

FR PT

QUELLETABLEDECUISSON.COM

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons créé pour vous offrir la meilleure performance pour une longue durée, avec des technologies innovantes qui vous simplifient la vie - autant de caractéristiques que vous ne trouverez pas sûrement pas sur d'autres appareils. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...



Visitez la boutique en ligne sur
www.aeg.com/shop

SOMMAIRE

- 4 Consignes de sécurité
- 7 Installation
- 11 Description de l'appareil
- 12 Fonctionnement
- 13 Conseils utiles
- 14 Entretien et nettoyage
- 16 En cas d'anomalie de fonctionnement
- 17 Caractéristiques techniques
- 18 En matière de protection de l'environnement

QUELLETABLEDECUISSON.COM

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.



Informations générales et conseils




Informations écologiques

Sous réserve de modifications

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

Ces instructions s'appliquent uniquement aux pays dont les symboles figurent sur la couverture de cette notice d'utilisation.

 Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

Avertissements importants

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

Sécurité enfants

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes. Surveillez les enfants, pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Ne laissez aucun emballage à la portée des enfants. Ils risquent en effet de s'étouffer ou de se blesser.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant ou après son utilisation, et cela jusqu'à ce qu'il soit froid.

Application

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et le film protecteur du panneau de la table de cuisson en acier inoxydable (le cas échéant) avant de l'utiliser pour la première fois. Ne retirez pas la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Les brûleurs et les parties accessibles sont chauds pendant et après la cuisson. Ne posez pas de couvercles ou de couvercles sur le plan de cuisson. Les récipients et leur contenu peuvent basculer. Risque de brûlure.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement. Risque d'incendie !
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Évitez tout écoulement dans les orifices de la table de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil sans récipients de cuisson dessus.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.

- Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux diamètres indiqués pour chaque zone de cuisson. Risque de surchauffe et de rupture de la table en verre (si votre appareil en est équipé) !
- N'utilisez pas un récipient dont le diamètre est plus petit que celui de la zone de cuisson - la flamme va s'étendre et surchauffer la poignée du récipient.
- Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.
- N'utilisez pas de récipients de cuisson instables : ils peuvent se renverser et provoquer un accident.
- Ne conservez pas ou ne placez pas de produits inflammables (ou d'éléments imbibés de produits inflammables, et/ou des produits susceptibles de fondre (plastique, aluminium,...) ou du matériel (torchon,...) sur ou à proximité de l'appareil. Risque d'explosion ou d'incendie !
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

Installation

- Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect des prescriptions suivantes.
- Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (gaz, électricité,...), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel qualifié, selon les normes et règlements en vigueur.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.
- N'utilisez les appareils encastrables qu'après les avoir installés dans des meubles d'encastrement appropriés et qui répondent aux normes en vigueur.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un appareil électroménager si celui-ci ne l'a pas formellement prévu.
- Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où est installé l'appareil (réglementations de sécurité sur le recyclage, consignes de sécurité électrique et/ou gaz).
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un panneau de protection directement sous l'appareil.
- Pour protéger l'appareil de l'humidité, mettez du mastic (joint) adapté sur les surfaces de découpe du plan de travail.

- Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds sur la table de cuisson pourraient se renverser à l'ouverture de celles-ci.
- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les réglages de l'appareil soient compatibles avec les conditions d'installation du local (type de gaz, pression du gaz,...). Les paramètres de réglage de l'appareil figurent sur la plaquette située à proximité du tuyau d'arrivée du gaz.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte à extraction mécanique).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique (si elle existe).
- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié. Risque de blessure due à un choc électrique !
- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.
- Si les prises mâles et femelles sont mal serrées ou mal installées, la borne peut surchauffer.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié et remplacez-le par un câble spécialement adapté s'il est endommagé. Adressez-vous à votre service après vente pour le remplacement du câble d'alimentation.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Si la patte de scellement se trouve à proximité du répartiteur, vérifiez toujours que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec le bord de la patte.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des disjoncteurs, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout dommage corporel ou matériel.
 - Débranchez l'appareil électriquement.

- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Ecrasez les tuyaux de gaz extérieurs, s'ils existent.
- Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

INSTALLATION



AVERTISSEMENT

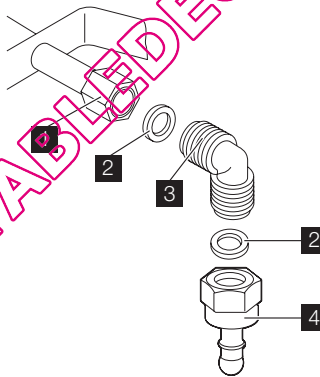
Les instructions suivantes concernant l'installation, le raccordement et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié selon les normes et règlements en vigueur.

Raccordement au gaz

Choisissez un raccordement fixe ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable conforme à la réglementation en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux métalliques flexibles, assurez-vous qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties mobiles et qu'ils ne sont pas tordus. Faites également attention lorsque la table de cuisson est reliée à un four.



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



1 Extrémité de l'arbre avec écrou

2 Rondelle (la rondelle supplémentaire ne concerne que la Slovénie et la Turquie)

3 Coude

4 Porte-tuyau en caoutchouc pour gaz liquide (uniquement pour la Slovénie et la Turquie)

Raccordement rigide :

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

Raccordement « flexible » avec embout mécanique :

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

Raccordement de tuyaux flexibles non métalliques :

S'il est visitable sur toute sa longueur, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Fixez fermement le tuyau flexible à l'aide de colliers.

Gaz liquide : utilisez le détendeur en caoutchouc. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz. Le tuyau flexible s'applique lorsque :

- il ne doit pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1,50 m ;
- il ne montre aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction et aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec la découpe ou les coins tranchants ;
- il est visitable sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

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

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas passée.

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



Quand l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche en utilisant une solution savonneuse, et non une flamme !

Remplacement des injecteurs

1. Enlevez les supports de casseroles.
2. Retirez le chapeau et la couronne du brûleur.
3. À l'aide d'une clé 7, retirez les injecteurs et remplacez-les par ceux requis pour le type de gaz utilisé (reportez-vous au tableau de la section Caractéristiques techniques).
4. Assemblez les pièces, en suivant la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez l'étiquette (qui se trouve près du tuyau d'arrivée du gaz) par celle qui est prévue pour le nouveau type d'alimentation au gaz. Vous trouverez cette étiquette dans le sachet fourni avec l'appareil.

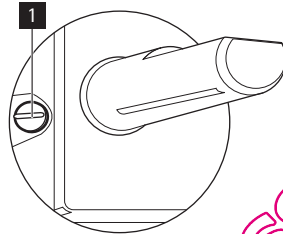
Si la pression du gaz d'alimentation est variable ou diffère de la pression nécessaire, vous devez installer un régulateur de pression approprié sur le tuyau d'arrivée de gaz.

Réglage du niveau minimal

Pour régler les brûleurs au niveau minimum :

1. Mettez en fonctionnement le brûleur.
2. Tournez la manette jusqu'à la position minimum.

3. Retirez la manette de commande.
4. À l'aide d'un tournevis fin, réglez la position de la vis de by-pass. Si vous passez du gaz naturel à du gaz liquide, serrez la vis de réglage à fond. Si vous passez du gaz liquide à un gaz naturel, dévissez la vis de by-pass d'environ 1/4 de tour (1/2 tour pour un brûleur à triple couronne). Si vous passez du gaz naturel à du gaz de ville G130 dévissez d'environ 3/4 de tour (1/4 de tour pour un brûleur à triple couronne). Si vous passez du gaz de ville G130 à du gaz naturel dévissez d'environ 3/4 de tour (1/4 de tour pour un brûleur à triple couronne). Si vous passez du gaz liquide à du gaz de ville G130 dévissez d'environ 1 tour (1/2 de tour pour un brûleur à triple couronne).



1 Vis de réglage minimum

5. Assurez-vous que la flamme ne sort pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximum à la position minimum.

Branchement électrique

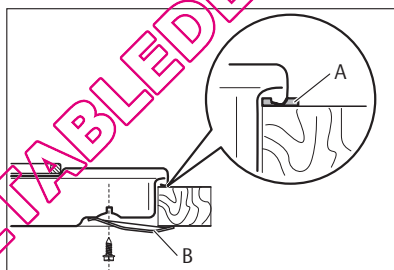
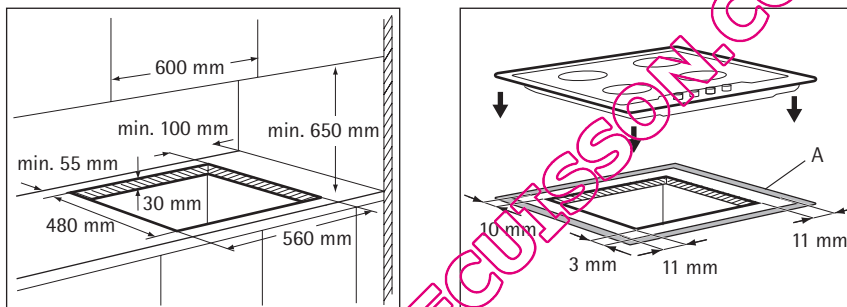
- L'appareil doit être relié à la terre en respectant bien les précautions de sécurité.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est alimenté à l'aide d'un câble principal. Une fiche appropriée doit être adaptée au cordon d'alimentation (reportez-vous à la charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique). La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée.
- Pour toute intervention sur votre appareil, faites appel au service après-vente de votre magasin vendeur.
- Utilisez toujours une prise antichoc bien installée.
- Assurez-vous que la prise principale est accessible après installation.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Mais tirez toujours sur la prise.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un raccordement multiple ou d'une prise multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.
- Raccordez l'appareil au secteur à l'aide d'un système permettant le débranchement de l'appareil à tous les pôles, avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm, par exemple, un disjoncteur automatique de protection, des déclencheurs de perte à la terre ou un fusible.

- Aucune partie du cordon d'alimentation ne doit afficher une température supérieure à 90 °C. Le câble neutre bleu doit être raccordé à la borne « N » de la plaque à bornes. Le câble de phase marron (ou noir) (partant de la borne "L" de la plaque à bornes doit toujours être relié à la phase sous tension.

Remplacement du câble d'alimentation

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

Encastrement

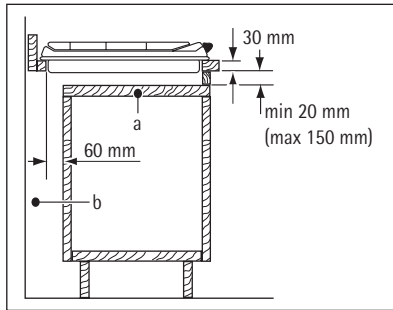


A - joint fourni
B - équerres fournies

Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

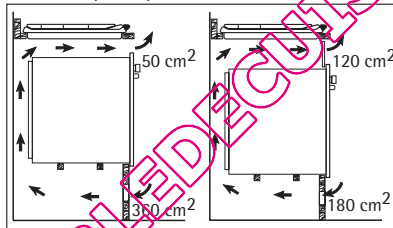
Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.



- a) Panneau amovible
- b) Espace pour les branchements

Au-dessus d'un four

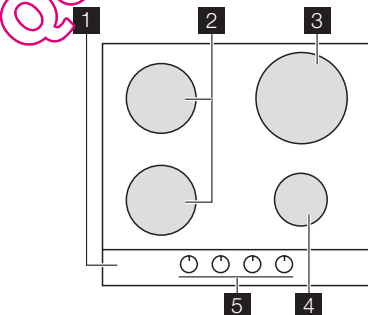
Les dimensions de la niche d'encastrement doivent être conformes aux indications et l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les raccordements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre un retrait facile du four de l'ensemble.



FABRICANT :
ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
C.so Lino Zanussi, 30
33080 PORCIA (PN) - ITALIE

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de la table de cuisson



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

Manettes de commande

Symbole	Description
■	Pas d'alimentation en gaz / position arrêt
☆ 🔥	Position d'allumage / alimentation en gaz maximum
🔥	Alimentation en gaz minimum

FONCTIONNEMENT

Allumage du brûleur



AVERTISSEMENT

Soyez très prudent lorsque vous utilisez une flamme directe dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme de la flamme



Allumez toujours le brûleur avant de poser le récipient.

Pour allumer le brûleur :

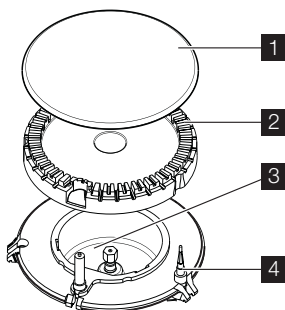
1. Poussez et tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum (☆ 🔥).
2. Maintenez la manette appuyée pendant environ 5 secondes ; cela permettra au thermocouple de chauffer. Dans le cas contraire, l'arrivée de gaz est interrompue.
3. Réglez la flamme.

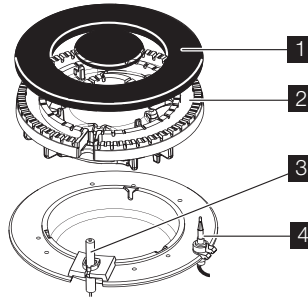


Si après quelques essais, le brûleur ne s'allume pas, assurez-vous que sa couronne et son chapeau sont correctement mis en place.



Chaque manette de commande est munie d'un voyant. Il s'allume lorsque vous tournez la manette de commande.





- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne du brûleur
- 3 Bougie d'allumage
- 4 Thermocouple



AVERTISSEMENT

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

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



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



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



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

Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ■.



AVERTISSEMENT

Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.

CONSEILS UTILES

Économies d'énergie

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

**AVERTISSEMENT**

Utilisez des récipients dont le diamètre correspond à la dimension du brûleur. N'utilisez pas de récipients de cuisson qui dépassent la surface de cuisson.

Brûleur	Diamètre des récipients de cuisson
Triple couronne	180 - 260 mm
Avant semi-rapide	120 - 180 mm
Arrière semi-rapide	120 - 220 mm
Auxiliaire	80 - 180 mm

**AVERTISSEMENT**

Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.

**AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que les queues des récipients ne dépassent pas du rebord avant de la table de cuisson et que les récipients sont placés au centre des brûleurs pour une stabilité maximale et pour consommer moins de gaz.

Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs pour éviter des renversements et des blessures.

**AVERTISSEMENT**

Il n'est pas conseillé d'utiliser un diffuseur de flamme.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT**

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position « arrêt », que l'appareil soit débranché électriquement et qu'il soit complètement refroidi. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien.

**AVERTISSEMENT**

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la table de cuisson.

**AVERTISSEMENT**

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou de substances acides, sous peine d'endommager l'appareil.

- Vous pouvez retirer les porte-casseroles pour nettoyer la table de cuisson.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- Les porte-casseroles **ne peuvent pas** être lavés au lave-vaisselle, mais doivent être lavés à la main.

- Lorsque vous lavez les porte-casserole à la main, faites attention au moment de les sécher car l'émaillage produit parfois des aspérités sur les bords. Si nécessaire, enlevez les taches rebelles à l'aide d'une crème détergente.
- Après avoir lavé les porte-casserole, veillez à les remettre en place correctement.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des porte-casserole sont au milieu du brûleur.
- **Remplacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.**

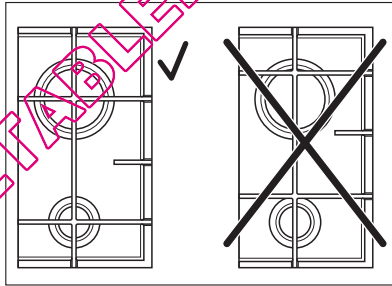
Après nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé. Gardez à l'esprit que vous ne devez pas cuisiner avec des plats en terre cuite ou en fonte. N'utilisez pas de papier aluminium pour ne pas endommager la partie supérieure durant le fonctionnement.

Enlevez les salissures :

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

Pour bien positionner les supports de casseroles, assurez-vous que les bras des supports sont en correspondance avec le trou situé à la base du brûleur. Le support de casseroles sera ainsi stable et restera en position.



Nettoyage du générateur d'étincelles

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

Entretien périodique

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

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

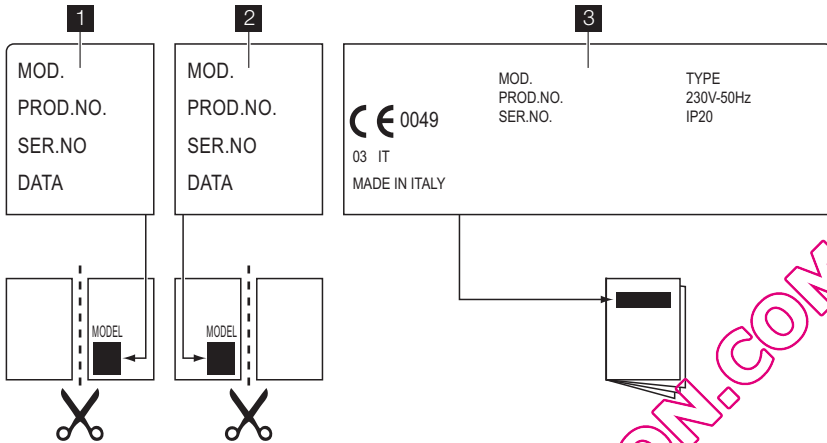
Anomalie	Cause possible	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage.	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas d'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez si l'appareil est bien branché et allumé; Contrôlez le fusible. Si le fusible est délogé plusieurs fois, contactez un électricien qualifié.
	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle et la couronne du brûleur sont mal positionnés. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le couvercle et la couronne du brûleur sont bien positionnés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	<ul style="list-style-type: none"> Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé. 	<ul style="list-style-type: none"> Après avoir allumé la flamme, continuez à appuyer sur le bouton pendant environ 5 secondes.
Les flammes sont irrégulières.	<ul style="list-style-type: none"> La couronne du brûleur doit être encrassés avec des restes d'aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> vérifiez si l'injecteur n'est pas bouché et s'il n'y pas de particules alimentaires dans la couronne.

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

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

Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



- 1 Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie.
- 2 Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie.
- 3 Collez-la sur la notice d'utilisation.

Les informations suivantes sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique.

- Description du modèle
- Référence produit (PNC)
- Numéro de série (S.N.)

Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	594 mm
Longueur :	510 mm

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

Largeur :	560 mm
Longueur :	480 mm

Puissance

Brûleur à triple couronne :	4,0 KW
Brûleur semi-rapide :	2,0 KW
Brûleur auxiliaire :	1,0 KW
PUISSANCE TOTALE :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 9 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 653 g/h G31 (3+) 37 mbar = 642 g/h

Alimentation électrique :	230 V ~ 50 Hz
Catégorie :	III1c2E+3+
Raccordement au gaz :	G 1/2 "
Alimentation en gaz :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Classe de l'appareil :	3


Diamètres de by-pass

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

Brûleurs à gaz

BRÛ- LEUR	PUIS- SANCE NOR- MALE	PUIS- SANCE RÉ- DUITE	PUISSANCE NORMALE							
			GAZ NATUREL G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (Butane/Propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar			LPG (Gaz de ville) G130 (1c) 8 mbar	
			inj. 1/100 mm	G20 20 mbar	G25 25 mbar	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar	inj. 1/100 mm	m ³ /h
				m ³ /h	m ³ /h		g/h	g/h		
kW	kW									
Brû- leur auxi- liaire	1,0	0,33	70	0,095	0,111	50	73	71	127	0,140
Brû- leur semi- rapide	2,0	0,45	96	0,190	0,221	71	145	143	195	0,280
Brû- leur à triple cou- ronne	4,0	1,4	146	0,381	0,443	98	291	286	348	0,559

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage



Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<, >PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

PARA RESULTADOS PERFEITOS

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

ACESSÓRIOS E CONSUMÍVEIS

Na loja web AEG, encontrará tudo aquilo de que necessita para manter os seus aparelhos AEG imaculados e a funcionarem na perfeição. A par de uma vasta gama de acessórios projectados e concebidos de acordo com os padrões de elevada qualidade que esperaria, de utensílios de cozinha especializados a cestos de talheres, de suportes para garrafas a delicados sacos para roupa...



Visite a loja online em
www.aeg.com/shop

ÍNDICE

- 22 Informações de segurança
- 25 Instalação
- 29 Descrição do produto
- 29 Funcionamento
- 31 Sugestões e conselhos úteis
- 32 Manutenção e limpeza
- 33 O que fazer se...
- 34 Dados técnicos
- 35 Preocupações ambientais

QUELLETABLEDECUISSON.COM

Os símbolos que se seguem são utilizados no presente manual:



Informações importantes relativas à segurança de pessoas e à prevenção de danos a aparelhos.



Informações gerais e conselhos úteis



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio



INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA



ADVERTÊNCIA

Estas instruções são apenas válidas nos países cujos símbolos são apresentados na capa deste manual.



Para sua segurança e funcionamento correcto da máquina, leia este manual cuidadosamente antes da instalação e utilização. Guarde sempre estas instruções com a máquina mesmo que seja transferida ou vendida. Os utilizadores devem conhecer por completo o funcionamento e as características de segurança da máquina.

Segurança geral



ADVERTÊNCIA

O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou que não possuam o conhecimento e a experiência necessários. Devem ser vigiadas ou receber formação para a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Segurança para crianças

- O aparelho só pode ser utilizado por adultos. As crianças têm de ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças. Existe o risco de asfixia e ferimentos pessoais.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho, durante e após o seu funcionamento, até o aparelho arrefecer.

Utilização

- Retire todo o material de embalagem, os autocolantes e a película de protecção do painel da placa em aço inoxidável (se existente), do aparelho, antes da primeira utilização. Não retire a placa de características. Este procedimento pode invalidar a garantia.
- Regule as zonas de cozedura para "desligado" após cada utilização.
- Os queimadores e as partes acessíveis ficam quentes durante e após a utilização. Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre a mesa de trabalho. O tacho e o respectivo conteúdo podem virar. Existe o perigo de queimaduras.
- Gorduras e óleos demasiado quentes podem inflamar muito rapidamente. Existe o risco de incêndio.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Monitorize sempre o aparelho durante o funcionamento.
- Não deixe que os líquidos vertam para os orifícios na parte superior da placa.
- Não utilize a placa sem tachos.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize o aparelho para fins comerciais e industriais.
- Utilize o aparelho exclusivamente para tarefas de cozedura domésticas. Deste modo, evitará ferimentos pessoais ou danos materiais.

- Utilize apenas tachos com um diâmetro adequado às dimensões dos queimadores. Existe o risco de sobreaquecimento e ruptura da placa de vidro (se aplicável).
- Não utilize uma panela com um diâmetro inferior à dimensão do queimador - as chamas irão aquecer as pegas da panela.
- Os tachos não devem alcançar a zona de controlo.
- Não utilize tachos instáveis para evitar oscilações e acidentes.
- Não coloque produtos inflamáveis ou itens molhados com produtos inflamáveis e/ou objectos fundíveis (em plástico ou alumínio) e/ou tecidos no, na proximidade ou em cima do aparelho. Existe o risco de explosão ou incêndio.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Seja cuidadoso aquando da ligação do aparelho às tomadas na proximidade. Não permita que as ligações eléctricas entrem em contacto com o aparelho ou com tachos quentes. Não permita o emaranhar das ligações eléctricas.

Instalação

- Leia atentamente estas instruções. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer ferimentos causados em pessoas e animais ou por danos a propriedade causados pela não observância destes requisitos.
- Para evitar os riscos de danos estruturais ou ferimentos pessoais, a instalação, a ligação do aparelho à alimentação eléctrica e ao sistema de gás, a configuração e a manutenção apenas devem ser efectuadas por pessoal qualificado, em conformidade com as normas e regulamentos locais em vigor.
- Certifique-se de que o aparelho não está danificado devido ao transporte. Não ligue um aparelho danificado. Caso seja necessário, contacte o fornecedor.
- Utilize aparelhos de encastrar apenas após a montagem dos mesmos em unidades de encastrar adequadas e superfícies de trabalho em conformidade com as normas.
- Não instale a placa sobre aparelhos domésticos se as instruções de instalação não permitirem fazê-lo.
- Instale o aparelho apenas numa bancada plana.
- Não altere as especificações, nem modifique este produto. Existe o risco de ferimentos e danos no aparelho.
- Respeite na totalidade as leis, regulamentos, directivas e normas vigentes no país onde utiliza o aparelho (normas de segurança, normas de reciclagem, regras de segurança eléctrica, etc.).
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Instale uma protecção anti-choque, por exemplo, as gavetas só devem ser instaladas com um painel protector directamente por baixo do aparelho.
- Evite danos nas superfícies de corte da bancada devido à humidade utilizando um vedante adequado.
- Instale o aparelho na bancada sem deixar folga e utilizando um vedante adequado.
- Evite danos na parte inferior do aparelho devido ao vapor e à humidade, por exemplo, originários de uma máquina de lavar loiça ou de um forno.
- Não instale o aparelho perto de portas ou debaixo de janelas. Os tachos quentes podem ser derrubados da placa ao abrir portas ou janelas.

- Antes de proceder à instalação, certifique-se de que as condições de fornecimento locais (tipo de gás e pressão) estão de acordo com o ajuste do aparelho. As condições de ajuste para este aparelho estão indicadas na placa de características que pode ser encontrada no tubo de fornecimento de gás.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. O mesmo deverá ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação vigentes. Deve tomar especial atenção aos requisitos relativos à ventilação.
- A utilização de um aparelho para cozedura a gás resulta em calor e humidade na divisão na qual está instalado. Certifique-se da existência de uma boa ventilação na cozinha: mantenha as aberturas naturais de ventilação abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor).
- É necessária ventilação adicional (por exemplo, a abertura de uma janela ou o aumento do nível da ventilação mecânica existente) aquando do funcionamento intensivo do aparelho durante um período de tempo alargado.
- Cumpra cuidadosamente as instruções relativas às ligações eléctricas. Existe o risco de ferimentos devido à corrente eléctrica.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica antes de executar qualquer trabalho de manutenção ou limpeza.
- A tomada da rede eléctrica está sob tensão.
- Desligue a tomada da rede eléctrica.
- Assegure-se de que a instalação é realizada correctamente de forma a proporcionar protecção anti-choque.
- Uma ligação de fichas de alimentação eléctrica e de tomadas soltas ou inadequadas poderão provocar o sobreaquecimento do terminal.
- Todas as ligações devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- Utilize um aperta-cabo para libertar a tensão do mesmo.
- Utilize o cabo de ligação à alimentação correcto e substitua o cabo de alimentação danificado por um cabo adequado. Contacte o centro de assistência local.
- O aparelho deve dispor de uma instalação eléctrica que lhe permita desligar o aparelho da fonte de alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.
- Se o suporte de fixação estiver próximo do bloco de terminais, certifique-se sempre de que o cabo de ligação não entra em contacto com a extremidade do suporte.
- Deve dispor de dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), barras de fuga à terra e contactores.

Eliminação do aparelho

- Para evitar riscos de ferimentos pessoais ou danos
 - Desligue o aparelho da corrente.
 - Corte o cabo de alimentação no ponto de ligação com o aparelho e elimine-o.
 - Achate os tubos de gás externos se estes estiverem instalados.
 - Contacte as autoridades locais responsáveis pela eliminação do seu aparelho.

INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA

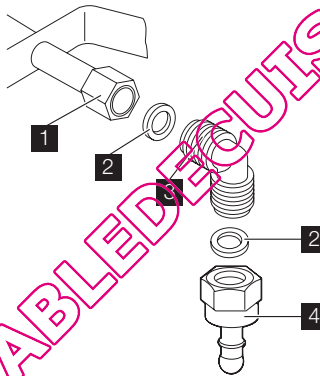
As seguintes instruções de instalação, ligação e manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado em conformidade com as normas e leis locais em vigor.

Ligação do gás

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



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



- 1 Extremidade do veio com porca
- 2 Anilha (anilha adicional apenas para Eslovénia e Turquia)
- 3 Cotovelo
- 4 Suporte de tubo em borracha para gás líquido (apenas para Eslovénia e Turquia)

Ligação de tubos flexíveis não metálicos:

Caso seja possível controlar facilmente a ligação na respectiva extensão total, pode utilizar um tubo flexível. Prenda com firmeza o tubo flexível através de grampos.

Gás líquido: utilize o suporte de tubo em borracha. Encaixe sempre a junta. De seguida, prossiga com a ligação de gás. O tubo flexível está pronto para aplicação quando:

- não ultrapasse a temperatura ambiente, superior a 30 °C;
- não ultrapasse 1500 mm de comprimento;
- não apresente estrangulamentos;
- não esteja sujeito a tracção ou torção;
- não entre em contacto com extremidades ou cantos cortantes;

- pode ser facilmente examinado de forma a verificar o seu estado.
- O controlo e a preservação do tubo flexível consistem em verificar se:
- não apresenta fendas, cortes, marcas de queimaduras em ambas as extremidades e na sua extensão total;
 - o material não apresenta sinais de endurecimento, mas sim a sua correcta elasticidade;
 - os grampos de fixação não estão enferrujados;
 - o prazo de validade não foi ultrapassado.

Caso sejam detectáveis mais anomalias, não repare o tubo, mas proceda à sua substituição.



Quando a instalação estiver concluída, certifique-se de que a vedação de cada tubo foi realizada correctamente. Utilize uma solução saponária, não inflamável!

Substituição dos injectores

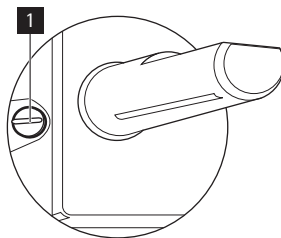
1. Remova os suportes para painéis.
2. Remova as tampas e as coroas do queimador.
3. Com uma chave de parafusos de 7 mm, remova os injectores e substitua-os pelos necessários para o tipo de gás que utiliza (consultar a tabela na secção "Dados Técnicos").
4. Monte novamente as peças, siga o mesmo procedimento na ordem inversa.
5. Substitua a placa de características (localizada perto do tubo de fornecimento de gás) pela correspondente ao novo tipo de fornecimento de gás. Pode encontrar esta placa na embalagem fornecida com o aparelho.

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

Regulação para o nível mínimo

Para regular o nível mínimo dos queimadores:

1. Acenda o queimador.
2. Rode o botão para a posição do nível mínimo.
3. Remova o botão de controlo.
4. Com uma chave de fendas fina, regule a posição do parafuso de bypass. Se mudar de gás natural 20 mbar para gás líquido, aperte completamente o parafuso de regulação. Se mudar de gás líquido para gás natural 20 mbar, desaperte o parafuso de bypass aproximadamente 1/4 de volta (1/2 volta para o queimador com coroa tripla).



1 Parafuso de regulação mínima

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

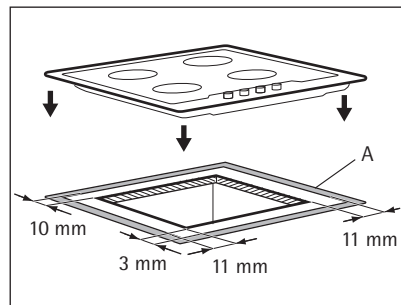
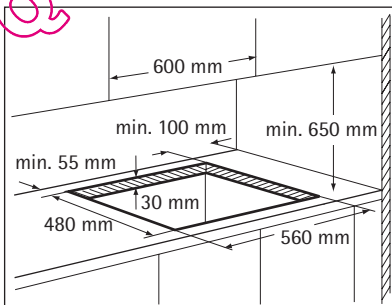
Ligação eléctrica

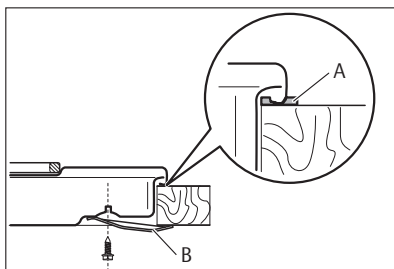
- Ligue o aparelho à terra de acordo com as precauções de segurança.
- Certifique-se de que a tensão nominal e o tipo de alimentação na placa de características estão em conformidade com a tensão e a potência da corrente eléctrica local.
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação. Este tem de ser fornecido com uma ficha adequada e capaz de suportar a carga assinalada na placa de características. A ficha tem de ser instalada numa tomada adequada.
- Qualquer componente eléctrico tem de ser instalado ou substituído pelo técnico do centro de assistência ou por um técnico de assistência qualificado.
- Utilize sempre uma tomada correctamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Certifique-se de que existe acesso à ficha de alimentação após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação eléctrica para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- O aparelho não deve ser ligado a um cabo de extensão, a um adaptador ou a uma ligação múltipla (risco de incêndio). Verifique se a ligação à terra está em conformidade com as normas e leis vigentes.
- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a que não possa entrar em contacto com qualquer peça quente.
- Ligue o aparelho à alimentação com um dispositivo que permita desligar o aparelho da alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm, por exemplo, corte automático de protecção da linha ou fusíveis de corte de alimentação.
- Nenhuma das partes do cabo de ligação pode atingir uma temperatura de 90 °C. O cabo azul neutro deve ser ligado ao bloco de terminais com uma etiqueta onde consta a letra "N". O cabo de fase castanho (ou preto) (instalado no contacto do bloco de terminais assinalado com "L") tem de estar sempre ligado à fase com corrente.

Substituição do cabo de ligação

Para substituir o cabo de ligação utilize apenas o tipo H05V2V2-F T90 ou equivalente. Certifique-se de que a secção 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).

Instalação



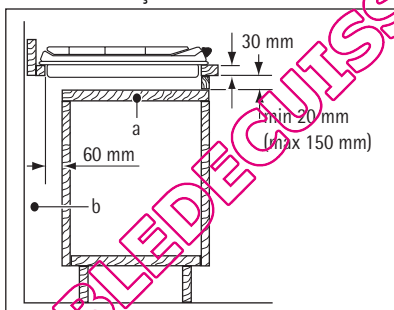


- A) vedante fornecido
- B) suportes fornecidos

Possibilidade de encastrar

Unidade de cozinha com porta

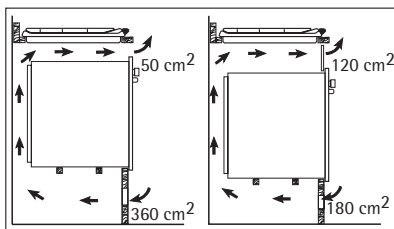
O painel instalado por baixo da placa tem de ser de fácil remoção e permitir um acesso fácil no caso de ser necessária a intervenção da assistência técnica.



- a) Painel removível
- b) Espaço para ligações

Unidade de cozinha com forno

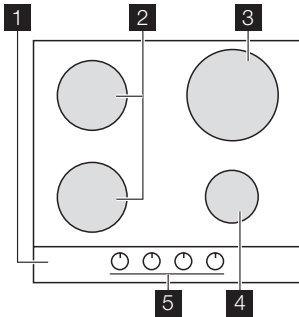
As dimensões da cavidade da placa devem estar em conformidade com as indicações correspondentes e a unidade de cozinha deve estar equipada com aberturas de ventilação para permitir um fornecimento de ar contínuo. A ligação eléctrica da placa e do forno devem ser efectuadas separadamente por razões de segurança e para permitir a fácil remoção do forno da unidade.



FABRICANTE:
ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
C.so Lino Zanussi, 30
33080 PORCIA (PN) - ITÁLIA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Disposição da mesa de trabalho



- 1 Placa
- 2 Queimador semi-rápido
- 3 Queimador com coçoa tripla
- 4 Queimador auxiliar
- 5 Botões de controlo

Botões de comando

Símbolo	Descrição
■	sem fornecimento de gás/posição desligado
☆ 🔥	posição de ignição/fornecimento máximo de gás
🔥	fornecimento mínimo de gás

FUNCIONAMENTO

Ignição do queimador



ADVERTÊNCIA

Seja extremamente cuidadoso aquando da utilização de chama aberta no ambiente da cozinha. O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de utilização incorrecta da chama.



Acenda o queimador sempre antes de colocar o tacho.

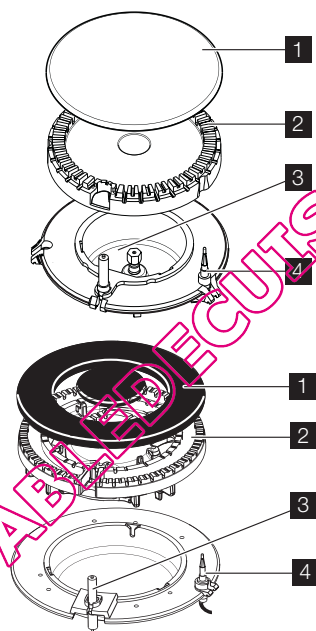
Para acender o queimador:

1. Rode o botão de comando para a esquerda para a posição do nível máximo (☆ 🔥) e pressione-o.

2. Mantenha o botão de comando pressionado aproximadamente 5 segundos; tal irá permitir o aquecimento do termopar. Caso contrário, o fornecimento de gás será interrompido.
3. Regule a chama após a regularização da mesma.

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

i Cada botão de controlo tem uma luz piloto. Esta luz acende quando o botão de controlo é rodado.



- 1 Tampa do queimador
- 2 Coroa do queimador
- 3 Vela de ignição
- 4 Termopar



ADVERTÊNCIA



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

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




Na ausência de electricidade, é possível acender o queimador sem o dispositivo eléctrico.

Neste caso, aproxime uma chama do queimador, pressione o respectivo botão e rode-o para a esquerda para a posição de libertação máxima de gás.

-  Se o queimador se apagar acidentalmente, rode o botão de comando para a posição de desligado e aguarde no mínimo um minuto antes de tentar acender o queimador novamente.
-  O gerador de faísca pode iniciar-se automaticamente ao ligar a rede eléctrica, após a instalação ou após um corte de energia. É normal.

Desligar o queimador

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



ADVERTÊNCIA

Reduza sempre a chama ou apague-a antes de remover as painelas do queimador.

SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS

Poupança de energia

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



ADVERTÊNCIA

Utilize tachos e painelas com diâmetro adequado à dimensão do queimador. Não utilize recipientes para cozinhar com dimensões superiores às extremidades do disco em utilização.

Queimador	Diâmetros do tacho
Coroa tripla	180 - 260 mm
Semi-rápido frontal	120 - 180 mm
Semi-rápido traseiro	120 - 220 mm
Auxiliar	80 - 180 mm



ADVERTÊNCIA

Os tachos não devem alcançar a zona de controlo.



ADVERTÊNCIA

Certifique-se de que as pegas dos tachos não ultrapassam a extremidade dianteira da placa e de que os tachos estão posicionados centralmente nos anéis, de forma a conseguir estabilidade máxima e uma redução do consumo de gás.

Não coloque tachos instáveis ou deformados nos anéis, para evitar que sejam derramados líquidos ou haja ferimentos.



ADVERTÊNCIA

Não é recomendável utilizar difusores de chamas.

Informação relativa à acrilamida

Importante De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar

um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



ADVERTÊNCIA

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



ADVERTÊNCIA

Por motivos de segurança, não limpe o aparelho com aparelhos de limpeza a vapor ou agentes de limpeza de alta pressão.



ADVERTÊNCIA

Não utilize agentes de limpeza abrasivos, esfregões de palha-de-aço ou ácidos, uma vez que podem danificar o aparelho.

- Pode remover o suporte para panelas para limpar facilmente a placa.
- Para limpar as partes esmaltadas, a tampa e a coroa, lave-as com água morna com sabão e seque-as cuidadosamente antes de voltar a colocá-las.
- Limpe os elementos de aço inoxidável com água e seque com um pano suave.
- Os suportes para panelas **não podem** ser lavados na máquina de lavar loiça; têm de ser lavados manualmente.
- Quando lavar os suportes para panelas manualmente, tenha cuidado durante a secagem, uma vez que o processo de esmaltar ocasionalmente resulta em superfícies rugosas. Se necessário, remova manchas difíceis utilizando um agente de limpeza em pasta.
- Certifique-se de que posiciona os suportes para panelas correctamente após a limpeza.
- Para que os queimadores funcionem correctamente, certifique-se de que os braços dos suportes para panelas se encontram no centro do queimador.
- **Seja extremamente cuidadoso aquando da substituição dos suportes para panelas, de forma a evitar danos na superfície da placa.**

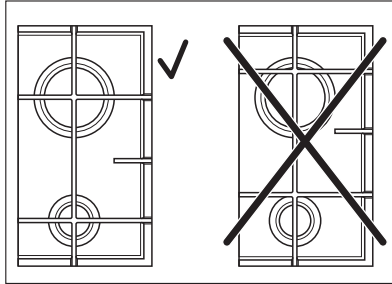
Após a limpeza, seque o aparelho com um pano macio.

O aço inoxidável pode escurecer quando sobreaquecido. Consequentemente, não deve cozinhar utilizando tachos de barro, panelas de terracota ou chapas de ferro fundido. Não utilize folha de alumínio para evitar danos na superfície durante o funcionamento.

Remoção de sujidades:

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

Para colocar devidamente os suportes para painéis, certifique-se de que os braços do suporte para painéis se encontram posicionados em alinhamento com o orifício situado na base do queimador. Desta forma, o suporte para painéis ficará estável e fixo.



Limpeza do disparador

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

Manutenção periódica

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

O QUE FAZER SE...

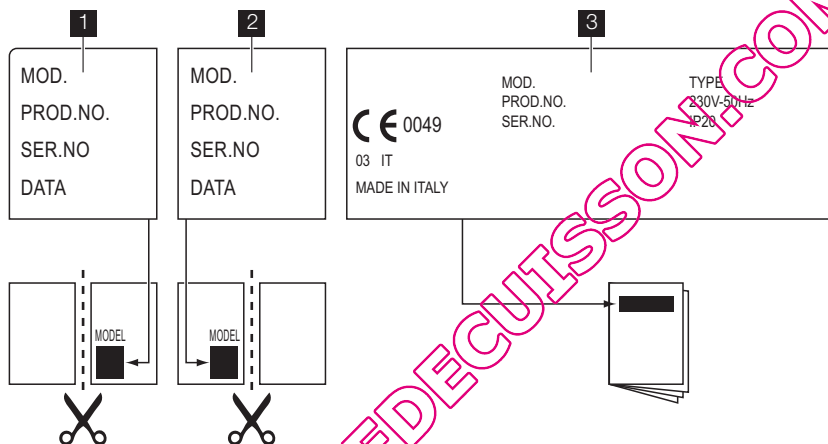
Problema	Possível causa	Solução
Não existe faísca quando acende o gás.	<ul style="list-style-type: none"> • Não existe alimentação eléctrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que a unidade está ligada e de que a alimentação eléctrica está activa. • Verifique o fusível. Se o fusível se soltar mais do que uma vez, contacte um electricista qualificado.
	<ul style="list-style-type: none"> • A tampa e a coroa do queimador não estão bem colocadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que a tampa e a coroa do queimador estão nas posições correctas.
A chama apaga-se imediatamente após a ignição.	<ul style="list-style-type: none"> • O termopar não é aquecido de forma suficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Após acender a chama, mantenha o botão pressionado durante aproximadamente 5 segundos.
O anel de gás arde irregularmente.	<ul style="list-style-type: none"> • A coroa do queimador está bloqueada com resíduos de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que o injetor não está bloqueado e de que a coroa do queimador está isenta de partículas de alimentos.

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

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

Etiquetas fornecidas juntamente com o saco de acessórios

Coloque os autocolantes tal como indicado abaixo:



1 Cole-o no Cartão de Garantia e envie esta parte

2 Cole-o no Cartão de Garantia e guarde esta parte

3 Cole-o no manual de instruções

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

- Descrição do modelo
- Número do produto (PNC)
- Número de série (S.N.)

Utilize apenas peças sobresselentes originais. Estas peças sobresselentes estão disponíveis junto do centro de assistência e lojas autorizadas para a venda das mesmas.

DADOS TÉCNICOS

Dimensões da placa

Largura:	594 mm
Comprimento:	510 mm

Dimensões da cavidade da placa

Largura:	560 mm
----------	--------

Comprimento:	480 mm
Entrada de calor	
Queimador com coroa tripla:	4,0 kW
Queimador semi-rápido:	2,0 kW
Queimador auxiliar:	1,0 kW
POTÊNCIA TOTAL:	G20 (2H) 20 mbar = 9,0 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 654 g/h G31 (3+) 37 mbar = 643 g/h
Alimentação eléctrica:	230 V ~ 50 Hz
Categoria:	II2H3+
Fornecimento de gás:	G20 (2H) 20 mbar
Classe do aparelho:	3


Diâmetro do bypass

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

Queimadores a gás

QUEIMADOR	POTÊNCIA NORMAL	POTÊNCIA REDUZIDA	POTÊNCIA NORMAL				
			GÁS NATURAL G20 (2H) 20 mbar		GPL (Butano/Propano) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
			inj. 1/100 mm	m ³ /h	inj. 1/100 mm	G30 g/h	G31 g/h
Queimador auxiliar	1.0	0.33	70	0.095	50	73	71
Queimador semi-rápido	2.0	0.45	96	0.190	71	145	143
Queimador com coroa tripla	4.0	1.4	146	0.381	98	291	286

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a

reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Material de embalagem



O material de embalagem é ecológico e pode ser reciclado. Os componentes de plástico são identificados por marcas: >PE<, >PS<, etc. Elimine o material de embalagem como resíduo doméstico nas instalações de eliminação de resíduos da sua zona.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

QUELLETABLEDECUISSON.COM

QUELLETABLEDECUISSON.COM

QUELLETABLEDECUISSON.COM



QUELLETABLEDECUISSON.COM