

GETTING STARTED? EASY.



ZCV55321WA

FR	Notice d'utilisation Cuisinière	2
IT	Istruzioni per l'uso Cucina	28

ZANUSSI

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 de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- 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 peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .

- 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 conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- 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.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT** : 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.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- 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.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrisées. 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 près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « 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 une prise correctement installée et protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse 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 principale 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 électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, 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 posez pas de papier aluminium sur l'appareil ou directement dans 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.
- 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, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après-vente agréé.

INSTALLATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- 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 spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.

ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

MAINTENANCE

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

MISE AU REBUT



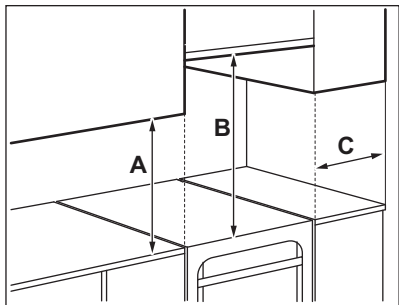
AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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.

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

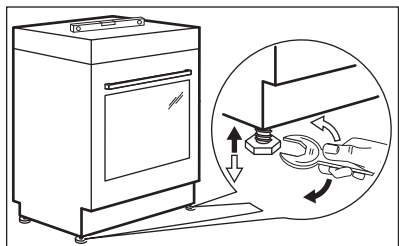
Dimensions	mm
A	400
B	650
C	150

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V
Fréquence	50 - 60 Hz
Classe de l'appareil	1

Dimensions	mm
Hauteur	858
Largeur	500
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.

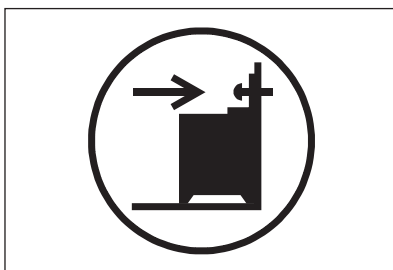


ATTENTION! Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

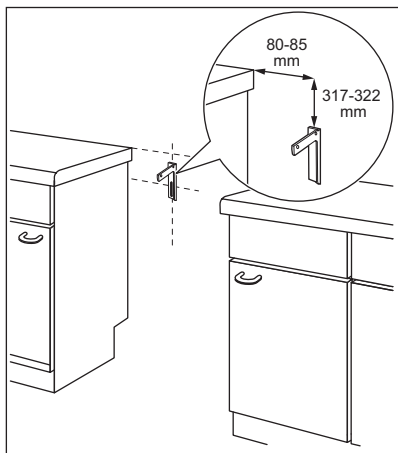


Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

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 317 - 322 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 80 - 85 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.



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.



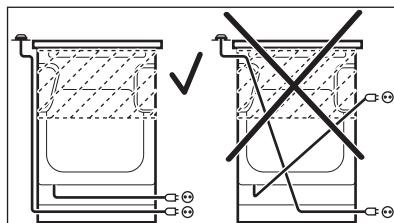
AVERTISSEMENT! Avant de brancher le câble d'alimentation au bornier, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Référez-vous ensuite à l'étiquette des branchements située à l'arrière de l'appareil afin de réaliser une installation électrique correcte. Suivez les étapes dans l'ordre afin 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 ²
3 avec neutre	5 x 1,5 mm ²

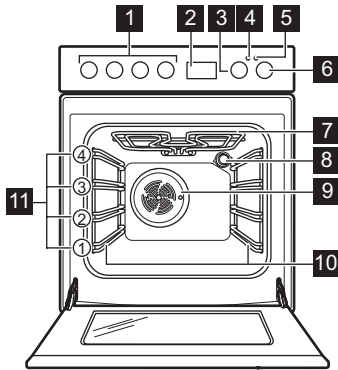


AVERTISSEMENT! Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil hachurée sur l'illustration.



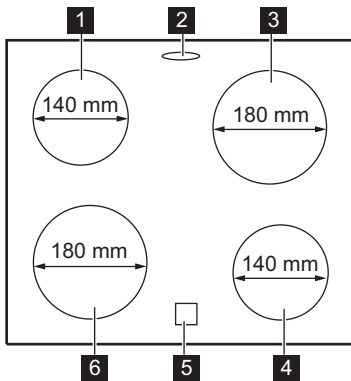
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

VUE D'ENSEMBLE



- 1 Manettes de la table de cuisson
- 2 Affichage
- 3 Thermostat
- 4 Indicateur / symbole de température
- 5 Voyant / symbole / indicateur de la table de cuisson
- 6 Manette de sélection des modes de cuisson
- 7 Résistance
- 8 Éclairage
- 9 Ventilateur
- 10 Support de grille amovible
- 11 Position des grilles

DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON



- 1 Zone de cuisson 1200 W
- 2 Sortie vapeur - le nombre et la position varient selon le modèle
- 3 Zone de cuisson 1700 W
- 4 Zone de cuisson 1200 W
- 5 Voyant de chaleur résiduelle
- 6 Zone de cuisson 1700 W

ACCESSOIRES

- **Grille métallique**
Pour les plats à rôtir, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plateau multi-usages en aluminium**
Pour les gâteaux et biscuits.
- **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 les supports de grille amovibles et 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 et les supports de grille 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 avant de l'utiliser pour la première fois.

1. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Éteignez le four puis laissez-le refroidir.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four. 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	L'appareil est éteint
1 - 6	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.

Le voyant de commande de la table de cuisson s'allume.

Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position Arrêt.

Si toutes les zones de cuisson sont désactivées, le voyant de contrôle de la table de cuisson s'éteint.

VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE



AVERTISSEMENT! Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Le voyant s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude, mais il ne fonctionne pas si l'alimentation électrique est coupée.

TABLE DE CUISSON - CONSEILS



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

RÉCIPIENTS



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.



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

EXEMPLES DE CUISSONS

Niveau de cuisson :	Utilisation :
1	Maintenir au chaud

Niveau de cuisson :	Utilisation :
2	Faire mijoter doucement
3	Faire mijoter
4	Faire frire / gratiner
5	Faire bouillir
6	Faire bouillir / Saisir / Faire frire

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 récipient 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** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments

contenant du sucre car la saleté peut 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.

FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

RÉGLAGE D'UN MODE DE CUISSON

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez la manette pour sélectionner la température.

L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.

3. Pour éteindre le four, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

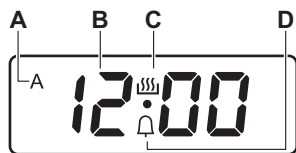
Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

FONCTIONS DU FOUR

Symbole	Fonction du four	Utilisation
0	Position Arrêt	Le four est éteint.
	Cuisson traditionnelle	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.
	Élément chauffant inférieur (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	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). 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 ».
	Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.

FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

AFFICHEUR



- A. Indicateur de DURÉE et de FIN
- B. Affichage du temps
- C. Indicateur actif du minuteur
- D. Indicateur du MINUTEUR

TOUCHES

Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
⌚	CLOCK (horloge)	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.

TABLEAU DES FONCTIONS DE L'HORLOGE

Fonction de l'horloge		Utilisation
00:00	HEURE	Pour régler, changer ou vérifier l'heure.
dur	DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil (1 min - 10 h).
End	FIN	Pour régler le moment où l'appareil se met à l'arrêt (1 min - 10 h).
dur + End	DÉPART DIFFÉRÉ	Pour combiner les fonctions DURÉE et FIN.
🔔	MINUTEUR	Pour régler un décompte (de 1 minute à 23 heures 59 minutes). Cette fonction n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

RÉGLAGE DE LA DURÉE

- Sélectionnez une fonction du four et la température.
- Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que **dur** clignote.
- Appuyez sur + ou — pour régler le temps de la DURÉE.

L'affichage indique **dur** et le symbole **A**.

- Lorsque la durée est écoulée, **dur** clignote et un signal sonore retentit pendant 7 minutes. L'appareil s'éteint automatiquement.

- Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.








RÉGLAGE DE LA FIN

- Sélectionnez une fonction du four et la température.
- Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que **End** clignote.
- Appuyez sur + ou — pour régler la durée.



L'affichage indique **End** et le symbole **A**.

4. Lorsque la durée est écoulée, **End** clignote et un signal sonore retentit pendant 7 minutes. L'appareil s'éteint automatiquement.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

RÉGLAGE DU DÉPART DIFFÉRÉ

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
 2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que **dur** clignote.
 3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la DURÉE.
 4. Appuyez sur .
 5. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la FIN.
 6. Appuyez sur  pour confirmer.
- L'appareil se met en service automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE sélectionnée et s'arrête à la FIN du temps requis. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 7 minutes. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
7. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
 8. Tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

RÉGLAGE DU MINUTEUR

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.

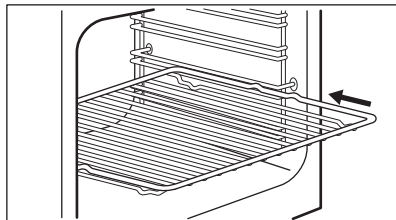
FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



INSTALLATION DES ACCESSOIRES

Grille métallique :






Faites glisser la grille entre les rails du support de grille.

Plateau :




2. Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.
3. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant 7 minutes. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

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

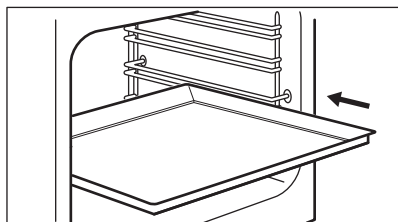
1. Pour entendre le signal sonore actuel, maintenez la touche  enfoncée.
 2. Appuyez plusieurs fois sur la touche  pour modifier le signal.
 3. Relâchez la touche .
- Le dernier son entendu est celui qui est sélectionné.
4. Attendez 5 secondes que le réglage soit automatiquement confirmé.



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



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.



Poussez le plateau ou le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

FOUR - CONSEILS



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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 positions de grille. Comptez les positions 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 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 panneaux en verre de la porte. Ce phénomène 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.

Essayez 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

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

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 doront pas toujours de manière homogène. S'ils ne doront uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.

CUISSON DE GÂTEAUX

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

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

CUISSON DE VIANDE ET DE POISSON

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.

CUISSON TRADITIONNELLE

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Gâteau plat ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	plateau de cuisson
Brioche aux pommes	2000	170 - 190	40 - 50	3	plateau de cuisson
Gâteau couronne	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	plateau de cuisson
Poulet, entier	1350	200 - 220	60 - 70	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Poulet, demi	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 ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	plateau de cuisson
Gâteau levé fourré ⁴⁾	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 ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	plateau de cuisson
Gâteau de Noël ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	plateau de cuisson
Quiche lorraine ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pain paysan ⁶⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 plaques aluminées (longueur : 20 cm)
Génoise roumaine ¹⁾	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 ⁴⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	plateau de cuisson
Gâteau roulé ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	plateau de cuisson
Meringue	400	100 - 120	40 - 50	2	plateau de cuisson
Crumble ⁴⁾	1500	180 - 190	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) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

3) Préchauffez le four pendant 20 minutes.

4) Préchauffez le four pendant 10 - 15 minutes.

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

6) 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

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
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) au même niveau
Petits gâteaux ¹⁾	500	155	30	2	plateau de cuisson
Petits gâteaux ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	plateau de cuisson
Génoise allégée ¹⁾	350	160	30	1	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)
Gâteau couronne	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	plateau de cuisson
Poulet, entier	1400	180	55	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Rôti de porc	800	170 - 180	45 - 50	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Gâteau levé fourré	1200	150 - 160	20 - 30	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 ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	plateau de cuisson
Gâteau de Noël ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	plateau de cuisson

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Quiche lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	plateau de cuisson
Génoise roumaine ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au même niveau
Génoise roumaine - traditionnelle	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au même niveau
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 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 - 15 minutes.

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

5) Préchauffez le four pendant 15 minutes.

CHALEUR TOURNANTE HUMIDE 

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pain et pizza				
Petits pains	190	25 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Petits pains	200	40 - 45	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Pizza surgelée, 350 g	190	25 - 35	2	grille métallique
Gâteaux sur un plateau de cuisson				
Gâteau roulé	180	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Brownie	180	35 - 45	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Gâteaux dans des moules				
Soufflé	210	35 - 45	2	six ramequins en céramique sur une grille métallique
Fond de tarte en génoise	180	25 - 35	2	moule à tarte sur une grille métallique
Génoise/Gâteau Savoie	150	35 - 45	2	moule à gâteau sur une grille métallique
Poisson				
Poisson en sachet 300 g	180	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Poisson entier 200 g	180	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Filets de poisson 300 g	180	30 - 40	2	plaque à pizza sur la grille métallique
Viande				
Viande en sachet, 250 g	200	35 - 45	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Brochettes de viande, 500 g	200	30 - 40	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Petites pâtisseries				
Cookies	170	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Macarons	170	40 - 50	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Madeleines, muffins	180	30 - 40	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Biscuit salé	160	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Biscuits sablés	140	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Tartelettes	170	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Végétarien				
Mélange de légumes en sachet, 400 g	200	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Omelettes	200	30 - 40	2	plaque à pizza sur la grille métallique
Légumes sur une plaque, 700 g	190	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir

INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

Plat	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Positions des grilles	Durée (min)
Petits gâteaux (16 par plaque)	Cuisson traditionnelle	160	plateau de cuisson	3	20 - 30
Petits gâteaux (16 par plaque)	Chaleur tournante	150	plateau de cuisson	3	20 - 30
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Cuisson traditionnelle	190	grille métallique	1	65 - 75
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Chaleur tournante	180	grille métallique	2	70 - 80
Génoise allégée	Cuisson traditionnelle	180	grille métallique	2	20 - 30
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	grille métallique	2	25 - 35
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Cuisson traditionnelle	140	plateau de cuisson	3	15 - 30

Plat	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Positions des grilles	Durée (min)
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	plateau de cuisson	3	20 - 30
Toast 1)	Gril	max	grille métallique	2	2 - 5
Steaks hachés ²⁾	Gril	max	grille métallique	3	15 à 20 première face ; 15 à 20 deuxième face

1) Préchauffez le four pendant 5 minutes.

2) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

FONCTION PIZZA



Lorsque vous souhaitez faire cuire une pizza, placez les manettes du four et du thermostat sur la position Pizza pour une cuisson optimale.

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.

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

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.

FOURS 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.

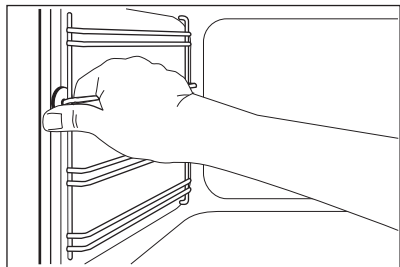
RETRAIT DES SUPPORTS DE GRILLE

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

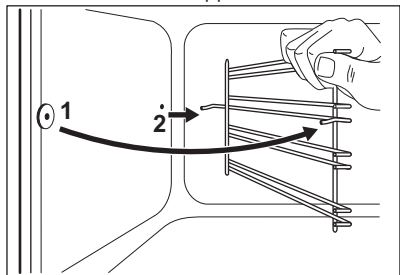


ATTENTION! Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

RETRAIT ET INSTALLATION DES PANNEAUX DE VERRE DU FOUR

Vous pouvez retirer les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.

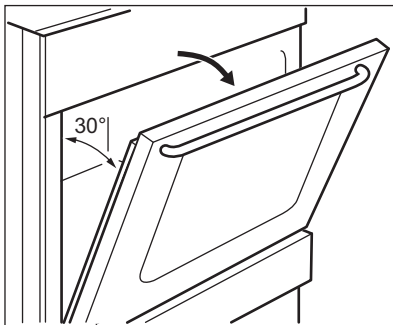


AVERTISSEMENT! Laissez la porte légèrement ouverte durant le nettoyage. Lorsque vous l'ouvrez entièrement, elle peut se refermer accidentellement et endommager l'appareil.

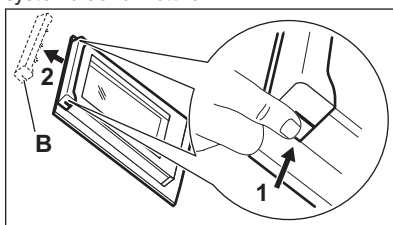


AVERTISSEMENT! N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

- Ouvrez la porte jusqu'à former un angle d'environ 30°. La porte tient toute seule lorsqu'elle est légèrement ouverte.



- Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



- Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.



AVERTISSEMENT! Lorsque vous retirez les panneaux de verre, la porte du four a tendance à se refermer.

- Maintenez le bord supérieur des panneaux de verre de la porte, et retirez-les un par un.
- Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du four. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.



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

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution. L'éclairage peut être chaud.

- Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.

3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

Éclairage arrière

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.

2. Nettoyez le diffuseur en verre.

3. Remplacez l'éclairage par une ampoule halogène de 230 V, 40 W, et résistant à une température de 300 °C.

4. Remplacez le diffuseur en verre.

DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problema	Possibile causa	Solution
Vous ne pouvez pas faire fonctionner l'appareil.	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.
	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.
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.
Il forno non scalda.	Le four est éteint.	Allumez le four.
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
L'éclairage ne fonctionne pas.	La lampadina è guasta.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
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.
L'affichage du four indique « 0.00 » et « LED ».	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez de nouveau l'horloge.

DONNÉES DE MAINTENANCE

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

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

signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

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

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

INFORMATIONS DE PRODUIT POUR TABLE DE CUISSON SELON LA NORME EU 66/2014

Identification du modèle	ZCV55321WA	
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 Arrière droite Avant droite Avant gauche	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière gauche Arrière droite Avant droite Avant gauche	180,3 Wh / kg 179,4 Wh / kg 180,3 Wh / kg 179,4 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	179,9 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.

INFORMATIONS PRODUIT POUR LES FOURS ET FICHE D'INFORMATIONS PRODUIT*

Nom du fournisseur	Zanussi
Identification du modèle	ZCV55321WA
Index d'efficacité énergétique	94.9
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	0,75 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	57 l
Type de four	Four dans une cuisinière autonome
Masse	41.0 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G; STB 2477-2017, Annexes A et B.
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

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.

Veillez à ce que la porte du four soit bien fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

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.

Chaleur résiduelle

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. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson. Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.


Maintien des aliments au chaud

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

Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Four - Utilisation quotidienne », « Fonctions du four ».

Points de Service

Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Points de vente de rechange Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Conseil technique/Vente Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de

déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

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.

**Pour la Suisse:**

Où aller avec les appareils usagés ? Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI



AVVERTENZA!

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Alcune parti accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.

- L'apparecchiatura va connessa alla corrente con un cavo di tipo H05VV-F per supportare la temperatura del pannello posteriore.
- Questa apparecchiatura è stata progettata per essere usata fino a un'altitudine massima di 2000 m sul livello del mare.
- Questa apparecchiatura non è stata pensata per essere usata su imbarcazioni, barche o navi.
- Non installare l'apparecchiatura dietro a porte decorative al fine di evitare surriscaldamento.
- Non posizionare l'apparecchiatura su una piattaforma.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta o dei coperchi in vetro con cerniera per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarlo dall'alimentazione. Invitiamo in entrambi i casi a contattare il Centro Servizi Autorizzato.

- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, estrarre la spina dalla presa.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.
- I dispositivi di interruzione della corrente devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- **AVVERTENZA:** Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

INSTALLAZIONE



AVVERTENZA! L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Il mobile da incasso e il vano devono essere delle dimensioni adatte.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- Alcune componenti dell'apparecchiatura trasmettono corrente. Chiudere l'apparecchiatura con il mobile per impedire il contatto con parti pericolose.

- I lati dell'apparecchiatura devono restare vicini ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Assicurarsi di installare un supporto stabilizzante per evitare che l'apparecchiatura possa ribaltarsi. Fare riferimento al capitolo Installazione.

COLLEGAMENTO ELETTRICO



AVVERTENZA! Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici dovrebbero essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.

UTILIZZARE



AVVERTENZA! Rischio di lesioni e ustioni.
Rischio di scosse elettriche.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.



AVVERTENZA! Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.



AVVERTENZA! Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - non mettere fogli di alluminio sull'apparecchiatura o direttamente sulla parte inferiore della cavità.

- Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
- Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
- Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può causare graffi. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detersivo di alcun tipo.

ILLUMINAZIONE INTERNA



AVVERTENZA! Pericolo di scosse elettriche.

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.
- Prima di sostituire la lampada, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

ASSISTENZA TECNICA

- Per riparare l'apparecchiatura contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

SMALTIMENTO



AVVERTENZA! Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

PULIZIA E MANUTENZIONE



AVVERTENZA! Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire la manutenzione, disattivare l'apparecchiatura.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.

INSTALLAZIONE

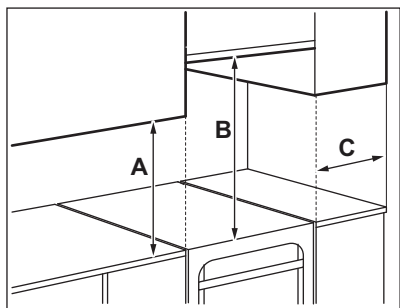


AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

UBICAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

Sarà possibile installare l'apparecchiatura indipendente con armadietti su uno o due lati e in angolo.

Per le distanze minime di installazione, vedere la tabella.



Distanze minime

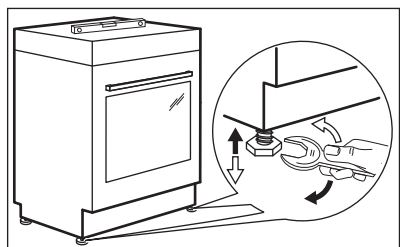
Dimensione	mm
A	400
B	650
C	150

DATI TECNICI

Tensione	230 V
Frequenza	50 - 60 Hz
Classe apparecchiatura	1

Dimensione	mm
Altezza	858
Larghezza	500
Profondità	600

LIVELLAMENTO DELL'APPARECCHIATURA



Servirsi del piedino alla base dell'apparecchiatura per allineare la superficie della stessa a quelle adiacenti.

PROTEZIONE ANTIRIBALTAMENTO

Impostare l'altezza e l'area corrette per l'apparecchiatura prima di collegare la protezione antiribaltamento.



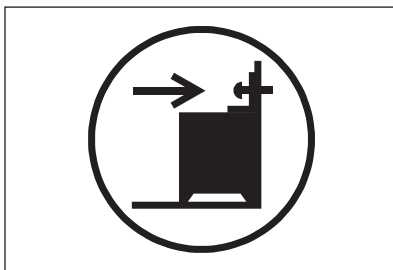
ATTENZIONE! Accertarsi di installare la protezione antiribaltamento all'altezza corretta.



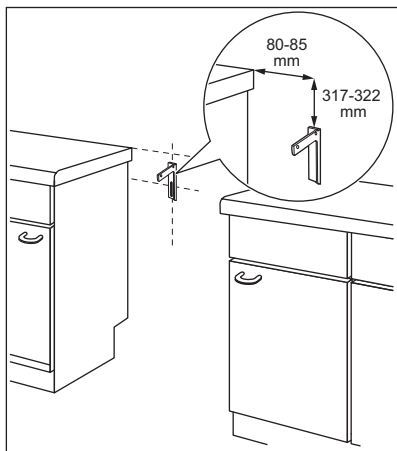
Verificare che la superficie dietro all'apparecchiatura sia uniforme.

Installare la protezione antiribaltamento. Se non la si installa, l'apparecchiatura potrebbe inclinarsi.

L'apparecchiatura riporta il simbolo illustrato nell'immagine (ove prevista) per ricordare la necessità di installare la protezione antiribaltamento.



1. Installare la protezione antiribaltamento 317 - 322 mm in basso rispetto alla superficie superiore dell'apparecchiatura e 80 - 85 mm dal lato della stessa nel foro rotondo su una staffa. Avvitarla al materiale solido o usare un apposito rinforzo (parete).



2. Il foro si trova sul lato sinistro del retro dell'apparecchiatura. Sollevare il lato anteriore dell'apparecchiatura e posizionarlo nel centro dello spazio tra i ripiani. Nel caso in cui lo spazio fra i ripiani sia superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale di modo che l'apparecchiatura si trovi al centro.



Nel caso in cui siano state modificate le dimensioni della cucina, allineare la protezione antiribaltamento di conseguenza.



ATTENZIONE! Nel caso in cui lo spazio fra i ripiani sia superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale di modo che l'apparecchiatura si trovi al centro.

INSTALLAZIONE DELL'IMPIANTO ELETTRICO



AVVERTENZA! Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo "Informazioni per la sicurezza".

La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura non prevede una spina e un cavo di rete.



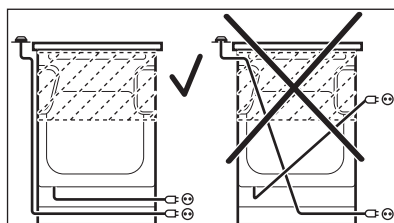
AVVERTENZA! Prima di collegare il cavo di alimentazione al terminale, misurare la tensione tra fasi della rete domestica. Quindi, fare riferimento all'etichetta del collegamento posta sul lato posteriore dell'apparecchiatura per un'adeguata installazione elettrica. L'ordine dei passaggi evita errori nell'installazione e danni ai componenti elettrici dell'apparecchiatura.

Tipi di cavi disponibili per diverse fasi:

Fase	Dimensioni minime cavo
1	3x6.0 mm ²
3 con neutro	5x1.5 mm ²

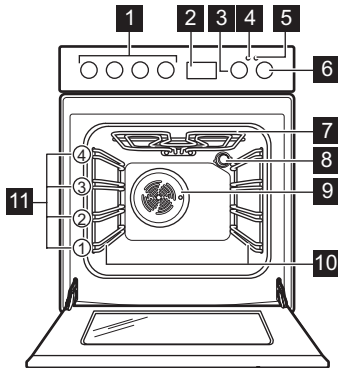


AVVERTENZA! Il cavo di alimentazione non deve venire a contatto con la parte dell'apparecchiatura indicata nella figura.



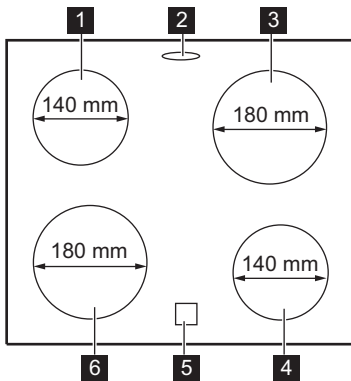
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

PANORAMICA



- 1 Manopole del piano di cottura
- 2 Display
- 3 Manopola di regolazione (per la temperatura)
- 4 Indicatore della temperatura / simbolo
- 5 Spia/simbolo/indicatore del piano di cottura
- 6 Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 7 Elemento riscaldante
- 8 Luce
- 9 Ventola
- 10 Supporto ripiano, smontabile
- 11 Posizioni dei ripiani

DISPOSIZIONE DELLA SUPERFICIE DI COTTURA



- 1 Zona di cottura 1200 W
- 2 Uscita vapore - il numero e la posizione dipendono dal modello
- 3 Zona di cottura 1700 W
- 4 Zona di cottura 1200 W
- 5 Spia del calore residuo
- 6 Zona di cottura 1700 W

ACCESSORI

- **Griglia**
Per pentole, stampi per dolci, arrosti.
- **Lamiera dolci**
Per la cottura di torte e biscotti.
- **Piastra da forno in alluminio**
Per la cottura di torte e biscotti.
- **Vano conservazione**
Il vano conservazione si trova al di sotto della cavità del forno. Per usare il vano, sollevare la ribaltina e tirare verso il basso.



AVVERTENZA! Il vano porta utensili può diventare molto caldo quando l'apparecchiatura è in funzione.

PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

PRIMA PULIZIA

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.

Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta.

Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

IMPOSTAZIONE DELL'ORA


È necessario impostare l'ora prima di mettere in funzione il forno.

Ogni volta che si collega l'apparecchiatura alla corrente elettrica o dopo un'interruzione di corrente, il display lampeggia automaticamente.

1. Premere il tasto di selezione .

Appare il simbolo di attivazione del timer.



2. Utilizzare il tasto $+$ o $-$ per impostare l'orario del giorno corretto.

Dopo circa cinque secondi, la spia smette di lampeggiare e il display mostra l'ora impostata. Per cambiare l'orario, accendere l'apparecchiatura e premere $+$ e $-$ contemporaneamente oppure .

Quando la colonna tra le ore e i minuti lampeggia, premere $+$ o $-$ per impostare il nuovo orario.

PRERISCALDAMENTO

Preriscaldare il forno prima di iniziare a utilizzarlo.

1. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione il forno per un'ora
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. La temperatura massima per questa funzione è di 210°C.
4. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
5. Spegnerne il forno e lasciarlo raffreddare.

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo. Accertarsi che il flusso d'aria all'interno della stanza sia sufficiente.

PIANO DI COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

LIVELLO DI POTENZA

Simboli	Funzione
0	Posizione di spegnimento
1 - 6	Livelli di potenza



Servirsi del calore residuo per diminuire il consumo energetico. Spegnerne la zona di cottura per 5 - 10 minuti circa prima che il processo di cottura venga completato.

Ruotare la manopola della zona cottura selezionata fino a impostare il livello di potenza desiderato. L'indicatore dei comandi del piano cottura si illumina.

Per completare il processo di cottura, ruotare la manopola in posizione di spento.

Se tutte le zone di cottura sono disattivate, l'indicatore dei comandi del piano di cottura si spegne.

INDICATORE DI CALORE RESIDUO



AVVERTENZA! Il calore residuo può essere causa di ustioni.

La spia si accende quando una zona cottura è calda, ma non funziona se l'alimentazione viene scollegata.

PIANO DI COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

PENTOLE



Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano. Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarla sulla superficie del piano cottura.



Le stoviglie in acciaio smaltato e con i basamenti in alluminio o rame possono subire perdite di colore sulla superficie in vetroceramica.

Livello di potenza:	Applicazione:
2	Cottura delicata a fuoco lento
3	Cottura a fuoco lento
4	Frittura/rosolatura
5	Portare a ebollizione
6	Portare a ebollizione/frittura veloce/ frittura in olio abbondante

ESEMPI DI IMPIEGO PER LA COTTURA

Livello di potenza:	Applicazione:
1	Trasmissione del calore

PIANO DI COTTURA - PULIZIA E CURA



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

INFORMAZIONI GENERALI

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento del piano di cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.
- Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale.

PULIZIA DEL PIANO DI COTTURA

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e alimenti con

zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

IMPOSTAZIONE DI UNA FUNZIONE

COTTURA

1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura.






lampada si accende quando il forno entra in funzione.

3. Per spegnere il forno ruotare la manopola per le funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off.

TERMOSTATO DI SICUREZZA

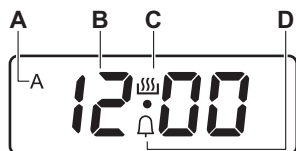
Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

FUNZIONI FORNO

Simbolo	Funzione forno	Applicazione
0	Posizione di spegnimento	Il forno è spento.
	Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia.
	Grill	Per grigliare cibi sottili e tostare pane La temperatura massima per questa funzione è di 210°C.
	Resistenza inferiore	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
	Cottura ventilata	Per arrostiti o arrostiti e cuocere cibi che richiedono la stessa temperatura, utilizzando più di un ripiano senza trasferimento di sapori.
	Scongelamento	Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalla dimensione dei cibi congelati. Per utilizzare questa funzione, la manopola della temperatura deve essere in posizione di spento.
	Cottura a umido	Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura a umido. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Sarà possibile ridurre la potenza riscaldante. Per indicazioni generali relativamente al risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Forno - Risparmio energetico. Questa funzione è stata usata per attenersi alla classe energetica conformemente alla normativa EN 60350-1.

FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO

DISPLAY



- A. Spia DURATA ed orario FINE
- B. Display Ora
- C. Spia attivazione Timer
- D. Spia CONTAMINUTI

PULSANTI

Pulsante	Funzione	Descrizione
—	MENO	Per impostare l'ora.
⌚	OROLOGIO	Per impostare una funzione orologio.
+	PIÙ	Per impostare l'ora.

TABELLA DELLE FUNZIONI OROLOGIO

Funzione orologio		Applicazione
00:00	IMPOSTA ORA	Permette di modificare o controllare l'ora.
dur	DURATA	Per impostare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura (1 min- 10 ore).
End	ORARIO FINE	Per impostare il momento in cui l'apparecchiatura si disattiva (1 min - 10 ore).
dur + End	TEMPO DI RITARDO	Per combinare le funzioni DURATA e FINE.
🔔	CONTAMINUTI	Per impostare il conto alla rovescia (1 min - 23 ore 59 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno.

IMPOSTAZIONE DELLA DURATA

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Premere nuovamente ⌚ e di nuovo fino a che **dur** non inizia a lampeggiare.
3. Premere + o — per impostare la DURATA. Il display mostra **dur** e il simbolo **A**.
4. Allo scadere del tempo, **dur** lampeggia e viene emesso un segnale acustico per 7 minuti. L'apparecchiatura si disattiva automaticamente.
5. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.








6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e la manopola della temperatura in posizione di spento.

IMPOSTAZIONE DELLA FUNZIONE FINE

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Premere nuovamente ⌚ e di nuovo fino a che **End** non inizia a lampeggiare.
3. Premere + o — per impostare il tempo. Il display mostra **End** e il simbolo **A**.

4. Allo scadere del tempo, **End** lampeggia e viene emesso un segnale acustico per 7 minuti. L'apparecchiatura si disattiva automaticamente.
5. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e la manopola della temperatura in posizione di spento.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPO DI RITARDO

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che **dur** non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare il tempo di DURATA.
4. Premere .
5. Premere  o  per impostare il tempo di FINE.
6. Premere  per confermare.

L'apparecchiatura si accende automaticamente, funziona per la DURATA impostata e si ferma all'orario di FINE impostato. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico per 7 minuti. L'apparecchiatura si disattiva automaticamente.

7. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
8. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e la manopola della temperatura in posizione di spento.

REGOLAZIONE DEL CONTAMINUTI

1. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.

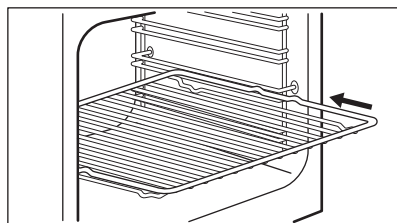
FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



INSERIMENTO DEGLI ACCESSORI

Ripiano a filo:






Sistemare la griglia tra le guide del supporto ripiano.

Lamiera dolci:




2. Premere  o  per impostare il tempo necessario.
3. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per 7 minuti. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.

ANNULLAMENTO DELLE FUNZIONI OROLOGIO

1. Premere ripetutamente il tasto  finché la spia della funzione desiderata non lampeggia.
2. Tenere premuti i tasti  e  contemporaneamente.

La funzione dell'orologio si spegne dopo alcuni secondi.

MODIFICA DEL SEGNALE ACUSTICO

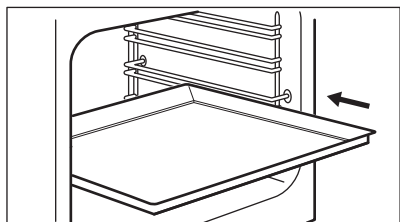
1. Per sentire il segnale acustico attuale, premere a lungo il tasto .
 2. Premere ripetutamente  per cambiare il segnale.
 3. Rilasciare il tasto .
- L'ultimo segnale acustico impostato è quello nuovo.
4. Attendere 5 secondi per la conferma automatica dell'impostazione.



Quando l'apparecchiatura viene disinserita dalla rete elettrica o dopo un'interruzione di corrente, il segnale acustico torna a quello predefinito.



Non spingere la lamiera dolci fino in fondo contro la parete posteriore della cavità del forno. In caso contrario il calore non circola attorno alla lamiera dolci. Gli alimenti potrebbero bruciarsi, soprattutto sul lato posteriore della lamiera dolci.



Spingere la lamiera dolci o la leccarda tra le guide del supporto ripiano. Assicurarsi che non tocchi la parete posteriore del forno.

FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



La temperatura ed i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

INFORMAZIONI GENERALI

L'apparecchiatura dispone di quattro ripiani griglia. Contare le posizioni della griglia dal basso dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è dotata di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura e si abbatta il consumo di energia.

L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro della porta. Questo è assolutamente normale. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.

Quando si è terminato di usare l'apparecchiatura, eliminare l'umidità.

Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

PANIFICARE

Per la prima cottura, usare la temperatura più bassa.

È possibile estendere i tempi di cottura di 10 – 15 minuti se si cuociono torte su più di una posizione di ripiano.

Torte e dolci a diverse altezze non si dorano in modo equivalente. Non occorre modificare l'impostazione di temperatura se si verifica una doratura non identica. Le differenze si livellano durante la cottura.

I vassoi nel forno possono distorcersi durante la cottura. Quando si raffreddano nuovamente, le distorsioni scompaiono.

COTTURA DI DOLCI

Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.

Se si usano due piastre da forno contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

COTTURA DI CARNI E PESCE

Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.

Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

TEMPI DI COTTURA

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura.
Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza,

tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole,
ricette e quantità quando si usa l'apparecchiatura.

COTTURA CONVENZIONALE

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Torta piatta ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	lamiera dolci
Torta lievitata con mele	2000	170 - 190	40 - 50	3	lamiera dolci
Torta da inzuppare	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	lamiera dolci
Pollo intero	1350	200 - 220	60 - 70	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Mezzo pollo	1300	190 - 210	35 + 30	3	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Costoletta di maiale arrosto	600	190 - 210	30 - 35	3	Griglia
				1	lamiera dolci
Pane tipo flan ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	lamiera dolci
Torta con lievito farcita ⁴⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	lamiera dolci
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	lamiera dolci
Torta al formaggio	2600	170 - 190	60 - 70	2	lamiera dolci
Crostata di mele svizzera ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	lamiera dolci
Dolce di Natale ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	lamiera dolci
Quiche Lorraine ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 teglia rotonda (diametro: 26 cm)
Pane contadino ⁶⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 teglie in alluminio (lunghezza: 20 cm)
Pan di Spagna rumeno ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 teglie in alluminio (lunghezza: 25 cm) sulla stessa posizione della griglia

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Pan di Spagna rumeno - tradizionale	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 teglie in alluminio (lunghezza: 25 cm) sulla stessa posizione della griglia
Panini dolci ⁴⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	lamiera dolci
Rotolo con marmellata ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	lamiera dolci
Meringa	400	100 - 120	40 - 50	2	lamiera dolci
Torta friabile ⁴⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	lamiera dolci
Torta al burro ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	lamiera dolci

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

2) Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 7 minuti.

3) Preriscaldare il forno per 20 minuti.

4) Preriscaldare il forno per 10 - 15 minuti.

5) Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 10 minuti.

6) Impostare la temperatura su 250 °C e preriscaldare il forno per 18 minuti.

COTTURA VENTILATA

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Strisce di pasta ¹⁾	250	145	25	3	lamiera dolci
Strisce di pasta ¹⁾	250 + 250	145	25	1 + 3	lamiera dolci
Torta piatta ¹⁾	1000	150	30	2	lamiera dolci
Torta piatta ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	lamiera dolci
Torta lievitata con mele	2000	170 - 180	40 - 50	3	lamiera dolci

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Torta di mele	1200 + 1200	175	55	2	2 teglie rotonde in alluminio (diametro: 20 cm) sulla stessa posizione della griglia
Pasticcini ¹⁾	500	155	30	2	lamiera dolci
Pasticcini ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	lamiera dolci
Torta con lievito in polvere senza grassi ¹⁾	350	160	30	1	1 teglia rotonda in alluminio (diametro: 26 cm)
Torta da inzuppare	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	lamiera dolci
Pollo intero	1400	180	55	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Arrosti di maiale	800	170 - 180	45 - 50	2	ripiano a filo
				1	lamiera dolci
Torta con lievito farcita	1200	150 - 160	20 - 30	2	lamiera dolci
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	lamiera dolci
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	lamiera dolci
Torta al formaggio	2600	160 - 170	40 - 50	1	lamiera dolci
Crostata di mele svizzera ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	lamiera dolci
Dolce di Natale ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	lamiera dolci
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 teglia rotonda (diametro: 26 cm)
Pane contadino ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	lamiera dolci

Alimenti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Pan di Spagna rumeno ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 teglie in alluminio (lunghezza: 25 cm) sulla stessa posizione della griglia
Pan di Spagna rumeno - tradizionale	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 teglie in alluminio (lunghezza: 25 cm) sulla stessa posizione della griglia
Panini dolci ¹⁾	800	190	15	3	lamiera dolci
Panini dolci ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	lamiera dolci
Rotolo con marmellata ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	lamiera dolci
Meringa	400	110 - 120	30 - 40	2	lamiera dolci
Meringa	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	lamiera dolci
Torta friabile	1500	160 - 170	25 - 35	3	lamiera dolci
Torta con lievito in polvere ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	lamiera dolci
Torta al burro ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	lamiera dolci

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

2) Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 7 minuti.

3) Preriscaldare il forno per 10 - 15 minuti.

4) Impostare una temperatura di 250°C e preriscaldare il forno per 10 - 20 minuti.

5) Preriscaldare il forno per 15 minuti.

COTTURA A UMIDO

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Pane e pizza				
Focaccine	190	25 - 30	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Panini	200	40 - 45	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Pizza surgelata 350 g	190	25 - 35	2	ripiano a filo
Torte sulla lamiera dolci				
Rotolo dolce	180	20 - 30	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Brownie	180	35 - 45	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Stampi				
Soufflé	210	35 - 45	2	sei pirottini in ceramica su ripiano a filo
Base pan di Spagna	180	25 - 35	2	pirottino base soufflé su ripiano a filo
Torta con lievito in polvere	150	35 - 45	2	stampo su ripiano a filo
Pesce				
Pesce confezionato 300 g	180	25 - 35	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Pesce intero, 200 g	180	25 - 35	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Filetto di pesce, 300 g	180	30 - 40	2	teglia pizza su ripiano a filo
carne				
Carne confezionata 250 g	200	35 - 45	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Spiedini di carne 500 g	200	30 - 40	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Piccoli cibi cotti				
Cookies	170	25 - 35	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Macaron	170	40 - 50	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Muffin	180	30 - 40	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Crostini saporiti	160	25 - 35	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Biscotti di pasta frolla	140	25 - 35	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Tartelette	170	20 - 30	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Vegetariano				
Verdura mista confezionata 400 g	200	20 - 30	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
Omelette	200	30 - 40	2	teglia pizza su ripiano a filo
Verdure su lamiera 700 g	190	25 - 35	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda

INFORMAZIONI PER GLI ISTITUTI DI PROVA

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Accessori	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Dolcetti (16 per lamiera dolci)	Cottura convenzionale	160	lamiera dolci	3	20 - 30
Dolcetti (16 per lamiera dolci)	Cottura ventilata	150	lamiera dolci	3	20 - 30
Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura convenzionale	190	ripiano a filo	1	65 - 75
Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura ventilata	180	ripiano a filo	2	70 - 80
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	180	ripiano a filo	2	20 - 30
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	ripiano a filo	2	25 - 35
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura convenzionale	140	lamiera dolci	3	15 - 30
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	lamiera dolci	3	20 - 30
Toast ¹⁾	Grill	max	ripiano a filo	2	2 - 5
Hamburger di manzo ²⁾	Grill	max	ripiano a filo	3	15 - 20 primo lato; 15 - 20 secondo lato

1) Preriscaldare il forno per 5 minuti.

2) Preriscaldare il forno per 10 minuti

COTTURA PIZZA



Quando si cuoce la pizza, per ottenere risultati ottimali, ruotare la manopola di regolazione delle funzioni e della temperatura del forno sulla posizione Pizza.

FORNO - PULIZIA E CURA



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

NOTE SULLA PULIZIA

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un agente detergente dedicato.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui di cibo potrebbe causare un incendio.

Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un agente detergente. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

Pulire le macchie ostinate con un pulitore per forno speciale.

Se si hanno accessori antiaderenti, evitare di pulirli con agenti aggressivi, oggetti affilati o di lavarli in lavastoviglie. Ciò può danneggiare il rivestimento antiaderente.

FORNI IN ACCIAIO INOX O IN ALLUMINIO

Pulire la porta del forno esclusivamente con un panno umido. Asciugarla con un panno morbido. Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

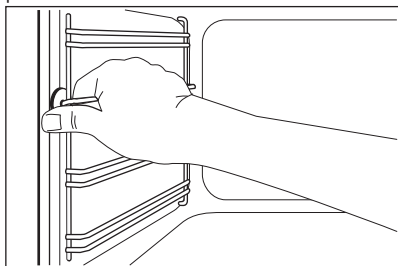
RIMOZIONE DEI SUPPORTI RIPIANO

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.

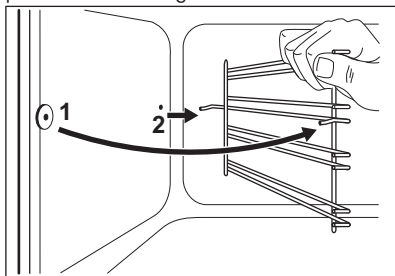


ATTENZIONE! Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiano.

1. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



2. Sfilare la guida di estrazione posteriore dalla parete laterale e toglierla.



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

ESTRAZIONE E INSTALLAZIONE DEI PANNELLI IN VETRO DEL FORNO

È possibile rimuovere i pannelli interni in vetro per pulirli. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.

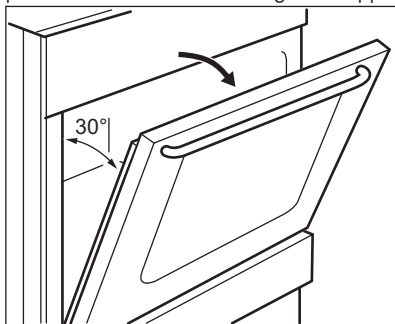


AVVERTENZA! Mantenere la porta del forno leggermente aperta durante la procedura di pulizia. Se si apre completamente, la porta potrebbe chiudersi accidentalmente provocando danni.

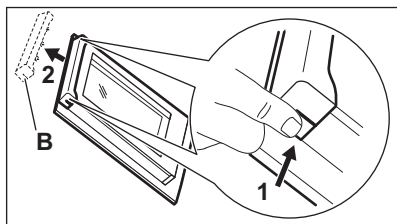


AVVERTENZA! Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

1. Aprire la porta fino a un'angolazione di circa 30°. Se aperta leggermente, la porta rimane in posizione verticale senza bisogno di supporto.



2. Afferrare sui due lati la copertura della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.



3. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.



AVVERTENZA! Quando si estraggono i pannelli in vetro, la porta del forno tende a chiudersi.

4. Afferrare il bordo superiore dei pannelli in vetro della porta e sollevarli uno alla volta.
5. Pulire il pannello di vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione.

Al termine della pulizia, rimontare i pannelli in vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande.



ATTENZIONE! Accertarsi di installare il pannello interno in vetro nelle sedi corrette.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA



AVVERTENZA! Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.

1. Spegnerne il forno. Attendere che il forno sia freddo.
2. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
3. Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro della lampada per toglierla.
2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una alogena, da 230 V, 40 W, termoresistente fino a 300°C.
4. Montare il rivestimento di vetro.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

COSA FARE SE...

Problema	Causa possibile	Rimedio
Non è possibile accendere l'apparecchiatura.	L'apparecchiatura non è collegata a una fonte di alimentazione di rete o non è collegata in maniera corretta.	Accertarsi che l'apparecchiatura sia collegata correttamente alla rete elettrica.
	È scattato il fusibile.	Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	È scattato il fusibile.	Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.

Problema	Causa possibile	Rimedio
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché ha funzionato solo per brevissimo tempo.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
Il forno non scalda.	Il forno è spento.	Attivare il forno.
	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
La lampada non si accende.	La lampadina è guasta.	Sostituire la lampadina.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.	La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.
Il display del forno indica "0.00" e "LED".	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.	Reimpostare l'orologio.

DATI ASSISTENZA

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La

targhetta si trova sul telaio anteriore del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

Consigliamo di annotarli in questo spazio:

Modello (MOD.)
Codice Prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

EFFICIENZA ENERGETICA

INFORMAZIONI PRODOTTO PER PIANO DI COTTURA CONFORMI ALLA NORMA UE 66/2014

Identificativo modello	ZCV55321WA
Tipo di piano di cottura	Piano di cottura interno a fornello indipendente

Numero di zone di cottura	4	
Tecnologia di calore	Riscaldatore radiante	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Posteriore sinistro Posteriore destra Anteriore destra Anteriore sinistra	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Posteriore sinistro Posteriore destra Anteriore destra Anteriore sinistra	180,3 Wh/kg 179,4 Wh/kg 180,3 Wh/kg 179,4 Wh/kg
Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob)		179,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

PIANO DI COTTURA - RISPARMIO ENERGETICO

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Il fondo della pentola deve avere lo stesso diametro della zona di cottura.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO PER FORNI E SCHEDA INFORMATIVA SUL PRODOTTO*

Nome fornitore	Zanussi
Identificativo modello	ZCV55321WA
Indice di efficienza energetica	94.9
Classe di efficienza energetica	A
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0,84 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0,75 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	57 l
Tipo di forno	Forno all'interno di una cucina indipendente
Massa	41.0 kg

* Per l'Unione europea secondo i regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.

Per la Repubblica di Bielorussia ai sensi di STB 2478-2017, appendice G; STB 2477-2017, allegati A e B.

Per l'Ucraina secondo 568/32020.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e grill - Metodi per la misura delle prestazioni.

FORNO - RISPARMIO ENERGETICO



Il forno è dotato di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Verificare che la porta del forno sia chiusa correttamente quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e verificare che sia saldamente fissata in posizione.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza.

Cottura a umido

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per ulteriori informazioni rimandiamo al capitolo "Forno - Uso quotidiano", funzioni del Forno.

CH GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita

Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trézi 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern	<p>Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch</p>	
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		

Vendita pezzi di ricambio Industriestrasse 10,
5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111


Consulenza specialistica/Vendita


Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405
81 11

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una
garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o
dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della

fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino
d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese
di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla
copertura sono esclusi il logoramento ed i danni
causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo
di ricambi non originali o dalla inosservanza delle
prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare
l'imballaggio negli appositi contenitori per il
riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la
salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da
apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non
smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo

 insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il
prodotto al punto di riciclaggio più vicino o
contattare il comune di residenza.



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?
In qualsiasi negozio che vende
apparecchi nuovi oppure si
restituiscono ai centri di raccolta
ufficiali della SENS oppure ai riciclatori
ufficiali della SENS.

La lista dei centri di raccolta ufficiali
della SENS è visibile nel sito
www.erecycling.ch

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867354615-A-492019