

User Manual

# GETTING STARTED? EASY.



ZCV550G1WA  
ZCV550G1XA

DE Benutzerinformation  
Herd

# ZANUSSI

## BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE, UM:

---



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

## SICHERHEITSHINWEISE

---

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

## SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.

- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- 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.
- Installieren Sie das Gerät nicht auf einer Plattform.
- Bedienen Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- 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.

- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es 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 autorisierten Kundendienst.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu herauszunehmen oder zu verstauen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** 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.
- Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.
- **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.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- 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 Kippschutz an, um das Umkippen des Geräts zu verhindern. Siehe hierzu das Kapitel Montage.
- 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 (Schraubversicherungen 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 Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

## 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 nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder 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.

## GEBRAUCH



**WARNUNG!** Verletzungs- und Verbrennungsgefahr. Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs 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 freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.



**WARNUNG!** Brand- und Explosionsgefahr

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzen, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.



**WARNUNG!** Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät oder direkt auf den Boden des Garraums.
  - 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 Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

## 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 einen 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 Geräts 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 die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

## INNENBELEUCHTUNG



**WARNUNG!** Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## WARTUNG

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## ENTSORGUNG



**WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- 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.

## MONTAGE

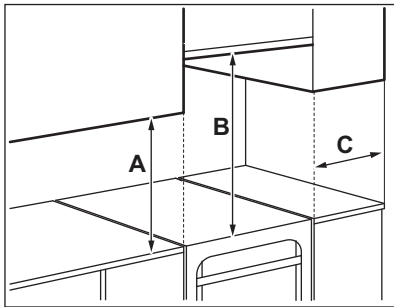


**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 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

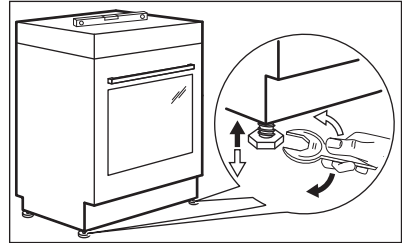
Abmessungen	mm
<b>A</b>	400
<b>B</b>	650
<b>C</b>	150

#### TECHNISCHE DATEN

Spannung	230 V
Frequenz	50 - 60 Hz
Geräteklasse	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.

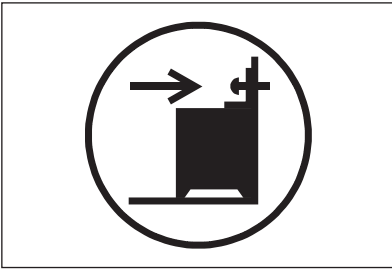


Stellen Sie sicher, dass die Fläche hinter dem Gerät glatt ist.

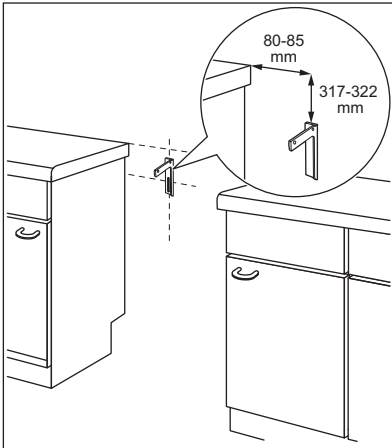
Sie müssen den Kippschutz anbringen. Andernfalls könnte das Gerät kippen.

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.



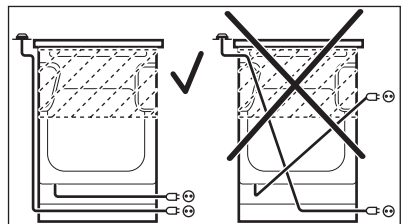
**WARNUNG!** Bevor Sie das Netzkabel anschließen, messen Sie die Spannung zwischen den Phasen des Hausnetzes. Richten Sie sich anschließend nach dem Schaltbild auf der Rückseite des Geräts, um einen ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss zu gewährleisten. Führen Sie die Schritte in der beschriebenen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

### Einsetzbare Kabeltypen für verschiedene Phasen:

Phase	Mindestdurchmesser Kabel
1	3 x 6,0 mm <sup>2</sup>
3 mit Nullleiter	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>



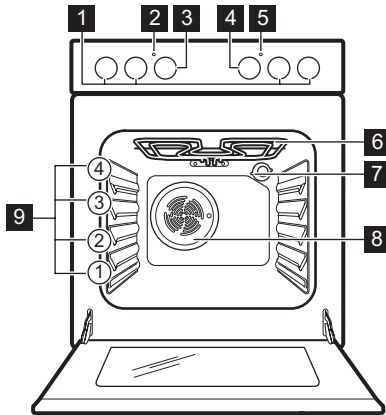
**WARNUNG!** Das Stromkabel darf die in der Abbildung schattierten Geräteteile nicht berühren.





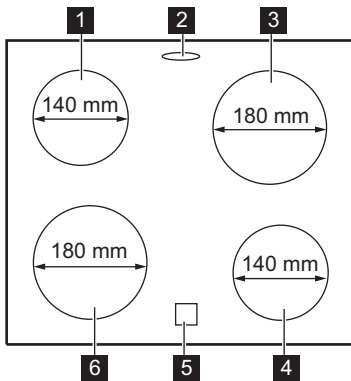
# GERÄTEBESCHREIBUNG

## GESAMTANSICHT



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

## KOCHFELDANORDNUNG



- 1 Kochzone 1200 W
- 2 Dampfauflasselement - 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

Bitte die gesamte Innenausstattung aus dem Ofen entfernen.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät 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.

# 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.

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

Drehen Sie den Einstellknopf 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

Die Kochergebnisse hängen vom Kochgeschirrmaterial ab

- **Empfohlen:** Aluminium, Kupfer
- **Nicht empfohlen:** Edelstahl, Gusseisen, Glas



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein. Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.

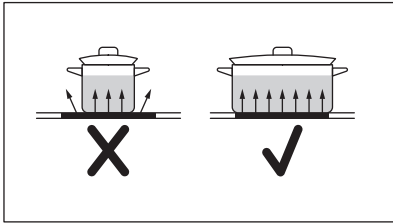


Verwenden Sie auf dem Keramikkochfeld kein Kochgeschirr mit Böden mit ausgeprägten Rändern oder Graten, z.B. Gusseisenpfannen. Es könnte die Kochfeldoberfläche dauerhaft verkratzen.



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

Um Energie zu sparen und die einwandfreie Funktion des Kochfeldes zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr einen geeigneten Mindestdurchmesser haben (mindestens so groß wie der Zonendurchmesser).



## ANWENDUNGSBEISPIELE FÜR DAS KOCHEN

Kochstufe:	Anwendung:
1	Warmhalten
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

- und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls 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:** Verwenden Sie eine Mischung aus Backpulver und Zitronensaft oder Essig.

# BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH



**WARNUNG!** 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

Symbol	Ofenfunktion	Anwendung
	Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Grillstufe	Zum Grillen flacher Lebensmittel oder zum Toasten von Brot Die Höchsttemperatur für diese Funktion ist 210 °C.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Umluft	Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte. Um diese Funktion nutzen zu können, muss der Temperaturwahlschalter auf die Position Aus eingestellt sein.

Symbol	Ofenfunktion	Anwendung
	Feuchte Heißluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Heißluft. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Heizleistung kann reduziert werden. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Backofen - Energie sparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet.

## BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



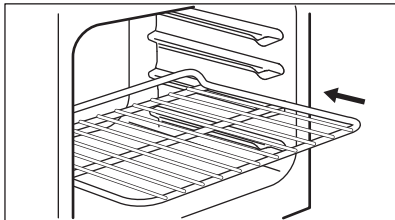
**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### EINSETZEN DES ZUBEHÖRS

Kombirost:



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

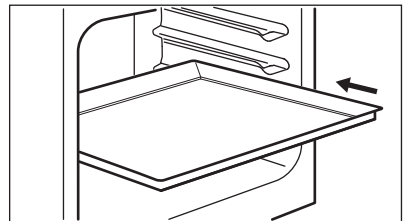


Setzen Sie den Rost in die richtige Einschubebene ein. Achten Sie darauf, dass er nicht die Rückwand des Backofens berührt.

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.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- 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 früheres Gerät. 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
- Sie können die Backzeit um 10 – 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

- 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. Nach dem Abkühlen der Bleche hebt sich die Verformung wieder auf.

## BACKEN VON KUCHEN

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

## 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
Flacher Kuchen <sup>1)</sup>	1000	160–170	30–35	2	Backblech
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	170–190	40–50	3	Backblech
Pfannkuchen	1500	160–170	45–55 <sup>2)</sup>	2	Backblech
Hähnchen, ganz	1350	200–220	60–70	2	Kombirost
				1	Backblech

<b>Gargut</b>	<b>Menge (g)</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Dauer (Min.)</b>	<b>Ebene</b>	<b>Zubehör</b>
Hähnchen, halbiert	1300	190–210	35 + 30	3	Kombirost
				1	Backblech
Schweinebraten	600	190–210	30–35	3	Kombirost
				1	Backblech
Flanbrod <sup>3)</sup>	800	230–250	10–15	2	Backblech
Hefekuchen, gefüllt <sup>4)</sup>	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 <sup>4)</sup>	1900	200–220	30–40	1	Backblech
Weihnachtsstollen <sup>4)</sup>	2400	170–180	55–65 <sup>5)</sup>	2	Backblech
Quiche Lorraine <sup>4)</sup>	1000	220–230	40–50	1	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm)
Bauernbrod <sup>6)</sup>	750 + 750	180–200	60–70	1	2 leichte Bleche (Länge: 20 cm)
Rumänischer Biskuit <sup>1)</sup>	600 + 600	160–170	40–50	2	2 leichte Bleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Rumänischer Biskuit, traditionell	600 + 600	160–170	30–40	2	2 leichte Bleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Hefebrotchen <sup>4)</sup>	800	200–210	10–15	2	Backblech
Biskuitrolle <sup>1)</sup>	500	150–170	15–20	1	Backblech
Baiser	400	100–120	40–50	2	Backblech
Streuselkuchen <sup>4)</sup>	1500	180–190	25–35	3	Backblech
Butterkuchen <sup>1)</sup>	600	180–200	20–25	2	Backblech

**1)** Backofen 10 Minuten vorheizen.

**2)** Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts 7 Minuten im Backofen stehen.

**3)** Backofen 20 Minuten vorheizen.

**4)** Backofen 10 - 15 Minuten vorheizen.

**5)** Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts 10 Minuten im Backofen stehen.

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

<b>Lebensmittel</b>	<b>Menge (g)</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Zeit (Min.)</b>	<b>Einschubebene</b>	<b>Zubehör</b>
Flacher Kuchen <sup>1)</sup>	1000	150	30	2	Backblech
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	170–180	40–50	3	Backblech
Pfannkuchen	1200	150–160	30–35 <sup>2)</sup>	2	Backblech
Hähnchen, ganz	1400	180	55	2	Kombirost
				1	Backblech
Schweinebraten	800	170–180	45–50	2	Kombirost
				1	Backblech
Hefekuchen, gefüllt	1200	150–160	20–30	2	Backblech
Pizza	1000	190–200	25–35	2	Backblech
Käsekuchen	2600	160–170	40–50	1	Backblech
Schweizer Apfelkuchen <sup>1)</sup>	1900	180–200	30–40	2	Backblech
Weihnachtsstollen <sup>1)</sup>	2400	150–160	35–40 <sup>2)</sup>	2	Backblech
Quiche Lorraine <sup>1)</sup>	1000	190–210	30–40	1	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm)
Bauernbrot <sup>3)</sup>	750 + 750	160–170	40–50	1	Backblech
Rumänischer Biskuit <sup>1)</sup>	600 + 600	155–165	40–50	2	2 leichte Bleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Rumänischer Biskuit, traditionell	600 + 600	150–160	30–40	2	2 leichte Bleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Hefebrötchen <sup>1)</sup>	800	190	15	3	Backblech
Biskuitrolle <sup>1)</sup>	500	150–160	15–20	3	Backblech



Lebensmittel	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Einschubebene	Zubehör
Baiser	400	110–120	30–40	2	Backblech
Streuselkuchen	1500	160–170	25–35	3	Backblech
Biskuit <sup>1)</sup>	600	150–160	25–35	2	Backblech

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

2) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts 7 Minuten im Backofen stehen.

3) Temperatur auf 250 °C einstellen und Backofen 10 Minuten vorheizen.

## FEUCHTE HEISSLUFT

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
--------	-----------------	--------------	-------	---------

### Brot und Pizza

Rosinenbrötchen	190	25 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Brot/Brötchen	200	40 - 45	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Pizza, gefroren, 350 g	190	25 - 35	2	Kombirost

### Kuchen auf dem Backblech

Biskuitrolle	180	20 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Brownie	180	35 - 45	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne

### Kuchen in Form

Soufflé	210	35 - 45	2	Sechs Keramikförmchen auf Kombirost
Biskuitboden	180	25 - 35	2	Biskuitform auf Kombirost
Biskuit	150	35 - 45	2	Kuchenform auf Kombirost

### Fisch

Fisch in Beuteln, 300 g	180	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Fisch, 200 g	180	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Fischfilet, 300 g	180	30 - 40	2	Pizzapfanne auf Kombirost

### Fleisch

Fleisch im Beutel, 250 g	200	35 - 45	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Fleischspieße, 500 g	200	30 - 40	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne

### Kleine Backwaren

Plätzchen	170	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
-----------	-----	---------	---	-------------------------------------

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Makronen	170	40 - 50	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Muffins	180	30 - 40	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Cracker, pikant	160	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Mürbeteiggebäck	140	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Tartelettes	170	20 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
<b>Vegetarisch</b>				
Gemischtes Gemüse im Beutel, 400 g	200	20 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Omelett	200	30 - 40	2	Pizzapfanne auf Kombirost
Gemüse auf Backblech, 700 g	190	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne

#### INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Zubehör	Ebene	Dauer (Min.)
Törtchen (16 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	160	Backblech	3	20 - 30
Törtchen (16 Stück pro Blech)	Umluft	150	Backblech	3	20 - 30
Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	190	Kombirost	1	65 - 75
Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Umluft	180	Kombirost	2	70 - 80
Biskuit (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	180	Kombirost	2	20 - 30
Biskuit (fettfrei)	Umluft	160	Kombirost	2	25 - 35
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Ober-/Unterhitze	140	Backblech	3	15 - 30
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Umluft	140	Backblech	3	20 - 30

# 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 Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum 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.

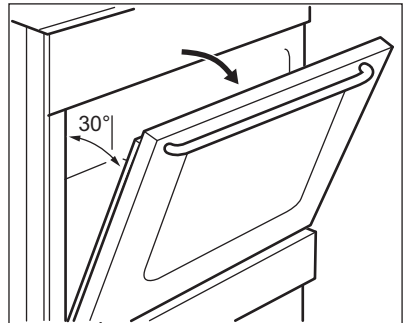


**WARNUNG!** Lassen Sie die Backofentür während der Reinigung leicht geöffnet. Öffnen Sie sie ganz, könnte sie aus Versehen schließen und Schäden verursachen.

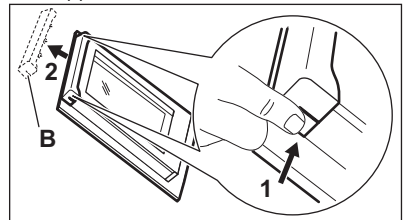


**WARNUNG!** Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.

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.

## 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 auf.	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.

### 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. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
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 Restwärmanzeige 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 Lampe 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 auf.	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.	Ändern Sie ggf. die Temperatur. 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.)	.....

# ENERGIEEFFIZIENZ

## PRODUKTINFORMATIONEN FÜR KOCHFELDER GEMÄSS EU 66/2014

Modellidentifikation	ZCV550G1WA ZCV550G1XA	
Kochfeldtyp	Kochfeld eines freistehenden Herds	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnologie	Kochzone mit Strahlungsbeheizung	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Hinten links Hinten rechts Vorne rechts Vorne links	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Hinten links Hinten rechts Vorne rechts Vorne links	180,3 Wh/kg 179,4 Wh/kg 180,3 Wh/kg 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	ZCV550G1WA ZCV550G1XA
Energieeffizienzindex	94,9
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0,84 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0,74 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Nutzbares Volumen	54 l

Backofentyp	Backofen in einem freistehenden Herd	
Gewicht	ZCV550G1WA	41.0 kg
	ZCV550G1XA	41.0 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 Ofenbetriebs 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

## 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.

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.

### Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

### Warmhalten von Speisen

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

### Feuchte Heißluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Backofen – Täglicher Gebrauch“, Ofenfunktionen.

Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

[WWW.ZANUSSI.COM/SHOP](http://WWW.ZANUSSI.COM/SHOP)



CE

867354989-B-482021