

ZOPXD6X2

ES Manual de instrucciones | **Horno**

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA:



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

www.zanussi.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	2
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. INSTALACIÓN.....	8
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	9
5. PANEL DE MANDOS.....	9
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	10
7. USO DIARIO.....	11
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	13
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	15
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	16
11. CONSEJOS.....	17
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	20
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	25
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	26
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	27

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!

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.
- 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 ver la sección del cable, consulte la potencia total indicada en la placa de características. También puede consultar la tabla:

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

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

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

ADVERTENCIA!

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.
- 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!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

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

ADVERTENCIA!

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

- Antes de realizar la limpieza pirolítica 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 pirolítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
 - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza pirolítica.
 - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza pirolítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños o personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (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 dañarse por la alta temperatura pirolítica de todos los hornos

pirolíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

2.6 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 .

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

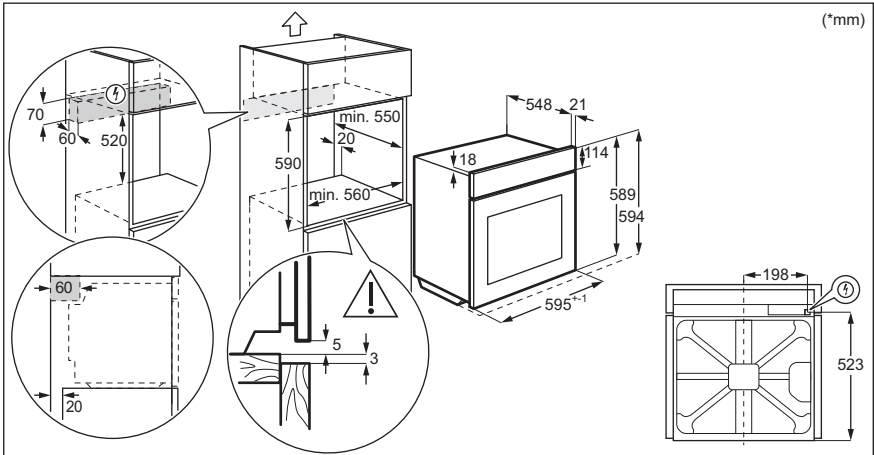
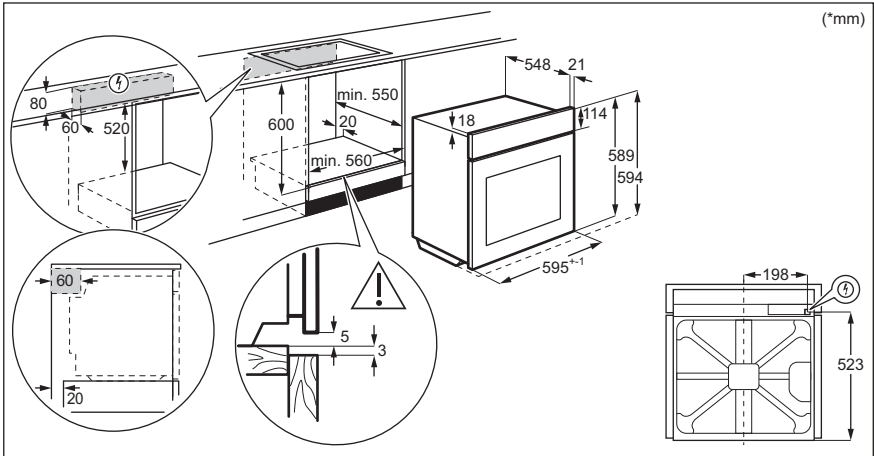
- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. INSTALACIÓN

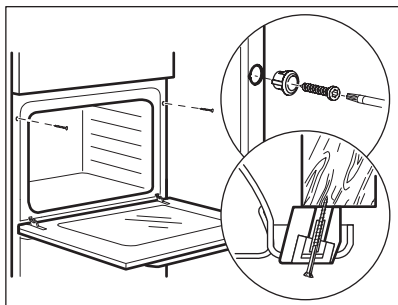
⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Empotrado

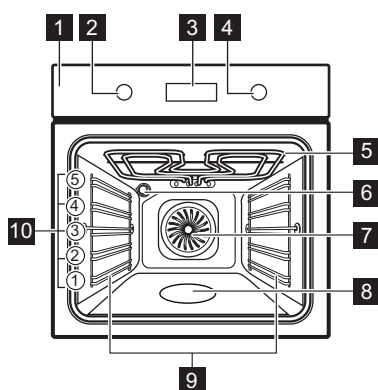


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Resumen general



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




- **Carriles telescópicos**
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

5. PANEL DE MANDOS

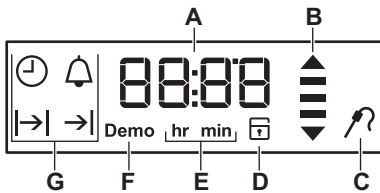
5.1 Mandos escamoteables

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

5.2 Sensores / botones

	Para ajustar el AVISADOR. Manténgalo pulsado durante más de 3 segundos para activar o desactivar la bombilla del horno.
	Para ajustar una función de reloj.
	Para comprobar la temperatura del horno o de la sonda térmica (si procede). Utilice únicamente si está activada una función de cocción.

5.3 Pantalla



- A. Temporizador / Temperatura
- B. Indicador de calor residual y calentamiento
- C. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)
- D. Puerta bloqueada (solo los modelos seleccionados)
- E. Horas / minutos
- F. Modo de demostración (solo en modelos seleccionados)
- G. Funciones de reloj

6. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.


Debe ajustar la hora antes de usar el horno.


6.1 Limpieza inicial

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.	Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.	Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el aparato.

6.2 Precalentamiento inicial

Precaliente 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 configurar: Función de cocción

Paso 1 Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.

Paso 2 Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.


Paso 3 Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno.

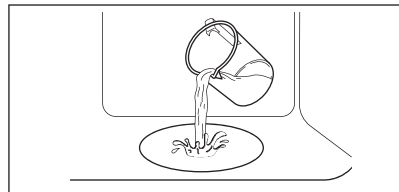
7.2 Ajuste de la función: Turbo PLUS

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

Paso 1 Asegúrese de que el horno esté frío.

Paso 2 Rellene el gofrado de la cavidad con agua del grifo.
 La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml. No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el horno caliente.



Paso 3 Seleccione la función: 

Paso 4 Gire el mando de temperatura para programar la temperatura.

Paso 5 Precaliente el horno vacío durante 10 minutos para crear humedad.

Paso 6 Coloque la comida en el horno.
Consulte el capítulo "Consejos".
No abra la puerta del horno durante la cocción.

Paso 7 Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.

Paso 8 Cuando haya terminado la función, abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.

Paso 9 Asegúrese de que el horno esté frío. Retire el agua restante del relieve del interior.

7.3 Calentamiento rápido

El calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.



No coloque alimentos en el horno cuando esté en uso el calentamiento rápido.

1. Gire el mando de las funciones del horno para seleccionar el calentamiento rápido.
2. Gire el mando del termostato para ajustar la temperatura.

Cuando el aparato alcanza la temperatura programada suena la señal.

3. Ajuste una función del horno.

7.4 Indicador de calentamiento

Mientras está activa la función del horno, las barras de la pantalla aparecen una a una cuando aumenta la temperatura del horno y desaparecen y cuando se reduce.

7.5 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
	El horno está apagado.
Posición de apagado	
	Para reducir el tiempo de calentamiento.
Calentamiento rápido	
	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
Aire caliente	
	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
Función pizza	
	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
Cocción convencional	

Función de cocción	Aplicación
	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
Descongelar	
	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.
Horneado húmedo + ventil.	
	Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar.
Turbo PLUS	
	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
Grill	
	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
Grill turbo	
	Para activar la limpieza pirólítica del horno.
Pirólisis	

7.6 Notas sobre la función Moist Fan: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.






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

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 Tabla de funciones del reloj

función de reloj	Aplicación
 Hora	Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora solo cuando el horno está apagado.
 Duración	Para programar la duración de la cocción. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 Hora de fin	Para seleccionar la hora de apagado del horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 Tiempo de retardo	Combinación de funciones: Duración, Hora de fin.
 Avisador	Para programar la cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Avisador - se puede ajustar en cualquier momento, incluso si el horno está apagado.


8.2 Cómo configurar: Hora actual


Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: **hr, 12:00. 12** - parpadea.

Paso 1 Gire el mando de la temperatura para configurar la hora.

Paso 2  - pulse para confirmar.
En la pantalla aparece la hora fijada y: **min. 00** - parpadea.





Paso 3 Gire el mando de la temperatura para configurar los minutos.

Paso 4  - pulse para confirmar.
La pantalla muestra el tiempo ajustado.





 - pulse repetidamente para cambiar la hora del día.  - parpadea en la pantalla.

8.3 Cómo ajustar la función: Duración








Paso 1 Seleccione una función de cocción.

Paso 2	 - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.
Paso 3	Gire el mando para ajustar los minutos.  - pulse para confirmar.
Paso 4	Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora.  - pulse para confirmar. Cuando termine la duración programada, sonará una señal acústica durante 2 minutos. El horno se apaga automáticamente.
Paso 5	Pulsa cualquier tecla para detener la señal.
Paso 6	Gira los mandos a la posición de apagado.

8.4 Cómo ajustar la función: Hora de fin

Paso 1	Seleccione una función de cocción.
Paso 2	 - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.
Paso 3	Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora.  - pulse para confirmar.
Paso 4	Gire el mando de la temperatura para configurar los minutos.  - pulse para confirmar. A la hora de fin programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos. La hora seleccionada parpadea en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.
Paso 5	Pulsa cualquier tecla para detener la señal.
Paso 6	Gira los mandos a la posición de apagado.

8.5 Cómo ajustar la función: Tiempo de retardo

Paso 1	Seleccione una función de cocción.
Paso 2	 - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.
Paso 3	Gire el mando del temperatura para seleccionar los minutos de la función: Duración. Pulse:  .
Paso 4	Gire el mando del temperatura para seleccionar la hora de la función: Duración. Pulse:  La pantalla muestra:  .
Paso 5	Gire el mando del temperatura para seleccionar la hora de la función: Hora de fin. Pulse:  .
Paso 6	Gire el mando del temperatura para seleccionar los minutos de la función: Hora de fin. Pulse:  .

La pantalla muestra los ajustes de temperatura, **|→| →|**.

El horno se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de Duración seleccionado y se detiene a la hora de Fin.

A la hora de fin programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos. La hora seleccionada parpadea en la pantalla. El horno se apaga.

Paso 7 Pulsa cualquier tecla para detener la señal.

Paso 8 Gira los mandos a la posición de apagado.

8.6 Cómo configurar la función: Avisador

El avisador puede utilizarse cuando el horno está encendido o apagado.

Paso 1



- pulse repetidamente. , 00 - intermitente.

Paso 2

Gire el mando de la temperatura para ajustar los segundos y después los minutos. Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, **hr** parpadea.

Paso 3

Ajuste las horas.
Avisador - empieza automáticamente tras 5 segundos.
Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.

Paso 4

Cuando termine el tiempo programado, sonará una señal acústica durante 2 minutos. **00:00**, - intermitente. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

9. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

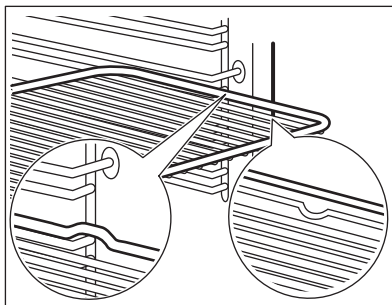
9.1 Inserción de accesorios

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

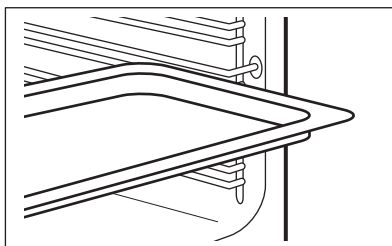
también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla:

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

**Bandeja / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Instrucciones de uso: Bloqueo de seguridad

Cuando está activada la función, no se puede encender el horno accidentalmente.

Paso 1 Asegúrese de que el mando de las funciones de cocción está en la posición de apagado.

Paso 2 - mantenga pulsado al mismo tiempo durante 2 s.

Suena la señal. **SAFE** , - aparecen en la pantalla. La puerta está bloqueada.

Para desactivar el Bloqueo de seguridad, repita el paso 2.

10.2 Instrucciones de uso: bloqueo de teclas

Puede activar la función únicamente cuando el horno esté funcionando. Cuando el bloqueo de funciones esté activado, la temperatura y los ajustes de hora no se pueden cambiar accidentalmente.

Paso 1 Ajuste una función del horno.

Paso 2 - pulse y mantenga pulsado al mismo tiempo durante 2 segundos. Suena la señal. **Loc** aparece en la pantalla durante 5 segundos.

Para desactivar la tecla de bloqueo, repita el paso 2.

Loc aparece en la pantalla cuando se gira el mando de control o se pulsa un botón con el Bloqueo de funciones activado. Al girar el mando de funciones del horno, el horno se apaga.

Cuando se apaga el horno con la tecla de bloqueo activada, esta cambia automáticamente al bloqueo de seguridad para niños. Consulte Utilización del bloqueo de seguridad en el capítulo "Funciones adicionales".



10.3 Indicador de calor residual

Al apagar el horno, en la pantalla aparece el indicador de calor residual si la

temperatura del horno es superior a 40 °C. Gire el de temperatura a izquierda o derecha para comprobar la temperatura del horno.

10.4 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

Después de una desconexión automática, gire los mandos a la posición de apagado.

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Duración, Hora de fin.

10.5 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.

10.6 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 cinco 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

Utilice una bandeja honda cuando cocine alimentos muy grasos para evitar que

posibles derrames o salpicaduras manchen el horno de forma permanente.

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.

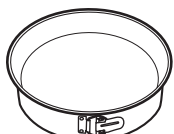
Tiempos de cocción

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 Hornado húmedo + ventil. - accesorios recomendados






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

**Bandeja para pizza**Oscuro, mate
28 cm de diámetro**Bandeja para hornear**Oscuro, mate
26 cm de diámetro**Ramequines**Cerámica
8 cm de diámetro,
5 cm de altura**Molde para base**Oscuro, mate
28 cm de diámetro

11.3 Horneado húmedo + ventil.








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








		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Magdalenas, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

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 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno durante 10 min
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	1 - 5	Precaliente el horno durante 10 min
Hamburguesa de vacuno, 6 piezas, 0,6 kg	Grill	Parrilla, bandeja de goteo	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la gresera en el tercer 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

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

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



Accesorios

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

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

12.2 Cómo limpiar: Relieve de la cavidad

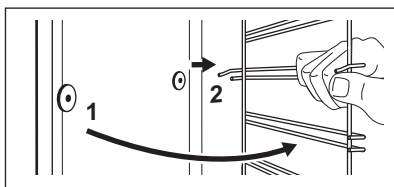
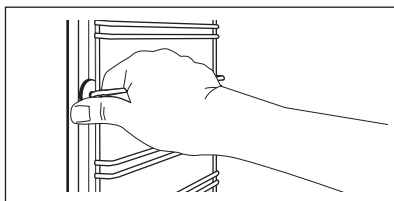
Limpie el relieve del interior

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Vertir: 250 ml de vinagre blanco en el relieve del interior. Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos.	Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.	Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.
Para la función: Turbo PLUS limpie el horno cada 5 a 10 ciclos de cocción.		

12.3 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. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.



12.4 Instrucciones de uso: Pirólisis

Limpie el horno con Pirólisis.

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 Pirólisis:

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.


Paso 1 Seleccione la función:   - parpadea.


Paso 2 Gire el mando de control (para la temperatura) para seleccionar el modo de limpieza.

Opción	Modo de limpieza	Duración
P1	Limpieza ligera	1 h 30 min
P2	Limpieza normal	2 h 30 min

Paso 3  - pulse para comenzar la limpieza.

Paso 4 Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

 Durante la limpieza, la bombilla del horno está apagada. La puerta del horno permanece bloqueada. Cuando el horno se enfría, la puerta se desbloquea.

Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. Hasta que la puerta se desbloquea, la pantalla muestra: las barras del indicador de calor, . Para detener la limpieza antes de que termine, gire el mando de las funciones del horno hasta 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.

12.5 Recordatorio de limpieza

El horno le recuerda cuándo debe limpiar el horno con: Pirólisis.

Pirólisis- parpadea en pantalla durante 10 segundos después de cada activación y desactivación del horno.

  3s, °C - pulse al mismo tiempo para apagar el recordatorio.

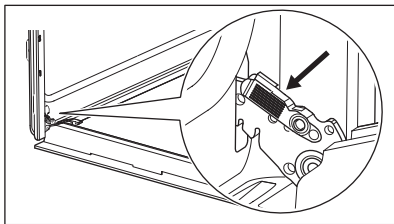
12.6 Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene tres 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.

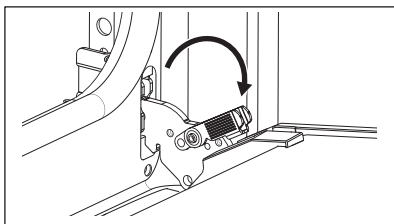
PRECAUCIÓN!

No utilices el horno sin los paneles de cristal.

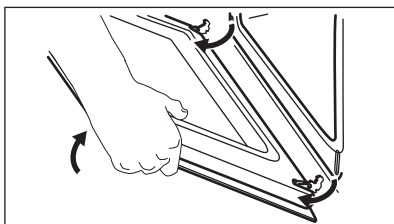
Paso 1 Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



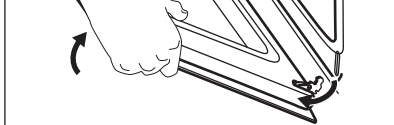
Paso 2 Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



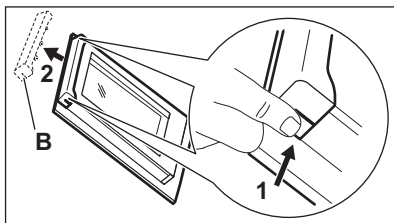
Paso 3 Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



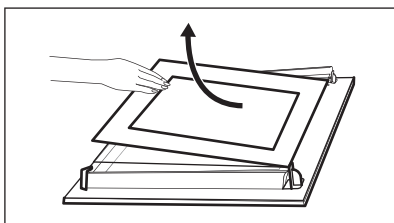
Paso 4 Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.



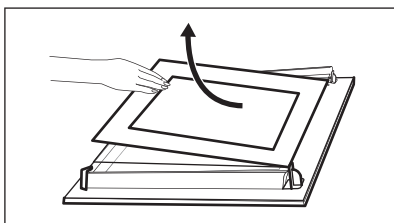
Paso 5 Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empuje hacia dentro para soltar el cierre.



Paso 6 Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.



Paso 7 Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empieza por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



Paso 8 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 9

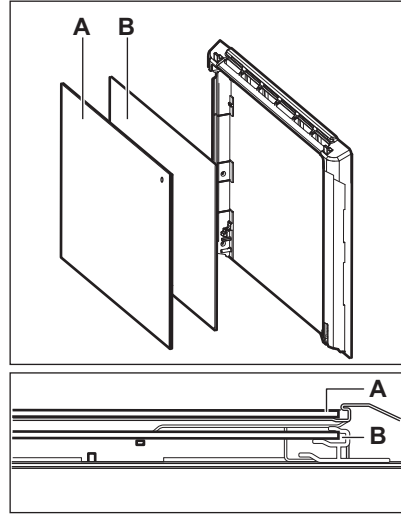
Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

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

Asegúrate de volver a colocar los paneles de cristal (A y B) 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.



12.7 Cómo cambiar: Bombilla

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

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.

El horno no se enciende o no se calienta

Problema	Compruebe que...
La placa no se enciende o no funciona.	La batidora está bien conectada a la red eléctrica.
El horno no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El horno no se calienta.	La puerta del horno está cerrada.
El horno no se calienta.	Ha saltado el fusible.
El horno no se calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está desactivado.

Componentes

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

Código de error

La pantalla muestra...	Compruebe que...
C3	La puerta del horno está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
F102	La puerta del horno está cerrada.

Código de error

F102	El cierre de la puerta no está roto.
12:00	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 horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.





Limpeza

Problema	Compruebe que...
El agua se sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.

Otros problemas

Problema	Compruebe que...
Rendimiento de cocción no satisfactorio de la función: Turbo PLUS .	Ha llenado el gofrado de la cavidad con agua.

El aparato está activado y no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo".

- Modo de demostración esta desactivado:
1. Apague el horno.
 2.  3s, ,  - mantenga pulsados simultáneamente.
 3. El primer dígito de la pantalla y Demo parpadearán.
 4. Gire el mando de la temperatura para introducir el código: 2468. Pulse: . El siguiente dígito parpadeará.

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	ZOPXD6X2 949499633
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	31.0kg

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

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

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 + ventil.

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. 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

867359945-B-132023



CE