User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZCV65201WA

BG Ръководство за употреба 2
Готварска печка

PT Manual de instruções 27
Fogão

ZANUSSI

ПОСЕТЕТЕ НАШИЯ УЕБСАЙТ ЗА:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:
www.zanussi.com/support

⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не е отговорен за контузии или наранявания в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно за достъп място за справка в бъдеще.

БЕЗОПАСНОСТ ЗА ДЕЦАТА И ХОРАТА С ОГРАНИЧЕНИ СПОСОБНОСТИ



ВНИМАНИЕ!
Риск от задушаване, нараняване или трайно увреждане.

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Дръжте всичките опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

ОСНОВНА БЕЗОПАСНОСТ

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.

- Този уред трябва да е свързан към захранването с кабел тип H05VV-F, за да издържа на температурата на задния панел.
- Този уред е предназначен за употреба до височина от 2000 метра над морското равнище.
- Този уред не е предназначен за използване на кораби, лодки или други плавателни съдове.
- Не инсталирайте уредът зад декоративна врата, за да предотвратите прегряване.
- Не поставяйте уреда върху основа.
- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пържене с мазнина или олио, без надзор, може да е опасно и да предизвика пожар.
- НИКОГА не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да се наблюдава постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте абразивни, почистващи препарати или остри метални прибори при почистване на стъклената врата на фурната или стъклото на капака на готв. плот, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху готв. плот, тъй като могат да се загреят.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да

изключите уреда от електрическата мрежа. В противен случай се свържете с оторизирания сервизен център.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди ремонтиране изключете захранването.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Ключът за изключване трябва да бъдат свързан с електрическа мрежа, в съответствие с правилата при окабеляване.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ИНСТАЛИРАНЕ

ВНИМАНИЕ! Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Премахнете всякакво опаковане.
- Не монтирайте или използвайте наранен уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Кухненският шкаф и жлеба трябва да имат подходящи размери.
- Спазвайте минималната дистанция от други уреди и елементи.
- Уверете се, че уреда е инсталиран под и в близост до сигурни структури.
- Някои от частите на уреда са носещи. Оградете уреда с мебели, за да предотвратите допир до опасни части.
- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Това предотвратява

падането на гореща посуда от уреда, когато вратата или прозореца са отворени.
- Стабилизирайте уреда, за да предотвратите спъване в него. Вижте глава Инсталиране.

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА



ВНИМАНИЕ! Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се извършат от квалифициран електричар.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не зползвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда, особено когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.

УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ! Опасност от нараняване или изгаряния. Опасност от токов удар.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.



ВНИМАНИЕ! Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далеч от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които се освобождават от много нагорещеното масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при по-ниски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.



ВНИМАНИЕ! Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.

  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Не оставяйте горещи готварски съдове върху командното табло.
- Не оставяйте готварски съдове на врят на сухо.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или готварски съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда или директно на дъното на уреда.
- Съдове за готвене от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да доведат до надраскване. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по плочата за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ! Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка, изключете фурната. Изключете щепсела от контакта.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

ВЪТРЕШНО ОСВЕТЛЕНИЕ



ВНИМАНИЕ! Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

ОБСЛУЖВАНЕ

- За поправка на уредът, свържете се с оторизиран сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

ИЗХВЪРЛЯНЕ



ВНИМАНИЕ! Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца или домашни любимци в уреда.

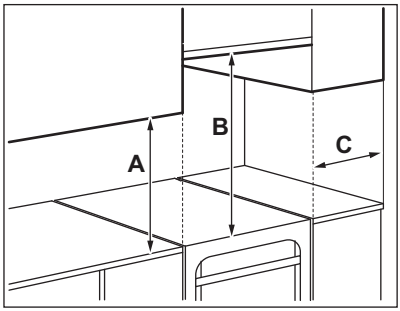
ИНСТАЛИРАНЕ

ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ НА УРЕДА

Можете да монтирате своя самостоятелно стоящ уред с шкафове от едната или от двете страни, както и в ъгъл.

Относно минимални разстояния на поставяне, проверете таблицата.



Минимални разстояния

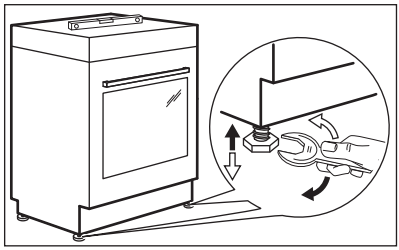
Размери	мм
A	400
B	650
C	150

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж	230 V
Честота	50 - 60 Hz
Клас на уреда	1

Размер	mm
Височина	858
Ширина	600
Дълбочина	600

НИВЕЛИРАНЕ НА УРЕДА



Използвайте малките крачета отдолу на уреда, за да нивелирате най-горното ниво с останалите повърхности.

ЗАЩИТА ПРОТИВ НАКЛАНЯНЕ

Задайте правилната височина и зона за уреда, преди да поставите защитата против накланяне.

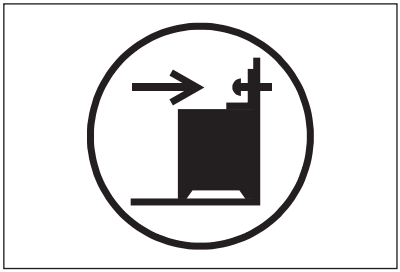
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Задължително монтирайте защитата против накланяне на правилната височина.

Уверете се, че повърхността зад уреда е гладка и равна.

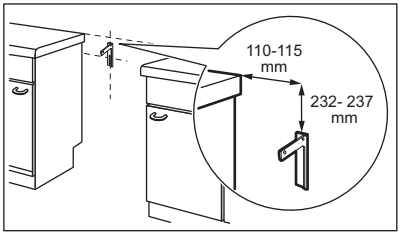
Трябва да монтирате защитата против накланяне. В противен случай уредът може да се наклони.

Този електроуред има символ, показан на фигурата (ако е приложимо), за да ви напомня за инсталацията на защитата против накланяне.





1. Монтирайте защитата против накланяне на 232 - 237 мм надолу от най-горната повърхност на уреда и на 110 - 115 мм от страната на уреда в кръглата дупка на скобата. Завийте я в солидния материал или използвайте подходяща опора (стена).



2. Можете да намерите отвора от лявата страна на гърба на уреда. Повдигнете предната част на уреда и я поставете по средата на пространството между шкафовете. Ако пространството между шкафовете е по-голямо от ширината на уреда, трябва да регулирате страничните разстояния, за да центрирате уреда.

Ако сте променили размерите на печката, трябва да изравните правилно средството против преобръщане.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ако пространството между шкафовете е по-голямо от ширината на уреда, трябва да регулирате страничните разстояния спрямо центъра на уреда.

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ИНСТАЛАЦИЯ

ВНИМАНИЕ! Производителят не поема отговорност, ако вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава "Безопасност".

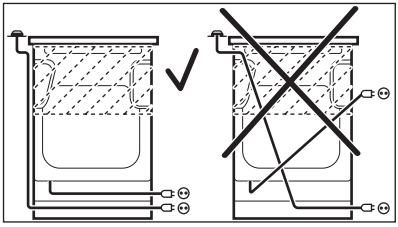
Този уред се доставя без щепсел или захранващ кабел.

ВНИМАНИЕ! Преди да свържете захранващия кабел към клемата, измерете напрежението между фазите в мрежата на дома ви. След това, вижте етикета за инсталация на гърба на уреда, за да използвате правилната електрическа инсталация. Този ред на стъпки предпазва от грешки и повреди при инсталацията на електрическите компоненти на уреда.

Приложими видове кабели за различни фази:

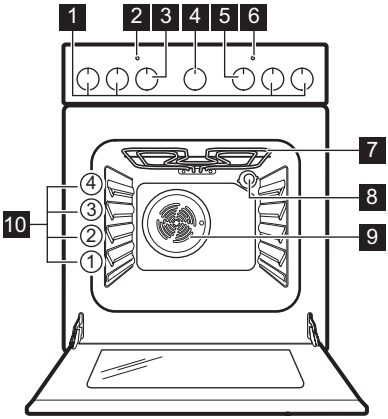
Фаза	Минимален размер кабел
1	3x6.0 mm²
3 с неутрал.	5x1.5 mm²

ВНИМАНИЕ! Захранващият кабел не трябва да опира частта на уреда, засенчена на илюстрацията.



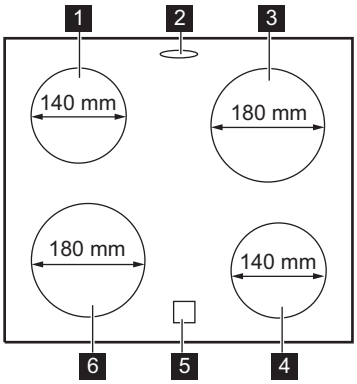
ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

ОБЩ ПРЕГЛЕД



1. Ключове за готв. плот
2. Индикатор/символ за температура
3. Ключ за температура
4. Ключ за брояча на минути
5. Ключ за функциите на фурната
6. Индикатор/лампа/символ за готв. плот
7. Нагревател
8. Лампа
9. Вентилатор
10. Позиции на рафтовете

РАЗПОЛОЖЕНИЕ НА ПОВЪРХНОСТТА ЗА ГОТВЕНЕ



1. Зона за готвене, 1200 W
2. Изход за пара - броят и позицията зависят от модела
3. Зона за готвене, 1700 W
4. Зона за готвене, 1200 W
5. Индикатор за остатъчна топлина
6. Зона за готвене, 1700 W

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- **Скара**
  За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Тава за печене**
  За сладкиши и курабийки.
- **Отделение за съхранение**
  Отделението за съхранение се намира под вътрешността на фурната. За да използвате това отделение, вдигнете долната предна вратичка, след което я издърпайте надолу.

ВНИМАНИЕ! Отделението за съхранение може да се нагрее, когато уредът работи.

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

ПЪРВОНАЧАЛНО ПОЧИСТВАНЕ

Отстранете всички аксесоари от фурната.

Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете фурната и аксесоарите преди първата употреба.

Поставете аксесоарите в първоначалната им позиция.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Загрейте празния уред предварително, за да изгорите остатъчната мазнина.

1. Задайте функцията и максималната температура.
2. Оставете уреда да работи 1 час.
3. Задайте функцията и задайте максималната температура. Максималната температура при тази функция е 210 °C.
4. Оставете уреда да работи 15 минути.

Принадлежностите могат да се нагреят повече от обичайното. От уреда може да излиза миризма и дим. Това е нормално. Осигурете достатъчна вентилация в помещението.

ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

НАСТРОЙКА НА НАГРЯВАНЕ

Символи	Функция
0	Изключено положение
1 - 6	Степен на нагряване

Използвайте остатъчната топлина, за да намалите консумацията на електричество. Деактивирайте зоната за готвене около 5 - 10 минути преди да завършите процеса на готвене.

Завъртете ключа за избраната зона за готвене на необходимата настройка на топлина.

Индикаторът за регулиране на плочите светва.

За приключване на процеса на готвене, завъртете кръговия регулатор в изключено положение.

Ако всички зони за готвене са изключени, индикаторът за регулиране на плочите изгасва.

ИНДИКАТОР ЗА ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

ВНИМАНИЕ! Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина.

Индикаторът светва, когато някоя от зоните за готвене е гореща.

ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

ГОТВАРСКИ СЪДОВЕ

Резултатите от готвенето зависят от материала за готвене

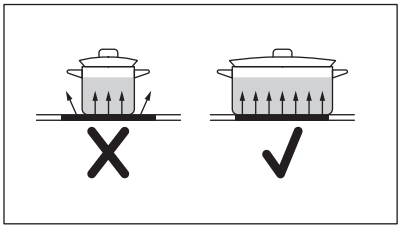
- **препоръчителни:** алуминий, мед
- **непрепоръчителни:** неръждаема стомана, чугун

Дъното на готварския съд трябва да е колкото може по-дебело и равно.
Уверете се, че дъната на тенджерите са чисти и сухи, преди да ги поставите на повърхността на котлона.

Не използвайте съдове за готвене на керамичния плот с основи с ясно изразени ръбове, напр. чугунени тигани. Те могат да надраскат или изтъркат повърхността на плота за постоянно.

Кухненски съдове, изработени от емайлирана стомана и с алуминиеви или медни дъна, могат да предизвикат промяната в цвета на стъклокерамичната повърхност.

За да спестите енергия и да гарантирате, че плота работи правилно, дъното за съдове трябва да има подходящ минимален диаметър (поне същият като диаметъра на зоната).



ПРИМЕРИ НА ПРИЛОЖЕНИЯ ЗА ГОТВЕНЕ

Температурна настройка:	Приложение:
1	Поддържане в топло състояние
2	Леко варене на тих огън
3	Варене на тих огън
4	Пържене / запичане
5	Кипване
6	Кипване / бързо пържене / дълбоко пържене

ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

- Почиствайте плочата след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с почистено дъно.
- Надраскванията или тъмни петна по повърхността не влияят върху функционирането на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плочата.
- Използвайте специална стъргалка за стъкло.

ПОЧИСТВАНЕ НА ПЛОЧАТА

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.
- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте микс от бакпулвер и лимонов сок или оцет.

ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

АКТИВИРАНЕ И ДЕАКТИВИРАНЕ НА УРЕДА

Зависи от модела, ако вашият уред има лампи, символи на ключа или индикатори:

- Лампичката светва, когато уредът работи.
- Символът показва дали ключът управлява някоя от зоните за готвене, функциите на фурната или температурата.
- Индикаторът светва, когато фурната се нагрява.

1. Завъртете ключа за функция на фурната, за да изберете функция.
2. Завъртете копчето за температурата, за да изберете температура.
3. За да деактивирате уреда, завъртете копчетата за функциите на фурната и на температурата до позиция изключено.

ПРЕДПАЗЕН ТЕРМОСТАТ

Неправилната работа с уреда или повредата на някои компоненти може да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА

Символ	Функция на фурната	Приложение
0	Изключена позиция	Фурната е изключена.
	Традиционно готвене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
	Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб Максималната температура при тази функция е 210°C.
	Долно нагряване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
	Готвене с вентилатор	За печене на месни и/или тестени храни, при еднаква температура на приготвяне, на повече от едно нива, без обмяна на миризми.
	Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната. За да използвате тази функция, ключът за температурата трябва да бъде в изключено положение.

Символ	Функция на фурната	Приложение
	Печене при влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети", Печене при влажност. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената температура. Нагревателната мощност може да се намали. За общи препоръки за енергоспестяване вижте „Енергийна ефективност", Фурна - Икономия на енергия. Тази функция бе използвана за отговаряне на класа на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1.

ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

ТАЙМЕР

Използвайте, за да настроите обратно броене.

Тази функция не влияе върху работата на уреда.

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Завъртете кръговия регулатор за настройка на таймера докрай и след това го върнете на желаното време.

Когато времето изтече, прозвучава сигнал.

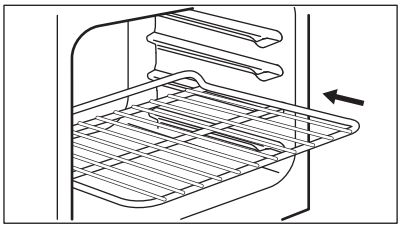
ФУРНА - ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

ПОСТАВЯНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

Скара:

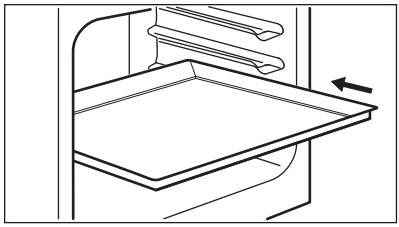
Скарата има специална форма в задната част, която помага за циркулация на топлината.



Поставете рафта на правилната позиция за рафт. Уверете се, че не докосва задната стена на фурната.

Тава:

Не вкарвайте тавата за печене докрай към задната стена на фурната. Това предотвратява циркулирането на топлината около тавата. Храната може да загори, особено в задната част на тавата.



Поставете тавата или дълбокия тиган върху позицията на скарата. Уверете се, че не докосва задната стена на фурната.

ФУРНА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Температурата и времето за печене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

- Уредът има четири позиции на полиците. Позициите на рафтовете се броят от дъното на уреда.
- Уредът е снабден със специална система, която задвижва въздуха и постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви на пара и да се поддържат ястията меки отвътре и хрупкави отвън. Тя намалява до минимум времето за готвене и консумацията на електроенергия.
- В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. Това е нормално. Винаги отстъпвайте от уреда, когато отваряте вратичката по време на готвене. За да намалите конденза, включете уреда да работи 10 минути преди готвене.
- Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.
- При готвене не поставяйте съдове директно на дъното на уреда и не покривайте компонентите с алуминиево фолио. Това може да промени резултатите от печенето и да повреди емайла на фурната.

ПЕЧЕНЕ

- Вашата фурна може да пече по-различно от досегашния ви фурна. Задайте обичайните настройки, като температура, време за готвене и нива на скарата според стойностите в таблиците.
- Първия път използвайте по-ниската температура.
- Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.
- Можете да удължите времето за печене с 10 – 15 минути, ако печете кейкове на повече от едно ниво.
- Кейкове и сладки с различни височини първоначално невинаги се запичат равномерно. Ако това се случи, не променяйте настройката на температурата. Различията се изглаждат по време на печенето.
- Тавите във фурната могат да се огънат/ изкривят по време на печене. Когато тавите изстинат, изкривяването изчезва.

ПЕЧЕНЕ НА КЕКСОВЕ

- Не отваряйте вратичката на фурната, преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.
- Ако използвате едновременно две тавички за печене, оставете едно празно ниво между тях.

ПРИГОТВЯНЕ НА МЕСО И РИБА

- Използвайте дълбоката тава за много мазна храна, за да предпазите фурната от петна, които могат да бъдат постоянни.
- Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.
- За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в дълбоката тава. След като водата се изпари, доливайте още, за да не кондензира димът.

ВРЕМЕНА ЗА ГОТВЕНЕ

Времената за приготвяне зависят от типа на храната, нейната консистенция и обем.

Първоначално, проследете резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време на готвене и др.) за вашите съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

Храна	Количество (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Сладкиши на пръчици	250	150	25 - 30	3	тава за печене
Равна торта [1)]	1000	160 - 170	30 - 35	2	тава за печене
Тестен кейк с ябълки	2000	170 - 190	40 - 50	3	тава за печене
Палачинка в тава	1500	160 - 170	45 - 55 [2)]	2	тава за печене
Пиле, цяло	1350	200 - 220	60 - 70	2	скара
				1	тава за печене
Пиле, половинка	1300	190 - 210	35 + 30	3	скара
				1	тава за печене
Свински котлет на скара	600	190 - 210	30 - 35	3	Скара
				1	тава за печене
Питки [3)]	800	230 - 250	10 - 15	2	тава за печене
Тестен кейк с пълнеж [4)]	1200	170 - 180	25 - 35	2	тава за печене
Пица	1000	200 - 220	25 - 35	2	тава за печене
Чийзкейк	2600	170 - 190	60 - 70	2	тава за печене
Швейцарски ябълков десерт [4)]	1900	200 - 220	30 - 40	1	тава за печене
Коледен кейк [4)]	2400	170 - 180	55 - 65 [5)]	2	тава за печене
Киш Лорен [4)]	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 кръгла тава (диаметър: 26 см)
Селски хляб [6)]	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 алуминиеви тави (дължина: 20 см)
Румънски пандишпан [1)]	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 алуминиеви тави (дължина: 25 см) на едно и също ниво

Храна	Количество (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Румънски пандишпан - традиционен	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 алуминиеви тави (дължина: 25 см) на едно и също ниво
Тестени кифлички [4]	800	200 - 210	10 - 15	2	тава за печене
Плодово руло [1]	500	150 - 170	15 - 20	1	тава за печене
Целувки	400	100 - 120	40 - 50	2	тава за печене
Сладкиш от маслено тесто [4]	1500	180 - 190	25 - 35	3	тава за печене
Маслена торта [1]	600	180 - 200	20 - 25	2	тава за печене

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.
2) След като изключите уреда, оставете кейка във фурната за 7 минути.
3) Загрейте фурната предварително за 20 минути.
4) Загрейте фурната предварително за 10 - 15 минути.
5) След като изключите уреда, оставете кейка във фурната за 10 минути.
6) Задайте температурата на 250 °C и загрейте предварително фурната за 18 минути.

ГОТВЕНЕ С ВЕНТИЛАТОР

Храна	Количество (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Сладкиши на пръчици [1]	250	145	25	3	тава за печене
Сладкиши на пръчици [1]	250 + 250	145	25	1 + 3	тава за печене
Равна торта [1]	1000	150	30	2	тава за печене
Равна торта [1]	1000 + 1000	155	40	1 + 3	тава за печене
Тестен кейк с ябълки	2000	170 - 180	40 - 50	3	тава за печене

Храна	Количество (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Ябълков пай	1200 + 1200	175	55	2	2 кръгли алуминиеви тави (диаметър: 20 см) на едно и също ниво
Малки торти [1]	500	155	30	2	тава за печене
Малки торти [1]	500 + 500	155	40	1 + 3	тава за печене
Пандишпан без мазнини [1]	350	160	30	1	1 кръгла алуминиева тава (диаметър: 26 см)
Палачинка в тава	1200	150 - 160	30 - 35 [2]	2	тава за печене
Пиле, цяло	1400	180	55	2	скара
				1	тава за печене
Свинско печено	800	170 - 180	45 - 50	2	скара
				1	тава за печене
Тестен кейк с пълнеж	1200	150 - 160	20 - 30	2	тава за печене
Пица	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	тава за печене
Пица	1000	190 - 200	25 - 35	2	тава за печене
Чийзкейк	2600	160 - 170	40 - 50	1	тава за печене
Швейцарски ябълков десерт [3]	1900	180 - 200	30 - 40	2	тава за печене
Коледен кейк [1]	2400	150 - 160	35 - 40 [2]	2	тава за печене
Киш Лорен [3]	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 кръгла тава (диаметър: 26 см)

Храна	Количество (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Селски хляб [4]	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	тава за печене
Румънски пандишпан [3]	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 алуминиеви тави (дължина: 25 см) на едно и също ниво
Румънски пандишпан - традиционен	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 алуминиеви тави (дължина: 25 см) на едно и също ниво
Тестени кифлички [1]	800	190	15	3	тава за печене
Тестени кифлички [5]	800 + 800	190	15	1 + 3	тава за печене
Плодово руло [1]	500	150 - 160	15 - 20	3	тава за печене
Целувки	400	110 - 120	30 - 40	2	тава за печене
Целувки	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	тава за печене
Сладкиш от маслено тесто, поръсен с трохи от тесто	1500	160 - 170	25 - 35	3	тава за печене
Пандишпан [1]	600	150 - 160	25 - 35	2	тава за печене
Маслена торта [1]	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	тава за печене

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.
2) След като изключите уреда, оставете кейка във фурната за 7 минути.
3) Загрейте фурната предварително за 10 - 15 минути.
4) Задайте температурата на 250 °C и загрейте предварително фурната за 10 - 20 минути.
5) Загрейте фурната предварително за 15 минути.

ПЕЧЕНЕ ПРИ ВЛАЖНОСТ

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Хляб и пица				
Питки	190	25 - 30	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Хлебчета	200	40 - 45	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Замразена пица 350 г	190	25 - 35	2	скара
Кексчета в тва за печене				
Швейцарско руло	180	20 - 30	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Брауни	180	35 - 45	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Кексчета във фолио				
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамични рамекини на скарата
Основа за пандишпанен флан	180	25 - 35	2	метална основа за флан на скарата
Пандишпанова торта	150	35 - 45	2	кексова форма върху скарата
Риба				
Риба в пликове 300 г	180	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Цяла риба 200 г	180	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Рибно филе 300 г	180	30 - 40	2	тиган за пица на скарата
Месо				
Месо в плик 250 г	200	35 - 45	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Месни шишчета 500 г	200	30 - 40	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Малки печива				
Бисквитки	170	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Френски макарони	170	40 - 50	2	тава за печене или грил/тиган за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Мъфини	180	30 - 40	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Солени крекери	160	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Маслени бисквити	140	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Тарталети	170	20 - 30	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Вегетариански				
Смесени зеленчуци в плик 400 г	200	20 - 30	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Омлет	200	30 - 40	2	тиган за пица на скарата
Зеленчуци на тава 700 г	190	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ИЗПИТАТЕЛНИ ЛАБОРАТОРИИ

Храна	Функция	Температура (°C)	Принадлежности	Положение на скарата	Време (мин)
Малки кексчета (16 броя/тава)	Традиционно готвене	160	тава за печене	3	20 - 30
Малки кексчета (16 броя/тава)	Готвене с вентилатор	150	тава за печене	3	20 - 30
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Традиционно готвене	190	скара	1	65 - 75
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Готвене с вентилатор	180	скара	2	70 - 80
Пандишпан без масло	Традиционно готвене	180	скара	2	20 - 30
Пандишпан без масло	Готвене с вентилатор	160	скара	2	25 - 35
Сладкиши от маслено тесто/сладкиши на пръчици	Традиционно готвене	140	тава за печене	3	15 - 30

Храна	Функция	Температура (°C)	Принадлежности	Положение на скарата	Време (мин)
Сладкиши от маслено тесто/сладкиши на пръчици	Готвене с вентилатор	140	тава за печене	3	20 - 30

ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

БЕЛЕЖКИ ОТНОСНО ПОЧИСТВАНЕТО

- Почиствайте лицевата част на фурната с мека кърпа, гореща вода и препарат за почистване.
- За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.
- Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар.
- Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.
- Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.
- Ако са налични незалепващи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри предмети или в съдомиялна машина. Това може да повреди незалепващото покритие.

УРЕДИ ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА ИЛИ АЛУМИНИЙ

За почистване на вратичката на фурната използвайте само влажна кърпа или мокра гъба. Подсушете с мека кърпа.
Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната.
Почиствайте командното табло на фурната, като следвате същите предпазни мерки.

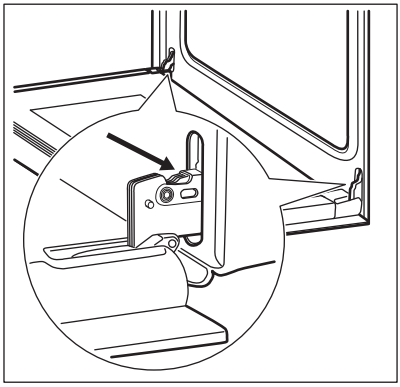
ПОЧИСТВАНЕ НА ВРАТИЧКАТА НА ФУРНАТА

Вратичката на фурната има два стъклени панела. Можете да извадите вратичката на фурната и вътрешния стъклен панел, за да го почистите.

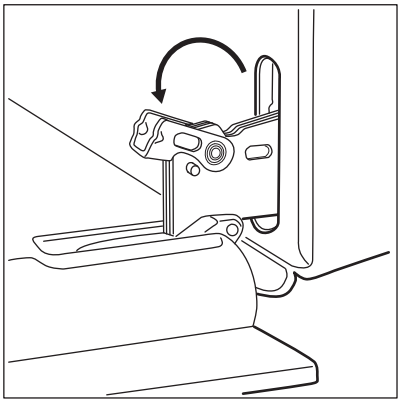
Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите вътрешния стъклен панел преди да сте свалили вратичката на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте уреда без вътрешния стъклен панел.

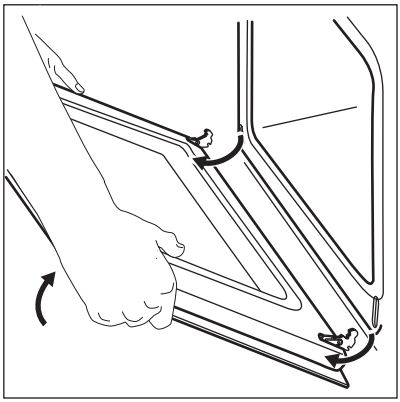
1. Отворете докрай вратичката и хванете двете й панти.



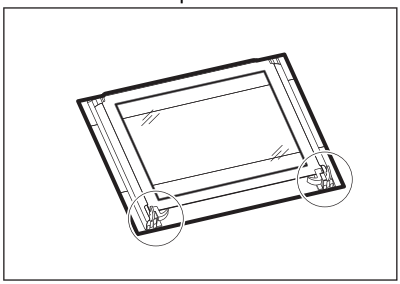
2. Повдигнете и завъртете лостчетата на двете панти.



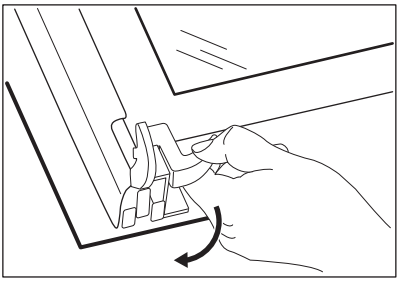
3. Затворете вратичката на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.



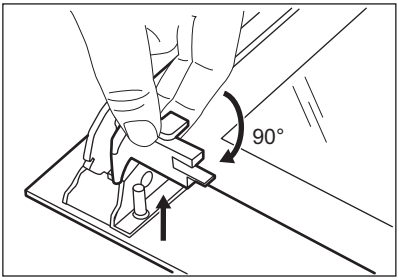
4. Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.



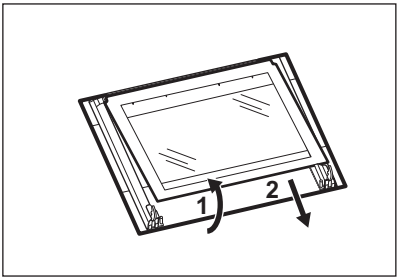
5. Освободете системата за заключване, за да извадите вътрешния стъклен панел.



6. Завъртете двата фиксатора на 90° и ги извадете от гнездата им.



7. Първо внимателно повдигнете и след това отстранете стъкления панел.

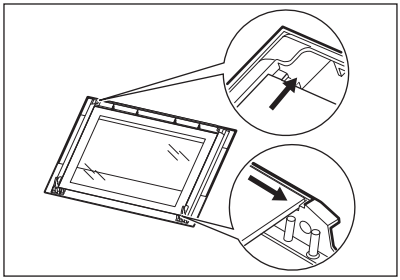


8. Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел.

Когато почистването е завършено, монтирайте стъкления панел и вратичката на фурната. Направете гореизброените стъпки в обратен ред.

Зоната с щампованата маркировка трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтирането, повърхността на рамката на стъкления панел върху зоните със ситов печат не е грапава при допир.

Уверете се, че монтирате вътрешния стъклен панел правилно в гнездото.



СМЯНА НА КРУШКАТА

Поставете парче плат на дъното на вътрешността на уреда. Това предпазва от повреди стъкления капак на лампичката и вътрешността на фурната.

ВНИМАНИЕ! Опасност от електрически удар! Прекъснете предпазителя преди да заменяте лампичката.
Лампата и стъкленият капак може да са горещи.

1. Деактивирайте уреда.
2. Извадете предпазителите от таблото или деактивирайте от мрежовия прекъсвач.

Задната лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампичката обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °C.
4. Монтирайте стъкления капак.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

КАК ДА ПОСТЪПИТЕ, АКО...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате уреда.	Уредът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.
Не можете да активирате или работите с плочата. Фурната не нагрява.	Бушона е изгърмял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да падат, се обадете на квалифициран електротехник.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат в списъка.	Има електрическа повреда.	Изключете уреда посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото, след което го включете отново. Ако екранът отново показва същото съобщение за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
Не можете да активирате или работите с плочата.	Бушона е изгърмял.	Включете плочата отново и задайте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Ако зоната за готвене работи достатъчно дълго, за да бъде гореща, се свържете със сервизния център.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.
Фурната не нагрява.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Необходимо е твърде много време, за да се сготвят ястията, или те се сготвят твърде бързо.	Температурата е прекалено ниска или прекалено висока.	Регулирайте температурата, ако е необходимо. Следвайте указанията в ръководството на потребителя.

ДАННИ ЗА ОБСЛУЖВАНЕ

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са на табелката с данни. Тази табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на уреда. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме да запишете данните тук:

Модел (MOD.)	.....
PNC (номер на продукт)	.....
Сериен номер (S.N.)	.....

ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

ПРОДУКТОВА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ГОТВАРСКИ ПЛОТ СПОРЕД ЕС 66/2014

Идентификация на модела	ZCV65201WA	
Тип готварски плот	Готварски плот на самостоятелна печка	
Брой зони за готвене	4	
Загряваща технология	Лъчист нагревател	
Диаметър на кръгли зони за готвене (Ø)	Задна лява Задна дясна Предна дясна Предна лява	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Задна лява Задна дясна Предна дясна Предна лява	180,3 Wh / kg 179,4 Wh / kg 180,3 Wh / kg 179,4 Wh / kg
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)		179,9 Wh / kg

EN 60350-2 - Битови електрически уреди за готвене - Част 2: Котлони - Методи за измерване на ефективността.

КОТЛОНИ- ЕНЕРГО СПЕСТЯВАНЕ

Може да спестите енергия по време на ежедневното ви готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загрявате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.
- Дъното на съдът за готвене трябва да има същият диаметър като зоната за готвене.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

ПРОДУКТОВ ФИШ И ИНФОРМАЦИЯ ЗА ФУРНИ СПОРЕД EU 65-66/2014

Име на доставчик	Zanussi
Идентификация на модела	ZCV65201WA
Индекс на енергийна ефективност	94.9
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0,84 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0,74 kWh/цикъл

Брой обеми на фурната	1
Източник на топлина	Електричество
Сила на звука	54 л
Тип на фурната	Фурна на печка
Маса	46.0 кг

EN 60350-1 - Битови електрически уреди за готвене - Част 1: Гами, фурни, парни фурни и грилове – Методи за измерване на производителността.

ФУРНА - ЕНЕРГОСПЕСТЯВАНЕ



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневното готвене.

Общи съвети

Уверете се, че вратичката на фурната е затворена добре, когато фурната работи. Не отваряйте вратичката твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратичката чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални съдове, за да подобрите енергоспестяването

При възможност не загрявайте предварително фурната, преди да поставите храната вътре.

Когато готвенето е с времетраене, по-дълго от 30 минути, намалете температурата на фурната до минималната 3-10 минути преди края на зададеното времетраене, в зависимост какво е то. Храната продължава да се готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Когато приготвяте няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

Подгряване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли.

Печене при влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене. За допълнителни детайли вижте „Фурна - Всекидневна употреба", глава „Функции на фурната”.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа ♺. Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символал ⍁, заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

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

VISITE O NOSSO WEBSITE PARA:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:
www.zanussi.com/support

⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

SEGURANÇA PARA CRIANÇAS E PESSOAS VULNERÁVEIS

⚠ **AVISO!**
Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

SEGURANÇA GERAL

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.

- Este aparelho tem de ser ligado à alimentação eléctrica com um cabo do tipo H05VV-F que suporta a temperatura do painel traseiro.
- Este aparelho não pode ser utilizado a uma altitude superior a 2000 metros acima do nível do mar.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado em navios, barcos ou outras embarcações.
- Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa, para evitar sobreaquecimentos.
- Não instale o aparelho sobre uma plataforma.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- ATENÇÃO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objectos sobre as zonas de aquecimento.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro ou o vidro da tampa da placa, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica. Se o aparelho estiver ligado à rede eléctrica directamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro eléctrico para desligar o aparelho da alimentação

eléctrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas ou constantemente vigiadas.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer acção de manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Se o cabo de alimentação eléctrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos eléctricos.
- O dispositivo de corte da ligação tem de estar incorporado nas ligações fixas de acordo com os regulamentos eléctricos aplicáveis.
- AVISO: Utilize apenas protecções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as protecções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

INSTALAÇÃO

⚠ **AVISO!** A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de protecção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- É necessário que o armário de cozinha e a cavidade tenham dimensões adequadas.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Certifique-se de que as estruturas que ficarem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- Algumas peças do aparelho transportam corrente elétrica. Oculte o aparelho num móvel

de cozinha para impedir que alguém toque nas partes perigosas.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Certifique-se de que instala algum meio de estabilização para evitar que o aparelho tombe. Consulte o capítulo “Instalação”.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA



AVISO! Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.

UTILIZAÇÃO



AVISO! Risco de ferimentos ou queimaduras.
Risco de choque eléctrico.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.



AVISO! Risco de incêndio e explosão

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.



AVISO! Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
  - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não verta água directamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
  - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.

- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afecta o desempenho do aparelho.
- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho, nem directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que tenham a base danificada podem causar riscos. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO! Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer manutenção, desactive o aparelho.
  Desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

ILUMINAÇÃO INTERNA

AVISO! Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

ELIMINAÇÃO

AVISO! Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

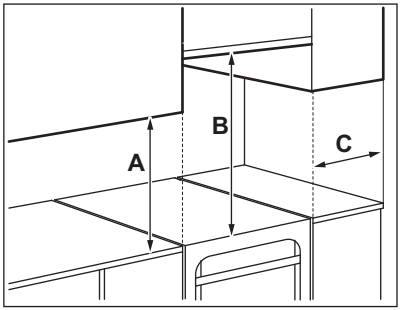
INSTALAÇÃO

AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

LOCALIZAÇÃO DO APARELHO

Pode instalar o aparelho de instalação livre em armários de um ou dois lados e de canto.

Consulte as distâncias mínimas de instalação na tabela.



Distâncias mínimas

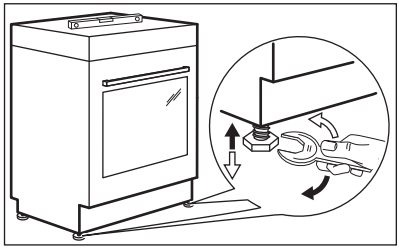
Dimensão	mm
A	400
B	650
C	150

DADOS TÉCNICOS

Voltagem	230 V
Frequência	50 - 60 Hz
Classe do aparelho	1

Dimensão	mm
Altura	858
Largura	600
Profundidade	600

NIVELAR O APARELHO



Utilize os pequenos pés na parte inferior do aparelho para colocar a superfície superior do fogão ao mesmo nível das outras superfícies.

PROTECÇÃO ANTI-INCLINAÇÃO

Defina a altura correcta e a área do aparelho antes de fixar a protecção anti-inclinação.

CUIDADO! Certifique-se de que instala a protecção anti-inclinação na altura correcta.

Certifique-se de que a superfície por trás do aparelho é lisa.

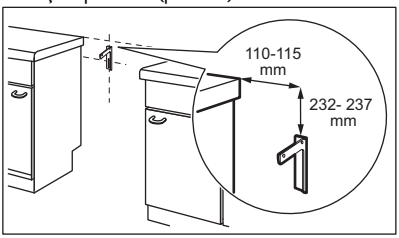
É obrigatório instalar a protecção anti-inclinação. Se não a instalar, o aparelho pode virar.

O seu aparelho tem o símbolo indicado na figura (se aplicável) para lembrar acerca da instalação da protecção anti-inclinação.





1. Instale a protecção anti-inclinação 232-237 mm abaixo da superfície superior do aparelho e 110-115 mm a partir da parte lateral do aparelho, no orifício circular do suporte. Aparafuse-a em material sólido ou utilize um reforço aplicável (parede).



2. O orifício encontra-se no lado esquerdo da parte de trás do aparelho. Levante a parte da frente do aparelho e coloque-o no meio do espaço entre os armários. Se o espaço entre os armários da bancada for superior à largura do aparelho, deve ajustar a medida lateral se pretender que o fogão fique centrado.

Se alterar a posição do fogão, terá de alinhar o dispositivo anti-inclinação em conformidade.

CUIDADO! Se o espaço entre os armários da bancada for superior à largura do aparelho, deve ajustar a medida lateral se pretender que o aparelho fique centrado.

INSTALAÇÃO ELÉCTRICA

AVISO! O fabricante não se responsabiliza por problemas causados pelo não cumprimento das precauções de segurança indicadas nos capítulos relativos à segurança.

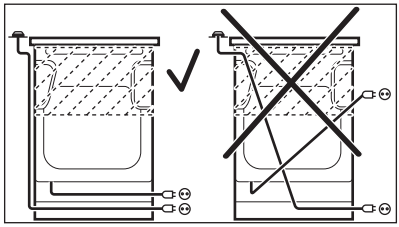
Este aparelho é fornecido sem ficha e sem cabo de alimentação.

AVISO! Antes de ligar o cabo de alimentação no terminal, meça a voltagem entre as fases da sua rede eléctrica. De seguida, consulte a etiqueta de instruções de ligação que se encontra na parte de trás do aparelho, para efectuar a instalação eléctrica correctamente. Esta ordem de passos evita erros de instalação e danos nos componentes eléctricos do aparelho.

Tipos de cabo aplicáveis em vários países:

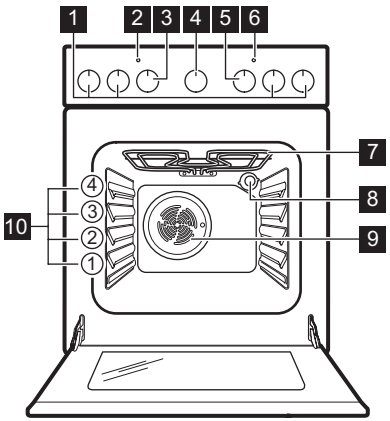
Fase	Dimensão mínima do cabo
1	3x6,0 mm²
3 com neutro	5x1,5 mm²

AVISO! O cabo de alimentação não deve tocar na parte do aparelho que está sombreada na ilustração.



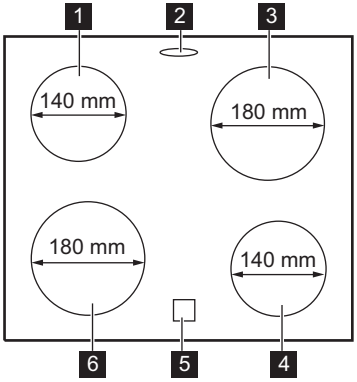
DESCRIÇÃO DO PRODUTO

DESCRIÇÃO GERAL



1. Botões da placa
2. Símbolo / indicador de temperatura
3. Botão da temperatura
4. Botão do Conta-Minutos
5. Botão das funções do forno
6. Indicador / símbolo / luz da placa
7. Resistência
8. Lâmpada
9. Ventoinha
10. Posições de prateleira

DISPOSIÇÃO DA PLACA



1. Zona de aquecimento de 1200 W
2. Saída de vapor - o número e a posição dependem do modelo
3. Zona de aquecimento de 1700 W
4. Zona de aquecimento de 1200 W
5. Indicador de calor residual
6. Zona de aquecimento de 1700 W

ACESSÓRIOS

- **Prateleira em grelha**
  Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar**
  Para bolos e biscoitos.
- **Compartimento de arrumação**
  O compartimento de arrumação encontra-se debaixo da cavidade do forno. Para utilizar o compartimento, levante a porta dianteira inferior e puxe-a para baixo.

AVISO! O compartimento de arrumação pode ficar quente quando o aparelho está em funcionamento.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

LIMPEZA INICIAL

Remova todos os acessórios do forno.

Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”.

Limpe o forno e os acessórios antes da primeira utilização.
Coloque os acessórios nas respectivas posições originais.

PRÉ-AQUECIMENTO

Pré-aqueça o aparelho vazio para queimar a gordura restante.

1. Seleccione a função e a temperatura máxima.
2. Deixe o aparelho funcionar durante 1 hora.
3. Seleccione a função e seleccione a temperatura máxima. A temperatura máxima para esta função é 210 °C.
4. Deixe o aparelho funcionar durante 15 minutos.

Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O aparelho pode emitir algum odor e fumo. Isso é normal. Certifique-se de que a circulação de ar na divisão é suficiente.

PLACA - UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

GRAU DE COZEDURA

Símbolos	Função
0	Posição Off (desligado)
1 - 6	Graus de cozedura

Utilize o calor residual para reduzir o consumo de energia. Desactive a zona de cozedura aproximadamente 5 - 10 minutos antes do fim da cozedura.

Rode o botão da zona de aquecimento seleccionada para a regulação de calor necessária.
O indicador de controlo da placa acende-se.
Para terminar o processo de cozedura, rode o botão para a posição Off (desligado).
Se todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas, o indicador de controlo da placa desliga-se.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

AVISO! O calor residual pode provocar queimaduras.

O indicador acende quando uma zona de aquecimento está quente.

PLACA - SUGESTÕES E DICAS

AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

TACHOS E PANELAS

Os resultados da cozedura dependem do material dos tachos

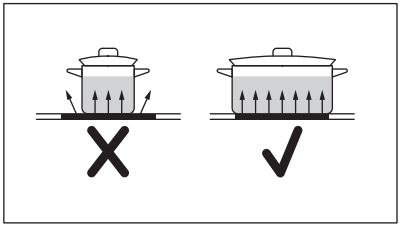
- **recomendado:** alumínio, cobre
- **não recomendado:** aço inoxidável, ferro fundido, vidro

O fundo do tacho ou panela deve ser o mais espesso e plano possível. Certifique-se de que os fundos estão limpos e secos antes de os colocar na superfície da placa.

Não utilize em placas de vitrocerâmica tachos ou panelas com com bases com arestas pronunciadas ou estrias, por exemplo, recipientes de ferro fundido. Estes poderiam riscar ou desgastar de forma permanente a superfície.

Os tachos feitos de aço esmaltado ou que tenham fundos de alumínio ou cobre poderão causar uma alteração de cor na superfície de vitrocerâmica.

Para poupar energia e garantir que a placa funciona apropriadamente, o fundo dos tachos e panela deve ter um diâmetro mínimo adequado (pelo menos o mesmo do diâmetro da zona).



EXEMPLOS DE UTILIZAÇÃO

Configuração de aquecimento:	Aplicação:
1	Manter quente
2	Lume muito brando
3	Lume brando
4	Fritar / alourar
5	Levar à fervura
6	Levar à fervura / fritura rápida / fritura profunda

PLACA - MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

INFORMAÇÕES GERAIS

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre um tacho com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

LIMPEZA DA PLACA

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, açúcar e alimentos com açúcar, caso contrário a sujidade pode danificar a placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Remova quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas parte metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remova a descoloração nas partes metálicas brilhantes:** utilize uma mistura de fermento em pó e sumo de limão ou vinagre.

FORNO - UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

ACTIVAR E DESACTIVAR O APARELHO

Os indicadores, os símbolos dos botões e as luzes do seu aparelho dependem do modelo:

- A lâmpada acende quando o aparelho está a funcionar.
- O símbolo indica se o botão controla uma das zonas de cozedura, as funções do forno ou a temperatura.
- O indicador acende quando o forno está a aquecer.

1. Rode o botão das funções do forno para seleccionar uma função do forno.
2. Rode o botão da temperatura para seleccionar uma temperatura.
3. Para desactivar o aparelho, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

Se o aparelho for utilizado incorrectamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação eléctrica. O forno volta a activar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

FUNÇÕES DO FORNO

Símbolo	Função do forno	Aplicação
0	Posição Off (desligado)	O forno está desligado.
	Calor superior/inferior	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão A temperatura máxima para esta função é 210 °C.
	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
	Cozedura ventilada	Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que uma posição de prateleira com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.
	Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados. Para utilizar esta função, o botão da temperatura tem de estar na posição de desligado (off).
	Moist Baking	Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Consulte as instruções de cozedura no capítulo “Sugestões e dicas”, Moist Baking. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura, para que a função não seja interrompida e para garantir que o forno funciona com a máxima eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode ser diferente da temperatura selecionada. A potência de aquecimento pode ser reduzida. Para conhecer as recomendações gerais para poupança de energia, consulte o capítulo “Eficiência energética”, Forno - Poupança de energia. Esta função foi utilizada para definir a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1.

FORNO - FUNÇÕES DE RELÓGIO

CONTA-MINUTOS

Utilize-o para definir uma contagem decrescente.

Esta função não afecta o funcionamento do aparelho.

1. Seleccione uma função do forno e uma temperatura.
2. Rode o botão do temporizador tanto quanto possível e rode-o novamente até ao tempo necessário.

Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro.

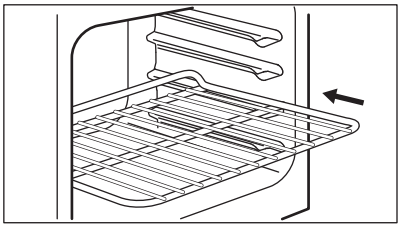
FORNO - UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

INTRODUZIR OS ACESSÓRIOS

Prateleira em grelha:

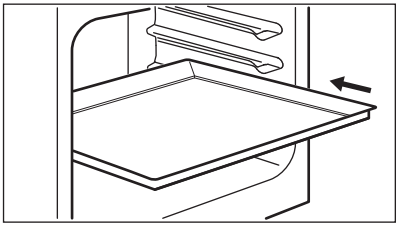
A grelha em grelha tem uma forma especial na parte de trás que ajuda o calor a circular.



Coloque a grelha na posição de prateleira correcta. Certifique-se de que não toca na parede traseira do forno.

Tabuleiro:

Não empurre o tabuleiro para assar completamente até se encostar à parede traseira da cavidade. Isso impede que o calor circule à volta do tabuleiro. Os alimentos poderão ficar queimados, sobretudo na parte de trás do tabuleiro.



Coloque o tabuleiro ou o recipiente na posição de prateleira. Certifique-se de que não toca na parede traseira do forno.

FORNO - SUGESTÕES E DICAS

AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e da quantidade dos ingredientes utilizados.

INFORMAÇÕES GERAIS

- O aparelho possui quatro posições de prateleira. Conte as posições de prateleira a partir do fundo do aparelho.
- O aparelho possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia para valores mínimos.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando

abrir a porta com o forno ligado. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

COZER

- O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. Adapte as suas regulações habituais, como a temperatura, o tempo de cozedura e a posição de prateleira, aos valores das tabelas.
- Utilize a temperatura mais baixa na primeira vez.
- Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.
- A cozedura pode demorar mais 10–15 minutos se cozer bolos em mais do que uma posição de prateleira.
- No início, os bolos com diferentes alturas não alouram uniformemente. Se isso ocorrer, não altere a regulação da temperatura. As diferenças desaparecem durante o processo de cozedura.
- Os tabuleiros podem empenar no forno durante a cozedura. Os empenos desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

COZER BOLOS

- Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.
- Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

COZINHAR CARNE E PEIXE

- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.
- Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.
- Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele secar.

TEMPOS DE COZEDURA

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume.

No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores regulações (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

AQUECIMENTO CONVENCIONAL

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Tiras de massa folhada	250	150	25 - 30	3	tabuleiro para assar
Bolo raso [1)]	1000	160 - 170	30 - 35	2	tabuleiro para assar
Bolo de levedura com maçãs	2000	170 - 190	40 - 50	3	tabuleiro para assar
Bolo de manteiga	1500	160 - 170	45 - 55 [2)]	2	tabuleiro para assar
Frango inteiro	1350	200 - 220	60 - 70	2	prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Frango, metade	1300	190 - 210	35 + 30	3	prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar
Costeleta de porco	600	190 - 210	30 - 35	3	Prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar
Pão recheado [3]	800	230 - 250	10 - 15	2	tabuleiro para assar
Bolo recheado [4]	1200	170 - 180	25 - 35	2	tabuleiro para assar
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	tabuleiro para assar
Cheesecake	2600	170 - 190	60 - 70	2	tabuleiro para assar
Tarte recheada de maçã suíça [4]	1900	200 - 220	30 - 40	1	tabuleiro para assar
Bolo de Natal [4]	2400	170 - 180	55 - 65 [5]	2	tabuleiro para assar
Quiche Lorraine [4]	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 tabuleiro redondo (diâmetro: 26 cm)
Pão camponês [6]	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 tabuleiros de alumínio (comprimento: 20 cm)
Bolo fofo romeno [1]	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 tabuleiros de alumínio (comprimento: 25 cm) na mesma posição de prateleira
Bolo fofo romeno - tradicional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 tabuleiros de alumínio (comprimento: 25 cm) na mesma posição de prateleira
Pãezinhos doces [4]	800	200 - 210	10 - 15	2	tabuleiro para assar

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Torta suíça 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	tabuleiro para assar
Merengue	400	100 - 120	40 - 50	2	tabuleiro para assar
Bolo areado 4)	1500	180 - 190	25 - 35	3	tabuleiro para assar
Bolo amanteigado 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	tabuleiro para assar

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
2) Após desligar o aparelho, deixe o bolo no forno durante 7 minutos.
3) Pré-aqueça o forno durante 20 minutos.
4) Pré-aqueça o forno durante 10-15 minutos.
5) Após desligar o aparelho, deixe o bolo no forno durante 10 minutos.
6) Regule a temperatura para 250 °C e pré-aqueça o forno durante 18 minutos.

COZEDURA VENTILADA

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Tiras de massa folhada 1)	250	145	25	3	tabuleiro para assar
Tiras de massa folhada 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	tabuleiro para assar
Bolo raso 1)	1000	150	30	2	tabuleiro para assar
Bolo raso 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	tabuleiro para assar
Bolo de levedura com maçãs	2000	170 - 180	40 - 50	3	tabuleiro para assar
Tarte de maçã	1200 + 1200	175	55	2	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 20 cm) na mesma posição de prateleira
Bolos pequenos 1)	500	155	30	2	tabuleiro para assar

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Bolos pequenos [1]	500 + 500	155	40	1 + 3	tabuleiro para assar
Pão-de-ló sem gordura [1]	350	160	30	1	1 tabuleiro de alumínio redondo (diâmetro: 26 cm)
Bolo de manteiga	1200	150 - 160	30 - 35 [2]	2	tabuleiro para assar
Frango inteiro	1400	180	55	2	prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar
Porco assado	800	170 - 180	45 - 50	2	prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar
Bolo recheado	1200	150 - 160	20 - 30	2	tabuleiro para assar
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	tabuleiro para assar
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	tabuleiro para assar
Cheesecake	2600	160 - 170	40 - 50	1	tabuleiro para assar
Tarte recheada de maçã suíça [3]	1900	180 - 200	30 - 40	2	tabuleiro para assar
Bolo de Natal [1]	2400	150 - 160	35 - 40 [2]	2	tabuleiro para assar
Quiche Lorraine [3]	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 tabuleiro redondo (diâmetro: 26 cm)
Pão camponês [4]	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	tabuleiro para assar
Bolo fofo romeno [3]	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 tabuleiros de alumínio (comprimento: 25 cm) na mesma posição de prateleira

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Bolo fofo romeno - tradicional	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 tabuleiros de alumínio (comprimento: 25 cm) na mesma posição de prateleira
Pãezinhos doces [1]	800	190	15	3	tabuleiro para assar
Pãezinhos doces [5]	800 + 800	190	15	1 + 3	tabuleiro para assar
Torta suíça [1]	500	150 - 160	15 - 20	3	tabuleiro para assar
Merengue	400	110 - 120	30 - 40	2	tabuleiro para assar
Merengue	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	tabuleiro para assar
Bolo areado	1500	160 - 170	25 - 35	3	tabuleiro para assar
Pão-de-ló [1]	600	150 - 160	25 - 35	2	tabuleiro para assar
Bolo amanteigado [1]	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	tabuleiro para assar

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
2) Após desligar o aparelho, deixe o bolo no forno durante 7 minutos.
3) Pré-aqueça o forno durante 10-15 minutos.
4) Regule a temperatura para 250 °C e pré-aqueça o forno durante 10-20 minutos.
5) Pré-aqueça o forno durante 15 minutos.

MOIST BAKING

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Pão e Pizza				
Pães de leite	190	25 - 30	2	tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Pãezinhos	200	40 - 45	2	tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Pizza congelada 350 g	190	25 - 35	2	prateleira em grelha
Bolos em tabuleiro para assar				
Torta suíça	180	20 - 30	2	tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Brownie	180	35 - 45	2	tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Bolos em forma				
Soufflé	210	35 - 45	2	seis formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha
Base de flan de massa batida	180	25 - 35	2	forma de base de flan na prateleira em grelha
Pão-de-ló	150	35 - 45	2	forma de bolo na prateleira em grelha
Peixe				
Peixe em bolsas 300 g	180	25 - 35	2	tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Peixe inteiro 200 g	180	25 - 35	2	tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Filetes de peixe 300 g	180	30 - 40	2	forma de piza na prateleira em grelha
Carne				
Carne em bolsa 250 g	200	35 - 45	2	tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Espetadas de carne 500 g	200	30 - 40	2	tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Itens pequenos cozidos				
Biscoitos	170	25 - 35	2	tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Maçapão	170	40 - 50	2	tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Queques	180	30 - 40	2	tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Bolacha salgada	160	25 - 35	2	tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Biscoitos de massa amanteigada	140	25 - 35	2	tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Tarteletes	170	20 - 30	2	tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Vegetariana				
Misto de legumes em bolsa 400 g	200	20 - 30	2	tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Omeleta	200	30 - 40	2	forma de piza na prateleira em grelha
Legumes em tabuleiro 700 g	190	25 - 35	2	tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar

INFORMAÇÃO PARA TESTES

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Acessórios	Posição de prateleira	Tempo (min.)
Bolos pequenos (16 por tabuleiro)	Calor superior/ inferior	160	tabuleiro	3	20 - 30
Bolos pequenos (16 por tabuleiro)	Cozedura ventilada	150	tabuleiro	3	20 - 30
Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Calor superior/ inferior	190	grelha	1	65 - 75
Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Cozedura ventilada	180	grelha	2	70 - 80
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/ inferior	180	grelha	2	20 - 30
Pão-de-ló sem gordura	Cozedura ventilada	160	grelha	2	25 - 35
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Calor superior/ inferior	140	tabuleiro	3	15 - 30
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Cozedura ventilada	140	tabuleiro	3	20 - 30

FORNO - MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

NOTAS SOBRE A LIMPEZA

- Limpe a parte da frente do forno com um pano macio, água morna e um agente de limpeza.
- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza próprio.

- Após cada utilização, limpe o interior do forno. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

APARELHOS DE AÇO INOXIDÁVEL OU ALUMÍNIO

Limpe a porta do forno apenas com um pano húmido ou uma esponja húmida. Seque com um pano macio. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

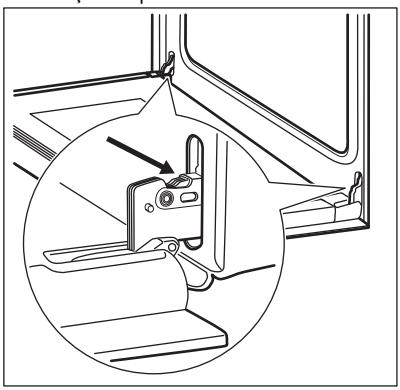
LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interno para limpar.

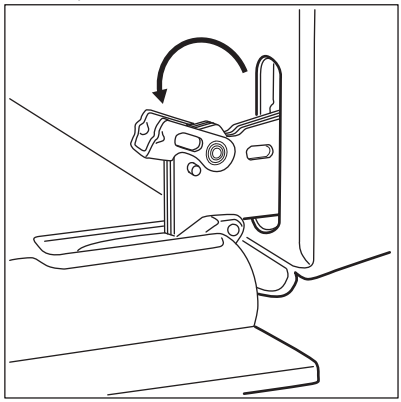
A porta do forno pode fechar-se se tentar remover o painel de vidro interior antes de remover a porta do forno.

CUIDADO! Não utilize o aparelho sem o painel de vidro interno.

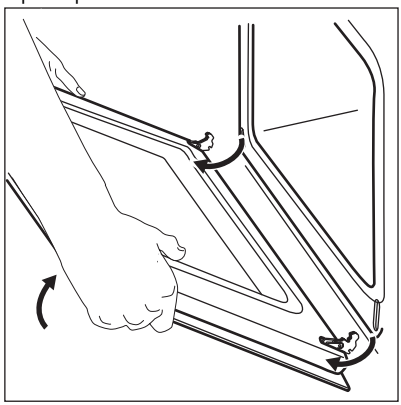
1. Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.



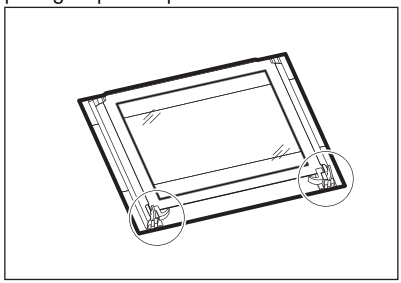
2. Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



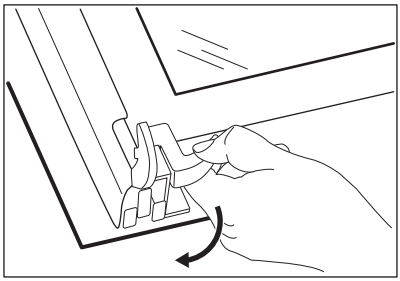
3. Feche a porta do forno até meio, chegando à primeira posição de abertura. Em seguida, puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.



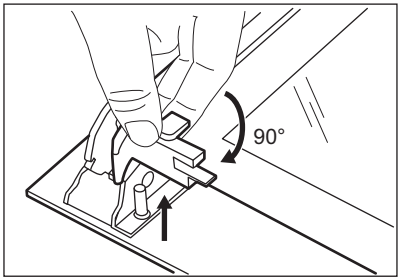
4. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



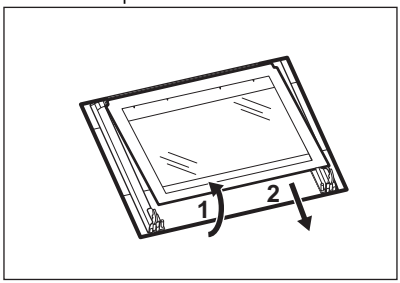
5. Liberte o sistema de bloqueio para remover o painel de vidro interno.



6. Rode os dois fixadores 90° e remova-os dos respectivos alojamentos.



7. Comece por levantar o painel de vidro com cuidado e depois retire-o.

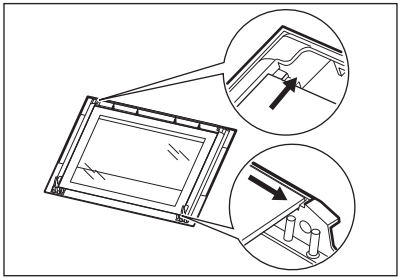


8. Limpe o painel de vidro com água e detergente. Seque o painel de vidro com cuidado.

Quando a limpeza estiver concluída, instale o painel de vidro e a porta do forno. Siga os passos descritos acima na sequência inversa.

A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro na zona da serigrafia não é rugosa.

Certifique-se de que instala o painel de vidro interno correctamente nos respectivos alojamentos.



SUBSTITUIR A LÂMPADA

Coloque um pano na parte inferior do interior do aparelho. Isto evita danos na cobertura de vidro da lâmpada e na cavidade.

AVISO! Perigo de electrocussão!
Desligue o disjuntor antes de substituir a lâmpada.
A lâmpada e a cobertura de vidro da lâmpada podem estar quentes.

1. Desactive o aparelho.
2. Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.

Lâmpada de trás

1. Rode a tampa de vidro da lâmpada no sentido anti-horário e retire-a.
2. Limpe a tampa de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Instale a tampa de vidro.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

O QUE FAZER SE...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está ligado corretamente.	Verifique se o aparelho está ligado corretamente à corrente elétrica.
Não consegue ativar ou utilizar a placa. O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um eletricista qualificado.
O visor do forno ou da placa apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia elétrica.	Desligue o aparelho no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico da sua casa e ligue-o novamente. Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	O disjuntor está desligado.	Ative novamente a placa e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão corretas.
A preparação dos pratos demora demasiado tempo ou estes cozinham demasiado depressa.	A temperatura do forno é demasiado elevada ou demasiado baixa.	Ajuste a temperatura conforme necessário. Siga os conselhos dados no manual do utilizador.

DADOS PARA A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características.

A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

INFORMAÇÃO SOBRE PLACA DE ACORDO COM A NORMA UE 66/2014

Identificação do modelo	ZCV65201WA	
Tipo de placa	Placa incorporada em fogão independente	
Número de zonas de aquecimento	4	
Tecnologia de aquecimento	Aquecimento radiante	
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Traseira esquerda Traseira direita Dianteira direita Dianteira esquerda	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Traseira esquerda Traseira direita Dianteira direita Dianteira esquerda	180,3 Wh/kg 179,4 Wh/kg 180,3 Wh/kg 179,4 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		179,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medir o desempenho.

PLACA - POUPANÇA DE ENERGIA

Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- O fundo do tacho deve ter o diâmetro igual ao da zona de cozedura.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

FICHA DE PRODUTO E INFORMAÇÃO SOBRE FORNOS DE ACORDO COM A DIRETIVA DA UE 65-66/2014

Nome do fornecedor	Zanussi
Identificação do modelo	ZCV65201WA

Índice de eficiência energética	94,9
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,84 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,74 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	54 l
Tipo de forno	Forno em fogão independente
Peso	46.0 kg

EN 60350-1 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

FORNO - POUPANÇA DE ENERGIA



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Sugestões gerais

Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o forno estiver a funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos.

No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, dependendo da duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre cozeduras.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de aquecimento que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível.

Moist Baking

Função concebida para poupar energia durante a cozedura. Para saber mais, consulte o capítulo “Forno - Utilização diária”, Funções do forno.

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo ♺. Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

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

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP

CE

867354879-A-202021