

GETTING STARTED? EASY.



ZOHXX3X1

| | | |
|-----------|--------------------------------|-----------|
| PT | Manual de instruções | 2 |
| | Forno | |
| ES | Manual de instrucciones | 27 |
| | Horno | |

ZANUSSI

VISITE O NOSSO WEBSITE PARA:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência e reparações:
www.zanussi.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... | 2 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA..... | 4 |
| 3. INSTALAÇÃO..... | 7 |
| 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO..... | 8 |
| 5. PAINEL DE COMANDOS..... | 8 |
| 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... | 9 |
| 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... | 9 |
| 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO..... | 11 |
| 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS..... | 12 |
| 10. FUNÇÕES ADICIONAIS..... | 13 |
| 11. SUGESTÕES E DICAS..... | 13 |
| 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... | 22 |
| 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... | 25 |
| 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA..... | 25 |

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de 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. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e

complexas afastadas do aparelho, a menos que constantemente vigiadas.

- Não permita que crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando ele estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- 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.

1.2 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.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes de efetuar qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- 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 elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se 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 de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário que tenha alimentação elétrica.

| | |
|---|--------------|
| Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão) | 590 (600) mm |
|---|--------------|

| | |
|--------------------|--------|
| Largura do armário | 560 mm |
|--------------------|--------|

| | |
|-------------------------|--------------|
| Profundidade do armário | 550 (550) mm |
|-------------------------|--------------|

| | |
|--|--------|
| Altura da parte da frente do aparelho | 594 mm |
|--|--------|

| | |
|--|--------|
| Altura da parte de trás do aparelho | 576 mm |
|--|--------|

| | |
|---|--------|
| Largura da parte da frente do aparelho | 595 mm |
|---|--------|

| | |
|---|--------|
| Largura da parte de trás do aparelho | 559 mm |
|---|--------|

| | |
|--|-----------|
| Profundidade do aparelho | 569 mm |
| Profundidade de encastre do aparelho | 548 mm |
| Profundidade com a porta aberta | 1022 mm |
| Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira | 560x20 mm |
| Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito | 1500 mm |
| Parafusos de montagem | 4x25 mm |

2.2 Ligação elétrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efetuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, 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.
- 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 é fornecido com ficha e com cabo de alimentação.

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

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 ²) |
|--------------------|-----------------------------------|
| máximo de 1380 | 3 x 0.75 |
| máximo de 2300 | 3 x 1 |
| máximo de 3680 | 3 x 1.5 |

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



2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desative 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 objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água diretamente 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 ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize um recipiente profundo 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, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- 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 remover 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 objetos metálicos.

- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Iluminação interna



AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.6 Assistência

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

2.7 Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

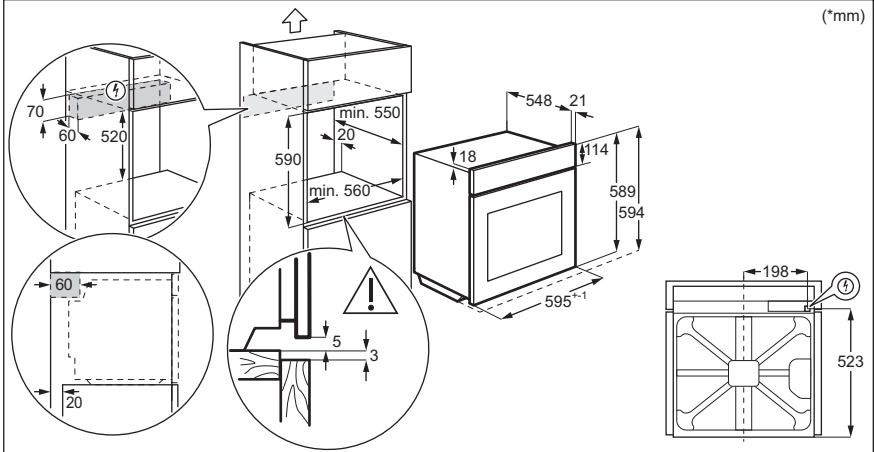
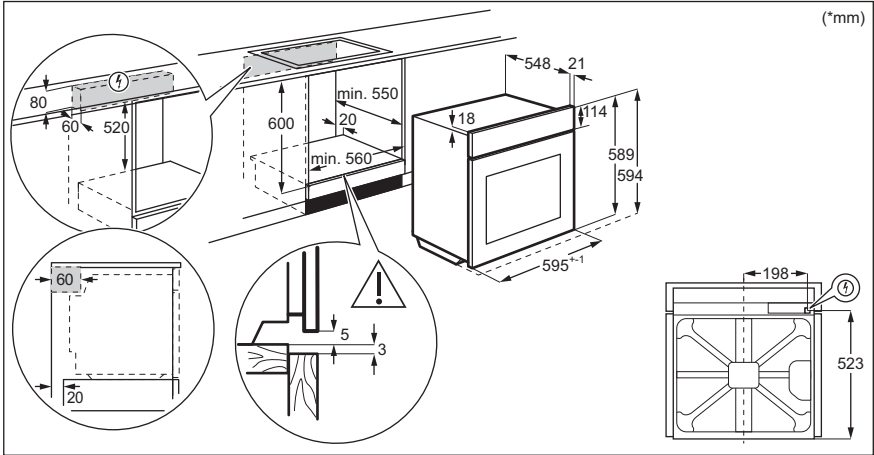
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. INSTALAÇÃO

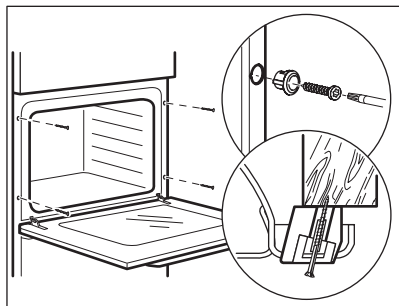


AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Encastre

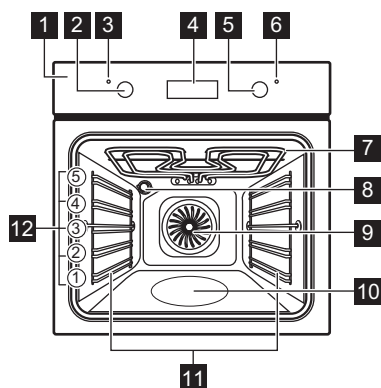


3.2 Fixação do forno no armário



4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Visão geral



- 1** Painel de controlo
- 2** Botão para as funções de aquecimento do forno
- 3** Lâmpada/símbolo de alimentação
- 4** Visor
- 5** Botão de controlo (para a temperatura)
- 6** Símbolo / indicador de temperatura
- 7** Elemento de aquecimento
- 8** Lâmpada
- 9** Ventilador
- 10** Baixo relevo da cavidade - Recipiente da limpeza com água
- 11** Apoio para prateleira, removível
- 12** Posições de prateleira

4.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**
Para recipientes, formas de bolo, assados.

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

5. PAINEL DE COMANDOS

5.1 Campos/Botões do sensor

— Para definir o tempo.

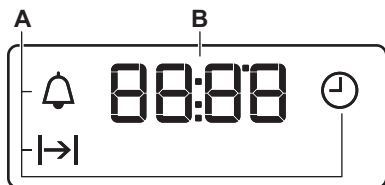


Para selecionar uma função de relógio.



Para definir o tempo.

5.2 Visor



- A. Funções de relógio
- B. Temporizador

6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Antes da primeira utilização

O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.



Passo 1



Passo 2



Passo 3

Acertar o relógio

1. - prima para definir o tempo. Após cerca de 5 segundos, o piscar pára e o visor mostra o tempo

Limpeza do forno

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
2. Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.

Pré-aqueça o forno vazio

1. Regule a temperatura máxima para a função. .
Tempo: 1 h.
2. Regule a temperatura máxima para a função. .
Tempo: 15 min.
3. Regule a temperatura máxima para a função. .
Tempo: 15 min.

Desligue o forno e aguarde até estar frio. Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.

7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Como definir: Função de aquecimento

| | |
|----------------|--|
| Passo 1 | Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento. |
| Passo 2 | Rode o botão de controlo para seleccionar a temperatura. |
| Passo 3 | Quando a cozedura terminar, rode os botões para a posição off (desligado) para desligar o forno. |

7.2 Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento Aplicação



O forno está desligado.

Posição off (desligado)



Luz

Para ativar a lâmpada:



Aquecimento Ventilado

Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura do forno entre 20 °C - 40 °C a menos do que Cozedura Convencional.



Ventilado com Resistência

Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.



Aquecimento inferior

Para cozer bolos com bases esmalçadas e conservar alimentos.

Tipo de aquecimento Aplicação



Grelhador

Para grelhar alimentos finos e tostar pão.



Grelhador rápido

Para grelhar alimentos finos em grandes quantidades e tostar pão.



Turbo Grill

Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.



Função Pizza

Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.



Cozedura Convencional / Limpeza com água

Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira. Consulte o capítulo "Cuidados e limpeza" para mais informações sobre: Limpeza com água.

7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência




Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Poupança de energia.


8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

8.1 Funções de relógio



| Função de relógio | Aplicação |
|--|--|
|  Hora do dia | Para definir, alterar ou verificar a hora do dia. |
|  Duração | Para definir o tempo de funcionamento do forno. |
|  Conta-Minutos | Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo com o forno desligado. |



8.2 Como definir: Funções de relógio

Como alterar: Hora do dia

 - pisca quando ligar o forno à alimentação elétrica, após uma falha de corrente ou se o temporizador não estiver configurado, o indicador fica intermitente.

Passo 1  - prima repetidamente.  - começa a piscar.





Passo 2 ,  - prima para definir o tempo.
Após cerca de 5 segundos, o piscar pára e o visor mostra o tempo

 - prima repetidamente para alterar a hora do dia.  - começa a piscar.

Como definir: Duração

Passo 1 Selecione uma função do forno e a temperatura.

Passo 2  - prima repetidamente.  - começa a piscar.



Passo 3 ,  - prima para definir a duração.
O visor mostra: 
 - pisca quando o tempo definido termina. O sinal soa e o forno desliga-se.

Passo 4 Prima qualquer botão para parar o sinal.

Passo 5 Rode os botões para a posição Off.

Como definir: Conta-Minutos

Passo 1  - prima repetidamente.  - começa a piscar.


Passo 2 ,  - prima para definir o tempo.
A função começa automaticamente após 5 segundos.
Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro.


Passo 3 Prima qualquer botão para parar o sinal.

Como definir: Conta-Minutos

Passo 4 Rode os botões para a posição Off.

Como cancelar: Funções de relógio

Passo 1  - prima repetidamente até o símbolo da função do relógio começar a piscar.

Passo 2 Prima continuamente: .
A função do relógio desliga-se após alguns segundos.

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

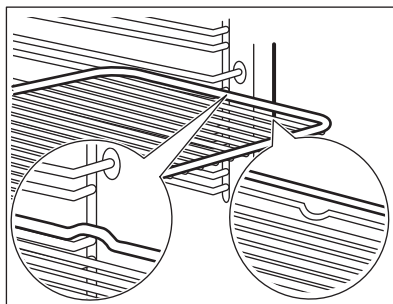
9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes são

também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

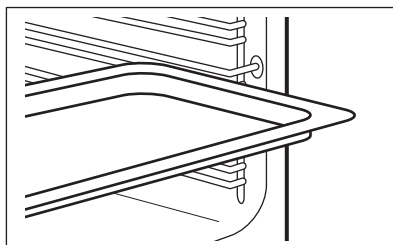
Prateleira em grelha:

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

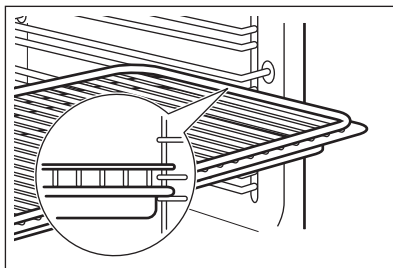


Tabuleiro para assar:

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



Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar:
Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



10. FUNÇÕES ADICIONAIS

10.1 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.

10.2 Termóstato de segurança

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um

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

11. SUGESTÕES E DICAS



Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Recomendações para cozinhar

O forno possui cinco posições de prateleira.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As tabelas em baixo indicam regulações de temperatura, tempos de cozedura e posições de prateleira para algumas receitas comuns.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

O forno 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.

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

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 seque.








Tempos de cozedura








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

No início, monitore 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.

11.2 Fazer bolos e assar

|  LOS BO- | Cozedura Convencional | | Aquecimento Ventilado | |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Receitas batidas | 170 | 2 | 160 | 3 (2 e 4) | 45 - 60 | Forma de bolo |
| Massa amanteigada | 170 | 2 | 160 | 3 (2 e 4) | 20 - 30 | Forma de bolo |
| Cheesecake buttermilk | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | Forma de bolo, Ø 26 cm |
| Strudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Tabuleiro para assar |
| Torta de compota | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Forma de bolo, Ø 26 cm |
| Bolo-rei, pré-aqueça o forno vazio | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Forma de bolo, Ø 20 cm |
| Bolo de ameixa, pré-aqueça o forno vazio | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Forma retangular |
| Queques | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Tabuleiro para assar |
| Queques, dois níveis | - | - | 140 - 150 | 2 e 4 | 25 - 35 | Tabuleiro para assar |
| Queques, três níveis | - | - | 140 - 150 | 1, 3 e 5 | 30 - 45 | Tabuleiro para assar |
| Biscoitos | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Tabuleiro para assar |
| Biscoitos, dois níveis | - | - | 140 - 150 | 2 e 4 | 35 - 40 | Tabuleiro para assar |
| Biscoitos, três níveis | - | - | 140 - 150 | 1, 3 e 5 | 35 - 45 | Tabuleiro para assar |
| Merengue | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Tabuleiro para assar |
| Merengue, dois níveis, pré-aqueça o forno vazio | - | - | 120 | 2 e 4 | 80 - 100 | Tabuleiro para assar |
| Pãezinhos, pré-aqueça o forno vazio | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Tabuleiro para assar |







|  BO- LOS | Cozedura Convencional | | Aquecimento Ventilado | |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Éclairs | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Tabuleiro para assar |
| Éclairs, dois níveis | - | - | 170 | 2 e 4 | 35 - 45 | Tabuleiro para assar |
| Tartes | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Forma de bolo, Ø 20 cm |
| Bolo de fruta rico | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Forma de bolo, Ø 24 cm |







Pré-aqueça o forno vazio.

|  PÃO E PIZ- ZA | Cozedura Convencional | | Aquecimento Ventilado | |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Pão branco, 1 - 2 unidades, 0,5 kg cada | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Pão de centeio, não é necessário pré-aquecer | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Forma retangular |
| Pãezinhos, 6 - 8 pãezinhos | 190 | 2 | 180 | 2 (2 e 4) | 25 - 40 | Tabuleiro para assar |
| Pizza massa fina | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Tabuleiro esmaltado |
| Scones | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Tabuleiro para assar |

Pré-aqueça o forno vazio.





Utilize uma forma de bolo.







|  FLANS | Cozedura Convencional | | Aquecimento Ventilado | |  (min) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Empadas, não é necessário pré-aquecer | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Flan de vegetais, não é necessário pré-aquecer | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 |







|  FLANS | Cozedura Convencional | | Aquecimento Ventilado | |  (min) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Quiches | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 |
| Lasanha | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |
| Canelones | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |

Utilize a segunda posição da prateleira.





Utilize a prateleira em grelha.

|  CARNE | Cozedura Convencional | Aquecimento Ventilado |  (min) |
|---|---|---|--|
| |  (°C) |  (°C) | |
| Carne De Vaca | 200 | 190 | 50 - 70 |
| Lombo de porco | 180 | 180 | 90 - 120 |
| Vitela | 190 | 175 | 90 - 120 |
| Carne assada, mal passada | 210 | 200 | 50 - 60 |
| Carne assada, média | 210 | 200 | 60 - 70 |
| Carne assada, bem passada | 210 | 200 | 70 - 75 |

|  CARNE | Cozedura Convencional | | Aquecimento Ventilado | |  (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Pá de porco, com courato | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Perna de porco, 2 unidades | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Perna de borrego | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Frango inteiro | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Peru inteiro | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Pato inteiro | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |
| Ganso inteiro | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Coelho, cortado em pedaços | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Lebre, cortada em pedaços | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |

|  CARNE | Cozedura Convencional | | Aquecimento Ventilado | |  (min) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Faisão inteiro | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |

Utilize a segunda posição da prateleira.





|  PEIXE | Cozedura Convencional | | Aquecimento Ventilado | |  (min) |
|---|---|--|---|--|--|
| |  (°C) | |  (°C) | | |
| Truta / Dourada, 3 - 4 peixes | 190 | | 175 | | 40 - 55 |
| Atum / Salmão, 4 - 6 filetes | 190 | | 175 | | 35 - 60 |

11.3 Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize a quarta posição da prateleira.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.




|  GRELHAR |  (kg) |  (min) |  (min) |
|---|---|--|--|
| | | 1.º lado | 2.º lado |
| Bifes do lombo, 4 unidades | 0,8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Bife de vaca, 4 unidades | 0,6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Salgados, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Costeleta de porco, 4 unidades | 0,6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| 1/2 Frango, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Espetadas, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Peito de frango, 4 unidades | 0,4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hambúrgueres, 6 | 0,6 | 20 - 30 | - |
| Filete de peixe, 4 unidades | 0,4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Sandes tostadas, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Tosta, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |




11.4 Turbo Grill




Pré-aqueça o forno vazio.




Utilize a primeira e a segunda posições da prateleira




Para calcular o tempo do assado, multiplique o tempo dado na tabela abaixo pelos centímetros de espessura do filete.




|  CARNE DE VACA |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Carne assada ou lombo, mal passado | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Carne assada ou lombo, médio | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Carne assada ou lombo, bem passado | 170 - 180 | 8 - 10 |

|  PORCO |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Pá / Cachaço / Fiambre, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Costeletas / Entrecosto, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Rolo de carne, 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Joelho de porco, pré-cozido, 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

|  VITELA |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Vitela assada, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Mão de vitela, 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |

|  CORDEIRO |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Perna de borrego / Borrego assado, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Lombo de borrego, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |

|  AVES |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Aves, partes, 0,2 - 0,25 kg cada | 200 - 220 | 30 - 50 |
| 1/2 Frango, 0,4 - 0,5 kg cada | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Frango, galinha, 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Pato, 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Ganso, 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Peru, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Peru, 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 |

|  PEIXE (AO VAPOR) |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Peixe, inteiro (até 1Kg), 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 |




11.5 Secagem - Aquecimento Ventilado

Cubra os tabuleiros com papel impermeável à gordura ou papel vegetal.



Para obter o melhor resultado, desligue o forno a meio do tempo de secagem, abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para terminar a secagem.



Para 1 tabuleiro, utilize a terceira posição da prateleira.

Para 2 tabuleiros, utilize a primeira e quarta posições da prateleira.

|  LEGUMES |  (°C) |  (h) |
|--|--|--|
| Feijões | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Pimentos | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Legumes para sopa | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Cogumelos | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Ervas aromáticas | 40 - 50 | 2 - 3 |

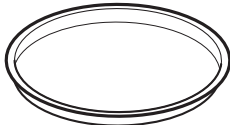
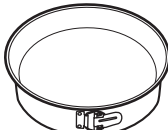

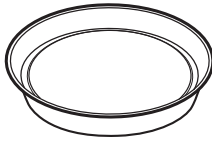
Defina a temperatura para 60 a 70 °C.

|  FRUTA |  (h) |
|--|--|
| Ameixas | 8 - 10 |
| Alperces | 8 - 10 |

|  FRUTA |  (h) |
|---|--|
| Fatias de maçã | 6 - 8 |
| Peras | 6 - 9 |






11.6 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados






Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Forma para pizza | Assadeira | Formas individuais | Forma com base para flan |
| Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro | Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro | Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura | Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro |

11.7 Ventilado com Resistência








Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.








|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Pastéis doces, 12 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Pasteis, 9 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pizza, congelada, 0,35 kg | prateleira em grelha | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Torta suíça | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Soufflé, 6 unidades | formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Base de flan de massa batida | forma de base de flan na prateleira em grelha | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Bolo de duas camadas | assadeira na prateleira em grelha | 170 | 2 | 35 - 50 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Peixe escalfado, 0,3 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Peixe, inteiro (até 1Kg), 0,2 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filete de peixe, 0,3 kg | forma de piza na prateleira em grelha | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Carne escalfada, 0,25 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0,5 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Biscoitos, 16 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Biscoitos de amêndoa, 20 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Queques, 12 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pastelaria salgada, 16 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Biscoitos de massa fina, 20 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tarteletes, 8 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Legumes, escalfados, 0,4 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Omeleta de legumes | forma de piza na prateleira em grelha | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Legumes mediterrânicos, 0,7 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.8 Informação para testes

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro | Cozedura Convencional | Tabuleiro para assar | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro | Aquecimento Ventilado | Tabuleiro para assar | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| | | | | (°C) | (min) | |
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro | Aquecimento Ventilado | Tabuleiro para assar | 2 e 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm | Cozedura Convencional | Prateleira em grelha | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm | Aquecimento Ventilado | Prateleira em grelha | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm | Cozedura Convencional | Prateleira em grelha | 2 | 170 | 40 - 50 | Pré-aqueça o forno durante 10 minutos. |
| Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm | Aquecimento Ventilado | Prateleira em grelha | 2 | 160 | 40 - 50 | Pré-aqueça o forno durante 10 minutos. |
| Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm | Aquecimento Ventilado | Prateleira em grelha | 2 e 4 | 160 | 40 - 60 | Pré-aqueça o forno durante 10 minutos. |
| Massa amanteigada | Aquecimento Ventilado | Tabuleiro para assar | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Massa amanteigada | Aquecimento Ventilado | Tabuleiro para assar | 2 e 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Massa amanteigada | Cozedura Convencional | Tabuleiro para assar | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Tosta, 4 - 6 unidades | Grelhador | Prateleira em grelha | 4 | máx. | 2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado | Pré-aqueça o forno durante 3 minutos. |
| Hambúrguer de vaca, 6 unidades, 0,6 kg | Grelhador | Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras | 4 | máx. | 20 - 30 | Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos. |

12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 Notas sobre a limpeza



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave. Limpe e verifique a junta da porta em torno da moldura da cavidade.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o forno funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.



Acessórios

Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

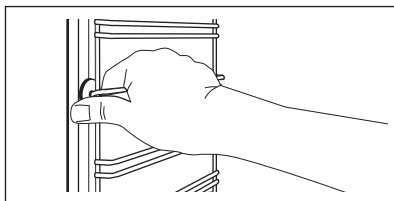
Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

12.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

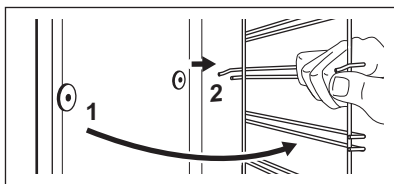
Passo 1 Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Passo 2 Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



Passo 3 Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.


Passo 4 Instale os apoios para grelhas na sequência inversa.



12.3 Como utilizar: Limpeza com água

Este procedimento de limpeza utiliza humidade para remover gordura e partículas de alimentos do forno.

Passo 1 Verta água para o baixo relevo da cavidade: 300 ml.

| | |
|----------------|---|
| Passo 2 | Selecione a função:  |
| Passo 3 | Regule a temperatura para 90 °C. |
| Passo 4 | Deixe o forno funcionar durante 30 min. |
| Passo 5 | Desligue o forno. |
| Passo 6 | Aguarde até que o forno esteja frio. Seque a cavidade com um pano macio. |

12.4 Como remover e instalar: Porta

A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interno para limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

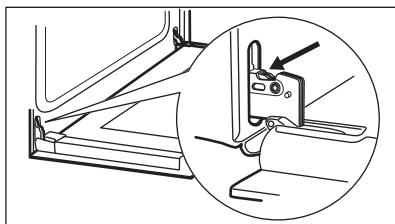


CUIDADO!

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

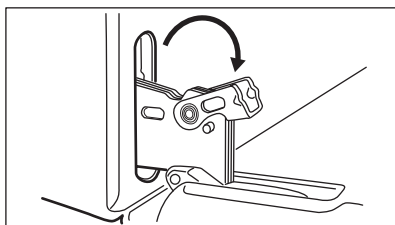
Passo 1 Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.

Passo 2 Levante e rode as alavancas totalmente em ambas as dobradiças.

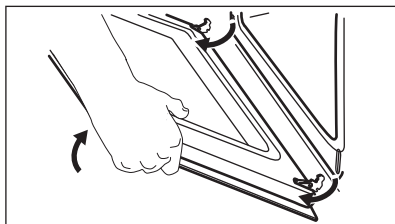


Passo 3 Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe a porta e remova-a dos encaixes.

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

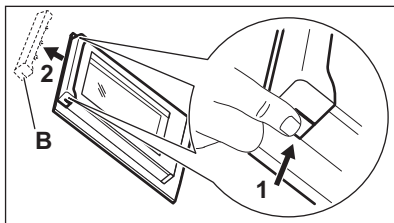


Passo 5 Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



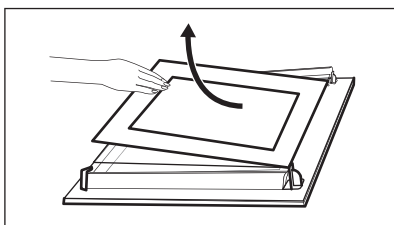
Passo 6 Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

Passo 7 Segure na extremidade superior do painel de vidro da porta e puxe-o para fora com cuidado. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



Passo 8 Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

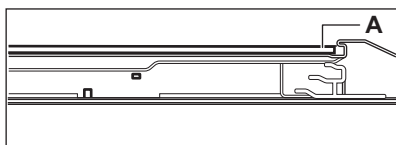
Passo 9 Após a limpeza, instale o painel de vidro e a porta do forno.



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 nas zonas da impressão em relevo não é rugosa.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.

Certifique-se de que instala o painel de vidro interior corretamente nos respetivos encaixes.



12.5 Como substituir: Lâmpada



AVISO!

Risco de choque elétrico.

A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1

Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.

Passo 2

Desligue o forno da corrente elétrica.

Passo 3

Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada posterior

Passo 1 Rode a proteção de vidro para a retirar.

Passo 2 Limpe a proteção de vidro.

Passo 3 Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.

Passo 4 Instale a proteção de vidro.

13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

13.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

| Problema | Certifique-se de que... |
|-----------------------------------|--|
| O forno não aquece. | O disjuntor está desligado. |
| A junta da porta está danificada. | Não utilize o forno. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| O visor apresenta "12.00". | Houve uma falha de corrente eléctrica. Definir a hora do dia. |

Problema

Certifique-se de que...

A lâmpada não funciona. A lâmpada está fundida.

13.2 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o concessionário 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 forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.)

Número do produto (PNC)

Número de série (S.N.)

14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

14.1 Informação de produto e folha de informação de produto*

| | |
|--|--------------------|
| Nome do fornecedor | Zanussi |
| Identificação do modelo | ZOHXX3X1 949496306 |
| Índice de eficiência energética | 95.3 |
| Classe de eficiência energética | A |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional | 0.93 kWh/ciclo |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado | 0.81 kWh/ciclo |
| Número de cavidades | 1 |
| Fonte de calor | Eletricidade |
| Volume | 72 l |

| | |
|---------------|--------------------|
| Tipo de forno | Forno de encastrar |
| Massa | 26.6 kg |

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.

Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.

Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

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

14.2 Poupança de energia



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

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correcta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Quando possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre cozeduras.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Calor residual

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível.

Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

15. 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.

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.zanussi.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 27 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... | 29 |
| 3. INSTALACIÓN..... | 32 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... | 33 |
| 5. PANEL DE MANDOS..... | 33 |
| 6. ANTES DEL PRIMER USO..... | 34 |
| 7. USO DIARIO..... | 34 |
| 8. FUNCIONES DEL RELOJ..... | 36 |
| 9. USO DE LOS ACCESORIOS..... | 37 |
| 10. FUNCIONES ADICIONALES..... | 38 |
| 11. CONSEJOS..... | 38 |
| 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..... | 46 |
| 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 49 |
| 14. EFICACIA ENERGÉTICA..... | 50 |

1. ⚠ 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.

1.1 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. Hay que mantener alejados del producto a los niños de menos de 8 años, así como a las

personas con minusvalías importantes y complejas, 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.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles se calientan durante el uso.
- 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.

1.2 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.
- **ADVERTENCIA:** 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 el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- 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.

- 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.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 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.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.

| | |
|---|--------------|
| Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera) | 590 (600) mm |
|---|--------------|

| | |
|-------------------|--------|
| Ancho del armario | 560 mm |
|-------------------|--------|

| | |
|-------------------------|--------------|
| Profundidad del armario | 550 (550) mm |
|-------------------------|--------------|

| | |
|--|--------|
| Altura de la parte frontal del aparato | 594 mm |
|--|--------|

| | |
|--|--------|
| Altura de la parte trasera del aparato | 576 mm |
|--|--------|

| | |
|---|--------|
| Anchura de la parte frontal del aparato | 595 mm |
|---|--------|

| | |
|---|--------|
| Anchura de la parte trasera del aparato | 559 mm |
|---|--------|

| | |
|-------------------|--------|
| Fondo del aparato | 569 mm |
|-------------------|--------|

| | |
|-----------------------------|--------|
| Fondo empotrado del aparato | 548 mm |
|-----------------------------|--------|

| | |
|-----------------------------|---------|
| Fondo con la puerta abierta | 1022 mm |
|-----------------------------|---------|

| | |
|--|-----------|
| Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior | 560x20 mm |
|--|-----------|

| | |
|---|---------|
| Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera | 1500 mm |
|---|---------|

| | |
|----------------------|---------|
| Tornillos de montaje | 4x25 mm |
|----------------------|---------|

2.2 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 o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o 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.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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 |
| máximo 3680 | 3 x 1.5 |

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



2.3 Uso



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 en el 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 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, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 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 de seguridad del envase.

2.5 Luces interiores



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.6 Asistencia

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

2.7 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

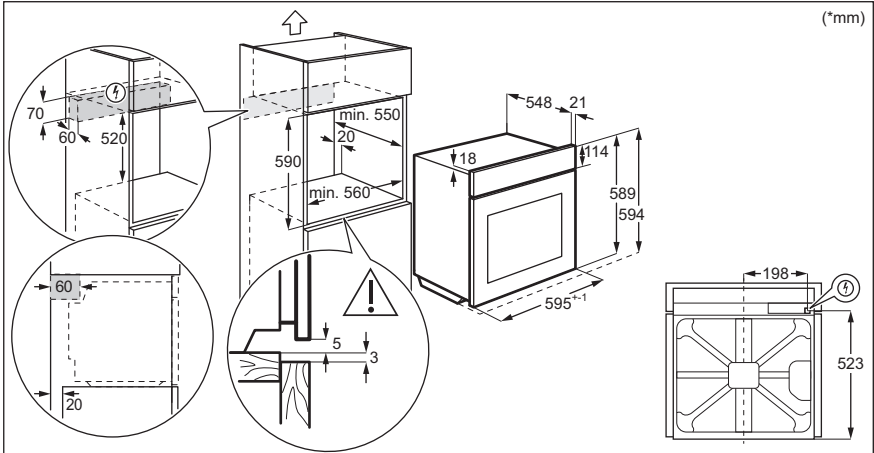
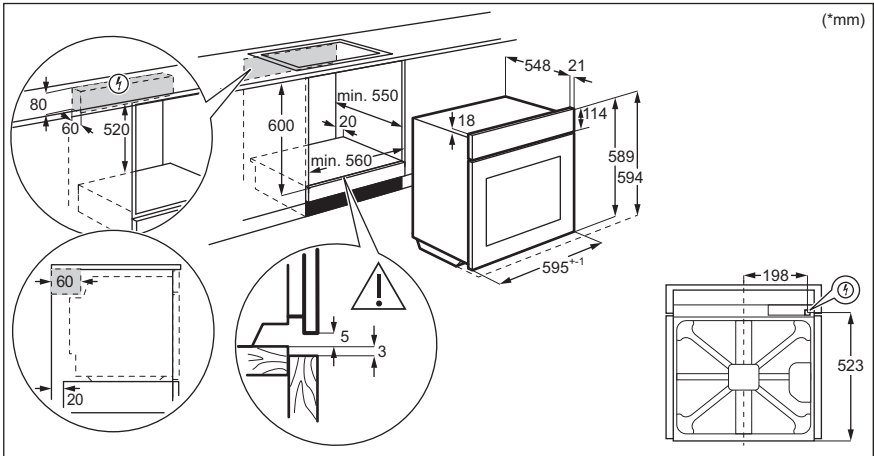
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. INSTALACIÓN

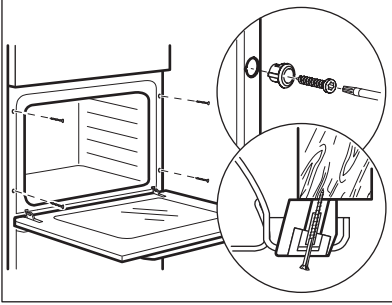


ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Empotrado

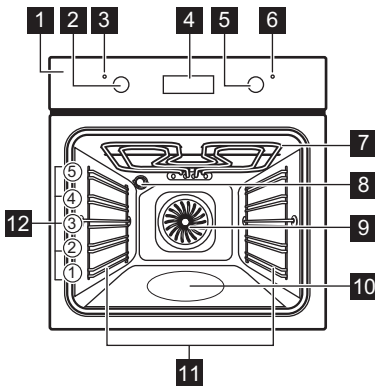


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Descripción general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Piloto/símbolo de alimentación
- 4** Pantalla
- 5** Mando de control (para la temperatura)
- 6** Indicador/símbolo de temperatura
- 7** Elemento calentador
- 8** Bombilla
- 9** Ventilador
- 10** Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua
- 11** Carril de apoyo, extraíble
- 12** Niveles para las rejillas

4.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.

5. PANEL DE MANDOS

5.1 Sensores / botones

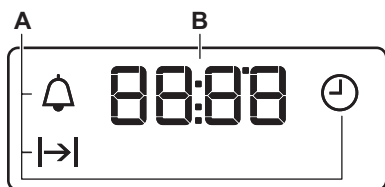
— Para ajustar la hora.

⌚ Para ajustar una función de reloj.



Para ajustar la hora.

5.2 Pantalla



- A. Funciones del reloj
- B. Temporizador

6. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Antes del primer uso

El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.



Paso 1



Paso 2



Paso 3

| Ajuste el reloj | Limpie el horno | Precaliente el horno vacío |
|--|---|--|
| 1. - pulse + , - para ajustar la hora. Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada. | 1. Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno. 2. Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro. | 1. Seleccione la temperatura máxima para la función: . Tiempo: 1 h. 2. Seleccione la temperatura máxima para la función: . Tiempo: 15 min. 3. Seleccione la temperatura máxima para la función: . Tiempo: 15 min. |

Apague el horno y espere a que esté frío. Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

7. USO DIARIO








ADVERTENCIA!






Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Cómo configurar: Función de cocción

- Paso 1** Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
-
- Paso 2** Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.
-
- Paso 3** Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno.

7.2 Funciones de cocción

| Función de cocción | Aplicación |
|--|---|
|  Posición de apagado | El horno está apagado. |
|  Luz | Para encender la luz. |
|  Aire caliente | Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional. |
|  Horneado húmedo + ventil. | Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.. |
|  Calor inferior | Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos. |

| Función de cocción | Aplicación |
|---|--|
|  Grill | Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan. |
|  Grill Rápido | Para asar al grill trozos finos de comida en grandes cantidades 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. |
|  Función pizza | Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente |
|  Cocción convencional / Limpieza con agua | Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua. |

7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.




Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de categoría de eficiencia energética y ecodiseño según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y que el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético.

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Funciones del reloj



| función de reloj | Aplicación |
|---|---|
|  Hora | Ajustar, modificar o comprobar la hora. |
|  Duración | Programar la duración del funcionamiento del horno. |
|  Avisador | Para configurar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar esta función cualquier momento, incluso si el horno está apagado. |



8.2 Cómo configurar: Funciones del reloj

Cómo cambiar: Hora

 - parpadea al conectar el aparato a la corriente eléctrica si ha habido un corte de corriente o si no está ajustado el temporizador.

Paso 1  - pulse repetidamente.  - empieza a parpadear.





Paso 2 ,  - pulse para ajustar la hora.
Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

 - pulse repetidamente para cambiar la hora del día.  - empieza a parpadear.

Cómo configurar: Duración

Paso 1 Programe una función del horno y la temperatura.

Paso 2  - pulse repetidamente.  - empieza a parpadear.



Paso 3 ,  - pulse para establecer la duración.
La pantalla muestra: 
 - parpadea cuando termina el tiempo establecido. La señal suena y el horno se apaga.

Paso 4 Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

Paso 5 Gire los mandos a la posición de apagado.

Cómo configurar: Avisador

Paso 1  - pulse repetidamente.  - empieza a parpadear.


Paso 2 ,  - pulse para ajustar la hora.
La función empieza automáticamente tras 5 segundos.
Al finalizar el tiempo ajustado suena una señal.


Paso 3 Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

Cómo configurar: Avisador

Paso 4 Gire los mandos a la posición de apagado.

Instrucciones para cancelar: Funciones del reloj

Paso 1  - pulse repetidamente hasta que el símbolo de la función de reloj empiece a parpadear.

Paso 2 Mantenga pulsada: .
La función de reloj se apaga después de unos segundos.

9. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

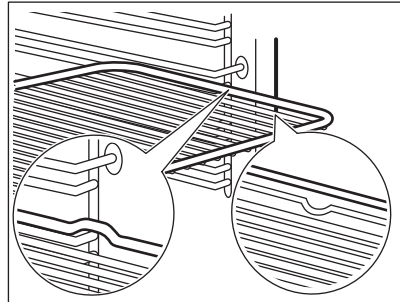
también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

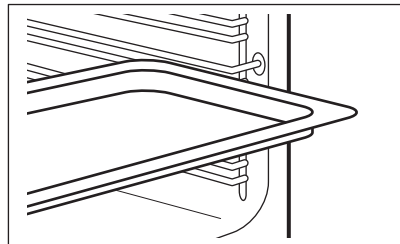
Parrilla:

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



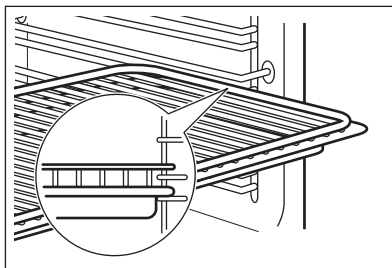
Bandeja:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla, Bandeja:

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



10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 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.

10.2 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.

11. CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco 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

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.

11.2 Horneado y asado

| RE- POSTERÍA | Cocción convencional | | Aire caliente | |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Masas batidas | 170 | 2 | 160 | 3 (2 y 4) | 45 - 60 | Molde de pastel |
| Masa con mantequilla | 170 | 2 | 160 | 3 (2 y 4) | 20 - 30 | Molde de pastel |
| Tarta de queso (con suero) | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | Molde de pastel, Ø 26 cm |
| Strudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Bandeja |
| Tarta de mermelada | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Molde de pastel, Ø 26 cm |
| Tronco de Navidad, precaliente el horno vacío | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Molde de pastel, Ø 20 cm |
| Pastel de ciruelas, precaliente el horno vacío | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Molde para pan |
| Muffins | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Bandeja |
| Muffins, dos niveles | - | - | 140 - 150 | 2 y 4 | 25 - 35 | Bandeja |
| Muffins, tres niveles | - | - | 140 - 150 | 1, 3 y 5 | 30 - 45 | Bandeja |
| Galletas | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Bandeja |
| Galletas, dos niveles | - | - | 140 - 150 | 2 y 4 | 35 - 40 | Bandeja |
| Galletas, tres niveles | - | - | 140 - 150 | 1, 3 y 5 | 35 - 45 | Bandeja |
| Merengues | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Bandeja |
| Merengues, dos niveles, precaliente el horno vacío | - | - | 120 | 2 y 4 | 80 - 100 | Bandeja |
| Bollos, precaliente el horno vacío | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Bandeja |







|  RE- POSTERÍA | Cocción convencio- nal | | Aire caliente | |  (min) |  |
|--|--|---|--|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Bollos rellenos de crema | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Bandeja |
| Bollos rellenos de crema, dos niveles | - | - | 170 | 2 y 4 | 35 - 45 | Bandeja |
| Tartaletas | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Molde de pastel, Ø 20 cm |
| Pastel de fruta | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Molde de pastel, Ø 24 cm |







Precaliente el horno vacío.

|  PAN Y PIZ- ZA | Cocción convencional | | Aire caliente | |  (min) |  |
|---|--|---|--|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Pan blanco, 1 - 2 trozos, 0,5 kg cada | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Pan de centeno, no se necesita precalentar | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Molde para pan |
| Pan/Rollitos, 6 - 8 panecillos | 190 | 2 | 180 | 2 (2 y 4) | 25 - 40 | Bandeja |
| Pizza | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Bandeja esmaltada |
| Bollitos | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Bandeja |

Precaliente el horno vacío.





Use el molde de repostería.







|  FLANES | Cocción convencional | | Aire caliente | |  (min) |
|---|--|---|--|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Pudin de pasta, no se necesita precalentar | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Pudin de verduras, no se necesita precalentar | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 |
| Quiches | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 |
| Lasaña | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |

|  FLANES | Cocción convencional | | Aire caliente | |  (min) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Canelones | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |





Use el segundo nivel.

Utilice la parrilla.

|  CARNE | Cocción convencional | Aire caliente |  (min) |
|--|---|---|--|
| |  (°C) |  (°C) | |
| Carne de res | 200 | 190 | 50 - 70 |
| Cerdo | 180 | 180 | 90 - 120 |
| Ternera | 190 | 175 | 90 - 120 |
| Rosbif poco hecho | 210 | 200 | 50 - 60 |
| Rosbif en su punto | 210 | 200 | 60 - 70 |
| Rosbif muy hecho | 210 | 200 | 70 - 75 |

|  CARNE | Cocción convencional | | Aire caliente | |  (min) |
|--|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Paletilla de cerdo, con corteza | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Morcillo de cerdo, 2 trozos | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Pata de cordero | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Pollo entero | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Pavo entero | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Pato entero | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |
| Ganso entero | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Conejo, en trozos | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Liebre, en trozos | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Faisán entero | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |

Use el segundo nivel.





|  PESCADO | Cocción convencional | Aire caliente |  |
|---|---|---|---|
| |  (°C) |  (°C) | (min) |
| Trucha / Pargo, 3 - 4 pescados | 190 | 175 | 40 - 55 |
| Atún / Salmón, 4 - 6 filetes | 190 | 175 | 35 - 60 |

11.3 Grill

Precaliente el horno vacío.

Use el cuarto nivel.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.




|  GRILL |  (kg) |  (min) 1ª cara |  (min) 2ª cara |
|---|---|---|---|
| Filetes de solomillo, 4 piezas | 0,8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Bistec de vaca, 4 piezas | 0,6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Salchichas, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Chuletas de cerdo, 4 piezas | 0,6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Pollo, medio, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Brochetas, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Pechuga de pollo, 4 piezas | 0,4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Hamburguesas, 6 | 0,6 | 20 - 30 | - |
| Filete de pescado, 4 piezas | 0,4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Sándwiches tostados, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Tostadas, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |




11.4 Grill Turbo




Precaliente el horno vacío.




Use el primer o el segundo nivel.




Para calcular el tiempo de asado, multiplique el tiempo de la tabla siguiente por los centímetros de grosor del filete.




|  CARNE DE RES |  (°C) |  (min) |
|--|---|--|
| Rosbif o filete, poco hecho | 190 - 200 | 5 - 6 |




|  CARNE DE RES |  (°C) |  (min) |
|---|---|--|
| Rosbif o filete, al punto | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Rosbif o filete, muy hecho | 170 - 180 | 8 - 10 |




|  CERDO |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Paletilla / Cuello / Jamón, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Chuletas / Costillas, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Pastel de carne, 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Codillo de cerdo precocinado, 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

|  TERNERA |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Ternera asada, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Codillo de ternera, 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |

|  CORDERO |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Pata de cordero / Cordero asado, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Silla de cordero, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |

|  AVES |  (°C) |  (min) |
|--|---|--|
| Aves troceadas, 0,2 - 0,25 kg cada | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Pollo, medio, 0,4 - 0,5 kg cada | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Pollo, pularda, 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Pato, 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Ganso, 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Pavo, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |

|  AVES |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Pavo, 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 |

|  PESCADO (AL VAPOR) |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Pescado entero, 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 |




11.5 Desecar alimentos - Aire caliente

Cubra las bandejas con papel vegetal o papel de hornear.



Para obtener mejores resultados, apague el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta y déjelo enfriar durante una noche para completar el secado.

Para 1 bandeja, use el tercer nivel.

Para 2 bandejas, use el primer y cuarto nivel.

|  VERDURAS |  (°C) |  (h) |
|--|--|--|
| Judías | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Pimientos | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Verduras para sopa | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Setas | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Hierbas aromáticas | 40 - 50 | 2 - 3 |

Ajuste de temperatura 60 - 70 °C.

|  FRUTA |  (h) |
|---|---|
| Ciruelas | 8 - 10 |
| Albaricoques | 8 - 10 |
| Manzanas en rodajas | 6 - 8 |
| Peras | 6 - 9 |

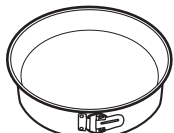
11.6 Horneado húmedo + ventil.. accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.



Bandeja para pizza

Oscuro, mate
28 cm de diámetro



Bandeja para hornear

Oscuro, mate
26 cm de diámetro



Ramequines

Cerámica
8 cm de diámetro,
5 cm de altura













Molde para base

Oscuro, mate
28 cm de diámetro

11.7 Horneado húmedo + ventil.








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








|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Rollitos dulces, 12 piezas | bandeja o bandeja honda | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Rollitos, 9 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pizza congelada, 0,35 kg | parrilla | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Brazo de gitano | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Soufflé, 6 piezas | ramekin cerámico sobre parrilla | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Base de masa brisé | molde de base sobre parrilla | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Tarta Victoria | bandeja de hornear sobre parrilla | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Pescado pochado, 0,3 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Pescado entero, 0,2 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filete de pescado, 0,3 kg | molde para pizza sobre parrilla | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Carne pochada, 0,25 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0,5 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Galletas, 16 piezas | bandeja o bandeja honda | 150 | 2 | 30 - 45 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Mostachones de almendra, 20 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Muffins, 12 piezas | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Tarta salada, 16 piezas | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas | bandeja o bandeja honda | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tartaletas, 8 piezas | bandeja o bandeja honda | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Verduras pochadas, 0,4 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Tortilla vegetariana | molde para pizza sobre parrilla | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Verduras mediterráneas, 0,7 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 4 | 35 - 45 |

11.8 Información para los institutos de pruebas

Pruebas conforme a IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja | Cocción convencional | Bandeja de cocción | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja | Aire caliente | Bandeja de cocción | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja | Aire caliente | Bandeja de cocción | 2 y 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm | Cocción convencional | Parrilla | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm | Aire caliente | Parrilla | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm | Cocción convencional | Parrilla | 2 | 170 | 40 - 50 | Precaliente el horno 10 minutos. |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm | Aire caliente | Parrilla | 2 | 160 | 40 - 50 | Precaliente el horno 10 minutos. |
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm | Aire caliente | Parrilla | 2 y 4 | 160 | 40 - 60 | Precaliente el horno 10 minutos. |
| Mantecados | Aire caliente | Bandeja de cocción | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Mantecados | Aire caliente | Bandeja de cocción | 2 y 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Mantecados | Cocción convencional | Bandeja de cocción | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Tostadas, 4 - 6 trozos | Grill | Parrilla | 4 | máx. | 2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo | Precaliente el horno 3 minutos. |
| Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg | Grill | Parrilla y grasera | 4 | máx. | 20 - 30 | Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. Dele la vuelta a la mitad del tiempo. Precaliente el horno 3 minutos. |

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.



Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas

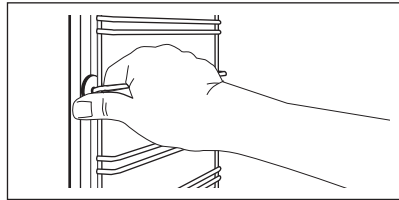
No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

12.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

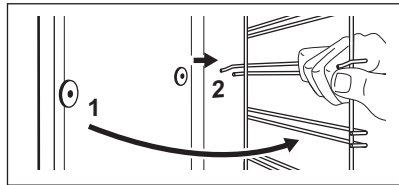
Paso 1 Apague el horno y espere a que esté frío.

Paso 2 Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



Paso 3 Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared lateral y sáquelo.

Paso 4 Coloque los carriles de apoyo en el orden inverso.



12.3 Instrucciones de uso: Limpieza con agua

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el horno.

Paso 1 Vierta agua en el relieve del interior. 300 ml.

Paso 2 Ajuste la función: 

Paso 3 Ajuste la temperatura a 90 °C.

Paso 4 Deje funcionar el horno 30 minutos.

Paso 5 Apague el horno.

Paso 6 Espere hasta que el horno esté frío. Seque el interior con un paño suave.

12.4 Cómo quitar e instalar: Puerta

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

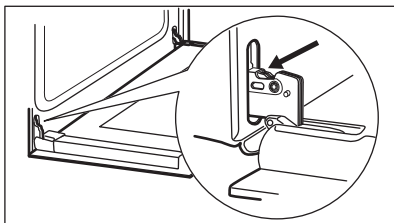


PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

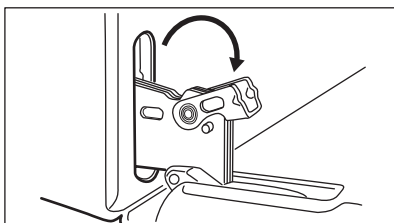
Paso 1 Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.

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

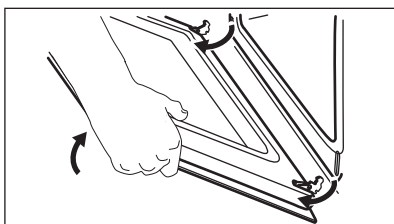


Paso 3 Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desengancharla.

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

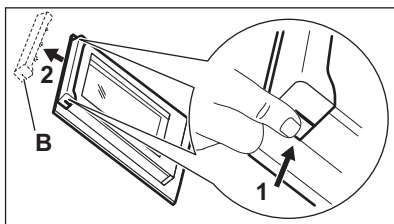


Paso 5 Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.



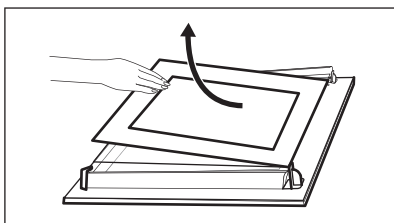
Paso 6 Tire del borde de la puerta hacia delante para desengancharla.

Paso 7 Sujete el panel de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalo con cuidado. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.

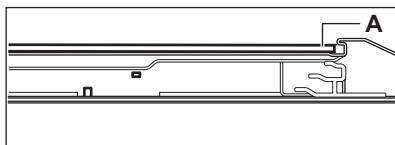


Paso 8 Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

Paso 9 Después de la limpieza, instale el panel de vidrio y la puerta del horno.



La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal de las caras impresas no esté áspera cuando la toque. Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic. Asegúrese de que coloca el panel de cristal interno en los soportes correctos.



12.5 Cómo cambiar: Bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica. La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

Antes de reemplazar la bombilla:

| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 |
|---|--------------------------------|--|
| Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío. | Desconecte el horno de la red. | Coloque un paño en el fondo de la cavidad. |

Bombilla trasera

Paso 1 Gire la tapa de cristal para extraerla.

Paso 2 Limpie la tapa de cristal.

Paso 3 Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.

Paso 4 Coloque la tapa de cristal.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

| Problema | Compruebe que... |
|------------------------------------|--|
| El horno no calienta. | Ha saltado el fusible. |
| La junta de la puerta está dañada. | No utilice el horno. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado. |

| Problema | Compruebe que... |
|------------------------------|--|
| La pantalla muestra "12.00". | Ha habido un corte de alimentación. Ajusta el reloj. |
| La bombilla no funciona. | La bombilla se ha fundido. |

13.2 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.) | |

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto y Hoja de información del producto*

| | |
|--|--------------------|
| Nombre del proveedor | Zanussi |
| Identificación del modelo | ZOHXX3X1 949496306 |
| Índice de eficiencia energética | 95.3 |
| Clase de eficiencia energética | A |
| Consumo de energía con carga estándar, modo convencional | 0.93 kWh/ciclo |
| Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador | 0.81 kWh/ciclo |
| Número de cavidades | 1 |
| Fuente de calor | Electricidad |
| Volumen | 72 l |
| Tipo de horno | Horno empotrado |
| Masa | 26.6 kg |

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.
Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.
Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

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

14.2 Ahorro de energía



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

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

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

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

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. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.


Mantener calor


Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

15. 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



CE

867360213-A-362020