

# GETTING STARTED? EASY.



ZOHNE2X2

PT	Manual de instruções Forno	2
ES	Manual de instrucciones Horno	28

# ZANUSSI

# VISITE O NOSSO WEBSITE PARA:



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

<b>1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>3</b>	<b>8.2 Como definir: Funções do relógio.....</b>	<b>14</b>
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	3	<b>9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....</b>	<b>15</b>
1.2 Segurança geral.....	3	9.1 Inserir acessórios.....	15
<b>2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>5</b>	<b>10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....</b>	<b>16</b>
2.1 Instalação.....	5	10.1 Ventoinha de arrefecimento.....	16
2.2 Ligação elétrica.....	6	10.2 Termóstato de segurança.....	16
2.3 Utilização.....	7	<b>11. SUGESTÕES E DICAS.....</b>	<b>17</b>
2.4 Manutenção e limpeza.....	7	11.1 Recomendações para cozinhar... 17	
2.5 Iluminação interna.....	8	11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados.....	17
2.6 Assistência técnica.....	8	11.3 Ventilado com Resistência.....	17
2.7 Eliminação.....	8	11.4 Informação para institutos de teste.....	19
<b>3. INSTALAÇÃO.....</b>	<b>8</b>	<b>12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....</b>	<b>20</b>
3.1 Encastre.....	9	12.1 Notas sobre a limpeza.....	21
3.2 Fixação do forno no armário.....	9	12.2 Como remover: Apoios para prateleiras.....	21
<b>4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....</b>	<b>10</b>	12.3 Como utilizar: Limpeza com água.....	22
4.1 Visão geral.....	10	12.4 Como remover e instalar: Porta... 22	
4.2 Acessórios.....	10	12.5 Como substituir: Lâmpada.....	24
<b>5. PAINEL DE COMANDOS.....</b>	<b>11</b>	<b>13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....</b>	<b>24</b>
5.1 Campos/Botões do sensor.....	11	13.1 O que fazer se.....	24
5.2 Visor.....	11	13.2 Dados de assistência técnica.....	25
<b>6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....</b>	<b>11</b>	<b>14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>25</b>
6.1 Antes da primeira utilização.....	11	14.1 Informação do produto e ficha informativa do produto.....	25
<b>7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....</b>	<b>12</b>	14.2 Poupança de energia.....	26
7.1 Como definir: Função de aquecimento.....	12	<b>15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....</b>	<b>26</b>
7.2 Tipos de aquecimento.....	12		
7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência.....	13		
<b>8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....</b>	<b>14</b>		
8.1 Funções de relógio.....	14		

## 1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

---

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

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

### 1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.

## INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

---

- 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, 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.

## 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	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	569 mm
Profundidade de encaixe do aparelho	548 mm
Profundidade com a porta aberta	1022 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

## 2.2 Ligação eléctrica



### AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

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

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

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

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

Potência total (W)	Secção do cabo (mm <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 e danos no aparelho.

# INSTALAÇÃO

---

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Iluminação interna

**AVISO!**

Risco de choque elétrico.

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

## 2.6 Assistência técnica

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

## 2.7 Eliminação

**AVISO!**

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

# 3. INSTALAÇÃO

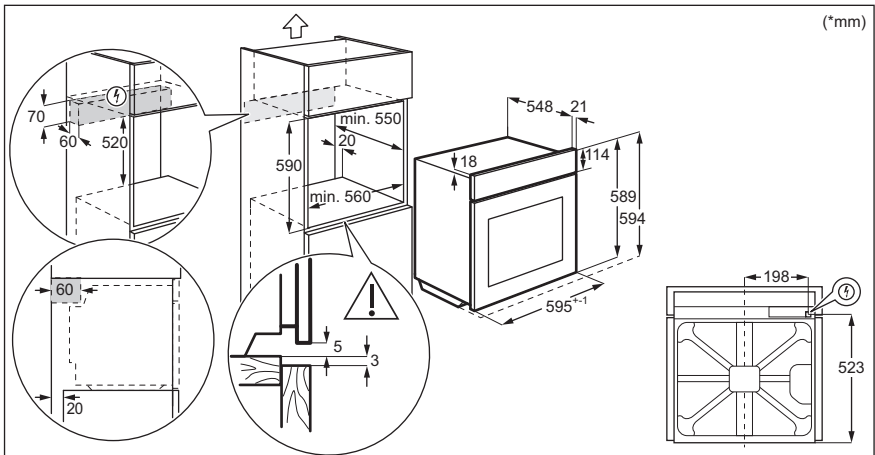
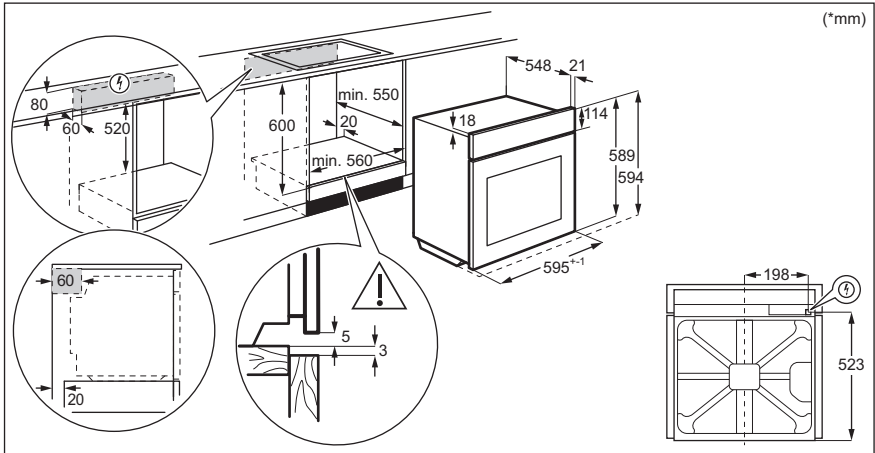
---

**AVISO!**

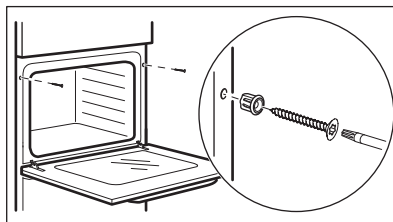
Consulte os capítulos relativos à segurança.



## 3.1 Encastre



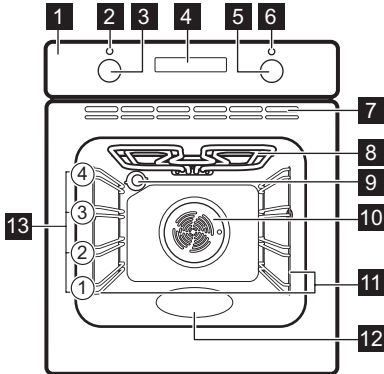
## 3.2 Fixação do forno no armário



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

---

### 4.1 Visão geral




- 1** Painel de controlo
- 2** Luz/símbolo de potência
- 3** Botão para os tipos de aquecimento
- 4** Visor
- 5** Botão de controlo (para a temperatura)
- 6** Símbolo/indicador de temperatura
- 7** Saídas de ar para a ventoinha de arrefecimento
- 8** Elemento de aquecimento
- 9** Lâmpada
- 10** Ventilador
- 11** Apoio para prateleira, amovível
- 12** Baixo relevo da cavidade – Recipiente de limpeza com água
- 13** Nível das prateleiras

### 4.2 Acessórios

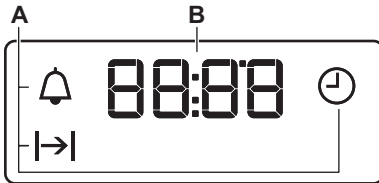
- **Prateleira em grelha**  
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar**  
Para bolos e biscoitos.

## 5. PAINEL DE COMANDOS

### 5.1 Campos/Botões do sensor

—	Para definir o tempo.
	Para selecionar uma função de relógio.
+	Para definir o tempo.

### 5.2 Visor



- A. Funções de relógio
- B. Temporizador

## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO






### AVISO!



Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Antes da primeira utilização

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

 <b>Passo 1</b>	 <b>Passo 2</b>	 <b>Passo 3</b>
<b>Acertar o relógio</b>	<b>Limpeza do forno</b>	<b>Pré-aquecer o forno vazio</b>

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. <b>+</b> , <b>-</b> - prima para definir o tempo. A luz intermitente para depois de cerca de 5 segundos e o visor mostra a hora.	1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno. 2. Limpe o forno e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.	1. Regule a temperatura máxima para a função:  . Tempo: 1 h. 2. Regule a temperatura máxima para a função:  . Tempo: 15 min.
Desligue o forno e aguarde até estar frio. Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.		

## 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA





### AVISO!








Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Como definir: Função de aquecimento

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

### 7.2 Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
<b>0</b> Posição de desligado	O forno está desligado.
 Luz	Para ativar a lâmpada.
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Aquecimento convencional.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <p>Ventilado com Resistência</p>	<p>Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.</p>
 <p>Aquecimento inferior</p>	<p>Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.</p>
 <p>Cozedura ventilada</p>	<p>Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que uma posição de prateleira com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.</p>
 <p>Grelhador ventilado</p>	<p>Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.</p>
 <p>Descongelar</p>	<p>Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.</p>
 <p>Aquecimento convencional / Limpeza com água</p>	<p>Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira. Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza" para mais informações sobre: Limpeza com água.</p>
 <p>Grelhador</p>	<p>Para grelhar alimentos finos e tostar pão.</p>

## 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.




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





## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO



### 8.1 Funções de relógio





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





### 8.2 Como definir: Funções do relógio



Como definir: Hora
 – fica a piscar quando ligar o forno à corrente elétrica depois de uma falha de corrente ou se o temporizador não estiver configurado.
 ,  – premir para definir a hora. A luz intermitente para depois de cerca de 5 segundos e o visor mostra a hora.

Como alterar: Hora
<b>Passo 1</b>  – premir repetidamente para alterar a hora do dia.  – começa a piscar.
<b>Passo 2</b>  ,  – premir para definir a hora. A luz intermitente para depois de cerca de 5 segundos e o visor mostra a hora.

Como definir: Duração
<b>Passo 1</b> Selecionar a função do forno e a temperatura.
<b>Passo 2</b>  – prima repetidamente.  – começa a piscar.

Como definir: Duração	
<b>Passo 3</b>	 ,  – premir para definir a duração. O visor mostra:  .  – pisca quando o tempo definido terminar. O sinal soa e o forno desliga.
<b>Passo 4</b>	Premir qualquer botão para parar o sinal.
<b>Passo 5</b>	Rodar os botões para a posição de desligado.

Como definir: Conta-minutos	
<b>Passo 1</b>	 – prima repetidamente.  – começa a piscar.
<b>Passo 2</b>	 ,  – premir para definir a hora. A função começa automaticamente após 5 segundos. É emitido um sinal sonoro quando o tempo definido terminar.
<b>Passo 3</b>	Premir qualquer botão para parar o sinal.
<b>Passo 4</b>	Rodar os botões para a posição de desligado.

Como cancelar: Funções do relógio	
<b>Passo 1</b>	 – premir repetidamente até o símbolo da função do relógio começar a piscar.
<b>Passo 2</b>	Manter premido:  . A função do relógio desliga após alguns segundos.

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

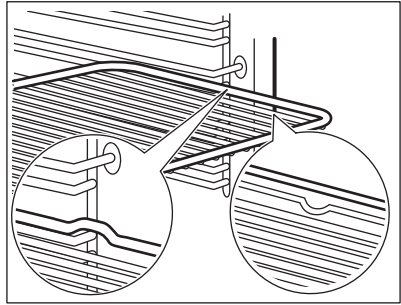
### 9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

# FUNÇÕES ADICIONAIS

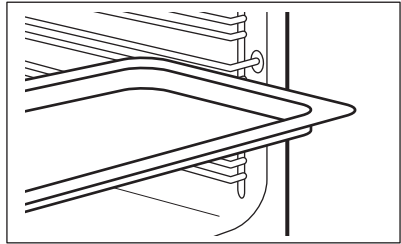
## Prateleira em grelha:

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



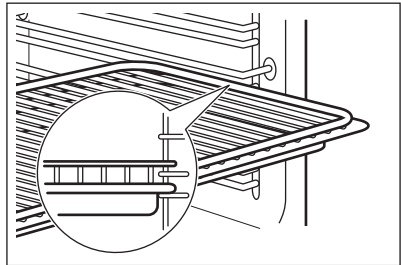
## Tabuleiro para assar:

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



## Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar:

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



## 10. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 10.1 Ventoinha de arrefecimento

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

### 10.2 Termóstato de segurança

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.



## 11. SUGESTÕES E DICAS



Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 Recomendações para cozinhar

O forno possui quatro posições de prateleira.

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

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

#### Cozer bolos

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

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

#### Cozinhar carne e peixe

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

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


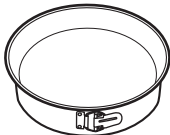

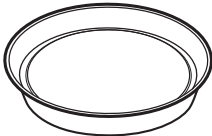
#### Tempos de cozedura

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

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

### 11.2 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.






 <p><b>Forma para pizza</b></p>	 <p><b>Assadeira</b></p>	 <p><b>Formas individuais</b></p>	 <p><b>Forma com base para flan</b></p>
<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>	<p>Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro</p>	<p>Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura</p>	<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>

### 11.3 Ventilado com Resistência

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

# SUGESTÕES E DICAS








		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 40
Pasteis, 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 de flan de massa batida	forma de base de flan na prateleira em grelha	170	2	20 - 30
Bolo de duas camadas	assadeira na prateleira em grelha	170	2	35 - 45
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Peixe, inteiro (até 1Kg), 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

		 (°C)		 (min.)
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
Biscoitos de amêndoa, 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

## 11.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Aquecimento convencional	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Aquecimento convencional	Prateleira em grelha	1	170	80 - 120	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Aquecimento convencional	Prateleira em grelha	2	170	35 - 45	-
Massa amanteigada	Aquecimento convencional	Tabuleiro para assar	3	150	20 - 35	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	3	máx.	2 - 4 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado	Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.
Hambúrguer de vaca, 6 unidades, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	3	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no terceiro nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no segundo nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.




## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

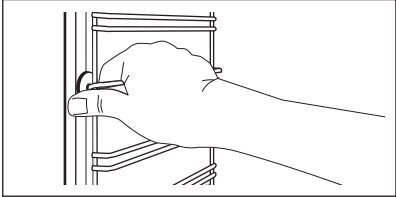
Consulte os capítulos relativos à segurança.

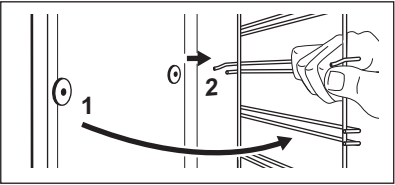
## 12.1 Notas sobre a limpeza

 <p><b>Agentes de limpeza</b></p>	<p>Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Limpe e verifique a junta da porta em torno da moldura da cavidade.</p>
	<p>Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.</p>
	<p>Limpe manchas com um detergente suave.</p>
 <p><b>Utilização diária</b></p>	<p>Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.</p>
	<p>Pode ocorrer condensação de umidade 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.</p>
 <p><b>Acessórios</b></p>	<p>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.</p>
	<p>Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.</p>

## 12.2 Como remover: Apoios para prateleiras


Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

<b>Passo 1</b>	Desligar o forno e aguardar até estar frio.	
<b>Passo 2</b>	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	

<b>Passo 3</b>	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
<b>Passo 4</b>	Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.	

## 12.3 Como utilizar: Limpeza com água

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

<b>Passo 1</b>	Verta água para o baixo relevo da cavidade: 150 ml.
<b>Passo 2</b>	Selecione a função:  .
<b>Passo 3</b>	Defina a temperatura para 90°C.
<b>Passo 4</b>	Deixe o forno funcionar durante 30 min.
<b>Passo 5</b>	Desligue o forno.
<b>Passo 6</b>	Aguarde até que o forno esteja frio. Seque a cavidade com um pano macio.

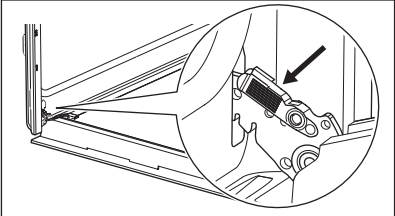
## 12.4 Como remover e instalar: Porta

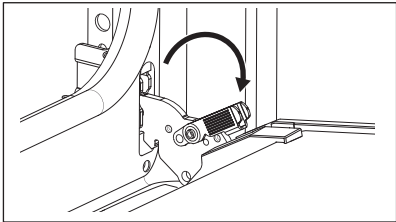
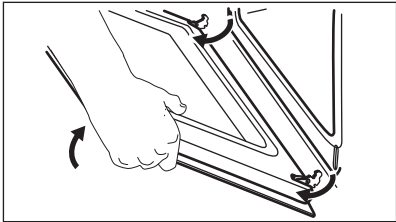
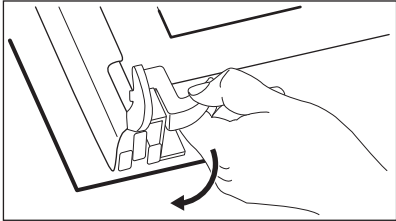
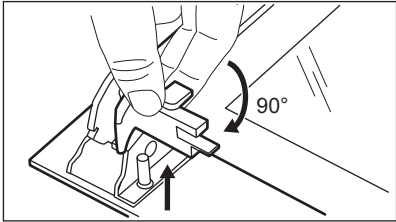
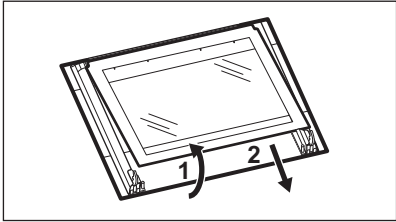
A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interno para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.



### **CUIDADO!**

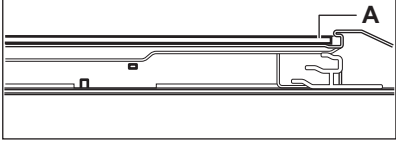
Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

<b>Passo 1</b>	Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.	
----------------	---	--

<b>Passo 2</b>	Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.	
<b>Passo 3</b>	Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.	
<b>Passo 4</b>	Coloque a porta num pano macio numa superfície estável e liberte o sistema de bloqueio para remover o painel de vidro interno.	
<b>Passo 5</b>	Rode os fixadores em 90° e retire-os dos respectivos alojamentos	
<b>Passo 6</b>	Comece por levantar o painel de vidro com cuidado e depois retire-o.	

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

<b>Passo 7</b>	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.
<b>Passo 8</b>	Após a limpeza, instale o painel de vidro e a porta do forno.
Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.	

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

## 12.5 Como substituir: Lâmpada


 <b>AVISO!</b> 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

 <b>AVISO!</b> Consulte os capítulos relativos à segurança.
--

## 13.1 O que fazer se...

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



Problema	Verificar se...
O forno não aquece.	O fusível está fundido.
A junta da porta está danificada.	Não utilize o forno. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
O visor apresenta "12.00".	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.

## 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)	.....
Número de série (S.N.)	.....

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 14.1 Informação do produto e ficha informativa do produto

Nome do fornecedor	Zanussi
Identificação do modelo	ZOHNE2X2 944068344
Índice de Eficiência Energética	95.1
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.89 kWh/ciclo

Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.78 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	65 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	27.9 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha eléctricos 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**

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.

### **Ventilado com Resistência**

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

## 15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

---

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o

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

## VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA:

---



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

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

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

---

<b>1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....</b>	<b>29</b>	<b>8. FUNCIONES DEL RELOJ.....</b>	<b>40</b>
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables.....	29	8.1 Funciones del reloj.....	40
1.2 Instrucciones generales de seguridad.....	29	8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj..	40
<b>2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....</b>	<b>31</b>	<b>9. USO DE LOS ACCESORIOS.....</b>	<b>41</b>
2.1 Instalación.....	31	9.1 Inserción de accesorios.....	41
2.2 Conexión eléctrica.....	32	<b>10. FUNCIONES ADICIONALES.....</b>	<b>42</b>
2.3 Uso.....	33	10.1 Ventilador de refrigeración.....	42
2.4 Mantenimiento y limpieza.....	33	10.2 Termostato de seguridad .....	42
2.5 Iluminación interna.....	34	<b>11. CONSEJOS.....</b>	<b>43</b>
2.6 Asistencia técnica.....	34	11.1 Recomendaciones de cocción.....	43
2.7 Eliminación.....	34	11.2 Horneado húmedo + ventil. - accesorios recomendados.....	43
<b>3. INSTALACIÓN.....</b>	<b>34</b>	11.3 Horneado húmedo + ventil.....	43
3.1 Empotrado.....	35	11.4 Información para institutos de pruebas.....	45
3.2 Fijación del horno al mueble.....	35	<b>12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>	<b>46</b>
<b>4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....</b>	<b>36</b>	12.1 Notas sobre la limpieza.....	46
4.1 Resumen general.....	36	12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo ..	47
4.2 Accesorios.....	36	12.3 Instrucciones de uso: Limpieza con agua.....	47
<b>5. PANEL DE MANDOS.....</b>	<b>37</b>	12.4 Cómo quitar e instalar: Puerta.....	48
5.1 Sensores / botones.....	37	12.5 Cómo cambiar: Bombilla.....	49
5.2 Pantalla .....	37	<b>13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>50</b>
<b>6. ANTES DEL PRIMER USO.....</b>	<b>37</b>	13.1 Qué hacer si.....	50
6.1 Antes del primer uso.....	37	13.2 Datos de servicio.....	50
<b>7. USO DIARIO.....</b>	<b>38</b>	<b>14. EFICACIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>51</b>
7.1 Cómo configurar: Función de cocción.....	38	14.1 Información del producto y hoja de información del producto.....	51
7.2 Funciones de cocción.....	38	14.2 Ahorro energético.....	51
7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.....	39	<b>15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....</b>	<b>52</b>

## 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.

## INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

---

- 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 sufre 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.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta 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	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

## 2.2 Conexión eléctrica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

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

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

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!**

Podría dañar 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.
- Cocine 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!**

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.

# INSTALACIÓN

---

- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Iluminación interna



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

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

## 2.6 Asistencia técnica

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

## 2.7 Eliminación



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

# 3. INSTALACIÓN

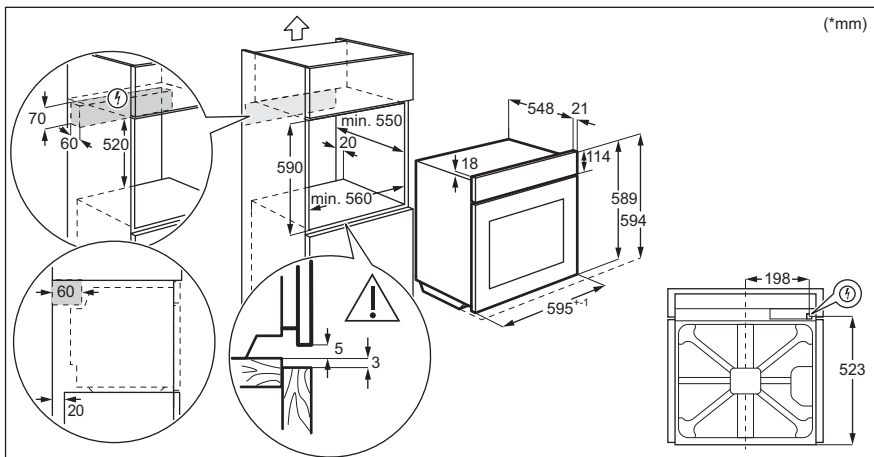
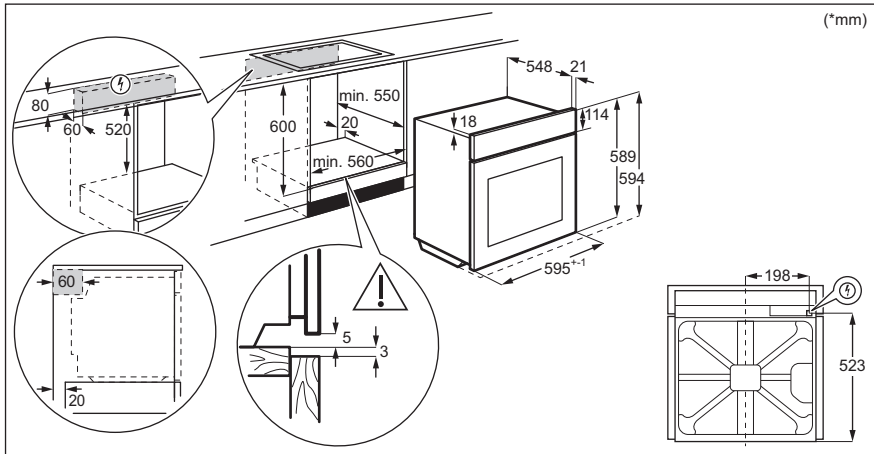
---



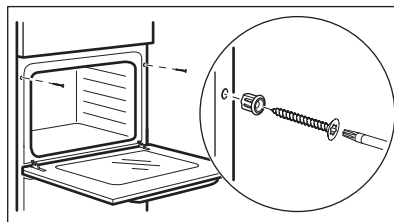
### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Empotrado



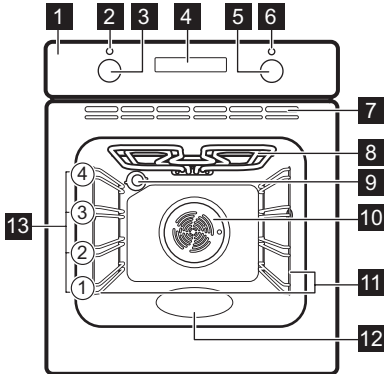
## 3.2 Fijación del horno al mueble



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

---

### 4.1 Resumen general




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

### 4.2 Accesorios

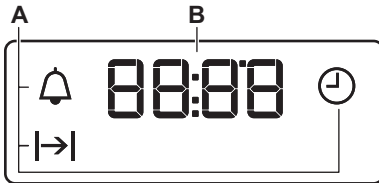
- **Parrilla**  
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**  
Para bizcochos y galletas.

## 5. PANEL DE MANDOS

### 5.1 Sensores / botones


—	Para ajustar la hora.
	Para ajustar una función de reloj.
+	Para ajustar la hora.

### 5.2 Pantalla






- A. Funciones del reloj
- B. Temporizador




## 6. ANTES DEL PRIMER USO

 **ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.


### 6.1 Antes del primer uso

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

 <b>Paso 1</b>	 <b>Paso 2</b>	 <b>Paso 3</b>
<b>Ajuste el reloj</b>	<b>Limpie el horno</b>	<b>Precalente el horno vacío</b>

<p>1. - pulse  para ajustar la hora. Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.</p>	<p>1. Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.</p> <p>2. Limpie el horno y los accesorios solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.</p>	<p>1. Seleccione la temperatura máxima para la función: . Tiempo: 1 h.</p> <p>2. Seleccione la temperatura máxima para la función: . Tiempo: 15 min.</p>
<p>Apague el horno y espere a que esté frío. Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.</p>		



## 7. USO DIARIO








<p> <b>ADVERTENCIA!</b> Consulte los capítulos sobre seguridad.</p>
---

### 7.1 Cómo configurar: Función de cocción

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

### 7.2 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
<p><b>0</b> Posición de apagado</p>	<p>El horno está apagado.</p>
<p> Luz</p>	<p>Para encender la luz.</p>
<p> Aire caliente</p>	<p>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.</p>

Función de cocción	Aplicación
 <p>Horneado húmedo + ventil.</p>	<p>Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventil..</p>
 <p>Calor inferior</p>	<p>Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.</p>
 <p>Cocción ventil</p>	<p>Permite asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.</p>
 <p>Grill turbo</p>	<p>Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.</p>
 <p>Descongelar</p>	<p>Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.</p>
 <p>Cocción convencional / Limpieza con agua</p>	<p>Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua.</p>
 <p>Grill</p>	<p>Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.</p>

### 7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

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.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil..




Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.





## 8. FUNCIONES DEL RELOJ



### 8.1 Funciones del reloj

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

### 8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora
 - parpadea al conectar el horno a la corriente eléctrica si ha habido un corte de corriente o si no está ajustado el temporizador.
 ,  - pulsa para ajustar la hora. Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

Cómo cambiar: Hora	
<b>Paso 1</b>	 - pulsa repetidamente para cambiar la hora del día.  - empieza a parpadear.
<b>Paso 2</b>	 ,  - pulsa para ajustar la hora. Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

Cómo ajustar: Duración	
<b>Paso 1</b>	Programa una función y una temperatura del horno.
<b>Paso 2</b>	 - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.



Cómo ajustar: Duración	
<b>Paso 3</b>	<p>+ , — - pulsa para fijar la duración.                      La pantalla muestra:  → .                       →  - parpadea cuando termina la hora ajustada. La señal suena y el horno se apaga.</p>
<b>Paso 4</b>	Pulsa cualquier tecla para detener la señal.
<b>Paso 5</b>	Gira los mandos a la posición de apagado.

Cómo ajustar: Avisador	
<b>Paso 1</b>	<p>🕒 - pulsa repetidamente. 🔔 - empieza a parpadear.</p>
<b>Paso 2</b>	<p>+ , — - pulsa para ajustar la hora.                      La función empieza automáticamente tras 5 segundos.                      Al finalizar el tiempo programado, sonará la señal acústica.</p>
<b>Paso 3</b>	Pulsa cualquier tecla para detener la señal.
<b>Paso 4</b>	Gira los mandos a la posición de apagado.

Instrucciones para cancelar: Funciones de reloj	
<b>Paso 1</b>	<p>🕒 - pulsa repetidamente hasta que el símbolo de la función de reloj empiece a parpadear.</p>
<b>Paso 2</b>	<p>Mantén pulsado: —.                      La función de reloj se apaga después de unos segundos.</p>

## 9. USO DE LOS ACCESORIOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

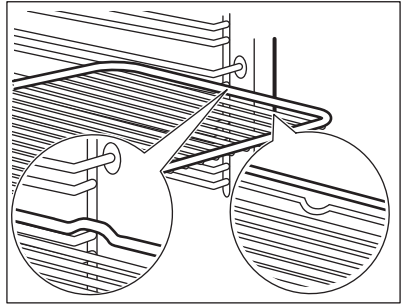
### 9.1 Inserción de accesorios

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.

# FUNCIONES ADICIONALES

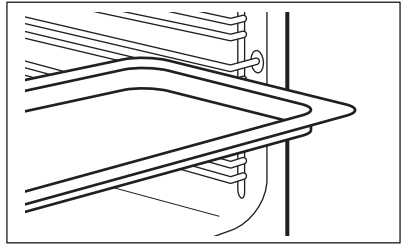
## **Parrilla:**

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



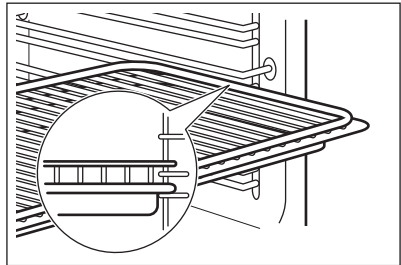
## **Bandeja:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



## **Parrilla, Bandeja:**

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



## 10. FUNCIONES ADICIONALES

### 10.1 Ventilador de 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.

### 10.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

## 11. CONSEJOS

 Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cuatro niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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

#### Hornear pasteles

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

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

#### Cocinar carne y pescado

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

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


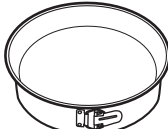

#### Tiempos de cocción

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

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






### 11.2 Horneado húmedo + ventil. - accesorios recomendados

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






			
<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






### 11.3 Horneado húmedo + ventil.

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

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 40








# CONSEJOS

		 (°C)		 (min)
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








		 (°C)		 (min)
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

## 11.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 30	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	1	170	80 - 120	-

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

				 (°C)	 (min)	
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	35 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	150	20 - 35	Precaliente el horno 10 minutos.
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	3	máx.	2 - 4 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.
Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasera	3	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el tercer nivel y la grasera en el segundo nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno 3 minutos.


## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA





### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Notas sobre la limpieza

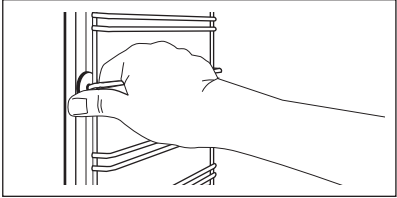
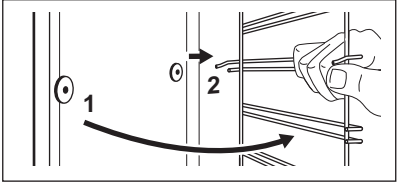
 <b>Agentes limpiadores</b>	Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.
	Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
	Limpie las manchas con un detergente suave.

 <b>Uso diario</b>	<p>Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.</p>
	<p>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.</p>

 <b>Accesorios</b>	<p>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.</p>
	<p>Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.</p>


## 12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

<b>Paso 1</b>	Apague el horno y espere a que esté frío.	
<b>Paso 2</b>	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
<b>Paso 3</b>	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.	
<b>Paso 4</b>	Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.	

## 12.3 Instrucciones de uso: Limpieza con agua

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

<b>Paso 1</b>	Vierta agua en el relieve del interior. 150 ml.
<b>Paso 2</b>	Seleccione la función:  .
<b>Paso 3</b>	Ajuste la temperatura a 90 °C.

<b>Paso 4</b>	Deje funcionar el horno 30 minutos.
<b>Paso 5</b>	Apague el horno.
<b>Paso 6</b>	Espere hasta que el horno esté frío. Seque el interior con un paño suave.

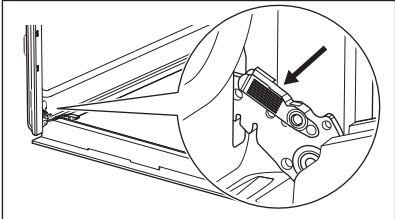
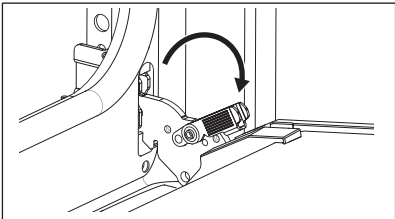
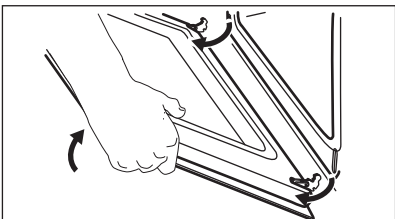
## 12.4 Cómo quitar e instalar: Puerta

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

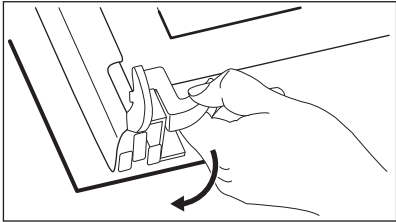
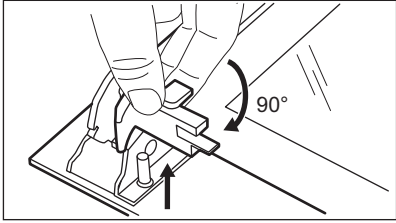
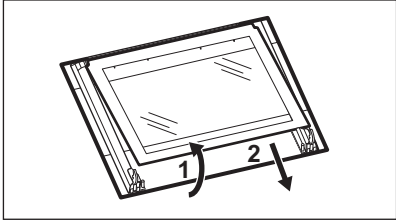


### PRECAUCIÓN!

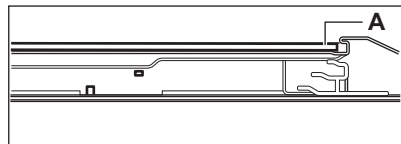
No utilices el horno sin los paneles de cristal.

<b>Paso 1</b>	Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.	
<b>Paso 2</b>	Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.	
<b>Paso 3</b>	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.	



<p><b>Paso 4</b></p>	<p>Pon la puerta sobre un paño suave en una superficie estable y libera el sistema de bloqueo para quitar el panel de cristal interno.</p>	
<p><b>Paso 5</b></p>	<p>Gire los pasadores en un ángulo de 90° y extráigalos de sus asientos.</p>	
<p><b>Paso 6</b></p>	<p>Levante primero con cuidado y después retire el panel de cristal.</p>	
<p><b>Paso 7</b></p>	<p>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.</p>	
<p><b>Paso 8</b></p>	<p>Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.</p>	
<p>Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.</p>		

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic. Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal interno en los puntos de sujeción adecuados.



## 12.5 Cómo cambiar: Bombilla



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## Antes de reemplazar la bombilla:

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

## Bombilla trasera

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.
Paso 2	Limpié la tapa de cristal.
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 4	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.

Problema	Compruebe que...
El horno no se calienta.	Ha saltado el fusible.
La junta de la puerta está dañada.	No utilice el horno. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
La pantalla muestra "12.00".	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

## 13.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o 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 hoja de información del producto

Nombre del proveedor	Zanussi
Identificación del modelo	ZOHNE2X2 944068344
Índice de eficiencia energética	95.1
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.89 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.78 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	65 L
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	27.9 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, 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**

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

#### **Mantener calientes los alimentos**



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

#### **Horneado húmedo + ventil.**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

## **15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES**

---

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseché los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.







[WWW.ZANUSSI.COM/SHOP](http://WWW.ZANUSSI.COM/SHOP)



CE

867376275-A-352022