

User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZVENN5X1

ES Manual de instrucciones
Horno

ZANUSSI

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.zanussi.com/support

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

- 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. Hay que mantener alejados del producto a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- 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.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles se calientan durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- 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 eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

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.
- 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 del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con 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

- 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.

USO



ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

CONEXIÓN ELÉCTRICA



ADVERTENCIA! Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.

- 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 ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA! Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - 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 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.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno 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.

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.
- 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.

LUCES INTERIORES



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.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

ASISTENCIA

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

ELIMINACIÓN

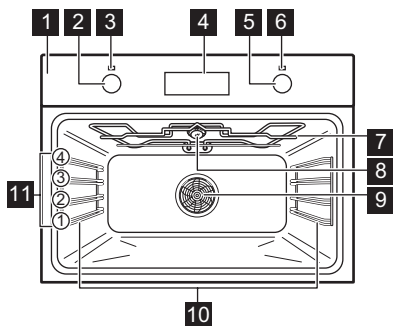


ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- 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 las mascotas queden atrapados en el aparato.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

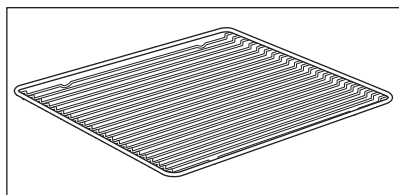
RESUMEN GENERAL



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Pantalla
- 5 Mando de en control (de la temperatura)
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Resistencia
- 8 Bombilla
- 9 Ventilador
- 10 Carril lateral, extraíble
- 11 Posiciones de los estantes

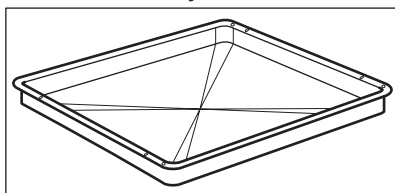
ACCESORIOS

Parrilla



Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Bandeja honda



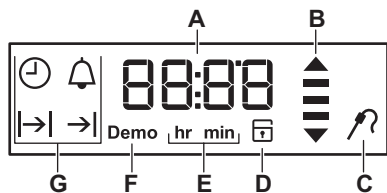
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

PANEL DE MANDOS

SENSORES / BOTONES

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

PANTALLA



- A. Temporizador/Temperatura
- B. Indicador de calor residual y calentamiento
- C. Sonda térmica (solo modelos seleccionados)
- D. Cierre de puerta (solo los modelos seleccionados)
- E. Horas / minutos
- F. Modo Demo
- G. Funciones del reloj

ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

LIMPIEZA INICIAL

<p>Paso 1</p>	<p>Paso 2</p>	<p>Paso 3</p>
<p>Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.</p>	<p>Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.</p>	<p>Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.</p>

USO DIARIO




ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.



CÓMO CONFIGURAR: FUNCIÓN DE COCCIÓN






<p>Paso 1</p>	<p>Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.</p>
<p>Paso 2</p>	<p>Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.</p>
<p>Paso 3</p>	<p>Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno.</p>



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.

FUNCIONES DE COCCIÓN

Función de cocción	Aplicación
<p>0 Posición de apagado</p>	<p>El horno está apagado.</p>
<p> Calentamiento rápido</p>	<p>Para reducir el tiempo de calentamiento.</p>
<p> Aire caliente</p>	<p>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.</p>

Función de cocción	Aplicación
 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 bandeja.
 Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y 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	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.



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

NOTAS SOBRE: HORNEADO HÚMEDO + VENTIL.

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de categoría de eficiencia energética y ecodiseño según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.



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




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

Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético.

FUNCIONES DEL RELOJ



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.

función de reloj	Aplicación
 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.





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.

CÓMO CONFIGURAR LA FUNCIÓN: DURACIÓN

Paso 1	Seleccione una función de cocción.
Paso 2	 - pulse repetidamente.  - empieza a parpadear.
Paso 3	Gire el mando de control para ajustar los minutos.  - pulse para confirmar.
Paso 4	Gire el mando de la temperatura para configurar la hora.  - pulse para confirmar. Cuando termine la duración programada, sonará una señal acústica durante 2 minutos. El horno se apaga automáticamente.
Paso 5	Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
Paso 6	Gire los mandos a la posición de apagado.

CÓMO CONFIGURAR LA FUNCIÓN: HORA DE FIN

Paso 1	Seleccione una función de cocción.
---------------	------------------------------------

Paso 2	- pulse repetidamente. - empieza a parpadear.
Paso 3	Gire el mando de la temperatura para configurar 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	Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
Paso 6	Gire los mandos a la posición de apagado.

CÓMO CONFIGURAR LA FUNCIÓN: TIEMPO DE RETARDO

Paso 1	Seleccione una función de cocción.
Paso 2	- pulse 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: la temperatura ajustada, .

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	Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
Paso 8	Gire los mandos a la posición de apagado.

CÓMO CONFIGURAR LA FUNCIÓN: AVISADOR

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

Paso 1	- pulse repetidamente. 00 - intermitente.
Paso 2	Gire el mando de la temperatura para ajustar los segundos y después los minutos. Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, hr parpadea.

Paso 3	Ajuste las horas. Avisador - empieza automáticamente tras 5 segundos. Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.
Paso 4	Cuando termine el tiempo programado, sonará una señal acústica durante 2 minutos. 00:00 , 🔔 - intermitente. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

INSERCIÓN DE ACCESORIOS


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

<p>Parrilla: Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.</p>	
<p>Bandeja honda: Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.</p>	
<p>Parrilla, Bandeja honda: Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.</p>	

FUNCIONES ADICIONALES

INSTRUCCIONES DE USO: BLOQUEO 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 esté en la posición de apagado.
Paso 2	 - pulse y mantenga pulsado al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena la señal. SAFE - aparece en la pantalla.

Para desactivar el Bloqueo de seguridad, repita el paso 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.

DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA

Por motivos de seguridad, el horno 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 desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Duración, Hora de fin.

VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

RECOMENDACIONES DE COCCIÓN



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.

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las siguientes tablas muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos específicos de alimentos.

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

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.






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.

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: bizcocho	Aire caliente	150 - 170	20 - 25	2
Bizcocho	Aire caliente	140 - 150	35 - 50	1
Bizcocho	Cocción convencional	160	35 - 50	1



ALIMENTOS EN MOLDES

		 (°C)	 (min)	
Pastel 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	primero: 20	1
		después: 160 - 180	después: 30 - 60	
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 ej. requesón, crema, natillas)	Cocción convencional	160 - 180	40 - 80	2
Pastel de navidad	Cocción convencional	160 - 180	50 - 70	1







GALLETAS



Precalente 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
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
Pastas de hojaldre	Aire caliente	170 - 180	20 - 30
Mantecados / Masa quebrada	Cocción convencional	160	20 - 30
Mantecados / Masa quebrada, no se necesita precalentar	Aire caliente	140	20 - 35
Pastelillos	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

GRATINADOS Y HORNEADOS

Use el primer nivel.

		 (°C)	 (min)
Baguetes cubiertas de queso fundido	Aire caliente	160 - 170	15 - 30
Verduras al gratén, 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
Dulces horneados	Cocción convencional	180 - 200	40 - 60
Gratén de pasta	Cocción convencional	180 - 200	45 - 60

CONSEJOS PARA ASAR

Use utensilios para horno resistentes al calor.

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

Ase los trozos grandes de carne directamente sobre la bandeja o en la parrilla colocada sobre 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.

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






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

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
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 / Corde-ro asado	1 - 1.5	150 - 180	100 - 120
Silla de cordero	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60



CARNE DE CAZA







Use la función: Cocción convencional.

	 (kg)	 (°C)	 (min)
Silla / Pata de liebre, pre-caliente el horno vacío	hasta 1	230	30 - 40
Silla 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

HORNEADO CRUJIENTE CON: FUNCIÓN PIZZA




Use el primer nivel.

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Tartas	180 - 200	40 - 55

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Flan de espina-cas	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55





 PIZZA	 (°C)	 (min)
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
Pizza, base gruesa, utilice una bandeja honda	180 - 200	20 - 30

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

Coloque una bandeja honda en el primer nivel para recoger la grasa.
Use la función: Grill.

 GRILL	 (°C)	 (min)	 (min)
		1ª cara	2ª cara
Rosbif inglés, al punto	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Solomillo de res, 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
Silla de cordero	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Pescado entero, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30




 PIZZA	 (°C)	 (min)
Flan suizo	170 - 190	45 - 55
Pan sin levadura	230 - 250	10 - 20
Empanada de masa de hojaldre	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen (tarta flambeada)	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

GRILL

Cocine al grill solo trozos de carne o pescado poco gruesos.

PAN

Se recomienda no precalentar.
Use el segundo nivel.

 PAN	 (°C)	 (min)
Pan blanco	180 - 200	40 - 60
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




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.

 DESCONGELACIÓN	 (°C)	 (min)
Pizza congelada	200 - 220	15 - 25

Use el primer nivel.






 DESCONGELACIÓN	 (°C)	 (min)
Pizza americana congelada	190 - 210	20 - 25
Pizza refrigerada	210 - 230	13 - 25
Pizzetas congeladas	180 - 200	15 - 30
Patatas fritas finas	200 - 220	20 - 30
Patatas fritas gruesas	200 - 220	25 - 35
Porciones / Croquetas	220 - 230	20 - 35
Patatas asadas con cebolla	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

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 des- congelación	 (min) Tiempo de descon- gelación adicional	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a me- dia cocción.
carne	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a me- dia cocción.
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Monte la nata aun- que queden puntos ligeramente conge- lados.
Pasteles	1.4	60	60	-

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 SILVES- TRES	 (min) Cocer hasta que em- piecen a subir burbu- jas
Fresas / Arándanos / Frambuesas / Uvas espina maduras	35 - 45




 FRUTA DE HUESO	 (min) Cocer hasta que empiecen a subir burbu- jas	 (min) Continuar la cocción a 100 °C
Melocoto- nes / Membri- llos / Ciruelas	35 - 45	10 - 15

 VER- DURAS	 (min) Cocer hasta que empiecen a subir burbu- jas	 (min) Continuar la cocción a 100 °C
Zanahorias	50 - 60	5 - 10
Pepinos	50 - 60	-
Encurtidos variados	50 - 60	5 - 10
Colinabo / Guisantes / Espárragos	50 - 60	15 - 20

	 (°C)	 (h)
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras pa- ra sopa	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas aro- máticas	40 - 50	2 - 3
Ciruelas	60 - 70	8 - 10
Albaricoques	60 - 70	8 - 10
Manzanas en rodajas	60 - 70	6 - 8
Peras	60 - 70	6 - 9


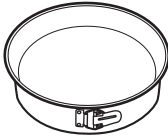

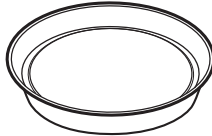
DESECAR ALIMENTOS - AIRE CALIENTE

Use el segundo nivel.

	 (°C)	 (h)
Judías	60 - 70	6 - 8

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	Bandeja para hornear	Ramequines	Molde para base
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diá- metro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

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



Use el primer nivel.

	 (°C)	 (min)
Pudding de pan	190 - 200	55 - 70
Arroz con leche	180 - 200	55 - 70
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80
Pan blanco	200 - 210	55 - 70

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

NOTAS SOBRE LA LIMPIEZA



Agentes limpiadores

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón 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 horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.



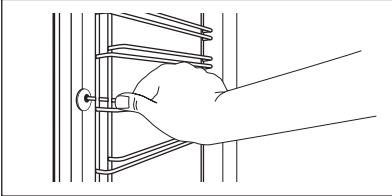
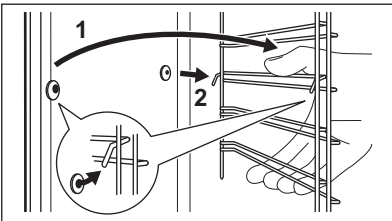
Accesorios

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

No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

CÓMO QUITAR: APOYOS DE BALDAS

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 despegarlo de la pared lateral.	
Paso 3	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared lateral y sáquelo.	
Paso 4	Coloque los carriles de apoyo en el orden inverso.	

CÓMO QUITAR E INSTALAR:

El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.



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

CÓMO CAMBIAR: BOMBILLA



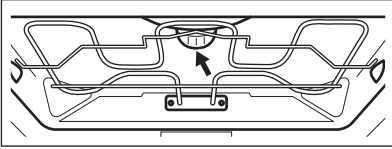
ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica.

La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla 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 termostable hasta 300 °C.	

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

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...
El horno no se enciende o no funciona.	El horno está bien conectado a la red eléctrica.
El horno no calienta.	El apagado automático está desactivado.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está desactivado.



Componentes

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



Códigos de error

La pantalla muestra...	Compruebe que...
------------------------	------------------



Códigos de error

12:00	Ha habido un corte de alimentación. Ajusta el reloj.
-------	--

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...
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo".	<p>Modo Demo esta desactivado:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el horno. 2. - mantenga pulsados simultáneamente. 3. El primer dígito de la pantalla y Demo parpadean. 4. Gire el mando de la temperatura para introducir el código: 2468. <p>Pulse: . El siguiente dígito parpadea.</p>

DATOS DE SERVICIO

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

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de régimen se encuentra

en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Es conveniente que anote los datos aquí:

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

EFICACIA ENERGÉTICA

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO Y HOJA DE INFORMACIÓN DEL PRODUCTO*

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

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.
Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.
Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

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

AHORRO DE ENERGÍA



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

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno 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.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

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 horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno 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 horno un

mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calor


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 se usa esta función, la bombilla se desactiva automáticamente tras 30 segundos.

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



CE

867362599-A-102021