



ZOPNE6XN

CA	Manual d'usuari   <b>Forn</b>	2
PT	Manual de instruções   <b>Forno</b>	29
ES	Manual de instrucciones   <b>Horno</b>	57



# 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](http://www.zanussi.com/support)

## A LA NOSTRA PÀGINA WEB TROBAREU:



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

Subjecte a canvis sense preavís.

## CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	4
3. INSTAL·LACIÓ.....	8
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	9
5. TAULER DE CONTROL.....	9
6. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	10
7. ÚS DIARI.....	11
8. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	14
9. ÚS DELS ACCESSORIS.....	16
10. FUNCIONS ADDICIONALS.....	17
11. CONSELLS.....	17
12. CURA I NETEJA.....	20
13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	25
14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	26
15. ESTRUCTURA DE MENÚ.....	27
16. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	28

## 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.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- 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.
- Abans de la neteja pirolítica, retireu tots els accessoris i els dipòsits/vessaments de la cavitat de l'aparell.

## 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 antixoc 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 afluixar 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 desconectar 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 desconectar 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.
- Tanqueu completament la porta de l'aparell abans d'endollar-lo a la presa de corrent.
- 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 <sup>2</sup> )
màxim 1380	3x0.75
màxim 2300	3x1
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'espatllar 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.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els sucus de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- 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'espatllar 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.
- Substituiu 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 Neteja pirolítica

### **AVÍS!**

Risc de lesions/incendi/emissions químiques (fums) en mode pirolític.

- Abans de fer anar la neteja pirolítica i el preescalfament inicial, elimineu de la cavitat del forn:
  - qualsevol excés de residus de menjar i esquitxos/acumulacions d'oli o greix;
  - qualsevol objecte amovible (prestatges, baranes laterals, etc., que venen amb l'aparell), particularment estris antiadherents, olles, paelles, safates, recipients, etc.;
- Llegiu atentament totes les instruccions per a la neteja pirolítica.

- Mantingueu els infants allunyats de l'aparell mentre s'estigui duent a terme la neteja pirolítica. L'aparell s'escalfa molt i les reixetes de refrigeració frontals alliberen aire calent.
- La neteja pirolítica és un procés a alta temperatura que pot deixar anar fums dels residus del menjar i dels materials de fabricació, així que s'aconsella als consumidors que:
  - comptin amb una bona ventilació durant i després de cada neteja pirolítica;
  - comptin amb una bona ventilació durant i després del preescalfament inicial.
- No vesseu o aboqueu aigua a la porta del forn durant i després de la neteja pirolítica per evitar danyar els plafons de vidre.
- Els fums alliberats per qualsevol forn pirolític/residu de cocció segons es descriu anteriorment no són nocius per a les persones, inclosos els infants ni les persones amb afeccions de salut.
- Mantingueu allunyades les mascotes de l'aparell durant i després de la neteja pirolítica i el preescalfament inicial. Els animals petits (especialment els ocells i els rèptils) poden ser molt sensibles als canvis de temperatura i a les emissions de fums.
- Les superfícies antiadherents dels diversos estris de cuina es poden fer malbé per l'alta temperatura de la neteja pirolítica de qualsevol forn pirolític i ser també una font de fums nocius de baixa intensitat.

## 2.6 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 .

## 2.7 Manteniment i reparació

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

## 2.8 Eliminació

### AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

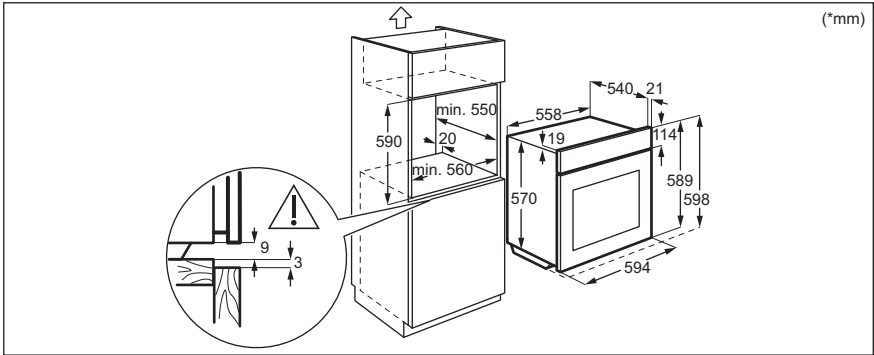
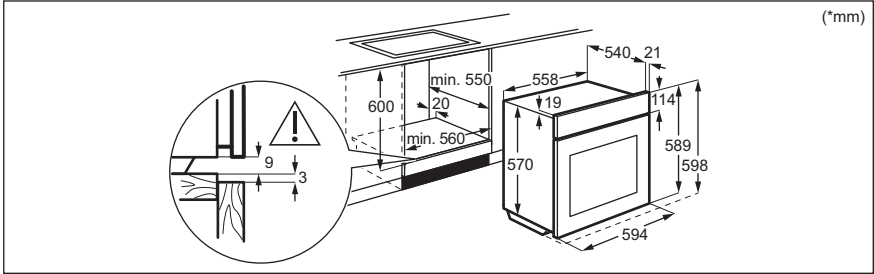
- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.
- Retireu la fixació de seguretat de la porta per evitar que els infants o animals quedin atrapats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

## 3. INSTAL·LACIÓ

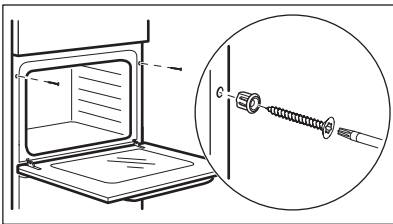
### ⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 3.1 Instal·lació a



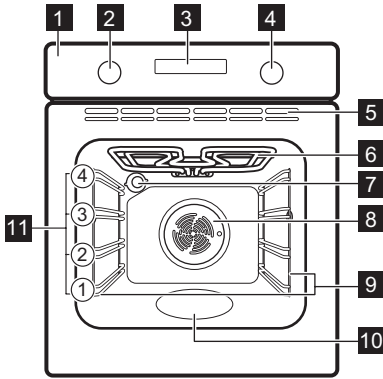
### 3.2 Assegurar el forn al moble





## 4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

### 4.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Botó per a les funcions d'escalfament
- 3 Pantalla
- 4 Selector de control (per a la temperatura)
- 5 Reixetes d'aire per al ventilador de refrigeració
- 6 Element d'escalfament
- 7 Llum
- 8 Ventilador
- 9 Suport de prestatge, desmuntable
- 10 Buit d'encastament
- 11 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.
- **Graella/safata per a rostir**  
Per fornejar i rostir o com a cassola per recollir greix.

## 5. TAULER DE CONTROL

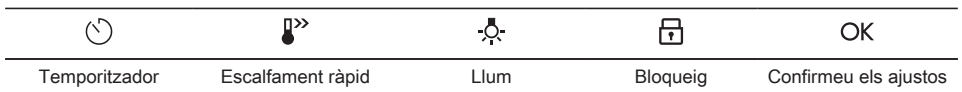
### 5.1 Botons retràctils

Per fer servir l'aparell, premeu el selector. El selector surt.

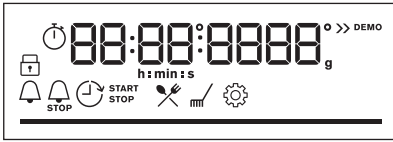
### 5.2 Visió general del tauler de control

Seleccioneu una funció d'escalfament per engegar l'aparell. Gireu el selector de les

funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per apagar l'aparell.



## 5.3 Pantalla



Mostrar amb les funcions de tecla.

### Indicadors de pantalla

#### Indicadors bàsics



#### Indicadors del temporitzador



**Barra de progrés:** per a la temperatura o el temps. La barra és totalment vermella si l'aparell arriba a la temperatura programada.



## 6. ABANS DEL PRIMER ÚS

### ⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 6.1 Neteja inicial

Abans del primer ús, netegeu l'aparell en buit i ajusteu l'hora:




00:00

Establiu el temps. Premeu **OK**.


### 6.2 Preescalfament inicial

Preescalfeu el forn buit abans del primer ús.

**Pas 1** Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles del forn.

**Pas 2** Ajusteu la temperatura màxima de la funció: .  
Deixeu el forn en marxa durant 1 h.

---

**Pas 3** Ajusteu la temperatura màxima de la funció:   
Deixeu el forn en marxa durant 15 min.

---

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

---

## 7. ÚS DIARI

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 7.1 Com ajustar: Funcions d'escalfament

---








**Pas 1** Gireu el selector de les funcions d'escalfament i seleccioneu una funció.

---




**Pas 2** Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.

---

### 7.2 Funcions d'escalfament

Funció d'escalfament	Aplicació
 <b>Aire calent</b>	Per coure al forn en un màxim de dos nivells al mateix temps i deshidratar aliments. Reduïu la temperatura entre 20 i 40 °C menys que per a Cocció convencional.
 <b>Cocció convencional</b>	Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.
 <b>Aliments congelats</b>	Per coure menjar preparat cruixent, p. ex., patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera.
 <b>Funció pizza</b>	Per fer pizza. Per daurar bastant i per a bases cruixents.
 <b>Calor inferior</b>	Per fer pastissos amb base cruixent i conservar aliments.
 <b>Descongela</b>	Per descongelar aliments (fruita i verdures). El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats.
 <b>Cocció amb ventilació</b>	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. Aprofita l'escalfor residual. Es pot reduir la potència. Per a més informació, vegeu el capítol "Ús diari", Notes a: Cocció amb ventilació.

---

Funció d'escalfament	Aplicació
 Grill	Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.
 Graella turbo	Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar o daurar.
 Menú	Per entrar al menú: Cocció assistida, Neteja, Configuració.

### 7.3 Notes sobre: Cocció amb ventilació

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 després de 30 segons.

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







### 7.4 Com ajustar: Cocció assistida

Cada plat d'aquest submenú té una funció i temperatura d'escalfor recomanades. Feu servir la funció per preparar un plat més ràpidament amb els ajustos per defecte. Podeu canviar la temperatura en qualsevol moment durant la cocció.


Quan la funció acaba el seu temps, comproveu si el menjar està a punt.


Per a alguns plats també podeu cuinar amb:

- Pes automàtic


Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Entreu al menú.	Seleccioneu Cocció assistida. Premeu OK.	Trieu el plat. Premeu OK.	Poseu el plat dins el forn. Confirmeu els ajustos.





















### 7.5 Cocció assistida











Llegenda	
	Pes automàtic disponible.

Llegenda	
	Preescalfeu l'aparell abans de començar la cocció.

## Llegenda





 Nivell dels prestatges.

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P1	Filet de bou, poc fet (coccíó lenta)		  2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b>
P2	Filet de bou, al punt (coccíó lenta)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	poseu-hi les vostres espècies preferides o senzillament salpebreu amb pebre fresc. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P3	Filet de bou, molt fet (coccíó lenta)		
P4	Rostit de vedella (p. ex., espatlla)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm peces gruixudes	  2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b> Feu servir les vostres espècies preferides. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P5	Rostit de porc (coll o espatlla)	1.5 - 2 kg	 2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b> Gireu la carn a mig fer.
P6	Cap de llom, fresc	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	  2; <b>safata de forn</b> Feu servir les vostres espècies preferides. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P7	Costelles de porc	2 - 3 kg; feu servir 2 - 3 cm costelles de porc crues i primes	 2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b> Afegiu líquid fins a cobrir el fons del plat.
P8	Pollastre sencer	1 - 1.5 kg; fresc	  2; estri de rostir al forn <b>sobre la graella</b> Feu servir les vostres espècies preferides. Gireu el pollastre a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P9	Pit de pollastre	180 - 200 g per peça	 2; <b>safata de forn</b> Feu servir les vostres espècies preferides.
P10	Pastís de carn	1 kg	  2; <b>safata de forn</b> Feu servir les vostres espècies preferides.
P11	Peix sencer, a la graella	0.5 - 1 kg per peix	  2; <b>safata de forn</b> Farcíu el peix amb mantega i poseu-hi les vostres espècies i herbes preferides.
P12	Filet de peix	-	 2; cassola sobre la <b>graella</b> Feu servir les vostres espècies preferides.
P13	Pastís de formatge	-	 1;  motlle desmuntable de 26 cm sobre la <b>graella</b>
P14	Pastís de poma	-	 1; motlle de pastís sobre la <b>graella</b>
P15	Muffin de xocolata	-	 3; safata de muffins sobre la <b>graella</b>

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P16	Pa de pessic	-	 2; motlle de pa sobre la <b>graella</b>
P17	Patates al forn	1 kg	 2; <b>safata de forn</b> Poseu les patates senceres sobre la safata de forn.
P18	Croquetes, congelades	0.5 kg	 3; <b>safata de forn</b>
P19	Pomes, congelades	0.75 kg	 3; <b>safata de forn</b>
P20	Lasanya vegetal/de carn amb fulls de pasta seca	1 - 1.5 kg	 1; cassola sobre la <b>graella</b>
P21	Patates gratinades (patates crues)	1 - 1.5 kg	 1; cassola sobre la <b>graella</b>
P22	Pizza fresca, prima	-	 1; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfornar
P23	Pizza fresca, gruixuda	-	 1; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfornar
P24	Quiche	-	 1; motlle de forn sobre la <b>graella</b>
P25	Baguet / Xapata / Pa blanc	0.8 kg	 3; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfornar El pa blanc necessita més temps.

## 8. FUNCIONS DE RELLOTGE

### 8.1 Funcions del rellotge

Funció de rellotge	Aplicació
 Comptador de minuts	Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal.
 Temps de cocció	Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal i la funció d'escalament s'atura.
 Temporitzador	Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.
 Temporitzador	El màxim és de 23 h 59 min. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament del forn. Per engegar i parar el Temporitzador, seleccioneu: Menú, Configuració.

## 8.2 Com ajustar: Funcions del rellotge

### Com configurar: Hora del dia

Pas 1



Pas 2



Pas 3



Per canviar l'hora del dia, accediu al menú i seleccioneu Ajustos, Hora del dia.


Ajusteu el rellotge.

Premeu: **OK**.

### Com configurar: Comptador de minuts

Pas 1



Premeu: .

A la pantalla apareix:  
0:00  


Pas 2




Ajusteu el Comptador de minuts

Pas 3



Premeu: **OK**.

 El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

### Com configurar: Temps de cocció


Pas 1



Selecioneu una funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.

Pas 2



Premeu repetidament: .

A la pantalla apareix:  
0:00  
  
STOP

Pas 3



Selecioneu el temps de cocció.


Pas 4




Premeu: **OK**.

 El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

## Com configurar: Temporitzador

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4	Pas 5	Pas 6
					
Seleccio- neu la fun- ció d'escal- fament .	Premeu repe- tidament: 	La pantalla mostra: l'hora del dia  START	Ajusteu l'ho- ra d'inici.	A la panta- lla apareix: --:--  STOP	Ajusteu l'hora d'aca- bament. Premeu: OK.

 El temporitzador comença el compte enrere a partir de l'hora d'inici establerta.

## 9. ÚS DELS ACCESSORIS

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

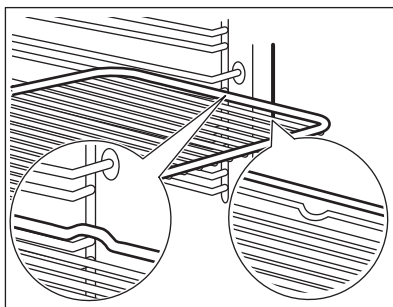
### 9.1 Inserció d'accessoris

Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat. Aquestes ranures

també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior realçada de la graella és un dispositiu especial per evitar el lliscament dels utensilis de la lleixa.

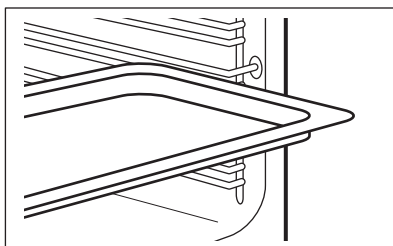
#### Graella metàl·lica:

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



#### Safata de pastisseria / Safata fonda:

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





## 10. FUNCIONS ADDICIONALS

### 10.1 Bloqueig

#### Aquesta funció evita canvis accidentals del mode de funcionament de l'aparell.

Activeu-lo quan l'aparell està funcionant: la cocció establerta continua i el tauler de control està bloquejat.  
Activeu-lo quan l'aparell està apagat: no es pot activar perquè el tauler de control està bloquejat.



: mantingueu-lo premut per activar la funció.  
Sona un senyal acústic.

: mantingueu-lo premut per apagar-lo.

3 x : parpelleja quan el bloqueig està activat.

### 10.2 Desconnexió automàtica

Per motius de seguretat, si la funció d'escalfament és activa i no s'han canviat els ajustos, l'aparell s'apagarà automàticament després d'una estona.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

(°C)	(h)
250	3

La funció d'apagada automàtica no s'activa amb les funcions: Llum, Temporitzador.

### 10.3 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 desactiveu el forn, el ventilador de refrigeració seguirà funcionant fins que l'aparell es refredi.

## 11. CONSELLS

### 11.1 Recomanacions de cocció








La temperatura i els temps de cocció de les taules són de referència. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients utilitzats.






El seu aparell pot coure o rostir de manera diferent a l'aparell que teníeu abans. Els consells següents mostren la configuració recomanada de temperatura, temps de cocció i nivell per a tipus específics d'aliments.

Si no podeu trobar la configuració d'una recepta especial, cerqueu la que sigui similar.

### 11.2 Cocció amb ventilació





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
Braç de gitano	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Brownie	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	30 - 40
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 trencada, 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

		 (°C)		 (min)
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

### 11.3 Cocció amb ventilació: accessoris recomanats








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








			
<b>Paella per a pizza</b>	<b>Plat de cocció</b>	<b>Ramequin</b>	<b>Motlle de flam</b>
Fosc, no reflector 28 cm de diàmetre	Fosc, no reflector 26 cm de diàmetre	Ceràmica 8 cm de diàmetre, 5 cm d'alçada	Fosc, no reflector 28 cm de diàmetre

### 11.4 Taules de cocció pels instituts d'assaigs

Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves segons la norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastissos petits, 16 per safata	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	150	25 - 35	-
Pastissos petits, 16 per safata	Aire calent	Safata de pastisseria	3	150	20 - 30	Preescafeu el forn durant 10 min.
Pastissos petits, 16 per safata	Aire calent	Safata de pastisseria	1 i 3	150	20 - 30	-
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	170	80 - 100	-

				 ( °C)	 (min)	
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Aire calent	Graella metàl·lica	2	160	70 - 90	-
Bescuit, motlle de pastís de 26 cm	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	160	30 - 40	Preescalfeu el forn durant 10 min.
Bescuit, motlle de pastís de 26 cm	Aire calent	Graella metàl·lica	2	160	30 - 40	Preescalfeu el forn durant 10 min.
Bescuit, motlle de pastís de 26 cm	Aire calent	Graella metàl·lica	1 i 3	160	25 - 40	Preescalfeu el forn durant 10 min.
Short bread (galletes escoceses)	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	150	20 - 30	-
Short bread (galletes escoceses)	Aire calent	Safata de pastisseria	2	150	20 - 30	-
Short bread (galletes escoceses)	Aire calent	Safata de pastisseria	1 i 3	150	15 - 25	-
Torrades	Grill	Graella metàl·lica	3	màx.	5 - 7	Preescalfeu el forn fins que arribi a la temperatura establerta.
Hamburguesa de bou, 6 peces, 0,6 kg	Grill	Graella metàl·lica i safata escorredora	3	màx.	15 - 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 cocció. Preescalfeu el forn durant 10 min.

## 12. CURA I NETEJA

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

## 12.1 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.

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 emmagatzemu 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.

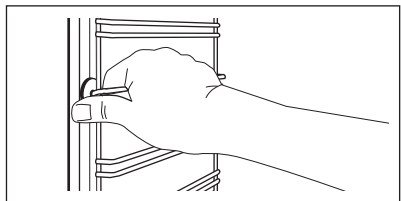
No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

## 12.2 Com treure'l: Suports laterals

Per netejar el forn, retireu els suports laterals.

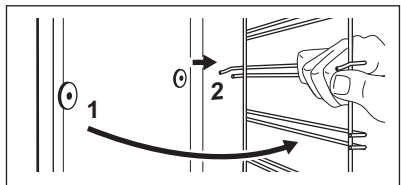
**Pas 1** Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.

**Pas 2** Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral.



**Pas 3** Agafeu la part posterior del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral i retireu-lo.

**Pas 4** Instal·leu els suports de la graella en ordre invers.



## 12.3 Com utilitzar: Neteja pirolítica

Netegeu el forn amb Neteja pirolítica.



**AVIS!**

Hi ha risc de cremades.

### PRECAUCIÓ!

Si hi ha altres aparells instal·lats en el mateix moble, no els feu servir mentre està en marxa aquesta funció. Pot fer malbé el forn.

### Abans de la Neteja pirolítica:

Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.

Retireu tots els accessoris .

Netegeu la base del forn i el vidre interior de la porta amb aigua tèbia, un drap i un detergent suaus.

### Neteja pirolítica

**Pas 1**

Accediu al menú: Neteja  .


**Opció**

**Durada**

C1: Neteja suau



2 h

**Pas 2**

: premeu per iniciar la neteja.

**Pas 3**

Després de la neteja, gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF).

 Quan s'inicia la neteja, la porta del forn es bloqueja i el llum s'apaga. Fins que la porta es desbloquegi, la pantalla mostra:  .  
Per aturar la neteja abans que finalitzi, gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF).

### Quan finalitzi la neteja:


Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.

Netegeu la cavitat amb aigua calenta i un drap suau.

Netegeu el residu del fons de la cavitat.

## 12.4 Recordatori de neteja

### El forn us recorda quan s'ha de netejar amb la neteja pirolítica.

Després de cada sessió de cocció,  parpelleja a la pantalla durant 5 segons.

Per desactivar el recordatori, accediu a Menú i seleccioneu Configuració, Recordatori de neteja.

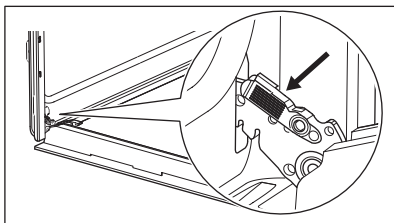
## 12.5 Com extreure i instal·lar: Porta

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

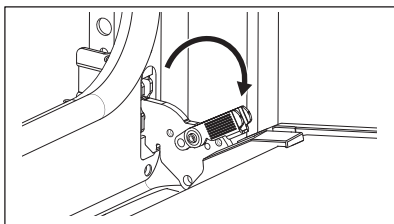
### **PRECAUCIÓ!**

No feu servir el forn sense els plafons de vidre.

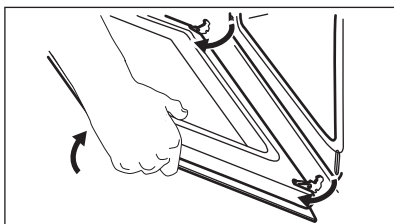
**Pas 1** Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.



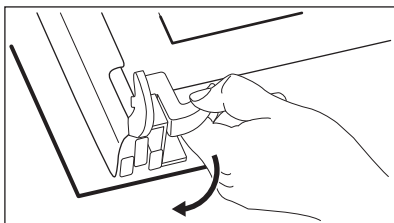
**Pas 2** Aixequeu i estireu les baldes fins que facin clic.



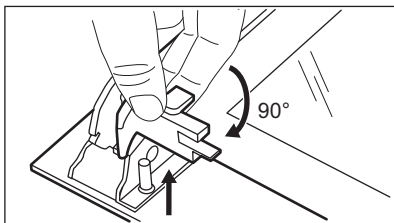
**Pas 3** Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixequiu i tireu per retirar la porta del suport.



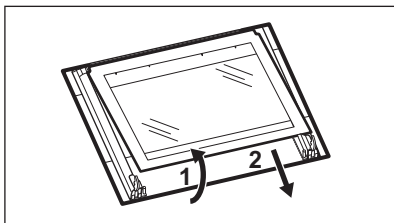
**Pas 4** Col·loqueu la porta a sobre d'un drap suau i una superfície estable i Allibereu el sistema de bloqueig per extreure els plafons de vidre.



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



**Pas 6** Primer aixequiu amb cura i després traiu els panells de vidre un per un. Comenceu des del panell superior.

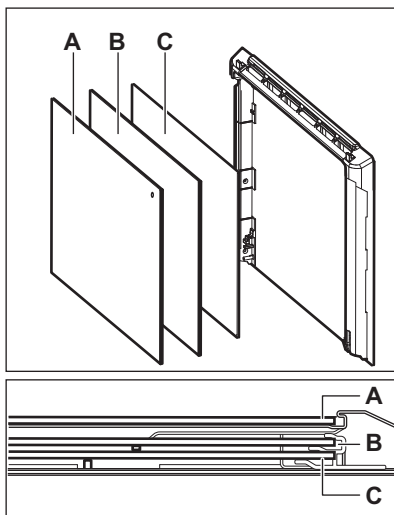


**Pas 7** Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.

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

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

Assegureu-vos de col·locar els plafons de vidre (A, B i C) en l'ordre correcte. Busqueu el símbol/gravat a l'extrem del plafó de vidre. Cada vidre és diferent per facilitar el procés de muntatge i desmuntatge. Si està ben instal·lat, el revestiment de la porta fa un clic. Assegureu-vos de col·locar correctament el panell de vidre central a la seva posició.



## 12.6 Com substituir-lo: Llum

### **AVÍS!**

Risc de descàrregues elèctriques.  
La bombeta pot estar calenta.

### Abans de substituir el llum:

#### Pas 1

Apagueu el forn. Espereu fins que el forn es refredi.

#### Pas 2

Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica.

#### Pas 3

Col·loqueu un drap a la part inferior de la cavitat.



## Llum posterior

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

## 13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 13.1 Què fer si...

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

<b>L'aparell no s'encén o no s'escalfa</b>	
<b>Problema</b>	<b>Comproveu que...</b>
L'aparell no es pot engegar o no funciona.	L'aparell està connectat correctament al subministrament elèctric.
L'aparell no s'escalfa.	La desconexió automàtica està desactivada.
L'aparell no s'escalfa.	La porta de l'aparell està tancada.
L'aparell no s'escalfa.	El fusible no està fos.
L'aparell no s'escalfa.	La funció de bloqueig està desactivada.

<b>Components</b>	
<b>Problema</b>	<b>Comproveu que...</b>
El llum s'apaga.	Cocció amb ventilació: està activat.
El llum no funciona.	El llum s'ha fos.

<b>Codis d'error</b>	
<b>La pantalla mostra...</b>	<b>Comproveu que...</b>
Err C3	La porta de l'aparell està tancada o el tancament de la porta està trencat.
Err F102	La porta de l'aparell està tancada.
Err F102	El bloqueig de la porta està trencat.
00:00	Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia.

## Codis d'error

Si la pantalla mostra un codi d'error que no es troba a la taula, apagueu i enceneu els fusibles de la llar per reiniciar l'aparell. Si es torna a mostrar el codi d'error, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.

## 13.2 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.)	.....
Número de producte (PNC)	.....
Número de sèrie (S.N.)	.....

## 14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

### 14.1 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	ZOPNE6XN 944068321
Índex d'eficiència energètica	81.7
Classe d'eficiència energètica	A+
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.94 kWh/cicle
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.67 kWh/cicle
Nombre de cavitats	1
Font de calor	Electricitat
Volum	65 l
Tipus de forn	Forn encastat
Massa	36.0 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.

### 14.2 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 preescalefeu l'aparell abans de la cocció.

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

### Cocció amb ventilador

Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

### Calor residual

El ventilador i el llum continuen funcionant. Quan apagueu l'aparell, la pantalla mostra l'escalfor residual. Podeu fer servir l'escalfor per mantenir els aliments calents.

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. L'indicador d'escalfor residual o de temperatura es mostren a la pantalla.

### Cocció sense llum

Apagueu el llum durant la cocció. Activeu-lo només quan el necessiteu.







### Cocció amb ventilació

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.




Quan utilitzeu aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons. Podeu tornar-lo a engegat però, si ho feu, reduïreu l'estalvi d'energia.

## 15. ESTRUCTURA DE MENÚ

### 15.1 Menú

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4	Pas 5
				
 : seleccioneu per accedir al Menú.	Seleccioneu l'opció de l'estructura Menú i premeu <b>OK</b> .	Trieu l'ajust.	<b>OK</b> : premeu per confirmar l'ajust.	Ajusteu el valor i premeu <b>OK</b> .


Gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per sortir del Menú.


Estructura del Menú				
Cocció assistida 		Neteja 		Configuració 
Configuració				
01	Hora del dia	Canviar	02	Brillantor de la pantalla 1 - 5
03	Tons de les teclès	1: xiulet 2: clic 3: sense so	04	Volum del bronzidor 1 - 4

### Configuració

05	Temporitzador	Encendre/ apagar	06	Llum	Encendre/apagar
07	Escalfament ràpid	Encendre/ apagar	08	Recordatori de neteja	Encendre/apagar
09	Mode Demo	Codi d'activació: 2468	10	Versió del programari	Comprovar
11	Restaura tots els paràmetres	Sí / No			

## 16. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol .  
Diposeu 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](http://www.zanussi.com/support)

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	29
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	31
3. INSTALAÇÃO.....	35
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	36
5. PAINEL DE COMANDOS.....	36
6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	37
7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	38
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	42
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	43
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	44
11. SUGESTÕES E DICAS.....	45
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	48
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	53
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	54
15. ESTRUTURA DO MENU.....	55
16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	56

## 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 brincom 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.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- 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.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.

## 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
Parafusos de montagem	4x25 mm

## 2.2 Ligação elétrica

### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas 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 elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. 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 elétrica 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.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.
- 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 <sup>2</sup> )
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 elétrico 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.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- 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 Limpeza pirolítica

**⚠ AVISO!**

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de efetuar a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial, elimine da cavidade do forno:
  - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/depósitos.
  - quaisquer objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc., fornecidos com o aparelho) especialmente tachos antiaderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.

- Leia atentamente todas as instruções para a limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente e liberta ar quente a partir das saídas de arrefecimento.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que recomendamos que:
  - garanta uma boa ventilação durante e após cada limpeza pirolítica.
  - proporcione uma boa ventilação durante e após o pré-aquecimento inicial.
- Não derrame nem aplique água na porta do forno durante e após a limpeza pirolítica para evitar danificar os painéis de vidro.
- Os fumos libertados por todos os fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças, ou pessoas com condições médicas.
- Mantenha os animais de estimação pequenos afastados do aparelho durante e após a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial. Os animais de estimação pequenos (especialmente pássaros e répteis) podem ser altamente sensíveis a alterações de temperatura e gases emitidos.
- As superfícies antiaderentes de tachos, panelas, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.
- 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.

## 2.7 Assistência técnica

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

## 2.8 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.

## 2.6 Iluminação interna

### AVISO!

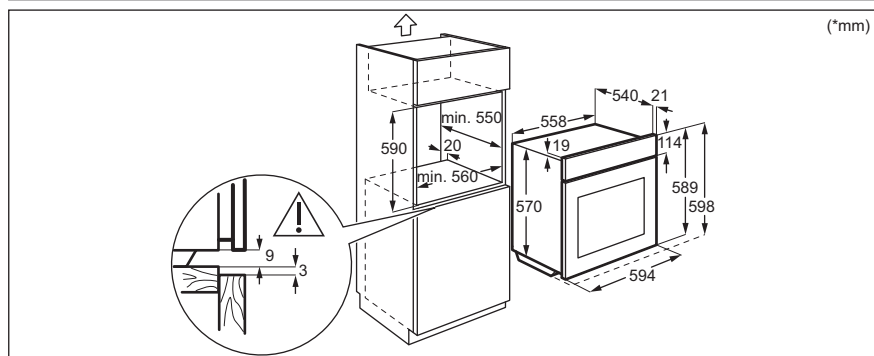
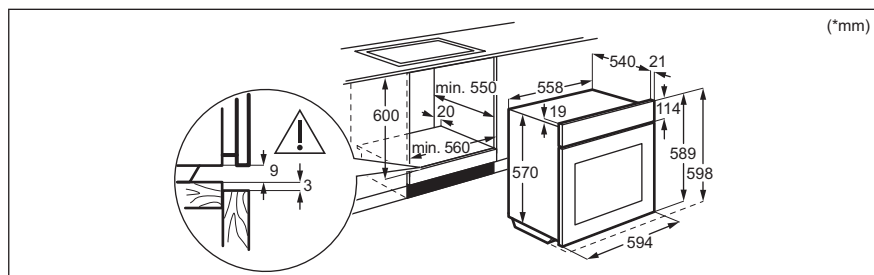
Risco de choque elétrico.

### 3. INSTALAÇÃO

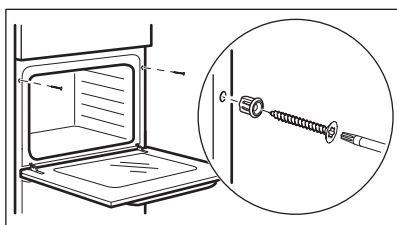
#### ⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

#### 3.1 Encastre

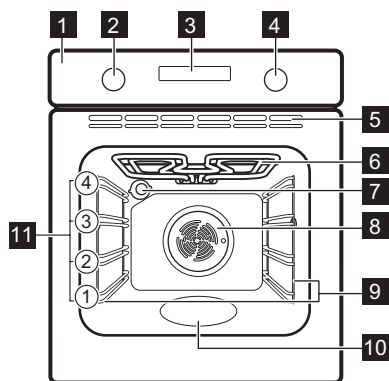


#### 3.2 Fixação do forno no armário



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo (para a temperatura)
- 5 Saídas de ar para a ventoinha de arrefecimento
- 6 Elemento de aquecimento
- 7 Lâmpada
- 8 Ventilador
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Baixo relevo da cavidade
- 11 Nível das prateleiras

### 4.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar**  
Para bolos e biscoitos.

- **Tabuleiro para grelhar/assar**  
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

## 5. PAINEL DE COMANDOS

### 5.1 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

### 5.2 Descrição geral do painel de comandos

Selecione um tipo de aquecimento para ligar o aparelho. Rode o botão para os tipos de

aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.



Temporizador



Aquecimento rápido



Luz

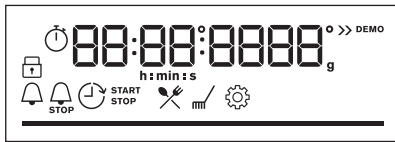


Lock

OK

Confirmar a definição

## 5.3 Visor



Visor com funções chave.

### Indicadores do visor

#### Indicadores básicos



Bloquear



Cozedura assistida



Limpeza



Definições



Aquecimento rápido

#### Indicadores do temporizador



Conta-minutos



Hora de fim



Atraso do temporizador



Temporizador crescente

**Barra de progresso** - para temperatura ou tempo. A barra fica totalmente vermelha quando o aparelho atinge a temperatura definida.



## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### ⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o aparelho vazio e regule a hora:



00:00


Acertar as horas. Premir **OK**.

### 6.2 Pré-aquecimento inicial


Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

**Passo 1** Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.


---

**Passo 2** Regule a temperatura máxima para a função:   
Deixe o forno funcionar durante 1 h.

---

**Passo 3** Regule a temperatura máxima para a função:   
Deixe o forno funcionar durante 15 min.

---

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

---

## 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Como definir: Tipos de aquecimento

---

**Passo 1** Rode o botão para os tipos de aquecimento para selecionar um tipo de aquecimento.

---

**Passo 2** Rode o botão de controlo para definir a temperatura.

---

### 7.2 Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
---------------------	-----------



**Ventilado + Resistência Circ**

Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Regule a temperatura entre 20 e 40 °C abaixo da que utiliza com a função Calor superior/inferior.



**Calor superior/inferior**

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.



**Congelados**

Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.



**Função Pizza**






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



**Aquecimento inferior**

Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.

---

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <b>Descongelar</b>	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 <b>Ventilado com Resistência</b>	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. O calor residual é utilizado. A potência de aquecimento pode ser reduzida. Para obter mais informações, consulte o capítulo "Utilização diária", Notas sobre: Ventilado com Resistência.
 <b>Grelhador</b>	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 <b>Grelhador ventilado</b>	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 <b>Menu</b>	Para entrar no menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições.

### 7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: 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 após 30 seg.

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

### 7.4 Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe um tipo de aquecimento e uma temperatura recomendados. Utilize a função para preparar rapidamente um prato com as predefinições. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:

- Peso automático

**Passo 1**

**Passo 2**

**Passo 3**

**Passo 4**



Entre no menu.



Selecione a Cozedura assistida. Prima **OK**.



Selecione o prato. Premir **OK**.



Coloque o prato no forno. Confirme a definição.

## 7.5 Cozedura assistida

### Legenda



Peso automático disponível.

### Legenda























Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.



Nível de prateleira.





Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório
<b>P1</b> Filete de carne de vaca, mal passado (aquecimento a baixa temp.)		
<b>P2</b> Filete de carne de vaca, médio (aquecimento a baixa temp.)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>P3</b> Filete de carne de vaca, bem passado (aquecimento a baixa temp.)		
<b>P4</b> Vitela assada (p. ex., pá)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm pedaços espessos	2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>P5</b> Cachaço ou pá de porco assada	1.5 - 2 kg	2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
<b>P6</b> Lombo de porco, fresco	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	2; <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>P7</b> Entrecosto de porco	2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato.
<b>P8</b> Frango inteiro	1 - 1.5 kg; fresco	2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas. Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.











	<b>Prato</b>	<b>Peso</b>	<b>Nível de prateleira/acessório</b>
<b>P9</b>	Peito de frango	180 - 200 g por peça	 2; <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas.
<b>P10</b>	Rolo de Carne	1 kg	  2; <b>tabuleiro para assar</b> Utilize as suas especiarias favoritas.
<b>P11</b>	Peixe inteiro, grelhado	0.5 - 1 kg por peixe	  2; <b>tabuleiro para assar</b> Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas.
<b>P12</b>	Filete de peixe	-	 2; caçarola na <b>prateleira em grelha</b> Utilize as suas especiarias favoritas.
<b>P13</b>	Cheesecake	-	 1;  forma de mola de 26 cm na <b>prateleira em grelha</b>
<b>P14</b>	Tarte de maçã coberta	-	 1; forma circular na <b>prateleira em grelha</b>
<b>P15</b>	Queques de chocolate	-	 3; tabuleiro de queques no <b>tabuleiro para assar</b>
<b>P16</b>	Bolo em forma de pão	-	 2; tabuleiro de pão na <b>prateleira em grelha</b>
<b>P17</b>	Batatas assadas	1 kg	 2; <b>tabuleiro para assar</b> Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.
<b>P18</b>	Croquetes, congelados	0.5 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b>
<b>P19</b>	Batatas congeladas	0.75 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b>
<b>P20</b>	Lasanha de carne/legumes com folhas de massa seca	1 - 1.5 kg	 1; caçarola na <b>prateleira em grelha</b>
<b>P21</b>	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1 - 1.5 kg	 1; caçarola na <b>prateleira em grelha</b>
<b>P22</b>	Pizza fresca, fina	-	 1; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal
<b>P23</b>	Pizza fresca, grossa	-	 1; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal
<b>P24</b>	Quiche	-	 1; forma de assar na <b>prateleira em grelha</b>
<b>P25</b>	Baguete/Ciabatta/Pão branco	0.8 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.

## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 8.1 Funções do relógio

Função de relógio	Aplicação
 <b>Conta-minutos</b>	É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.
 <b>Tempo para cozinhar</b>	Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.
 <b>Atraso do temporizador</b>	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
 <b>Temporizador crescente</b>	O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar o Temporizador crescente selecione: Menu, Definições.

### 8.2 Como definir: Funções do relógio

Como definir: Hora		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
para alterar a hora do dia, entre no menu e selecione Definições, Hora do dia.	Acertar o relógio.	Premir: OK.
Como definir: Conta-minutos		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
Premir:  .	Definir a Conta-minutos	Premir: OK.
 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.		

### Como definir: Tempo para cozinhar

Passo 1



Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.

Passo 2



Prima repetidamente:

O visor mostra:

0:00



Passo 3



Defina o tempo da cozedura.

Passo 4



Premir: OK.

O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

### Como definir: Atraso do temporizador

Passo 1



Selecione a função de aquecimento.

Passo 2



Prima repetidamente:

Passo 3



Defina a hora de início.

Passo 4



Premir: OK.

O visor apresenta: hora do dia.



O visor mostra: --:--



Passo 5



Defina a hora de fim.

Passo 6



Premir: OK.

O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

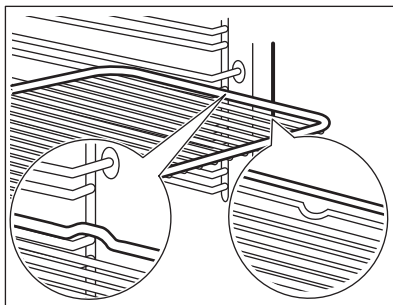
#### 9.1 Inserir acessórios

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

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

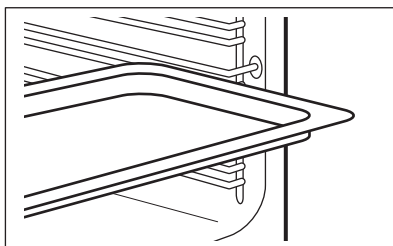
### Prateleira em grelha:

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



### Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

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



## 10. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 10.1 Bloquear

**Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.**

Ligá-la com o aparelho a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de comandos fica bloqueado.  
Ligá-la quando o aparelho estiver desligado – não pode ser ligada, o painel de comandos está bloqueado.



- mantenha premido para ligar a função.  
É emitido um sinal sonoro.



- mantenha premido para desligar.

3 x - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.

### 10.2 Desativação automática

Por motivos de segurança, se o tipo de aquecimento estiver ativo e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

O desligamento automático não funciona com as funções: Luz, Atraso do temporizador.

automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

### 10.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se

## 11. SUGESTÕES E DICAS

### 11.1 Recomendações para cozinhar








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






O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

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

### 11.2 Ventilado com Resistência

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

		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 40
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

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

### 11.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

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



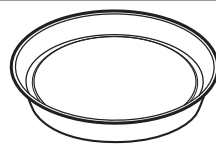
Forma para pizza



Assadeira



Formas individuais



Forma com base para flan

Escuro, não refletor  
28 cm de diâmetro

Escuro, não refletor  
26 cm de diâmetro








Vitrocerâmica  
8 cm de diâmetro,  
5 cm de altura








Escuro, não refletor  
28 cm de diâmetro

## 11.4 Tabelas de cozedura para testes

### Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 ( °C)	 (min)	
Bolos pequenos, 16 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	150	25 - 35	-
Bolos pequenos, 16 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150	20 - 30	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Bolos pequenos, 16 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	1 e 3	150	20 - 30	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	80 - 100	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	160	30 - 40	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	30 - 40	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	1 e 3	160	25 - 40	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão pequeno	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	150	20 - 30	-
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2	150	20 - 30	-
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	1 e 3	150	15 - 25	-

				 ( °C)	 (min)	
Tosta	Grelhador	Prateleira em grelha	3	máx.	5 - 7	Pré-aqueça o forno até este atingir a temperatura definida.
Hambúrguer de vaca, 6 peças, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	3	máx.	15 - 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.

## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 Notas sobre a limpeza



#### Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.

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.

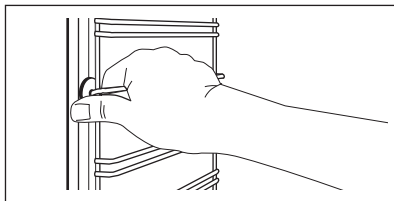


## 12.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

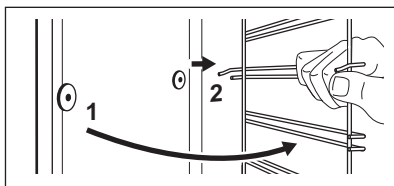
**Passo 1** Desligar o forno e aguardar até estar frio.

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



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

**Passo 4** Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.



## 12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.

### ⚠ AVISO!

Existe o risco de queimaduras.

### ⚠ CUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

### Antes da Limpeza pirolítica:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Remova todos os acessórios.

Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.

### Limpeza pirolítica

**Passo 1**

Aceda ao menu: Limpeza  $\overline{ml}$ .

**Opção**

**Duração**

C1 - Limpeza ligeira

2 h


**Passo 2**

OK – prima para iniciar a limpeza.

**Passo 3**

Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

## Limpeza pirolítica


**i** Quando a limpeza for iniciada, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada é desligada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta: . Para parar a limpeza antes do fim, rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição Off (desligado).

### Quando a limpeza termina:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.      Limpe a cavidade com um pano macio.      Retire os resíduos do fundo da cavidade.

## 12.4 Aviso de limpeza

### O forno lembra-lhe quando deve limpá-lo com limpeza pirolítica.

 pisca no visor durante 5 segundos após cada sessão de cozedura.

Para desligar o lembrete, introduza o Menu e selecione Definições, Aviso de limpeza.

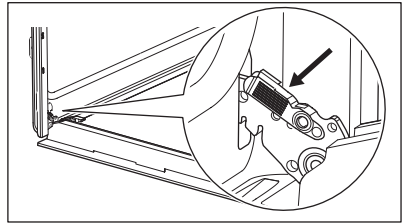
## 12.5 Como remover e instalar: Porta

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

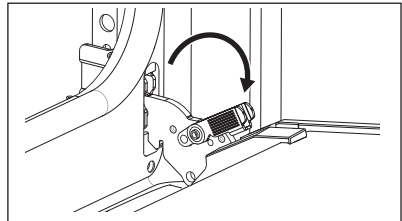
### CUIDADO!

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

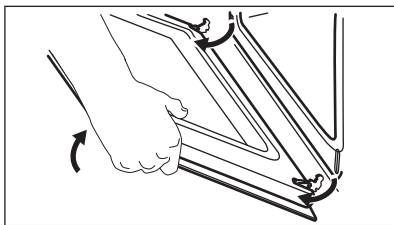
**Passo 1** Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



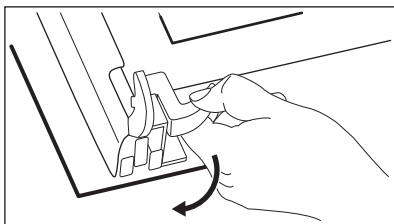
**Passo 2** Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



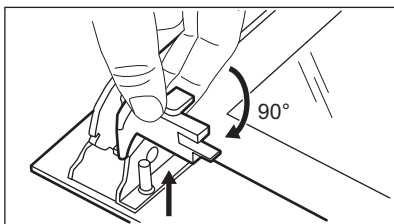
**Passo 3** Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



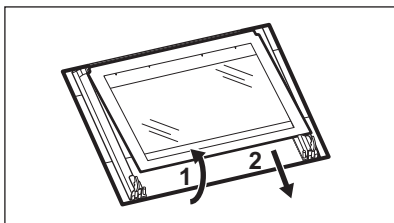
**Passo 4** Coloque a porta num pano macio numa superfície estável e liberte o sistema de bloqueio para remover os painéis de vidro.



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



**Passo 6** Comece por levantar com cuidado e, em seguida, retire os painéis de vidro, um a um. Comece pelo painel superior.



**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.

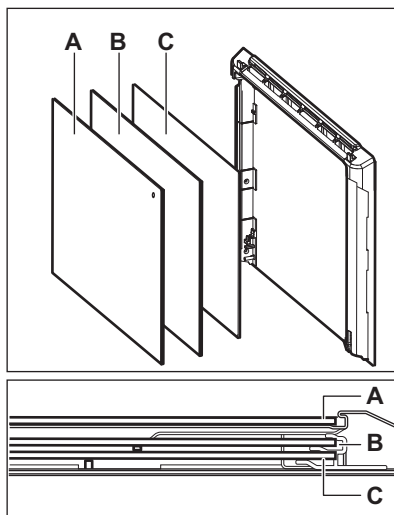
**Passo 8** Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

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

Certifique-se de que instala os painéis de vidro (A, B e C) na sequência correta. Verifique o símbolo/ impressão no lado do painel de vidro, cada um dos painéis de vidro parece diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.

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

Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos alojamentos.



## 12.6 Como substituir: Lâmpada

### AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

#### Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

### Lâmpada posterior

<b>Passo 1</b>	Rode a proteção de vidro para a retirar.
<b>Passo 2</b>	Limpe a cobertura de vidro.
<b>Passo 3</b>	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
<b>Passo 4</b>	Instale a cobertura de vidro.

## 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 13.1 O que fazer se...

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

O aparelho não liga ou não aquece	
Problema	Verificar se...
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho está ligado corretamente a uma fonte elétrica.
O aparelho não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O aparelho não aquece.	A porta do aparelho está fechada.
O aparelho não aquece.	O fusível não está fundido.
O aparelho não aquece.	O Bloqueio está desativado.

Componentes	
Problema	Verificar se...
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.

Códigos de erro	
O visor mostra...	Verificar se...
Err C3	A porta do aparelho está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do aparelho está fechada.
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
00:00	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

### 13.2 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) .....

**Recomendamos que escreva os dados aqui:**

Número de série (S.N.) .....

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 14.1 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	ZOPNE6XN 944068321
Índice de Eficiência Energética	81.7
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.94 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.67 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	65 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	36.0 kg

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

### 14.2 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.

#### **Cozinhar com a ventoinha**

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

#### **Aquecimento residual**

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

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. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

### Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.







### Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.


## 15. ESTRUTURA DO MENU

### 15.1 Menu

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
				
 - seleccione para entrar no Menu.	Selecione a opção a partir da Menu estrutura e prima <b>OK</b> .	Selecione a definição.	<b>OK</b> - prima para confirmar a definição.	Ajuste o valor e prima <b>OK</b> .

Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para de Menu.

#### Menu estrutura.

Cozedura assistida 


Limpeza 


Definições 

#### Definições

01	Hora	Alterar	02	Brilho do visor	1 - 5
03	Sons "teclado"	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	04	Volume do alarme	1 - 4
05	Temporizador crescente	Ligado/Desligado	06	Luz	Ligado/Desligado
07	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado	08	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado
09	Modo Demo	Código de ativação: 2468	10	Versão do software	Verificar
11	Restaurar configurações	Sim / Não			

## 16. 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](http://www.zanussi.com/support)

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	57
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	59
3. INSTALACIÓN.....	63
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	64
5. PANEL DE CONTROL.....	64
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	65
7. USO DIARIO.....	66
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	69
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	71
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	71
11. CONSEJOS.....	72
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	75
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	80
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	81
15. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	82
16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	83

## 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.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- 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.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

## 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.

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
Tornillos de montaje	4x25 mm

## 2.2 Conexión eléctrica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el

huevo 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.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- 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 <sup>2</sup> )
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.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- 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 Limpieza Piroclítica

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones quÍmicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
  - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
  - cualquier objeto extraÍble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza piroclítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocci3n y de los materiales de fabricaci3n, por lo que se recomienda a los consumidores:
  - proporcionar una buena ventilaci3n durante y despu3s de la limpieza piroclítica.
  - proporcionar una buena ventilaci3n durante y despu3s del precalentamiento inicial.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y despu3s de la limpieza piroclítica para no provocar daos en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por todos los hornos piroclíticos y residuos de cocci3n descritos no son daos para las personas, incluidos los nios o personas con problemas m3dicos.
- Mantenga las mascotas pequeas alejadas del aparato durante y despu3s de la limpieza piroclítica y precalentamiento inicial. Las mascotas pequeas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios,

etc., pueden daarse por la alta temperatura piroclítica de todos los hornos piroclíticos y tambi3n pueden ser fuente de humos daos de baja intensidad.

## 2.6 Iluminaci3n interna

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga el3ctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas est3n destinadas a soportar condiciones fÍsicas extremas en los aparatos dom3sticos, como la temperatura, la vibraci3n, la humedad, o est3n destinadas a sealar informaci3n sobre el estado de funcionamiento del aparato. No est3n destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminaci3n de estancias dom3sticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energ3tica G.
- Utilice solo bombillas de las mismas caracterÍsticas .

## 2.7 Asistencia t3cnica

- Para reparar el aparato, p3ngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.8 Eliminaci3n

### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfisia.

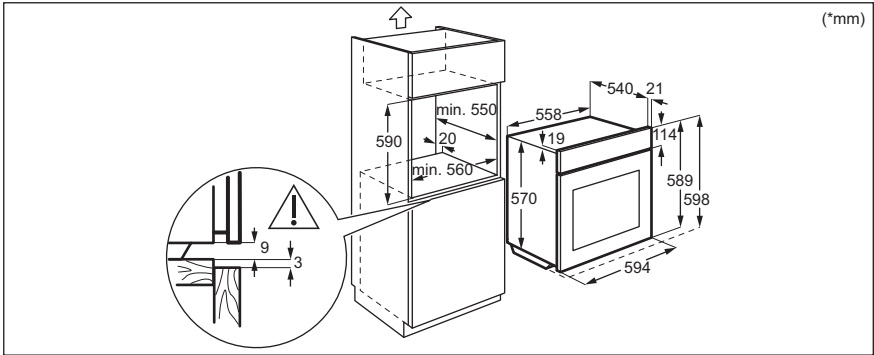
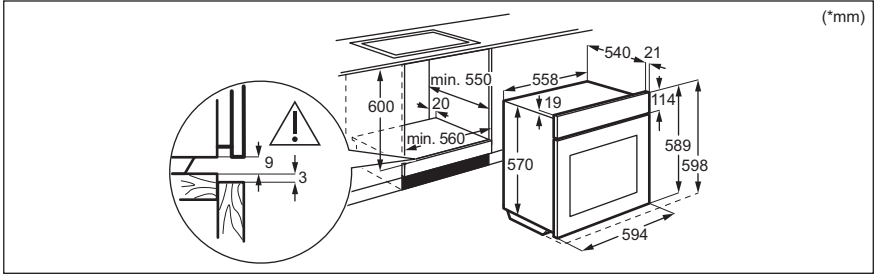
- Contacte con las autoridades locales para saber c3mo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable el3ctrico cerca del aparato y des3chelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los nios o las mascotas queden atrapados en el aparato.

## 3. INSTALACIÓN

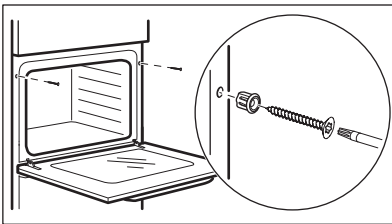
### ⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 3.1 Empotrado

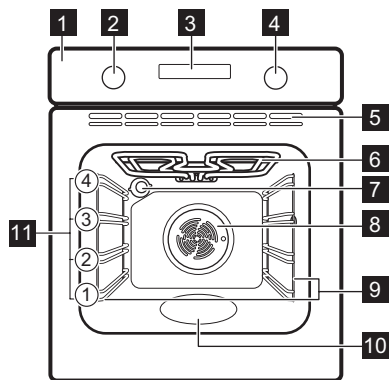


### 3.2 Fijación del horno al mueble



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Pantalla
- 4 Mando de control (para la temperatura)
- 5 Respiraderos del ventilador de refrigeración
- 6 Resistencia
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Relieve de la cavidad
- 11 Posiciones de las parrillas

### 4.2 Accesorios

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

- Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**  
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

## 5. PANEL DE CONTROL

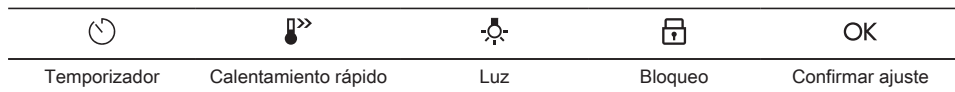
### 5.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

### 5.2 Vista general del panel de control

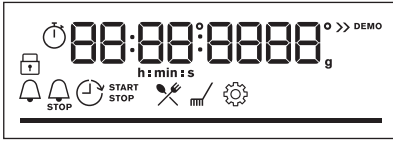
Seleccione una función de cocción para encender el aparato. Gire el mando de las

funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.





## 5.3 Pantalla



Pantalla con funciones principales.

### Indicadores de pantalla

#### Indicadores básicos



Bloqueo



Cocción asistida



Limpieza



Ajustes



Calentamiento rápido

#### Indicadores de temporizador



Avisador



Hora de fin



Tiempo de retardo



Tiempo de funciona-  
miento

**Barra de progreso** - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.



## 6. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el aparato vacío y ajuste el tiempo:



00:00

Ajuste la hora. Pulse **OK**.


### 6.2 Precaentamiento inicial

Precalente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.


#### Paso 1

Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.

---

**Paso 2** Seleccione la temperatura máxima para la función:   
Deje funcionar el horno 1h.

---

**Paso 3** Seleccione la temperatura máxima para la función:   
Deje funcionar el horno 15min.

---

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

---

## 7. USO DIARIO

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

---

**Paso 1** Gire el mando del horno y seleccione la función de cocción.

---

**Paso 2** Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

---

### 7.2 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
--------------------	------------

---



**Aire caliente**

Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.



**Cocción convencional**

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.



**Congelados**

Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.



**Función Pizza**

Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.



**Calor inferior**





Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.



**Descongelar**

Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.

---

Función de cocción	Aplicación
 <p><b>Horneado húmedo + ventilador</b></p>	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. Se utiliza el calor residual. La energía de calentamiento puede reducirse. Para obtener más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre Horneado húmedo + ventilador.
 <p><b>Grill</b></p>	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 <p><b>Grill turbo</b></p>	Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.
 <p><b>Menú</b></p>	Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.

### 7.3 Notas sobre la función Moist Fan: Horneado húmedo + ventilador

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.

Quando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.







Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", Ahorro energético.

### 7.4 Cómo ajustar: Cocción asistida


Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción y una temperatura. Utilice la función para preparar un plato rápidamente con los ajustes predeterminados. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.



Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.



















Para algunos de los platos, también puede cocinar con: • Peso automático













Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
 	 	 <p>P1 - P...</p>	 <p>OK</p>
Acceda al menú.	Seleccione Cocción asistida. Pulse <b>OK</b> .	Seleccione el plato. Pulse <b>OK</b> .	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

## 7.5 Cocción asistida

Leyenda	
	Peso automático disponible.





Leyenda	
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante.

Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
<b>P1</b> Filete de ternera, poco hecho (cocción lenta)		  2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b>
<b>P2</b> Filete de ternera, en su punto (cocción lenta)	0.5 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molineta fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
<b>P3</b> Filete de ternera, hecho (cocción lenta)		
<b>P4</b> Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm	  2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b>
		Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
<b>P5</b> Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5 - 2 kg	 2; fuente de asado en la <b>parrilla</b>
		Después de la mitad del tiempo de cocción, volteé la carne.
<b>P6</b> Lomo de cerdo fresco	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	  2 bandeja de hornear
		Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
<b>P7</b> Costillas de cerdo de repuesto	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 2; fuente de asado sobre <b>parrilla</b>
		Añada líquido para cubrir la base de un plato.
<b>P8</b> Pollo entero	1 - 1.5 kg; fresco	  2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b>
		Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
<b>P9</b> Pechuga de pollo	180 - 200 g por trozo	 2 bandeja de hornear
		Use sus especias favoritas.
<b>P10</b> Pastel de carne	1 kg	  2; bandeja de hornear
		Use sus especias favoritas.
<b>P11</b> Pescado entero, al grill	0.5 - 1 kg por pescado	  2 bandeja de hornear
		Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.
<b>P12</b> Filete de pescado	-	 2; cazuela sobre <b>parrilla</b>
		Use sus especias favoritas.
<b>P13</b> Tarta de queso	-	 1;  molde desmontable de 26 cm sobre la <b>parrilla</b>


	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P14	Tarta de manzana	-	 1; forma de pastel en la parrilla
P15	Magdalenas de chocolate	-	 3; bandeja para magdalenas sobre bandeja para hornear
P16	Pastel de hogaza	-	 2; molde de pan en la parrilla
P17	Patatas al horno	1 kg	 2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
P18	Croquetas, congeladas	0.5 kg	 3; bandeja
P19	Pomos congelados	0.75 kg	 3; bandeja
P20	Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca	1 - 1.5 kg	 1; cazuela sobre parrilla
P21	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1 - 1.5 kg	 1; cazuela sobre parrilla
P22	Pizza fresca y fina	-	 1; bandeja de hornear forrada con papel de hornear
P23	Pizza fresca, gruesa	-	 1; bandeja de hornear forrada con papel de hornear
P24	Quiche	-	 1; molde de hornear en la parrilla
P25	Baguette / chapata / pan blanco	0.8 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.






## 8. FUNCIONES DEL RELOJ


### 8.1 Funciones de reloj







Función de reloj	Aplicación
 Avisador	Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
 Tiempo de cocción	Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
 Tiempo de retardo	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
 Tiempo de funcionamiento	El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar el Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.


## 8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj


Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

Cómo ajustar: Avisador		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Pulse: 	Ajustar la Avisador	Pulse: OK.
La pantalla muestra: 0:00 		


 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cómo ajustar: Tiempo de cocción			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
			
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente: 	Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.
La pantalla muestra: 0:00  STOP			

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cómo ajustar: Tiempo de retardo						
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5	Paso 6	
						
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: 	Ajuste la hora de inicio.	Pulse: OK.	La pantalla muestra: --:--  PARAR	Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.
La pantalla muestra: la hora  INICIO						

## Cómo ajustar: Tiempo de retardo

 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

## 9. USO DE LOS ACCESORIOS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

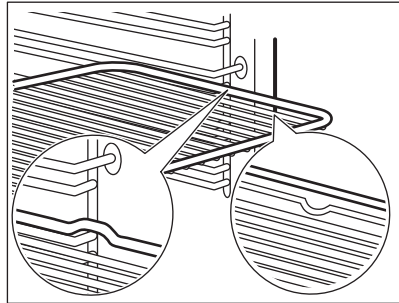
### 9.1 Inserción de accesorios

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

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

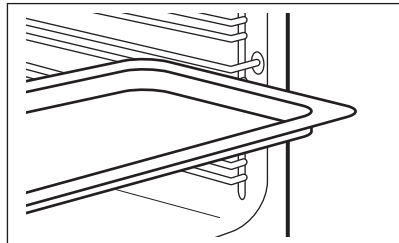
#### **Parrilla:**

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



#### **Bandeja / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



## 10. FUNCIONES ADICIONALES

### 10.1 Bloqueo

**Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.**

Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado.

Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.

**Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.**





 - mantenga pulsado para activar la función.  
Suenan una señal.

 - mantenga pulsado para apagarla.

 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.

## 10.2 Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)

 (h)

250

3

El apagado automático no funciona con las funciones: Luz, Tiempo de retardo.

## 10.3 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 puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

# 11. CONSEJOS

## 11.1 Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.






El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

## 11.2 Horneado húmedo + ventilador


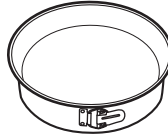

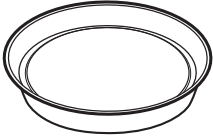
Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.



		 (°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
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	35 - 45
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	40 - 50
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	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

### 11.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados








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








			
<b>Bandeja para pizza</b>	<b>Bandeja para hornear</b>	<b>Ramequines</b>	<b>Molde para base</b>
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

### 11.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				 ( °C)	 (min)	
Pastelillos, 16 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	150	25 - 35	-
Pastelillos, 16 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150	20 - 30	Precaliente el horno durante 10 min.
Pastelillos, 16 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	1 y 3	150	20 - 30	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	80 - 100	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	160	30 - 40	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	30 - 40	Precaliente el horno durante 10 min

				 ( °C)	 (min)	
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	1 y 3	160	25 - 40	Precaliente el horno durante 10 min
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	150	20 - 30	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2	150	20 - 30	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	1 y 3	150	15 - 25	-
Tostadas	Grill	Parrilla	3	máx.	5 - 7	Precaliente el horno hasta alcanzar la temperatura ajustada.
Hamburguesa de vacuno, 6 piezas, 0,6 kg	Grill	Parrilla y bandeja de goteo	3	máx.	15 - 30	Coloque la parrilla en el tercer nivel y la graseira 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

## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Notas sobre la limpieza



#### Agentes limpiadores

Limpe la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpe las manchas con un detergente suave.



#### Uso diario

Limpe 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.



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.

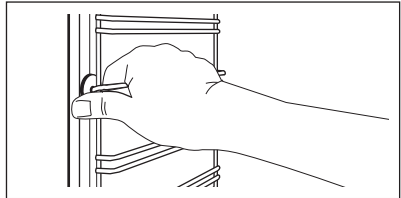
### Accesorios

## 12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

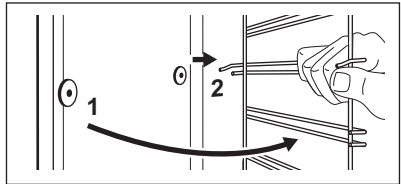
**Paso 1** Apague el horno y espere a que esté frío.

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



**Paso 3** Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.

**Paso 4** Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.



## 12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.

### ⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.

### ⚠ PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

### Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.

Retire todos los accesorios del horno.

Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.

### Limpieza pirolítica

**Paso 1**

Acceda al menú: Limpieza  $\text{mf}$ .

**Opción**

**Duración**

C1 - Limpieza ligera

2 h

## Limpeza pirolítica

### Paso 2

OK - pulse para comenzar la limpieza.

### Paso 3

Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

**i** Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará: **T**.  
Para detener la limpieza antes de que termine, gire el mando de las funciones de cocción del horno a la posición de apagado.

### Cuando termina la limpieza:


Apague el horno y espere a que esté frío.

Seque el interior con un paño suave.

Retire los residuos de la parte inferior del interior.

## 12.4 Aviso de limpieza

### El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.

 parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.

Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

## 12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

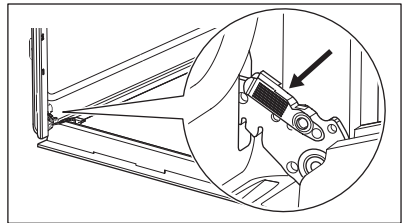
La puerta del horno tiene cuatro paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

### PRECAUCIÓN!

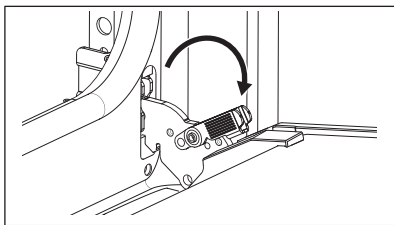
No utilices el horno sin los paneles de cristal.

### Paso 1

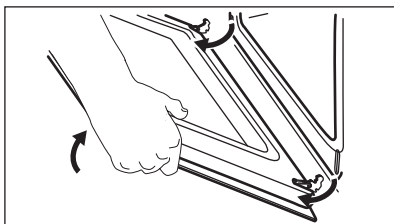
Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



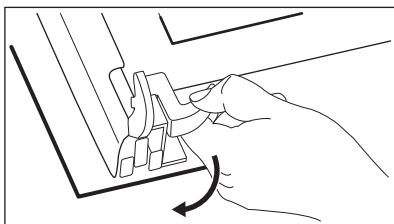
**Paso 2** Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



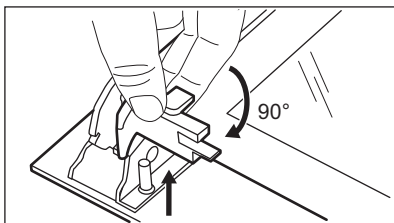
**Paso 3** Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



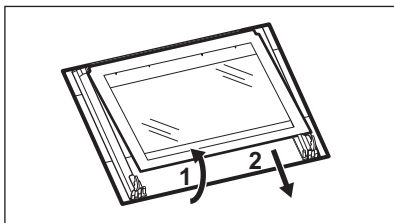
**Paso 4** Pon la puerta sobre un paño suave en una superficie estable y Libera el sistema de bloqueo para quitar los paneles de cristal.



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



**Paso 6** Levante primero con cuidado y después retire los paneles de cristal uno a uno. Empiece por el panel superior.



**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**

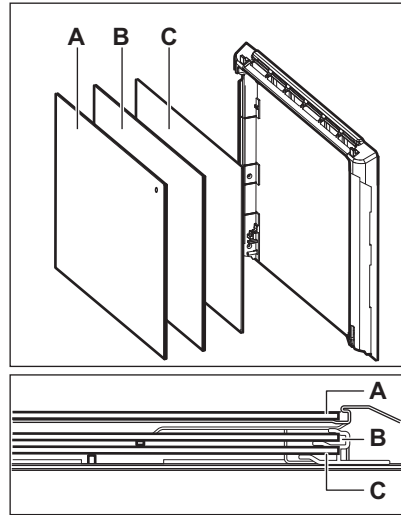
Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

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

Asegúrate de volver a colocar los paneles de cristal (A, B y C) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

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

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

**12.6 Cómo cambiar: Bombilla****⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

**Antes de reemplazar la bombilla:**

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

**Bombilla trasera**

<b>Paso 1</b>	Gire la tapa de cristal para extraerla.
<b>Paso 2</b>	Limpie la tapa de cristal.
<b>Paso 3</b>	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
<b>Paso 4</b>	Instale la tapa de cristal.

## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Qué hacer si...

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

El aparato no se enciende o no se calienta	
Problema	Compruebe que...
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	La puerta del aparato está cerrada.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El icono del candado está apagado.

Componentes	
Problema	Compruebe que...
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

Código de error	
La pantalla muestra...	Compruebe que...
Err C3	La puerta del aparato está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
Err F102	La puerta del aparato está cerrada.
Err F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

### 13.2 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.) .....



## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

### 14.1 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	ZOPNE6XN 944068321
Índice de eficiencia energética	81.7
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.94 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.67 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	65 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	36.0 kg

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

### 14.2 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.

#### **Cocción con ventilador**

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

#### **Calor residual**

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

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. El

indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

### Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.





### Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.


## 15. ESTRUCTURA DEL MENÚ

### 15.1 Menú

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
				
☰ - seleccione para acceder al Menú.	Seleccione la opción de la estructura Menú y pulse <b>OK</b> .	Seleccione el ajuste.	<b>OK</b> : pulse para confirmar el ajuste.	Ajuste el valor y pulse <b>OK</b> .

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú.

#### Menú estructura

Cocción asistida 


Limpieza 


Ajustes 

#### Ajustes

01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado	06	Luz	Encendido/Apagado
07	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado	08	Aviso de limpieza	Encendido/Apagado
09	Modo demostración	Código de activación. 2468	10	Versión del software	Comprobar
11	Restaurar todos los ajustes	Sí / No			

## 16. 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

867376353-B-352023



CE