

USER MANUAL



ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
3. INSTALAÇÃO.....	8
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	13
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	15
6. SUGESTÕES E DICAS.....	18
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	21
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	23
9. DADOS TÉCNICOS.....	26
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	27

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



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



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

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 muito extensa e complexa devem ser mantidas afastadas ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, deve ser ativado.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- 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 supervisionado 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 uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue-o da alimentação eléctrica. Se o aparelho estiver ligado directamente à alimentação eléctrica numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro eléctrico para desligar o aparelho da alimentação eléctrica. Em qualquer caso, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Em caso de quebra do vidro da placa:
 - desligue imediatamente todos os queimadores e todas as resistências eléctricas e desligue o aparelho da alimentação eléctrica;
 - não toque na superfície do aparelho;
 - não utilize 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 directamente à alimentação eléctrica, é necessário instalar um interruptor que corte o contacto em todos os pólos. É necessário

garantir o corte em conformidade com as condições especificadas para sobrevoltagem 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 directo (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** **ES**

2.1 Instalação

**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efectuada 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.
- Vede 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 recipiente 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 eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem 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.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da 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 de tomadas duplas ou triplas, 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 protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de

rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

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.

2.4 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- 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

- 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.

- 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.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Utilize apenas tachos e panelas 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.
- 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.

2.5 Manutenção e limpeza

- 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 eléctrica 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 Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- 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.

2.7 Assistência Técnica

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

3. INSTALAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

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



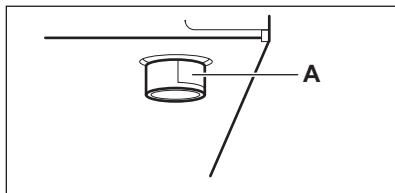
AVISO!

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

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;
- não ultrapassa 1500 mm de comprimento;
- 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 painéis.
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 Seleção do tipo de gás

1. Toque em  durante 3 segundos.
2. Em menos de 7 segundos, toque em  durante 3 segundos.
3. Toque 3 vezes em . O visor apresenta o modo G1.
4. Toque em . Para entrar no modo.
5. O visor do temporizador indica o tipo de gás.
6. Toque em  para selecionar o tipo de gás de acordo com a tabela abaixo.
7. Toque em . Para confirmar o tipo de gás.

Toque em  para sair do modo ou aguarde até a função Desativação automática se ativar.

Seleção do tipo de gás		
0	1	2
G20 20 mbar	Gás líquido 29 mbar	Risco de segurança: não utilize a seleção de tipo de gás 2. Utilize apenas as seleções de tipo de gás 0 ou 1, dependendo do seu fornecimento de gás.

3.5 Regulação do nível mínimo



AVISO!

Informação destinada apenas ao instalador autorizado.



Desative a placa antes do ajuste.

Para regular o nível mínimo dos queimadores:

1. Toque em  durante 3 segundos.

2. Em menos de 7 segundos, toque em  durante 3 segundos.

3. Toque 4 vezes em .
O visor apresenta o modo G2.

4. Toque em .
Para entrar no modo.

5. Aguarde 5 segundos após selecionar o modo.

O queimador indica o nível mínimo e a barra de comandos indica .

6. Toque em  ou .
Para aumentar ou diminuir o valor e ajustar o nível mínimo.

7. Aguarde 5 segundos.
Para enviar o valor selecionado para a placa de potência.

8. Verifique se o nível mínimo está correto e toque em .

Para confirmar o nível mínimo.

 Se o nível mínimo não estiver correto, repita os passos 6 e 7.

9. Toque em  para selecionar o queimador seguinte e repita os passos 5-8.

Toque em  para sair do modo.

 **AVISO!**
Certifique-se de que a chama não se apaga quando passa rapidamente da posição do nível de calor máximo para a posição do nível de calor mínimo.

 **AVISO!**
Não selecione os modos G3 e G4. Destinam-se apenas ao instalador autorizado.

3.6 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.

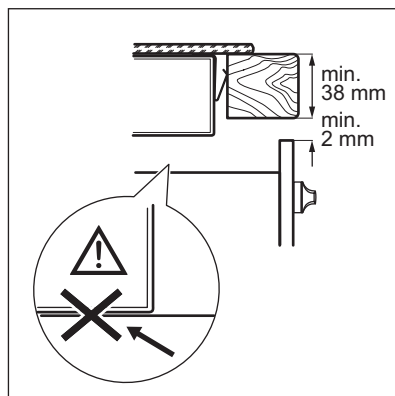
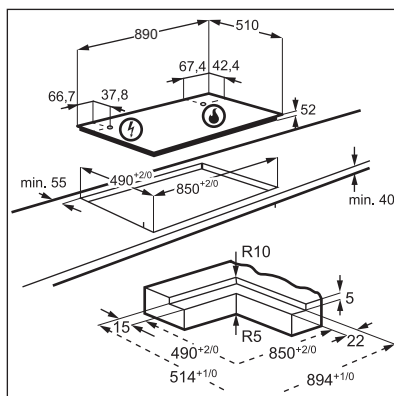
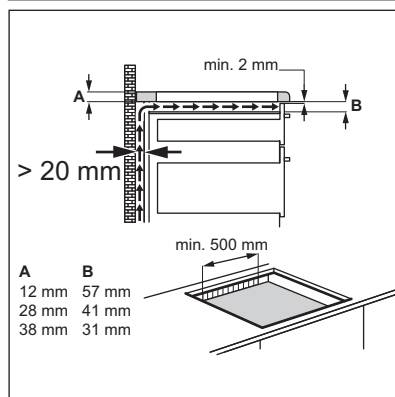
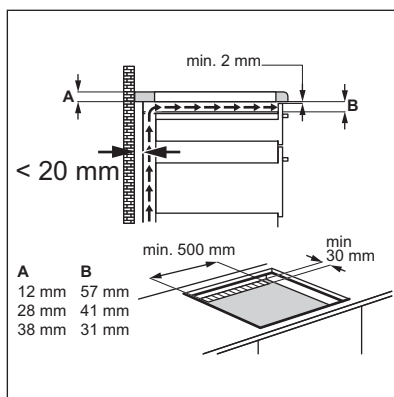
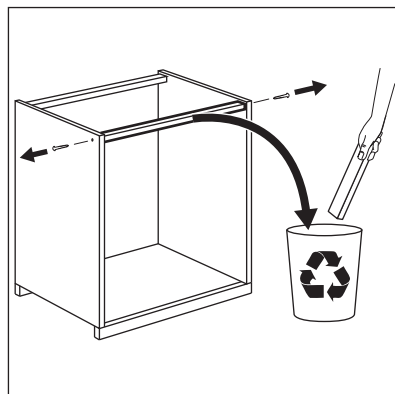
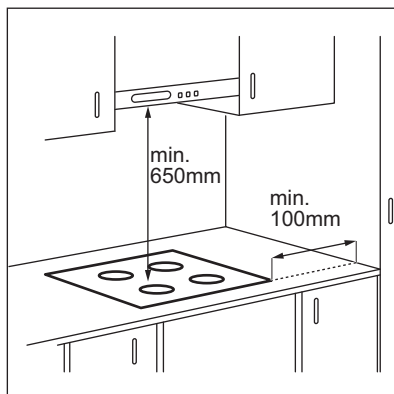
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação. Este tem de ser fornecido com uma ficha adequada e capaz de suportar a carga assinalada na placa de características. Certifique-se de que instala a ficha numa tomada compatível.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques elétricos.
- 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.

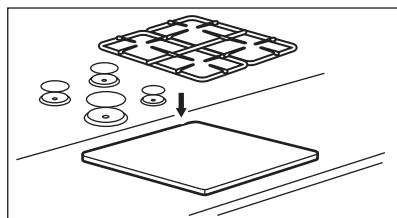
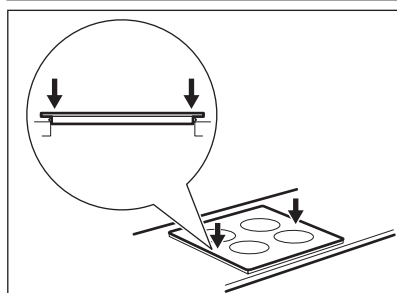
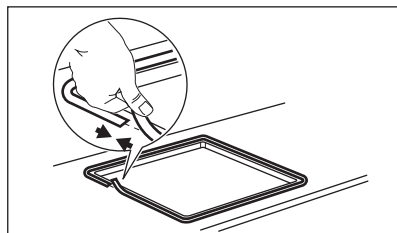
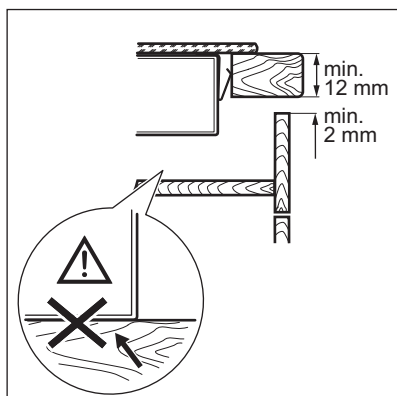
3.7 Cabo de ligação

Para substituir o cabo de ligação, utilize apenas o cabo especial ou um equivalente. O tipo de cabo é o seguinte: H05SS-F T180.

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).

3.8 Montagem



**CUIDADO!**

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

3.9 Instalar a placa debaixo do exaustor

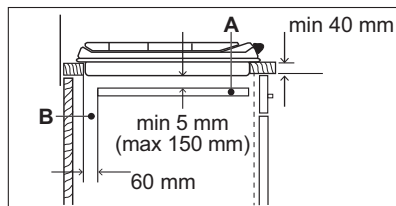
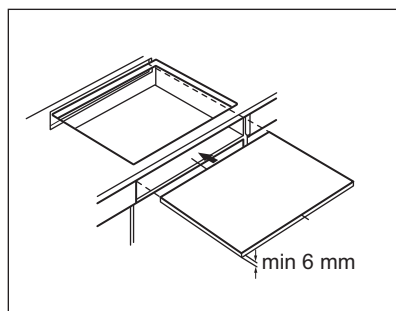


Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do exaustor para saber qual é a distância mínima que deve existir entre os aparelhos.

3.10 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

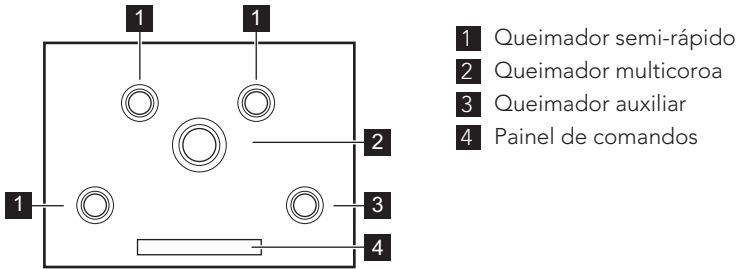
B. Espaço para ligações

Móvel de cozinha com forno
As ligações eléctricas da placa e do forno devem ser efectuadas separadamente por razões de segurança

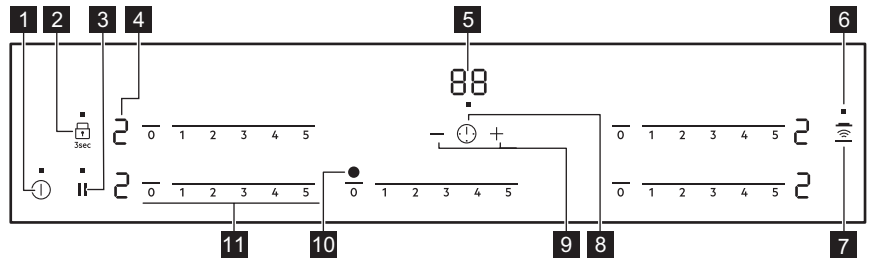
e para permitir a fácil remoção do forno do móvel.

4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da placa



4.2 Disposição do painel de comandos



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

Campo do sensor	Função	Comentário
1	① ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
2	Bloqueio de funções / Bloqueio de segurança para crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	Pausa	Para activar e desactivar a função.
4	- Indicador do grau de cozedura	Para indicar o grau de cozedura.

	Campo do sensor	Função	Comentário
5	-	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
6	■	Indicador LED	Indica que a função está ativa.
7		Hob²Hood	Para activar e desactivar o modo manual da função.
8		-	Para ativar e desativar o temporizador.
9	+ / -	-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
10	-	Área do sinal de infravermelhos do sistema Hob²Hood	Para comunicar com o exaustor.
11	-	Barra de comandos	Para seleccionar o nível de calor do queimador.

4.3 Indicadores de nível de calor

Visor	Descrição
	O queimador está desativado.
 - 	O queimador está a funcionar.
	Existe uma anomalia.
	Uma zona de aquecimento ainda está quente (calor residual).
	Bloqueio de funções /Bloqueio de segurança para crianças está a funcionar.
	Pausa está a funcionar.
	A função de Desativação Automática está ativa.

4.4 Indicador de superfície quente



AVISO!

Se a zona de aquecimento estiver quente quando for desativada, o indicador de regulação apresenta um aviso de superfície quente

H. O indicador de superfície quente permanece ativo até a zona de aquecimento ficar fria.

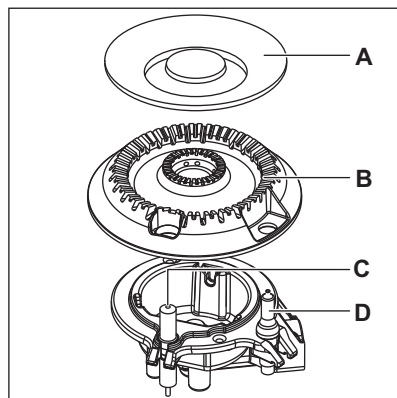
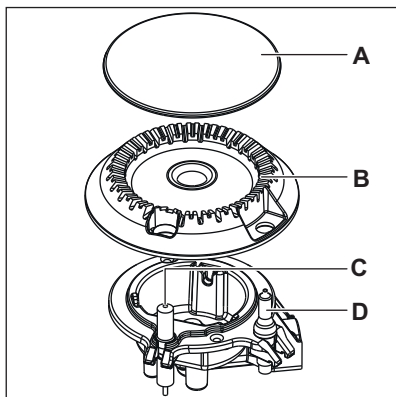
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



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. Dispositivo de segurança da chama

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. Toque em ① durante 1 segundo para ativar a placa.
Após 20 segundos sem interação, a placa desativa-se.
2. Quando aparecer  no visor após a animação com luz, toque no nível de calor que desejar na barra de comandos ou desloque um dedo ao longo da barra de comandos até chegar ao nível de calor que desejar.
Para selecionar ou alterar o nível de calor.

 Se o queimador não acender após algumas tentativas, verifique se a coroa e a tampa estão nas posições corretas e limpe a parte metálica do dispositivo de segurança da chama (consulte "Manutenção e Limpeza").

 Se o queimador se apagar acidentalmente, a placa tenta reacender o queimador 3 vezes. Se não houver ignição de chama, aparece .

 Se aparecer , desative e altive a placa.
Quando voltar a aparecer  após a animação com luz, toque em  e depois em  em menos de 3 segundos.
Quando aparecer , saiu da situação de anomalia.

5.3 Desligar o queimador

Para apagar a chama, toque na posição Off  da barra de comandos.



AVISO!

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

5.4 Desativação automática

A função desativa automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todos os queimadores estão desativados.
- Quando não é definido qualquer nível de calor após a ativação da placa.
- Quando ocorre um derrame ou é colocado algum objeto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. Retire o objeto ou limpe o painel de comandos.
- Quando um queimador não é desativado nem o seu nível de calor é ajustado. Após algum tempo, a indicação  acende-se e a placa desativa-se.

Relação entre o nível de calor e o tempo ao fim do qual a placa se desativa:

Nível	Tempo (horas)
1	6
2	3
3	3
4	1,5
5	1,5

5.5 Bloquear ou desbloquear a placa

É possível bloquear o painel de comandos com queimadores acesos. Isto impede uma alteração accidental do nível de calor.

Para bloquear o painel de comandos:

1. Selecione o nível de calor.
2. Toque em .
3. O visor correspondente ao queimador apresenta .

Para desbloquear o painel de comandos, toque novamente em .



É possível apagar os queimadores quando o painel de comandos está bloqueado. Utilize ① para desativar a placa.

Para ativar o bloqueio de segurança para crianças:

1. Toque em  para ativar a placa.
2. Toque em  durante 3 segundos para ativar o bloqueio. Aparece  em todas as barras de comandos.
3. Toque em  para desativar a placa.

 Pode desbloquear a placa com o bloqueio de segurança para crianças ativo.

Para desbloquear temporariamente:

1. Toque em  para ativar a placa.
2. Toque em  durante 3 segundos.
3. O visor correspondente ao queimador apresenta .
4. Selecione o nível de calor.
5. A função de bloqueio permanece ativa após desativar a placa quando acabar de cozinhar.

Para desbloquear completamente:

1. Toque em  para ativar a placa.
2. Toque em  durante 3 segundos. O bloqueio é desativado.
3. Toque em  para desativar a placa.

5.6 Pausa

Esta função ativa todos os queimadores com o nível de calor mais baixo.

Quando a função está ativa, não é possível alterar o nível de calor.

A função não desativa as funções de temporizador.

Toque em  para ativar a função.  acende.

Para desativar a função, toque em . O visor apresenta o nível de calor anterior.

5.7 Conta-Minutos

Pode utilizar esta função como Conta-Minutos quando a placa está ativa.

1. Toque em .
2. Toque em  ou  do temporizador para definir o tempo em minutos (00-99). O indicador do temporizador

- pisca rapidamente durante a definição do tempo.
3. Quando o indicador do temporizador ■ começar a piscar lentamente, o temporizador é ativado.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e a indicação **00** fica intermitente.

4. Toque em . Para parar o som.

 A função não afeta o funcionamento dos queimadores.

 A duração máxima das funções do temporizador é 0-99 minutos. Consulte as instruções do Conta-Minutos (falta o ajuste do temporizador).

5.8 OffSound Control (Desactivar e activar os sons)

Desactive a placa. Toque em  durante 3 segundos. O visor acende e apaga.

Toque em  durante 3 segundos.  ou  acende. Toque no  do temporizador para seleccionar uma das seguintes opções:

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

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

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

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

5.9 Hob²Hood

É uma função automática avançada que liga a placa a um exaustor especial. A placa e o exaustor possuem sistemas de comunicação por sinal de infravermelhos. A velocidade da

ventoinha é definida automaticamente em função do modo de funcionamento da placa e da temperatura do tacho mais quente. Também é possível controlar manualmente a ventoinha através da placa.



O exaustor funciona apenas quando a placa está ativa.



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



A placa seleciona automaticamente a velocidade da ventoinha em função dos cozinhados.

Modos automáticos

Modo	Descrição do modo	Luz automática	Velocidade da ventoinha automática
H0	Manual	Off	Off
H1	Luz automática	On	Off
H2	Velocidade fixa	On	1
H3	Velocidade automática, baixa	On	0-1

Modo	Descrição do modo	Luz automática	Velocidade da ventoinha automática
H4	Velocidade automática, média	On	0-1
H5	Velocidade automática, alta	On	0-2
H6	Velocidade automática, intensa	On	0-3

Alterar o modo automático

1. Desative o aparelho.
2. Toque em durante 3 segundos. O visor acende e apaga.
3. Toque em durante 3 segundos.
4. Toque em algumas vezes até que acenda.
5. Toque no do temporizador para selecionar um modo automático.



Toque em para selecionar a velocidade manualmente.



Toque demoradamente em para desligar a luz e a ventoinha.



AVISO!

Quando acabar de cozinhar, o exaustor não se desliga automaticamente. Desligue-o manualmente.

6. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Tachos e painéis



CUIDADO!

Não utilize tachos de ferro fundido ou barro, nem placas de grelhador ou tostador.

**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 pegas dos tachos e painéis 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.

**CUIDADO!**

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

6.2 Diâmetros de tacho



Utilize tachos com diâmetro adequado às dimensões dos queimadores.

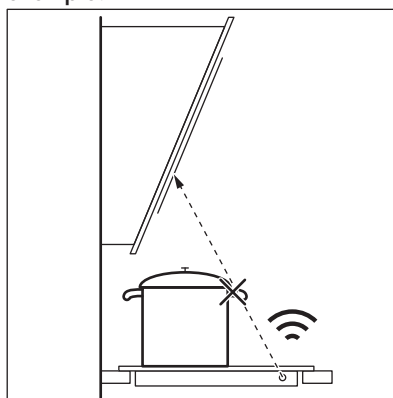
Queimador	Diâmetro do tacho (mm)
Coroa múltipla	220 - 260
Semi-rápido (traseiro esquerdo)	120 - 240
Semi-rápido (traseiro direito)	120 - 240
Semi-rápido (dianteiro esquerdo)	120 - 220
Auxiliar	80 - 180

6.3 Dicas e conselhos para Hob²Hood

Quando utilizar a placa com a função:

- Proteja o painel do exaustor contra a luz solar direta.
- Não aponte lâmpadas de halógeno para o painel da exaustor.
- Não cubra o painel de comandos da placa.
- Não obstrua o sinal entre a placa e o exaustor (por exemplo, com uma mão, a pega de um tacho ou um tacho alto). Observe a figura.

O exaustor da figura é apenas um exemplo.



Mantenha a janela do sistema de comunicação por sinal de infravermelhos Hob²Hood limpa.



Outros aparelhos controlados remotamente podem bloquear o sinal. Não utilize aparelhos controlados remotamente ao mesmo tempo que utilizar a função na placa.

Exaustores com a função Hob²Hood

Consulte o nosso website de produtos para saber quais são os exaustores que trabalham com esta função. Os exaustores AEG que trabalham com esta função têm o símbolo .

6.4 Exemplos de modos de cozinhar

Os dados da tabela mostram exemplos de níveis de calor e tempos de cozedura para fritura ligeira, fritura intensa e cozedura delicada.

- Ajuste as regulações em função do tipo de alimento, do tipo de gás que utiliza e do tamanho e do tipo de tachos que utiliza. Consulte os diâmetros de tacho no capítulo “Sugestões e dicas”.
- Para cozedura delicada, utilize o queimador auxiliar ou o queimador semi-rápido com espalhador de chama.
- Para uma distribuição uniforme do calor, utilize tachos revestidos e cozinhe num queimador auxiliar ou semi-rápido.
- Cada exemplo da tabela abaixo mostra duas ou três fases.
- Se utilizar uma frigideira, comece por aquecer o óleo e mantenha a

temperatura constante durante a fritura, de acordo com os valores sugeridos na tabela.

Símbolos de métodos de cozedura utilizados na tabela:

	Aquecer o óleo
	Fritura ligeira
	Aquecer até à ebulição
	Lume brando
	Misturar ou derreter ingredientes

Alimen- to	D os es	Quei- ma- dor	Passo 1			Passo 2			Passo 3		
			Símbo- lo	Ní ve l	Tempo (min.)	Símbo- lo	Ní ve l	Tempo (min.)	Símbo- lo	Ní ve l	Tempo (min.)
Crepes	4	SR		5	1-4		2	4-8			
Ham- búr- gue- res	2	AUX		5	1-5		3	4-8			
Ham- búr- gue- res	3	SR		5	1-5		3	4-8			
Ham- búr- gue- res	4	MC		5	1-5		3	4-7			
Bata- tas fritas	4	MC		5	20-30						

Be- cha- mel¹⁾	4	AUX	 2)	1	5-10	 2)	5	5-10	 2)	1	4-8
Papas de ar- roz¹⁾	4	AUX	 2)	5	10-20	 2)	1	30-40			

1) Mexer continuamente

2) Sem tampa

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- É recomendável ativar a função de dispositivo de bloqueio / segurança para crianças (consulte a secção “Bloquear ou desbloquear a placa” no capítulo “Utilização diária”).
- 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.



A presença de água ou outros líquidos no painel de comandos pode ativar ou desativar acidentalmente as funções da placa.



AVISO!

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

- Limpe as peças de aço inoxidável com água e seque com um pano macio.

7.2 Grelhas da placa



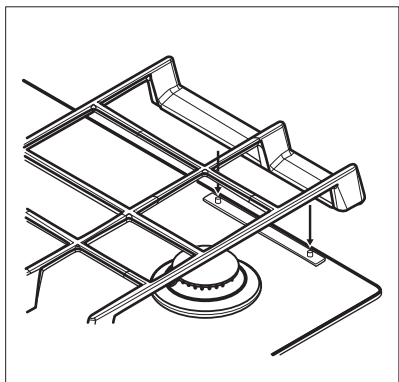
As grelhas da placa não podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. É necessário lavá-las à mão.

1. Retire as grelhas para facilitar a limpeza da placa.



Tenha muito cuidado quando voltar a colocar as grelhas, para evitar danos na superfície da placa.

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

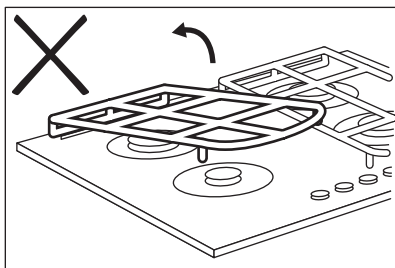
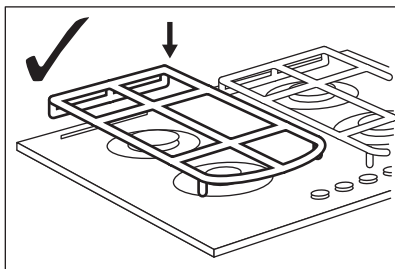
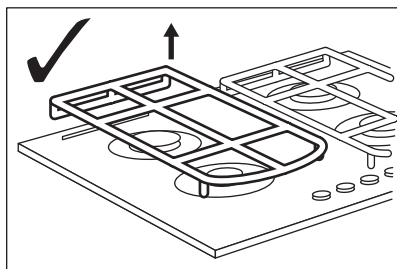


7.3 Retirar os suportes para panelas

Para manter os suportes para panelas na posição correcta, deve colocá-los nos pinos metálicos da parte de trás 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 panelas inclinados, uma vez que poderá forçar os pinos metálicos. Isso pode danificar os pinos e fazer com que partam.



A forma dos suportes para panelas 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 coroa, lave-as com água e detergente e seque-as bem antes de voltar a colocá-las.

7.5 Limpar a vela de ignição e o dispositivo de segurança da chama

Mantenha a parte metálica da vela de ignição e do dispositivo de segurança da chama limpos para evitar falhas de acendimento ou deteção da chama.

Utilize uma esponja ou um pano húmido para limpar. Verifique se a coroa do queimador está obstruída com resíduos de alimentos.

condições do tubo de fornecimento de gás e do regulador de pressão, se instalado.

7.6 Manutenção periódica

Contacte periodicamente um Centro de Assistência Técnica local para verificar as

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está ligada corretamente.	Verifique se a placa está ligada corretamente à alimentação elétrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Não definiu o nível de aquecimento em menos de 20 segundos.	Ative novamente a placa e defina o nível de aquecimento em menos de 20 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos de sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo de sensor.
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desativada.	Colocou algum objeto sobre um ou mais campos de sensor.	Retire o objeto dos campos de sensor.
A placa desativa-se.	Colocou algum objeto sobre o campo de sensor ①.	Retire o objeto do campo de sensor.
Hob²Hood não funciona.	Cobriu o painel de comandos.	Retire o objeto do painel de comandos.

Problema	Causa possível	Solução
Os campos de sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Se possível, coloque os tachos grandes nos queimadores traseiros.
Não ouve qualquer som quando toca nos campos de sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ative os sons. Consulte "Utilização diária".
 acende.	Desactivação automática está a funcionar.	Desative a placa e ative-a novamente.
 acende.	O Dispositivo de Segurança para Crianças está ativo.	Consulte "Utilização diária".
 acende.	Existe uma anomalia.	Para sair da situação de anomalia, desative e ative a placa e, quando voltar a aparecer  após a animação com luz, toque em  e depois em  em menos de 3 segundos. Quando aparecer  , saiu da situação de anomalia. Certifique-se de que a coroa e a tampa do queimador estão bem posicionadas e limpe a parte metálica do dispositivo de segurança da chama.
Ouve-se um sinal sonoro constante.	A ligação elétrica não está correta.	Desligue a placa da alimentação elétrica. Solicite a um eletricista qualificado que verifique a instalação.
 acende.	A placa está demasiado quente.	Aguarde alguns minutos para a placa arrefecer. Se possível, coloque os tachos grandes nos queimadores traseiros.
 acende.	Existe uma anomalia.	Siga o procedimento que executaria se aparecesse  .
 acende.	Demasiadas tentativas para sair da situação de anomalia.	Aguarde 15 minutos e siga o procedimento que executaria se aparecesse  .

Problema	Causa possível	Solução
Acendem-se  e um número.	A placa apresenta um erro.	Desligue a placa da alimentação elétrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro elétrico da sua casa. Volte a ligar. Se aparecer  novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
 acende.	Existe sujidade à volta do queimador.	Consulte “Manutenção e limpeza”.

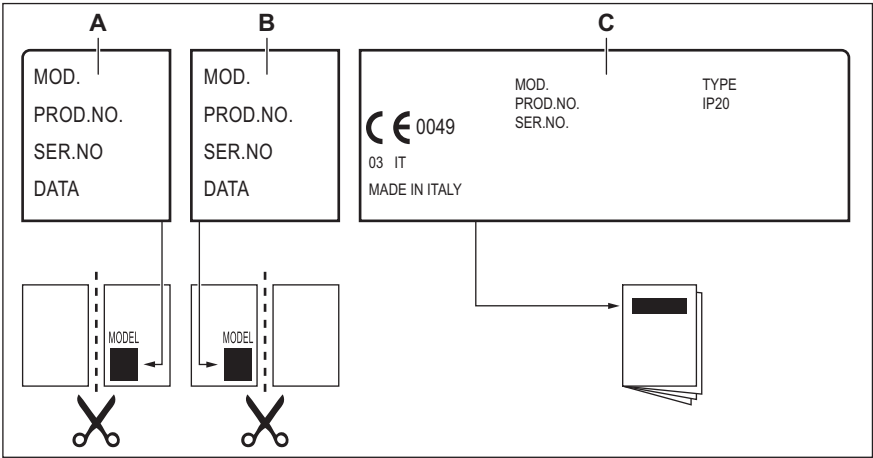
8.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

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	890 mm
Profundidade	510 mm

9.2 Outros dados técnicos

POTÊNCIA TO- TAL:	Gás original:	G20 (2H) 20 mbar	10,2 kW
	Gás alternati- vo:	G30 (3+) 28-30 mbar	749 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	736 g/h
Alimentação elé- trica:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Categoria do aparelho:	II2H3+		
Ligação do gás:	G 1/2"		
Classe do apare- lho:	3		

9.3 Queimadores de gás para GÁS NATURAL G20 20 mbar

QUEIMADOR	POTÊNCIA NOR- MAL kW	POTÊNCIA MÍNIMA kW	MARCA DO INJE- TOR
Multicoroa	3,5	1,75	146
Semi-rápido	1,9	0,7	96x
Auxiliar	1,0	0,38	76X

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

QUEIMA- DOR	POTÊNCIA NORMAL kW	POTÊNCIA MÍNIMA kW	MARCA DO INJECTOR	FLUXO NOMINAL DE GÁS g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Multicoroa	3,6	1,8	095	262	257
Semi-rápido	1,9	0,75	71	138	136
Auxiliar	1,0	0,47	50	73	71

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Identificação do modelo		HVB95450IB
Tipo de placa		Placa de encastrar
N.º de queimadores de gás		5
Eficiência energética de cada queimador de gás (EE gas burner)	Traseiro esquerdo - Semi-rápido	58,9%
	Traseiro direito - Semi-rápido	58,9%
	Centro - Multicoroa	53,1%
	Dianteiro esquerdo - Semi-rápido	54,7%
	Dianteiro direito - Auxiliar	não aplicável
Eficiência energética da placa a gás (EE gas hob)		56.4%

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.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	28
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	31
3. INSTALACIÓN.....	34
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	39
5. USO DIARIO.....	40
6. CONSEJOS.....	44
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	47
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	49
9. DATOS TÉCNICOS.....	52
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	53

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.

Consulte en nuestro sitio web:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.aeg.com/webselfservice



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registreaeg.com



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.aeg.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciőrese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

ℹ Información general y consejos

🌿 Información sobre el medio ambiente

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 lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos:

Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Seguridad general

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- **ADVERTENCIA:** 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.
- ATENCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, diríjase al servicio técnico autorizado.
- En caso de rotura del cristal de la encimera:
 - apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier resistencia y aisle el aparato de la alimentación eléctrica,
 - no toque la superficie del aparato,
 - no utilice el aparato.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Donde el aparato esté directamente conectado a la fuente de alimentación, se precisa un interruptor aislador omipolar con abertura entre contactos. Ha de garantizarse una desconexión completa según las condiciones especificadas en la categoría III de sobretensión. El cable de tierra queda excluido de esto.
- Cuando tienda el cable de corriente, asegúrese (por ejemplo mediante conductos aislantes) de que no

entra en contacto directo con piezas que puedan superar la temperatura ambiente en más de 50°C.

- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este aparato es adecuado para los siguientes mercados: **PT** **ES**

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar 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.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- 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 ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina 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. Asegúrese de colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- 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.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.

- 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.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- 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 nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- 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.
- 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.

2.3 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 evacua los productos de combustión. Asegúrese de conectar el aparato según la normativa de instalación vigente. Preste atención a los requisitos sobre ventilación adecuada.

2.4 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- 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 que se utiliza 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 el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Utilice únicamente utensilios de cocina estables con forma adecuada y diámetro superior al tamaño de los quemadores.
- Asegúrese de que los utensilios de cocina están bien centrados sobre los quemadores.
- No use utensilios de cocina grandes que sobresalgan por los bordes del aparato. Pueden provocar daños a la superficie de la encimera.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato.
- No instale en el quemador un difusor de llamas.
- El uso de un aparato de cocina de gas genera calor y humedad. Disponga de buena ventilación en la sala donde instale el aparato.
- 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.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- No permita que líquidos ácidos, como por ejemplo vinagre, zumo de limón o desincrustantes de cal toquen la placa de cocción. De lo contrario, podrían aparecer manchas opacas.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.

2.5 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- No lave los quemadores en el lavavajillas.

2.6 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 eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Aplaste los tubos de gas externos.

2.7 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

3. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Modelo
PNC
Número de
serie

3.2 Conexión de gas



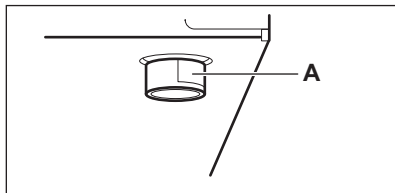
ADVERTENCIA!

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

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

Gas líquido

Use el soporte del tubo de goma para el gas líquido. 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 1500 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 verificar su estado.

El control de la correcta conservación del tubo flexible consiste en comprobar lo siguiente:

- no presenta arañazos, 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.



ADVERTENCIA!

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

3.3 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 "Datos técnicos").
- 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 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.

3.4 Selección de gas

- 1. Toque durante 3 segundos.
- 2. Antes de 7 segundos, toque durante 3 segundos.
- 3. Toque 3 veces.
La pantalla muestra el modo G1.
- 4. Toque .
- Para acceder al modo.
- 5. El indicador del temporizador muestra el tipo de gas seleccionado.
- 6. Toque para ajustar el tipo de gas de acuerdo con la siguiente tabla.
- 7. Toque .
- Para confirmar el tipo de gas.
- Toque para salir del modo o espere a que la función Apagado automático se active.

Selección de gas		
0	1	2
G20 20 mbar	Gas líquido 29 mbar	Riesgo de seguridad, no utilice la selección de gas 2. Utilice solo la selección de gas 0 o 1 dependiendo del suministro de gas.

3.5 Ajuste del nivel mínimo

ADVERTENCIA!
Información exclusiva para el instalador autorizado.

Desconecte la placa de cocción antes del ajuste.

Para ajustar el nivel mínimo de los quemadores:

- 1. Toque durante 3 segundos.
- 2. Antes de 7 segundos, toque durante 3 segundos.
- 3. Toque 4 veces.
La pantalla muestra el modo G2.
- 4. Toque .
- Para acceder al modo.
- 5. Espere 5 segundos, después de seleccionar el modo.

El quemador muestra el nivel mínimo y la barra de control muestra .

- 6. Toque o .
- Para aumentar o disminuir el valor y ajustar el nivel mínimo.
- 7. Espere 5 segundos.
- Para enviar el valor seleccionado a la placa de potencia.
- 8. Compruebe que el nivel mínimo es correcto y toque .
- Para confirmar el nivel mínimo.

Si el nivel mínimo es incorrecto, repita los pasos 6 y 7.

- 9. Toque para seleccionar el siguiente quemador y repita los pasos 5-8.
- Toque para salir del modo.

**ADVERTENCIA!**

Asegúrese de que la llama no se apaga cuando cambie rápidamente la posición máxima a de mínima temperatura.

**ADVERTENCIA!**

No ajuste los modos G3 y G4. Es exclusivo para el instalador autorizado.

3.6 Conexión eléctrica

- 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. Asegúrese de instalar el enchufe en una toma correcta.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.

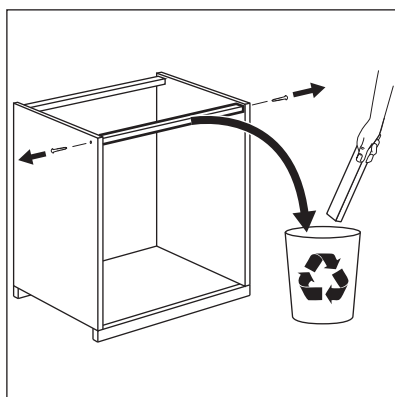
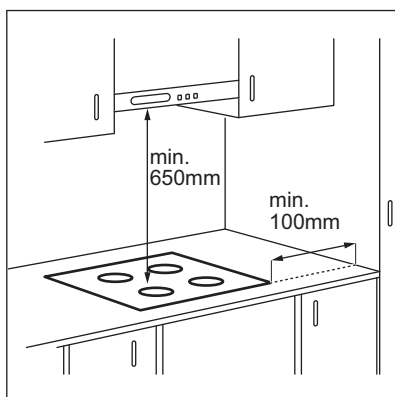
- Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Hay riesgo de incendio si se conecta el aparato con un cable de prolongación, adaptador o conexión múltiple. Asegúrese de que la conexión a tierra cumple los reglamentos y las normas vigentes.
- No deje que el cable de alimentación se caliente a más de 90° C.

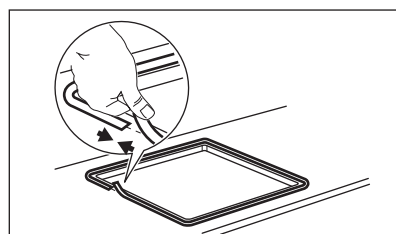
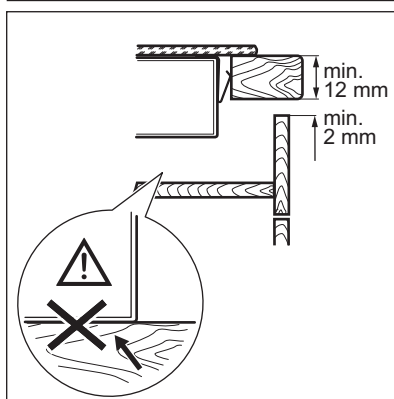
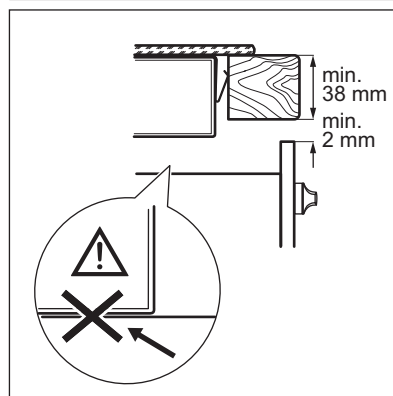
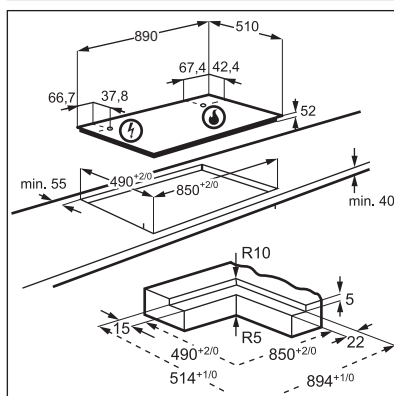
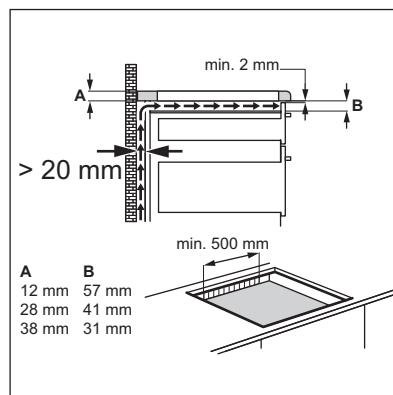
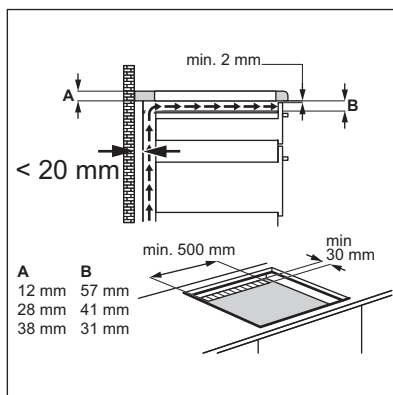
3.7 Cable de conexión

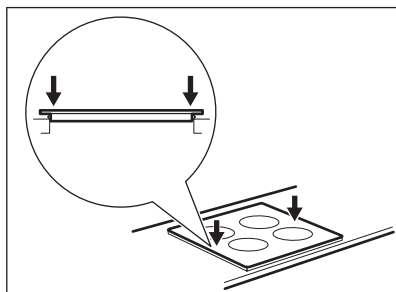
Si desea cambiar el cable de conexión, utilice únicamente el cable especial o su equivalente. El tipo de cable es: H05SS-F T180.

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).

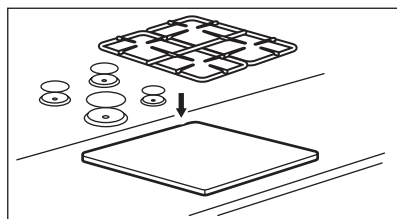
3.8 Montaje





**PRECAUCIÓN!**

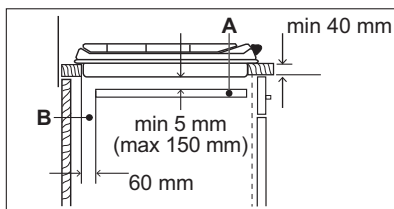
Coloque el aparato únicamente sobre encimeras de superficie plana.



3.9 Instalación de la placa bajo la campana



Si instala la placa de cocción debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para confirmar la distancia mínima necesaria entre los aparatos.



A. Panel extraíble

B. Espacio para las conexiones

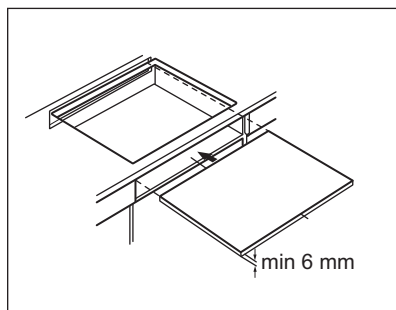
Unidad de cocina con horno

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.

3.10 Posibilidades de inserción

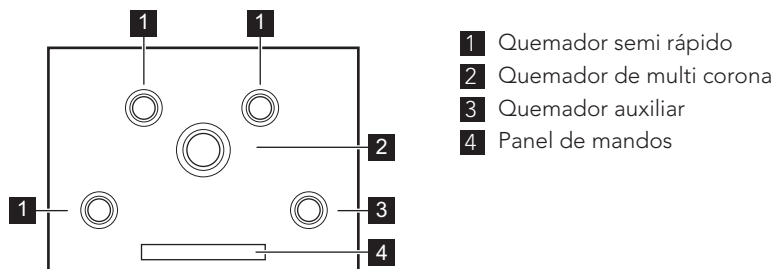
El panel instalado debajo de la placa debe poder retirarse fácilmente y permitir el acceso en caso de que sea necesario realizar una intervención de asistencia técnica.

Unidad de cocina con puerta

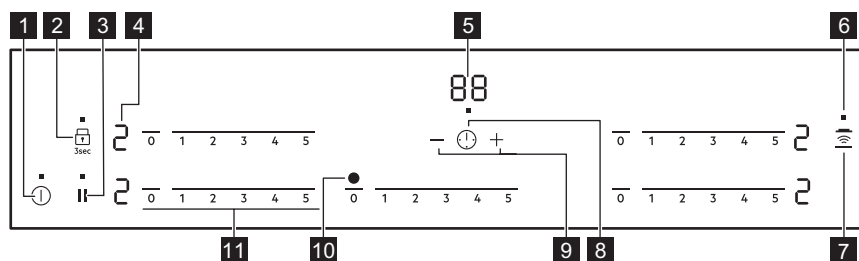


4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



4.2 Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

Sensor	Función	Comentario
1	①	ENCENDIDO/APAGADO Para activar y desactivar la placa.
2	🔒	Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3		Pausa Para activar y desactivar la función .
4	-	Indicador del nivel de calor Para mostrar el nivel de calor.
5	-	Indicador del temporizador Para mostrar la hora en minutos.
6	■	Indicador LED Para mostrar una función activada.
7	📶	Hob²Hood Para activar y desactivar el modo manual de la función.

Sensor	Función	Comentario	
8	 -	Para activar y desactivar el temporizador.	
9	 -	Para aumentar o disminuir el tiempo.	
10	-	Área para la señal de infrarrojos Hob²Hood	Para comunicación con la campana.
11	-	Barra de control	Para ajustar la temperatura del quemador.

4.3 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	El quemador está desactivado.
 - 	El quemador está funcionando.
	Hay un fallo.
	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).
	Bloqueo /Bloqueo de seguridad para niños está en funcionamiento.
	Pausa está en funcionamiento.
	La función de desconexión automática está activada.

4.4 Indicador de calor residual



ADVERTENCIA!

Si la zona de cocción se calienta durante la cocción, el indicador de ajuste muestra una advertencia de calor residual  cuando se apaga la zona. El indicador de calor residual se muestra hasta que la zona de cocción se enfría.

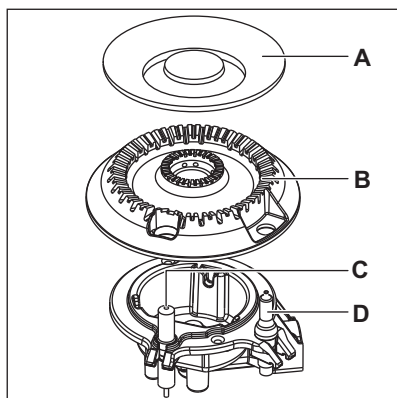
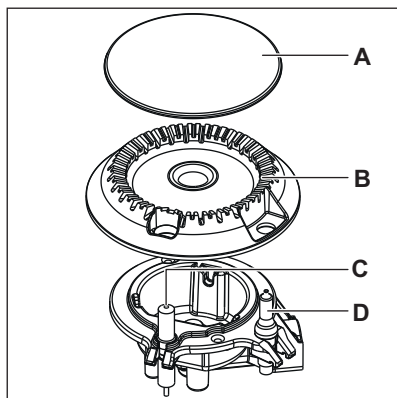
5. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Descripción general del quemador



- A. Tapa del quemador
- B. Corona del quemador
- C. Bujía de encendido
- D. Dispositivo de seguridad de la llama

1. Toque  durante 1 segundo para activar la placa. Después de 20 segundos de inactividad, la placa se desactiva.
2. Después de la animación, cuando vea  en la pantalla, toque la barra de control en el ajuste de temperatura adecuado o desplace el dedo a lo largo de la barra de control hasta llegar al ajuste de temperatura adecuado.

Para ajustar o cambiar la temperatura.

 Si el quemador no se enciende tras varios intentos, compruebe que la corona y la tapa del quemador están bien colocados y limpie la parte metálica del dispositivo de seguridad de la llama (consulte "Mantenimiento y limpieza").

 Si el quemador se apaga accidentalmente, la placa vuelve a encenderlo 3 veces. Si no se enciende la llama, aparece .

 Si aparece , apague la placa y vuelva a encenderla. Después de la animación, cuando vuelve a aparecer , toque  y después  antes de que transcurran 3 segundos. Cuando vea , el fallo se ha restablecido.

5.2 Encendido del quemador

 Encienda siempre el quemador antes de colocar los utensilios de cocina.

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

5.3 Apagado del quemador

Para apagar la llama, toque la barra de control hasta la posición de apagado .

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

5.4 Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todos los quemadores están desactivados.
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de mandos durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de mandos.
- no apaga un quemador ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende  y se apaga la placa.

Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

Nivel	Tiempo (horas)
1	6
2	3
3	3
4	1,5
5	1,5

5.5 Bloqueo o desbloqueo de la placa de cocción

Se puede bloquear el panel de mandos mientras funcionan los quemadores. Evita el cambio accidental del nivel de temperatura.

Para bloquear el panel de mandos:

1. Ajuste el nivel de calor que desee.
2. Toque el .
3.  aparece en la pantalla del quemador.

Para desbloquear el panel de mandos, toque  de nuevo.



Puede apagar los quemadores mientras el panel de mandos está bloqueado. Utilice  para desactivar la placa.

Para ajustar el bloqueo contra la manipulación por niños:

1. Toque  para encender la encimera.
2. Toque  durante 3 segundos para activar el bloqueo.  aparece en todas las barras de control.
3. Pulse  para apagar la encimera.



Puede desbloquear la encimera mientras funciona el bloqueo de seguridad para niños.

Para desbloquear temporalmente:

1. Toque  para encender la encimera.
2. Toque  durante 3 segundos.
3.  aparece en la pantalla del quemador.
4. Ajuste el nivel de calor que desee.
5. Después de finalizar el proceso de cocción y después de apagar la placa de cocción, la función de bloqueo está activada.

Para desbloquear completamente:

1. Toque  para encender la encimera.
2. Toque  durante 3 segundos. El bloqueo se desactiva.
3. Pulse  para apagar la encimera.

5.6 Pausa

Esta función ajusta todos los quemadores en funcionamiento al nivel de temperatura más bajo.

Cuando la función está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.

La función no detiene las funciones del temporizador.

Toque  para activar la función.

 se enciende.
Para desactivar la función, toque . Se enciende el ajuste de calor anterior.

5.7 Avisador

Puede utilizar esta función como Avisador mientras la placa está activada.

1. Toque .
2. Toque  o  del temporizador para programar el tiempo en minutos (00-99). La indicación de tiempo  empieza a parpadear rápido durante el ajuste de la hora.
3. Cuando la indicación de tiempo  comienza, el temporizador está activado.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y  parpadea.

4. Toque .
- Para detener la señal acústica.

 La función no influye en el funcionamiento de los quemadores.

 A duración máxima de las funciones de temporizador es de 00-99 minutos. Compruebe las instrucciones del avisador (falta de ajuste del temporizador).

5.8 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque  durante 3 segundos.  o  se encienden.

Toque  en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

-  - el sonido se desactiva
-  - el sonido se activa

Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

Cuando esta función se ajusta en , solo se oye el sonido cuando:

- se toca 
- El Avisador baja
- El Temporizador baja
- se coloca algo en el panel de control.

5.9 Hob²Hood

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se define automáticamente según el ajuste de modo y temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador desde la placa de cocción.

 La campana solo funciona cuando la placa está activada.

 Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto esta desactivado de origen. Actívelo antes de usar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

 La placa ajusta automáticamente la velocidad del ventilador en función del proceso de cocción.

Modos automáticos

Modo	Descripción del modo	Luz automática	Velocidad de ventilador automática
H0	Manual	Apagado	Apagado
H1	Luz automática	Encendido	Apagado

Modo	Descripción del modo	Luz automática	Velocidad de ventilador automático
H2	Velocidad fija	Encendido	1
H3	Velocidad automática baja	Encendido	0-1
H4	Velocidad automática media	Encendido	0-1
H5	Velocidad automática baja	Encendido	0-2
H6	Velocidad automática intensa	Encendido	0-3

Cambio del modo automático

1. Desactive el aparato.
2. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
3. Toque  durante 3 segundos.
4. Toque  varias veces hasta que se encienda .
5. Toque  del temporizador para seleccionar un modo automático.

 Toque  para ajustar manualmente la velocidad.

 Toque largo  para apagar el ventilador y la luz.

 **ADVERTENCIA!**
Tras el fin de la cocción, la campana no se apaga automáticamente. Apáguela manualmente.

6. CONSEJOS

 **ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Utensilios de cocina

 **PRECAUCIÓN!**
No utilice sartenes de hierro fundido, fuentes de barro cocido o de cerámica ni placas de grill o de tostadora.

 **ADVERTENCIA!**
No coloque un mismo recipiente en dos quemadores.

 **ADVERTENCIA!**
No coloque recipientes inestables o deformados en los quemadores para evitar salpicaduras y lesiones.

 **PRECAUCIÓN!**
Asegúrese de que las asas de los utensilios no sobresalgan del borde delantero de la placa de cocción.

 **PRECAUCIÓN!**
Asegúrese de que los recipientes estén centrados sobre los quemadores para obtener la máxima estabilidad y reducir el consumo de gas.

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

6.2 Diámetro de los utensilios de cocina

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

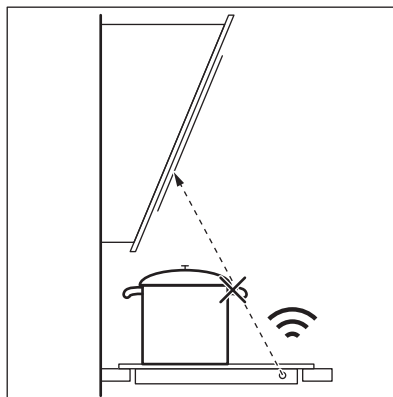
Quemador	Diámetro de los recipientes (mm)
Multi corona	220 - 260
Semi rápido (trasero izquierdo)	120 - 240
Semi rápido (trasero derecho)	120 - 240
Semi rápido (delantero izquierdo)	120 - 220
Auxiliar	80 - 180

6.3 Consejos para Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No dirija focos halógenos hacia el panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la figura.

La campana de la figura es solo a título ilustrativo.



i Mantenga limpia la ventana para comunicación de la señal de infrarrojos Hob²Hood.

i Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilice otros aparatos controlados a distancia a la vez que la función de la placa de cocción.

Campanas extractoras con la función Hob²Hood

Para conocer la gama completa de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web para consumidores. Las campanas extractoras AEG que usan esta función deben tener el símbolo

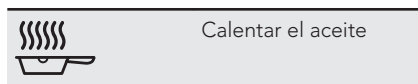
6.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción

Los datos de la tabla muestran ejemplos del ajuste de temperatura y los tiempos de cocción para frituras suaves y fuertes, así como para cocciones delicadas.

- Los ajustes dependen del tipo de alimento, el tipo de gas utilizado, el material y el tamaño de los utensilios. Consulte los diámetros de los utensilios de cocina en el capítulo Consejos.
- Para cocciones delicadas, utilice el quemador auxiliar o el quemador semi-rápido con difusor de llama.

- Para una distribución uniforme del calor, utilice una utensilio recubierto y cocine con quemadores auxiliares o semi-rápidos.
- Cada ejemplo de la siguiente tabla muestra dos o tres pasos.
- Si se utiliza una sartén, caliente el aceite primero, mientras fríe mantenga la sartén a temperatura constante de acuerdo con los valores sugeridos en la tabla.

Símbolos de los métodos de cocción utilizados en la tabla:



	Freír ligeramente
	Calentar a ebullición
	Hervir / cocer a fuego lento
	Mezclar, fundir ingredientes

Alimen- to	P or ci o n es	Que- ma- dor	Paso 1			Paso 2			Paso 3		
			Símbo- lo	Ni ve l	Tiempo (min)	Símbo- lo	Ni ve l	Tiempo (min)	Símbo- lo	Ni ve l	Tiempo (min)
Crepes	4	SR		5	1-4		2	4-8			
Ham- bur- guesas	2	AUX		5	1-5		3	4-8			
Ham- bur- guesas	3	SR		5	1-5		3	4-8			
Ham- bur- guesas	4	MC		5	1-5		3	4-7			
Pata- tas fritas	4	MC		5	20-30						
Be- cha- mel ⁽¹⁾	4	AUX		1	5-10		5	5-10		1	4-8
			2)			2)			2)		

Ga- chas de arro z ¹⁾	4	AUX		5	10-20		1	30-40
			2)			2)		

1) Removiendo continuamente

2) Sin tapa

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Se recomienda activar la función de bloqueo / dispositivo de seguridad para niños (ver "Bloquear o desbloquear la placa de cocción" en el capítulo "Uso diario").
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.



La presencia de agua u otros líquidos en el panel de mandos puede activar o desactivar accidentalmente las funciones de la placa.



ADVERTENCIA!

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).

- Lave las partes de acero inoxidable con agua y séquelas a fondo con un paño suave.

7.2 Soportes para sartenes



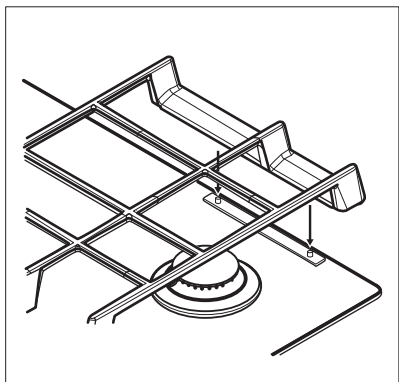
Los soportes para sartenes no son resistentes al lavado en lavavajillas. Deben lavarse a mano.

1. Retire los soportes para sartenes para facilitar la limpieza de la placa de cocción.



Tenga mucho cuidado cuando cambie los soportes para sartenes para evitar dañar la parte superior de la placa de cocción.

2. 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.
3. Después de limpiar los soportes para sartenes, asegúrese de colocarlos en la posición correcta.
4. A fin de que los quemadores funcionen correctamente, asegúrese de que los brazos de los soportes para sartenes estén alineados con el centro del quemador.

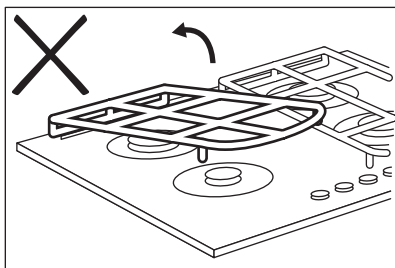
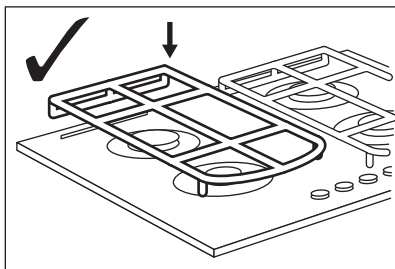
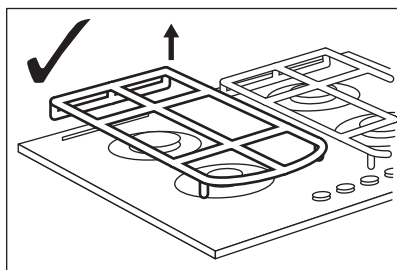


7.3 Extracción de los soportes para sartenes

Los soportes para sartenes se mantienen en la posición correcta porque se colocan en pasadores metálicos instalados en la parte posterior de la placa de cocción. Para facilitar la limpieza, los soportes para sartenes pueden retirarse de la placa de cocción. Levante los soportes para sartenes manteniéndolos en posición horizontal como se muestra en el gráfico.



No levante los soportes para sartenes en ángulo, porque ejercerá presión en los pasadores metálicos. Esto podría dañar los pasadores y romperlos.



La forma de los soportes para sartenes y la cantidad de quemadores pueden ser diferentes en otros modelos del aparato.

7.4 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras.
- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- Para limpiar las partes esmaltadas, las tapas y las coronas, utilice agua jabonosa templada y séquelas cuidadosamente antes de volver a colocarlas en su sitio.

7.5 Limpieza de la bujía de encendido y del dispositivo de seguridad de la llama

Mantenga la parte metálica de la bujía de encendido y el dispositivo de

seguridad de la llama limpios con un paño húmedo o una esponja para evitar problemas en el encendido o el reconocimiento de la llama. Compruebe si la corona del quemador está bloqueada con restos de comida.

7.6 Mantenimiento periódico

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

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 20 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 20 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de mandos.	Limpie el panel de mandos.
Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algún objeto sobre el campo del sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
Hob2Hood no funciona.	Ha tapado el panel de mandos.	Retire el objeto del panel de mandos.

Problema	Posible causa	Solución
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en los quemadores traseros si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
 se enciende.	Apagado automático está en funcionamiento.	Apague la placa y vuelva a encenderla.
 se enciende.	El dispositivo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso diario".
 se enciende.	Hay un fallo.	Para restablecer el fallo, desactive y active la placa, después de la animación de luz, cuando reaparece , toque  y después  antes de 3 segundos. Cuando vea , el fallo se ha restablecido. Asegúrese de que la corona y la tapa difusora estén correctamente colocadas y limpie la parte metálica del dispositivo de seguridad de la llama.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es adecuada.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
 se enciende.	La placa está demasiado caliente.	Espere unos minutos a que se enfríe la placa. Si es posible, coloque los utensilios de cocina grandes en los quemadores traseros.
 se enciende.	Hay un fallo.	Siga el mismo procedimiento que si se muestra  .
 se enciende.	Demasiados intentos de borrar.	Espere 15 minutos y siga el mismo procedimiento que si se muestra  .

Problema	Posible causa	Solución
Se encienden  y el número.	Se ha producido un error en la placa.	Desenchufe la placa de la toma de corriente durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
 se enciende.	Hay suciedad alrededor del área del quemador.	Consulte "Mantenimiento y limpieza".

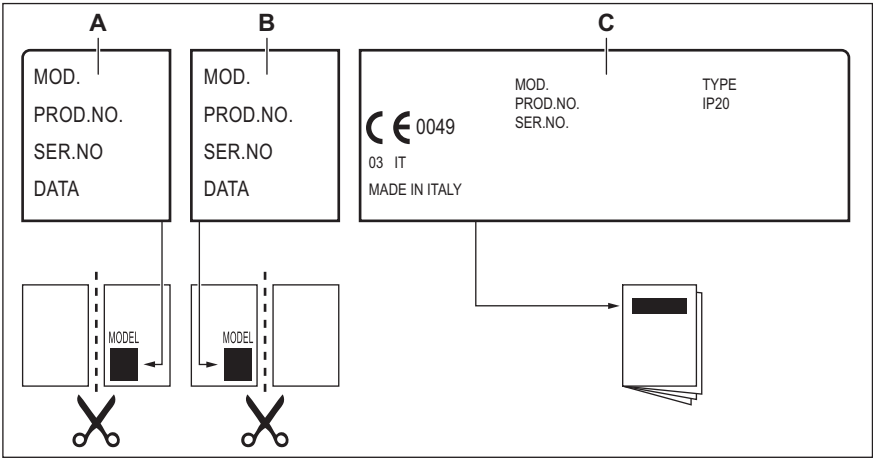
8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Asegúrese de que maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal del servicio técnico o del distribuidor facturará la reparación

efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

8.3 Etiquetas incluidas en la bolsa de accesorios

Pegue las etiquetas adhesivas como se muestra a continuación:



- A. Péguela en la etiqueta de garantía y envíe esta parte (en su caso).

B. Péguela en la etiqueta de garantía y guarde esta parte (en su caso).
- C. Péguela en el manual de instrucciones.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Dimensiones de la placa de cocción

Ancho	890 mm
Fondo	510 mm

9.2 Otros datos técnicos

POTENCIA TOTAL:	Gas original:	G20 (2H) 20 mbar	10,2 kW
	Sustitución de gas:	G30 (3+) 28-30 mbar	749g/h
		G31 (3+) 37 mbar	736g/h
Suministro eléctrico:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Categoría de aparato:	II2H3+		
Conexión de gas:	G 1/2"		
Clase de aparato:	3		

9.3 Quemadores de gas para GAS NATURAL G20 a 20 mbar

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA MÍNIMA kW	MARCA DEL INYECTOR
Multi corona	3,5	1,75	146
Semi rápido	1,9	0,7	96x
Auxiliar	1,0	0,38	76X

9.4 Quemadores de gas para GLP G30/G31 28-30/37 mbar

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA MÍNIMA kW	MARCA DEL INYECTOR	CAUDAL DE GAS NOMINAL g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Multi corona	3,6	1,8	095	262	257
Semi rápido	1,9	0,75	71	138	136
Auxiliar	1,0	0,47	50	73	71

10. EFICACIA ENERGÉTICA

10.1 Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo		HVB95450IB
Tipo de placa de cocción		Placa empotrada
Número de quemadores de gas		5
Eficiencia energética por quemador de gas (EE gas burner)	Parte trasera izquierda: semi rápido	58.9%
	Parte trasera derecha: semi rápido	58.9%
	Parte central: multi corona	53.1%
	Parte delantera izquierda: semi rápido	54.7%
	Parte delantera derecha: auxiliar	no corresponde
Eficiencia energética de la encimera de gas (EE gas hob)		56.4%

EN 30-2-1: Aparatos domésticos de cocción que utilizan combustibles gaseosos -
Parte 2-1: Uso racional de la energía - General

10.2 Bajo consumo energético

- Antes de su uso, asegúrese de que los quemadores y los soportes están correctamente montados.
- Utilice utensilios de cocina con diámetros adecuados para el tamaño de los quemadores.
- Centre la olla en el quemador.
- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Cuando el líquido comience a hervir, reduzca la llama de tal forma que el líquido siga cociendo.
- Si es posible, utilice una olla a presión. Consulte el manual del usuario.

11. 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



867345696-B-172019



AEG