

ZVENN5X1

ES Manual de instrucciones | Horno

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA:



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

www.zanussi.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	2
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	7
4. PANEL DE CONTROL.....	7
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	8
6. USO DIARIO.....	8
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	10
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	12
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	13
10. CONSEJOS.....	13
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	25
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	28
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	29
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	30

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las

personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	444 (460) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	455 mm
Altura de la parte trasera del aparato	440 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	882 mm

Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	3.5x25 mm

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.

- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocine siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.

- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Iluminación interna

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

2.6 Asistencia técnica

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

2.7 Eliminación

ADVERTENCIA!

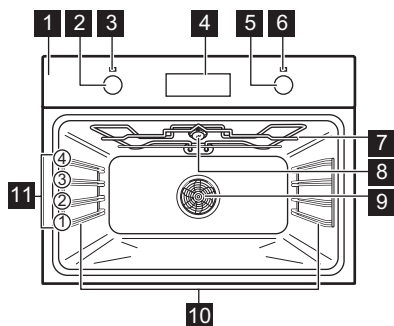
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

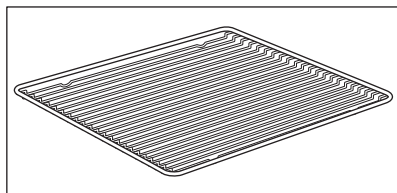
3.1 Resumen general



- 1 Panel de mandos
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Programador electrónico
- 5 Mando de control (para la temperatura)
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Resistencia
- 8 Bombilla
- 9 Ventilador
- 10 Soporte de parrilla extraíble
- 11 Posiciones de las parrillas

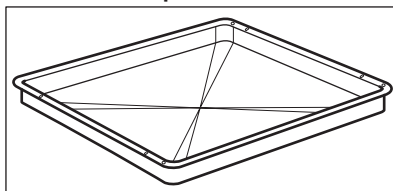
3.2 Accesorios

Parrilla



Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.

Parrilla/sartén para asar



Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

4. PANEL DE CONTROL

4.1 Sensores / botones



Para ajustar el AVISADOR. Manténgalo pulsado durante más de 3 segundos para activar o desactivar la bombilla del horno.

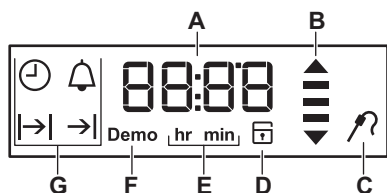


Para ajustar una función de reloj.

°C

Para comprobar la temperatura del horno o de la sonda térmica (si procede). Utilice únicamente si está activada una función de cocción.

4.2 Pantalla



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

5. ANTES DEL PRIMER USO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

5.1 Limpieza inicial



Paso 1

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.



Paso 2

Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.



Paso 3

Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el aparato.

6. USO DIARIO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo ajustar: Función de cocción

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









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



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

6.2 Indicador de calentamiento

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

6.3 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Posición de apagado	El horno está apagado.
 Calentamiento rápido	Para reducir el tiempo de calentamiento.
 Aire caliente	Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
 Función pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 Horneado húmedo + ventil.	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventil..

Función de cocción	Aplicación
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.



La bombilla se puede desactivar automáticamente a temperaturas inferiores a 60 °C durante algunas funciones del horno.

6.4 Notas sobre la función Moist Fan:Horneado húmedo + ventil.

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.






La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

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

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil..Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", Ahorro energético.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Tabla de funciones del reloj

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


7.2 Cómo configurar: Hora actual

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

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

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

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

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


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

7.3 Cómo ajustar la función: Duración





Paso 1 Seleccione una función de cocción.

Paso 2  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.








Paso 3 Gire el mando para ajustar los minutos.  - pulse para confirmar.

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

7.4 Cómo ajustar la función: Hora de fin

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

7.5 Cómo ajustar la función: Tiempo de retardo

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

La pantalla muestra los ajustes de temperatura,  .

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

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

Paso 7 Pulsa cualquier tecla para detener la señal.

Paso 8 Gira los mandos a la posición de apagado.

7.6 Cómo configurar la función: Avisador

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

Paso 1



- pulse repetidamente. - intermitente.

Paso 2

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

Paso 3

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

Paso 4

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

8. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

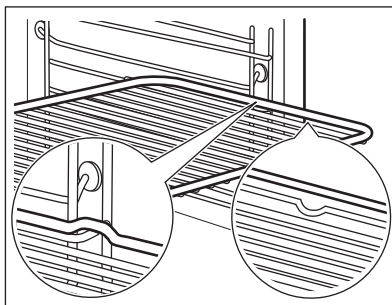
8.1 Inserción de accesorios

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

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

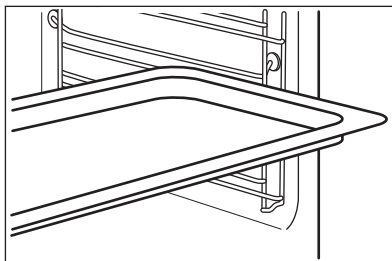
Parrilla:

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



Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.




9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Instrucciones de uso: Bloqueo de seguridad

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


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

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

Suena la señal. SAFE - aparece en la pantalla.

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

9.2 Indicador de calor residual

Al apagar el horno, en la pantalla aparece el indicador de calor residual  si la temperatura del horno es superior a 40 °C.

9.3 Desconexión automática

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



(°C)



(h)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5

250 - máximo

3

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

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

9.4 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

10. CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

10.2 Horneado

Para la primera cocción, utilice la temperatura más baja.

El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.

Los pasteles y las pastas que se hornean a niveles diferentes no siempre se doran de







modo uniforme. No es necesario cambiar el ajuste de temperatura si el tueste no es uniforme. 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.

10.3 Consejos para hornear

Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no se ha horneado lo suficiente.	La parrilla no está en una posición correcta.	Coloque la tarta en un nivel más bajo.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías.	La temperatura del horno es demasiado alta.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno ligeramente más baja.
	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno.
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno más alta.
	El tiempo de horneado es demasiado largo.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más corto.
El pastel se hornea irregularmente.	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno.
	La masa del pastel no se distribuye uniformemente.	La próxima vez, distribuya la masa uniformemente en la bandeja.
El pastel no está listo en el tiempo indicado en la receta.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno un poco más alta.

10.4 Horneado en un solo nivel

 ALIMENTOS EN MOLDES				
		 (°C)	 (min)	
Masa brisé - masa quebrada, precaliente el horno vacío	Aire caliente	170 - 180	10 - 25	2
Masa brisé - mezcla de bizcocho	Aire caliente	150 - 170	20 - 25	2
Bizcocho	Aire caliente	140 - 150	35 - 50	1
Bizcocho	Cocción convencional	160	35 - 50	1
Molde redondo / Brioche	Aire caliente	150 - 160	50 - 70	1
Tarta de Madeira / Tarta de frutas	Aire caliente	140 - 160	70 - 90	1
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	70 - 90	1
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	70 - 90	2
Tarta de queso, utilice una bandeja honda	Cocción convencional	160 - 170	70 - 90	2

 TARTAS / PASTAS				
 Precaliente el horno vacío, a menos que se especifique lo contrario.				
 Utilice la bandeja de horno.				
		 (°C)	 (min)	
Brazo de gitano	Cocción convencional	180 - 200	10 - 20	2
Pan de centeno	Cocción convencional	primero: 230 después: 160 - 180	primero: 20 después: 30 - 60	1
Tarta de almendras y mantequilla / Tartas de azúcar	Cocción convencional	190 - 210	20 - 30	2



TARTAS / PASTAS



Precaliente el horno vacío, a menos que se especifique lo contrario.



Utilice la bandeja de horno.



(°C)



(min)



Buñuelos de crema / Bollos rellenos de crema, no se necesita precalentar

Cocción convencional

190 - 210

20 - 35

2

Pastel de azúcar, no se necesita precalentar

Aire caliente

150 - 160

20 - 40

2

Trenza de pan / Roscón, no se necesita precalentar

Cocción convencional

170 - 190

30 - 40

1

Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho)

Aire caliente

150 - 160

35 - 55

2

Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho)

Cocción convencional

170

35 - 55

2

Tarta de fruta sobre masa quebrada, no se necesita precalentar

Aire caliente

160 - 170

40 - 80

2

Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ejemplo, requesón, crema, natillas)

Cocción convencional

160 - 180

40 - 80

2

Pastel de navidad

Cocción convencional

160 - 180

50 - 70

1



GALLETAS



Precaliente el horno vacío, a menos que se especifique lo contrario.



Use el segundo nivel.



(°C)



(min)

Galletas de masa quebrada, no se necesita precalentar

Aire caliente

150 - 160

10 - 20



GALLETAS



Precaliente el horno vacío, a menos que se especifique lo contrario.



Use el segundo nivel.



(°C)



(min)

Rollitos	Aire caliente	160	10 - 25
	Cocción convencional	190 - 210	10 - 25
Galletas de masa batida esponjosa, no se necesita precalentar	Aire caliente	150 - 160	15 - 20
Hojaldres de hojaldre	Aire caliente	170 - 180	20 - 30
Mantecados / Pastel de hojaldre	Cocción convencional	160	20 - 30
Mantecados / Pastel de hojaldre, no se necesita precalentar	Aire caliente	140	20 - 35
Pastel pequeño	Aire caliente	160	20 - 35
	Cocción convencional	170	20 - 35
Galletas de masa de levadura, no se necesita precalentar	Aire caliente	150 - 160	20 - 40
Mostachones de almendra, no se necesita precalentar	Aire caliente	100 - 120	30 - 50
Galletas de clara de huevo / Merengues, no se necesita precalentar	Aire caliente	80 - 100	120 - 150

10.5 Gratinados y horneados

Use el primer nivel.







(°C)



(min)

Baguette cubierta de queso fundido	Aire caliente	160 - 170	15 - 30
Verduras gratinadas, precaliente el horno vacío	Grill turbo	160 - 170	15 - 30
Lasaña	Cocción convencional	180 - 200	25 - 40
Pescado al horno	Cocción convencional	180 - 200	30 - 60
Verduras rellenas	Aire caliente	160 - 170	30 - 60

		 (°C)	 (min)
Dulces horneados	Cocción convencional	180 - 200	40 - 60
Pastel de pasta	Cocción convencional	180 - 200	45 - 60

10.6 Consejos para asar

Use utensilios para horno resistentes al calor.

Ase la carne magra tapada (puede utilizar papel de aluminio).

Ase juntas las porciones grandes de carne directamente en la bandeja.

Para evitar que se quemé la grasa, ponga un poco de agua en la bandeja.

Gire el asado al cabo de 1/2 o 2/3 del tiempo de cocción.







Ase trozos de carne y pescado grandes (1 kg o más).







Si se sugiere el nivel uno, ponga la comida directamente en la bandeja

Durante la cocción, los asados grandes se deben rociar repetidamente con el jugo.

10.7 Asados

Use el primer nivel.

 CARNE DE RES				
			 (°C)	 (min)
Estofado	1 - 1,5 kg	Cocción convencional	230	120 - 150
Rosbif o filete, poco hecho, precaliente el horno vacío	por cm de grosor	Grill turbo	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto	por cm de grosor	Grill turbo	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete muy hecho	por cm de grosor	Grill turbo	170 - 180	8 - 10

 CERDO				
 Use la función: Grill turbo.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Paletilla / Cuello / Jamón	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	



CERDO



Use la función: Grill turbo.



(kg)



(°C)



(min)

Chuletas / Costillas

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Pastel de carne

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Codillo de cerdo precocinado

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



TERNERA



Use la función: Grill turbo.



(kg)



(°C)



(min)

Ternera asada

1

160 - 180

120 - 150

Codillo de ternera

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



CORDERO



Use la función: Grill turbo.



(kg)



(°C)



(min)

Pata de cordero / Cordero asado

1 - 1.5

150 - 180

100 - 120

Costillar de cordero

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



CARNE DE CAZA



Use la función: **Cocción convencional.**



(kg)



(°C)



(min)

Silla / Pata de liebre, precaliente el horno vacío

hasta 1

230

30 - 40

Costillar de corzo

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Pierna de corzo

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



AVES



Use la función: **Grill turbo.**



(kg)



(°C)



(min)

Pollo

0,2 - 0,35 cada trozo

200 - 220

30 - 50

Pollo, medio

0,4 - 0,5 cada trozo

190 - 210

35 - 50

Aves troceadas

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Pato

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100



PESCADO (AL VAPOR)



Use la función: **Cocción convencional.**



(kg)



(°C)



(min)

Pescado entero




1 - 1.5

210 - 220

45 - 60




10.8 Horneado crujiente con: Función pizza

Use el primer nivel.

 PIZZA	 (°C)	 (min)
--	--	---





Tartas	180 - 200	40 - 55
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55
Tarta de queso	140 - 160	60 - 90
Tarta de manzana, cubierta	150 - 170	50 - 60
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60

Precaliente el horno vacío antes de cocinar.
Use el segundo nivel.

 PIZZA	 (°C)	 (min)
--	--	---

Pizza, base fina	200 - 230	15 - 20
------------------	-----------	---------




Precaliente el horno vacío antes de cocinar.
Use la bandeja en el primer nivel.
Use la función: Grill.

 GRILL	 (°C)	 (m)	 (m)
		1ª cara	2ª cara

Rosbif, al punto	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Solomillo de ternera, al punto	230	20 - 30	20 - 30
Lomo de cerdo	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lomo de ternera	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Costillar de cordero	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Pescado entero, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

10.10 Horneado de pan

Se recomienda no precalentar.
Use el segundo nivel.

 PIZZA	 (°C)	 (min)
---	--	---




Pizza, base gruesa, utilice una bandeja honda	180 - 200	20 - 30
Flan suizo	170 - 190	45 - 55
Pan sin levadura	230 - 250	10 - 20
Empanada de masa de hojaldre	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

10.9 Grill

Cocine al grill solo trozos de carne o pescado delgados.

 PAN	 (°C)	 (min)
---	--	---

Pan blanco	180 - 200	40 - 60
------------	-----------	---------

 PAN	 (°C)	 (min)
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	160 - 180	40 - 60
Chapata	200 - 220	35 - 45
Pan de centeno	180 - 200	50 - 70
Pan integral	180 - 200	50 - 70
Pan de grano integral	170 - 190	60 - 90




10.11 Congelados

Retire el embalaje del alimento. Coloque el alimento en un plato.




No tape la comida.

Use el segundo nivel.

Use la función: Aire caliente.

 DESCON- GELACIÓN	 (°C)	 (min)
Pizza congelada	200 - 220	15 - 25
Pizza americana congelada	190 - 210	20 - 25
Pizza fría	210 - 230	13 - 25
Pizzetas congeladas	180 - 200	15 - 30

Use el primer nivel.






 DESCON- GELACIÓN	 (°C)	 (min)
Patatas fritas finas	200 - 220	20 - 30
Patatas fritas gruesas	200 - 220	25 - 35
Porciones / Croquetas	220 - 230	20 - 35
Hash Browns	210 - 230	20 - 30
Lasaña / Canelones frescos	170 - 190	35 - 45
Lasaña / Canelones congelados	160 - 180	40 - 60
Queso al horno	170 - 190	20 - 30
Alitas de pollo	190 - 210	20 - 30






10.12 Descongelar

Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.

No tape la comida, porque puede prolongar el tiempo de descongelación.

Para grandes porciones de comida, coloque un plato vacío del revés sobre la base en el interior del horno. Coloque la comida en un plato hondo y sobre el plato del interior del horno. Retire los soportes si es necesario.

	 (kg)	 (min) Tiempo de descongelación	 (min) Tiempo de descongelación adicional	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-

	 (kg)	 (min) Tiempo de des- congelación	 (min) Tiempo de des- congelación adi- cional	
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Monte la nata aunque queden puntos ligeramente congelados.
Tarta	1.4	60	60	-

10.13 Conservar

Use la función Calor inferior.

Utilice únicamente botes de conserva del mismo tamaño disponibles en el mercado.

No utilice botes con cierre hermético (twist-off) o de bayoneta ni latas metálicas.

Use el primer nivel.

No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.



Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.




Los botes no se pueden tocar entre sí.

Ponga aproximadamente 1/2 litro de agua en la bandeja de horno para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.




Cuando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox. después de 35 - 60 minutos con frascos de 1 litro), apague el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Ajuste la temperatura a 160 - 170 °C.

 FRUTAS SIL- VESTRES	 (min) Cocer hasta que empiecen a subir burbujas
Fresas / Arándanos / Frambuesas / Uvas espina maduras	35 - 45

 FRUTA DE HUESO	 (min) Cocer hasta que empie- cen a subir burbujas	 (min) Continuar la coCCIÓN a 100 °C
Melocotones / Membrillos / Ci- ruelas	35 - 45	10 - 15

Melocotones / Membrillos / Ci- ruelas	35 - 45	10 - 15
---	---------	---------

 VER- DURAS	 (min) Cocer hasta que empie- cen a subir burbujas	 (min) Continuar la coCCIÓN a 100 °C
Zanahorias	50 - 60	5 - 10

Zanahorias	50 - 60	5 - 10
------------	---------	--------




Pepinillos	50 - 60	-
------------	---------	---




Encurtidos varia- dos	50 - 60	5 - 10
--------------------------	---------	--------

Colinabo / Gui- santes / Espárra- gos	50 - 60	15 - 20
---	---------	---------

10.14 Desecar alimentos - Aire caliente

Use el segundo nivel.

	 (°C)	 (h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas	40 - 50	2 - 3

	 (°C)	 (h)
Ciruelas	60 - 70	8 - 10
Albaricoques	60 - 70	8 - 10
Rodajas de manzana	60 - 70	6 - 8
Peras	60 - 70	6 - 9

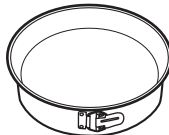
10.15 Horneado húmedo + ventil. - accesorios recomendados

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



Bandeja para pizza

Oscuro, mate
28 cm de diámetro



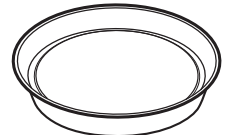
Bandeja para hornear

Oscuro, mate
26 cm de diámetro



Ramequines





Cerámica
8 cm de diámetro,
5 cm de altura







Molde para base

Oscuro, mate
28 cm de diámetro

10.16 Horneado húmedo + ventil.

	Use el primer nivel.	
	 (°C)	 (min)
Pasta gratinada	200 - 220	45 - 60
Patatas gratinadas	180 - 200	70 - 85
Moussaka	180 - 200	75 - 90
Lasaña	180 - 200	70 - 90
Canelones	180 - 200	65 - 80
Pudding de pan	190 - 200	55 - 70
Arroz	180 - 200	55 - 70
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80

	Use el primer nivel.	
	 (°C)	 (min)
Pan blanco	200 - 210	55 - 70

10.17 Información para institutos de pruebas



Pruebas según IEC 60350-1.



Use la función: Grill.

Use el tercer nivel.

Precaliente el horno vacío.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.

		
	min	
	1ª cara	2ª cara
Hamburguesas	9 - 13	8 - 10

		
	min	
	1ª cara	2ª cara
Tostadas	2.5 - 3.5	2.5 - 3.5

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

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

No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



Accesorios

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

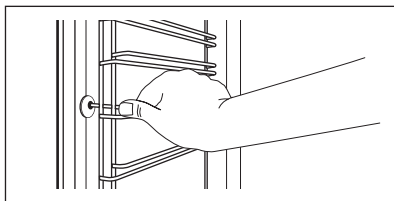
Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

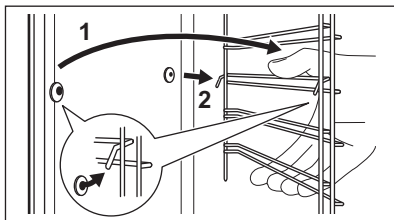
Paso 1 Apague el horno y espere a que esté frío.

Paso 2 Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



Paso 3 Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.

Paso 4 Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.



11.3 Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

ADVERTENCIA!

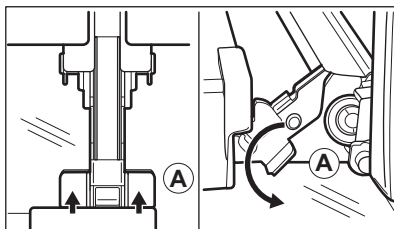
La puerta es pesada.

PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

Paso 1 Abra la puerta por completo.

Paso 2 Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.

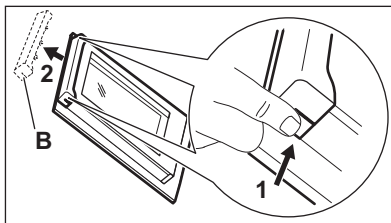


Paso 3 Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.

Paso 4 Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.

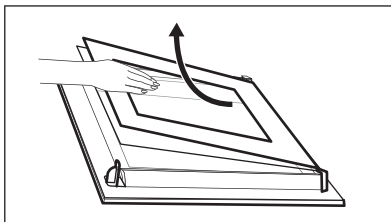
Paso 5 Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.

Paso 6 Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.



Paso 7 Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

Paso 8 Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.



Paso 9 Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta. Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

11.4 Cómo cambiar: Bombilla

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1

Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.

Paso 2

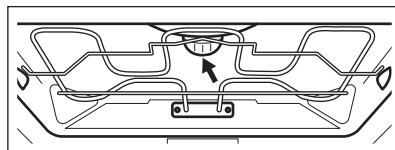
Desconecte el horno de la red.

Paso 3

Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1 Gire la tapa de cristal para extraerla.



Paso 2 Limpie la tapa de cristal.

Paso 3 Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.



El horno no se enciende o no se calienta

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



Componentes

Problema	Compruebe que...
----------	------------------



Componentes

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



Código de error

La pantalla muestra...	Compruebe que...
12:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.



Otros problemas

Problema	Compruebe que...
----------	------------------

12.2 Datos de servicio

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

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD):

Número de producto (PNC)

Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

Nombre del proveedor	Zanussi
Identificación del modelo	ZVENN5X1 944066792
Índice de eficiencia energética	80.8
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.89kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.59kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	43l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	28.6kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

13.2 Ahorro energético



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

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

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

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

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

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

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

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos


Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.


Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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



zanussi.com

867362599-B-192023



CE