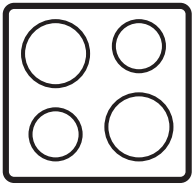
AEG

aeg.com/register



HKB95453NB
HKB95453NW

ES Manual de instrucciones | **Placa de cocción** **2**

PT Manual de instruções | **Placa** **28**

Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.

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

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....2
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....5
3. INSTALACIÓN....8
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....14
5. USO DIARIO....16
6. CONSEJOS....19
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA....21
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....23
9. DATOS TÉCNICOS....25
10. EFICACIA ENERGÉTICA....26
11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES....26

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 del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las

personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.

- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- 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, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- En caso de rotura del vidrio de la placa de cocina:
  – apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y aísle el aparato de la fuente de alimentación,
  – no toque la superficie del aparato,
  – no utilice el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Donde el aparato esté directamente conectado al suministro eléctrico, se precisa un interruptor aislador omnipolar con abertura entre contactos. La desconexión completa debe cumplir la normativa de las condiciones especificadas en la categoría III de sobretensión. El cable de tierra está excluido de esto.
- Cuando tienda el cable de corriente, asegúrese de que no entra en contacto directo (por ejemplo, mediante un

conducto aislante) 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. Instale 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 ser realizadas por un electricista cualificado.
- 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.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión 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 una toma.

- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación 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 de gas

⚠ PRECAUCIÓN!

Cuando utilice una bombona de gas, manténgala siempre sobre una superficie horizontal plana (con la válvula de gas en la parte superior).

- Todas las conexiones de gas tienen que realizarlas 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. Siga los requisitos para una ventilación adecuada.

2.4 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

⚠ PRECAUCIÓN!

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión en la sala en la que se instala. Asegúrate de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en marcha.
El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, aumentando la ventilación mecánica, donde sea posible, o añadiendo ventilación adicional para expulsar al exterior de forma segura los productos de combustión, lo cual permite también renovar el aire ambiental.
Consultar a personal cualificado antes de instalar ventilación adicional.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el

fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- Nunca deje un quemador encendido con los utensilios de cocina vacíos o sin ellos.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido, aluminioo que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Para evitar derrames, utilice solamente utensilios de cocina estables, con una forma y diámetro más grandes que los quemadores.
- Asegúrese de que los utensilios de cocina estén colocados en el centro de los quemadores.
- No use utensilios de cocina grandes que sobresalgan por los bordes del aparato. Pueden provocar daños a la superficie de la encimera.
- Asegúrese de que las asas del utensilio no están por encima del borde delantero del aparato.
- Asegúrese de que la llama no se apaga cuando gire rápidamente el mando del máximo al mínimo.
- No instale difusores de llamas en los quemadores.
- No utilice platos ni utensilios de arcilla, cerámica o hierro fundido a máxima potencia durante un período prolongado de tiempo.
- No coloque el mismo recipiente en dos quemadores.
- No permita que líquidos ácidos, como por ejemplo vinagre, zumo de limón o desincrustantes de cal entren en contacto con la placa. Pueden causar manchas opacas.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.

2.5 Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA!

No quite los botones, perillas o juntas del panel de control. Puede entrar agua en el interior del aparato y causar daño.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- 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, a menos que se indique lo contrario.

2.6 Asistencia tecnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por

separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

2.7 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte 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.
- Libere el gas de los tubos de gas externos.

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

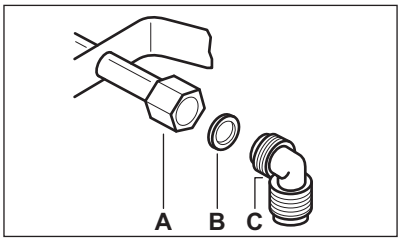
⚠ ADVERTENCIA!

Las siguientes instrucciones sobre instalación, conexión y mantenimiento deben ser realizadas por personal cualificado de acuerdo con los estándares y normativas locales vigentes.

Use conexiones fijas o tubos flexibles de acero inoxidable que cumplan la normativa vigente. Si utiliza tubos metálicos flexibles, procure evitar que entren en contacto con partes móviles ni estén retorcidos. Tenga también cuidado cuando la placa de cocción esté montada 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 forzar, ajuste la conexión en la dirección necesaria y apriételo todo.



A. Extremo del eje con tuerca
B. Arandela suministrada con el aparato
C. Codo suministrado con el aparato

⚠ ADVERTENCIA!

Es importante instalar el codo correctamente. Asegúrese de que el hombro esté en el extremo de la rosca. A continuación, instálelo en el tubo de conexión de la placa. Un montaje incorrecto puede causar una fuga de gas.

Gas licuado
Use el soporte de goma del tubo para gas licuado. Incorpore siempre la junta. A continuación, continúe con la conexión de gas.

El tubo flexible es aplicable cuando:

- no alcance más calor que la temperatura ambiente, superior a 30 °C;
- no tenga una longitud superior a 1.500 mm;
- no presente estrangulamientos;
- no esté sometido a tracción ni torsión;
- no entre en contacto con esquinas o bordes afilados;
- se pueda examinar fácilmente para asegurarse de su buen estado.

El procedimiento para controlar el estado de conservación del tubo flexible debe contemplar que:

- no presente arañazos, cortes, marcas de quemaduras en ambos extremos y en todo su recorrido;
- el material no esté endurecido, conservando su correcta elasticidad;
- las abrazaderas de sujeción no estén oxidadas.
- No ha alcanzado su fecha de caducidad

Si se observan uno o más defectos, no repare el tubo, cámbielo.

> ⚠ **ADVERTENCIA!**
>
> Una vez finalizada la instalación, asegúrese de que la junta de los racores de los tubos esté en perfecto estado. Utilice una solución jabonosa, ¡nunca una llama!

3.3 Sustitución de inyectores

> ⚠ **ADVERTENCIA!**
>
> Información exclusiva para el instalador autorizado.

1. Retire los soportes para sartenes.
2. Retire las tapas y los anillos del quemador.
3. Retire los inyectores con ayuda de una llave tubular de 7 mm y sustitúyalos por los adecuados al tipo de gas que va a utilizar (ver tabla en el capítulo “Datos técnicos”).
4. Monte las piezas y repita el mismo procedimiento a la inversa.
5. Coloque la etiqueta con el nuevo tipo de suministro de gas cerca de la tubería de suministro de gas. Encontrará esta etiqueta en el embalaje del aparato.

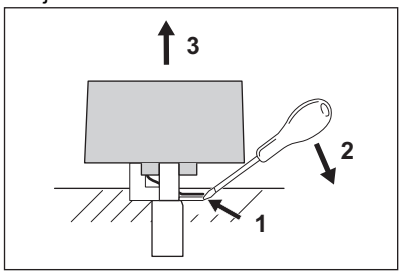
Si la presión del suministro de gas se puede cambiar o es diferente de la necesaria, debe instalar un regulador de presión adecuado en el tubo del suministro de gas.

3.4 Ajuste del nivel mínimo

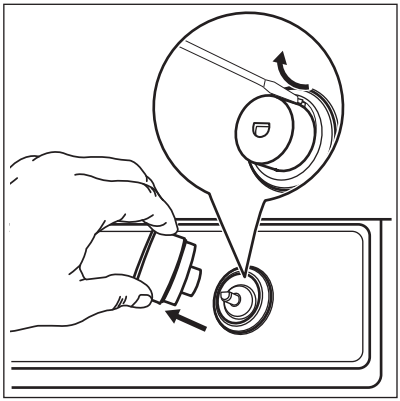
> ⚠ **ADVERTENCIA!**
>
> Información exclusiva para el instalador autorizado.

Para ajustar el nivel mínimo de los quemadores:

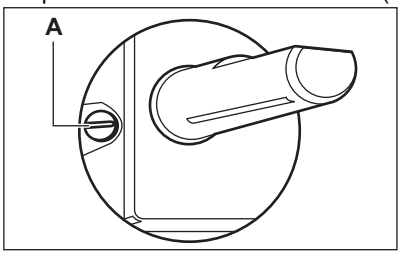
1. Retira el mando.
   Para retirar el mando:
   a. En sentido opuesto al índice, inserte un destornillador plano entre el mando y la junta de goma.
   b. Empuje la junta hacia abajo con un destornillador.
   c. Desplace el destornillador hacia adelante para llegar a la cara inferior del clip de bloqueo.
   d. Tire del destornillador hacia arriba junto con el mando.



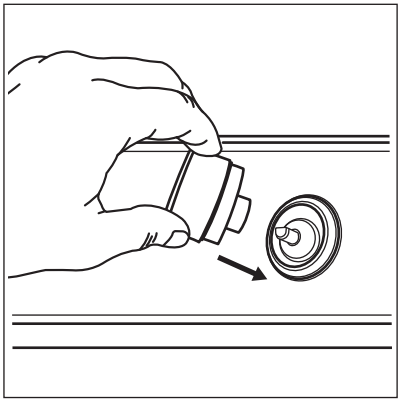
2. Con un destornillador fino, levante y retire el soporte plástico magnético.



3. Accione el eje manualmente sin el mando.
4. Gire el eje hasta su posición mínima.
5. Con un destornillador plano, ajuste la posición del tornillo de derivación (A).



6. Si cambia:
   - para gas natural G20 20 mbar hasta gas licuado, apriete a fondo el tornillo de derivación.
   - para gas licuado o gas natural G20 20 mbar, afloje el tornillo de derivación aprox. 1/4 de vuelta.
7. Vuelva a montar el soporte magnético y el mando.



⚠ ADVERTENCIA!

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

3.5 Conexión eléctrica

- Asegúrese de que la tensión nominal y el tipo de alimentación de la placa de datos técnicos coinciden con la tensión y la alimentación del suministro eléctrico local.
- Este aparato se suministra con un cable de alimentación. Debe alimentarse correctamente usando un enchufe que pueda soportar la carga que indica la placa de datos técnicos. Asegúrese de instalar el enchufe en una toma correcta.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- Asegúrese de que haya acceso al enchufe tras la instalación.
- No tire del cable de alimentación para desconectar el aparato. Tire siempre del enchufe.
- Existe riesgo de incendio si el aparato se conecta usando un cable alargador, un adaptador o una conexión múltiple. Asegúrese de que la conexión a tierra cumpla las normas y regulaciones pertinentes.
- No deje que el cable de alimentación se caliente a más de 90 °C.

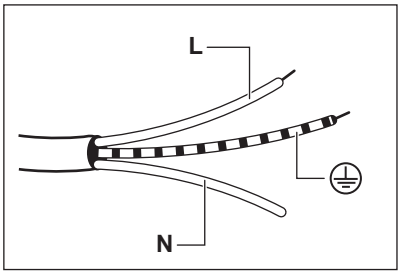
ⓘ

Si las luces pilotos encienden después de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, encienda y apague el mando de control y espere hasta que se apague el indicador de calor residual.

3.6 Cable de conexión

Si desea cambiar el cable de conexión, utilice únicamente el cable especial o su equivalente. El tipo de cable es: H03V2V2-F T90.

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).

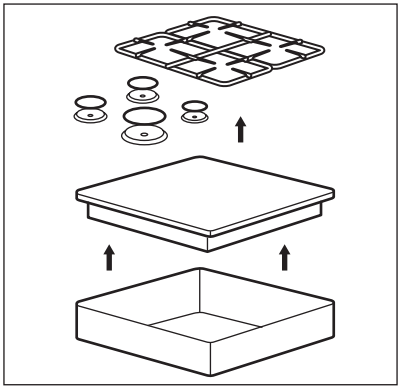


1. Conecte el cable verde y amarillo (tierra) a la borna marcada con la letra 'E' o con el símbolo de tierra ⏚ , o de color verde y amarillo.
2. Conecte el cable azul (neutro) a la borna del enchufe marcada con la letra 'N' o de color azul.
3. Conecte el cable marrón (en tensión) a la borna del enchufe marcada con la letra 'L'. Siempre debe estar conectado a la fase de la red.

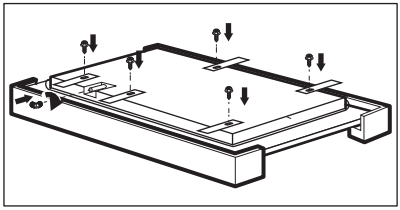
3.7 Montaje

INSTALACIÓN SUPERIOR

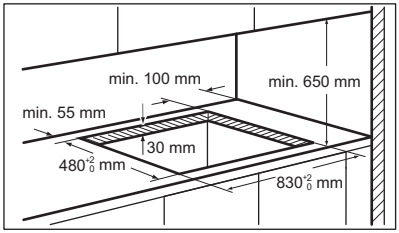
1.



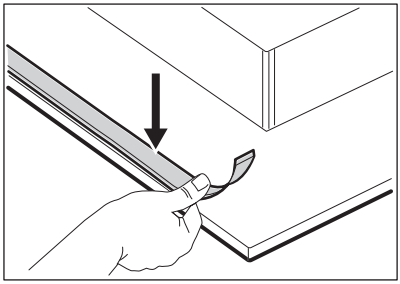
2.



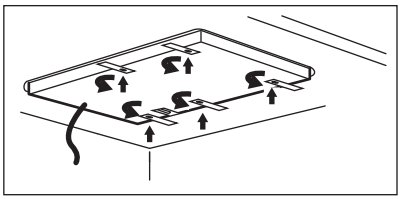
3.



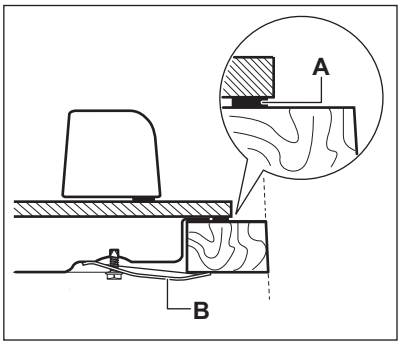
4.



5.

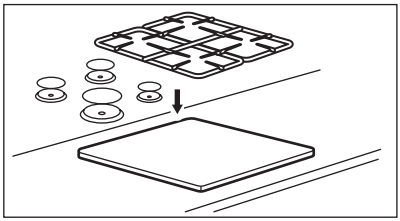


6.



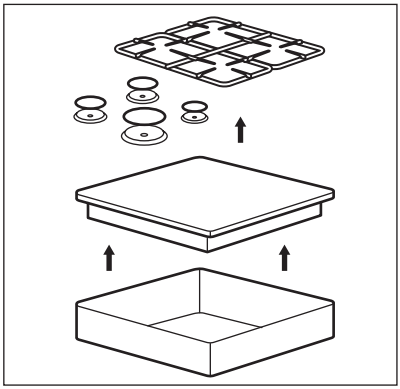
A. junta suministrada
B. abrazaderas suministradas

7.

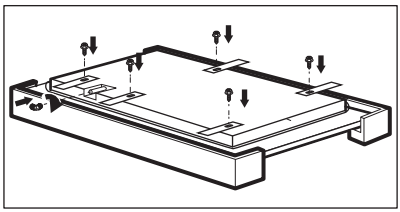


INSTALACIÓN INTEGRADA

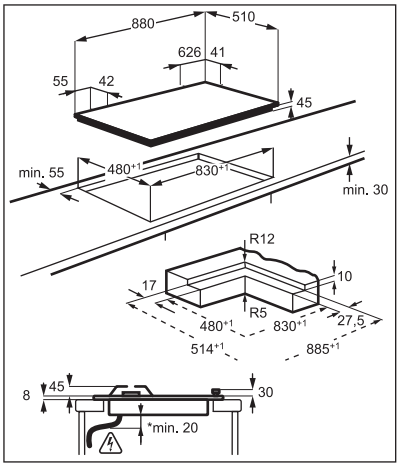
1.



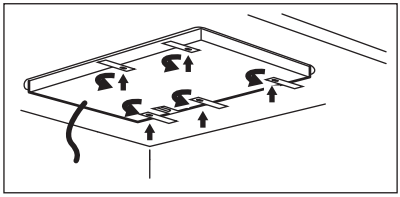
2.



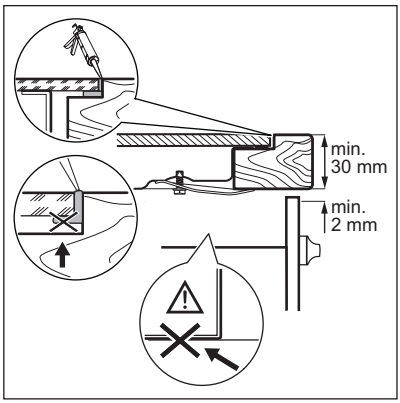
3.

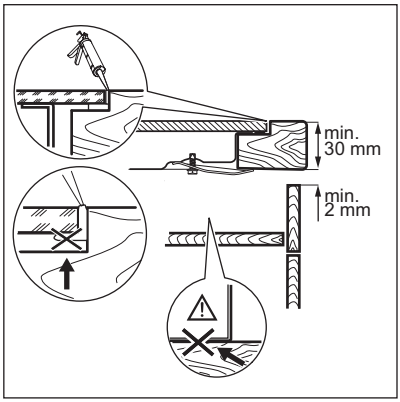


4.

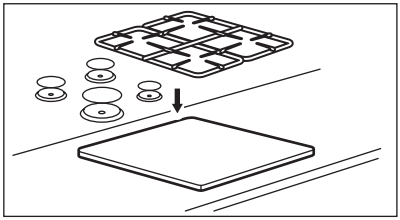


5.





6.



⚠ PRECAUCIÓN!

Instale el aparato únicamente sobre encimeras con superficie plana.

3.8 Instalación de la placa bajo la campana

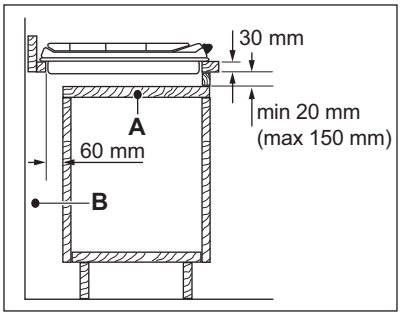
ⓘ

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.

3.9 Posibilidades de colocación

El panel instalado debajo de la placa debe ser fácil de retirar y permitir un acceso también fácil en caso de que se requiera alguna intervención del servicio técnico.

Unidad de cocina con puerta

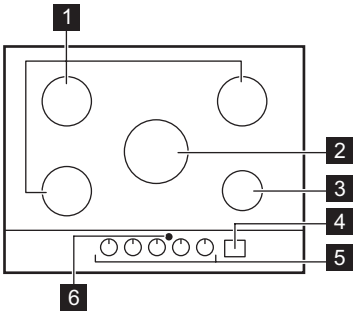


A. Panel extraíble
B. Espacio para las conexiones

Unidad de cocina con horno
La conexión eléctrica de la placa y del horno debe instalarse por separado por motivos de seguridad y para poder retirar fácilmente el horno de la unidad.

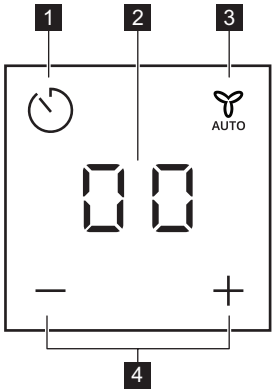
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



1 Quemador semirrápido
2 Quemador ultrarrápido
3 Quemador auxiliar
4 Panel de control
5 Mandos de control
6 Ventana para señal de infrarrojos Hob²Hood

4.2 Disposición del panel de control



Utilice los sensores para accionar el Avisador y Hob²Hood. Las pantallas, los indicadores y señales acústicas indican qué funciones están activas.

	Sensor	Función	Comentario
1	⏲	-	Para seleccionar la función del reloj. Para activar los iconos + / — y Hob²Hood.
2	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos. Mostrar la función Hob²Hoody Hob²Hood modos automáticos.
3	AUTO	Hob²Hood	Para activar y desactivar el modo manual de la función.
4	+ / —	-	Para aumentar o disminuir el tiempo. Cambiar Hob²Hood modos automáticos.

ⓘ

Modo de espera:

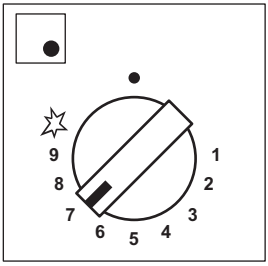
Pulse ⏲ durante al menos 1 segundo para activar la pantalla.

4.3 Mando de control

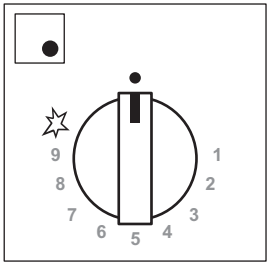
Símbolo	Descripción
●	Sin suministro de gas / posición de apagado
✶	Posición de encendido / suministro de gas máximo

Símbolo	Descripción
1	suministro mínimo de gas
1 - 9	niveles de potencia

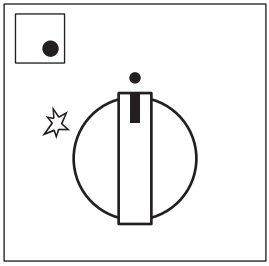
4.4 Calor residual



LED luz completa
Mando abierto



Los LED se reducen lentamente
Comienza el calor residual



Los LED se apagan
Fin del calor residual

⚠ **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

ⓘ

El indicador de calor residual se ilumina al apagar el quemador.

Mando del quemador	Abra el mando			
	activado < 20 seg	20 seg < activado < 1 min	1 min < activado < 5 min	activado > 5 min
Ultrarrápido	0	30 seg	3 min	15 min
Semirrápido (parte delantera izquierda)	0	30 seg	3 min	10 min
Semirrápido (parte trasera izquierda)	0	30 seg	3 min	10 min

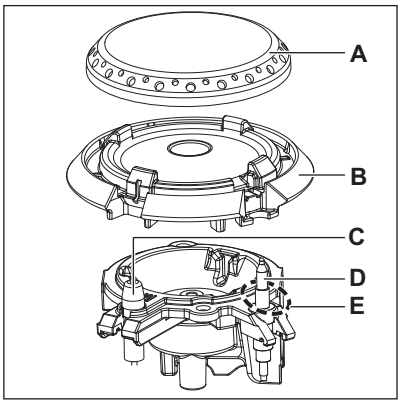
Semirrápido (parte trasera derecha)	0	30 seg	3 min	10 min
Auxiliar	0	30 seg	3 min	5 min

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. Termopar
E. Llama piloto

5.2 Encendido del quemador

ⓘ

Encienda siempre el quemador antes de colocar el utensilio de cocina.

⚠ ADVERTENCIA!

No encienda el quemador cuando se haya quitado el difusor de llama.

⚠ ADVERTENCIA!

Tenga mucho cuidado cuando utilice fuego abierto en un entorno de cocina. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso indebido de la llama.

1. Presione el mando y gírelo hacia la izquierda hasta la posición máxima de suministro de gas (✲).
2. Mantenga pulsado el mando durante 10 segundos como máximo. De esta forma el termopar se calentará. De lo contrario, el suministro de gas se interrumpe.
3. Ajuste la llama cuando sea regular.

ⓘ

Si el quemador no se enciende tras varios intentos, compruebe que la corona y la tapa del quemador estén bien colocadas.

⚠ ADVERTENCIA!

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

⚠ PRECAUCIÓN!

En ausencia de electricidad, puede encender el quemador sin dispositivo eléctrico; en este caso acerque una llama al quemador, gire el mando de control hacia la izquierda hasta la posición máxima de suministro de gas y empújelo hacia abajo. Manténgalo pulsado durante 10 segundos como máximo; de esta forma el termopar se calentará.

ⓘ

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

ⓘ

El generador de chispas puede activarse automáticamente al encender la red, tras la instalación o al cortar el suministro eléctrico. Es normal.

ⓘ

Cada mando está rodeado por números resaltados visibles mientras funciona la función de calor residual.

ⓘ

La placa de cocción se suministra con StepPower. Esta función permite ajustar la potencia con precisión desde 9-1.

⚠ ADVERTENCIA!

Si no coloca el mando en la posición de apagado, tras dos horas suena una advertencia y los símbolos parpadean en rojo. Le recuerda que el quemador está encendido. Para detener el sonido, toque ⏲, AUTO, + o —.

ⓘ

La llama que rodea al termopar es una llama piloto. Evita apagados inesperados.

5.3 Apagado del quemador

Para apagar la llama, gire el mando hasta la posición de apagado ●.

⚠ ADVERTENCIA!

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

5.4 Avisador

Puede utilizar esta función como avisador.

1. Toque ⏲.
Para activar la función.
2. Toque + o — del temporizador para programar el tiempo (00 - 99 minutos).
Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y **00** parpadea.

ⓘ

En el último minuto, el tiempo se reduce segundo a segundo y, en los últimos 10 segundos, se emite un sonido.

3. Toque ⏲, AUTO, + o —.
Para detener la señal acústica.
4. Para detener el temporizador, toque largo ⏲.

ⓘ

Puede usar el avisador en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.

ⓘ

La función no afecta al funcionamiento de los quemadores.

5.5 AUTO 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. También puede operar manualmente el ventilador usando la placa de cocción.

Modos manuales:

Modo	Luz manual	Velocidad del ventilador
H0	Apagado	Apagado
HL	Encendido	Apagado
H1	Encendido	Nivel 1
H2	Encendido	Nivel 2
H3	Encendido	Nivel 3

ⓘ

Para apagar la campana, toque más tiempo AUTO hasta que aparezca H0.

⚠ **ADVERTENCIA!**

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

ⓘ

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.

Procedimiento de ajuste por defecto Hob²Hood:

1. Cuando el temporizador esté apagado, toque el Avisador durante 3 segundos. Se enciende 00.
2. Toque + y — al mismo tiempo hasta que se encienda An, se trata de un modo automático actual.
3. Toque + para seleccionar el modo automático deseado.

Después de seleccionar el modo automático, espere hasta que desaparezca de la pantalla para que esta configuración se guarde en la memoria flash y se recupere al inicio.

ⓘ

Repita el mismo procedimiento para seleccionar otro Hob²Hood modo automático.

Modos automáticos:

Modo	Descripción	Icono H2H	Pantalla H2H	Luz automática	Velocidad del ventilador
A0	Sin mando a distancia	Apagado	Apagado	Apagado	Apagado
A1	Mando a distancia	Encendido	Encendido	Apagado	Apagado
A2	Luz automática H2H	Encendido	Encendido	Encendido	Apagado
A3	Velocidad automática 0-2H2H (valor por defecto)	Encendido	Encendido	Encendido	1
A4	Velocidad automática 1-3 H2H	Encendido	Encendido	Encendido	1-3

A3	
Tipo de quemador encendido	**Velocidad**
AUX	1
SR	1

A3	
Tipo de quemador encendido	**Velocidad**
UR	1

A4	
Potencia (kW)	**Velocidad**
1-5	1
6-8	2

A4	
Potencia (kW)	**Velocidad**
9-11	3

6. CONSEJOS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Diámetros de los utensilios de cocina

⚠ PRECAUCIÓN!

Utilice utensilios de cocina con diámetros que correspondan al tamaño de los quemadores.

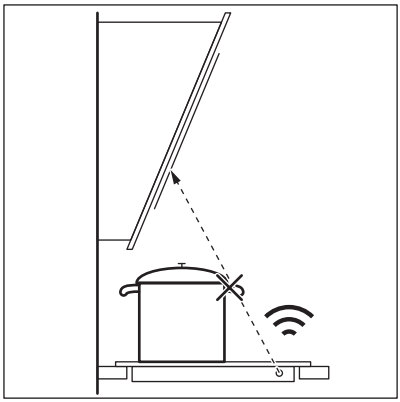
Quemador	Diámetros de los utensilios de cocina (mm)
Ultrarrápido	200 - 260
Semirrápido (parte trasera izquierda)	160 - 240
Semirrápido (parte trasera derecha)	160 - 240
Semirrápido (parte delantera izquierda)	160 - 240
Auxiliar	120 - 220

6.2 Consejos para Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del 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 imagen.

La imagen de la campana que se muestra a continuación es solo para fines ilustrativos.



ⓘ

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

ⓘ

Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilices ningún otro aparato cerca de la placa mientras Hob²Hood esté activado.

Campanas extractoras con la función Hob²Hood

Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las

campanas extractoras AEG que usan esta función deben tener el símbolo AUTO.

6.3 Recetas sugeridas

Categorías de alimento	Recetas	Tipo de quemador	Nivel de potencia de la fase de calentamiento 1)	Nivel de potencia de la fase de cocción
Salsas - Aderezos	Bechamel	Pequeño	-	1-3
	Salsa de tomate	Pequeño	2-4	1-2
Pasta - Arroz - otros cereales	Arroz con setas	Grande	-	6-8
	Cuscús	Grande	4-6	1-4
	Espagueti	Grande	-	7-9
	Ravioli	Grande	-	7-9
Sopa - Verduras	Sopa de verduras	Medio	-	6-9
	Sopa de setas y patatas	Medio	-	6-9
	Sopa de pescado	Grande	-	1-2
Carne	Albóndigas de vacuno	Grande	3-6	1-3
	Filete de cerdo asado	Grande	7-9	4-6
	Hamburguesa de vacuno gratinada	Medio	7-9	3-6
Pescado	Sepia con guisantes	Grande	-	1-3
	Filete de atún asado	Grande	7-9	4-6
Verduras	Setas con condimentos	Medio	-	5-8
	Caponata con verduras	Grande	4-6	1-4
	Patatas asadas	Medio	-	7-9
	Espinacas congeladas con mantequilla	Grande	-	1-3
Platos fritos	Patatas fritas	Grande	-	8-9
	Krapfen	Grande	6-8	1
Aperitivos en sartén	Tostado de frutos secos	Grande	7-9	4-6
	Crutones de pan y escarola	Grande	7-9	4-6
	Panqueques	Medio	7-9	2-5

Categorías de alimento	Recetas	Tipo de quemador	Nivel de potencia de la fase de calentamiento 1)	Nivel de potencia de la fase de cocción
Postres	Caramelo	Pequeño	-	1-3
	Natillas	Pequeño	-	2-4
	Panacota	Pequeño	-	3-6

1) Útil para alcanzar unas condiciones de cocción óptimas.

ⓘ

Todas las recetas para aproximadamente 4 porciones.

ⓘ

Los ajustes sugeridos en la tabla de cocción sólo deben servir de guía y ajustarse en función del punto de los alimentos, su peso y cantidad, así como del tipo de gas utilizado y el material de los utensilios de cocina utilizados para preparar el plato.

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

⚠ **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Limpie la placa cuando todas las luces estén apagadas. El Avisador puede permanecer activado.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Lave las piezas de acero inoxidable con agua y séquelas a fondo con un paño suave.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.

ⓘ

La presencia de agua u otros líquidos en el panel de control 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).

ⓘ

Puede lavar la corona del quemador en un lavavajillas.

⚠ **PRECAUCIÓN!**

No limpie la corona del quemador con productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos. La corona del quemador puede sufrir decoloración.

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.

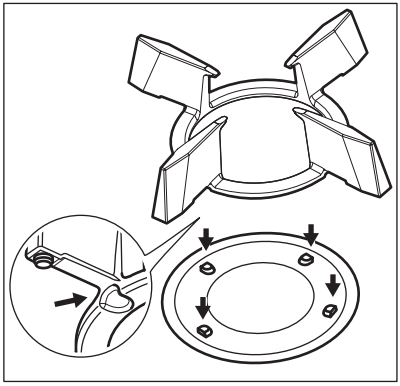
ⓘ

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 y montaje de los soportes para sartenes

Una vez limpia la placa de cocción, asegúrese de que las rejillas de soporte de los utensilios estén en la posición correcta. Para colocarlas correctamente, Asegúrese de que los brazos encajen en los puntos de agarre situados en la base del quemador como se muestra en la imagen. Así la rejilla quedará estable y firme.



7.4 Limpieza de la placa de cocción

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras.
- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. 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 del difusor de llama

ⓘ

Puede lavar los difusores de llama en el lavavajillas.

⚠ **ADVERTENCIA!**

Deje que los difusores de llama se enfríen antes de limpiarlos.

Manchas leves:
Lave el difusor de llama con agua templada y jabón y seque con un paño suave.

Manchas medias:
Use el lavavajillas. Coloque el difusor de llama en el soporte inferior en posición plana, con la parte superior hacia arriba.

Manchas intensas:
Limpie el difusor de llama con agua caliente y jabón, y después lávelo en el lavavajillas. Si las manchas siguen presentes, lave la parte superior del difusor de llama con un limpiador de grill y de nuevo en el lavavajillas.

Use un palillo para limpiar los orificios del difusor de llama.

7.6 Limpieza de la bujía de encendido

Esta función se obtiene a través de una bujía de encendido cerámica con un electrodo metálico. Mantenga siempre limpios estos

componentes para evitar problemas de encendido y asegúrese de que los orificios de la corona del quemador no estén obstruidos.

7.7 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
No hay chispa cuando se intenta activar el generador de chispas.	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.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	La tapa y la corona del quemador no están bien colocadas.	Coloque correctamente la corona y la tapa del quemador.
	El difusor de llama está mal colocado.	Coloque correctamente el difusor de llama.
La llama se apaga inmediatamente después de encenderse.	El termopar no se calienta lo suficiente.	Mantenga pulsado el mando durante unos 10 segundos tras encenderse la llama.
El anillo de llama no es uniforme.	La corona del quemador está bloqueada con restos de comida.	Asegúrese de que el inyector no esté bloqueado y de que la corona del quemador esté limpia.
El brillo del panel de control se reduce o se apaga.	La temperatura de la placa es alta. Para garantizar una larga duración de la pantalla, el brillo se reduce en función de la temperatura de la placa. Por encima de determinada temperatura, el panel de control se apaga.	Deje enfriar la placa.
El piloto del mando de control se enciende después de conectar la placa de cocción a la red eléctrica o tras un corte de suministro.	Prueba de la luz piloto.	Consulte "Instalación".
Hob²Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.

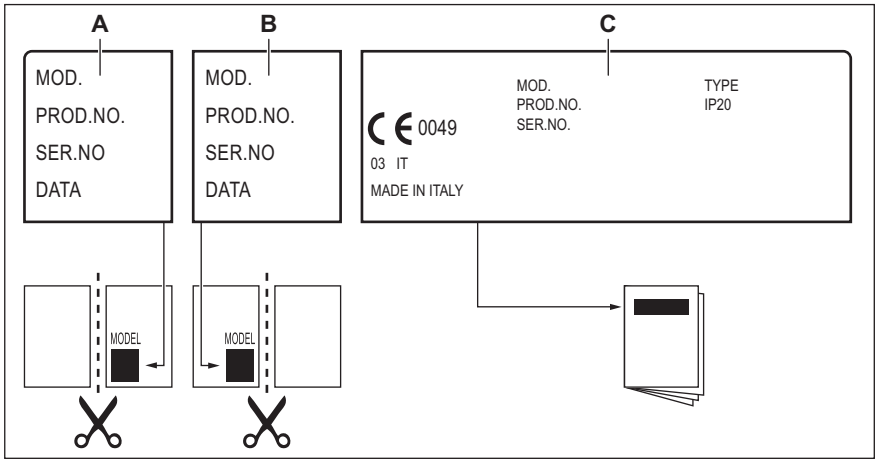
Problema	Posible causa	Solución
No es posible activar o desactivar Hob²Hood y Avisador.	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
La pantalla muestra **"E t"**	-	Apague los mandos de control y espere hasta que la pantalla esté apagada o desconecte el aparato para volver a la condición inicial.
AUTO no aparece cuando se abren los mandos.	El modo automático seleccionado es A0.	Consulte “Uso diario”.

8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

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	880 mm
Fondo	510 mm

9.2 Diámetros de derivación

QUEMADOR	Ø DERIVACIÓN 1/100 mm
Ultrarrápido	57
Semirrápido	32
Auxiliar	28

9.3 Otros datos técnicos

POTENCIA TOTAL:	Gas original:	G20 (2H) 20 mbar	10,35 kW
	Sustitución de gas:	G30 (3+) 28-30 mbar	716g/h
		G31 (3+) 37 mbar	704g/h
Suministro eléctrico:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Categoría de aparato:	II2H3+		
Conexión de gas:	G 1/2"		
Clase de aparato:	3		

9.4 Quemadores de gas para GAS NATURAL G20 a 20 mbar

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA MÍNIMA kW	MARCA DEL INYECTOR
Ultrarrápido	3,8	1,4	151
Semirrápido	1,85	0,45	103x
Auxiliar	1,0	0,33	79x

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

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA MÍNIMA kW	MARCA DEL INYECTOR	FLUJO NOMINAL DE GAS g/h	
				GG30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Ultrarrápido	3,3	1,75	90x	240	236

QUEMADOR	POTENCIA NORMAL kW	POTENCIA MÍNIMA kW	MARCA DEL INYECTOR	FLUJO NOMINAL DE GAS g/h	
				GG30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Semirrápido	1,85	0,55	67	134	132
Auxiliar	1,0	0,45	52	73	71

10. EFICACIA ENERGÉTICA

10.1 Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo		HKB95453NB, HKB95453NW
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: semirrápido	60,6 %
	Parte trasera derecha: semirrápido	61,1 %
	Medio - Ultrarrápido	60,3 %
	Parte delantera izquierda: semi rápido	60,4 %
	Parte delantera derecha: auxiliar	no aplicable
Eficiencia energética de la encimera de gas (EE gas hob)		60,6 %

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.

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

Bem-vindo(a) à AEG! Obrigado por escolher o nosso aparelho.

Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:
www.aeg.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA....28
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA....31
3. INSTALAÇÃO....34
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO....40
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA....42
6. SUGESTÕES E DICAS....45
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA....47
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS....49
9. DADOS TÉCNICOS....51
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA....52
11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS....52

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor contra incêndios ou uma tampa.
- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um

temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.

- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Em caso de quebra do vidro do disco elétrico:
  – desligue todos os queimadores, elementos elétricos de aquecimento e desligue o aparelho da rede elétrica,
  – não toque na superfície do aparelho,
  – não utilize o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Se o aparelho ficar ligado diretamente à fonte de alimentação, é necessário instalar um interruptor que corte o contacto em todos os pólos. É necessário garantir a ligação em conformidade com as condições especificadas

para sobrevoltagem de categoria III. O cabo de terra não está incluído.
- Certifique-se de que nenhuma parte do cabo de alimentação fica em contacto direto (pode utilizar mangas de isolamento) com partes de aparelhos que possam atingir temperaturas 50 °C acima da temperatura ambiente.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho é adequado para os seguintes mercados: PT ES

2.1 Instalação

⚠ **AVISO!**

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

⚠ **AVISO!**

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- 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 perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Instale um painel de separação não combustível por baixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

2.2 Ligação elétrica

⚠ **AVISO!**

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente elétrica.
- 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 está instalado corretamente. Ligações de cabo

de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se enrole.
- Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no 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.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um eletricista 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 elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Ligação do gás

⚠ CUIDADO!

Quando utilizar um cilindro de gás, mantenha-o sempre numa superfície horizontal plana (com a válvula de gás no topo).

- Todas as ligações de gás devem ser efetuadas 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. Cumpra os requisitos para uma ventilação adequada.

2.4 Utilização

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

⚠ CUIDADO!

A utilização de um aparelho de cozedura a gás resulta na produção de calor, humidade e produtos de combustão na divisão em que está instalado. Certifique-se de que a cozinha é bem ventilada, especialmente quando o aparelho estiver a ser utilizado.
Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir ventilação adicional, por exemplo, o aumento da ventilação mecânica existente, ventilação adicional para remover com segurança os produtos da combustão para o ar exterior (externo) enquanto também proporciona mudanças de ar ambiente com ventilação adicional. Consulte uma pessoa qualificada antes da instalação da ventilação adicional.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.

- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.
- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

⚠ AVISO!

Risco de incêndio e explosão

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

⚠ AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não deixe tachos quentes sobre o painel de comandos.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Nunca deixe um queimador ligado com tachos ou panelas vazios ou sem tachos ou panelas.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Para prevenir derrames, utilize apenas tachos estáveis, com forma correta e diâmetro superior às dimensões dos queimadores.
- Certifique-se de que os tachos ficam centrados sobre os queimadores.
- Não utilize tachos ou panelas grandes que ultrapassem as extremidades do aparelho. Tal danificar a superfície da bancada.
- Certifique-se de que as pegas dos tachos não ficam por cima da extremidade dianteira do aparelho.
- Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do máximo para a posição do mínimo.
- Não instale um difusor de chama no queimador.
- Não utilize placas, tachos de argila, cerâmica ou ferro fundido com a potência máxima durante um período de tempo prolongado.
- Não coloque o mesmo tacho sobre dois queimadores.
- Não permita que líquidos ácidos, como vinagre, sumo de limão ou agente anticalcário, entrem em contacto com a placa. Isso pode provocar manchas baças.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.

2.5 Cuidados e limpeza

⚠ AVISO!

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

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos, salvo indicação em contrário.

2.6 Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

2.7 Eliminação

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

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 ver na placa de características. A placa de características encontra-se na parte inferior da placa.

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

3.2 Ligação do gás

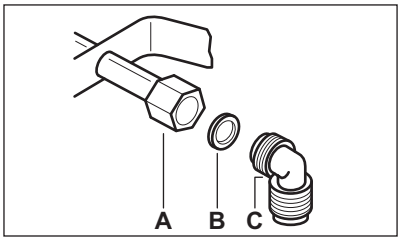
⚠ AVISO!

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

Utilize ligações fixas ou utilize um tubo flexível de aço inoxidável em conformidade com os regulamentos em vigor. Se utilizar tubos metálicos flexíveis, tome as medidas necessárias para que estes não entrem em contacto com partes móveis, nem possam ser esmagados. Tenha também cuidado quando montar a placa juntamente com um forno.

ⓘ

Certifique-se de que a pressão de fornecimento de gás do 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 eixo com porca
B. Anilha fornecida com o aparelho
C. Cotovelo fornecido com o aparelho

> ⚠ **AVISO!**
>
> É importante instalar corretamente o cotovelo. Certifique-se de que o ombro fica na extremidade da rosca. De seguida instale-o no tubo que faz a ligação à placa. A instalação incorreta pode provocar fuga de gás.

gás liquefeito
Utilize o suporte de tubo em borracha para gás liquefeito. Coloque sempre a junta. Depois, continue com a ligação do gás.

O tubo flexível está preparado para ser aplicado quando:

- não pode ficar mais quente do que a temperatura ambiente, ou seja, não ultrapassa os 30 °C;
- não ultrapassa 1500 mm de comprimento;
- não mostra nenhum regulador de pressão;
- não está sujeito a tração ou torção;
- não entra em contato com extremidades ou cantos cortantes;
- pode ser facilmente examinada para se certificar do seu estado.

O controlo da preservação do tubo flexível consiste 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;
- os grampos de fixação não estão enferrujados;
- o prazo de validade não deve ser 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 está correta. Use uma solução com sabão, não uma chama!

3.3 Substituição dos injetores

> ⚠ **AVISO!**
>
> Informações apenas para instalador autorizado.

1. Retire os suportes para panelas.
2. Retire as tampas e as coroas do queimador.
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, efetue o mesmo procedimento na ordem inversa.
5. Coloque a etiqueta com o novo tipo de fornecimento de gás perto do tubo de fornecimento de gás. Pode encontrar esta etiqueta na embalagem fornecida com o aparelho.

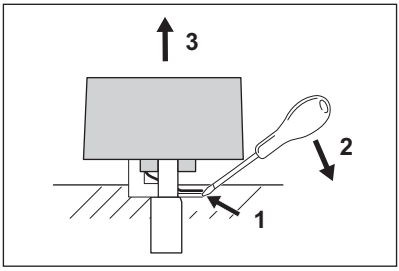
Se a pressão do gás de fornecimento for alterável ou diferente da pressão necessária, tem de instalar um regulador de pressão aplicável no tubo de fornecimento de gás.

3.4 Ajuste do nível mínimo

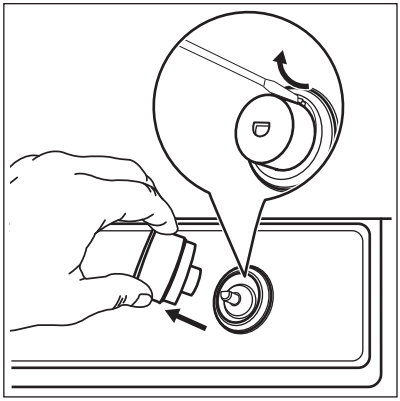
> ⚠ **AVISO!**
>
> Informações apenas para instalador autorizado.

Para regular o nível mínimo dos queimadores:

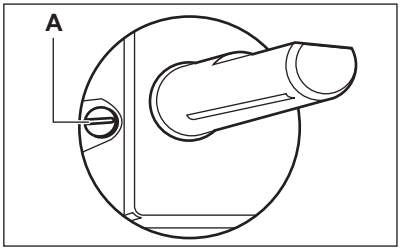
1. Remova o botão.
   Para remover o botão:
   a. No lado oposto do índice, insira uma chave de fendas plana entre o botão e uma junta de borracha.
   b. Aperte a junta para baixo com uma chave de fendas.
   c. Mova a chave de parafusos para a frente, para alcançar a face inferior do clipe de bloqueio.
   d. Puxe a chave de fendas para cima juntamente com o botão.



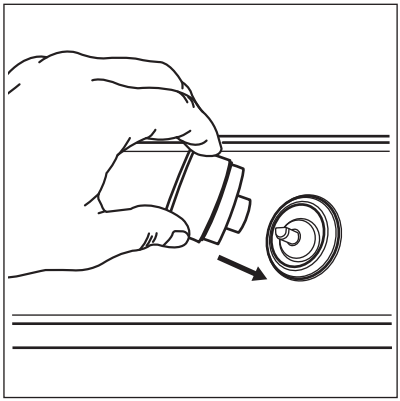
2. Utilizando uma chave de fendas fina, levante e retire o suporte do íman de plástico.



3. Acenda o eixo manualmente sem o botão.
4. Rode o eixo para a posição do mínimo.
5. Com uma chave de fendas fina, regule a posição do parafuso de bypass (A).



6. Se mudar:
   - de gás natural G20 20 mbar para gás liquefeito, aperte totalmente o parafuso de bypass.
   - de gás liquefeito para gás natural G20 20 mbar, desaperte o parafuso de bypass cerca de 1/4 de volta.
7. Monte novamente o suporte do íman e o botão.



⚠ AVISO!

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

3.5 Ligação elétrica

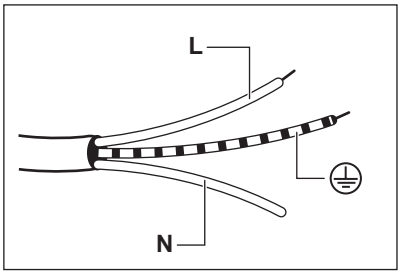
- Certifique-se de que a tensão nominal e o tipo de potência na placa de caraterísticas estão de acordo com a voltagem e a potência da fonte de alimentação local.
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação elétrica. Este tem de ser fornecido com uma ficha adequada e capaz de suportar a carga que as tarifas da placa de caraterísticas. Certifique-se de que instala a ficha numa tomada correta.
- Utilize sempre uma tomada devidamente 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.
- Existe o risco de incêndio se o aparelho estiver ligado a uma extensão elétrica, um adaptador ou a uma ligação múltipla. Certifique-se de que a ligação à terra está em conformidade com as normas e regulamentos.
- Não permita que o cabo de alimentação aqueça até uma temperatura superior a 90 °C.

Se as luzes de piloto se acenderem depois de ligar a placa à corrente elétrica, ligue e desligue o botão de controlo e aguarde até que o indicador de calor residual desapareça.

3.6 Cabo de ligação

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

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

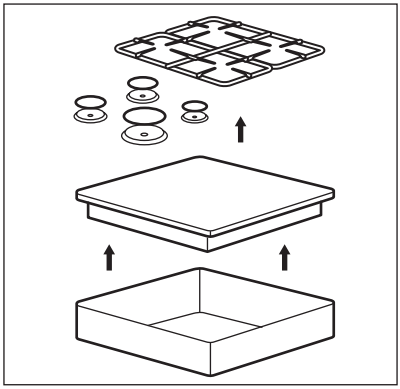


1. Ligue o fio verde e amarelo (terra) ao terminal marcado com a letra “E” ou com o símbolo de terra ⏚, ou que tenha as cores verde e amarelo.
2. Ligue o condutor azul (neutro) ao terminal marcado com a letra "N" ou de cor azul.
3. Ligue o condutor castanho (fase) ao terminal marcado com a letra "L". Deve sempre ser ligado à fase da rede.

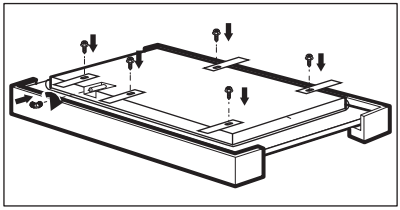
3.7 Montagem

INSTALAÇÃO SOBRE UM BALCÃO

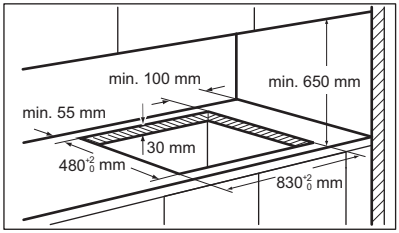
1.



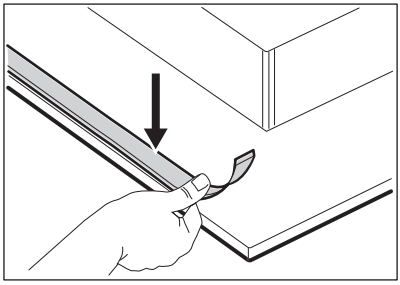
2.



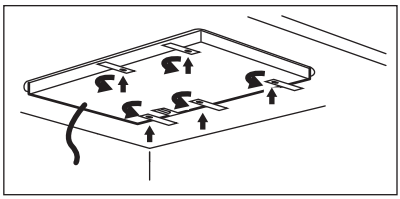
3.



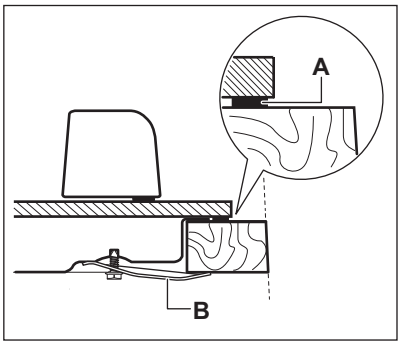
4.



5.

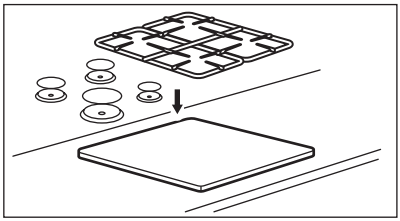


6.



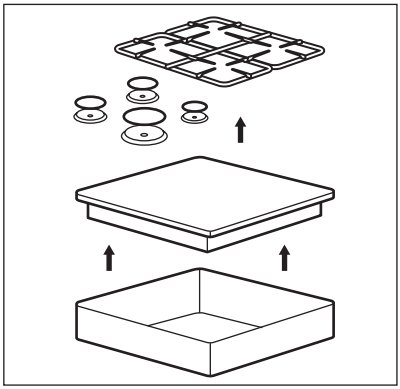
A. vedante fornecido
B. suportes fornecidos

7.

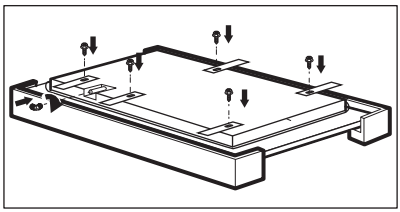


INSTALAÇÃO INTEGRADA

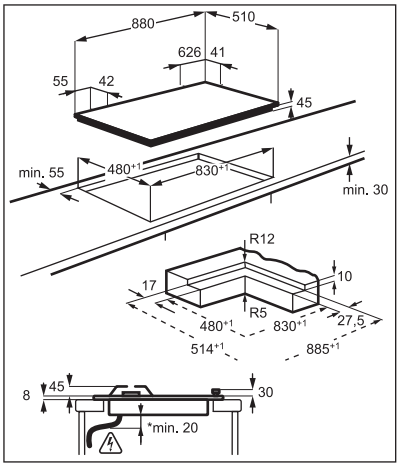
1.



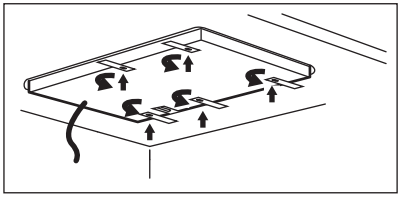
2.



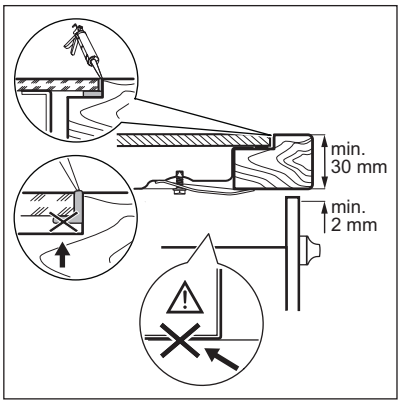
3.

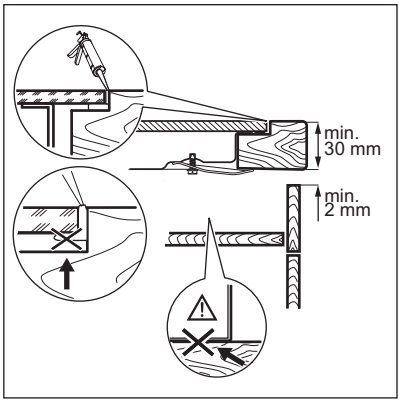


4.

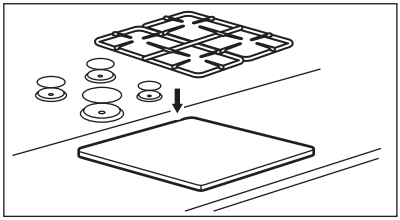


5.





6.



⚠ CUIDADO!

Instale o aparelho apenas numa bancada com superfície plana.

3.8 Instalar a placa debaixo do exaustor

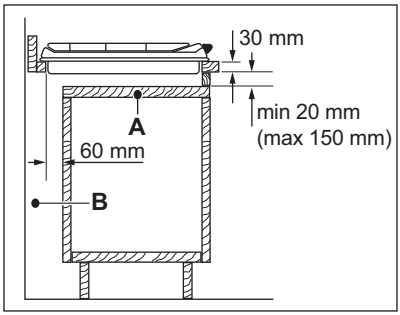
ⓘ

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.

3.9 Possibilidades de inserção

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

Móvel de cozinha com porta

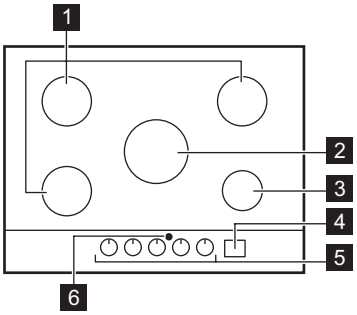


A. Painel amovível
B. Espaço para ligações

Móvel de cozinha com forno
Por razões de segurança, a ligação elétrica da placa e do forno devem ser instalados separadamente e permitem a remoção fácil do forno do móvel.

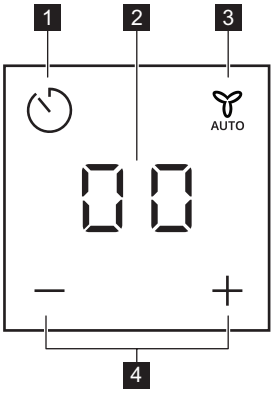
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da superfície de confeção



1 Queimador semirrápido
2 Queimador Ultrarrápido
3 Queimador auxiliar
4 Painel de comandos
5 Botões de controlo
6 Janela para sinal de infravermelhos Hob2Hood

4.2 Disposição do painel de comandos



Utilize os campos do sensor para utilizar o Conta-Minutos e o Hob2Hood. O visor, os indicadores e os sons indicam as funções que estão ativas.

	Campo do sensor	Função	Comentário
1	⏲	-	Para seleccionar a função Temporizador. Para ativar os ícones + / — e Hob²Hood.
2	-	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos. Para mostrar a função Hob²Hood e os modos automáticos Hob²Hood.
3	AUTO	Hob²Hood	Para activar e desactivar o modo manual da função.

	Campo do sensor	Função	Comentário
4	+ / —	-	Para aumentar ou diminuir o tempo. Para mudar os Modos automáticos Hob²Hood.

ⓘ

Modo de espera:

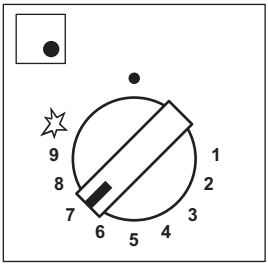
Prima o botão ⏲ durante pelo menos 1 segundo para ativar o visor.

4.3 Botão de comando

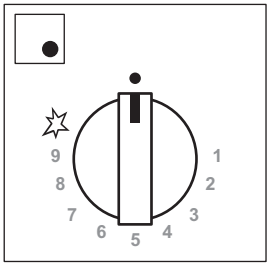
Símbolo	Descrição
●	sem fornecimento de gás/posição de desligado
✸	posição de ignição/fornecimento de gás máximo

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

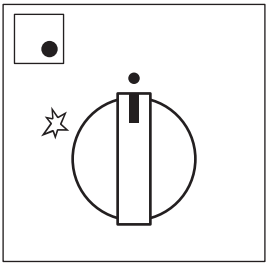
4.4 Aquecimento residual



Luzes LED completas
Botão aberto



Luz LED reduzida lentamente
Início do calor residual



Os LED apagam-se
Extremidades de calor residuais

⚠ **AVISO!**

O calor residual pode provocar queimaduras.

ⓘ

O indicador de calor residual acende-se quando desliga o queimador.

Botão do queimador	Abrir botão			
	ligado < 20 seg	20 seg < ligado < 1 min	1 min < ligado < 5 min	ligado > 5 min
Ultrarrápido	0	30 seg	3 min	15 min

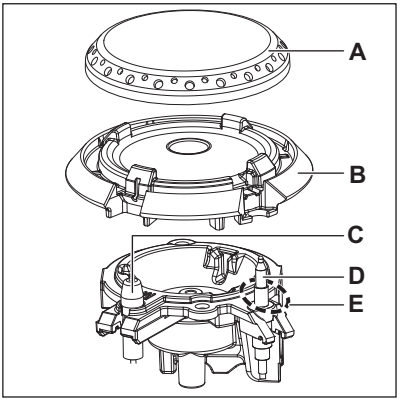
Semirrápido (dianteiro esquerdo)	0	30 seg	3 min	10 min
Semirrápido (traseiro esquerdo)	0	30 seg	3 min	10 min
Semirrápido (traseiro direito)	0	30 seg	3 min	10 min
Auxiliar	0	30 seg	3 min	5 min

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Visão geral dos queimadores



A. Tampa do queimador
B. Coroa do queimador
C. Vela de ignição
D. Termopar
E. Chama piloto

5.2 Ignição do queimador

ⓘ

Acenda sempre o queimador antes de colocar o tacho.

⚠ AVISO!

Não acenda o queimador quando o espalhador de chama for removido.

⚠ AVISO!

Tenha muito cuidado ao utilizar chamas abertas no ambiente da cozinha. O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de utilização incorreta da chama.

1. Prima o botão de comando e rode-o para a esquerda até à posição de fornecimento de gás máximo (✲).
2. Mantenha o botão de comando pressionado durante 10 segundos ou menos. Isto permite que o termopar aqueça. Caso contrário, o fornecimento de gás é interrompido.
3. Ajuste a chama depois de estar regular.

ⓘ

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

⚠ AVISO!

Não mantenha o botão de comando pressionado durante mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após 15 segundos, solte o botão de comando, rode-o para a posição de desligado e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.

⚠ CUIDADO!

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

ⓘ

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

ⓘ

A ignição pode iniciar automaticamente quando ligar a corrente elétrica, após a instalação ou um corte de energia. É normal.

ⓘ

Cada botão de controlo está rodeado por números realçados visíveis, enquanto a função de aquecimento residual está a funcionar.

ⓘ

A placa é fornecida com StepPower. Esta função permite-lhe definir a potência com mais precisão de 9-1.

⚠ AVISO!

Se não desligar o botão, após duas horas é emitido um sinal sonoro de aviso e os símbolos piscam a vermelho. Lembra-o(a) de que o queimador está ligado. Para desligar o som: toque em ⏲, AUTO, + ou −.

ⓘ

A chama que rodeia o termopar é uma chama piloto. Impede o encerramento inesperado.

5.3 Desligar o queimador

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

⚠ AVISO!

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

5.4 Conta-minutos

Pode utilizar esta função como Conta-Minutos.

1. Tocar em ⏲.
Para ativar a função.
2. Toque no + ou no − do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos).
Quando o tempo termina, é emitido um som e a indicação **00** fica intermitente.

ⓘ

No último minuto, o tempo diminui em segundos e nos últimos 10 segundos o temporizador emite um sinal sonoro.

3. Toque em ⏲, AUTO, + ou −.
Para parar o som.
4. Para desligar o temporizador, toque mais tempo em ⏲.

ⓘ

Pode utilizar o Conta-Minutos em qualquer momento, mesmo com o aparelho desligado.

ⓘ

Esta função não afeta o funcionamento dos queimadores.

5.5 AUTO Hob²Hood

É uma função automática avançada que liga a placa a um exaustor especial. A placa comunica com o exaustor através de um sinal de infravermelhos. Também pode utilizar a ventoinha da placa manualmente.

Modos manuais:

Modo	Luz manual	Velocidade da ventoinha
H0	Desligado	Desligado
HL	Ligado	Desligado
H1	Ligado	Nível 1
H2	Ligado	Nível 2
H3	Ligado	Nível 3

ⓘ

Para desligar o exaustor, toque durante mais tempo em AUTO até aparecer H0.

⚠ **AVISO!**

Após o fim da cozedura, o exaustor não se desliga automaticamente. Desligue-o manualmente.

ⓘ

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

Predefinido procedimento Hob²Hood:

1. Quando o temporizador estiver desligado, toque em Conta-Minutos durante 3 segundos.
   00 acende-se.
2. Toque em + e — em simultâneo até A se acender, n é um modo automático atual.
3. Toque em + para selecionar o modo automático pretendido.

Após selecionar o Modo Automático, aguarde até que desapareça do visor para que esta definição seja guardada na Memória Flash e retirada no início.

ⓘ

Repita o mesmo procedimento para selecionar outro Hob²Hood Modo automático.

Modos automáticos:

Modo	Do ciclo	Ícone H2H	Ecrã H2H	Luz automática	Velocidade da ventoinha
A0	Sem controlo remoto	Desligado	Desligado	Desligado	Desligado
A1	Controlo remoto	Ligado	Ligado	Desligado	Desligado
A2	Luz automática H2H	Ligado	Ligado	Ligado	Desligado
A3	Velocidade automática H2H 0-2 (predefinição de fábrica)	Ligado	Ligado	Ligado	1
A4	Velocidade automática H2H 1-3	Ligado	Ligado	Ligado	1-3

A3	
Tipo de queimador ligado	**Velocidade**
AUX	1

A3	
Tipo de queimador ligado	**Velocidade**
SR	1

A3	
Tipo de queimador ligado	**Velocidade**
UR	1

A4	
Potência (kW)	**Velocidade**
1-5	1

A4	
Potência (kW)	**Velocidade**
6-8	2
9-11	3

6. SUGESTÕES E DICAS

⚠ **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Diâmetros de tacho

⚠ **CUIDADO!**

Utilize recipientes com diâmetros adequados à dimensão dos queimadores.

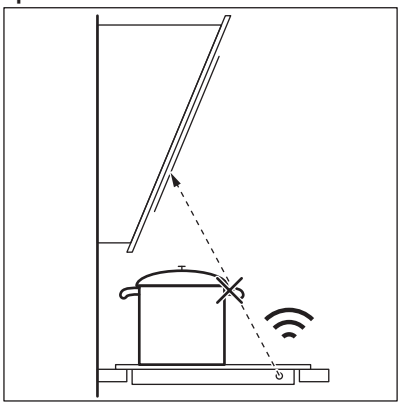
Queimador	Diâmetros de tacho (mm)
Ultrarrápido	200 - 260
Semirrápido (traseiro esquerdo)	160 - 240
Semirrápido (traseiro direito)	160 - 240
Semirrápido (dianteiro esquerdo)	160 - 240
Auxiliar	120 - 220

6.2 Sugestões e Conselhos para Hob²Hood

Quando utilizar a placa com a função:

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

O exaustor apresentado abaixo destina-se apenas a fins ilustrativos.



ⓘ

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

ⓘ

Outros dispositivos de comando à distância podem bloquear o sinal. Não use esses aparelhos próximos da placa quando Hob²Hood estiver a funcionar.

Exaustores com a função Hob²Hood

Para encontrar toda a gama de exaustores que trabalham com esta função, consulte o nosso website de produtos. Os exaustores

AEG que funcionam com esta função têm o símbolo AUTO.

6.3 Receitas sugeridas

Categoria de alimentos	Receitas	Tipo de queimador	Nível de potência da fase de aquecimento 1)	Nível de potência da fase de cozedura
Molhos	Bechamel	Pequeno	-	1-3
	Molho de tomate	Pequeno	2-4	1-2
Massa - Arroz - outros Cereais	Arroz com cogumelos	Grande	-	6-8
	Cuscuz	Grande	4-6	1-4
	Esparguete	Grande	-	7-9
	Ravioli	Grande	-	7-9
Sopa - Legumes	Sopa de vegetais	Médio	-	6-9
	Sopa de cogumelos e batatas	Médio	-	6-9
	Sopa de peixe	Grande	-	1-2
Carne	Almôndegas de carne de vaca	Grande	3-6	1-3
	Filete de porco assado	Grande	7-9	4-6
	Hambúrguer de vaca gratinado	Médio	7-9	3-6
Peixe	Sépia com ervilhas	Grande	-	1-3
	Bife de atum assado	Grande	7-9	4-6
Legumes	Cogumelos com temperos	Médio	-	5-8
	Caponata com legumes	Grande	4-6	1-4
	Batatas cozidas	Médio	-	7-9
	Espinafre congelado com manteiga	Grande	-	1-3
Pratos fritos	Batatas fritas	Grande	-	8-9
	Krapfen	Grande	6-8	1
Snacks cozinhados na panela	Torrar frutos secos	Grande	7-9	4-6
	Croutons de pão e escarole	Grande	7-9	4-6
	Panquecas	Médio	7-9	2-5

Categoria de alimentos	Receitas	Tipo de queimador	Nível de potência da fase de aquecimento 1)	Nível de potência da fase de cozedura
Sobremesas	Caramelo	Pequeno	-	1-3
	Creme de ovos	Pequeno	-	2-4
	Panna cotta	Pequeno	-	3-6

1) Útil para alcançar as melhores condições de cozedura.

ⓘ

Todas as receitas para aproximadamente 4 porções.

ⓘ

As definições sugeridas na tabela de cozedura devem servir apenas de orientação e ser ajustadas dependendo da crueza dos alimentos, do seu peso e quantidade, bem como do tipo de gás utilizado e do material do tacho utilizado para preparar o prato.

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

⚠ **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Limpe a placa quando todas as luzes estiverem apagadas. O Cronómetro pode manter-se ativado.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Limpe as peças de aço inoxidável com água e seque-as com um pano macio.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento 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 ou os rebordos dos queimadores e a estrutura (se aplicável).

ⓘ

Pode lavar a coroa do queimador na máquina de lavar loiça.

⚠ **CUIDADO!**

Não limpe a coroa do queimador com produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos. A coroa do queimador pode perder a cor.

7.2 Suportes para panelas

ⓘ

Os suportes para panelas não podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Devem ser lavados à mão.

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

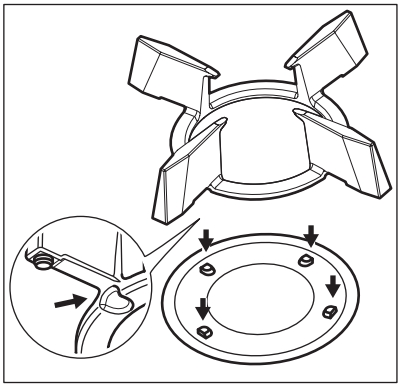
ⓘ

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

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

7.3 Remover e montar suportes para panelas

Após a limpeza da placa, certifique-se de que os suportes para panelas estão na posição correta. Para colocar um suporte para panelas corretamente, Certifique-se de que os braços encaixam nos suportes colocados na base do queimador, conforme mostrado na imagem. Desta forma, um suporte para panelas fica estável e fixo.



7.4 Limpar a placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar, caso contrário a sujidade pode danificar a placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras.
- **Remova quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas parte 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 coroas, lave-as com água e detergente e seque-as bem antes de voltar a colocá-las.

7.5 Limpar o espalhador da chama

ⓘ

Pode lavar os espalhadores de chama na máquina de lavar loiça

⚠ **AVISO!**

Deixe os espalhadores de chama arrefecerem antes de os lavar.

Manchas fáceis:
Lave o espalhador de chama com água quente e detergente e seque-o com um pano macio.

Manchas médias:
Utilize a máquina de lavar loiça. Coloque o espalhador de chama no cesto inferior, na horizontal, com a parte superior virada para cima.

Manchas difíceis:
Lave o espalhador de chama com água quente e detergente e depois lave-o novamente na máquina de lavar loiça. Se a mancha persistir após as lavagens, lave a parte superior do espalhador de chama com um produto de limpeza de grelhadores e depois novamente na máquina de lavar loiça.

Utilize um palito para limpar os orifícios do espalhador de chama.

7.6 Limpar a vela de ignição

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

7.7 Manutenção periódica

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

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

8.1 O que fazer se…

Problema	Causa possível	Solução
Não existe faísca quando tentar ativar o gerador de faísca.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um eletricista qualificado.
	A tampa ou a coroa do queimador estão bem colocadas.	Coloque a tampa e a coroa do queimador corretamente.
	O espalhador da chama não está colocado corretamente.	Coloque o espalhador da chama corretamente.
A chama apaga-se imediatamente após a ignição.	O termopar não está suficientemente quente.	Após acender a chama, mantenha o botão pressionado durante 10 segundos ou menos.
O anel da chama é irregular.	A coroa do queimador está bloqueada com resíduos de alimentos.	Certifique-se de que o injetor não está bloqueado e que está limpo a coroa do queimador.
O brilho do painel de controlo é reduzido ou desliga-se.	A temperatura da placa é elevada. Para garantir uma longa vida útil do visor, a luminosidade é reduzida consoante a temperatura da placa. Acima de uma determinada temperatura, o painel de controlo desliga-se.	Deixe a placa arrefecer.
As luzes piloto do botão de controlo acendem-se depois de ligar a placa à corrente elétrica ou após uma falha de energia.	Teste de indicador luminoso.	Consulte “Instalação”.
A função Hob²Hood não funciona.	Cobriu o painel de comandos.	Retire o objeto do painel de comandos.
Não pode ativar ou operar Hob²Hood e Conta-Minutos.	Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.

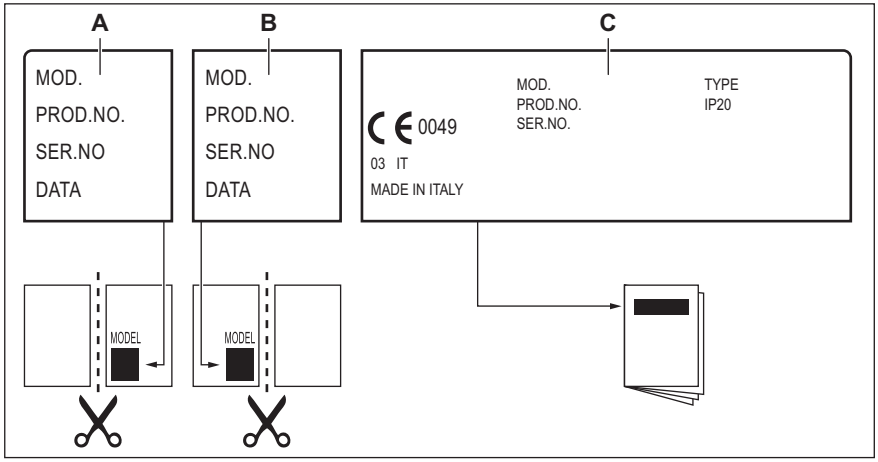
Problema	Causa possível	Solução
O visor apresenta **"E t"**	-	Desligue os botões de controlo e aguarde até que o visor se desligue ou desligue o aparelho da corrente para voltar à condição inicial.
AUTO não aparece quando os botões são abertos.	O Modo Automático selecionado é A0.	Consulte "Utilização diária".

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 corretamente. Caso contrário, a manutenção efetuada pelo Técnico de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As informações relativas ao período de garantia e aos Centros de Assistência Técnica Autorizados encontram-se no folheto de 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	880 mm
Profundidade	510 mm

9.2 Diâmetros de bypass

QUEIMADOR	Ø BYPASS 1/100 mm
Ultrarrápido	57
Semirrápido	32
Auxiliar	28

9.3 Outros dados técnicos

POTÊNCIA TOTAL:	Gás original:	G20 (2H) 20 mbar	10,35 kW
	Gás alternativo:	G30 (3+) 28-30 mbar	716 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	704 g/h
Alimentação elétrica:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Categoria do aparelho:	II2H3+		
Ligação do gás:	G 1/2"		
Classe do aparelho:	3		

9.4 Queimadores de gás para GÁS NATURAL G20 20 mbar

QUEIMADOR	POTÊNCIA NORMAL kW	POTÊNCIA MÍNIMA Kw	MARCA DO INJETOR
Ultrarrápido	3,8	1,4	151
Semirrápido	1,85	0,45	103x
Auxiliar	1,0	0,33	79x

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

QUEIMADOR	POTÊNCIA NORMAL kW	POTÊNCIA MÍNIMA kW	MARCA DO INJETOR	FLUXO DE GÁS NOMINAL g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Ultrarrápido	3,3	1,75	90x	240	236

QUEIMADOR	POTÊNCIA NORMAL kW	POTÊNCIA MÍNIMA kW	MARCA DO INJETOR	FLUXO DE GÁS NOMINAL g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Semirrápido	1,85	0,55	67	134	132
Auxiliar	1,0	0,45	52	73	71

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Identificação do modelo		HKB95453NB, HKB95453NW
Tipo de placa		Placa encastrada
N.º de queimadores de gás		5
Eficiência energética de cada queimador de gás (EE gas burner)	Traseiro esquerdo - Semirrápido	60,6%
	Traseiro direito - Semirrápido	61,1%
	Meio - Ultra Rápido	60,3%
	Dianteiro esquerdo - Semirrápido	60,4%
	Dianteiro direito - Auxiliar	não aplicável
Eficiência energética da placa a gás (EE gas hob)		60,6%

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.

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

aeg.com

867374337-B-492023

