

PT Manual de instruções

USER MANUAL

Forno

ZOG21311

PT

ZANUSSI

Índice

| | | | |
|-----------------------------------|---|-----------------------------|----|
| Informações de segurança..... | 2 | Funções adicionais..... | 10 |
| Instruções de segurança..... | 3 | Sugestões e dicas..... | 10 |
| Descrição do produto..... | 6 | Manutenção e limpeza..... | 19 |
| Antes da primeira utilização..... | 6 | Resolução de problemas..... | 21 |
| Utilização diária..... | 7 | Instalação..... | 22 |
| Funções de relógio..... | 8 | Informação técnica..... | 26 |
| Utilizar os acessórios..... | 8 | Eficiência energética..... | 26 |

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por 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

- 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.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

Segurança geral

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- 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 uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, 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.

Instruções de segurança

Este aparelho é adequado para os seguintes mercados: PT

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.
- 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.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.
- Não utilize o aparelho sem a protecção do fundo da cavidade. É um componente importante para a segurança.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento eléctrico. É necessário que tenha alimentação eléctrica.

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.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- 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.
- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da C.E.E.

Ligação do gás

- Todas as ligações de gás devem ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de fornecimento locais (tipo de gás e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis.
- Certifique-se de que existe circulação de ar em torno do aparelho.
- A informação relativa ao fornecimento de gás encontra-se na placa de características.

- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Certifique-se de que o aparelho é ligado em conformidade com os regulamentos de instalação em vigor. Tenha em atenção os requisitos para uma ventilação adequada.

Utilização



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- 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 exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



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 coloque folha de alumínio 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.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e 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!
- 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 asfíxia.

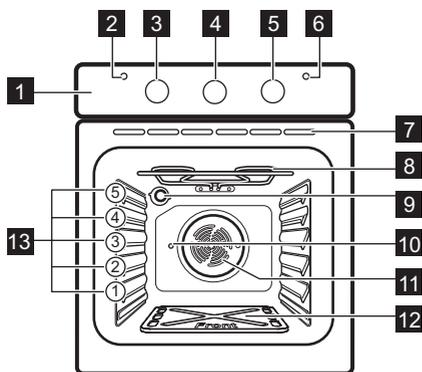
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Achate os tubos de gás externos.

Assistência Técnica

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

Descrição do produto

Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Indicador do grelhador
- 3 Botão das funções do forno
- 4 Botão do Conta-Minutos
- 5 Botão de controlo do gás
- 6 Indicador de funcionamento
- 7 Saídas de ar da ventoinha de arrefecimento
- 8 Resistência
- 9 Lâmpada
- 10 Orifício para o espeto rotativo
- 11 Ventoinha
- 12 Placa inferior da cavidade do forno
- 13 Posições de prateleira

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.
- **Espeto rotativo**
Para assar peças grandes de carne e aves.

Antes da primeira utilização



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Placa inferior da cavidade do forno

O aparelho é fornecido com a placa inferior da cavidade do forno colocada sobre os acessórios. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, coloque a placa inferior na área do queimador, conforme ilustrado no capítulo "Descrição do produto".

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.

Deixe o forno arrefecer. Humedeça um pano macio em água morna com um pouco de detergente suave e utilize-o para limpar a cavidade do forno.

Utilização diária



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Funções do forno

| Função do forno | | Aplicação |
|-----------------|---------------------------------------|---|
| 0 | Posição Off (desligado) | O aparelho está desligado. |
| | Luz | Para acender a lâmpada sem ter uma função de cozedura activa. |
| | Grelhador + Espeto Rot. | Para grelhar carne, incluindo espetadas e pedaços de carne mais pequenos. |
| | Intervalo de regulação da temperatura | Para ajustar a temperatura do grelhador eléctrico no centro da cavidade (de um mínimo de cerca de 50 °C até um máximo de cerca de 200 °C). |
| | Cozedura ventilada / Descongelar | Para cozer e secar alimentos. Pode utilizar a ventoinha em conjunto com o queimador do forno a gás. Para descongelar alimentos congelados. |



Não pode utilizar o forno a gás e a função Grelhador + Espeto Rot. ao mesmo tempo.

Indicador de funcionamento

O indicador de funcionamento acende quando o botão das funções do forno é rodado.

Botão de controlo do gás

| Símbolo | Função |
|-------------|--|
| | O queimador do forno está desligado. |
| mín. - máx. | Intervalo de regulação da temperatura (150 °C - 250 °C). |

Ignição do queimador de gás do forno



Dispositivo de segurança do forno:

O forno a gás possui um termopar. Este dispositivo interrompe o fluxo de gás se a chama se extinguir.

1. Prima o botão de controlo do gás e rode-o para a posição .
2. Mantenha o botão de controlo do gás pressionado durante 15 segundos para permitir o aquecimento do termopar. Caso contrário, o fornecimento de gás será interrompido. Não liberte o botão enquanto a chama não acender.

- i** Não mantenha o botão das funções do forno pressionado por mais de 15 segundos. Se o queimador do forno não acender após 15 segundos, liberte o botão das funções do forno, rode-o para a posição Off (desligado), abra a porta do forno e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.

Após a ignição do queimador do forno a gás

1. Liberte o botão de controlo do gás.
 2. Rode o botão de controlo do gás para a regulação de calor que desejar.
- Controle a chama através dos orifícios na parte inferior do forno.

Utilizar a ventoinha

- i** O queimador de gás aquece o ar no interior do forno. A ventoinha movimenta o ar quente para uniformizar a temperatura.

1. Acenda o queimador do forno a gás.
2. Após a ignição, rode o botão das funções do forno para a posição .

Grelhador

1. Rode o botão das funções do forno no sentido horário para a posição  e seleccione a temperatura máxima.

Funções de relógio

Conta-Minutos

Utilize-o para definir um tempo de contagem decrescente para uma função do forno.

- i** Esta função não afecta o funcionamento do aparelho.

Utilizar os acessórios



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

2. Ajuste o grelhador e a posição da calha do tabuleiro de grelhar em função da espessura dos alimentos.
Coloque os alimentos perto da resistência superior para uma cozedura mais rápida e mais afastados para uma cozedura mais lenta.
 - A maioria dos alimentos devem ser colocados na prateleira em grelha sobre o tabuleiro de grelhar, para permitir a máxima circulação de ar e manter os alimentos acima das gorduras e dos sucos. Se preferir, pode colocar alimentos como peixe, fígado e rins directamente no tabuleiro para grelhados.
 - Para minimizar a ocorrência de salpicos, deve secar cuidadosamente os alimentos antes de os grelhar. Pincele ligeiramente a carne e o peixe magros com um pouco de óleo ou manteiga derretida para os manter húmidos durante a cozedura.
 - Os acompanhamentos como tomates e cogumelos podem ser colocados por baixo da grelha quando grelhar carnes.
 - Deve utilizar a posição da calha superior quando torrar pão.
 - Deve virar os alimentos durante a cozedura, conforme necessário.

Indicador do grelhador

O indicador do grelhador acende-se quando a função de cozedura com grelhador é seleccionada. Apaga-se quando o forno atinge a temperatura correcta. De seguida, liga e desliga para indicar os ajustes na temperatura.

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.

Utilização do espeto rotativo



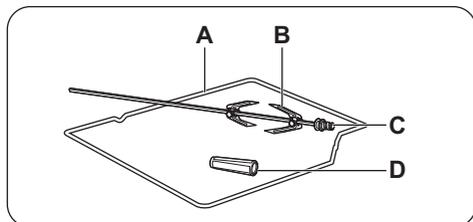
ADVERTÊNCIA!

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



ADVERTÊNCIA!

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



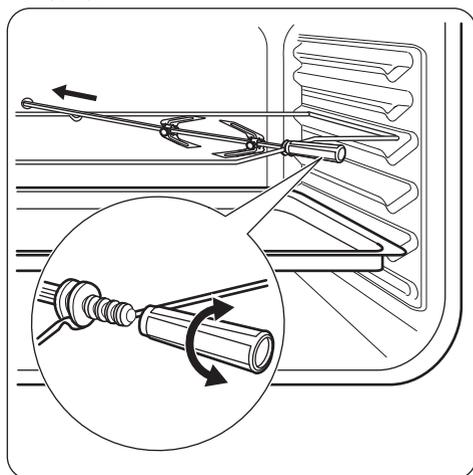
A) Estrutura do espeto rotativo

B) Pinças

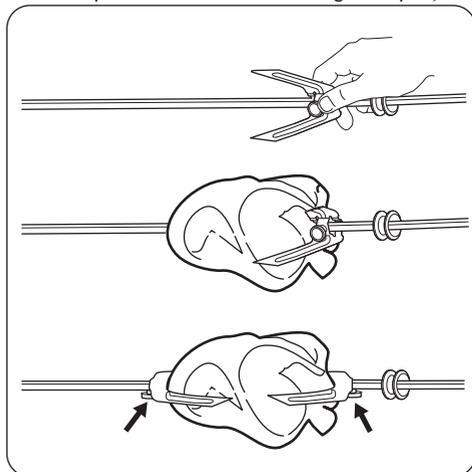
C) Espeto

D) Pega

1. Coloque a pega no espeto rotativo.
2. Coloque o tabuleiro de assar no nível de prateleira mais baixo.
3. Coloque o suporte do espeto rotativo na terceira posição de prateleira a partir de baixo.



4. Instale a primeira pinça no espeto rotativo, coloque a carne e instale a segunda pinça.



5. Utilize os parafusos para fixar as pinças.
6. Coloque a ponta do espeto no orifício para o espeto rotativo.
7. Coloque a parte de trás do espeto no suporte do espeto rotativo. Consulte o capítulo "Descrição do produto".
8. Retire a pega do espeto rotativo.
9. Seleccione uma função com a posição de espeto rotativo. O espeto rotativo começa a rodar.
10. Defina a temperatura necessária. Consulte as tabelas de cozedura.

Funções adicionais

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho é colocado em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as

superfícies do aparelho frias. Se desactivar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o aparelho arrefecer.

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 cinco 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 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.

Tabelas de cozedura



Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos antes de cozinhar.

Caçarolas

| Alimento | Quantidade (kg) | Posição de prateleira | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|--------------------|-----------------|-----------------------|------------------|--------------|
| Lasanha | 1,5 - 2,5 | 3 ou 4 | 180 | 45 - 50 |
| Canelones | 1,5 - 2,5 | 3 ou 4 | 180 | 45 - 50 |
| Batatas gratinadas | 1,5 - 2,5 | 3 ou 4 | 180 | 33 - 40 |
| Macarrão no forno | 1,5 - 2,5 | 3 ou 4 | 180 | 45 - 50 |
| Espetadas | 1,5 - 2,5 | 3 ou 4 | 190 | 35 - 40 |

Carne

| Alimento | Quantidade (kg) | Posição de prateleira | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|----------|-----------------|-----------------------|------------------|--------------|
| Ovelha | 1,7 | 3 | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Frango | 1 - 1,8 | 3 | 220 - 230 | 80 - 90 |
| Pato | 1,8 - 2,5 | 3 | 220 - 230 | 100 - 120 |
| Gancho | 2,5 - 3,5 | 3 | 220 - 230 | 160 - 180 |
| Coelho | 2 | 3 | 180 - 190 | 60 - 80 |
| Cabra | 1,8 | 3 | 170 - 180 | 60 - 90 |

Pizza

| Alimento | Quantidade (kg) | Posição de prateleira | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|----------|-----------------|-----------------------|------------------|--------------|
| Fina | 1,4 - 1,5 | 3 ou 4 | 200 - 210 | 20 - 30 |
| Espessa | 1,4 - 1,5 | 3 ou 4 | 200 - 210 | 25 - 30 |
| Calzone | 1,4 - 1,5 | 3 ou 4 | 190 - 200 | 25 - 30 |

Bolos

| Alimento | Quantidade (kg) | Posição de prateleira | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|----------------|-----------------|-----------------------|------------------|--------------|
| Bolo raso | 0,6 - 1,0 | 3 ou 4 | 170 - 180 | 20 - 30 |
| Pão de ló | 1,0 - 1,5 | 3 ou 4 | 170 - 180 | 40 - 50 |
| Feter Mshaltet | 1,2 - 1,5 | 3 ou 4 | 190 | 40 - 45 |

Grelhador

| Alimento | Quantidade (kg) | Posição de prateleira | Posição de grelhador | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |
|------------------------------|------------------|-----------------------|----------------------|------------------|--------------|
| Hambúrgueres ¹⁾ | 0,6 (6 unidades) | 4 | máx. | máx. | 20 - 30 |
| Alourar tostas ¹⁾ | 0,5 | 4 | máx. | máx. | 9 - 12 |
| Tosta Havai ¹⁾ | 6 unidades | 4 | máx. | máx. | 7 - 14 |

1) Pré-aqueça o forno durante 5 minutos.

Tabela para cozer e assar



Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos antes de cozinhar.

Bolos

| Alimento | Cozedura ventilada | | Tempo (min.) | Comentários |
|------------------------------------|--------------------|-----------------------|--------------|---|
| | Temperatura (°C) | Posição de prateleira | | |
| Receitas batidas | 160 | 4 | 45 - 60 | Em forma de bolo |
| Massa amanteigada | 160 | 4 | 20 - 30 | Em forma de bolo |
| Cheesecake buttermilk | 160 | 4 | 70 - 80 | Em forma de bolo ou prateleira em grelha |
| Bolo de maçã (tarte de maçã) | 160 | 4 | 80 - 100 | Em forma de bolo de 20 cm ou prateleira em grelha |
| Strudel | min. | 4 | 60 - 80 | Em tabuleiro para assar |
| Tarte de compota | 165 | 4 | 30 - 40 | Em forma de bolo |
| Pão de ló | 160 | 4 | 50 - 60 | Em forma de bolo |
| Bolo de Natal / Bolo de fruta rico | min. | 4 | 90 - 120 | Em forma de bolo de 20 cm |
| Bolo de ameixa | 160 | 4 | 50 - 60 | Em forma de pão |
| Bolos pequenos - um nível | min. - 160 | 4 | 25 - 35 | Em tabuleiro para assar |

| Alimento | Cozedura ventilada | | Tempo (min.) | Comentários |
|--|--------------------|------------------------|--------------|---------------------------|
| | Temperatura (°C) | Posição de prateleira | | |
| Biscoitos / Pastelaria em tiras - um nível | min. | 4 | 30 - 35 | Em tabuleiro para assar |
| Pães de leite | 180 | 4 | 15 - 20 | Em tabuleiro para assar |
| Éclairs | 170 | 4 | 25 - 35 | Em tabuleiro para assar |
| Tartes planas | 170 | 4 | 45 - 70 | Em forma de bolo de 20 cm |
| Bolo de fruta rico | min. | 4 | 110 - 120 | Em forma de bolo de 24 cm |
| Bolo de duas camadas | 160 | 4 (esquerda e direita) | 50 - 60 | Em forma de bolo de 20 cm |

Pão e Pizza

| Alimento | Cozedura ventilada | | Tempo (min.) | Comentários |
|----------------|--------------------|-----------------------|--------------|---|
| | Temperatura (°C) | Posição de prateleira | | |
| Pão branco | 190 | 3 | 60 - 70 | 1 - 2 peças, 500 g cada peça |
| Pão de centeio | 180 | 3 | 30 - 45 | Em forma de pão |
| Pãezinhos | 230 - 250 | 3 | 10 - 20 | 6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para assar |
| Pizza | 190 | 3 | 10 - 20 | Em tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar |
| Scones | 190 | 3 | 10 - 20 | Em tabuleiro para assar |

Flans

| Alimento | Cozedura ventilada | | Tempo (min.) | Comentários |
|------------------|--------------------|-----------------------|--------------|-------------|
| | Temperatura (°C) | Posição de prateleira | | |
| Flan de massa | 180 | 4 | 45 - 50 | Em forma |
| Flan de vegetais | 175 | 4 | 45 - 60 | Em forma |
| Quiches | 180 | 4 | 50 - 60 | Em forma |

Peixe

| Alimento | Cozedura ventilada | | Tempo (min.) | Comentários |
|-----------------|--------------------|-----------------------|--------------|---------------|
| | Temperatura (°C) | Posição de prateleira | | |
| Truta / Dourada | 175 | 3 | 40 - 55 | 3 - 4 peixes |
| Atum / Salmão | 175 | 3 | 35 - 60 | 4 - 6 filetes |

Cozedura no forno a gás



O tempo não inclui o pré-aquecimento.

Pré-aqueça sempre o forno vazio durante 10 minutos.

Carne e Aves

| Alimento | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira | Comentários |
|------------------------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|---|
| Carne de vaca com osso | 1 | min. | 40 - 50 | 3 | Na prateleira em grelha. Coloque o tabuleiro de assar na segunda posição de prateleira. |
| Carne de vaca sem osso | 1 | 190 | 50 | 3 | Na prateleira em grelha. Coloque o tabuleiro de assar na segunda posição de prateleira. |

| Alimento | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira | Comentários |
|----------------------------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|---|
| Borrego | 1 | min. | 40 - 50 | 3 | Na prateleira em grelha. Coloque o tabuleiro de assar na segunda posição de prateleira. |
| Porco | 1 | 180 - 190 | 75 - 85 | 3 | Na prateleira em grelha. Coloque o tabuleiro de assar na segunda posição de prateleira. |
| Frango/Coelho | 1,2 | 220 - 230 | 75 - 85 | 3 | Na prateleira em grelha. Coloque o tabuleiro de assar na segunda posição de prateleira. |
| Pato | 1 | 190 | 80 - 90 | 3 | Na prateleira em grelha. Coloque o tabuleiro de assar na segunda posição de prateleira. |
| Peru | 4,5 - 5,5 | 160 | 210 - 240 | 2 | Em tabuleiro para grelhar. |
| Legumes cozinhados | 1 | 160 | - | 3 | Depende do legume. |
| Carne assada - mal passada | - | 220 | 44 - 50 | 3 | Na prateleira em grelha. Coloque o tabuleiro de assar na segunda posição de prateleira. |

| Alimento | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira | Comentários |
|----------------------------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|---|
| Carne assada - média | - | 220 | 51 - 55 | 3 | Na prateleira em grelha. Coloque o tabuleiro de assar na segunda posição de prateleira. |
| Carne assada - bem passada | - | 220 | 56 - 60 | 3 | Na prateleira em grelha. Coloque o tabuleiro de assar na segunda posição de prateleira. |

Pastelaria

| Alimento | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira | Comentários |
|----------------------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|--|
| Tarte de fruta | - | 165 | 40 - 50 | 4 | Numa forma redonda de 26 cm ou na prateleira em grelha |
| Torta de fruta | - | min. | 40 - 50 | 4 | Numa forma redonda de 26 cm ou na prateleira em grelha |
| Rolinhos de salsicha | - | 180 | 20 - 30 | 4 | Num tabuleiro para assar de alumínio |
| Massa choux | - | 190 | 25 - 30 | 4 | Num tabuleiro para assar de alumínio |
| Vol au vents | - | 170 | 15 - 20 | 4 | Num tabuleiro para assar de alumínio |
| Tarte de com-pota | - | 165 | 40 - 50 | 4 | Numa forma redonda de 26 cm ou na prateleira em grelha |

Pudins

| Alimento | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira | Comentários |
|---------------------------------------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|---|
| Prato de ovos no forno em banho-maria | - | min. | 60 - 75 | 3 | 9 copos de cerâmica num tabuleiro de grelhar com 2 cm de água |

Bolos

| Alimento | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira | Comentários |
|-----------------------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|--|
| Bolo de fruta rico | - | min. | 150 - 170 | 4 | Numa forma de 20 cm ou na prateleira em grelha |
| Bolo de fruta simples | - | min. | 150 | 4 | Numa forma de 20 cm ou na prateleira em grelha |
| Madeira | - | min. | 105 - 120 | 4 | Numa forma de 20 cm ou na prateleira em grelha |
| Bolo pequeno | - | min. - 170 | 35 - 50 | 4 | Num tabuleiro para assar de alumínio |
| Pão de gengibre | - | min. | 35 - 45 | 4 | Num tabuleiro para assar de alumínio |

Pão

| Alimento | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira | Comentários |
|---------------------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|--------------------------------------|
| Pão grande | 0,5 | 180 - 190 | 40 - 50 | 4 | Num tabuleiro para assar de alumínio |
| Pão grande | 1 | 180 - 190 | 50 - 60 | 4 | Num tabuleiro para assar de alumínio |
| Pastéis e pãezinhos | - | 180 - 190 | 15 - 20 | 4 | Num tabuleiro para assar de alumínio |

Grelhador

 Pré-aqueça o forno vazio durante 3 minutos antes de cozinhar.

| Alimento | Quantidade | | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | | Posição de prateleira |
|-----------------------|------------|------|------------------|--------------|----------|-----------------------|
| | Peças | (g) | | 1.º lado | 2.º lado | |
| Bifes do lombo | 4 | 800 | máx. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Bifes de vaca | 4 | 600 | máx. | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Salsichas | 8 | - | máx. | 12 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Costeletas de porco | 4 | 600 | máx. | 12 - 16 | 12 - 14 | 4 |
| Frango (cortado em 2) | 2 | 1000 | máx. | 30 - 35 | 25 - 30 | 4 |
| Espetadas | 4 | - | máx. | 10 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Peito de frango | 4 | 400 | máx. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Hambúrguer | 6 | 600 | máx. | 13 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Filete de peixe | 4 | 400 | máx. | 12 - 14 | 10 - 12 | 4 |
| Sandes tostadas | 4 - 6 | - | máx. | 5 - 7 | - | 4 |
| Tosta | 4 - 6 | - | máx. | 2 - 4 | 2 - 3 | 4 |

Espeto rotativo

 Pré-aqueça o forno vazio durante 3 minutos antes de cozinhar.

| Alimento | Quantidade | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|----------|-------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Aves | 1000 - 1200 | máx. | 75 - 85 | 3 |
| Assados | 800 - 1000 | máx. | 75 - 85 | 3 |

Descongelar

| Alimento | Quantidade (g) | Tempo de descongelamento (min.) | Tempo extra de descongelação (min.) | Comentários |
|----------|----------------|---------------------------------|-------------------------------------|---|
| Frango | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário e este sobre um prato grande. Vire a meio do tempo. |
| Carne | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Vire a meio do tempo. |
| Carne | 500 | 90 - 120 | 20 - 30 | Vire a meio do tempo. |
| Truta | 150 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Morangos | 300 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Manteiga | 250 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Natas | 2 x 200 | 80 - 100 | 10 - 15 | Também é possível bater as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas. |
| Gateau | 1400 | 60 | 60 | - |

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



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.

Limpar a junta da porta

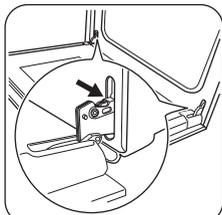
- Verifique regularmente a junta da porta. A junta da porta encontra-se em volta da estrutura da cavidade do forno. Não utilize o aparelho se a junta da porta estiver danificada. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Para limpar a junta da porta, consulte as informações gerais sobre limpeza.

Limpeza da porta do forno

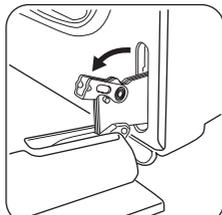
A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interno para limpar.

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

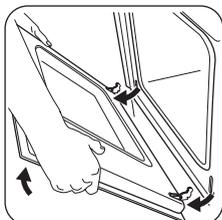
! **CUIDADO!**
Não utilize o aparelho sem o painel de vidro interno.



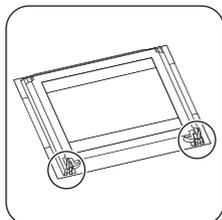
1 Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.



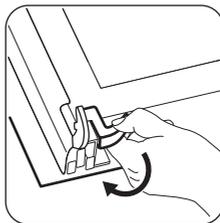
2 Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



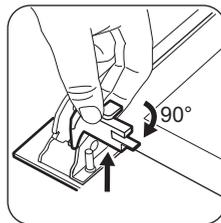
3 Feche a porta do forno até meio, chegando à primeira posição de abertura. Em seguida, puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.



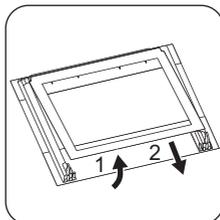
4 Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



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



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



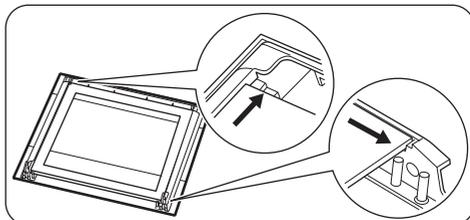
7 Comece por levantar o painel de vidro com cuidado e depois retire-o.

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

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

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

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



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.



CUIDADO!

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar que resíduos de gordura queimem na lâmpada.

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.

Resolução de problemas



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

| Problema | Causa possível | Solução |
|-------------------------|------------------------------------|---|
| O forno não aquece. | O forno está desactivado. | Active o forno. |
| 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 forno não funciona. | A ignição automática não funciona. | Acenda o queimador manualmente com um fósforo comprimido. Coloque a chama perto do orifício no fundo da cavidade do forno. Prima o botão de controlo do gás e rode-o simultaneamente para a esquerda até à temperatura máxima. Quando a chama acender, mantenha o botão de controlo do gás pressionado durante cerca de 15 segundos para permitir o aquecimento do termopar. Caso contrário, o fornecimento de gás será interrompido. |
| A lâmpada não funciona. | A lâmpada está avariada. | Substitua a lâmpada. |

| Problema | Causa possível | Solução |
|--|---|---|
| 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. |
| A chama apaga-se imediatamente após a ignição. | O termopar não está suficientemente quente. | Após acender a chama, mantenha o botão de comando do gás pressionado durante 15 segundos ou menos. |

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.

Ligação do gás



ADVERTÊNCIA!

Antes de efectuar a ligação do gás, desligue a ficha da tomada eléctrica ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Feche a válvula primária do fornecimento de gás.

A entrada do fornecimento de gás encontra-se na parte de trás do aparelho.

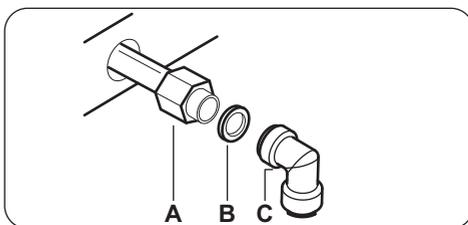


ADVERTÊNCIA!

Não utilize tubos de borracha flexíveis!

Não introduza totalmente o forno no armário de encastre (cerca de 30 cm).

Ligação com tubo de metal flexível ou rígido:



- A)** Entrada do fornecimento de gás, fim do eixo com entrada
 - B)** Anilha
 - C)** Cotovelo
- Coloque a junta fornecida entre o tubo e a entrada do fornecimento de gás. Rode o tubo para a entrada do fornecimento de gás de 1/2".

1. Utilize uma chave de porcas de 22 mm para apertar as porcas. Mantenha a entrada do fornecimento de gás na posição correcta.

Não exerça força no circuito de fornecimento de gás.



ADVERTÊNCIA!

Não utilize uma chama para procurar fugas!

2. Introduza o forno totalmente no armário de encastre.



ADVERTÊNCIA!

Não esmague a entrada do fornecimento de gás e o tubo quando introduzir o forno no armário de encastre.

3. Vede a ligação adequadamente. Utilize um detector de fugas para verificar.

Ajuste para diferentes tipos de gás



Só uma pessoa autorizada pode efectuar a regulação para os diferentes tipos de gás.



Se o aparelho estiver configurado para gás natural, pode mudá-lo para gás líquido utilizando os injectores correctos.

O caudal de gás deve ser devidamente ajustado.



ADVERTÊNCIA!

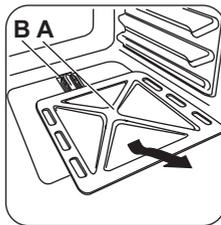
Antes de substituir os injectores, certifique-se de que os botões do gás estão na posição de desligado (Off). Desligue o aparelho da alimentação eléctrica. Deixe o aparelho arrefecer. Existe o risco de ferimentos.



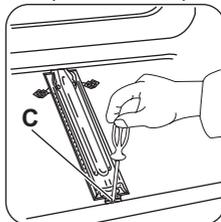
O aparelho vem configurado para o gás predefinido. Para alterar a configuração, utilize sempre a junta vedante.

Substituição do injector do forno

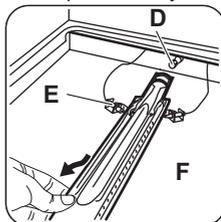
1. Remova a placa inferior da cavidade do forno (A) para aceder ao queimador do forno (B).



2. Liberte o parafuso (C) que mantém o queimador na posição correcta.



3. Com cuidado, retire o queimador do suporte do injector (D).



4. Mova-o com cuidado para o lado esquerdo. Não exerça força sobre o fio da ficha do dispositivo de ignição (F) nem no condutor do termopar (E).
5. Com uma chave de porcas de 7 mm, remova o injector do queimador (D) e substitua-o pelo necessário para o tipo de gás que vai utilizar (consulte a tabela no capítulo "Informação Técnica"). Consulte o capítulo "Informação técnica".
6. Monte o queimador na sequência inversa. Substitua o autocolante do tipo de gás junto do suporte de fornecimento de gás pelo referente ao novo tipo de gás.

O queimador do forno a gás não necessita de regulação de gás primária.

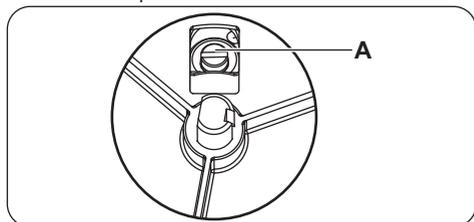


Certifique-se de que a pressão do fornecimento de gás ao aparelho cumpre os valores recomendados.

- i** Se a pressão de fornecimento de gás for inconstante ou diferente da pressão necessária, deve instalar um regulador de pressão adequado no tubo de fornecimento de gás.

Ajuste do nível mínimo do queimador do forno

1. Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
2. Rode o botão de controlo do gás para a posição do mínimo e retire-o.
3. Regule o parafuso de ajuste (A) com uma chave de parafusos de lâmina fina.



| Alteração do tipo de gás | Regulação do parafuso de ajuste |
|---------------------------------|--|
| De gás natural para gás líquido | Aperte totalmente o parafuso de ajuste. |
| De gás líquido para gás natural | Liberte o parafuso de ajuste aproximadamente 1/3 de volta. |

4. Fixe o botão de controlo do gás.
 5. Ligue o aparelho à alimentação eléctrica.
- ! ADVERTÊNCIA!**
Coloque a ficha de alimentação eléctrica na tomada eléctrica apenas quando todas as peças estiverem novamente na sua posição inicial. Existe o risco de ferimentos.
6. Acenda o queimador do forno a gás. Consulte o capítulo "Utilização diária".
 7. Coloque o botão de controlo do gás na posição do máximo e deixe o forno aquecer pelo menos 10 minutos.

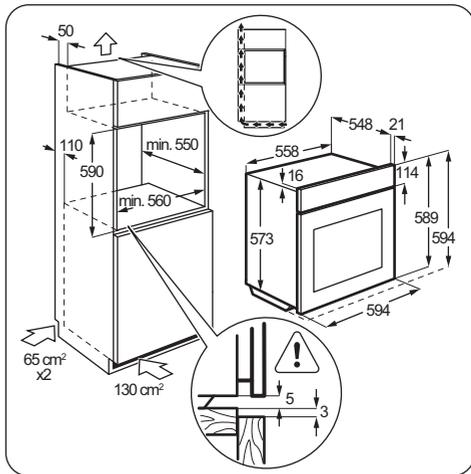
8. Rode o botão de controlo do gás da posição do máximo para a posição do mínimo.

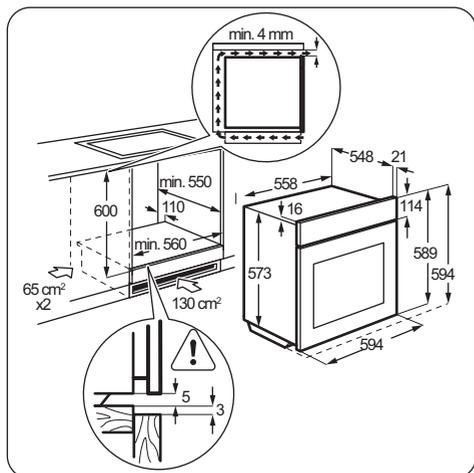
Observe a chama. Se a chama se apagar, efectue o procedimento novamente. Deve existir uma pequena chama homogénea na coroa do queimador do forno.

O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de incumprimento destas normas de segurança.

Encastre

- Monte o aparelho apenas numa cozinha ou kitchenette. Não instale o aparelho numa casa-de-banho ou quarto de dormir.
- Pode encastrar o aparelho em posição elevada ou debaixo de uma placa. As dimensões do armário de encastre devem estar em conformidade com os diagramas relacionados.

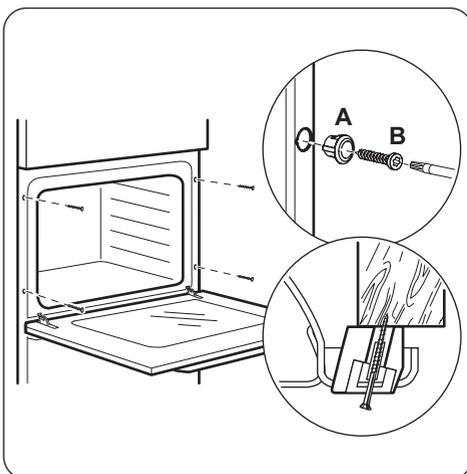




- É essencial que haja uma distância mínima de 4 mm entre a superfície superior do aparelho e a superfície interna superior do móvel.
- Quando instalar o aparelho debaixo de uma placa, instale a placa antes de instalar a unidade do forno.
- Os materiais devem ser resistentes ao aumento da temperatura até, no mínimo, 60 °C acima da temperatura ambiente.
- Deve existir circulação contínua de ar em torno do forno para evitar que o forno fique demasiado quente.
- Para um funcionamento correcto, o armário do forno deve ter uma abertura mínima de 130 cm² na parte da frente ou nas partes laterais (mínimo de 65 cm² em cada lado). O fabricante recomenda uma abertura de 130 cm² na parte da frente no caso de um armário lacado e uma abertura de 65 cm² em cada lado no caso de um armário de madeira.
- Quando instalar uma placa por cima do forno, faça ligações eléctricas diferentes para a placa e para o forno. Faça as ligações apenas com cabos adequados para a potência fornecida.

i Certifique-se de que, após a instalação, existe acesso fácil ao aparelho se for necessário qualquer serviço de reparação ou manutenção.

Fixação do aparelho num móvel



Instalação eléctrica

- i** 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 apenas com um cabo de alimentação.

Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características e a tabela:

| Potência total (W) | Secção do cabo (mm ²) |
|--------------------|-----------------------------------|
| máximo de 1380 | 3 x 0,75 |
| máximo de 2300 | 3 x 1 |
| máximo de 3680 | 3 x 1,5 |

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).



Informação técnica

Dados técnicos

| | | |
|------------------------------------|------------------------------------|---|
| POTÊNCIA TOTAL: | Eléctrica: | 1.76 kW |
| | Gás original: | G20 (2H) 20 mbar = 2.7 kW |
| | Gás alternativo: | G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar = 2.7 kW |
| POTÊNCIA TOTAL: (Para Portugal) | Eléctrica: | 1.76 kW |
| | Gás original: | G20 (2H) 20 mbar = 2.7 kW |
| | Gás alternativo: | G30 (3+) 28-30 mbar = 2.7 kW G31 (3+) 37 mbar = 2.7 kW |
| Alimentação eléctrica: | 220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz | |
| Categoria do aparelho: | II2H3B/P II2H3+ (para Portugal) | |
| Ligação do gás: | G 1/2" | |
| Classe do aparelho: | 3 | |

Queimador do forno a gás

| Tipo de gás | POTÊNCIA NOMINAL DO GÁS (kW) | FLUXO NOMINAL DE GÁS (g/h) | Potência reduzida do gás (kW) | AGULHA BYPASS (1/100 mm) | MARCA DO INJECTOR (1/100 mm) |
|--------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| G20 (2H) 20 mbar | 2,7 | - | 0,7 | Reg. | 112 ○ |
| G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar | - | 196 | 0,7 | 43 | 80 |
| G30 (3+) 28-30 mbar Para Portugal | - | 196 | 0,7 | 43 | 80 |
| G31 (3+) 37 mbar Para Portugal | - | 193 | 0,7 | 43 | 80 |

Eficiência energética

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

| | |
|--------------------|---------|
| Nome do fornecedor | Zanussi |
|--------------------|---------|

| | | |
|--|---------------------------------|---------|
| Identificação do modelo | ZOG21311BK ZOG21311XK | |
| Índice de eficiência energética | 69,9 | |
| Classe de eficiência energética | A+ | |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional | 1,23 kWh/ciclo 4,44 MJ/ciclo | |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado | 1,43 kWh/ciclo 5,16 MJ/ciclo | |
| Número de cavidades | 1 | |
| Fonte de calor | Gás | |
| Volume | 64 l | |
| Tipo de forno | Forno de encastrar | |
| Peso | ZOG21311BK | 29.8 kg |
| | ZOG21311XK | 30.1 kg |

EN 15181 Método de medição do consumo de energia de fornos a gás.

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



867310971 - B-052015