

<b>SQ</b>	Udhëzimet për përdorim	2
<b>PT</b>	Manual de instruções	23

# USER MANUAL

Sobë Gatimi  
Fogão

## Përmbajtja

Të dhëna për sigurinë.....	2	Furra - Funksionet e orës.....	10
Udhëzimet për sigurinë.....	4	Furra - Përdorimi i aksesoreve.....	10
Përshkrim i produktit.....	6	Furra - Udhëzime dhe këshilla.....	10
Përpara përdorimit të parë.....	7	Furra - Kujdesi dhe pastrimi.....	16
Vatra e gatimit - Përdorimi i përditshëm.....	7	Zgjidhja e problemeve.....	17
Vatrat - Udhëzime dhe këshilla.....	7	Instalimi.....	19
Vatra e gatimit - Kujdesi dhe pastrimi.....	8	Efikasiteti energjetik.....	21
Furra - Përdorimi i përditshëm.....	8		

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## Të dhëna për sigurinë

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës nëse shkaktohen lëndime dhe dëme nga instalimi dhe përdorimi i pasaktë. Gjithmonë mbajini udhëzimet bashkë me pajisjen, për t'iu referuar në të ardhmen.

## Siguria për fëmijët dhe personat vulnerabël



### PARALAJMËRIM!

Rrezik mbytjeje, lëndimi ose gjymtimi të përhershëm.

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit.
- Mos lejoni fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajini të gjitha materialet e ambalazhimit larg fëmijëve.
- Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes, gjatë kohës që ajo punon ose kur ftohet. Pjesët e arritshme janë të nxehta.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të kryhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

## Siguria e përgjithshme

- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.

- Mos e përdorni pajisjen nëpërmjet një kohëmatësi të jashtëm ose një sistemi komandimi të veçuar.
- Mungesa e kontrollit të një gatimi me yndyrë ose vaj mbi një vatër mund të jetë e rrezikshme dhe mund të rezultojë në zjarr.
- Mos provoni kurrë që ta fikni zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe pastaj mbulojeni flakën, p.sh. me një kapak ose me batanije kundër zjarrit.
- Mos vendosni sende mbi sipërfaqet e gatimit.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Objektet metalike, të tilla si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e vatrës, sepse mund të nxehen.
- Nëse sipërfaqja prej qeramike/xhami kriset, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.
- Kur përdoret, pajisja nxehet nga brenda. Mos i prekni elementet e nxehjes që gjenden në pajisje. Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët në furrë.
- Përpara punimeve të mirëmbajtjes, shkëputni furnizimin me rrymë elektrike.
- Në mënyrë që të shmangni mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të jetë e fikur përpara se të zëvendësoni llambën.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar xhamin e derës, sepse këto mund të gërvishtin sipërfaqen, gjë e cila mund të rezultojë në krisjen e xhamit.
- Nëse kabloja e ushqimit është e dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi, Qendra e Autorizuar e Shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm, për të shmangur rreziqet.
- Mënyrat e shkëputjes duhet të përfshihen në lidhjet e fiksuara të kabllave sipas rregullave të lidhjeve të kabllave.

# Udhëzimet për sigurinë

## Instalimi



### PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instaloj këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Zbatoni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Mobilija e kuzhinës dhe zgavra duhet të kenë dimensione të përshtatshme.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e instaluar nën dhe pranë strukturave të sigurta.
- Disa pjesë të pajisjes kanë korrent. Mbylleni pajisjen me mobilie për të parandaluar prekjen e pjesëve të rrezikshme.
- Anët e pajisjes duhet të jenë pranë pajisjeve ose njërive me të njëjtën lartësi.
- Mos e instaloni pajisjen mbi një platformë.
- Mos e instaloni pajisjen pranë dyerve ose nën dritare. Duke vepruar kështu do të parandaloni rënien e enëve të nxehta të gatimit nga pajisja kur hapet dera ose dritarja.
- Sigurohuni të instaloni një mjet stabilizues për të penguar animin e pajisjes. Referojuni kapitullit "Instalimi".

## Lidhja elektrike



### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që të dhënat elektrike në pllakën e specifikimeve të përkohë në karakteristikat e rrejtit elektrik. Nëse nuk përkohë, kontaktoni me një electricist.
- Përdorni gjithmonë një prizë me tokëzim të instaluar mirë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kabëll zgjatues.


- Mos i lini kabllot që të prekin ose të afrohen me derën e pajisjes, veçanërisht kur dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kablli elektrik. Gjithmonë tërhiqeni kabllin duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësa mbrojtës të linjës, siguresa (siguresa tip vidë të hequra nga mbajtësja), çelësa të humbjeve në neutral dhe kontaktorë.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Mbyllni plotësisht derën e pajisjes përpara se të fusni spinën në prizë.

## Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik lëndimi dhe djegiesh. Rrezik nga goditja elektrike.

- Përdoreni këtë pajisje vetëm në mjedis shtëpiak.
  - Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
  - Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos bllokohen.
  - Mos e lini pajisjen të pambikëqyrur gjatë punës.
  - Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
  - Bëni kujdes kur hapni derën e pajisjes ndërkohë që pajisja është në punë. Mund të çlirohet ajër i nxehtë.
  - Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujin.
  - Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të mbajtur sende.
-  **PARALAJMËRIM!**  
Rrezik zjarri dhe shpërthimi
- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajeni flakën ose objektet e nxehura larg nga yndyrat dhe vajrat kur gatuar me to.

- Avujt që lëshon vaji shumë i nxehtë mund të shkaktojnë ndezje spontane.
- Vaji i përdorur që përmban mbetje ushqimore, mund të shkaktojë zjarr në temperaturë më të ulët sesa vaji që përdoret për herë të parë.
- Mos vendosni produkte të ndezshme ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë ose mbi pajisje.
- Mos lejoni që pajisja të bjer në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Hapeni me kujdes derën e pajisjes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijoj një përzierje alkooli dhe ajri.



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalimit:
  - mos vendosni enë furre ose objekte të tjera drejtpërdrejt në fundin e pajisjes.
  - Mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - Mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - Bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesoret.
- Çngjyrimi i emalimit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes. Ai nuk konsiderohet defekt në kuptimin e ligjit për garancinë.
- Përdorni një tavë të thellë për kek të lëngshëm. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të jenë të përhershme.
- Mos mbani enë të nxehta mbi panelin e kontrollit.
- Mos vini enë bosh mbi pllakën e nxehtë.
- Bëni kujdes të mos lini objekte ose enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë të zbrazëta ose pa enë gatimi.
- Mos vendosni fletë alumini në pajisje ose drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të pajisjes.
- Enët e gatimit prej gize, alumini ose me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishje. Gjithmonë ngrijini këto objekte peshë kur duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.
- Kjo pajisje është vetëm për përdorime gatimi. Ajo nuk duhet të përdoret për funksione të tjera, për shembull për ngrohje dhome.

## **Kujdesi dhe pastrimi**



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik lëndimi, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Çaktivizojeni pajisjen përpara mirëmbajtjes. Hiqni spinën nga priza elektrike.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojini menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Yndyra ose ushqimi i mbetur brenda pajisjes mund të shkaktojë zjarr.
- Pastrojini pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojini pajisjen me një leckë të butë dhe të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.
- Mos e pastroni smaltin katalitik (nëse ka) me asnjë lloj detergjenti.

## **Drita e brendshme**

- Lloji i llambushkës ose llambushkës halogjene të përdorur për këtë pajisje është vetëm për pajisje elektro-shtëpiake. Mos e përdorni atë për ndriçim banese.



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik nga goditja elektrike.

- Përpara ndërrimit të llambës, shkëputeni pajisjen nga korrenti.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifikime.

## **Eliminimi i pajisjes**



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik lëndimi ose mbyetjeje.

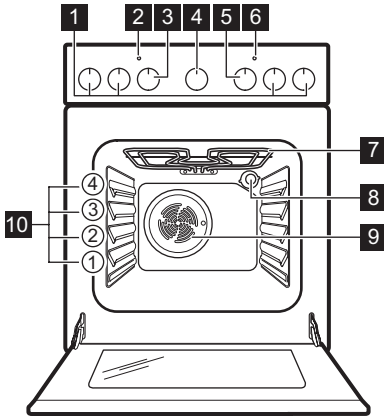
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Prisni kabllon e lidhjes me rrjetin dhe hidhni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar bllokimin brenda pajisjes të fëmijëve dhe të kafshëve shtëpiake.

## Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me një qendër të autorizuar shërbimi.

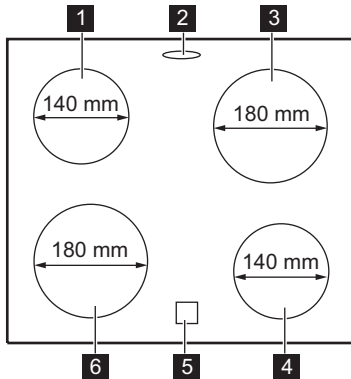
## Përshkrim i produktit

### Pamje e përgjithshme



- 1 Çelësat e vatrës
- 2 Llama/simboli/treguesi i temperaturës
- 3 Çelësi i temperaturës
- 4 Çelësi i kujtuesit të minutave
- 5 Çelësi i funksioneve të furrës
- 6 Treguesi/simboli/llamba e vatrës
- 7 Elementi nxehtë
- 8 Llama
- 9 Ventilatori
- 10 Pozicionet e rafteve

### Hapësira e sipërfaqes së gatimit



- 1 Zonë gatimi 1200 W
- 2 Dalja e avullit - numri dhe pozicioni varen nga modeli
- 3 Zonë gatimi 1700 W
- 4 Zonë gatimi 1200 W
- 5 Treguesi i nxehtësisë së mbetur
- 6 Zonë gatimi 1700 W

### Aksesorët

- **Rafti rrjetë**  
Për enët e gatimit, tavat e kekëve dhe të pjekjes.
- **Tavë pjekjeje**  
Për ëmbëlsirat dhe biskotat.
- **Ndarja për ruajtjen**

Ndarja për ruajtjen ndodhet poshtë hapësirës së furrës. Për të përdorur këtë ndarje, ngrini derën e poshtme të përparme dhe tërhiqeni poshtë.



## PARALAJMËRIM!

Ndarja për ruajtjen mund të nxehet kur pajisja është në punë.

## Përpara përdorimit të parë



### PARALAJMËRIM!

Drejtojuuni kapitujve për sigurinë.

### Pastrimi i parë

Nxirrini të gjithë aksesoret nga pajisja.





Drejtojuuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi".

Pastroni pajisjen përpara përdorimit të parë. Kthejini aksesoret në pozicionin e tyre fillestar.

### Ngrohja paraprake

Ngrohni paraprakisht pajisjen bosh për të djegur yndyrën e mbetur.

1. Vendosni funksionin  dhe temperaturën maksimale.
2. Lëreni pajisjen të punojë për rreth 1 orë.
3. Vendosni funksionin  dhe temperaturën maksimale. Temperatura maksimale për këtë funksion është 210°C.
4. Lëreni pajisjen të punojë për 15 minuta. Aksesoret mund të nxehen më shumë sesa zakonisht. Pajisja mund të nxjerrë aromë të keqe dhe tym. Kjo është normale. Sigurohuni që të ketë ajrosje të mjaftueshme në dhomë.

## Vatra e gatimit - Përdorimi i përditshëm



### PARALAJMËRIM!

Drejtojuuni kapitujve për sigurinë.

### Përzgjedhja e nxehtësisë

Simbolet	Funksioni
0	Pozicioni fikur
1 - 6	Cilësimet e ngrohjes



Përdorni ngrohtësinë e mbetur për të ulur konsumin e energjisë. Çaktivizojeni zonën e gatimit për 5 - 10 minuta përpara se të ketë përfunduar procesi i gatimit.

Rrotulloni çelësin deri te cilësimi i dëshiruar i nxehtësisë.

Treguesi i kontrollit të vatrës ndizet. Për të përfunduar procesin e gatimit, rrotullojeni çelësin në pozicionin e fikjes.

Nëse çaktivizohen të gjitha zonat e gatimit, treguesi i kontrollit të vatrës fiket.

### Treguesi i nxehtësisë së mbetur



### PARALAJMËRIM!

Rrezik djegieje nga nxehtësia e mbetur.

Treguesi ndizet kur zona e gatimit është e nxehtë.

## Vatrat - Udhëzime dhe këshilla




### PARALAJMËRIM!


Drejtojuuni kapitujve për sigurinë.

### Enët e gatimit



Fundi i enëve të gatimit duhet të jetë sa më i trashë dhe më i rrafshët që të jetë e mundur.

 Enët prej çeliku të emaluar dhe me bazamente alumini ose bakri mund të shkaktojnë çngjyrosje mbi sipërfaqen prej qeramike xhami.

 **PARALAJMËRIM!**  
Mos vendosni të njëjtin tigan mbi dy vatra.

## Shembuj të gatimeve

Cilësi- mi i nxeh- të- sisë:	Përdorimi:
1	Për të mbajtur ngrohtë

Cilësi- mi i nxeh- të- sisë:	Përdorimi:
2	Për një valë të lehtë
3	Për të zier pak
4	Për skuqje / karamelizim
5	Për vlim
6	Për vlim / skuqje të shpejtë / skuqje të thellë

## Vatra e gatimit - Kujdesi dhe pastrimi

 **PARALAJMËRIM!**  
Drejtijuni kapitujve për sigurinë.

### Informacione të përgjithshme

- Pastroni vatrën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta mbi sipërfaqe nuk ndikojnë në funksionimin e vatrës.
- Përdorni një pastrues të veçantë që mund të përdoret për sipërfaqen e vatrës.
- Përdorni kruajtëse të posaçme për xhamin.

### Pastrimi i vatrës

- **Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrirë, celofan dhe ushqime me sheqer. Nëse nuk

## Furra - Përdorimi i përditshëm

 **PARALAJMËRIM!**  
Drejtijuni kapitujve për sigurinë.

e bëni, vatra mund të dëmtohet nga papastërtia. Vendoseni kruajtësen speciale mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehun mbi sipërfaqe.

- **Hiqni kur vatra të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e çmërsit, rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet e ndritshme metalike. Pastrojini vatrën me një leckë të njomë dhe me pak detergjent. Pas pastrimit, thajeni vatrën me një leckë të butë.



## Aktivizimi dhe çaktivizimi i pajisjes



**Në varësi të modelit, pajisja juaj ka simbole në çelës, tregues ose llamba:**

- Treguesi ndizet kur furra nxehet.
  - Llamba ndizet kur pajisja është në punë.
  - Simboli tregon nëse çelësi kontrollon një nga zonat e gatimit, funksionet e furrës ose temperaturën.
1. Rrotullojeni çelësin e funksioneve të furrës për të zgjedhur një funksion furre.

2. Rrotullojeni çelësin e temperaturës për të zgjedhur një temperaturë.
3. Për ta çaktivizuar pajisjen, rrotullojeni çelësin e funksioneve të furrës dhe temperaturës në pozicionin e fikjes.

## Termostati i sigurisë

Përdorimi i pasaktë i pajisjes ose pjesët me defekt mund të shkaktojnë mbinxehje të rrezikshme. Për ta parandaluar këtë, furra ka një termostat sigurie që ndërpret furnizimin me energji. Furra ndizet aktivizohet përsëri automatikisht kur bie temperatura.

## Funksionet e furrës

Simboli	Funksioni i furrës	Përdorimi
0	Pozicioni fikur	Pajisja është e fikur.
	Gatim tradicional	Për të pjekur ushqim në 1 pozicion rafti.
	Pjekja në skarë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë. Temperatura maksimale për këtë funksion është 210°C.
	Nxehja e poshtme	Për pjekjen e kekëve me bazë krokante dhe për ruajtjen e ushqimit.
	Gatim me ventilator	Për pjekjen dhe gatimin e ushqimeve me të njëjtën temperaturë gatimi, duke përdorur më shumë se 1 raft, pa përzierjen e aromave.
	Shkrija	Për të shkrire ushqime të ngrira. Për të përdorur këtë funksion, çelësi i temperaturës duhet të jetë në pozicionin fikur.
	Gatim me ventilim të lehtë	Për të pjekur në forma dhe për të tharë në 1 nivel rafti në temperaturë të ulët.
	Shkrija	Për të shkrire ushqime të ngrira. Për të përdorur këtë funksion, çelësi i temperaturës duhet të jetë në pozicionin fikur.

## Furra - Funksonet e orës

### Kujtuesi i minutave

Përdoreni për të cilësuar një numërim mbapsht.

**i** Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.

1. Vendosni një funksion furre dhe temperaturën.

2. Rrotullojeni çelësin e kohëmatësit deri në fund, pastaj rrotullojeni deri te periudha e nevojshme e kohës.

Kur të ketë përfunduar periudha e kohës, do të dëgjohet një sinjal akustik.

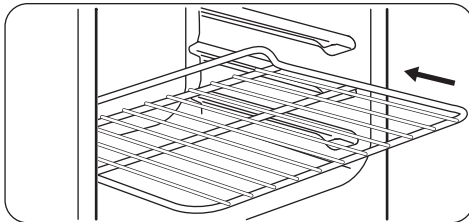
## Furra - Përdorimi i aksesorëve

**!** **PARALAJMËRIM!**  
Drejttojuni kapitujve për sigurinë.

### Futja e aksesorëve

Rafti me rrjetë:

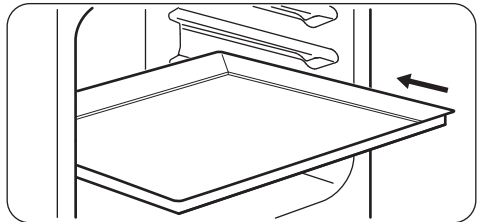
**i** Pjesa e pasme e raftit me rrjetë ka një formë të veçantë, e cila ndihmon qarkullimin e ajrit.



Vendoseni raftin në pozicionin e duhur të raftit. Sigurohuni që të mos prekë murin e pasmë të furrës.

Tabakaja:

**i** Mos e futni tabakanë e pjekjes plotësisht në murin e pasmë të dhomëzës. Kjo pengon qarkullimin e nxehtësisë përreth tabakasë. Ushqimi mund të digjet, veçanërisht në pjesën e pasme të tabakasë.



Vendoseni tabakanë ose tavën e thellë mbi pozicionin e raftit. Sigurohuni që të mos prekë murin e pasmë të furrës.

## Furra - Udhëzime dhe këshilla

**!** **PARALAJMËRIM!**  
Drejttojuni kapitujve për sigurinë.

**i** Temperatura dhe kohët e pjekjes në tabela janë vetëm udhëzuese. Ato varen nga recetat, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur.

### Informacione të përgjithshme

- Pajisja ka katër pozicione të raftit. Numërojini nivelet e raftit pajisjes duke filluar nga poshtë.
- Pajisja ka një sistem të veçantë që qarkullon ajrin dhe riciklon vazhdimisht

avullin. Me këtë sistem ju mund të gatvani në një mjedis me avull dhe ta mbani ushqimi të butë nga brenda dhe krokant nga jashtë. Ai ul kohën e gatimit dhe konsumin e energjisë në minimum.

- Në pajisje ose në panelet e dverve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Kjo është normale. Qëndroni gjithmonë pak larg pajisjes kur hapni derën e pajisjes ndërsa është në punë. Për të ulur kondensimin, përdoreni pajisjen bosh për 10 minuta para gatimit.
- Fshini lagështinë e formuar pas çdo përdorimi të pajisjes.

- Mos vendosni objekte drejtpërdrejt mbi bazën e pajisjes dhe mos i mbulonit pjesët e pajisjes me letër alumini gjatë gatimit. Kjo mund të ndryshojë rezultatet e pjekjes dhe mund të shkaktojë dëmtimin e smaltit të furrës.

## Pjekja

- Furra juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga pajisja juaj e mëparshme. Përshtatini cilësimet tuaja të zakonshme (temperaturën, kohën e gatimit) dhe pozicionet e rafteve sipas vlerave në tabela.
- Prodhuesi rekomandon që në fillim të përdorni temperaturat më të ulëta.
- Nëse nuk arrini t'i gjeni cilësimet për një recetë të veçantë, kërkoni një që është pothuajse e njëjtë me të.
- Koha e pjekjes mund të zgjatet me 10-15 minuta, nëse gatuarit kekë në më shumë se një pozicion të rafteve.
- Kekët dhe petët në lartësi të ndryshme nuk skuqen gjithmonë njësoj në fillim. Nëse ndodh kjo, mos e ndryshoni temperaturën e furrës. Diferencat do të barazohen gjatë procedurës së pjekjes.
- Kur kohët e pjekjes janë më të gjata, mund ta çaktivizoni furrën rreth 10 minuta para mbarimit të kohës së pjekjes për të shfrytëzuar nxehtësinë e mbetur.

Kur gatuarit ushqime të ngrira, tavat në furrë mund të deformohen gjatë pjekjes. Kur tavat ftohen përsëri, deformimi do të zhdukët.

## Pjekja e kekëve

- Mos e hapni derën e furrës para se të ketë kaluar 3/4 e kohës së pjekjes.
- Nëse përdorni dy tava pjekjeje njëkohësisht, mbajeni një nivel bosh mes tyre.

## Gatimi i mishit dhe peshkut

- Përdorni një tavë të thellë për ushqimet me shumë yndyrë, për të ruajtur furrën nga njollat që mund të mos ikin më.
- Lëreni mishin afro 15 minuta përpara se ta shpioni, në mënyrë që lëngu të mos derdhet jashtë.
- Për të parandaluar tymin e tepërt në furrë gjatë pjekjes, hidhni pak ujë në tavën e thellë. Për të parandaluar kondensimin e tymit, shtoni ujë sa herë që të thahet.

## Kohët e gatimit

Kohët e gatimit varen nga lloji, shpeshtësia dhe vëllimi i ushqimit.

Fillimisht, kontrolloni funksionimin e pajisjes kur gatuarit. Gjeni përzgjedhjet më të mira (përzgjedhjet e nxehtësisë, kohët e gatimit, etj.) për gatesat tuaja, recetat dhe sasitë përkatëse kur përdorni pajisjen.

## Gatim tradicional

Ushqim	Sasia (g)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit	Aksesorët
Rripa brumi të shkrifët	250	150	25 - 30	3	tavë për pjekje
Kekë të sheshtë <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	tavë për pjekje
Kek me maja e me mollë	2000	170 - 190	40 - 50	3	tavë për pjekje
Ëmbëlsirë me mollë <sup>2)</sup>	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 tava alumini të rrumbullakëta (diametri: 20 cm)

Ushqim	Sasia (g)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit	Aksesorët
Kekë të vegjël <sup>1)</sup>	500	160 - 170	25 - 30	2	tavë për pjekje
Pendespanjë pa yndyrë <sup>1)</sup>	350	160 - 170	25 - 30	1	1 tavë alumini e rrumbullakët (diametri: 26 cm)
Ëmbëlsirë në tavën e kullimit	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>3)</sup>	2	tavë për pjekje
Pulë, e plotë	1350	200 - 220	60 - 70	2	rafti rrjetë
Gjysmë pule	1300	190 - 210	35 + 30	1	tavë për pjekje
				3	rafti rrjetë
Rosto derri, kotëleta	600	190 - 210	30 - 35	1	tavë për pjekje
				3	Rafti rrjetë
Pendespanjë për ëmbëlsira <sup>4)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	tavë për pjekje
				1	tavë për pjekje
Kek me maja me mbushje <sup>5)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	tavë për pjekje
Pica	1000	200 - 220	25 - 35	2	tavë për pjekje
Kek me krem bulmeti	2600	170 - 190	60 - 70	2	tavë për pjekje
Flan zviceran me mollë <sup>5)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	tavë për pjekje
Kek Krishtlindjesh <sup>5)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>6)</sup>	2	tavë për pjekje
Quiche Lorraine <sup>5)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 tavë e rrumbullakët (diametri: 26 cm)
Bukë e bërë vetë <sup>7)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 tava alumini (gjatësia: 20 cm)
Pendespanjë rumune <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 tava alumini (gjatësia: 25 cm) në të njëjtin pozicion rafti
Pendespanjë rumune - tradicionale	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 tava alumini (gjatësia: 25 cm) në të njëjtin pozicion rafti

Ushqim	Sasia (g)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit	Aksesorët
Panine 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	tavë për pjekje
Role zvicerane 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	tavë për pjekje
Mafishe	400	100 - 120	40 - 50	2	tavë për pjekje
Kek me thërrmija 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	tavë për pjekje
Pendespanjë 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	tavë për pjekje
Kek me gjalpë 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	tavë për pjekje

1) Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.

2) Ngrohni furrën paraprakisht për 15 minuta.

3) Pasi e fikni pajisjen, lëreni kekun në furrë për 7 minuta.

4) Ngrohni furrën paraprakisht për 20 minuta.

5) Ngrohni furrën paraprakisht për 10-15 minuta.

6) Pasi e fikni pajisjen, lëreni kekun në furrë për 10 minuta.

7) Caktojini temperaturën në 250°C dhe ngrohni furrën paraprakisht për 18 minuta.

## Gatim me ventilim

Ushqim	Sasia (g)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit	Aksesorët
Rripa brumi të shkrifët 1)	250	145	25	3	tavë për pjekje
Rripa brumi të shkrifët 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	tavë për pjekje
Kekë të sheshtë 1)	1000	150	30	2	tavë për pjekje
Kekë të sheshtë 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	tavë për pjekje
Kek me maja e me mollë	2000	170 - 180	40 - 50	3	tavë për pjekje
Ëmbëlsirë me mollë	1200 + 1200	175	55	2	2 tava alumini të rrumbullakëta (diametri: 20 cm) në të njëjtin pozicion rafti
Kekë të vegjël 1)	500	155	30	2	tavë për pjekje

Ushqim	Sasia (g)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit	Aksesorët
Kekë të vegjël <sup>1)</sup>	500 + 500	155	40	1 + 3	tavë për pjekje
Pendespanjë pa yndyrë <sup>1)</sup>	350	160	30	1	1 tavë alumini e rrumbullakët (diametri: 26 cm)
Ëmbëlsirë në tavën e kullimit	1200	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>	2	tavë për pjekje
Pulë, e plotë	1400	180	55	2	rafti rrjetë
				1	tavë për pjekje
Rosto derri	800	170 - 180	45 - 50	2	rafti rrjetë
				1	tavë për pjekje
Kek me maja me mbushje	1200	150 - 160	20 - 30	2	tavë për pjekje
Pica	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	tavë për pjekje
Pica	1000	190 - 200	25 - 35	2	tavë për pjekje
Kek me krem bulmeti	2600	160 - 170	40 - 50	1	tavë për pjekje
Flan zviceran me mollë <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	tavë për pjekje
Kek Krishtlindjesh <sup>1)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	tavë për pjekje
Quiche Lorraine <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 tavë e rrumbullakët (diametri: 26 cm)
Bukë e bërë vetë <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	tavë për pjekje
Pendespanjë rumune <sup>3)</sup>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 tava alumini (gjatësia: 25 cm) në të njëjtin pozicion rafti
Pendespanjë rumune - tradicionale	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 tava alumini (gjatësia: 25 cm) në të njëjtin pozicion rafti
Panine <sup>1)</sup>	800	190	15	3	tavë për pjekje

Ushqim	Sasia (g)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit	Aksesorët
Panine 5)	800 + 800	190	15	1 + 3	tavë për pjekje
Role zvicerane 1)	500	150 - 160	15 - 20	3	tavë për pjekje
Mafishe	400	110 - 120	30 - 40	2	tavë për pjekje
Mafishe	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	tavë për pjekje
Kek me thërrmija	1500	160 - 170	25 - 35	3	tavë për pjekje
Pendespanjë 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	tavë për pjekje
Kek me gjalpë 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	tavë për pjekje

1) Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.

2) Pasi e fikni pajisjen, lëroni kekun në furrë për 7 minuta.

3) Ngrohni furrën paraprakisht për 10-15 minuta.

4) Caktojini temperaturën në 250°C dhe ngrohni furrën paraprakisht për 10-20 minuta.

5) Ngrohni furrën paraprakisht për 15 minuta.

## Gatim me ventilim të lehtë

Ushqim	Sasia (g)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit	Aksesorët
Rripa brumi të shkrifët 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	tavë për pjekje
Kekë të sheshtë 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	tavë për pjekje
Pica 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	tavë për pjekje
Role zvicerane 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	tavë për pjekje
Mafishe 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	tavë për pjekje
Pendespanjë 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	tavë për pjekje
Kek me gjalpë 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	tavë për pjekje
Pulë, e plotë	1200	220 - 230	45 - 55	2	rafti rrjetë
				1	tavë për pjekje

1) Caktojini temperaturën në 250°C dhe nxeheni paraprakisht furrën për 20 minuta.

2) Caktojini temperaturën në 250°C dhe ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.

## Cilësimi për picë

- i** Për rezultate më të mira kur gatuani pica, rrotulloni çelësat e kontrollit për funksionet e furrës dhe për temperaturën e furrës në cilësimin për picë.

## Furra - Kujdesi dhe pastrimi

- !** **PARALAJMËRIM!**  
Drejttojuni kapitujve për sigurinë.

### Shënime për pastrimin

- Pastroni pjesën e përparme të pajisjes me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një agjent pastrues.
- Për të pastruar sipërfaqet metalike, përdorni agjent të zakonshëm pastrimi.
- Pastrojini pjesën e brendshme të pajisjes pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbeqjeve të ushqimeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.
- Ndotjet e forta pastrojini me një pastrues të posaçëm për furrat.
- Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërin të thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe agjent pastrues.
- Nëse keni aksesorë që nuk ngjisin, mos i pastroni duke përdorur lëndë agresive, sende me cepa të mprehta ose në enëlarëse. Kjo mund t'i shkaktojë dëmtime veshjes së pajisjes.

### Pajisjet prej inoksi ose alumini

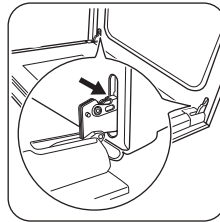
- i** Pastrojini derën e furrës vetëm me sfungjer të lagur. Thajeni me leckë të butë.  
Mos përdorni tel kruas, acide ose materiale gërryese, pasi ato mund të dëmtojnë sipërfaqen e furrës. Pastroni panelin e kontrollit të furrës duke marrë të njëjtat masa paraprake.

### Pastrimi i derës së furrës

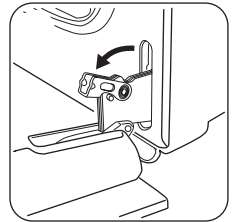
Dera e furrës ka dy panele xhami. Derën e furrës dhe panelin e brendshëm të xhamit mund t'i hiqni për t'i pastruar.

- i** Nëse përpiqeni të hiqni panelet e brendshme prej xhami përpara se të hiqni derën e furrës, dera e furrës mund të mbyllet.

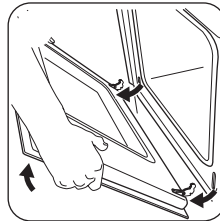
- !** **KUJDES!**  
Mos e përdorni pajisjen pa panelin e brendshëm të xhamit.



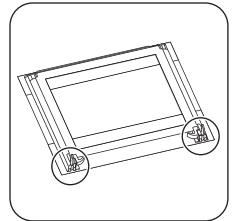
- 1** Hapeni derën plotësisht dhe mbani dy menteshat.



- 2** Ngrini dhe rrotulloni levat mbi dy menteshat.

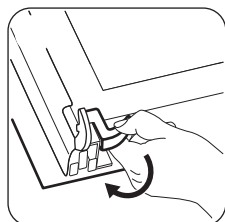


- 3** Mbylleni derën e furrës deri në gjysmë në pozicionin e parë të hapjes. Më pas tërhiqeni përpara dhe hiqni derën nga vendi.

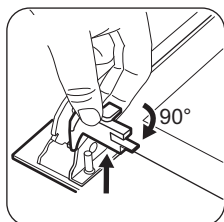


- 4** Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme.

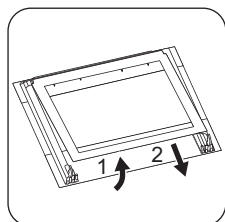




**5** Lëshojeni sistemin e kyçjes për të hequr panelin e brendshëm të xhamit.



**6** Rrotullojeni dy mbërthyeset me 90° dhe hiqini nga vendi.



**7** Në fillim ngrijeni panelin e xhamit me kujdes dhe më pas hiqeni.

Pastrojeni panelin e xhamit me ujë dhe sapun. Thani panelin e xhamit me kujdes.

Kur pastrimi të ketë mbaruar, instaloni panelin e xhamit dhe derën e furrës. Kryejini hapat e mësipërm në rend të kundërt.

Zona e afishimit duhet të vendoset përballë anës së brendshme të derës. Sigurohuni që pas instalimit sipërfaqja e kornizës së panelit të xhamit në zonat e afishimit të mos jetë e ashpër kur e prekni.

## Zgjidhja e problemeve



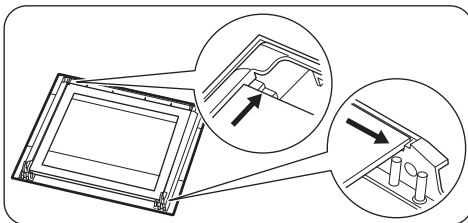
### PARALAJMËRIM!

Drejttojuni kapitujve për sigurinë.

### Si të veprojmë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Nuk mund ta aktivizoni pajisjen.	Pajisja nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pajisja është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.

Sigurohuni që panelet e brendshme të xhamit t'i instaloni siç duhet në vendet e tyre.



### Ndërrimi i llambës

Vendosni një pëlhurë në fund të pjesës së brendshme të pajisjes. Kjo parandalon dëmtimet në mbulesën prej qelqi të llambës dhe në hapësirën e furrës.



### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike! Hiqni siguresën përpara se të zëvendësoni llambushkën. Llamba dhe mbulesa prej qelqi e llambës mund të jenë të nxehta.

1. Çaktivizoni pajisjen.
2. Hiqni siguresat nga kutia e siguresave ose çaktivizoni stakuesin.

### Llambushka e pasme

1. Rrotullojeni mbulesën prej xhami të llambës në drejtim të kundërt të akrepave të orës për ta çmontuar.
2. Pastroni mbulesën prej xhami.
3. Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.
4. Montoni mbulesën prej xhami.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën. Furra nuk nxehet.	Ka rënë siguresa.	Sigurohuni që shkaku i mos-funksionimit është siguresa. Nëse siguresa lirohet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
Ekрани i furrës / pianurës shfaq një kod defekti i cili nuk është në këtë tabelë.	Ka një defekt elektrik.	Çaktivizoni pajisjen me anë të siguresës së shtëpisë ose me anë të çelësit të sigurisë në kutinë e siguresave dhe aktivizojeni sërish. Nëse në ekran shfaqet sërish kodi i defektit, kontaktoni me Departamentin e Kujdesit ndaj Klientit.
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Ka rënë siguresa.	Aktivizojeni pianurën sërish dhe caktojeni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 10 sekonda.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë.	Nëse zona ka qëndruar ndezur mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të autorizuar shërbimi.
Llamba nuk funksionon.	Llamba është me defekt.	Zëvendësoni llambën e furrës.
Mbi ushqim dhe në brendësi të furrës është formuar avull dhe kondensim.	Ushqimi i gatuar është lënë në furrë për një kohë të gjatë.	Mos i lini gatimet në furrë për më shumë se 15 - 20 minuta pas përfundimit të procesit të gatimit.
Furra nuk nxehet.	Nuk janë bërë cilësimet e nevojshme.	Sigurohuni që të gjitha cilësimet të jenë të sakta.
Gatimet kërkojnë shumë kohë ose gatohen më shpejt se sa duhet.	Temperatura është tepër e ulët ose tepër e lartë.	Rregulloni temperaturën nëse është e nevojshme. Ndiqni këshillat e manualit të përdorimit.

## Të dhëna për shërbimin

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar.

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit gjenden në pllakën e specifikimeve.

Pllaka e specifikimeve gjendet në pjesën e përparme të kasës së brendshme të pajisjes. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga kasa e brendshme e pajisjes.

**Ju rekomandojmë që t'i shkruani të dhënat këtu:**

Modeli (MOD.)

.....

Ju rekomandojmë që t'i shkruani të dhënat këtu:

Numri i produktit (PNC)

.....

Numri i serisë (S.N.)

.....

## Instalimi



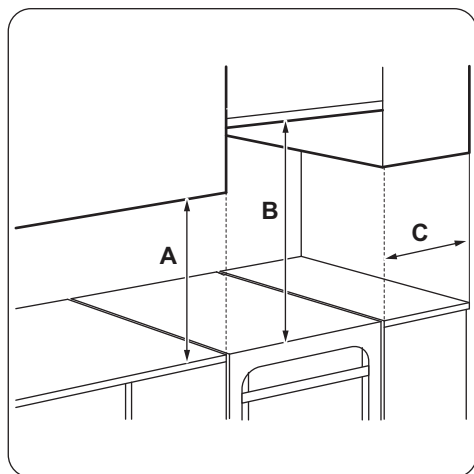
### PARALAJMËRIM!

Drejtojuini kapitujve për sigurinë.

### Vendndodhja e pajisjes

Mund ta instaloni pajisjen e veçantë me dollapë në një ose në të dy krahët dhe në qoshe.

Për distanca minimale për montimin, kontrolloni tabelën.



Distancat minimale

Përmasa	mm
A	400
B	650
C	150

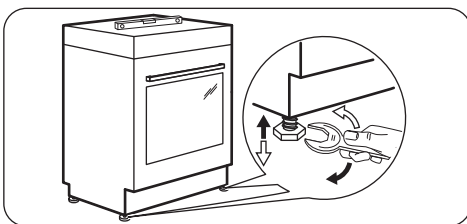
### Të dhënat teknike

Përmasa	mm
Lartësia	858

Përmasa	mm
Gjerësia	600
Thellësia	600

Fuqia elektrike totale	8485 W
Kategoria e pajisjes	1

### Nivelimi i pajisjes



Përdorni këmbët e vogla poshtë pajisjes për ta vendosur sipërfaqen e pajisjes në të njëjtin nivel me sipërfaqet e tjera.

### Mbrojtja kundër animit

Përcaktojeni lartësinë e duhur dhe zonën për pajisjen përpara se të vendosni mbrojtjen kundër animit.



#### KUJDES!

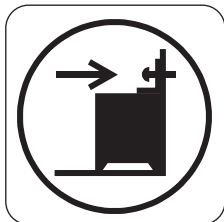
Sigurohuni që mbrojtjen kundër animit ta instaloni në lartësinë e duhur.



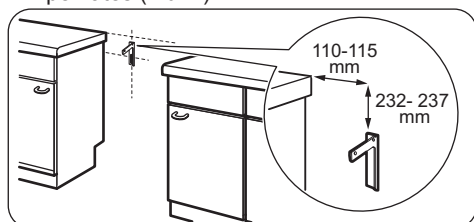
Sigurohuni që sipërfaqja mbrapa pajisjes të jetë e lëmuar.

Është e domosdoshme që të instaloni mbrojtjen kundër animit. Nëse nuk e instaloni, pajisja mund të anohet.

Pajisja ka simbolin e treguar në foto (nëse aplikohet) për t'ju kujtuar mbi instalimin dhe mbrojtjen kundër animit.



1. Instalojeni mbrojtjen kundër animit 232-237 mm nën sipërfaqen e sipërme të pajisjes dhe 110-115 mm nga ana e pajisjes, në vrimën rrethore që gjendet në kllapë. Mbërthejeni me vidë në materialin e ngurtë ose përdorni përforcuesin përkatës (murin).



2. Vrimën mund ta gjeni në anën e majtë të pjesës së pasme të pajisjes. Ngrini pjesën e përparme të pajisjes dhe vendoseni në mes të hapësirës midis dollapëve. Nëse hapësira midis dollapëve është më e madhe se gjerësia e pajisjes, duhet t'i përshtatni matjet e anëve për ta vënë pajisjen në qendër.

**i** Nëse i ndryshoni dimensionet e sobës, duhet ta pozicioni siç duhet pajisjen pa majë.



### KUJDES!

Nëse hapësira midis dollapëve është më e madhe se gjerësia e pajisjes, duhet t'i përshtatni matjet e anëve për ta vënë pajisjen në qendër.

### Instalimi elektrik



#### PARALAJMËRIM!

Prodhuesi nuk mban përgjegjësi nëse nuk i ndiqni masat e sigurisë në kapitujt mbi sigurinë.

Kjo pajisje ofrohet pa prizë ose kablo kryesore.

Llojet e kordonëve të përshtatshëm: H05 RR-F me prerje të përshtatshme tërthore.



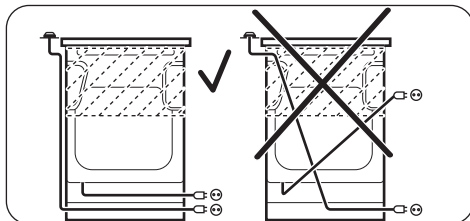
#### PARALAJMËRIM!

Përpara se të lidhni kordonin elektrik me terminalin, matni voltazhin midis fazave në rrjetin e shtëpisë. Pastaj, referojuni etiketës së lidhjes mbrapa pajisjes për instalimin e saktë elektrik. Kjo radhë hapash eviton gabimet gjatë instalimit dhe dëmtimin e komponentëve elektrikë të pajisjes.



#### PARALAJMËRIM!

Kordoni elektrik nuk duhet të prekë pjesën e pajisjes të treguar në figurë.



# Efikasiteti energjetik

## Informacioni i produktit për pianurën sipas EU 66/2014

Identifikimi i modelit	ZCV65201WA		
Lloji i pianurës	Pianurë brenda një sobe gatimi me qëndrim të lirë		
Numri i zonave të gatimit	4		
Teknologjia e nxehtjes	Radiatori		
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Prapa majtas	14,0 cm	
	Prapa djathtas	18,0 cm	
	Përpara djathtas	14,0 cm	
	Përpara majtas	18,0 cm	
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Prapa majtas	180,3 Wh/kg	
	Prapa djathtas	179,4 Wh/kg	
	Përpara djathtas	180,3 Wh/kg	
	Përpara majtas	179,4 Wh/kg	
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)			182,0 Wh/kg

EN 60350-2 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 2: Pianurat - Metodatat e matjes së performancës.

### Pianura - Kursimi i energjisë

Mund të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm nëse ndiqni këshillat në vijim.

- Kur ngrohni ujë, përdorni vetëm sasinë që ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakët mbi enët e gatimit.

- Vendosni enët e gatimit në zonën e gatimit përpara se ta aktivizoni.
- Fundi i enës së gatimit duhet të ketë të njëjtin diametër me zonën e gatimit.
- Enët më të vogla vendosini në zonat më të vogla të gatimit.
- Vendosini enët direkt në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

## Fleta e produktit dhe informacioni për furrat sipas EU 65-66/2014

Emri i furnitorit	Zanussi
Identifikimi i modelit	ZCV65201WA
Indeksi i efikasitetit energjetik	97.4
Kategoria e efikasitetit të energjisë	A
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.84 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim	0.76 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	54 l

Lloji i furrës	Furrë brenda një sobe gatimi me qëndrim të lirë
Masa	46.0 kg

EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Diapazonet, furrat, furrat me avull dhe skarat - Mënyrat e vlerësimit të performancës.

### Furra - Kursimi i energjisë

Pajisja ka disa karakteristika që ju ndihmojnë të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm.


- **Të dhëna të përgjithshme**


- Sigurohuni që dera e furrës të jetë e mbyllur mirë gjatë funksionimit të pajisjes dhe mbajeni atë të mbyllur sa më gjatë të mundeni gjatë gatimit.
- Për të përmirësuar kursimin e energjisë, përdorni enë metalike.
- Kur është e mundur, futeni ushqimin në furrë pa e nxehur atë.

- Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktoni temperaturën e furrës në minimum, 3-10 minuta përpara përfundimit të kohës së gatimit, në varësi të kohëzgjatjes së gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda furrës do të vazhdojë të gatuajë.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur ushqimet e tjera.

- **Gatimi me ventilator** - kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji.
- **Mbajeni ushqimin të ngrohtë** - nëse dëshironi që nxehtësinë e mbetur ta përdorni për të mbajtur gatimin të ngrohtë, zgjidhni cilësimin e temperaturës më të ulët të mundshme.

## ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

# Índice

---

Informações de segurança.....	23	Forno - Funções de relógio.....	31
Instruções de segurança.....	25	Forno - Utilizar os acessórios.....	31
Descrição do produto.....	27	Forno - Sugestões e dicas.....	32
Antes da primeira utilização.....	28	Forno - Manutenção e limpeza.....	38
Placa - Utilização diária.....	29	Resolução de problemas.....	39
Placa - Sugestões e dicas.....	29	Instalação.....	41
Placa - Manutenção e limpeza.....	29	Eficiência energética.....	42
Forno - Utilização diária.....	30		

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 lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

### **Segurança para crianças e pessoas vulneráveis**



#### **ADVERTÊNCIA!**

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais 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.
- 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 não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

### **Segurança geral**

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efectuadas por uma pessoa qualificada.

- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- 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.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- O dispositivo de corte da ligação tem de estar incorporado nas ligações fixas de acordo com os regulamentos eléctricos aplicáveis.



# Instruções de segurança

## Instalação



### ADVERTÊNCIA!

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.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas 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 unidades.
- 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 unidades que tenham a mesma altura.
- Não instale o aparelho sobre uma plataforma.
- 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



### ADVERTÊNCIA!

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 a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.

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

## Utilização



### ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos ou queimaduras.  
Risco de choque eléctrico.

- Utilize este aparelho apenas em ambiente 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.



### **ADVERTÊNCIA!**

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, nem 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.



### **ADVERTÊNCIA!**

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 não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- 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**



### **ADVERTÊNCIA!**

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 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.



### **ADVERTÊNCIA!**

Risco de choque eléctrico.

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

### **Eliminação**



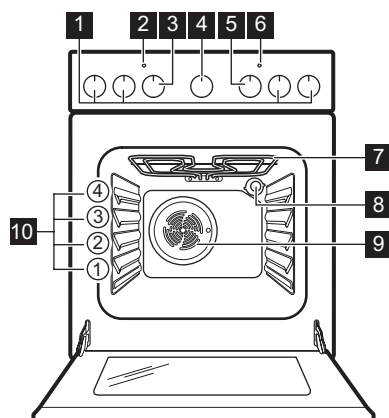
### **ADVERTÊNCIA!**

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

## **Descrição do produto**

### **Descrição geral**



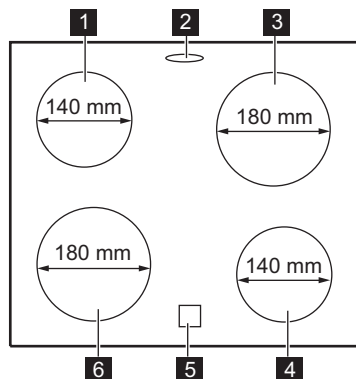
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.

### **Assistência Técnica**

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

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

## Disposição da placa



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

## Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar**  
Para bolos e biscoitos.
- **Compartmento de arrumação**  
O compartimento de arrumação encontra-se debaixo da cavidade do forno. Para utilizar o

compartimento, levante a porta dianteira inferior e puxe-a para baixo.



### ADVERTÊNCIA!

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

## Antes da primeira utilização



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## Limpeza inicial

Remova todos os acessórios do aparelho.





Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

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

## Pré-aquecimento

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

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

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

## Placa - Utilização diária



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### Grau de cozedura

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



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

Rode o botão para o grau de cozedura necessário.

O indicador de controlo da placa acende-se. Para terminar o processo de cozedura, rode o botão para a posição Off (desligado).

Se todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas, o indicador de controlo da placa desliga-se.

### Indicador de calor residual



### ADVERTÊNCIA!

O calor residual pode provocar queimaduras.

O indicador acende quando uma zona de cozedura está quente.

## Placa - Sugestões e dicas



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### Tachos e panelas



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.



### ADVERTÊNCIA!

Não coloque a mesma panela sobre dois queimadores.

### Exemplos de aplicações de cozinha

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

## Placa - Manutenção e limpeza



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre a placa com a base limpa.

- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

## Limpeza da placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remova 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 pouco de detergente. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.

## Forno - Utilização diária



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## Activar e desactivar o aparelho



**Os botões, símbolos, indicadores e luzes do seu aparelho dependem do modelo:**

- O indicador acende quando o forno está a aquecer.
- 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.



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

## Termóstato de segurança

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

## Funções do forno


Símbolo	Função do forno	Aplicação
0	Posição Off (desligado)	O aparelho está desligado.
	Aquecimento Convencional	Para cozer e assar alimentos em 1 posição de prateleira.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão. A temperatura máxima para esta função é 210 °C.
	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.

Sím-bolo	Função do forno	Aplicação
	Cozedura ventilada	Para assar ou assar e cozer alimentos em mais de 1 posição de prateleira com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados. Para utilizar esta função, o botão da temperatura tem de estar na posição de desligado (off).
	Cozedura ligeira	Para cozer em formas e secar em 1 posição de prateleira a baixa temperatura.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados. Para utilizar esta função, o botão da temperatura tem de estar na posição de desligado (off).

## Forno - Funções de relógio

### Conta-Minutos

Utilize-o para definir uma contagem decrescente.


 Esta função não afecta o funcionamento do aparelho.

1. Seleccione uma função do forno e uma temperatura.

2. Rode o botão do temporizador tanto quanto possível e rode-o novamente até ao tempo necessário.


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

## Forno - Utilizar os acessórios

 **ADVERTÊNCIA!**  
Consulte os capítulos relativos à segurança.


### Introduzir os acessórios

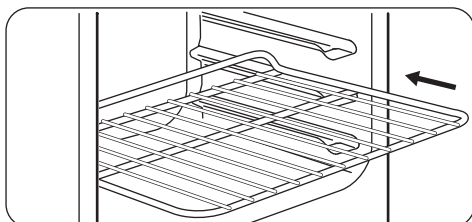
Prateleira em grelha:

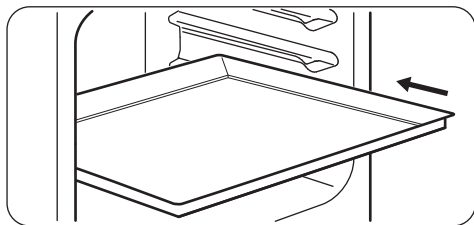
 A grelha em grelha tem uma forma especial na parte de trás que ajuda o calor a circular.

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

Tabuleiro:

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





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

## Forno - Sugestões e dicas



### ADVERTÊNCIA!

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 (temperatura, tempos de cozedura) e níveis da grelha aos valores das tabelas.

- O fabricante recomenda que utilize a temperatura mais baixa na primeira vez.
- Se não encontrar as regulações para alguma receita, procure uma que seja 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.
- Com tempos de cozedura mais longos, pode desactivar o forno cerca de 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura e utilizar o calor residual.

Quando cozinhar alimentos congelados, os tabuleiros podem torcer no forno durante a cozedura. Os empenos desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

### Cozer bolos

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

### Cozinhar carne e peixe

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



condensação de fumo, acrescente água sempre que ele secar.

## Tempos de cozedura

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

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

## 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 <sup>1)</sup>	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 <sup>2)</sup>	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 20 cm)
Bolos pequenos <sup>1)</sup>	500	160 - 170	25 - 30	2	tabuleiro para assar
Pão-de-ló sem gordura <sup>1)</sup>	350	160 - 170	25 - 30	1	1 tabuleiro de alumínio redondo (diâmetro: 26 cm)
Bolo de manteiga	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>3)</sup>	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 <sup>4)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	tabuleiro para assar
Bolo recheado <sup>5)</sup>	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 <sup>5)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	tabuleiro para assar

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Bolo de Natal <sup>5)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>6)</sup>	2	tabuleiro para assar
Quiche Lorraine <sup>5)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 tabuleiro redondo (diâmetro: 26 cm)
Pão camponês <sup>7)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 tabuleiros de alumínio (comprimento: 20 cm)
Bolo fofo romeno <sup>1)</sup>	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 <sup>5)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	tabuleiro para assar
Torta suíça <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	tabuleiro para assar
Merengue	400	100 - 120	40 - 50	2	tabuleiro para assar
Bolo areado <sup>5)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	tabuleiro para assar
Pão-de-ló <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 35	3	tabuleiro para assar
Bolo amanteigado <sup>1)</sup>	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.

## Cozedura ventilada

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Tiras de massa folhada <sup>1)</sup>	250	145	25	3	tabuleiro para assar
Tiras de massa folhada <sup>1)</sup>	250 + 250	145	25	1 + 3	tabuleiro para assar
Bolo raso <sup>1)</sup>	1000	150	30	2	tabuleiro para assar
Bolo raso <sup>1)</sup>	1000 + 1000	155	40	1 + 3	tabuleiro para assar
Bolo de levedura com maçãs	2000	170 - 180	40 - 50	3	tabuleiro para assar
Tarte de maçã	1200 + 1200	175	55	2	2 tabuleiros de alumínio redondos (diâmetro: 20 cm) na mesma posição de prateleira
Bolos pequenos <sup>1)</sup>	500	155	30	2	tabuleiro para assar
Bolos pequenos <sup>1)</sup>	500 + 500	155	40	1 + 3	tabuleiro para assar
Pão-de-ló sem gordura <sup>1)</sup>	350	160	30	1	1 tabuleiro de alumínio redondo (diâmetro: 26 cm)
Bolo de manteiga	1200	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>	2	tabuleiro para assar
Frango inteiro	1400	180	55	2	prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar
Porco assado	800	170 - 180	45 - 50	2	prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar
Bolo recheado	1200	150 - 160	20 - 30	2	tabuleiro para assar

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
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 <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	tabuleiro para assar
Bolo de Natal <sup>1)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	tabuleiro para assar
Quiche Lorraine <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 tabuleiro redondo (diâmetro: 26 cm)
Pão camponês <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	tabuleiro para assar
Bolo fofo romeno <sup>3)</sup>	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 <sup>1)</sup>	800	190	15	3	tabuleiro para assar
Pãezinhos doces <sup>5)</sup>	800 + 800	190	15	1 + 3	tabuleiro para assar
Torta suíça <sup>1)</sup>	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

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
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

- i** 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

- !** **ADVERTÊNCIA!**  
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 normal.
- 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

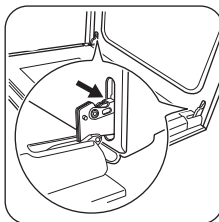
- i** Limpe a porta do forno apenas com uma esponja molhada. Seque com um pano macio. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

### Limpeza da porta do forno

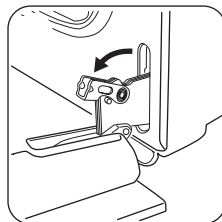
A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interno para limpar.

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

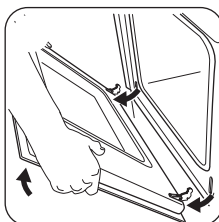
- !** **CUIDADO!**  
Não utilize o aparelho sem o painel de vidro interno.



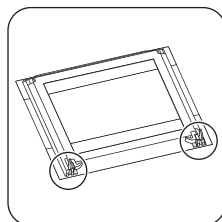
- 1** Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.



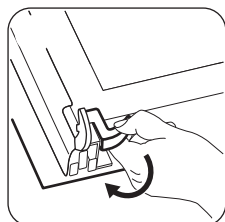
- 2** Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



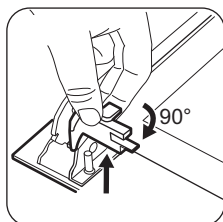
- 3** Feche a porta do forno até meio, chegando à primeira posição de abertura. Em seguida, puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.



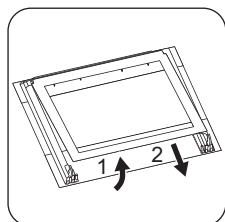
- 4** Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



- 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.

## Resolução de problemas



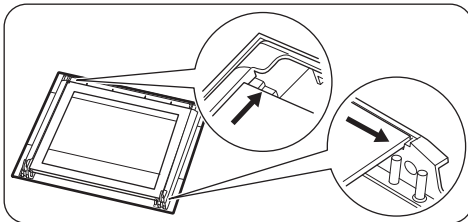
### ADVERTÊNCIA!

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.

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



### Substituir a lâmpada

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



### ADVERTÊNCIA!

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 posterior

1. Rode a protecção de vidro da lâmpada para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a protecção de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Instale a protecção de vidro.

Problema	Causa possível	Solução
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.
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.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
Os alimentos demoram demasiado tempo para cozer ou cozem demasiado depressa.	A temperatura do forno é demasiado elevada ou demasiado baixa.	Ajuste a temperatura conforme necessário. Siga os conselhos dados no manual do utilizador.

### Dados para a Assistência Técnica

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

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

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

#### Recomendamos que anote os dados aqui:

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



# Instalação



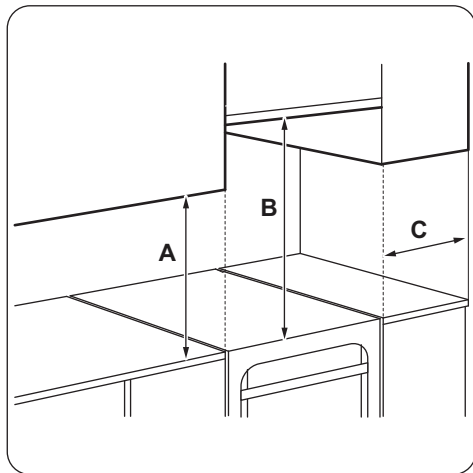
## ADVERTÊNCIA!

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.



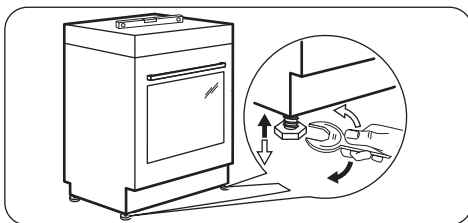
Distâncias mínimas

Dimensão	mm
A	400
B	650
C	150

## Dados técnicos

Dimensão	mm
Altura	858
Largura	600
Profundidade	600
Potência eléctrica total	8485 W
Classe do aparelho	1

## 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.

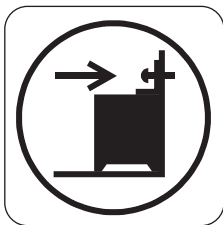


Certifique-se de que a superfície por trás do aparelho é lisa.

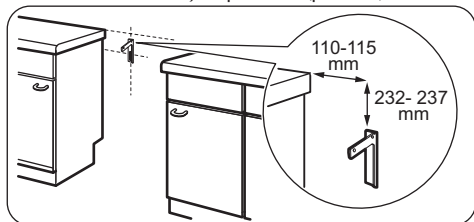
É obrigatório instalar a protecção anti-inclinação. Se não a instalar, o aparelho pode virar.

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.

## Eficiência energética

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

Identificação do modelo	ZCV65201WA
Tipo de placa	Placa incorporada em fogão independente
Número de zonas de cozedura	4

## Instalação eléctrica



### ADVERTÊNCIA!

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.

Tipo de cabo aplicável: H05 RR-F com área de secção adequada.



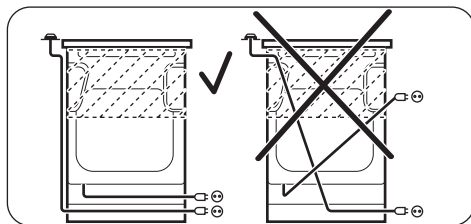
### ADVERTÊNCIA!

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.



### ADVERTÊNCIA!

O cabo de alimentação não deve tocar na parte do aparelho apresentada na ilustração.



Tecnologia de aquecimento	Aquecimento radiante	
Diâmetro das zonas de cozedura 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 cozedura (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)		182,0 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 diâmetro do fundo do tacho deve ser igual ao diâmetro da zona de cozedura.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho no centro da zona de cozedura.
- Utilize 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	ZCV65201WA
Índice de eficiência energética	97,4
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia com uma carga normalizada, modo convencional	0,84 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normalizada, modo ventilado	0,76 kWh/ciclo
Número de compartimentos	1
Fonte de aquecimento	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 bem fechada quando o aparelho está a funcionar.
- Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.
- Sempre que possível, coloque os alimentos no forno sem o pré-aquecer.
- No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a

temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, de acordo com a duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

- Utilize o calor residual para aquecer outros alimentos.
- **Cozinhar com a ventoinha** - sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.
- **Manter os alimentos quentes** - se pretender utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa.

## 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.









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



867313548-A-502014