

CIB6646ABM

PT Manual de instruções | **Fogão**



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.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	6
3. INSTALAÇÃO.....	8
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	11
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	12
6. PLACA - UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	12
7. PLACA - SUGESTÕES E DICAS.....	18
8. PLACA - MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	20
9. FORNO - UTILIZAÇÃO DIÁRIA	21
10. FORNO - FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	24
11. FORNO - SUGESTÕES E DICAS.....	25
12. FORNO - MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	37
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	39
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	41
15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	43

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: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- 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

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.

- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- 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 ação de 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 electricista 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.

- 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 estiver a funcionar.
- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

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 que o óleo muito quente liberta 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.

2.4 Manutenção e limpeza

AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou 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 abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe esmalte catalítico (se aplicável) 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!

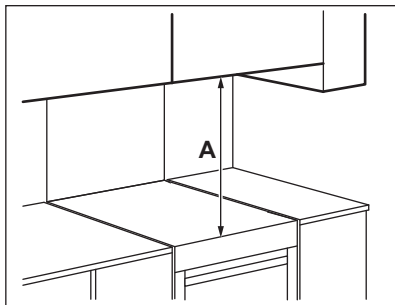
Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Informação técnica

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

3.2 Localização do aparelho

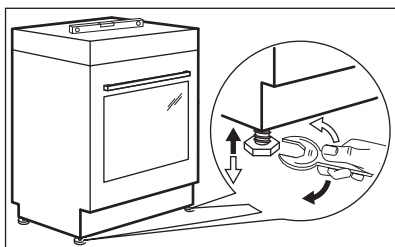
Pode instalar o seu aparelho independente com armários de um ou dois lados e no canto.



Distâncias mínimas

Dimensão	mm
A	650

3.3 Nivelar o aparelho

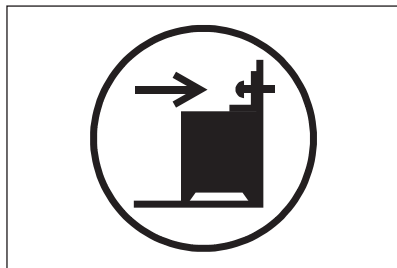


Utilize os pequenos pés na parte inferior do aparelho para colocar a superfície superior do fogão ao mesmo nível das outras superfícies.

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.



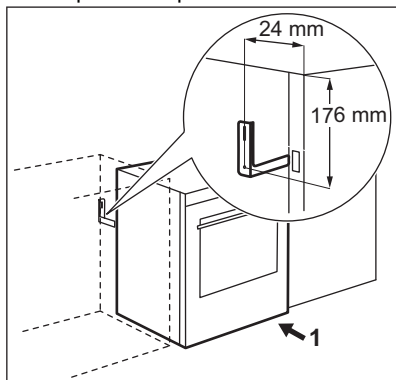
⚠ CUIDADO!

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

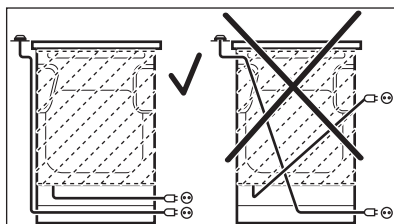
⚠ AVISO!

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.

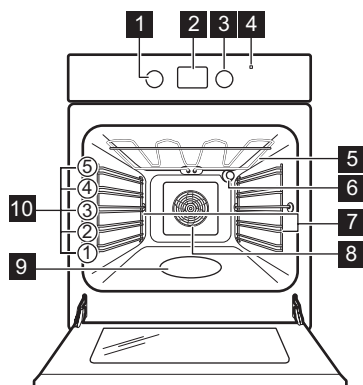
⚠ AVISO!

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



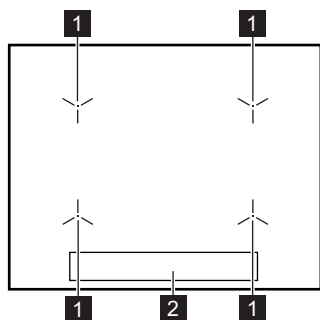
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Visão geral



- 1 Botão para os tipos de aquecimento
- 2 Visor
- 3 Botão de controlo (para a temperatura)
- 4 Símbolo/indicador de temperatura
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Lâmpada
- 7 Apoio para prateleira, amovível
- 8 Ventilador
- 9 Relevo da cavidade
- 10 Nível das prateleiras

4.2 Descrição geral da placa



- 1 Zona de cozedura de indução
- 2 Painel de comandos

4.3 Acessórios

- **Prateleira em grelha**
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar**
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

- **Calhas telescópicas**
Para prateleiras e tabuleiros.
- **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.

Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente 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.

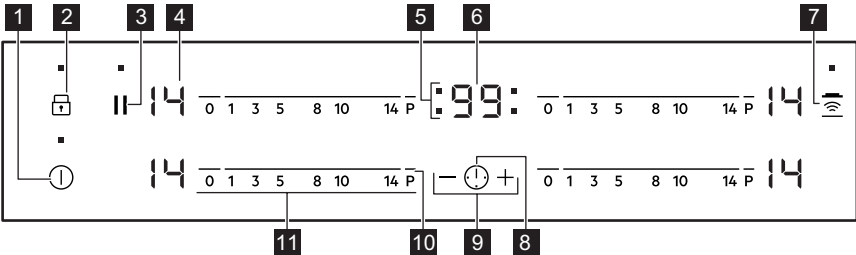
1. Selecione a função . Defina a temperatura máxima.
 2. Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
 3. Defina a função . Selecione a temperatura máxima.
 4. Deixe o forno funcionar durante 15 minutos.
 5. Defina a função . Selecione a temperatura máxima.
 6. Deixe o forno funcionar durante 15 minutos.
 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.
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 desactivada.
1 - 14	A zona de confeção está activada.
u	Pausa ativo.

Visor	Do ciclo
	Aquecimento automático ativo.
	PowerBoost ativo.
+ dígito	Existe uma anomalia.
/ /	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual.
	Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças funciona.
	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!

/ / Enquanto o indicador estiver visível, existe o risco de queimaduras devido ao calor residual.

As zonas de aquecimento de indução produzem o calor necessário para cozinhar diretamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor do tacho.

Os indicadores acendem-se quando uma zona de cozedura está quente. Estes mostram o nível do calor residual das zonas de cozedura que está atualmente a usar:

- Continuar a cozinhar,

- Manter quente,

- Aquecimento residual.

O indicador também pode acender-se:

- para as zonas de aquecimento adjacentes, mesmo que não as esteja a usar,
- quando um tacho quente é colocado numa zona de aquecimento fria,
- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.

O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

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 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.

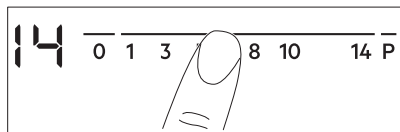
Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:

Grau de confeção	A placa desactiva-se após
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

Utilize a função para chegar à definição de cozedura pretendida mais rapidamente. Quando a função está ativa, a zona de cozedura funciona na definição de cozedura mais elevada no início e, em seguida, continua a funcionar na definição de cozedura pretendida.



Para activar a função, a zona de cozedura tem de estar fria.

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

Para desativar a função: altere a definição de aquecimento.

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**. 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 seleccionar o nível de aquecimento para a zona de cozedura e seleccione depois a função.

Para seleccionar 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: seleccione 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: seleccione a zona de cozedura com . Toque em **+** ou **-**.

Para desativar a função: seleccione 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 seleccionar 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.  acende-se. Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem de tempo começa. O visor alterna entre  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 coloca todas as zonas de cozedura em funcionamento com a definição de cozedura mais baixa.

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

A função não para as funções de temporizador.

1. Para ativar a função: prima .

 acende-se. A definição de cozedura é diminuída para 1.

2. Para desativar a função: prima .

A definição de cozedura anterior aparece.

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 .  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.  acende. Desative a placa com .

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

Para desativar a função por apenas um período de confeção: ative a placa com .  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.  ou  acende. Toque no  do temporizador para selecionar uma das seguintes opções:

-  - os sons ficam desactivados
 -  - os sons ficam activados
- Para confirmar a selecção, aguarde até que a placa se desactive automaticamente.

Quando a função está , 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. Prima  durante 3 segundos. O visor liga-se e desliga-se.
3. Prima  durante 3 segundos até que  ou  se acenda.
4. Prima  algumas vezes até  se acender.
5. Prima  do botão do temporizador para selecionar um modo automático.



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



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

Operar 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

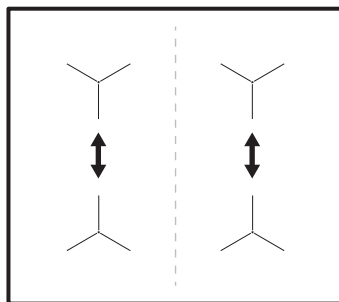
Pode configurar a placa para ativar a luz automaticamente sempre que a placa for ativada. Para isso, defina o moto automático para H1 – H6.



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 ímã 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 dos tachos (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 conseguir 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.
- ao fazer clique: 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 cozedura 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 Guia de cozedura simplificado

A correlação entre o grau de cozedura de uma zona e o seu consumo de potência não é linear. Quando aumenta o grau de cozedura, não é proporcional ao aumento do consumo de potência. Isto significa que uma zona de cozedura com um grau médio de cozedura consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

Definição de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
 - 1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.

Definição de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1 - 3	Molho holandês; derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
2 - 3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozinhe com uma 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 algumas colheres de sopa de água. Verifique a quantidade de água durante o processo.
7 - 9	Cozinhar batatas e outros legumes a vapor.	20 - 60	Cubra o fundo da panela com 1-2 cm de água. Verifique o nível de água durante o processo. Mantenha a tampa na panela.
7 - 9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais ingredientes.
9 - 12	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire, quando necessário.
12 - 13	Fritura intensa, batatas "palitos" gratinadas, bifes do lombo, bifes.	5 - 15	Vire, quando necessário.
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas.		
	Ferver grandes quantidades de água. 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 afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um agente de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize sempre um raspador recomendado para placas com superfície de vidro. Utilize o raspador apenas como

ferramenta adicional para limpar o vidro após o procedimento de limpeza padrão.

AVISO!

Não utilize facas ou quaisquer outras ferramentas metálicas afiadas para limpar a superfície do vidro.

8.2 Limpar a placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar, caso contrário a sujidade pode danificar a placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Retire quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura, 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.
- **Remova a descoloração nas partes metálicas brilhantes:** 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.
	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.
	True Fan Cooking 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.

Símbolo	Função do forno	Aplicação
	Cozedur. Convecção Úmida	Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1. 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 alta 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 concebida para poupar energia durante a cozedura. Para obter as instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e conselhos", Cozedur. Convecção Úmida. Quando utilizar esta função, a lâmpada desligada-se automaticamente.



Pode descongelar alimentos escolhendo a função Cozedur. Convecção Úmida 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: True Fan Cooking 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: True Fan Cooking PLUS.
- Abra a porta do aparelho com cuidado depois de utilizar a função: True Fan Cooking 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: True Fan Cooking 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.

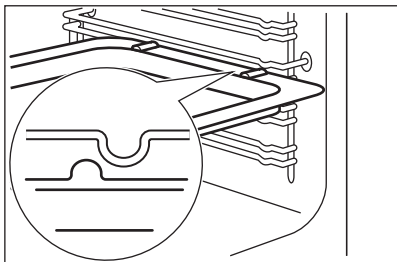
9.4 Ventoinha de arrefecimento

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

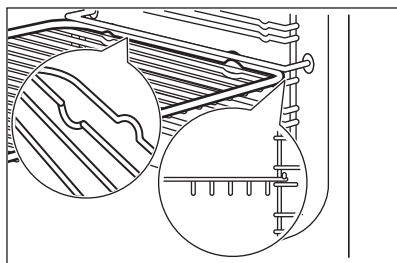
Tabuleiro para grelhar:

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



Prateleira em grelha:

Empurre a prateleira em grelha entre as barras-guia do suporte para prateleiras.



i

- 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.

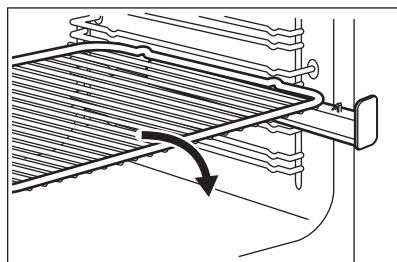
9.6 Calhas telescópicas - inserir os acessórios do forno

i

Conserve as instruções de instalação das calhas telescópicas para utilização futura.

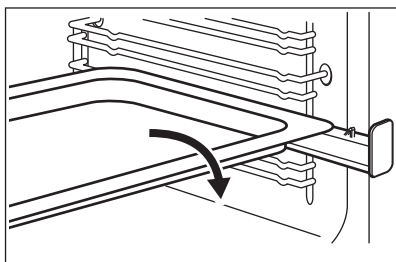
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as grelhas mais facilmente.

Prateleira em grelha:



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

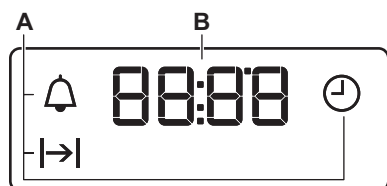
Tabuleiro para grelhar:



Coloque o tabuleiro para assar ou o tabuleiro para grelhar 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. Selecione 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.

11.2 Sugestões para confeccionar bolos

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.

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.

Resultados da cozedura	Causa possível	Solução
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.
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 Circ

Cozinhar num nível do forno

Bolos em formas

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo em anel ou brioche	150 - 160	50 - 70	2
Bolo da Madeira / bolos 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-aquecer o forno.

Bolos/massas/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 (feitos de massa levedada/ massa batida) ¹⁾	150	35 - 55	3
Flans de fruta feitos com massa areada	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Utilize um tabuleiro fundo.

Biscoitos

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

1) Pré-aquecer o forno.

Tabela de cozeduras e gratinados

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-aquecer o forno.

Cozedura em vários níveis

Bolos/massas/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-aquecer o forno.

Biscoitos/bolos pequenos/massas/pastéis

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
Biscoitos feitos com massa batida	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Biscoitos feitos com claras de ovo, merengues	80 - 100	130 - 170	2 / 4

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
			2 posições
Macarons	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Biscoitos feitos com massa levedada	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Bolos de massa folhada	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Pastéis	180 ¹⁾	25- 40	2 / 4

¹⁾ Pré-aquecer 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
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

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
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
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 Cozedur. Convecção Úmida

Pão e pizza

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

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
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
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 True Fan Cooking 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	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Mal passado 2. Médio 3. Bem passado					
Peru assado	200	200	-	70 - 85	2

11.8 Dicas sobre assados

Utilize um recipiente resistente ao calor próprio para forno.

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

Asses peças de carne grandes diretamente no 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.

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

Se sugerir o nível um, coloque os alimentos diretamente no tabuleiro

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

**11.9 Assado convencional **

Vaca

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Assado em tacho	1 - 1.5kg	200 - 230	105 - 150	1

Porco

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Ombro, pescoço, pedaço de presunto	1 - 1.5kg	210 - 220	90 - 120	1
Corte, entrecosto	1 - 1.5kg	180 - 190	60 - 90	1
Rolo de Carne	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Joelho de porco (pré-cozinhar)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Vitela

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Assodo de vitela ¹⁾	1kg	210 - 220	90 - 120	1
Jarrete de vitela	1.5 - 2kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Utilize um tabuleiro de assar fechado.

Borrego

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Perna de borrego, borrego assado	1 - 1.5kg	210 - 220	90 - 120	1
Lombo de borrego	1 - 1.5kg	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 - 2kg	210 - 220	35 - 40	1
Perna de veado	1.5 - 2kg	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Pré-aquecer o forno.

Aves

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Aves, porções	200 - 250g cada um	220 - 250	20 - 40	1
Pato	1.5 - 2kg	210 - 220	80 - 100	1
Ganso	3.5 - 5kg	200 - 210	150 - 180	1
Peru	2.5 - 3.5kg	200 - 210	120 - 180	1
Peru	4 - 6kg	180 - 200	180 - 240	1

Peixe

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe inteiro	1 - 1.5kg	210 - 220	40 - 70	1

11.10 Assar com Turbo Grill

Porco

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Ombro, pescoço, pedaço de presunto	1 - 1.5kg	160 - 180	90 - 120	1
Corte, entrecosto	1 - 1.5kg	170 - 180	60 - 90	1
Rolo de Carne	750g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Joelho de porco (pré-cozinhar)	750g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Vitela

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Assodo de vitela	1kg	160 - 180	90 - 120	1
Jarrete de vitela	1.5 - 2kg	160 - 180	120 - 150	1

Borrego

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Perna de borrego, borrego assado	1 - 1.5kg	150 - 170	100 - 120	1
Lombo de borrego	1 - 1.5kg	160 - 180	40 - 60	1

Aves

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Aves, porções	200 - 250g cada um	200 - 220	30 - 50	1
Pato	1.5 - 2kg	180 - 200	80 - 100	1
Ganso	3.5 - 5kg	160 - 180	120 - 180	1
Peru	2.5 - 3.5kg	160 - 180	120 - 150	1
Peru	4 - 6kg	140 - 160	150 - 240	1

11.11 Grelhar em geral

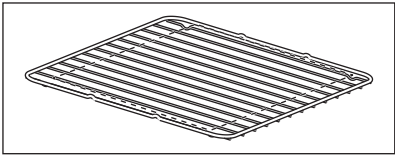


AVISO!

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.
- Se for recomendada a primeira posição de prateleira, coloque os alimentos diretamente no tabuleiro para assar.

- Coloque sempre o tabuleiro para grelhar para recolher gordura na primeira posição da prateleira.
- Grelhar apenas pedaços planos de carne ou peixe.



A área de grelhar está no centro da
prateleira.

11.12 Informação para institutos de teste

Alimento	Função	Tempera- tura (°C)	Tempo (min.)	Acessó- rios	Posição de prate- leira
Bolos pequenos (20 bolos pequenos por tabuleiro)	Calor superior/inferior	170	20 - 30	Tabuleiro	4
Bolos pequenos (20 bolos pequenos por tabuleiro) ¹⁾	Ventilado + Resistên- cia Circ	150	20 - 30	Tabuleiro	2
Bolos pequenos (20 bolos pequenos por tabuleiro) ¹⁾	Ventilado + Resistên- cia Circ	150	25 - 35	Tabuleiro/ tabuleiro de recolha de gordura	1 + 4
Tarte de maçã, 2 formas (Ø 20 cm), na grelha, colo- cadas diagonalmente	Calor superior/inferior	180	70 - 90	Grelha	1
Tarte de maçã, 2 formas (Ø 20 cm), na grelha, colo- cadas diagonalmente	Ventilado + Resistên- cia Circ	160	70 - 90	Grelha	2
Tarte de maçã, 2 formas (Ø 20 cm), na grelha, colo- cadas diagonalmente	Definição de pizza	160	60 - 80	Grelha	2
Pão-de-ló sem gordura (1 forma de Ø 26 cm), na grelha	Calor superior/inferior	170	30 - 40	Grelha	3
Pão-de-ló sem gordura (1 forma de Ø 26 cm), na grelha	Ventilado + Resistên- cia Circ	150	35 - 45	Grelha	2
Pão-de-ló sem gordura (1 forma de Ø 26 cm), na grelha ¹⁾	Ventilado + Resistên- cia Circ	160	25 - 35	Grelha	1 + 4
Biscoitos/tiras de massa folhada	Ventilado + Resistên- cia Circ	140	20 - 35	Tabuleiro	3
Biscoitos/tiras de massa folhada	Ventilado + Resistên- cia Circ	140	20 - 30	Tabuleiro	1 + 4
Biscoitos/tiras de massa folhada	Calor superior/inferior	160	20 - 35	Tabuleiro	3
Tosta ¹⁾	Grelhador (máx.)	Máx.	1 - 5	Grelha	4
Hambúrguer de vaca	Grelhador	Máx.	15 - 20 primeiro lado. 10 - 15 segundo lado.	Grelha/tabu- leiro de reco- lha de gor- dura	4 + 1

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

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 aparelho apenas usando um pano de microfibras 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 aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.



Acessórios

Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios antiaderentes 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.



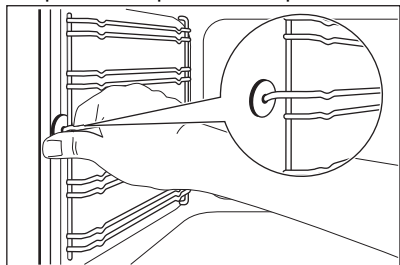
Para a função: True Fan Cooking PLUS é recomendável efetuar o procedimento de limpeza, pelo menos, a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.

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.

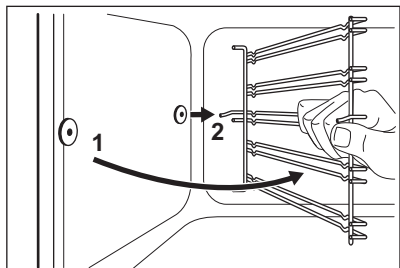
12.4 Retirar os apoios para prateleiras

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.

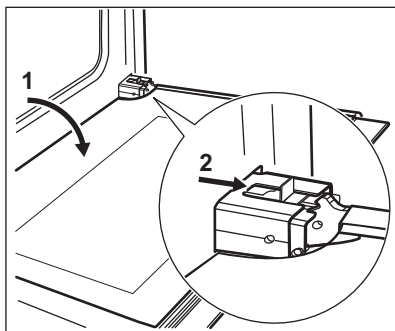


CUIDADO!

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.

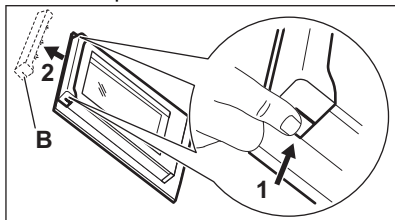
Quando o procedimento de limpeza estiver concluído, coloque a porta do forno na sequência inversa. Certifique-se de que ouve um clique quando estiver a colocar a porta. Faça alguma força se for necessário.

12.6 Retirar e limpar os vidros da porta



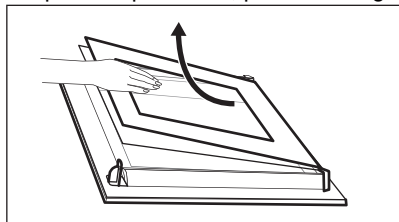
O vidro da porta do seu forno pode ser de tipo e forma diferentes dos apresentados nos exemplos das figuras. O número de vidros também pode ser diferente.

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 A gaveta

⚠ AVISO!

Não coloque alimentos dentro da gaveta.

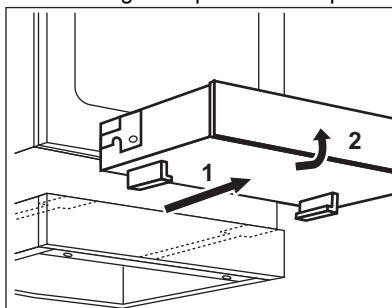
⚠ AVISO!

Não guarde itens inflamáveis como materiais de limpeza, sacos de plástico, luvas de forno, papel, produtos de limpeza, aerossóis, itens de plástico) na gaveta. Quando utilizar o forno, a gaveta pode ficar quente. Existe o risco de incêndio.

A gaveta por baixo do forno pode ser retirada para limpeza.

Remover a gaveta:

1. Puxe a gaveta para fora até parar.



2. Levante a gaveta num ângulo pequeno e retire-a das calhas de suporte da gaveta.

Inserir a gaveta:

1. Para inserir a gaveta, coloque-a nas calhas de suporte. Certifique-se de que os fechos encaixam corretamente nas calhas.
2. Baixe a gaveta até ficar na horizontal e empurre-a para dentro.

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 ①.	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.
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.
 aparece no visor da placa.	O Dispositivo de Segurança para Crianças ou a função de Bloqueio está ativada.	Consulte o capítulo "Placa - Utilização diária".
 aparece no visor da placa.	Não existe tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.
 aparece no visor da placa.	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado. Consultar o capítulo "Placa - Sugestões e conselhos".

Problema	Causa possível	Solução
 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 True Fan Cooking PLUS não tem um bom desempenho de cozedura.	Não encheu a área de baixo relevo da cavidade com água.	Consulte "Ativar a função True Fan Cooking PLUS".
A água na área de baixo relevo da cavidade não ferve.	A temperatura é demasiado baixa.	Defina a temperatura para, pelo menos, 110 °C. Consulte o capítulo "Forno - Sugestões e dicas".
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 True Fan Cooking PLUS".

13.2 Dados de assistência técnica

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

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que escreva 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 os regulamentos de design ecológico da UE para a placa

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	21.0 cm
	Traseiro esquerdo	14.0 cm
	Dianteiro direito	18.0 cm
	Traseiro direito	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	

IEC/EN 60350-2 - Aparelhos elétricos domésticos de cozinha - Parte 2: Placas – Métodos para medir o desempenho.

14.2 Poupança de energia

Pode poupar energia nos cozinhados do dia a dia se seguir as sugestões abaixo.

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.

- Coloque os recipientes diretamente no centro das zonas de confeção.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

14.3 Informação do Produto e Folheto de Informação do Produto para fornos

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	CIB6646ABM 940002909
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 padrão, modo de ventilação forçada	0.82 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Elettricidade
Volume	73 l
Tipo de forno	Forno em fogão independente
Massa	56.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

14.4 Forno - Poupança de energia



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

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

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

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

Cozinhar com a ventoinha

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

Aquecimento residual

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

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.

Cozedur. Convecção Úmida

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.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

aeg.com

867363336-E-322023



CE