

Fogão a Gás de Livre Instalação

Cocina a Gas de Libre Instalación

GC-SS9.020B / GC-SS9.021B





Estimado Cliente,

Recomendamos que leia atentamente este Manual de Instruções por inteiro, antes de utilizar o produto e guarde-o como referência.

Os materiais de embalagem (sacos de plástico, poliestireno o, etc.) não podem ser deixados ao alcance das crianças, dado que são potencialmente perigosos. Queira proceder ao descarte das embalagens cuidadosamente e através dos meios apropriados para o efeito.

Este Manual do Utilizador foi elaborado para mais do que um modelo. Algumas das características aqui especificadas poderão não estar disponíveis no seu aparelho.

Aviso: Todos os nossos aparelhos destinam-se apenas a utilização doméstica, não para fins comerciais.

ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES E APENAS UTILIZADO EM ESPAÇOS COM BOA VENTILAÇÃO. LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR OU UTILIZAR ESTE FOGÃO.

Adaptação ao gás natural

Este fogão está preparado para funcionar com gás liquefeito (butano - propano) nas pressões de 28-30 mbar (butano) e 37 mbar (propano).

Para adaptar o fogão ao funcionamento com gás natural, contacte uma empresa certificada para troca dos injetores e acessórios apropriados para o gás natural.

A empresa fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uma instalação que não esteja em conformidade com a regulamentação em vigor.

Este aparelho é adequado para os seguintes países: PT e ES

INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.
- Este aparelho destina-se apenas a preparação de alimentos. Não deverá ser utilizado para outros fins, por exemplo, o aquecimento da sala. Todos os nossos aparelhos destinam-se apenas ao uso doméstico, não a utilização comercial.
- **ATENÇÃO:** Este aparelho deve ser instalado com ligação à terra!
- Encontrará a informação necessária sobre a energia elétrica e as potências adequadas ao seu fogão na etiqueta descritiva localizada na traseira do aparelho.
- O fogão deve ser alimentado adequadamente através de um interruptor duplo bipolar com isolador, tendo uma separação de contactos de pelo menos 3 mm em todos os polos e colocado numa posição adjacente à unidade, de fácil acesso.
- Se a taxa de corrente do fusível em sua instalação for inferior a 16 Amp, solicite a um eletricista qualificado que instale um fusível de 16 Amp.
- Certifique-se de que a alimentação elétrica se encontra desligada antes de instalar o seu aparelho.
- Verifique se o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, a fim de prevenir a eventualidade de um choque elétrico.
- Se o cabo de alimentação estiver defeituoso, deverá ser substituído pelo fabricante, por um serviço autorizado ou por um eletricista devidamente qualificado, para evitar acidentes.
- Mantenha o cabo elétrico do seu fogão afastado de superfícies quentes; não o deixe entrar em contacto com o aparelho. Mantenha-o afastado de arestas pontiagudas e de superfícies quentes.
- Antes de começar a utilizar o seu aparelho, mantenha as cortinas, papel e outros materiais inflamáveis afastados do fogão. Não guarde objetos combustíveis ou inflamáveis no interior ou perto do aparelho.
- A utilização do seu aparelho provoca humidade e calor na divisão em que está colocado; assegure-se de que a sua cozinha tem uma ventilação adequada.

Manual de Instruções

- A utilização prolongada e intensiva do aparelho pode necessitar de ventilação adicional, por exemplo o aumento do nível da ventilação mecânica, se for o caso.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Não transporte o fogão pelo manipulo.
- Não utilize o fogão em atmosferas potencialmente explosivas.
- Não salpique água fria num tabuleiro ou no interior do forno quando a superfície do aparelho ainda estiver quente. O vapor libertado pode causar queimaduras e a súbita alteração de temperatura pode provocar danos na superfície do aparelho.
- **ATENÇÃO: O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Assegure-se de que não toca nos elementos quentes. As crianças com idades inferiores a 8 anos devem manter-se afastadas, exceto se tiverem supervisão permanente.**
- Não utilize panos abrasivos ou esfregões metálicos pontiagudos na limpeza do vidro da porta do forno, dado que podem riscar a superfície, provocando a quebra do vidro.
- Este aparelho é fabricado de acordo com as normas de segurança. Uma utilização incorreta poderá causar danos pessoais e no aparelho.
- O fogão pode ficar localizado numa cozinha, kitchenette ou na sala de estar, mas nunca numa divisão que contenha uma banheira ou chuveiro.
- **AVISO:** As tampas de vidro podem estalar quando aquecidas. Desligue todos os queimadores antes de fechar a tampa. Remova qualquer respingo da tampa antes de a abrir.
- Não coloque no forno materiais inflamáveis, combustíveis, líquidos inflamáveis por ação do calor que possam constituir perigo, mesmo se o aparelho não estiver a ser utilizado.
- O pão é suscetível de arder se o período de tostagem for demasiado longo. É necessária uma supervisão cuidadosa durante a tostagem.
- **ATENÇÃO:** A preparação de alimentos não vigiada numa mesa de trabalho contendo gordura ou azeite pode ser perigosa, suscetível de causar incêndio. **NUNCA** tente extinguir um incêndio com água; desligue o aparelho e em seguida cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou uma manta corta-fogo.

Manual de Instruções

- **ATENÇÃO: Perigo de incêndio: não armazene produtos nas superfícies de preparação dos alimentos.**
- Para a limpeza do painel de proteção do ventilador (opcional) deve desligar o fogão antes de retirar a proteção e, após a limpeza, deve ser recolocada na posição correta no fogão.
- **ATENÇÃO:** Antes de obter acesso aos terminais, deve desligar todos os circuitos de alimentação.
- **ATENÇÃO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para prevenir eventuais choques elétricos.
- **ATENÇÃO: nunca utilize o vão inferior para guardar material inflamável.**

SEGURANÇA PARA CRIANÇAS E PESSOAS VULNERÁVEIS

- **ADVERTÊNCIA!** Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando está a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis podem aquecer durante a utilização.
- A limpeza e a manutenção do aparelho não podem ser efetuadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos de idade e sob supervisão.

INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

As seguintes instruções são destinadas ao instalador qualificado, para que possa efetuar as operações de instalação, regulação e manutenção técnica do modo mais correto e em conformidade com as normas vigentes.

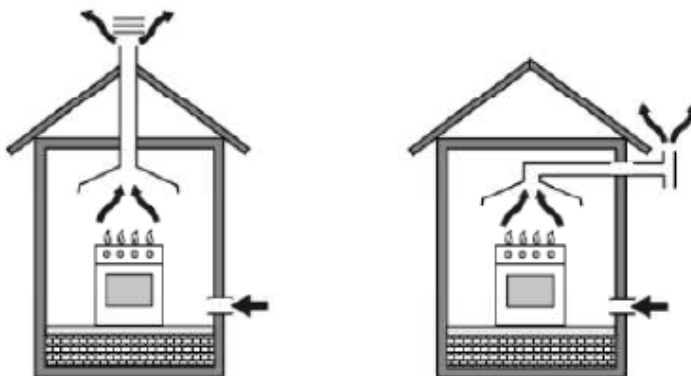
Nota Importante: qualquer intervenção de regulação, manutenção etc., deve ser efetuada com o fogão desligado.

A empresa fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uma instalação que não esteja em conformidade com a regulamentação em vigor.

VENTILAÇÃO

AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO UNICAMENTE NUMA DIVISÃO COM VENTILAÇÃO PERMANENTE E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS EM VIGOR.

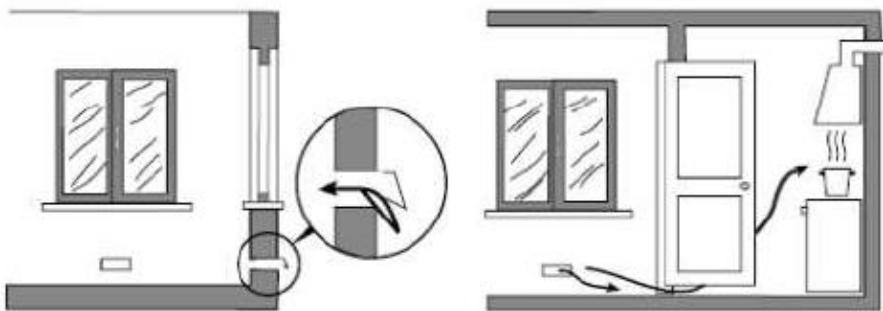
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos combustíveis. Deve ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação em vigor. Tenha em atenção os requisitos para uma ventilação adequada.



- A utilização de um aparelho de confeção a gás origina a produção de calor e de humidade no local em que está instalado. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada. Mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um aparelho de ventilação mecânica (chaminé extratora mecânica).
- A utilização prolongada e intensiva do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, por exemplo a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo o aumento do volume da ventilação mecânica, quando for o caso.
- O fluxo de ar deve ser feito diretamente através de aberturas permanentes efetuadas nas paredes de separação do compartimento como o exterior ou por condutas de alimentação de ar.
- O fluxo de ar também pode ser obtido por via indireta através de locais adjacentes ao da instalação, desde que tais locais possuam ventilação direta, não sejam locais de perigo de incêndio e não sejam quartos de dormir.

Manual de Instruções

- O caudal de ar entre o local adjacente e o local da instalação deve efetuar-se livremente através de aberturas permanentes (que se podem obter aumentando o espaço entre a porta e o pavimento, por exemplo).



- As aberturas de entrada de ar devem possuir a secção mínima de 100cm^2 e não devem poder ficar obstruídas acidentalmente.
- Para aparelhos sem válvula de segurança na mesa de trabalho, as aberturas de entrada de ar devem ter uma secção mínima de 200 cm^2 .

INSTALAÇÃO DO FOGÃO

1. Quando colocar o seu fogão no local de instalação, assegure-se de que ele se encontra ao nível da bancada. Ajuste-o, regulando os pés, se necessário.
2. As paredes dos móveis adjacentes devem poder suportar uma temperatura superior a 75°C relativamente à temperatura ambiente.
3. A parede posterior deve ser de material incombustível.
4. Os móveis colocados ao lado deste aparelho devem estar à altura mínima de 43 cm da mesa de trabalho.
5. O exaustor deve ser instalado de acordo com as suas regras, à distância mínima de 65cm da mesa de trabalho. As paredes adjacentes ao aparelho devem estar a uma distância mínima de 5cm das laterais e 4cm na parte de trás.
6. Certifique-se que não bloqueia a saída de gás do forno, incluindo o bico ou as aberturas de ventilação quando instala o fogão.

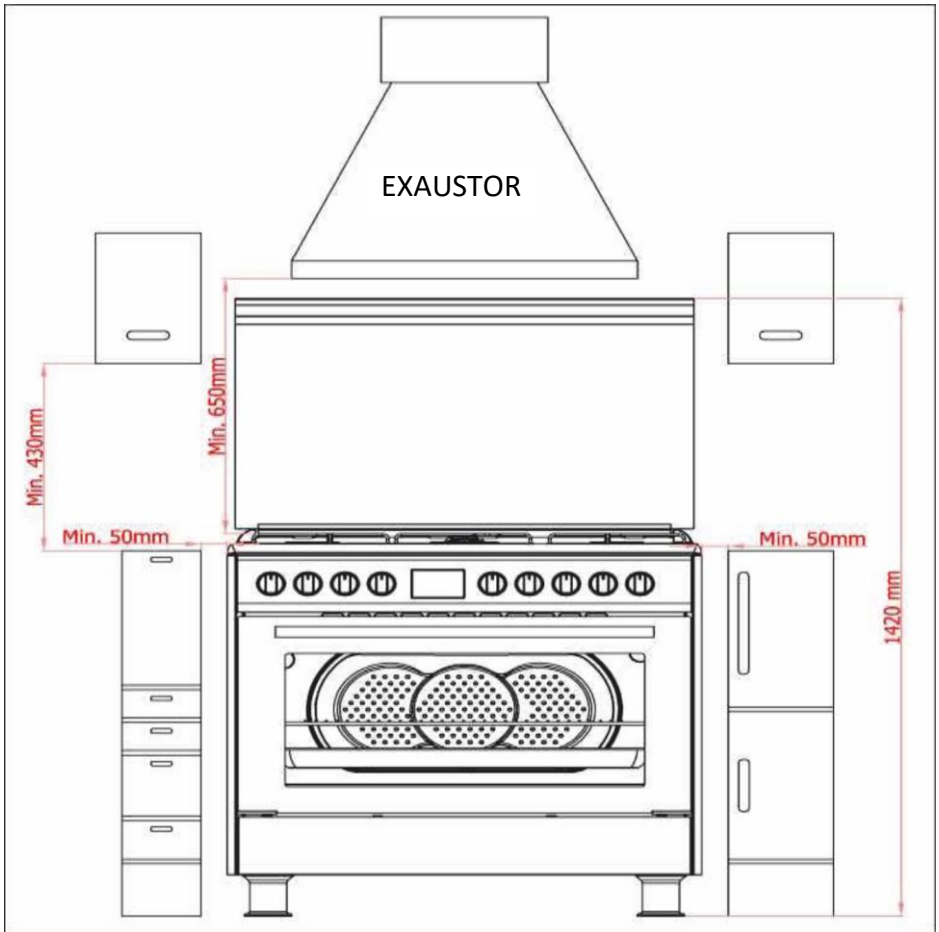


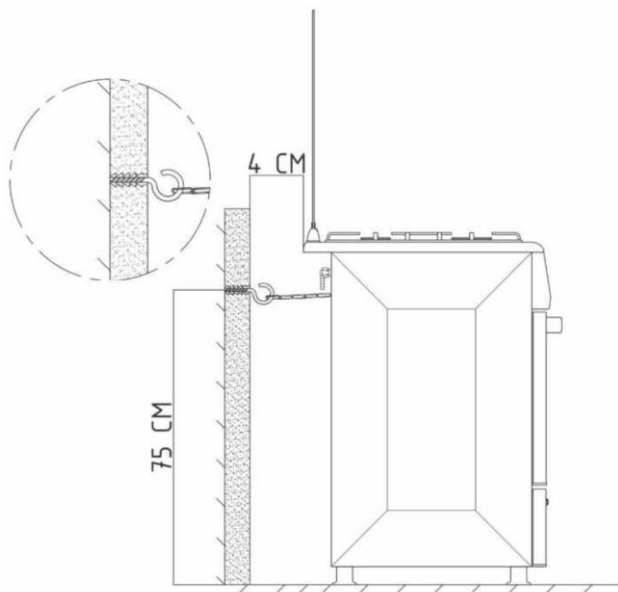
Figure 1

FIXAÇÃO À PAREDE (*) Opcional

Antes de usar o fogão, de modo a garantir uma utilização segura certifique-se de que fixa o aparelho à parede com auxílio da corrente e do parafuso de gancho fornecidos. Assegure-se de que o gancho está atarraxado à parede com segurança.

AVISO!

Para evitar que o fogão tombe, terá de o fixar de acordo com as instruções de instalação.



AVISO: A utilização do forno a gás produz calor e humidade no recinto onde está instalado. Assegure uma boa ventilação do local, mantendo livres as aberturas de ventilação natural ou instalando um extrator com tubo de descarga. Em caso de dúvida, peça aconselhamento ao instalador.

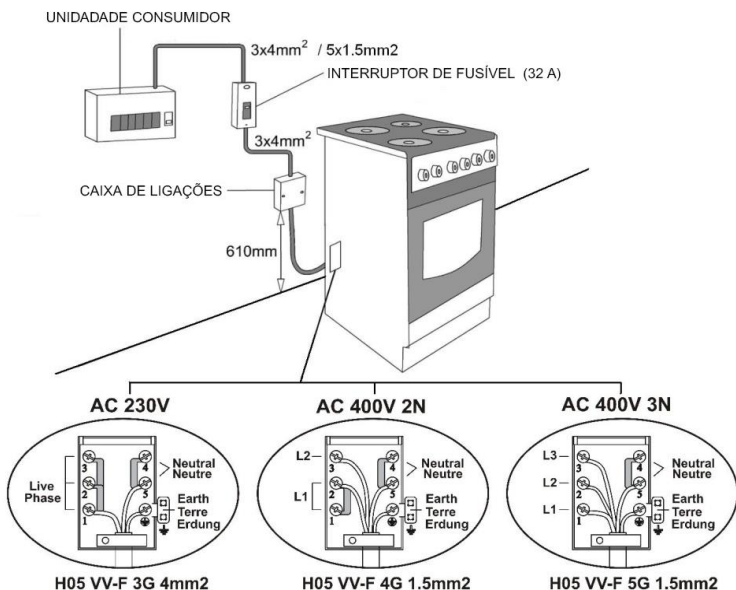
LIGAÇÃO ELÉTRICA (modelos com placa ou forno elétrico)

- As condições de ajuste para este aparelho são indicadas na etiqueta de classificação.
- O seu aparelho necessita de uma alimentação elétrica de 16 ou 32 Amperes consoante a potência total do seu fogão. Encontra todas as classificações necessárias na etiqueta descritiva do seu fogão. Se necessário, recomenda-se que a instalação seja efetuada por um eletricista qualificado.
- A ligação elétrica do fogão apenas deve ser feita a uma tomada com ligação à terra, instalada de acordo com as normas locais. Se não existir nenhuma tomada com ligação à terra no local da instalação do fogão, contacte imediatamente um eletricista qualificado para as instalar. O fabricante não se responsabiliza por danos ocorridos devido ao aparelho não se encontrar ligado à terra.

Manual de Instruções

- O seu fogão destina-se à utilização com uma tensão elétrica de 220-240V AC ou 230VAC para monofásica e 230V/400V 3N para trifásica 50-60 Hz. Se a sua alimentação elétrica for diferente do valor especificado, contacte os serviços técnicos do seu agente autorizado.
- Alguns modelos são fornecidos sem um conjunto de fios e fichas. Neste caso, utilize um cabo flexível adequado para ligação à corrente monofásica: H05 VV-F 3G 2,5 mm², H05 VV-F 3G 4 mm² ou para corrente trifásica: H05 VV-F 5G 1,5 mm².

Esquemas de ligação



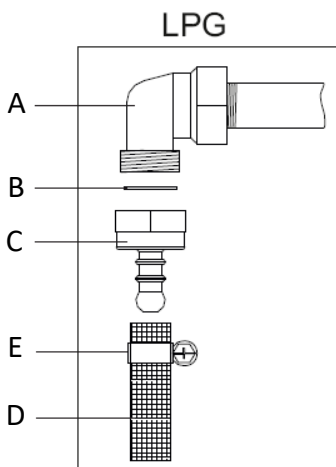
- A instalação elétrica do forno deve seguir as normas locais e nacionais.
- O aparelho deve ficar posicionado de modo a que a ficha e a tomada fiquem acessíveis. Não utilize extensões.
- O cabo elétrico não deve entrar em contacto com as partes quentes do aparelho.
- Se o cabo de alimentação ficar danificado, deve ser substituído por pessoal técnico qualificado, para evitar riscos de perigo.



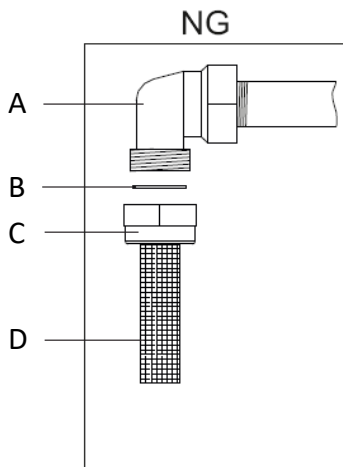
O FABRICANTE NÃO PODE SER RESPONSABILIZADO QUANDO AS MEDIDAS DE SEGURANÇA NÃO SÃO RESPEITADAS.

LIGAÇÃO DO GÁS e SEGURANÇA

Esquema de ligação para GLP



Esquema de ligação para NG



A - Ponto de ligação do gás

B - Anel vedante (junta)

C – Bocal ou Ligação da mangueira

D – Mangueira de gás

E – Braçadeira de fixação

- 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.
- A informação relativa ao fornecimento de gás encontra-se na placa de características.
- Certifique-se de que existe circulação de ar em torno do aparelho.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Certifique-se de que o aparelho é ligado em conformidade com os regulamentos de instalação em vigor. Tenha em atenção os requisitos para uma ventilação adequada.
- Utilize sempre um regulador de pressão exclusivo para o seu fogão. A falta do regulador de pressão pode provocar excesso de pressão e consequentemente uma fuga de gás. Verifique sempre a validade do

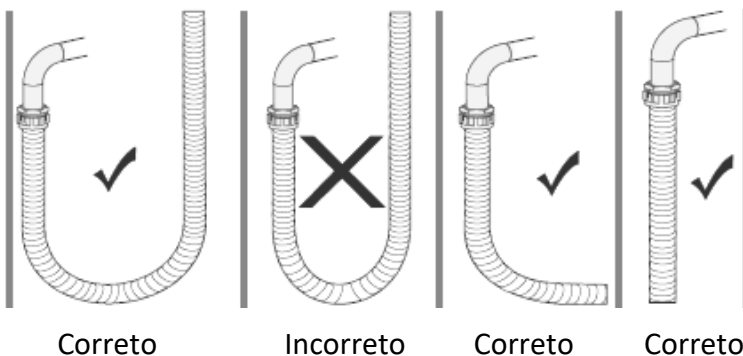
Manual de Instruções

regulador de pressão. A mangueira e o regulador devem ser substituídos a cada 5 anos. Escolha reguladores com o símbolo CE.

- Utilize uma mangueira flexível para a ligação do gás.
- Ligue o seu fogão ao gás GPL pela via mais curta e sem qualquer fuga. Mínimo de 40cm e Máximo de 125cm. O tubo aplicado não deve ficar dobrado ou torcido.
- Quando verificar eventuais fugas de gás, nunca utilize qualquer tipo de chama tais como do isqueiro, fósforos, cigarros ou similares. Utilize sempre uma mistura de sabão e água.

Quando verificar o tubo flexível, certifique-se de que:

- 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 foi ultrapassado;
- Caso detete alguma anomalia, não repare o tubo, substitua-o.



Não deixe a mangueira de gás e o cabo elétrico do seu forno em contato com as áreas aquecidas, especialmente na parte traseira do forno. Não desloque o forno com ligação a gás, dado que se forçar pode soltar a mangueira e provocar uma fuga de gás.

ADAPTAÇÃO AOS DIFERENTES TIPOS DE GÁS

O aparelho possui uma etiqueta localizada na embalagem e na traseira do fogão com a indicação do gás e pressão preparado na fábrica. Pode trabalhar com gás butano, propano ou natural.

Para adaptar o aparelho a um diferente tipo de gás do de fabrico, respeite as seguintes instruções, na respetiva ordem.

Para fazer a transformação de um gás para outro:

- Só uma pessoa autorizada pode efetuar a regulação para os diferentes tipos de gás.
- Se o aparelho vier preparado para gás líquido (LPG), pode fazer a alteração para gás natural (GN) com os injetores corretos.
- O caudal de gás deve ser devidamente ajustado.

Substituição dos injetores dos queimadores

ADVERTÊNCIA!

Antes de substituir os injetores, certifique-se de que os botões do gás estão na posição de desligado e a válvula primária do fornecimento de gás está fechada.

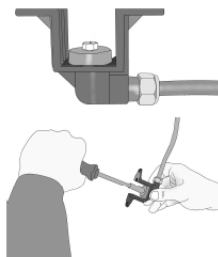
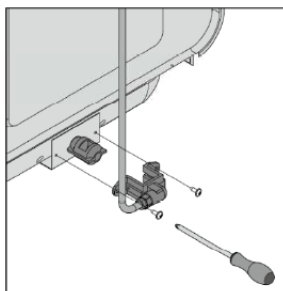
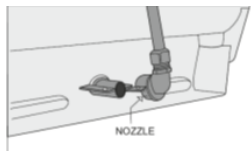
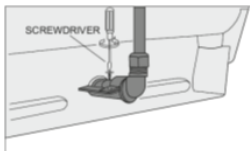
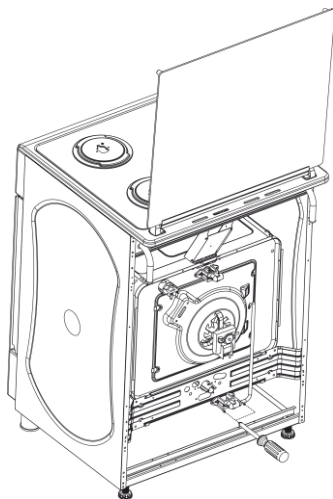
1. Retire os suportes para painéis.
2. Retire as tampas e as coroas dos queimadores.
3. Retire os injetores com uma chave de porcas especial.
4. Substitua os injetores pelos necessários para o tipo de gás que vai ser utilizado.



Substituição do injetor do forno

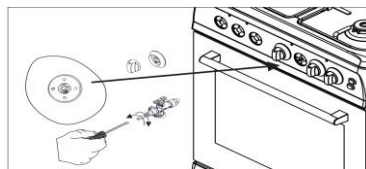
1. Remova a tampa traseira do fogão e retire o corpo de fixação do injetor do queimador.
2. Em seguida retire o bico do corpo do injetor com a ajuda da chave-de-fendas especial usada para substituição do injetor.

3. Após a substituição, tape o orifício do injetor com o dedo, abra a válvula de gás e verifique a existência de fugas de gás aplicando a espuma de sabão ao redor da superfície de ligação injetor-corpo.
4. Em seguida, reinstale o corpo do injetor no queimador com a ajuda de parafusos.



Regulação do gás para caudal mínimo

A fim de adaptar o seu fogão ao tipo de gás, inicie cuidadosamente a regulação do gás para o caudal mínimo, rodando com uma pequena chave-de-fendas o parafuso de bypass que se encontra no centro ou perto da válvula de gás.



1. Acenda o queimador e rode o botão até à posição de chama mínima.
2. Retire o botão da placa de comandos.
3. Rode com uma pequena chave de fendas o parafuso de bypass existente no corpo da torneira até que a chama seja mínima e estável.
4. Reinstale o botão na placa e passe rapidamente de chama mínima para chama rápida e vice-versa várias vezes, para verificar se a chama permanece estável.
5. Depois de efetuar o ajuste deve pesquisar eventuais fugas de gás com uma mistura de água e sabão.

Manual de Instruções

6. Para a verificação da permeabilidade, certifique-se de que os botões do painel de controle estão fechados e que a botija de gás está aberta. Aplique algumas bolhas de sabão na ligação. Se existir uma fuga de gás, forma-se espuma na área ensaboada.
7. Colocar junto da entrada de gás uma etiqueta com a indicação “Aparelho preparado para gás LPG (G30-30mbar) ou GN (G20-20mbar)”.

Ajuste para o tipo de gás

Queimador	De GPL para Gás Natural	De Gás Natural para GPL
Rápido	3 voltas sentido contrário aos ponteiros do relógio	3 voltas no sentido dos ponteiros do relógio
Semirrápido	2,5 voltas sentido contrário aos ponteiros do relógio	2,5 voltas no sentido dos ponteiros do relógio
Auxiliar	2 voltas sentido contrário aos ponteiros do relógio	2 voltas no sentido dos ponteiros do relógio
Wok	4 voltas sentido contrário aos ponteiros do relógio	4 voltas no sentido dos ponteiros do relógio
Forno	4,5 voltas sentido contrário aos ponteiros do relógio	4,5 voltas no sentido dos ponteiros do relógio
Grelhador	4 voltas sentido contrário aos ponteiros do relógio	4 voltas no sentido dos ponteiros do relógio

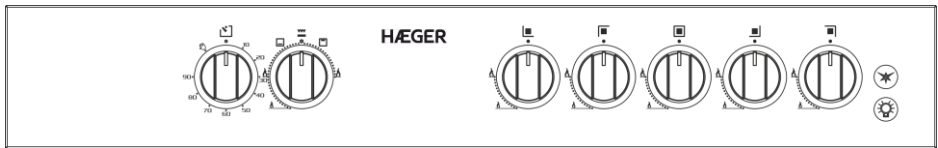
ATENÇÃO!!

Não feche a tampa quando o queimador está aceso. Os tampos de vidro podem estalar devido ao calor dos queimadores. Antes de fechar a tampa de vidro, verifique se os queimadores a gás foram desligados e aguarde pelo menos 30 minutos para esfriar.

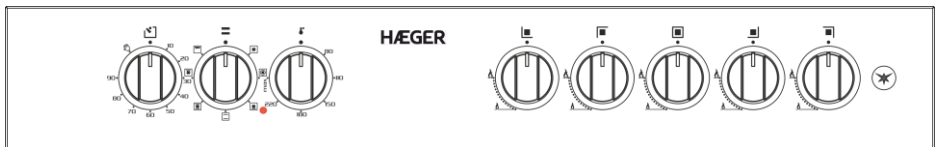


DESCRIÇÃO DOS PAINEIS DE COMANDOS

Modelo com forno a gás

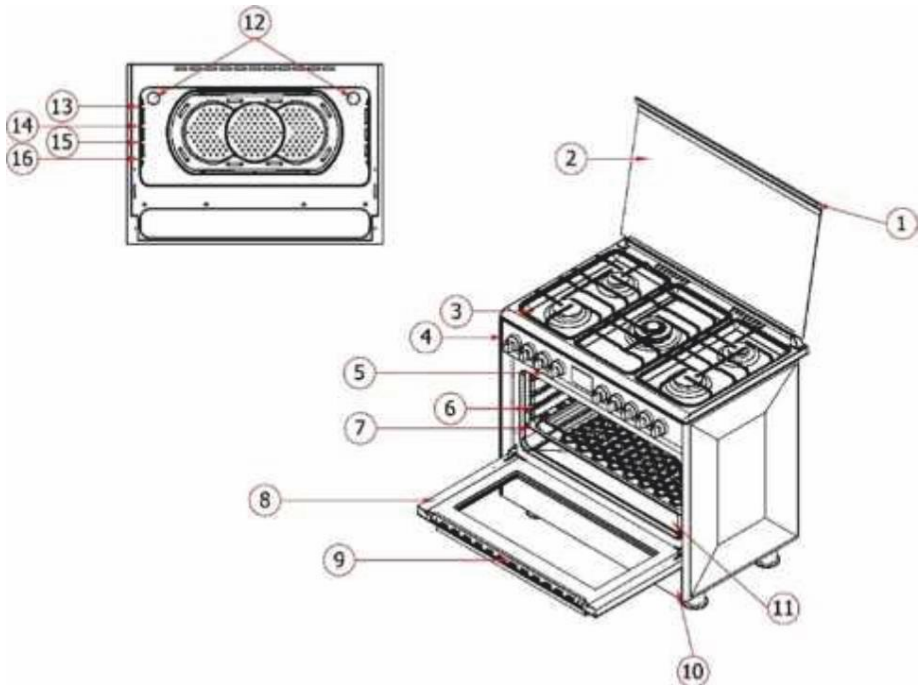


Modelo com forno elétrico



Símbolos das funções do fogão e do forno:

	Queimador traseiro esquerdo		Chama apagada
	Queimador frontal esquerdo		Chama mínima
	Queimador wok		Chama máxima
	Queimador traseiro direito		Queimador do forno a gás
	Queimador frontal direito		Grelhador a gás ou elétrico
	Temporizador mecânico		Ventilador turbo
	Forno a gás		Ventilador Turbo com aquecimento
	Forno elétrico		Resistência superior ventilada
	Termostato		Resistência superior e inferior ventilada
	Utilização manual		Resistência superior e inferior
	Lâmpada do forno (opcional)		Resistência inferior ventilada
	Isqueiro (opcional)		



A imagem pode não corresponder ao seu fogão

Descrição das partes

- 1 – Parte metálica da tampa superior
- 2 – Tampa superior
- 3 – Parte superior do fogão
- 4 – Painel de controlo
- 5 – Botões de comando
- 6 – Grade do forno
- 7 – Tabuleiro do forno
- 8 – Porta do forno

- 9 – Parte metálica da porta do forno
- 10 – Tampa inferior
- 11 – Cavidade
- 12 – Lâmpada do forno (opcional)
- 13 – Suporte da parte de cima
- 14 – Suporte a meio da parte de cima
- 15 – Suporte a meio da parte de baixo
- 16 – Suporte da parte de baixo

UTILIZAÇÃO DO SEU FOGÃO

Este manual de instruções foi preparado para mais do que um modelo. Algumas das funcionalidades especificadas no Manual poderão não estar disponíveis no seu aparelho.

Advertência: Todos os nossos aparelhos são apenas para uso doméstico, não para uso comercial.

Antes de usar o fogão, remova todas as fitas adesivas inflamáveis, esferovite ou quaisquer outros materiais de embalagem. Remova também o manual de instruções e outros materiais inflamáveis do interior do fogão.

Utilização dos queimadores de gás do fogão

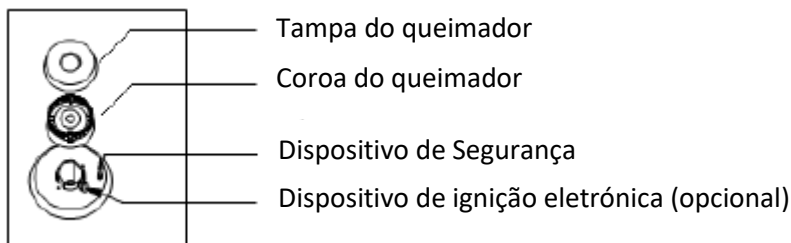
1. A estrutura do botão ou o painel de controlo usam um símbolo de chama para indicar que queimador corresponde a que botão.
2. Selecione o queimador a utilizar, empurre e rode o botão correspondente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao símbolo de chama máxima  e ao mesmo tempo, aproxime uma chama do orifício do queimador.
3. Para reduzir a potência do queimador, rode o botão para a posição de chama mínima .
4. Para desligar o queimador, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até ao símbolo de apagado .

Modelos com botão de ignição

1. Se o seu fogão estiver equipado com botão de ignição, selecione o queimador a utilizar, pressione e rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao símbolo de chama máxima  e ao mesmo tempo prima e mantenha pressionado o botão de ignição .
2. Solte o botão quando o queimador acender, mas mantenha-o nesta posição durante aproximadamente 10 segundos, para que o termopar aqueça. Caso contrário, o fornecimento de gás será interrompido.
3. Regule a chama quando estiver homogénea.

ADVERTÊNCIA!

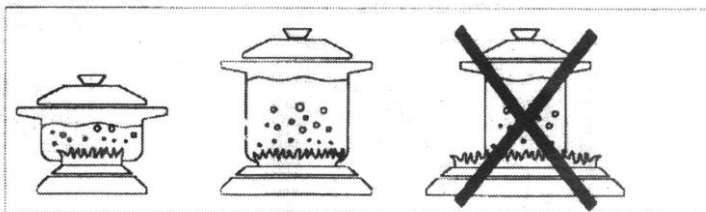
- Não use continuamente o isqueiro do fogão por mais de 15 segundos. Se o queimador não acender, aguarde pelo menos um minuto antes de tentar novamente. Se quaisquer queimadores se apagarem por qualquer motivo, feche a válvula de controlo do gás e aguarde, pelo menos, um minuto antes de tentar novamente.
- Se o queimador não acende após algumas tentativas, verifique se a coroa e a tampa estão bem colocadas.



- Nos modelos equipados com Sistema de Segurança de Gás, quando a chama do fogão se apaga, a válvula de controlo interrompe automaticamente a passagem do gás. Para acender o queimador com sistema de segurança de gás, deve pressionar o botão e rodá-lo no sentido contrário aos ponteiros do relógio. Após a ignição, deve aguardar cerca de 5-10 segundos para que o sistema de segurança fique ativo. Se por qualquer razão a chama se extinguir, feche a válvula de controlo de gás e aguarde no mínimo um minuto antes de voltar a tentar acender.
- Em caso de falta de eletricidade, pode acender o queimador sem o dispositivo elétrico. Neste caso, aproxime um fósforo ao queimador, prima o respetivo botão e rode-o para a posição máxima. Mantenha o botão pressionado durante cerca de 10 segundos para permitir o aquecimento do termopar.
- Se o queimador se apagar acidentalmente, rode o botão para a posição de apagado ● e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.

Recomendações importantes

- Para um menor e mais eficaz consumo de gás, aconselhamos a utilização de panelas com diâmetro adequado ao tamanho do queimador, evitando que a chama queime para o ar.



- Reduza a chama logo que o líquido comece a ferver e mantenha a chama no mínimo indispensável para manter a fervura.
- Certifique-se que existe ventilação adequada na divisão onde o fogão está instalado.
- Para uma ignição mais fácil, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre o queimador.
- Sempre que usar gorduras ou óleo tenha muito cuidado na medida em que estes produtos quando aquecem excessivamente podem incendiar-se.
- A tabela seguinte indica os diâmetros admissíveis dos tachos e panelas.

QUEIMADOR	DIÂMETRO DO TACHO UTILIZÁVEL
Wok	Ø 24 – 28 cm
Rápido	Ø 22 – 26 cm
Semirrápido	Ø 18 – 22 cm
Queimador Auxiliar	Ø 12 – 18 cm

Utilização do forno a gás

- A estrutura do botão ou o painel de controlo usam um símbolo de chama para indicar que queimador corresponde a que botão.
- **Botão regulador do queimador do forno:** Empurre e rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao símbolo de chama

máxima  e ao mesmo tempo, aproxime uma chama no orifício no fundo da cavidade do forno.

Notas:

- Quando o queimador do forno acender, não fecha imediatamente a porta do forno, aguarde pelo menos 3 minutos com a porta aberta.
- Se o seu fogão tiver dois botões reguladores separados para regular os queimadores do forno e grelhador, empurre e rode o botão correspondente no sentido anti-horário até ao máximo para o ligar.
- Se o seu fogão tiver um termóstato, o botão de controlo indicado deve ser regulado para o valor de temperatura desejado.
- Se o seu fogão tiver um temporizador mecânico, o botão do temporizador deve ser regulado para o valor de duração desejado. Quando o tempo de confeção definido chegar ao fim, irá ouvir um aviso sonoro proveniente do temporizador. O temporizador apenas avisa que o tempo acabou; não regula o aparelho.

Utilização do forno elétrico

1. Quando o fogão é utilizado primeira vez, poderá sentir um odor proveniente das resistências ao serem utilizadas pela primeira vez. Para se ver livre deste odor, aqueça-as a 250°C entre 45 a 60 minutos com o forno/fogão sem nada.
2. O botão regulador do forno deve ser regulado para o valor desejado; caso contrário, o fogão não irá funcionar.
3. O botão regulador do termóstato deve ser regulado para o valor de temperatura desejado.
4. O botão regulador do temporizador deve ser regulado para o valor de duração desejado. Quando o tempo de confeção definido chegar ao fim, irá ouvir um aviso sonoro proveniente do temporizador e o fogão irá desligar-se. Se desejar usar o fogão sem o controlo do temporizador, rode o botão de controlo do temporizador para a posição manual, indicada com o símbolo (opcional).
5. Quando o forno está a ser utilizado, a porta não deve ser frequentemente aberta. Caso contrário, a circulação de calor poderá ficar desequilibrada e os resultados da confeção poderão alterar.
6. Deve pré-aquecer o forno por 5-10 minutos antes de o usar.

Recomendações para a utilização do forno

- As partes acessíveis podem estar quentes quando o forno está em funcionamento. As crianças devem manter-se afastadas do aparelho.
- Não deixe que as crianças se sentem na porta do forno.
- Antes de colocar os alimentos no forno faça um pré-aquecimento até atingir a temperatura pretendida.
- Nunca utilize o tabuleiro de recolha de molhos como tabuleiro de assados. Nessa situação existe risco de incêndio devido à acumulação de molhos no seu fundo e às elevadas temperaturas que se fazem sentir dentro do forno. Além disso tal queimará os molhos, produzirá fumos e salpicará gordura.
- O aparelho possui quatro posições de prateleira. Sempre que utilizar a grelha para colocar os alimentos insira o tabuleiro na parte inferior para sustentar os molhos.
- A grelha ou tabuleiro de assados devem ser colocados à altura média do forno.
- Nunca utilize o forno sem a borracha de vedação colocada.
- Durante o funcionamento do forno a porta deste deve permanecer completamente fechada.
- Evite abrir a porta durante a confeção para não provocar variações de temperatura que irão prejudicar o cozinhado e aumentar o consumo de energia.
- O forno pode ser desligado alguns minutos antes de os alimentos estarem completamente confecionados – a temperatura residual será suficiente para completar a confeção.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do fogão quando abrir a porta com o forno ligado. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objetos diretamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.
- Quando utilizar o forno evite tocar no vidro e nos acessórios internos. Espere que arrefeçam durante algum tempo antes de lhes mexer.

Tabela de Tempos de Cozedura

Refeição	Temperatura (°C)	Posição do tabuleiro	Tempo de cozedura (min.)
Bolo com creme	150 - 170	2	30 - 35
Pastelaria	200 - 220	2	35 - 45
Bolachas	160 - 170	3	20 - 25
Biscoitos	160 - 170	3	20 - 35
Bolos	160 - 180	2	25 - 35
Bolo entrançado	200 - 220	2	30 - 40
Pastelaria de massa filo	180 - 220	2	35 - 45
Pastelaria salgada	160 - 180	2	20 - 30
Assado	200 - 230	1	90 - 120
Vitela	200 - 230	1	90 - 120
Carneiro	210 - 230	1	90 - 120
Frango (pedaços)	210 - 230	1	75 - 100
Peixe	190 - 210	2	40 - 50

Nota: Estes valores são uma referência, podem variar de acordo com as condições dos ingredientes, bem como dos artefactos utilizados.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

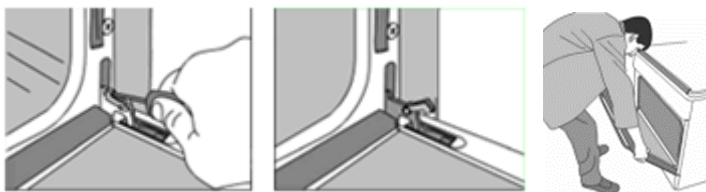
Antes de limpar ou fazer manutenção, desligue o fogão e feche a torneira do gás. O fogão encontra-se quente após ter sido usado, deve, assim, aguardar que este arrefeça para proceder á sua limpeza e manutenção.

1. Para limpar o revestimento, utilize um pano suave com uma solução de água quente e bicarbonato (2 colheres cheias para 1 litro de água).
2. Para limpar o vidro e o painel controlo recomendamos a utilização de uma toalha de papel seca.
3. Não utilize detergentes nem produtos abrasivos fortes nem corrosivos.
4. Não utilize esfregões porque podem deteriorar o aspeto e o polimento.
5. Após a limpeza do interior do forno com um pano e sabão, enxague-o e seque-o bem com um pano macio.
6. Limpe as superfícies de vidro com um detergente especial limpa-vidros.
7. Não limpe o forno com aparelhos de limpeza a vapor.

Manual de Instruções

8. Limpe os bicos frequentemente com água ensaboada e limpe os tubos do gás com uma escova.
9. Verifique, também se a mesa está fria antes de fechar a tampa.
10. Não use produtos inflamáveis, tais como ácido, diluente ou gasolina, para limpar o seu forno.
11. Não lave nenhuma das componentes na máquina de lavar louça.
12. Para limpar a tampa frontal de vidro do fogão; retire os parafusos do manípulo através de uma chave de fendas e retire a porta. De seguida limpe e enxague-a. Após esta ter secado, coloque o vidro no sítio e aparafuse os parafusos ao manípulo.

Como retirar a porta do forno



Luz interior

- A luz normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.

ADVERTÊNCIA! Risco de choque elétrico.

- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

Substituição da lâmpada do forno: Deixe arrefecer a cavidade do forno e o queimador do grelhador ou os elementos de aquecimento. Desligue a alimentação elétrica do seu aparelho antes de mudar a lâmpada interior. Substitua por uma lâmpada de 15-25W, resistente à temperatura de 300°C.



Tampa

- Não efetue modificações na tampa.
- Limpe a tampa regularmente.
- Não abra a tampa se tiver derramado algum líquido sobre ela.
- Desligue todos os queimadores antes de fechar a tampa.
- Não feche a tampa enquanto a placa e o forno não estiverem totalmente frios.
- A tampa de vidro pode quebrar quando aquecida (se aplicável).

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IMPORTANTE

Não tente reparar o aparelho pelos seus meios. Não existem quaisquer partes no interior do produto que possam ser reparadas pelo cliente.

Equipamento elétrico

Problema	Causas Possíveis	Soluções sugeridas
O Forno não funciona	Mau funcionamento do fusível ou fusível automático queimado	Verifique a caixa de fusíveis geral e corrija se houver algum disjuntor aberto. Verifique a caixa de fusíveis geral para ver se o fusível automático ou os disjuntores estão desligados. Se o problema se repetir, chame o serviço técnico para resolver o motivo da quebra do fusível.
	O aparelho não está ligado à tomada (com ligação à terra)	Certifique-se de que o aparelho está ligado à tomada.
A lâmpada do forno não acende	Lâmpada do forno defeituosa.	Substitua a lâmpada.
	Falha de corrente.	Verifique a caixa de fusíveis geral e corrija se houver algum disjuntor aberto. Se o problema persistir, chame o serviço técnico para resolver o motivo da quebra do fusível.

Manual de Instruções

O forno não aquece	Temperatura ou modo adequado não selecionado.	Use os botões para selecionar o forno, a temperatura e modos desejados.
	Falha de corrente.	Verifique a caixa de fusíveis geral e corrija se houver algum disjuntor aberto. Se o problema persistir, chame o serviço técnico para resolver o motivo da quebra do fusível.

Equipamento a gás

Problema	Causas Possíveis	Soluções sugeridas
O isqueiro não acende	Falha de corrente	Verifique o quadro elétrico
	Válvula de gás principal desligada	Ligue a válvula de gás principal
	Mangueira do gás dobrada	Ligue corretamente a mangueira de gás.
O gás não chega	Injetores dos queimadores entupidos	Limpe os injetores
	Mangueira do gás dobrada	Ligue corretamente a mangueira de gás.
Chama irregular / sem chama	Injetores dos queimadores entupidos	Limpe os injetores
	Queimadores molhados	Seque todas as partes dos queimadores
	As capas dos queimadores não estão bem colocadas	Certifique-se que as capas e os queimadores estão bem colocados.
	Válvula de gás principal desligada	Ligue a válvula de gás principal
	Garrafa de gás vazia (GPL))	Substitua a garrafa (GLP)

Se depois de verificar todos estes pontos se o aparelho continuar a não funcionar, chame um técnico perto de si.

Manual de Instruções

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Informação sobre o fogão a gás			
Identificação dos modelos	GC-SS9.020B		
Categoria do gás	II2H3+		
Pressão do gás	30 mbar	20 mbar	País de destino: PT-ES
Tipo de gás	LPG G30	NG G20	Classe: I
Potencia total de calor (entrada)	14,9 kW (Hs)	15,0 kW (Hs)	Rápido:..... 2 x 2,50kW Semi rápido:..... 2 x 1,70 kW Wok: 3,00 kW Forno (G30):..... 3,50 kW Forno (G20):..... 3,60 kW Grelhador:..... 2,50 kW
Consumo total de gás	1085 gr/h	1,497 m³/h	
Atenção:	Este aparelho deve ser instalado em conformidade com a regulamentação em vigor e utilizado apenas em espaço bem ventilado. Consulte as instruções antes de instalar e usar este aparelho.		

Informação sobre o fogão a gás			
Identificação dos modelos	GC-SS9.021B		
Categoria do gás	II2H3+		
Pressão do gás	30 mbar	20 mbar	País de destino: PT-ES
Tipo de gás	LPG G30	NG G20	Classe: I
Potencia total de calor (entrada)	11,4 kW (Hs)	11,4 kW (Hs)	Rápido:..... 2 x 2,50kW Semi rápido:..... 2 x 1,70 kW Wok: 3,00 kW
Consumo total de gás	830 gr/h	1,079 m³/h	
Atenção:	Este aparelho deve ser instalado em conformidade com a regulamentação em vigor e utilizado apenas em espaço bem ventilado. Consulte as instruções antes de instalar e usar este aparelho.		

Manual de Instruções

Informações relativas a fornos domésticos de acordo com (EU) 66/2014		
Identificação dos modelos	GC-SS9.020B	GC-SS9.021B
Número de cavidades	1	1
Fonte de aquecimento da cavidade	Gás (G30)	Eletricidade
Volume Útil	110 L	112 L
Consumo de Energia modo convencional (EC)	7,32 MJ/ciclo 2,03 kWh/ciclo	1,31 kWh/ciclo
Consumo de Energia modo de ventilação forçada (EC)		1,29 kWh/ciclo
Índice de eficiência energética IEE (%)	87,5	126
Classe Energética	A	B
Método de medição / Regulamento (EU) 66/2014	EN 15181	EN 60350-1

Valores do injetor dos queimadores de acordo com o tipo de gás		GPL	Gás Natural
		G30-30 mbar	G20-20 mbar
Queimador Rápido	Injetor	0.90 mm	1.15 mm
	Potência	2.50 KW	2.50 KW
	Consumo	182 gr/h	0.234 m³/h
Queimador Semirrápido	Injetor	0.65 mm	0.97 mm
	Potência	1.70 KW	1.70 KW
	Consumo	124 gr/h	0.168 m³/h
Queimador Auxiliar	Injetor	0.50 mm	0.72 mm
	Potência	0.90 KW	0.90 KW
	Consumo	65 gr/h	0.085 m³/h
Queimador Wok	Injetor	0.90 mm	1.20 mm
	Potência	3.00 KW	3.00 KW
	Consumo	218 gr/h	0.290 m³/h
Queimador do Forno	Injetor	0.90 mm	1.35 mm
	Potência	3.50 KW	3.60 KW
	Consumo	255 gr/h	0.418 m³/h
Queimador do Grelhador	Injetor	0.80 mm	1.05 mm
	Potência	2.50 KW	2.50 KW
	Consumo	182 gr/h	0.238 m³/h

Manual de Instruções

Dimensões do fogão e do forno

		Largura	Profundidade	Altura	Volume
90*60 GC-SS9.020B	Exterior	900mm	640mm	890mm	
	Interior	750mm	485mm	350mm	110 L
90*60 GC-SS9.021B	Exterior	900mm	640mm	890mm	
	Forno	750mm	485mm	350mm	112 L

Informação complementar sobre fornos elétricos (GC-SS9.021A&B)

Tabela de Potência elétrica	
Elemento de aquecimento do topo	1300W
Elemento de aquecimento do fundo	2200W
Elemento de aquecimento turbo	1250W
Elemento de aquecimento do grelhador	2500W
Ventilador turbo	2 x 22W
Ventilador mais frio	22W
Lâmpada do forno	15-25W
Termostato	50 - 250°C
Alimentação elétrica	220-240V~ ou 230V~, 50 - 60 Hz
Potência Total	3581W

CONFORMIDADE CE

Este aparelho foi concebido, fabricado e distribuído em conformidade com a seguinte diretiva:



- Diretiva 2016/426/EU – Diretiva relativa aos aparelhos a Gás;
- Normas de referência – EN 30-1-1:2008+A3:2013 Aparelhos domésticos de cozinha que utilizam combustíveis gasosos; Parte 1-1: Segurança – Generalidades;
- EN 30-2-1:2015 Aparelhos domésticos de cozinha que utilizam combustíveis gasosos; Parte 2-1: Uso racional de energia – Generalidades.
- Diretiva de baixa tensão 2014/35/UE
- Diretiva CEM 2014/30/UE – Compatibilidade eletromagnética
- Diretiva RoHS (UE) 2015/863 de Restrição de certas Sustâncias Perigosas em aparelhos elétricos e eletrônicos

MEIO AMBIENTE

Recolha dos eletrodomésticos



A diretiva Europeia 2012/19/EU referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrónicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz indica a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

GARANTIA

Termos e Condições de garantia

1. O produto é garantido pelo período estipulado pela legislação onde é colocado no mercado, iniciando-se a partir da data de compra, contra defeitos de fabrico e/ou mão-de-obra. A falta de conformidade que se manifeste nesse prazo, presume-se existente à data da compra. Decorrido este prazo cabe ao cliente provar que a falta de conformidade já existia à data da entrega.
2. Se, durante o período de garantia, o produto apresentar qualquer defeito, em situação de utilização normal, o comprador deverá entrar em contacto com o estabelecimento vendedor e remeter o aparelho para o local por este indicado.
3. A garantia só é válida mediante a apresentação da fatura comprovativa da compra e do certificado de garantia preenchido (indicando a data de aquisição, o nome do revendedor, a referência do modelo, sendo ainda recomendada a indicação do número de série e número do lote).
4. O importador/vendedor reserva-se o direito de recusar assistência em garantia no caso de as referidas informações terem sido apagadas ou alteradas após a compra original do produto.
5. A responsabilidade do importador/vendedor inclui nomeadamente os custos da reparação e/ou substituição da unidade coberta pela garantia com a reserva do direito de substituir por um produto equivalente, nos casos em que não seja possível a sua reparação.
6. A garantia não é aplicável a problemas que não estejam diretamente relacionados com defeitos de material, conceção ou mão-de-obra.
7. Este produto é um eletrodoméstico e destina-se apenas a uso doméstico. A garantia perderá validade se o produto for usado para fins profissionais.

8. A garantia não cobre danos causados por uso incorreto, instalação incorreta, derramamento, fatores externos ou danos intencionais.
9. A garantia não cobre danos resultantes de quedas, uso de força excessiva, golpes, exposição a condições ambientais extremas ou deterioração causada pelo uso normal de peças plásticas ou teclados, bem como pelo uso de baterias diferentes das especificadas neste manual.
10. A garantia não cobre a instalação e programação por parte do revendedor. Em particular, não poderão ser aceites reclamação para instalação e programação gratuita por parte do revendedor.
11. A garantia não cobre deficiências que prejudicam de forma insignificante o funcionamento do aparelho. Outros custos, tais como a instalação, transporte e/ou deslocação de técnicos estão expressamente excluídos da garantia.
12. A aplicabilidade da garantia pressupõe que o aparelho seja enviado ao estabelecimento vendedor ou para o local por este indicado, completo e em embalagem bem protegida (se possível na sua embalagem original) e acompanhado da respetiva folha ou cartão de garantia, devidamente preenchida e da prova de compra.
13. Se após a verificação, se concluir que não existem motivos para a reclamação, ou que o produto não apresenta defeitos, os custos inerentes serão imputados ao cliente, estando o revendedor autorizado a cobrar esses custos ao cliente.
14. A garantia perderá validade, quando apresente sinais de que alguma pessoa não autorizada tenha tentado efetuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.
15. As reparações realizadas após o final do período de garantia estão sujeitas a custos
16. Esta garantia não afeta os seus direitos legais que possa ter como consumidor ao abrigo da legislação nacional aplicável que rege a compra de produtos onde o produto é vendido.

17. Período de Garantia:

Países da União Europeia - aplicam-se as Diretivas Europeias (EU) 2019/771 e (EU) 2019/770 relativa a certos aspetos dos contratos de compra e venda de bens móveis e transpostas para as legislações nacionais dos respetivos países.

Outros países - aplica-se a legislação nacional sobre os direitos do consumidor do respetivo país. Não existindo legislação oficial, a garantia será aplicada segundo o critério do importador que coloca o produto no mercado ou do estabelecimento vendedor.



Estimado Cliente,

Le recomendamos que lea esta guía antes de utilizar el producto y que la guarde como referencia para el futuro.

Las piezas de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son potencialmente peligrosos. Deseche los envases cuidadosamente por los medios apropiados.

Este manual del usuario se ha elaborado para más de un modelo. Algunas de las características aquí especificadas pueden no estar disponibles en su aparato.

¡Advertencia!: Todos nuestros aparatos son sólo para uso doméstico y no para uso comercial.

ESTE APARATO DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES Y UTILIZANDO UN ESPACIO BIEN VENTILADO. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O USAR ESTE APARATO.

Adaptación al gas natural

Esta cocina está preparada para funcionar con gas licuado (butano-propano) en las presiones de 28-30 mbar (butano) y 37 mbar (propano).

Para adaptar la cocina al funcionamiento con gas natural, contacte a una empresa certificada para el cambio de los inyectores y accesorios apropiados para el gas natural.

La empresa fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de una instalación que no esté en conformidad con la normativa vigente.

Este aparato es adecuado para los siguientes países: PT y ES

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.
- Este aparato es sólo para fines de cocción. No debe ser utilizado para otros fines. No se usa para la calefacción de habitaciones. Todos nuestros aparatos son sólo para uso doméstico y no para uso comercial.
- **ADVERTENCIA:** ¡Este aparato debe estar conectado a tierra!
- Encuentre información importante, como el poder y calificaciones para su cocina en la etiqueta de calificación que se encuentra detrás del aparato.
- La cocina debe estar adecuadamente alimentada por un interruptor bipolar doble con aislador, con una separación de contacto de al menos 3 mm en todos los polos y colocada en una posición adyacente a la unidad, de fácil acceso.
- Si la tasa actual del fusible de su instalación es de menos de 16 Amp, que un electricista calificado lo prepare para 16 Amp.
- Asegúrese de que el suministro eléctrico esté apagado antes de instalar el aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio, o personas calificadas similares con el fin de evitar cualquier peligro.
- Mantenga el cable eléctrico de su cocina lejos de las zonas calientes; no deje que toque el aparato. Manténgalos lejos de aristas cortantes y superficies calientes.
- Antes de comenzar a usar su electrodoméstico, mantenga las cortinas, papeles o cosas inflamables lejos del aparato. No mantener las cosas inflamables o inflamables dentro o cerca del aparato.
- El uso del aparato crea humedad y calor en la habitación; asegúrese que la suya esté bien ventilada.
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, aumentar el nivel de la ventilación mecánica cuando esté presente.

- El interior del dispositivo se calienta durante el funcionamiento. No toque los elementos calefactores del aparato. Utilice siempre guantes para horno para quitar y colocar accesorios o recipientes para horno.
- No transporte la cocina por el manipulador.
- Nunca utilizar la cocina en atmósferas potencialmente explosivas.
- No salpique agua fresca en una bandeja de horno o en el interior del horno cuando la superficie del aparato está caliente. El vapor que esto puede originar puede causar quemaduras, así como el cambio brusco de temperatura puede causar daños en la superficie del aparato.
- **¡ADVERTENCIA!: el aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Debe tenerse cuidado para evitar tocar las resistencias. Los niños menores de ocho años deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.**
- No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie y eventualmente provocar la rotura del vidrio.
- Este aparato se fabrica de acuerdo con las normas de seguridad. Un uso incorrecto puede causar daños personales y en el aparato.
- La cocina no puede estar ubicado en una sala que contenga una bañera o ducha.
- **Precaución:** las tapas de vidrio pueden romperse cuando se calientan. Apague todas las hornallas antes de cerrar la tapa. Cualquier derrame debe ser removido de la tapa antes de abrir.
- No coloque líquidos inflamables, combustibles o explosivos, ni contenedores de materiales deformables por calor dentro del horno, para prevenir un posible riesgo de peligro, incluso si el dispositivo no está en uso.
- El pan puede incendiarse si el tiempo de tostado es demasiado largo. Es necesaria la supervisión durante el tostado.
- **¡ADVERTENCIA!:** Cocinar en una cocina desatendida con grasa o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio. **NUNCA** trate de apagar un incendio con agua, pero apagar el aparato y luego cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta de fuego.
- **¡ADVERTENCIA!: Peligro de incendio: No guarde artículos sobre las superficies de cocción.**

- Para la limpieza del panel protector del ventilador (opcional), la cocina debe estar apagada antes de retirar el panel y después de la limpieza, el mismo debe ser vuelto a poner en la posición correcta.
- **ADVERTENCIA:** Antes de obtener acceso a las terminales, todos los circuitos de alimentación deben ser desconectados.
- **ADVERTENCIA:** Si se agrieta la superficie, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA: nunca utilice el compartimento inferior para almacenar material inflamable**

SEGURIDAD DE NIÑOS y PERSONAS VULNERABLES

- **¡ADVERTENCIA!** Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños de ocho años o más y por personas con discapacidad física, sensorial o mental, o personas con falta de experiencia o conocimientos, siempre que cuenten con supervisión o se les haya proporcionado instrucciones para usar este aparato de un modo seguro, y entiendan los riesgos que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- La limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Las siguientes instrucciones se destinan al instalador cualificado, para que pueda realizar las operaciones de instalación de regulación y mantenimiento técnico de la forma más correcta y de conformidad con las normas vigentes.

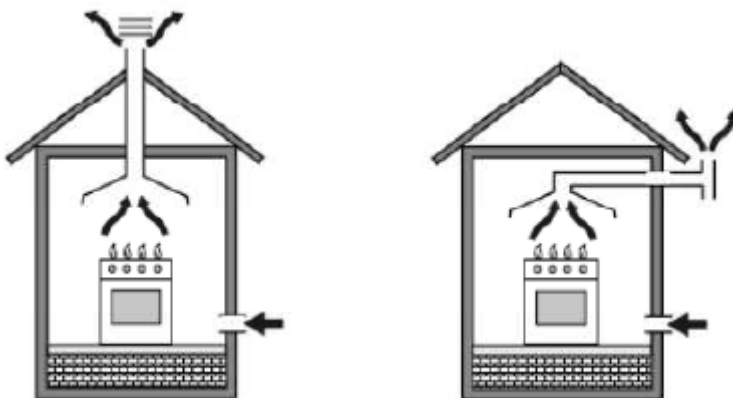
Nota Importante: cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc., debe efectuarse con la estufa apagada.

La empresa fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de una instalación que no esté en conformidad con la normativa vigente.

VENTILACIÓN

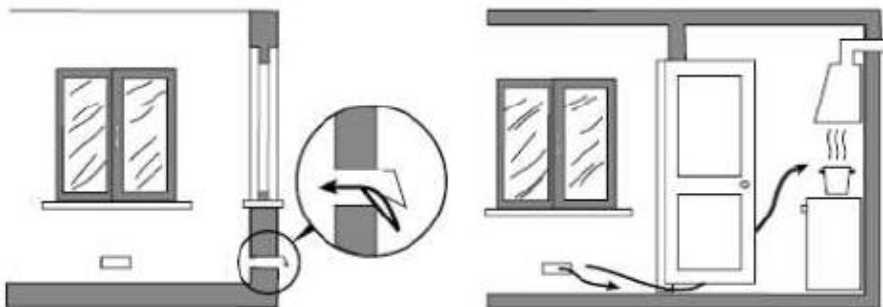
ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO EN UN CUARTO DE FORMA PERMANENTE VENTILADA EN CUMPLIMIENTO CON LAS REGULACIONES APLICABLES.

- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe ser instalado y conectado de acuerdo con las regulaciones locales. Particular cuidado habrá de darse a los requisitos pertinentes con respecto a la ventilación.



- El uso de un aparato de cocina de gas resulta en la producción de calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantener los orificios de ventilación natural abrir o instalar una ventilación; mecánica, dispositivo de iones (campana extractor mecánica).
- Uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el nivel de la ventilación mecánica cuando está presente.
- El flujo de aire debe realizarse directamente a través de aberturas permanentes efectuadas en las paredes de separación del compartimento como el exterior o por conductos de alimentación de aire.
- El flujo de aire también puede ser obtenido por vía indirecta a través de lugares adyacentes al de la instalación, siempre que tales locales tengan ventilación directa, no sean lugares de peligro de incendio y no sean habitaciones de dormir.

- El caudal de aire entre el lugar adyacente y el lugar de la instalación debe efectuarse libremente a través de aberturas permanentes (que se pueden obtener aumentando el espacio entre la puerta y el pavimento, por ejemplo).



- Las aberturas de entrada de aire deben tener la sección mínima de 100cm^2 y no deben quedar obstruidas accidentalmente.
- Para aparatos sin válvula de seguridad en la mesa de trabajo, las aberturas de entrada de aire deben tener una sección mínima de 200cm^2 .

INSTALACIÓN DE LA COCCIÓN

1. Cuando coloque su estufa en el sitio de instalación, asegúrese de que esté nivelada con la encimera. Ajústelo, ajustando sus pies si es necesario.
2. Las paredes de los muebles adyacentes deben poder soportar una temperatura superior a 75°C respecto a la temperatura ambiente.
3. El aparato no puede estar junto a paredes de material combustible.
4. Los muebles colocados al lado de este aparato deben estar a la altura mínima de 43cm de la mesa de trabajo.
5. El dispositivo de evacuación debe instalarse de acuerdo con sus normas, a una distancia mínima de 65cm de la mesa de trabajo. Las paredes adyacentes al aparato deben estar a una distancia mínima de 5cm de los laterales y 4cm en la parte trasera.
6. Asegúrese de que no bloquea la salida de gas del horno, incluyendo la boquilla o las aberturas de ventilación al instalar la cocina.

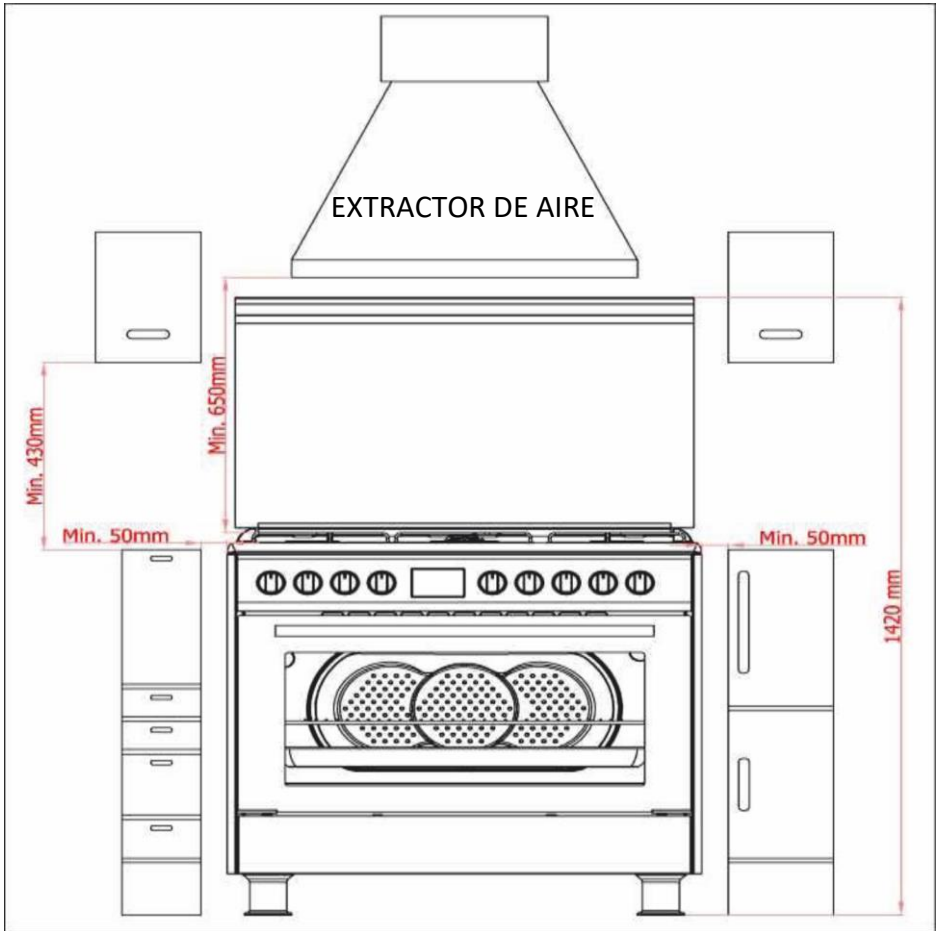


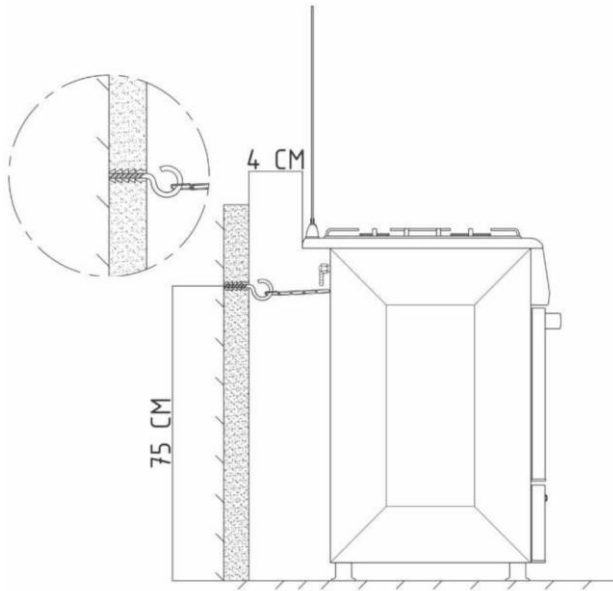
Figure 1

FIJACIÓN A PARED (*) Opcional

Antes de usar el aparato, con el fin de garantizar un uso seguro, asegúrese de fijar el aparato a la pared con ayuda de la cadena y del camarón suministrados. Asegúrese de que el atornillado a la pared con seguridad.

¡ADVERTENCIA!

Para evitar el deslizamiento del aparato, debe instalar este medio estabilizador. Consulte las instrucciones de instalación.



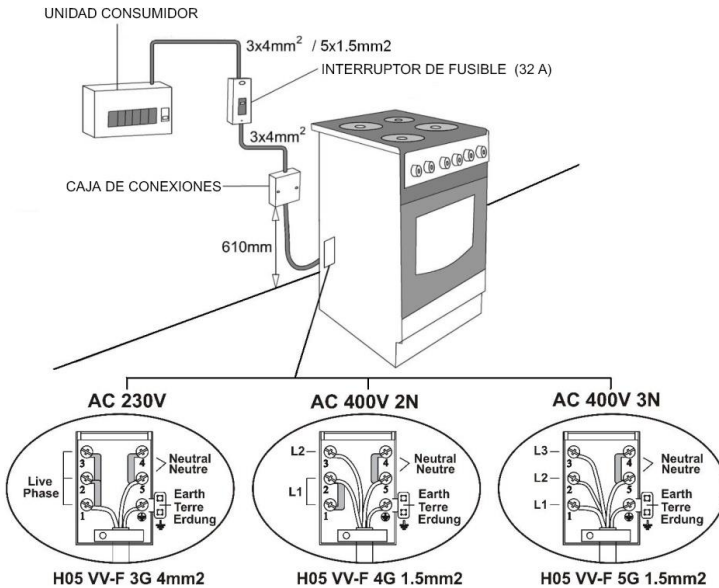
¡ADVERTENCIA! El uso de un horno de gas produce calor y humedad en la habitación donde está instalado. Asegurar una buena ventilación de la habitación, dejando libres las aberturas de ventilación natural o instalando un extractor con tubo de descarga. En caso de duda, consulte con el instalador.

CONEXIÓN ELÉCTRICA (modelos con placa u horno eléctrico)

- Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta de características técnicas.
- Su aparato requiere un suministro de 16 o 32 amperios de acuerdo con la potencia total de su cocina. Encontrará todos los valores requeridos en la etiqueta de clasificación de su cocina. Si es necesario, se recomienda la instalación por parte de un electricista cualificado.
- La conexión eléctrica de su cocina solo debe realizarse en conexiones a tierra/tomas instaladas de acuerdo con las regulaciones locales. Si no hay conexiones/enchufes con conexión a tierra en el lugar donde se instalará la cocina, comuníquese inmediatamente con un electricista calificado para que los instale. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan derivarse de la falta de conexión a tierra del aparato.

- Su cocina debe utilizarse con una CA de 220-240 V o monofásica de 230 V y 230 V/400 V 3N para un suministro eléctrico trifásico de 50-60 Hz. Si su suministro es diferente del valor especificado, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
- Algunos modelos se suministran sin juego de clavijas. En este caso, utilice un cable flexible adecuado para la conexión a monofásico: H05 VV-F 3G 2,5 mm², H05 VV-F 3G 4 mm² o para trifásico: H05 VV-F 5G 1,5 mm².

Esquemas de conexión



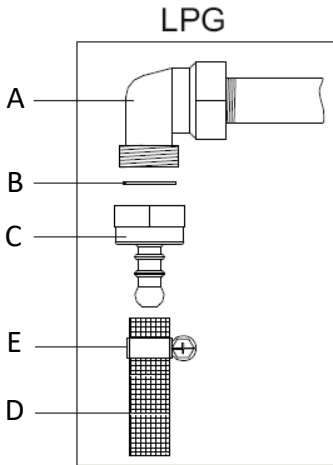
- La instalación eléctrica del horno debe seguir las normativas locales y nacionales.
- El aparato debe colocarse de forma que el enchufe y la toma de corriente sean accesibles. No use extensiones.
- El cable eléctrico no debe entrar en contacto con las partes calientes del aparato.
- Si el cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado por personal de servicio calificado para evitar peligros.



EL FABRICANTE RENUNCIA A CUALQUIER RESPONSABILIDAD CUANDO NO SE CUMPLAN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD.

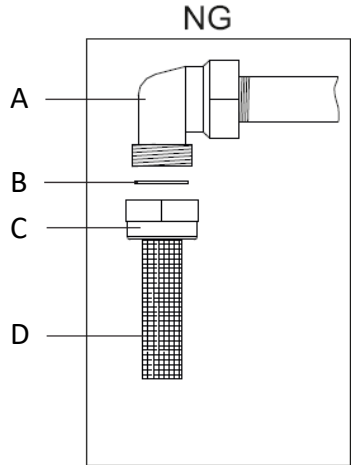
INSTALACIÓN DEL GAS

Esquema de conexión para GLP



- A - Punto de conexión del gas
- C - Entrada de la manguera
- E - Grapa de fijación

Esquema de conexión para NG



- B - Anillo (junta)
- D - Manguera

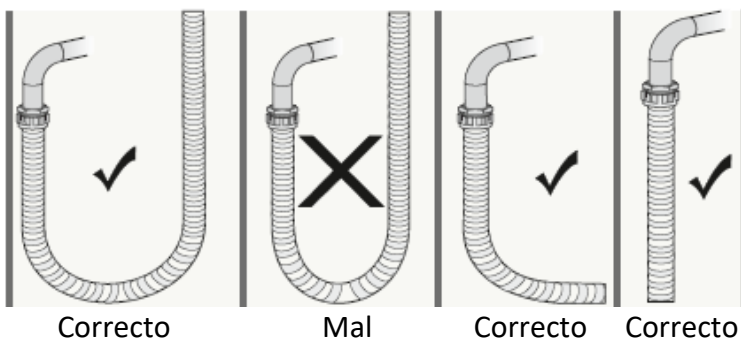
- Todas las conexiones de gas deben ser efectuadas por una persona cualificada.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (naturaleza del gas y la presión del gas) y el ajuste del aparato son compatibles.
- La información relativa al suministro de gas se encuentra en la placa de características.
- Asegúrese de que hay circulación de aire alrededor del aparato.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Estará instalado y conectado de conformidad con los reglamentos de instalación vigentes. Deberá prestarse especial atención a los requisitos pertinentes con respecto a la ventilación.
- Use un regulador de presión único para su cocina. La ausencia del regulador de presión podrá provocar un exceso de presión y la fuga del gas. Compruebe siempre la validez del regulador. El alojamiento y el

propio regulador deben ser sustituidos cada cinco años. Elija siempre reguladores con aprobación CE.

- Utilice una manguera flexible para la conexión del gas.
- Conecte su cocina a bombona de gas GLP por el camino más corto, y sin ningún tipo de fuga. Min. 40 cm Max. 125 cm. La manguera aplicada no debe doblarse ni retorcerse.
- Cuando compruebe si hay fugas de gas, no utilice nunca ningún tipo de llama como encendedores, cerillas, cigarrillos o similares. Utilice siempre una mezcla de agua y jabón.

Cuando compruebe el tubo flexible, asegúrese de que:

- no presenta grietas, cortes o marcas de quemaduras en las dos extremidades, ni en toda su extensión;
- el material no presenta signos de endurecimiento, sino su correcta elasticidad;
- las grapas de fijación no están oxidadas;
- no se ha superado el plazo de validez;
- Si detecta alguna anomalía, no repare el tubo y reemplácelo.



No deje la manguera de gas y el cable eléctrico de su horno en contacto con áreas calientes, especialmente en la parte trasera del horno. No mueva el horno con conexión de gas, ya que forzarse puede aflojar la manguera y provocar una fuga de gas.

TRANSFORMACIÓN PARA LOS DIFERENTES TIPOS DE GAS

El aparato tiene una etiqueta ubicada en el embalaje y en la parte posterior de la cocina con la indicación del gas y presión preparado en la fábrica. Puede trabajar con gas butano, propano o natural.

Para hacer la transformación de un gas a otro:

- Sólo una persona autorizada puede efectuar la regulación para los diferentes tipos de gas.
- Si el aparato viene preparado para gas líquido (LPG), puede cambiar el gas natural (NG) con los inyectores correctos.
- El caudal de gas debe ajustarse adecuadamente.

Sustitución de los inyectores de los quemadores

¡ADVERTENCIA!

Antes de sustituir los inyectores, asegúrese de que los botones del gas están en la posición de apagado y la válvula principal del suministro de gas está cerrada.

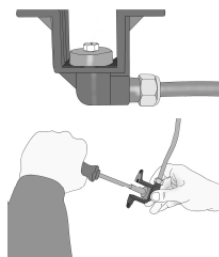
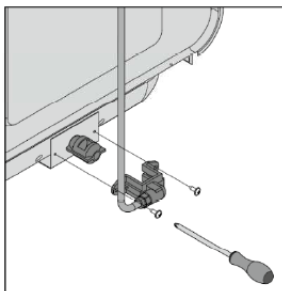
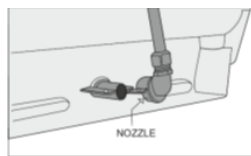
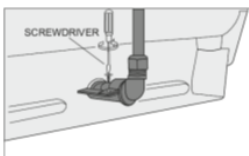
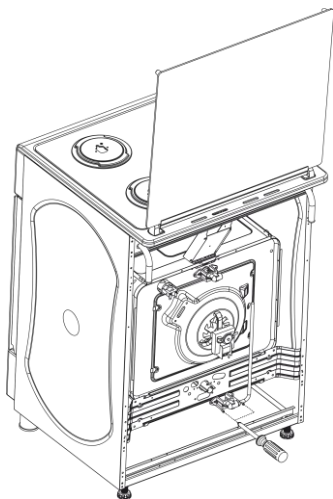
1. Retire los soportes para ollas.
2. Retire las tapas y las coronas de los quemadores.
3. Retire los inyectores con una llave de tuerca especial.
4. Sustituya los inyectores por lo necesario para el tipo de gas que va a utilizar.



Sustitución del inyector del horno

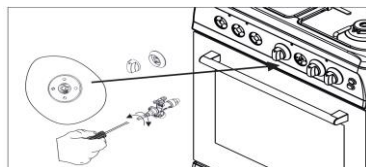
1. Quite la cubierta posterior de la cocina y retire el cuerpo de fijación del inyector del quemador.
2. A continuación, retire la boquilla del cuerpo del inyector con la ayuda del destornillador especial para la sustitución del inyector.
3. Después de la sustitución, tape el orificio del inyector con el dedo, abra la válvula de gas y verifique la existencia de fugas de gas aplicando la espuma de jabón alrededor de la superficie de conexión inyector-cuerpo.

4. A continuación, vuelva a instalar el cuerpo del inyector en el quemador con la ayuda de tornillos.



Ajustar el nivel de gas mínimo

Con el fin de adaptar su cocina al tipo de gas, inicie cuidadosamente la regulación del gas hacia el caudal mínimo, girando con un pequeño destornillador el tornillo de derivación que se encuentra en el centro o cerca de la válvula de gas.



1. Encender el quemador y girar el botón hasta la posición de llama mínima.
2. Retirar el mando de la llave del gas.
3. Girar con un pequeño destornillador el tornillo de derivación existente en el cuerpo de la llave hasta que la llama quede lo más corta posible y estable.
4. Montar el mando y pasar rápidamente de llama mínima a la llama rápida y viceversa varias veces para comprobar que la llama permanece estable.
5. Después de efectuar el ajuste debe buscar eventuales fugas de gas con una mezcla de jabón y agua.
6. Para comprobar la permeabilidad, asegúrese de que los botones del panel de control estén cerrados y que el cilindro de gas esté abierto.

Aplique algunas burbujas de jabón a la conexión. Si hay una fuga de gas, se formará espuma en el área jabonosa.

7. Colocar junto a la entrada de gas una etiqueta con la indicación "Aparato preparado para gas LPG (G30-30mbar) o NG (G20-20mbar)".

Ajuste para el tipo de gas

Quemador	De GPL para Gas Natural	De Gas Natural para GPL
Rápido	3 vueltas en sentido antihorario	3 vueltas en el sentido de las agujas del reloj
Semi-rápido	2,5 vueltas en sentido antihorario	2,5 vueltas en el sentido de las agujas del reloj
Auxiliar	2 vueltas en sentido antihorario	2 vueltas en el sentido de las agujas del reloj
Wok	4 vueltas en sentido antihorario	4 vueltas en el sentido de las agujas del reloj
Horno	4,5 vueltas en sentido antihorario	4,5 vueltas en el sentido de las agujas del reloj
Quemador Grill	4 vueltas en sentido antihorario	4 vueltas en el sentido de las agujas del reloj

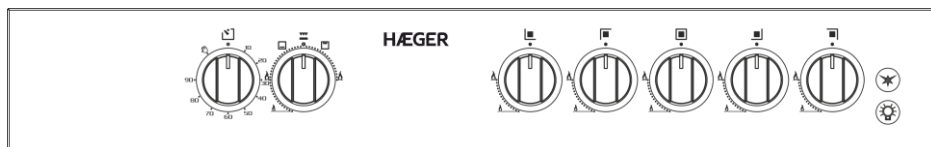
ATENÇÃO!!

No cierre la tapa cuando el quemador esté encendido. Las tapas de vidrio pueden agrietarse por el calor de los quemadores. Antes de cerrar la tapa de vidrio, asegúrese de que los quemadores de gas estén apagados y espere al menos 30 minutos para que se enfríen.

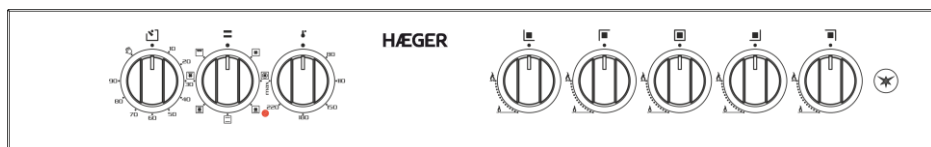


DESCRIPCIÓN DE LOS PANELES DE CONTROL

Modelo con horno a gas

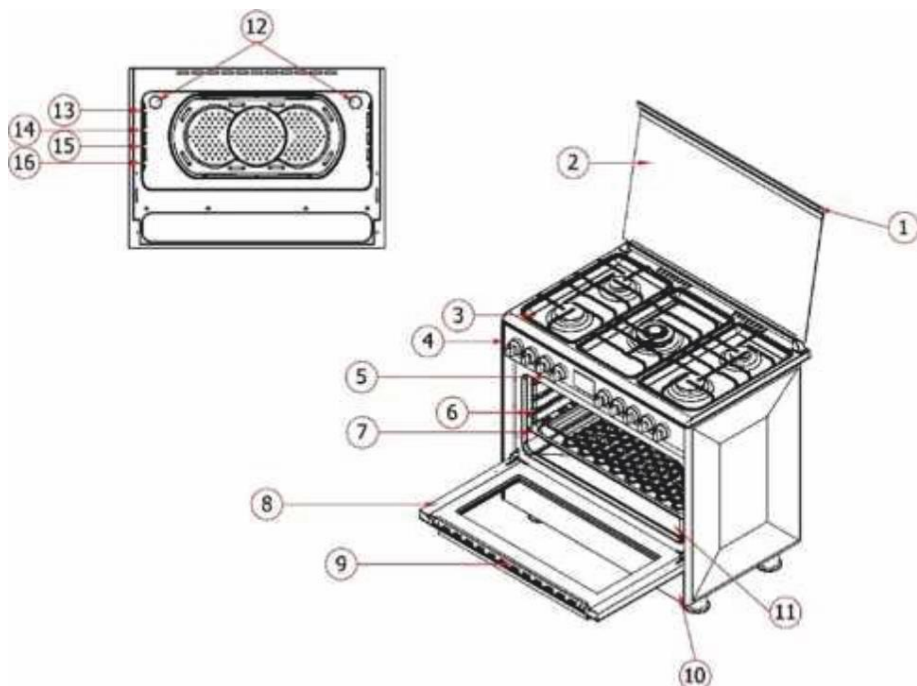


Modelo con horno eléctrico



Símbolos de las funciones de la estufa y el horno

	Quemador trasero izquierdo		Llama cerrada
	Quemador delantero izquierdo		Llama mínima
	Quemador de wok		Llama máxima
	Quemador trasero derecho		Quemador del horno a gas
	Quemador delantero derecho		Parrilla eléctrica o gas
	Temporizador mecánico		Ventilador Turbo
	Horno de gas		Turbo ventilador con calefactor
	Horno eléctrico		Resistencia superior ventilada
	Termostato		Resistencia superior e inferior ventilada
	Funcionamiento continuo		Resistencia superior e inferior
	Lámpara de horno (opcional)		Resistencia inferior ventilada
	Encendedor (opcional)		



La imagen puede no corresponder a su cocina

Descripción de las partes

1 - Pieza metálica de la tapa superior

2 - Tapa superior

3 - Parte superior del horno

4 - Panel de mandos

5 - Mandos de control

6 - Rejilla del horno

7 - Bandeja del horno

8 - Puerta del horno

9 - Pieza metálica de la puerta del horno

10 - Tapa inferior

11 - Cavity del horno

12 - Luz del horno (opcional)

13 - Soporte superior

14 - Rejilla superior central

15 - Rejilla inferior central

16 - Rejilla inferior

UTILIZACIÓN DE SU COCCINA

Este manual de usuario está preparado para más de un modelo. Es posible que algunas de las características especificadas en el Manual no estén disponibles en su aparato.

Advertencia: Todos nuestros aparatos son solo para uso doméstico, no para uso comercial.

Antes de usar la cocina por favor, retire todas las cintas inflamables, espuma de poliestireno o cualquier otro material de embalaje. Saque también los manuales de usuario y otros materiales inflamables del interior de la cocina.

Usando las hornillas de gas:

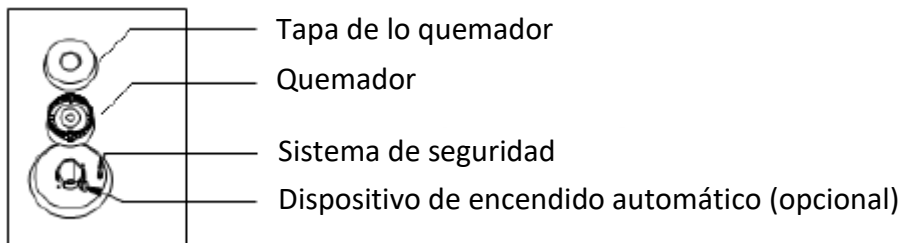
1. Por encima de cada botón del quemador existe un signo indicativo del correspondiente quemador.
2. Seleccione el quemador a utilizar, presione y gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo de llama máxima  y al mismo tiempo, coloque un fósforo cerca del quemador.
3. Para reducir la potencia del quemador, gire el mando a la posición de llama mínima .
4. Para apagar el quemador, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el símbolo de apagado .

Modelos con botón de encendido

1. Si su cocina está equipada con un botón de encendido, seleccione el quemador a utilizar, presione y gire la perilla en sentido antihorario hasta el símbolo de máxima llama  y al mismo tiempo presione y mantenga presionado el botón de encendido .
2. Suelte el botón de encendido cuando se encienda el quemador, pero mantenga el botón en esta posición durante aproximadamente 10 segundos para permitir que el termopar se caliente. De lo contrario, se interrumpirá el suministro de gas.
3. Regular la llama cuando esté homogénea.

¡ADVERTENCIA!

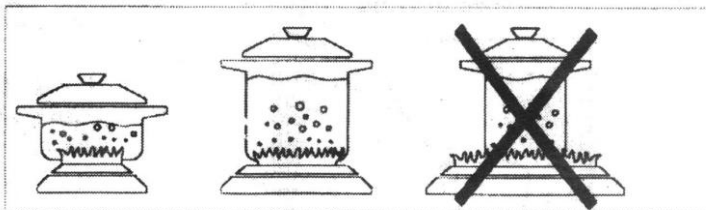
- No utilice continuamente el encendedor durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere mínimo un minuto antes de intentarlo de nuevo. Si los quemadores se apagan por cualquier motivo, cierre la válvula de control de gas y esperar un mínimo de un minuto antes de intentarlo de nuevo.
- Si el quemador no se enciende después de algunos intentos, verifique que la corona y la tapa estén bien colocadas.



- En los modelos equipados con Sistema de Seguridad de Gas, cuando la llama de la cocina se apaga, la válvula de control corta el gas automáticamente. Para accionar los quemadores con el sistema de seguridad de gas, debe presionar el botón y girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj. Después de la ignición, debe esperar unos 5-10 segundos para activar el sistema de seguridad del gas. Si por cualquier razón el quemador se apaga, cierre la válvula de control de gas y espere al menos un minuto antes de volver a intentarlo.
- En ausencia de electricidad, el quemador se puede encender sin el dispositivo eléctrico. En este caso, acerque una llama al quemador, presione el botón respectivo y gírelo a la posición máxima. Mantenga presionado el botón durante unos 10 segundos para permitir que el termopar se caliente.
- Si el quemador se apaga accidentalmente, gire la perilla a la posición de apagado ● y espere al menos 1 minuto antes de intentar encender el quemador nuevamente

Recomendaciones importantes

- Para lograr un consumo menor y más eficiente de gas se recomienda usar cacerolas de un diámetro adecuado al tamaño del quemador, impidiendo que haya llamas vivas al aire.



- Se recomienda reducir la llama en cuanto comience a hervir el líquido, y mantener la llama en el mínimo necesario para que siga hirviendo.
- Asegúrese de que haya una ventilación adecuada en la habitación en la que está instalada la cocina.
- Para que el encendido sea más fácil, encienda el quemador antes de colocar la cacerola sobre la rejilla.
- Cuando utilice grasas o aceite tenga mucho cuidado en la medida en que estos productos cuando se calientan excesivamente pueden incendiarse.
- En la tabla siguiente se indican los diámetros de las ollas que se pueden utilizar con las rejillas.

QUEMADOR	DIAMETRO DE LAS OLLAS UTILIZABLES
Wok	Ø 24 – 28 cm
Quemador Rápido	Ø 24 – 28 cm
Quemador semi-rápido	Ø 18 – 22 cm
Quemador Auxiliar	Ø 12 – 18 cm

Uso del horno de gas

- El marco de la perilla o el panel de mando utilizan un símbolo de llama para indicar qué quemador se corresponde con qué perilla.
- **Control para quemador de horno:** Empuje y gire la perilla en sentido

antihorario hasta el símbolo de llama máxima  y, al mismo tiempo, introduzca una llama en el orificio en la parte inferior de la cavidad del horno.

Notas:

- Cuando encienda el quemador del horno, no cierre la puerta del horno y espere tres minutos con la puerta abierta.
- Si su cocina tiene dos perillas de control separadas para operar el horno y los quemadores del grill, empuje y gire la perilla correspondiente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el máximo para encenderla.
- Si su cocina tiene un termostato, la perilla de control mencionada debe estar posicionada en el valor de temperatura deseado.
- Si su cocina tiene un temporizador mecánico, la perilla del temporizador debe estar posicionada en el valor de tiempo deseado. Cuando se alcance el final del tiempo de cocción definido, escuchará un sonido «bing» del temporizador. El temporizador solo avisa de que el tiempo ha pasado; no hace funcionar el aparato.

Uso del horno eléctrico:

1. Cuando utilice la cocina por primera vez, podrá notar un olor de los elementos de calefacción que se están usando por primera vez. Para deshacerse de él, hágalos funcionar a 250 °C durante 45-60 minutos sin ningún recipiente encima.
2. La perilla de control del horno debe ponerse en el valor deseado; de lo contrario el horno no funciona.
3. La perilla de control del termostato debe estar a valor de temperatura deseado.
4. La perilla de control del temporizador debe estar posicionada en el valor de tiempo deseado. Cuando se alcance el final del tiempo de cocción ajustado, escuchará un sonido «bing» del temporizador y la cocina dejará de funcionar. Si desea usar la cocina sin el control del temporizador, gire la perilla de control del temporizador a la posición manual, indicada con la tecla (opcional).
5. Cuando utilice el horno, no debe abrir su puerta con frecuencia. De lo contrario, la circulación de calor puede estar desequilibrada y los resultados de la cocción pueden cambiar.
6. Debe precalentar el horno entre 5 y 10 minutos antes de usarlo.

Recomendaciones de uso del horno

- Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el horno está en funcionamiento. Los niños deben mantenerse apartados del aparato.
- No deje que los niños se sienten en la puerta del horno.
- Antes de colocar los alimentos en el horno, es necesario hacer un precalentamiento para alcanzar la temperatura deseada.
- Nunca utilice la bandeja de recogida de salsas como bandeja de asados. Si lo hace, la acumulación de salsas en el fondo podrá provocar riesgo de incendio, debido a las temperaturas que se alcanzan dentro del horno. Además de esto, quema las salsas, provoca humos y salpica grasa.
- El aparato tiene cuatro posiciones de estantes. Siempre que utilice la rejilla para colocar los alimentos, coloque la bandeja en la parte inferior para recoger las salsas que gotean.
- La rejilla porta bandejas debe ser colocada a media altura del horno.
- Nunca utilice el horno sin la goma aislante de cierre colocada.
- Durante el funcionamiento del horno, la puerta del mismo debe quedar completamente cerrada.
- Evite abrir la puerta durante la cocción para no provocar variaciones de temperatura que perjudicarán el cocinado y aumentarán el consumo de energía.
- El horno se puede apagar algunos minutos antes de que los alimentos estén completamente asados; la temperatura residual será suficiente para que acaben de asarse.
- Puede producirse condensación de humedad en el aparato o en los paneles de cristal de la puerta. Esto es normal. Aléjese siempre de la cocina cuando abra la puerta con el horno encendido. Para reducir la condensación, encienda el aparato al menos 10 minutos antes de empezar a cocinar.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente en la parte inferior del aparato y no cubra los componentes con papel de aluminio para cocinar. Esto puede alterar los resultados de cocción y dañar el revestimiento de esmalte.
- Cuando utilice el horno, evite tocar el cristal y los accesorios internos. Espere a que se enfríen un rato antes de tocarlos.

Tabla de tiempos de cocción:

Comida	Temperatura (°C)	Posición de parrilla	Tiempo de cocción (min.)
Pastel de crema	150 - 170	2	30 - 35
Pastelería	200 - 220	2	35 - 45
Bizcocho	160 - 170	3	20 - 25
Galletas	160 - 170	3	20 - 35
Pastel	160 - 180	2	25 - 35
Galleta trenzada	200 - 220	2	30 - 40
Pastelería Filo	180 - 220	2	35 - 45
Pastelería salada	160 - 180	2	20 - 30
Asado	200 - 230	1	90 - 120
Ternera	200 - 230	1	90 - 120
Cordero	210 - 230	1	90 - 120
Pollo (en trozos)	210 - 230	1	75 - 100
Pescado	190 - 210	2	40 - 50

Nota: Estos valores son una referencia, pueden variar de acuerdo a las condiciones de los ingredientes, así como de los artefactos utilizados.

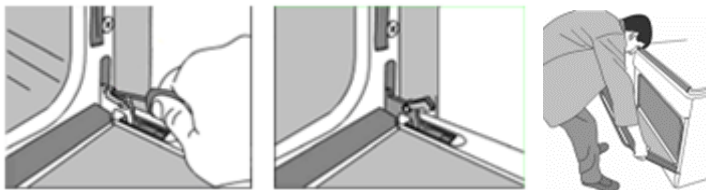
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar o hacer mantenimiento, apague la cocina y cierre el gas. La cocina se calienta después de haber sido utilizada, debe esperar que se enfríe para proceder a su limpieza y mantenimiento.

1. Para limpiar el acabado use un paño suave empapado en una mezcla de agua caliente, jabón y bicarbonato (2 cucharadas por cada litro de agua).
2. Para limpiar el frontal de cristal y el panel de control del sistema de mandos, se recomienda utilizar una servilleta de papel seco.
3. No usar detergentes en aerosoles, ni productos corrosivos o abrasivos.
4. No utilizar rasquetas ya que pueden deteriorar el aspecto y acabado.
5. Después de limpiar los componentes interiores del horno con un paño ensebado, enjuague el paño, vuelva a pasar al horno y luego séquelo con un paño limpio.
6. Limpie el cristal de la puerta con un detergente adecuado.
7. No limpie su cocina con aspiradores mini de vapor.

8. Limpie las boquillas a menudo con agua jabonosa y limpie los tubos del gas con un cepillo.
9. Compruebe si la mesa está fría antes de cerrar la tapa.
10. No utilice productos inflamables, como ácido, diluyente o gasolina, para limpiar su horno.
11. No lave ninguno de los componentes de la lavadora.
12. Para limpiar la tapa frontal de cristal de la cocina; retire los tornillos de la palanca a través de un destornillador y retire la puerta. A continuación, limpie y enjuáguela. Después de haber secado, coloque el cristal en el sitio y atornille los tornillos a la manija.

Cómo retirar la puerta del horno



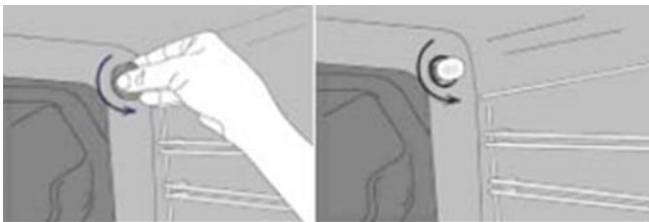
Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específico para aparatos domésticos. No se debe utilizar para la iluminación doméstica.

¡ADVERTENCIA! Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas con las mismas especificaciones.

Reemplazo de la lámpara del horno: Deje que la cavidad del horno y el quemador de la parrilla o los elementos calefactores se enfríen. Apague la alimentación de su dispositivo antes de cambiar la lámpara interior. Reemplazar por una bombilla de 15-25W, resistente a 300° C.



Tapa

- No cambie las especificaciones de la tapa.
- Limpie la tapa con regularidad.
- No abra la tapa cuando haya salpicaduras en la superficie.
- Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa.
- No cierre la tapa hasta que la encimera y el horno estén completamente fríos.
- La tapa de cristal se puede resquebrajar cuando se calienta (en su caso).

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

IMPORTANTE

No intente reparar el aparato por sus medios. No hay partes dentro del producto que pueda reparar el cliente.

Equipamiento Eléctrico

Problema	Causa Posible	Solución Sugerida
El horno no funciona	Mal funcionamiento del fusible o fusible automático fundido	Verifique la caja de fusibles general y corrija si hay algún interruptor de tiro. Verifique la caja de fusibles general para ver si el fusible automático o los disyuntores se tiran. Si el problema se repite, llame al servicio técnico para eliminar el motivo de la fusión del fusible.
	El dispositivo está desenchufado a una toma de corriente (con conexión a tierra)	Asegúrese de que la unidad esté enchufada.
La luz del horno no funciona	La luz del horno está defectuosa.	Cambiar la luz.
	No hay corriente.	Verifique la caja de fusibles general para ver si el fusible automático o los disyuntores se tiran. Si el problema se repite, llame al servicio técnico para eliminar el motivo de la fusión del fusible.

Manual de Usuario

El horno no calienta	No se seleccionó temperatura o el modo adecuado	Seleccione con las perillas el horno y la temperatura y modos deseados
	Si no hay corriente	Revise la caja de fusibles, que no sea un problema de alimentación de corriente, por si la causa fuera externa a la cocina. De lo contrario llame al servicio.

Equipamiento de Gas

Problema	Causa Posible	Solución Sugerida
No funciona el encendido electrónico	no hay corriente	Revise la caja de fusibles
	Llave de paso de gas cerrada	Abra la llave de paso de gas
	Manguera de gas suelta	Conecte correctamente la manguera de gas
Gas no llega	inyectores de gas obstruidos	limpie los inyectores
	Manguera de gas mal conectada	Conecte correctamente la manguera de gas.
Llama desaparece o que se apaga	inyectores de gas obstruidos	limpie los inyectores
	hornillas mojadas, tapadas	Seque todas las partes de los quemadores
	tapas de las hornillas pueden estar mal puestas	asegúrese que la tapa de las hornillas calce bien, y estén correctamente instaladas
	llave de paso de gas cerrada	abra la llave de paso de gas
	garrafa de gas vacía (GLP)	cambie la garrafa vacía por una nueva y con carga de gas (GLP)

Si después de comprobar todos estos puntos si el aparato sigue sin funcionar, llame a un técnico cerca de usted.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

		Información sobre la estufa de gas	
Identificación de modelos	GC-SS9.020B		
Categoría del gas	II2H3+		
Presión gas	30 mbar	20 mbar	País de destino: PT-ES
Tipo de gas	LPG G30	NG G20	Clase: I
Potencia total de calor (entrada)	14,9 kW (Hs)	15,0 kW (Hs)	Rápido:..... 2 x 2,50kW Semi rápido:..... 2 x 1,70 kW Wok: 3,00 kW Horno (G30): 3,50 kW Horno (G20): 3,60 kW Grill: 2,50 kW
Consumo total de gas	1085 gr/h	1,497 m³/h	
Atención:	Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y utilizada únicamente en un espacio bien ventilado. Consulte las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.		

		Información sobre la estufa de gas	
Identificación de modelos	GC-SS9.021B		
Categoría del gas	II2H3+		
Presión gas	30 mbar	20 mbar	País de destino: PT-ES
Tipo de gas	LPG G30	NG G20	Clase: I
Potencia total de calor (entrada)	11,4 kW (Hs)	11,4 kW (Hs)	Rápido:..... 2 x 2,50kW Semi rápido:..... 2 x 1,70 kW Wok: 3,00 kW
Consumo total de gas	830 gr/h	1,079 m³/h	
Atención:	Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y utilizada únicamente en un espacio bien ventilado. Consulte las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.		

Manual de Usuario

Información sobre hornos domésticos según (UE) 66/2014		
Identificación de modelos	GC-SS9.020B	GC-SS9.021B
Número de cavidad	1	1
Fuente de calor de cavidad	Gas (G30)	Electricidad
Volumen Útil	110 L	112 L
Consumo de Energía modo convección (EC)	7,32 MJ/ciclo 2,03 kWh/ciclo	1,31 kWh/ciclo
Consumo de Energía modo de circulación forzada (EC)		1,29 kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética (EEI) (%)	87,5	126
Clase Energética	A	B
Método de medición / Reglamento (EU) 66/2014	EN 15181	EN 60350-1

Valores del inyector de los quemadores según el tipo de gas		GPL	Gas Natural
		G30-30 mbar	G20-20 mbar
Rápido	Inyector	0.90 mm	1.20 mm
	Potencia	2.50 KW	2.85 KW
	Consumo	182 gr/h	0.271 m ³ /h
Semi rápido	Inyector	0.65 mm	1.00 mm
	Potencia	1.70 KW	1.75 KW
	Consumo	124 gr/h	0.167 m ³ /h
Auxiliar	Inyector	0.50 mm	0.75 mm
	Potencia	0.90 KW	1.00 KW
	Consumo	65 gr/h	0.095 m ³ /h
Wok	Inyector	0.90 mm	1.30 mm
	Potencia	3.00 KW	3.00 KW
	Consumo	218 gr/h	0.286 m ³ /h
Fondo de horno	Inyector	0.90 mm	1.35 mm
	Potencia	3.50 KW	3.40 KW
	Consumo	255 gr/h	0.324 m ³ /h
Parrilla del horno (arriba)	Inyector	0.80 mm	1.15 mm
	Potencia	2.50 KW	2.69 KW
	Consumo	182 gr/h	0.256 m ³ /h

Dimensiones de la cocina y del horno

		Ancho	Profundidad	Alto	Volumen
90*60 GC-SS9.020B	Exterior	900mm	640mm	890mm	
	Horno	750mm	485mm	350mm	110 L
90*60 GC-SS9.021B	Exterior	900mm	640mm	890mm	
	Horno	750mm	485mm	350mm	112 L

Información adicional sobre hornos eléctricos (GC-SS9.021A&B)

Tabla de energía eléctrica	
Elemento calentamiento superior	1300W
Elemento calentamiento inferior	2200W
Elemento de calentamiento turbo	1250W
Elemento de calentamiento de la parrilla *	2500W
Circulación de aire (ventiladores)	2 x 22W
Circulación de aire (ventilador más frio)	22W
Poder de la lámpara	15-25W
Termostato	50 - 250°C
Alimentación eléctrica	220-240V~ ou 230V~, 50 - 60 Hz
Poder Total	3581W

CONFORMIDAD CE

Estos aparatos han sido diseñados, fabricados y distribuidos de acuerdo con la siguiente directiva:



- Directiva 2016/426/EU – Directiva sobre los aparatos que queman combustibles gaseosos;
- Normas de referencia – EN 30-1-1:2008+A3:2013 Aparatos domésticos de cocción que utilizan combustibles gaseosos. Parte 1-1: Seguridad – Generalidades;
- EN 30-2-1:2015 Aparatos domésticos de cocción que utilizan combustibles gaseosos. Parte 2-1: Uso racional de la energía - Generalidades.
- Directiva de baja tensión 2014/35/UE
- Directiva CEM 2014/30/UE – Compatibilidad electromagnética
- Directiva RoHS (UE) 2015/863 de Restricción de ciertas Sustancias Peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos

MEDIO AMBIENTE

Recogida de los electrodomésticos



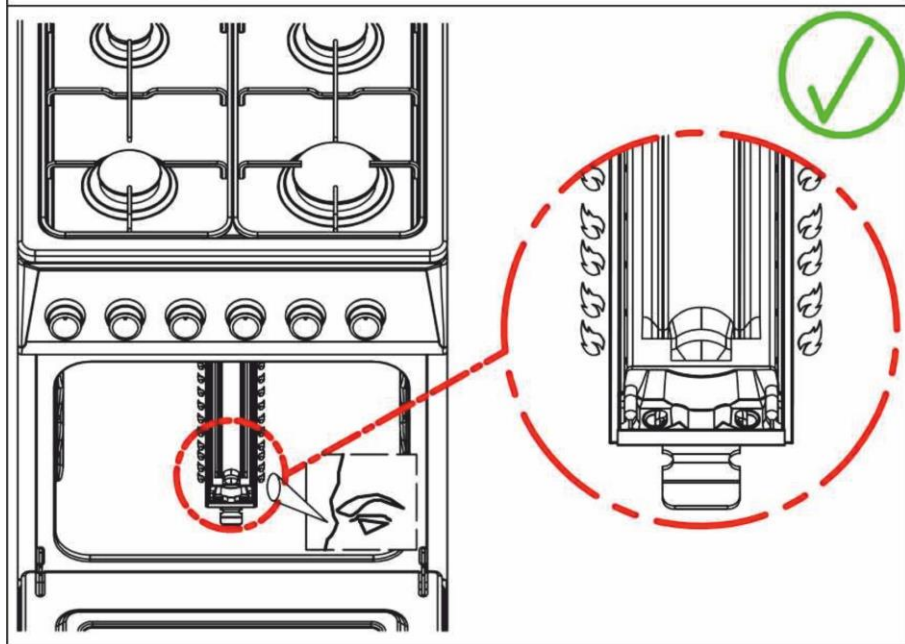
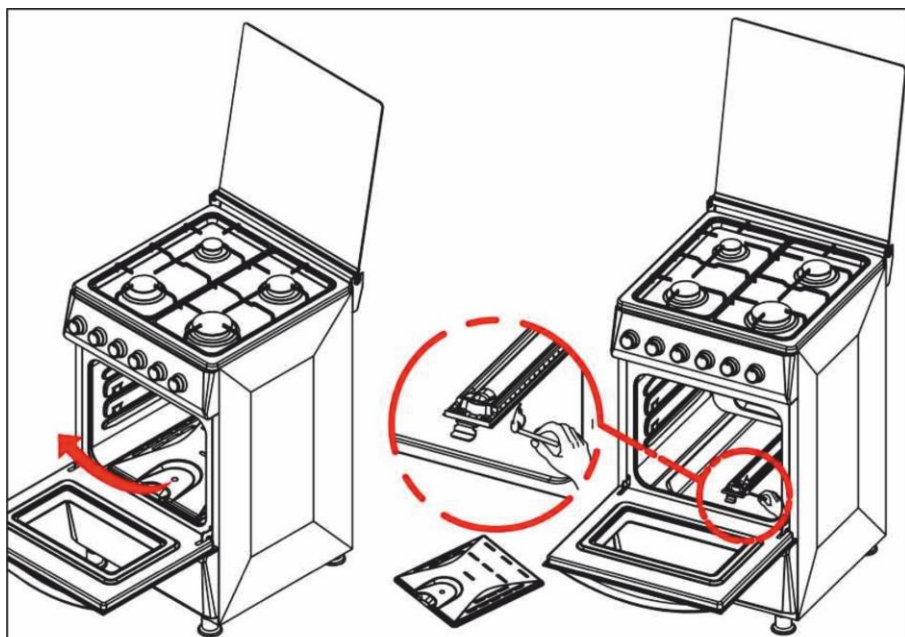
La directiva europea 2012/19 / UE sobre gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), prevé que los electrodomésticos no deben eliminarse junto con los residuos sólidos urbanos. Los aparatos anticuados deben recogerse por separado para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir daños potenciales para la salud humana y el medio ambiente. El símbolo constituido por un contenedor de basura barrado con una cruz indica la obligatoriedad de recogida separada. Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información sobre el lugar apropiado donde deben depositar los viejos electrodomésticos.

GARANTÍA

Términos y condiciones de la garantía

1. El producto está garantizado por el período estipulado por la legislación donde se comercializa, a partir de la fecha de compra, contra defectos de fabricación y/o mano de obra. La falta de conformidad que se manifieste dentro de este plazo, presume que existe en la fecha de compra. Después de este período, corresponde al cliente demostrar que la falta de conformidad ya existía en el momento de la entrega.
2. Si, durante el período de garantía, el producto es defectuoso en uso normal, el comprador debe ponerse en contacto con el establecimiento vendedor y enviar el electrodoméstico al lugar indicado por el vendedor.
3. La garantía solo es válida previa presentación de la factura que acredite la compra y el certificado de garantía completado (indicando la fecha de compra, el nombre del distribuidor, la referencia del modelo, y también se recomienda indicar el número de serie y el número de lote).
4. El importador / vendedor se reserva el derecho de rechazar la asistencia de garantía en caso de que dicha información haya sido eliminada o alterada después de la compra original del producto.
5. La responsabilidad del importador/vendedor incluirá, entre otras cosas, los costes de reparación y/o sustitución de la unidad cubierta por la garantía con la reserva del derecho a sustituirla por un producto equivalente, cuando no sea posible repararla.
6. La garantía no se aplica a problemas que no estén directamente relacionados con defectos de material, diseño o mano de obra.

7. Este producto es un electrodoméstico y está destinado solo para uso doméstico. La garantía se anula si el producto se utiliza con fines profesionales.
8. La garantía no cubre los daños causados por mal uso, instalación inadecuada, derrames, factores externos o daños intencionales.
9. La garantía no cubre los daños resultantes de caídas, uso de fuerza excesiva, golpes, exposición a condiciones ambientales extremas o deterioro causado por el uso normal de piezas de plástico o teclados, así como el uso de baterías distintas a las especificadas en este manual.
10. La garantía no cubre la instalación y programación por parte del distribuidor. En particular, no se aceptará ninguna reclamación de instalación y programación gratuita por parte del revendedor.
11. La garantía no cubre deficiencias que perjudiquen insignificamente el funcionamiento del aparato. Otros costes, como la instalación, el transporte y el desplazamiento del técnico están expresamente excluidos de la garantía.
12. La aplicabilidad de la garantía presupone que el aparato sea enviado al establecimiento vendedor o al lugar indicado por éste, completo y en un embalaje bien protegido (si es posible en su embalaje original) y acompañado de la respectiva hoja o tarjeta de garantía, debidamente cumplimentado y comprobante de compra.
13. Si después de la verificación, se descubre que no hay razones para la reclamación, o que el producto no es defectuoso, los costos inherentes se imputarán al cliente, y el distribuidor está autorizado a cobrar esos costos al cliente.
14. La garantía quedará anulada cuando presente indicios de que una persona no autorizada ha intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustitución de piezas en el aparato.
15. Las reparaciones realizadas una vez finalizado el período de garantía incurrir en costes.
16. Esta garantía no afecta a sus derechos legales que pueda tener como consumidor en virtud de la legislación nacional aplicable que rige la compra de productos donde se vende el producto.
17. **Período de garantía:**
Países de la Unión Europea - Las Directivas Europeas (UE) 2019/771 y (UE) 2019/770 se aplican a ciertos aspectos de los contratos de compraventa de bienes muebles y se transponen a las legislaciones nacionales de sus países.
Otros países: se aplica la legislación nacional sobre los derechos de los consumidores en su país. En caso de que no exista legislación oficial, la garantía se aplicará a discreción del importador que introduzca el producto en el mercado o del establecimiento vendedor.



Declaração de Conformidade CE

CE Declaration of Conformity

Nome do fornecedor: HAEGERTEC, S.A.
Name of supplier: Praceta Cidade de Londres, 1
Parque Industrial do Arneiro
2660-456 São Julião do Tojal * Portugal

Declaramos sob a nossa inteira responsabilidade, que o(s) produto(s):
We declare under our entire responsibility that the product(s):

Produto: Fogão a gás com forno **Marca Comercial:** HÆGER
Product: Gas stove with oven *Brand Name:* HÆGER

Designação dos modelos: GC-SS9.020B (FF9502GBZK); GC-SS9.021B (FF9506GBZK)
Type Designation:

Fabricante: Kent Dayanikli Tuketim Mallari Sanayi ve Ticaret Limited Sirketi
Manufacturer:

a que esta declaração se refere, está de acordo com as seguintes Diretivas e Regulamentos:
to which this declaration refers, is in compliance with the following Directives and Regulations:

1. Regulamento (UE) 2016/426 relativo aos aparelhos a gás.

Regulation (EU) 2016/426 on appliances burning gaseous fuels

Normas aplicadas: EN 30-1-1:2021

Applied standards:

Certificado de Exame tipo N°: 1312BT5268 (Rev.25) - 14-04-2023

EU Type-Examination Certificate N°:

Emitido por: CERTIGAZ

Issued by:

2. Diretiva de Baixa Tensão: 2014/35/EU

Low Voltage Directive

Normas aplicadas: EN 60335-1:2012+C:2014+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019,
Applied Standards EN 60335-2-6:2015, A11:2020+A1:2020, EN 62233:2008

3. Diretiva de compatibilidade Eletromagnética: 2014/30/EU

Electromagnetic Compatibility Directive

Normas aplicadas: EN 55014-1:2021, EN 61000-3-2:2014+A1:2020, EN 61000-3-3:2013+A12:2019,
Applied Standards: EN 61000-3-12:2011, EN 61000-3-11:2001, EN 55014-2:2015,
EN 61000-4-2:2009, EN 61000-4-4:2012, EN 61000-4-5:2014+A1:2017,
EN 61000-4-6:2014, EN 61000-4-11:2004

4. Restrição do uso de determinadas substâncias perigosas: Diretiva RoHS 2011/65/EU e Regulamento (UE) 2015/863

Restriction of the use of certain hazardous substances: RoHS Directive 2011/65/EU and Regulation (EU) 2015/863

Normas aplicadas: IEC 62321

Applied Standards:

Ano de aposição da marcação CE: 2024

Year of affixing CE marking:

Data de emissão: 20-02-2024

Date of issue:

HAEGERTEC
Telecomunicações e Electrónica, S.A.

Ricardo Pedro Martins Serradas

Ricardo Pedro Martins Serradas



Meet the family



HAEGERTEC, S.A.

Edifício HAEGER – Pct. Cidade de Londres, 1
Parque Industrial do Arneiro
2660-456 S. Julião do Tojal
PORTUGAL
<https://www.haegergroup.com>

Tel: +351 21 949 83 00 (Geral)

Tel: +351 21 949 83 02 (Pós-Venda)

Fax: +351 21 949 83 25

e-mail: assistencia@haegergroup.com

e-mail: comercial@haegergroup.com

