

**NL** Gebruiksaanwijzing  
**FR** Notice d'utilisation

2  
26

# USER MANUAL

Fornuis  
Cuisinière

ZCV65301WA

**ZANUSSI**

## Inhoudsopgave

---

Veiligheidsinformatie.....	2	Oven - Dagelijks gebruik .....	10
Veiligheidsvoorschriften.....	4	Oven - Klokfuncties.....	11
Beschrijving van het product.....	7	Oven - Gebruik van de accessoires.....	13
Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.....	8	Oven - Aanwijzingen en tips.....	13
Kookplaat - Dagelijks gebruik.....	8	Oven - Onderhoud en reiniging.....	18
Kookplaat - Aanwijzingen en tips.....	9	Probleemoplossing.....	20
Kookplaat - Onderhoud en reiniging.....	10	Montage .....	21
		Energiezuinigheid.....	23

Wijzigingen voorbehouden.

## Veiligheidsinformatie

---

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

## Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

## Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.

- Dit apparaat moet worden aangesloten op het stroomnet met een kabel van het type H05VV-F om de temperatuur van het achterpaneel te kunnen weerstaan.
- Het apparaat kan worden gebruikt tot een maximum van 2000 m boven zeeniveau.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op schepen, boten of vaartuigen.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- Installeer het apparaat niet op een platform.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- **WAARSCHUWING:** Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand **NOOIT** met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam bijv. met een deksel of blusdeken.
- **LET OP:** Er dient toezicht te worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet onder constant toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur of de glazen afdekplaat van de kookplaat schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- De middelen voor het uitschakelen moeten opgenomen worden in de vaste bedrading overeenkomstig de regels voor de bedrading.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## Veiligheidsvoorschriften

### Installatie



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat omdat het zwaar is. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De zijkanalen van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Installeer een stabilisator om te voorkomen dat het apparaat kantelt. Raadpleeg de installatiegids.

## Aansluiting aan het elektriciteitsnet



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

## Gebruik



### WAARSCHUWING!

Risico op letsel en brandwonden.  
Gevaar voor elektrische schokken!

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.



### WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.



### WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.

- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Leg geen aluminiumfolie op het apparaat of direct op de bodem van het apparaat.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op de kookplaat.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

## Reiniging en onderhoud



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat voor onderhoud uit. Trek de stekker uit het stopcontact.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Achterblijvend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.

- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

## Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## Verwijdering



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

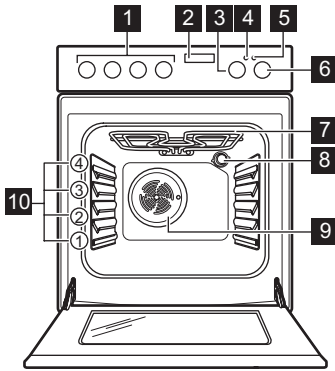
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

## Servicedienst

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

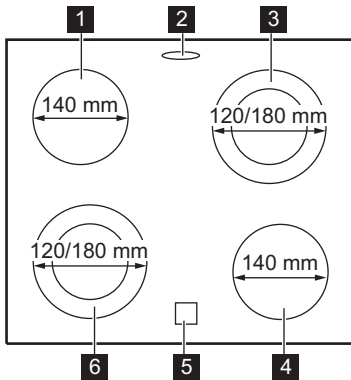
# Beschrijving van het product

## Algemeen overzicht



- 1 Toetsen voor de kookplaat
- 2 Elektronische tijdschakelklok
- 3 Knop voor de temperatuur
- 4 Temperatuurindicator / symbool
- 5 Kookplaatlamp/symbool/indicatielampje
- 6 Knop voor de ovenfuncties
- 7 Verwarmingselement
- 8 Lampje
- 9 Ventilator
- 10 Roosterhoogtes

## Indeling kookplaat



- 1 Kookzone 1200 W
- 2 Stoomuitlaat - aantal en positie afhankelijk van het model
- 3 Kookzone 700 / 1700 W
- 4 Kookzone 1200 W
- 5 Restwarmte-indicatie
- 6 Kookzone 700 / 1700 W

## Accessoires

- **Bakrooster**  
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**  
Voor gebak en koekjes.
- **Opslagruimte**  
Onder de ovenruimte bevindt zich een bewaarlade. Om het compartiment te

gebruiken, tilt u de onderste voordeur omhoog en trek u de deur vervolgens omlaag.



### WAARSCHUWING!

Het bewaarcompartiment kan heet worden als het apparaat aan is.

## Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### Eerste reiniging

Verwijder alle onderdelen van de oven.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.


Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires terug in de beginstand.

### Tijd instellen

U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.

Na aansluiting van het apparaat op het stopcontact en na een stroomstoring knippert het display automatisch.

1. Druk op de selectieknop .  
Het symbool timer actief gaat branden.
2. Druk op de  $+$  of  $-$  om de correcte tijd in te stellen.

## Kookplaat - Dagelijks gebruik



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### Warmte-instelling


Symbolen	Functie
0	Uit-stand
	Tweekringskookzone
1 - 9	Verwarmingsstanden



Gebruik de restwarmte om het energieverbruik te verlagen. Zet de kookzone ongeveer 5 - 10 minuten voordat het koken is voltooid uit.

Draai de knop voor de geselecteerde kookzone naar de gewenste warmte-instelling.



Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.

Activeer om de tijd te wijzigen het apparaat en druk op  $+$  en  $-$  tegelijkertijd of .

Druk als de puntjes tussen de uren en minuten knipperen op  $+$  of  $-$  om de nieuwe tijd in te stellen.

### Voorverwarmen

Verwarm het apparaat voor om het resterende vet weg te branden.

1. Stel de functie  en de maximumtemperatuur in.
2. Laat het apparaat een uur werken.
3. Stel de functie  en stel de maximumtemperatuur in. Maximale temperatuur voor deze functie is 210 °C.
4. Laat het apparaat 15 minuten werken.

Accessoires kunnen heter worden dan normaal. Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie in de ruimte is.

Zet de bedieningsknop op de uit stand om het kookproces te beëindigen.

### Activeren en deactiveren van de buitenringen

Het verwarmingsvlak kan worden aangepast aan de grootte van de pannen.

**Om de buitenste ring in te schakelen:** draai de knop rechthoekig door een lichte weerstand naar . Draai vervolgens de knop linksom naar de juiste kookstand.

**Om de buitenste ring uit te schakelen:** de timerknop op de uitstand zetten. Het controlelampje gaat uit.

### Restwarmte-indicatie



### WAARSCHUWING!

Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte.



Het lampje gaat aan wanneer een kookzone heet wordt.

## Kookplaat - Aanwijzingen en tips



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### Kookgerei



De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.



Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

### Voorbeelden van kooktoepassingen



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Kookstand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.
3 - 4	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Een paar eetlepels vocht toevoegen.
4 - 5	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
4 - 5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
6 - 7	Lichtjes braden: kalfoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7 - 8	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		

# Kookplaat - Onderhoud en reiniging



## WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Gebruik altijd pannen met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

### De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie, suiker en suikerhoudende

## Oven - Dagelijks gebruik



## WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### Het apparaat aan- en uitzetten



**Het hangt van het model of uw apparaat knopsymbolen, indicatielampjes of lampjes heeft:**

- Het lampje gaat aan als het apparaat in werking is.
- Het symbool geeft aan of de knop de kookzones, de ovenfuncties of de temperatuur bedient.
- Het indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.

### Ovenfuncties

Symbool	Ovenfunctie	Toepassing
0	Uit-stand	Het apparaat staat uit.

gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Plaats de speciale schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

1. Zet de functieknop van de oven op een ovenfunctie.
2. Draai de temperatuurknop om een temperatuur te kiezen.
3. Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

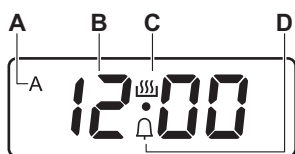
### Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

Symbool	Ovenfunctie	Toepassing
	Boven + onderwarmte	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
	Grillen	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren. Maximale temperatuur voor deze functie is 210 °C.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
	Warme lucht	Voor het braden of bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één roosterhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
	Ontdooien	Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel. De temperatuurknop moet op "Uit" staan om deze functie te gebruiken.
	Licht koken	Om te bakken in bakblikken en te drogen op één niveau bij lage temperatuur.
	Ontdooien	Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel. De temperatuurknop moet op "Uit" staan om deze functie te gebruiken.

## Oven - Klokfuncties

### Weergave




- A. Indicator voor de tijdsduur en de eindtijd
- B. Tijdindicatie
- C. Timer actief lampje
- D. Kookwekker lampje


### Toetsen

Knop	Functie	Beschrijving
—	MIN	Om de tijd in te stellen.


Knop	Functie	Beschrijving
	KLOK	De klokfunctie instellen.
	PLUS	Om de tijd in te stellen.




## Tabel met klokfuncties

Klok-functie	Applicatie	
	Kookwekker	Om de tijd af te tellen (1 min - 23 uur 59 minuten). Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
<b>dur</b>	Programma-duur	De bereidingstijd van de oven instellen (1 min - 10 uur).
<b>Eindtijd (End)</b>	Eindtijd (End)	Om de tijd van de dag in te stellen wanneer de oven moet uitschakelen (1 min - 10 uur).

 Bereidingsduur en einde kunnen gelijktijdig worden gebruikt als het apparaat op een later tijdstip automatisch wordt in- en uitgeschakeld. Stel eerst de bereidingsduur en daarna het einde in.


### De klokfuncties instellen

Stel voor Bereidingsduur (dur) en Einde (End) een ovenfunctie en temperatuur in. Dit is niet nodig voor de kookwekker .




1. Blijf op  drukken tot het symbool voor de benodigde klokfunctie gaat knipperen.
2. Druk op  of  om de benodigde klokfunctie in te stellen.

De klokfunctie schakelt in. Het display toont de weergave voor de klokfunctie die u instelt. Voor Einde en Bereidingsduur gaat A ook branden op het display.




3. Wanneer de tijd is verstreken, knippert de klokfunctie en klinkt er gedurende 7 minuten een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.


 Bij de functies Duur en Eindtijd schakelt het apparaat automatisch uit.

### De klokfuncties annuleren

1. Blijf op  drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie knippert.
2. Houd de knoppen  en  tegelijkertijd ingedrukt.  
De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

### Het geluidssignaal wijzigen

1. Houd om het huidige geluidssignaal te horen de toets  ingedrukt.
2. Druk herhaaldelijk op  om het signaal te veranderen.
3. Laat de knop  los.  
Het laatste geluid dat u instelt is het nieuwe geluid.
4. Wacht 5 seconden tot de instelling automatisch wordt bevestigd.

 Als het apparaat uit het stopcontact wordt getrokken of na een stroomstoring is het geluidssignaal weer ingesteld op het standaardgeluid.

## Oven - Gebruik van de accessoires



### WAARSCHUWING!

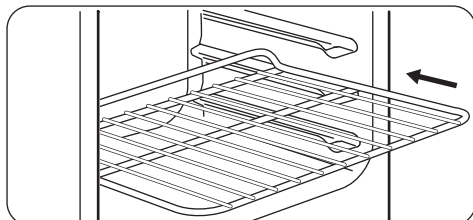
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### De accessoires plaatsen

Bakrooster:



Het rooster heeft een speciale vorm aan de achterkant waardoor de warmtecirculatie wordt bevorderd.



Plaats het rooster in de roosterstand. Zorg ervoor dat het de achterwand van de oven niet raakt.

### Oven - Aanwijzingen en tips



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

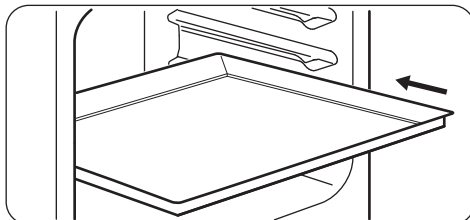
### Algemene informatie

- Het apparaat heeft vier inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.

Plaats:



Duw de bakplaat niet helemaal tot de achterwand van de oven. Dit zal voorkomen dat de warmte rondom de bakplaat kan circuleren. Het gerecht kan verbranden, vooral aan de achterzijde van de bakplaat.



Plaats het blik of de diepe plaat op het ovenniveau. Zorg ervoor dat het de achterwand van de oven niet raakt.

- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek de bodem tijdens de bereiding niet met aluminiumfolie. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

### Bakken

- Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen zoals temperatuur, gaartijd en ovenniveau aan de tabelwaarden aan.
- Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.

- Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.
- Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

### Voor de bereiding van gebak

- De oven deur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

### Voor de bereiding van vlees en vis

- Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.

- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

### Bereidingstijden

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume.

Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit apparaat de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookgerei, recepten en hoeveelheden.

### Boven + onderwarmte

Gerecht	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	250	150	25 - 30	3	bakblik
Platte cake <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	bakblik
Koffiebroodjes met appel en gist	2000	170 - 190	40 - 50	3	bakblik
Appeltaart <sup>2)</sup>	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 ronde aluminium bakplaten (diameter: 20 cm)
Kleine cakejes <sup>1)</sup>	500	160 - 170	25 - 30	2	bakblik
Biscuittaart zonder vet <sup>1)</sup>	350	160 - 170	25 - 30	1	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm)
Pannenkoek	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>3)</sup>	2	bakblik

Gerecht	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Hele kip	1350	200 - 220	60 - 70	2	rooster
				1	bakblik
Halve kip	1300	190 - 210	35 + 30	3	rooster
				1	bakblik
Gebraden varkens-kotelet	600	190 - 210	30 - 35	3	Bakrooster
				1	bakblik
Broodtaart <sup>4)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	bakblik
Gevulde gistcake <sup>5)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	bakblik
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bakblik
Kwarktaart	2600	170 - 190	60 - 70	2	bakblik
Zwitserse appelflan <sup>5)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	bakblik
Kerstcake <sup>5)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>6)</sup>	2	bakblik
Quiche Lorraine <sup>5)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm)
Boerenbrood <sup>7)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminium bakplaten (lengte: 20 cm)
Roemeense biscuittaart <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminium bakplaten (lengte: 25 cm) op dezelfde hoogte
Roemeense biscuittaart - traditioneel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminium bakplaten (lengte: 25 cm) op dezelfde hoogte
Gistbroodjes <sup>5)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	bakblik
Opgerolde cake met jam <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	bakblik
Schuimpjes	400	100 - 120	40 - 50	2	bakblik
Kruimeltaart <sup>5)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	bakblik
Biscuitgebak <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 35	3	bakblik

Gerecht	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Botertaart 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	bakblik

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

2) Verwarm de oven 15 minuten voor.

3) Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, laat u de cake nog 7 minuten in de oven.

4) Verwarm de oven 20 minuten voor.

5) Verwarm de oven 10-15 minuten voor.

6) Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, laat u de cake nog 10 minuten in de oven.

7) Stel de temperatuur in op 250 °C en warm de oven 18 minuten voor.

## Hetelucht

Gerecht	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Deegreepjes 1)	250	145	25	3	bakblik
Deegreepjes 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	bakblik
Platte cake 1)	1000	150	30	2	bakblik
Platte cake 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	bakblik
Koffiebroodjes met appel en gist	2000	170 - 180	40 - 50	3	bakblik
Appeltaart	1200 + 1200	175	55	2	2 ronde aluminium bakplaten (diameter: 20 cm) op dezelfde hoogte
Kleine cakejes 1)	500	155	30	2	bakblik
Kleine cakejes 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	bakblik
Biscuittaart zonder vet 1)	350	160	30	1	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm)
Pannenkoek	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	bakblik
Hele kip	1400	180	55	2	rooster
Geroosterd varkensvlees	800	170 - 180	45 - 50	1	bakblik
				2	rooster
				1	bakblik



Gerecht	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Gevulde gistcake	1200	150 - 160	20 - 30	2	bakblik
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	bakblik
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bakblik
Kwarktaart	2600	160 - 170	40 - 50	1	bakblik
Zwitserse appelflan 3)	1900	180 - 200	30 - 40	2	bakblik
Kerstcake 1)	2400	150 - 160	35 - 40 2)	2	bakblik
Quiche Lorraine 3)	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm)
Boerenbrood 4)	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bakblik
Roemeense biscuittaart 3)	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 aluminium bakplaten (lengte: 25 cm) op dezelfde hoogte
Roemeense biscuittaart - traditioneel	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 aluminium bakplaten (lengte: 25 cm) op dezelfde hoogte
Gistbroodjes 1)	800	190	15	3	bakblik
Gistbroodjes 5)	800 + 800	190	15	1 + 3	bakblik
Opperolde cake met jam 1)	500	150 - 160	15 - 20	3	bakblik
Schuimpjes	400	110 - 120	30 - 40	2	bakblik
Schuimpjes	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	bakblik
Kruimeltaart	1500	160 - 170	25 - 35	3	bakblik
Biscuitgebak 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	bakblik
Botertaart 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	bakblik

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

2) Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, laat u de cake nog 7 minuten in de oven.

3) Verwarm de oven 10-15 minuten voor.

4) Stel de temperatuur in op 250 °C en warm de oven 10-20 minuten voor.

5) Verwarm de oven 15 minuten voor.

## Licht koken

Gerecht	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Deegreepjes <sup>1)</sup>	250	150 - 160	20 - 25	2	bakblik
Platte cake <sup>1)</sup>	500	160 - 170	35 - 40	2	bakblik
Pizza <sup>1)</sup>	1000	200 - 210	30 - 40	2	bakblik
Opgerolde cake met jam <sup>1)</sup>	500	160 - 170	20 - 30	2	bakblik
Meringue <sup>2)</sup>	400	110 - 120	50 - 60	2	bakblik
Biscuitgebak <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 30	2	bakblik
Botercake <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 30	2	bakblik
Hele kip	1200	220 - 230	45 - 55	2	rooster
				1	bakblik

1) Stel de temperatuur in op 250 °C en warm de oven 20 minuten voor.

2) Stel de temperatuur in op 250 °C en warm de oven 10 minuten voor.

## Oven - Onderhoud en reiniging



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### Opmerkingen over schoonmaken

- Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

### Apparaten van roestvrij staal of aluminium



Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek. Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

### De ovendeur reinigen

De ovendeur heeft twee glazen ruitjes. U kunt de ovendeur en het glazen binnenruitje verwijderen om schoon te maken.

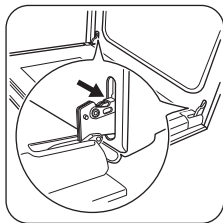


De ovendeur kan dichtslaan als u de interne glasplaat probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.

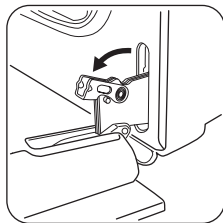


### LET OP!

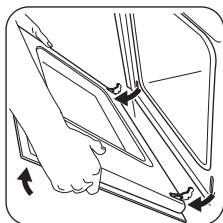
Gebruik de oven nooit zonder glazen binnenruitje.



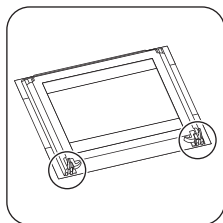
**1** Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



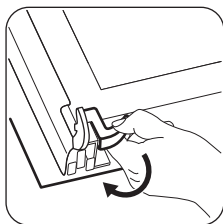
**2** Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



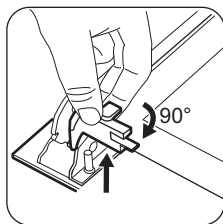
**3** Sluit de oven deur halverwege tot de eerste openingsstand. Trek hem daarna naar voren en haal de deur uit zijn zitting.



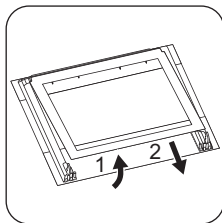
**4** Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



**5** Maak het vergrendelingssysteem open om het glazen binnenruitje te verwijderen.



**6** Draai de twee bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun houders.



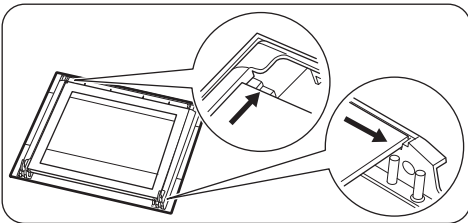
**7** De glasplaat voorzichtig optillen en verwijderen.

Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

Als u het glazen paneel en de oven deur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.

De bedrukte zijde moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat na de installatie het oppervlak van de glazen paneelrand niet ruw aanvoelt als u het aanraakt.

Zorg ervoor dat u het binnenruitje correct in de uitsparingen plaatst.



### Het lampje vervangen

Leg een doek op de bodem van de binnenkant van het apparaat. Dit voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte.



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrocutie! Maak de zekering los voordat u de lamp vervangt. De lamp en het afdekglas kunnen heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit.
2. Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

Het achterste lampje

1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300°C hittebestendige lamp.
4. Plaats het afdekglas terug.

## Probleemoplossing



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
U kunt het apparaat niet activeren.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het lichtnet.
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen. De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het display van de oven/kookplaat toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	Schakel het apparaat uit via de huiszekering of de veiligheidschakelaar in de zekeringkast en schakel het apparaat dan weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De zekering is doorgeslagen.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
Het indicatielampje van restwarmte gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
U kunt de buitenste ring niet inschakelen.		Schakel eerst de binnenring in.
De vlam gaat meteen na de ontsteking uit.	Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd.	Na het ontsteken van de vlam, de vlamontsteking circa 10 sec. ingedrukt houden.
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar.	De temperatuur is te laag of te hoog.	Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de handleiding op.
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.
Op het ovensdisplay verschijnt '0.00' en 'LED'.	Er is een stroomstoring geweest.	Stel de klok opnieuw in.

## Onderhoudgegevens

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

### Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## Montage



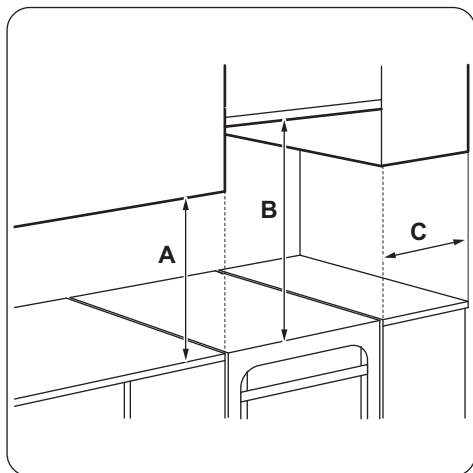
### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### Locatie van het apparaat

U kunt uw vrijstaand apparaat met kasten aan een of twee zijden en in de hoek plaatsen.

Zie voor minimale afstanden de tabel.



Minimum afstanden

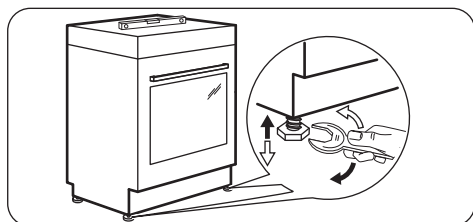
Afmetingen	mm
<b>A</b>	400
<b>B</b>	650
<b>C</b>	150

### Technische gegevens

Spanning	230 V
Frequentie	50 Hz
Apparaatklasse	1

Afmetingen	mm
In hoogte	858
Breedte	600
Diepte	600

### Het apparaat waterpas zetten



Gebruik kleine pootjes aan de onderkant van het apparaat om het kookoppervlak aan de bovenkant waterpas met andere oppervlakken te brengen.

### Anti-kantelbescherming

Stel de correcte hoogte in en bepaal waar op het apparaat u de anti-kantelbescherming gaat plaatsen.



#### LET OP!

Zorg dat u de anti-kantelbescherming op de correcte hoogte installeert.



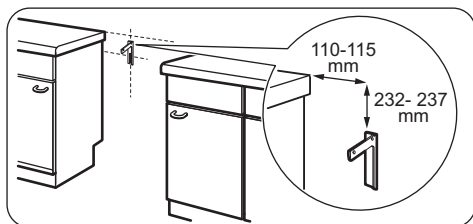
Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

U moet de anti-kantelbescherming installeren. Als u dat niet doet, kan het apparaat kantelen.

Uw apparaat is voorzien van het symbool weergegeven in de afbeelding (indien van toepassing) om u te herinneren aan de montage van de anti-kantelbescherming.



1. Installeer de anti-kantelbescherming 232-237 mm onder het bovenvlak van het apparaat en 110-115 mm van de zijkant van het apparaat in de ronde opening op een steun. Schroef de beveiliging stevig in solide materiaal of gebruik geschikte versteviging (muur).



2. U vindt het gat aan de linkerachterkant van het apparaat. Til de voorkant van het apparaat op en plaats dit in het midden van de ruimte tussen de kastjes. Als de afstand tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet u de zijmaten aanpassen als u het apparaat wilt centreren.

**i** Als u de afmetingen van het fornuis hebt gewijzigd, dan moet u de anti-kantelbescherming correct uitlijnen.

**!** **LET OP!**  
Als de afstand tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet u de zijmaten aanpassen als u het apparaat wilt centreren.

## Elektrische installatie

**!** **WAARSCHUWING!**  
De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Dit apparaat wordt geleverd zonder stekker en netsnoer.

## Energiezuinigheid

### Productinformatie voor kookplaat volgens EU-richtlijn 66/2014

Modelidentificatie	ZCV65301WA	
Type kooktoestel	Kookplaat in vrijstaand fornuis	
Aantal kookzones	4	
Verwarmingstechnologie	Stralingswarmte	
Diameter ronde kookzones (Ø)	Linksachter	14,0 cm
	Rechtsachter	18,0 cm
	Rechtsvoor	14,0 cm
	Linksvoor	18,0 cm



### WAARSCHUWING!

Voordat u het netsnoer aansluit, moet u het voltage meten tussen de fases in het thuisnetwerk. Zie het aansluitlabel aan de achterkant van het apparaat voor de juiste elektrische installatie. Deze stappenvolgorde voorkomt installatiefouten en schade aan de elektrische onderdelen van het apparaat.

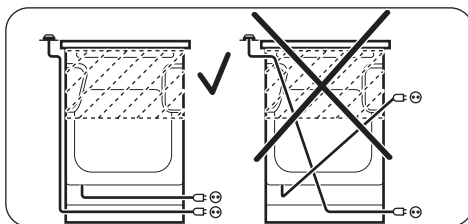
Toepasselijke kabelsoorten voor verschillende fasen:

Fase	Minimumformaat kabel
1	3 x 6,0 mm <sup>2</sup>
3 met neutraal	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>



### WAARSCHUWING!

De stroomkabel mag het onderdeel van het apparaat dat getoond wordt in de illustratie niet raken.



Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Linksachter	181,8 Wh / kg
	Rechtsachter	189,0 Wh / kg
	Rechtsvoor	181,8 Wh / kg
	Linksvoor	189,0 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		185,4 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van de prestatie.

### Kookplaat - Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.

- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- De bodem van het kookgerei moet dezelfde afmeting hebben als de kookzone.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

### Productkaart en informatie voor ovens volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	Zanussi
Modelidentificatie	ZCV65301WA
Energie-efficiëntie Index	97,4
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0,84 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0,76 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	54 l
Soort oven	Oven in vrijstaand fornuis
Massa	46,0 kg

EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - deel 1: Reeksen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor prestatiemeting.

### Oven - Energiebesparing



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

### Algemene tips

Zorg ervoor dat de ovendeur goed gesloten is als u het apparaat in werking stelt. De deur niet openen tijdens de bereiding met stoom. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

Indien mogelijk de oven niet voorverwarmen voordat u er voedsel in plaatst.




Verlaag bij een bereidingsduur langer dan 30 minuten de oventemperatuur met minimaal 3 - 10 minuten, afhankelijk van de bereidingsduur voordat de kooktijd verstrijkt. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

U kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

Houd de onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als u een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

## MILIEUBESCHERMING

---


Recycle de materialen met het symbool .  
Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten

### Bereiding met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

### Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden.

gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

## Table des matières

---

Informations de sécurité _____	26	Four - Utilisation quotidienne _____	34
Consignes de sécurité _____	28	Four - Fonctions de l'horloge _____	35
Description de l'appareil _____	31	Four - Utilisation des accessoires _____	37
Avant la première utilisation _____	32	Four - Conseils _____	37
Table de cuisson - Utilisation quotidienne _____	32	Four - Entretien et nettoyage _____	43
Table de cuisson - Conseils _____	33	En cas d'anomalie de fonctionnement _____	45
Table de cuisson - Entretien et nettoyage _____	34	Installation _____	46
_____	_____	Rendement énergétique _____	49

Sous réserve de modifications.

## Informations de sécurité

---

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



### AVERTISSEMENT!

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## Sécurité générale

- Seul un professionnel qualifié doit installer l'appareil et remplacer le câble.
- L'appareil doit être branché sur le secteur à l'aide d'un câble de type H05VV-F pour supporter la température du panneau arrière.
- Cet appareil est destiné à être utilisé jusqu'à une altitude de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de

l'alimentation secteur. Dans tous les cas, contactez le service après-vente agréé.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer toute opération d'entretien sur l'appareil, débranchez-le.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## Consignes de sécurité

---

### Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.

- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Cela préviendra toute chute de plats chauds de l'appareil lorsque l'ouverture de la porte ou de la fenêtre.
- Assurez-vous d'installer un moyen de stabilisation afin d'éviter le basculement de l'appareil. Consultez la rubrique « Installation ».

## Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

## Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures et de brûlures. Risque d'électrocution.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne posez pas de papier aluminium sur l'appareil ou directement dans le fond de l'appareil.
- Les récipients en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent rayer la surface. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

### **Entretien et nettoyage**



### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. Débranchez l'appareil de la prise de courant.

- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte quand ils sont endommagés. Contactez votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un vaporisateur pour fours, respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne pas nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant) avec quelconque détergent.

### **Éclairage interne**

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

### **Mise au rebut**



### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

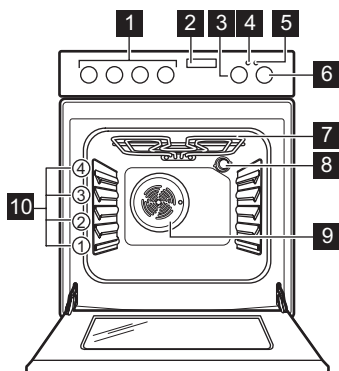
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

### **Maintenance**

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

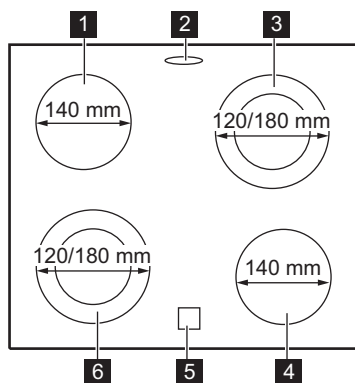
# Description de l'appareil

## Vue d'ensemble



- 1 Manettes de la table de cuisson
- 2 Programmateur électronique
- 3 Manette du thermostat
- 4 Indicateur / symbole de température
- 5 Voyant / symbole / indicateur de la table de cuisson
- 6 Manette de sélection des fonctions du four
- 7 Résistance
- 8 Éclairage
- 9 Ventilateur
- 10 Position des grilles

## Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson 1 200 W
- 2 Sortie vapeur - le nombre et la position varient selon le modèle
- 3 Zone de cuisson 700 / 1 700 W
- 4 Zone de cuisson 1 200 W
- 5 Voyant de chaleur résiduelle
- 6 Zone de cuisson 700 / 1 700 W

## Accessoires

- **Grille métallique**  
Permet de poser des plats à rôtir, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**  
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/ gâteaux secs.
- **Compartment de rangement**  
Le compartiment de rangement se trouve sous le four. Pour utiliser ce compartiment,

soulevez la porte inférieure située à l'avant puis tirez-la vers le bas.



### AVERTISSEMENT!

Le compartiment de rangement est susceptible de chauffer lorsque l'appareil est en fonctionnement.

## Avant la première utilisation



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Premier nettoyage

Retirez tous les accessoires du four.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».




Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires en place.




### Réglage de l'heure



Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Lorsque vous branchez le four sur le secteur ou après une coupure de courant, l'écran clignote automatiquement.

1. Appuyez sur la touche de sélection .  
Le symbole d'activation du minuteur s'allume.
2. Appuyez sur la touche  ou  pour régler l'heure.



Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

Pour modifier l'heure, allumez l'appareil et appuyez simultanément sur les touches  et , ou sur .

Lorsque les deux points entre les heures et les minutes clignotent, appuyez sur  ou  pour régler la nouvelle heure.

### Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction  et réglez la température maximale. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.


## Table de cuisson - Utilisation quotidienne



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Niveau de cuisson

Symboles	Fonction
0	Position Arrêt
	Zone double
1 - 9	Niveaux de cuisson




Utilisez la chaleur résiduelle pour réduire la consommation d'énergie. Désactivez la zone de cuisson environ 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Tournez la manette de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de cuisson requis. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position Arrêt.

### Activation et désactivation des circuits extérieurs

Vous pouvez ajuster la surface de cuisson à la dimension de vos récipients.

**Pour activer le circuit extérieur :** Tournez la manette vers la droite, au-delà d'une légère résistance, pour la positionner sur . Puis tournez la manette vers la gauche jusqu'au niveau de cuisson souhaité.



**Pour désactiver le circuit extérieur :**  
Tournez la manette sur la position arrêt. Le voyant s'éteint.

### Voyant de chaleur résiduelle



#### AVERTISSEMENT!

La chaleur résiduelle peut être source de brûlures.

Le voyant s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.

## Table de cuisson - Conseils



#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Ustensiles de cuisson



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.



Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

### Exemples de cuisson



Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conservez les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. 1/4 l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

## Table de cuisson - Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

### Nettoyage de la table de cuisson

- Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques, sucre et aliments

contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- Pour retirer les décolorations métalliques brillantes :** utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon humide.

## Four - Utilisation quotidienne



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Activation et désactivation de l'appareil



**Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles de manette, d'indicateurs ou de voyants :**






- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- Le symbole indique si la manette contrôle l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.
- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.

- Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
- Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
- Pour éteindre l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et celle de température sur la position arrêt.

### Thermostat de sécurité

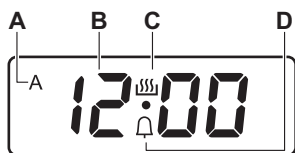
Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

## Fonctions du four

Symbole	Fonction du four	Utilisation
0	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
	Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
	Décongélation	Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés. Pour utiliser cette fonction, la manette du thermostat doit être sur la position « Arrêt ».
	Cuisson légère	Pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.
	Décongélation	Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés. Pour utiliser cette fonction, la manette du thermostat doit être sur la position « Arrêt ».

## Four - Fonctions de l'horloge

### Affichage



- A. Indicateur de Durée et de Fin
- B. Affichage du temps
- C. Indicateur actif du minuteur
- D. Indicateur de minuterie

## Touches

Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
🕒	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.

### Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation	
🔔	Minuteur	Pour régler un décompte (de 1 minute à 23 heures 59 minutes). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.
dur	Durée	Pour régler la durée de cuisson du four (de 1 minute à 10 heures).
Fin	Fin	Pour régler l'heure à laquelle le four doit s'éteindre (de 1 minute à 10 heures).

**i** Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement : réglez d'abord la fonction Durée puis la fonction Fin.

### Réglage des fonctions de l'horloge

Pour les fonctions Durée (dur) et Fin (fin), réglez une fonction du four et une température de cuisson. Ce n'est pas nécessaire pour le minuteur 🔔.

1. Appuyez sur 🕒 à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction de l'horloge souhaitée commence à clignoter.
2. Appuyez sur + ou — pour sélectionner la fonction de l'horloge souhaitée.  
La fonction de l'horloge s'active. Le voyant de la fonction de l'horloge que vous avez sélectionnée s'affiche. Le symbole A s'affiche également pour la Fin et la Durée.
3. Dès que la durée s'est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal retentit pendant 7 minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

**i** Avec les fonctions Durée et Fin, l'appareil s'éteint automatiquement.

### Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur 🕒 à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
2. Appuyez simultanément sur les touches — et + et maintenez-les enfoncées.  
La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

### Modification du signal sonore

1. Pour entendre le signal sonore actuel, maintenez la touche — enfoncée.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche — pour modifier le signal.
3. Relâchez la touche —.  
Le dernier son entendu est celui qui est sélectionné.
4. Attendez 5 secondes que le réglage soit automatiquement confirmé.

- i** Lorsque l'appareil est déconnecté du secteur ou après une coupure de courant, le signal sonore par défaut est de nouveau actif.

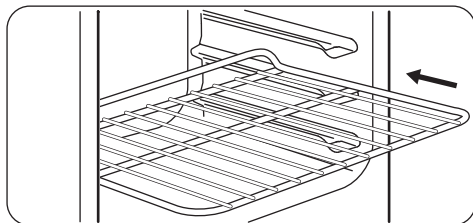
## Four - Utilisation des accessoires

- !** **AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Installation des accessoires

Grille métallique :

- i** La forme spéciale à l'arrière de la grille métallique permet à la chaleur de mieux circuler.



Placez la grille sur un niveau du four adapté. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

### Four - Conseils

- !** **AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

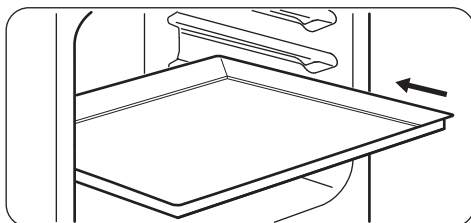
- i** La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

### Informations générales

- L'appareil dispose de quatre niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci

Plateau :

- i** Ne poussez pas le plateau jusqu'à la paroi arrière de la cavité du four. Cela empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient brûler, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.



Placez le plateau ou le plat à rôtir sur le niveau du four. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.

- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

## Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Adaptez vos réglages habituels comme la température, le temps de cuisson et les positions des grilles aux valeurs fournies dans les tableaux.
- La première fois, utilisez la température la plus basse.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

## Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.

## Cuisson traditionnelle

- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

## Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

## Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Tresses feuilletées	250	150	25 - 30	3	plateau de cuisson
Gâteau plat <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	plateau de cuisson
Brioche aux pommes	2000	170 - 190	40 - 50	3	plateau de cuisson
Tourte aux pommes <sup>2)</sup>	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)
Petits gâteaux <sup>1)</sup>	500	160 - 170	25 - 30	2	plateau de cuisson
Génoise/Gâteau Savoie allégée <sup>1)</sup>	350	160 - 170	25 - 30	1	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)
Gâteau couronne	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>3)</sup>	2	plateau de cuisson

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Poulet entier	1350	200 - 220	60 - 70	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Poulet, moitié	1300	190 - 210	35 + 30	3	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Côtelette de porc	600	190 - 210	30 - 35	3	Grille métallique
				1	plateau de cuisson
Flan pâtissier <sup>4)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	plateau de cuisson
Gâteau levé fourré <sup>5)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	plateau de cuisson
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	plateau de cuisson
Gâteau au fromage	2600	170 - 190	60 - 70	2	plateau de cuisson
Flan pâtissier aux pommes <sup>5)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	plateau de cuisson
Gâteau de Noël <sup>5)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>6)</sup>	2	plateau de cuisson
Quiche lorraine <sup>5)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan <sup>7)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 plaques aluminées (longueur : 20 cm)
Génoise roumaine <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au même niveau
Génoise roumaine - traditionnelle	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au même niveau
Petits pains levés <sup>5)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	plateau de cuisson
Gâteau roulé <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	plateau de cuisson
Meringue	400	100 - 120	40 - 50	2	plateau de cuisson
Crumble <sup>5)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	plateau de cuisson

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Génoise/Gâteau Savoie 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	plateau de cuisson
Gâteau au beurre 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	plateau de cuisson

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

2) Préchauffez le four pendant 15 minutes.

3) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

4) Préchauffez le four pendant 20 minutes.

5) Préchauffez le four pendant 10 - 15 minutes.

6) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

7) Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 18 minutes.

## Chaleur tournante

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Tresses feuilletées 1)	250	145	25	3	plateau de cuisson
Tresses feuilletées 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	plateau de cuisson
Gâteau plat 1)	1000	150	30	2	plateau de cuisson
Gâteau plat 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	plateau de cuisson
Brioche aux pommes	2000	170 - 180	40 - 50	3	plateau de cuisson
Tarte aux pommes	1200 + 1200	175	55	2	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) sur la même position de grille
Petits gâteaux 1)	500	155	30	2	plateau de cuisson
Petits gâteaux 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	plateau de cuisson



Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Génoise allégée <sup>1)</sup>	350	160	30	1	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)
Gâteau couronne	1200	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>	2	plateau de cuisson
Poulet entier	1400	180	55	2	grille métallique
Rôti de porc	800	170 - 180	45 - 50	1	plateau de cuisson
				2	grille métallique
Gâteau à base de levure fourré	1200	150 - 160	20 - 30	1	plateau de cuisson
				2	plateau de cuisson
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	plateau de cuisson
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	plateau de cuisson
Gâteau au fromage	2600	160 - 170	40 - 50	1	plateau de cuisson
Flan pâtissier aux pommes <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	plateau de cuisson
Gâteau de Noël <sup>1)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	plateau de cuisson
Quiche lorraine <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	plateau de cuisson
Génoise roumaine <sup>3)</sup>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) sur la même position de grille

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Génoise roumaine - traditionnelle	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) sur la même position de grille
Petits pains levés 1)	800	190	15	3	plateau de cuisson
Petits pains levés 5)	800 + 800	190	15	1 + 3	plateau de cuisson
Gâteau roulé 1)	500	150 - 160	15 - 20	3	plateau de cuisson
Meringue	400	110 - 120	30 - 40	2	plateau de cuisson
Meringue	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	plateau de cuisson
Crumble	1500	160 - 170	25 - 35	3	plateau de cuisson
Génoise/Gâteau Savoie 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	plateau de cuisson
Gâteau au beurre 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	plateau de cuisson

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

3) Préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes.

4) Réglez la température à 250 °C et préchauffez le four pendant 10 à 20 minutes.

5) Préchauffez le four pendant 15 minutes.

## Cuisson légère

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Tresses feuilletées 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	plateau de cuisson
Gâteau plat 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	plateau de cuisson

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pizza 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	plateau de cuisson
Gâteau roulé 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	plateau de cuisson
Meringue 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	plateau de cuisson
Génoise/Gâteau Savoie 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	plateau de cuisson
Gâteau au beurre 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	plateau de cuisson
Poulet entier	1200	220 - 230	45 - 55	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson

1) Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 20 minutes.

2) Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 10 minutes.

## Four - Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

### Appareils en acier inoxydable ou en aluminium



Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

### Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et le panneau de verre intérieur pour le nettoyer.

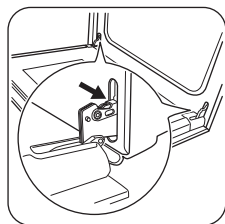


Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

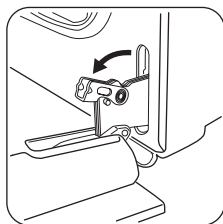


## ATTENTION!

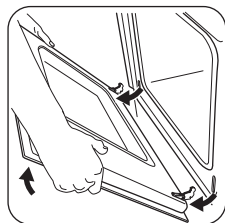
N'utilisez pas l'appareil sans le panneau de verre intérieur.



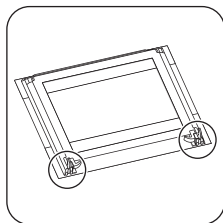
- 1** Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



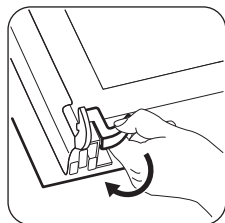
- 2** Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



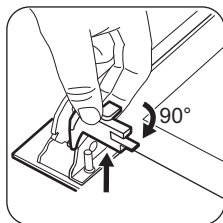
- 3** Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



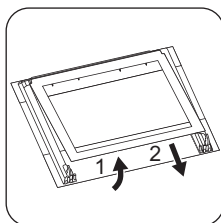
- 4** Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



- 5** Désengagez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre intérieur.



- 6** Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



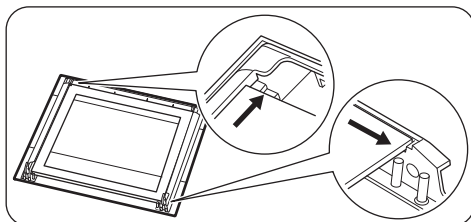
- 7** Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.

Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez le panneau de verre et la porte du four en place. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau en verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



## Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !  
Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule.  
L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

1. Éteignez l'appareil
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

## Éclairage arrière

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.

3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C .
4. Remplacez le diffuseur en verre.

## En cas d'anomalie de fonctionnement



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche sur le four / la table de cuisson.	Une anomalie électrique est survenue.	Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Le fusible a disjoncté.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
Impossible d'activer le circuit extérieur.		Activez d'abord le circuit intérieur.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Maintenez le générateur d'étincelle enfoncé pendant 10 secondes maximum une fois la flamme allumée.
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.

Problème	Cause probable	Solution
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
L'affichage du four indique « 0.00 » et « LED ».	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez de nouveau l'horloge.

## Informations de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La

plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

### Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)	.....
Référence du produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

## Installation



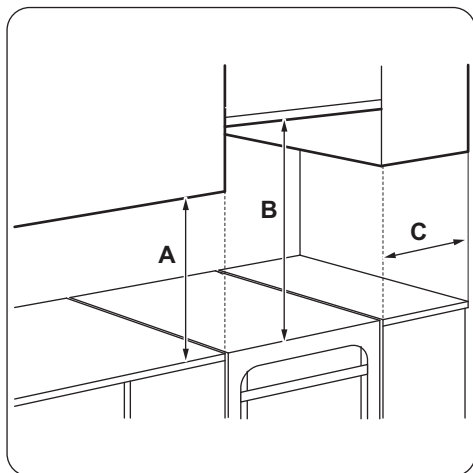
### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Emplacement de l'appareil

Vous pouvez installer votre appareil avec des placards d'un côté, des deux côtés ou dans un coin.

Pour les distances minimales d'installation, reportez-vous au tableau.



Distances minimales

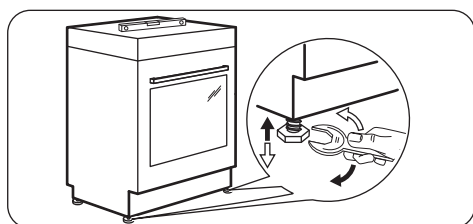
Dimensions	mm
<b>A</b>	400
<b>B</b>	650
<b>C</b>	150

### Caractéristiques techniques

Tension	230 V
Fréquence	50 Hz
Classe de l'appareil	1

Dimensions	mm
Hauteur	858
Largeur	600
Profondeur	600

### Mise de niveau de l'appareil



Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.

### Protection anti-bascule

Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.



#### ATTENTION!

Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.



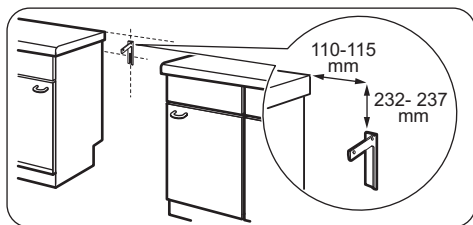
Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

Votre appareil dispose du symbole illustré ci-dessous (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.



1. Installez la protection anti-bascule 232 - 237 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 110 - 115 mm à côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).



2. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil. Soulevez l'avant de l'appareil et placez-le au milieu de l'espace entre les placards. Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

**i** Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, alignez correctement le dispositif à bout arrondi.

**!** **ATTENTION!** Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

## Installation électrique

**!** **AVERTISSEMENT!** Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre Consignes de sécurité.

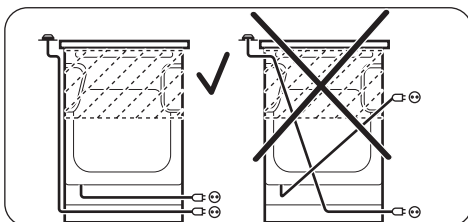
L'appareil est fourni sans câble d'alimentation, ni fiche électrique.

**!** **AVERTISSEMENT!** Avant de brancher le câble d'alimentation au bornier, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Référez-vous ensuite à l'étiquette des branchements située à l'arrière de l'appareil afin de réaliser une installation électrique correcte. Suivez les étapes dans l'ordre afin d'éviter toute erreur d'installation et d'endommager les composants électriques de l'appareil.

Types de câbles appropriés pour les différentes phases :

Phase	Diamètre min. du câble
1	3 x 6,0 mm <sup>2</sup>
3 avec neutre	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

**!** **AVERTISSEMENT!** Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil hachurée sur l'illustration.





# Rendement énergétique

## Informations de produit pour table de cuisson selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	ZCV65301WA	
Type de table de cuisson	Table de cuisson dans une cuisinière autonome	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Chauffage par rayonnement	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière gauche	14,0 cm
	Arrière droite	18,0 cm
	Avant droite	14,0 cm
	Avant gauche	18,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière gauche	181,8 Wh / kg
	Arrière droite	189,0 Wh / kg
	Avant droite	181,8 Wh / kg
	Avant gauche	189,0 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	185,4 Wh / kg	

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

### Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

## Fiche du produit et informations pour les fours conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	Zanussi
Identification du modèle	ZCV65301WA
Index d'efficacité énergétique	97,4
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0,84 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0,76 kWh/cycle

Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	54 l
Type de four	Four dans une cuisinière autonome
Masse	46.0 kg

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

### Four - Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

#### Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque l'appareil est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.


#### Cuisson avec ventilation


Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

#### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez

pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.





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



867330959-A-272017