

## Fogão a Gás de Livre - Instalação

*Cocina a Gas de Libre - Instalación*

GC-SW6.003D

GC-SS6.004D

GC-SW5.005D

GC-SS5.006D

GC-SS6.009B

GC-SS6.011B

GC-SS6.012B

GC-SS6.018B

GC-SS5.019B





## **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.
- No caso de a tensão da sua instalação elétrica ser inferior a 16Amp, solicite a um técnico qualificado que instale um disjuntor de 16Amp.
- 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 electricista 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.
- 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 manipululo.
- 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.
- **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.

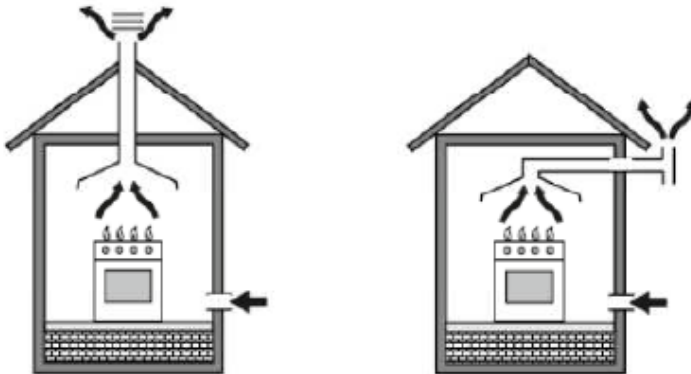
**Nota Importante:** qualquer intervenção de regulação, manutenção etc., deve ser efetuada com o fogão desligado.

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

### VENTILAÇÃO

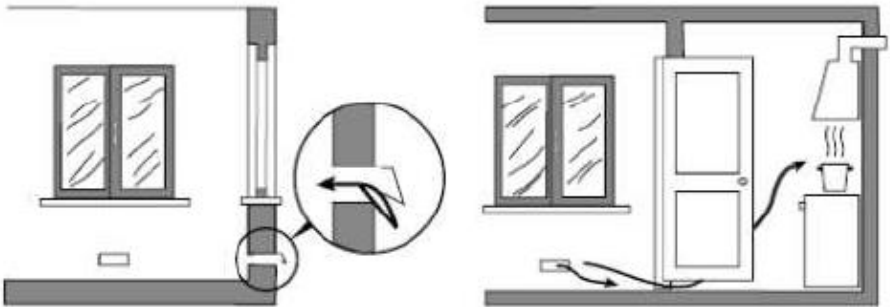
**AVISO:** ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO UNICAMENTE NUMA DIVISÃO COM VENTILAÇÃO PERMANENTE E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS EM VIGOR.

- 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 confeitão 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.
- 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).



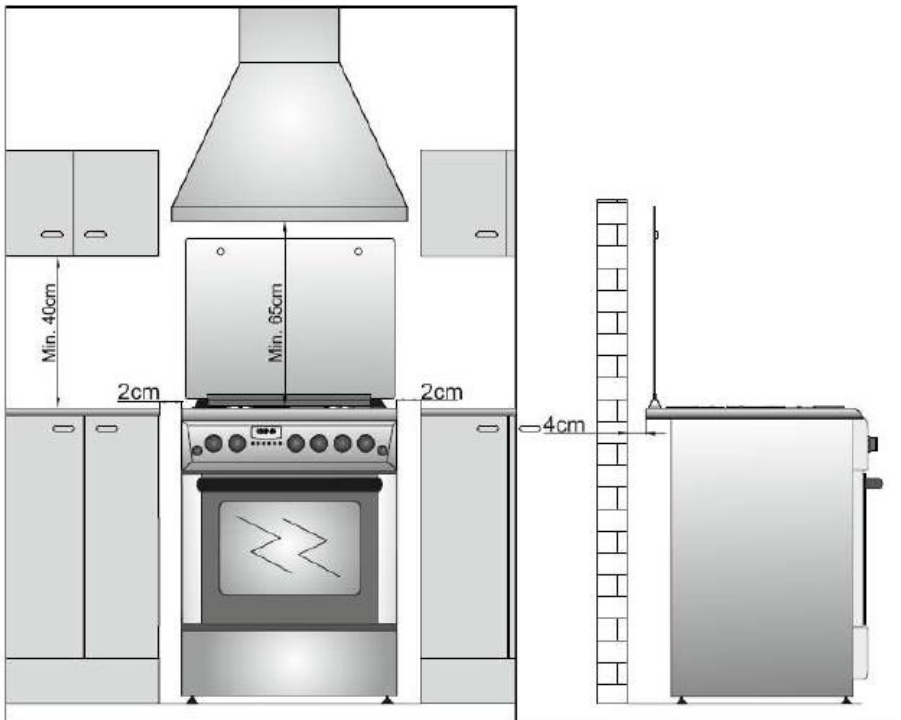
- As aberturas de entrada de ar devem possuir a secção mínima de  $100\text{cm}^2$  e não devem poder ficar obstruídas acidentalmente.
- Para aparelhos sem válvula de segurança na mesa de trabalho, as aberturas de entrada de ar devem ter uma secção mínima de  $200\text{cm}^2$ .

### **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  $75^\circ\text{C}$  relativamente à temperatura ambiente.
  3. A parede posterior deve ser de material incombustível.
-

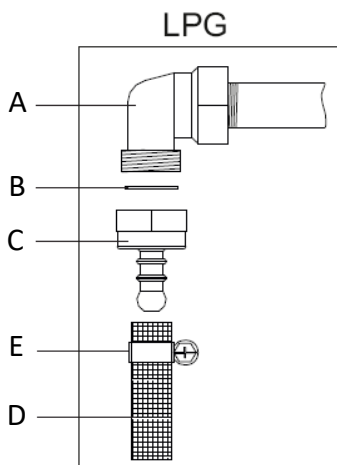
- Os móveis colocados ao lado deste aparelho devem estar à altura mínima de 40 cm da mesa de trabalho.
- O exaustor deve ser instalado de acordo com as suas regras, à distância mínima de 65cm da mesa de trabalho. As paredes adjacentes ao aparelho devem estar a uma distância mínima de 2cm das laterais e 4cm na parte de trás.
- Certifique-se que não bloqueia a saída de gás do forno, incluindo o bico ou as aberturas de ventilação quando instala o fogão.





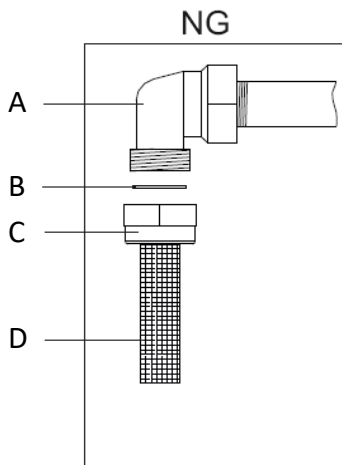
## LIGAÇÃO DO GÁS

## Esquema de ligação para GLP



- A - Ponto de ligação do gás
- C - Entrada da mangueira
- E - Grampo de fixação

## Esquema de ligação para NG



- B - Anel vedante (junta)
- D - Mangueira

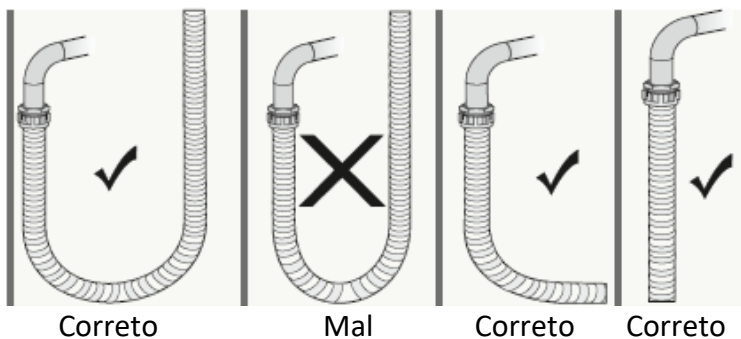
- Todas as ligações de gás devem ser efetuadas por uma pessoa qualificada.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de fornecimento locais (tipo de gás e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis.
- A informação relativa ao fornecimento de gás encontra-se na placa de características.
- 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 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 à botija GPL pela via mais curta e sem qualquer fuga. Mínimo de 40cm e Máximo de 125cm.
- 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 e substitua-o.

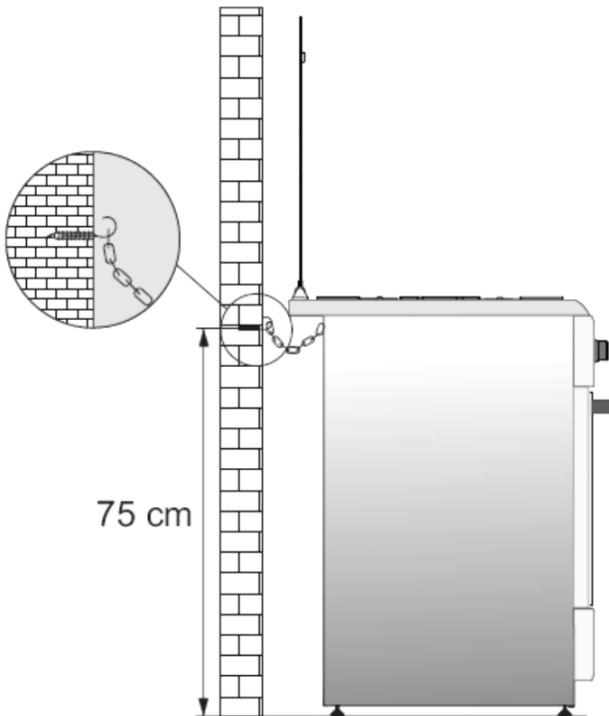


### FIXAÇÃO À PAREDE (\*) Opcional

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

**AVISO!**

Para evitar o deslizamento do aparelho, deves instalar este meio de estabilização.



**TRANSFORMAÇÃO PARA OS 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 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, pode fazer a alteração para gás natural com os injetores corretos.
- O caudal de gás deve ser devidamente ajustado.

## Substituição dos injetores dos queimadores

### **ADVERTÊNCIA!**

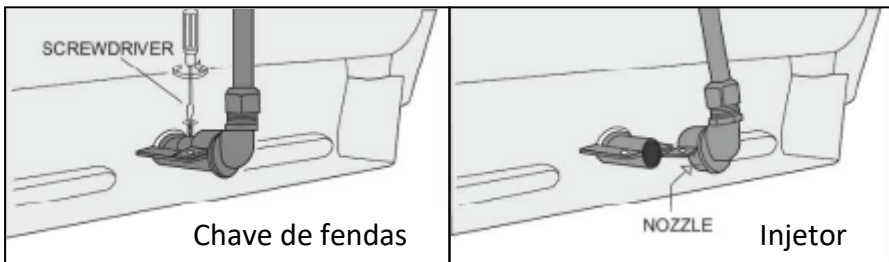
Antes de substituir os injetores, certifique-se de que os botões do gás estão na posição de desligado e a válvula primária do fornecimento de gás está fechada.

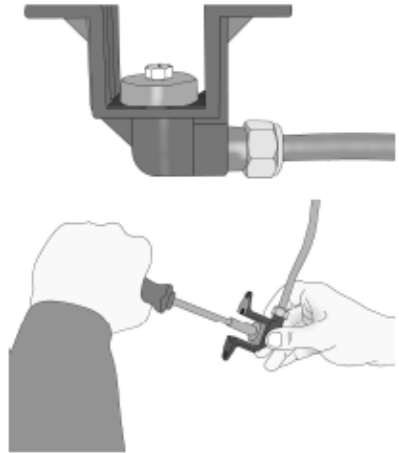
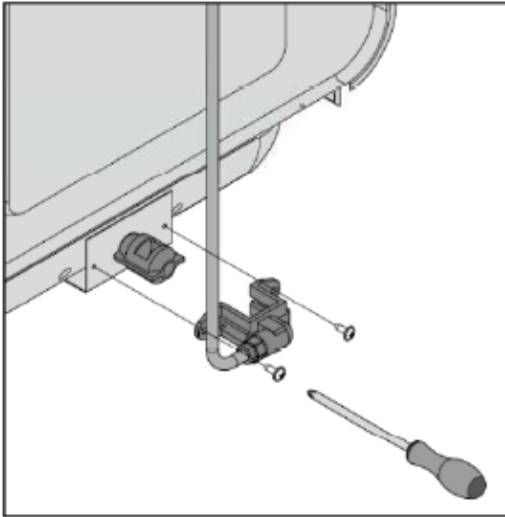
1. Retire os suportes para painéis.
2. Retire as tampas e as coroas dos queimadores.
3. Retire os injetores com uma chave de porcas especial.
4. Substitua os injetores pelos necessários para o tipo de gás que vai utilizar.



## Substituição do injetor do forno

1. Remova a tampa traseira do fogão e remova 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 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.

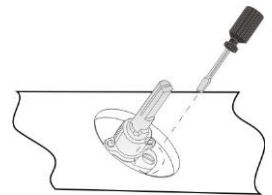
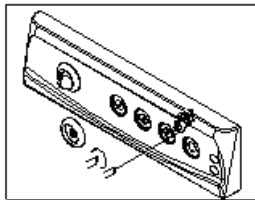




### **Regulação do gás para caudal mínimo**

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.

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....”.

### 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
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

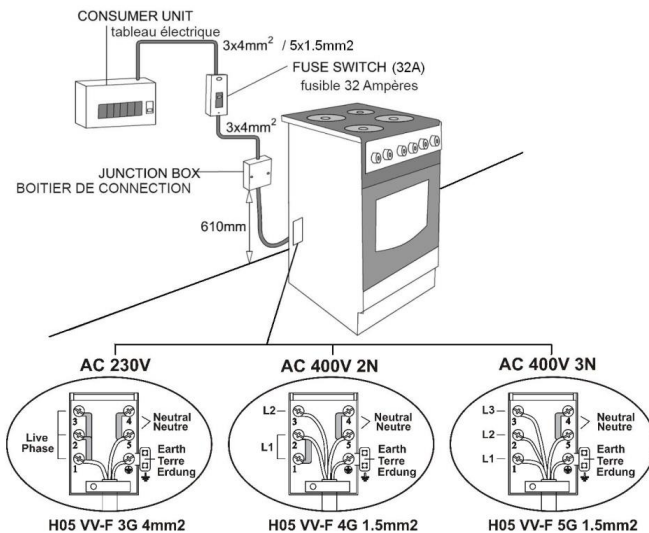
**Não feche a tampa quando o queimador está aceso**  
**Atenção: os tampos de vidro podem estalar com o aquecimento.**  
**Desligue todos os queimadores antes de fechar o tampo**



## LIGAÇÃO ELÉTRICA (modelos com placa ou forno elétrico)

- As condições de regulação deste aparelho encontram-se na etiqueta descritiva.
- O seu aparelho necessita de uma alimentação 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 electricista qualificado.
- A ligação elétrica do fogão só 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 electricista qualificado para executar a instalação. O fabricante não se responsabiliza por danos ocorridos devido ao aparelho não se encontrar ligado à terra.
- 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.

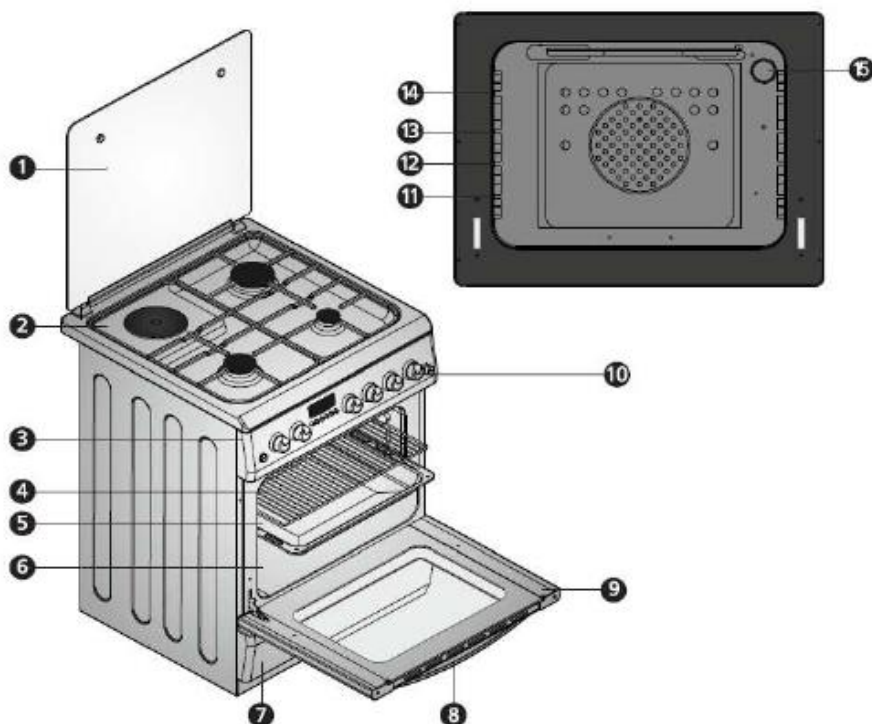
### Esquemas de ligação



## DESCRIÇÃO DO FOGÃO

### Símbolos das funções do fogão:

	Chama apagada		Aquecimento inferior
	Chama mínima		Aquecimento superior
	Chama máxima		Aquecimento inferior e superior
	Ignição		Grelhador
	Lâmpada do forno		Ventilador Turbo
			Convecção de ar no forno



A imagem pode não corresponder ao seu fogão



### Descrição das partes




- |                        |                                  |
|------------------------|----------------------------------|
| 1 - Tampa superior     | 9 - Porta do forno               |
| 2 - Mesa de trabalho   | 10 - Botões de comando           |
| 3 - Painel de comandos | 11 - Tabuleiro inferior          |
| 4 - Grelha             | 12 - Tabuleiro médio inferior    |
| 5 - Gaveta             | 13 - Tabuleiro médio superior    |
| 6 - Cavidade           | 14 - Tabuleiro superior          |
| 7 - Tampo inferior     | 15 - Lâmpada do forno (opcional) |
| 8 - Manipulo da porta  |                                  |

### UTILIZAÇÃO DO SEU FOGÃO



---

**Antes de utilizar o fogão, retire todas as fitas inflamáveis, a esferovite ou qualquer outro material de embalagem. Retire também do interior do fogão o Manual de Instruções e outros materiais inflamáveis**

#### Utilização dos queimadores da mesa de trabalho

1. O queimador a gás controlado por cada um dos botões é ilustrado por um símbolo.
2. 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, 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 ignição automática

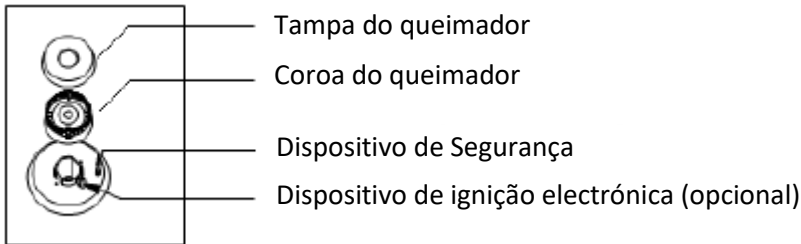
1. Selecione o queimador a utilizar, pressione e rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao símbolo de chama máxima  e ao mesmo tempo prima e mantenha premido o botão de ignição .
2. Solte o botão de ignição quando o queimador acender, mas mantenha o botão nesta posição durante aproximadamente 10 segundos, para que o

termopar aqueça. Caso contrário, o fornecimento de gás será interrompido.

3. Regule a chama quando estiver homogênea.

### ADVERTÊNCIA!

- Não mantenha o botão pressionado por mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após 15 segundos, solte o botão, rode-o para a posição de apagado e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.
- Se o queimador não acende após algumas tentativas, verifique se a coroa e a tampa estão bem colocadas.

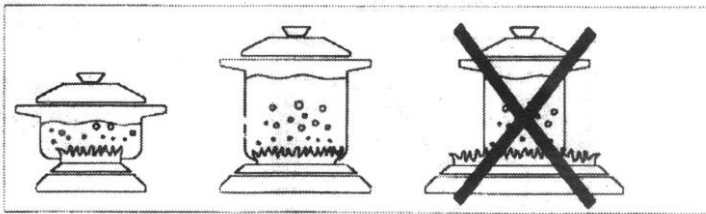


- Nos modelos equipados com Sistema de Segurança de Gás, quando a chama do fogão se apaga, a válvula de controlo corta o gás automaticamente. Para acender o queimador com sistema de segurança de gás, deve pressionar o botão e rodá-lo no sentido contrário aos ponteiros do relógio. Após a ignição, deve 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.
- No caso de falta de eletricidade, pode acender o queimador sem o dispositivo elétrico. Neste caso, aproxime uma chama 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 OFF (desligado) 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.
- É aconselhável reduzir 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 em cima.



- Quando usar gorduras ou óleo tenha muito cuidado na medida em que estes produtos quando aquecem excessivamente podem incendiar-se.
- A seguinte tabela indica os diâmetros das panelas que podem ser utilizadas com as grelhas.



#### **QUEIMADOR**

Rápido  
Semi-rápido  
Queimador Auxiliar

#### **DIÂMETRO DO TACHO UTILIZÁVEL**

Ø 22 – 26 cm  
Ø 18 – 22 cm  
Ø 12 – 18 cm

### Utilização do forno a gás

- Quando acender o queimador do forno, não fecha imediatamente a porta do forno, deixe-a aberta pelo menos 3 minutos.
  1. Nos modelos com ignição automática, prima e mantenha premido o botão de ignição . Nos outros modelos pressione 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.
  2. Solte o botão de ignição quando o queimador acender, mas mantenha o botão das funções do forno nesta posição durante aproximadamente 15 segundos, para que o termopar aqueça. Caso contrário, o fornecimento de gás será interrompido.
- O aparelho possui três posições de prateleira. O nível para colocar a prateleira ou tabuleiro de cozedura depende do tipo de alimento que quer cozinhar. Assim, recomendamos:
  1. Utilize o nível central para fazer pão, bolos, etc.
  2. Siga as instruções da receita.
  3. Para fazer pão, bolos, pizzas ou alimentos equivalentes, coloque o prato de cozedura em cima da grelha.
- 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.

**Utilização do forno elétrico**

1. Na primeira utilização do forno, é libertado um odor provocado pela utilização dos elementos de aquecimento. Para evitar que isso aconteça, deixe-o funcionar a 250°C durante 45-60 minutos ainda vazio.
2. O botão de controlo do forno deve ser posicionado no valor desejado; de outra forma, o forno não funciona.
3. O botão de controlo do termostato deve ser posicionado no valor de temperatura desejado.
4. Durante a cozedura, a porta do forno não deve ser aberta com frequência. Caso contrário, a circulação de calor pode ser desequilibrada, alterando o resultado do cozinhado.
5. Recomendamos um pré-aquecimento de 5 - 10 min do forno antes da cozedura.

**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
Biscoitos	160 - 170	3	20 - 25
Bolachas	160 - 170	3	20 - 35
Bolos	160 - 180	2	25 - 35
Assado	200 - 230	1	90 - 120
Vitela	200 - 230	1	90 - 120
Carneiro	210 - 230	1	90 - 120
Frango	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.

---

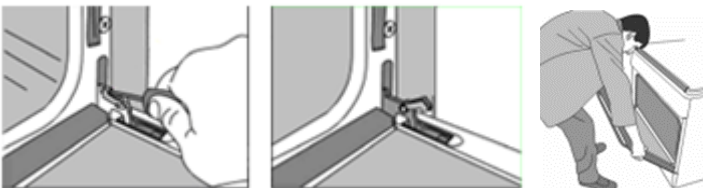
## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

---

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 der 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 ter limpo as componentes interiores do forno com um pano ensaboado, enxague o pano, volte a passar no forno e depois seque-o com um pano limpo.
6. Limpe o vidro da porta com um detergente adequado.
7. Não limpe o seu fogão com aspiradores mini de vapor.
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.
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**

<b>Problema</b>	<b>Causas Possíveis</b>	<b>Soluções sugeridas</b>
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 corrente.
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.
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

<b>Problema</b>	<b>Causas Possíveis</b>	<b>Soluções sugeridas</b>
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.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

<b>Informação sobre o fogão a gás</b>			
Identificação dos modelos	GC-SW6.003D GC-SW5.005D GC-SS6.012B	GC-SS6.004D GC-SS5.006D GC-SS5.019B	GC-SS6.011B GC-SS6.009B GC-SS6.018B
Categoria do gás	II2H3+ (30)		
Pressão do gás	30 mbar	País de destino	PT-ES
Tipo de gás	G30	Classe	I
Potencia total de calor (entrada)	9,00 kW (Hs)	Rápido Semirrápido Auxiliar Forno	2,50kW 2 x 1,70 kW 0,90 kW 2,20 kW
Consumo total	706 g/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.		
<b>Informações relativas a fornos domésticos de acordo com (EU) 66/2014</b>			
Identificação dos modelos	GC-SW5.005D GC-SS5.006D GC-SS5.019B	GC-SW6.003D GC-SS6.004D GC-SS6.011B GC-SS6.018B	GC-SS6.009B GC-SS6.012B
Número de cavidades	1	1	1
Fonte de calor	Gás	Gás	Eletricidade
Volume Útil	50 L	64 L	64 L
Consumo de Energia modo convencional	5,07 MJ/ciclo 1,41 kWh/ciclo	5,72 MJ/ciclo 1,59 kWh/ciclo	0,78 kWh/ciclo
Consumo de Energia modo de ventilação forçada			0,78 kWh/ciclo
Índice de eficiência energética IEE (%)	88,48(convencional)	90,08(convencional)	95,9(Convencional) 95,4(ar forçado)
Classe Energética	A	A	A
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	Gás natural
			G30-30 mbar	G20-20 mbar	G25-25 mbar
<b>Rápido</b>	Injetor	mm	0.80	1.15	1.05
	Potência	KW	2.50	2.50	2.50
	Consumo	gr/h, m <sup>3</sup> /h	197	0.234	0.237
<b>Semi-rápido</b>	Injetor	mm	0.65	0.97	0.92
	Potência	KW	1.70	1.70	1.70
	Consumo	gr/h, m <sup>3</sup> /h	133	0.168	0.160
<b>Auxiliar</b>	Injetor	mm	0.50	0.72	0.70
	Potência	KW	0.90	0.90	0.95
	Consumo	gr/h, m <sup>3</sup> /h	70	0.085	0.094
<b>Forno</b>	Injetor	mm	0.75	1.10	1.00
	Potência	KW	2.20	2.20	2.30
	Consumo	gr/h, m <sup>3</sup> /h	173	0.218	0.222

### Dimensões do fogão e do forno

		Largura	Profundidade	Altura	Volume
<b>50x50</b> GC-SW5.005D GC-SS5.006D GC-SS5.019B	<b>Exterior</b>	500mm	600mm	850mm	
	<b>Forno</b>	400mm	390mm	320mm	50 L
<b>60x60</b> GC-SW6.003D GC-SS6.004D GC-SS6.011B GC-SS6.018B	<b>Exterior</b>	600mm	660mm	850mm	
	<b>Forno</b>	445mm	445mm	325mm	64 L

### Informação complementar sobre fornos elétricos

<b>60x60</b> GC-SS6.009B GC-SS6.012B	Potência da lâmpada	15-25 W
	Alimentação elétrica	220-240V AC, ou 230V AC, 50 - 60 Hz

---

## 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 para preparação de alimentos que utilizam combustíveis gasosos; Parte 1-1: Segurança – Generalidades;
- EN 30-2-1:2015 Aparelhos domésticos para preparação de alimentos que utilizam combustíveis gasosos; Parte 2-1: Uso racional de energia – Generalidades.

---

## 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

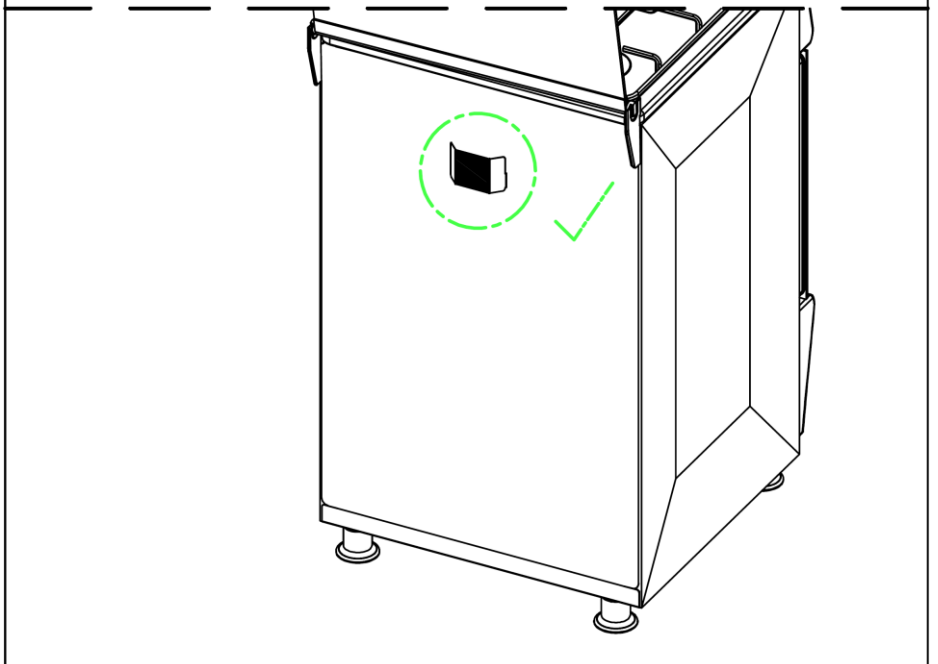
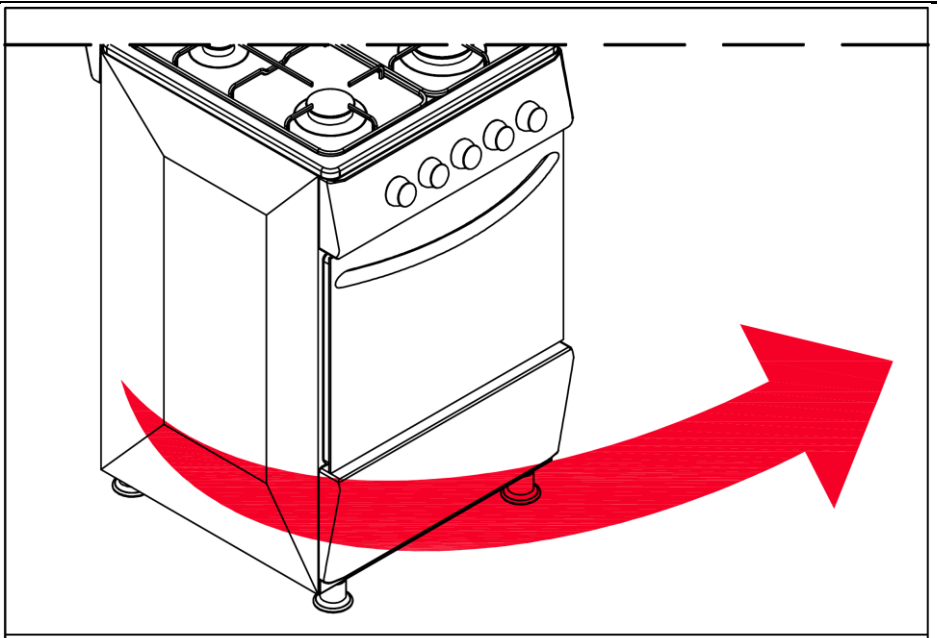
1. O produto é garantido pelo período estipulado pela legislação onde é colocado no mercado, iniciando-se a partir da data de compra, contra defeitos de fabrico e/ou mão-de-obra. A falta de conformidade que se manifeste nesse prazo, presume-se existente à data da compra. Decorrido este prazo cabe ao 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.

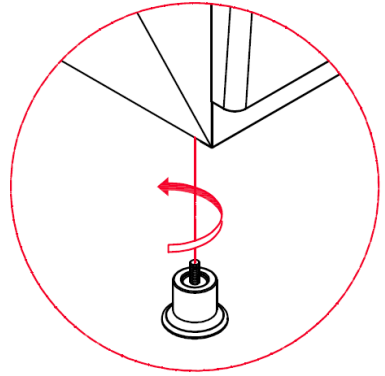
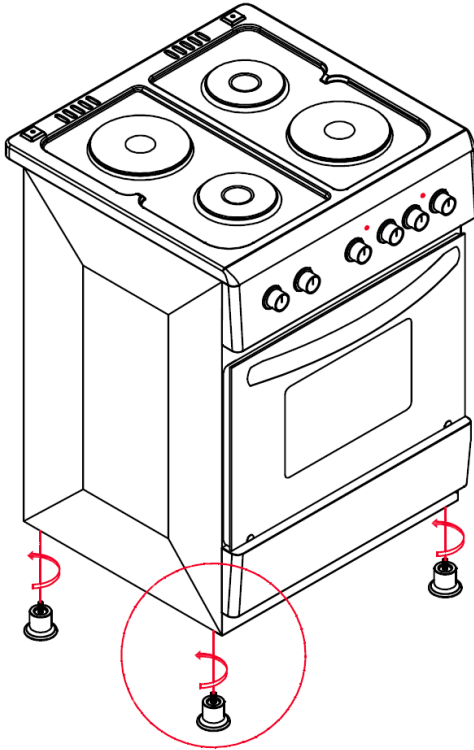
3. A garantia só é válida mediante a apresentação da fatura comprovativa da compra e do certificado de garantia preenchido (indicando a data de aquisição, o nome do revendedor, a referência do modelo, sendo ainda recomendada a indicação do número de série e número do lote).
4. O importador/vendedor reserva-se 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 cualificadas 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.
- Nunca tocar con la mano el vidrio de la cocina cuando esté caliente.
- Utilice guantes cuando vaya a cocinar. No toque las superficies calientes
- No transporte la cocina por el manipulador
- Nunca utilizar la olla 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!: Algunas partes accesibles de la cocina pueden calentarse durante el uso. Asegúrese de no tocar los elementos calientes. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.**
- 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 electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen 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 el mantenimiento no podrán realizarlas 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.

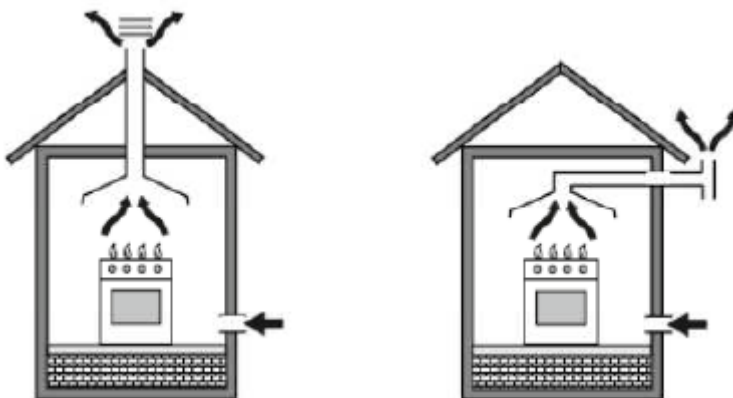
Nota Importante: cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc., debe efectuarse con la estufa apagada.

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

## VENTILACIÓN

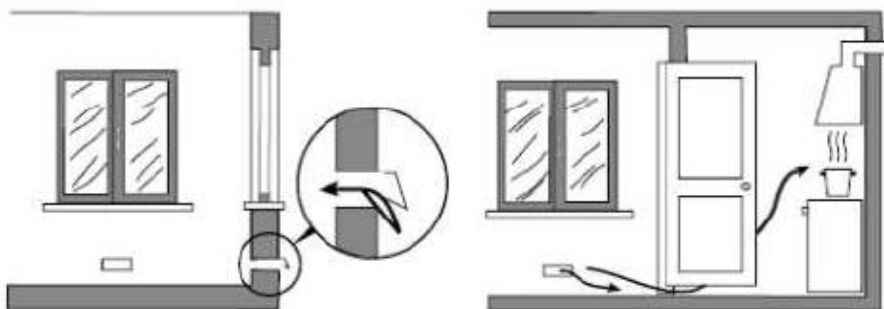
**ADVERTENCIA:** ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO EN UN CUARTO DE FORMA PERMANENTE VENTILADA EN CUMPLIMIENTO CON LAS REGULACIONES APLICABLES.

- 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 compartimiento 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).

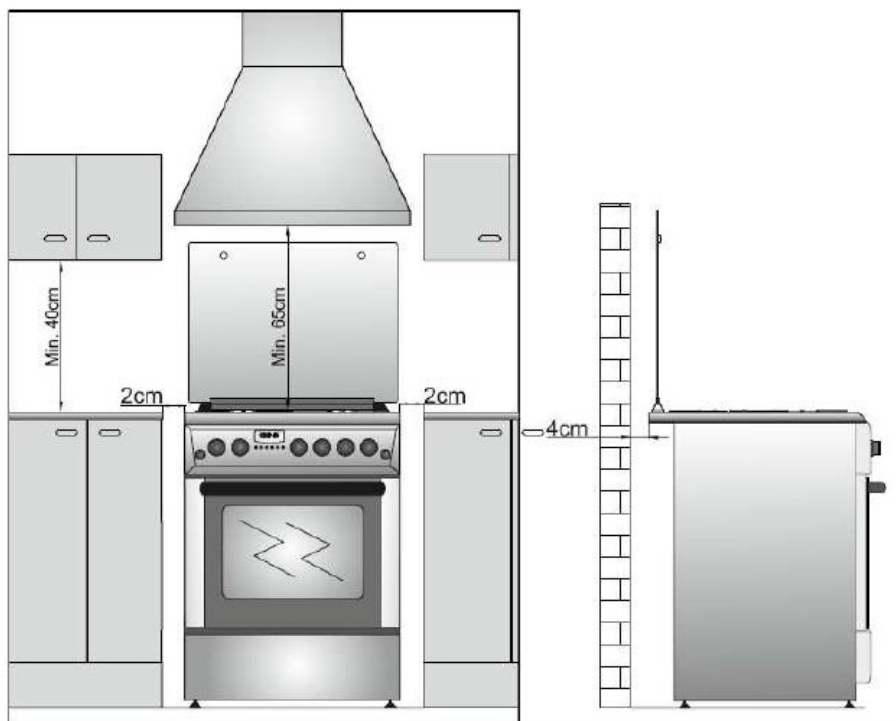


- Las aberturas de entrada de aire deben tener la sección mínima de  $100\text{cm}^2$  y no deben quedar obstruidas accidentalmente.
- Para aparatos sin válvula de seguridad en la mesa de trabajo, las aberturas de entrada de aire deben tener una sección mínima de  $200\text{cm}^2$

### INSTALACIÓN DE LA COCCIÓN

1. Las paredes de los muebles adyacentes deben poder soportar una temperatura superior a  $75^\circ\text{C}$  respecto a la temperatura ambiente.
2. El aparato no puede estar junto a paredes de material combustible.

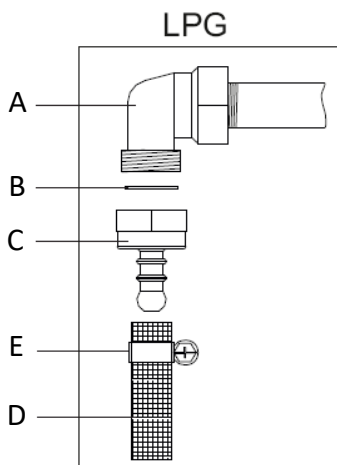
3. Los muebles colocados al lado de este aparato deben estar a la altura mínima de 40cm de la mesa de trabajo.
4. EL dispositivo de evacuación debe instalarse de acuerdo con sus normas, a una distancia mínima de 65cm de la mesa de trabajo. Las paredes adyacentes al aparato deben estar a una distancia mínima de 2cm de los laterales y 4cm en la parte trasera.
5. Asegúrese de que no bloquea la salida de gas del horno, incluyendo la boquilla o las aberturas de ventilación al instalar la cocina.



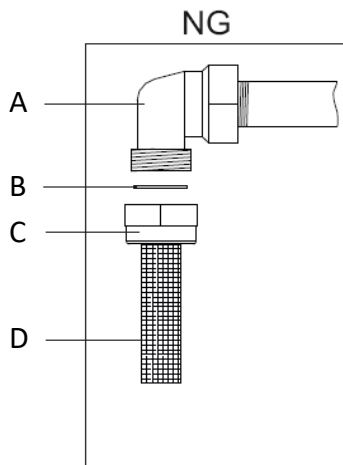
---

**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

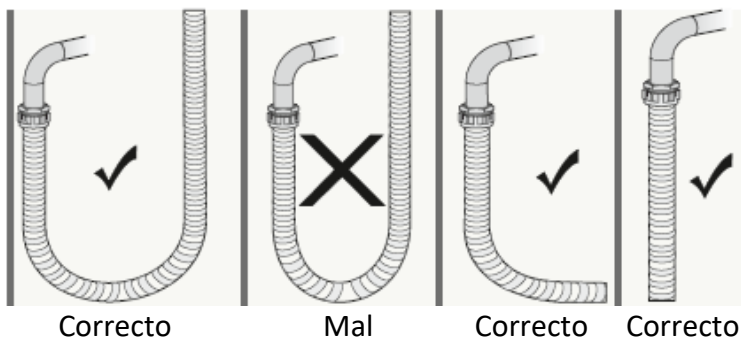
- Todas las conexiones de gas deben ser efectuadas por una persona cualificada.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (naturaleza del gas y la presión del gas) y el ajuste del aparato son compatibles.
- La información relativa al suministro de gas se encuentra 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.
- Al tomar control de fugas de gas, no utilice ningún tipo de llama como los de encendedor, fósforos, cigarrillos o similares.

### 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.



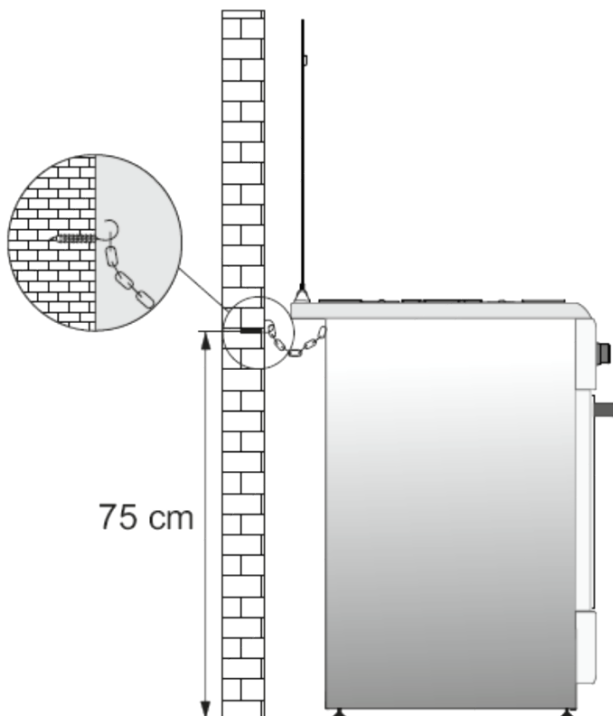
### FIJACIÓN A PARED (\*) Opcional

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.



---

**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, puede cambiar el gas natural con los inyectores correctos.
- El caudal de gas debe ajustarse adecuadamente.

## Sustitución de los inyectores de los quemadores

### ¡ADVERTENCIA!

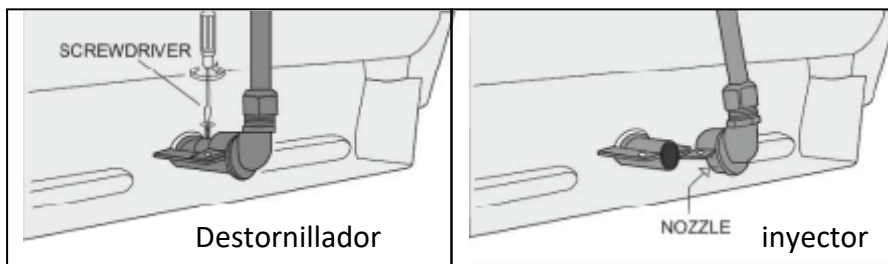
Antes de sustituir los inyectores, asegúrese de que los botones del gas estén en la posición de apagado y la válvula principal del suministro de gas está cerrada.

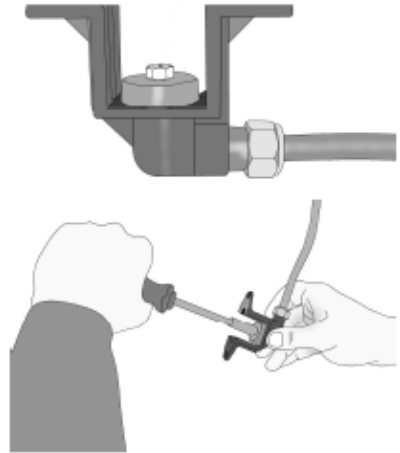
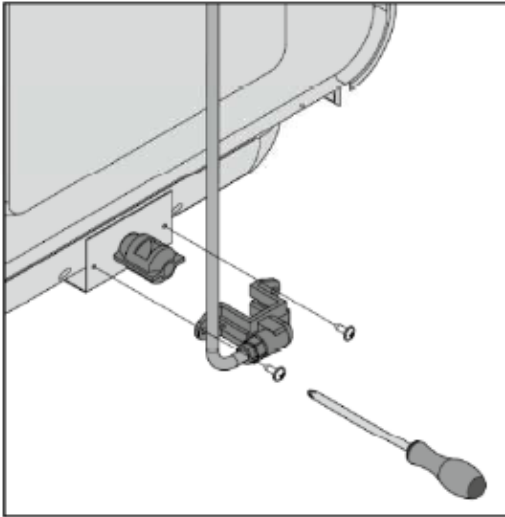
1. Retire los soportes para ollas.
2. Retire las tapas y las coronas de los quemadores.
3. Retire los inyectores con una llave de tuerca especial.
4. Sustituya los inyectores por lo necesario para el tipo de gas que va a utilizar.



## 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.

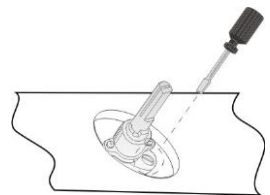
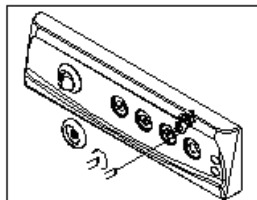




### **Ajustar el nivel de gas mínimo**

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.

- Colocar junto a la entrada de gas una etiqueta con la indicación "Aparato preparado para ....".

### Ajuste para el tipo de gas

Quegador	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
Horno	4,5 vueltas en sentido antihorario	4,5 vueltas en el sentido de las agujas del reloj
Quegador Grill	4 vueltas en sentido antihorario	4 vueltas en el sentido de las agujas del reloj

**No cierre la tapa cuando esté encendida la hornalla.**

**Precaución: las tapas de vidrio pueden romperse cuando toman calor.**

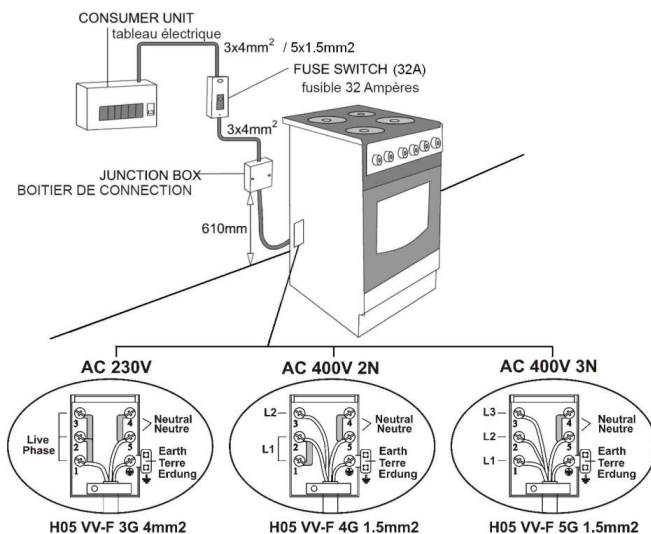
**Apague todas las hornallas antes de cerrar la tapa.**



## CONEXIÓN ELÉCTRICA (modelos con placa u horno eléctrico)












- Las condiciones de ajuste para este aparato se encuentran en la placa de características.
- Su aparato requiere 16 o 32 amperios de suministro de acuerdo con la potencia total de la cocina. Encuentre todos los valores necesarios de calificación en la etiqueta de su cocina. Si es necesario, se recomienda la instalación por un electricista calificado.
- Sólo se debe efectuar la conexión eléctrica de la cocina+ para conexiones / tomas de corriente con una toma de tierra instalado de acuerdo con las normas locales. Si no hay conexiones / tomas de corriente con una toma de tierra en el lugar donde se instalará la cocina, póngase en contacto inmediatamente con un electricista calificado para que se lo instale. El fabricante no se hace responsable por los daños que se producirán debido a que el aparato no haya sido correctamente conectado a una toma de tierra.
- Su cocina es para uso con 220-240V CA o 230 V CA monofásica y 230V/400V 3N trifásica, de alimentación eléctrica 50-60 Hz. Póngase en contacto con su proveedor de electricidad si esta no le brinda los valores especificados.

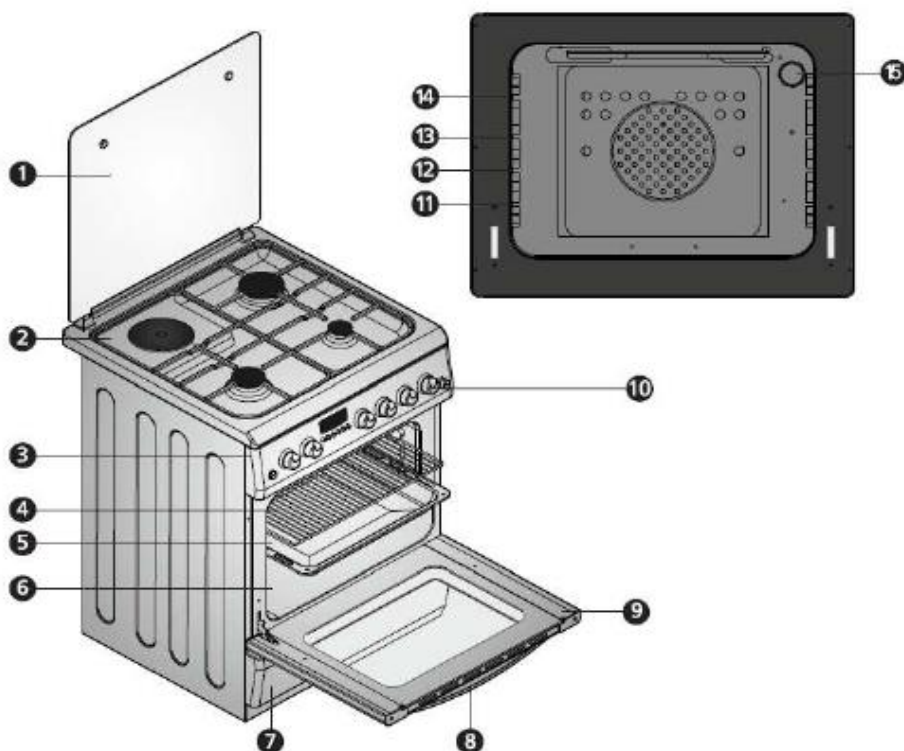
### Esquema de Conexión



## DESCRIPCION DE LA COCINA

## Símbolos de funciones de la cocina:

	Cerrado		Resistencia inferior del horno
	Llama chica		Resistencia superior del horno
	Llama grande		Ambas resistencias del horno
	Encendido		Posición de Grill
	Lampara del horno		Ventilador del horno
			Convección de aire en el horno



La imagen puede no corresponder a su cocina




## Descripción de las partes

- |                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1 - Tapa vidrio           | 9 - Puerta del horno        |
| 2 - Mesada                | 10 - Perrilla de comando    |
| 3 - Panel de comandos     | 11 - Estante inferior       |
| 4 - Parrilla interna      | 12 - Estante medio inferior |
| 5 - Asadera               | 13 - Estante medio superior |
| 6 - Horno                 | 14 - Estante superior       |
| 7 - Tapa inferior         | 15 - Lámpara del horno      |
| 8 - Agarradera tapa horno |                             |

## UTILIZACIÓN DE SU COCCINA


**Antes de utilizar la cocina por favor, retire todas las cintas inflamables, espuma de poliestireno o cualquier otro material de embalaje para cocinar. 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 .

Nota: Algunos modelos tienen encendido automático a través del botón y es fácil encender el quemador girando el botón.

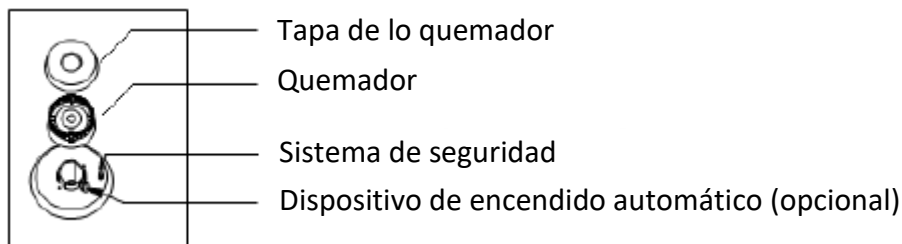
### Modelos con encendido automático

1. 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

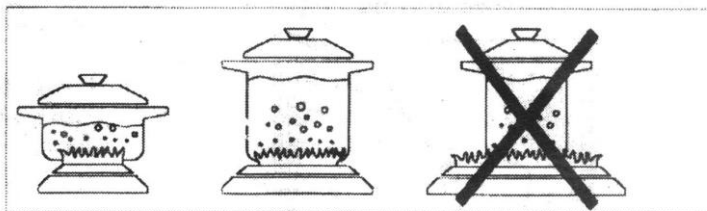


presionado el botón durante unos 10 segundos para permitir que el termopar se caliente.

- Si el quemador se apaga accidentalmente, gire la perilla a la posición OFF 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**

Quegador Rápido  
Quegador semi-rápido  
Quegador Auxiliar

### **DIAMETRO DE LAS OLLAS UTILIZABLES**

Ø 22 – 26 cm  
Ø 18 – 22 cm  
Ø 12 – 18 cm

## **Uso del horno de gas**

- Cuando encienda el quemador del horno, no cierre inmediatamente la puerta del horno, déjela abierta durante al menos 3 minutos.
  1. En modelos con encendido automático, mantenga presionado el botón de encendido . En otros modelos, presione 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.
  2. Suelte el botón de encendido cuando se encienda el quemador, pero mantenga el botón de función del horno en esta posición durante aproximadamente 15 segundos para permitir que el termopar se caliente. De lo contrario, se interrumpirá el suministro de gas.
- El aparato tiene tres posiciones de estante. La altura apropiada para colocar la rejilla o bandeja depende del tipo de comida que se desee cocinar. Por lo general, se recomienda:
  1. Utilizar la altura central para cocinar pan, bizcochos, tartas, etc.
  2. Seguir las instrucciones de la receta.
  3. Para cocinar pan, galletas, pizzas o comida similar, utilizar la bandeja con el gratinador.
- Puede producirse condensación de humedad en el aparato o en los paneles de vidrio de la puerta. Eso es normal. Se aleje siempre de la cocina cuando abra la puerta con el horno encendido. Para disminuir la condensación, encienda el aparato durante 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 hoja de aluminio para cocinar. Esto puede cambiar los resultados de la cocción y dañar el revestimiento de esmalte.
- Cuando utilice el horno evite tocar el cristal y los accesorios internos. Espere que se enfríen durante algún tiempo antes de moverlos.

**Usando del horno eléctrico:**

1. Cuando el horno se utiliza por primera vez, se sentirá un olor que proviene de los materiales de los elementos de calefacción. Para deshacerse de este olor, hay que operar la cocina vacía a 250 ° C por aproximadamente entre 45 y 60 minutos.
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. Durante el transcurso de la cocción, la puerta del horno no se debe abrir con frecuencia. De lo contrario la circulación del calor puede ser desequilibrado y los resultados pueden cambiar.
5. Recomendamos un calentamiento preliminar de 5 - 10 min. del horno a realizarse antes de la cocción.

**Tabla de tiempos de cocción:**

Comida	Temperatura (°C)	Posición de parrilla	Tiempo de cocción (min.)
Empanadas	150 - 170	2	30 - 35
Pastelería	200 - 220	2	35 - 45
Bizcochuelo	160 - 170	3	20 - 25
Galletas	160 - 170	3	20 - 35
Tortas	160 - 180	2	25 - 35
Asado	200 - 230	1	90 - 120
Ternera	200 - 230	1	90 - 120
Cordero	210 - 230	1	90 - 120
Pollo	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.

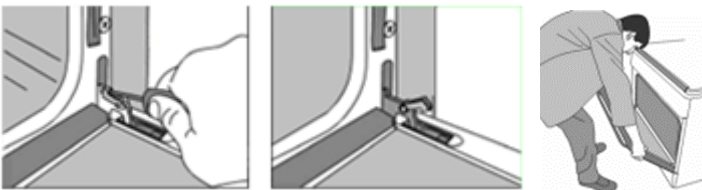
---

**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.
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

<b>Información sobre la estufa de gas</b>			
Identificación de modelos	GC-SW6.003D GC-SW5.005D GC-SS6.012B	GC-SS6.004D GC-SS5.006D GC-SS5.019B	GC-SS6.011B GC-SS6.009B GC-SS6.018B
Categoría del gas	II2H3+ (30)		
Presión gas	30 mbar	País de destino	PT-ES
Tipo de gas	G30	Clase	I
Potencia total de calor (entrada)	9,00 kW (Hs)	Rápido Semi-rápido Auxiliar Horno	2,50kW 2 x 1,70 kW 0,90 kW 2,20 kW
Consumo total	706 g/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.		
<b>Información sobre hornos domésticos según (UE) 66/2014</b>			
Identificación de modelos	GC-SW5.005D GC-SS5.006D GC-SS5.019B	GC-SW6.003D GC-SS6.004D GC-SS6.011B GC-SS6.018B	GC-SS6.009B GC-SS6.012B
Número de cavidades	1	1	1
Fuente de calor	Gas	Gas	Electricidad
Volumen Útil	50 L	64 L	64 L
Consumo de Energía modo convencional	5,07 MJ/ciclo 1,41 kWh/ciclo	5,72 MJ/ciclo 1,59 kWh/ciclo	0,78 kWh/ciclo
Consumo de Energía modo de circulación forzada			0,78 kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética IEE (%)	88,48(convencional)	90,08(convencional)	95,9(Convencional) 95,4(ar forzado)
Clase Energética	A	A	A
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	Gas natural
			G30-30 mbar	G20-20 mbar	G25-25 mbar
Quegador Rápido	Inyector	mm	0.80	1.15	1.05
	Potencia	KW	2.50	2.50	2.50
	Consumo	gr/h, m <sup>3</sup> /h	197	0.234	0.237
Quegador Semi-rápido	Inyector	mm	0.65	0.97	0.92
	Potencia	KW	1.70	1.70	1.70
	Consumo	gr/h, m <sup>3</sup> /h	133	0.168	0.160
Quegador Auxiliar	Inyector	mm	0.50	0.72	0.70
	Potencia	KW	0.90	0.90	0.95
	Consumo	gr/h, m <sup>3</sup> /h	70	0.085	0.094
Quegador de Horno	Inyector	mm	0.75	1.10	1.00
	Potencia	KW	2.20	2.20	2.30
	Consumo	gr/h, m <sup>3</sup> /h	173	0.218	0.222

## Dimensiones de la cocina y del horno

		Ancho	Profundidad	Alto	Volumen
50x50 GC-SW5.005D GC-SS5.006D GC-SS5.019B	Exterior	500mm	600mm	850mm	
	Horno	400mm	390mm	320mm	50 L
60x60 GC-SW6.003D GC-SS6.004D GC-SS6.011B GC-SS6.018B	Exterior	600mm	660mm	850mm	
	Horno	445mm	445mm	325mm	64 L

## Información adicional sobre hornos eléctricos

60x60 GC-SS6.009B GC-SS6.012B	Poder de la lámpara	15-25 W
	Alimentación eléctrica	220-240V AC, ou 230V AC, 50 - 60 Hz

## CONFORMIDAD CE

Este aparato ha sido diseñado, fabricado y distribuido 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.

## 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

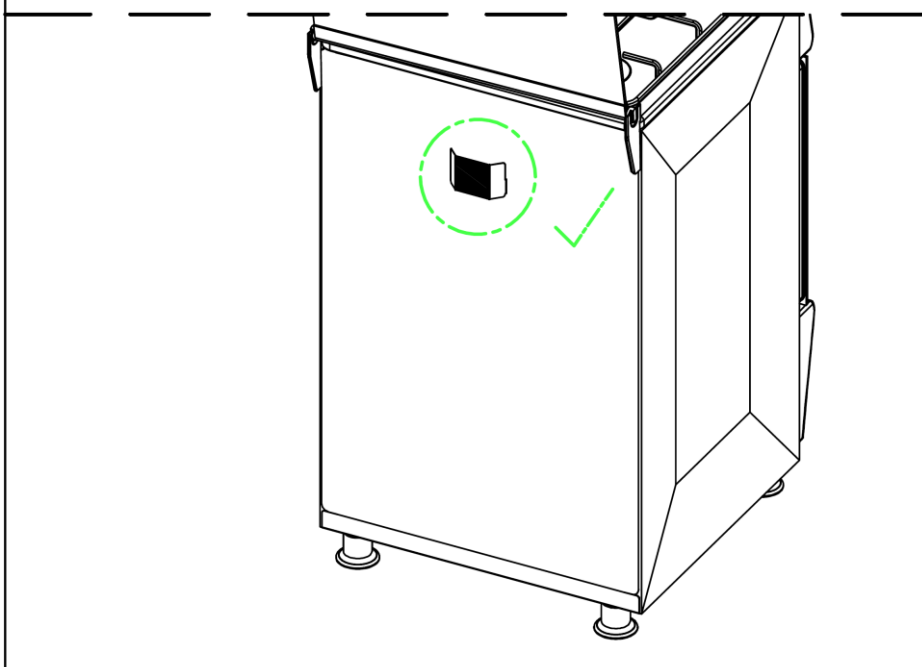
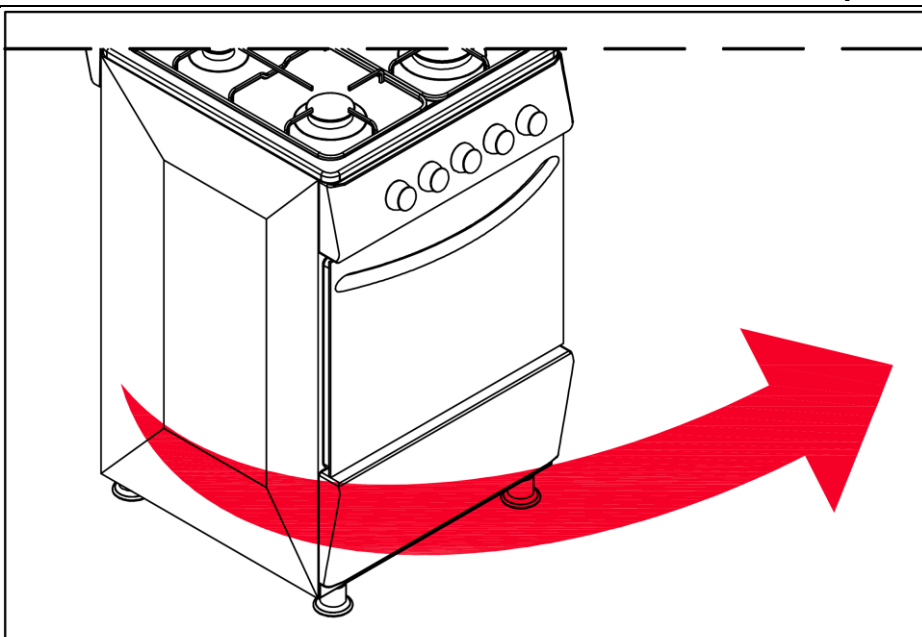
### Términos y condiciones de la garantía

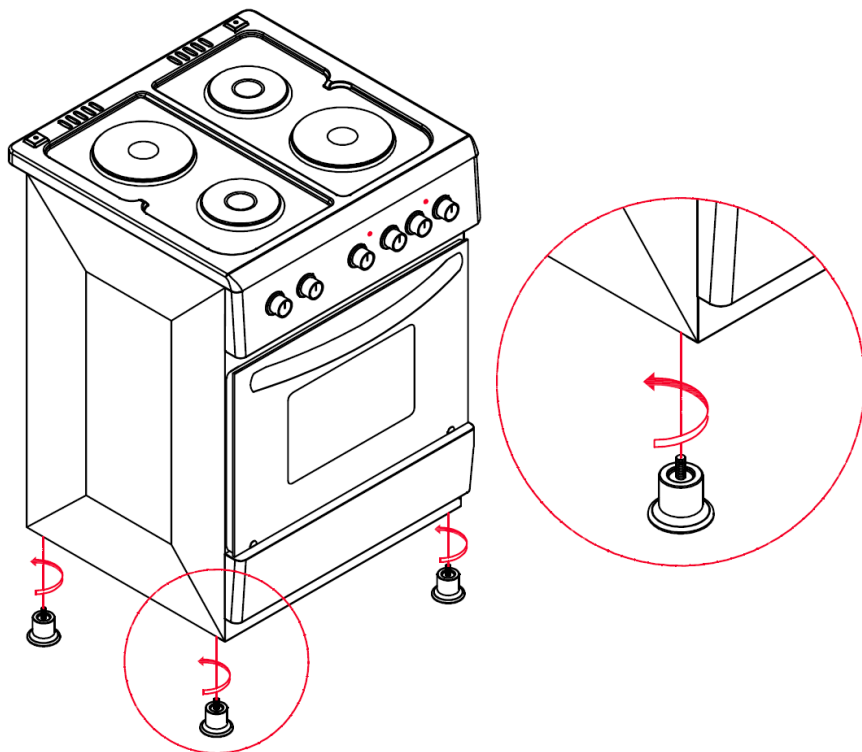
1. El producto está garantizado por el período estipulado por la legislación donde se comercializa, a partir de la fecha de compra, contra defectos de fabricación y/o mano de obra. La falta de conformidad que se manifieste dentro de este plazo, presume que existe en la fecha de compra. Después de este 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 insignificadamente 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 incurren 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-SS5.006D (FG4401GXZM); GC-SS6.0011B (FG6401GXZk);  
*Type Designation:* GC-SW5.005D (FG4401GXZM); GC-SW6.003D (FG6401GXZM);  
GC-SS5.019B (FG4401GXZM); GC-SS6.018B (FG6401GXZk)

**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.23) - 02-02-2023  
*EU Type-Examination Certificate N°:*

**Emitido por:** CERTIGAZ  
*Issued by:*

**2. 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](mailto:assistencia@haegergroup.com)  
e-mail: [comercial@haegergroup.com](mailto:comercial@haegergroup.com)

