

PT	Manual de instruções	2
ES	Manual de instrucciones	19

# USER MANUAL

Forno  
Horno

## Índice

---

Informações de segurança.....	2	Funções adicionais.....	8
Instruções de segurança.....	3	Sugestões e dicas.....	8
Descrição do produto.....	6	Manutenção e limpeza.....	14
Antes da primeira utilização.....	6	Resolução de problemas.....	16
Utilização diária.....	6	Instalação.....	16
Utilizar os acessórios.....	7	Eficiência energética.....	18

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 ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

### **Segurança para crianças e pessoas vulneráveis**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade 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 e elimine-os de forma apropriada.
- 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 do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter sempre as crianças de 3 anos de idade ou menos afastadas deste aparelho quando ele estiver a funcionar.

## Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- **AVISO:** O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas ou constantemente vigiadas.
- 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 eléctrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.

## Instruções de segurança

### Instalação



#### **AVISO!**

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.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.

- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- 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 móveis de cozinha que tenham a mesma altura.

### Ligação eléctrica



#### **AVISO!**

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.
- 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, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não utilize a função de microondas para pré-aquecer o forno.



#### **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

## **Utilização**



#### **AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste 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.
- 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



### AVISO!

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.
- 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.



### AVISO!

Risco de choque eléctrico.

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

## Eliminação



### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

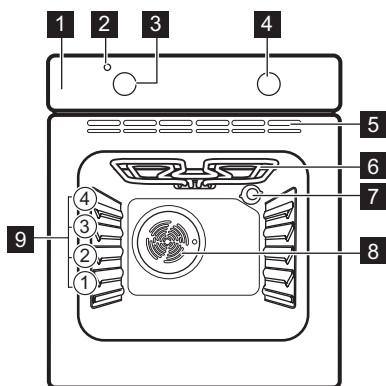
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

## 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 Símbolo / indicador de temperatura
- 3 Botão da temperatura
- 4 Botão das funções do forno
- 5 Saídas de ar da ventoinha de arrefecimento
- 6 Resistência
- 7 Lâmpada
- 8 Ventoinha
- 9 Posições de prateleira

## Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

- **Tabuleiro para assar**  
Para bolos e biscoitos.

## Antes da primeira utilização

**AVISO!**  
Consulte os capítulos relativos à segurança.

### Limpeza inicial

Remova todos os acessórios do aparelho.

**i** Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".



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

### Pré-aquecimento

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

## Utilização diária

**AVISO!**  
Consulte os capítulos relativos à segurança.

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

## Activar e desactivar o aparelho



### Os indicadores, os símbolos dos botões e as luzes do seu aparelho dependem do modelo:

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

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
	Posição Off (desligado)	O aparelho está desligado.
	Luz	Para acender a lâmpada sem ter uma função de cozedura activa.
	Aquecimento inferior / superior	Para cozer e assar alimentos em 1 posição de prateleira.
	Cozedura ventilada	Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que 1 posição de prateleira com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.

## Utilizar os acessórios



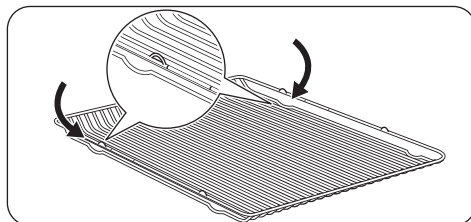
### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### Introduzir os acessórios

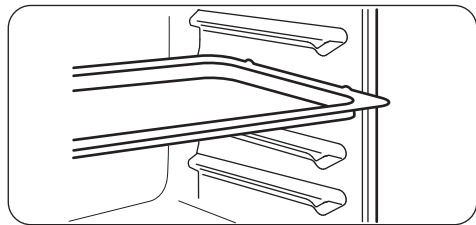
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia do apoio para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



Tabuleiro para assar:

Introduza o tabuleiro para assar entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



Todos os acessórios possuem um pequeno entalhe na parte superior das extremidades direita e esquerda para mais segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem.

## 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 pára.

### 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



### AVISO!

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.
- O aparelho possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia para valores mínimos.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta com o forno ligado. Para diminuir a condensação, ligue o

aparelho pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar.

- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para 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.

## Tempos de cozedura

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

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

## Tabela para cozer e assar

Bolos

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Receitas batidas	170	2	165	2 (1 e 3)	45 - 60	Em forma de bolo
Massa amanteigada	170	2	160	2 (1 e 3)	20 - 30	Em forma de bolo
Cheesecake buttermilk	170	1	165	2	70 - 80	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de maçã (tarte de maçã)	170	1	160	2 (1 e 3)	80 - 100	Em duas formas de bolo de 20 cm ou numa prateleira em grelha
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Em tabuleiro para assar
Tarte de compota	170	2	160	2 (1 e 3)	30 - 40	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de fruta	170	2	155	2	50 - 60	Em forma de bolo de 26 cm
Pão-de-ló (sem gordura)	170	2	160	2	90 - 120	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal / Bolo de fruta rico	170	2	160	2	50 - 60	Em forma de bolo de 20 cm

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Bolo de ameixa <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	Em forma de pão
Bolos pe- quenos	170	3	166	3 (1 e 3)	25 - 35	Em tabuleiro para assar
Biscoitos <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 e 3)	30 - 35	Em tabuleiro para assar
Merengues	100	3	115	3	35 - 40	Em tabuleiro para assar
Pães de leite 1)	190	3	180	3	80 - 100	Em tabuleiro para assar
Massa para éclairs e profiteroles <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 e 3)	15 - 20	Em tabuleiro para assar
Tartes planas	180	3	170	2	25 - 35	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de duas camadas	180	1 ou 2	170	2	45 - 70	Esquerda + direita em forma de bo- lo de 20 cm
Bolo de fruta rico	160	1	150	2	110 - 120	Em forma de bolo de 24 cm
Bolo de duas camadas <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	Em forma de bolo de 20 cm

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

## Pão e Pizza

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen-tários
	Tempera-tura (°C)	Posição de prate-leira	Tempera-tura (°C)	Posição de prate-leira		
Pão branco <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 peças, 500 g cada peça
Pão de cen-teio	190	1	190	1	30 - 45	Em forma de pão
Pãezinhos <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 e 3)	25 - 40	6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para assar
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Em tabuleiro para grelhar
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Em tabuleiro para assar

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

## Flans

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen-tários
	Tempera-tura (°C)	Posição de prate-leira	Tempera-tura (°C)	Posição de prate-leira		
Flan de mas-sa	180	2	180	2	40 - 50	Em forma
Flan de veg-etais	200	2	200	2	45 - 60	Em forma
Quiches	190	1	190	1	40 - 50	Em forma
Lasanha	200	2	200	2	25 - 40	Em forma
Canelones	200	2	200	2	25 - 40	Em forma
Pudim York-shire <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 formas de pudim

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

## Carne

Alimento	Aquecimento inferior/ superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Carne de va- ca	200	2	190	2	50 - 70	Na prateleira em grelha com tabu- leiro para grelhar
Porco	180	2	180	2	90 - 120	Na prateleira em grelha com tabu- leiro para grelhar
Vitela	190	2	175	2	90 - 120	Na prateleira em grelha com tabu- leiro para grelhar
Carne assa- da (mal pas- sada)	210	2	200	2	44 - 50	Na prateleira em grelha com tabu- leiro para grelhar
Carne assa- da (média)	210	2	200	2	51 - 55	Na prateleira em grelha com tabu- leiro para grelhar
Carne assa- da (bem pas- sada)	210	2	200	2	55 - 60	Na prateleira em grelha com tabu- leiro para grelhar
Pá de porco	180	2	170	2	120 - 150	Em tabuleiro para grelhar
Lombo de porco	180	2	160	2	100 - 120	2 pedaços no tabuleiro para grelhar
Borrego	190	2	190	2	110 - 130	Perna
Frango	200	2	200	2	70 - 85	Inteiro

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen-tários
	Tempera-tura (°C)	Posição de prate-leira	Tempera-tura (°C)	Posição de prate-leira		
Peru	180	1	160	1	210 - 240	Inteiro
Pato	175	2	160	2	120 - 150	Inteiro
Ganso	175	1	160	1	150 - 200	Inteiro
Coelho	190	2	175	2	60 - 80	Em pedaços
Lebre	190	2	175	2	150 - 200	Em pedaços
Faisão	190	2	175	2	90 - 120	Inteiro

### Peixe

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen-tários
	Tempera-tura (°C)	Posição de prate-leira	Tempera-tura (°C)	Posição de prate-leira		
Truta / Dour-ada	190	2	175	2 (1 e 3)	40 - 55	3 - 4 peixes
Atum / Sal-mão	190	2	175	2 (1 e 3)	35 - 60	4 - 6 filetes

### Grelhador



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

Alimento	Quantidade		Tempera-tura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prate-leira
	Peças	(g)		1.º lado	2.º lado	
Bifes do lom-bo	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Bifes de va-ca	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



### AVISO!

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 próprio.
- 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 um pano húmido ou uma esponja húmida. 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

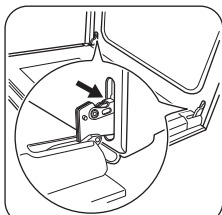
- Verifique regularmente a junta da porta. A junta da porta encontra-se em volta da estrutura da cavidade do forno. Não utilize o aparelho se a junta da porta estiver danificada. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Para limpar a junta da porta, consulte as informações gerais sobre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

### Limpeza da porta do forno

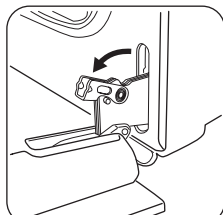
A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interno para limpar.

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

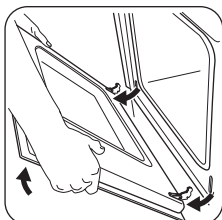
**!** **CUIDADO!**  
Não utilize o aparelho sem o painel de vidro interno.



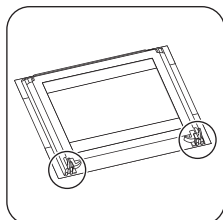
**1** Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.



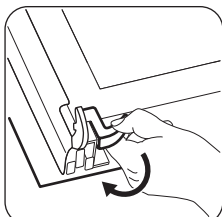
**2** Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



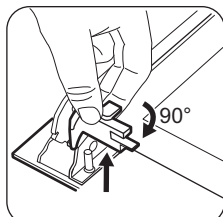
**3** Feche a porta do forno até meio, chegando à primeira posição de abertura. Em seguida, puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.



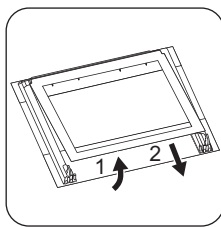
**4** Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



**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.



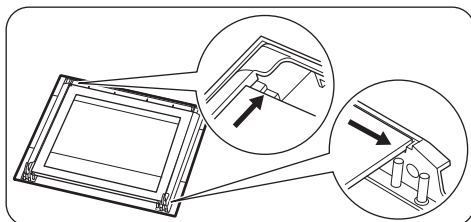
**7** Comece por levantar o painel de vidro com cuidado e depois retire-o.

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

Quando terminar a limpeza, 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.



### AVISO!

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 tampa de vidro.

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

## Resolução de problemas



### AVISO!

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

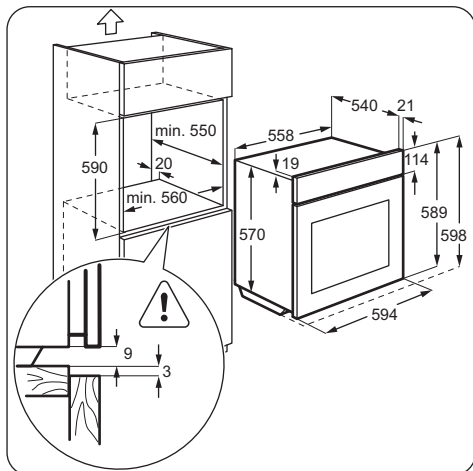
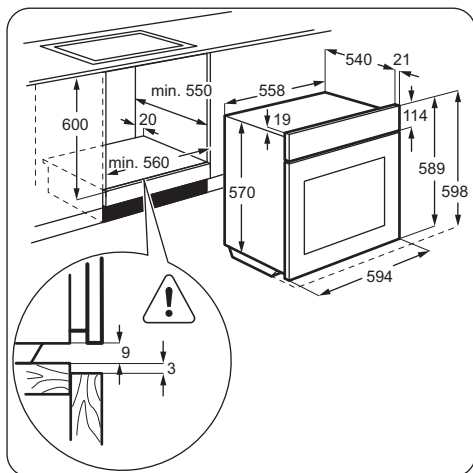


### AVISO!

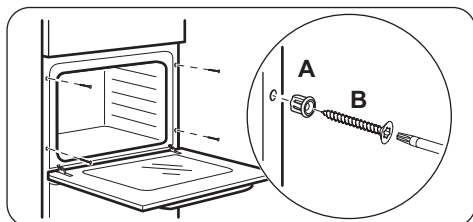
Consulte os capítulos relativos à segurança.



## 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. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm <sup>2</sup> )
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	ZOB20301XK
Índice de eficiência energética	105,2
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,83 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,81 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Electricidade
Volume	53 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Peso	27.7 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 sempre 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, dependendo da duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.
- Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

- **Cozinhar com a ventoinha** - sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.
- **Manter os alimentos quentes** - se pretender utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, selecione a temperatura mais baixa possível.

## 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.....	19	Funciones adicionales.....	24
Instrucciones de seguridad.....	20	Consejos.....	25
Descripción del producto.....	22	Mantenimiento y limpieza.....	30
Antes del primer uso.....	23	Solución de problemas.....	32
Uso diario.....	23	Instalación.....	33
Uso de los accesorios.....	24	Eficacia energética.....	34

Salvo modificaciones.

## 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 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 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 enfriándose. Las piezas de fácil acceso 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.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

## 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. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- 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 de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.

## 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.
- 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.

- 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 coincidan 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. 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.
- 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.
- No utilice la función de microondas para precalentar el horno.



### **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.
- 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



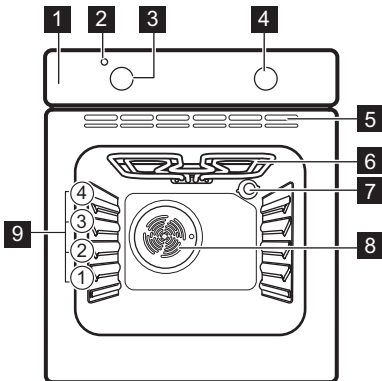
### ADVERTENCIA!

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 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.

## Descripción del producto

### Descripción general



## 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 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.

## Asistencia

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

## 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 interior del aparato y los accesorios antes del primer uso.

Coloque los accesorios en su posición inicial.

### Calentamiento previo

Pre caliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el aparato 1 hora.
3. Ajuste la función  y ajuste 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.

## Uso diario



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Encendido y apagado del aparato







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

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

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 función y de temperatura hasta la posición de apagado.

### Funciones de horno

Función del horno		Aplicación
0	Posición de apagado	El aparato está apagado.

Función del horno		Aplicación
	Luz	Para encender la luz sin ninguna función de cocción.
	Bóveda/Calor inferior	Para hornear y asar en 1 posición de parrilla.
	Turbo	Para asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura de cocción, en más de 1 bandeja y sin que se transfieran los sabores.
	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.

## Uso de los accesorios



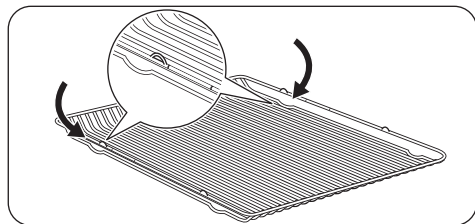
### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Inserción de los accesorios

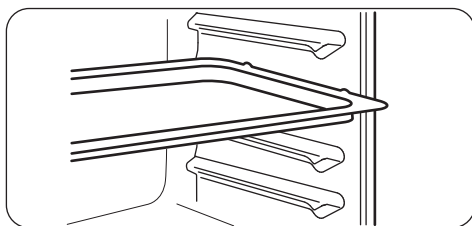
Parrilla:

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



Bandeja:

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



Todos los accesorios tienen pequeñas hendiduras en la parte superior de los bordes derecho e izquierdo para incrementar la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja es un dispositivo para evitar que los utensilios de cocina se resbalen.

## Funciones adicionales

### Ventilador de enfriamiento

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

### Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.



## Consejos



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

### Información general

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

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

### Repostería

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

### Carnes y pescados

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

### Tiempos de cocción

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

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

### Cuadro de especificaciones para hornear y asar

#### Repostería

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Cocción por convec- ción		Tiempo (min)	Comen- tarios
	Tempera- tura (°C)	Posición de la par- rilla	Tempera- tura (°C)	Posición de la par- rilla		
Masas bati- das	170	2	165	2 (1 y 3)	45 - 60	En molde de repostería

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Cocción por convec- ción		Tiempo (min)	Comen- tarios
	Tempera- tura (°C)	Posición de la par- rilla	Tempera- tura (°C)	Posición de la par- rilla		
Masa con mantequilla	170	2	160	2 (1 y 3)	20 - 30	En molde de repostería
Tarta de queso a base de su- ero de leche	170	1	165	2	70 - 80	En molde de repostería de 26 cm
Tarta o pas- tel de man- zana	170	1	160	2 (1 y 3)	80 - 100	En dos molde de repostería de 20 cm en una parrilla
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	En bandeja
Tarta de mermelada	170	2	160	2 (1 y 3)	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de fruta	170	2	155	2	50 - 60	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho (bizcocho sin grasa)	170	2	160	2	90 - 120	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 cir- uelas <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	En molde para pan
Pastelillos	170	3	166	3 (1 y 3)	25 - 35	En bandeja
Galletas <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 y 3)	30 - 35	En bandeja
Merengues	100	3	115	3	35 - 40	En bandeja
Bollos <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	En bandeja
Masa de re- lleno <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 y 3)	15 - 20	En bandeja

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Cocción por convec- ción		Tiempo (min)	Comen- tarios
	Tempera- tura (°C)	Posición de la par- rilla	Tempera- tura (°C)	Posición de la par- rilla		
Tartaletas	180	3	170	2	25 - 35	En molde de repostería de 20 cm
Tarta Victoria	180	1 o 2	170	2	45 - 70	Izquierda + derecha en molde de repostería de 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	En molde de repostería de 24 cm
Tarta Victoria 1)	170	1	160	1	50 - 60	En molde de repostería de 20 cm

1) Precaliente el horno 10 minutos.

## Pan y pizza

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Cocción por convec- ción		Tiempo (min)	Comen- tarios
	Tempera- tura (°C)	Posición de la par- rilla	Tempera- tura (°C)	Posición de la par- rilla		
Pan blanco <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Pan de cen- teno	190	1	190	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 <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	En bandeja

1) Precaliente el horno 10 minutos.

## Flanes

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Cocción por convec- ción		Tiempo (min)	Comen- tarios
	Tempera- tura (°C)	Posición de la par- rilla	Tempera- tura (°C)	Posición de la par- rilla		
Pudín de pasta	180	2	180	2	40 - 50	En un molde
Pudín de verduras	200	2	200	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	200	2	25 - 40	En un molde
Pudín York- shire <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 moldes de pudín

1) Precaliente el horno 10 minutos.

## Carne

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Cocción por convec- ción		Tiempo (min)	Comen- tarios
	Tempera- tura (°C)	Posición de la par- rilla	Tempera- tura (°C)	Posición de la par- rilla		
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

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Cocción por convec- ción		Tiempo (min)	Comen- tarios
	Tempera- tura (°C)	Posición de la par- rilla	Tempera- tura (°C)	Posición de la par- rilla		
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
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
Pavo	180	1	160	1	210 - 240	Entero
Pato	175	2	160	2	120 - 150	Entero
Ganso	175	1	160	1	150 - 200	Entero
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

#### Pescado

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Cocción por convec- ción		Tiempo (min)	Comen- tarios
	Tempera- tura (°C)	Posición de la par- rilla	Tempera- tura (°C)	Posición de la par- rilla		
Trucha/ Pargo	190	2	175	2 (1 y 3)	40 - 55	3 - 4 Pesca- do
Atún/Salmón	190	2	175	2 (1 y 3)	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
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 específico.
- 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

- i** Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja o un trapo 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 control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

### Limpieza de la junta de la puerta

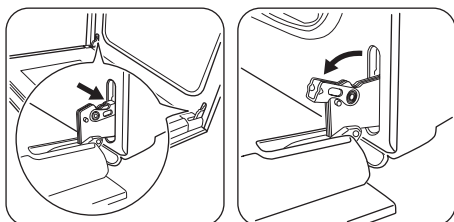
- Verifique periódicamente la junta de la puerta. La junta de la puerta rodea el marco del interior del horno. No utilice el aparato si la junta de la puerta está dañada. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
- Si desea limpiar la junta de la puerta, remítase a la información general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

### Limpieza de la puerta del horno

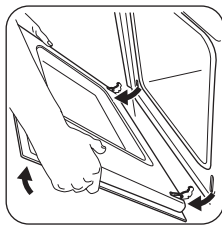
La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Retire la puerta del horno y el panel de cristal interior para limpiarlo.

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

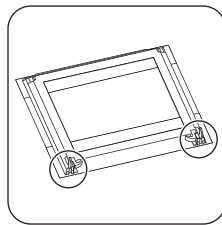
- !** **PRECAUCIÓN!**  
No utilice el aparato sin el panel interior de cristal.



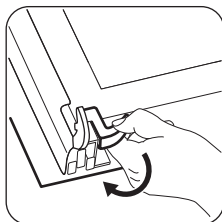
- 1** Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.
- 2** Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



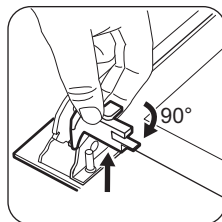
- 3** Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desencajarla.



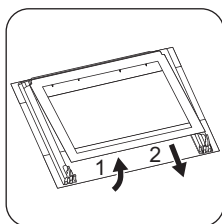
- 4** Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



- 5** Libere el sistema de bloqueo para retirar el panel interior de cristal.



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



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

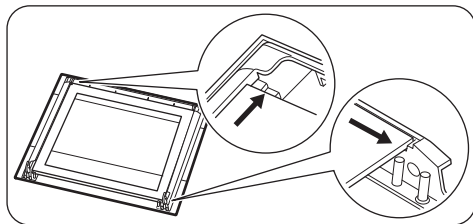
Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado.

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

crystal 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.

## 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



### 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 cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque la tapa de cristal.

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.) .....

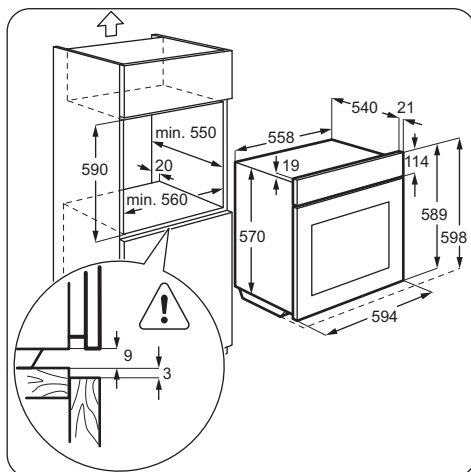
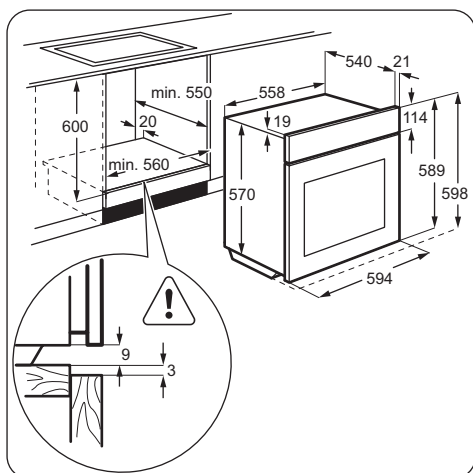
## Instalación



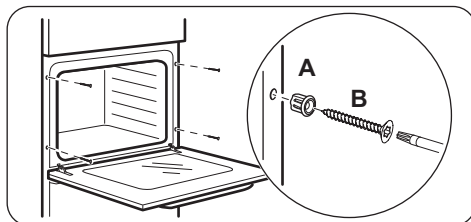
### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Empotrado



### Fijación del aparato al mueble



### Instalación eléctrica



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 <sup>2</sup> )
máximo 1380	3 x 0.75

Potencia total (W)	Sección del cable (mm <sup>2</sup> )
máximo 2300	3 x 1
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	ZOB20301XK
Índice de eficiencia energética	105.2
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.83 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.81 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	53 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	27.7 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 platos.


- **Cocción ventilada:** en la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.
- **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 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](http://www.zanussi.com/shop)



867310222-F-182016