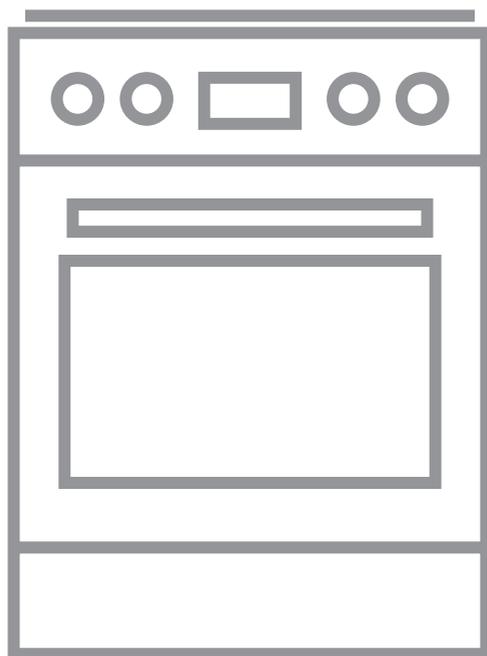


# USER MANUAL



# ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	6
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	9
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	10
5. PLACA - UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	10
6. PLACA - SUGESTÕES E DICAS.....	15
7. PLACA - MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	17
8. FORNO - UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	18
9. FORNO - FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	21
10. FORNO - SUGESTÕES E DICAS.....	22
11. FORNO - MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	35
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	38
13. INSTALAÇÃO.....	41
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	42

## PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer 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:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência:

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série. A informação encontra-se na placa de características.

 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 é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

## 1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



### AVISO!

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de deficiência muito extensa e complexa devem ser mantidas afastadas ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, deve ser ativado.
- 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, para suportar 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 sobre uma plataforma.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- ATENÇÃO: 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 cozedura.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro 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-o da alimentação elétrica. Se o aparelho estiver ligado diretamente à alimentação elétrica numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em qualquer caso, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detector de tacho.
- AVISO: O aparelho 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 e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer ação de manutenção.
- 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.
- Tenha cuidado quando tocar na gaveta de arrumação. Pode estar quente.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. 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 efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de proteção.
- 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 móveis de cozinha.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra os requisitos de instalação.
- Algumas peças do aparelho transportam corrente eléctrica. Oculte o aparelho num móvel de cozinha para impedir que alguém toque nas partes perigosas.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou móveis de cozinha que tenham 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 eléctrica



#### AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da

corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.

### 2.3 Utilização



#### AVISO!

Risco de ferimentos ou queimaduras.

Risco de choque eléctrico.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- 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.



#### 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 este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma

temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.

- Não coloque produtos inflamáveis, ou 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 do esmalte:
  - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não verta água diretamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
  - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize um recipiente profundo quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho, nem directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que tenham a base danificada podem causar riscos. Levante sempre

estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

## 2.4 Manutenção e limpeza



### AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer manutenção, desactive o aparelho. Desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Não se esqueça de limpar e secar bem a cavidade 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 começar a cozinhar.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos,

esfregões, solventes ou objectos metálicos.

- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

## 2.5 Luz interior



### AVISO!

Risco de choque elétrico.

- A lâmpada normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.6 Assistência Técnica

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

## 2.7 Eliminação



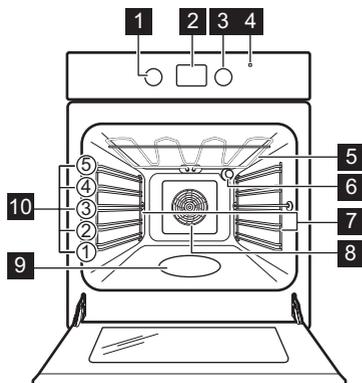
### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- 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.

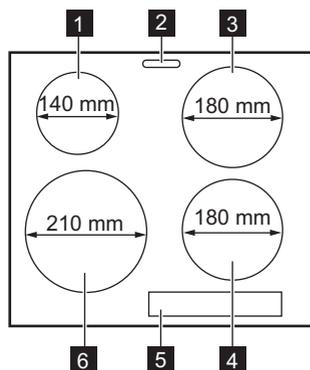
## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 3.1 Descrição geral



- 1 Botão das funções de aquecimento
- 2 Visor
- 3 Botão de comando (para a temperatura)
- 4 Símbolo / indicador de temperatura
- 5 Resistência
- 6 Lâmpada
- 7 Apoio para prateleiras, amovível
- 8 Ventoinha
- 9 Baixo relevo da cavidade
- 10 Posições de prateleira

### 3.2 Disposição da placa



- 1 Zona de aquecimento de indução de 1400 W com função PowerBoost de 2500 W
- 2 Saída de vapor - a quantidade e a posição dependem do modelo
- 3 Zona de aquecimento de indução de 1800 W com função PowerBoost de 2800 W
- 4 Zona de aquecimento de indução de 1800 W com função PowerBoost de 2800 W
- 5 Painel de comandos
- 6 Zona de aquecimento de indução de 2300 W com função PowerBoost de 3600 W

### 3.3 Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, 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.

## 4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 4.1 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.

### 4.2 Utilizar os campos do sensor

Para activar a função, toque e mantenha a pressão no símbolo seleccionado no visor durante 1 segundo.

### 4.3 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.

### 4.4 Alterar a hora



Não é possível alterar a hora do dia se a função Duração  ou a função Fim  estiver em funcionamento.

Prima  várias vezes até que o indicador da Hora do Dia fique intermitente.

Para acertar a hora, consulte "Acertar a hora".

### 4.5 Pré-aquecimento

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

1. Selecione a função . Selecione a temperatura máxima.
2. Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
3. Selecione a função . Selecione a temperatura máxima.
4. Deixe o forno funcionar durante 15 minutos.
5. Selecione 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 a circulação de ar na divisão é suficiente.

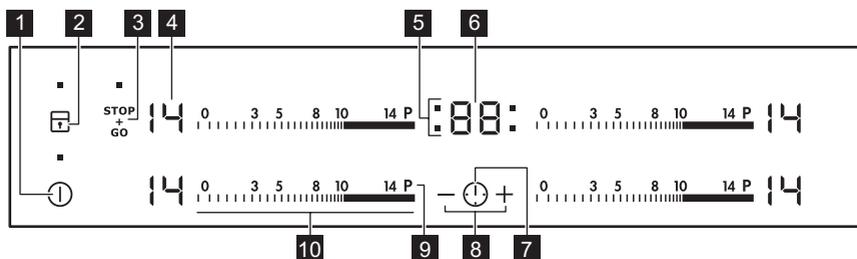
## 5. PLACA - UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 5.1 Pannel 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.

Cam-po do sensor	Função	Comentário
1	ⓘ	ON/OFF Para activar e desactivar a placa.
2	🔒	Bloqueio de funções / Bloqueio de segurança para crianças Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	STOP+GO	STOP+GO 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	🕒	- Para seleccionar a zona de cozedura.
8	+ / -	- Para aumentar ou diminuir o tempo.
9	P	PowerBoost Para activar e desactivar a função.
10	-	Barra de comandos Para seleccionar o grau de cozedura.

## 5.2 Indicadores de nível de calor

Visor	Descrição
0	A zona de aquecimento está desactivada.
i - 14	A zona de aquecimento está activada.

Visor	Descrição
	STOP+GO activo.
	Aquecimento automático activo.
	PowerBoost activo.
 + dígito	Existe uma anomalia.
	OptiHeat Control (Indicador de calor residual com 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual.
	Bloqueio de funções /Bloqueio de segurança para crianças a funcionar.
	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de aquecimento.
	Desativação automática activo.

### 5.3 OptiHeat Control (Indicador de calor residual com 3 níveis)



#### AVISO!

   O calor residual pode provocar queimaduras. Os indicadores mostram o nível de calor residual das zonas de aquecimento utilizadas. É possível que um indicador de uma zona de aquecimento adjacente a outra utilizada acenda mesmo que a sua zona não seja utilizada.

As zonas de aquecimento de indução criam diretamente na base dos recipientes o calor necessário para cozinhar. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos recipientes.

### 5.4 Activar e desactivar

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

### 5.5 Desativação automática

**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 desactiva-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.

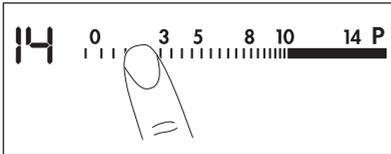
**Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:**

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

## 5.6 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.



## 5.7 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 activar a função, é necessário que a zona de cozedura esteja fria.

**Para activar a função para uma zona de cozedura:** toque em **P** ( acende).

Toque imediatamente no grau de cozedura que desejar. Após 3 segundos,  acende.

**Para desactivar a função:** altere o grau de cozedura.

## 5.8 PowerBoost

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função pode ser activada para uma zona de cozedura de indução apenas por um

curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de cozedura de indução muda automaticamente para o grau de cozedura mais elevado.

**Para activar a função para uma zona de cozedura:** toque em **P**.  acende.

**Para desactivar a função:** altere o grau de cozedura.

## 5.9 Temporizador

### Temporizador da contagem decrescente

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

Comece por seleccionar o nível de calor para a zona de aquecimento e seleccione depois a função.

**Para definir a zona de aquecimento:**

toque  várias vezes até que o indicador de uma zona de aquecimento se acenda.

**Para ativar a função:** toque no **+** do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.

**Para ver o tempo remanescente:** defina a zona de aquecimento com .  indicador da zona de aquecimento começa a piscar rapidamente. O visor mostra o tempo restante.

**Para alterar o tempo:** defina a zona de aquecimento com . Toque em **+** ou **-**.

**Para desactivar a função:** defina a zona de aquecimento com  e toque **-**.  tempo restante decresce até 00.  indicador da zona de aquecimento apaga-se.

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

**Para parar o som:** toque em .

### CountUp Timer (Temporizador de contagem crescente)

Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento de uma zona de aquecimento.

#### Para definir a zona de aquecimento:

toque  várias vezes até que o indicador de uma zona de aquecimento se acenda.

**Para ativar a função:** toque no  do temporizador.  acende-se. Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar lentamente, a contagem crescente começa. O visor alterna entre  e o tempo contado (minutos).

#### Para ver durante quanto tempo a zona de aquecimento funciona:

defina a zona de aquecimento com . O indicador da zona de aquecimento começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo de funcionamento da zona.

**Para desativar a função:** defina a zona de aquecimento com  e toque em  ou . O indicador da zona de aquecimento apaga-se.

### Conta-Minutos

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

**Para ativar a função:** toque em .

Toque em  ou  do temporizador para seleccionar o tempo. Quando o tempo termina, é emitido um som e 00 fica intermitente.

**Para parar o som:** toque em .



Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.

## 5.10 STOP+GO

Esta função activa todas as zonas de cozedura com o grau de cozedura mais baixo.

Quando a função está activa, não é possível alterar o grau de cozedura.

A função não desactiva as funções de temporizador.

**Para activar a função:** toque em   acende.

**Para desactivar a função:** toque em . O visor apresenta o grau de cozedura anterior.

## 5.11 Bloqueio de funções

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de cozedura a funcionar. Isto impede uma alteração acidental do grau de cozedura.

### Comece por definir o grau de cozedura.

**Para activar a função:** toque em   acende durante 4 segundos. O temporizador permanece activo.

**Para desactivar a função:** toque em . O visor apresenta o grau de cozedura anterior.



Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.

## 5.12 Bloqueio de segurança para crianças

Esta função evita o acionamento acidental da placa.

**Para ativar a função:** ative a placa com . Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desative a placa com .

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

Para contornar a função por apenas um período de cozedura: ative a placa com .  acende. Toque em  durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com , a função fica novamente ativa.

### 5.13 OffSound Control (Desactivar e activar os sons)

Desactive a placa. Toque em  durante 3 segundos. O visor acende e apaga. Toque em  durante 3 segundos.  ou  acende. Toque no  do temporizador para seleccionar uma das seguintes opções:

-  - os sons ficam desactivados
-  - os sons ficam activados

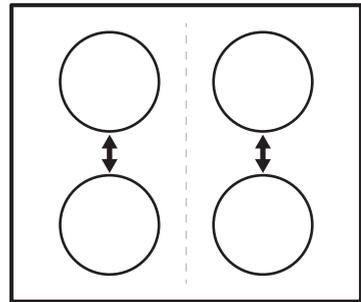
Para confirmar a selecção, aguarde até que a placa se desactive automaticamente.

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

- toca em ;
- o Conta-Minutos chega ao fim;
- o Temporizador da contagem decrescente chega ao fim;
- coloca algo sobre o painel de comandos.

### 5.14 Função Gestão de energia

- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases que alimentam a placa. Consulte a ilustração.
- Cada fase tem um limite de carga eléctrica máxima.
- A função divide a potência entre as zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.
- A função é activada quando a carga eléctrica total das zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase é excedida.
- A função diminui a potência das restantes zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.
- A indicação do grau de cozedura das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



## 6. PLACA - SUGESTÕES E DICAS



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

### 6.1 Tachos e painelas



Nas zonas de aquecimento de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos tachos por um campo eletromagnético forte.



Utilize as zonas de aquecimento de indução com tachos adequados.

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (assinalado como adequado pelo 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 aquecimento regulada para o nível de calor mais elevado.
- a base do tacho atrai um íman.

**Material do tacho**



A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível. Certifique-se de que as bases dos tachos estão bem limpas e secas antes de colocar os tachos na placa.

### Dimensões dos tachos

As zonas de aquecimento de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho.

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

## 6.2 Diâmetro mínimo do tacho

Zona de cozedura	Diâmetro do tacho (mm)
Traseira esquerda	125 - 140
Traseira direita	145 - 180
Dianteira direita	145 - 180
Dianteira esquerda	180 - 210

## 6.3 Ruídos durante o funcionamento

### Se ouvir:

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

- apito: está a utilizar a zona de aquecimento com um nível de potência elevado e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamada).
- zumbido: está a utilizar um nível de potência elevado.
- cliques: devem-se à comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

**Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.**

## 6.4 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 cozedura definido e da duração da cozedura.

## 6.5 Exemplos de modos de cozinhar

A relação entre o nível de calor e o consumo de potência de uma zona não é linear. Quando o nível de calor aumenta, o aumento do consumo de potência não é diretamente proporcional. Isto significa que uma zona de aquecimento no nível de calor médio consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados da tabela servem apenas como referência.

Nível de calor	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.

Nível de calor	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
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 tempo de cozedura.
5 - 7	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione duas 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.
12 - 13	Fritura intensa, batatas fritas, bifés do lombo, costeletas.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
	Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost ativada.		

## 7. PLACA - MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize apenas tachos que tenham a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

### 7.2 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.

## 8. FORNO - UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 Funções do forno

Símbolo	Função do forno	Aplicação
0	Posição Off (desligado)	O forno está desligado.
	Ventilado + Resistência Circ	Para cozer no máximo em 2 posições da grelha em simultâneo e para secar alimentos. Defina a temperatura entre 20 °C - 40 °C a menos do que o Aquecimento Convencional.
	Pizza	Para cozer alimentos numa posição de prateleira com um alourado mais intenso e uma base estaladiça.
	Aquecimento Convencional	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
	Ventilado + Res. Circ PLUS	Para adicionar humidade à cozedura. Para bolos e assados com belas cores e crostas estaladiças. Para alimentos mais suculentos quando forem reaquecidos.
	Grelhador Rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão.
	Grelhador Ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Também para gratinar e alourar.
	Ventilado	Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Consulte as instruções de cozedura no capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado. 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 máxima eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode ser diferente da temperatura selecionada. A potência calorífica pode ser reduzida. Para conhecer as recomendações gerais para poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Poupança de energia. Esta função foi utilizada para definir a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1. Quando utilizar esta função, a lâmpada desliga-se automaticamente.

## 8.2 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).

## 8.3 Ativar a função: Ventilado + Res. Circ PLUS

Esta função permite melhorar o nível de humidade durante uma cozedura.



### AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

A humidade libertada pode causar queimaduras:

- Não abra a porta do aparelho quando estiver a utilizar a função: Ventilado + Res. Circ PLUS.
- Abra a porta do aparelho com cuidado após utilizar a função: Ventilado + Res. Circ PLUS.



Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".

1. Abra a porta do forno.
2. Encha a área de baixo relevo da cavidade com água fria 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 com o forno frio.

3. Rode o botão para a função: Ventilado + Res. Circ PLUS .
4. Rode o botão da temperatura para seleccionar 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 desativar o aparelho, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).
7. Retire a água restante 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.

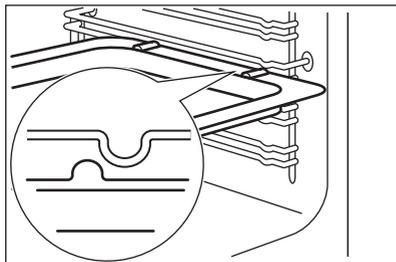
## 8.4 Ventoinha de arrefecimento

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 deixa de funcionar.

## 8.5 Inserir os acessórios do forno

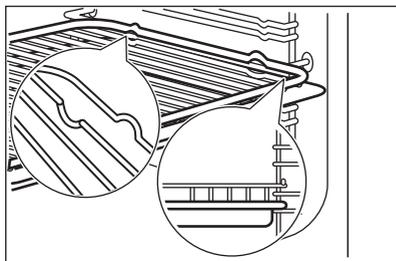
### Tabuleiro para grelhar:

Introduza 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 do apoio para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras diretamente acima.



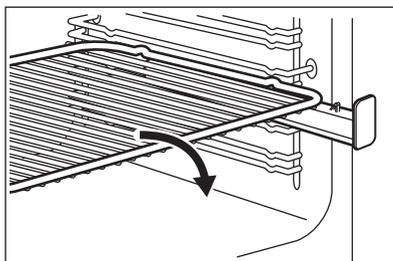
- Todos os acessórios possuem um pequeno entalhe na parte superior das extremidades direita e esquerda para mais segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação.
- A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem.

## 8.6 Calhas telescópicas - inserir os acessórios do forno

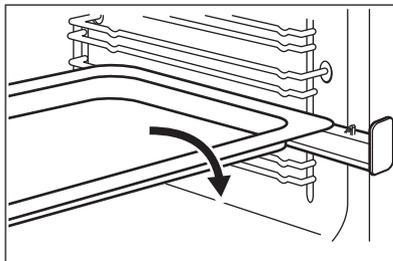


Guarde as instruções de instalação das calhas telescópicas para futura referência.

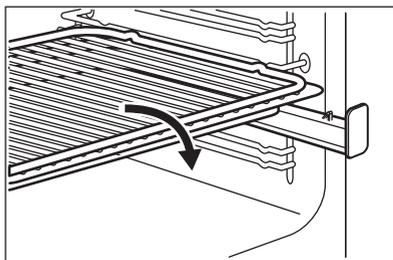
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.



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



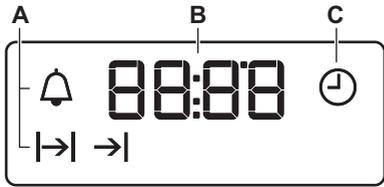
Coloque o tabuleiro para assar ou o tabuleiro para grelhar nas calhas telescópicas.



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

## 9. FORNO - FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 9.1 Visor



- A. Funções de relógio
- B. Temporizador
- C. Função de relógio

### 9.2 Botões

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

### 9.3 Tabela das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
🕒 HORA DO DIA	Para definir, alterar ou verificar a hora do dia.
→  DURAÇÃO	Para definir o tempo de funcionamento do aparelho.
→  FIM	Para definir a hora a que o aparelho é desactivado.
→ →  INÍCIO DIFERIDO	Para combinar as funções DURAÇÃO e FIM.
🔔 CONTA-MINUTOS	Para definir um tempo para contagem decrescente. Esta função não afecta o funcionamento do aparelho. Pode regular o CONTA-MINUTOS em qualquer momento, mesmo com o aparelho desligado (off).

### 9.4 Definir a DURAÇÃO

1. Selecciona 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).

## 9.5 Definir o FIM

1. Selecione uma função do forno e uma temperatura.
2. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.
3. Prima  ou  para definir a hora. 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 parar o sinal.
6. Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

## 9.6 Definir o INÍCIO DIFERIDO

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.
4. Prima .
5. Prima  ou  para definir a hora de FIM.
6. Prima  para confirmar. O aparelho liga-se automaticamente mais tarde, funciona durante o tempo da DURAÇÃO e desliga-se à hora de FIM

definida. À hora definida, é emitido um sinal sonoro.

7. O aparelho desactiva-se automaticamente. Prima qualquer botão para parar o sinal.
8. Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

## 9.7 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).

## 9.8 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.

# 10. 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, da qualidade e da quantidade dos ingredientes utilizados. Pré-aqueça sempre o forno vazio até à temperatura necessária para os alimentos durante 20 minutos antes de começar a cozinhar.

## 10.1 Cozer

- Utilize a temperatura mais baixa na primeira vez.
  - 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 empenar no forno durante a cozedura. Os empenos desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

## 10.2 Sugestões para cozer

Resultados de cozedura	Causa possível	Solução
A base do bolo não está suficientemente alourada.	O nível da grelha não é o correto.	Coloque o bolo num nível inferior.
O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado).	A temperatura do forno é demasiado elevada.	Quando voltar a cozer, seleccione uma temperatura do forno ligeiramente inferior.
	O tempo de cozedura é demasiado curto.	Aumente o tempo de cozedura. Não é possível reduzir os tempos de cozedura definindo temperaturas superiores.
	Há demasiado líquido na massa.	Utilize menos líquido. Tenha em atenção os tempos de mistura, principalmente se usar batedeira elétrica.
O bolo está demasiado seco.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, seleccione uma temperatura do forno superior.
	O tempo de cozedura é demasiado longo.	Quando voltar a cozer, defina um tempo de cozedura mais curto.
O bolo não está alourado uniformemente.	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Defina uma temperatura do forno mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.
	A massa não está distribuída uniformemente.	Distribua a massa uniformemente pelo tabuleiro para assar.
O bolo não fica cozido no tempo de cozedura indicado.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, seleccione uma temperatura do forno ligeiramente superior.

## 10.3 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 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Base de flan - massa batida	150 - 170	20 - 25	2

<sup>1)</sup> 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) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3
Flans de fruta com massa areada	160 - 170	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Utilize um tabuleiro para grelhar.

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
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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pastéis	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno.

## Tabela de assar e gratinar

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

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	25 - 45	2 / 4
Bolo areado (seco)	150 - 160	30 - 45	2 / 4

<sup>1)</sup> 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
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 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Pastéis	180 <sup>1)</sup>	25- 40	2 / 4

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno.

**10.4 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

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo Madeira/Bolo de fruta	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Base de flan - massa areada	190 - 210 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Pão (pão de centeio): 1. Primeira parte do processo de cozedura. 2. Segunda parte do processo de cozedura.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Duchaises/éclairs	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Torta suíça	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Bolo com cobertura granulada (seco)	160 - 180	20 - 40	3
Bolo de amêndoa amanteigado/ Bolos de açúcar	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Flans de fruta (massa levedada/ massa batida) <sup>2)</sup>	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 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Pão sem fermento	230 - 250	10 - 15	1
Tartes (suíças)	210 - 230	35 - 50	1

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o forno.

<sup>2)</sup> 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 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Pastéis	190 - 210 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Baguetes cobertas com queijo derretido	200 - 220 <sup>1)</sup>	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.

10.5 Regulação para pizza 

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza (massa fina) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pizza (com muitos ingredientes) <sup>1)</sup>	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Tartes	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Flan de espinafres	160 - 180	45 - 60	1 - 2

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
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 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Flan de massa folhada	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3
Piroggen (versão russa do calzone)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

1) Utilize um tabuleiro para grelhar.

2) Pré-aqueça o forno.

## 10.6 Ventilado

### Pão e Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pães de leite	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
Soufflê	200	30 - 40	3
Base de flan de massa batida	180	20 - 30	3
Bolo de duas camadas	150	25 - 35	3

## Peixe

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

## Carne

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

## Itens pequenos cozidos

<b>Alimento</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Posição de prateleira</b>
Cookies	180	25 - 35	3
Biscoitos de amêndoa	160	25 - 35	3
Queques	180	25 - 35	3
Bolacha salgada	170	20 - 30	3
Biscoitos de massa areada	150	25 - 35	3
Tarteletes	170	15 - 25	3

## Vegetariana

<b>Alimento</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Tempo (min.)</b>	<b>Posição de prateleira</b>
Misto de legumes em bolsa 400 g	180	25 - 35	3
Omeleta	200	20 - 30	3
Legumes em tabuleiro 700 g	180	25 - 35	3

## 10.7 Ventilado + Res. Circ

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, rolos 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

Alimento	Temperatura (°C)	Água na área de baixo relevo da cavidade (ml)	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
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
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

## 10.8 Assar

Utilize um recipiente resistente ao calor próprio para forno.

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

Coloque alguma água no tabuleiro para evitar que os sucos da carne ou a gordura queimem.

A carne com pele pode ser assada em assadeira sem tampa.

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

Para manter a carne mais suculenta:

- asse as carnes magras numa assadeira com tampa ou utilize um saco de assar.
- asse peças de carne e peixe em grandes porções (1 kg ou mais).
- regue as peças grandes de carne e as aves com os respectivos sucos várias vezes durante o assado.

## 10.9 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 <sup>1)</sup>	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Mão de vitela	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Lombo de veado	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Coxa de veado	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

<sup>1)</sup> 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

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

## 10.10 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

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

## 10.11 Grelhador - Recomendações gerais

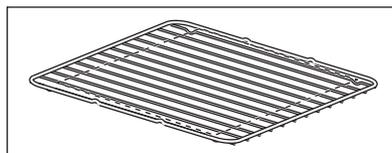


### AVISO!

Grelhe sempre com a porta do forno fechada.

- **Grelhe sempre com a definição de temperatura máxima.**
- Coloque a grelha na posição de prateleira recomendada na tabela do grelhador.
- Coloque sempre o tabuleiro de assar para recolher a gordura na primeira posição de prateleira.

- Grelhe apenas pedaços de carne ou peixe com pouca espessura.



A área de grelhar é o centro da prateleira.

## 10.12 Informação para testes

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Acessórios	Posição de prateleira
Bolos pequenos (20 bolos pequenos por tabuleiro)	Aquecimento Convencional	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
Tarte de maçã, 2 formas (ø 20 cm) na grelha, desfasadas diagonalmente	Aquecimento Convencional	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

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Acessórios	Posição de prateleira
Tarte de maçã, 2 formas (ø 20 cm) na grelha, desfasadas diagonalmente	Pizza	170	70 - 90	Grelha	1
Tarte de maçã, 2 formas (ø 20 cm) na grelha, desfasadas diagonalmente. <sup>1)</sup>	Ventilado + Res. Circ PLUS	160	70 - 80	Tabuleiro	2
Pão-de-ló sem gordura, 1 forma (ø 26 cm) na grelha	Aquecimento Convencional	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	Aquecimento Convencional	160	20 - 35	Tabuleiro	3
Tosta	Grelhador	Máx.	5 - 9	Grelha	4
Hambúrguer de vaca	Grelhador	Máx.	15 - 20 no primeiro lado. 10 - 15 no segundo lado.	Grelha/ Tabuleiro de recolha de gordura	4

<sup>1)</sup> Adicione 150 ml de água no baixo relevo da cavidade.

## 11. FORNO - MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 Notas sobre a limpeza

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio, água morna e um agente de limpeza suave.

Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza próprio.

Após cada utilização, limpe o interior do forno. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio. O risco é superior no tabuleiro para grelhados.

Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.

Se tiver acessórios anti aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objetos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

Limpe a humidade da cavidade após cada utilização.

## 11.2 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.

## 11.3 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: Ventilado + Res. Circ 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.

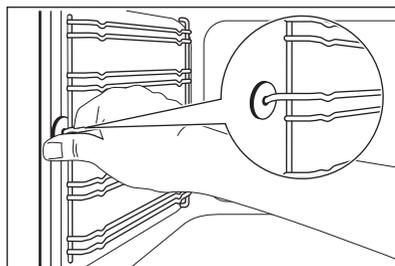
Utilize vinagre a 6% no máximo e sem aditivos.

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.

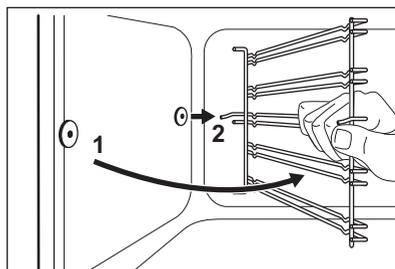
## 11.4 Remover os apoios para prateleiras

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 estar virados para a parte da frente.

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

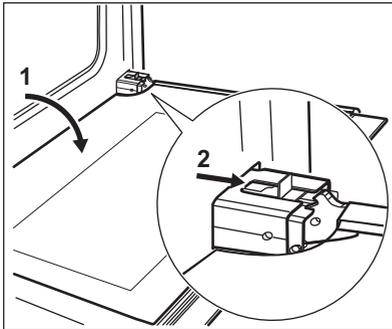


**CUIDADO!**

Certifique-se de que o arame de fixação mais longo está na parte da frente. As extremidades arredondadas dos dois arames devem ficar viradas para a parte de trás. Uma instalação incorrecta pode provocar danos no esmalte.

**11.5 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.

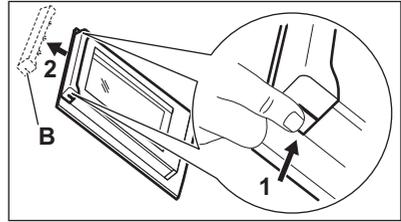
Quando o procedimento de limpeza estiver concluído, coloque a porta do forno na sequência inversa. Certifique-se de que ouve um clique quando estiver a colocar a porta. Faça alguma força se for necessário.

**11.6 Retirar e limpar os vidros da porta**

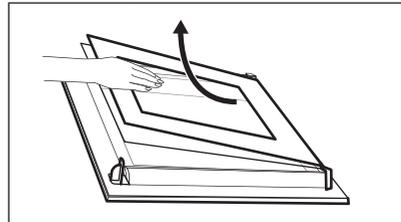


O vidro da porta do seu forno pode ser de tipo e forma diferentes dos apresentados nos exemplos das figuras. O número de vidros também pode ser diferente.

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.

**11.7 Substituir a lâmpada**



**AVISO!**

Risco de choque eléctrico. A lâmpada pode estar quente.

1. Desligue o forno. Aguarde até o forno estar frio.
2. Desligue o forno da alimentação eléctrica.
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.

## 11.8 Retirar a gaveta

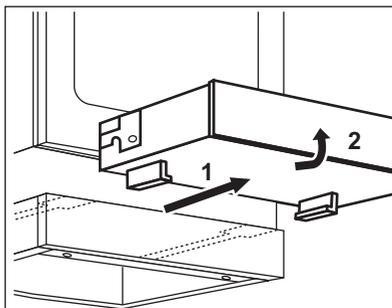


### AVISO!

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.

## 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está ligado corretamente.	Verifique se o aparelho está ligado corretamente à corrente elétrica.
Não consegue ativar o aparelho.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	Tocou em 2 ou mais campos de sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo de sensor.
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A função STOP+GO está ativa.	Consulte o capítulo "Placa - Utilização diária".
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.

<b>Problema</b>	<b>Causa possível</b>	<b>Solução</b>
É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desativada.	Colocou algum objeto sobre um ou mais campos de sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou algum objeto sobre o campo de sensor ①.	Retire o objeto do campo de 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 tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
A função Aquecimento Automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
A função Aquecimento Automático não funciona.	Está selecionado o nível de calor mais elevado.	O nível de calor mais elevado tem a mesma potência que a função.
O nível de calor alterna entre dois níveis.	A função de gestão de energia está ativada.	Consulte o capítulo "Placa - Utilização diária".
Os campos de sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Não há sons quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sinais sonoros estão desativados.	Ative os sinais sonoros. Consulte o capítulo "Placa - Utilização diária".
 está aceso no visor da placa.	A Desativação Automática está ativa.	Desative a placa e ative-a novamente.
 está aceso no visor da placa.	O Dispositivo de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está ativo.	Consulte o capítulo "Placa - Utilização diária".
 está aceso no visor da placa.	Não existe qualquer recipiente na zona.	Coloque um recipiente na zona.
 está aceso no visor da placa.	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado. Consulte o capítulo "Placa - Sugestões e dicas".
 está aceso no visor da placa.	O diâmetro da base do recipiente é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um recipiente com as dimensões corretas. Consulte o capítulo "Placa - Sugestões e dicas".
O forno não aquece.	O forno está desativado.	Ative o forno.

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão corretas.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
O visor apresenta "12.00".	Houve uma falha de corrente elétrica.	Acerte o relógio.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O desempenho de cozedura com a função Ventilado + Resistência Circ PLUS não é satisfatório.	Não encheu o baixo relevo da cavidade com água.	Consulte "Ativar a função Ventilado + Resistência Circ PLUS".
A água no baixo relevo da cavidade não ferve.	A temperatura é demasiado baixa.	Regule a temperatura para 110 °C ou mais. Consulte o capítulo "Sugestões e conselhos".
A água sai da área de baixo relevo da cavidade.	Colocou demasiada água na área de baixo relevo da cavidade.	Desligue o forno e aguarde até ter a certeza de que o aparelho está frio. Limpe a água com uma esponja ou um pano. Coloque a quantidade correta de água na área de baixo relevo da cavidade. Consulte "Ativar a função Ventilado + Resistência Circ. PLUS".

## 12.2 Dados para a Assistência Técnica

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

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do 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.)	.....

## 13. INSTALAÇÃO



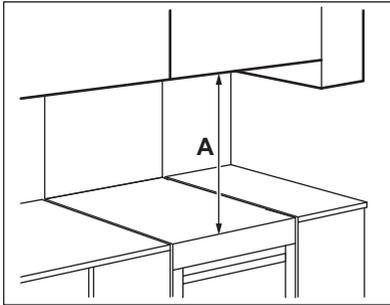
**AVISO!**  
Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 13.1 Dados técnicos

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

### 13.2 Localização do aparelho

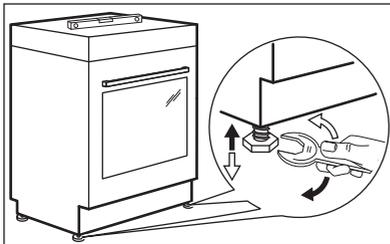
Pode instalar o aparelho independente em armários de um ou dois lados e de canto.



Distâncias mínimas

Dimensão	mm
A	685

### 13.3 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.

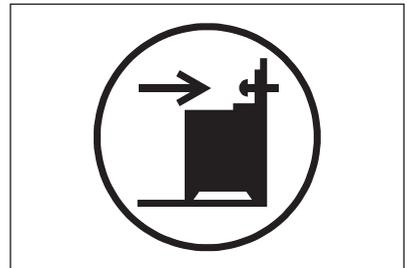
### 13.4 Proteção anti-inclinação



#### **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.



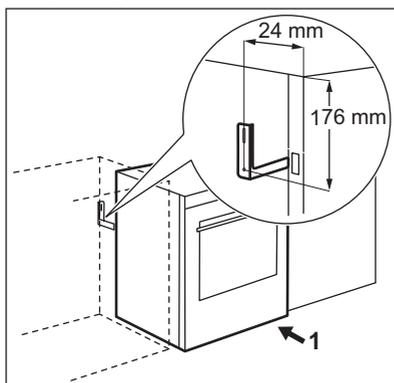
#### **CUIDADO!**

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.



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

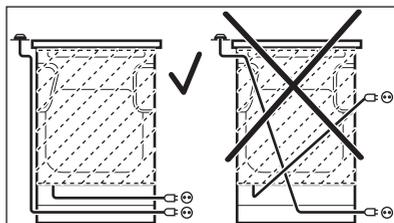
Tipos de cabo aplicáveis em vários países:

Fase	Dimensão mínima do cabo
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 com neutro	5x1,5 mm <sup>2</sup>



#### AVISO!

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



## 13.5 Instalação elétrica



#### AVISO!

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

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Identificação do modelo	CIB6642ABM
Tipo de placa	Placa incorporada em fogão independente
Número de zonas de aquecimento	4

Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteira esquerda	21.0 cm
	Traseira esquerda	14.0 cm
	Dianteira direita	18.0 cm
	Traseira direita	18.0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteira esquerda	173,2 Wh/kg
	Traseira esquerda	170,1 Wh/kg
	Dianteira direita	168,5 Wh/kg
	Traseira direita	165,7 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		169,4 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 Ficha de produto e informação sobre fornos de acordo com a diretiva da UE 65-66/2014

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	CIB6642ABM
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	52.6 kg

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.

### Sugestões gerais

Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o forno estiver a 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 correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos.

No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, dependendo da duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

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 aquecimento que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível.

### Ventilado

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](http://www.aeg.com/shop)



867338525-B-452018



**AEG**