

# USER MANUAL



# ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
3. INSTALAÇÃO.....	7
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	12
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	12
6. SUGESTÕES E DICAS.....	13
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	16
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	17
9. DADOS TÉCNICOS.....	19
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	20

## 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

- 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 profunda e complexa devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho 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

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- 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 vigiado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de cozedura.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho antes de o instalar na estrutura de encastre.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Se o aparelho ficar ligado diretamente à alimentação elétrica, é necessário instalar um interruptor que corte o contacto em todos os polos. É necessário garantir o corte em conformidade com as condições especificadas para sobretensão de categoria III. Esta condição não se aplica ao cabo da ligação à terra.
- Certifique-se de que nenhuma parte do cabo de alimentação fica em contacto direto (pode utilizar mangas de isolamento) com partes de aparelhos que possam atingir temperaturas 50 °C acima da temperatura ambiente.
- 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

Este aparelho é adequado para os seguintes mercados: PT

### 2.1 Instalação



#### AVISO!

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



#### AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de proteção.
- Vedé as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a 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. É necessário instalar um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

### 2.2 Ligação eléctrica



#### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com a alimentação eléctrica.
- 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.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a abraçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores com várias tomadas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.

- As proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica 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 corretos: disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protetora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- 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.
- Desligue a zona de aquecimento após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de aquecimento. Podem ficar quentes.
- 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.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.

**AVISO!**

Risco de incêndio e explosão

## 2.3 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.
- 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.

**AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

## 2.4 Utilização

**AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- 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 objeto ou tacho caia sobre o

aparelho. A superfície pode ficar danificada.

- Não ative zonas de aquecimento com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Utilize apenas tachos e painelas estáveis, com forma correta e diâmetro superior às dimensões dos queimadores.
- Certifique-se de que o tacho fica centrado sobre o queimador.
- Não utilize tachos demasiado grandes que ultrapassem as extremidades do aparelho. Essa situação pode danificar a superfície do balcão da cozinha.
- Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do máximo para a posição do mínimo.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Não instale um difusor de chama sobre um queimador.
- 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.
- Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir ventilação adicional, como abrir uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, como aumentar a potência da ventilação mecânica existente.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Não permita que líquidos ácidos, como vinagre, sumo de limão ou agente anticalcário, entrem em contacto com a placa. Isso provoca manchas baças.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.

### 3. INSTALAÇÃO



#### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 2.5 Manutenção e limpeza



#### **AVISO!**

Não remova os botões, seletores ou juntas do painel de comandos. Se o fizer, poderá entrar água no aparelho e causar danos.

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

### 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 asfíxia.

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

### 3.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo da placa.

Modelo .....  
 PNC .....  
 Número de  
 série .....

### 3.2 Ligação do gás



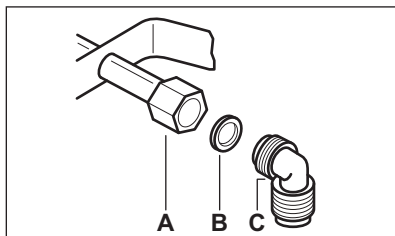
#### AVISO!

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

Escolha ligações fixas ou utilize um tubo flexível de aço inoxidável em conformidade com o regulamento em vigor. Se utilizar 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 for 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 direção necessária e aperte tudo.



- A. Extremidade do veio com porca  
 B. Anilha fornecida com o aparelho  
 C. Cotovelo fornecido com o aparelho



#### AVISO!

É importante instalar o cotovelo corretamente. Certifique-se de que o rebordo está no fim da rosca. Em seguida, instale-o no tubo de ligação da placa. Uma montagem incorreta pode causar uma fuga de gás.

#### Gás liquefeito

Utilize o suporte de tubo em borracha para gás liquefeito. Encaixe sempre a junta. De seguida, prossiga com a ligação do gás.

O tubo flexível está pronto para aplicação quando:

- não ultrapassa a temperatura ambiente, ou seja, não ultrapassa os 30 °C;
- o comprimento não ultrapassa os 1500 mm;
- não apresenta estrangulamentos;
- não está sujeito a tração 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 nas duas extremidades, nem em toda a sua extensão;
- o material não apresenta sinais de endurecimento, mas sim a sua correta elasticidade;
- as abraçadeiras de fixação não estão enferrujadas;

- o prazo de validade não foi ultrapassado.
- Caso detete alguma anomalia, não repare o tubo e substitua-o.

**AVISO!**

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

**3.3 Substituição dos injetores**

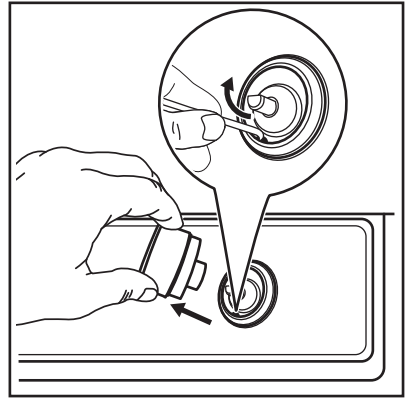
1. Retire os suportes para painelas.
2. Retire as tampas e as coroas dos queimadores.
3. Com uma chave de porcas de 7 mm, remova os injetores e substitua-os pelos necessários para o tipo de gás que utiliza (consulte a tabela no capítulo "Dados Técnicos").
4. Monte as peças seguindo o mesmo procedimento na ordem inversa.
5. Substitua a placa de características (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 no tubo de fornecimento de gás.

**3.4 Regulação do nível mínimo**

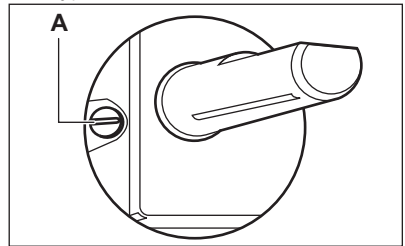
Para regular o nível mínimo dos queimadores:

1. Acenda o queimador.
2. Rode o botão para a posição do nível mínimo.
3. Remova o botão e a junta.

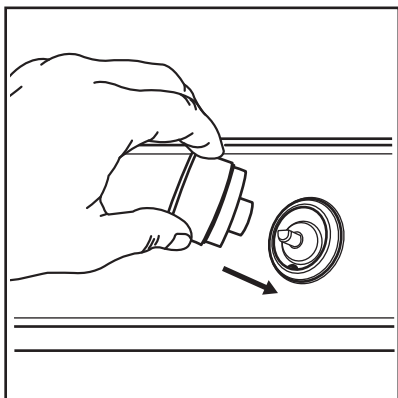
**AVISO!**

Tenha cuidado para não danificar a junta. Não utilize uma ferramenta afiada para retirar a junta.

4. Com uma chave de parafusos fina, regule a posição do parafuso de bypass (A).



5. Se fizer uma alteração:
  - de gás natural G20 20 mbar para gás líquido, aperte totalmente o parafuso de bypass.
  - de gás líquido para gás natural G20 20 mbar, desaperte o parafuso de bypass cerca de 1/4 de volta (1/2 volta no caso do queimador de multicoroa).
6. Monte a junta e o botão.

**AVISO!**

Certifique-se de que coloca a junta exatamente na posição original.

**AVISO!**

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.

### 3.5 Ligação elétrica

- Certifique-se de que a voltagem nominal e o tipo de alimentação apresentados na placa de características estão em conformidade com a voltagem e a potência da corrente elétrica 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. Certifique-se de que instala a ficha numa tomada compatível.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques elétricos.
- Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Existe o risco de incêndio se o aparelho for ligado com uma extensão elétrica, um adaptador ou uma tomada múltipla. Certifique-se

de que a ligação à terra cumpre as normas e os regulamentos aplicáveis.

- Não permita que alguma parte do cabo de alimentação atinja uma temperatura superior a 90 °C.



Certifique-se de que liga o cabo azul do neutro no terminal identificado com a letra "N". Ligue o cabo castanho (ou preto) da fase no terminal identificado com a letra "L". Mantenha o cabo de fase sempre ligado.

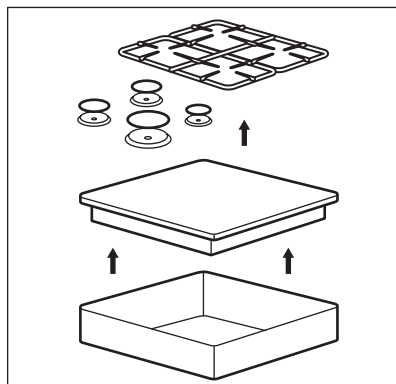
### 3.6 Cabo de ligação

Para substituir o cabo de ligação, utilize apenas o cabo especial ou um equivalente. O tipo de cabo é o seguinte: H03V2V2-F T90.

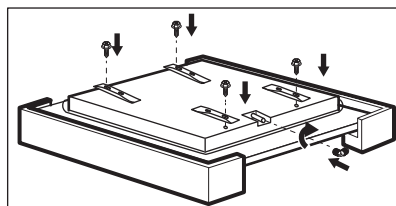
Certifique-se de que a secção do cabo é adequada à voltagem e à temperatura de funcionamento. O cabo de terra amarelo/verde tem de ser aproximadamente 2 cm mais comprido do que o cabo de fase castanho (ou preto).

### 3.7 Montagem

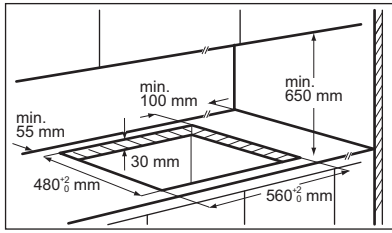
1.



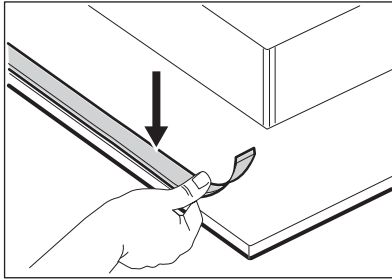
2.



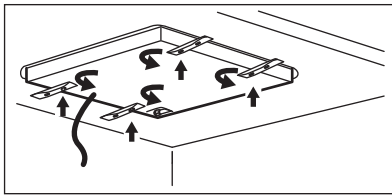
3.



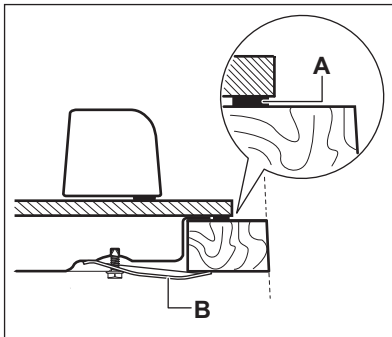
4.



5.

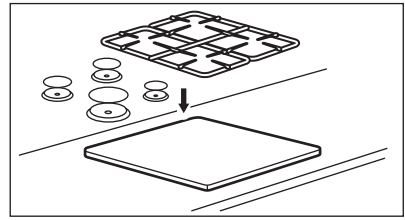


6.



- A) vedante fornecido
- B) suportes fornecidos

7.



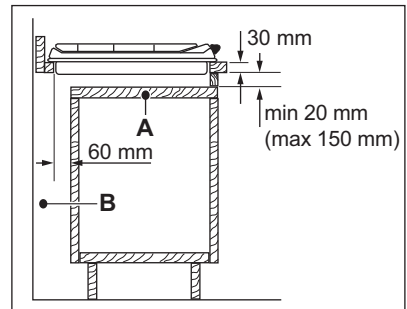
**CUIDADO!**

Instale o aparelho apenas num balcão que tenha a superfície plana.

**3.8 Possibilidades para encastrar**

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

**Móvel de cozinha com porta**



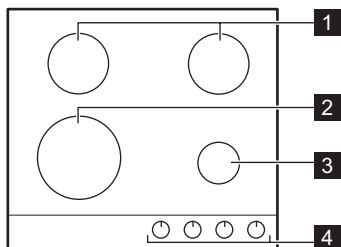
- A. Painel amovível
- B. Espaço para ligações

**Móvel de cozinha com forno**

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.

## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Disposição da placa



- 1 Queimador semi-rápido
- 2 Queimador de coroa múltipla
- 3 Queimador auxiliar
- 4 Botões de comando

### 4.2 Botão de comando

Símbolo	Descrição
●	sem fornecimento de gás/ posição de desligado
★	posição de ignição/fornecimento de gás máximo

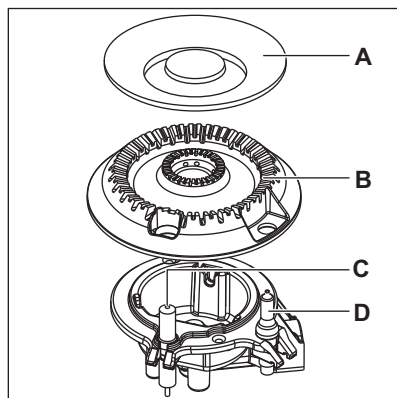
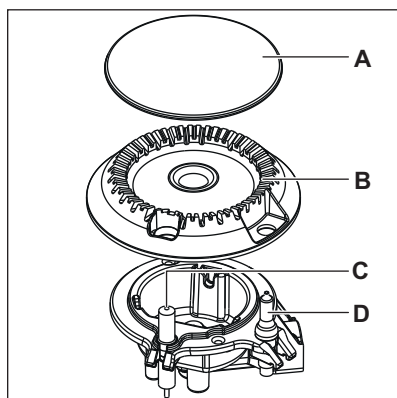
Símbolo	Descrição
1	fornecimento de gás mínimo
1 - 9	níveis de potência

## 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA




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


### 5.1 Visão geral dos queimadores




- A. Tampa do queimador
- B. Coroa do queimador
- C. Vela de ignição
- D. Termopar


## 5.2 Ignição do queimador

 Acenda sempre o queimador antes de colocar o tacho.

 **AVISO!**  
Tenha muito cuidado quando utilizar uma chama aberta no ambiente da cozinha. O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de utilização incorreta da chama.

1. Pressione o botão de comando e rode-o para a esquerda até à posição do fornecimento de gás máximo (☆).
2. Mantenha o botão de comando pressionado durante 10 segundos ou menos. Isso permitirá que o termopar aqueça. Caso contrário, o fornecimento de gás será interrompido.
3. Regule a chama quando estiver homogênea.

 Se o queimador não acender após algumas tentativas, verifique se a coroa e a respetiva tampa estão nas posições corretas.

 **AVISO!**  
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 pelo menos 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.



### CUIDADO!

Na ausência de eletricidade, é possível acender o queimador sem o dispositivo elétrico; neste caso, aproxime uma chama do queimador, rode o respetivo botão no sentido anti-horário até à posição de fornecimento de gás máximo e pressione-o. Mantenha o botão de comando pressionado durante 10 segundos ou menos para permitir o aquecimento do termopar.



Se o queimador se apagar acidentalmente, rode o botão de comando para a posição de desligado e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.



A ignição pode ocorrer automaticamente ao ligar a corrente elétrica, após a instalação ou após um corte de energia. Isso é normal.

## 5.3 Desligar o queimador

Para apagar a chama, rode o botão para a posição de desligado (Off) ●.



### AVISO!

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

## 6. SUGESTÕES E DICAS



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

## 6.1 Tachos e panelas



### CUIDADO!

Não utilize tachos de ferro fundido ou barro, nem placas de grelhador ou tostador. O aço inoxidável pode escurecer quando sobreaquecido.



### AVISO!

Não coloque a mesma panela sobre dois queimadores.



### AVISO!

Não coloque tachos instáveis ou danificados sobre um queimador, para evitar derrames e ferimentos.



### CUIDADO!

Certifique-se de que as bases dos tachos não ficam por cima de nenhum botão de comando; caso contrário, a chama aquece o botão de comando.



### CUIDADO!

Certifique-se de que as pegas dos tachos e panelas não ficam por cima da extremidade dianteira do fogão.



### CUIDADO!

Certifique-se de que os tachos ficam centrados nos queimadores, para maximizar a estabilidade e minimizar o consumo de gás.

## 6.2 Diâmetros de tacho



Utilize tachos com diâmetro adequado às dimensões dos queimadores.

Queimador	Diâmetro do tacho (mm)
Multicoroa	180 - 260
Semi-rápido	120 - 220
Auxiliar	80 - 180

## 6.3 Receitas sugeridas

Categorias de alimentos	Receitas	Tipo de queimador	Nível de potência
Molhos - Temperos	Bechamel	Auxiliar	2-4
	Molho de tomate	Semi-rápido	1-5
Massa - Arroz - Outros cereais	Arroz de cogumelos	Multicoroa	1-5
	Cuscuz	Rápido	1-6
	Ravioli	Auxiliar	6-9
Sopa - Legumes	Sopa de legumes	Semi-rápido	2-7
	Sopa de cogumelos e batatas	Semi-rápido	1-5
	Sopa de peixe	Multicoroa	1-4

Categorias de alimentos	Receitas	Tipo de queimador	Nível de potência
Carne	Almôndegas de carne de vaca	Multicoroa	1-6
	Lombo de porco assado	Multicoroa	4-9
	Gratinado de carne de vaca picada	Auxiliar	1-5
Peixe	Chocos com ervilhas	Multicoroa	1-5
	Bife de atum assado	Rápido	5-8
Receitas à base de ovos	Omeleta	Multicoroa	1-5
Legumes	Cogumelos com temperos	Semi-rápido	2-6
	Caponata com legumes	Multicoroa	4-8
	Espinafres congelados com manteiga	Rápido	1-4
Receitas de fritos	Batatas fritas	Multicoroa	5-9
	Donuts	Multicoroa	3-7
Snacks cozinhados em frigideira	Frutos secos assados	Semi-rápido	2-5
	Croutons de pão	Multicoroa	2-7
	Panquecas	Semi-rápido	3-9
Sobremesas	Caramelo	Auxiliar	1-5
	Creme de ovos	Auxiliar	1-5
	Panna cotta	Auxiliar	1-5



Todas as receitas são para aproximadamente 4 pessoas.



Para uma cozedura delicada ótima, utilize o queimador auxiliar.



Os valores sugeridos na tabela de cozedura são meramente indicativos e devem ser ajustados em função da crueza, da espessura e da quantidade dos alimentos, bem como em função do tipo de gás e do material do recipiente que forem utilizados para preparar o prato.

## 7. 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.

#### Aço inoxidável

- Limpe as peças de aço inoxidável com água e seque com um pano macio.
- Para remover alimentos queimados, gordura e manchas difíceis, coloque de molho durante alguns minutos com uma pequena quantidade de detergente suave antes de lavar.
- Utilize produtos de limpeza concebidos especificamente para limpar aço inoxidável, para proteger as superfícies de aço.
- Não utilize produtos de limpeza que contenham agentes químicos corrosivos, como cloretos, nem limpe a superfície com desinfetantes ou removedores de manchas ou ferrugem, nem com produtos para limpeza em imersão.

### 7.2 Suportes para panelas



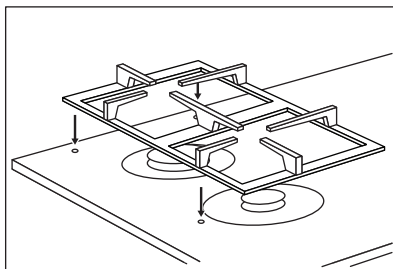
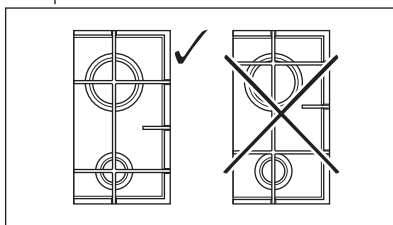
Os suportes para panelas não podem ser lavados na máquina de lavar louça. É necessário lavá-los à mão.

1. Retire os suportes para panelas para facilitar a limpeza da placa.



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

2. Quando lavar e secar os suportes para panelas à mão, tenha cuidado porque o revestimento de esmalte pode ter extremidades irregulares. Se necessário, remova as manchas difíceis com um produto de limpeza em pasta.
3. Após a limpeza dos suportes para panelas, certifique-se de que ficam bem posicionados.
4. Para que o queimador funcione corretamente, certifique-se de que os braços dos suportes para panelas estão alinhados com o centro do queimador.

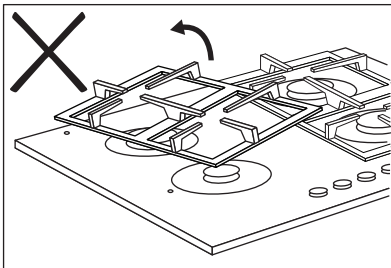
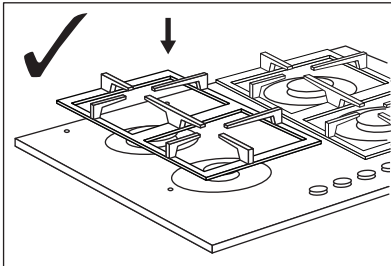
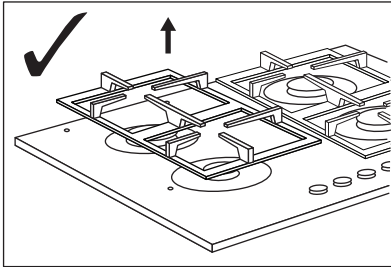


### 7.3 Retirar os suportes para panelas

Para manter os suportes para panelas na posição correta, deve colocá-los nos pinos metálicos das partes de trás e laterais da placa. Para facilitar a limpeza, os suportes para panelas podem ser removidos da placa. Levante os suportes para panelas, mantendo-os na horizontal conforme ilustrado na figura.



Não levante os suportes para painéis inclinados, uma vez que poderá forçar os pinos metálicos. Isso pode danificar os pinos e fazer com que partam.



A forma dos suportes para painéis e a quantidade de queimadores pode ser diferente noutros modelos de aparelho.

## 7.4 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.
- **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.
- Para limpar as partes esmaltadas, as tampas e as coroas, lave-as com água e detergente e seque-as bem antes de voltar a colocá-las.

## 7.5 Limpar a vela de ignição

Esta funcionalidade é obtida através de uma vela de ignição de cerâmica 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.

## 7.6 Manutenção periódica

Contacte periodicamente um Centro de Assistência Técnica local para verificar as condições do tubo de fornecimento de gás e do regulador de pressão, se instalado.

# 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



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

## 8.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não existe faísca quando aciona o gerador de faísca.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está ligada corretamente.	Verifique se a placa está ligada corretamente à alimentação elétrica.
	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.
	A tampa e a coroa do queimador não estão bem colocadas.	Coloque a tampa e a coroa do queimador nas posições corretas.
A chama apaga-se imediatamente após a ignição.	O termopar não está suficientemente quente.	Após acender a chama, mantenha o botão pressionado durante 10 segundos ou menos.
O anel da chama é irregular.	A coroa do queimador está bloqueada com resíduos de alimentos.	Verifique se o injetor não está obstruído e se a coroa do queimador está limpa.

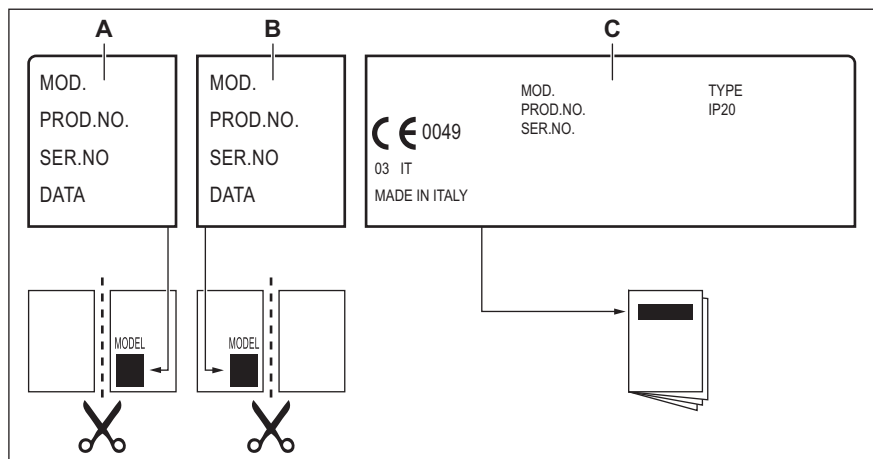
## 8.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo

Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

## 8.3 Etiquetas fornecidas no saco de acessórios

Cole as etiquetas adesivas como indicado em baixo:



- A.** Cole no Cartão de Garantia e envie esta parte (se aplicável).  
**B.** Cole no Cartão de Garantia e guarde esta parte (se aplicável).  
**C.** Cole no manual de instruções.

## 9. DADOS TÉCNICOS

### 9.1 Dimensões da placa

Largura	595 mm
Profundidade	525 mm

### 9.2 Diâmetros do bypass

QUEIMADOR	Ø BYPASS 1/100 mm
Multicoroa	57
Semi-rápido	35
Auxiliar	28

### 9.3 Outros dados técnicos

POTÊNCIA TOTAL:	Gás original:	G20 (2H) 20 mbar	8,7 kW
	Gás alternativo:	G30 (3+) 28-30 mbar	629 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	618 g/h
Alimentação elétrica:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Categoria do aparelho:	II2H3+		
Ligação do gás:	G 1/2"		
Classe do aparelho:	3		

### 9.4 Queimadores de gás para GÁS NATURAL G20 20 mbar

QUEIMADOR	POTÊNCIA NORMAL (kW)	POTÊNCIA MÍNIMA (kW)	MARCA DO INJETOR
Multicoroa	4,0	1,4	146
Semi-rápido	1,85	0,6	92
Auxiliar	1,0	0,33	70

### 9.5 Queimadores de gás para GPL G30/G31 28-30/37 mbar

QUEIMADOR	POTÊNCIA NORMAL (kW)	POTÊNCIA MÍNIMA (kW)	MARCA DO INJETOR	CAUDAL NOMINAL DE GÁS (g/h)	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Multicoroa	3,65	1,4	095	265	261
Semi-rápido	2,0	0,6	71	145	143
Auxiliar	1,0	0,33	50	73	71

## 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 10.1 Informação de produto de acordo com a norma UE 66/2014

Identificação do modelo	HGB64301UM
Tipo de placa	Placa de encastrar
N.º de queimadores de gás	4


Eficiência energética de cada queimador de gás (EE gas burner)	Traseiro esquerdo - Semi-rápido	57,1%
	Traseiro direito - Semi-rápido	57,1%
	Dianteiro esquerdo - Multicoroa	57,3%
	Dianteiro direito - Auxiliar	não aplicável
Eficiência energética da placa a gás (EE gas hob)		57.2%


EN 30-2-1: Aparelhos domésticos para cozinhar com gás - Parte 2-1: Utilização racional da energia - Geral

## 10.2 Poupança de energia

- Antes de utilizar, certifique-se de que os queimadores e os suportes para panelas estão bem instalados.
- Utilize tachos com diâmetro adequado às dimensões dos queimadores.
- Centre o tacho no queimador.
- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Quando o líquido começar a ferver, reduza a chama para cozinhar em lume brando.
- Se possível, utilize uma panela de pressão. Consulte o respectivo manual do utilizador.

## 11. 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)



867356151-B-27/2019



**AEG**