

DE	Benutzerinformation	2
ES	Manual de instrucciones	22

USER MANUAL

Herd
Cocina

ZCV540G1WA

ZANUSSI

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise.....	2	Backofen - Verwendung des Zubehörs.....	11
Sicherheitsanweisungen.....	5	Backofen – Hinweise und Tipps	11
Gerätebeschreibung.....	7	Pizzastufe	14
Vor der ersten Inbetriebnahme	8	Backofen - Reinigung und Pflege.....	14
Kochfeld - Täglicher Gebrauch.....	9	Fehlersuche.....	16
Kochfeld – Tipps und Hinweise.....	9	Montage.....	17
Kochfeld - Reinigung und Pflege.....	9	Energieeffizienz.....	19
Backofen - Täglicher Gebrauch	10		

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!

Erstickungs- und Verletzungsgefahr sowie Gefahr einer dauerhaften Behinderung.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.

- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Dieses Gerät muss mit einem Kabel des Typs H05VV-F an die Stromversorgung angeschlossen werden, das der Temperatur der Rückwand standhält.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung auf Schiffen, Booten oder anderen Wasserfahrzeugen vorgesehen.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Sockel auf.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS** einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glastür oder des gläsernen Klappdeckels des Kochfelds; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.

- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie den Backofen aus und nehmen Sie ihn vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den entsprechenden, autorisierten Kundendienst.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

Sicherheitsanweisungen

Montage



WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Bringen Sie einen Kippenschutz an, um das Umkippen des Geräts zu verhindern. Siehe hierzu das Kapitel Montage.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

- Schließen Sie das Gerät unbedingt an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Gebrauch



WARNUNG!

Es besteht Verletzungs- und Verbrennungsgefahr.
Stromschlaggefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.

- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.



WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät oder direkt auf den Boden des Geräts.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann zu Kratzern führen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus.
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind.
Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbeleuchtung.



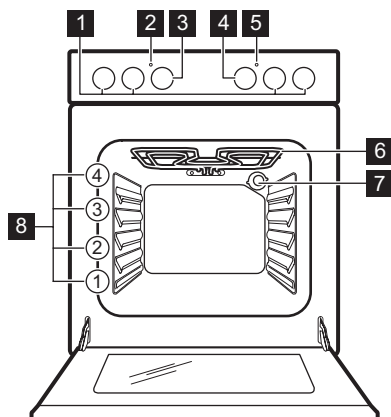
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung .

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

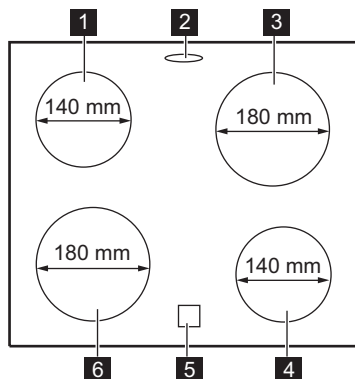
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

- 1** Kochfeld-Einstellknöpfe
- 2** Temperaturanzeige/-symbol
- 3** Temperaturwahlknopf
- 4** Backofen-Einstellknopf
- 5** Kochfeldkontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 6** Heizelement
- 7** Backofenbeleuchtung
- 8** Einschubebenen

Kochfeldanordnung



- 1** Kochzone 1200 W
- 2** Dampfauslass - die Anzahl und Position variiert je nach Modell
- 3** Kochzone 1700 W
- 4** Kochzone 1200 W
- 5** Restwärmeanzeige
- 6** Kochzone 1700 W

Zubehör

- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Ablagefach**
Das Ablagefach befindet sich unterhalb des Garraums. Um dieses Ablagefach zu nutzen,

heben Sie die untere Fronttür an und ziehen Sie sie dann nach unten.



WARNUNG!

Das Ablagefach kann beim Ofenbetrieb heiß werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Erste Reinigung

Entfernen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Backofen und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme. Setzen Sie das Zubehör wieder in seiner ursprünglichen Position ein.

Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion  und stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Die Höchsttemperatur für diese Funktion ist 210 °C.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

Kochfeld - Täglicher Gebrauch



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Kochstufen

Symbole	Funktion
0	Stellung Aus
1 - 6	Kochstufen



Nutzen Sie die Restwärme, um den Energieverbrauch zu senken. Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor Ende des Garvorgangs aus.

Drehen Sie den Einstellknopf der ausgewählten Zone auf die gewünschte Kochstufe.

Die Kontrolllampe des Kochfelds leuchtet auf. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Einstellknopf in die Stellung Aus gedreht werden.

Die Kontrolllampe des Kochfelds erlischt, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

Restwärmeanzeige



WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Anzeige leuchtet auf, wenn eine Kochzone heiß ist.

Kochfeld – Tipps und Hinweise



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Kochgeschirr



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.



Kochgeschirr aus Stahlemaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

Anwendungsbeispiele für das Kochen

Kochstufe:	Anwendung:
1	Warmhalten

Kochstufe:	Anwendung:
2	Sanftes Köcheln
3	Köcheln
4	Braten/Bräunen
5	Zum Kochen bringen
6	Zum Kochen bringen/Schnell-Braten/Frittieren

Kochfeld - Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.

- Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.

- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

Backofen - Täglicher Gebrauch



WARNING!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Ein- und Ausschalten des Geräts



Je nach Modell besitzt Ihr Gerät Kontrolllampen, Knopfsymbole oder Anzeigen:

- Die Lampe leuchtet, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine der Kochzonen, die Ofenfunktionen oder die Temperatur regelt.
- Die Kontrolllampe leuchtet während der Aufheizphase des Backofens auf.

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Ofenfunktionen

Sym- bol	Ofenfunktion	Anwendung
0	Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Ober-/Unterhitze	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Oberhitze	Zum Bräunen von Brot, Kuchen und Gebäck. Zum Bräunen bereits gegarter Gerichte.

Symbol	Ofenfunktion	Anwendung
	Grillen	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot. Die Höchsttemperatur für diese Funktion ist 210 °C.

Backofen - Verwendung des Zubehörs



WARNUNG!

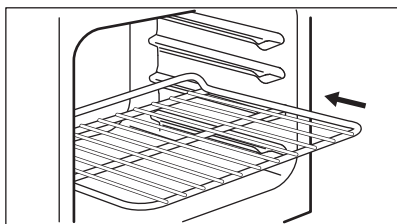
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Zubehörs

Kombirost:



Die Rückseite des Kombirosts ist so geformt, dass die Wärmezirkulation erleichtert wird.

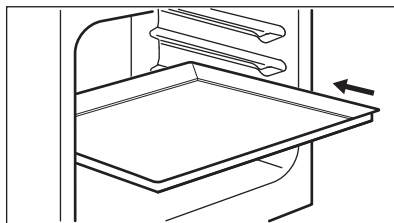


Setzen Sie den Rost in die richtige Einschubebene ein. Achten Sie darauf, dass er nicht die Rückwand des Backofens berührt.

Backblech:



Schieben Sie das Backblech nicht ganz bis an die Rückwand des Garraums. Dies würde verhindern, dass die Wärme um das Backblech zirkuliert. Die Speisen könnten besonders im hinteren Teil des Backblechs anbrennen.



Setzen Sie das Backblech oder tiefe Blech in die Einschubebene ein. Achten Sie darauf, dass es nicht die Rückwand des Backofens berührt.

Backofen – Hinweise und Tipps



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Allgemeine Informationen

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation

zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.

- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen wie Temperatur, Garzeiten und die Einschubebene an die Werte in den Tabellen an.

- Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.
- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen zunächst nicht immer gleichmäßig. Ändern Sie in solchen Fällen nicht die Temperatureinstellung. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
- Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt ein tiefes Blech ein, damit

keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.

- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

Ober-/Unterhitze

Gargut	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Feingebäck	250	150	25 - 30	3	Backblech
Flacher Kuchen ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	Backblech
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	170 - 190	40 - 50	3	Backblech
Apfelkuchen ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)
Törtchen ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	Backblech
Biskuit ohne Butter ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 rundes Aluminiumblech (Durchmesser: 26 cm)
Blechkuchen in der Fettpfanne	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	Backblech
Hähnchen, ganz	1350	200 - 220	60 - 70	2	Kombirost
				1	Backblech

Gargut	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Hähnchenhälften	1300	190 - 210	35 + 30	3	Kombirost
				1	Backblech
Schweineschnitzel	600	190 - 210	30 - 35	3	Kombirost
				1	Backblech
Gefüllte Torte ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	Backblech
Gefüllter Hefekuchen ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	Backblech
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	Backblech
Käsekuchen	2600	170 - 190	60 - 70	2	Backblech
Schweizer Apfelkuchen ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	Backblech
Stollen ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	Backblech
Quiche Lorraine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm)
Bauernbrot ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 Aluminiumbleche (Länge: 20 cm)
Rumänischer Biskuit ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 Aluminiumbleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Rumänischer Biskuitkuchen auf traditionelle Art	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 Aluminiumbleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Hefebrötchen ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	Backblech
Biskuitrolle ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	Backblech
Baiser	400	100 - 120	40 - 50	2	Backblech
Streuselkuchen ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	Backblech
Biskuit ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	Backblech

Gargut	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Butterkuchen ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	Backblech

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

2) Backofen 15 Min. vorheizen.

3) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts noch 7 Minuten im Backofen.

4) Backofen 20 Min. vorheizen.

5) Backofen 10 - 15 Min. vorheizen.

6) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts noch 10 Minuten im Backofen.

7) Temperatur auf 250 °C einstellen und Backofen 18 Minuten vorheizen.

Pizzastufe



Für optimale Ergebnisse beim Backen von Pizza, stellen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Pizzastufe.

Backofen - Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an.
- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:



Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

Abnehmen und Montieren der Glasscheiben

Die inneren Glasscheiben können zur Reinigung entnommen werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



WARNUNG!

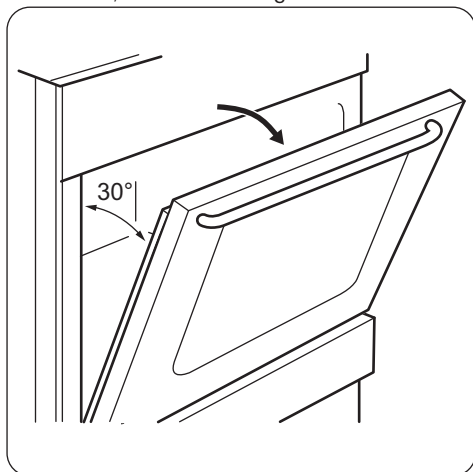
Lassen Sie die Backofentür während der Reinigung leicht geöffnet. Öffnen Sie sie ganz, könnte sie aus Versehen schließen und Schäden verursachen.



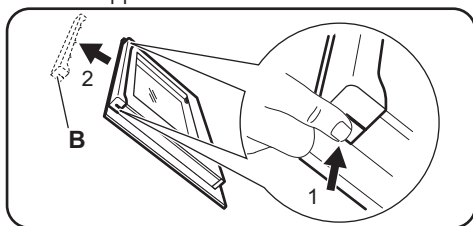
WARNUNG!

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.

1. Öffnen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 30°. Die Tür bleibt in ihrer Position stehen, wenn sie leicht geöffnet ist.



2. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



3. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.



WARNUNG!

Wenn Sie die Glasscheiben aus der Backofentür nehmen, versucht die Tür sich zu schließen.

4. Halten Sie die Oberkante der Türglasscheiben und ziehen Sie sie eine nach der anderen nach oben.
5. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut

werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe.



VORSICHT!

Der Aufdruck auf der inneren Glasscheibe muss zur Innenseite der Tür zeigen.



VORSICHT!

Stellen Sie nach dem Einsetzen sicher, dass sich der Glasscheibenrahmen der Scheibe mit einem Aufdruck nicht rau anfühlt.



VORSICHT!

Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe in die entsprechenden Aufnahmen einzusetzen.

Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen.

Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Rückwandlampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Tauschen Sie die Lampe gegen eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe aus.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Fehlersuche



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Im Backofen-/Kochfeld-Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Passen Sie ggf. die Temperatur an. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild

befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:	
Modell (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Seriennummer (S.N.)	

Montage

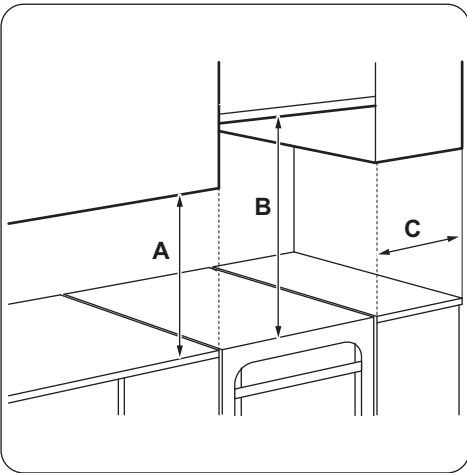


WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Standort des Geräts

Sie können Ihr freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.

Mindestabstände für den Einbau entnehmen Sie der Tabelle.



Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	400

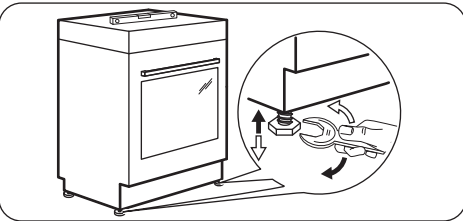
Abmessungen	mm
B	650
C	150

Technische Daten

Spannung	230 V
Frequenz	50 Hz
Gerätekategorie	1

Abmessungen	mm
Höhe	858
Breite	500
Tiefe	600

Ausrichten des Geräts



Richten Sie das Gerät mit den unten angebrachten Schraubfüßen so aus, dass sich die Oberfläche des Geräts auf einer Ebene mit den angrenzenden Oberflächen befindet.

Kippschutz

Stellen Sie die korrekte Höhe des Geräts ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.



VORSICHT!

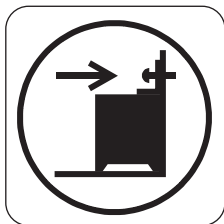
Achten Sie darauf, den Kippschutz in der richtigen Höhe anzubringen.



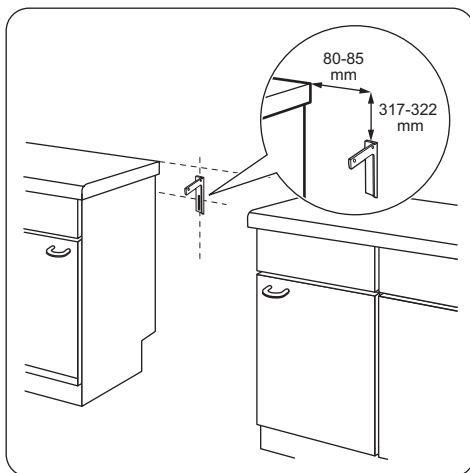
Stellen Sie sicher, dass die Fläche hinter dem Gerät glatt ist.

Sie müssen den Kippschutz anbringen. Andernfalls könnte das Gerät kippen.

Ihr Gerät ist mit dem Symbol, das in der Abbildung ersichtlich ist, gekennzeichnet (sofern vorhanden). Es soll Sie daran erinnern, dass der Kippschutz montiert werden muss.



1. Bringen Sie den Kippschutz in einem Abstand von 317 bis 322 mm zur Geräteoberfläche und einem Abstand von 80 bis 85 mm zur Geräteseite in der runden Öffnung am Befestigungsteil an. Verschrauben Sie ihn in festem Material oder benutzen Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).



2. Die Öffnung befindet sich auf der linken Seite der Rückwand. Heben Sie die Vorderseite des Geräts an und schieben Sie es in die Mitte zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln. Ist der Abstand zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln breiter als das Gerät, müssen Sie die seitlichen Abstände anpassen, damit das Gerät mittig steht.
-  Haben Sie die Abmessungen des Herds geändert, richten Sie den Kippschutz korrekt aus.



VORSICHT!

Ist der Abstand zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln breiter als das Gerät, müssen Sie die seitlichen Abstände anpassen, damit das Gerät mittig steht.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.



WARNUNG!

Bevor Sie das Netzkabel anschließen, messen Sie die Spannung zwischen den Phasen des Hausnetzes. Richten Sie sich anschließend nach dem Schaltbild auf der Rückseite des Geräts, um einen ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss zu gewährleisten. Führen Sie die Schritte in der beschriebenen Reihenfolge aus, um mögliche Fehler beim elektrischen Anschluss sowie Beschädigungen der elektrischen Gerätebauteile zu verhindern.

Einsetzbare Kabeltypen für verschiedene Phasen:

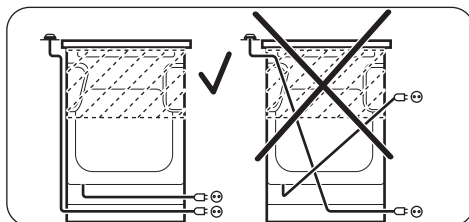
Phase	Minstdurchmesser des Kabels
1	3 x 6,0 mm ²

Phase	Minstdurchmesser des Kabels
3 mit Nullleiter	5 x 1,5 mm ²



WARNUNG!

Das Stromkabel darf die in der Abbildung schattierten Geräteteile nicht berühren.



Energieeffizienz

Produktinformationen für Kochfelder gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation	ZCV540G1WA	
Kochfeldtyp	Kochfeld eines freistehenden Herds	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnologie	Kochzone mit Strahlungsbeheizung	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Hinten links	14,0 cm
	Hinten rechts	18,0 cm
	Vorne rechts	14,0 cm
	Vorne links	18,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Hinten links	180,3 Wh/kg
	Hinten rechts	179,4 Wh/kg
	Vorne rechts	180,3 Wh/kg
	Vorne links	179,4 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		179,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

Kochfeld - Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte denselben Durchmesser wie die Kochzone haben.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

Produktdatenblatt und Backofeninformationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	Zanussi
Modellidentifikation	ZCV540G1WA
Energieeffizienzindex	106.3
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0,84 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	56 l
Backofentyp	Backofen in einem freistehenden Herd
Gewicht	39.0 kg

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

Backofen - Energie sparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Allgemeine Tipps

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs richtig geschlossen ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor, bevor Sie die Speisen hineingeben.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Backwaren gleichzeitig zubereiten.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten.

UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol .
Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen

Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Contenido

Información sobre seguridad.....	22	Horno - Uso de los accesorios.....	30
Instrucciones de seguridad.....	24	Horno - Consejos.....	31
Descripción del producto.....	27	Pizza.....	33
Antes del primer uso.....	28	Horno - Mantenimiento y limpieza.....	33
Placa - Uso diario.....	28	Solución de problemas.....	35
Placa - Consejos.....	28	Instalación.....	36
Placa - Mantenimiento y limpieza.....	29	Eficacia energética.....	38
Horno - Uso diario.....	29		

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos: Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- Este aparato se debe conectar a la alimentación eléctrica con un cable de tipo H05VV-F para soportar la temperatura del panel trasero.
- Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud de hasta 2000 m sobre el nivel del mar.
- Este aparato no está diseñado para su uso en embarcaciones, barcos ni buques.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.
- No instale el aparato sobre una plataforma.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- **ADVERTENCIA:** 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.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal o el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- 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 y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de

empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, dirijase al servicio técnico autorizado.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- 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.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de conformidad con las reglas de cableado.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Instrucciones de seguridad

Instalación



ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.

- El armario de la cocina y el hueco deben tener las dimensiones adecuadas.
- Respete siempre la distancia mínima entre este aparato y los demás aparatos 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 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 los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- 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 finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.

Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y quemaduras.

Existe riesgo de descargas eléctricas.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- 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 o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- 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 autorizado.

- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones 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 debe utilizarse para la iluminación doméstica.



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas de las mismas características .

Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

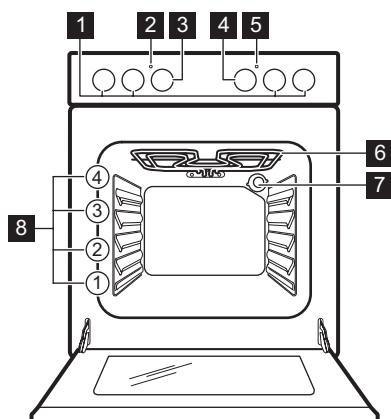
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

Asistencia

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

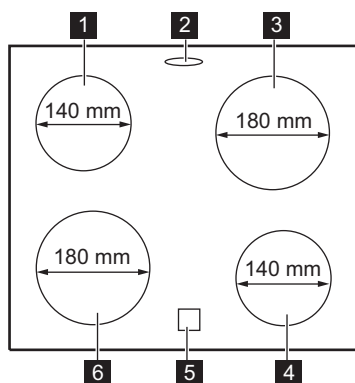
Descripción del producto

Descripción general



- 1 Mandos de la placa
- 2 Indicador/símbolo de temperatura
- 3 Mando de temperatura
- 4 Mando de las funciones del horno
- 5 Piloto / símbolo / indicador de placa
- 6 Resistencia
- 7 Luz
- 8 Posiciones de las parrillas

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.
- **Compartimento de almacenamiento**
El compartimento de almacenaje se encuentra debajo del interior del horno. Para

utilizarlo, levante la puerta frontal inferior y empuje hacia abajo.



ADVERTENCIA!

El compartimento de almacenaje se puede calentar cuando el aparato está funcionando.

Antes del primer uso



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

Saque todos los accesorios del horno.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.
Coloque los accesorios en su posición inicial.

Precalentamiento

Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Programe la función  y la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el aparato 1 hora.
3. Ajuste la función  y ajuste 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 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 de la zona de cocción seleccionada hasta la temperatura necesaria. 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 utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible.



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

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

Ajuste del nivel de calor:	Uso:
4	Freir / dorar
5	Llevar a ebullición
6	Llevar a ebullición / freir rápidamente / freir en abundante aceite

Placa - Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre utensilios de cocina 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, azúcar y

alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa de cocción. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Coloque el rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño húmedo.

Horno - Uso diario



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Encendido y apagado del aparato



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

- 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.
- El indicador se enciende cuando el horno se calienta.

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.
	Bóveda/Calor inferior	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
	Calor Inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar ali-mentos.
	Bóveda	Para dorar pan, tartas y pasteles. Para terminar platos cocina-dos.
	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan. La temperatura máxima para esta función es de 210 °C.

Horno - Uso de los accesorios



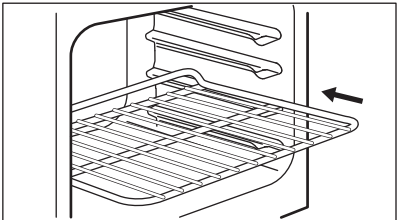
ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Inserción de los accesorios

Parrilla:



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

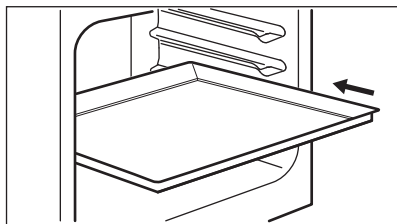


Empuje la parrilla a la posición correcta. Asegúrese de que no toca la pared posterior del horno.

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.
- 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 como temperatura, tiempos de cocción y posición de la parrilla a los valores indicados en las tablas.
- Utilice la temperatura más bajas la primera vez.

- Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.
- 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.
- Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las distorsiones desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.

Repostería

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

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 (g)	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
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)

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

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

- Limpié 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 específico.
- 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 accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

Aparatos de acero inoxidable o aluminio

- i** Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja o un trapo húmedos. 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.

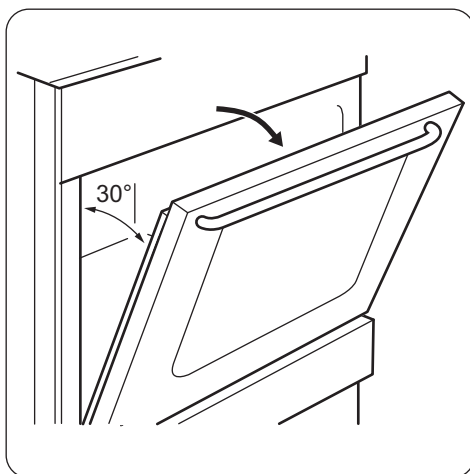
Retirar y colocar los paneles de cristal del horno

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

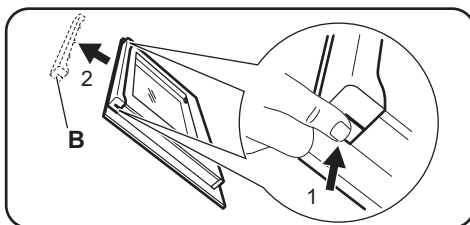
- !** **ADVERTENCIA!**
Deje la puerta del horno ligeramente abierta durante el proceso de limpieza. Cuando se abre completamente puede cerrarse accidentalmente y causar posibles daños.

- !** **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 cristal.
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.
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.

Problema	Posible causa	Solución
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo.	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



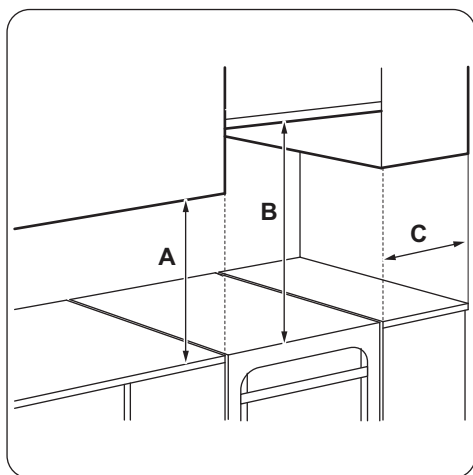
ADVERTENCIA!

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

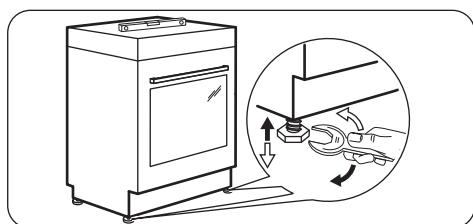
Medidas	mm
A	400
B	650
C	150

Datos técnicos

Voltaje	230 V
Frecuencia	50 Hz
Clase de aparato	1

Dimensiones	mm
Alto	858
Ancho	500
Fondo	600

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.



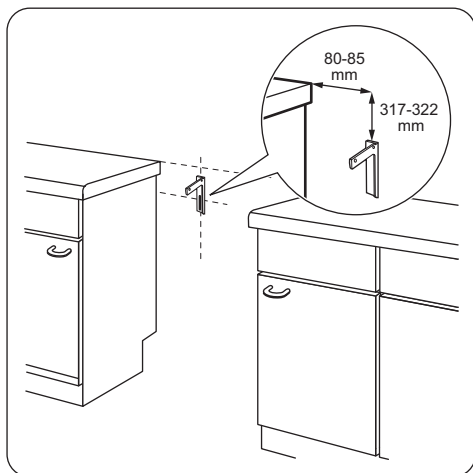
Asegúrese de que la superficie detrás del aparato es holgada.

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. Atorníllela al material sólido (pared) 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.



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.

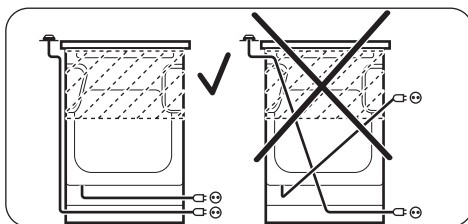
Tipos de cables adecuados para distintas fases:

Fase	Tamaño mín. cable
1	3x6,0 mm ²
3 con neutro	5x1,5 mm ²



ADVERTENCIA!

El cable de alimentación no debe tocar la parte del aparato sombreada en la ilustración.



Eficacia energética

Información de producto para la placa de conformidad con EU 66/2014

Identificación del modelo	ZCV540G1WA
---------------------------	------------

Tipo de placa de cocción	Horno de la cocina independiente	
Número de zonas de cocción	4	
Tecnología de calentamiento	Resistencia radiante	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Parte trasera izquierda	14,0 cm
	Parte trasera derecha	18,0 cm
	Parte delantera derecha	14,0 cm
	Parte delantera izquierda	18,0 cm
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Parte trasera izquierda	180,3 Wh / kg
	Parte trasera derecha	179,4 Wh / kg
	Parte delantera derecha	180,3 Wh / kg
	Parte delantera izquierda	179,4 Wh / kg
Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)		179,9 Wh / kg

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos -
Parte 2: Placas de cocción - Métodos de
medición del rendimiento.

Placa de cocción - Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.

- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- La base del utensilio de cocina debe tener el mismo diámetro que la zona de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

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

Nombre del proveedor	Zanussi
Identificación del modelo	ZCV540G1WA
Índice de eficiencia energética	106.3
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0,84 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	56 l
Tipo de horno	Horno de la cocina independiente
Masa	39.0 kg

Horno - Ahorro de energía



El horno 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. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de colocar los alimentos dentro.

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 platos.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

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



867330999-A-282017