



Οδηγίες Χρήσης 2
Manual de instrucciones 25

USER MANUAL

Κουζίνα
Cocina

ZCV65201WA

ZANUSSI

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για την ασφάλεια	2	Φούρνος - Λειτουργίες ρολογιού	11
Οδηγίες για την ασφάλεια	4	Φούρνος - Χρήση των εξαρτημάτων	11
Περιγραφή προϊόντος	7	Φούρνος - Υποδείξεις και συμβουλές	12
Πριν από την πρώτη χρήση	8	Φούρνος - Φροντίδα και καθαρισμός	18
Εστίες - Καθημερινή χρήση	8	Αντιμετώπιση προβλημάτων	19
Εστίες - Υποδείξεις και συμβουλές	9	Εγκατάσταση	21
Εστίες - Φροντίδα και καθαρισμός	9	Ενεργειακή απόδοση	23
Φούρνος - Καθημερινή χρήση	10		

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Πληροφορίες για την ασφάλεια

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά.

Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Τα μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια των εστιών, καθώς ενδέχεται να θερμανθούν υπερβολικά.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Το εσωτερικό της συσκευής θερμαίνεται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τις αντιστάσεις που βρίσκονται εντός της συσκευής. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο

Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.

- Τα μέσα για αποσύνδεση πρέπει να είναι ενσωματωμένα στην σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

Οδηγίες για την ασφάλεια

Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά τη μετακίνηση της συσκευής, καθώς είναι βαριά. Φοράτε πάντα γάντια ασφαλείας.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Το ντουλάπι της κουζίνας και η υποδοχή για τη συσκευή πρέπει να έχουν κατάλληλες διαστάσεις.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από τις άλλες συσκευές και μονάδες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι κατασκευές κάτω από τις οποίες ή δίπλα στις οποίες εγκαθίσταται η συσκευή είναι ασφαλείς.
- Τμήματα της συσκευής είναι φορείς ρεύματος. Περιβάλλετε τη συσκευή με επίπλωση για να αποτραπεί η επαφή με τα επικίνδυνα τμήματα.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή επάνω σε πλατφόρμα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Φροντίστε να τοποθετήσετε ένα μέσο σταθεροποίησης, ώστε να αποτρέπεται η ανατροπή της συσκευής. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Εγκατάσταση.

Ηλεκτρική Σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι πληροφορίες σχετικά με το ηλεκτρικό ρεύμα στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών συμφωνούν με την παροχή ρεύματος. Αν δεν συμφωνούν, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντές.
- Μην επιτρέπτε σε καλώδια ρεύματος να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής, ιδιαίτερα όταν η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργασία.
- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φις τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φις τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.

- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φινιρίσμα στην πρίζα.

Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων.
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο σε οικιακό περιβάλλον.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια απόθεσης αντικειμένων.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδι όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι που περιέχει υπολείμματα τροφίμων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή

αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.

- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέπεται σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιστρώσεως:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα απευθείας σε επαφή με το δάπεδο της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
 - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
 - κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των εξαρτημάτων απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής. Δεν αποτελεί ελάττωμα σύμφωνα με την εγγύηση.
- Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στο χειριστήριο.
- Μην αφήνετε να στεγνώσουν τα μαγειρικά σκεύη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Προσέχετε να μην πέσουν επάνω στη συσκευή αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδειο μαγειρικό σκεύος ή χωρίς μαγειρικό σκεύος.
- Μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτό επάνω στη συσκευή ή απευθείας σε επαφή με το δάπεδο της συσκευής.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να προκαλέσουν γρατσουνιές. Πρέπει πάντα να ανασηκώνετε αυτά τα αντικείμενα όταν απαιτείται η μετακίνησή τους επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να

χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.

Φροντίδα και καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από τη συντήρηση, απενεργοποιήστε τη συσκευή.
Αποσυνδέστε το φισ τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.
- Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά.
Επικοινωνήστε με το κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφανείας.
- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

Εσωτερικός φωτισμός

- Ο τύπος λαμπτήρα πυράκτωσης ή αλογόνου που χρησιμοποιείται σε αυτή τη συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακές συσκευές. Μην τον χρησιμοποιείτε για οικιακό φωτισμό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Πριν από την αντικατάσταση του λαμπτήρα, αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

Απόρριψη



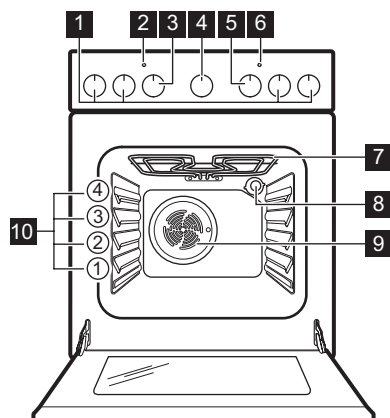
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

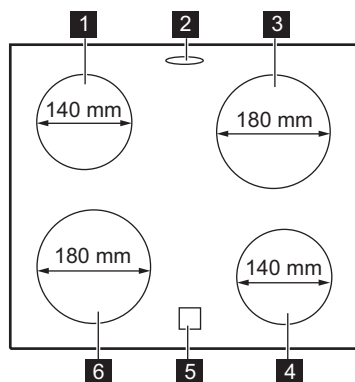
Περιγραφή προϊόντος

Γενική επισκόπηση



- 1 Διακόπτες εστιών
- 2 Λυχνία / σύμβολο / ένδειξη θερμοκρασίας
- 3 Διακόπτης θερμοκρασίας
- 4 Διακόπτης Χρονομετρητή
- 5 Διακόπτης λειτουργιών φούρνου
- 6 Λυχνία / σύμβολο / ένδειξη εστιών
- 7 Γκριλ
- 8 Λαμπτήρας
- 9 Ανεμιστήρας
- 10 Θέσεις σχαρών

Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1 Ζώνη μαγειρέματος 1.200 W
- 2 Έξοδος ατμού - ο αριθμός και η θέση εξαρτάται από το μοντέλο
- 3 Ζώνη μαγειρέματος 1.700 W
- 4 Ζώνη μαγειρέματος 1.200 W
- 5 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας
- 6 Ζώνη μαγειρέματος 1.700 W

Εξαρτήματα

- **Μεταλλική σχάρα**
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος**
Για γλυκά και μπισκότα.
- **Συρτάρι αποθήκευσης**
Το συρτάρι αποθήκευσης βρίσκεται κάτω από το εσωτερικό του φούρνου. Για να

χρησιμοποιήσετε το συρτάρι, ανασηκώστε την κάτω μπροστινή πόρτα και κατόπιν τραβήξτε την προς τα κάτω.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, το συρτάρι αποθήκευσης μπορεί να ζεσταθεί πολύ.

Πριν από την πρώτη χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Πρώτος καθαρισμός

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευή.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμα».

Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση.
Τοποθετήστε τα εξαρτήματα στην αρχική τους θέση.

Προθέρμανση

Προθερμάνετε την κενή συσκευή για να καούν τα υπολείμματα λίπους.

1. Επιλέξτε τη λειτουργία  και τη μέγιστη θερμοκρασία.
2. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 ώρα.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία  και τη μέγιστη θερμοκρασία. Η μέγιστη θερμοκρασία για αυτή τη λειτουργία είναι 210 °C.
4. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπτά.

Τα εξαρτήματα μπορεί να αποκτήσουν υψηλότερη θερμοκρασία από ό,τι συνήθως. Από τη συσκευή μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός. Αυτό είναι φυσιολογικό. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής κυκλοφορία του αέρα στο δωμάτιο.

Εστίες - Καθημερινή χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Σκάλα μαγειρέματος

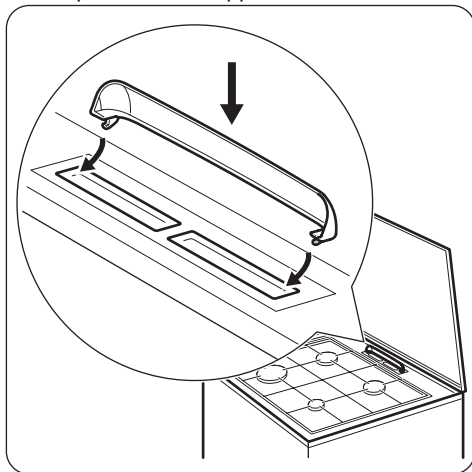
Σύμβολα	Λειτουργία
0	Θέση απενεργοποίησης
1 - 6	Σκάλες μαγειρέματος

Εγκατάσταση του καλύμματος εξόδου ατμού

Ισχύει μόνο για το λευκό καπάκι εστιών. Μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα.

Ο θερμός αέρας που εξέρχεται από την έξοδο ατμού μπορεί να προκαλέσει αλλοίωση του χρωματισμού του λευκού καπακιού των εστιών. Η περιοχή αυτή γίνεται κίτρινη. Για την αποφυγή αυτού του φαινομένου, εγκαταστήστε το κάλυμμα εξόδου ατμού.

1. Τοποθετήστε τα άγκιστρα του καλύμματος κάτω από το μπροστινό άκρο των οπών εξόδου ατμού.
2. Πιέστε προς τα κάτω το πίσω άκρο για να ασφαλίσει το κάλυμμα.



Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας.
Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος περίπου 5 - 10 λεπτά πριν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος.

Στρέψτε το διακόπτη στην απαιτούμενη σκάλα μαγειρέματος.
Ανάβει η ένδειξη λειτουργίας των εστιών.

Για να ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, στρέψτε το διακόπτη στη θέση απενεργοποίησης.

Όταν όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες, η ένδειξη λειτουργίας των εστιών σβήνει.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

Η ένδειξη ανάβει όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή.

Εστίες - Υποδειξεις και συμβουλές



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Μαγειρικός σκεύος



Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει το μεγαλύτερο δυνατό πάχος και να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδη.



Τα μαγειρικά σκεύη από ατσάλι εμαγιέ και με χάλκινη ή αλουμινένια βάση μπορούν να προκαλέσουν αλλαγή χρώματος στην υαλοκεραμική επιφάνεια.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μην τοποθετείτε το ίδιο σκεύος επάνω σε δύο εστίες.

Εξοικονόμηση ενέργειας

- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Τοποθετήστε ένα μαγειρικό σκεύος επάνω σε μια ζώνη μαγειρέματος πριν τη θέσετε σε λειτουργία.

- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.
- Οι ζώνες μαγειρέματος και η βάση των μαγειρικών σκευών πρέπει να έχουν τις ίδιες διαστάσεις.

Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Σκάλα μαγειρέματος:	Χρήση:
1	Για διατήρηση της θερμοκρασίας
2	Για πολύ σιγανό βράσιμο
3	Για σιγανό βράσιμο
4	Για τηγάνισμα / ρόδισμα
5	Για βράσιμο
6	Για βράσιμο / γρήγορο τηγάνισμα / βαθύ τηγάνισμα

Εστίες - Φροντίδα και καθαρίσμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τη λειτουργία των εστιών.

- Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί.

Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη. Σε αντίθετη περίπτωση, η βρωμιά μπορεί να προκαλέσει βλάβη στις εστίες. Τοποθετήστε την ειδική ξύστρα στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και

- μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.
- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυώσει επαρκώς:** δακτυλίους από άλατα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς

μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες τρίβοντας με ένα μαλακό πανί.

Φούρνος - Καθημερινή χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής



Εξαρτάται από το μοντέλο εάν η συσκευή σας έχει σύμβολα διακοπών, ενδείξεις ή λαμπτήρες:

- Η ένδειξη ανάβει όταν ο φούρνος θερμαίνεται.
 - Ο λαμπτήρας ανάβει όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
 - Το σύμβολο υποδεικνύει κατά πόσον ο διακόπτης ελέγχει μία από τις ζώνες μαγειρέματος, τις λειτουργίες του φούρνου ή τη θερμοκρασία.
1. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου για να επιλέξετε μια λειτουργία φούρνου.
 2. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε μια ρύθμιση θερμοκρασίας.
 3. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, στρέψτε το διακόπτη λειτουργιών

φούρνου και το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

Θερμοστάτης ασφαλείας

Η εσφαλμένη λειτουργία της συσκευής ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να προκαλέσουν επικίνδυνη υπερθέρμανση. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, ο φούρνος διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

Λειτουργίες φούρνου

Σύμβολο	Λειτουργία φούρνου	Χρήση
0	Θέση απενεργοποίησης	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο φαγητού σε 1 μόνο θέση σχάρας.
	Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.

Σύμβολο	Λειτουργία φούρνου	Χρήση
	Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για συντήρηση φαγητών.
	Ψήσιμο με Αέρα	Για ψήσιμο φαγητών στην ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε περισσότερες από 1 θέσεις σχάρας, χωρίς ανάμειξη γεύσεων.
	Απόψυξη	Για την απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων. Για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, ο διακόπτης θερμοκρασίας πρέπει να βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης.
	Ελαφρύ Ψήσιμο	Για ψήσιμο σε φόρμες και για ξήρανση σε 1 θέση σχάρας σε χαμηλή θερμοκρασία.
	Απόψυξη	Για την απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων. Για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, ο διακόπτης θερμοκρασίας πρέπει να βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης.

Φούρνος - Λειτουργίες ρολογιού

Μετρητής λεπτών

Χρησιμοποιήστε τον για να ρυθμίσετε το χρόνο αντίστροφης μέτρησης.

 Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής.

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.
2. Στρέψτε το διακόπτη του χρονοδιακόπτη μέχρι το τέρμα, και στη συνέχεια στρέψτε το στην απαιτούμενη χρονική περίοδο.

Μόλις παρέλθει η χρονική περίοδος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Φούρνος - Χρήση των εξαρτημάτων



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

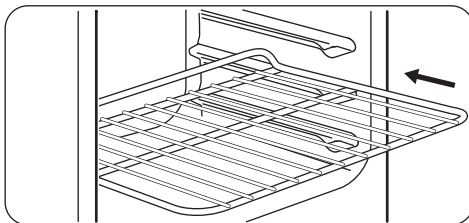
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

Μεταλλική σχάρα:



Η μεταλλική σχάρα έχει ένα ειδικό σχήμα στο πίσω μέρος που διευκολύνει την κυκλοφορία θερμότητας.

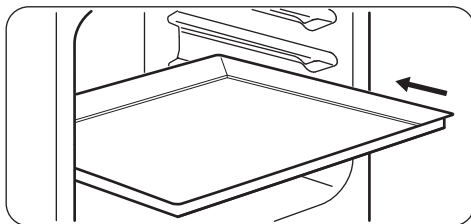


Τοποθετήστε τη σχάρα στη θέση σχάρας. Βεβαιωθείτε ότι δεν αγγίζει το πίσω τοίχωμα του φούρνου.

Ταψί:



Μη σπρώχνετε το ταψί ψησίματος μέχρι να ακουμπήσει στο πίσω τοίχωμα στο εσωτερικό του φούρνου. Κάτι τέτοιο αποτρέπει την κυκλοφορία της θερμότητας γύρω από το ταψί. Το φαγητό μπορεί να καεί, ιδιαίτερα στο πίσω μέρος του ταψιού.



Τοποθετήστε το ταψί στη θέση σχάρας. Βεβαιωθείτε ότι δεν αγγίζει το πίσω τοίχωμα του φούρνου.

Φούρνος - Υποδείξεις και συμβουλές



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.



Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

Γενικές πληροφορίες

- Η συσκευή έχει τέσσερις θέσεις σχαρών. Μετρήστε τις θέσεις των σχαρών αρχίζοντας από το κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή διαθέτει ένα ειδικό σύστημα για την κυκλοφορία του αέρα και ανακυκλώνει διαρκώς τον ατμό. Με το σύστημα αυτό, μπορείτε να μαγειρέψετε σε ένα περιβάλλον ατμού, διατηρώντας τα τρόφιμα μαλακά εσωτερικά και τραγανά εξωτερικά. Μειώνει το χρόνο μαγειρέματος και την κατανάλωση ενέργειας στο ελάχιστο.
- Μπορεί να σχηματιστούν συμπυκνωμένοι ατμοί στο εσωτερικό ή στα τζάμια της πόρτας της συσκευής. Αυτό είναι φυσιολογικό. Να στέκεστε πάντα μακριά από τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.
- Καθαρίζετε την υγρασία μετά από κάθε χρήση της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τα αντικείμενα απευθείας στο δάπεδο της συσκευής και μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στα

εξαρτήματα όταν μαγειρεύετε. Αυτό μπορεί να αλλάξει τα αποτελέσματα του ψησίματος και να προκαλέσει ζημιά στο σμάλτο.

Ψήσιμο

- Ο φούρνος σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Προσαρμόστε τις συνήθεις ρυθμίσεις σας (θερμοκρασία, χρόνο ψησίματος) και τις θέσεις για τις σχάρες στις τιμές που αναφέρονται στους πίνακες.
- Ο κατασκευαστής συνιστά να χρησιμοποιείτε τη χαμηλότερη θερμοκρασία την πρώτη φορά.
- Αν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, επιλέξτε μια παρόμοια.
- Μπορείτε να παρατείνετε τους χρόνους ψησίματος κατά 10 – 15 λεπτά, αν ψήνετε κέικ σε περισσότερες από μια θέσεις σχάρας.
- Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο στην αρχή. Σε μια τέτοια περίπτωση, μην αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας. Οι διαφορές εξαομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Στους χρόνους ψησίματος μεγαλύτερης διάρκειας, μπορείτε να σβήσετε τον φούρνο περίπου 10 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου ψησίματος, για να εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα.

Όταν μαγειρεύετε κατεψυγμένα τρόφιμα, τα ταψιά μπορεί να παραμορφωθούν κατά το

ψησίμο. Όταν τα ταψιά κρυώσουν και πάλι, θα επιστρέψουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.

Ψήσιμο κέικ

- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν περάσουν 3/4 του καθορισμένου χρόνου ψησίματος.
- Εάν χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα δύο ταψιά ψησίματος, αφήστε ένα κενό επίπεδο ανάμεσά τους.

Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

- Για τρόφιμα με πολύ λίπος, χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί, προκειμένου να μη λερωθεί ο φούρνος με λεκέδες που ίσως να μη βγαίνουν.
- Αφήστε το κρέας να κρυώσει για περίπου 15 λεπτά πριν το κόψετε, ώστε να μη χάσει τους χυμούς του.

- Για να αποφύγετε τον πολύ καπνό στο φούρνο όταν ψήνετε, προσθέστε λίγο νερό στο βαθύ ταψί. Για να αποφύγετε τη συμπύκνωση του καπνού, προσθέτετε νερό κάθε φορά που το νερό εξατμίζεται.

Χρόνοι μαγειρέματος

Η διάρκεια μαγειρέματος εξαρτάται από το είδος του φαγητού, τη σύσταση και τον όγκο του.

Αρχικά, παρακολουθείτε την απόδοση όταν μαγειρεύετε. Βρείτε τις πλέον κατάλληλες ρυθμίσεις (σκάλα μαγειρέματος, διάρκεια μαγειρέματος κ.λπ.) για τα μαγειρικά σας σκεύη, τις συνταγές σας και τις ποσότητες όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή.

Πάνω + Κάτω Θέρμανση

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Εξαρτήματα
Ζύμη σε λωρίδες	250	150	25 - 30	3	ταψί ψησίματος
Επίπεδο κέικ ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	ταψί ψησίματος
Κέικ μαγιάς με μήλα	2000	170 - 190	40 - 50	3	ταψί ψησίματος
Μηλόπιτα ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 στρογγυλά ταψιά αλουμινίου (διάμετρος: 20 cm)
Μικρά κέικ ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	ταψί ψησίματος
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 στρογγυλό ταψί αλουμινίου (διάμετρος: 26 cm)
Κέικ στο ταψί για τα λίπη	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	ταψί ψησίματος
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1350	200 - 220	60 - 70	2	μεταλλική σχάρα
				1	ταψί ψησίματος
Κοτόπουλο, μισό	1300	190 - 210	35 + 30	3	μεταλλική σχάρα
				1	ταψί ψησίματος

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Εξαρτήματα
Χοιρινό σνίτσελ	600	190 - 210	30 - 35	3	Μεταλλική σχάρα
				1	ταψί ψησίματος
				2	ταψί ψησίματος
Βάση τάρτας ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	ταψί ψησίματος
Κέικ μαγιάς με γέμιση ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	ταψί ψησίματος
Πίτσα	1000	200 - 220	25 - 35	2	ταψί ψησίματος
Cheese cake	2600	170 - 190	60 - 70	2	ταψί ψησίματος
Τάρτα με μήλα (ελβετική σπεσιαλιτέ) ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	ταψί ψησίματος
Χριστουγεννιάτικο κέικ ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	ταψί ψησίματος
Κις Λορέν ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 στρογγυλό ταψί (διάμετρος: 26 cm)
Χωριάτικο ψωμί ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 ταψιά αλουμινίου (μήκος: 20 cm)
Αφράτο κέικ (σπεσιαλιτέ Ρουμανίας) ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 ταψιά αλουμινίου (μήκος: 25 cm) στην ίδια θέση σχάρας
Αφράτο κέικ (παραδοσιακή σπεσιαλιτέ Ρουμανίας)	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 ταψιά αλουμινίου (μήκος: 25 cm) στην ίδια θέση σχάρας
Τσουρεκάκια ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	ταψί ψησίματος
Κέικ κορμός ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	ταψί ψησίματος
Μαρέγκα	400	100 - 120	40 - 50	2	ταψί ψησίματος
Κέικ με τρίμματα (κραμπλ) ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	ταψί ψησίματος
Αφράτο κέικ ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	ταψί ψησίματος

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Εξαρτήματα
Κέικ βουτύρου 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	ταψί ψησίματος

1) Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά.

2) Προθερμάνετε το φούρνο για 15 λεπτά.

3) Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αφήστε το κέικ στο φούρνο για 7 λεπτά.

4) Προθερμάνετε το φούρνο για 20 λεπτά.

5) Προθερμάνετε το φούρνο για 10 - 15 λεπτά

6) Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αφήστε το κέικ στο φούρνο για 10 λεπτά.

7) Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 250 °C και προθερμάνετε το φούρνο για 18 λεπτά.

Ψήσιμο με αέρα

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Εξαρτήματα
Ζύμη σε λωρίδες 1)	250	145	25	3	ταψί ψησίματος
Ζύμη σε λωρίδες 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	ταψί ψησίματος
Επίπεδο κέικ 1)	1000	150	30	2	ταψί ψησίματος
Επίπεδο κέικ 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	ταψί ψησίματος
Κέικ μαγιάς με μήλα	2000	170 - 180	40 - 50	3	ταψί ψησίματος
Μηλόπιτα	1200 + 1200	175	55	2	2 στρογγυλά ταψιά αλουμινίου (διάμετρος: 20 cm) στην ίδια θέση σχάρας
Μικρά κέικ 1)	500	155	30	2	ταψί ψησίματος
Μικρά κέικ 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	ταψί ψησίματος
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά 1)	350	160	30	1	1 στρογγυλό ταψί αλουμινίου (διάμετρος: 26 cm)
Κέικ στο ταψί για τα λίπη	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	ταψί ψησίματος

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Εξαρτήματα
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1400	180	55	2	μεταλλική σχάρα
				1	ταψί ψησίματος
Χοιρινό ψητό	800	170 - 180	45 - 50	2	μεταλλική σχάρα
				1	ταψί ψησίματος
Κέικ μαγιάς με γέμιση	1200	150 - 160	20 - 30	2	ταψί ψησίματος
Πίτσα	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	ταψί ψησίματος
Πίτσα	1000	190 - 200	25 - 35	2	ταψί ψησίματος
Cheese cake	2600	160 - 170	40 - 50	1	ταψί ψησίματος
Τάρτα με μήλα (ελβετική σπεςιαλιτέ) ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	ταψί ψησίματος
Χριστουγεννιάτικο κέικ ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	ταψί ψησίματος
Κις Λορέν ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 στρογγυλό ταψί (διάμετρος: 26 cm)
Χωριάτικο ψωμί ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	ταψί ψησίματος
Αφράτο κέικ (σπεςιαλιτέ Ρουμανίας) ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 ταψιά αλουμινίου (μήκος: 25 cm) στην ίδια θέση σχάρας
Αφράτο κέικ (παραδοσιακή σπεςιαλιτέ Ρουμανίας)	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 ταψιά αλουμινίου (μήκος: 25 cm) στην ίδια θέση σχάρας
Τσουρεκάκια ¹⁾	800	190	15	3	ταψί ψησίματος
Τσουρεκάκια ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	ταψί ψησίματος
Κέικ κορμός ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	ταψί ψησίματος
Μαρέγκα	400	110 - 120	30 - 40	2	ταψί ψησίματος

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Εξαρτήματα
Μαρέγκα	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	ταψί ψησίματος
Κέικ με τρίμματα (κραμπλ)	1500	160 - 170	25 - 35	3	ταψί ψησίματος
Αφράτο κέικ ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	ταψί ψησίματος
Κέικ βουτύρου ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	ταψί ψησίματος

1) Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά.

2) Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αφήστε το κέικ στο φούρνο για 7 λεπτά.

3) Προθερμάνετε το φούρνο για 10 - 15 λεπτά.

4) Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 250 °C και προθερμάνετε το φούρνο για 10 - 20 λεπτά.

5) Προθερμάνετε το φούρνο για 15 λεπτά.

Ελαφρύ ψήσιμο

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Εξαρτήματα
Ζύμη σε λωρίδες ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	ταψί ψησίματος
Επίπεδο κέικ ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	ταψί ψησίματος
Πίτσα ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	ταψί ψησίματος
Κέικ κορμός ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	ταψί ψησίματος
Μαρέγκα ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	ταψί ψησίματος
Αφράτο κέικ ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	ταψί ψησίματος
Κέικ βουτύρου ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	ταψί ψησίματος
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1200	220 - 230	45 - 55	2	μεταλλική σχάρα
				1	ταψί ψησίματος

1) Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 250 °C και προθερμάνετε το φούρνο για 20 λεπτά.

2) Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 250 °C και προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά.

Πίτσα



Όταν ψήνετε πίτσα, για καλύτερα αποτελέσματα στρέψτε τους διακόπτες λειτουργίας και θερμοκρασίας φούρνου στη θέση Πίτσα.

Φούρνος - Φροντίδα και καθαρισμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Σημειώσεις για τον καθαρισμό

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής με ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα προϊόν καθαρισμού.
- Για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε ένα κοινό καθαριστικό.
- Καθαρίζετε το εσωτερικό της συσκευής μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων φαγητού μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.
- Καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα προϊόν καθαρισμού.
- Αν χρησιμοποιείτε αντικοληκτικά εξαρτήματα, μην τα καθαρίζετε με ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο πλυντήριο πιάτων. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικοληκτική επικάλυψη.

Συσκευές από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο



Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου χρησιμοποιώντας μόνο ένα υγρό σφουγγάρι. Στεγνώστε την με ένα μαλακό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε σύρμα, οξέα ή προϊόντα που χαράσσουν, διότι μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του φούρνου. Καθαρίστε το χειριστήριο του φούρνου λαμβάνοντας τις ίδιες προφυλάξεις.

Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει δύο τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι για να το καθαρίσετε.

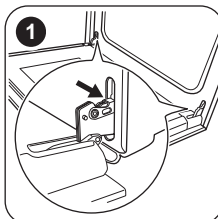


Η πόρτα του φούρνου μπορεί να κλείσει αν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι πριν αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.

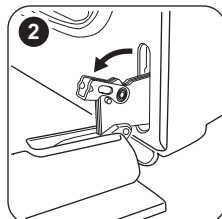


ΠΡΟΣΟΧΗ!

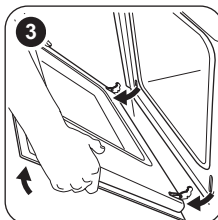
Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς το εσωτερικό τζάμι.



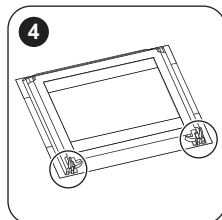
1 Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε τους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



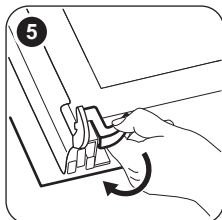
2 Ανασηκώστε και στρέψτε τους μοχλούς πάνω στους δύο μεντεσέδες.



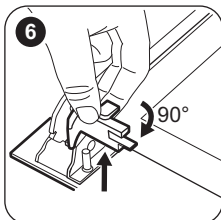
3 Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση της πρώτης θέσης ανοίγματος. Στη συνέχεια, τραβήξτε την πόρτα προς τα εμπρός και αφαιρέστε την από την έδρα της.



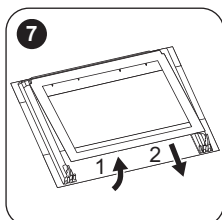
4 Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.



5 Απασφαλίστε το σύστημα ασφάλισης, για να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι.



6 Στρέψτε τους δύο συνδετήρες κατά 90° και αφαιρέστε τους από τις υποδοχές τους.



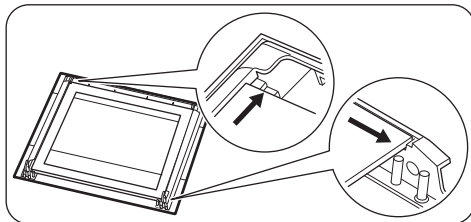
7 Πρώτα σηκώστε προσεκτικά και κατόπιν αφαιρέστε το τζάμι.

Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά το τζάμι.

Αφού ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, τοποθετήστε το τζάμι και την πόρτα του φούρνου στη θέση τους. Πραγματοποιήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.

Η εκτυπωμένη ζώνη πρέπει να είναι στραμμένη προς την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Βεβαιωθείτε ότι, μετά την εγκατάσταση, η επιφάνεια του πλαισίου του τζαμιού στις εκτυπωμένες ζώνες δεν είναι άγρια στην υφή όταν την αγγίζετε.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το εσωτερικό τζάμι στις υποδοχές σωστά.



Αντικατάσταση του λαμπτήρα

Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής. Αποτρέπει τη ζημιά στο γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα και στο εσωτερικό του φούρνου.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Αποσυνδέστε την ασφάλεια προτού αντικαταστήσετε το λαμπτήρα.

Ο λαμπτήρας και το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα μπορεί να είναι ζεστά.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Αφαιρέστε τις ασφάλειες από τον πίνακα ασφαλειών ή απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη κυκλώματος.

Ο πίσω λαμπτήρας

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα προς τα αριστερά για να το αφαιρέσετε.
2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε το λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη θέση του.

Αντιμετώπιση προβλημάτων



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένη.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες. Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει πέσει η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Εάν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
Η οθόνη του φούρνου / εστιών εμφανίζει ένα κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα.	Υπάρχει ηλεκτρική βλάβη.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή από το γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από το διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και κατόπιν ενεργοποιήστε την ξανά. Εάν στην οθόνη εμφανιστεί ξανά ο κωδικός σφάλματος, επικοινωνήστε με το Τμήμα Υποστήριξης Πελατών.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Έχει πέσει η ασφάλεια.	Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 10 δευτερόλεπτα.
Η ένδειξη Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας δεν ανάβει.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή, καθότι λειτουργήσε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα.	Εάν η ζώνη λειτουργήσε για αρκετό διάστημα για να είναι ζεστή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε το λαμπτήρα.
Στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου συσσωρεύονται ατμοί και υγρασία.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στο φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στο φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
Το ψήσιμο των φαγητών διαρκεί πάρα πολύ ή τα φαγητά ψήνονται πολύ γρήγορα.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή ή πολύ υψηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία, εάν χρειάζεται. Ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήστη.

Δεδομένα Σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον

αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην

αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:

Μοντέλο (MOD.)	
Κωδικός προϊόντος (PNC)	
Αριθμός σειράς (S.N.)	

Εγκατάσταση



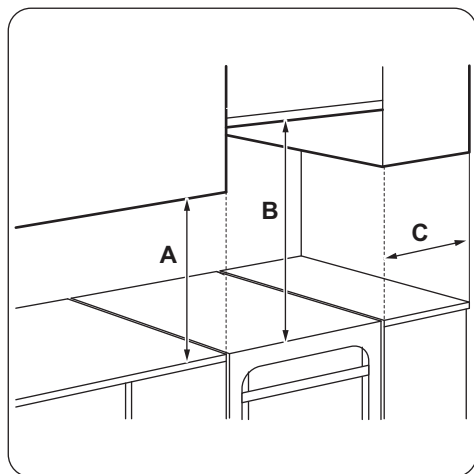
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Θέση της συσκευής

Μπορείτε να εγκαταστήσετε την ανεξάρτητη συσκευή σας με ντουλάπια στη μία ή και τις δύο πλευρές, καθώς και στη γωνία.

Για τις ελάχιστες αποστάσεις για την τοποθέτηση ελέγξτε τον πίνακα.



Ελάχιστες αποστάσεις

Διάσταση	mm
A	400
B	650

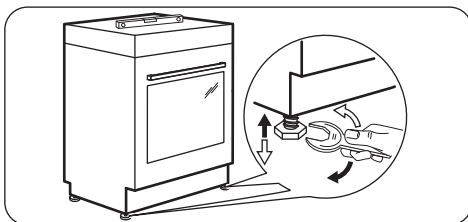
Διάσταση	mm
C	150

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Διάσταση	mm
Ύψος	858
Πλάτος	600
Βάθος	600

Συνολική ηλεκτρική ισχύς	8485 W
Κλάση συσκευής	1

Οριζοντίωση της συσκευής



Χρησιμοποιήστε τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής για να ευθυγραμμίσετε την επάνω επιφάνεια της συσκευής με τις υπόλοιπες επιφάνειες.

Προστασία από ανατροπή

Ρυθμίστε σωστά το ύψος και τη θέση της συσκευής πριν προσαρτήσετε την προστασία από ανατροπή.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

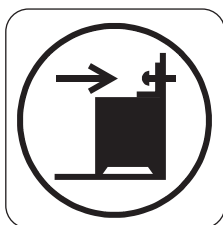
Βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση της προστασίας από ανατροπή πραγματοποιείται στο σωστό ύψος.



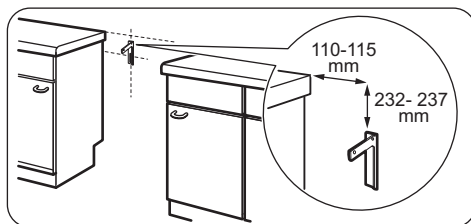
Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια πίσω από τη συσκευή είναι λεία.

Πρέπει να εγκαταστήσετε την προστασία από ανατροπή. Εάν δεν την εγκαταστήσετε, η συσκευή μπορεί να ανατραπεί.

Η συσκευή σας φέρει το σύμβολο που φαίνεται στην εικόνα (κατά περίπτωση), προκειμένου να σας υπενθυμίσει την εγκατάσταση της προστασίας από ανατροπή.



1. Εγκαταστήστε την προστασία από ανατροπή 232 - 237 mm κάτω από την άνω επιφάνεια της συσκευής και 110 - 115 mm από την πλευρά της συσκευής εντός της κυκλικής οπής στο βραχίονα. Βιδώστε την στο συμπαγές υλικό ή χρησιμοποιήστε κατάλληλη ενίσχυση (τοίχος).



2. Μπορείτε να εντοπίσετε την οπή στην αριστερή πλευρά στο πίσω μέρος της συσκευής. Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος της συσκευής και τοποθετήστε την στο μέσον του χώρου μεταξύ των ντουλαπιών. Εάν ο χώρος ανάμεσα στα ντουλάπια κουζίνας είναι μεγαλύτερος από το πλάτος της συσκευής, πρέπει να προσαρμόσετε την πλαϊνή απόσταση, ώστε η συσκευή να βρίσκεται στο κέντρο.



Εάν αλλάξετε τις διαστάσεις της κουζίνας, πρέπει να ευθυγραμμίσετε σωστά την προστασία κατά της ανατροπής.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εάν ο χώρος ανάμεσα στα ντουλάπια κουζίνας είναι μεγαλύτερος από το πλάτος της συσκευής, πρέπει να προσαρμόσετε την πλαϊνή απόσταση ως προς το κέντρο της συσκευής.

Ηλεκτρική εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των προφυλάξεων ασφαλείας των κεφαλαίων σχετικά με την ασφάλεια.

Αυτή η συσκευή παρέχεται χωρίς φισ ή καλώδιο τροφοδοσίας.

Κατάλληλος τύπος καλωδίου: H05 RR-F επαρκούς διατομής.



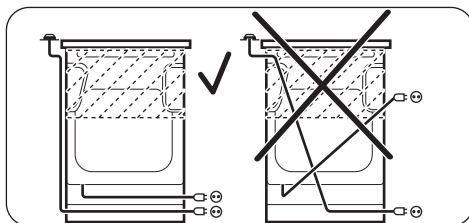
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Πριν συνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας στον ακροδέκτη, μετρήστε την τάση μεταξύ των φάσεων στο οικιακό δίκτυο. Στη συνέχεια, ανατρέξτε στην ετικέτα σύνδεσης στο πίσω μέρος της συσκευής για να χρησιμοποιήσετε τη σωστή ηλεκτρική εγκατάσταση. Αυτή η σειρά βημάτων αποτρέπει τα σφάλματα εγκατάστασης και τυχόν βλάβη στα ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το τμήμα της συσκευής που φαίνεται στο σχεδιάγραμμα.



Ενεργειακή απόδοση

Δελτίο προϊόντος και πληροφορίες για φούρνους σύμφωνα με τους κανονισμούς της ΕΕ 65-66/2014

Όνομα προμηθευτή	Zanussi
Αναγνωριστικό μοντέλου	ZCV65201WA
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	97.4
Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	0.84 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα	0.76 kWh/κύκλο
Αριθμός θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρισμός
Όγκος	54 l
Τύπος φούρνου	Φούρνος εντός Ανεξάρτητης κουζίνας
Μάζα	46.0 kg

EN 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Κουζίνες, φούρνοι, φούρνοι με ατμό και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης απόδοσης.

Φούρνος - Εξοικονόμηση ενέργειας

Η συσκευή περιλαμβάνει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας

κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

• Γενικές συμβουλές

- Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα φούρνου είναι σωστά κλεισμένη ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και διατηρήστε την κλειστή όσο το δυνατόν

- περισσότερο κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.
 - Όταν είναι εφικτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον φούρνο χωρίς να τον προθερμάνετε.
 - Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτά προτού ο χρόνος μαγειρέματος ολοκληρωθεί, ανάλογα με τη διάρκεια μαγειρέματος. Η υπολειπόμενη θερμότητα μέσα στον φούρνο θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.
- **Μαγείρεμα με ανεμιστήρα** - όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με ανεμιστήρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- **Διατήρηση του φαγητού ζεστού** - αν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε το γεύμα ζεστό, επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και

ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

Contenido

Información sobre seguridad.....	25	Horno - Funciones de reloj.....	33
Instrucciones de seguridad.....	27	Horno - Uso de los accesorios.....	33
Descripción del producto.....	29	Horno - Consejos.....	34
Antes del primer uso.....	30	Horno - Mantenimiento y limpieza.....	40
Placa - Uso diario.....	30	Solución de problemas.....	41
Placa - Consejos.....	31	Instalación.....	43
Placa - Mantenimiento y limpieza.....	31	Eficacia energética.....	44
Horno - Uso diario.....	32		

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

 **ADVERTENCIA!**
Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este electrodoméstico 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.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.

Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de conformidad con las reglas de cableado.

Instrucciones de seguridad

Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- El armario de la cocina y el hueco deben tener las dimensiones adecuadas.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Algunas partes del aparato tienen corriente. Encajone el aparato en un mueble para evitar tocar las partes peligrosas.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.
- No instale el aparato sobre una plataforma.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Asegúrese de instalar un medio estabilizador para evitar que el aparato se incline. Consulte el capítulo de instalación.

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 las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.

- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente 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 instalado el aparato.
- 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.

Uso



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y quemaduras.
Riesgo de descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos solamente.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.

- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.

- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio en el aparato o directamente en la parte inferior del aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden causar arañazos. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes del mantenimiento, desactive el aparato.
Desenchufe el aparato de la toma de 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.
- 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.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- 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 del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No se debe utilizar para la iluminación doméstica.



ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas con las mismas especificaciones.

Desecho



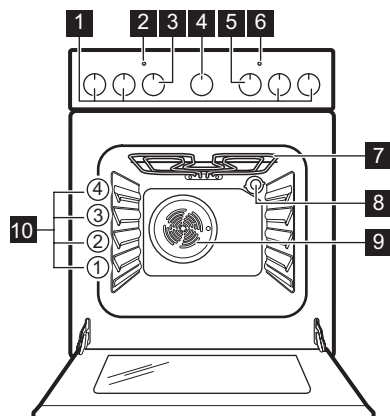
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

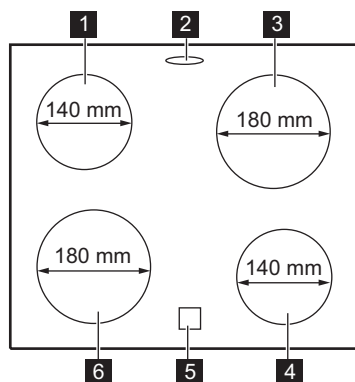
Descripción del producto

Descripción general



- 1 Mandos de la placa
- 2 Piloto/símbolo/indicador de temperatura
- 3 Mando de temperatura
- 4 Mando del Avisador
- 5 Mando de las funciones del horno
- 6 Piloto de placa / símbolo / indicador
- 7 Grill
- 8 Lámpara
- 9 Ventilador
- 10 Posiciones de los estantes

Disposición de las zonas de cocción



- 1 Zona de cocción de 1200 W
- 2 Salida de vapor - el número y la posición dependen del modelo
- 3 Zona de cocción de 1700 W
- 4 Zona de cocción de 1200 W
- 5 Indicador de calor residual
- 6 Zona de cocción de 1700 W

Accesorios

- Parrilla

Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

- **Bandeja**
Para pasteles y galletas.

- **Compartimento de almacenamiento**
El compartimento de almacenamiento se encuentra debajo de la cavidad del horno. Para utilizarlo, levante la puerta frontal inferior y empuje hacia abajo.



ADVERTENCIA!

Se puede calentar cuando el aparato está funcionando.

Antes del primer uso



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

Retire todos los accesorios del aparato.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.

Coloque los accesorios en su posición inicial.

Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
2. Deje que el aparato funcione durante una hora.
3. Ajuste la función  y la temperatura máxima. La temperatura máxima para esta función es de 210 °C.
4. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.

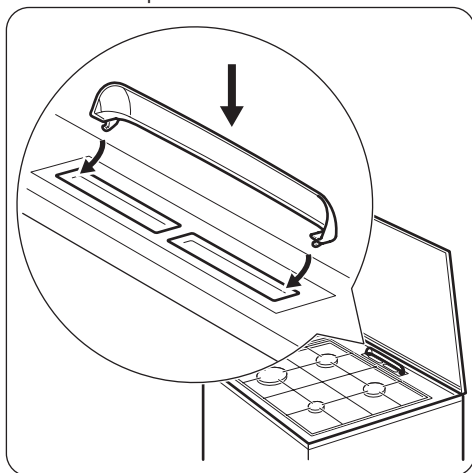
Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El aparato puede emitir olores y humos. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación.

Instalación de la tapa de salida del vapor

Sólo para la tapa blanca de la placa. Sólo para modelos seleccionados.

El aire caliente expulsado por la salida de vapor puede causar decoloración de la tapa blanca de la placa. Esta área se vuelve amarilla. Para evitarlo, coloque la tapa de la salida de vapor.

1. Coloque los ganchos de la tapa bajo el borde frontal de los orificios de salida del vapor.
2. Empuje hacia abajo el borde negro para cerrar la tapa.



Placa - Uso diario



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Ajuste de temperatura

Símbolos	Función
0	Posición de apagado
1 - 6	Ajustes de calor



Use el calor residual para reducir el consumo de energía. Desactive la zona de cocción aprox. 5 - 10 minutos antes de terminar el proceso de cocción.

Gire el mando hasta el ajuste de calor apropiado.

Placa - Consejos



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Recipientes



La base del recipiente debe ser lo más gruesa y plana posible.



Los recipientes fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.



ADVERTENCIA!

No coloque un mismo recipiente en dos quemadores.

Ahorro de energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

Placa - Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Se enciende el indicador de control de la placa. Para terminar el proceso de cocción, gire el mando de control hasta la posición de apagado.

Si todas las zonas de cocción están apagadas, el indicador de control de la placa se apaga.

Indicador de calor residual



ADVERTENCIA!

Riesgo de quemaduras por calor residual.

El indicador muestra cuando una zona de cocción está caliente.

- La base de los utensilios de cocina y las zonas de cocción deben tener el mismo diámetro.

Ejemplos de aplicaciones de cocción

Ajuste del nivel de calor:	Uso:
1	Mantener caliente
2	Hervir suavemente / cocer a fuego lento
3	Hervir / cocer a fuego lento
4	Freír / dorar
5	Llevar a ebullición
6	Llevar a ebullición / freír rápidamente / freír en abundante aceite

Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.

- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa.

Coloque el rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando la placa se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente. Después de limpiarla, seque la placa con un paño suave.

Horno - Uso diario



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Encendido y apagado del aparato



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

- El indicador se enciende cuando el horno se calienta.
 - El indicador se enciende cuando el aparato está funcionando.
 - El símbolo muestra si el mando controla una de las zonas de cocción, las funciones del horno o la temperatura.
1. Gire el mando del horno hasta la función deseada.
 2. Gire el mando del termostato para seleccionar una temperatura.
 3. Para apagar el aparato, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado.

Termostato de seguridad

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

Funciones del horno

Símbolo	Función del horno	Aplicación
0	Posición de apagado	El aparato está apagado.
	Calor superior + inferior	Para hornear y asar en una posición de parrilla.

Símbolo	Función del horno	Aplicación
	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Calor inferior	Para preparar pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
	Turbo	Para asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura de cocción, en más de una posición de parrilla sin que se transfieran los sabores.
	Descongelar	Para descongelar alimentos. Para usar esta función, el mando de la temperatura debe estar en la posición de apagado.
	Cocina ligera	Para hornear en moldes y secar en una posición de la parrilla a baja temperatura.
	Descongelar	Para descongelar alimentos. Para usar esta función, el mando de la temperatura debe estar en la posición de apagado.

Horno - Funciones de reloj

Avisador

Utilicelo para programar una cuenta atrás.



Esta función no influye en el funcionamiento del horno.

1. Ajuste una función y la temperatura.
2. Gire el mando del temporizador hasta el máximo y a continuación al periodo de tiempo necesario.

Transcurrido el periodo de tiempo, suena una señal.

Horno - Uso de los accesorios



ADVERTENCIA!

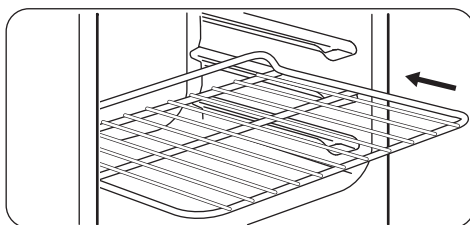
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Inserción de los accesorios

Parrilla:



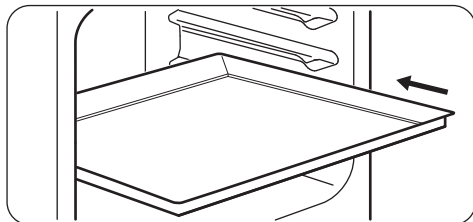
La parrilla tiene una forma especial en la parte posterior que permite la circulación del calor.



Empuje la parrilla a la posición de parrilla. Asegúrese de que no toca la pared posterior del horno.

Bandeja:

- i** No empuje la bandeja hasta el tope de la pared trasera de la cavidad del horno. De esta forma se evita que el calor circule alrededor de la bandeja. La comida se puede quemar, especialmente en la parte posterior de la bandeja.



Coloque la bandeja o sartén en la posición de parrilla. Asegúrese de que no toca la pared posterior del horno.

Horno - Consejos

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

- i** La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos; dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

Información general

- El aparato tiene cuatro niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.

- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

Horneado

- El comportamiento de su horno puede ser diferente al de su aparato antiguo. Adapte sus ajustes normales (temperatura y tiempos de cocción) y posiciones de la parrilla a los valores indicados en las tablas.
- El fabricante recomienda utilizar la temperatura más baja al principio.
- Si no encuentra los datos exactos para una receta concreta, siga los de una preparación similar.
- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.
- Los pasteles y los hojaldres que se hornean a niveles diferentes no se doran de manera uniforme al principio. Si ocurre esto, no cambie el ajuste de temperatura. Las diferencias se compensarán durante el horneado.
- En caso de tiempos de cocción más largos puede apagar el horno aprox. 10 minutos antes de finalizar el tiempo para aprovechar el calor residual.

Es posible que las bandejas del horno se tuerzan durante el horneado de los alimentos

congelados. Tal alteración desaparecerá cuando las bandejas se enfrien de nuevo.

Repostería

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.
- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.
- Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.

- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

Tiempos de cocción

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

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.

Calor superior + inferior

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Masa quebrada	250	150	25 - 30	3	bandeja
Bizcocho plano ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	bandeja
Tarta de manzana	2000	170 - 190	40 - 50	3	bandeja
Tarta de manzana ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm)
Pastelillos ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	bandeja
Bizcocho sin grasa ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 bandeja de aluminio redonda (diámetro: 26 cm)
Bandeja recogegotas, bizcocho	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	bandeja
Pollo entero	1350	200 - 220	60 - 70	2	estante de rejilla
				1	bandeja
Pollo, medio	1300	190 - 210	35 + 30	3	estante de rejilla
				1	bandeja
Cerdo asado, chuletas	600	190 - 210	30 - 35	3	Parrilla
				1	bandeja

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pan ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	bandeja
Tarta rellena ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	bandeja
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bandeja
Tarta de queso	2600	170 - 190	60 - 70	2	bandeja
Flan suizo de manzana ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	bandeja
Pastel de Navidad ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	bandeja
Quiche Lorraine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm)
Pan de pueblo ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 bandejas de aluminio (longitud: 20 cm)
Bizcocho rumano ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 bandejas de aluminio (longitud: 25 cm) en la misma posición de parrilla
Bizcocho rumano - tradicional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 bandejas de aluminio (longitud: 25 cm) en la misma posición de parrilla
Panecillos de levadura ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	bandeja
Brazo de gitano ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	bandeja
Merengues	400	100 - 120	40 - 50	2	bandeja
Tarta de azúcar ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	bandeja
Bizcocho ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	bandeja

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Tarta de mantequilla ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	bandeja

1) Precaliente el horno durante 10 minutos.

2) Precaliente el horno durante 15 minutos.

3) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 7 minutos.

4) Precaliente el horno durante 20 minutos.

5) Precaliente el horno durante 10 - 15 minutos.

6) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 10 minutos.

7) Ajuste la temperatura a 250 °C y precaliente el horno durante 18 minutos.

Turbo

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Masa quebrada ¹⁾	250	145	25	3	bandeja
Masa quebrada ¹⁾	250 + 250	145	25	1 + 3	bandeja
Bizcocho plano ¹⁾	1000	150	30	2	bandeja
Bizcocho plano ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	bandeja
Tarta de manzana	2000	170 - 180	40 - 50	3	bandeja
Tarta de manzana	1200 + 1200	175	55	2	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm) en la misma posición de parrilla
Pastelillos ¹⁾	500	155	30	2	bandeja
Pastelillos ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	bandeja
Bizcocho sin grasa ¹⁾	350	160	30	1	1 bandeja de aluminio redonda (diámetro: 26 cm)
Bandeja recogegotas, bizcocho	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	bandeja

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pollo entero	1400	180	55	2	estante de rejilla
				1	bandeja
Redondo de cerdo	800	170 - 180	45 - 50	2	estante de rejilla
				1	bandeja
Tarta rellena	1200	150 - 160	20 - 30	2	bandeja
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	bandeja
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bandeja
Tarta de queso	2600	160 - 170	40 - 50	1	bandeja
Flan suizo de manzana ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	bandeja
Pastel de Navidad ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	bandeja
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm)
Pan de pueblo ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bandeja
Bizcocho rumano ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 bandejas de aluminio (longitud: 25 cm) en la misma posición de parrilla
Bizcocho rumano - tradicional	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 bandejas de aluminio (longitud: 25 cm) en la misma posición de parrilla
Panecillos de levadura ¹⁾	800	190	15	3	bandeja
Panecillos de levadura ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	bandeja
Brazo de gitano ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	bandeja
Merengues	400	110 - 120	30 - 40	2	bandeja
Merengues	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	bandeja

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Tarta de azúcar	1500	160 - 170	25 - 35	3	bandeja
Bizcocho ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	bandeja
Tarta de mantequilla ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	bandeja

1) Precaliente el horno durante 10 minutos.

2) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 7 minutos.

3) Precaliente el horno durante 10 - 15 minutos.

4) Ajuste la temperatura a 250 °C y precaliente el horno durante 10 - 20 minutos.

5) Precaliente el horno durante 15 minutos.

Cocina ligera

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Masa quebrada ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	bandeja
Bizcocho plano ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	bandeja
Pizza ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	bandeja
Brazo de gitano ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	bandeja
Merengue ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	bandeja
Bizcocho ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	bandeja
Tarta de mantequilla ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	bandeja
Pollo entero	1200	220 - 230	45 - 55	2	estante de rejilla
				1	bandeja

1) Ajuste la temperatura a 250 °C y precaliente el horno durante 20 minutos.

2) Ajuste la temperatura a 250 °C y precaliente el horno durante 10 minutos.

Pizza



Cuando prepare pizza, para obtener mejores resultados, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura a la posición Pizza.

Horno - Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

Aparatos de acero inoxidable o aluminio



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

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

Limpieza de la puerta del horno

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

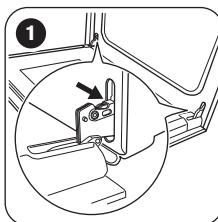


La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar el panel de cristal interior antes de quitar la puerta del horno.

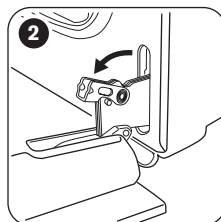


PRECAUCIÓN!

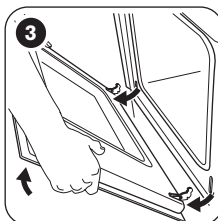
No utilice el aparato sin el panel de cristal interior.



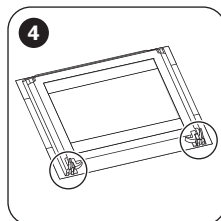
1 Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



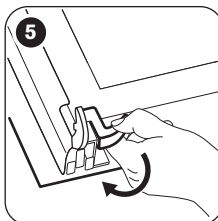
2 Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



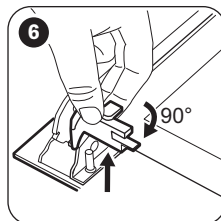
3 Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desencajarla.



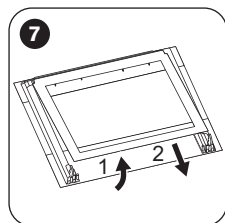
4 Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



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



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



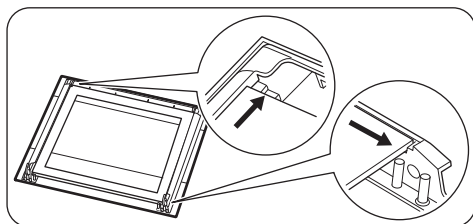
- 7** Levante con cuidado primero y retire después el panel de cristal.

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

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

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

Asegúrese de que coloca el panel de cristal interno en los soportes correctos.



Solución de problemas



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
No se puede encender el aparato.	El aparato no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica.

Cambio de la bombilla

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



ADVERTENCIA!

Hay peligro de electrocución.

Desconecte el fusible antes de cambiar la bombilla.

La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.

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

La bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de vidrio.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque la tapa de cristal.

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona. El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La pantalla del horno / placa muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	Apague el aparato con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
La placa no se enciende o no funciona.	Ha saltado el fusible.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
Indicador de calor residual no se enciende.	La zona no ha estado encendida el tiempo suficiente para activar la función.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.

Datos de asistencia

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

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de

características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Es conveniente que anote los datos aquí:

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

Instalación



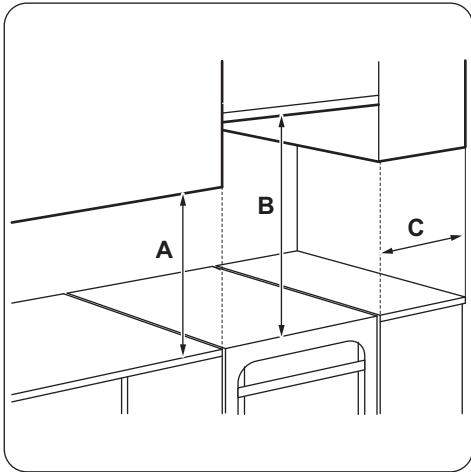
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Ubicación del aparato

Puede instalar su electrodoméstico independiente con armarios a uno o dos lados y en esquinas.

Consulte en la tabla las distancias mínimas para el ajuste.



Distancias mínimas

Medidas	mm
A	400
B	650
C	150

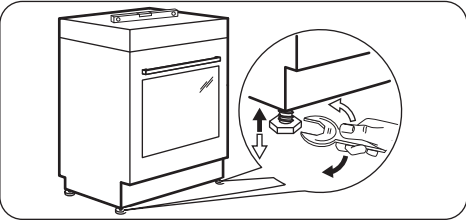
Datos técnicos

Medidas	mm
Alto	858
Ancho	600
Fondo	600
Consumo eléctrico total	8485 W

Clase de aparato:

1

Nivelado del aparato



Utilice patas de poca altura en la parte inferior del aparato para nivelar la superficie con otras superficies.

Protección anti-inclinación

Ajuste la zona y altura correctas del aparato antes de adjuntar la protección anti-inclinación.



PRECAUCIÓN!

Asegúrese de colocar la protección anti-inclinación a la altura correcta.

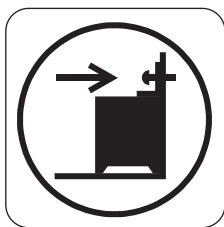


Asegúrese de que la superficie detrás del aparato es holgada.

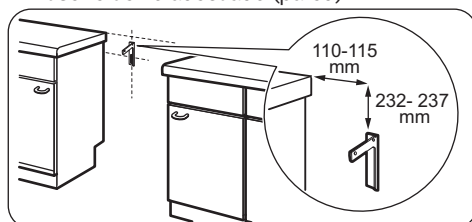
Debe instalar la protección anti-inclinación. De lo contrario, el aparato puede volcarse.

El aparato tiene el símbolo que aparece en la imagen (en su caso) para recordarle que debe instalar la protección anti-inclinación.





1. Coloque la protección anti-inclinación a 232 - 237 mm bajo la superficie superior del aparato y a 110 - 115 mm del lateral del aparato hasta el orificio redondo de la abrazadera. Atornillela al material sólido o use refuerzo adecuado (pared).



2. El orificio se encuentra en el lado izquierdo de la parte posterior del aparato. Levante la parte frontal del aparato y colóquelo en el centro del espacio entre los armarios. Si el espacio entre los armarios es superior al ancho del aparato, debe ajustar la medición lateral para centrar el aparato.



Si ha modificado el tamaño de la cocina, debe alinear correctamente el dispositivo anti-inclinación.



PRECAUCIÓN!

Si el espacio entre los armarios es superior al ancho del aparato, debe ajustar la medición lateral al centro del aparato.

Instalación eléctrica



ADVERTENCIA!

El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

El aparato se suministra sin enchufe o cable de alimentación.

Tipos de cable compatibles: H05 RR-F con sección adecuada.



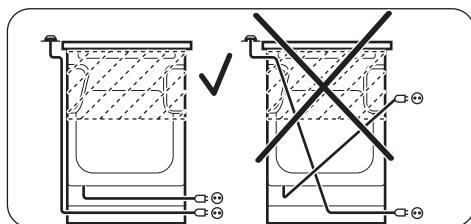
ADVERTENCIA!

Antes de conectar el cable de red al terminal, mida la tensión entre las fases de la red doméstica. A continuación, consulte la etiqueta de conexión de la parte posterior del aparato para usar la instalación eléctrica correcta. Con este orden de pasos evitará errores de instalación y daños en los componentes eléctricos del aparato.



ADVERTENCIA!

El cable de alimentación no debe tocar la parte del aparato que se muestra en la ilustración.



Eficacia energética

Ficha de producto e información para hornos según EU 65-66/2014

Nombre del proveedor	Zanussi
Identificación del modelo	ZCV65201WA
Índice de eficiencia energética	97.4
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.84 kWh/ciclo

Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.76 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	54 l
Tipo de horno	Horno de la cocina independiente
Masa	46.0 kg

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

Horno - Ahorro de energía

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

▪ Consejos generales

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

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

- **Cocción ventilada:** en la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

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

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche

los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



www.zanussi.com/shop



867306467-A-292014