

GETTING STARTED? EASY.



ZOB21301

FR	Notice d'utilisation	2
	Four	
DE	Benutzerinformation	21
	Backofen	
ES	Manual de instrucciones	40
	Horno	

ZANUSSI

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

INSTALLATION



AVERTISSEMENT! L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	580 (600) mm
---	--------------

Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	589 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	570 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	594 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	558 mm
Profondeur de l'appareil	561 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	540 mm
Profondeur avec porte ouverte	1007 mm

Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1 100 mm
Vis de montage	4x25 mm

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez une prise correctement installée et protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le

dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

UTILISATION



AVERTISSEMENT! Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de

l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

MAINTENANCE

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

MISE AU REBUT



AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

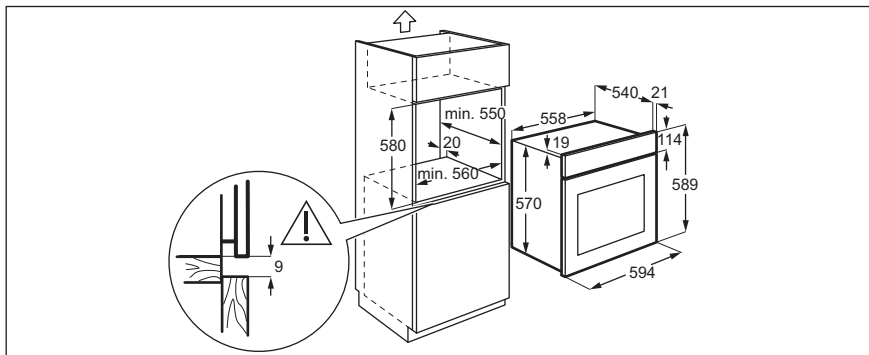
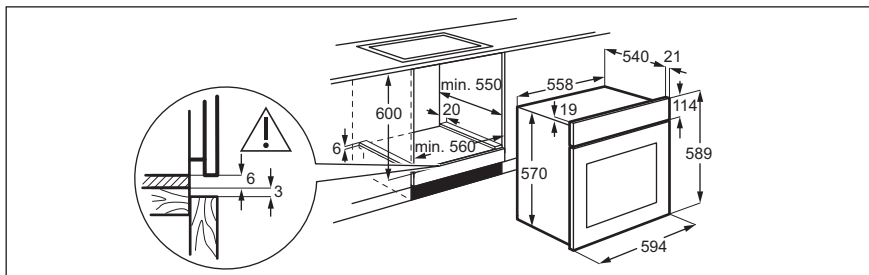
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

INSTALLATION

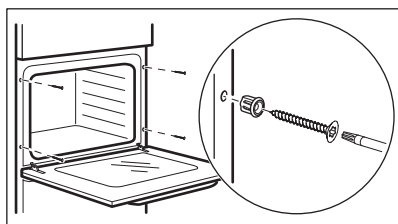


AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

ENCASTREMENT

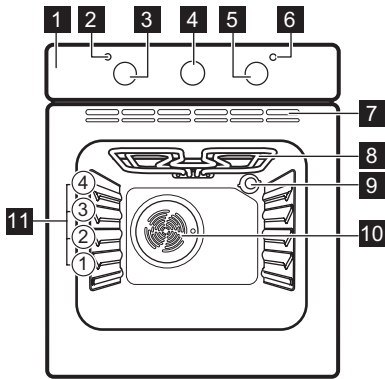


FIXATION DU FOUR AU MEUBLE



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

VUE D'ENSEMBLE



- 1 Bandeau de commande
- 2 Indicateur / symbole de température
- 3 Manette du thermostat
- 4 Manette du minuteur
- 5 Manette de sélection des fonctions du four
- 6 Voyant/symbole de mise sous tension
- 7 Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
- 8 Résistance
- 9 Éclairage
- 10 Ventilateur
- 11 Position des grilles

ACCESSOIRES

▪ Grille métallique

Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.

▪ Plateau de cuisson

Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/ gâteaux secs.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

PREMIER NETTOYAGE

Retirez tous les accessoires de l'appareil.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires en place.



PRÉCHAUFFAGE

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction  et réglez la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DE L'APPAREIL



Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles de manette, d'indicateurs ou de voyants :

- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- Le symbole indique si la manette contrôle les fonctions du four ou la température.
- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et celle de température en position ARRÊT.

FONCTIONS DU FOUR

Fonction du four		Utilisation
	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Eclairage four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

MINUTERIE

Utilisez cette fonction pour régler un minuteur pour une fonction du four.



Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
 2. Tournez la manette du minuteur au maximum, puis tournez-la sur la durée nécessaire.
- À la fin du temps défini, un signal sonore retentit.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

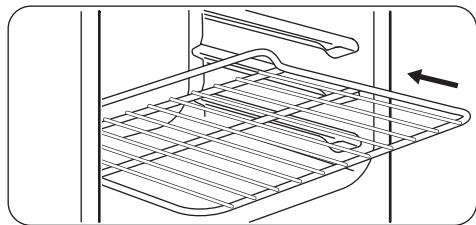


AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

INSTALLATION DES ACCESSOIRES

Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut, à droite et à gauche, afin d'augmenter la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule.

Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement s'arrête.

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une

surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

CONSEILS



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- L'appareil dispose de quatre niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites

fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

CUISSON DE GÂTEAUX

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

CUISSON DE VIANDE ET DE POISSON

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôti pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôti. Pour éviter que la fumée ne

se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

TEMPS DE CUISSON

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

TABLEAU DE RÔTISSAGE ET DE CUISSON DES GÂTEAUX

Gâteaux

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pâtes à gâteaux	170	2	165	2 (1 et 3)	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	2 (1 et 3)	20 - 30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage (au ba-beurre)	170	1	165	2	70 - 80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	170	1	160	2 (1 et 3)	80 - 100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Sur un plateau multi-usages
Tarte à la confiture	170	2	160	2 (1 et 3)	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Cake aux fruits	170	2	155	2	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/ Gâteau Savoie (version allégée)	170	2	160	2	90 - 120	Dans un moule à gâteau de 26 cm

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	170	2	160	2	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau aux prunes ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	Dans un moule à pain
Petits gâteaux	170	3	166	3 (1 et 3)	25 - 35	Sur un plateau multi-usages
Biscuits/ Gâteaux secs ¹⁾	150	3	140	3 (1 et 3)	30 - 35	Sur un plateau multi-usages
Meringues	100	3	115	3	35 - 40	Sur un plateau multi-usages
Petits pains ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	Sur un plateau multi-usages
Choux ¹⁾	190	3	180	3 (1 et 3)	15 - 20	Sur un plateau multi-usages
Tourtes	180	3	170	2	25 - 35	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau à étages	180	1 ou 2	170	2	45 - 70	Gauche + droit dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	160	1	150	2	110 - 120	Dans un moule à gâteau de 24 cm

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gâteau à étages ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Pain et pizza

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pain blanc ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 à 2 pièces, 500 g par pièce
Pain de seigle	190	1	190	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains ¹⁾	190	2	180	2 (1 et 3)	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pizza ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	Dans un plat à rôtir
Scones ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	Sur un plateau multi-usages

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Préparations à base d'œufs

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gratin de pâtes	180	2	180	2	40 - 50	Dans un moule
Gratin aux légumes	200	2	200	2	45 - 60	Dans un moule
Quiches	190	1	190	1	40 - 50	Dans un moule
Lasagnes	200	2	200	2	25 - 40	Dans un moule
Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	Dans un moule
« Yorkshire puddings » ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	Moule pour 6 puddings

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Viande

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Boeuf	200	2	190	2	50 - 70	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Veau	190	2	175	2	90 - 120	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Rôti de bœuf, saignant	210	2	200	2	44 - 50	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Rôti de bœuf, à point	210	2	200	2	51 - 55	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Rôti de bœuf, bien cuit	210	2	200	2	55 - 60	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Épaule de porc	180	2	170	2	120 - 150	Dans un plat à rôtir
Jarret de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 pièces dans un plat à rôtir
Agneau	190	2	190	2	110 - 130	Gigot
Volaille	200	2	200	2	70 - 85	Entier
Dinde	180	1	160	1	210 - 240	Entier
Canard	175	2	160	2	120 - 150	Entier
Oie	175	1	160	1	150 - 200	Entier
Lapin	190	2	175	2	60 - 80	En morceaux
Lièvre	190	2	175	2	150 - 200	En morceaux
Faisan	190	2	175	2	90 - 120	Entier

Poisson

Plat	Voûte		Chaleur tournante		Durée (min)	Commentaires
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Truite/daurade	190	2	175	2 (1 et 3)	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/saumon	190	2	175	2 (1 et 3)	35 - 60	4 - 6 filets

GRIL



Préchauffez votre four à vide pendant 10 minutes avant la cuisson.

Plat	Quantité		Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
	Morceaux	(g)		1re face	2e face	
Filet de bœuf	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Steaks de bœuf	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Saucisses	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Côtelettes de porc	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Poulet (coupé en deux)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Brochettes	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Escalope de poulet	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Steak haché	6	600	250	20 - 30	-	3
Filet de poisson	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Sandwiches toasts	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Toasts	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

REMARQUES CONCERNANT L'ENTRETIEN

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

APPAREILS EN ACIER INOXYDABLE OU EN ALUMINIUM



Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

NETTOYAGE DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DE LA PORTE

- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Faites appel à un service après-vente agréé.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

RETRAIT ET INSTALLATION DE LA PORTE

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de le nettoyer.

Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

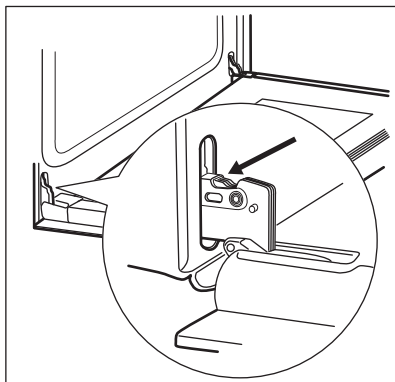


Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

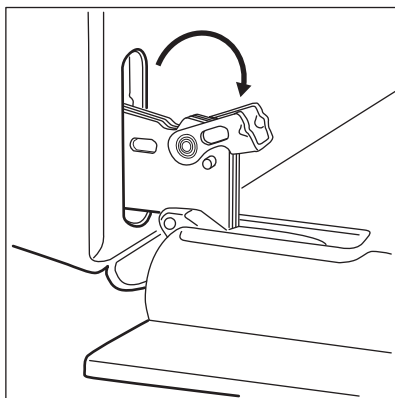


ATTENTION! N'utilisez pas le four sans le panneau de verre intérieur.

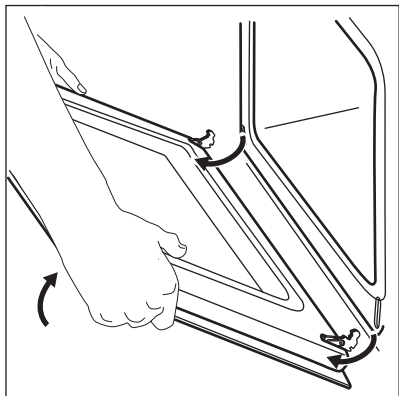
- Ouvrez la porte entièrement et maintenez les deux charnières.



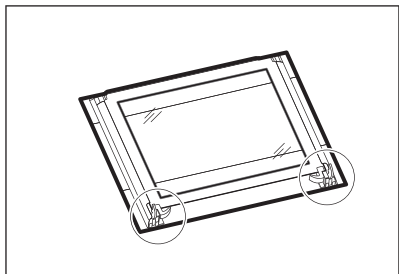
- Soulevez et tournez entièrement les leviers des deux charnières.



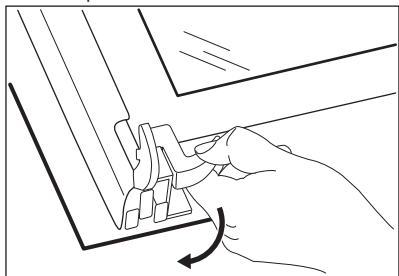
- Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



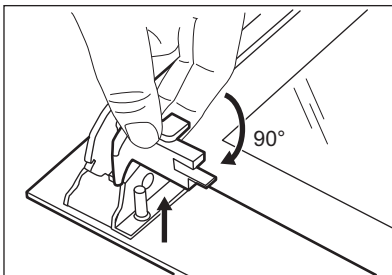
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



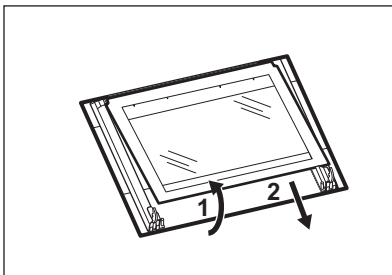
5. Désengagez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre intérieur.



6. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



7. Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.

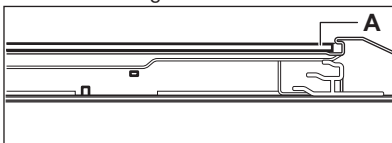


8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

Une fois le nettoyage terminé, remettez le panneau de verre et la porte du four en place.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



REMPACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution ! Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule. L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

1. Éteignez l'appareil
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Éclairage arrière

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.

- Nettoyez le diffuseur en verre.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
- Replacez le diffuseur en verre.

DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

Problème	Cause probable	Solution
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. ▪ Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.

INFORMATIONS DE MAINTENANCE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque

signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)
Référence du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DONNÉES TECHNIQUES

Tension	230 V
Fréquence	50 Hz

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

FICHE DU PRODUIT ET INFORMATIONS CONFORMÉMENT À LA NORME EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	Zanussi
Identification du modèle	ZOB21301BK ZOB21301XK
Index d'efficacité énergétique	105.2
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.83 kWh/cycle

Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.81 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	53 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	ZOB21301BK	27.5 kg
	ZOB21301XK	26.8 kg

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.


▪ Conseils généraux


- Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque vous faites fonctionner l'appareil, et ouvrez-la le moins possible durant la cuisson.
- Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie.
- Si possible, placez le plat dans le four, sans préchauffage.

- Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

- **Cuisson avec ventilation** - si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.
- **Maintien au chaud** - si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir un plat au chaud, sélectionnez le réglage de température le plus bas possible.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas

les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

F FRANCE ONLY



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glasür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.

SICHERHEITSAUWEISUNGEN

MONTAGE



WARNUNG! Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.

- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	580 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	589 mm

Höhe der Geräterückseite	570 mm
Breite der Gerätevorderseite	594 mm
Breite der Geräterückseite	558 mm
Gerätetiefe	561 mm
Geräteeinbautiefe	540 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1007 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1100 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

ELEKTROANSCHLUSS



WARNUNG! Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
Maximal 1380	3 x 0.75
Maximal 2300	3 x 1
Maximal 3680	3 x 1.5

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

VERWENDUNG



WARNUNG! Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.

- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



WARNUNG! Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen

wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG! Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

INNENBELEUCHTUNG



WARNUNG! Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel oder die Halogenlampe in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbeleuchtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung .

SERVICE

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

ENTSORGUNG



WARNUNG! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

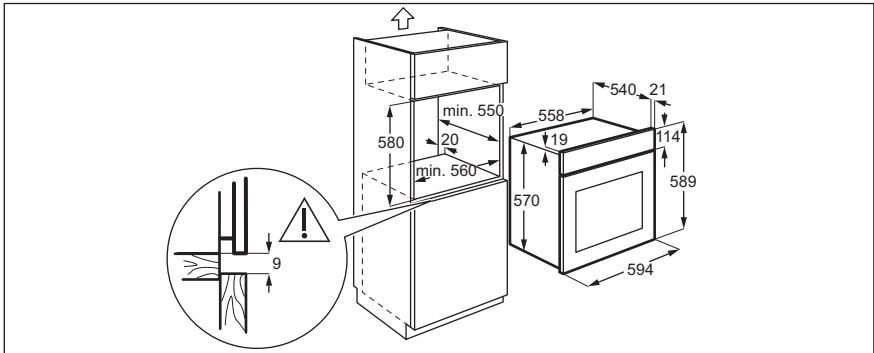
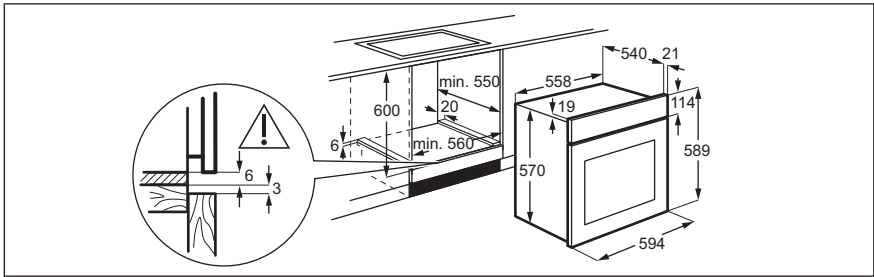
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

MONTAGE

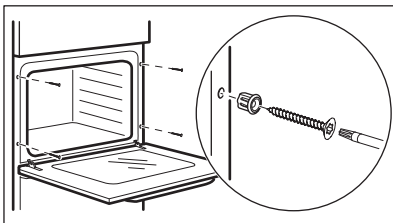


WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

EINBAU

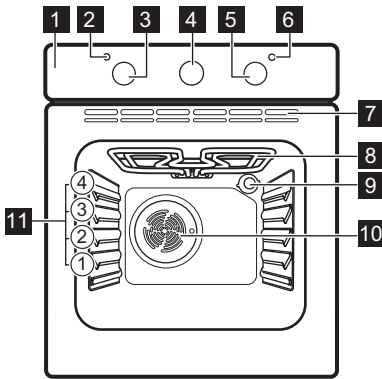


BEFESTIGUNG DES OFENS AM MÖBEL



GERÄTEBESCHREIBUNG

GESAMTANSICHT



- 1 Bedienfeld
- 2 Temperaturanzeige/-symbol
- 3 Temperaturwahlknopf
- 4 Timer-Einstellknopf
- 5 Backofen-Einstellknopf
- 6 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 7 Lüftungsöffnungen für das Kühlgebläse
- 8 Heizelement
- 9 Backofenbeleuchtung
- 10 Ventilator
- 11 Einschubebenen

ZUBEHÖR

▪ Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

▪ Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

ERSTE REINIGUNG

Bitte die gesamte Innenausstattung aus dem Ofen entfernen.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme.

Setzen Sie das Zubehör wieder in seiner ursprünglichen Position ein.



VORHEIZEN

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

1. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion  und stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS



Je nach Modell besitzt Ihr Gerät Kontrolllampen, Knopfsymbole oder Anzeigen:

- Die Lampe leuchtet, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine Ofenfunktion oder die Temperatur regelt.
- Die Anzeige leuchtet während der Aufheizphase des Backofens auf.

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlschalter auf Aus.

OFENFUNKTIONEN

Backofenfunktion		Anwendung
	Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Lampe	Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Heißluft	Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Gartemperatur auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Grillstufe 1	Zum Grillen von flachen Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.

UHRFUNKTIONEN

KURZZEIT-WECKER

Einstellen der Countdown-Zeit einer Ofenfunktion.



Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion und die Temperatur ein.

2. Drehen Sie den Einstellknopf für den Timer bis zum Anschlag und drehen Sie ihn dann auf die erforderliche Zeit.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

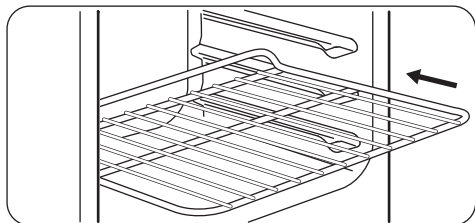


WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.

EINSETZEN DES ZUBEHÖRS

Kombirost:



Alle Zubehörteile besitzen kleine Kerben oben auf der rechten und linken Seite, um die Sicherheit zu erhöhen. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Kochgeschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

ZUSATZFUNKTIONEN

KÜHLGEBLÄSE

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Wenn Sie das Gerät ausschalten wird das Kühlgebläse angehalten.

SICHERHEITSTHERMOSTAT

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen

Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.

BACKEN VON KUCHEN

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

GAREN VON FLEISCH UND FISCH

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt ein tiefes Blech ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.

GARZEITEN

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte

und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

BACK- UND BRATTABELLE

Kuchen

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rührteig	170	2	165	2 (1 und 3)	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	2 (1 und 3)	20 - 30	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	70 - 80	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen	170	1	160	2 (1 und 3)	80 - 100	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/Stollen	175	2	150	2	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	170	2	160	2 (1 und 3)	30 - 40	In einer Kuchenform (26 cm)
Früchtekuchen	170	2	155	2	50 - 60	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit (Biskuit ohne Butter)	170	2	160	2	90 - 120	In einer Kuchenform (26 cm)
Stollen/Üppiger Früchtekuchen	170	2	160	2	50 - 60	In einer Kuchenform (20 cm)
Rosinenkuchen ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	In einer Brotform

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Kleine Kuchen	170	3	166	3 (1 und 3)	25 - 35	Auf dem Backblech
Plätzchen ¹⁾	150	3	140	3 (1 und 3)	30 - 35	Auf dem Backblech
Baiser	100	3	115	3	35 - 40	Auf dem Backblech
Rosinenbrötchen ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	Auf dem Backblech
Brandteig ¹⁾	190	3	180	3 (1 und 3)	15 - 20	Auf dem Backblech
Törtchen	180	3	170	2	25 - 35	In einer Kuchenform (20 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	180	1 oder 2	170	2	45 - 70	Links + rechts, Kuchenform, 20 cm
Üppiger Obstkuchen	160	1	150	2	110 - 120	In einer Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	In einer Kuchenform (20 cm)

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Brot und Pizza

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Weißbrot ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück
Roggenbrot	190	1	190	1	30 - 45	In einer Brotform
Brötchen ¹⁾	190	2	180	2 (1 und 3)	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech
Pizza ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	Auf einem tiefen Blech
Scones ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	Auf dem Backblech

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Ofengerichte

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Nudelauf- lauf	180	2	180	2	40 - 50	In einer Auflauf- form
Gemüse- auflauf	200	2	200	2	45 - 60	In einer Auflauf- form
Quiche	190	1	190	1	40 - 50	In einer Auflauf- form
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	In einer Auflauf- form

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	In einer Auflaufform
Yorkshire-pudding ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 Puddingformen

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Fleisch

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rindfleisch	200	2	190	2	50 - 70	Kombirost und tiefes Blech
Schweinefleisch	180	2	180	2	90 - 120	Kombirost und tiefes Blech
Kalb	190	2	175	2	90 - 120	Kombirost und tiefes Blech
Roastbeef, englisch	210	2	200	2	44 - 50	Kombirost und tiefes Blech
Roastbeef, medium	210	2	200	2	51 - 55	Kombirost und tiefes Blech
Roastbeef, durch	210	2	200	2	55 - 60	Kombirost und tiefes Blech
Schweineschulter	180	2	170	2	120 - 150	Auf einem tiefen Blech

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Schweins-haxe	180	2	160	2	100 - 120	2 Stück auf einem tiefen Blech
Lamm	190	2	190	2	110 - 130	Keule
Hähnchen	200	2	200	2	70 - 85	ganz
Pute	180	1	160	1	210 - 240	ganz
Ente	175	2	160	2	120 - 150	ganz
Gans	175	1	160	1	150 - 200	ganz
Hasenbraten	190	2	175	2	60 - 80	zerlegt
Hase	190	2	175	2	150 - 200	zerlegt
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	ganz

Fisch

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Forelle/ Seebrasse	190	2	175	2 (1 und 3)	40 - 55	3 - 4 Fische
Thunfisch/ Lachs	190	2	175	2 (1 und 3)	35 - 60	4 - 6 Filets

GRILLSTUFE 1



Leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

Gargut	Menge		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
	Stück	(g)		Erste Seite	Zweite Seite	
Filetsteaks	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Beefsteaks	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Grillwürste	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Schweinskotelett	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Hähnchen, 2 halbe	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Spieße	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Hähnchenbrustfilet	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hamburger	6	600	250	20 - 30	-	3
Fischfilet	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Belegte Toastbrote	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Toast	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

HINWEISE ZUR REINIGUNG

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.

- Zubehörteile mit Antihftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihftbeschichtung beschädigt werden.

GERÄTE MIT EDELSTAHL- ODER ALUMINIUMFRONT:



Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

REINIGEN DER TÜRDICHTUNG

- Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Lesen Sie in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach, was bei der Reinigung der Türdichtung beachtet werden muss.

AUS- UND EINBAUEN DER TÜR

Die Backofentür ist mit zwei Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die innere Glasscheibe können zur Reinigung ausgebaut werden. Lesen Sie die gesamte Anleitung "Aus- und Einbauen der Tür", bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

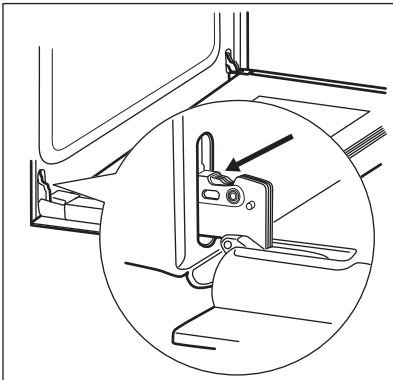


Die Backofentür kann sich schließen, wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe zu entfernen, bevor Sie die Backofentür abnehmen.

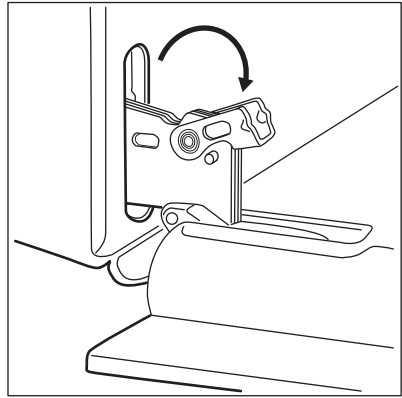


VORSICHT! Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die innere Glasscheibe.

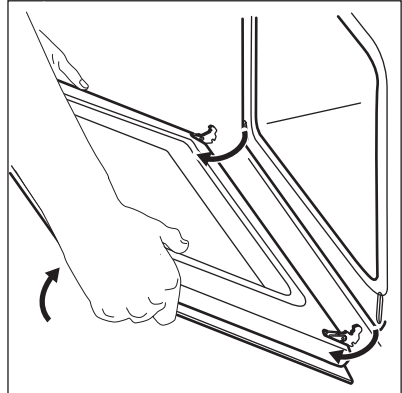
1. Öffnen Sie die Tür vollständig und fassen Sie beide Scharniere an.



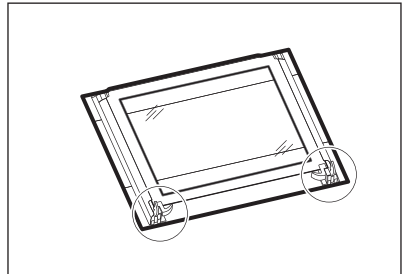
2. Heben und drehen Sie die Hebel ganz, an beiden Scharnieren.



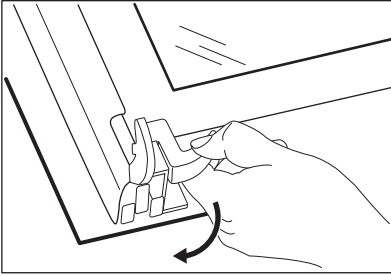
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.



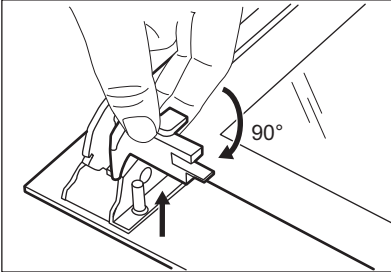
4. Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.



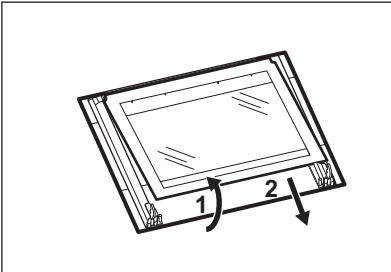
5. Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die innere Glasscheibe zu entfernen.



6. Drehen Sie die beiden Befestigungselemente um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.



7. Heben Sie die Glasscheibe vorsichtig an und entfernen Sie sie.

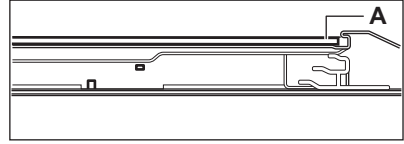


8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, bauen Sie die Glasscheibe und anschließend die Backentür ein.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.

Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen.



AUSTAUSCHEN DER LAMPE

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.



WARNUNG! Stromschlaggefahr!

Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen.

Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Rückwandlampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

FEHLERSUCHE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

WAS TUN, WENN...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Passen Sie ggf. die Temperatur an. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Es ist ein Fehler in der Elektrik aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. ▪ Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.

SERVICEDATEN

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

TECHNISCHE DATEN

TECHNISCHE DATEN

Spannung	230 V
Frequenz	50 Hz

ENERGIEEFFIZIENZ

PRODUKTDATENBLATT UND INFORMATIONEN GEMÄSS EU 65-66/2014

Herstellername	Zanussi	
Modellidentifikation	ZOB21301BK ZOB21301XK	
Energieeffizienzindex	105.2	
Energieeffizienzklasse	A	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.83 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heißluft	0.81 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Fassungsvermögen	53 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	ZOB21301BK	27.5 kg
	ZOB21301XK	26.8 kg

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

ENERGIE SPAREN

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

▪ Allgemeine Tipps


- Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.


- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.
- Wenn möglich, geben Sie die Speisen in den kalten Backofen.
- Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.
- Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

- **Garen mit Heißluft** - wenn möglich, verwenden Sie die Heißluftfunktion, um Energie zu sparen.
- **Warmhalten von Speisen** - wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen

nutzen möchten, wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung.

UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles pueden calentarse 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.

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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTALACIÓN



ADVERTENCIA! Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	580 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm

Altura de la parte frontal del aparato	589 mm
Altura de la parte trasera del aparato	570 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	594 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	558 mm
Fondo del aparato	561 mm
Fondo empotrado del aparato	540 mm
Fondo con la puerta abierta	1007 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.	1100 mm

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 solo se suministra con un cable de alimentación.

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).

USO DEL APARATO



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

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



ADVERTENCIA! Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.

INSTALACIÓN



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

LUCES INTERIORES



ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica.

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

ASISTENCIA

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

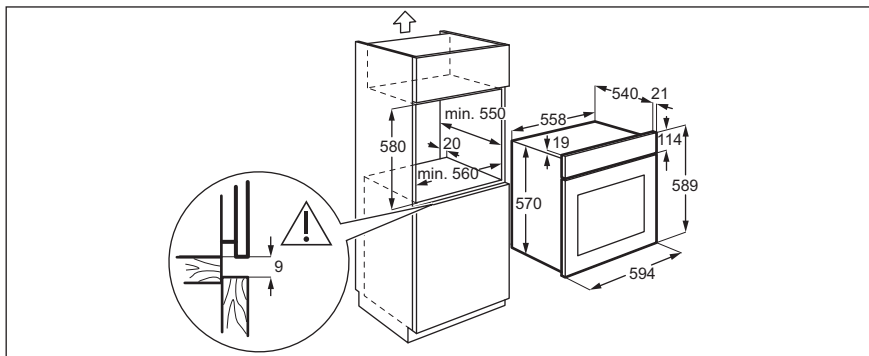
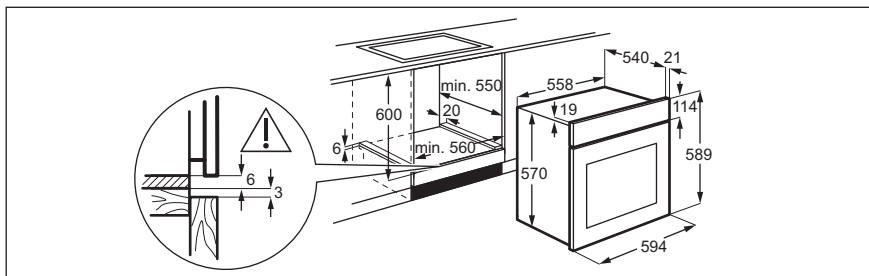
ELIMINACIÓN



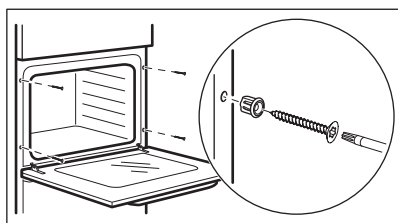
ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

EMPOTRADO

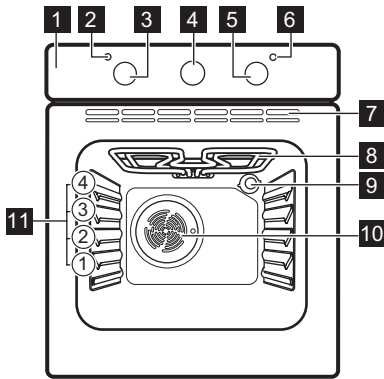


FIJACIÓN DEL HORNO AL MUEBLE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL



- 1 Panel de control
- 2 Indicador/símbolo de temperatura
- 3 Mando de temperatura
- 4 Mando del temporizador
- 5 Mando de las funciones del horno
- 6 Piloto/símbolo de alimentación
- 7 Salidas de aire del ventilador de refrigeración
- 8 Resistencia
- 9 Lámpara
- 10 Ventilador
- 11 Posiciones de los estantes

ACCESORIOS

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

- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.

ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

LIMPIEZA INICIAL

Retire todos los accesorios del aparato.





Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el interior del aparato y los accesorios antes del primer uso.

Coloque los accesorios en su posición inicial.

CALENTAMIENTO PREVIO

Precaliente 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 DEL HORNO

Función del horno		Aplicación
	Posición de apagado	El aparato está apagado.
	Luz	Para encender la luz sin ninguna función de cocción.
	Calor superior + 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.

FUNCIONES DEL RELOJ

AVISADOR

Utilícelo para programar una cuenta atrás para una función del horno.



Esta función no influye en el funcionamiento del horno.

1. Ajuste una función y la temperatura.
2. Gire el mando del temporizador hasta el máximo y a continuación al periodo de tiempo necesario.

Transcurrido el periodo de tiempo, suena una señal.

USO DE LOS ACCESORIOS

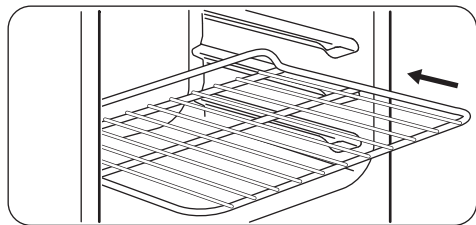


ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

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

INSERCIÓN DE LOS ACCESORIOS

Parrilla:



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	Cocción convencional		Cocción por convección		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Masas batidas	170	2	165	2 (1 y 3)	45 - 60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	170	2	160	2 (1 y 3)	20 - 30	En molde de repostería
Tarta de queso a base de suero de leche	170	1	165	2	70 - 80	En molde de repostería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana	170	1	160	2 (1 y 3)	80 - 100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	En bandeja
Tarta de mermelada	170	2	160	2 (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

Alimento	Cocción convencional		Cocción por convección		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pastel de Navidad / Pastel de fruta	170	2	160	2	50 - 60	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	En molde para pan
Pastelillos	170	3	166	3 (1 y 3)	25 - 35	En bandeja
Galletas ¹⁾	150	3	140	3 (1 y 3)	30 - 35	En bandeja
Merenques	100	3	115	3	35 - 40	En bandeja
Bollos ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	En bandeja
Masa de relleno ¹⁾	190	3	180	3 (1 y 3)	15 - 20	En bandeja
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	Cocción convencional		Cocción por convección		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pan blanco ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Pan de centeno	190	1	190	1	30 - 45	En molde para pan
Panecillos 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
Bollitos ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	En bandeja

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes

Alimento	Cocción convencional		Cocción por convección		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
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

Alimento	Cocción convencional		Cocción por convección		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pudin Yorkshire ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 moldes de pudin

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Carne

Alimento	Cocción convencional		Cocción por convección		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Ternera	200	2	190	2	50 - 70	En una bandeja honda en una parrilla
Cerdo	180	2	180	2	90 - 120	En una bandeja honda en una parrilla
Ternera	190	2	175	2	90 - 120	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif poco hecho	210	2	200	2	44 - 50	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif en su punto	210	2	200	2	51 - 55	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif muy hecho	210	2	200	2	55 - 60	En una bandeja honda en una parrilla
Paletilla de cerdo	180	2	170	2	120 - 150	En una bandeja honda

Alimento	Cocción convencional		Cocción por convección		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Morcillo de cerdo	180	2	160	2	100 - 120	2 piezas en una bandeja honda
Cordero	190	2	190	2	110 - 130	Pata
Pollo	200	2	200	2	70 - 85	Entero
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	Troceado
Liebre	190	2	175	2	150 - 200	Troceado
Faisán	190	2	175	2	90 - 120	Entero

Pescado

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

GRILL



Precaliente el horno 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



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.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA 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.

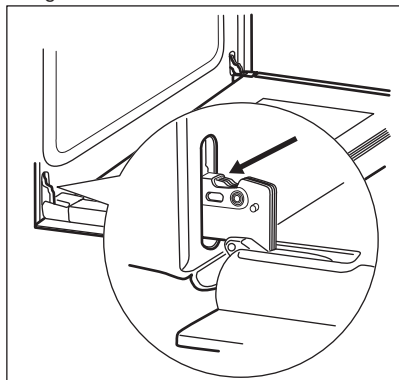


La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar el panel de cristal interior antes de quitar la puerta del horno.

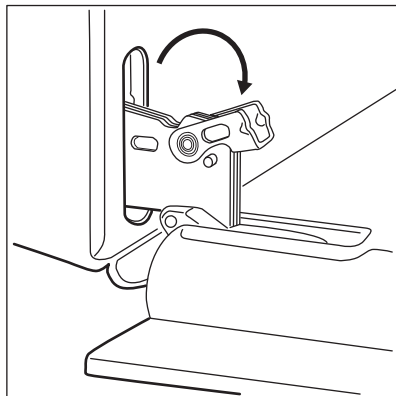


PRECAUCIÓN! No utilice el horno sin el panel de cristal interior.

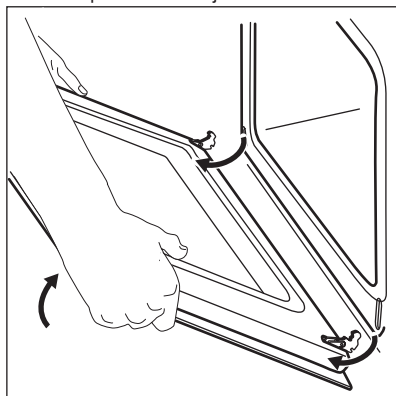
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



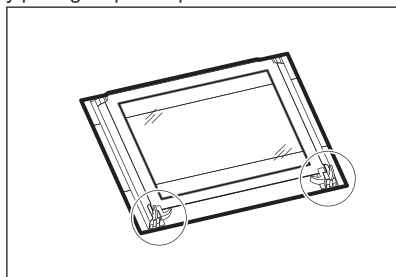
2. Levante y gire completamente las palancas de ambas bisagras.



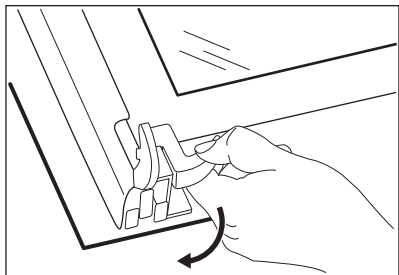
3. Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desencajarla.



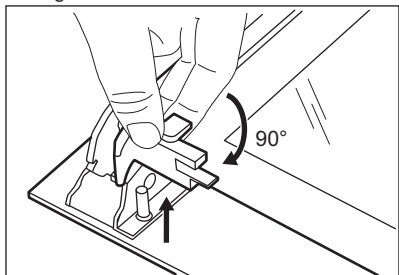
4. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



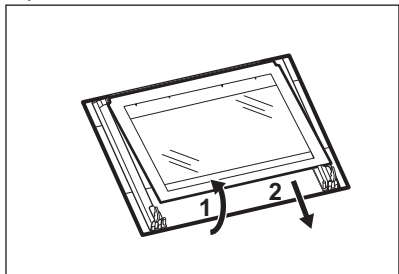
5. Libere el sistema de bloqueo para retirar el panel interior de cristal.



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



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

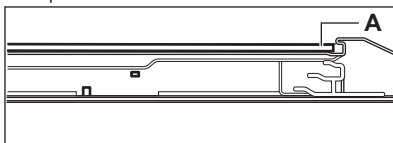


8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

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

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

Asegúrese de que coloca el panel de cristal interno en los soportes correctos.



CAMBIO DE LA BOMBILLA

Coloque un paño en el fondo del interior del horno. Así evitará que se dañe la tapa de vidrio de la lámpara y la cavidad.



ADVERTENCIA! Hay peligro de electrocución. Desconecte el fusible antes de cambiar la bombilla. La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.

1. Apague el aparato.
2. Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

La bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque la tapa de cristal.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

QUÉ HACER SI...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. ▪ Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.

DATOS DE ASISTENCIA

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

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

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

Es conveniente que anote los datos aquí:

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

DATOS TÉCNICOS

DATOS TÉCNICOS

Voltaje	230 V
Frecuencia	50 Hz

EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	Zanussi	
Identificación del modelo	ZOB21301BK ZOB21301XK	
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	ZOB21301BK	27.5 kg
	ZOB21301XK	26.8 kg

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

AHORRO DE ENERGÍA

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

Consejos generales


- Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el aparato


funcione y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.

- Use platos de metal para aumentar el ahorro de energía.
- En la medida de lo posible, coloque los alimentos dentro del horno sin calentarlo.
- Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción, en función de la duración de la cocción. El

- calor residual dentro del horno seguirá cocinando.
- Utilice el calor residual para calentar otros 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



CE

867310218-D-192019