



HG694340NB

PT Manual de instruções  
ES Manual de instrucciones

2  
16



 **AEG**  
perfekt in form und funktion

# ÍNDICE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA .....    | 3  |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA .....     | 4  |
| 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO .....        | 7  |
| 4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA .....           | 7  |
| 5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS ..... | 8  |
| 6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA .....        | 9  |
| 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS .....      | 10 |
| 8. INSTALAÇÃO .....                  | 12 |
| 9. INFORMAÇÃO TÉCNICA .....          | 14 |

## PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante vários anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos convencionais. 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 serviços:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



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

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis.

A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.



Aviso / Cuidado - Informações de segurança.



Informações gerais e conselhos úteis



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 lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

## 1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



### **ADVERTÊNCIA**

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

## 1.2 Segurança geral

- O aparelho fica quente durante a utilização. Não toque nos aquecimentos.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Se a superfície apresentar fendas, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho é adequado para os seguintes mercados: **PT** **ES**

### 2.1 Instalação



#### ADVERTÊNCIA

A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se este estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade.

- 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.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

### Ligação eléctrica



#### ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que

o aparelho está desligado da corrente eléctrica.

- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) não entram em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- 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.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

## Ligação do gás

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

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

## 2.2 Utilização



### ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas, nem se este tiver estado em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de cozedura. Ficam quentes.
- Desligue (off) a zona de cozedura após cada utilização.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



### ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos aquecidos afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis ou objectos molhados com produtos in-

flamáveis no interior, ao lado ou em cima do aparelho.



### ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar 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.
- Os tachos de ferro fundido e de alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar na mesa de trabalho.
- Este aparelho destina-se apenas para cozinhar. Não utilize o aparelho para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- A utilização de um aparelho de cozedura a gás resulta na produção de calor e humidade. Providencie boa ventilação na cozinha onde o aparelho ficar instalado.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação adicional como, por exemplo, abrir uma janela, ou uma ventilação mais eficaz como, por exemplo, aumentar o nível de ventilação mecânica existente.
- Utilize apenas tachos e painéis estáveis, com forma correcta e diâmetro superior às dimensões dos queimadores. Existe o risco de sobreaquecimento e ruptura da placa de vidro (se aplicável).

- Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do máximo para a posição do mínimo.
- Certifique-se de que os tachos ficam centrados nos anéis e que não ficam salientes para fora da mesa de trabalho.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Não instale um difusor de chama sobre um queimador.

## 2.3 Manutenção e limpeza



### ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Não lave os queimadores na máquina de lavar loiça.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

## 2.4 Eliminação



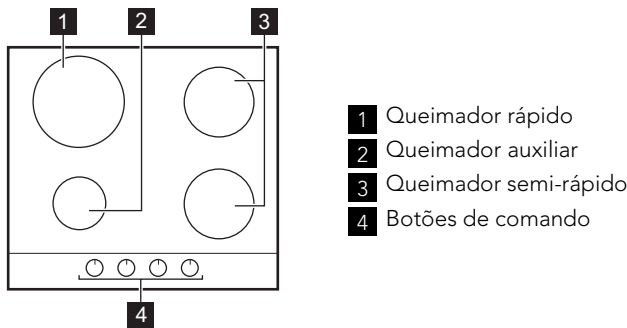
### ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos e asfixia.

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

### 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

#### 3.1 Disposição da mesa de trabalho



#### 3.2 Botões de comando

| Símbolo | Descrição                                                    |
|---------|--------------------------------------------------------------|
|         | sem fornecimen-<br>to de gás / posi-<br>ção desligado        |
|         | posição de igni-<br>ção / forneci-<br>mento máximo<br>de gás |

| Símbolo | Descrição                       |
|---------|---------------------------------|
|         | fornecimento mí-<br>nimo de gás |

### 4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

 **ADVERTÊNCIA**  
Consulte os capítulos relativos à  
segurança.

#### 4.1 Ignição do queimador

 **ADVERTÊNCIA**  
Seja extremamente cuidadoso  
aquando da utilização de chama  
aberta no ambiente da cozinha.  
O fabricante declina qualquer  
responsabilidade em caso de uti-  
lização incorrecta da chama.

 Acenda o queimador sempre an-  
tes de colocar o tacho.

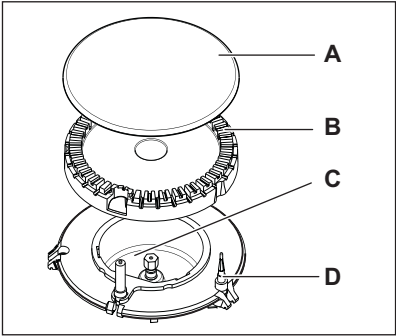
Para acender o queimador:

1. Rode o botão de comando para a  
esquerda para a posição do nível  
máximo (   ) e pressione-o.
2. Mantenha o botão de controlo pres-  
sionado durante aproximadamente  
5 segundos; tal irá permitir o aqueci-  
mento do termopar. Caso contrário,  
o fornecimento de gás será inter-  
rompido.
3. Regule a chama após a regulariza-  
ção da mesma.

 Se, após algumas tentativas, o  
queimador não acender, verifi-  
que se a coroa e a respectiva  
tampa estão nas posições cor-  
rectas.



Cada botão de controlo tem uma luz piloto. Esta luz acende quando o botão de controlo é rodado.



- A) Tampa do queimador
- B) Coroa do queimador
- C) Vela de ignição
- D) Termóstato



**ADVERTÊNCIA**

Não mantenha o botão de comando pressionado por mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após 15 segundos, solte o botão de comando, rode-o para a posição de desligado e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.



Na ausência de electricidade, é possível acender o queimador sem o dispositivo eléctrico. Neste caso, aproxime uma chama do queimador, pressione o respectivo botão e rode-o para a esquerda para a posição de libertação máxima de gás.



Se o queimador se apagar acidentalmente, rode o botão de comando para a posição de desligado e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.



A ignição pode iniciar-se automaticamente ao ligar a rede eléctrica, após a instalação ou após um corte de energia. Isto é normal.

**4.2 Desligar o queimador**

Para apagar a chama, rode o botão para o símbolo ●.



**ADVERTÊNCIA**

Reduza sempre a chama ou apague-a antes de remover o tacho do queimador.

**5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS**



**ADVERTÊNCIA**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

**5.1 Poupança de energia**

- Sempre que possível, coloque as tampas nas panelas.
- Quando o líquido começa a ferver, reduza a chama para cozinhar em lume brando.



**ADVERTÊNCIA**

Utilize tachos com diâmetro adequado às dimensões dos queimadores.

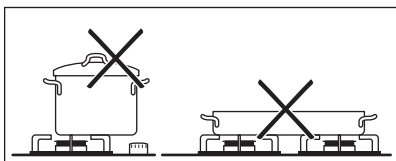
| Queimador             | Diâmetros de tacho |
|-----------------------|--------------------|
| Rápido                | 180 - 260 mm       |
| Semi-rápido frente    | 120 - 220 mm       |
| Semi-rápido posterior | 120 - 240 mm       |
| Auxiliar              | 80 - 180 mm        |

**ADVERTÊNCIA**

Não utilize painéis de ferro fundido, painéis de pedra ou placas de grelhador ou tostador sobre os queimadores de gás.

**ADVERTÊNCIA**

Certifique-se de que os fundos dos tachos e panelas não tocam nos botões de comando. Se os botões de comando ficarem debaixo dos fundos dos tachos, a chama aquece-os. Não coloque a mesma panela sobre dois queimadores.

**ADVERTÊNCIA**

Certifique-se de que as pegas dos tachos e panelas não ficam directamente acima da extremidade dianteira do fogão. Certifique-se de que os tachos e panelas ficam centrados nos anéis, para maximizar a estabilidade e minimizar o consumo de gás.

Não coloque tachos instáveis ou danificados nos anéis, para evitar derrames de líquidos e fermentos.

**ADVERTÊNCIA**

Não utilize um difusor de chama.

**ADVERTÊNCIA**

O derrame de líquidos durante a cozedura pode originar a quebra do vidro

## 6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

**ADVERTÊNCIA**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

**ADVERTÊNCIA**

Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar. Desligue o aparelho da alimentação eléctrica antes de executar qualquer trabalho de limpeza ou manutenção.



Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento do aparelho.

- Pode remover os suportes para panelas para facilitar a limpeza da placa.
- Para limpar as partes esmaltadas, a tampa e a coroa, lave-as com água e detergente e seque-as bem antes de voltar a colocá-las.
- Limpe as peças de aço inoxidável com água e seque com um pano macio.
- Os suportes para panelas **não são** resistentes à máquina de lavar loiça. É necessário lavá-los **à mão**.
- Quando lavar os suportes para panelas à mão, tenha cuidado quando os

secar porque o revestimento de esmalte pode ter extremidades pouco polidas. Se necessário, remova as manchas difíceis com um produto de limpeza em pasta.

- Certifique-se de que posiciona os suportes para panelas correctamente após a limpeza.
- Para que os queimadores funcionem correctamente, certifique-se de que os braços dos suportes para panelas se encontram no centro do queimador.

- **Tenha muito cuidado quando voltar a colocar os suportes para panelas, para evitar danos na superfície da placa.**

Após a limpeza, seque o aparelho com um pano macio.

**Remoção de sujidades:**

1. – **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e resíduos de alimentos que contenham açúcar.
  - **Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer** antes de limpar: manchas de calcário, de água, salpicos

de gordura, descolorações metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial adequado à superfície da placa.

2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**



**ADVERTÊNCIA**

Não utilize facas, raspadores ou outros instrumentos semelhantes para limpar a superfície do vidro ou entre os rebordos dos queimadores e da estrutura (se aplicável).



**ADVERTÊNCIA**

Não arraste tachos sobre o vidro porque podem riscar a superfície. Não permita também que caiam objectos rígidos ou aguçados sobre o vidro ou sobre as extremidades da placa.

### 6.1 Limpeza do disparador

Esta funcionalidade é obtida através de uma vela cerâmica de ignição com um eléctrodo de metal. Mantenha estes componentes bem limpos para evitar dificuldades ao ligar e verifique se os orifícios da coroa do queimador não estão obstruídos.

### 6.2 Manutenção periódica

Entre em contacto periodicamente com o seu centro de assistência local para verificar as condições do tubo de fornecimento de gás e do regulador de pressão, se instalado.

## 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema                                       | Possível causa                                                                                            | Solução                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Não existe faísca quando acende o gás.         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Não existe alimentação eléctrica.</li></ul>                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Certifique-se de que a unidade está ligada e de que a alimentação eléctrica está activa.</li><li>• Verifique o fusível. Se o fusível se soltar mais do que uma vez, contacte um electricista qualificado.</li></ul> |
|                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• A tampa e a coroa do queimador não estão bem colocadas.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Certifique-se de que a tampa e a coroa do queimador estão nas posições correctas.</li></ul>                                                                                                                         |
| A chama apaga-se imediatamente após a ignição. | <ul style="list-style-type: none"><li>• O termopar não é aquecido de forma suficiente.</li></ul>          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Após acender a chama, mantenha o botão pressionado durante aproximadamente 5 segundos.</li></ul>                                                                                                                    |

| Problema                           | Possível causa                                                                                                 | Solução                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O anel de gás arde irregularmente. | <ul style="list-style-type: none"><li>A coroa do queimador está bloqueada com resíduos de alimentos.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Certifique-se de que o injector não está bloqueado e de que a coroa do queimador está isenta de partículas de alimentos.</li></ul> |

Se existir uma falha, tente primeiro encontrar uma solução para o problema. Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o centro de assistência local.

**i** Se tiver utilizado o aparelho de forma incorrecta ou se a instalação não tiver sido executada por um engenheiro qualificado, a visita do técnico do serviço de assistência ou do fornecedor pode não ser gratuita, mesmo durante o período de garantia.

**Estes dados são necessários para o ajudar rapidamente e correctamente. Estes dados estão disponíveis na placa de características fornecida.**

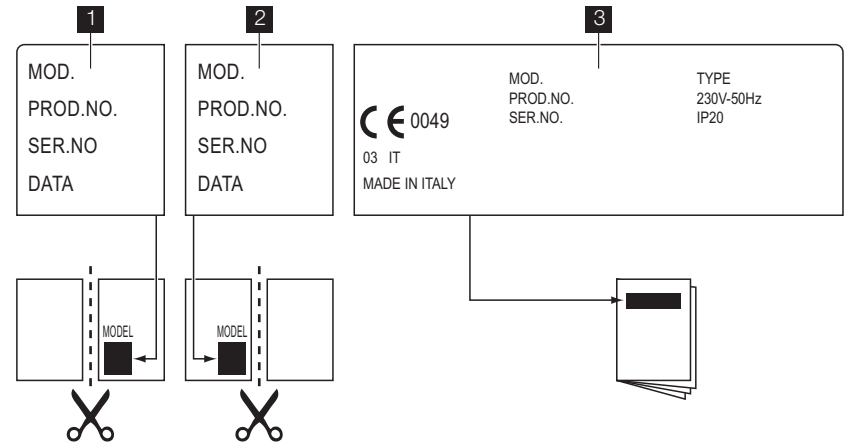
- Descrição do modelo .....

- Número do produto (PNC) .....
- Número de série (S.N.) .....

Utilize apenas peças sobresselentes originais. Estas peças sobresselentes estão disponíveis junto do centro de assistência e lojas autorizadas para a venda das mesmas.

7.1 Etiquetas fornecidas juntamente com o saco de acessórios

Coloque os autocolantes tal como indicado abaixo:



**1** Cole-o no Cartão de Garantia e envie esta parte

**2** Cole-o no Cartão de Garantia e guarde esta parte

**3** Cole-o no manual de instruções

## 8. INSTALAÇÃO



### ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.



### ADVERTÊNCIA

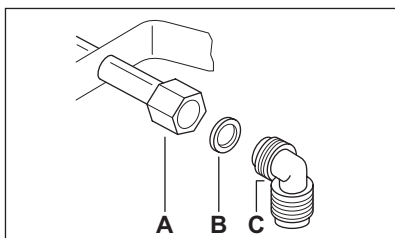
As seguintes instruções de instalação, ligação e manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado em conformidade com as normas e leis locais em vigor.

### 8.1 Ligação do gás

Escolha ligações fixas ou utilize um tubo flexível de aço inoxidável em conformidade com as normas em vigor. Caso utilize tubos metálicos flexíveis, tome as medidas necessárias para que estes não entrem em contacto com partes móveis nem sejam esmagados. Tenha cuidado também quando a placa estiver instalada em conjunto com um forno.



Certifique-se de que a pressão do fornecimento de gás ao aparelho cumpre os valores recomendados. A ligação ajustável é fixada no suporte global através de uma porca roscada G 1/2". Aparafuse as peças sem força excessiva, ajuste a ligação na direcção necessária e aperte tudo.



**A)** Extremidade do veio com porca de parafuso

**B)** Anilha

**C)** Cotovelo

**Gás líquido:** utilize o suporte de tubo em borracha. Encaixe sempre a junta. De seguida, prossiga com a ligação de gás. O tubo flexível está pronto para aplicação quando:

- não ultrapassa a temperatura ambiente, ou seja, não ultrapassa os 30 °C;

- não ultrapassa 1500 mm de comprimento;

- não apresenta estrangulamentos;

- não está sujeito a tracção ou torção;

- não entra em contacto com extremidades ou cantos cortantes;

- pode ser facilmente examinado para verificação do seu estado.

O controlo e a preservação do tubo flexível consistem em verificar se:

- não apresenta fendas, cortes ou marcas de queimaduras em nenhuma extremidade, nem em toda a sua extensão;

- o material não apresenta sinais de endurecimento, mas sim a sua correcta elasticidade;

- os grampos de fixação não estão enferrujados;

- o prazo de validade não foi ultrapassado.

Caso sejam detectáveis uma ou mais anomalias, não repare o tubo e substitua-o.



Quando a instalação estiver concluída, certifique-se de que a vedação de cada tubo foi realizada correctamente. Utilize uma solução à base de sabão e **não uma chama!**

### 8.2 Substituição dos injectores

1. Remova os suportes para painéis.

2. Remova as tampas e as coroas dos queimadores.

3. Com uma chave de porcas de 7 mm, remova os injectores e substitua-os pelos necessários para o tipo de gás que utiliza (consulte a tabela no capítulo "Informação Técnica").

4. Monte as peças e siga o mesmo procedimento na ordem inversa.

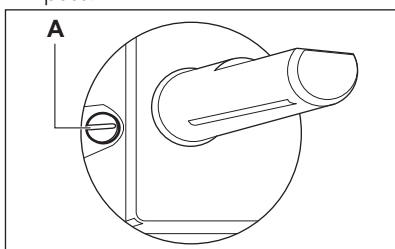
5. Substitua a placa de características (localizada perto do tubo de fornecimento de gás) pela correspondente ao novo tipo de fornecimento de gás. Pode encontrar esta placa na embalagem fornecida com o aparelho.

Se a pressão de fornecimento de gás for inconstante ou diferente da pressão necessária, deve instalar um regulador de pressão adequado ao tubo de fornecimento de gás.

### 8.3 Regulação para o nível mínimo

Para regular o nível mínimo dos queimadores:

1. Acenda o queimador.
2. Rode o botão para a posição do nível mínimo.
3. Remova o botão.
4. Com uma chave de fendas fina, regule a posição do parafuso de by-pass.



#### A) Parafuso de by-pass

- Se mudar de gás natural G20 a 20 mbar para gás líquido, aperte totalmente o parafuso.
- Se mudar de gás líquido para gás natural G20 a 20 mbar, desaperte o parafuso de by-pass cerca de 1/4 de volta.



#### ADVERTÊNCIA

Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do nível máximo para a posição do nível mínimo.

### 8.4 Ligação eléctrica

- Ligue o aparelho de acordo com as precauções de segurança.
- Certifique-se de que a tensão nominal e o tipo de alimentação na placa de características estão em conformidade com a tensão e a potência da corrente eléctrica local.
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação. Este tem de ser fornecido com uma ficha adequada e

capaz de suportar a carga assinalada na placa de características. A ficha tem de ficar instalada numa tomada adequada.

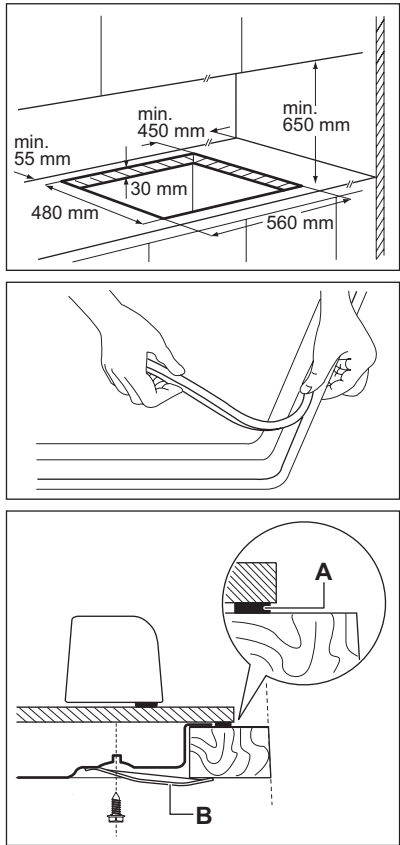
- Qualquer componente eléctrico tem de ser instalado ou substituído pelo técnico do centro de assistência ou por um técnico de assistência qualificado.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Certifique-se de que existe acesso à ficha de alimentação após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação eléctrica para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- O aparelho não deve ser ligado a um cabo de extensão, a um adaptador ou a uma ligação múltipla (risco de incêndio). Verifique se a ligação à terra está em conformidade com as normas e leis vigentes.
- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a que não possa entrar em contacto com qualquer peça quente.
- Ligue o aparelho à alimentação com um dispositivo que permita desligar o aparelho da alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm, por exemplo, corte automático de protecção da linha ou fusíveis de corte de alimentação.
- Nenhuma das partes do cabo de ligação pode atingir uma temperatura de 90 °C. O cabo azul neutro deve ser ligado ao bloco de terminais com uma etiqueta onde consta a letra "N". O cabo de fase castanho (ou preto) (instalado no terminal indicado com a letra "L") tem de estar sempre ligado à fase com corrente.

### 8.5 Substituição do cabo de ligação

Para substituir o cabo de ligação, utilize apenas um do tipo H05V2V2-F T90 ou equivalente. Certifique-se de que a secção do cabo é adequada à voltagem e à temperatura de funcionamento. O cabo de terra amarelo/verde tem de ser apro-

ximadamente 2 cm mais comprido do que o cabo de fase castanho (ou preto).

### 8.6 Encastre



- A) vedante fornecido  
B) suportes fornecidos



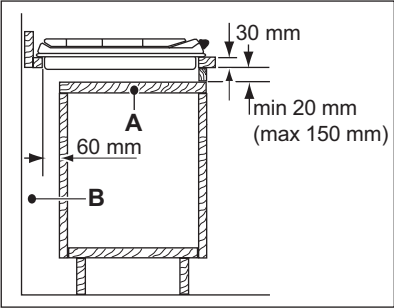
**CUIDADO**

Instale o aparelho apenas numa bancada que tenha a superfície plana.

### 8.7 Possibilidade de encastrar

#### Móvel de cozinha com porta

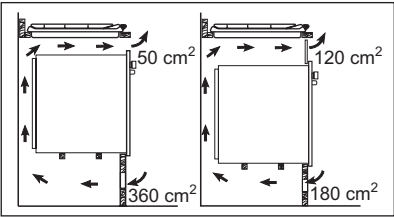
O painel instalado por baixo da placa tem de ser de fácil remoção e permitir um acesso fácil no caso de ser necessária a intervenção da assistência técnica.



- A) Painel amovível  
B) Espaço para ligações

#### Móvel de cozinha com forno

As dimensões da cavidade destinada à placa devem respeitar as indicações e o móvel de cozinha deve estar equipado com aberturas de ventilação para permitir um fornecimento de ar contínuo. As ligações eléctricas da placa e do forno devem ser efectuadas separadamente por razões de segurança e para permitir a fácil remoção do forno do móvel.



## 9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

**Dimensões da placa**

Largura: 590 mm

Comprimento: 523 mm

Dimensões da cavidade da placa

|              |        |
|--------------|--------|
| Largura:     | 560 mm |
| Comprimento: | 480 mm |

Entrada de calor

|                        |                                                                                          |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Queimador rápido:      | 2,9 kW                                                                                   |
| Queimador semi-rápido: | 1,9 kW                                                                                   |
| Queimador auxiliar:    | 1,0 kW                                                                                   |
| POTÊNCIA TOTAL:        | G20 (2H) 20 mbar = 7,7 kW<br>G30 (3+) 28-30 mbar = 545 g/h<br>G31 (3+) 37 mbar = 536 g/h |

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| Alimentação eléctrica: | 230 V ~ 50 Hz    |
| Categoria:             | II2H3+           |
| Ligação do gás:        | G 1/2"           |
| Fornecimento do gás:   | G20 (2H) 20 mbar |
| Classe do aparelho:    | 3                |

Diâmetros de bypass

| Queimador   | Ø bypass em 1/100 mm |
|-------------|----------------------|
| Auxiliar    | 28                   |
| Semi-rápido | 32                   |
| Rápido      | 42                   |

Queimadores a gás

| QUEI-MA-DOR | POTÊN-CIA NOR-MAL              | PO-TÊN-CIA REDU-ZIDA | POTÊNCIA NORMAL  |       |                                              |            |         |
|-------------|--------------------------------|----------------------|------------------|-------|----------------------------------------------|------------|---------|
|             |                                |                      | GÁS NATURAL      |       | GPL                                          |            |         |
|             |                                |                      | G20 (2H) 20 mbar |       | (Butano/Propano) G30/ G31 (3+) 28-30/37 mbar |            |         |
|             |                                |                      | inj.             |       | inj.                                         | G30        | G31     |
|             | kW                             | kW                   | 1/100 mm         | m³/h  | 1/100 mm                                     | 28-30 mbar | 37 mbar |
|             |                                |                      |                  |       |                                              | g/h        | g/h     |
| Auxiliar    | 1.0                            | 0.33                 | 70               | 0.095 | 50                                           | 73         | 71      |
| Semi-rápido | 1.9                            | 0.45                 | 96               | 0.181 | 71                                           | 138        | 136     |
| Rápido      | 2.9 (gás natural)<br>2.7 (GPL) | 0.75                 | 119              | 0.276 | 86                                           | 196        | 193     |

10. 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 de 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.

# ÍNDICE DE MATERIAS

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD ..... | 17 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....  | 18 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO .....    | 21 |
| 4. USO DIARIO .....                  | 21 |
| 5. CONSEJOS ÚTILES .....             | 22 |
| 6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA .....    | 23 |
| 7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....       | 24 |
| 8. INSTALACIÓN .....                 | 26 |
| 9. INFORMACIÓN TÉCNICA .....         | 29 |

## PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

**Visite nuestro sitio web para:**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.

La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones.

# 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

## 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables



### **ADVERTENCIA**

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

## 1.2 Seguridad general

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie de cristal está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este aparato es adecuado para los siguientes mercados:  

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA**

Sólo un electricista cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.

- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita que los recipientes calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Se recomienda colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

### Conexión eléctrica



#### **ADVERTENCIA**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.

- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

## Conexión del gas

- Todas las conexiones de gas deben realizarse por personal cualificado.
- Antes de realizar la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo y presión del gas) son compatibles con los requisitos del aparato.
- Compruebe que el aire circula libremente alrededor del aparato.
- La placa de características contiene información sobre el suministro de gas.

- Este aparato no está conectado a un dispositivo que evacúa los productos de combustión. Asegúrese de conectar el aparato según la normativa de instalación vigente. Preste atención a los requisitos sobre ventilación adecuada.

## 2.2 Uso



### ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



### ADVERTENCIA

Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite utilizado por primera vez.

- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, dentro, cerca o encima del aparato.



### **ADVERTENCIA**

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- El uso de un aparato de cocina de gas genera calor y humedad. Disponga de buena ventilación en la sala donde instale el aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede exigir mayor ventilación; por ejemplo, la apertura de una ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo, el aumento del nivel de ventilación mecánica, si se dispone de ella.
- Utilice únicamente utensilios de cocina estables con forma adecuada y diámetro superior al tamaño de los que-

madores. Existe riesgo de sobrecalentamiento y rotura de la placa de vidrio (en su caso).

- Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando de la posición máxima a la mínima.
- Asegúrese de que los recipientes están centrados sobre los anillos y no sobresalen por los bordes de la superficie de cocción.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato.
- No instale en el quemador un difusor de llamas.

## **2.3 Mantenimiento y limpieza**



### **ADVERTENCIA**

Podría dañar el aparato.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- No lave los quemadores en el lavavajillas.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

## **2.4 Eliminación**



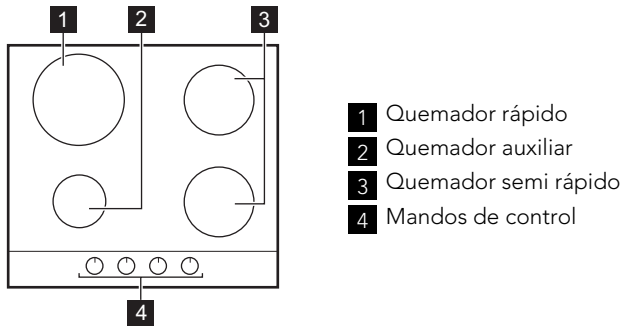
### **ADVERTENCIA**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Aplaste los tubos de gas externos.

### 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### 3.1 Disposición de las zonas de cocción



#### 3.2 Mandos de control

| Símbolo | Descripción                                      |
|---------|--------------------------------------------------|
|         | No se suministra gas / posición de apagado       |
|         | Posición de encendido / suministro de gas máximo |

| Símbolo | Descripción              |
|---------|--------------------------|
|         | Suministro de gas mínimo |

### 4. USO DIARIO

**ADVERTENCIA**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

#### 4.1 Encendido del quemador

**ADVERTENCIA**  
Tenga mucho cuidado cuando utilice el fuego al máximo en el entorno de la cocina. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso indebido de la llama.

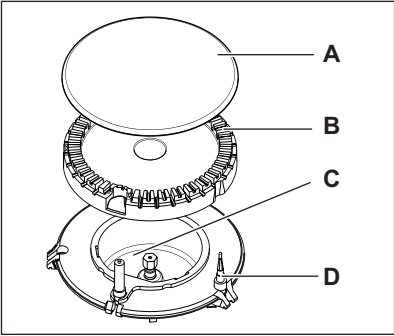
Encienda siempre el quemador antes de colocar las cacerolas o sartenes.

Para encender el quemador:

1. Gire el mando de control hacia la izquierda hasta la posición máxima ( ) y presiónelo.
2. Manténgalo presionado durante aproximadamente 5 segundos; de esta forma el termopar se calentará. De lo contrario, el suministro de gas se interrumpirá.
3. Ajuste la llama después de que se normalice.

Si el quemador no se enciende tras varios intentos, compruebe que el anillo y la tapa del quemador están bien colocados.

Cada mando tiene su correspondiente piloto que se enciende cuando se gira el mando.



- A) Tapa del quemador
- B) Corona del quemador
- C) Bujía de encendido
- D) Termopar



**ADVERTENCIA**

No mantenga presionado el mando durante más de 15 segundos.

Si el quemador no se enciende al cabo de 15 segundos, suelte el mando de control, gírelo hasta la posición de apagado y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador.



Si no hay suministro eléctrico podrá encender el quemador sin necesidad del dispositivo eléctrico; en este caso arrime una llama al quemador, empuje el mando de control pertinente hacia abajo y gírelo a izquierdas hasta la posición de máxima salida de gas.

5. CONSEJOS ÚTILES



**ADVERTENCIA**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Menos consumo de energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Cuando el líquido comience a hervir, reduzca la llama de tal forma que el líquido siga cociendo.



Si el quemador se apaga accidentalmente, gire el mando de control hasta la posición de apagado y espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encenderlo.



Cuando se enciende la corriente, tras la instalación o después de un corte en el suministro eléctrico, suele ser normal que el generador de las chispas se active automáticamente. Esto es correcto.

4.2 Apagado del quemador

Para apagar la llama, gire el mando hasta el símbolo ● .



**ADVERTENCIA**

Recuerde que debe bajar o apagar la llama antes de retirar los recipientes del quemador.



**ADVERTENCIA**

Utilice utensilios de cocina con diámetros adecuados para el tamaño de los quemadores.

| Quemador | Diámetro de los utensilios de cocina |
|----------|--------------------------------------|
| Rápido   | 180 - 260 mm                         |

| Quegador                       | Diámetro de los utensilios de cocina |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Quegador semi rápido delantero | 120 - 220 mm                         |
| Quegador trasero semi rápido   | 120 - 240 mm                         |
| Auxiliar                       | 80 - 180 mm                          |



#### ADVERTENCIA

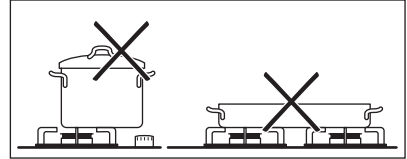
No utilice sartenes de hierro fundido, fuentes de barro cocido ni placas de grill o de tostadora en los quemadores de gas.



#### ADVERTENCIA

Asegúrese de que las bases de los recipientes no cubran los mandos de control. Si los mandos de control están bajo las bases de los recipientes, la llama los calienta.

No coloque un mismo recipiente en dos quemadores.



#### ADVERTENCIA

Asegúrese de que las asas de los utensilios de cocina no sobresalen del borde frontal de la placa de cocción. Asegúrese de que los recipientes están centrados sobre los anillos para obtener la máxima estabilidad y reducir el consumo de gas.

No coloque recipientes inestables o deformados en los anillos para evitar salpicaduras y lesiones.



#### ADVERTENCIA

No use un difusor de llamas.



#### ADVERTENCIA

Los líquidos derramados durante la cocción pueden hacer que se rompa el cristal.

## 6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



#### ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.



#### ADVERTENCIA

Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo. Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.



Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal del aparato.

- Puede retirar las rejillas para facilitar la limpieza de la placa.
- Para limpiar las partes esmaltadas, la tapa y la corona, utilice agua jabonosa templada y séquelas cuidadosamente antes de volver a colocarlas en su sitio.

- Lave las partes de acero inoxidable con agua y séquelas a fondo con un paño suave.
- Las rejillas **no son** aptas para lavar en el lavavajillas. Deben lavarse **a mano**.
- El revestimiento de esmalte puede tener los bordes rugosos; tenga cuidado al lavar y secar a mano los soportes para sartenes. Si fuera necesario, elimine las manchas difíciles con un limpiador en pasta.
- Una vez limpias, asegúrese de que las vuelve a colocar en su lugar.
- A fin de que los quemadores funcionen correctamente, asegúrese de que los brazos de las rejillas están en el centro del quemador.
- **Tenga mucho cuidado cuando cambie las rejillas para evitar dañar la parte superior de la placa.**

Después de limpiarlo, seque el aparato con un paño suave.

**Eliminar la suciedad**

- 1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, papel de aluminio y alimentos que contengan azúcar.
- **Apague el aparato y déjelo enfriar** antes de limpiar: restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para placas o superficies.
- 2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
- 3. Al final **seque el aparato con un paño limpio.**



**ADVERTENCIA**

De No utilice cuchillos, rascadores o instrumentos similares para limpiar la superficie del cristal o entre los anillos de los quemadores y el marco (en su caso).



**ADVERTENCIA**

No deslice los utensilios de cocina sobre el cristal porque puede rayar la superficie. Además, no deje caer objetos duros o afilados sobre el cristal o el borde de la placa de cocción.

**6.1 Limpieza de la bujía de encendido**

Esta función se obtiene a través de una bujía de encendido cerámica con un electrodo metálico. Mantenga siempre limpios estos componentes para evitar problemas de encendido y asegúrese de que los orificios de la corona del quemador no estén obstruidos.

**6.2 Mantenimiento periódico**

Haga revisar la instalación de gas y el ajustador de presión, si lo hubiera, regularmente y por el Centro de servicio técnico local.

**7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

| Problema                                          | Causa probable                                                                                              | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No se produce chispa al tratar de encender el gas | <ul style="list-style-type: none"><li>• No hay suministro eléctrico</li></ul>                               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que la unidad está enchufada y de que el interruptor eléctrico está encendido.</li><li>• Compruebe los fusibles Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista cualificado.</li></ul> |
|                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• La tapa y la corona del quemador no están bien colocadas.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe que la corona y la tapa del quemador están bien colocadas.</li></ul>                                                                                                                                                  |

| Problema                                      | Causa probable                                                                                             | Solución                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La llama se apaga justo después de encenderse | <ul style="list-style-type: none"><li>El termopar no está lo suficientemente caliente</li></ul>            | <ul style="list-style-type: none"><li>Después de encender la llama, mantenga pulsado el mando durante unos 5 segundos.</li></ul>                      |
| El círculo de gas no arde uniformemente       | <ul style="list-style-type: none"><li>La corona del quemador está bloqueada con restos de comida</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Asegúrese de que el inyector principal no esté bloqueado y de que el anillo del quemador esté limpio.</li></ul> |

En caso de fallo, trate primero de solucionar el problema por sus medios. Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico local.



Si el aparato se ha utilizado de forma incorrecta o si la instalación no ha sido realizada por un técnico homologado, se facturará la visita del técnico del servicio o del distribuidor, incluso en el caso de que aparato se encuentre aún en garantía.

Estos datos son necesarios para poder ayudarle de manera rápida y correcta.

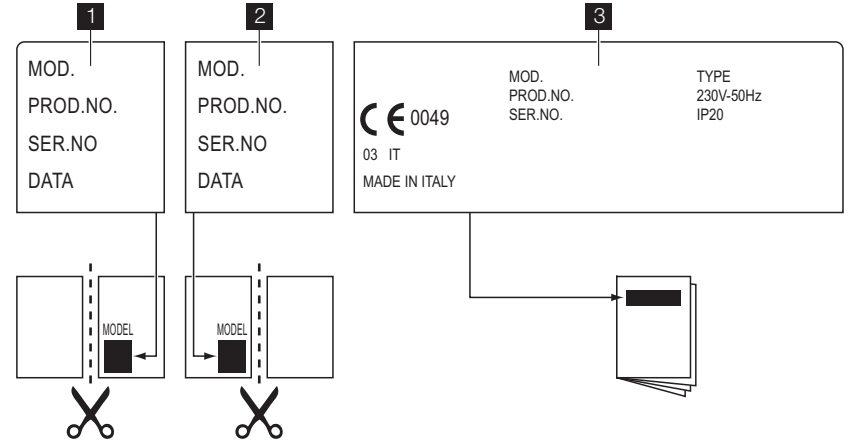
**Estos datos están disponibles en la placa de características suministrada.**

- Descripción del modelo .....
- Número de producto (PNC) .....
- Número de serie (S.N.) .....

Utilice sólo piezas de recambio originales. Pueden obtenerse del Centro de servicio técnico y en las tiendas de repuestos autorizadas.

7.1 Etiquetas incluidas en la bolsa de accesorios

Pegue las etiquetas adhesivas como se muestra a continuación:



- 1 Péguela en la etiqueta de garantía y envíe esta parte
- 2 Péguela en la etiqueta de garantía y guarde esta parte

- 3 Péguela en el manual de instrucciones

## 8. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.



### ADVERTENCIA

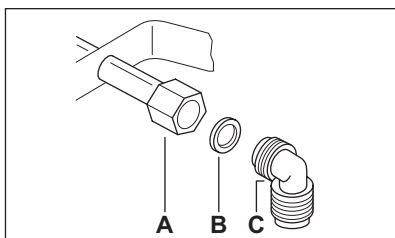
Las siguientes instrucciones de montaje, conexión y mantenimiento las debe llevar a cabo personal cualificado de acuerdo con la legislación y la normativa vigentes.

### 8.1 Conexión de gas

Elija conexiones fijas o utilice un tubo flexible de acero inoxidable que cumpla la normativa vigente. Si utiliza tubos metálicos flexibles, tenga cuidado de que no entren en contacto con las partes móviles ni estén retorcidos. Preste también atención cuando la placa se instale junto con un horno.



Asegúrese de que la presión del suministro de gas del aparato cumple los valores recomendados. La conexión ajustable se fija a la rampa por medio de una tuerca roscada G 1/2". Atornille las piezas sin fuerza, ajuste la conexión en la dirección adecuada y apriete todo.



**A)** Extremo del eje con tuerca

**B)** Arandela

**C)** Codo

**Gas líquido:** utilice el soporte de tubos de goma. Acople siempre la junta. Continúe con la conexión del gas. El tubo flexible se puede aplicar cuando:

- la temperatura que alcance no supere la temperatura ambiente (más de 30 °C);
- no tenga una longitud superior a 1.500 mm;

- no presente obturaciones;
  - no esté sometido a tracción o torsión;
  - no entre en contacto con bordes o esquinas cortantes;
  - se pueda revisar con facilidad para comprobar su estado.
- El control de la correcta conservación del tubo flexible consiste en comprobar lo siguiente:
- no presenta araños, cortes, marcas de quemaduras en ambos extremos y toda la longitud;
  - el material no está endurecido, sino que presenta una elasticidad correcta;
  - las abrazaderas de sujeción no están oxidadas;
  - el plazo de caducidad no ha vencido.
- Si observa uno o más defectos, no repare el tubo: cámbielo.



Cuando la instalación esté terminada, asegúrese de que el cierre hermético de cada racor del tubo es correcto. Utilice una solución jabonosa, **nunca una llama**.

### 8.2 Sustitución de los inyectores

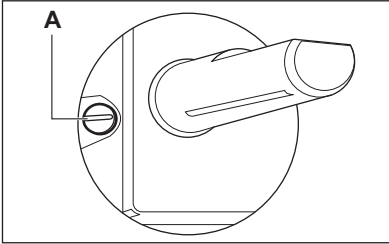
1. Retire los soportes para sartenes.
2. Retire las tapas y las coronas del quemador.
3. Con una llave tubular del 7, desatornille y retire los inyectores y sustitúyalos por los adecuados al tipo de gas que va a utilizar (consulte la tabla del capítulo "Información técnica").
4. Vuelva a montar las piezas siguiendo el procedimiento anterior en orden inverso.
5. Sustituya la placa de características (situada cerca del tubo de suministro de gas) por la placa correspondiente al nuevo tipo de suministro de gas. Encontrará esta placa en el embalaje del aparato.

Si la presión del suministro de gas se puede cambiar o es diferente de la necesaria, debe instalar un regulador de presión adecuado en el tubo del suministro de gas.

### 8.3 Ajuste del nivel mínimo

Para ajustar el nivel mínimo de los quemadores:

1. Encienda el quemador.
2. Gire el mando hasta la posición mínima.
3. Retire el mando.
4. Con un destornillador plano, ajuste la posición del tornillo de derivación.



#### A) Tornillo de derivación

- Si cambia de gas natural G20 de 20 mbares a gas líquido, apriete totalmente el tornillo de ajuste.
- Si cambia de gas líquido a gas natural G20 de 20 mbares, desatornille el tornillo de derivación aproximadamente un cuarto de vuelta.



#### ADVERTENCIA

Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando de la posición máxima a la posición mínima.

### 8.4 Conexión eléctrica

- Conecte el aparato a tierra conforme a las precauciones de seguridad.
- Asegúrese de que el voltaje nominal y el tipo de suministro que indica la placa de datos técnicos coinciden con los del lugar donde se va a instalar el aparato.
- Este aparato se suministra con un cable de alimentación. Debe estar equipado con un enchufe adecuado, capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. El enchufe se debe colocar en una toma de corriente adecuada.
- Cualquier sustitución de los componentes eléctricos debe dejarse en manos del personal del Centro de servi-

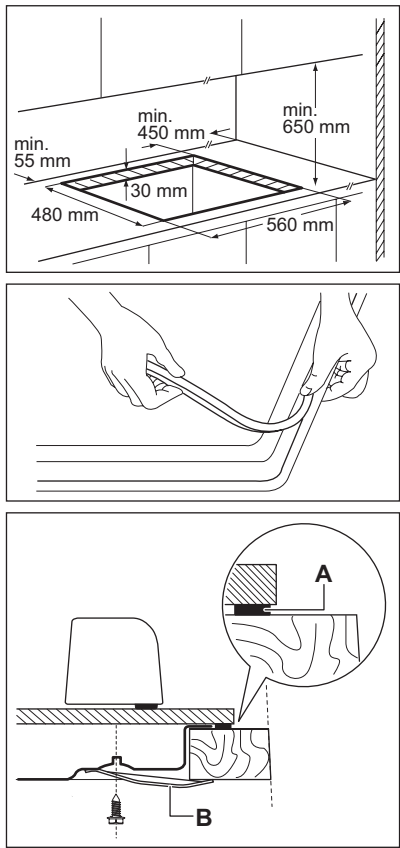
cio técnico o de un profesional cualificado y homologado.

- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- Asegúrese de que se puede acceder al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- El aparato no se debe conectar con un cable de prolongación, adaptador o conexión múltiple (riesgo de incendio). Asegúrese de que la conexión a tierra cumple la legislación y normas vigentes.
- El cable de alimentación se debe colocar de forma que no entre en contacto con ninguna pieza caliente.
- El aparato debe conectarse al suministro eléctrico con un dispositivo que permita desconectar el aparato de dicho suministro en todos los polos con separación mínima de 3 mm entre sí; por ejemplo, disyuntor automático de protección en línea, fusibles o disyuntores de fuga a tierra.
- Ninguna parte del cable de conexión debe alcanzar una temperatura de 90°C. El cable neutro de color azul debe ir conectado a la borna "N" de la regleta. El cable de fase de color marrón (o negro) (conectado a la borna "L" de la regleta) debe estar siempre conectado a la fase con corriente.

### 8.5 Sustitución del cable de conexión

Si desea cambiar el cable de conexión, utilice únicamente H05V2V2-F T90 o un tipo equivalente. Asegúrese de que la sección de cable sea adecuada para la tensión y la temperatura de funcionamiento. El cable de puesta a tierra de color amarillo/verde debe ser unos 2 cm más largo que el cable de fase marrón (o negro).

## 8.6 Encastrado



- A) sello suministrado  
B) abrazaderas suministradas



### PRECAUCIÓN

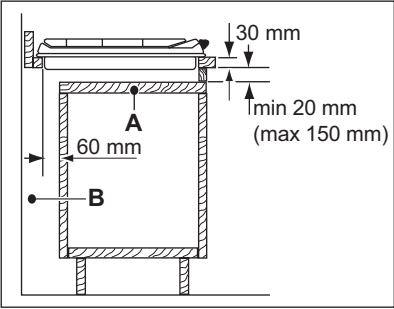
Coloque el aparato únicamente sobre encimeras de superficie plana.

## 8.7 Posibilidades de inserción

### Unidad de cocina con puerta

El panel instalado debajo de la placa debe poder retirarse fácilmente y permitir

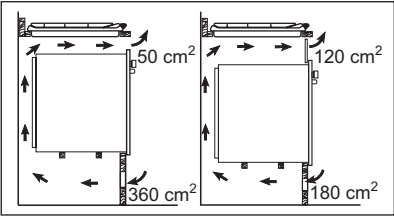
el acceso en caso de que sea necesario realizar una intervención de asistencia técnica.



- A) Panel extraíble  
B) Espacio para las conexiones

### Unidad de cocina con horno

Las dimensiones del hueco para la encimera deben respetar las indicaciones y el mueble de cocina debe contar con ventilaciones que permitan un suministro continuo de aire. La conexión eléctrica de la encimera y el horno debe instalarse por separado para garantizar la seguridad y poder retirar fácilmente el horno de la unidad.



## 9. INFORMACIÓN TÉCNICA

### Dimensiones de la encimera

|           |        |
|-----------|--------|
| Anchura:  | 590 mm |
| Longitud: | 523 mm |

### Dimensiones del hueco para la encimera

|           |        |
|-----------|--------|
| Anchura:  | 560 mm |
| Longitud: | 480 mm |

### Consumo calorífico

|                        |                                                                                                |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Queimador rápido:      | 2,9 kW                                                                                         |
| Queimador semi rápido: | 1,9 kW                                                                                         |
| Queimador auxiliar:    | 1,0 kW                                                                                         |
| POTENCIA TOTAL:        | G20 (2H) 20 mbares = 7,7 kW<br>G30 (3+) 28-30 mbares = 545 g/h<br>G31 (3+) 37 mbares = 536 g/h |

|                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| Suministro eléctrico: | 230 V ~ 50 Hz      |
| Categoría:            | II2H3+             |
| Conexión de gas:      | G 1/2"             |
| Suministro de gas:    | G20 (2H) 20 mbares |
| Clase de aparato:     | 3                  |

### Diámetros de las derivaciones

| Queimador   | Ø de la derivación en 1/100 mm. |
|-------------|---------------------------------|
| Auxiliar    | 28                              |
| Semi rápido | 32                              |
| Rápido      | 42                              |

### Queimadores de gas

| QUE-MA-DOR  | POTEN-CIA NOR-MAL              | PO-TENCIA REDU-CIDA | POTENCIA NORMAL                |       |                                                    |                  |               |
|-------------|--------------------------------|---------------------|--------------------------------|-------|----------------------------------------------------|------------------|---------------|
|             |                                |                     | GAS NATURAL G20 (2H) 20 mbares |       | GLP (Butano/Propano) G30/ G31 (3+) 28-30/37 mbares |                  |               |
|             |                                |                     | iny. 1 / 100 mm                | m³/h  | iny. 1 / 100 mm                                    | G30 28-30 mbares | G31 37 mbares |
|             |                                |                     |                                |       |                                                    | g/h              | g/h           |
| Auxiliar    | 1.0                            | 0.33                | 70                             | 0.095 | 50                                                 | 73               | 71            |
| Semi-rápido | 1.9                            | 0.45                | 96                             | 0.181 | 71                                                 | 138              | 136           |
| Rápido      | 2.9 (gas natural)<br>2.7 (GLP) | 0.75                | 119                            | 0.276 | 86                                                 | 196              | 193           |

## 10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.

Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



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



397265203-A-082013