

PT Manual de instruções

USER MANUAL

Fogão

ZCV550G1WA ZCV550G1XA

ZANUSSI

Índice

Informações de segurança.....	2	Forno - Utilização diária	8
Instruções de segurança.....	4	Forno - Utilizar os acessórios.....	9
Descrição do produto.....	6	Forno - Sugestões e dicas.....	10
Antes da primeira utilização.....	7	Forno - Manutenção e limpeza	16
Placa - Utilização diária.....	7	Resolução de problemas.....	18
Placa - Sugestões e dicas.....	8	Instalação.....	19
Placa - Manutenção e limpeza.....	8	Eficiência energética.....	21

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 a Assistência Técnica.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- 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



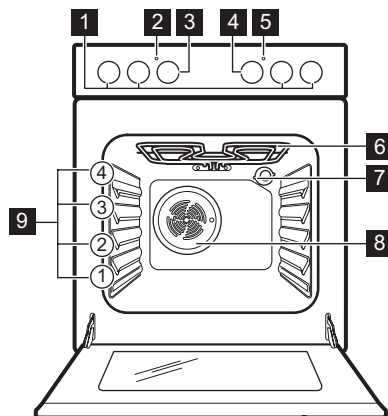
ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- 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.

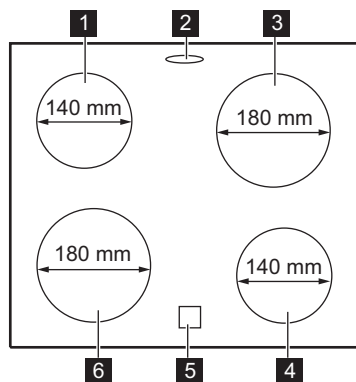
Descrição do produto

Descrição geral



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

Disposição da placa



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

Acessórios

- Prateleira em grelha

Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

- **Tabuleiro para assar**
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro de alumínio**
Para bolos e biscoitos.
- **Compartimento de arrumação**
O compartimento de arrumação encontra-se debaixo da cavidade do forno. Para utilizar o compartimento, levante a porta dianteira inferior e puxe-a para baixo.



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.
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.

Poupança de energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a ligar.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

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

Forno - Utilização diária



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

- Os fundos dos tachos deverão ter dimensão igual à das zonas de cozedura.

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

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.

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.
	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
	Cozedura ventilada	Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que 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 - Utilizar os acessórios



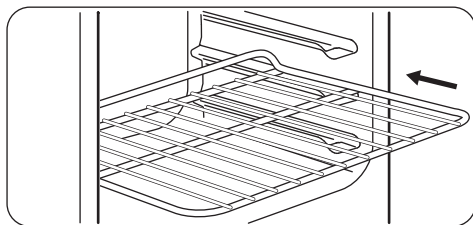
ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Introduzir os acessórios

Prateleira em grelha:

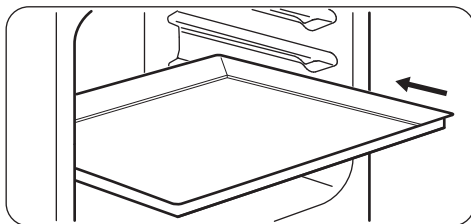
- i** A grelha em grelha tem uma forma especial na parte de trás que ajuda o calor a circular.



Empurre a grelha sobre a posição de grelha. Certifique-se de que não toca na parede traseira do forno.

Tabuleiro:

- i** 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.

- i** 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 seque.

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

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Acessórios
Frango, metade	1300	190 - 210	35 + 30	3	prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar
Costeleta de porco	600	190 - 210	30 - 35	3	Prateleira em grelha
				1	tabuleiro para assar
Pão recheado 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)
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

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

Cozedura ventilada

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

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

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

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

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

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

4) Regule a temperatura para 250 °C e pré-aqueça o forno durante 10-20 minutos.

5) Pré-aqueça o forno durante 15 minutos.

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

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



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.

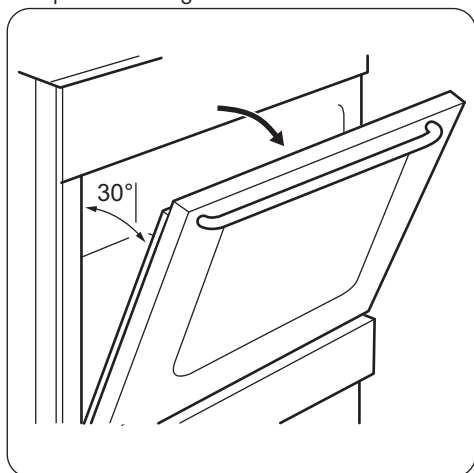
Retirar e instalar os painéis de vidro do forno

Pode remover os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia de modelo para modelo.

- !** **ADVERTÊNCIA!** Mantenha a porta do forno ligeiramente aberta durante o processo de limpeza. Se a abrir totalmente, ela pode fechar-se acidentalmente e causar danos.

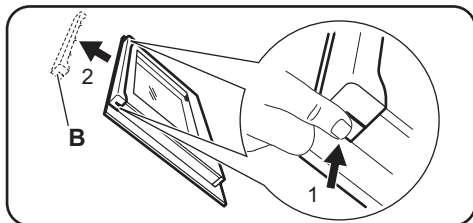
- !** **ADVERTÊNCIA!** Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

1. Abra a porta até fazer um ângulo de aproximadamente 30°. A porta fica imóvel quando está ligeiramente aberta.



2. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e

pressiono para dentro para soltar o fecho de encaixe.



3. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

- !** **ADVERTÊNCIA!** Quando retirar os painéis de vidro, a porta do forno tem tendência para fechar.

4. Segure na extremidade superior dos painéis de vidro da porta e puxe-os um por um.
5. Limpe o painel de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente o painel de vidro.

Quando a limpeza estiver concluída, instale os painéis de vidro e a porta do forno. Siga os passos descritos acima na sequência inversa. Insira primeiro o painel mais pequeno e depois o maior.

- !** **CUIDADO!** A zona com a impressão em relevo no painel interior tem de ficar voltada para o lado interior da porta.

- !** **CUIDADO!** Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro na zona da serigrafia não é rugosa.

- !** **CUIDADO!** Certifique-se de que instala o painel de vidro interior 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 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



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.
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.

Problema	Causa possível	Solução
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



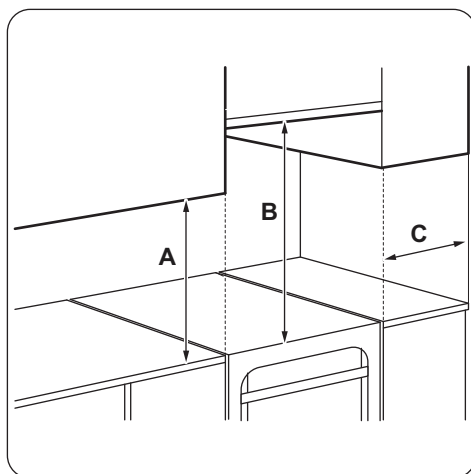
ADVERTÊNCIA!

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

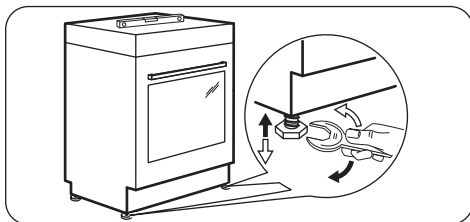
Dimensão	mm
C	150

Dados técnicos

Dimensão	mm
Altura	858
Largura	500
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.

Proteção 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.



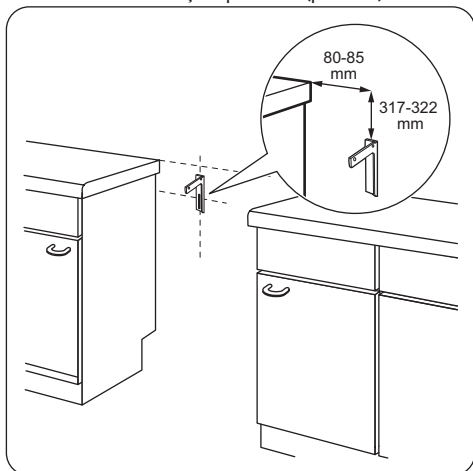
Certifique-se de que a superfície por trás do aparelho é lisa.

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 317-322 mm abaixo da superfície superior do aparelho e 80-85 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.

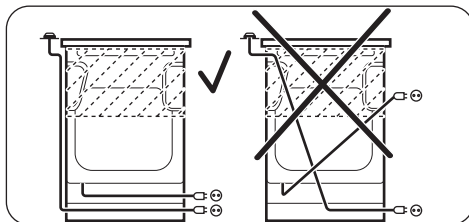
! CUIDADO!
Se o espaço entre os armários da bancada for superior à largura do aparelho, deve ajustar a medida lateral se pretender que o aparelho fique centrado.

Instalação eléctrica

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

! 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.



Eficiência energética

Ficha de produto e informação sobre fornos de acordo com a directiva da UE 65-66/2014

Nome do fornecedor	Zanussi
Identificação do modelo	ZCV550G1WA ZCV550G1XA
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	ZCV550G1WA	41.0 kg
	ZCV550G1XA	41.0 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



867306858-B-382014