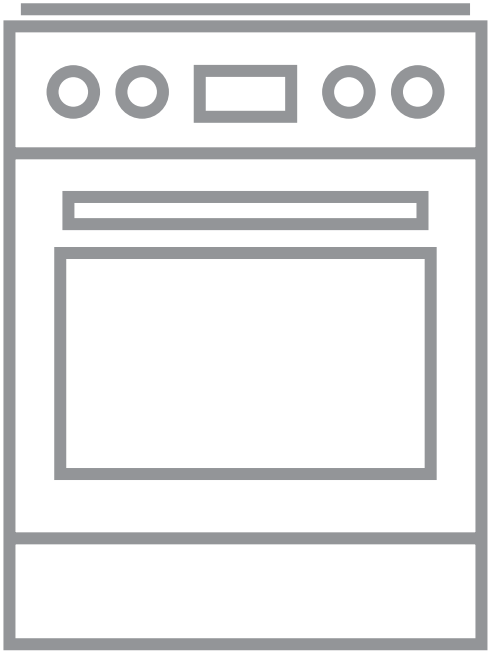
CIB6646ABM

PT **Manual de instruções**
Fogão

USER MANUAL



AEG

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA....3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA....6
3. INSTALAÇÃO....9
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO....10
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO....11
6. PLACA - UTILIZAÇÃO DIÁRIA....12
7. PLACA - SUGESTÕES E DICAS....18
8. PLACA - MANUTENÇÃO E LIMPEZA....20
9. FORNO - UTILIZAÇÃO DIÁRIA....20
10. FORNO - FUNÇÕES DE RELÓGIO....24
11. FORNO - SUGESTÕES E DICAS....25
12. FORNO - MANUTENÇÃO E LIMPEZA....38
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS....41
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA....43
15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS....45

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe proporcionar um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.
Visite o nosso website para:



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



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.registeraeg.com



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.
Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.
Esta informação encontra-se na placa de identificação.

⚠ Aviso/Cuidado – Informações de segurança

ⓘ Informações gerais e sugestões

Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do forno quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Este aparelho tem de ser ligado à alimentação elétrica com um cabo do tipo H05VV-F que suporta a temperatura do painel traseiro.
- Este aparelho não pode ser utilizado a uma altitude superior a 2000 metros acima do nível do mar.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado em qualquer tipo de embarcação.
- Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa, para evitar o sobreaquecimento.
- Não instale o aparelho numa plataforma.
- Não opere o aparelho mediante um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor contra incêndios ou uma tampa.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro ou o vidro da tampa da placa, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Os objetos 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, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer manutenção.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- Tenha cuidado quando tocar na gaveta de arrumação. Pode ficar quente.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- O dispositivo de corte da ligação tem de estar incorporado nas ligações fixas de acordo com os regulamentos elétricos aplicáveis.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as

proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

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

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- É necessário que o armário de cozinha e a cavidade tenham dimensões adequadas.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Algumas peças do aparelho transportam corrente elétrica. Oculte o aparelho num móvel de cozinha para impedir que alguém toque nas partes perigosas.
- As partes laterais do aparelho devem ficar perto de aparelhos ou unidades com a mesma altura.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Certifique-se de que instala algum meio de estabilização para evitar que o aparelho tombe. Consulte o capítulo “Instalação”.

2.2 Ligação elétrica

AVISO!
Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, 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 elétrica 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.
- 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 elétrica.

2.3 Utilização

AVISO!
Risco de ferimentos e queimaduras.
Risco de choque elétrico.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico (interior).
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho funcionar.

AVISO!
Risco de incêndio e explosão

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

AVISO!
Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Não deixe tachos quentes sobre o painel de comandos.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que tenham a base danificada podem causar riscos. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar. Não pode ser utilizado para outras funções, por exemplo, aquecimento de divisões.

2.4 Manutenção e limpeza



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

- Antes de qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho. Desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro da porta quando estes 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.
- Não se esqueça de limpar e secar bem a cavidade, o prato rotativo e a porta após cada utilização. O vapor produzido durante o funcionamento do aparelho condensa nas paredes da cavidade e pode causar corrosão. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes de cozinhar.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe esmalte catalítico (se aplicável) com com qualquer tipo de detergente.

2.5 Iluminação interna



AVISO!
Risco de choque elétrico.

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

2.6 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.7 Eliminação



AVISO!
Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. INSTALAÇÃO

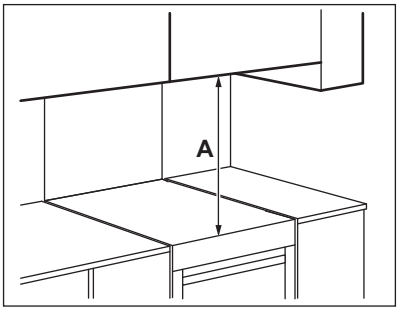
AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Dados técnicos

Dimensões	
Altura	847 - 867 mm
Largura	596 mm
Profundidade	600 mm

3.2 Localização do aparelho

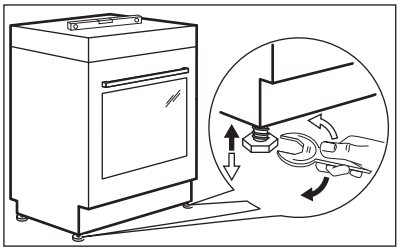
Pode instalar o aparelho independente em armários de um ou dois lados e de canto.



Distâncias mínimas

Dimensão	mm
A	685

3.3 Nivelar o aparelho

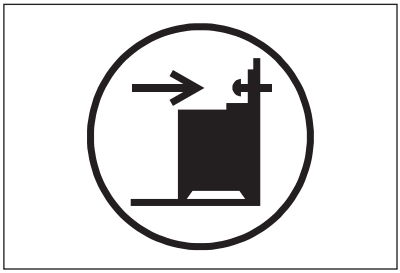


Utilize os pequenos pés na parte inferior do aparelho para colocar a superfície superior do fogão ao mesmo nível das outras superfícies.

3.4 Proteção anti-inclinação

CUIDADO!
Instale a proteção anti-inclinação para evitar que o aparelho tombe se for sujeito a cargas incorretas.
A proteção anti-inclinação funciona apenas se o aparelho for colocado numa área correta.
O seu aparelho tem os símbolos indicados nas figuras (se aplicável) para lembrar acerca da instalação da proteção anti-inclinação.



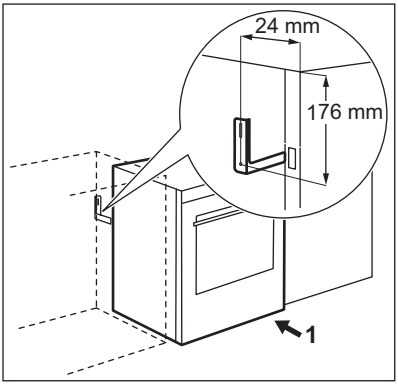


CUIDADO!
Certifique-se de que instala a proteção anti-inclinação na altura correta.

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

1. Defina a altura correta e a área do aparelho antes de fixar a proteção anti-inclinação.

2. Instale a proteção anti-inclinação 176 mm abaixo da superfície superior do aparelho e 24 mm à esquerda do aparelho, no orifício circular do suporte. Consulte a ilustração. Aparafuse-a em material sólido ou utilize um reforço aplicável (parede).
3. O orifício encontra-se no lado esquerdo da parte de trás do aparelho. Consulte a ilustração. Coloque o aparelho no meio do espaço entre os armários (1). 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.

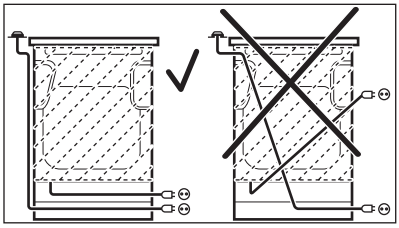


3.5 Instalação elétrica

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

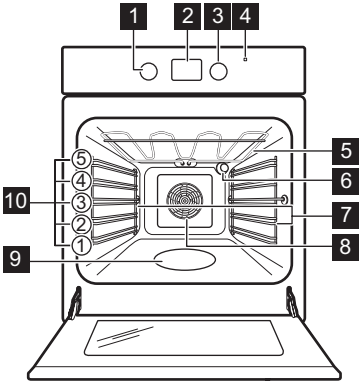
Este aparelho é fornecido sem ficha e sem cabo de alimentação.

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



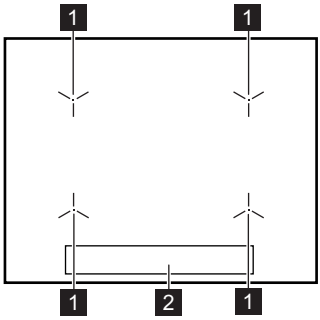
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Visão geral



1 Botão para as funções de aquecimento do forno
2 Visor
3 Botão de controlo (para a temperatura)
4 Símbolo / indicador de temperatura
5 Elemento de aquecimento
6 Lâmpada
7 Apoio para prateleira, removível
8 Ventilador
9 Relevo da cavidade
10 Posições de prateleira

4.2 Descrição geral da placa



1 Zona de cozedura de indução
2 Painel de comandos

4.3 Acessórios

- **Prateleira em grelha**
  Para recipientes, formas de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar**
  Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar**
  Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Calhas telescópicas**
  Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.
- **Gaveta de arrumação**
  A gaveta de arrumação encontra-se debaixo da cavidade do forno.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.

Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”.

Limpe o forno e os acessórios antes da primeira utilização.
Volte a colocar os acessórios e os suportes removíveis da prateleira na sua posição inicial.

5.2 Utilizar os campos de sensor

Para ativar a função, mantenha o símbolo selecionado no visor durante pelo menos 1 segundo.

5.3 Acertar a hora

É necessário acertar a hora antes de utilizar o forno.

Quando ligar o aparelho à alimentação eléctrica, após uma falha de corrente ou se o temporizador não estiver configurado, o indicador ⏲ fica intermitente.

Prima o botão + ou − para acertar a hora.
Após cerca de cinco segundos, o indicador deixa de piscar e o visor indica a hora do dia que definir.

5.4 Alterar a hora

Não pode alterar a hora se alguma das funções estiver em funcionamento.

Prima ⏲ várias vezes até o indicador da Hora ficar intermitente.

Para definir uma nova hora, consulte “Acertar a hora”.

5.5 Pré-aquecimento

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

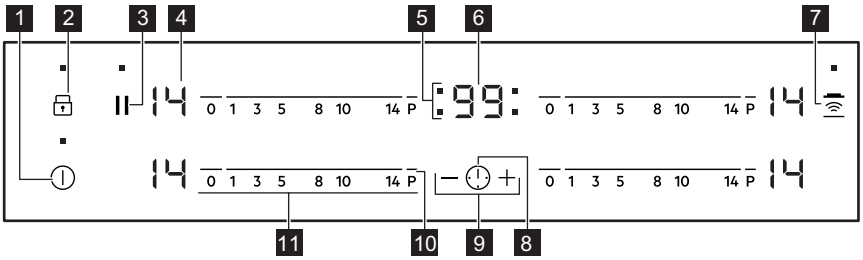
1. Selecione a função .Defina a temperatura máxima.
2. Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
3. Defina a função . Selecione a temperatura máxima.
4. Deixe o forno funcionar durante 15 minutos.
5. Defina a função . Selecione a temperatura máxima.
6. Deixe o forno funcionar durante 15 minutos.
7. Desligue o forno e deixe-o arrefecer.

Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O forno pode emitir algum odor e fumo. Certifique-se de que o fluxo de ar na divisão é suficiente.

6. PLACA - UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Painel de comandos da placa



Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

	Campo do sensor	Função	Comentário
1	⏻	ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
2	🔒	Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	||	Pausa	Para activar e desactivar a função.
4	-	Indicador do grau de cozedura	Para indicar o grau de cozedura.
5	-	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.

	Campo do sensor	Função	Comentário
6	-	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
7		Hob²Hood	Para activar e desactivar o modo manual da função.
8		-	Para seleccionar a zona de cozedura.
9		-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
10	P	PowerBoost	Para activar e desactivar a função.
11	-	Barra de comandos	Para seleccionar o grau de cozedura.

6.2 Indicadores de grau de aquecimento

Visor	Do ciclo
0	A zona de confeção está desativada.
1 - 14	A zona de confeção está ativada.
u	Pausa ativo.
A	Aquecimento automático ativo.
P	PowerBoost ativo.
E + dígito	Existe uma anomalia.
H / h / h	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual.
L	Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças funciona.
F	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de confeção.
-	Desligar automático ativo.

6.3 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)



AVISO!
H / h / h O calor residual pode provocar queimaduras.

Os indicadores mostram o nível do calor residual das zonas de confeção que está atualmente a usar. Os indicadores das zonas de confeção adjacentes também podem acender-se, mesmo que não as esteja a usar.

As zonas de aquecimento de indução produzem o calor necessário para

cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos tachos.

6.4 Activar e desactivar

Toque em ⏻ durante 1 segundo para activar ou desactivar a placa.

6.5 Desligar automático

A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todas as zonas de cozedura estão desactivadas,
- Quando, após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura,
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Quando a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- Quando utiliza tachos incorrectos. O símbolo F acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação - acende-se e a placa desactiva-se.

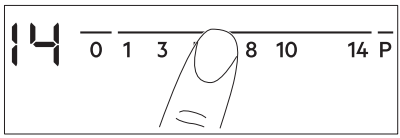
Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:

Grau de confeção	A placa desactiva--se após
u, 1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1.5 horas

6.6 Grau de cozedura

Para seleccionar ou alterar o grau de cozedura:

Toque no grau de cozedura que desejar, na barra de controlo, ou desloque um dedo ao longo da barra de controlo até chegar ao grau de cozedura que desejar.



6.7 Aquecimento automático

Active esta função para obter o grau de cozedura necessário em menos tempo. Quando esta função está activa, a zona funciona com a regulação mais elevada e depois continua a cozedura no grau de cozedura desejado.

Para ativar a função, é necessário que a zona de aquecimento esteja fria.

Para ativar a função para uma zona de aquecimento: toque em P (P acende). Toque imediatamente no grau de cozedura que desejar. Após 3 segundos, A acende.

Para desativar a função: altere o nível de calor.

6.8 PowerBoost

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de confeção de indução. A função pode ser activada para uma zona de confeção de indução apenas por um curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de confeção de indução muda automaticamente para o grau de aquecimento mais elevado.

Para ativar a função para uma zona de aquecimento: toque em P . P acende.

Para desativar a função: altere o nível de calor.

6.9 Temporizador

Temporizador de contagem decrescente
Pode utilizar esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas para uma sessão de cozedura.

Comece por selecionar o nível de aquecimento para a zona de cozedura e selecione depois a função.

Para selecionar a zona de cozedura: prima ⏲ várias vezes até que o indicador da zona de cozedura pretendida se acenda.

Para ativar a função: toque em + do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.

Para ver o tempo restante: selecione a zona de cozedura com ⏲. O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo restante.

Para alterar a hora: selecione a zona de cozedura com ⏲. Toque em + ou —.

Para desativar a função: selecione a zona de cozedura com ⏲ e toque em —. O tempo restante decresce até 00. O indicador da zona de cozedura apaga-se.

ⓘ Quando o tempo termina, é emitido um som e a indicação 00 fica intermitente. A zona de cozedura é desativada.

Para desligar o som: toque em ⏲.

CountUp Timer
Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento de uma zona de cozedura.

Para selecionar a zona de cozedura: prima ⏲ várias vezes até que o indicador da zona de cozedura pretendida se acenda.

Para ativar a função ou alterar o tempo: toque em — do temporizador. UP acende-se. Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem de tempo começa. O visor alterna entre UP e tempo contado (minutos).

Para ver o tempo de funcionamento da zona de cozedura: selecione a zona de cozedura com ⏲. O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo de funcionamento da zona.

Para desativar a função: selecione a zona de cozedura com ⏲ e toque em + ou —. O indicador da zona de cozedura apaga-se.

Conta-minutos
Pode utilizar esta função como **Conta-minutos** quando a placa está ativa e as zonas de cozedura estão inativas. O visor apresenta ▯ na área do nível de calor.

Para ativar a função: toque em ⏲. Toque em + ou — do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo termina, é emitido um som e a indicação **00** fica intermitente.

Para desligar o som: toque em ⏲.

ⓘ Esta função não afeta o funcionamento de qualquer zona de cozedura.

6.10 Pausa

Esta função define todas as zonas de cozedura que funcionam na definição de aquecimento mais baixa.

Quando a função opera, todos os outos símbolos nos painéis de comando estão bloqueados.

A função não desativa as funções de temporizador.

Toque em || para ativar a função. ▯ acende-se.A definição de aquecimento é reduzida para 1.

Para desactivar a função, toque em ||. A definição anterior de aquecimento acende-se.

6.11 Bloquear

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de confeção a funcionar. Isto impede uma alteração acidental da definição de aquecimento.

Comece por definir o grau de aquecimento.

Para ativar a função: toque em 🔒. L acende durante 4 segundos. O temporizador permanece activo.

Para desativar a função: toque em 🔒. O mostrador apresenta a definição de aquecimento anterior.

Quando desativar a placa, também desativará esta função.

6.12 Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental da placa.

Para ativar a função: ative a placa com ⏻. Não defina nenhum grau de aquecimento. Toque em 🔒 durante 4 segundos. L acende. Desative a placa com ⏻.

Para desativar a função: ative a placa com ⏻. Não defina nenhum grau de aquecimento. Toque em 🔒 durante 4 segundos. 0 acende. Desative a placa com ⏻.

Para desativar a função por apenas um período de confeção: ative a placa com ⏻. L acende. Toque em 🔒 durante 4 segundos. **Defina o grau de aquecimento em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa.

Quando desativar a placa com ⏻, a função fica novamente ativa.

6.13 OffSound Control (Desativar e ativar os sons)

Desative a placa. Toque em ⏻ durante 3 segundos. O visor acende e apaga. Toque em 🔒 durante 3 segundos. bo ou bi acende. Toque no + do temporizador para selecionar uma das seguintes opções:

- bi - os sons ficam desactivados
- bo - os sons ficam activados

Para confirmar a selecção, aguarde até que a placa se desactive automaticamente.

Quando a função está bi, pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em ⏻
- Conta-minutos chega ao fim
- Temporizador de contagem decrescente chega ao fim
- coloca algo sobre o painel de comandos.

6.14 Hob²Hood

É uma função automática avançada que liga a placa a um exaustor especial. A placa comunica com o exaustor através de um sinal de infravermelhos. A velocidade da ventoinha é definida automaticamente em função da definição do modo e da temperatura do tacho mais quente na placa. Também pode utilizar a ventoinha da placa manualmente.

A maior parte dos exaustores são fornecidos com o sistema de controlo remoto desativado. Ative-o antes de utilizar a função. Para obter mais informações, consulte o manual do utilizador do exaustor.

Utilizar a função automaticamente
Para utilizar a função automaticamente, selecione um dos modos automáticos para H1 – H6. A placa está originalmente definida para H5. O exaustor reage ao funcionamento da placa. A placa determina a temperatura do tacho e ajusta automaticamente a velocidade da ventoinha.

Modos automáticos

	Luz automática	Fervura[1]	Fritura[2]
Modo H0	Desligado	Desligado	Desligado
Modo H1	Ligado	Desligado	Desligado
Modo H2 [3]	Ligado	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H3	Ligado	Desligado	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H4	Ligado	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H5	Ligado	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 2 da ventoinha
Modo H6	Ligado	Velocidade 2 da ventoinha	Velocidade 3 da ventoinha

[1] A placa deteta o processo de fervura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.

[2] A placa deteta o processo de fritura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.

[3] Este modo ativa a ventoinha e a luz sem ter em conta a temperatura.

Alterar o modo automático

1. Desligar o aparelho.
2. Toque em ⏻ durante 3 segundos. O visor liga-se e desliga-se.
3. Toque em 🔒 durante 3 segundos até b1 ou b0 se acender.
4. Toque em ⏲ algumas vezes até H se acender.
5. Toque em + do temporizador para selecionar um modo automático.

Para utilizar o exaustor diretamente no painel do exaustor, desative o modo automático da função.

Quando acabar de cozinhar e desativar a placa, a ventoinha do exaustor pode continuar a funcionar durante algum tempo. Após esse tempo, o sistema desativa a ventoinha automaticamente e impede uma ativação acidental da ventoinha durante os próximos 30 segundos.

Utilizar a velocidade da ventoinha manualmente

Também pode utilizar a função manualmente. Para o fazer, prima 📶 quando a placa estiver ativa. Isto desativa o funcionamento automático da função e permite-lhe alterar manualmente a velocidade da ventoinha. Quando prime 📶, sobe a velocidade da ventoinha uma vez. Quando chegar a um nível intensivo e premir 📶 novamente, regula a velocidade da ventoinha para 0 e desativa a ventoinha do exaustor. Para voltar a ligar a ventoinha com a velocidade 1, prima 📶.

Para ativar o modo automático da função, desative a placa e ative-a novamente.

Ativar a luz

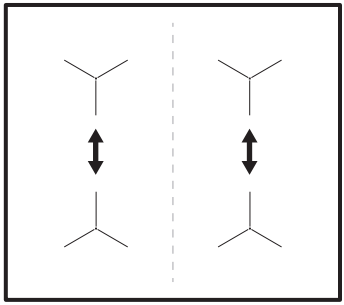
Pode configurar a placa para ativar a luz automaticamente sempre que a placa for ativada. Para isso, defina o moto automático para H1 – H6.

A luz do exaustor é desligada 2 minutos após a desativação da placa.

6.15 Gestão de energia função

- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases da placa. Observe a ilustração.

- Cada fase tem um limite máximo de carga elétrica.
- A função divide a potência entre as zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.
- A função é ativada quando a carga elétrica total das zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase é excedida.
- A função reduz a potência das restantes zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.
- A indicação do nível de aquecimento das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



7. PLACA - SUGESTÕES E DICAS

AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Tachos

Nas zonas de cozedura de indução, um campo eletromagnético forte cria calor rapidamente no tacho.

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do recipiente

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com uma marcação correta de um fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- a água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o nível de cozedura mais elevado.
- um íman puxa a base do tacho.

A base do recipiente deve ser o mais espessa e plana possível.
Certifique-se de que os fundos estão limpos e secos antes de os colocar na superfície da placa.

Dimensões dos tachos

As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.

A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha um diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.

7.2 Diâmetro mínimo do tacho

Zona de cozedura	Diâmetro do tacho [mm]	Potência (W)
Traseiro esquerdo	125 - 140	1400/2500
Traseiro direito	145 - 180	1800/2800
Dianteiro direito	145 - 180	1800/2800
Dianteiro esquerdo	180 - 210	2300/3600

7.3 Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).

- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com um nível elevado de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.
- cliques: ocorre comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

7.4 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecedor da zona de confeção é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da contagem decrescente. A diferença no tempo de funcionamento depende do grau de aquecimento definido e da duração da confeção.

7.5 Exemplos de modos de cozinhar

A correlação entre a definição de aquecimento de uma zona e o consumo de potência dessa zona de confeção não é linear. Quando a definição de aquecimento aumenta, o aumento do consumo de potência não é proporcional. Isto significa que uma zona de confeção no grau de aquecimento médio consome menos de metade da sua potência máxima.

Os dados da tabela servem apenas como referência.

Grau de confeção	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
⏑ - 1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 3	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.
3 - 5	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo.
5 - 7	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione um par de colheres de sopa de líquido.
7 - 9	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
7 - 9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
9 - 12	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.

Grau de confeção	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
12 - 13	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, costeletas.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
P	Ferver grandes quantidades de água. A função PowerBoost está ativada.		

8. PLACA - MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório 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.

8.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e alimentos com açúcar; caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

9. FORNO - UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Funções do forno

Símbolo	Função do forno	Aplicação
0	Posição desligado	O forno está desligado.

Símbolo	Função do forno	Aplicação
	Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até duas posições da grelha em simultâneo e para secar alimentos. Defina a temperatura do forno entre 20 °C - 40 °C a menos do que Calor superior/inferior.
	Definição de pizza	Para cozer alimentos num nível do forno com um alourado mais intenso e base estaladiça.
	Calor superior/inferior	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
	Aquecimento Ventila. PLUS	Para adicionar humidade durante a cozedura. Para obter a cor certa e a crosta estaladiça durante a cozedura. Para mais suculência durante o reaquecimento.
	Grelhador rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão.
	Grelhador ventilado	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Também para fazer gratinados e alourar.
	Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Para ler instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura, para que a função não seja interrompida e para garantir que o forno funciona com a mais elevada eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Poupança de energia. Esta função foi utilizada para cumprir com a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1. Quando utilizar esta função, a lâmpada desligada-se automaticamente.



Pode descongelar alimentos escolhendo a função Ventilado com Resistência sem definir a temperatura.

9.2 Activar e desactivar o forno

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 forno 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 forno, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição Off (desligado).

9.3 Ativar a função: Aquecimento Ventila. PLUS

Esta função aumenta a humidade ao cozinhar.

AVISO!
Risco de queimaduras e danos no aparelho.

A humidade libertada pode causar queimaduras:

- Não abra a porta do aparelho quando utilizar a função: Aquecimento Ventila. PLUS.
- Abra a porta do aparelho com cuidado depois de utilizar a função: Aquecimento Ventila. PLUS.

Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”.

1. Abra a porta do forno.
2. Encha a área de baixo relevo da cavidade com água da torneira. A capacidade máxima da área de baixo relevo da cavidade é 250 ml. Encha a área de baixo relevo da cavidade com água apenas quando o forno estiver frio.
3. Rode o botão de função: Aquecimento Ventila. PLUS.
4. Rode o botão da temperatura para definir uma temperatura.
5. Coloque os alimentos no aparelho e feche a porta do forno.

CUIDADO!
Não encha a área de baixo relevo da cavidade com água durante a cozedura, nem com o forno quente.

6. Para desligar o aparelho, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado.
7. Retire a água da área de baixo relevo da cavidade.

AVISO!
Certifique-se de que o aparelho está frio antes de retirar a água restante da área de baixo relevo da cavidade.

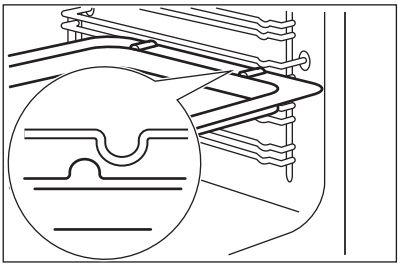
9.4 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o forno arrefecer.

9.5 Colocar os acessórios do forno

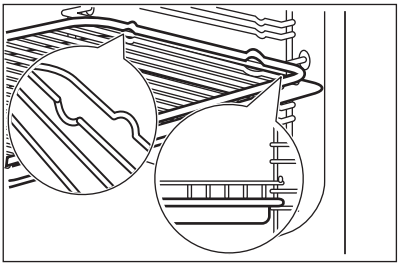
Tabuleiro para grelhar:

Empurre o tabuleiro para grelhar entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



Prateleira em grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:

Introduza o tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.

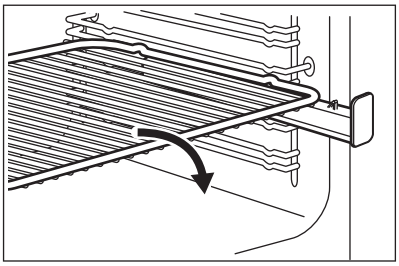


- Todos os acessórios possuem pequenos entalhes na parte superior das extremidades direita e esquerda para mais segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação.
- A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem.

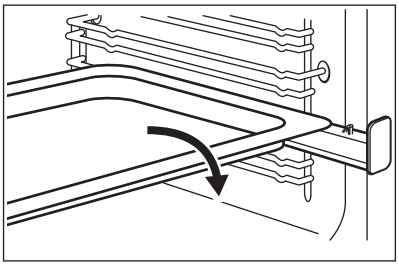
9.6 Calhas telescópicas - inserir os acessórios do forno

Guarde as instruções de instalação das calhas telescópicas para futura referência.

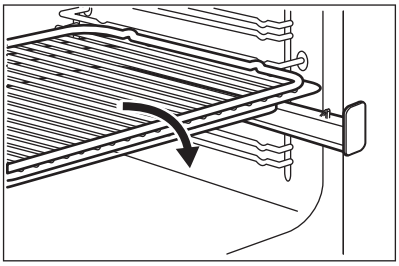
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.



Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas, de forma a que os pés fiquem voltados para baixo.



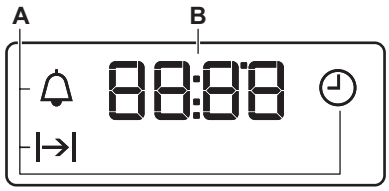
Coloque o tabuleiro para assar ou o tabuleiro para grelhar nas calhas telescópicas.



Coloque a grelha sobre o tabuleiro para grelhar. Coloque a prateleira em grelha e o tabuleiro profundo nas calhas telescópicas.

10. FORNO - FUNÇÕES DE RELÓGIO

10.1 Visor



A. Funções de relógio
B. Temporizador

10.2 Botões

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

10.3 Funções do relógio

Funções do relógio		Aplicação
🕒	HORA	Para definir, alterar ou verificar a hora.
|→|	DURAÇÃO	Para definir o tempo de funcionamento do forno.
🔔	CONTA-MINUTOS	Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo com o forno desligado.

10.4 Definir a DURAÇÃO

1. Seleccione uma função do forno e uma temperatura.
2. Prima ⏲ várias vezes até que \|→\| fique intermitente.
3. Prima + ou — para definir o tempo da DURAÇÃO.

O visor apresenta \|→\|.

4. Quando o tempo terminar, \|→\| fica intermitente e é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se automaticamente.
5. Prima qualquer botão para desligar o sinal sonoro.
6. Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

10.5 Regular o CONTA-MINUTOS

1. Prima ⏲ várias vezes até que 🔔 fique intermitente.

2. Prima + ou — para definir o tempo necessário.

O Conta-Minutos inicia automaticamente após 5 segundos.

3. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima qualquer botão para desligar o sinal sonoro.
4. Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

10.6 Cancelar as funções de relógio

1. Prima ⏲ várias vezes até que o indicador da função pretendida fique intermitente.
2. Mantenha premido —.

A função de relógio apaga-se após alguns segundos.

11. FORNO - SUGESTÕES E DICAS

AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

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

11.1 Bolos

Para a primeira confeção de bolos, utilize uma temperatura mais baixa.

A cozedura pode demorar mais 10–15 minutos se cozer bolos em mais do que uma posição de prateleira.

Os bolos e pastéis com diferentes alturas não alouram uniformemente. Não é necessário alterar a regulação de temperatura se o alouramento não for uniforme. As diferenças desaparecem durante a cozedura.

Os tabuleiros podem deformar-se no forno durante a cozedura. As deformações desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

11.2 Sugestões para confecionar bolos

Resultados da cozedura	Causa possível	Solução
A base do bolo não está suficientemente assada.	O nível da grelha não é o correcto.	Coloque o bolo num nível inferior.
O bolo afunda e fica empapado ou entremeado.	A temperatura do forno é demasiado elevada.	Da próxima vez, regule uma temperatura do forno ligeiramente mais baixa.
	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Da próxima vez, regule um tempo de cozedura mais longo e uma temperatura do forno mais baixa.
O bolo está demasiado seco.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Da próxima vez, regule uma temperatura do forno mais alta.
	O tempo de cozedura é demasiado longo.	Da próxima vez, regule um tempo de cozedura mais curto.

Resultados da cozedura	Causa possível	Solução
O bolo não está assado uniformemente.	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Da próxima vez, regule um tempo de cozedura mais longo e uma temperatura do forno mais baixa.
	A massa do bolo não está distribuída de forma uniforme.	Da próxima vez, espalhe uniformemente a massa do bolo na forma.
O bolo não fica cozido no tempo de cozedura especificado numa receita.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Da próxima vez, regule uma temperatura do forno ligeiramente mais alta.

11.3 Ventilado + resistência circular

Assar em um nível

Cozedura em formas

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo em coroa ou brioche	150 - 160	50 - 70	2
Bolo Madeira/Bolo de fruta	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Pão-de-ló sem gordura	150 - 160[1)]	25 - 40	3
Base de flan - massa batida	150 - 170	20 - 25	2

1) Pré-aqueça o forno.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo com cobertura granulada (seco)	150 - 160	20 - 40	3
Flans de fruta (massa levedada/ massa batida)[1)]	150	35 - 55	3
Flans de fruta com massa areada	160 - 170	40 - 80	3

1) Utilize um tabuleiro para grelhar.

Biscoitos

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Biscoitos de massa areada	150 - 160	10 - 20	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	140	20 - 35	3
Biscoitos feitos com massa batida	150 - 160	15 - 20	3
Bolos de claras, merengues	80 - 100	120 - 150	3
Maçapão	100 - 120	30 - 50	3
Biscoitos de massa levedada	150 - 160	20 - 40	3
Pastéis de massa folhada	170 - 180[1)]	20 - 30	3
Pastéis	160[1)]	10 - 35	3

[1)] Pré-aqueça o forno.

Tabela de assar e gratinar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Baguetes cobertas com queijo derretido	160 - 170[1)]	15 - 30	1
Legumes recheados	160 - 170	30- 60	1

[1)] Pré-aqueça o forno.

Cozedura multinível

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
			2 posições
Duchaises/éclairs	160 - 180[1)]	25 - 45	2 / 4
Bolo areado (seco)	150 - 160	30 - 45	2 / 4

[1)] Pré-aqueça o forno.

Biscoitos/small cakes/pastéis/pãezinhos

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
			2 posições
Biscoitos de massa areada	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	140	25 - 45	2 / 4

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
			2 posições
Biscoitos feitos com massa batida	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Biscoitos de claras, suspiros	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Maçapão	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Biscoitos de massa levedada	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Pastéis de massa folhada	170 - 180[1)]	30 - 50	2 / 4
Pastéis	180[1)]	25- 40	2 / 4

1) Pré-aqueça o forno.

11.4 Cozedura convencional num nível

Cozer em formas

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo em coroa ou brioche	160 - 180	50 - 70	2
Bolo Madeira/Bolo de fruta	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Base de flan - massa areada	190 - 210[1)]	10 - 25	2
Base de flan - massa batida	170 - 190	20 - 25	2
Tartes salgadas (por exemplo, quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Cheesecake	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Pré-aqueça o forno.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão entrançado/Pão em coroa	170 - 190	40 - 50	2
Stollen (bolo de Natal alemão)	160 - 180[1)]	50 - 70	2
Pão (pão de centeio): 1. Primeira parte do processo de cozedura. 2. Segunda parte do processo de cozedura.	1. 230[1)] 2. 160 - 180[1)]	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Duchaises/éclairs	190 - 210[1)]	20 - 35	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Torta suíça	180 - 200[1)]	10 - 20	3
Bolo com cobertura granulada (seco)	160 - 180	20 - 40	3
Bolo de amêndoa amanteigado/ Bolos de açúcar	190 - 210[1)]	20 - 30	3
Flans de fruta (massa levedada/ massa batida)[2)]	170	35 - 55	3
Flans de fruta com massa areada	170 - 190	40 - 60	3
Bolos de massa levedada com coberturas sensíveis (por exemplo, requeijão, natas, creme de ovos)	160 - 180[1)]	40 - 80	3
Pão sem fermento	230 - 250	10 - 15	1
Tartes (suíças)	210 - 230	35 - 50	1

1) Pré-aqueça o forno.

2) Utilize um tabuleiro para grelhar.

Biscoitos

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Biscoitos de massa areada	170 - 190	10 - 20	3
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	160[1)]	20 - 35	3
Biscoitos de massa batida	170 - 190	20 - 30	3
Bolos de claras, merengues	80 - 100	120 - 150	3
Maçapão	120 - 130	30 - 60	3
Biscoitos de massa levedada	170 - 190	20 - 40	3
Pastéis de massa folhada	190 - 210[1)]	20 - 30	3
Pastéis	190 - 210[1)]	10 - 55	3

1) Pré-aqueça o forno.

Tabela de assar e gratinar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa no forno	180 - 200	45 - 60	1
Lasanha	180 - 200	35 - 50	1

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Gratinado de legumes	180 - 200[1)]	15 - 30	1
Baguetes cobertas com queijo derretido	200 - 220[1)]	15 - 30	1
Assados doces	180 - 200	40 - 60	1
Assados de peixe	180 - 200	40 - 60	1
Legumes recheados	180 - 200	40 - 60	1

1) Pré-aqueça o forno.

11.5 Regulação para pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza (massa fina)[1)]	200 - 230[2)]	10 - 20	1 - 2
Pizza (com muitos ingredientes)[1)]	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Tartes	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Flan de espinafres	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (flan salgado)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Flan suíço	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Tarte de legumes	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Pão sem fermento	230 - 250[2)]	10 - 20	2 - 3
Flan de massa folhada	160 - 180[2)]	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250[2)]	12 - 20	2 - 3
Piroggen (versão russa do calzone)	180 - 200[2)]	15 - 25	2 - 3

1) Utilize um tabuleiro para grelhar.

2) Pré-aqueça o forno.

11.6 Ventilado com Resistência

Pão e pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pães	180	25 - 35	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza congelada 350 g	190	25 - 35	3

Bolos em tabuleiro para assar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Torta suíça	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Bolos em forma

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Soufflé	200	30 - 40	3
Base flan massa lev.	180	20 - 30	3
Bolo Victoria	150	25 - 35	3

Peixe

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe em sacos 300 g	180	25 - 35	3
Peixe inteiro 200 g	180	25 - 35	3
Filetes de peixe 300 g	180	25 - 35	3

Carne

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne em saco 250 g	200	25 - 35	3
Espetadas de carne 500 g	200	30 - 40	3

Bolos pequenos

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Biscoitos	180	25 - 35	3
Macarons	160	25 - 35	3
Queques	180	25 - 35	3
Bolachas salgadas	170	20 - 30	3
Biscoitos de massa quebrada	150	25 - 35	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Tarteletes	170	15 - 25	3

Vegetariano

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Legumes mistos em saco 400 g	180	25 - 35	3
Omeleta	200	20 - 30	3
Legumes no tabuleiro 700 g	180	25 - 35	3

11.7 Aquecimento Ventila. PLUS

Padaria

Alimento	Temperatura (°C)	Água na área de baixo relevo da cavidade (ml)	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão branco	180	150	10	30 - 40	2
Pãezinhos	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Pizza caseira	230	150	10	15 - 20	2
Biscoitos, scones, croissants	160	150	10	10 - 20	2
Bolo de ameixa, pastéis de canela	160	150	10	70 - 80	2

Congelados

Alimento	Temperatura (°C)	Água na área de baixo relevo da cavidade (ml)	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza	200	100	10	15	2
Croissant	170	50	10	25	2
Lasanha	200	200	10	35 - 45	2

Regeneração de alimentos

Alimento	Temperatura (°C)	Água na área de baixo relevo da cavidade (ml)	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão branco	110	100	-	30 - 40	2
Pãezinhos	110	100	-	20 - 25	2
Pizza caseira	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Legumes	110	100	-	15 - 25	2
Arroz	110	100	-	15 - 26	2
Massa	110	100	-	15 - 27	2
Carne	110	100	-	15 - 28	2

Assar

Alimento	Temperatura (°C)	Água na área de baixo relevo da cavidade (ml)	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Frango	210	200	-	70 - 75	2
Meio frango	210	200	-	35 - 50	2
Carne de porco assado	180	200	-	65 - 70	2
Carne assada 1 - 1,5 kg 1. Mal passado 2. Médio 3. Bem passado	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
Peru assado	200	200	-	70 - 85	2

11.8 Dicas sobre assados

Utilize um recipiente resistente ao calor próprio para forno.

Asse carne magra tapada (pode utilizar folha de alumínio).

Asse as peças grandes de carne diretamente no tabuleiro ou na prateleira em grelha por cima do tabuleiro.

Coloque alguma água no tabuleiro para prevenir que a gordura que cai queime.

Vire o assado após 1/2 - 2/3 do tempo de cozedura.

Asse peças de carne e peixe em grandes porções (1 kg ou mais).

Regue as peças de carne com o seu próprio suco várias vezes durante o assado.

11.9 Assado convencional

Carne de vaca

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Assado em tacho	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1

Porco

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pá, cachaço, pernil	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Costeleta, entrecosto	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Rolo de carne	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Jarrete de porco (pré-cozido)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Vitela

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Vitela assada[1)]	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Mão de vitela	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

1) Utilize um recipiente de assar fechado.

Borrego

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Perna de borrego, borrego assado	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Lombo de borrego	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Caça

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Lombo de lebre, perna de lebre	até 1 kg	220 - 240[1)]	30 - 40	1
Lombo de veado	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Coxa de veado	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Pré-aqueça o forno.

Aves

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Partes de aves	200 - 250 g cada	220 - 250	20 - 40	1
Pato	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Ganso	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Peru	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Peru	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Peixe

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe inteiro	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

11.10 Assar com Grelhador Ventilado

Porco

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pá, cachaço, pernil	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Costeleta, entrecosto	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Rolo de carne	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Jarrete de porco (pré-cozido)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Vitela

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Vitela assada	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Mão de vitela	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Borrego

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Perna de borrego, borrego assado	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Lombo de borrego	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

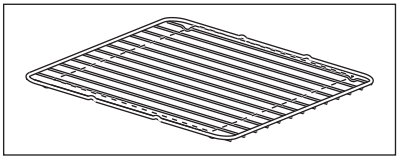
Aves

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Partes de aves	200 - 250 g cada	200 - 220	30 - 50	1
Pato	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Ganso	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Peru	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Peru	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

11.11 Grelhar em geral

AVISO!
Grelhe sempre com a porta do forno fechada.

- **Grelhar sempre com a temperatura na definição máxima.**
- Coloque a prateleira na posição recomendada na tabela de grelhados.
- Coloque sempre o tabuleiro para grelhar para recolher a gordura na primeira posição de prateleira.
- Grelhar apenas pedaços planos de carne ou peixe.



A área de grelhar está no centro da prateleira.

11.12 Informação para testes

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Acessórios	Posição de prateleira
Bolos pequenos (20 bolos pequenos por tabuleiro)	Calor superior/ inferior	170	20 - 30	Tabuleiro	3
Bolos pequenos (20 bolos pequenos por tabuleiro)	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 35	Tabuleiro	3
Bolos pequenos (20 bolos pequenos por tabuleiro)	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 40	Tabuleiro	1 / 4

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Acessórios	Posição de prateleira
Tarte de maçã, 2 formas (ø 20 cm) na grelha, desfasadas diagonalmente	Calor superior/ inferior	180	70 - 90	Grelha	1
Tarte de maçã, 2 formas (ø 20 cm) na grelha, desfasadas diagonalmente	Ventilado + Resistência Circ	160	70 - 90	Grelha	2
Tarte de maçã, 2 formas (ø 20 cm) na grelha, desfasadas diagonalmente	Definição de pizza	170	70 - 90	Grelha	1
Tarte de maçã, 2 formas (ø 20 cm) na grelha, desfasadas diagonalmente.[1)]	Aquecimento Ventila. PLUS	160	70 - 80	Tabuleiro	2
Pão-de-ló sem gordura, 1 forma (ø 26 cm) na grelha	Calor superior/ inferior	160	30 - 45	Grelha	3
Pão-de-ló sem gordura, 1 forma (ø 26 cm) na grelha	Ventilado + Resistência Circ	150	30 - 45	Grelha	2
Pão-de-ló sem gordura, 1 forma (ø 26 cm) na grelha	Ventilado + Resistência Circ	150	30 - 50	Grelha	1 / 4
Massa amanteigada/ Tira de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	20 - 35	Tabuleiro	3
Massa amanteigada/ Tira de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	Tabuleiro	1 / 4
Massa amanteigada/ Tira de massa folhada	Calor superior/ inferior	160	20 - 35	Tabuleiro	3
Tosta	Grelhador	Máx.	5 - 9	Grelha	4

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Acessórios	Posição de prateleira
Hambúrguer de vaca	Grelhador	Máx.	15 - 20 no primeiro lado. 10 - 15 no segundo lado.	Grelha/ Tabuleiro de recolha de gordura	4

1) Adicione 150 ml de água no baixo relevo da cavidade.

12. FORNO - MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 Notas sobre a limpeza

 **Agentes de limpeza**	Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.
	Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
	Limpe manchas com um detergente suave.
 **Utilização diária**	Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
	Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.
 **Acessórios**	Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça
	Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

12.2 Fornos de aço inoxidável ou alumínio

Limpe a porta do forno apenas com um pano húmido ou uma esponja húmida. Seque com um pano macio.

Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

12.3 Limpar o baixo relevo da cavidade

O procedimento de limpeza remove os resíduos de calcário da área de baixo relevo no fundo da cavidade após uma cozedura com vapor.

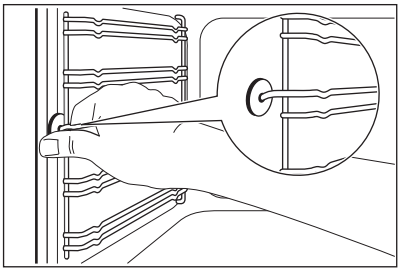
Para a função: Aquecimento Ventila. PLUS é recomendável efetuar o procedimento de limpeza, pelo menos, a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.

1. Coloque 250 ml de vinagre de vinho branco na área de baixo relevo da cavidade no fundo do forno. Utilize vinagre a 6% no máximo e sem aditivos.
2. Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpe a cavidade com água morna e um pano macio.

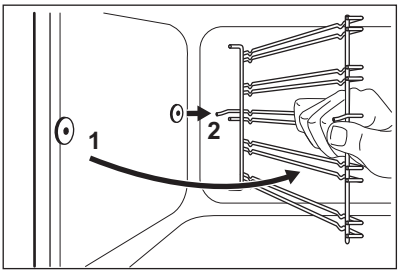
12.4 Retirar os apoios para prateleiras

Para limpar o forno, retire os apoios para prateleiras.

1. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



2. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.



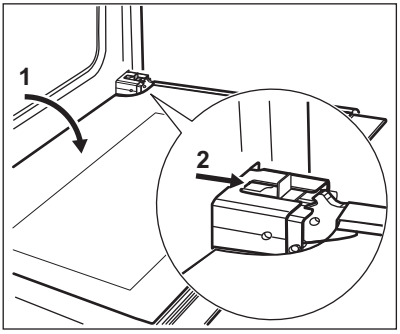
Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

CUIDADO!
Certifique-se de que o fio de fixação mais comprido está na parte da frente. As extremidades dos dois cabos têm de ficar viradas para a parte de trás. Uma instalação incorreta pode danificar o esmalte.

12.5 Retirar a porta do forno

Para facilitar a limpeza, remova a porta.



1. Abra a porta totalmente.
2. Desloque a parte deslizante até ouvir um clique.
3. Feche a porta até que a parte deslizante bloqueie.
4. Retire a porta.
   Para remover a porta, puxe-a para a frente, primeiro num dos lados e só depois no outro.

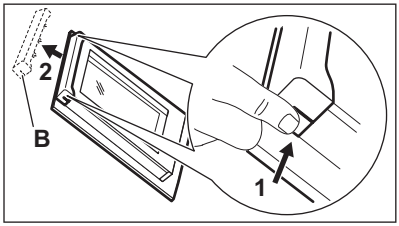
Quando o procedimento de limpeza estiver concluído, coloque a porta do

forno na sequência inversa. Certifique-se de que ouve um clique quando estiver a colocar a porta. Faça alguma força se for necessário.

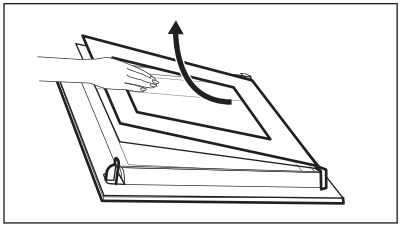
12.6 Retirar e limpar os vidros da porta

O vidro da porta do seu forno pode ser de tipo e forma diferentes dos apresentados nos exemplos das figuras. O número de vidros também pode ser diferente.

1. Segure o friso da porta B no topo da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o vedante de encaixe.



2. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
3. Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.



4. Limpe os painéis de vidro da porta.

Para instalar os painéis, execute os passos por ordem inversa.

12.7 Substituir a lâmpada

AVISO!
Risco de choque elétrico. A lâmpada pode estar quente.

1. Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.
2. Desligue o forno da corrente elétrica.
3. Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada da parte de trás

A cobertura de vidro da lâmpada situa-se na parte traseira da cavidade.

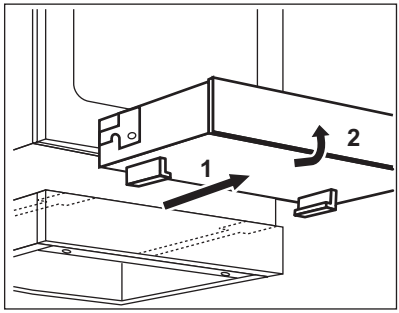
1. Rode a protecção de vidro da lâmpada para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a protecção de vidro.
3. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada do forno adequada, resistente ao calor até 300 °C. Utilize uma lâmpada do forno do mesmo tipo.
4. Instale a protecção de vidro.

12.8 Retirar a gaveta

AVISO!
Quando o forno estiver ligado, poderá haver acumulação de calor na gaveta. Não mantenha objectos inflamáveis no seu interior (p. ex., materiais de limpeza, sacos de plástico, luvas de forno, papel, sprays de limpeza, etc.).

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

1. Puxe a gaveta até parar.



2. Levante a gaveta num ângulo pequeno e remova-a das calhas que a suportam.

Inserir a gaveta:

1. Coloque a gaveta nas respectivas calhas de apoio. Certifique-se de que os engates encaixam correctamente nas calhas.
2. Baixe a gaveta até à posição horizontal e empurre-a.

13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

13.1 O que fazer se…

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.	Verifique se o aparelho está corretamente ligado à corrente elétrica.
Não consegue ativar o aparelho.	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um eletricista qualificado.
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque apenas num campo do sensor.
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor ⏻.	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
A função de Aquecimento Automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
A função de Aquecimento Automático não funciona.	Está programada a definição de aquecimento mais elevado.	A definição de aquecimento mais elevada tem a mesma potência que a função.

Problema	Causa possível	Solução
A definição de aquecimento alterna entre dois níveis.	A função de gestão de energia está ativa.	Consulte o capítulo “Placa - Utilização diária”.
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos.	Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Não há sinal quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sinais sonoros estão desativados.	Ative os sinais. Consulte o capítulo “Placa - Utilização diária”.
[-] aparece no visor da placa.	A Desativação Automática está ativa.	Desative a placa e ative-a novamente.
[L] aparece no visor da placa.	O Dispositivo de Segurança para Crianças ou a função de Bloqueio está ativada.	Consulte o capítulo “Placa - Utilização diária”.
[F] aparece no visor da placa.	Não existe tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.
[F] aparece no visor da placa.	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado. Consultar o capítulo “Placa - Sugestões e conselhos”.
[F] aparece no visor da placa.	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consultar o capítulo “Placa - Sugestões e conselhos”.
O forno não aquece.	O forno está desativado.	Ative o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está acertado.	Acertar o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão definidas.	Certifique-se de que as definições estão corretas.
A lâmpada não funciona.	A luz está avariada.	Substitua a lâmpada.
O visor apresenta "12.00".	Houve um corte de energia.	Reiniciar o relógio.
Há vapor e água condensada nos alimentos e na cavidade do forno.	Deixou o prato no forno durante demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno durante mais de 15 - 20 minutos após o fim do processo de cozedura.
A função Aquecimento Ventila. PLUS não tem um bom desempenho de cozedura.	Não encheu a área de baixo relevo da cavidade com água.	Consulte “Ativar a função Aquecimento Ventila. PLUS”.
A água na área de baixo relevo da cavidade não ferve.	A temperatura é demasiado baixa.	Defina a temperatura para 110 °C ou mais. Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”.

Problema	Causa possível	Solução
A água sai da área de baixo relevo da cavidade.	Existe demasiada água na área de baixo relevo da cavidade.	Desligue o forno e certifique-se de que o aparelho está frio. Limpe a água com um pano ou uma esponja. Adicione a quantidade correta de água à área de baixo relevo da cavidade. Consulte "Ativar a função Aquecimento Ventila. PLUS".

13.2 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o concessionário ouum 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 forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que anote os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

14.1 Informação do produto de acordo com a norma UE 66/2014

Identificação do modelo	CIB6646ABM	
Tipo de placa	Placa em fogão independente	
Número de zonas de cozedura	4	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)	Dianteiro esquerdo Traseiro esquerdo Dianteiro direito Traseiro direito	21,0 cm 14,0 cm 18,0 cm 18,0 cm

Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro esquerdo	179,0 Wh/kg
	Traseiro esquerdo	180,3 Wh/kg
	Dianteiro direito	178,0 Wh/kg
	Traseiro direito	174,8 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		178,0 Wh/kg

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

14.2 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.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

14.3 Informação de produto para fornos e folha de informação de produto*

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	CIB6646ABM
Índice de eficiência energética	95.3
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.95 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0.82 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	73 l
Tipo de forno	Forno em fogão independente
Massa	56.0 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

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

14.4 Forno - Poupança de energia



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

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

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Quando possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

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

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

Calor residual
Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

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

Ventilado com Resistência
Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

15. 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.aeg.com/shop



867363336-B-462021

CE

AEG