



HG755521

FR Notice d'utilisation
PT Manual de instruções

2
17



 **AEG**
perfekt in form und funktion

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
4. UTILISATION QUOTIDIENNE	8
5. CONSEILS UTILES	9
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	10
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	11
8. INSTALLATION	12
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	15

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.aeg.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est relié directement à l'alimentation électrique, installez un sectionneur avec une ouverture de contact. Il est indispensable de garantir une déconnexion complète conformément aux conditions de surtension de catégorie III. Le fil de terre n'est pas concerné.
- Lorsque vous acheminez le câble d'alimentation, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact direct (par exemple, à l'aide d'un manchon isolant) avec des parties pouvant atteindre des températures supérieures de 50 °C à la température ambiante.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants : FR PT

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.
- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupe omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

Raccordement au gaz

- Tout raccordement au gaz doit être effectué par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.

- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations relatives à l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Veuillez à brancher l'appareil en conformité avec les réglementations d'installation en vigueur. Veuillez à respecter les exigences en matière d'aération.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ni comme plan de stockage.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.

- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la table de cuisson. Cela peut provoquer l'apparition de taches mates.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur et de l'humidité. Veuillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire comme l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant par exemple la puissance de la ventilation mécanique si la pièce en est dotée.

- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs. Risque de surchauffe et de rupture de la plaque en verre (si votre appareil en est équipé) !
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- Veillez à ce que les récipients se trouvent bien au centre des zones de cuisson et qu'ils ne dépassent pas des rebords de la table de cuisson.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

2.4 Mise au rebut



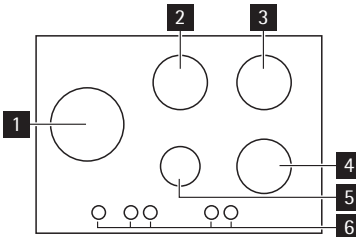
AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre conformément l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Description de la table de cuisson



- 1 Brûleur à triple couronne
- 2 Brûleur semi-rapide
- 3 Brûleur semi-rapide
- 4 Brûleur semi-rapide
- 5 Brûleur auxiliaire
- 6 Manettes de commande

3.2 Manettes de commande

Symbole	Description
	pas d'alimentation en gaz / position arrêt

Symbole	Description
	position d'allumage / alimentation en gaz maximum
	alimentation en gaz minimum

4. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Allumage du brûleur




AVERTISSEMENT

Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme



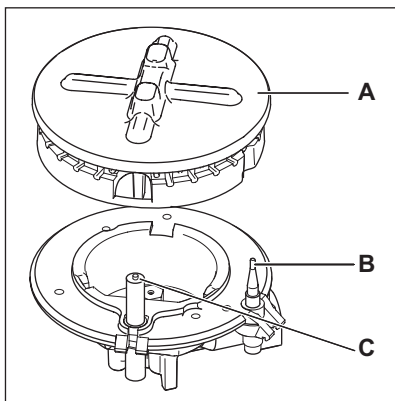
Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

Pour allumer le brûleur :

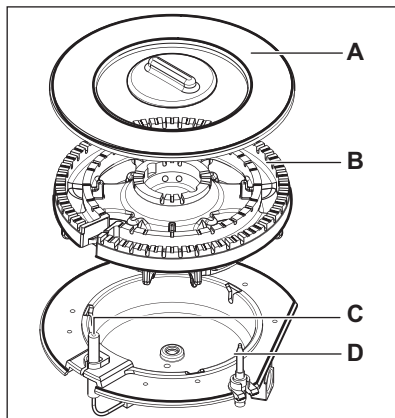
1. Enfoncez la manette de commande correspondante et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position maximale ().
2. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.



Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



- A) Chapeau et couronne du brûleur
- B) Thermocouple
- C) Bougie d'allumage



- A) Couvercle du brûleur
- B) Couronne du brûleur
- C) Bougie d'allumage
- D) Thermocouple



AVERTISSEMENT

Ne maintenez pas la manette de commande appuyée plus de 15 secondes.

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette et positionnez-la sur Arrêt. Attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.



En cas de coupure d'électricité, vous pouvez utiliser votre table de cuisson sans avoir recours au système automatique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de libération maximum du gaz.



Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.



Le générateur d'étincelles se déclenche automatiquement à la mise sous tension de l'appareil, après l'installation ou une coupure d'électricité. Ce phénomène est normal.

**AVERTISSEMENT**

Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

4.2 Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ●

5. CONSEILS UTILES**AVERTISSEMENT**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

**AVERTISSEMENT**

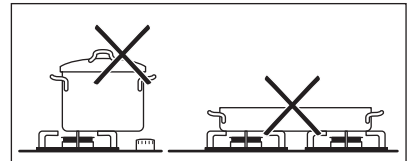
Assurez-vous que le fond des récipients ne dépasse pas au-dessus des manettes de commande. Si les manettes de commande se trouvent sous le fond des récipients, la flamme peut les faire chauffer. Ne placez pas le même récipient sur deux brûleurs.

5.1 Économies d'énergie

- Si possible, couvrez les casseroles.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.

**AVERTISSEMENT**

Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.



Brûleur	Diamètres des récipients
Triple couronne	180 - 280 mm
Semi-rapide (arrière gauche)	120 - 240 mm
Semi-rapide (arrière droit)	120 - 240 mm
Semi-rapide (avant droit)	120 - 180 mm
Auxiliaire	80 - 180 mm

**AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du devant de la table de cuisson. Assurez-vous que les récipients de cuisson sont bien centrés sur les brûleurs afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.

Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur les zones de cuisson afin d'éviter les débordements et les blessures.

**AVERTISSEMENT**

N'utilisez pas de diffuseur de flamme.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



AVERTISSEMENT

Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Avant toute opération de nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.



Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

- Vous pouvez retirer les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- Les supports de casserole **ne doivent pas** être placés dans le lave-vaisselle. Ils doivent être lavés **à la main**.
- Lorsque vous lavez les supports de casserole à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le revêtement en émail peut présenter des bords coupants. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.
- Après avoir lavé les supports de casseroles, veillez à les remettre correctement en place.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des supports de casseroles sont au milieu du brûleur.

- **Faites très attention lorsque vous remplacez les supports de casseroles afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.**

Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

Enlevez les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastique et les aliments contenant du sucre.
 - **Mettez l'appareil à l'arrêt et laissez le refroidir** avant de procéder au nettoyage : des cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utiliser un nettoyant spécial pour la surface de la table de cuisson.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Pour finir **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre**.

L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé. Gardez à l'esprit que vous ne devez pas cuisiner avec des plats en terre cuite ou en fonte.

6.1 Nettoyage du générateur d'étincelles

Cette fonction emploie une bougie d'allumage en céramique et d'une électrode métallique. Maintenez ces éléments propres pour prévenir un allumage difficile et vérifier que les trous de la couronne du brûleur ne sont pas obstrués.

6.2 Entretien périodique

Demandez régulièrement à votre service après-vente local de vérifier l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression, si l'appareil en est équipé.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz	<ul style="list-style-type: none"> Absence d'alimentation électrique 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que l'appareil est bien branché et allumé. Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
	<ul style="list-style-type: none"> Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le chapeau et la couronne du brûleur sont bien positionnés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage	<ul style="list-style-type: none"> Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé 	<ul style="list-style-type: none"> Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ une fois la flamme allumée.
Les flammes du brûleur à gaz sont irrégulières	<ul style="list-style-type: none"> La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et qu'il n'y a pas de particules alimentaires dans la couronne.

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.



Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

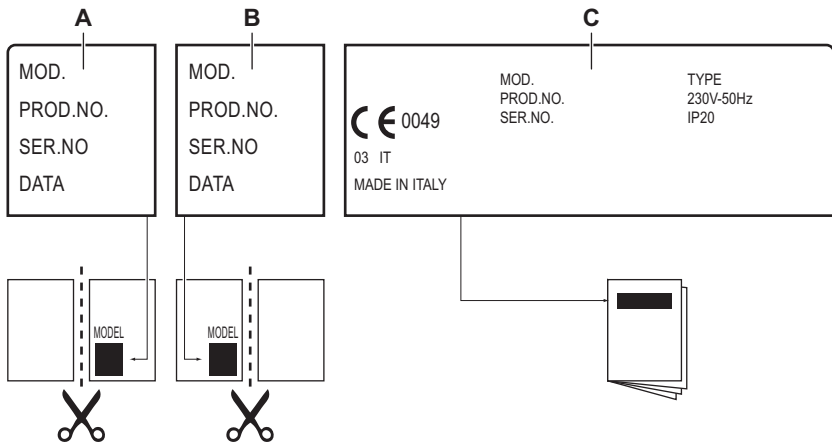
de et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.

- Description du modèle
 - Référence produit (PNC)
 - Numéro de série (S.N.)
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

7.1 Étiquettes fournies dans le sachet des accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :

Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapi-



- A)** Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie (le cas échéant)
- B)** Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie (le cas échéant)

- C)** Collez-la sur la notice d'utilisation

8. INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



AVERTISSEMENT

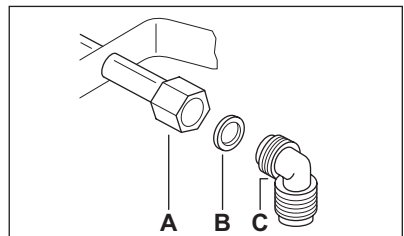
Les instructions suivantes concernant l'installation, le raccordement et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié selon les normes et règlements en vigueur.



Assurez-vous que la pression de l'alimentation en gaz de l'appareil correspond aux valeurs recommandées. Le raccordement réglable est relié à la rampe complète par un écrou fileté G 1/2 po. Vissez les pièces sans forcer, réglez le raccordement dans le sens nécessaire et serrez le tout.

8.1 Raccordement au gaz

Effectuez un raccordement fixe (« rigide ») ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés. Soyez également vigilant lorsque la table est installée avec un four.



- A)** Extrémité du tuyau avec écrou
- B)** Rondelle
- C)** Coude

Raccordement rigide :

Effectuez le raccordement en utilisant des tuyaux métalliques rigides (en cuivre avec embout mécanique).

Raccordement « flexible » avec embout mécanique :

- **Gaz naturel** : le raccordement s'effectue avec un tuyau flexible à embout mécanique qui se visse directement sur le coude terminant la rampe de l'appareil.
- **Butane/Propane** : utilisez un tube souple, équipé de ses colliers, s'il peut être contrôlé sur toute sa longueur et si l'appareil ne fonctionne qu'au butane. Si l'appareil fonctionne au propane, utilisez un tuyau flexible avec un embout métallique approprié.

Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques :

Si le raccordement peut être facilement contrôlé dans son ensemble, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Fixez fermement le tuyau flexible à l'aide de colliers.

Gaz liquéfié : utilisez le support de tuyau en caoutchouc. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz. L'utilisation d'un tuyau flexible s'applique lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
- il ne montre aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
- il peut être facilement contrôlé sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Vérifiez les points suivants pour contrôler le bon état du tuyau flexible :

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;

- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas dépassée.

Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.



Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Utilisez une solution savonneuse et **pas de flamme** !

8.2 Remplacement des injecteurs

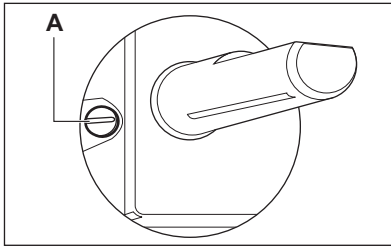
1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans le chapitre « Caractéristiques techniques »).
4. Assemblez les pièces et suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz peut être modifiée ou est différente de la pression nécessaire, vous devez monter un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

8.3 Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette en position minimale.
3. Retirez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage.



A) Vis de réglage

- Si vous passez du gaz naturel G20/ G25 20/25 mbar au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar, dévissez la vis de réglage d'environ 1/4 de tour (1/2 tour pour un brûleur à triple couronne).



AVERTISSEMENT

Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

8.4 Branchement électrique

- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation. Une fiche appropriée, capable de supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique, doit être adaptée au câble d'alimentation. Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise correcte.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un adaptateur ni d'une prise multiple (risque d'incendie). Assurez-vous que le raccordement à la terre est conforme aux normes et réglementations.

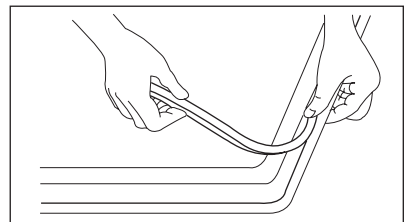
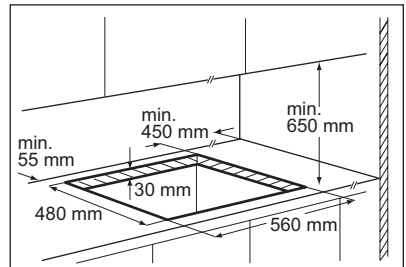
- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à une température supérieure à 90 °C.

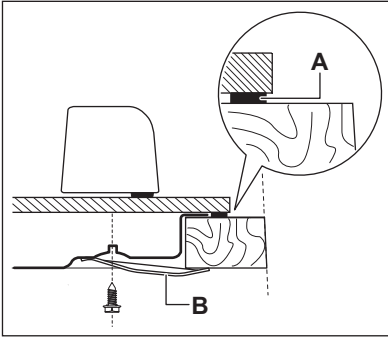
Assurez-vous de connecter le câble neutre bleu à la borne portant la lettre « N ». Connectez le câble de phase marron (ou noir) à la borne portant la lettre « L ». Le câble de phase doit rester connecté en permanence.

8.5 Remplacement du câble d'alimentation

Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90 ou équivalent. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

8.6 Encastrement





- A) joint fourni
B) équerres fournies



ATTENTION

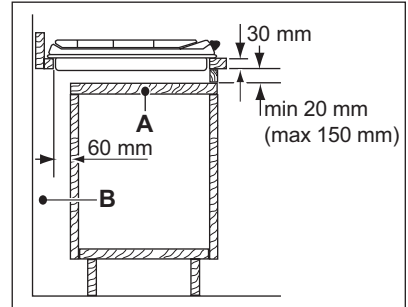
Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.

8.7 Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facile à retirer et facilement

accessible au cas où une intervention technique serait nécessaire.



- A) Panneau amovible
B) Espace pour les branchements

Élément de cuisine avec four

Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre un retrait facile du four de l'ensemble.

9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	745 mm
Longueur :	515 mm

Longueur : 480 mm

Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson

Largeur :	560 mm
-----------	--------

Puissance

Brûleur à triple couronne :	4.0 kW
Brûleur semi-rapide :	2.0 kW
Brûleur auxiliaire :	1.0 kW
PUISSANCE TOTALE :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 11 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 800 g/h G31 (3+) 37 mbar = 786 g/h

Alimentation électrique :	230 V ~ 50 Hz
Catégorie :	II2E+3+
Raccordement au gaz :	G 1/2"
Alimentation en gaz :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Classe de l'appareil :	3

Diamètres de by-pass

Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm	Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	28	Triple couronne	56
Semi-rapide	32		

Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	inj. 1/100 mm
Auxiliaire	1.0	70
Semi-rapide	2.0	96
Triple couronne	4.0	146

Brûleurs à gaz pour LPG G30/G31 28-30/37 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
			g/h	g/h
Auxiliaire	1.0	50	73	71
Semi-rapide	2.0	71	145	143
Triple couronne	4.0	98	291	286

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♻️. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole 🗑️ avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	18
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	19
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	22
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA	22
5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS	24
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	25
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	26
8. INSTALAÇÃO	27
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA	30

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante vários anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos convencionais. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



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

www.aeg.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.aeg.com/productregistration



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

www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis. A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.



Aviso / Cuidado - Informações de segurança.



Informações gerais e conselhos úteis



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



ADVERTÊNCIA

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.



- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

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

- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Se o aparelho ficar ligado directamente à alimentação eléctrica, é necessário instalar um interruptor que corte o contacto em todos os polos. É necessário garantir o corte em conformidade com as condições especificadas para sobretensão de categoria III. Esta condição não se aplica ao cabo da ligação à terra.
- Certifique-se de que nenhuma parte do cabo de alimentação fica em contacto directo (pode utilizar mangas de isolamento) com partes de aparelhos que possam atingir temperaturas 50 °C acima da temperatura ambiente.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho é adequado para os seguintes mercados:  

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA

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

- Remova toda a embalagem.

- Não instale nem utilize o aparelho se este estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) não entram em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Todas as ligações de gás devem ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de fornecimento locais (tipo de gás e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis.
- Certifique-se de que existe circulação de ar em torno do aparelho.
- A informação relativa ao fornecimento de gás encontra-se na placa de características.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Certifique-se de que o aparelho é ligado em conformidade com os regulamentos de instalação em vigor. Tenha em atenção os requisitos para uma ventilação adequada.

Ligação do gás

2.2 Utilização



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Desligue (“off”) a zona de cozedura após cada utilização.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Não permita que líquidos ácidos, como vinagre, sumo de limão ou agente anticalcário, entrem em contacto com a placa. Isso provoca manchas baças.
- Este aparelho destina-se apenas para cozinhar. Não utilize o aparelho para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- A utilização de um aparelho de cozedura a gás resulta na produção de calor e humidade. Providencie boa ventilação na cozinha onde o aparelho ficar instalado.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação adicional como, por exemplo, abrir uma janela, ou uma ventilação mais eficaz como, por exemplo, aumentar o nível de ventilação mecânica existente.
- Utilize apenas tachos e panelas estáveis, com forma correcta e diâmetro superior às dimensões dos queimadores. Existe o risco de sobreaquecimento e ruptura da placa de vidro (se aplicável).
- Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do máximo para a posição do mínimo.
- Certifique-se de que os tachos ficam centrados nos anéis e que não ficam salientes para fora da mesa de trabalho.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Não instale um difusor de chama sobre um queimador.



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

2.3 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Não lave os queimadores na máquina de lavar loiça.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Contacte a sua autoridade municipal para mais informações sobre a forma como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Achate os tubos de gás externos.

2.4 Eliminação

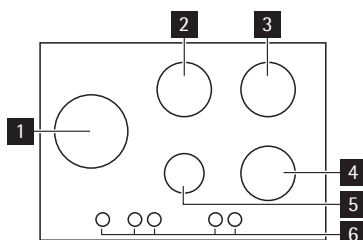


ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos e asfixia.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Disposição da mesa de trabalho



- 1 Queimador de coroa tripla
- 2 Queimador semi-rápido
- 3 Queimador semi-rápido
- 4 Queimador semi-rápido
- 5 Queimador auxiliar
- 6 Botões de comando

3.2 Botões de comando

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

Símbolo	Descrição
	fornecimento de gás mínimo

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.

4.1 Ignição do queimador




ADVERTÊNCIA

Tenha muito cuidado quando utilizar uma chama aberta em ambiente de cozinha. O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de utilização incorrecta da chama



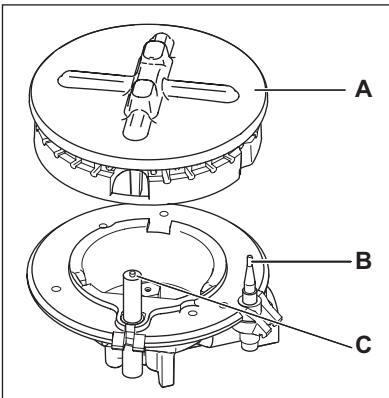
Acenda sempre o queimador antes de colocar o tacho.

Para acender o queimador:

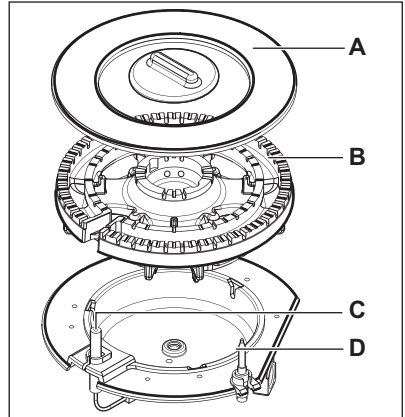
1. Pressione o respectivo botão de comando e rode-o para a esquerda para a posição do nível máximo ().
2. Mantenha o botão de controlo pressionado durante aproximadamente 10 segundos para permitir o aquecimento do termopar. Caso contrário, o fornecimento de gás será interrompido.
3. Regule a chama quando esta estiver homogénea.



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



- A) Tampa e coroa do queimador
B) Termóstato
C) Ignição



A) Tampa do queimador

B) Coroa do queimador

C) Ignição

D) Termóstato



ADVERTÊNCIA

Não mantenha o botão de comando pressionado por mais de 15 segundos.

Se o queimador não acender após 15 segundos, solte o botão de comando, rode-o para a posição OFF (desligado) e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.



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



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



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

4.2 Desligar o queimador

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



ADVERTÊNCIA

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

5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Poupança de energia

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



ADVERTÊNCIA

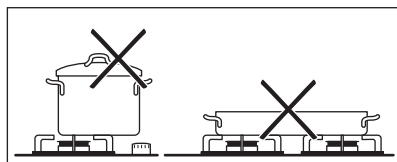
Utilize tachos com diâmetro adequado às dimensões dos queimadores.

Queimador	Diâmetros de tacho
Coroa tripla	180 - 280 mm
Semi-rápido (posterior esquerdo)	120 - 240 mm
Semi-rápido (posterior direito)	120 - 240 mm
Semi-rápido (dianteiro direito)	120 - 180 mm
Auxiliar	80 - 180 mm



ADVERTÊNCIA

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



ADVERTÊNCIA

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

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



ADVERTÊNCIA

Não utilize um difusor de chama.

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.



ADVERTÊNCIA

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



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

- Pode remover os suportes para painéis para facilitar a limpeza da placa.
 - Para limpar as partes esmaltadas, a tampa e a coroa, lave-as com água e detergente e seque-as bem antes de voltar a colocá-las.
 - Limpe as peças de aço inoxidável com água e seque com um pano macio.
 - Os suportes para painéis **não são** resistentes à máquina de lavar loiça. É necessário lavá-los **à mão**.
 - Quando lavar os suportes para painéis à mão, tenha cuidado quando os secar porque o revestimento de esmalte pode ter extremidades pouco polidas. Se necessário, remova as manchas difíceis com um produto de limpeza em pasta.
 - Certifique-se de que posiciona os suportes para painéis correctamente após a limpeza.
 - Para que os queimadores funcionem correctamente, certifique-se de que os braços dos suportes para painéis se encontram no centro do queimador.
- **Tenha muito cuidado quando voltar a colocar os suportes para painéis,**

para evitar danos na superfície da placa.

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

Remoção da sujidade:

1. – **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e resíduos de alimentos que contêm açúcar.
 - **Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer** antes de limpar: manchas de calcário, água e gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
2. Limpe o aparelho com um pano húmido e algum detergente.
3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**

O aço inoxidável pode escurecer quando sobreaquecido. Consequentemente, não deve cozinhar utilizando tachos de barro, painéis de terracota ou placas de ferro fundido.

6.1 Limpeza do disparador 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.

6.2 Manutenção periódica

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

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
Não existe faísca quando acende o gás	<ul style="list-style-type: none"> Não existe alimentação eléctrica 	<ul style="list-style-type: none"> Certifique-se de que o aparelho está ligado e de que a alimentação eléctrica está activa. Verifique o disjuntor. Se o disjuntor disparar mais vezes, contacte um electricista qualificado.
	<ul style="list-style-type: none"> A tampa e a coroa do queimador não estão bem colocadas 	<ul style="list-style-type: none"> Certifique-se de que a tampa e a coroa do queimador estão nas posições correctas.
A chama apaga-se imediatamente após a ignição	<ul style="list-style-type: none"> O termopar não está suficientemente quente 	<ul style="list-style-type: none"> Após acender a chama, mantenha o botão pressionado durante cerca de 10 segundos.
O anel de gás arde irregularmente	<ul style="list-style-type: none"> A coroa do queimador está obstruída com resíduos de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Certifique-se de que o injector não está obstruído e de que não há partículas de alimentos na coroa do queimador.

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



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

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

- Descrição do modelo

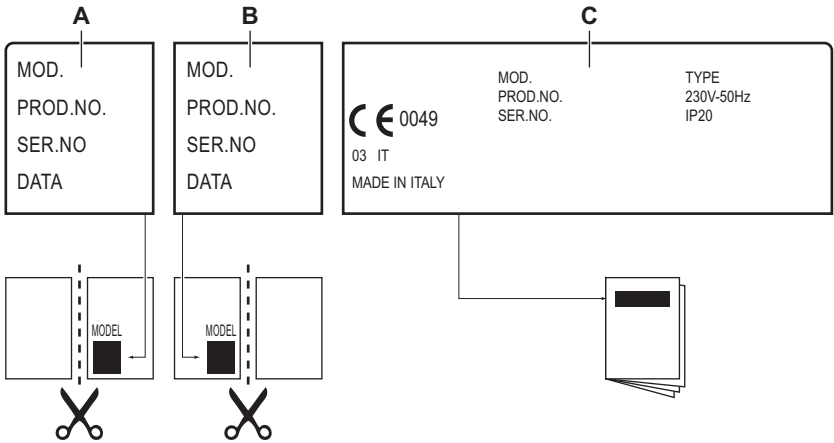
- Número do produto (PNC)

- Número de série (S.N.)

Utilize apenas peças sobresselentes originais. Estão disponíveis no Centro de Assistência Técnica e nas lojas de peças sobresselentes autorizadas.

7.1 Etiquetas fornecidas juntamente com o 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

8. INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.



ADVERTÊNCIA

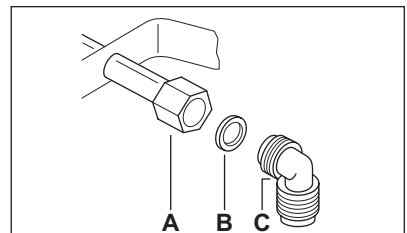
As seguintes instruções de instalação, ligação e manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado, em conformidade com as normas e os regulamentos locais em vigor.



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

8.1 Ligação do gás

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



- A) Extremidade do veio com porca de parafuso
- B) Anilha
- C) Cotovelo

Gás líquido

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

O tubo flexível está pronto para aplicação quando:

- não ultrapassa a temperatura ambiente, ou seja, não ultrapassa os 30 °C;
- não ultrapassa 1500 mm de comprimento;
- não apresenta estrangulamentos;
- não está sujeito a tracção ou torção;
- não entra em contacto com extremidades ou cantos cortantes;
- pode ser facilmente examinado para verificação do seu estado.

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

- não apresenta fendas, cortes ou marcas de queimaduras nas duas extremidades, nem em toda a sua extensão;
- o material não apresenta sinais de endurecimento, mas sim a sua correcta elasticidade;
- os grampos de fixação não estão enferrujados;
- o prazo de validade não foi ultrapassado.

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



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

8.2 Substituição dos injectores

1. Remova os suportes para painéis.
2. Remova as tampas e as coroas dos queimadores.
3. Com uma chave de porcas de 7 mm, remova os injectores e substitua-os pelos necessários para o tipo de gás que utiliza (consulte a tabela no capítulo “Informação Técnica”).
4. Monte as peças e siga o mesmo procedimento na ordem inversa.
5. Substitua a placa de características (localizada perto do tubo de fornecimento de gás) pela correspondente

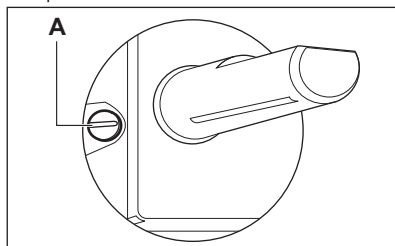
ao novo tipo de fornecimento de gás. Pode encontrar esta placa na embalagem fornecida com o aparelho.

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

8.3 Regulação do nível mínimo

Para regular o nível mínimo dos queimadores:

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



A) Parafuso de by-pass

- Se mudar de gás natural G20 a 20 mbar para gás líquido, aperte totalmente o parafuso de by-pass.
- Se mudar de gás líquido para gás natural G20 a 20 mbar, desaperte o parafuso de by-pass cerca de 1/4 de volta (1/2 volta no caso do queimador com coroa tripla).



ADVERTÊNCIA

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

8.4 Ligação eléctrica

- Certifique-se de que a voltagem nominal e o tipo de alimentação apresentados na placa de características estão em conformidade com a voltagem e a potência da corrente eléctrica local.

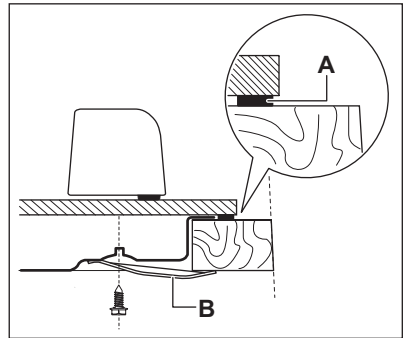
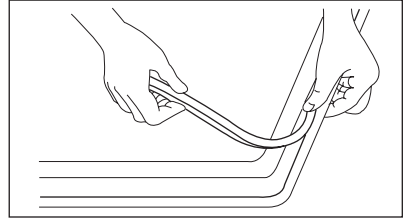
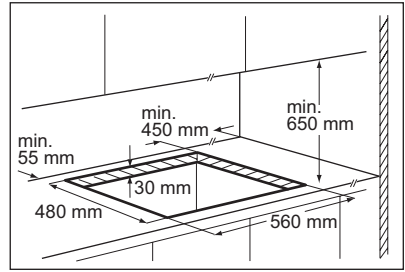
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação. Este tem de ser fornecido com uma ficha adequada e capaz de suportar a carga assinalada na placa de características. Certifique-se de que instala a ficha numa tomada correcta.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- 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 quando o aparelho é ligado com uma extensão eléctrica, um adaptador ou uma tomada múltipla. Certifique-se de que a ligação à terra cumpre as normas e os regulamentos aplicáveis.
- Não permita que alguma parte do cabo de alimentação atinja uma temperatura superior a 90 °C.

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

8.5 Substituição do cabo de ligação

Para substituir o cabo de ligação, utilize apenas um cabo do tipo H05V2V2-F T90 ou equivalente. Certifique-se de que a secção do cabo é adequada à voltagem e à temperatura de funcionamento. O cabo de terra amarelo/verde tem de ser aproximadamente 2 cm mais comprido do que o cabo de fase castanho (ou preto).

8.6 Encastre



A) vedante fornecido

B) suportes fornecidos



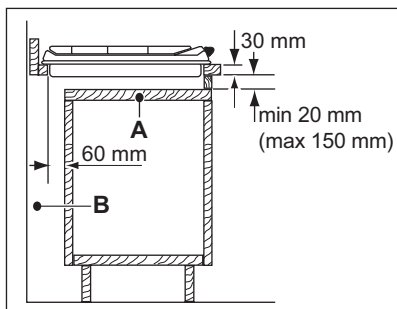
CUIDADO

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

8.7 Possibilidades para encastrar

Móvel de cozinha com porta

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



- A) Painel amovível
B) Espaço para ligações

Móvel de cozinha com forno

As ligações eléctricas da placa e do forno devem ser efectuadas separadamente por razões de segurança e para permitir a fácil remoção do forno do móvel.

9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

Dimensões da placa

Largura:	745 mm
Comprimento:	515 mm

Dimensões da cavidade para a placa

Largura:	560 mm
Comprimento:	480 mm

Produção de calor

Queimador de coroa tripla:	4.0 kW
Queimador semi-rápido:	2.0 kW
Queimador auxiliar:	1.0 kW
POTÊNCIA TOTAL:	G20 (2H) 20 mbar = 11 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 800 g/h G31 (3+) 37 mbar = 786 g/h
Alimentação eléctrica:	230 V ~ 50 Hz
Categoria:	II2H3+
Ligação do gás:	G 1/2
Fornecimento de gás:	G20 (2H) 20 mbar
Classe do aparelho:	3

Diâmetros de bypass

Queimador	Ø bypass em 1/100 mm	Queimador	Ø bypass em 1/100 mm
Auxiliar	28	Coroa tripla	56
Semi-rápido	32		

Queimadores de gás para GÁS NATURAL a G20 20 mbar

QUEIMADOR	POTÊNCIA NORMAL kW	inj. 1/100 mm
Auxiliar	1.0	70
Semi-rápido	2.0	96
Coroa tripla	4.0	146

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

QUEIMADOR	NORMAL POTÊNCIA kW	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
			g/h	g/h
Auxiliar	1.0	50	73	71
Semi-rápido	2.0	71	145	143
Coroa tripla	4.0	98	291	286

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo ♻️. Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem.

Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e

electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo ⚡ juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

www.aeg.com/shop



397 324801-A-342013

