

IT

Istruzioni per l'uso

# USER MANUAL

Cucina

ZCV65020WA

**ZANUSSI**

## Indice

---

Informazioni per la sicurezza.....	2	Forno - Utilizzo quotidiano .....	9
Istruzioni di sicurezza .....	4	Forno - Consigli e suggerimenti utili.....	10
Descrizione del prodotto.....	6	Forno - Pulizia e cura.....	21
Preparazione al primo utilizzo.....	7	Risoluzione dei problemi.....	23
Piano di cottura - Utilizzo quotidiano.....	7	Installazione.....	24
Piano di cottura - Consigli e suggerimenti utili.....	8	Efficienza energetica.....	26
Piano di cottura - Pulizia e cura.....	9	Garanzia.....	28

Con riserva di modifiche.

## Informazioni per la sicurezza

---

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

## Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili



### ATTENZIONE!

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.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

## Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- 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.
- Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari 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 per evitare il rischio di scossa elettrica.
- All'interno l'apparecchiatura si riscalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non utilizzare detersivi abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- 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.
- Fare attenzione quando si tocca il cassetto per la conservazione. Può essere caldo.

- I dispositivi di interruzione della corrente devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.

## Istruzioni di sicurezza

---

### Installazione



#### ATTENZIONE!

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 molto pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- 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.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- 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 adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.
- Non posizionare l'apparecchiatura su una piattaforma.
- 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



#### ATTENZIONE!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura, in particolare quando 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.

## Utilizzo



### ATTENZIONE!

Rischio di lesioni e ustioni.  
Rischio di scosse elettriche.

- Utilizzare l'apparecchiatura esclusivamente in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.



### ATTENZIONE!

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.



### ATTENZIONE!

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 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 non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura. Non si tratta di un'anomalia ai sensi di legge.
- 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.
- Non mettere fogli di alluminio sull'apparecchiatura o direttamente sul fondo dell'apparecchiatura.
- 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 cura



### ATTENZIONE!

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 di Assistenza Autorizzato.

- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso o cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti 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.

### Luce interna

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per

elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.



### ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche.

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

### Smaltimento



### ATTENZIONE!

Rischio di lesioni o soffocamento.

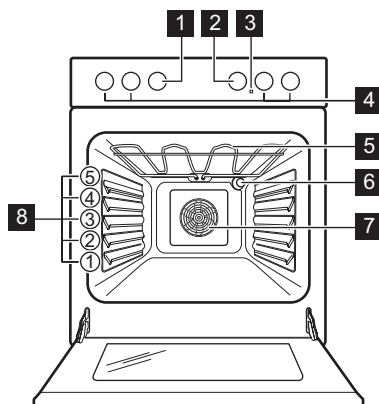
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Rimuovere il blocco porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.

### Assistenza Tecnica

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

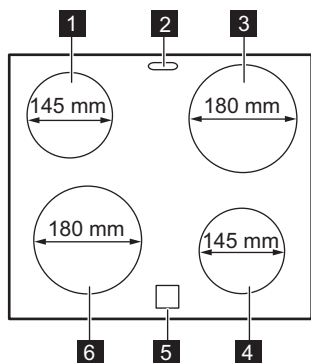
## Descrizione del prodotto

### Panoramica



- 1 Manopola delle funzioni forno
- 2 Manopola della temperatura
- 3 Spia/simbolo/indicatore della temperatura
- 4 Manopole del piano di cottura
- 5 Resistenza
- 6 Lampadina
- 7 Posizioni della griglia

## Disposizione della superficie di cottura



- 1 Zona di cottura 1.200 W
- 2 Uscita vapore - il numero e la posizione dipendono dal modello
- 3 Zona di cottura 1.800 W
- 4 Zona di cottura 1.200 W
- 5 Spia del calore residuo
- 6 Zona di cottura 1.800 W

## Accessori

- **Ripiano a filo**  
Per pentole, torte in stampo, arrosti.
- **Lamiera dolci**  
Per la cottura di torte e biscotti.

## ▪ Cassetto conservazione

Il cassetto conservazione si trova al di sotto della cavità del forno.

## Preparazione al primo utilizzo



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## Prima pulizia

Rimuovere tutti gli accessori dall'apparecchiatura.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire l'apparecchiatura prima di utilizzarla per la prima volta.

Sistemare gli accessori nella posizione iniziale.

## Preriscaldamento

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per bruciare i residui di grasso.

1. Impostare la funzione e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per un'ora.
3. Impostare la funzione e la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 minuti.

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

## Piano di cottura - Utilizzo quotidiano



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## Livello di potenza

Simboli	Funzione
0	Posizione di spegnimento
1 - 9	Livelli di potenza



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

Ruotare la manopola sul livello di potenza desiderato.  
Per completare il processo di cottura, ruotare la manopola in posizione di spento.

## Spia del calore residuo



### ATTENZIONE!

Il calore residuo può essere causa di ustioni.

La spia si accende quando la zona di cottura è calda.

## Piano di cottura - Consigli e suggerimenti utili



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## Pentole



Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.



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

## Esempi di impiego per la cottura



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese, sciogliere: burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 2	Rassodare: omelette morbide, uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
2 - 3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere alcuni cucchiaini di liquido.
4 - 5	Cuocere al vapore le patate.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
4 - 5	Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.



Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
6 - 7	Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, krapfen.	secondo necessità	Girare a metà tempo.
7 - 8	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		

## Piano di cottura - Pulizia e cura



### ATTENZIONE!

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 speciale adatto alla superficie del piano di cottura.
- Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale.

### Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica fusa, pellicola in plastica, e alimenti contenenti

zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare il piano di cottura. 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 una piccola quantità di detergente. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.

## Forno - Utilizzo quotidiano



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Attivazione e disattivazione del forno











**La presenza di simboli sulle manopole, spie o indicatori dipende dal modello dell'apparecchiatura:**

- L'indicatore si accende al riscaldamento del forno.
- La spia si accende quando il forno entra in funzione.
- Il simbolo mostra se la manopola controlla una delle zone di cottura, le funzioni o la temperatura del forno.

1. Ruotare la manopola per le funzioni del forno per selezionata una funzione del forno.
2. Ruotare la manopola della temperatura per selezionare una temperatura.
3. Per disattivare il forno, ruotare le manopole per le funzioni del forno e la temperatura in posizione Off.

## Funzioni forno

Simbolo	Funzione forno	Applicazione
0	Posizione di spegnimento	L'apparecchiatura è spenta.
	Lampadina del Forno	Per accendere la lampadina senza una funzione di cottura.
	Cottura ventilata	Per arrostitire o arrostitire e cuocere al forno cibi che richiedono la stessa temperatura, utilizzando più di una posizione della griglia, senza trasferimento di sapori.
	Cottura tradizionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
	Cottura finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
	Scongelamento	Per scongelare degli alimenti congelati.
	Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.
	Grill rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
	Doppio grill	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame su una sola posizione della griglia. Anche per gratinare e dorare.

## Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver

spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

## Forno - Consigli e suggerimenti utili



### ATTENZIONE!

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.

## Cottura

- Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostitore in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. Pertanto è consigliabile adattare le impostazioni usate solitamente (temperatura, tempi di cottura) e le posizioni della griglia alle raccomandazioni contenute nelle tabelle seguenti.
- Il produttore consiglia di impostare la temperatura più bassa al primo utilizzo.
- Se non è possibile trovare le impostazioni specifiche sulla ricetta desiderata, seguire quelle di un'altra ricetta quasi uguale.
- È possibile prolungare i tempi di cottura di 10 - 15 minuti se si cuociono torte su più livelli.

- Torte e dolci infornati ad altezze diverse non presentano una doratura omogenea all'inizio. In questo caso, non modificare l'impostazione della temperatura. Le differenze di solito si pareggiano durante la cottura.

- Nel caso di tempi di cottura prolungati è possibile spegnere il forno ca. 10 minuti prima per sfruttare il calore residuo.

Quando si cucinano cibi congelati, le teglie all'interno del forno possono deformarsi durante la cottura. Una volta raffreddate, ritornano come nuove.


## Consigli per cuocere al forno

Risultati di cottura	Causa possibile	Soluzione
Il fondo della torta non è sufficientemente dorato.	La posizione della griglia è errata.	Sistemare la torta su un ripiano inferiore.
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura leggermente inferiore.
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo. <b>Non è possibile ridurre i tempi di cottura impostando temperature più alte.</b>
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	È presente troppo liquido nel composto.	Utilizzare meno liquido. Attenersi ai tempi di impasto, soprattutto quando si impiegano impastatrici per dolci.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura più alta.
La torta è troppo asciutta.	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare un tempo di cottura più corto.
La doratura della torta non è omogenea.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	Impostare una temperatura del forno più bassa e un tempo di cottura più lungo.
La doratura della torta non è omogenea.	Il composto non è distribuito in modo uniforme.	Distribuire il composto in modo uniforme sulla lamiera dolci.

Risultati di cottura	Causa possibile	Soluzione
La torta non è pronta nel tempo di cottura indicato.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura del forno leggermente più alta.

### Cottura ventilata



Quando si cuoce la pizza, per ottenere risultati ottimali, ruotare le manopole di regolazione delle funzioni del forno sulla posizione .

### Cottura su un solo livello

### Cottura in stampi

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Ciambella o brioche	150 - 160	50 - 70	2
Torta margherita/Torte alla frutta	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Pan di Spagna senza grassi	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Base per flan – pasta frolla	170 - 180	10 - 25	2
Base per flan - pasta lievitata	150 - 170	20 - 25	2
Torta di mele (2 teglie del diametro di 20 cm, spostate diagonalmente)	160	60 - 90	2 - 3

1) Preriscaldare il forno.

### Torte/dolci/pane su lamiera dolci

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Torta tipo crumble (secca)	150 - 160	20 - 40	3
Flan alla frutta (con pasta lievitata/pan di Spagna) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3
Flan di frutta fatte con pasta frolla	160 - 170	40 - 80	3

1) Usare una leccarda.

### Biscotti

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	10 - 20	3
Frollini al burro/Strisce di pasta	140	20 - 35	3

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti realizzati con pasta lievitata	150 - 160	15 - 20	3
Dolci con albume montato a neve, meringhe	80 - 100	120 - 150	3
Macaron	100 - 120	30 - 50	3
Biscotti di pasta lievitata	150 - 160	20 - 40	3
Pasticcini di pasta sfoglia	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Panini	160	10 - 35	3
Dolcetti (20 per vassoio)	150	20 - 35	3

1) Preriscaldare il forno.

### Tabella sformati e gratinati

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Baguette con formaggio fuso	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Verdure ripiene	160 - 170	30 - 60	1

1) Preriscaldare il forno.

### Cottura multilivello

#### Torte/dolci/pane su lamiere dolci

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia 2 posizioni
Bigné/éclair	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	2 / 4
Pasta frolla	150 - 160	30 - 45	2 / 4

1) Preriscaldare il forno.

#### Biscotti/pasticcini/dolci/panini

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia 2 posizioni
Biscotti di pasta frolla	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 40	2 / 4
Frollini al burro/Strisce di pasta	140	20 - 45	2 / 4
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	25 - 45	2 / 4
Biscotti con albume montato a neve, meringhe	80 - 100	130 - 170	2 / 4

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia 2 posizioni
Macaron	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Biscotti di pasta lievitata	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Pasticcini di pasta sfoglia	170 - 180	30 - 50	2 / 4

1) Preriscaldare il forno.

## Cottura tradizionale su un livello

### Cottura in stampi

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Ciambella o brioche	160 - 180	50 - 70	2
Torta margherita/Torte alla frutta	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Pan di Spagna senza grassi	170 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Base per flan – pasta frolla	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Base per flan - pasta lievitata	170 - 190	20 - 25	2
Torta di mele (2 teglie del diametro di 20 cm, spostate diagonalmente)	180	60 - 90	1 - 2
Torta salata (ad es. quiche Lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Cheesecake	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Preriscaldare il forno.

### Torte/dolci/pane su lamiere dolci

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Treccia/Corona	170 - 190	40 - 50	2
Dolci di Natale	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Pane (di segale): 1. Prima parte della procedura di cottura al forno. 2. Seconda parte della procedura di cottura al forno.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Bigné/éclair	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Rotolo dolce	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Torta tipo crumble (secca)	160 - 180	20 - 40	3
Torta alle mandorle con burro/zucchero	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Flan alla frutta (con pasta lievitata/pan di Spagna <sup>2)</sup> )	170	35 - 55	3
Flan di frutta fatte con pasta frolla	170 - 190	40 - 60	3
Torte lievitate delicatamente guarnite (ad es. con formaggio morbido, panna, crema)	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Pizza (molto guarnita)	190 - 210 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 - 2
Pizza (sottile)	220 - 250 <sup>1)</sup>	15 - 25	1 - 2
Pane non lievitato	230 - 250	10 - 15	1
Crostate (Svizzera)	210 - 230	35 - 50	1

1) Preriscaldare il forno.

2) Usare una leccarda.

## Biscotti

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	170 - 190	10 - 20	3
Frollini al burro/Strisce di pasta	160 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Biscotti di pasta morbida	170 - 190	20 - 30	3
Dolci con albume montato a neve, meringhe	80 - 100	120 - 150	3
Macaron	120 - 130	30 - 60	3
Biscotti di pasta lievitata	170 - 190	20 - 40	3
Pasticcini di pasta sfoglia	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Panini	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55	3
Dolcetti (20 per vassoio)	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3 - 4

1) Preriscaldare il forno.

## Tabella sformati e gratinati

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Sformato di pasta	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Gratin di verdure	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Baguette con formaggio fuso	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Dolci al forno	180 - 200	40 - 60	1
Sformati di pesce	180 - 200	40 - 60	1
Verdure ripiene	180 - 200	40 - 60	1

1) Preriscaldare il forno.

## Cottura arrosto

- Per la cottura arrosto si può utilizzare qualsiasi pentola resistente al calore (seguire le indicazioni del produttore).
- È possibile cuocere grossi arrosti direttamente nella leccarda (se prevista) o sul ripiano a filo sopra la leccarda.
- Arrostiti le carni tenere nella teglia con il coperchio, così da far rimanere la carne più succulenta.
- Tutti i tipi di carne che devono formare una crosta esterna possono essere arrostiti nella teglia senza coperchio.
- Consigliamo di cuocere la carne e il pesce del peso di 1 kg e oltre nell'apparecchiatura.

- Al fine di evitare che il sugo di cottura o il grasso della carne bruci nella pentola, versare del liquido nella leccarda.
- Se necessario, girare l'arrosto (dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura).
- Gli arrosti e il pollame di grandi dimensioni devono essere bagnati di tanto in tanto con il fondo di cottura. In tal modo si ottengono risultati migliori.
- È possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura, così da usare il calore residuo.

## Arrosto con cottura tradizionale

### Manzo

Cibo	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto misto	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Arrosto di manzo o filetto: al sangue	per cm di spessore	230 - 250 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Arrosto di manzo o filetto: media	per cm di spessore	220 - 230	8 - 10	1
Arrosto di manzo o filetto: ben cotto	per cm di spessore	200 - 220	10 - 12	1

1) Preriscaldare il forno.



## Maiale

Cibo	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Spalla, coppa, taglio di prosciutto per arrosto	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Braciola, costoletta	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Polpettone	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Stinco di maiale (precotto)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

## Vitello

Cibo	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di vitello <sup>1)</sup>	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Stinco di vitello	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

1) Utilizzare una teglia da forno chiusa.

## Agnello

Cibo	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Sella d'agnello	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

## Selvaggina

Cibo	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Sella di lepre, cosciotto di lepre	fino a 1 kg	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Sella di capriolo	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Coscia di capriolo	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Preriscaldare il forno.

## Pollame

Cibo	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Porzioni di pollame	200 - 250 g ciascuno	220 - 250	20 - 40	1
Mezzo pollo	400 - 500 g ciascuno	220 - 250	35 - 50	1
Pollo, pollastra	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Anatra	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Oca	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Tacchino	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Tacchino	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

## Pesce

Cibo	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pesce intero fino ad 1 kg	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

## Cottura arrosto con doppio grill ventilato

### Manzo

Cibo	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di manzo o filetto: al sangue	per cm di spessore	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Arrosto di manzo o filetto: media	per cm di spessore	180 - 190	6 - 8	1
Arrosto di manzo o filetto: ben cotto	per cm di spessore	170 - 180	8 - 10	1

1) Preriscaldare il forno.

### Maiale

Cibo	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Spalla, coppa, taglio di prosciutto per arrosto	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Braciola, costoletta	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1

Cibo	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Polpettone	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Stinco di maiale (precotto)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

### Vitello

Cibo	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di vitello	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Stinco di vitello	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

### Agnello

Cibo	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Sella d'agnello	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

### Pollame

Cibo	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Porzioni di pollame	200 - 250 g ciascuno	200 - 220	30 - 50	1
Mezzo pollo	400 - 500 g ciascuno	190 - 210	35 - 50	1
Pollo, pollastra	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Anatra	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Oca	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Tacchino	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Tacchino	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

### Cottura con grill in generale



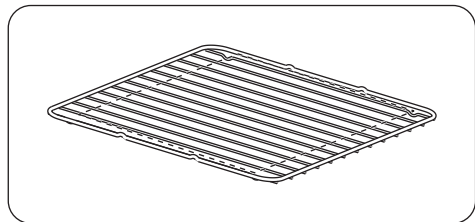
#### ATTENZIONE!

Durante la cottura al grill la porta del forno deve essere sempre chiusa.

- **Durante la cottura al grill usare sempre l'impostazione massima della temperatura.**
- Sistemare la griglia nella posizione indicata nella tabella per la cottura alla griglia.

- Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce di spessore ridotto.
- **Preriscaldare sempre il forno vuoto con le funzioni del grill impostate, per 5 minuti.**

L'area della griglia è impostata al centro del ripiano.



## Grill

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
		1° lato 2° lato	2° lato	
Roastbeef, cott. media	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filetto di manzo, cott. media	230	20 - 30	20 - 30	3
Carré di maiale	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo di vitello	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo di agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 35	3
Pesce intero, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 - 4

## Grill rapido

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
		1° lato 2° lato	2° lato	
Hamburger	max <sup>1)</sup>	9 - 15	8 - 13	4
Filetto di maiale	max	10 - 12	6 - 10	4
Salsiccia	max	10 - 12	6 - 8	4
Bistecche di filetto di manzo, bistecche di vitello	max	7 - 10	6 - 8	4
Toast	max <sup>1)</sup>	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Toast condito	max	6 - 8	-	4

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno

## Marmellate/Conserve - Cottura finale



- Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.
- Non usare vasetti con coperchio a vite e con chiusura a baionetta od i barattoli di metallo.
- Per questa funzione usare la prima griglia a partire dal fondo.
- Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla lamiera dolci.
- Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.

- I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.
- Versare circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.
- Quando il liquido nei vasetti inizia leggermente a bollire (dopo circa 35 - 60 minuti con i vasetti da 1 litro), spegnere il forno o ridurre la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

## Frutta morbida

Marmellate/ Conserve	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100°C in min.
Fragole, mirtili, lamponi, uva spina matura	160 - 170	35 - 45	-

## Frutta con noccioli

Marmellate/ Conserve	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100°C in min.
Pere, mele cotogne, susine	160 - 170	35 - 45	10 - 15

## Verdure

Marmellate/ Conserve	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100°C in min.
Carote <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	160 - 170	50 - 60	-
Ortaggi misti in agro-dolce	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa, piselli, asparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Lasciare riposare nel forno spento.

## Forno - Pulizia e cura



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Note sulla pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

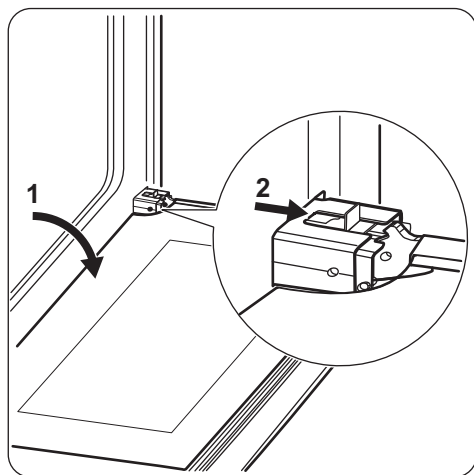
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un normale detergente.
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

## Apparecchiature in acciaio inox o in alluminio

- i** Pulire la porta del forno esclusivamente con una spugna umida. 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 della porta del forno

Per facilitare la pulizia rimuovere la porta.



1. Aprire completamente la porta.
2. Spostare la guida fino a sentire un clic.

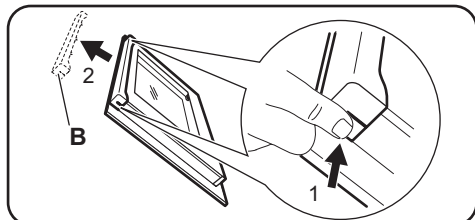
3. Chiudere la porta fino a quando la guida si blocca.
4. Rimuovere la porta.

Per togliere la porta, tirarla verso l'esterno prima da un lato e poi dall'altro. Al termine della pulizia, rimontare la porta del forno, seguendo la procedura inversa. Quando si inserisce la porta, accertarsi di sentire un clic. Se necessario, usare la forza.

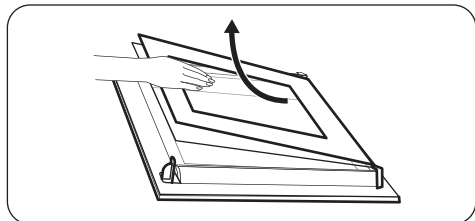
## Estrazione e pulizia dei vetri della porta

- i** Il vetro della porta del vostro forno può differire per tipo e forma da quello riprodotto nelle immagini. Il numero di pannelli in vetro può differire.

1. 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.



2. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.
3. Afferrare i cristalli della porta per il bordo superiore e toglierli uno ad uno dalla guida tirando verso l'alto.



4. Pulire i pannelli in vetro. Per installare i pannelli, eseguire gli stessi passaggi in ordine inverso.

## Sostituzione della lampadina

Mettere un panno sulla parte inferiore interna dell'apparecchiatura. Evita di danneggiare la calotta di vetro della lampadina e la cavità.



### ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche!  
 Scollegare il fusibile prima di sostituire la lampadina.  
 La lampadina e la calotta di vetro della lampadina possono essere caldi.

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

### Lampada posteriore



La calotta di vetro della lampadina è localizzata sul lato posteriore della cavità del forno.

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.
2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta da forno, termoresistente fino a 300°C. Utilizzare lo stesso tipo di lampadina.
4. Installare la calotta di vetro.

### Rimuovere il cassetto

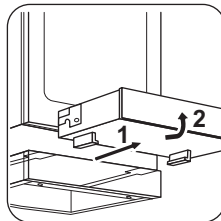


### ATTENZIONE!

Quando il forno è in uso, si può verificare un accumulo di calore nel cassetto. Non conservarvi oggetti infiammabili come ad esempio materiali per la pulizia, sacchetti di plastica, guanti da forno, carta, spray per la pulizia ecc.

Il cassetto sotto il forno può essere estratto per la pulizia.

1. Estrarre il cassetto fino all'arresto.



2. Sollevare il cassetto con una lieve angolazione e toglierlo dalle relative guide di supporto.

### Inserimento del cassetto:

1. per inserire il cassetto, appoggiarlo sulle guide di supporto. Accertarsi che si innesti correttamente nelle guide
2. Abbassare il cassetto in orizzontale e spingerlo all'interno.

## Risoluzione dei problemi



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
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.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile accendere l'apparecchiatura.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
Spia del calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione 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.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	Non sono state selezionate le impostazioni necessarie.	Verificare che tutte le impostazioni siano corrette.
La lampadina non si accende.	La lampadina è difettosa.	Sostituire la lampadina.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.

## 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 della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

### Consigliamo di annotarli in questo spazio:

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

## Installazione



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Dati tecnici

Dimensioni	
Altezza	847 - 867 mm
Larghezza	596 mm

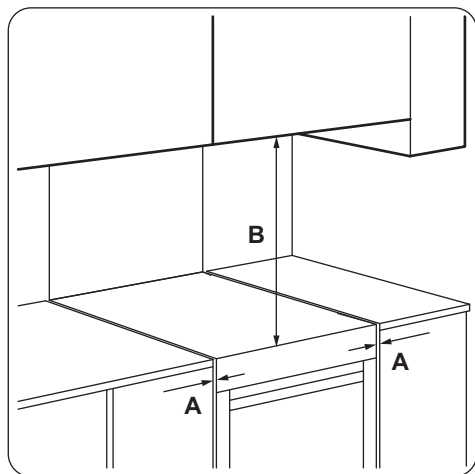
### Dimensioni

Profondità	600 mm
------------	--------

### Ubicazione dell'apparecchiatura

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

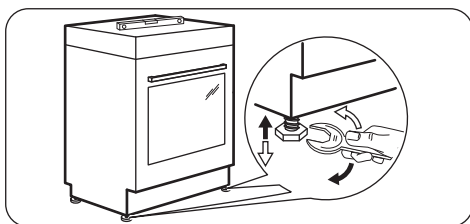




#### Distanze minime

Dimensione	mm
A	2
B	685

#### Livellamento dell'apparecchiatura



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

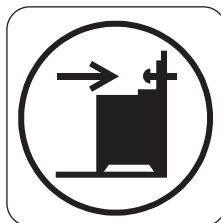
#### Protezione antiribaltamento



#### AVVERTENZA!

Installare la protezione antiribaltamento per evitare che l'apparecchiatura cada con carichi non corretti. La protezione antiribaltamento funziona soltanto se l'apparecchiatura è collocata in uno spazio corretto.

L'apparecchiatura riporta i simboli illustrati nelle immagini (dove possibile) per ricordare la necessità di installare la protezione antiribaltamento.



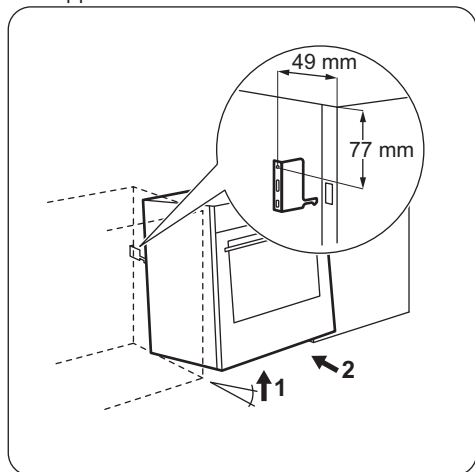
#### AVVERTENZA!

Accertarsi di installare la protezione antiribaltamento all'altezza corretta.

Verificare che la superficie dietro all'apparecchiatura sia uniforme.

1. Impostare l'altezza e l'area corrette per l'apparecchiatura prima di collegare la protezione antiribaltamento.
2. Installare la protezione antiribaltamento 77 mm in basso rispetto alla superficie superiore dell'apparecchiatura e 49 mm dal lato sinistro della stessa nel foro rotondo sulla staffa. Vedere l'illustrazione. Avvitarla al materiale solido o usare un apposito rinforzo (parete).
3. Il foro si trova sul lato sinistro del retro dell'apparecchiatura. Vedere l'illustrazione. Sollevare il lato anteriore dell'apparecchiatura (1) e posizionarlo nel

centro dello spazio tra i ripiani (2). 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



### ATTENZIONE!

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.

Tipi di cavo applicabili: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

## Efficienza energetica

### Informazioni prodotto per piano di cottura conformi alla norma UE 66/2014

Identificativo modello	ZCV65020WA	
Tipo di piano di cottura	Piano di cottura all'interno di una cucina indipendente	
Numero di zone di cottura	4	
Tecnologia di calore	Riscaldatore radiante	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra	18,0 cm
	Posteriore sinistra	14,5 cm
	Anteriore destra	14,5 cm
	Posteriore destra	18,0 cm
Consumo energetico per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	182,1 Wh/kg
	Posteriore sinistra	181,8 Wh/kg
	Anteriore destra	181,8 Wh/kg
	Posteriore destra	172,7 Wh/kg
Consumo energetico del piano di cottura (EC electric hob)	179,6 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	ZCV65020WA
Indice di efficienza energetica	106.0
Classe di efficienza energetica	A
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.98 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.89 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	68 l
Tipo di forno	Forno all'interno di una cucina indipendente
Massa	46.5 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

L'apparecchiatura è dotata di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

- **Suggerimenti generali**
  - Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa adeguatamente quando l'apparecchiatura è in funzione e mantenerla chiusa il più possibile durante la cottura.
  - Utilizzare piatti in metallo per migliorare il risparmio energetico.

- Se possibile, sistemare il cibo nel forno senza riscaldarlo.
- Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.
- Utilizzare il calore residuo per scaldare altri cibi.
- **Cottura con ventola** - se possibile, utilizzare le funzioni di cottura che prevedono la ventola per risparmiare energia.
- **Mantenimento in caldo del cibo** - Se si desidera utilizzare il calore residuo per mantenere in caldo una pietanza, scegliere l'impostazione della temperatura più bassa possibile.

**Servizio clienti**

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B 4052 Basel		
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](http://www.erecycling.ch)









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



867307820-A-452014