

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 sont chaudes.
- 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 H05V2V2-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.
- 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 électrifiées. Placez l'appareil se 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 toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact 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 peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

UTILISATION



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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.

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



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie et d'explosion.

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



AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne 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 l'appareil de la prise de courant.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte quand ils sont endommagés. Contactez votre service après-vente agréé.
- 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.

INSTALLATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

EMPLACEMENT DE L'APPAREIL

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

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un vaporisateur pour fours, respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne pas nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant) avec quelconque détergent.

ÉCLAIRAGE 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 les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

MAINTENANCE

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

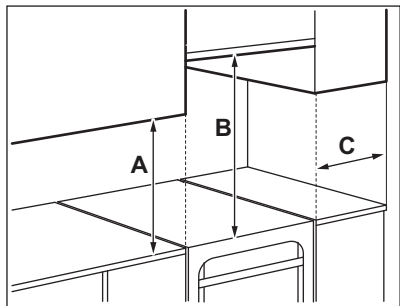
MISE AU REBUT



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.

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



Distances minimales

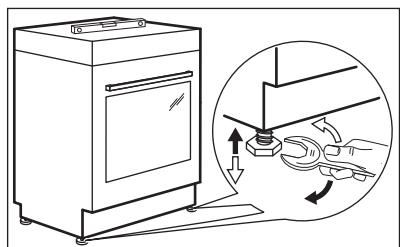
Dimensions	mm
A	400
B	650
C	150

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-basculer.



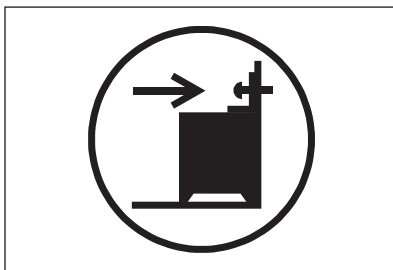
ATTENTION! Assurez-vous d'installer la protection anti-basculer à la bonne hauteur.



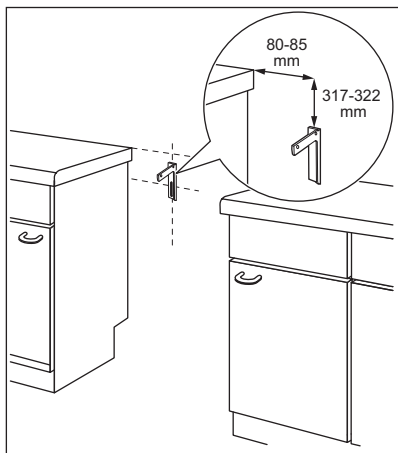
Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

Vous devez installer la protection anti-basculer. 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-basculer.



1. Installez la protection anti-basculer 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.



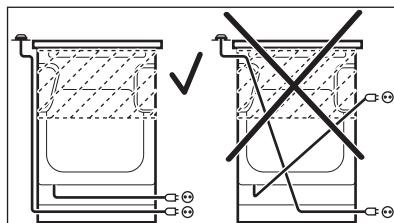
AVERTISSEMENT! Avant de brancher le câble d'alimentation au bornier, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Référez-vous ensuite à l'étiquette des branchements située à l'arrière de l'appareil afin de réaliser une installation électrique correcte. Suivez les étapes dans l'ordre afin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

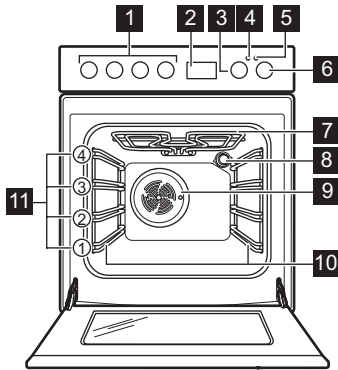


AVERTISSEMENT! Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil hachurée sur l'illustration.



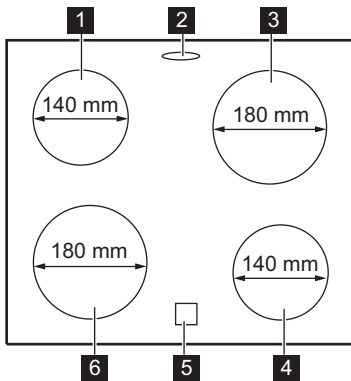
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

ACCESSOIRES

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats à rôtir, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Plateau multi-usages en aluminium**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Compartment de rangement**

Le compartiment de rangement se trouve sous le four. Pour utiliser ce compartiment, soulevez la porte inférieure située à l'avant puis tirez-la vers le bas.



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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

PREMIER NETTOYAGE

Retirez 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.



Le voyant  clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.


Appuyez sur la touche  ou  pour régler la bonne heure.

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

MODIFICATION DE L'HEURE





Vous ne pouvez pas changer l'heure du jour si la fonction Durée  ou Fin  est activée.

Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de l'heure du jour clignote.

Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

1. Sélectionnez 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.



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.

NIVEAU DE CUISSON

Symboles	Fonction
0	L'appareil est éteint
1 - 6	Niveaux de 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.

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

EXEMPLES DE CUISSONS

Niveau de cuisson :	Utilisation :
1	Maintenir au chaud

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.

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.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

- Enlevez immédiatement :** le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments

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

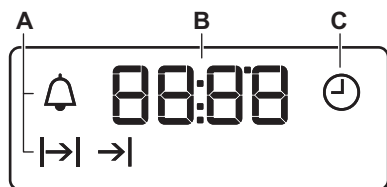
Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

FONCTIONS DU FOUR

Symbole	Fonction du four	Utilisation
0	Position Arrêt	Le four est éteint.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
	Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
	Décongélation	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

AFFICHAGE



- A. Fonctions de l'horloge
- B. Minuteur
- C. Fonction de l'horloge

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
⌚	HEURE	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
←	DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
→	FIN	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.
← →	DÉPART DIFFÉRÉ	Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.
🔔	MINUTEUR	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.

RÉGLAGE DE LA DUREE







1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que ←| commence à clignoter.
3. Appuyez sur + ou — pour régler le temps de la DUREE.

L'affichage indique ←|.









4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, ←| clignote et un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

RÉGLAGE DE LA FIN

1. Sélectionnez une fonction et la température du four.





- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
- Appuyez sur  ou  pour régler la durée. L'affichage indique .
- Lorsque la durée est écoulée,  clignote et un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

RÉGLAGE DU DÉPART DIFFÉRÉ

- Sélectionnez une fonction et la température du four.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
- Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la DURÉE.
- Appuyez sur .
- Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la FIN.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer. L'appareil s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à

- l'heure de FIN choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit.
- L'appareil s'éteint automatiquement. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
 - Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.



RÉGLER LA MINUTERIE

- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
- Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.

La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.

- À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez les boutons de fonction du four sur la position d'arrêt.

ANNULER DES FONCTIONS DE L'HORLOGE

- Appuyez sur  plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
- Maintenez la touche  enfoncée.

Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

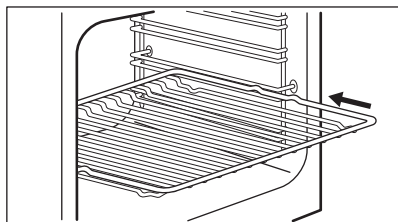
FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

INSTALLATION DES ACCESSOIRES

Grille métallique :

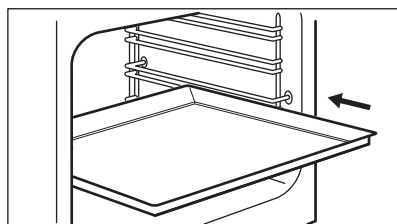


Faites glisser la grille entre les rails du support de grille.

Plateau :



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

CUISSON

La première fois, utilisez la température la plus basse.

CUISSON TRADITIONNELLE

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Tresses feuilletées	250	150	25 - 30	3	plateau de cuisson

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent 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 tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

CUISSON DE GÂTEAUX

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

Si vous utilisez deux plateaux multi-usages en même temps, laissez un gradin 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.

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, moitié	1300	190 - 210	35 + 30	3	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Côtelette de porc	600	190 - 210	30 - 35	3	Grille métallique
				1	plateau de cuisson
Flan pâtissier 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)
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

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
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
Gâteau plat ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	plateau de cuisson
Brioche aux pommes	2000	170 - 180	40 - 50	3	plateau de cuisson

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Tarte aux pommes	1200 + 1200	175	55	2	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) sur la même position de grille
Petits gâteaux ¹⁾	500	155	30	2	plateau de cuisson
Petits gâteaux ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	plateau de cuisson
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 à base de levure 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
Quiche lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)

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

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

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

3) Préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes.

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

5) Préchauffez le four pendant 15 minutes.

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)	Convection naturelle	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)	Convection naturelle	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	Convection naturelle	180	grille métallique	2	20 - 30
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	grille métallique	2	25 - 35
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Convection naturelle	140	plateau de cuisson	3	15 - 30
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	plateau de cuisson	3	20 - 30

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.

Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

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.

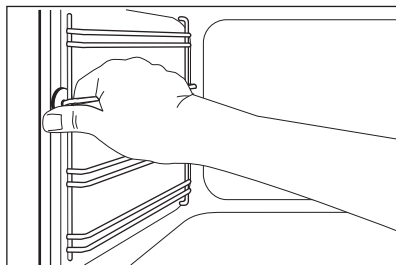
RETRAIT DES SUPPORTS DE GRILLE

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

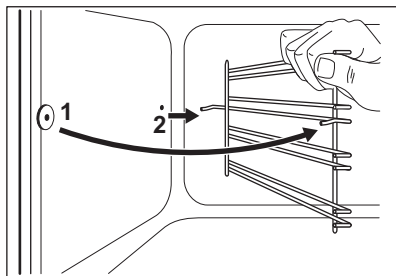


ATTENTION! Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

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



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



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.

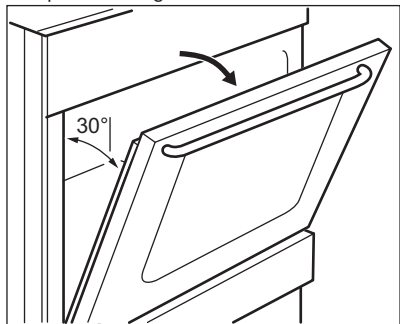


AVERTISSEMENT! Laissez la porte légèrement ouverte durant le nettoyage. Lorsque vous l'ouvrez entièrement, elle peut se refermer accidentellement et endommager l'appareil.

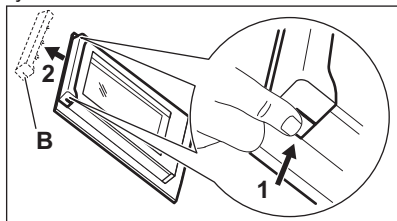


AVERTISSEMENT! N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

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



2. 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.



3. 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.

4. Maintenez le bord supérieur des panneaux de verre de la porte, et retirez-les un par un.
5. 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! Le panneau de verre intérieur doté d'un motif imprimé doit faire face à l'intérieur de la porte.



ATTENTION! Après l'installation, vérifiez que la surface du cadre du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).



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

REPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution !
L'ampoule peut être chaude.

1. 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. Replacez le diffuseur en verre.

DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT ...

Problème	Cause possible	Remède
Vous ne pouvez pas allumer 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 ou faire fonctionner la table de cuisson.	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 a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
Le four ne chauffe pas.	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.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'éclairage.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
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.
« 12.00 » s'affiche.	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez de nouveau l'horloge.
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner. « 400 » s'affiche et un signal sonore retentit.	Le four est mal raccordé à la prise électrique.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).

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 chauffe	Chaleur rayonnante	
Diamètre des zones de cuisson rondes (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 électroménagers - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

TABLE DE CUISSON - ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

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

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

FICHE DU PRODUIT ET INFORMATIONS POUR LES FOURS CONFORMÉMENT À LA NORME EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	Zanussi
Identification du modèle	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

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

FOUR - ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



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

Conseils généraux

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

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

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

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à

10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

Cuisson avec ventilation

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

Maintien des aliments au chaud

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

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 ».


CH GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service

Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
--------------------------------------	--------------------------------	------------------------------

Points de Service

Morgenstrasse 131 3018 Bern	
Zürcherstrasse 204E 9014 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. Le parti accessibili sono incandescenti.
- 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.
- 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 prolunghie.
- 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.
- Spegnerla 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.

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.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.

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.

- 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 detergente 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 lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

ASSISTENZA TECNICA

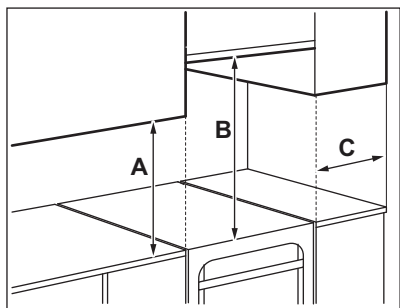
- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

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.



Distanze minime

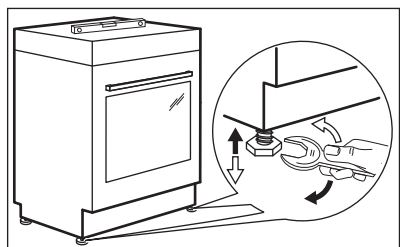
Dimensione	mm
A	400
B	650
C	150

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.



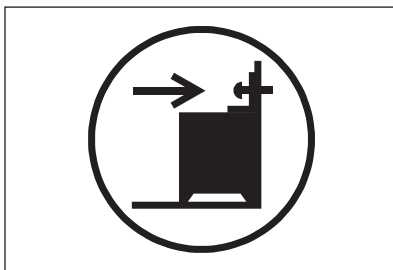
ATTENZIONE! Accertarsi di installare la protezione antiribaltamento all'altezza corretta.



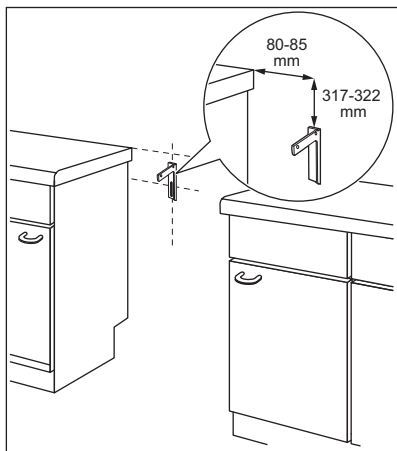
Verificare che la superficie dietro all'apparecchiatura sia uniforme.

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.



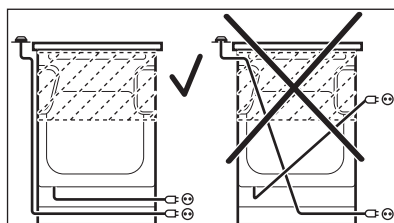
AVVERTENZA! Prima di collegare il cavo di alimentazione al terminale, misurare la tensione tra fasi della rete domestica. Quindi, fare riferimento all'etichetta del collegamento posta sul lato posteriore dell'apparecchiatura per un'adeguata installazione elettrica. L'ordine dei passaggi evita errori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

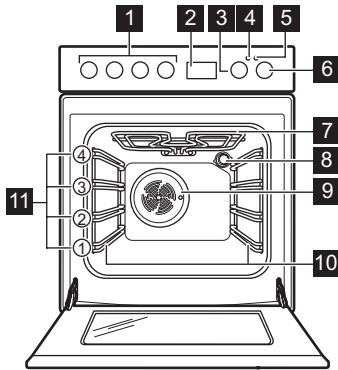


AVVERTENZA! Il cavo di alimentazione non deve venire a contatto con la parte dell'apparecchiatura indicata nella figura.



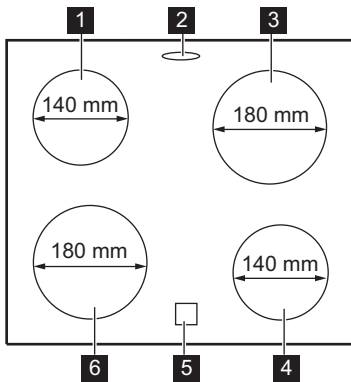
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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

- **Ripiano a filo**
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.
- **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 DEL TEMPO

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



La  lampeggia quando si collega l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica dopo un'interruzione di corrente o se il timer non è stato impostato.

Premere il tasto  o  per impostare l'ora corretta.

Dopo circa cinque secondi, la spia smette di lampeggiare e il display mostra l'ora impostata.

MODIFICA DELL'ORA



Non è possibile modificare l'ora se la funzione Durata  o Fine  sono in funzione.


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

Premere ripetutamente  fino a che non lampeggia la spia della funzione Ora.

Per impostare un'ora diversa, fare riferimento alla sezione "Impostazione dell'ora".

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.



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.

SPIA DEL 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.

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

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.


La spia si accende quando il forno entra in funzione.

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.

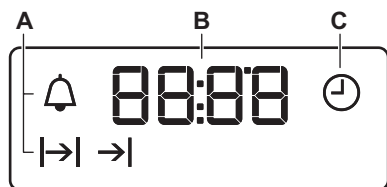
FUNZIONI FORNO

Simbolo	Funzione forno	Applicazione
0	Posizione di spegnimento	Il forno è spento.
	Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitire 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.
	Cottura Finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
	Cottura ventilata	Per arrostitire o arrostitire 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.

Simbolo	Funzione forno	Applicazione
	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. Funzioni dell'orologio
- B. Timer
- C. Funzioni orologio

PULSANTI







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

TABELLA DELLE FUNZIONI OROLOGIO

Funzioni orologio	Applicazione
	IMPOSTA ORA Permette di modificare o controllare l'ora.
	DURATA Per impostare il tempo di funzionamento dell'apparecchiatura.



Funzioni orologio		Applicazione
→	ORARIO FINE	Per impostare l'orario di spegnimento dell'apparecchiatura.
l→ →	PARTENZA RITARDATA	Per combinare le funzioni DURATA e FINE.
🔔	CONTAMINUTI	Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del dispositivo. È possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.

IMPOSTAZIONE DELLA DURATA

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che l→| non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare la DURATA. Il display visualizza l→|.
4. Allo scadere del tempo, l→| lampeggia e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.
5. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.
6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

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 impostato, viene emesso un segnale acustico.

7. L'apparecchiatura si spegne automaticamente. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
8. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e della temperatura sulla 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 →| non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare il tempo. Il display visualizza →|.
4. Allo scadere del tempo, →| lampeggia e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.
5. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.


REGOLAZIONE DEL CONTAMINUTI

1. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che 🔔 non inizia a lampeggiare.
2. Premere  o  per impostare il tempo necessario.

Il Contaminuti si avvia in modo automatico dopo 5 secondi.

3. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.
4. Ruotare la manopola delle funzioni del forno in posizione spento.

ANNULLAMENTO DELLE FUNZIONI OROLOGIO

1. Premere ripetutamente il tasto  finché la spia della funzione desiderata non inizia a lampeggiare.

2. Tenere premuto .

La funzione dell'orologio si spegne dopo alcuni secondi.

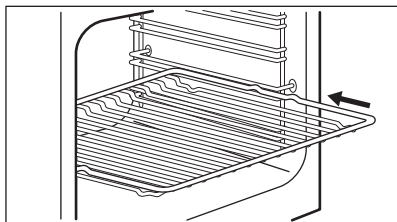
FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

INSERIMENTO DEGLI ACCESSORI

Ripiano a filo:

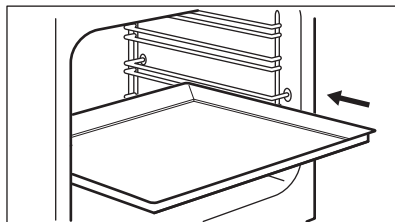


Sistemare la griglia tra le guide del supporto ripiano.

Lamiera dolci:



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 e i tempi di cottura specificati nelle tabelle 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 abbatte 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.

COTTURA

La prima volta utilizzare la temperatura inferiore.

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.

COTTURA TRADIZIONALE

Alimenti	Quantità (g)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Strisce di pasta	250	150	25 - 30	3	lamiera dolci
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	Ripiano a filo
				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

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 il forno.

Alimenti	Quantità (g)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
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
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
Meringhe	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)	Température (°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
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

Alimenti	Quantità (g)	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
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
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
Meringhe	400	110 - 120	30 - 40	2	lamiera dolci
Meringhe	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	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
Pane e pizza				
Focaccine	190	25 - 30	2	lamiera dolci oppure grill / leccarda
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				

Alimenti	Température (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Accessori
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	Température (°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

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.

Rimuovere l'umidità dalla cavità dopo ogni utilizzo.

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.

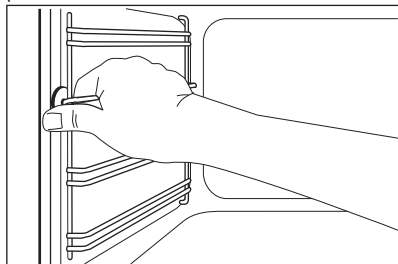
RIMOZIONE DEI SUPPORTI RIPIANO

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.

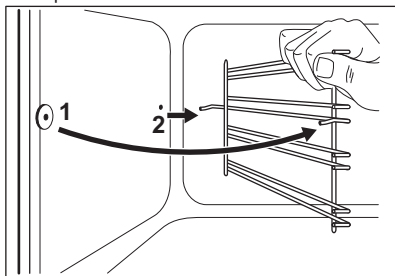


ATTENZIONE! Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiani.

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



2. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



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.

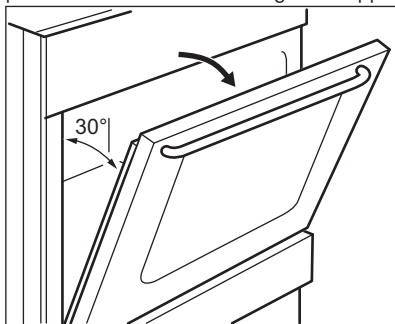


AVVERTENZA! Mantenere la porta del forno leggermente aperta durante la procedura di pulizia. Se si apre completamente, la porta potrebbe chiudersi accidentalmente provocando danni.

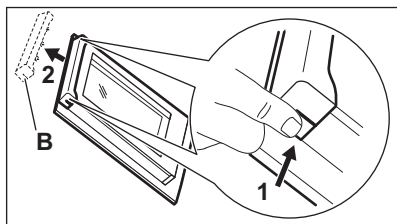


AVVERTENZA! Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

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 i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare i pannelli 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! La serigrafia sul pannello in vetro interno deve trovarsi sul lato interno della porta.



ATTENZIONE! Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello in vetro, nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto.



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 si raffreddi.
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	Possibile causa	Rimedio
Non è possibile accendere l'apparecchiatura.	L'apparecchiatura non è collegata a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegata correttamente.	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.

Problema	Possibile causa	Rimedio
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.
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 si 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 lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
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 indica "12.00".	Si è verificata un'interruzione di corrente.	Reimpostare l'orologio.
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione. Il display mostra "400" e viene emesso un segnale acustico.	Il forno è stato collegato in modo errato all'alimentazione di rete.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).

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.

SCHEDA PRODOTTO E INFORMAZIONI RELATIVE AI FORNI CONFORMEMENTE ALLA NORMATIVA UE 65-66/2014

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

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 possiede funzionalità che contribuiscono al risparmio energetico durante l'utilizzo quotidiano.

Consigli generali

Accertarsi che lo sportello del forno sia chiuso correttamente quando il forno è in funzione. Non aprire lo sportello del forno troppo spesso durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione dello sportello e accertarsi che sia fissata saldamente in posizione.

Utilizzare piatti di metallo per migliorare il risparmio energetico.

Ove possibile, non preriscaldare il forno prima di porvi il cibo all'interno.

CH GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita

Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern	<p>Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch</p>	
Zürcherstrasse 204E 9014 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

867342801-A-482018