

ZOHNB0W2

CA	Manual d'usuari Forn	2
PT	Manual de instruções Forno	19
ES	Manual de instrucciones Horno	36



Benvinguts a Zanussi! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, instruccions per a la resolució de problemes, informació sobre servei i reparacions:
www.zanussi.com/support

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	4
3. INSTAL·LACIÓ.....	7
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	8
6. ÚS DIARI.....	9
7. ÚS DELS ACCESSORIS.....	10
8. FUNCIONS ADDICIONALS.....	10
9. CONSELLS I TRUCS.....	10
10. CURA I NETEJA.....	13
11. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	16
12. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	17
13. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	18

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Manteniu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal supervisar els infants per assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- La instal·lació d'aquest aparell i la substitució del cable només poden anar a càrrec d'una persona qualificada.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.

- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'emalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

Alçada mínima de la cavitat (alçada mínima a sota la taula de treball)	590 (600) mm
Amplada de la cavitat	560 mm
Fondària de la cavitat	550 (550) mm
Alçada de la part frontal de l'aparell	598 mm
Alçada de la part posterior de l'aparell	579 mm

Amplada de la part frontal de l'aparell	594 mm
Amplada de la part del darrere de l'aparell	558 mm
Fondària de l'aparell	561 mm
Fondària d'encastatge de l'aparell	540 mm
Fondària amb la porta oberta	1007 mm
Espai mínim de ventilació Espai mínim de ventilació a la part posterior, a sota	560x20 mm
Llargada del cable d'alimentació. El cable és l'extrem dret del darrere de l'aparell	1100 mm
Cargols d'instal·lació	4x25 mm

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antioxoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del

cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.

- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afluïxar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreneu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

Tipus de cables de recanvi o utilitzables a la instal·lació d'Europa:

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

Per saber la secció del cable a utilitzar, vegeu la potència total indicada a la placa de característiques. També podeu consultar la taula:

Potència total (W)	Secció del cable (mm ²)
màxim 1380	3x0.75
màxim 2300	3x1

Potència total (W)	Secció del cable (mm ²)
màxim 3680	3x1.5

El cable a terra (cable verd/groc) ha de ser 2 cm més llarg que els cables neutres de fase marró i blau.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

AVÍS!

Risc d'espalllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
 - no poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell.
 - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
 - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.

- no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
- aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

Risc de lesions, incendi o d'espantllar l'aparell.

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els plafons de vidre es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els plafons de vidre de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.

- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs.

2.5 Il·luminació interior

AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions .

2.6 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat.
- Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.7 Eliminació

AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

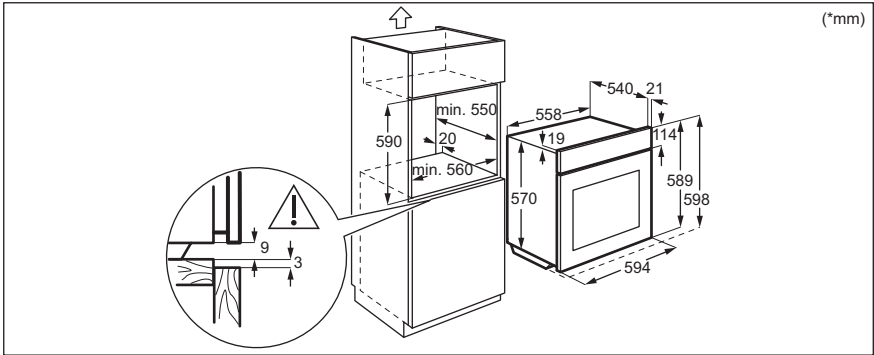
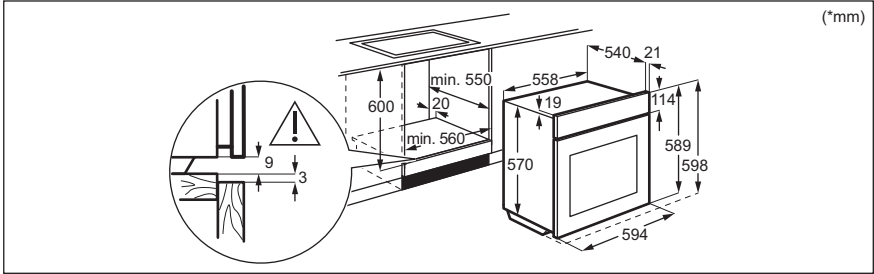
- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.
- Retireu la fixació de seguretat de la porta per evitar que els infants o animals quedin atrapats en l'aparell.

3. INSTAL·LACIÓ

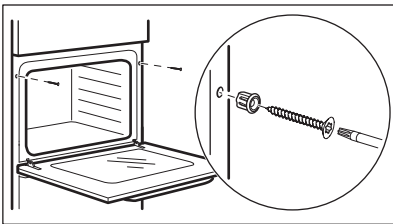
⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

3.1 Instal·lació a

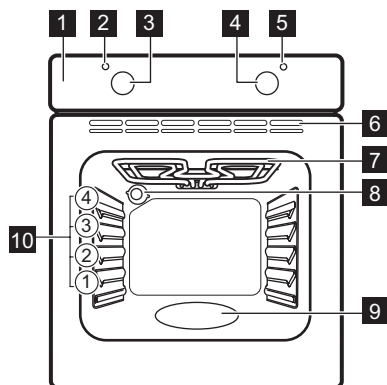


3.2 Assegurar el forn al moble



4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Pilot/símbol de potència
- 3 Botó per a les funcions d'escalfament
- 4 Selector (de temperatura)
- 5 Indicador/símbol de temperatura
- 6 Reixetes d'aire per al ventilador de refrigeració
- 7 Element d'escalfament
- 8 Llum
- 9 Encastat - Dipòsit Aqua cleaning
- 10 Posicions del prestatge

4.2 Accessoris

- **Graella metàl·lica**
Per a estris de cuina, motlles de pastissos, rostits.

- **Safata de pastisseria**
Per a pastissos i galetes.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Abans del primer ús

El forn pot emetre fum i despendre olor mentre s'escalfa. Assegureu-vos que la sala està ben ventilada.



Pas 1

Netejar el forn

1. Retireu tots els accessoris del forn.
2. Netegeu el forn i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.



Pas 2

Preescalfar el forn buit

1. Ajusteu la temperatura màxima de la funció: .
Temps: 1 h.
2. Ajusteu la temperatura màxima de la funció: .
Temps: 15 min.

Apagueu el forn i espereu fins que es refredi. Poseu els accessoris dins el forn.

6. ÚS DIARI







AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Com ajustar: Funció d'escalfament

Pas 1	Gireu el selector de les funcions d'escalfament per seleccionar una funció.
Pas 2	Gireu el selector de control per seleccionar la temperatura.
Pas 3	Per apagar el forn, gireu els selectors fins a la posició d'apagat (OFF).

6.2 Funcions d'escalfament

Funció d'escalfament	Aplicació
 Posició apagada	El forn està apagat.
 Calor inferior	Per fer pastissos amb base cruixent i conservar aliments.
 Grill	Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.
 Calor superior	Per daurar pa, pastissos i rebosteria. Per acabar plats cuinats.
 Cocció convencional / Aqua Clean	Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell. Vegeu el capítol "Manteniment i neteja" per a més informació sobre: Aqua Clean.
 Enformat convencional	Aquesta funció està dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Quan la feu servir, la temperatura dins l'aparell pot ser diferent de la que heu establert. Es pot reduir la potència. Per a més informació, vegeu el capítol "Ús diari", Notes a: Enformat convencional.

6.3 Notes sobre: Enformat convencional

Aquesta funció s'utilitzava per complir amb la classe d'eficiència energètica i els requisits de disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1.

La porta del forn ha de romandre tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i el forn funcioni amb el màxim nivell d'eficiència energètica possible.

Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament.

Per consultar les instruccions de cocció, vegeu el capítol «Consells i trucs», Enformat convencional. Per obtenir recomanacions generals d'estalvi d'energia, consulteu el capítol «Eficiència energètica», Estalvi d'energia.

7. ÚS DELS ACCESSORIS

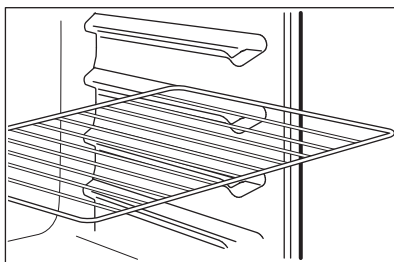
AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

7.1 Inserció d'accessoris

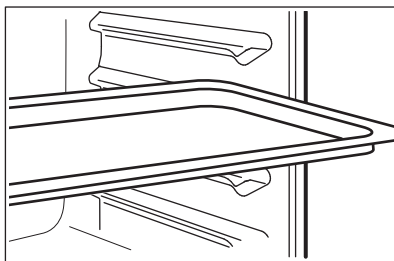
Graella metàl·lica:

Introduïu el prestatge entre les guies de les graelles de suport laterals i assegureu-vos que els peus apuntin cap avall.



Safata de pastisseria:

Empenyeu la safata entre les barres de guia del suport lateral.



8. FUNCIONS ADDICIONALS

8.1 Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa automàticament per tal de mantenir les superfícies de l'aparell fredes. Si apagueu l'aparell, el ventilador de refrigeració s'aturarà.

8.2 Termostat de seguretat

L'ús incorrecte del forn o la presència de components defecuosos pot provocar un

sobreescaïfament perillós. Per evitar aquest problema, el forn incorpora un termostat de seguretat que interromp el subministrament elèctric. El forn s'activa de nou automàticament quan la temperatura baixa.

9. CONSELLS I TRUCS

i

Consulteu els capítols de seguretat.

9.1 Recomanacions de cocció

El forn té quatre nivells.

Compteu les posicions dels nivells des de la part inferior del forn.

És possible que el forn cogui o rosteixi de forma diferent al forn que teníeu abans.

Enfornar pastissos

No obriu la porta del forn abans que hagi transcorregut 3/4 del temps de cocció programat.

Si utilitzeu dues safates de forn al mateix temps, deixeu un nivell buit entre totes dues.

Cuinar carn i peix

Deixeu reposar la carn uns 15 minuts abans de tallar-la per conservar els suc.

Per evitar que es formi massa fum al forn durant el rostit, afegiu una mica d'aigua a la safata fonda. Per evitar que el fum es condensi, afegiu aigua cada vegada que s'assequi.

Temps de cocció

El temps de cocció depèn del tipus de menjar, la seva consistència i volum.

Inicialment, vigileu el rendiment durant la cocció. Trobeu els ajustaments ideals (nivell d'escalfor, temps de cocció, etc.) per la vostra bateria de cuina, receptes i quantitats en fer servir aquest aparell.

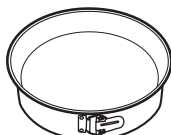
9.2 Enfornat convencional : accessoris recomanats

Feu servir recipients i motlles foscos, no reflector. Absorbeixen millor l'escalfor que els materials de colors foscos i reflectors.



Paella per a pizza

Fosc, no reflector
28 cm de diàmetre



Plat de cocció

Fosc, no reflector
26 cm de diàmetre



Ramequin

Ceràmica
8 cm de diàmetre,
5 cm d'alçada













Motle de flam

Fosc, no reflector
28 cm de diàmetre

9.3 Enfornat convencional








Per a millors resultats, seguiu les indicacions de la taula següent.

		 (°C)		 (min)
Rotlles dolços, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	35 - 40
Panets, 9 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	35 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	graella metàl·lica	220	2	35 - 40
Swiss roll	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Brownie	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	30 - 40

		 (°C)		 (min)
Suflé, 6 peces	olles de ceràmica damunt una graella metàl·lica	200	3	30 - 40
Base de flam esponjosa	motlle de flam damunt graella metàl·lica	170	2	20 - 30
Pastís Victòria	plat d'enfornar damunt de graella metàl·lica	170	2	35 - 45
Peix escumat, 0,3 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 45
Peix sencer, 0,2 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 45
Filet de peix, 0,3 kg	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	180	3	35 - 45
Carn escumada, 0,25 kg	safata d'enfornar o safata profunda	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	safata d'enfornar o safata profunda	200	3	25 - 35
Galetes, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	20 - 30
Macaroons, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	40 - 45
Muffins, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Pasta salada, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	35 - 45
Galetes de pasta trençada, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	150	2	40 - 50
Pastissets, 8 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	20 - 30
Verdures, escaldades, 0,4 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 40
Truita vegetariana	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	200	3	30 - 45
Verdures mediterrànies, 0,7 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	4	35 - 40

9.4 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves segons la norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastissos petits, 16 per safata	Coccio convencional	Safata de pastisseria	3	170	20 - 35	-
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Coccio convencional	Graella metàl·lica	1	170	70 - 90	-
Bescuit, motlle de pastís de 26 cm	Coccio convencional	Graella metàl·lica	2	170	35 - 45	-
Short bread (galletes escoceses)	Coccio convencional	Safata de pastisseria	3	150	20 - 35	Preescalfeu el forn durant 10 min.
Torrades	Grill	Graella metàl·lica	3	màx.	1 - 5	Preescalfeu el forn durant 10 min.
Hamburguesa de bou, 6 peces, 0,6 kg	Grill	Graella metàl·lica i safata escorredora	3	màx.	20 - 30	Col·loqueu la graella metàl·lica al tercer nivell i la safata al segon nivell del forn. Gireu els aliments a la meitat del temps de coccio. Preescalfeu el forn durant 10 min.

10. CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

10.1 Notes sobre la neteja



Productes de neteja

Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau. Netegeu i comproveu la junta de la porta del marc de la cavitat.

Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.

Netegeu les taques amb un detergent suau.



Ús diari

Netegeu la cavitat després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.

La humitat es pot condensar dins del forn o als panells de vidre de la porta. Per disminuir la condensació, poseu en marxa l'aparell durant 10 minuts abans de la cocció. No emmagatzemeu menjar a l'aparell durant més de 20 minuts. Eixugueu la cavitat amb un drap de microfibra després de cada ús.



Accessoris

Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No netegeu els accessoris al rentavaixel·la.

No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

10.2 Com utilitzar: Aqua Cleaning

Aquest procediment de neteja utilitza la humitat per eliminar les partícules de greix i menjar del forn.

Pas 1 Aboqueu aigua a la cavitat repujada: 150 ml.

Pas 2 Seleccioneu la funció:

Pas 3 Ajusteu la temperatura a 90 °C.

Pas 4 Deixeu el forn en marxa durant 30 min.

Pas 5 Apagueu el forn.

Pas 6 Espereu fins que el forn es refredi. Assequueu la cavitat amb un drap suau.

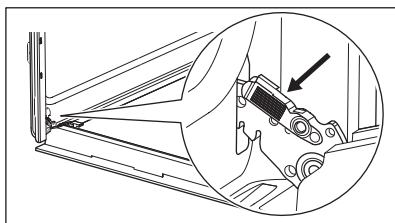
10.3 Com extreure i instal·lar: Porta

La porta del forn té dos plafons de vidre. La porta del forn i els panells de vidre interns es poden retirar per netejar-los. Llegiu l'apartat «Desmuntatge i muntatge de la porta» abans de retirar els plafons de vidre.

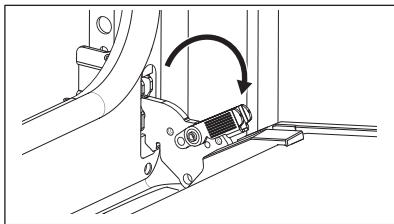
PRECAUCIÓ!

No feu servir el forn sense els plafons de vidre.

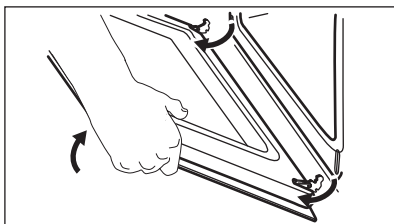
Pas 1 Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.



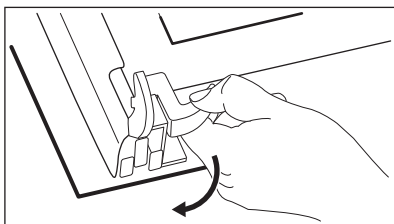
Pas 2 Aixequeu i estireu les baldes fins que facin clic.



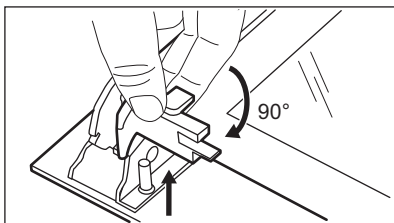
Pas 3 Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixequeu i tireu per retirar la porta del suport.



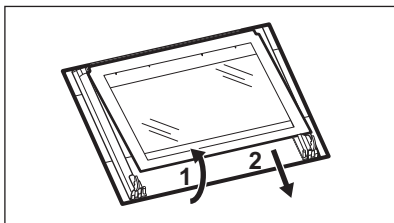
Pas 4 Col·loqueu la porta a sobre d'un drap suau i una superfície estable i allibereu el sistema de bloqueig per extreure el plafó de vidre intern.



Pas 5 Gireu els elements de fixació 90° i traieu-los de les seves posicions.



Pas 6 Primer aixequeu amb cura i després traieu el panell de vidre.

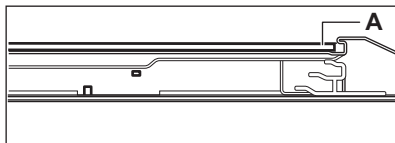


Pas 7 Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.

Pas 8 Quan acabi el procés de neteja, col·loqueu el plafó de vidre i la porta del forn.

Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes.

Si està ben instal·lat, el revestiment de la porta fa un clic.
Assegureu-vos de col·locar correctament el panell de vidre intern a la seva posició.



10.4 Com substituir-lo: Llum

⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.
La bombeta pot estar calenta.

Abans de substituir el llum:

Pas 1	Pas 2	Pas 3
Apagueu el forn. Espereu fins que el forn es refredi.	Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica.	Col·loqueu un drap a la part inferior de la cavitat.

Llum posterior

Pas 1	Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.
Pas 2	Netegeu la coberta de vidre.
Pas 3	Substituiu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
Pas 4	Col·loqueu la coberta de vidre.

11. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

11.1 Què fer si...

Si el vostre cas no s'inclou en aquesta taula, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

Problema	Comproveu que...
El forn no s'escalfa.	El fusible s'ha fos.

Problema	Comproveu que...
La junta de la porta està feta malbé.	No utilitzeu el forn. Posi's en contacte amb el servei autoritzat més proper.
El llum no funciona.	El llum s'ha fos.

11.2 Dades per a la reparació

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat.

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa de dades tècniques està situada al marc davanter de la cavitat de l'aparell. No retireu la placa d'identificació de la cavitat de l'aparell.

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.)

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Número de producte (PNC)

Número de sèrie (S.N.)

12. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

12.1 Informació del producte i full d'informació del producte segons la normativa de disseny ecològic i etiquetatge energètic de la UE

Nom del proveïdor	Zanussi
Identificació de model	ZOHNB0W2 944068345
Índex d'eficiència energètica	94.9
Classe d'eficiència energètica	A
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.75 kWh/cicle
Nombre de cavitats	1
Font de calor	Electricitat
Volum	56 l
Tipus de forn	Forn encastat
Massa	26.9 kg

IEC/EN 60350-1: Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 1: Cuines, forns, forns de vapor i grills; mètodes de mesura de rendiment.

12.2 Estalvi d'energia



L'aparell inclou funcions que us poden ajudar a estalviar energia en la cocció diària.

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la cocció. Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Feu servir estris de cuina metàl·lics per estalviar energia.

Sempre que us sigui possible, no preescalfeu l'aparell abans de la cocció.

Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat alhora.

Calor residual

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per escalfar altres plats.

Per mantenir els aliments calents


Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir els aliments calents.


Enfornat convencional

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga.

13. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol .
Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a

les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

Bem-vindo(a) à Zanussi! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.zanussi.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	19
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	21
3. INSTALAÇÃO.....	24
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	25
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	25
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	26
7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	27
8. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	27
9. SUGESTÕES E DICAS.....	28
10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	30
11. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	34
12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	34
13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	35

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Não utilize um aparelho de limpeza 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 quebrar o vidro.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	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 encastre 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

2.2 Ligação eléctrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

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

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

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

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

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

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos

inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

 **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza

 **AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Iluminação interna

 **AVISO!**

Risco de choque elétrico.

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

2.6 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.7 Eliminação

 **AVISO!**

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

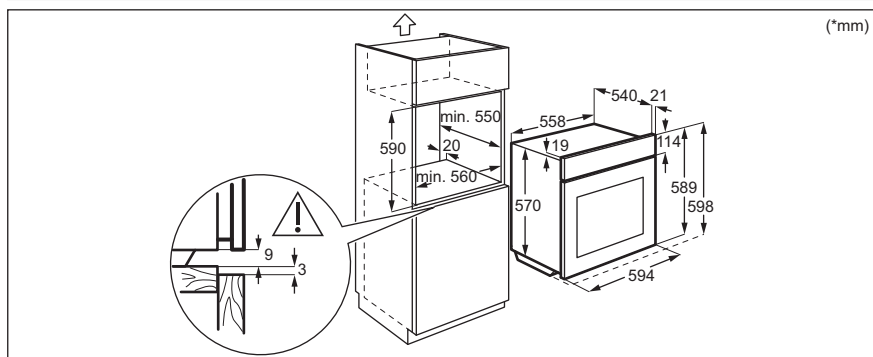
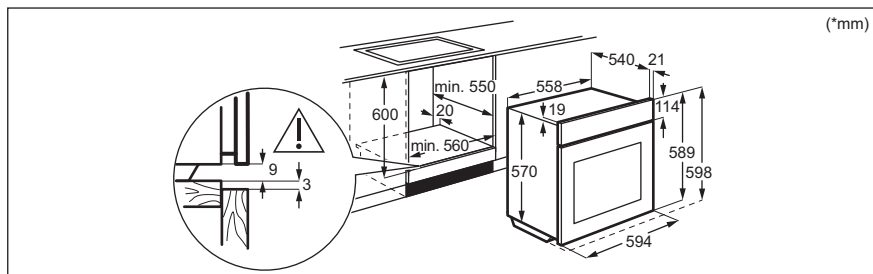
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. INSTALAÇÃO

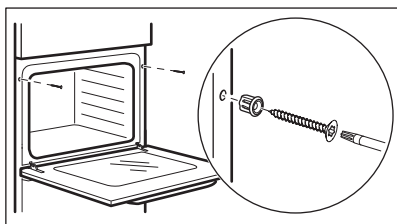
⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Encastre

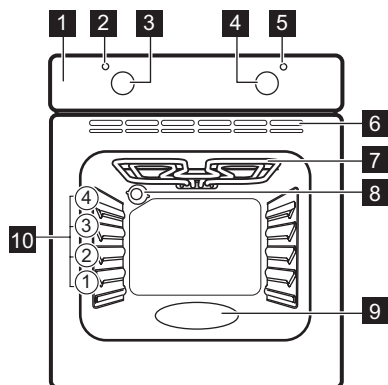


3.2 Fixação do forno no armário



4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Resumo geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Luz/símbolo de potência
- 3 Botão para os tipos de aquecimento
- 4 Botão de controlo (para a temperatura)
- 5 Símbolo/indicador de temperatura
- 6 Saídas de ar para a ventoinha de arrefecimento
- 7 Elemento de aquecimento
- 8 Lâmpada
- 9 Relevo da cavidade - Recipiente da limpeza com água
- 10 Nível das prateleiras

4.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**
Para tachos, formas de bolos, assados.

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

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Antes da primeira utilização

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



Passo 1



Limpeza do forno

1. Remova todos os acessórios do forno.
2. Limpe o forno e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.



Passo 2

Pré-aquecer o forno vazio

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

Desligue o forno e aguarde até estar frio. Coloque os acessórios no forno.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA







AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Como definir: Tipo de aquecimento

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

6.2 Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Posição de desligado	O forno está desligado.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 Aquecimento superior	Para dourar pão, bolos e pastéis. Para terminar pratos cozinhados.
 Aquecimento convencional/Limpeza com água	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira. Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza" para mais informações sobre: Limpeza com água.
 Cozedura convencional	Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Quando utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode ser diferente da temperatura selecionada. A potência de aquecimento pode ser reduzida. Para obter mais informações, consulte o capítulo "Utilização diária", Notas sobre: Cozedura convencional .

6.3 Notas sobre:Cozedura convencional

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

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja

interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função a lâmpada é automaticamente desativada.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Cozedura convencional Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.

7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

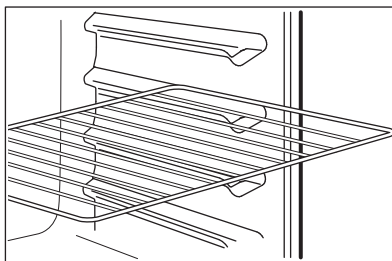
AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Inserir acessórios

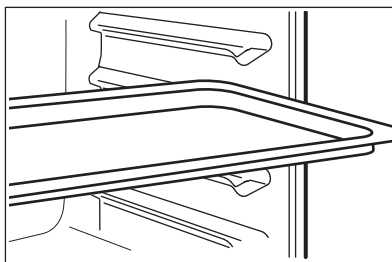
Prateleira em grelha:

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



Tabuleiro para assar:

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



8. FUNÇÕES ADICIONAIS

8.1 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento para.

8.2 Termóstato de segurança

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

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

9. SUGESTÕES E DICAS



Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Recomendações para cozinhar

O forno possui quatro posições de prateleira.

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

O seu forno pode cozer ou assar de forma diferente do forno que utilizava anteriormente.

Cozer bolos

Não abrir a porta do forno antes de ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura definido.

Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, manter um nível vazio entre eles.

Cozinhar carne e peixe

Deixar a carne repousar durante cerca de 15 minutos antes de a cortar, para que o sumo não escorra.

Para evitar demasiado fumo no forno durante o assado, adicionar alguma água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação do fumo, adicionar água toda a vez que esta secar.

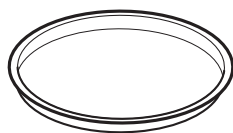
Tempos de cozedura

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

Inicialmente, controle o desempenho quando cozinha. Quando utilizar este aparelho, encontrar as melhores definições (grau de aquecimento, tempo de cozedura, etc.) para os seus tachos, receitas e quantidades.

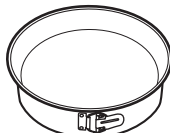
9.2 Cozedura convencional - acessórios recomendados

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



Forma para pizza

Escuro, não refletor
28 cm de diâmetro



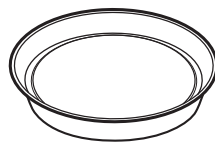
Assadeira

Escuro, não refletor
26 cm de diâmetro



Formas individuais

Vitrocâmica
8 cm de diâmetro,
5 cm de altura



Forma com base para flan

Escuro, não refletor
28 cm de diâmetro

9.3 Cozedura convencional

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



Pastéis doces, 12 unidades



tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras



(°C)

180













2



(min.)








35 - 40

		 (°C)		 (min.)
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	35 - 40
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	200	3	30 - 40
Base flan massa lev.	forma de base de flan na prateleira em grelha	170	2	20 - 30
Bolo Victoria	assadeira na prateleira em grelha	170	2	35 - 45
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	35 - 45
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	25 - 35
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	40 - 45
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	35 - 45
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	40 - 50
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 40
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	200	3	30 - 45

		 (°C)		 (min.)
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	35 - 40

9.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 16 por tabuleiro	Aquecimento convencional	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Aquecimento convencional	Prateleira em grelha	1	170	70 - 90	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Aquecimento convencional	Prateleira em grelha	2	170	35 - 45	-
Pão pequeno	Aquecimento convencional	Tabuleiro para assar	3	150	20 - 35	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Tosta	Grelhador	Prateleira em grelha	3	máx.	1 - 5	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Hambúrguer de vaca, 6 peças, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	3	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no terceiro nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no segundo nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 10 min.

10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 Notas sobre a limpeza



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Limpe e verifique a junta da porta em torno da moldura da cavidade.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

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

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



Acessórios

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

Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

10.2 Como utilizar: Limpeza com água

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

Passo 1 Verta água para o baixo relevo da cavidade: 150 ml.

Passo 2 Selecione a função:

Passo 3 Defina a temperatura para 90°C.

Passo 4 Deixe o forno funcionar durante 30 min.

Passo 5 Desligue o forno.

Passo 6 Aguarde até que o forno esteja frio. Seque a cavidade com um pano macio.

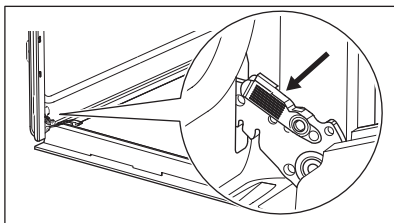
10.3 Como remover e instalar: Porta

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

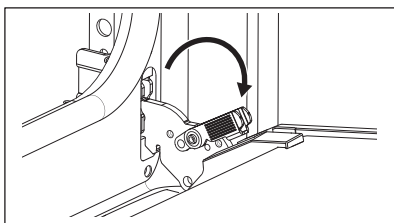
CUIDADO!

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

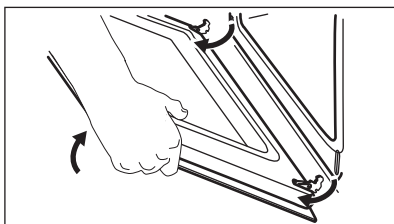
Passo 1 Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



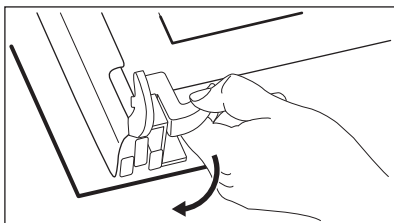
Passo 2 Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



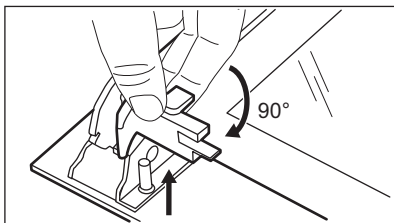
Passo 3 Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



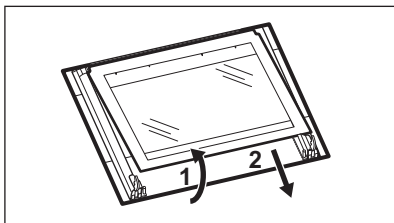
Passo 4 Coloque a porta num pano macio numa superfície estável e liberte o sistema de bloqueio para remover o painel de vidro interno.



Passo 5 Rode os fixadores em 90° e retire-os dos respectivos alojamentos.



Passo 6 Comece por levantar o painel de vidro com cuidado e depois retire-o.

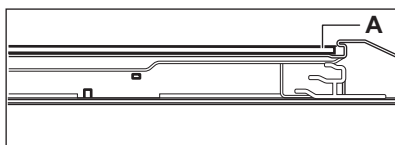


Passo 7 Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Passo 8 Após a limpeza, instale o painel de vidro e a porta do forno.

Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique. Certifique-se de que instala o painel de vidro interno corretamente nos respectivos alojamentos.



10.4 Como substituir: Lâmpada

AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1

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

Passo 2

Desligue o forno da corrente elétrica.

Passo 3

Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada posterior

Passo 1 Rode a proteção de vidro para a retirar.

Passo 2 Limpe a cobertura de vidro.

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

Passo 4 Instale a cobertura de vidro.

11. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 O que fazer se...

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

Problema	Verificar se...
O forno não aquece.	O fusível está fundido.
A junta da porta está danificada.	Não utilize o forno. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.

11.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor

ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:

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

12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

12.1 Informação do produto e folheto de informação do produto de acordo com os Regulamentos de Ecodesign e Rotulagem de Energia da UE

Nome do fornecedor	Zanussi
Identificação do modelo	ZOHNB0W2 944068345
Índice de Eficiência Energética	94,9
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,75 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	56 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	26.9 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

12.2 Poupança de energia



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

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

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

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

Aquecimento residual

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

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes


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


Cozedura convencional

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada está desligada.

13. 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.

Le damos la bienvenida a Zanussi. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.zanussi.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	36
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	38
3. INSTALACIÓN.....	41
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	42
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	42
6. USO DIARIO.....	43
7. USO DE LOS ACCESORIOS.....	44
8. FUNCIONES ADICIONALES.....	44
9. CONSEJOS.....	45
10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	47
11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	50
12. EFICACIA ENERGÉTICA.....	51
13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	52

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados

del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

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
Tornillos de montaje	4x25 mm

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

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

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento

debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

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

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

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

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

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.

- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - 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 alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Iluminación interna

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

2.6 Asistencia técnica

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

2.7 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

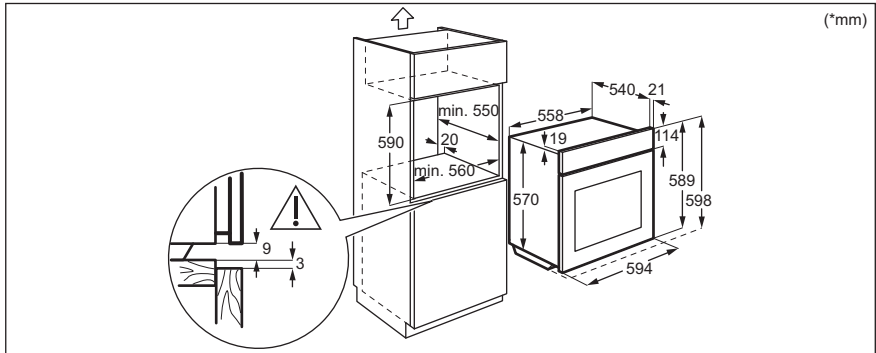
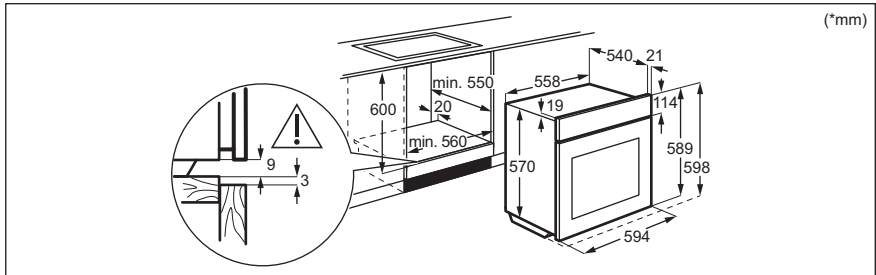
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. INSTALACIÓN

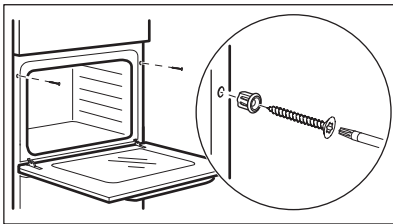
⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Empotrado

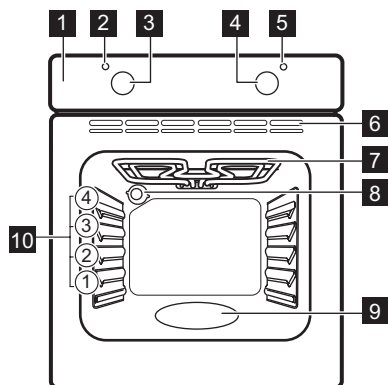


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Resumen general



- 1 Panel de mandos
- 2 Piloto/símbolo de alimentación
- 3 Mando de las funciones de cocción
- 4 Mando de control (para la temperatura)
- 5 Indicador/símbolo de temperatura
- 6 Respiraderos del ventilador de refrigeración
- 7 Resistencia
- 8 Bombilla
- 9 Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua
- 10 Posiciones de las parrillas

4.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.

- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Antes del primer uso

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



Paso 1



Limpie el horno



Paso 2

Precaliente el horno vacío

1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Limpie el horno y los accesorios solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

1. Seleccione la temperatura máxima para la función: .
Tiempo: 1 h.
2. Seleccione la temperatura máxima para la función: .
Tiempo: 15 min.

Apague el horno y espere a que esté frío. Coloque los accesorios en el horno.

6. USO DIARIO









ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo ajustar: Función de cocción

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

6.2 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Posición de apagado	El horno está apagado.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Calor superior	Para pan negro, tartas y pasteles. Para terminar los platos cocinados.
 Cocción convencional / Limpieza con agua	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua.
 Horneado húmedo tradicional	Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura interior del aparato puede diferir de la temperatura ajustada. La energía de calentamiento puede reducirse. Para obtener más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre Horneado húmedo tradicional.

6.3 Notas sobre la función Moist Fan: Horneado húmedo tradicional

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

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

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo “Consejos”, Horneado húmedo tradicional. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo “Eficiencia energética”, Ahorro energético.

7. USO DE LOS ACCESORIOS



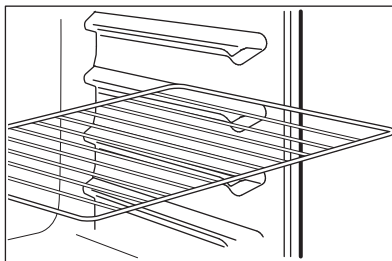
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Inserción de accesorios

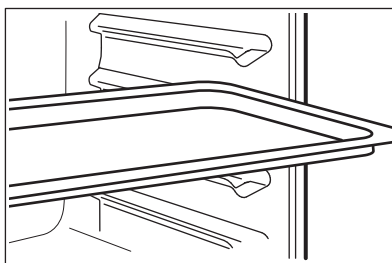
Parrilla:

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



Bandeja:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



8. FUNCIONES ADICIONALES

8.1 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento se detiene.

8.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación.

El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

9. CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cuatro niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El horno puede hornear o asar de forma diferente al horno que tenía antes.

Hornear pasteles

No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 del tiempo de cocción programado.

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, mantenga un nivel vacío entre ellas.

Cocinar carne y pescado

Deje reposar la carne unos 15 minutos antes de cortarla para que el jugo no se escurra.

Para evitar un exceso de humo en el horno durante el asado, añada un poco de agua a la bandeja honda. Para evitar la condensación de humo, añada agua cada vez que se seque.

Tiempos de cocción

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

Al principio, esté pendiente del avance la cocción. Averigüe los mejores ajustes (temperatura, tiempo de cocción, etc.) para sus utensilios de cocina, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.

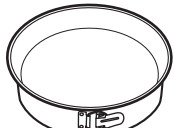
9.2 Horneado húmedo tradicional - accesorios recomendados

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



Bandeja para pizza

Oscuro, mate
28 cm de diámetro



Bandeja para hornear

Oscuro, mate
26 cm de diámetro



Ramequines

Cerámica
8 cm de diámetro,
5 cm de altura








Molde para base

Oscuro, mate
28 cm de diámetro








9.3 Horneado húmedo tradicional

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

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 40
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	35 - 40
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Brownie	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	30 - 40
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	170	2	20 - 30
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	35 - 45
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	35 - 45
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 35
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	40 - 45
Magdalenas, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	35 - 45
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	40 - 50
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 40
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	30 - 45
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	35 - 40

9.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Pastillos, 16 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	1	170	70 - 90	-
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	35 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	150	20 - 35	Precaliente el horno durante 10 min
Tostadas	Grill	Parrilla	3	máx.	1 - 5	Precaliente el horno durante 10 min
Hamburguesa de vacuno, 6 piezas, 0,6 kg	Grill	Parrilla y bandeja de goteo	3	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el tercer nivel y la graserá en el segundo nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno durante 10 min

10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

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

Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



Accesorios

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

Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

10.2 Instrucciones de uso: Limpieza con agua

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

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

Paso 2 Seleccione la función:

Paso 3 Ajuste la temperatura a 90 °C.

Paso 4 Deje funcionar el horno 30 minutos.

Paso 5 Apague el horno.

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

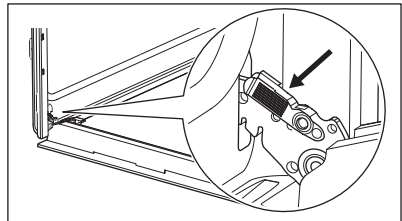
10.3 Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Puede retirar la puerta del horno y el panel interno de cristal para limpiarlo. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

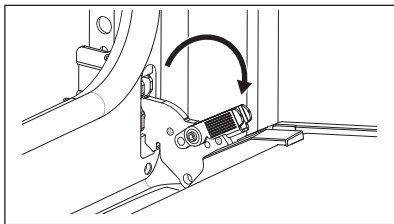
PRECAUCIÓN!

No utilices el horno sin los paneles de cristal.

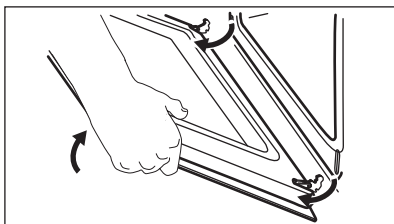
Paso 1 Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



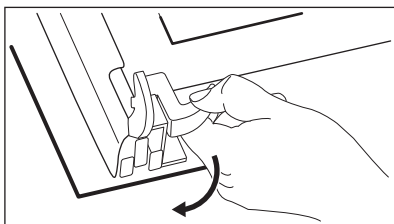
Paso 2 Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



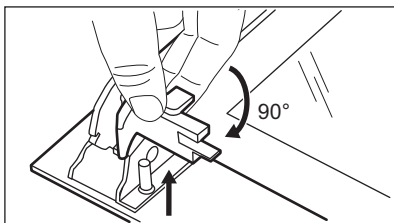
Paso 3 Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



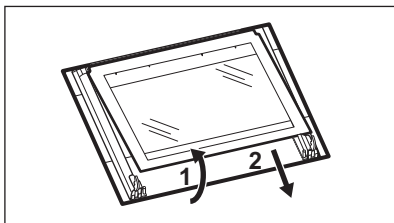
Paso 4 Pon la puerta sobre un paño suave en una superficie estable y libera el sistema de bloqueo para quitar el panel de cristal interno.



Paso 5 Gire los pasadores en un ángulo de 90° y extráigalos de sus asientos.



Paso 6 Levante primero con cuidado y después retire el panel de cristal.



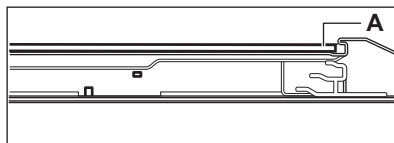
Paso 7 Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

Paso 8 Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

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

Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal interno en los puntos de sujeción adecuados.



10.4 Cómo cambiar: Bombilla

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1

Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.

Paso 2

Desconecte el horno de la red.

Paso 3

Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla trasera

Paso 1 Gire la tapa de cristal para extraerla.

Paso 2 Limpie la tapa de cristal.

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

Paso 4 Instale la tapa de cristal.

11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Qué hacer si...

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

Problema Compruebe que...

El horno no se calienta. Ha saltado el fusible.

Problema Compruebe que...

La junta de la puerta está dañada. No utilice el horno. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

La bombilla no funciona. La bombilla se ha fundido.

11.2 Datos de servicio

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

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 del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

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

12. EFICACIA ENERGÉTICA

12.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

Nombre del proveedor	Zanussi
Identificación del modelo	ZOHNB0W2 944068345
Índice de eficiencia energética	94.9
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.75 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	56 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	26.9 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

12.2 Ahorro energético



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

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

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

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

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

Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor

residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos


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


Horneado húmedo tradicional

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando se utiliza esta función, la bombilla está apagada.

13. 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.







zanussi.com

867376276-B-392023



CE