

PT	Manual de instruções	2
ES	Manual de instrucciones	29

USER MANUAL

Fogão
Cocina

ZCV65311XA

ZANUSSI

Índice

Informações de segurança.....	2	Forno - Funções de relógio.....	11
Instruções de segurança.....	4	Forno - Utilizar os acessórios.....	12
Descrição do produto.....	7	Forno - Sugestões e dicas.....	14
Antes da primeira utilização.....	7	Pizza.....	20
Placa - Utilização diária.....	8	Forno - Manutenção e limpeza.....	20
Placa - Sugestões e dicas.....	8	Resolução de problemas.....	23
Placa - Manutenção e limpeza.....	9	Instalação.....	24
Forno - Utilização diária.....	9	Eficiência energética.....	26

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

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 cozinados 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, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

- **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.
- Tenha cuidado quando tocar na gaveta de arrumação. Pode estar quente.
- 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 só deve ser efectuada 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 e calçado de protecção.
- 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 móveis de cozinha.
- Certifique-se de que as estruturas que ficarem ao lado e por cima do aparelho são seguras.

- Algumas peças do aparelho transportam corrente eléctrica. 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 móveis de cozinha 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 eléctrico.

- 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 a 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 plugue à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a plugue fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a plugue.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a plugue 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 plugue 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.

Luz interior

- A luz normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.



AVISO!

Risco de choque eléctrico.

- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

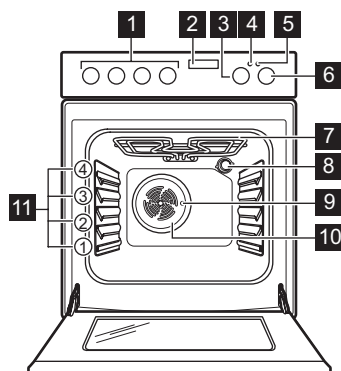
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

Assistência Técnica

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

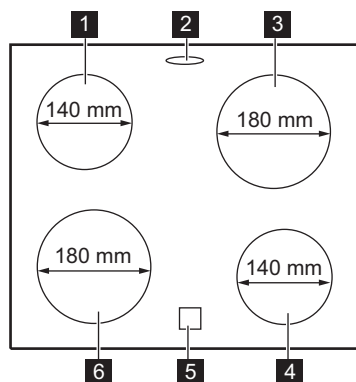
Descrição do produto

Descrição geral



- 1 Botões da placa
- 2 Programador eletrônico
- 3 Botão da temperatura
- 4 Símbolo / indicador de temperatura
- 5 Indicador / símbolo / luz da placa
- 6 Botão das funções do forno
- 7 Resistência
- 8 Lâmpada
- 9 Orifício para o espeto rotativo
- 10 Ventoinha
- 11 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.

▪ Espeto Rotativo

Para assar peças grandes de carne e aves.

▪ Gaveta de arrumação

A gaveta de arrumação encontra-se debaixo da cavidade do forno.

Antes da primeira utilização



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

Remova todos os acessórios do aparelho.

 Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”.

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

Acertar a hora

É necessário acertar a hora antes de colocar o forno em funcionamento.

Quando ligar o forno à alimentação eléctrica ou depois de um corte de energia, o visor fica intermitente.

1. Prima o botão de selecção .
O símbolo do temporizador acende.
2. Utilize o botão  ou  para definir a hora do dia correcta.

Após cerca de cinco segundos, o indicador deixa de piscar e o visor indica a hora do dia que definir.

Para alterar a hora, active o aparelho e prima simultaneamente os botões  e  ou .

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.

Placa - Sugestões e dicas



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Quando os dois pontos entre as horas e os minutos ficarem a piscar, prima  ou  para definir a nova hora.

Pré-aquecimento

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

1. Selecione a função  e a temperatura máxima.
2. Deixe o aparelho funcionar durante 1 hora.
3. Selecione a função  e selecione 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.

Rode o botão para o grau de cozedura necessário.

Para terminar o processo de cozedura, rode o botão para a posição Off (desligado).

Indicador de calor residual



AVISO!

O calor residual pode provocar queimaduras.

O indicador acende quando uma zona de aquecimento está quente.

Tachos e painéis



A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível.



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

Exemplos de utilização

Configuração de aquecimento:	Aplicação:
1	Manter quente

Configuração de aquecimento:	Aplicação:
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

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e

alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano húmido.

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

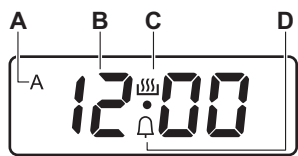
Se o aparelho for utilizado incorrectamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação eléctrica. O forno volta a activar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

Funções do forno

Sím-bolo	Função do forno	Aplicação
0	Posição Off (desligado)	O aparelho está desligado.
	Aquecimento Convencional	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
	Grelhador com espeto rotativo	Para grelhar carne, incluindo espetadas e pedaços de carne mais pequenos. 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	Este função pode ser utilizada para descongelar alimentos como legumes e frutos. 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).
	Cozedura ligeira	Este função pode ser utilizada para descongelar alimentos como legumes e frutos. O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
	Descongelar	Este função pode ser utilizada para descongelar alimentos como legumes e frutos. 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).

Forno - Funções de relógio

Visor



- A. Indicador dos tempos de Duração e Fim.
- B. Indicador das horas
- C. Indicador de temporizador activo
- D. Indicador do conta-minutos

Botões

Botão	Função	Descrição
—	MENOS	Para definir o tempo.
⌚	RELÓGIO	Para seleccionar uma função de relógio.
+	MAIS	Para definir o tempo.

Tabela das funções de relógio

Fun-ção de relógio	Aplicação	
🔔	Conta-Minutos	Para definir uma contagem decrescente (1 min - 23 h 59 min). Esta função não afecta o funcionamento do aparelho.
dur	Duração	Para definir o tempo de cozedura do forno (1 min - 10 h).
End	Fim	Para definir a hora do dia à qual o forno se desactivará (1 min - 10 h).



Pode utilizar as funções Duração e Fim em simultâneo se quiser que o aparelho se active e desactive automaticamente: comece por definir a função Duração e defina depois a função Fim.

Regular as funções de relógio

Para a função Duração (dur) e para a função Fim (End), seleccione uma função do forno e uma temperatura de cozedura. Isto não é necessário para a função Conta-Minutos 🔔.

1. Prima ⌚ várias vezes até que o símbolo da função de relógio pretendida comece a piscar.



2. Prima + ou — para seleccionar a função de relógio pretendida.

A função de relógio é activada. O visor apresenta o indicador da função de relógio que definir. No caso das funções Fim e Duração, o visor também apresenta “A”.

3. Quando o tempo terminar, o indicador da função de relógio fica intermitente e o aparelho emite um sinal sonoro durante 7 minutos. Prima qualquer botão para parar o sinal.



Com as funções Duração e Fim, o aparelho desactiva-se automaticamente.

Cancelar as funções de relógio

1. Prima  várias vezes até que o indicador da função necessária fique intermitente.
2. Mantenha os botões  e  premidos em simultâneo.

A função de relógio apaga-se após alguns segundos.

Alterar o sinal sonoro

1. Para ouvir o sinal sonoro actual, mantenha o botão  premido.

2. Prima  repetidamente para alterar o sinal.
3. Liberte o botão .
O último som que definir será o novo sinal sonoro.
4. Aguarde 5 segundos para que a definição seja confirmada automaticamente.



Quando o aparelho for desligado da electricidade, ou após um corte de energia, o sinal sonoro volta a ser o sinal predefinido.

Forno - Utilizar os acessórios



AVISO!

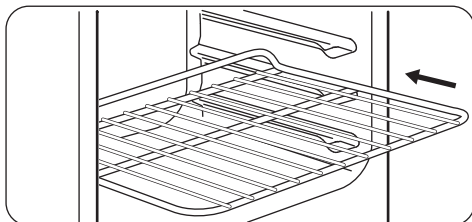
Consulte os capítulos relativos à segurança.

Introduzir os acessórios

Prateleira em grelha:



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

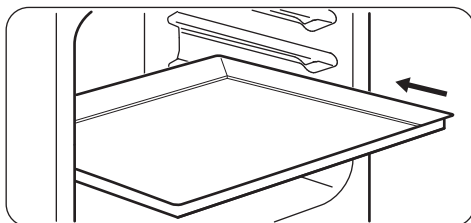


Coloque a grelha na posição de prateleira correcta. Certifique-se de que não toca na parede traseira do forno.

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.

Utilização do espeto rotativo



AVISO!

Tenha cuidado quando utilizar o espeto rotativo. As pinças e o espeto são aguçados. Existe o risco de ferimentos.



AVISO!

Utilize luvas de forno quando remover o espeto rotativo. O espeto rotativo e o grelhador estão quentes. Existe o risco de queimaduras.

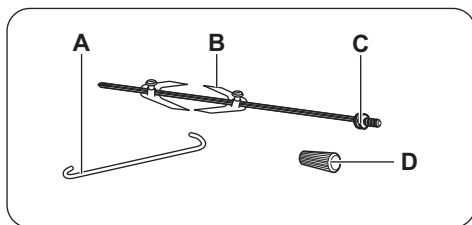


O espeto rotativo não pára se abrir a porta do forno.



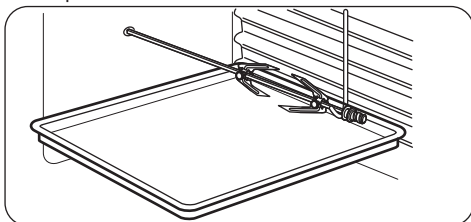
CUIDADO!

O peso máximo permitido no espeto rotativo é 4 -5 kg.

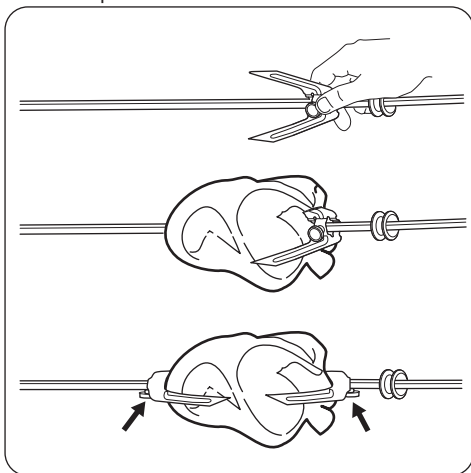


- A.** Gancho de suporte
- B.** Pinças
- C.** Espeto
- D.** Pega

1. Abra a porta do forno.
2. Coloque a pega no espeto rotativo.
3. Coloque o tabuleiro para assar na posição de prateleira mais baixa.
4. Coloque o gancho de suporte no orifício do topo da cavidade do forno.



5. Instale a primeira pinça no espeto rotativo, coloque a carne e instale a segunda pinça. Certifique-se de que a carne fica no centro do espeto.



6. Utilize os parafusos para fixar as pinças.
7. Coloque a ponta do espeto no orifício para o espeto rotativo. Consulte o capítulo "Descrição do produto".
8. Coloque a parte da frente do espeto no gancho de suporte.
9. Retire a pega do espeto rotativo.
10. Rode o botão das funções do forno para a posição de espeto rotativo .
11. Defina a temperatura necessária.
12. Certifique-se de que o espeto rotativo roda.
13. Feche a porta do forno.

Quando a carne estiver pronta, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off). Desligue o grelhador. Coloque a pega no espeto rotativo. Com cuidado, retire o espeto rotativo e o recipiente de assar 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 seu forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho 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.
- A função Aquecimento Convencional com a temperatura predefinida é ideal para cozer bolos.

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.

Cozedura 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
Tarte de maçã ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 20 cm)
Bolos pequenos ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	tabuleiro para assar
Pão-de-ló sem gordura ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 tabuleiro de alumínio redondo (diâmetro: 26 cm)
Bolo de manteiga	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	tabuleiro para assar
Frango inteiro	1350	200 - 220	60 - 70	2	prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar
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 ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	tabuleiro para assar
Bolo recheado ⁵⁾	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 ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	tabuleiro para assar
Bolo de Natal ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	tabuleiro para assar
Quiche Lorraine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 tabuleiro redondo (diâmetro: 26 cm)

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Pão camponês 7)	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 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	tabuleiro para assar
Torta suíça 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	tabuleiro para assar
Merengue	400	100 - 120	40 - 50	2	tabuleiro para assar
Bolo areado 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	tabuleiro para assar
Pão-de-ló 1)	600	160 - 170	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) Pré-aqueça o forno durante 15 minutos.

3) Após desligar o aparelho, deixe o bolo no forno durante 7 minutos.

4) Pré-aqueça o forno durante 20 minutos.

5) Pré-aqueça o forno durante 10-15 minutos.

6) Após desligar o aparelho, deixe o bolo no forno durante 10 minutos.

7) Regule a temperatura para 250 °C e pré-aqueça o forno durante 18 minutos.

Grelhador rápido com espeto rotativo

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Tostas 1)	500	250	2 - 4	3	prateleira em grelha

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Bifes de vaca 2)	1000	250	15 + 15	3	prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar
Frango inteiro	1200	230	50 - 60	-	espeto rotativo
Meio frango	1200	230	30 + 30	2	prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar
Costeleta de porco	500	230	25 + 25	3	prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar

1) Pré-aqueça o forno durante 4 minutos.

2) Pré-aqueça o forno durante 10 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

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Bolos pequenos ¹⁾	500	155	30	2	tabuleiro para assar
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
Porco assado	800	170 - 180	45 - 50	1	tabuleiro para assar
				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

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Bolo fofo romeno ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 tabuleiros de alumínio (comprimento: 25 cm) na mesma posição de prateleira
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.

Cozedura ligeira

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Tiras de massa folhada ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	tabuleiro para assar
Bolo raso ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	tabuleiro para assar
Pizza ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	tabuleiro para assar
Torta suíça ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	tabuleiro para assar
Merengue ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	tabuleiro para assar
Pão-de-ló ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	tabuleiro para assar
Bolo amanteigado ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	tabuleiro para assar
Frango inteiro	1200	220 - 230	45 - 55	2	prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar

1) Regule a temperatura para 250 °C e pré-aqueça o forno durante 20 minutos.

2) Regule a temperatura para 250 °C e pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Pizza



Para obter os melhores resultados quando cozinhar pizza, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de Pizza.

Forno - Manutenção e limpeza



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Notas sobre a limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.

- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza próprio.
- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. 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

- i** 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 catalítica

- !** **CUIDADO!** Não limpe uma superfície catalítica com sprays para limpeza de forno, produtos de limpeza abrasivos, detergentes ou outros agentes de limpeza. Isso danifica a superfície catalítica.

- i** A existência de manchas ou descoloração na superfície catalítica não tem qualquer efeito nas propriedades catalíticas.

- !** **AVISO!** Mantenha as crianças afastadas quando limpar o forno a alta temperatura. A superfície do forno fica quente e representa risco de queimaduras.

- i** Antes de iniciar uma limpeza catalítica, retire todos os acessórios do forno.

As paredes com revestimento catalítico limpam-se automaticamente. Absorvem a gordura que se acumula nas paredes quando o aparelho está a funcionar.

Para efectuar a limpeza automática, aqueça o forno regularmente sem qualquer alimento.

1. Limpe o fundo do forno com água morna e detergente e seque no final.

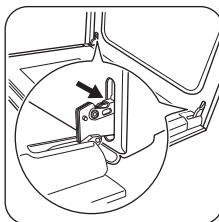
2. Seleccione a função .
3. Seleccione a temperatura máxima e deixe o forno a funcionar durante 1 hora.
4. Quando o aparelho arrefecer, limpe-o com uma esponja macia e húmida.

Limpeza da porta do forno

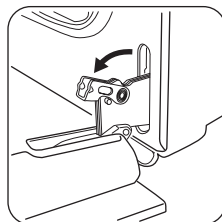
A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interno para limpar.

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

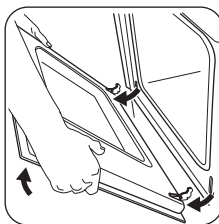
- !** **CUIDADO!** Não utilize o aparelho sem o painel de vidro interno.



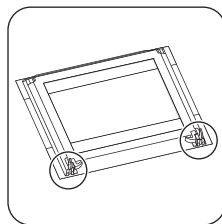
- 1 Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.



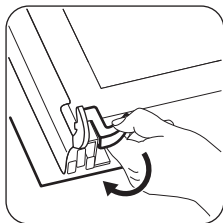
- 2 Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



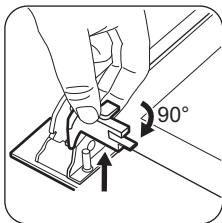
- 3 Feche a porta do forno até meio, chegando à primeira posição de abertura. Em seguida, puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.



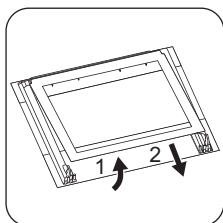
- 4 Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



- 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.



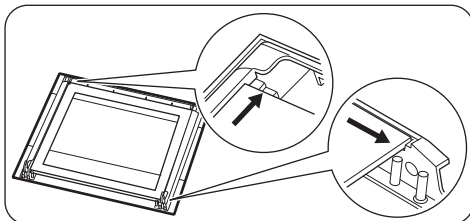
- 7** Comece por levantar o painel de vidro com cuidado e depois retire-o.

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.



Retirar a gaveta

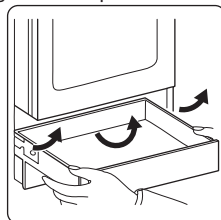


AVISO!

Não mantenha produtos inflamáveis (materiais de limpeza, sacos de plástico, luvas de forno, papel ou sprays de limpeza) na gaveta. A gaveta pode ficar quente quando o forno é utilizado. Existe o risco de incêndio.

A gaveta que se encontra sob o forno pode ser retirada para limpeza.

1. Puxe a gaveta até parar.



2. Levante a gaveta lentamente.
3. Puxe a gaveta totalmente para fora. Para instalar a gaveta, execute os passos indicados acima em sequência inversa.

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 activar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente eléctrica ou não está ligado correctamente.	Verifique se o aparelho está ligado correctamente à corrente eléctrica.
Não consegue activar 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 electricista qualificado.
O visor do forno ou da placa apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia eléctrica.	Desligue o aparelho no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico 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 activar ou utilizar a placa.	O disjuntor está desligado.	Active 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 activada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
O forno não aquece.	O forno está desactivado.	Active o forno.
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.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O espeto rotativo não roda.	O espeto rotativo não está bem colocado no orifício destinado ao espeto rotativo.	Consulte "Utilizar o espeto rotativo".

Problema	Causa possível	Solução
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.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia eléctrica.	Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico 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.
O visor do forno apresenta "0.00" e "LED".	Houve uma falha de corrente eléctrica.	Acerte o relógio.

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.)	

Instalação



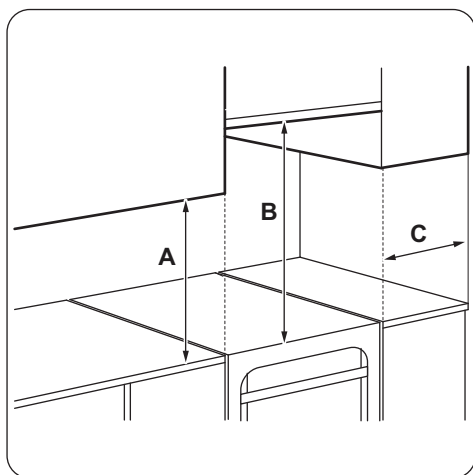
AVISO!

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

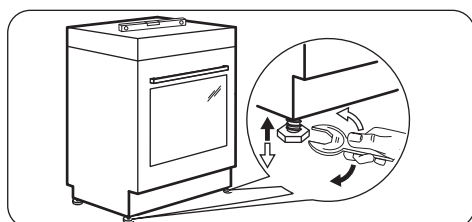
Dimensão	mm
A	400
B	650
C	150

Dados técnicos

Voltagem	230 V
Frequência	50 Hz
Classe do aparelho	1

Dimensão	mm
Altura	868
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!

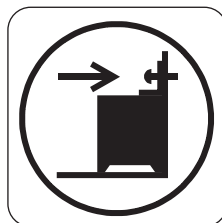
Certifique-se de que instala a protecção anti-inclinação na altura correcta.



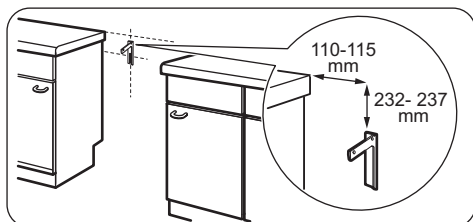
Certifique-se de que a superfície por trás do aparelho é lisa.

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.

i 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.

Eficiência energética

Informação sobre placa de acordo com a norma UE 66/2014

Identificação do modelo	ZCV65311XA
Tipo de placa	Placa incorporada em fogão independente
Número de zonas de aquecimento	4
Tecnologia de aquecimento	Aquecimento radiante



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.

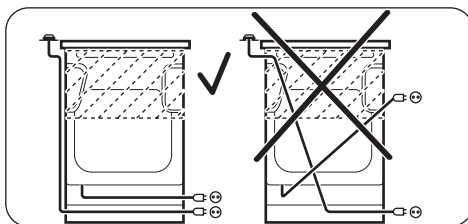
Tipos de cabo aplicáveis em vários países:

Fase	Dimensão mínima do cabo
1	3x6,0 mm ²
3 com neutro	5x1,5 mm ²



AVISO!

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



Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Traseira esquerda	14,0 cm
	Traseira direita	18,0 cm
	Dianteira direita	14,0 cm
	Dianteira esquerda	18,0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Traseira esquerda	180,3 Wh/kg
	Traseira direita	179,4 Wh/kg
	Dianteira direita	180,3 Wh/kg
	Dianteira esquerda	179,4 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		179,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Aparelhos eléctricos 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 directiva da UE 65-66/2014

Nome do fornecedor	Zanussi
Identificação do modelo	ZCV65311XA
Índice de eficiência energética	97,4
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	0,76 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Electricidade
Volume	54 l
Tipo de forno	Forno em fogão independente
Peso	46.0 kg

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

Forno - Poupança de energia



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

Sugestões gerais

Certifique-se de que a porta do forno está sempre bem fechada quando o aparelho está a funcionar.

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.

Cozinhar com a ventoinha

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

Manter os alimentos quentes

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

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.

Contenido

Información sobre seguridad.....	29	Horno - Funciones de reloj.....	38
Instrucciones de seguridad.....	31	Horno - Uso de los accesorios.....	39
Descripción del producto.....	34	Horno - Consejos.....	41
Antes del primer uso.....	34	Pizza.....	46
Placa - Uso diario.....	35	Horno - Mantenimiento y limpieza.....	47
Placa - Consejos.....	35	Solución de problemas.....	49
Placa - Mantenimiento y limpieza.....	36	Instalación.....	50
Horno - Uso diario.....	36	Eficacia energética.....	52

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos: Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

 **ADVERTENCIA!**
Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- Este aparato se debe conectar a la alimentación eléctrica con un cable de tipo H05VV-F para soportar la temperatura del panel trasero.
- Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud de hasta 2000 m sobre el nivel del mar.
- Este aparato no está diseñado para su uso en embarcaciones, barcos ni buques.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.
- No instale el aparato sobre una plataforma.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- **NUNCA** intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal o el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- Tenga cuidado cuando toque el cajón de almacenamiento. Puede estar caliente.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de conformidad con las reglas de cableado.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Instrucciones de seguridad

Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- El armario de la cocina y el hueco deben tener las dimensiones adecuadas.
- Respete siempre la distancia mínima entre este aparato y los demás aparatos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Algunas partes del aparato tienen corriente. Encajone el aparato en un mueble para evitar tocar las partes peligrosas.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes

caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.

- Asegúrese de instalar un medio estabilizador para evitar que el aparato se incline. Consulte el capítulo de instalación.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.

Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y quemaduras.
Existe riesgo de descargas eléctricas.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciérese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.

- No ponga agua directamente en el aparato caliente.
- No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
- Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio en el aparato o directamente en la parte inferior del aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden causar arañazos. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes del mantenimiento, desactive el aparato.
- Desenchufe el aparato de la toma de red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.



ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas con las mismas especificaciones.

Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

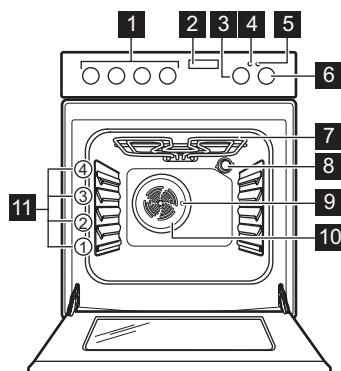
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

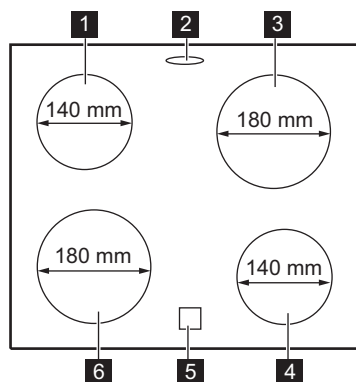
Descripción del producto

Descripción general



- 1 Mandos de la placa
- 2 Programador electrónico
- 3 Mando de temperatura
- 4 Indicador/símbolo de temperatura
- 5 Piloto de placa / símbolo / indicador
- 6 Mando de las funciones del horno
- 7 Resistencia
- 8 Lámpara
- 9 Orificio del asador rotativo
- 10 Ventilador
- 11 Posiciones de los estantes

Disposición de las zonas de cocción



- 1 Zona de cocción de 1200 W
- 2 Salida de vapor - el número y la posición dependen del modelo
- 3 Zona de cocción de 1700 W
- 4 Zona de cocción de 1200 W
- 5 Indicador de calor residual
- 6 Zona de cocción de 1700 W

Accesorios

- **Parrilla**
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.

Asador Rotativo

Para asar grandes trozos de carne y aves.

Cajón de almacenamiento

El cajón de almacenamiento se encuentra debajo de la cavidad del horno.

Antes del primer uso



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

Retire todos los accesorios del aparato.

 Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el interior del aparato y los accesorios antes del primer uso.
Coloque los accesorios en su posición inicial.

Ajuste de la hora

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

Cuando conecte el aparato al suministro de red o después de un corte del mismo, la pantalla parpadea automáticamente.

1. Pulse la tecla de selección .
Se enciende el símbolo de activación del temporizador.

2. Pulse  o  para ajustar la hora apropiada.

Después de unos cinco segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

Para cambiar la hora, active el aparato y pulse  y  al mismo tiempo o .

Placa - Uso diario



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Ajuste de temperatura

Símbolos	Función
0	Posición de apagado
1 - 6	Ajustes de calor



Use el calor residual para reducir el consumo de energía. Desactive la zona de cocción aprox. 5 - 10 minutos antes de terminar el proceso de cocción.

Placa - Consejos



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Cuando el punto entre las horas y los minutos parpadee, pulse  o  para ajustar la nueva hora.

Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el aparato 1 hora.
3. Ajuste la función  y ajuste la temperatura máxima. La temperatura máxima para esta función es de 210°C.
4. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.

Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El aparato puede emitir olores y humos. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación.

Gire el mando hasta el ajuste de calor apropiado.

Para terminar el proceso de cocción, gire el mando de control hasta la posición de apagado.

Indicador de calor residual



ADVERTENCIA!

Riesgo de quemaduras por calor residual.

El indicador muestra cuando una zona de cocción está caliente.

Recipientes



La base del utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible.

 Los utensilios de cocina fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

Ejemplos de aplicaciones de cocción

Ajuste del nivel de calor:	Uso:
1	Mantener caliente

Ajuste del nivel de calor:	Uso:
2	Hervir suavemente / cocer a fuego lento
3	Hervir / cocer a fuego lento
4	Freír / dorar
5	Llevar a ebullición
6	Llevar a ebullición / freír rápidamente / freír en abundante aceite

Placa - Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre utensilios de cocina cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y

alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa de cocción. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Coloque el rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño húmedo.

Horno - Uso diario



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Encendido y apagado del aparato



Depende del modelo si su aparato tiene pilotos, símbolos del mando o indicadores:

- El indicador se enciende cuando el aparato está funcionando.
 - El símbolo muestra si el mando controla una de las zonas de cocción, las funciones del horno o la temperatura.
 - El indicador se enciende cuando el horno se calienta.
1. Gire el mando del horno hasta la función deseada.

2. Gire el mando del termostato para seleccionar una temperatura.
3. Para apagar el aparato, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado.

Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

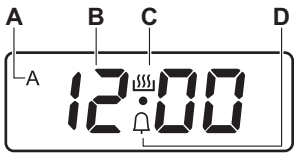
Funciones del horno

Símbolo	Función del horno	Aplicación
0	Posición de apagado	El aparato está apagado.
	Calor superior + inferior	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
	Grill con asador	Para cocinar al grill carne, por ejemplo brochetas y trozos pequeños. La temperatura máxima para esta función es de 210°C.
	Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
	Turbo	Permite asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.
	Descongelar	Esta función se puede usar para descongelar alimentos congelados, como frutas y verduras. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados. Para usar esta función, el mando de la temperatura debe estar en la posición de apagado.

Sím-bolo	Función del horno	Aplicación
	Cocina ligera	Esta función se puede usar para descongelar alimentos congelados, como frutas y verduras. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.
	Descongelar	Esta función se puede usar para descongelar alimentos congelados, como frutas y verduras. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados. Para usar esta función, el mando de la temperatura debe estar en la posición de apagado.

Horno - Funciones de reloj

Pantalla



- A. Indicador de duración y hora final
- B. Hora
- C. Indicador de temporizador activo
- D. Indicador del minuterero

Teclas

Botón	Función	Description
—	MENOS	Para ajustar el tiempo.
	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
+	MÁS	Para ajustar el tiempo.

Tabla de funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación	
	Avisador	Para programar una cuenta atrás (1 min - 23 h 59 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno.
dur	Duración	Para programar el tiempo de cocción del horno (1 min - 10 h).
Fin (End)	Fin (End)	Para programar la hora a la que se debe desactivar el horno (1 min - 10 h).

- i** Duración y Fin se pueden utilizar al mismo tiempo si desea que el aparato se conecte y desconecte automáticamente: ajuste primero la Duración y después el Fin.

Ajuste de las funciones del reloj

Para la Duración (dur) y el Fin (End), ajuste una función y la temperatura de cocción. Esto no es necesario para el Avisador 🔔.

1. Pulse ⌚ una y otra vez hasta que parpadee el indicador de la función necesaria del reloj.
2. Pulse + o - para seleccionar la función de reloj que desee.
La función de reloj se activa. La pantalla muestra el indicador de la función de reloj ajustada. Para Fin y Duración, el símbolo A también se enciende en la pantalla.
3. Al finalizar el tiempo, el indicador de la función de reloj parpadea y se emite una señal acústica durante 7 minutos. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

- i** Con las funciones Duración y Fin, el aparato se apaga automáticamente.

Cancelación de las funciones del reloj

1. Pulse ⌚ una y otra vez hasta que parpadee el indicador de la función necesaria.
2. Mantenga pulsados — y + simultáneamente.
La función de reloj se apaga en unos segundos.

Cambio de la señal acústica

1. Para escuchar la señal acústica, mantenga pulsada la tecla —.
2. Pulse repetidamente — para cambiar la señal.
3. Suelte la tecla —.
El último tono ajustado es la nueva señal acústica.
4. Espere 5 segundos para que el ajuste se confirme automáticamente.

- i** Cuando el aparato se desconecta de la red, o después de un corte de alimentación, el tono de la señal vuelve a ser el predeterminado.

Horno - Uso de los accesorios



ADVERTENCIA!

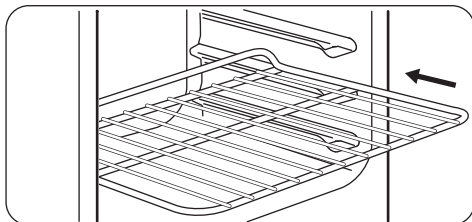
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Insertión de los accesorios

Parrilla:



La parrilla tiene una forma especial en la parte posterior que permite la circulación del calor.

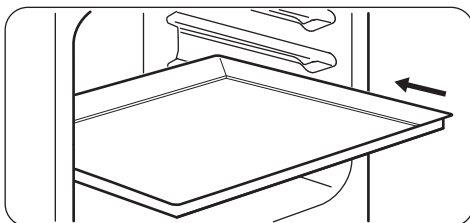


Empuje la parrilla a la posición correcta. Asegúrese de que no toca la pared posterior del horno.

Bandeja:



No empuje la bandeja hasta el tope de la pared trasera de la cavidad del horno. De esta forma se evita que el calor circule alrededor de la bandeja. La comida se puede quemar, especialmente en la parte posterior de la bandeja.



Coloque la bandeja o sartén en la posición de parrilla. Asegúrese de que no toca la pared posterior del horno.

Uso del asador rotativo



ADVERTENCIA!

Tome las debidas precauciones cuando utilice el asador rotativo. Las horquillas y el espadín son afilados. Existe riesgo de lesiones.



ADVERTENCIA!

Póngase guantes para retirar el asador rotativo. El asador rotativo y el grill están calientes. Corre el riesgo de quemarse.

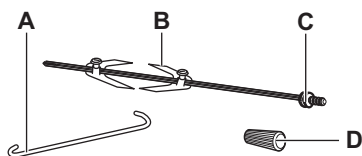


El asador no se para si se abre la puerta del horno.



PRECAUCIÓN!

El peso máximo que puede soportar el asador es de 4 - 5 kg.



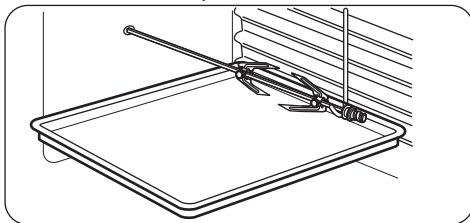
A. Gancho de soporte

B. Horquillas

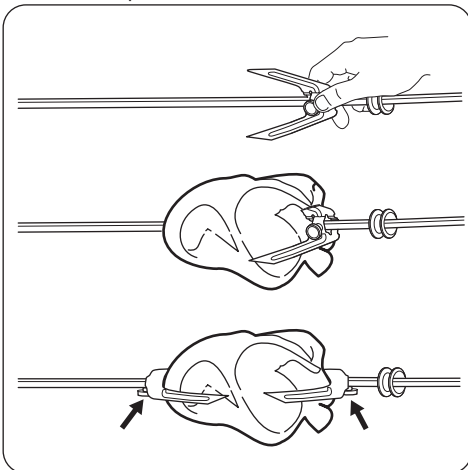
C. Espadín

D. Tirador

1. Abra la puerta del horno.
2. Coloque el asa del asador rotativo en el espadín.
3. Coloque la bandeja de asar en el nivel más bajo.
4. Coloque el gancho del soporte en el orificio en la cavidad superior del horno.



5. Coloque la primera horquilla en el espadín, ponga luego la carne en el asador rotativo y, finalmente, coloque la segunda horquilla. Asegúrese de que la carne está en el medio del rustepollos.



6. Use los tornillos para apretar las horquillas.
7. Coloque la punta del espadín en el orificio del asador rotativo. Consulte el capítulo "Descripción del producto".
8. Coloque la parte delantera del espadín en el gancho del soporte.
9. Retire el mango del asador rotativo.
10. Gire el mando de las funciones del horno a la posición del asador rotativo .
11. Defina la temperatura apropiada.
12. Asegúrese de que gira el asador.
13. Cierre la puerta del horno.

Cuando la carne esté lista, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado. Apague el grill. Coloque el mango del asador rotativo. Quite con cuidado el asador y la bandeja del horno.

Horno - Consejos



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos; dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

Información general

- El aparato tiene cuatro niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

Horneado

- El comportamiento de su horno puede ser diferente al de su aparato antiguo. Adapte sus ajustes normales como temperatura, tiempos de cocción y posición de la parrilla a los valores indicados en las tablas.
- Utilice la temperatura más bajas la primera vez.

- Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.
- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.
- Los pasteles y los hojaldres que se hornean a niveles diferentes no se doran de manera uniforme al principio. Si ocurre esto, no cambie el ajuste de temperatura. Las diferencias se compensarán durante el horneado.
- Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las distorsiones desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.

Repostería

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.
- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.
- La función Calor superior + inferior a la temperatura predeterminada es idónea para hornear pan.

Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.
- Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen.

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.

Calor superior + inferior

Alimento	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Masa quebrada	250	150	25 - 30	3	bandeja
Bizcocho plano ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	bandeja
Tarta de manzana	2000	170 - 190	40 - 50	3	bandeja
Tarta de manzana ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm)
Pastelillos ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	bandeja
Bizcocho sin grasa ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 bandeja de aluminio redonda (diámetro: 26 cm)
Bandeja recogegotas, bizcocho	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	bandeja
Pollo entero	1350	200 - 220	60 - 70	2	estante de rejilla
				1	bandeja
Pollo, medio	1300	190 - 210	35 + 30	3	estante de rejilla
				1	bandeja
Cerdo asado, chuletas	600	190 - 210	30 - 35	3	Parrilla
				1	bandeja
Pan ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	bandeja
Tarta rellena ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	bandeja
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bandeja
Tarta de queso	2600	170 - 190	60 - 70	2	bandeja
Flan suizo de manzana ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	bandeja
Pastel de Navidad ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	bandeja
Quiche Lorraine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm)

Alimento	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pan de pueblo 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 bandejas de aluminio (longitud: 20 cm)
Bizcocho rumano 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 bandejas de aluminio (longitud: 25 cm) en la misma posición de parrilla
Bizcocho rumano - tradicional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 bandejas de aluminio (longitud: 25 cm) en la misma posición de parrilla
Panecillos de levadura 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	bandeja
Brazo de gitano 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	bandeja
Merengues	400	100 - 120	40 - 50	2	bandeja
Tarta de azúcar 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	bandeja
Bizcocho 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	bandeja
Tarta de mantequilla 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	bandeja

1) Precaliente el horno durante 10 minutos.

2) Precaliente el horno durante 15 minutos.

3) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 7 minutos.

4) Precaliente el horno durante 20 minutos.

5) Precaliente el horno durante 10 - 15 minutos.

6) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 10 minutos.

7) Ajuste la temperatura a 250 °C y precaliente el horno durante 18 minutos.

Grill rápido con asador

Alimento	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Tostadas 1)	500	250	2 - 4	3	estante de rejilla
Filetes de ternera 2)	1000	250	15 + 15	3	estante de rejilla
				1	bandeja

Alimento	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pollo entero	1200	230	50 - 60	-	asador
Medio pollo	1200	230	30 + 30	2	estante de rejilla
				1	bandeja
Cerdo asado, chuletas	500	230	25 + 25	3	estante de rejilla
				1	bandeja

1) Precaliente el horno durante 4 minutos.

2) Precaliente el horno durante 10 minutos.

Turbo

Alimento	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Masa quebrada 1)	250	145	25	3	bandeja
Masa quebrada 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	bandeja
Bizcocho plano 1)	1000	150	30	2	bandeja
Bizcocho plano 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	bandeja
Tarta de manzana	2000	170 - 180	40 - 50	3	bandeja
Tarta de manzana	1200 + 1200	175	55	2	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm) en la misma posición de parrilla
Pastelillos 1)	500	155	30	2	bandeja
Pastelillos 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	bandeja
Bizcocho sin grasa 1)	350	160	30	1	1 bandeja de aluminio redonda (diámetro: 26 cm)
Bandeja recogegotas, bizcocho	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	bandeja

Alimento	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pollo entero	1400	180	55	2	estante de rejilla
				1	bandeja
Redondo de cerdo	800	170 - 180	45 - 50	2	estante de rejilla
				1	bandeja
Tarta rellena	1200	150 - 160	20 - 30	2	bandeja
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	bandeja
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bandeja
Tarta de queso	2600	160 - 170	40 - 50	1	bandeja
Flan suizo de manzana ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	bandeja
Pastel de Navidad ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	bandeja
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm)
Pan de pueblo ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bandeja
Bizcocho rumano ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 bandejas de aluminio (longitud: 25 cm) en la misma posición de parrilla
Bizcocho rumano - tradicional	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 bandejas de aluminio (longitud: 25 cm) en la misma posición de parrilla
Panecillos de levadura ¹⁾	800	190	15	3	bandeja
Panecillos de levadura ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	bandeja
Brazo de gitano ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	bandeja
Merengues	400	110 - 120	30 - 40	2	bandeja
Merengues	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	bandeja

Alimento	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Tarta de azúcar	1500	160 - 170	25 - 35	3	bandeja
Bizcocho ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	bandeja
Tarta de mantequilla ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	bandeja

1) Precaliente el horno durante 10 minutos.

2) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 7 minutos.

3) Precaliente el horno durante 10 - 15 minutos.

4) Ajuste la temperatura a 250 °C y precaliente el horno durante 10 - 20 minutos.

5) Precaliente el horno durante 15 minutos.

Cocina ligera

Alimento	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Masa quebrada ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	bandeja
Bizcocho plano ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	bandeja
Pizza ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	bandeja
Brazo de gitano ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	bandeja
Merengue ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	bandeja
Bizcocho ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	bandeja
Tarta de mantequilla ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	bandeja
Pollo entero	1200	220 - 230	45 - 55	2	estante de rejilla
				1	bandeja

1) Ajuste la temperatura a 250 °C y precaliente el horno durante 20 minutos.

2) Ajuste la temperatura a 250 °C y precaliente el horno durante 10 minutos.

Pizza



Cuando prepare pizza, para obtener mejores resultados, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura a la posición Pizza.

Horno - Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.
- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

Aparatos de acero inoxidable o aluminio



Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja o un trapo húmedos. Séquela con un paño suave. No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

Limpieza catalítica



PRECAUCIÓN!

No limpie la superficie catalítica con aerosoles para hornos, limpiadores abrasivos, jabón ni otros productos de limpieza. La superficie catalítica resultaría dañada.



Los puntos o la decoloración de la superficie catalítica no afectan a las propiedades catalíticas.



ADVERTENCIA!

Mantenga a los niños alejados del horno cuando lo limpie a una temperatura elevada. La superficie del horno se calienta mucho y podrían quemarse.



Antes de activar la limpieza catalítica, saque todos los accesorios del horno.

Las paredes con revestimiento catalítico tienen autolimpieza. Absorben la grasa que se acumula en las paredes mientras funciona el aparato.

Para favorecer este proceso de autolimpieza, caliente el horno vacío de forma periódica.

1. Limpie la base del horno con agua caliente y detergente líquido y séquelo.
2. Ajuste la función
3. Ajuste la temperatura máxima y déjelo funcionar durante 1 hora.
4. Cuando se enfíe el aparato, límpielo con una esponja suave humedecida.

Limpieza de la puerta del horno

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y el panel de cristal interior para limpiarlos.

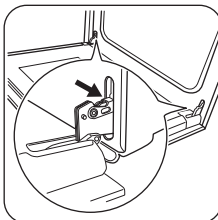


La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar el panel de cristal interior antes de quitar la puerta del horno.

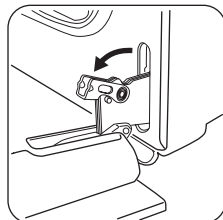


PRECAUCIÓN!

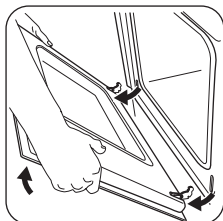
No utilice el aparato sin el panel de cristal interior.



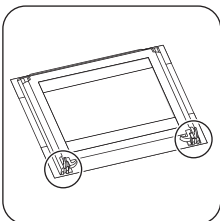
- 1 Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



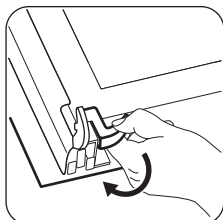
- 2 Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



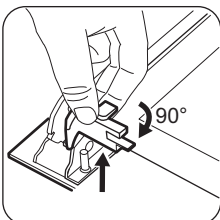
- 3** Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



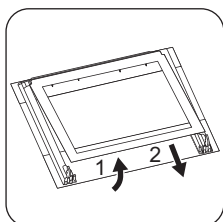
- 4** Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



- 5** Libere el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal.



- 6** Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extráigalos de sus asientos.



- 7** Levante con cuidado primero y retire después el panel de cristal.

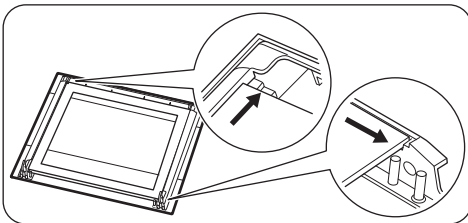
Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado.

Una vez finalizada la limpieza, coloque el panel de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de

cristal de las caras impresas no esté áspera cuando la toque.

Asegúrese de que coloca el panel de cristal interno en los soportes correctos.



Desmontaje del cajón

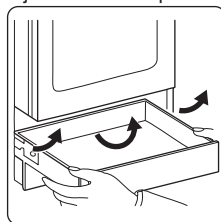


ADVERTENCIA!

No guarde en el cajón elementos inflamables (como material de limpieza, bolsas de plástico, guantes de horno, papel, aerosoles de limpieza, etc.). Cuando use el horno, el cajón se puede calentar. ¡Peligro de incendio!

El cajón situado debajo del horno se puede extraer para facilitar la limpieza.

1. Tire del cajón hasta el tope.



2. Levante el cajón lentamente.
3. Extraiga completamente el cajón. Para instalar el cajón, realice los pasos anteriores en orden inverso.

Cambio de la bombilla

Coloque un paño en el fondo del interior del horno. Así evitará que se dañe la tapa de vidrio de la lámpara y la cavidad.



ADVERTENCIA!

Hay peligro de electrocución. Desconecte el fusible antes de cambiar la bombilla.

La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.

1. Apague el aparato.
2. Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

La bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.

2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C .
4. Coloque la tapa de cristal.

Solución de problemas



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
No se puede encender el aparato.	El aparato no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
La placa no se enciende o no funciona. El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La pantalla del horno / placa muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	Apague el aparato con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
La placa no se enciende o no funciona.	Ha saltado el fusible.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El asador rotativo no gira.	El asador rotativo no se ha introducido correctamente en el orificio.	Consulte la sección "Uso del asador".
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
La pantalla del horno muestra "0.00" y "LED".	Ha habido un corte de alimentación.	Ajuste la hora.

Datos de asistencia

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el distribuidor o un centro autorizado de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de

características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Es conveniente que anote los datos aquí:

Modelo (MOD.)	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

Instalación



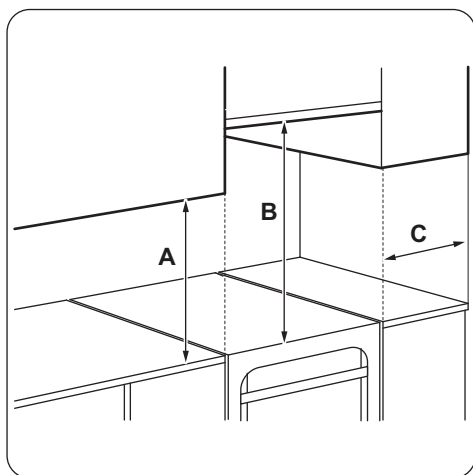
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Ubicación del aparato

Puede instalar su electrodoméstico independiente con armarios a uno o dos lados y en esquinas.

Consulte en la tabla las distancias mínimas para el ajuste.



Distancias mínimas

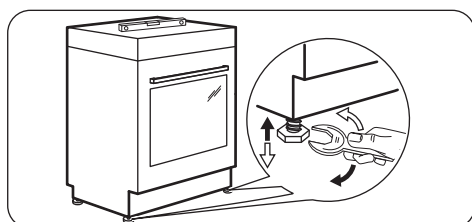
Medidas	mm
A	400
B	650
C	150

Datos técnicos

Voltaje	230 V
Frecuencia	50 Hz
Clase de aparato	1

Dimensiones	mm
Alto	868
Ancho	600
Fondo	600

Nivelado del aparato



Utilice patas de poca altura en la parte inferior del aparato para nivelar la superficie con otras superficies.

Protección anti-inclinación

Ajuste la zona y altura correctas del aparato antes de adjuntar la protección anti-inclinación.



PRECAUCIÓN!

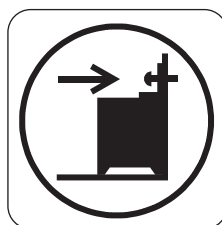
Asegúrese de colocar la protección anti-inclinación a la altura correcta.



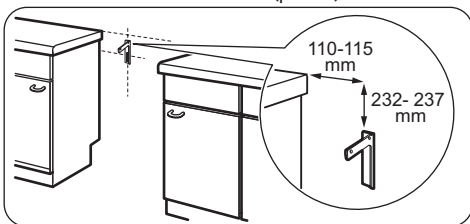
Asegúrese de que la superficie detrás del aparato es holgada.

Debe instalar la protección anti-inclinación. De lo contrario, el aparato puede volcarse.

El aparato tiene el símbolo que aparece en la imagen (en su caso) para recordarle que debe instalar la protección anti-inclinación.



1. Coloque la protección anti-inclinación a 232 - 237 mm bajo la superficie superior del aparato y a 110 - 115 mm del lateral del aparato hasta el orificio redondo de la abrazadera. Atornillela al material sólido o use refuerzo adecuado (pared).



2. El orificio se encuentra en el lado izquierdo de la parte posterior del aparato. Levante la parte frontal del aparato y colóquelo en el centro del espacio entre los armarios. Si el espacio entre los armarios es superior al ancho del aparato, debe ajustar la medición lateral para centrar el aparato.

 Si ha modificado el tamaño de la cocina, debe alinear correctamente el dispositivo anti-inclinación.

 **PRECAUCIÓN!**
Si el espacio entre los armarios es superior al ancho del aparato, debe ajustar la medición lateral al centro del aparato.

Instalación eléctrica

 **ADVERTENCIA!**
El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

El aparato se suministra sin enchufe o cable de alimentación.

 **ADVERTENCIA!**
Antes de conectar el cable de red al terminal, mida la tensión entre las fases de la red doméstica. A continuación, consulte la etiqueta de conexión de la parte posterior del aparato para usar la instalación eléctrica correcta. Con este orden de pasos evitará errores de instalación y daños en los componentes eléctricos del aparato.

Eficacia energética

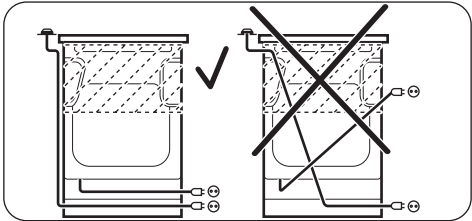
Información de producto para la placa de conformidad con EU 66/2014

Identificación del modelo	ZCV65311XA
Tipo de placa de cocción	Horno de la cocina independiente
Número de zonas de cocción	4

Tipos de cables adecuados para distintas fases:

Fase	Tamaño mín. cable
1	3x6,0 mm ²
3 con neutro	5x1,5 mm ²

 **ADVERTENCIA!**
El cable de alimentación no debe tocar la parte del aparato sombreada en la ilustración.



Tecnología de calentamiento	Resistencia radiante	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Parte trasera izquierda	14,0 cm
	Parte trasera derecha	18,0 cm
	Parte delantera derecha	14,0 cm
	Parte delantera izquierda	18,0 cm
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Parte trasera izquierda	180,3 Wh / kg
	Parte trasera derecha	179,4 Wh / kg
	Parte delantera derecha	180,3 Wh / kg
	Parte delantera izquierda	179,4 Wh / kg
Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)		179,9 Wh / kg

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos - Parte 2: Placas de cocción - Métodos de medición del rendimiento.

Placa de cocción - Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.

- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- La base del utensilio de cocina debe tener el mismo diámetro que la zona de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

Ficha de producto e información para hornos según EU 65-66/2014

Nombre del proveedor	Zanussi
Identificación del modelo	ZCV65311XA
Índice de eficiencia energética	97.4
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0,84 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0,76 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	54 l
Tipo de horno	Horno de la cocina independiente
Masa	46.0 kg

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

Horno - Bajo consumo energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Consejos generales

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el aparato funcione y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.

Utilice platos de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de colocar los alimentos dentro.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un

mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción, en función de la duración de la cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche

los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



www.zanussi.com/shop



867330622-A-082017