

HKB64423NL

|    |                                            |    |
|----|--------------------------------------------|----|
| PT | Manual de instruções   Placa               | 2  |
| ES | Manual de instrucciones   Placa de cocción | 22 |



## 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](http://www.aeg.com/support)

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... | 2  |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....  | 5  |
| 3. INSTALAÇÃO.....               | 8  |
| 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....     | 13 |
| 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....        | 13 |
| 6. SUGESTÕES E DICAS.....        | 14 |
| 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....     | 16 |
| 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....   | 18 |
| 9. DADOS TÉCNICOS.....           | 19 |
| 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....   | 20 |
| 11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS..... | 21 |

## 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 jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- AVISO: Se a superfície apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. 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: ES PT

### 2.1 Instalação

#### **AVISO!**

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

#### **AVISO!**

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- 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 do armário 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 estar 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 electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- 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.
- As informações sobre o fornecimento de gás encontram-se na placa sinalética.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Certifique-se de que liga o aparelho em conformidade com os regulamentos de instalação em vigor. Siga 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 protecção (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.
- 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 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 coloque tachos quentes no painel de comandos para evitar o risco de queimaduras.
- 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 Manutenção 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
- Limpe o aparelho com um pano macio 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 local para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- 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!

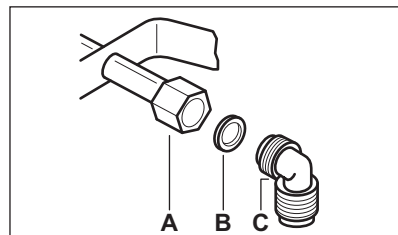
As seguintes instruções de instalação, ligação e manutenção devem ser efetuadas por pessoal qualificado, em conformidade com as normas e regulamentos locais em vigor.

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.

#### i

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 rosca 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;
- o comprimento não pode ultrapassar os 1500 mm;
- 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**

1. Retire os suportes para painéis.
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.

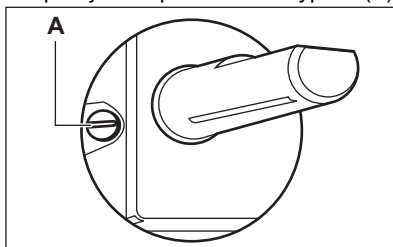
Se a pressão do gás de fornecimento for alterável ou diferente da pressão necessária, tem de instalar um regulador de pressão aplicável no tubo de fornecimento de gás.

## **3.4 Ajuste do nível mínimo**

Informações apenas para instalador autorizado.

Para regular o nível mínimo dos queimadores:

1. Acenda o queimador.
2. Rode o botão para a posição do mínimo.
3. Remova o botão.
4. Com uma chave de fendas fina, regule a posição do parafuso de bypass (A).



5. Se mudar:
  - de gás natural G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar para gás liquefeito, aperte totalmente o parafuso de bypass.
  - de gás liquefeito para gás natural G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar, desaperte o parafuso de bypass cerca de 1/4 de volta.
6. Monte novamente 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.

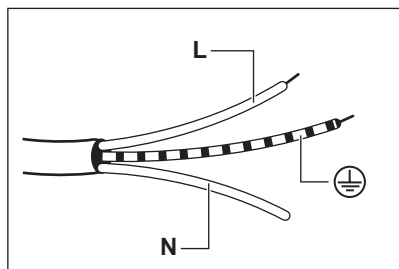
### 3.5 Ligação elétrica

- Certifique-se de que a tensão nominal e o tipo de potência na placa de características 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 características. 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.

### 3.6 Cabo de ligação

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

Certifique-se de que a seção do cabo é adequada à tensão 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 condutor verde e amarelo (terra) ao terminal marcado com a letra "E", com

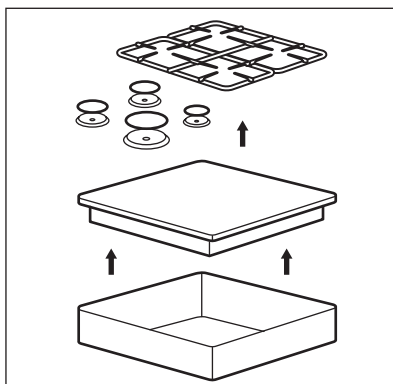
o símbolo de terra de proteção  ou com a cor verde e amarela.

2. Ligue o condutor azul (neutro) ao terminal que está marcado com a letra "N" ou é de cor azul.
3. Ligue o condutor castanho (fase) ao terminal marcado com a letra "L" ou de cor azul. Deve sempre ser ligado à fase da rede.

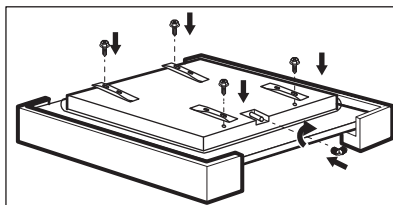
### 3.7 Montagem

#### INSTALAÇÃO SOBRE UM BALCÃO

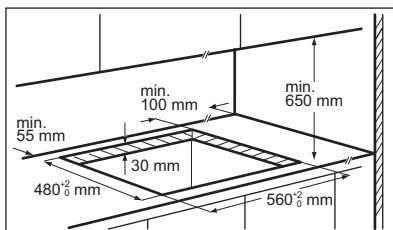
1.



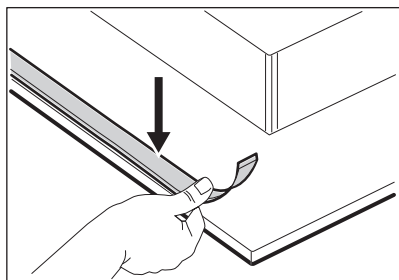
2.



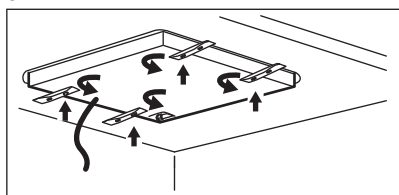
3.



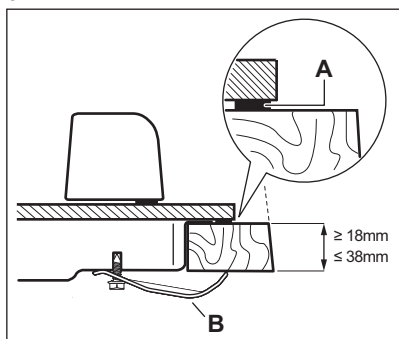
4.



5.

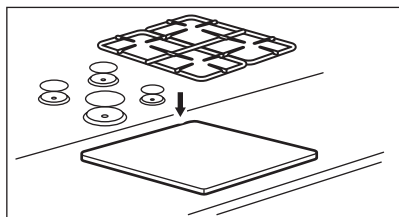


6.



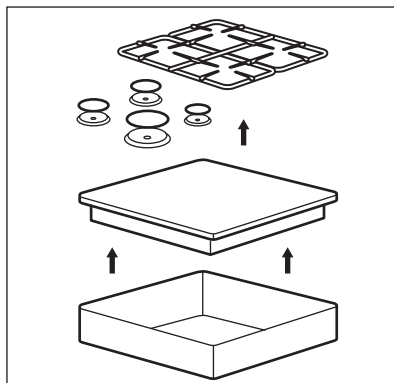
A. vedante fornecido  
B. suportes fornecidos

7.

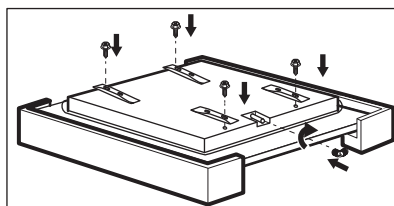


## INSTALAÇÃO INTEGRADA

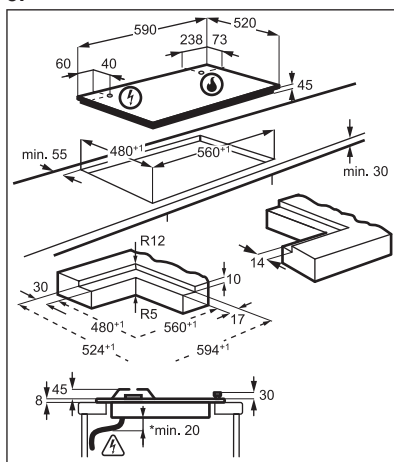
1.



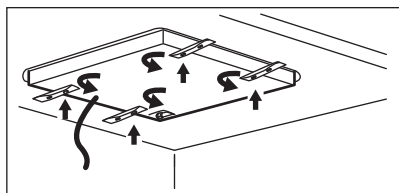
2.



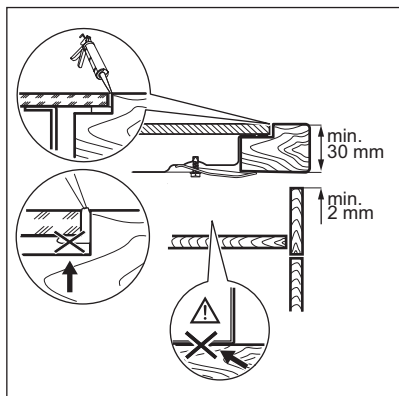
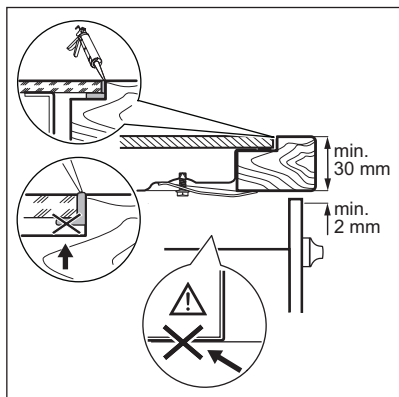
3.



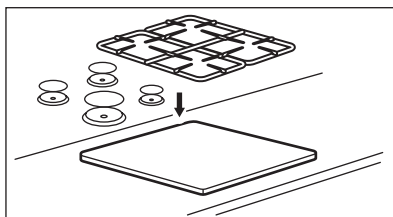
4.



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.

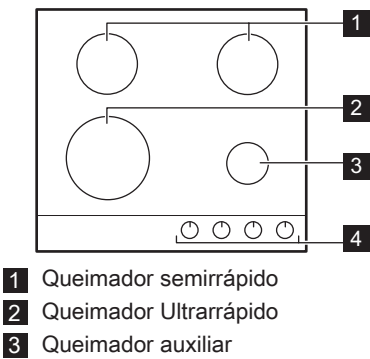
## 3.9 Possibilidades de inserção

### 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



### 4 Botões de controlo

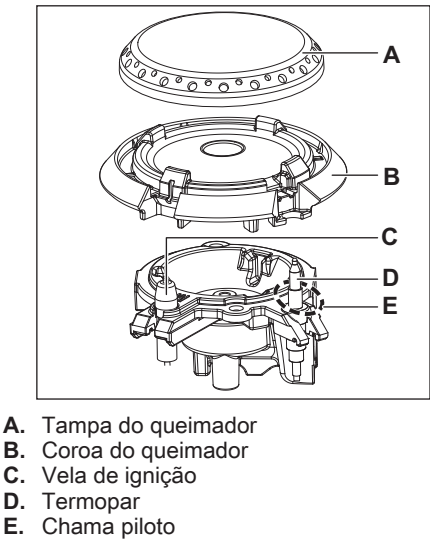
## 4.2 Botão de controlo

| Símbolo      | Descrição                                       |
|--------------|-------------------------------------------------|
|              | sem fornecimento de gás / posição off           |
| <b>9</b>     | posição de ignição / fornecimento de gás máximo |
| <b>1</b>     | fornecimento de gás mínimo                      |
| <b>1 - 9</b> | níveis de potência                              |

# 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

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

## 5.1 Visão geral dos queimadores



## 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 máximo de gás (**9**).
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. Isto é normal.

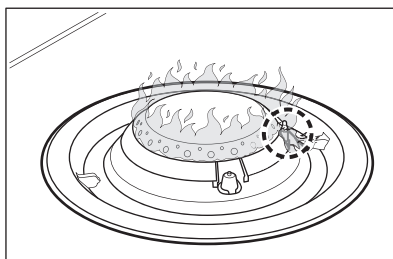


A placa é fornecida com StepPower. Esta função permite-lhe definir a potência com mais precisão de 9-1.

### **Chama piloto**



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.

## **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    | Diâmetro do tacho (mm) |
|--------------|------------------------|
| Ultrarrápido | 200 - 260              |

| Queimador                       | Diâmetro do tacho (mm) |
|---------------------------------|------------------------|
| Semirrápido (traseiro esquerdo) | 160 - 220              |
| Semirrápido (traseiro direito)  | 160 - 240              |
| Auxiliar                        | 120 - 220              |

### 6.2 Receitas sugeridas

| Categoria de alimentos         | Receitas                         | Tipo de queimador | Nível de potência da fase de aquecimento <sup>1)</sup> | 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 - Carne de vaca          | Almôndegas                       | Grande            | 3-6                                                    | 1 - 3                                 |
|                                | Hambúrguer gratinado             | Médio             | 7 - 9                                                  | 3-6                                   |
| Carne - Porco                  | Filete de porco assado           | Grande            | 7 - 9                                                  | 4-6                                   |
| 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                                 |
|                                | Donuts                           | Grande            | 6-8                                                    | 1                                     |

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

<sup>1)</sup> 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.
- 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.



### 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 painéis



Pode lavar os suportes para painéis na máquina de lavar loiça.

1. Retire os suportes para painéis para limpar facilmente a placa.

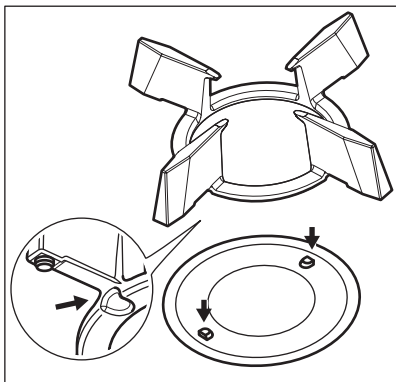


Tenha muito cuidado quando substituir os suportes para painéis para evitar danos no topo da placa.

2. O revestimento de esmalte pode, ocasionalmente, ter extremidades ásperas, por isso tenha cuidado ao lavar os suportes para painéis à mão e ao secá-los. Se necessário, remova as manchas difíceis com um produto de limpeza em pasta.
3. Após a limpeza, certifique-se de que os suportes para painéis estão na posição correta.
4. Para que o queimador funcione corretamente, certifique-se de que os braços dos suportes para painéis estão alinhados com o centro do queimador.
5. Para que o queimador funcione corretamente, certifique-se de que os braços dos suportes para painéis estão inseridos nas reentrâncias das placas de esmalte.

### 7.3 Remover e montar suportes para painéis

Após a limpeza da placa, certifique-se de que os suportes para painéis estão na posição correta. Para colocar um suporte para painéis corretamente, certifique-se de que os braços encaixam nas pegadas colocadas na base do queimador, conforme ilustrado na imagem. Desta forma, um suporte para painéis 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 sujeira pode danificar a placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras.
- **Retire quando a placa estiver suficientemente fria:** tomate, ketchup, maionese, mostarda, manchas de calcário, água ou gordura, descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- Para limpar as partes esmaltadas, as tampas e 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.                                                                              |
| A chama apaga-se imediatamente após a ignição.              | O espalhador da chama não está colocado corretamente.                        | Coloque o espalhador da chama corretamente.                                                                                       |
|                                                             | 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.                                                 | Certifique-se de que o injetor não está bloqueado e que está limpo a coroa do queimador.                                          |

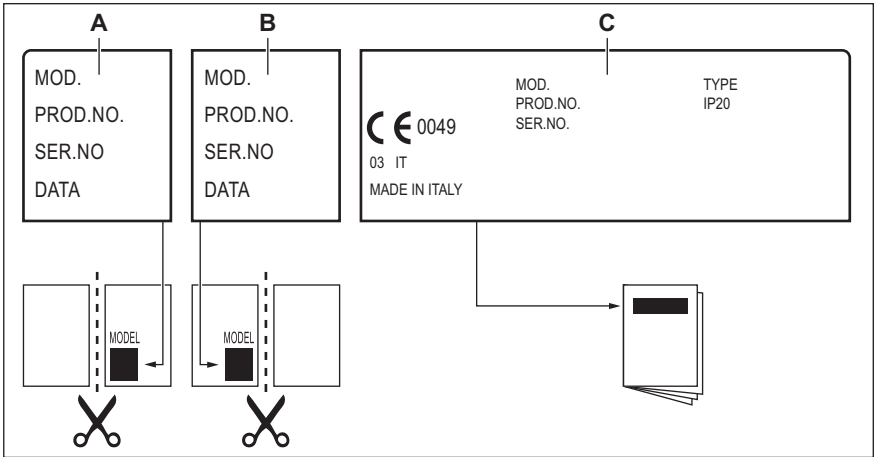
### 8.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

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 livro de serviços.

8.3 Etiquetas fornecidas com o accessories bag

Cole as etiquetas adesivas conforme indicado abaixo:



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

9. DADOS TÉCNICOS

9.1 Dimensões da placa

|              |        |
|--------------|--------|
| Largura      | 590 mm |
| Profundidade | 520 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:        | G20Y20 (2HY20) 20 mbar                  | 8,5 kW             |
|                        | Substituição do gás: | G30 (3+) 28-30 mbar<br>G31 (3+) 37 mbar | 582 g/h<br>571 g/h |
| Alimentação elétrica:  | 220-240 V ~ 50-60 Hz |                                         |                    |
| Categoria do aparelho: | II2HY203+            |                                         |                    |
| Ligação do gás:        | G 1/2"               |                                         |                    |
| Classe do aparelho:    | 3                    |                                         |                    |

### 9.4 Queimadores a gás para GÁS NATURAL G20 20 mbar / G20Y20 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 a 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         |
| Semirrápido  | 1,85               | 0,55               | 67               | 134                      | 132         |
| Auxiliar     | 1,0                | 0,45               | 52               | 73                       | 71          |

## 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 10.1 Informação do produto de acordo com os regulamentos de design ecológico da UE

|                                                                |                                   |               |  |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------|--|
| Identificação do modelo                                        | HKB64423NL                        |               |  |
| Tipo de placa                                                  | Placa encastrada                  |               |  |
| Número de queimadores de gás                                   | 4                                 |               |  |
| Eficiência energética de cada queimador de gás (EE gas burner) | Traseiro esquerdo - Semirrápido   | 60,2%         |  |
|                                                                | Traseiro direito - Semirrápido    | 60,1%         |  |
|                                                                | Dianteiro direito - Auxiliar      | não aplicável |  |
|                                                                | Dianteiro esquerdo - Ultrarrápido | 59,0%         |  |

EN 30-2-1: Aparelhos domésticos para cozinhar a gás - Parte 2-1: Utilização acionadora de energia - Geral

## 10.2 Poupança de energia

- Antes de utilizar, certifique-se de que os queimadores e os suportes para as panelas estão corretamente montados.
- Utilize recipientes com diâmetros adequados à dimensão dos queimadores.
- Centre o recipiente sobre o queimador.
- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.

- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Quando os líquidos levantam fervura, reduza a chama para os manter em lume brando.
- Se possível, utilize uma panela de pressão. Consulte o respetivo manual do utilizador.

## 10.3 Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

Consumo de energia no modo desligado

0.3 W

Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável 2 min

## 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 elétricos e eletrónicos. Não elimine aparelhos marcados com o símbolo  com o lixo

doméstico. 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

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



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de asistencia y reparación:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 22 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 25 |
| 3. INSTALACIÓN.....                 | 28 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 33 |
| 5. USO DIARIO.....                  | 33 |
| 6. CONSEJOS.....                    | 34 |
| 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....    | 36 |
| 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....       | 38 |
| 9. DATOS TÉCNICOS.....              | 39 |
| 10. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....      | 40 |
| 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....  | 41 |

## 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 hacerse bajo supervisión. 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 agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga 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 aisle el aparato del suministro eléctrico,
  - 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: 

|    |    |
|----|----|
| ES | PT |
|----|----|

### 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 del armario 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 deben realizarlas personal cualificado.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo y presión del gas) son compatibles con los requisitos del aparato.
- Asegúrese de que el aire circula libremente alrededor del aparato.

- La información sobre el suministro de gas se encuentra en la placa de características.
- 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.
- 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 explosión.

- Las grasas y aceites 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 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!**

Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemaduras.
- 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, aluminio 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 estén 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
- 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 técnica**

- 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 eléctrica.
- 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

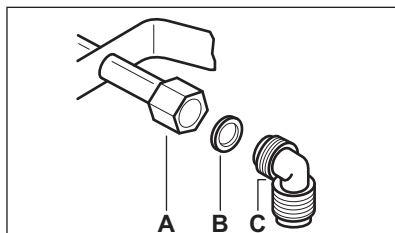
#### ADVERTENCIA!

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.

### i

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 vaya a alcanzar más calor que la temperatura ambiente, un máximo de 30°C;
- no tenga una longitud superior a 1500 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

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.

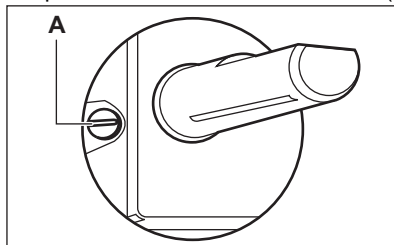
Si la presión del suministro de gas se puede cambiar o es diferente de la necesaria, debe instalar un regulador de presión adecuado en el tubo del suministro de gas.

### 3.4 Ajuste del nivel mínimo

Información exclusiva para el instalador autorizado.

Para ajustar el nivel mínimo de los quemadores:

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



5. Si cambia:

- de gas natural G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar a gas licuado, apriete a fondo el tornillo de derivación.
- de gas licuado a gas natural G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar, afloje el tornillo de derivación aprox. 1/4 de vuelta.

6. Vuelva a montar 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

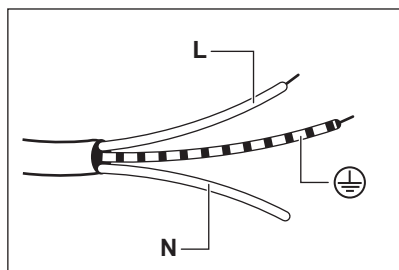
placa de datos técnicos. Asegúrese de instalar el enchufe en una toma correcta.

- 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 una temperatura superior a 90 °C.

### 3.6 Cable de conexión

Para sustituir 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 tierra de color amarillo/verde debe ser unos 2 cm más largo que el cable de fase marrón (o negro).



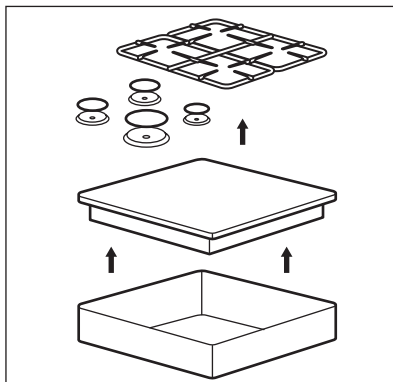
1. Conecte el cable verde y amarillo (tierra) a la borna marcada con la letra 'E' o con el símbolo de tierra de protección (⏏), o de color verde y amarillo.
2. Conecte el cable azul (neutro) a la borna del enchufe marcada con la letra 'N' o de color azul.
3. Conecte el cable marrón (en tensión) a la borna del enchufe marcada con la letra

'L'. Siempre debe estar conectado a la fase de la red.

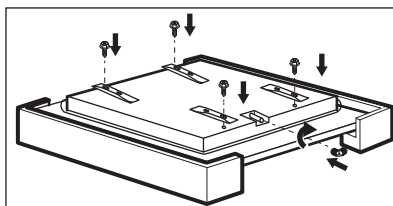
### 3.7 Montaje

#### INSTALACIÓN SUPERIOR

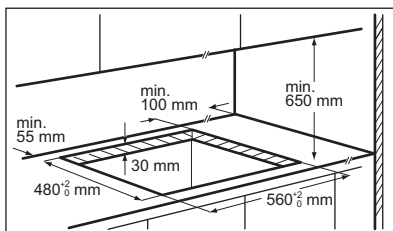
1.



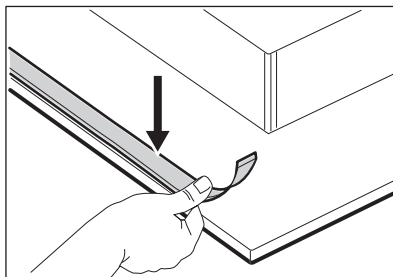
2.



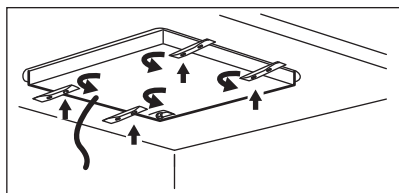
3.



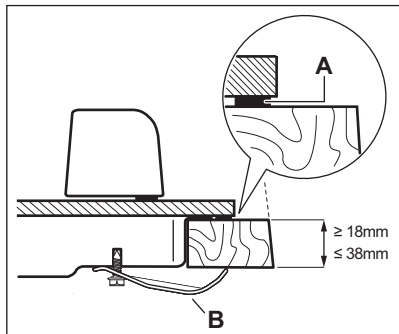
4.



5.



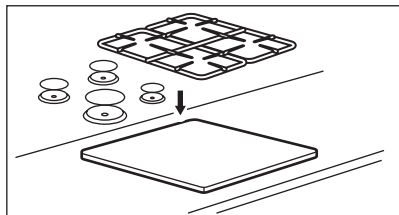
6.



A. junta suministrada

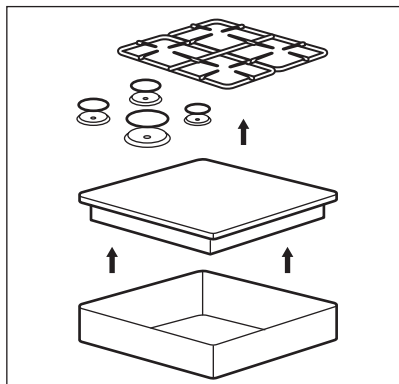
B. abrazaderas suministradas

7.

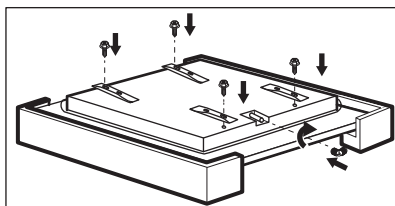


## INSTALACIÓN INTEGRADA

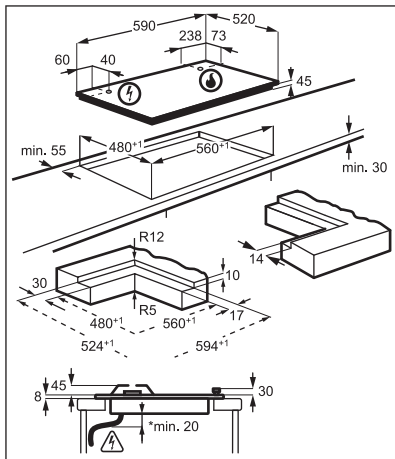
1.



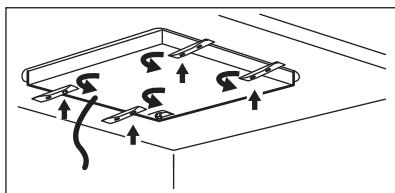
2.



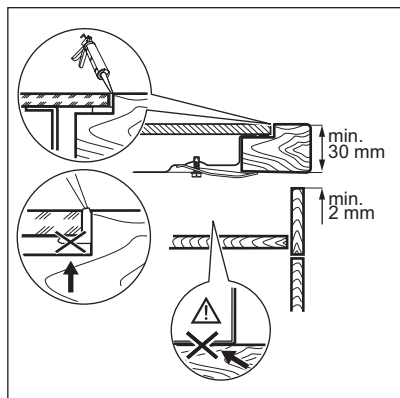
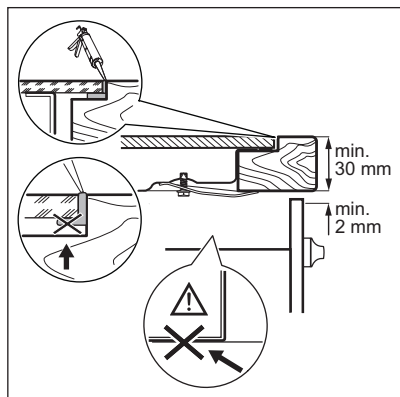
3.



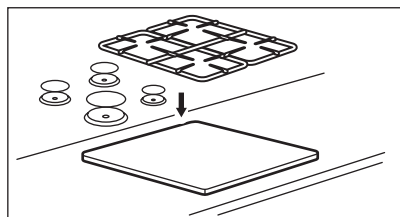
4.



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.

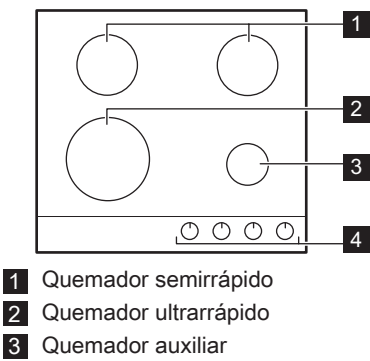
## 3.9 Posibilidades de colocación

### 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



## 4 Mandos de control

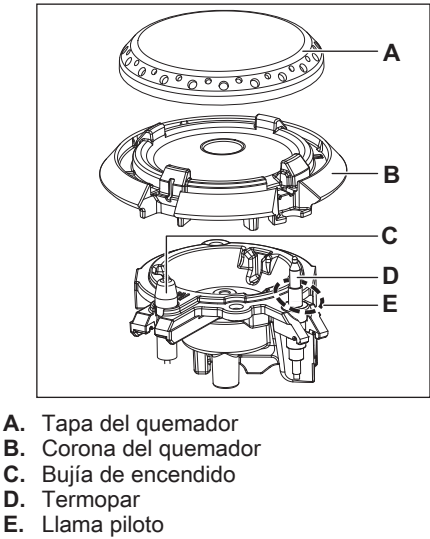
### 4.2 Mando de control

| Símbolo | Descripción                                      |
|---------|--------------------------------------------------|
| ●       | sin suministro de gas / posición apagado         |
| 9       | posición de encendido / suministro máximo de gas |
| 1       | suministro mínimo de gas                         |
| 1 - 9   | niveles potencia                                 |

# 5. USO DIARIO

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

## 5.1 Descripción general del quemador



## 5.2 Encendido del quemador

**i**  
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 (9).
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 empujelo 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.

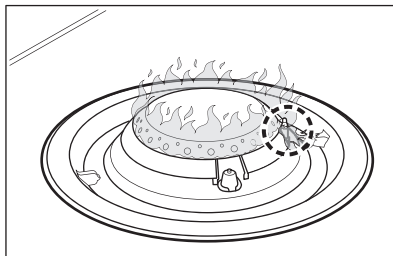


La placa de cocción se suministra con StepPower. Esta función le permite ajustar la potencia con mayor precisión de 9 a 1.

### **Llama piloto**



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.

## **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     | Diámetro de los utensilios de cocina (mm) |
|--------------|-------------------------------------------|
| Ultrarrápido | 200 - 260                                 |

| Quemador                              | Diámetro de los utensilios de cocina (mm) |
|---------------------------------------|-------------------------------------------|
| Semirrápido (parte trasera izquierda) | 160 - 220                                 |
| Semirrápido (parte trasera derecha)   | 160 - 240                                 |
| Auxiliar                              | 120 - 220                                 |

6.2 Recetas sugeridas

| Categorías de alimento         | Recetas                              | Tipo de quemador | Nivel de potencia de la fase de calentamiento <sup>1)</sup> | 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                     | Al punto         | -                                                           | 6-9                                     |
|                                | Sopa de setas y patatas              | Al punto         | -                                                           | 6-9                                     |
|                                | Sopa de pescado                      | Grande           | -                                                           | 1-2                                     |
| Carne - Carne de res           | Albóndigas                           | Grande           | 3-6                                                         | 1-3                                     |
|                                | Búrguer gratinada                    | Al punto         | 7-9                                                         | 3-6                                     |
| Carne - Cerdo                  | Filete de cerdo asado                | Grande           | 7-9                                                         | 4-6                                     |
| Pescado                        | Sepia con guisantes                  | Grande           | -                                                           | 1-3                                     |
|                                | Filete de atún asado                 | Grande           | 7-9                                                         | 4-6                                     |
| Verduras                       | Setas con condimentos                | Al punto         | -                                                           | 5-8                                     |
|                                | Caponata con verduras                | Grande           | 4-6                                                         | 1-4                                     |
|                                | Patatas asadas                       | Al punto         | -                                                           | 7-9                                     |
|                                | Espinacas congeladas con mantequilla | Grande           | -                                                           | 1-3                                     |
| Platos fritos                  | Patatas fritas                       | Grande           | -                                                           | 8-9                                     |
|                                | Rosquillas                           | Grande           | 6-8                                                         | 1                                       |

| Categorías de alimento | Recetas                     | Tipo de quemador | Nivel de potencia de la fase de calentamiento <sup>1)</sup> | Nivel de potencia de la fase de cocción |
|------------------------|-----------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Aperitivos en sartén   | Tostado de frutos secos     | Grande           | 7-9                                                         | 4-6                                     |
|                        | Crutones de pan y es-carola | Grande           | 7-9                                                         | 4-6                                     |
|                        | Panqueques                  | Al punto         | 7-9                                                         | 2-5                                     |
| Postres                | Caramelo                    | Pequeño          | -                                                           | 1-3                                     |
|                        | Natillas                    | Pequeño          | -                                                           | 2-4                                     |
|                        | Panacota                    | Pequeño          | -                                                           | 3-6                                     |

<sup>1)</sup> 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. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- 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.



### 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



Puede lavar los soportes para sartenes en un lavavajillas.

1. Retire los soportes para sartenes para limpiar fácilmente la placa de cocción.

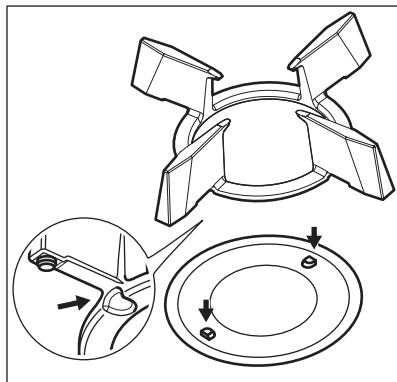


Tenga mucho cuidado al volver a colocar los soportes para sartenes con el fin de evitar dañar la parte superior de la placa.

2. El recubrimiento de esmalte puede presentar ocasionalmente bordes ásperos, por lo que debe tener cuidado al lavar a mano y secar los soportes para sartenes. Si es necesario, elimine las manchas difíciles con un limpiador en pasta.
3. Después de limpiar los soportes para sartenes, asegúrese de que queden en las posiciones correctas.
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.
5. Para que los quemadores funcionen correctamente, asegúrese de que los brazos de los soportes para sartenes estén insertados en los huecos de las placas esmaltadas.

## 7.3 Extracción y montaje de los soportes para sartenes

Una vez limpia la placa, 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 vitrocerámica

- **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:** tomate, ketchup, mayonesa, mostaza, marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de la limpieza, seque la placa 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 tapa 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.                                                        |

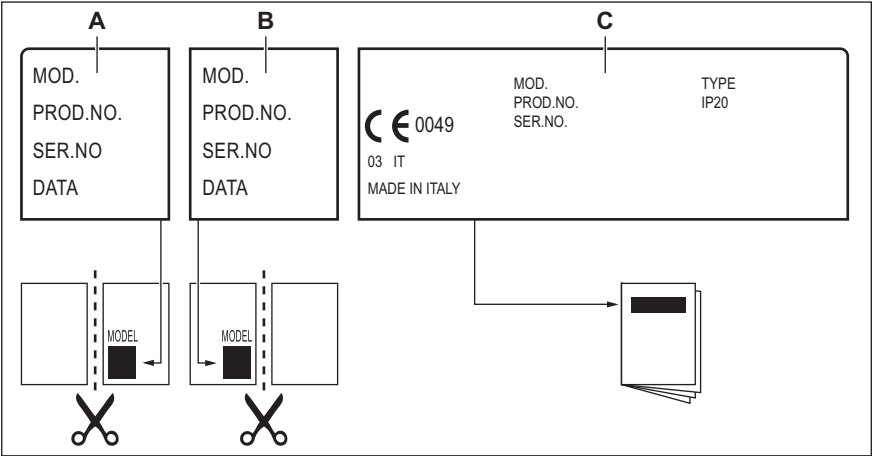
8.2 Si no encuentra una solución...

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 Asistencia autorizados figuran en la guía de Asistencia.

8.3 Etiquetas suministradas con la bolsa de accesorios

Pegue las etiquetas adhesivas como se indica a continuación:



- A. Péguelo en la tarjeta de garantía y envíe esta pieza (si corresponde).

B. Péguelo en la tarjeta de garantía y conserve esta pieza (si corresponde).
- C. Péguelo en el folleto de instrucciones.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Dimensiones de la placa de cocción

|       |        |
|-------|--------|
| Ancho | 590 mm |
| Fondo | 520 mm |

9.2 Diámetros de derivación

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

9.3 Otros datos técnicos

|                       |                      |                        |         |
|-----------------------|----------------------|------------------------|---------|
| ENERGÍA TOTAL:        | Gas original:        | G20Y20 (2HY20) 20 mbar | 8,5 kW  |
|                       | Sustitución de gas:  | G30 (3+) 28-30 mbar    | 582 g/h |
|                       |                      | G31 (3+) 37 mbar       | 571 g/h |
| Suministro eléctrico: | 220-240 V ~ 50-60 Hz |                        |         |
| Categoría de aparato: | II2HY203+            |                        |         |
| Conexión de gas:      | G 1/2"               |                        |         |
| Clase de aparato:     | 3                    |                        |         |

9.4 Quemadores de gas para GAS NATURAL G20 20 mbar / G20Y20 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 |             |
|--------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------------|-------------|
|              |                    |                    |                    | G30 28-30 mbar           | G31 37 mbar |
| Ultrarrápido | 3,3                | 1,75               | 90x                | 240                      | 236         |
| Semirrápido  | 1,85               | 0,55               | 67                 | 134                      | 132         |
| Auxiliar     | 1,0                | 0,45               | 52                 | 73                       | 71          |

10. EFICIENCIA ENERGÉTICA

10.1 Información del producto conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign

|                                                           |                                          |              |  |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------|--|
| Identificación del modelo                                 | HKB64423NL                               |              |  |
| Tipo de placa                                             | Placa empotrada                          |              |  |
| Número de quemadores de gas                               | 4                                        |              |  |
| Eficiencia energética por quemador de gas (EE gas burner) | Parte trasera izquierda: Semirrápido     | 60,2 %       |  |
|                                                           | Parte trasera derecha: Semirrápido       | 60,1 %       |  |
|                                                           | Parte delantera derecha: Auxiliar        | no aplicable |  |
|                                                           | Parte delantera izquierda - Ultrarrápido | 59,0 %       |  |

EN 30-2-1: Aparatos electrodomésticos de cocción a gas - Parte 2-1: Consumo racional de energía - General

## 10.2 Ahorro energético

- Antes de usar, asegúrese de que los quemadores y los soportes de las ollas estén ensamblados correctamente.
- Utilice utensilios de cocina con diámetros que correspondan al tamaño de los quemadores.
- Centre la olla sobre el quemador.
- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.

- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Cuando el líquido comience a hervir, regule la llama para que hierva a fuego lento.
- Si es posible, utilice una olla a presión. Consulte su manual de usuario.

## 10.3 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo apagado

0,3 W

Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable 2 min

# 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  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





