User Manual

GETTING STARTED? EASY.

ZOP37922XU

ES Manual de instrucciones
Horno

ZANUSSI

⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

SEGURIDAD GENERAL

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- ADVERTENCIA: El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.

- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato de la red 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 de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Saque todas las piezas del horno.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTALACIÓN

ADVERTENCIA! Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Los laterales del aparato deben estar adyacentes a aparatos o unidades de la misma altura.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

ADVERTENCIA! Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.

- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato, 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 finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- Este aparato cumple las directivas CEE.

USO DEL APARATO

ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

ADVERTENCIA! Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior 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 o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- 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 técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.

- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

LIMPIEZA PIROLÍTICA

ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo pirolítico.

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
  - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del horno cuando la limpieza pirolítica se encuentre en funcionamiento.
  El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
  - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.
  - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
  - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los bebés o personas con problemas médicos.

LUCES INTERIORES

ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica.

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas de las mismas características .

ASISTENCIA

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

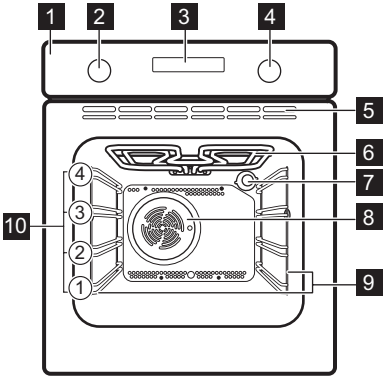
ELIMINACIÓN

ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL



1 Panel de control
2 Mando de las funciones de cocción
3 Pantalla
4 Mando de temperatura
5 Salidas de aire del ventilador de refrigeración
6 Resistencia
7 Bombilla
8 Ventilador
9 Carril de apoyo, extraíble
10 Posiciones de las parrillas

ACCESORIOS

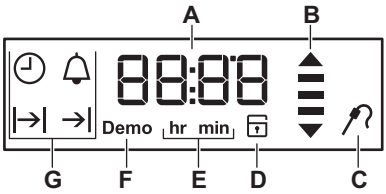
- **Parrilla**
  Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**
  Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda**
  Para hornear y asar o como bandeja grasera.
- **Carriles telescópicos**
  Para parrillas y bandejas.

PANEL DE MANDOS

TECLAS

Sensor / tecla	Función	Descripción
—	MENOS	Para ajustar el tiempo.
⏲	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
+	MÁS	Para ajustar el tiempo.

PANTALLA



A. Temporizador/Temperatura
B. Indicador de calor residual y calentamiento
C. Sonda térmica (solo los modelos seleccionados)
D. Cierre puerta (solo los modelos seleccionados)
E. Horas / minutos
F. modo de demostración (solo los modelos seleccionados)
G. Funciones de reloj

ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Para ajustar la hora actual, consulte el capítulo "Funciones del reloj".

LIMPIEZA INICIAL

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

Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.
Coloque los accesorios y soportes telescópicos extraíbles en su posición inicial.

PRECALENTAMIENTO

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

1. Programe la función y la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el horno 1 hora.
3. Ajuste la función y ajuste la temperatura máxima.
4. Deje funcionar el horno 15 minutos.
5. Apague el horno y deje que se enfríe.

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

USO DIARIO

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

MANDOS ESCAMOTEABLES

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

FUNCIONES DE COCCIÓN

Función del horno	Aplicación
0 Posición de apagado	El horno está apagado.
Turbo	Para hornear en hasta 2 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Cocción convencional.
Cocción convencional (Bóveda/Calor Inferior)	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
Grill Rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.
Calor Inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.

Función del horno	Aplicación
Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente
Turbo Plus	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Turbo Plus. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se so interrumpa y para garantizar que el horno funciona con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual.La potencia de cocción puede reducirse. Para recomendaciones generales sobre ahorro de energía, consulte el apartado sobre ahorro de energía del capítulo "Eficiencia energética".Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética de acuerdo con EN 60350-1. Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga automáticamente.

Función del horno	Aplicación
Descongelar	Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.
Pirólisis	Para activar la limpieza pirolítica del horno. Esta función quema los restos de suciedad en el horno.

AJUSTE DE UNA FUNCIÓN DE COCCIÓN

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
2. Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.

La luz se enciende cuando el horno está funcionando.

3. Para apagar el horno, gire los mandos hasta la posición de apagado.

INDICADOR DE CALENTAMIENTO

Mientras está activa la función del horno, las barras de la pantalla aparecen una a una cuando aumenta la temperatura del horno y desaparecen y cuando se reduce.

FUNCIONES DEL RELOJ

TABLA DE FUNCIONES DEL RELOJ

Función de reloj	Aplicación
HORA ACTUAL	Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora solo cuando el horno está apagado.
DURACIÓN	Programar la duración del funcionamiento del horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
FIN	Permite ajustar cuando se apaga el horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
TIEMPO DE RETARDO	Combinación de las funciones de DURACIÓN y FIN.
AVISADOR	Utilícelo para programar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el horno está apagado.
00:00 TIEMPO DE COCCIÓN	Si no ajusta otra función del reloj, TIEMPO DE COCCIÓN supervisa automáticamente el tiempo que funciona el horno. Se enciende inmediatamente cuando el horno empieza a calentarse. El Tiempo de cocción no se puede utilizar con las funciones: DURACIÓN, FIN.

AJUSTE Y MODIFICACIÓN DE LA HORA

Tras la primera conexión a la red eléctrica, espere hasta que en la pantalla aparezca **hr** y "**12:00**". "**12**" parpadea.

1. Pulse + o — para ajustar las horas.
2. Pulse para confirmar y ajustar los minutos.

La pantalla muestra **min** y la hora ajustada. "**00**" parpadea.

3. Pulse + o — para ajustar los minutos.
4. Pulse para confirmar o la hora actual se guarda automáticamente tras 5 segundos.

La pantalla muestra la nueva hora.

Para cambiar la hora actual, pulse repetidamente hasta que parpadee el indicador de la función de hora en la pantalla.

AJUSTE DE LA FUNCIÓN DE DURACIÓN

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse repetidamente hasta que empiece a parpadear.
3. Pulse + o — para ajustar los minutos y después las horas. Pulse para confirmar.

Cuando termine la duración programada, sonará una señal acústica durante 2 minutos. y la programación de la hora parpadearán en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.

4. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
5. Gire los mandos a la posición de apagado.

AJUSTE DE LA FUNCIÓN DE FIN

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse repetidamente hasta que empiece a parpadear.
3. Pulse + o — para ajustar las horas y después los minutos. Pulse para confirmar.

A la hora programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y y la hora parpadean en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.

4. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
5. Gire los mandos a la posición de apagado.

AJUSTE DE LA FUNCIÓN INICIO DIFERIDO

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse repetidamente hasta que empiece a parpadear.
3. Pulse + o — para ajustar los minutos y después las horas del tiempo de DURACIÓN. Pulse para confirmar.

La pantalla muestra parpadeando.

4. Pulse + o — para ajustar las horas y después los minutos de la hora de FIN. Pulse ⏲ para confirmar.La pantalla muestra |→|→| y la temperatura ajustada.

El horno se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de DURACIÓN y se detiene a la hora de FIN.
A la hora de FIN programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos y →| y la hora parpadean en la pantalla. El horno se apaga.

5. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal.
6. Gire los mandos a la posición de apagado.

AJUSTE DEL AVISADOR

El avisador puede utilizarse cuando el horno está encendido o apagado.

1. Pulse ⏲ repetidamente hasta que 🔔 empiece a parpadear.
2. Pulse + o — para ajustar las horas y después los minutos.
   Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, **hr** parpadea en la pantalla.
3. Ajuste las horas.
4. El AVISADOR empieza automáticamente después de 5 segundos.
   Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.
5. Cuando termina el tiempo programado, la señal suena 2 minutos. "**00:00**" y 🔔 parpadean en la pantalla. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

TIEMPO DE COCCIÓN

Para restablecer el temporizador de avance del contador, mantenga pulsada + y —. Se inicia de nuevo el contador.

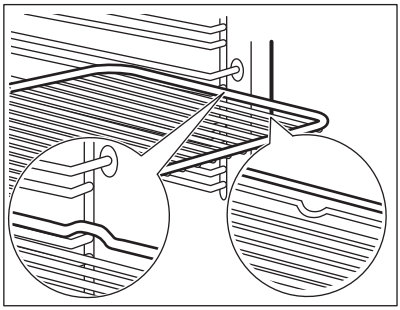
USO DE LOS ACCESORIOS

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

INSERCIÓN DE LOS ACCESORIOS

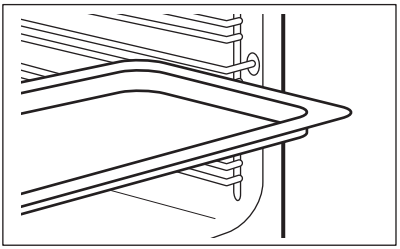
Parrilla:

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



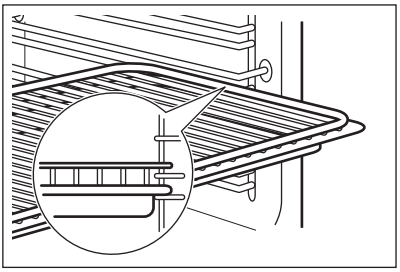
Bandeja/ Bandeja honda:

Posicione la bandeja /bandeja honda entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla y bandeja /bandeja hondajuntas:

Posicione la bandeja /bandeja honda entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



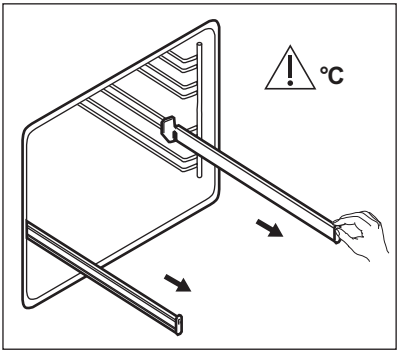
Las pequeñas hendiduras en la parte superior incrementan la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

CARRILES TELESCÓPICOS

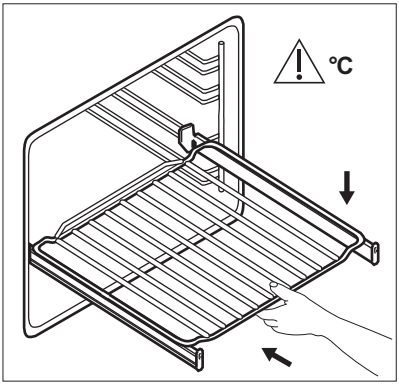
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las bandejas.

PRECAUCIÓN! No lave los carriles telescópicos en el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

1. Saque los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.



2. Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el horno.



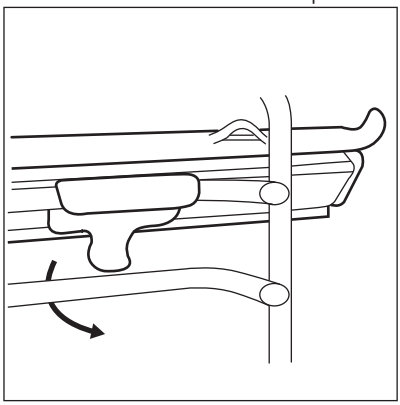
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

COLOCACIÓN DE LOS CARRILES TELESCÓPICOS

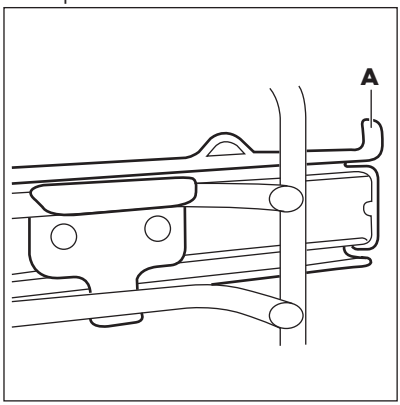
Puede colocar carriles telescópicos en cada nivel.

Asegúrese de que los dos carriles telescópicos están en el mismo nivel.

1. Colocación de los carriles telescópicos.



2. El tope (A) de un extremo del carril telescópico debe quedar orientado hacia arriba.



FUNCIONES ADICIONALES

USO DEL BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede encender el horno.

1. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.
2. Mantenga pulsado y al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena la señal. SAFE y aparecen en la pantalla. La puerta está bloqueada.

El símbolo aparece en pantalla también mientras se realiza la función de pirólisis.

Para desactivar el bloqueo de seguridad, repita el paso 2.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Al apagar el horno, en la pantalla aparece el indicador de calor residual si la temperatura del horno es superior a 40 °C.

DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva automáticamente después de un tiempo si está en curso una función de cocción y no se cambia la temperatura del horno.

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	1.5

Después de una desconexión automática, pulse cualquier tecla para utilizar de nuevo el horno.

La desconexión automática no se aplica a las funciones siguientes: Luz, Duración, Fin.

VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

El funcionamiento incorrecto del horno 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 encender 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.

RECOMENDACIONES DE COCCIÓN

El horno tiene cuatro niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las tablas siguientes le proporcionan los ajustes estándares de temperatura, tiempo de cocción y posición de la parrilla.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

El horno 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. Reduce el tiempo de cocción y el consumo de energía.

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 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 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.

HORNEADO Y ASADO

Repostería

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Masas batidas	170	2	160	2 (1 y 3)	45 - 60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	170	2	160	2 (1 y 3)	24 - 34	En molde de repostería
Tarta de queso (con suero)	170	1	160	2	60 - 80	En molde de repostería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana	170	1	160	2 (1 y 3)	100 - 120	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	En bandeja
Tarta de mermelada	170	2	160	2	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pastel de fruta	170	2	155	2	60 - 70	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho (bizcocho sin grasa)	170	2	160	2	35 - 45	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad / Pastel de fruta	170	2	160	2	50 - 60	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas[1)]	170	2	160	2	50 - 60	En molde para pan
Pastelillos	170	3	160	3 (1 y 3)	20 - 30	En bandeja
Galletas[1)]	150	3	150	3	20 - 30	En bandeja
Merengues	100	3	100	3	90 - 120	En bandeja
Bollos[1)]	190	3	180	3	15 - 20	En bandeja
Masa de relleno[1)]	190	3	180	3	25 - 35	En bandeja
Tartaletas	180	3	170	2	45 - 70	En molde de repostería de 20 cm
Tarta Victoria	180	1 o 2	170	2 (izquierda y derecha)	40 - 55	Izquierda + derecha en molde de repostería de 20 cm

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Pan y pizza

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pan blanco[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Pan de centeno	190	1	180	1	30 - 45	En molde para pan
Pan/Rollitos [1)]	190	2	180	2 (1 y 3)	25 - 40	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería
Pizza [1)]	190	1	190	1	20 - 30	En una bandeja honda
Galletas[1)]	200	3	190	2	10 - 20	En bandeja

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Flan de pasta	180	2	180	2	40 - 50	En un molde
Flan de verduras	200	2	175	2	45 - 60	En un molde
Quiches	190	1	190	1	40 - 50	En un molde
Lasaña	200	2	200	2	25 - 40	En un molde
Canelones	200	2	190	2	25 - 40	En un molde

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pudin Yorkshire[1)]	220	2	210	2	20 - 30	6 moldes de pudin

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Carne

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Carne De Res	200	2	190	2	50 - 70	En una bandeja honda en una parrilla
Cerdo	180	2	180	2	90 - 120	En una bandeja honda en una parrilla
Ternera	190	2	175	2	90 - 120	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif poco hecho	210	2	200	2	44 - 50	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif en su punto	210	2	200	2	51 - 55	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif muy hecho	210	2	200	2	55 - 60	En una bandeja honda en una parrilla
Paletilla de cerdo	180	2	170	2	120 - 150	En una bandeja honda

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Morcillo de cerdo	180	2	160	2	100 - 120	2 piezas en una bandeja honda
Cordero	190	2	190	2	110 - 130	Pata
Pollo	200	2	200	2	70 - 85	Entero en una bandeja honda
Pavo	180	1	160	1	210 - 240	Entero en una bandeja honda
Pato	175	2	160	2	120 - 150	Entero en una bandeja honda
Ganso	175	1	160	1	150 - 200	Entero en una bandeja honda
Conejo	190	2	175	2	60 - 80	En trozos
Liebre	190	2	175	2	150 - 200	En trozos
Faisán	190	2	175	2	90 - 120	Entero en una bandeja honda

Pescado

Alimento	Bóveda/Calor Inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Trucha/ Pargo	190	2	175	2 (1 y 3)	40 - 55	3 - 4 pescados
Atún/ Salmón	190	2	175	2 (1 y 3)	35 - 60	4 - 6 filetes

GRILL

Precaliente el horno 10 minutos.
Use el tercer nivel.

Ajuste la temperatura a 250 °C.

Alimento	Cantidad		Tiempo (min)	
	Piezas	Cantidad (kg)	1ª cara	2ª cara
Filetes de solomillo	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Filetes de vacuno	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Salchichas	8	-	12 - 15	10 - 12
Chuletas de cerdo	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Pollo (cortado en 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Brochetas	4	-	10 - 15	10 - 12
Pechuga de pollo	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburguesa	6	0.6	20 - 30	-
Filete de pescado	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Sándwiches tostados	4 - 6	-	5 - 7	-
Tostadas	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

GRILL + TURBO

Ajuste la temperatura máxima de 200 °C.

Use el tercer nivel.

Alimento	Cantidad		Tiempo (min)	
	Piezas	(kg)	1ª cara	2ª cara
Redondos (pavo)	1	1	30 - 40	20 - 30
Pollo (cortado en dos)	2	1	25 - 30	20 - 30
Muslos de pollo	6	-	15 - 20	15 - 18
Codorniz	4	0.5	25 - 30	20 - 25
Gratinado de verduras	-	-	20 - 25	-
Vieiras	-	-	15 - 20	-
Caballa	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15

Alimento	Cantidad		Tiempo (min)	
	Piezas	(kg)	1ª cara	2ª cara
Pescado en rodajas	4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

TURBO PLUS

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

Alimento	Accesorios	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Tiempo (min)
Panecillos, 12 unidades	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 40
Panecillos, 9 unidades	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	35 - 40
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Brownie	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	30 - 40
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	170	2	20 - 30
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	35 - 45
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	35 - 45
Carne envasada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 35
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30

Alimento	Accesorios	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Tiempo (min)
Macarons, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	40 - 45
Magdalenas, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	35 - 45
Galletas hojaldradas, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	40 - 50
Tartaletas,8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verdura ponchada, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 40
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	30 - 45
Verdura mediterránea, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	35 - 40

PIZZA

Utilice la función Pizza.

Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
Pizza, grande	200	15 – 25	1	En bandeja
Pizza, pequeña	200	10 – 20	1	En bandeja
Panecillos	200	15 – 25	1	En bandeja

DESCONGELAR

Alimento	Cantidad (kg)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Comentarios
Pollo	1.0	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a media cocción.

Alimento	Cantidad (kg)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Comentarios
Carne	1.0	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Carne	0.5	90 - 120	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Trucha	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1.4	60	60	-

INFORMACIÓN PARA LOS INSTITUTOS DE PRUEBAS

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

Alimento	Función	Accesorios	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Pastel pequeño	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 30	Coloque 20 pastelitos por bandeja.
Tarta de manzana	Cocción convencional	Parrilla	1	170	80 - 120	Utilice 2 moldes (20 cm de diámetro) en posición diagonal.
Bizcocho	Cocción convencional	Parrilla	2	170	35 - 45	Use un molde de repostería (26 cm de diámetro).
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	150	20 - 35	Precaliente el horno 10 minutos.
Tostadas 4 - 6 piezas	Grill	Parrilla	3	máx.	2 - 4 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.

Alimento	Función	Accesorios	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Comentarios
Hamburguesa de vacuno 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasera	3	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el tercer nivel y la grasera en el segundo nivel del horno. Dele la vuelta a la mitad del tiempo. Precaliente el horno 3 minutos.

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 detergente suave.

Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.

Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor con la bandeja de grill.

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.

No trate los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar.Limpie la humedad del interior después de cada uso.

HORNOS DE ACERO INOXIDABLE O ALUMINIO

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

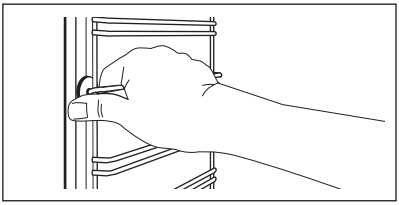
No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de mandos del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

EXTRACCIÓN DE LOS CARRILES DE APOYO

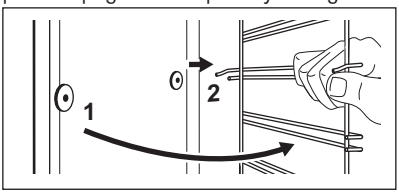
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo .

PRECAUCIÓN! Tenga precaución al retirar los paneles de los estantes.

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



2. Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared y extráigalo.



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.

Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben estar orientados hacia la parte frontal.

PIRÓLISIS

PRECAUCIÓN! Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.

No empiece la Pirólisis si no ha cerrado completamente la puerta del horno. En algunos modelos, la pantalla muestra "C3" cuando se produce este error.

ADVERTENCIA! El aparato llega a calentarse mucho. Corre el riesgo de quemarse.

PRECAUCIÓN! Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que la función Pirólisis. El aparato podría dañarse.

1. Retire manualmente los restos de suciedad más gruesa.
2. Limpie la parte interior de la puerta con agua caliente para evitar que se quemen los restos por el aire caliente.
3. Ajuste la función Pirólisis. Consulte "Funciones del horno".

|→| parpadea.

4. Puede utilizar la función Fin para retrasar el inicio del proceso de limpieza.
5. Pulse ⏲ o gire el mando de temperatura a la derecha para iniciar el procedimiento de limpieza.
   Duración del procedimiento: 2h.
   Durante la pirólisis, la bombilla del horno permanece apagada.

Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. La pantalla muestra el símbolo 🔒 y las barras del indicador de calentamiento se encienden hasta que la puerta se desbloquea.

AVISO DE LIMPIEZA

Para recordarle que es necesaria una pirólisis, PYR parpadea durante 10 segundos después de la activación y desactivación del horno.

El aviso de limpieza se apaga:

- cuando termina la pirólisis.
- si pulsa + y — al mismo tiempo mientras PYR parpadea en la pantalla.

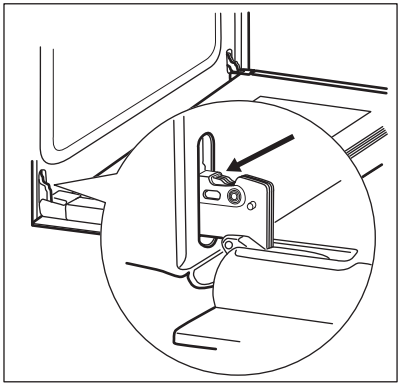
EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

La puerta del horno tiene cuatro paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

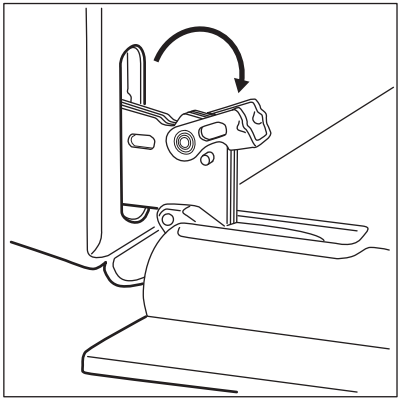
La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.

PRECAUCIÓN! No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

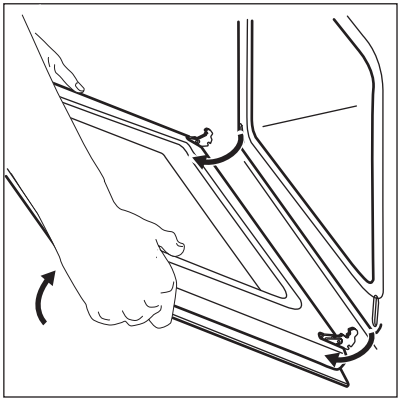
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



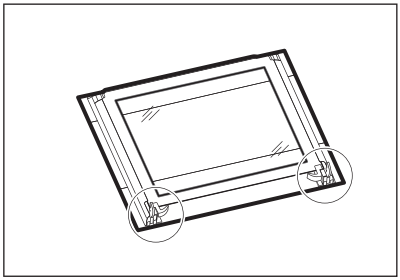
2. Levante y gire completamente las palancas de ambas bisagras.



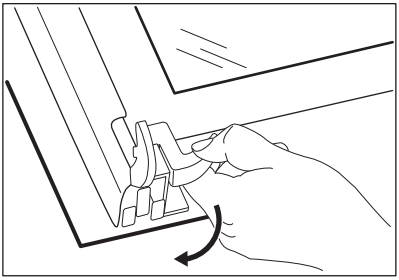
3. Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desencajarla.



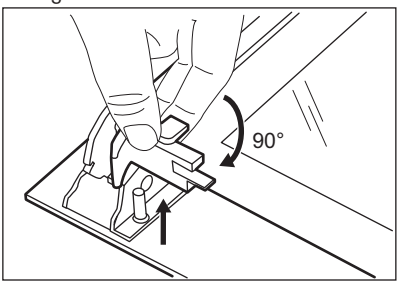
4. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



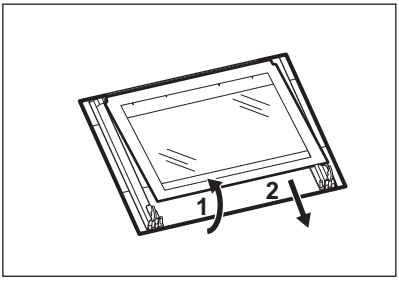
5. Libere el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal.



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



7. Levante con cuidado primero y retire después los paneles de cristal uno a uno. Empiece por el panel superior.

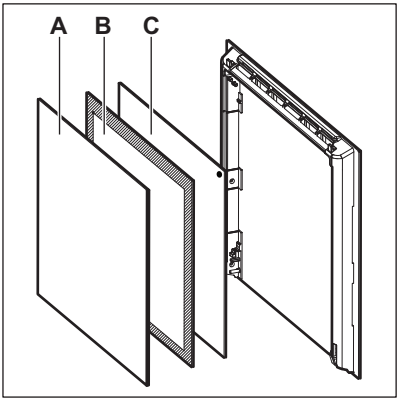


8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

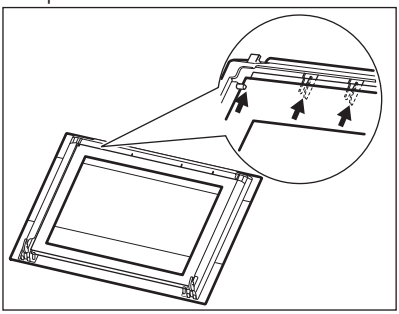
Una vez finalizada la limpieza, coloque el panel de cristal y la puerta del horno.

Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A, B y C) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

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



Asegúrese de que coloca el panel de cristal central en los soportes correctamente.



CAMBIO DE LA BOMBILLA

ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

1. Encienda el horno.

Espere a que se haya enfriado el horno.

2. Desconecte el horno de la red.
3. Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

La bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal de la lámpara para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
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 se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".
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 tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra "C3".	La función de limpieza no funciona. No ha cerrado completamente la puerta o el cierre de la puerta está defectuoso.	Cierre completamente la puerta.
En la pantalla aparece "F102".	▪ No ha cerrado completamente la puerta. ▪ El cierre de la puerta está averiado.	▪ Cierre completamente la puerta. ▪ Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. ▪ Si "F102" vuelve a aparecer en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	▪ Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. ▪ Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.

DATOS DE SERVICIO

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

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno. No

retire la placa de características de la cavidad del horno.

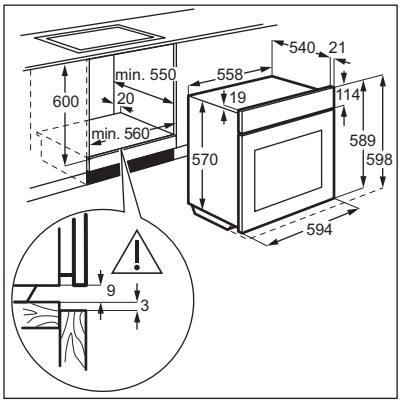
Es conveniente que anote los datos aquí:

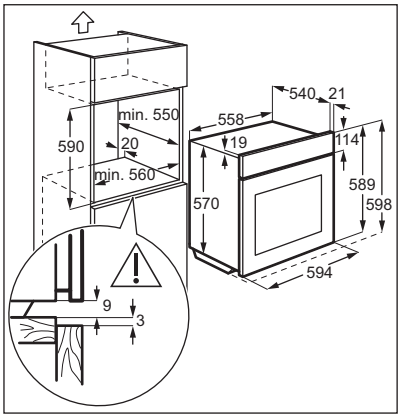
Modelo (MOD.)	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

INSTALACIÓN

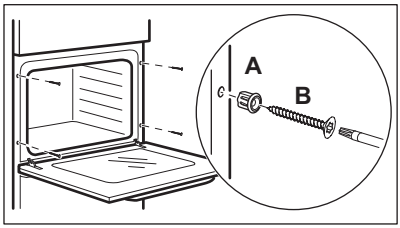
ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

EMPOTRADO





FIJACIÓN DEL APARATO AL MUEBLE



INSTALACIÓN ELÉCTRICA

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. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm^2)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1

Potencia total (W)	Sección del cable (mm²)
máximo 3680	3 x 1.5

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

EFICACIA ENERGÉTICA

FICHA DE PRODUCTO E INFORMACIÓN SEGÚN EU 65-66/2014

Nombre del proveedor	Zanussi
Identificación del modelo	ZOP37922XU
Índice de eficiencia energética	81.0
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.87 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.64 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	57 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	33.5 kg

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

AHORRO DE ENERGÍA

El horno 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 horno funciona. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de colocar los alimentos dentro.

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 platos.

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Turbo Plus

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♲. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP

867341785-A-192018

CE