

ES

Manual de instrucciones

USER MANUAL

Cocina

ZCV550G1WA ZCV550G1XA

ZANUSSI

Contenido

Información sobre seguridad.....	2	Horno - Uso diario	9
Instrucciones de seguridad	4	Horno - Uso de los accesorios.....	10
Descripción del producto.....	6	Horno - Consejos.....	10
Antes del primer uso.....	7	Horno - Mantenimiento y limpieza.....	16
Placa - Uso diario	7	Solución de problemas.....	17
Placa - Consejos.....	8	Instalación.....	19
Placa - Mantenimiento y limpieza.....	8	Eficacia energética.....	20

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.
- 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



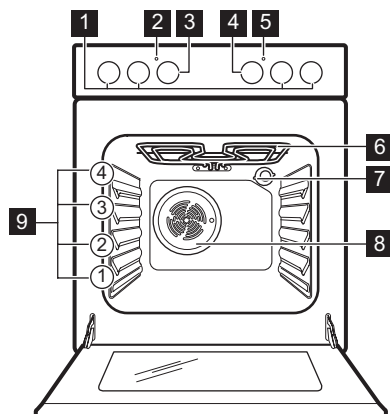
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

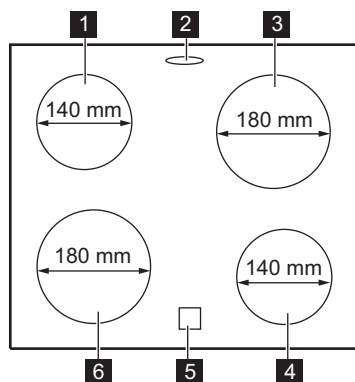
Descripción del producto

Descripción general



- 1 Mandos de la placa
- 2 Piloto/símbolo/indicador de temperatura
- 3 Mando de temperatura
- 4 Mando de las funciones del horno
- 5 Piloto de placa / símbolo / indicador
- 6 Resistencia
- 7 Lámpara
- 8 Ventilador
- 9 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 bizcochos y galletas.

- **Bandeja de repostería de aluminio**
Para bizcochos 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.
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.

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.

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.

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.

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.
- 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

Placa - Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

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

Sím-bolo	Función del horno	Aplicación
0	Posición de apagado	El aparato está apagado.
	Calor superior + inferior	Para hornear y asar en una posición de parrilla.
	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Calor inferior	Para preparar pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
	Cocción por convección	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 - Uso de los accesorios



ADVERTENCIA!

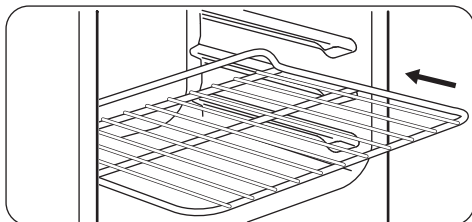
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Inserción de los accesorios

Parrilla:



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

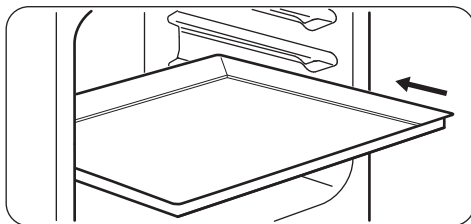


Empuje la parrilla a la posición de parrilla. Asegúrese de que no toca la pared posterior del horno.

Bandeja:



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.



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 enfríen 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

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
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
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

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Bizcocho ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	bandeja
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)

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Bandeja recogegotas, bizcocho	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	bandeja
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

Alimento	Cantidad (gramos)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Merengues	400	110 - 120	30 - 40	2	bandeja
Merengues	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	bandeja
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.

Retirar y colocar los paneles de cristal del horno

Los paneles de cristal internos se pueden retirar para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.



ADVERTENCIA!

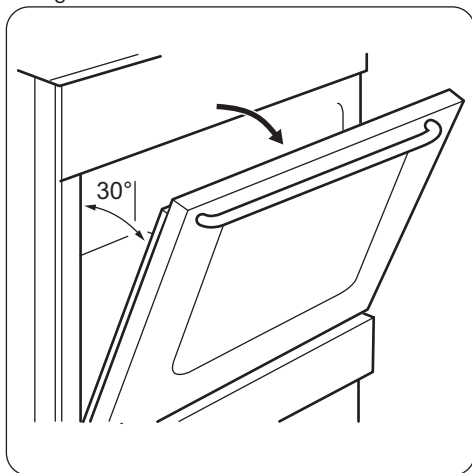
Deje la puerta del horno ligeramente abierta durante el proceso de limpieza. Cuando se abre completamente puede cerrarse accidentalmente y causar posibles daños.



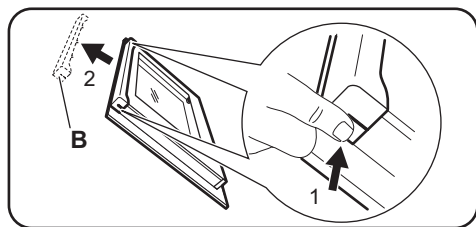
ADVERTENCIA!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

1. Abra la puerta hasta un ángulo de unos 30°. La puerta se sujeta sola cuando está ligeramente abierta.



2. Sujete por ambos lados la cubierta de la puerta (B) situada en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



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



ADVERTENCIA!

Cuando se extraen los paneles de cristal, la puerta del horno intenta cerrarse.

4. Uno tras otro, sujete los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extraígalos.
5. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado.

Una vez finalizada la limpieza, coloque los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño.



PRECAUCIÓN!

La pantalla impresa en el panel de cristal interior debe mirar hacia el lado interior de la puerta.



PRECAUCIÓN!

Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal de la cara impresa no esté áspera cuando la toque.



PRECAUCIÓN!

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

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.

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.

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



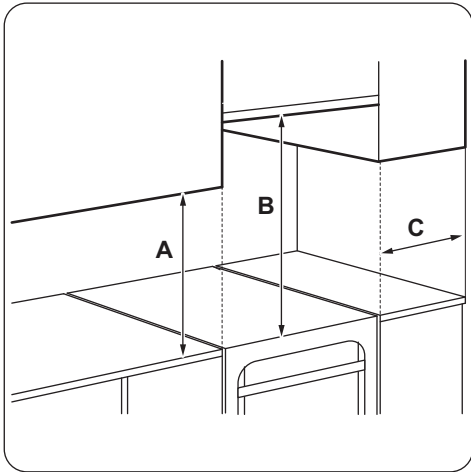
ADVERTENCIA!

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

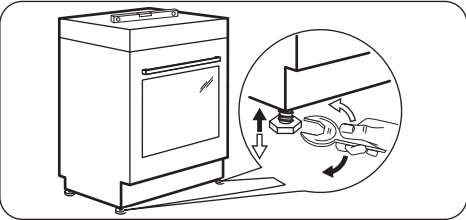
Datos técnicos

Medidas	mm
Alto	858
Ancho	500
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.

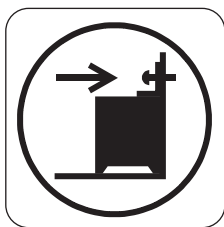


Asegúrese de que la superficie detrás del aparato es holgada.

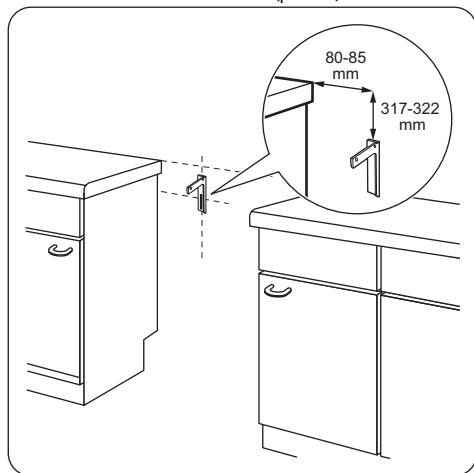
Debe instalar la protección anti-inclinación. De lo contrario, el aparato puede volcarse.

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 317 - 322 mm bajo la superficie superior del aparato y a 80 - 85 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.



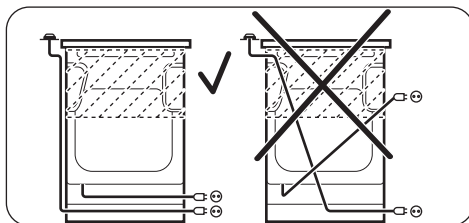
ADVERTENCIA!

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	ZCV550G1WA ZCV550G1XA	
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	ZCV550G1WA	41.0 kg
	ZCV550G1XA	41.0 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 calentarlo.

- 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



867306842-B-382014