

GETTING STARTED? EASY.



ZOB10401WK
ZOB10401XK

EN	User Manual	2
	Oven	
PT	Manual de instruções	18
	Forno	
ES	Manual de instrucciones	36
	Horno	

ZANUSSI

SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts may become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

GENERAL SAFETY

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.

- Before carrying out any maintenance, disconnect the appliance from the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.

SAFETY INSTRUCTIONS

INSTALLATION



WARNING! Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	598 mm
Height of the back of the appliance	579 mm
Width of the front of the appliance	594 mm

Width of the back of the appliance	558 mm
Depth of the appliance	561 mm
Built in depth of the appliance	540 mm
Depth with open door	1007 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1100 mm
Mounting screws	4x25 mm

ELECTRICAL CONNECTION



WARNING! Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.

- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied only with a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

USE



WARNING! Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING! Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat

and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

CARE AND CLEANING



WARNING! Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

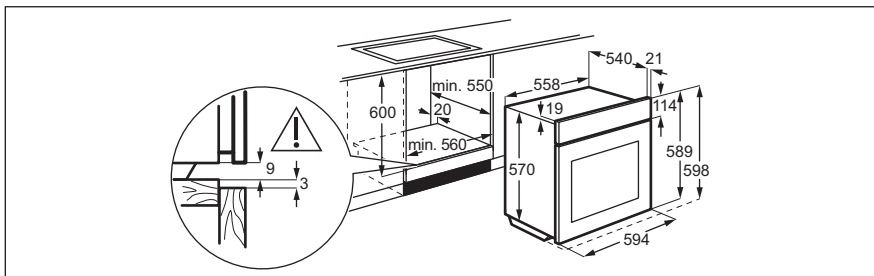
- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instruction on it's packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

INSTALLATION



WARNING! Refer to Safety chapters.

BUILDING IN



INTERNAL LIGHTING



WARNING! Risk of electric shock.

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is for household appliances only. Do not use it for house lighting.
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

SERVICE

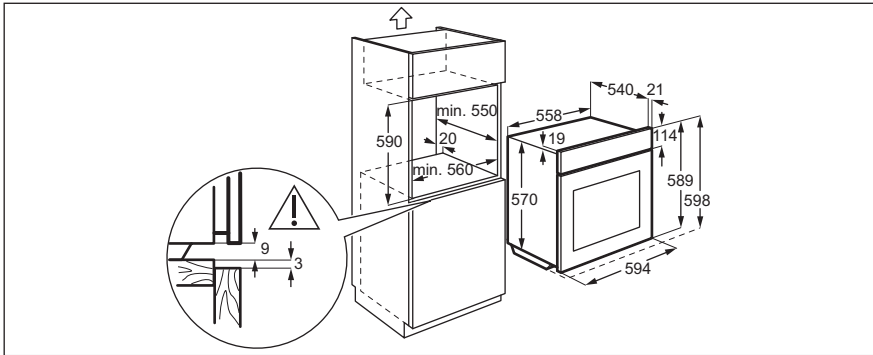
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

DISPOSAL

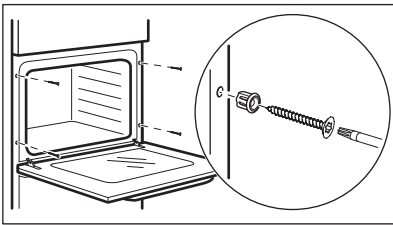


WARNING! Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

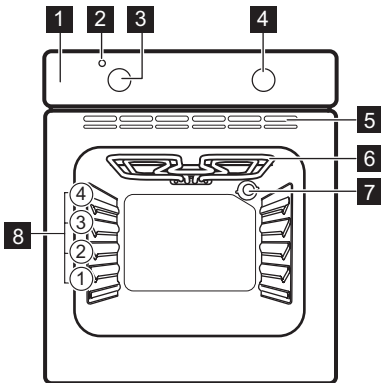


SECURING THE OVEN TO THE CABINET



PRODUCT DESCRIPTION

GENERAL OVERVIEW



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

ACCESSORIES

- **Wire shelf**

For cookware, cake tins, roasts.

- **Baking tray**

For cakes and biscuits.

BEFORE FIRST USE



WARNING! Refer to Safety chapters.

INITIAL CLEANING

Remove all accessories from the appliance.



Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance before first use.

Put the accessories back to their initial position.

PREHEATING

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

DAILY USE





WARNING! Refer to Safety chapters.

ACTIVATING AND DEACTIVATING THE APPLIANCE



It depends on the model if your appliance has knob symbols, indicators or lamps:



- The indicator comes on when the oven heats up.
- The lamp comes on when the appliance operates.
- The symbol shows whether the knob controls the oven functions or the temperature.



1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 1 hour.
3. Set the function  and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to select a temperature.
3. To deactivate the appliance turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

OVEN FUNCTIONS

Oven function		Application
0	Off position	The appliance is off.
	Top / Bottom Heat	To bake and roast food on 1 shelf position.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

Oven function		Application
	Top Heat	To brown bread, cakes and pastries. To finish cooked dishes.
	Grilling	To grill flat food and to toast bread.

USING THE ACCESSORIES

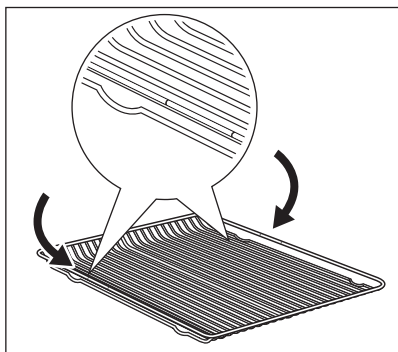


WARNING! Refer to Safety chapters.

INSERTING THE ACCESSORIES

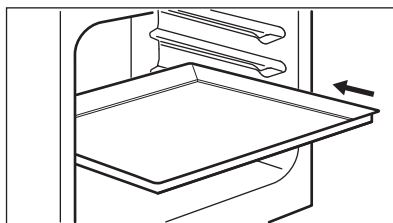
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



Baking tray:

Push the baking tray between the guide bars of the shelf support.



ADDITIONAL FUNCTIONS

COOLING FAN

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan stops.

SAFETY THERMOSTAT

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

HINTS AND TIPS



WARNING! Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

GENERAL INFORMATION

- The appliance has four shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

BAKING CAKES

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

BAKING AND ROASTING TABLE

Cakes

Food	Conventional Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
Whisked recipes	170	2	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	170	2	24 - 34	In a cake mould
Butter-milk cheese cake	170	1	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	170	1	100 - 120	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf
Strudel	175	2	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	170	2	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Fruit cake	170	2	60 - 70	In a 26 cm cake mould
Sponge cake (Fatless sponge cake)	170	2	35 - 45	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	170	2	50 - 60	In a 20 cm cake mould

- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

COOKING MEAT AND FISH

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

COOKING TIMES

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

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

1) Preheat the oven for 10 minutes.

Bread and pizza

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

1) Preheat the oven for 10 minutes.

Flans

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

1) Preheat the oven for 10 minutes.

Meat

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

Food	Conventional Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
Turkey	180	1	210 - 240	Whole on a deep pan
Duck	175	2	120 - 150	Whole on a deep pan
Goose	175	1	150 - 200	Whole on a deep pan
Rabbit	190	2	60 - 80	Cut in pieces
Hare	190	2	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	190	2	90 - 120	Whole on a deep pan

Fish

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

GRILLING



Preheat the empty oven for 10 minutes before cooking.

Food	Quantity		Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Fillet steaks	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Beef steaks	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Sausages	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3

Food	Quantity		Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Pork chops	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Chicken (cut in 2)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Kebabs	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Breast of chicken	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hamburger	6	600	250	20 - 30	-	3
Fish fillet	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Toasted sandwiches	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Toast	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

CARE AND CLEANING



WARNING! Refer to Safety chapters.

NOTES ON CLEANING

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a usual cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

STAINLESS STEEL OR ALUMINIUM APPLIANCES



Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth. Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

CLEANING THE DOOR GASKET

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact an Authorised Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

CLEANING THE OVEN DOOR

The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

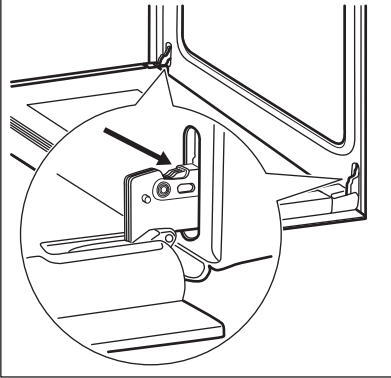


The oven door can close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.

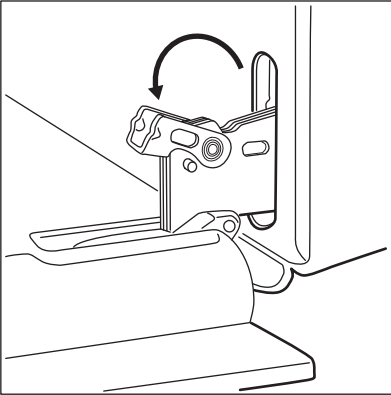


CAUTION! Do not use the appliance without the internal glass panel.

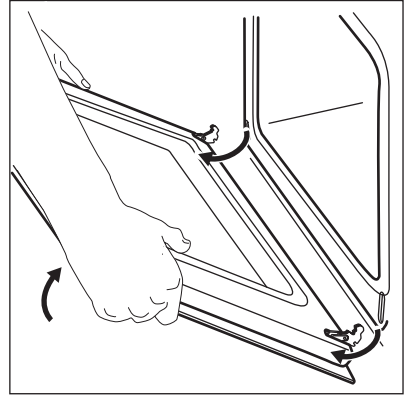
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



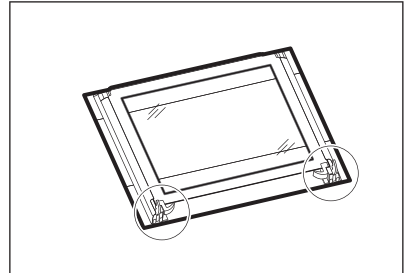
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



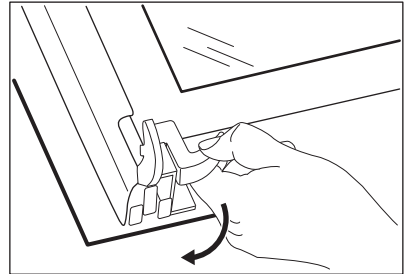
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat.



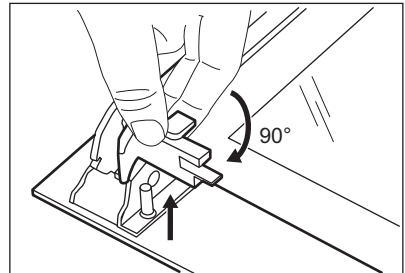
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



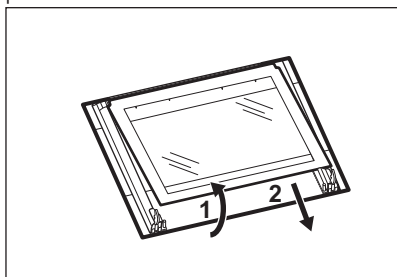
5. Release the locking system to remove the internal glass panel.



6. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



7. First lift carefully and then remove the glass panel.

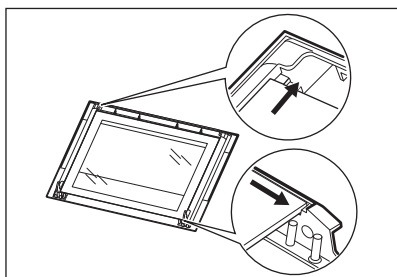


8. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly.



REPLACING THE LAMP

Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.



WARNING! Danger of electrocution!

Disconnect the fuse before you replace the lamp.

The lamp and the lamp glass cover can be hot.

1. Deactivate the appliance.
2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.

The back lamp

1. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

TROUBLESHOOTING



WARNING! Refer to Safety chapters.

WHAT TO DO IF...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the oven.	The oven is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the oven is correctly connected to the electrical supply (refer to the connection diagram if available).
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. ▪ If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department.

SERVICE DATA

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of

the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

ENERGY EFFICIENCY

PRODUCT FICHE AND INFORMATION ACCORDING TO EU 65-66/2014

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

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

ENERGY SAVING


The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking.


▪ General hints

- Make sure that the oven door is closed properly when the appliance operates and keep it closed as much as possible during the cooking.
- Use metal dishes to improve the energy saving.

- When possible, put the food inside the oven without heating it up.
- When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum, 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.
- Use the residual heat to warm up other foods.
- **Keep food warm** - if you want to use the residual heat to keep the meal warm, choose the lowest possible temperature setting.

ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked

with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

SEGURANÇA PARA CRIANÇAS E PESSOAS VULNERÁVEIS

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de incapacidade profunda e complexa devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis poderão ficar quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, esse dispositivo deve ser ativado.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

SEGURANÇA GERAL

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.

- **AVISO:** O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes efetuar qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize o aparelho antes de o instalar na estrutura de encastre.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

INSTALAÇÃO



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

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de proteção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra os requisitos de instalação.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	598 mm
Altura da parte de trás do aparelho	579 mm
Largura da parte da frente do aparelho	594 mm
Largura da parte de trás do aparelho	558 mm

Profundidade do aparelho	561 mm
Profundidade de encaixe do aparelho	540 mm
Profundidade com a porta aberta	1007 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1100 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos: disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

Tipos de cabo aplicáveis para instalação ou substituição na Europa:

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

Para obter informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo de 1380	3 x 0.75
máximo de 2300	3 x 1
máximo de 3680	3 x 1.5

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

UTILIZAÇÃO



AVISO! Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.

LIGAÇÃO ELÉTRICA



AVISO! Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com a alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores com várias tomadas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efetuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não permita que algum cabo elétrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela ou do nicho debaixo do aparelho, especialmente quando o aparelho estiver a funcionar ou a porta estiver quente.
- As proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.

- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO! Risco de danos no aparelho.

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

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO! Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

INSTALAÇÃO



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

LUZ INTERIOR



AVISO! Risco de choque eléctrico.

- A lâmpada normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

ASSISTÊNCIA

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

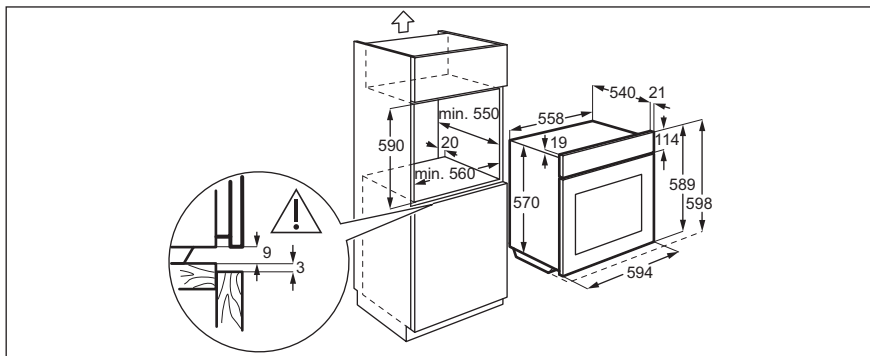
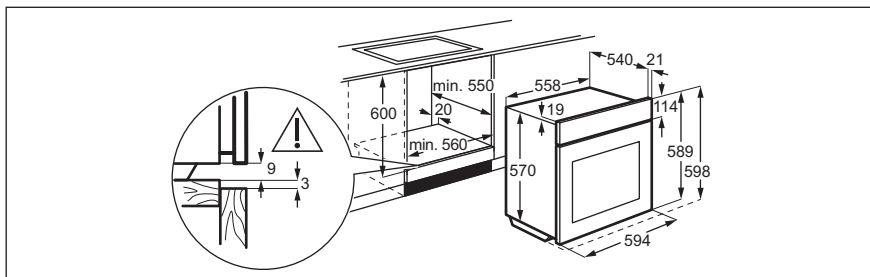
ELIMINAÇÃO



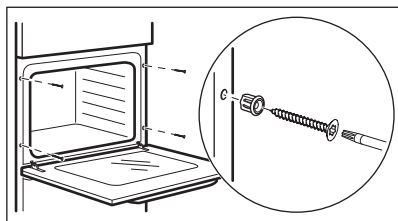
AVISO! Risco de ferimentos ou asfixia.

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

EM CONSTRUÇÃO

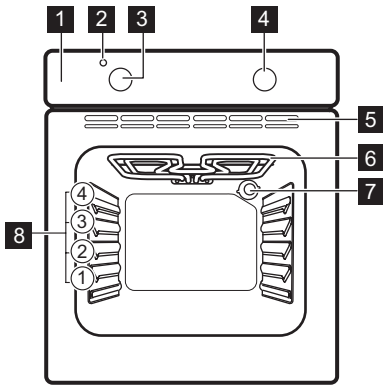


FIXAÇÃO DO FORNO NO ARMÁRIO



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

DESCRIÇÃO GERAL



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

ACESSÓRIOS

▪ Prateleira em grelha

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

▪ Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

LIMPEZA INICIAL

Remova todos os acessórios do aparelho.



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Limpe o aparelho antes da primeira utilização.

Coloque os acessórios nas respectivas posições originais.



PRÉ-AQUECIMENTO

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

UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

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

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

ACTIVAR E DESACTIVAR O APARELHO







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

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

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

FUNÇÕES DO FORNO

Função do forno		Aplicação
0	Posição Off (desligado)	O aparelho está desligado.
	Aquecimento Inferior/Superior	Para cozer e assar alimentos em 1 posição de prateleira.
	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
	Aquecimento superior	Para alourar pão, bolos e pastéis. Para terminar pratos cozinhados.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.

UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

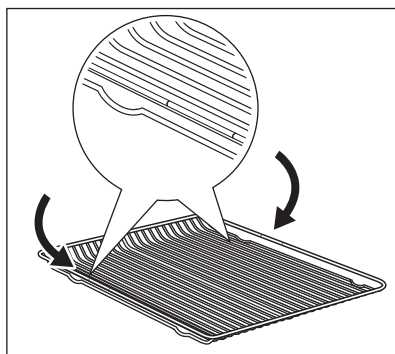


AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

INTRODUZIR OS ACESSÓRIOS

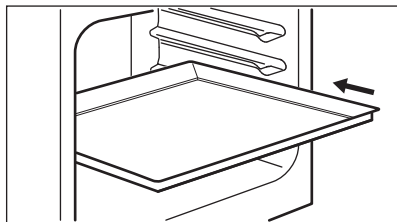
Prateleira em grelha:

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



Tabuleiro para assar:

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



FUNÇÕES ADICIONAIS

VENTOINHA DE ARREFECIMENTO

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

TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

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

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

SUGESTÕES E DICAS



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.



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

INFORMAÇÕES GERAIS

- O aparelho possui quatro posições de prateleira. Conte as posições de prateleira a partir do fundo do aparelho.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta com o forno ligado. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

COZER BOLOS

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

COZINHAR CARNE E PEIXE

- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.
- Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.
- Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele seque.

TEMPOS DE COZEDURA

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

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

TABELA PARA COZER E ASSAR**Bolos**

Alimento	Aquecimento Convencional		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Receitas batidas	170	2	45 - 60	Em forma de bolo
Massa amanteigada	170	2	24 - 34	Em forma de bolo
Cheesecake buttermilk	170	1	60 - 80	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de maçã (tarte de maçã)	170	1	100 - 120	Em duas formas de bolo de 20 cm ou numa prateleira em grelha
Strudel	175	2	60 - 80	Em tabuleiro para assar
Tarte de compota	170	2	30 - 40	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de fruta	170	2	60 - 70	Em forma de bolo de 26 cm
Pão-de-ló (sem gordura)	170	2	35 - 45	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal / Bolo de fruta rico	170	2	50 - 60	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa ¹⁾	170	2	50 - 60	Em forma de pão
Bolos pequenos	170	3	20 - 30	Em tabuleiro para assar
Biscoitos ¹⁾	150	3	20 - 30	Em tabuleiro para assar
Merengues	100	3	90 - 120	Em tabuleiro para assar
Pães de leite ¹⁾	190	3	15 - 20	Em tabuleiro para assar
Massa para éclairs e profiteoles ¹⁾	190	3	25 - 35	Em tabuleiro para assar

Alimento	Aquecimento Convencional		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Tartes planas	180	3	45 - 70	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de duas camadas	180	1 ou 2	40 - 55	Esquerda + direita em forma de bolo de 20 cm

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Pão e Pizza

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

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Flans

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

Alimento	Aquecimento Convencional		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Quiches	190	1	40 - 50	Em forma
Lasanha	200	2	25 - 40	Em forma
Canelones	200	2	25 - 40	Em forma
Pudim Yorkshirre ¹⁾	220	2	20 - 30	6 formas de pudim

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Carne

Alimento	Aquecimento Convencional		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Carne de vaca	200	2	50 - 70	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Porco	180	2	90 - 120	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Vitela	190	2	90 - 120	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Carne assada (mal passada)	210	2	44 - 50	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Carne assada (média)	210	2	51 - 55	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Carne assada (bem passada)	210	2	55 - 60	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar

Alimento	Aquecimento Convencional		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Pá de porco	180	2	120 - 150	Em tabuleiro para grelhar
Lombo de porco	180	2	100 - 120	2 pedaços no tabuleiro para grelhar
Borrego	190	2	110 - 130	Perna
Frango	200	2	70 - 85	Inteiro no tabuleiro para grelhar
Peru	180	1	210 - 240	Inteiro no tabuleiro para grelhar
Pato	175	2	120 - 150	Inteiro no tabuleiro para grelhar
Ganso	175	1	150 - 200	Inteiro no tabuleiro para grelhar
Coelho	190	2	60 - 80	Em pedaços
Lebre	190	2	150 - 200	Em pedaços
Faisão	190	2	90 - 120	Inteiro no tabuleiro para grelhar

Peixe

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

GRELHADOR



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

Alimento	Quantidade		Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
	Peças	(g)		1.º lado	2.º lado	
Bifes do lombo	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Bifes de vaca	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Salsichas	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Costeletas de porco	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Frango (cortado em 2)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Espetadas	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Peito de frango	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hambúrguer	6	600	250	20 - 30	-	3
Filete de peixe	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Sandes tostadas	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Tosta	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

NOTAS SOBRE A LIMPEZA

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza normal.
- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano

macio com água quente e um agente de limpeza.

- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

APARELHOS DE AÇO INOXIDÁVEL OU ALUMÍNIO



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

LIMPAR A JUNTA DA PORTA

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

LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

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

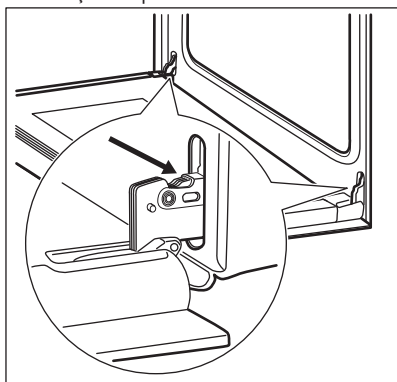


A porta do forno pode fechar-se se tentar remover o painel de vidro interior antes de remover a porta do forno.

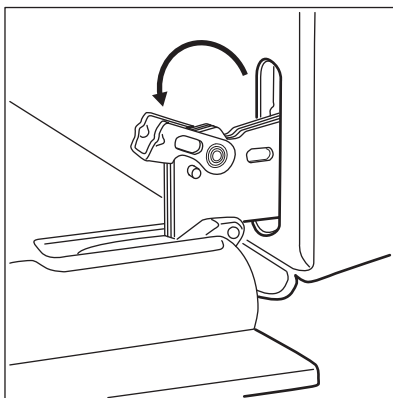


CUIDADO! Não utilize o aparelho sem o painel de vidro interno.

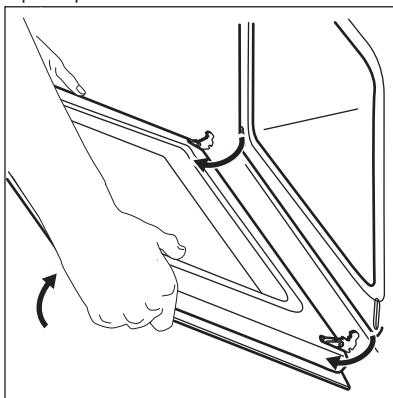
1. Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.



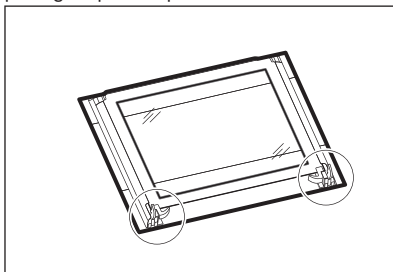
2. Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



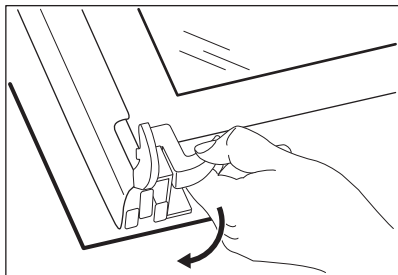
3. Feche a porta do forno até meio, chegando à primeira posição de abertura. Em seguida, puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.



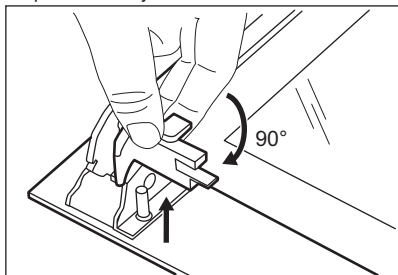
4. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



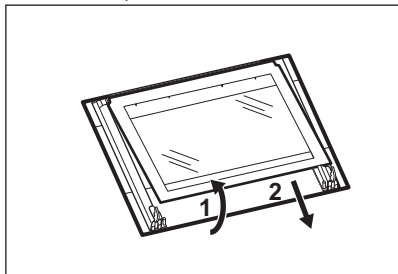
5. Liberte o sistema de bloqueio para remover o painel de vidro interno.



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



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



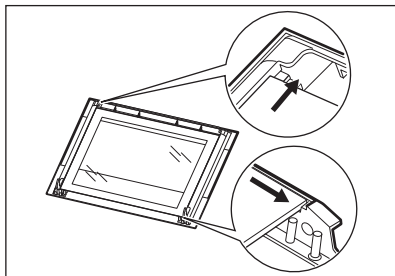
8. Limpe o painel de vidro com água e detergente. Seque o painel de vidro com cuidado.

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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



SUBSTITUIR A LÂMPADA

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



AVISO! Perigo de electrocussão!

Desligue o disjuntor antes de substituir a lâmpada.

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

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

Lâmpada posterior

1. Rode a protecção de vidro da lâmpada para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a protecção de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Instale a protecção de vidro.



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

O QUE FAZER SE...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar o forno.	O forno não está ligado à corrente eléctrica ou não está ligado correctamente.	Verifique se o forno está ligado correctamente à corrente eléctrica (consulte o diagrama de ligações, se disponível).
O forno não aquece.	O forno está desactivado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O forno não aquece.	A desactivação automática foi accionada.	Consulte "Desactivação automática".
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está activado.	Consulte "Utilizar o Bloqueio para Crianças".
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
Os alimentos demoram demasiado tempo para cozer ou cozem demasiado depressa.	A temperatura do forno é demasiado elevada ou demasiado baixa.	Ajuste a temperatura conforme necessário. Siga os conselhos dados no manual do utilizador.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia eléctrica.	<ul style="list-style-type: none">▪ Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico da sua casa e ligue-o novamente.▪ Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.

DADOS PARA A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

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

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

Recomendamos que anote os dados aqui:

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

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

FICHA DE PRODUTO E INFORMAÇÃO DE ACORDO COM A DIRECTIVA DA UE 65-66/2014

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

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

POUPANÇA DE ENERGIA

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


▪ Sugestões gerais


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

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

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

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a

saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os

resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

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.
- 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)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm

Altura de la parte frontal del aparato	598 mm
Altura de la parte trasera del aparato	579 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.

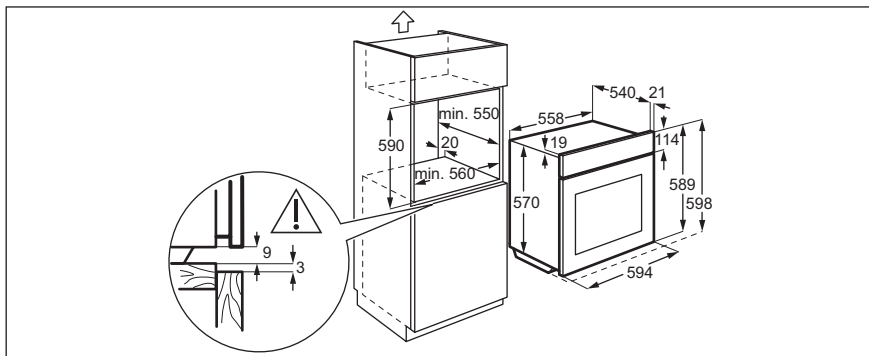
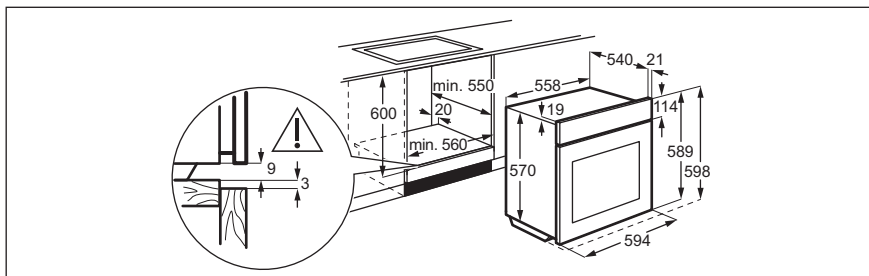
ELIMINACIÓN



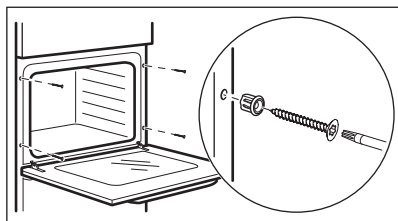
ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- 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

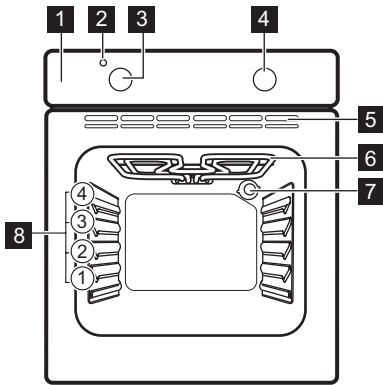


FIJACIÓN DEL HORNO AL MUEBLE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL



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

ACCESORIOS

- **Parrilla**
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.

ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

LIMPIEZA INICIAL

Retire todos los accesorios del aparato.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.
Coloque los accesorios en su posición inicial.



CALENTAMIENTO PREVIO

Precalente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

USO DIARIO



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

1. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
2. Deje que el aparato funcione durante una hora.
3. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
4. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.

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

ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO



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

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

1. Gire el mando del horno hasta la función deseada.
2. Gire el mando del termostato para seleccionar una temperatura.
3. Para apagar el aparato, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado.

FUNCIONES DEL HORNO

Función del horno		Aplicación
0	Posición de apagado	El aparato está apagado.
	Bóveda/Calor inferior	Para hornear y asar en una posición de parrilla.
	Calor inferior	Para preparar pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
	Bóveda	Para dorar pan, tartas y pasteles. Para terminar platos cocinados.
	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.

USO DE LOS ACCESORIOS

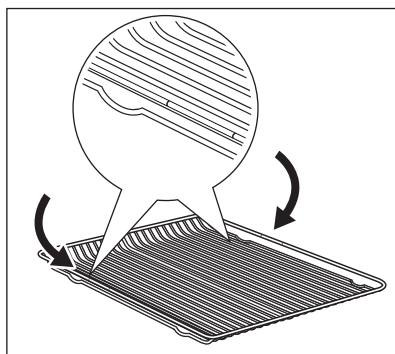


ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

INSERCIÓN DE LOS ACCESORIOS

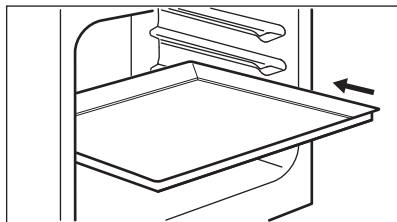
Parrilla:

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



Bandeja:

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



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

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

1) Precaliente el horno 10 minutos.

PAN Y PIZZA

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

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes

Alimento	Calor superior+inferior		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pudin de pasta	180	2	40 - 50	En un molde

Alimento	Calor superior+inferior		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pudín de verduras	200	2	45 - 60	En un molde
Quiches	190	1	40 - 50	En un molde
Lasaña	200	2	25 - 40	En un molde
Canelones	200	2	25 - 40	En un molde
Pudín Yorkshirre ¹⁾	220	2	20 - 30	6 moldes de pudín

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Carne

Alimento	Calor superior+inferior		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Carne de res	200	2	50 - 70	En una bandeja honda en una parrilla
Cerdo	180	2	90 - 120	En una bandeja honda en una parrilla
Ternera	190	2	90 - 120	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif poco hecho	210	2	44 - 50	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif en su punto	210	2	51 - 55	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif muy hecho	210	2	55 - 60	En una bandeja honda en una parrilla
Paletilla de cerdo	180	2	120 - 150	En una bandeja honda

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

Pescado

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

GRILL



Precalente 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.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.

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

APARATOS DE ACERO INOXIDABLE O ALUMINIO



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

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

LIMPIEZA DE LA JUNTA DE LA PUERTA

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

LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y el panel de cristal interior para limpiarlos.

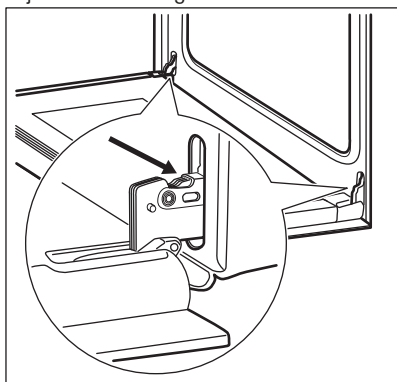


La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar el panel de cristal interior antes de quitar la puerta del horno.

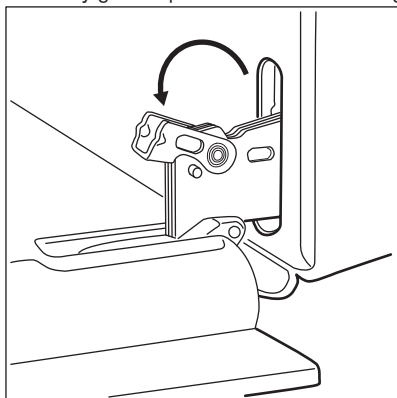


PRECAUCIÓN! No utilice el aparato sin el panel de cristal interior.

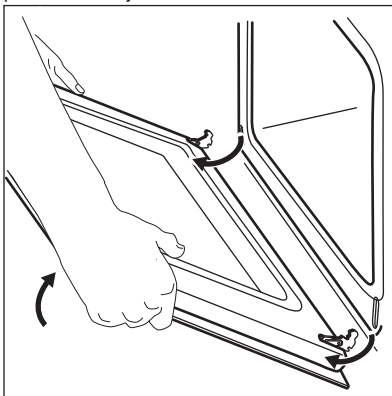
1. Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



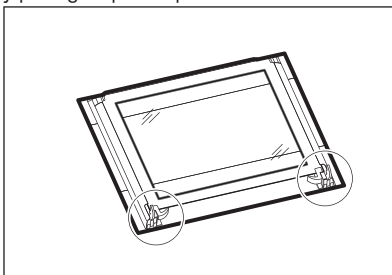
2. Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



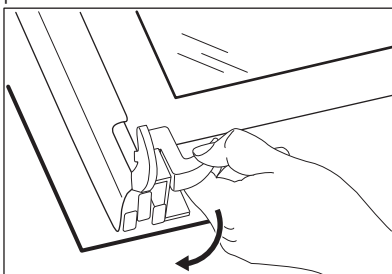
3. Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



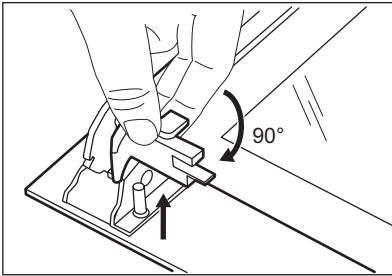
4. Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



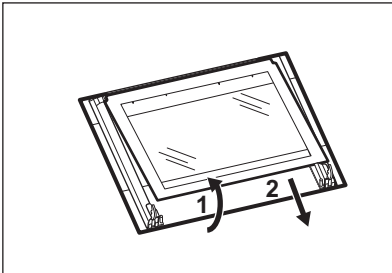
5. Libere el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal.



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



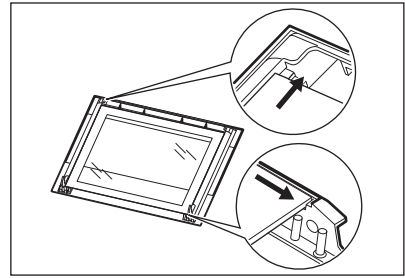
7. Levante con cuidado primero y retire después el panel de cristal.



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

Una vez finalizada la limpieza, coloque el panel de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

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



CAMBIO DE LA BOMBILLA

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



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

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

La bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de vidrio.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termostática 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).

Problema	Posible causa	Solución
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.	El apagado automático está activado.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo para niños".
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)

Es conveniente que anote los datos aquí:

Número de serie (S.N.)

.....

EFICACIA ENERGÉTICA

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

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

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

AHORRO DE ENERGÍA

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

▪ Consejos generales


- Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el aparato funcione y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.
- Use platos de metal para aumentar el ahorro de energía.
- En la medida de lo posible, coloque los alimentos dentro del horno sin calentarlos.


- Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción, en función de la duración de la cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

- Utilice el calor residual para calentar otros alimentos.

- **Mantener calor:** si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a

reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No 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

867310731-D-172019