

Cocina a Gas de Libre Instalación

GC-SS9.010A/GC-SS9.014A

GC-SS9.013A/ GC-SS9.015A





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.

Manual de Usuario

- 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.

Manual de Usuario

- **¡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.

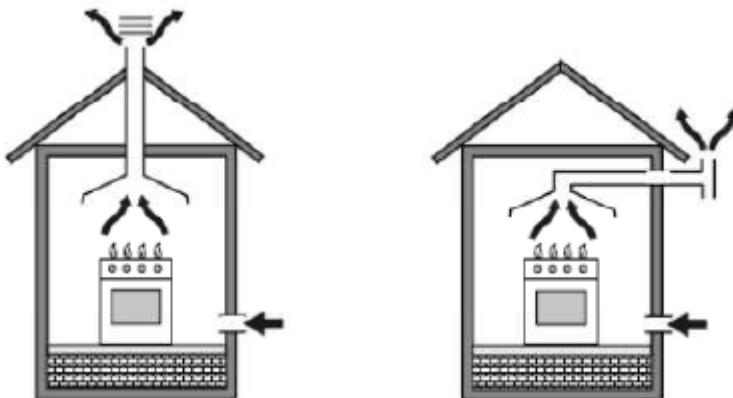
Nota Importante: cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc., debe efectuarse con la estufa apagada.

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.

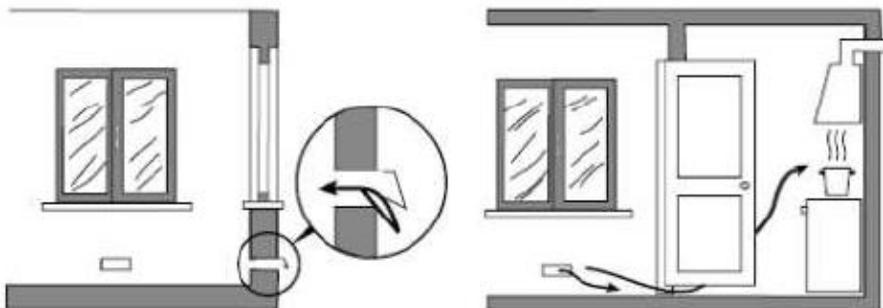
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe ser instalado y conectado de acuerdo con las regulaciones locales. Particular cuidado habrá de darse a los requisitos pertinentes con respecto a la ventilación.



- 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).

Manual de Usuario

- 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 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 200m^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.
-

Manual de Usuario

4. Los muebles colocados al lado de este aparato deben estar a la altura mínima de 40cm 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 2cm 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.

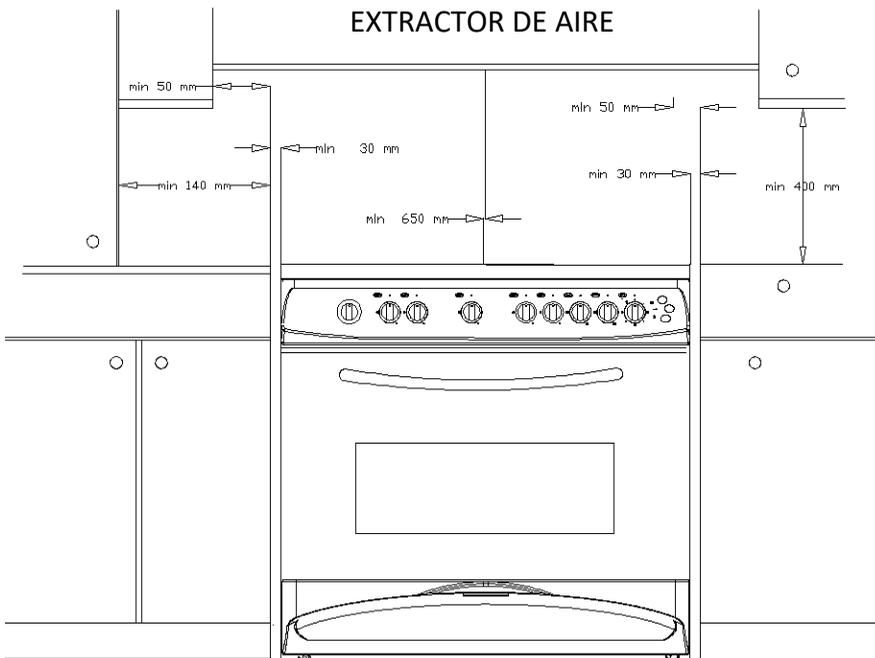


Figure 1



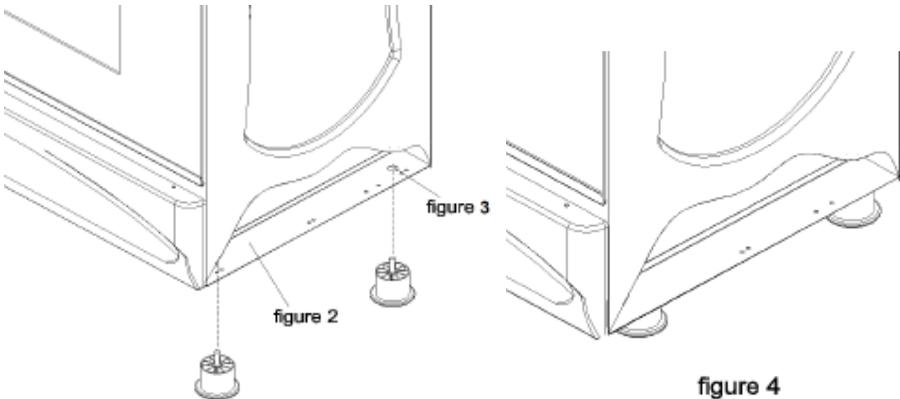
¡ADVERTENCIA! El uso de un horno de gas produce calor y humedad en la habitación donde está instalado. Asegurar una buena ventilación de la habitación, dejando libres las aberturas de ventilación natural o instalando un extractor con tubo de descarga. En caso de duda, consulte con el instalador.

Es peligroso usar 2 quemadores simultáneamente.

INSTALACIÓN DE LOS PIES DEL HORNO

Para instalar las patas del horno:

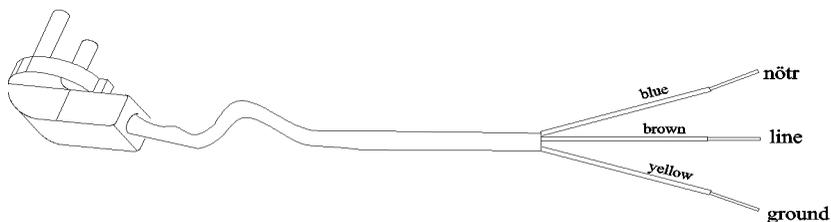
El horno está equipado con un listón de pie en la base, como se muestra en (figura 2). Tuercas en el listón de fijación de los pies (figura 3). Complete el proceso de instalación atornillando las patas a las tuercas (figura 4).



Puede equilibrar su horno girando las patas atornilladas según el tipo de superficie utilizada.

LIGAÇÃO ELÉTRICA (modelos com placa ou forno elétrico)

- Su horno requiere un fusible de 16 amperios. Si es necesario, se recomienda la instalación por parte de un técnico calificado.
- La conexión eléctrica del horno solo debe conectarse a tierra de acuerdo con la normativa vigente. Si no hay disponible un tomacorriente con conexión a tierra adecuada en el lugar donde va a instalar el horno, comuníquese con un técnico calificado de inmediato. El fabricante nunca será responsable en caso de daños causados por enchufes sin conexión a tierra.
- Su horno está adaptado de acuerdo con la corriente eléctrica monofásica de 220-240V AC 50-60Hz. Si la corriente es diferente de este valor especificado, comuníquese con los servicios técnicos.



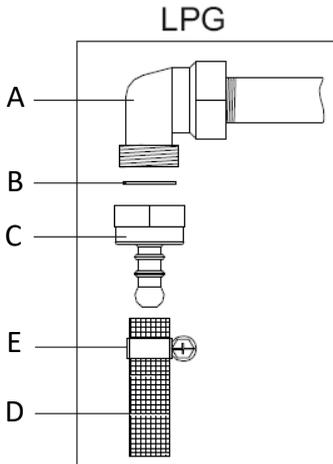
- Si desea conectarse directamente a la red, debe instalar un dispositivo de protección de corte omnipolar, de acuerdo con los estándares existentes. El cable marrón brillante (de la abrazadera en la caja de conexiones de la estufa) debe estar siempre conectado a la fase de alimentación. El cable de alimentación debe colocarse de forma que en ningún momento alcance una temperatura superior a 50°C por encima de la temperatura ambiente.
- La instalación eléctrica del horno debe seguir las normativas locales y nacionales.
- El aparato debe colocarse de manera que el enchufe y la toma sean accesibles.
- El cable eléctrico no debe entrar en contacto con las partes calientes del aparato.
- Preste la máxima atención para que no se dañe para evitar problemas.
- Coloque su estufa en un lugar donde el cable de alimentación pueda acceder fácilmente al enchufe. No use extensiones.
- 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.

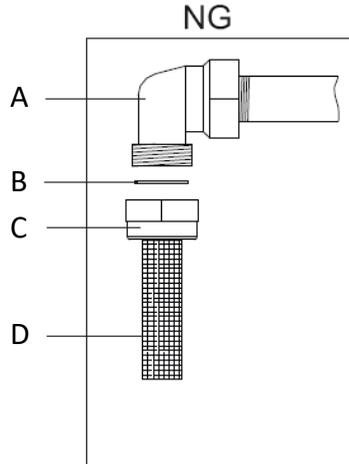
INSTALACIÓN DEL GAS

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

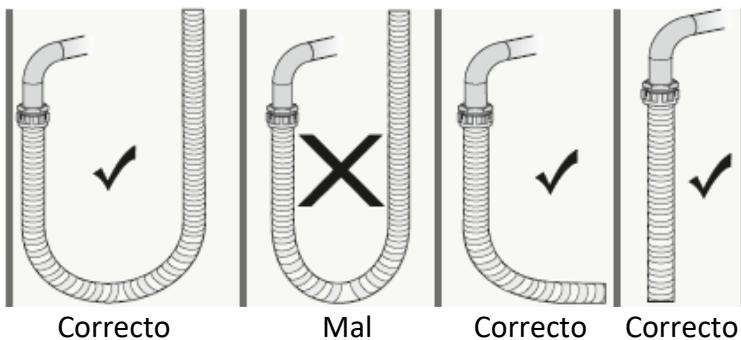
Manual de Usuario

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.



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.

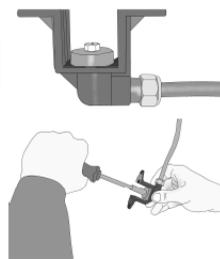
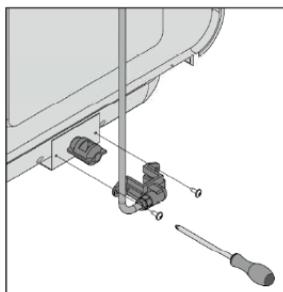
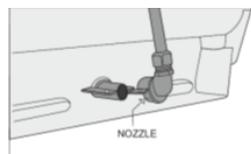
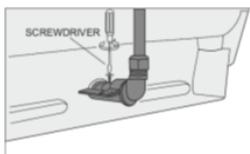
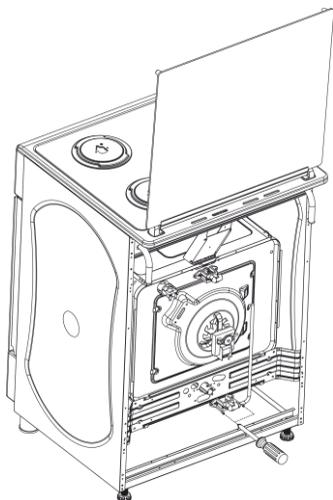


Sustitución del inyector del horno

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.

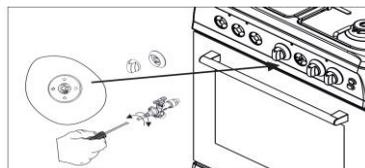
Manual de Usuario

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.

Manual de Usuario

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

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.

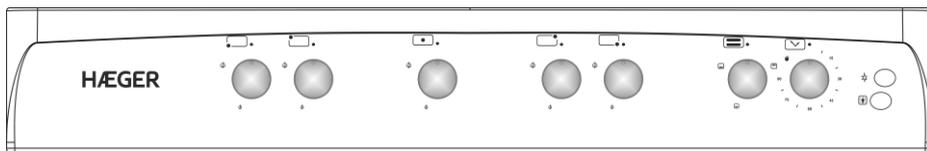
Apague todas las hornallas antes de cerrar la tapa.



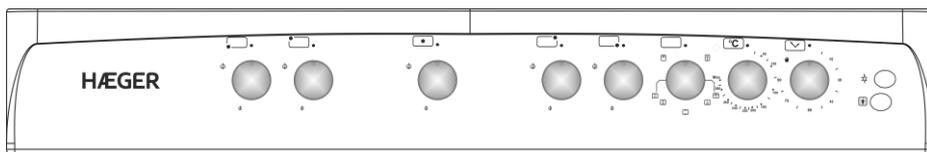
Manual de Usuario

DESCRIPCIÓN DE LOS PANELES DE CONTROL

Modelo con horno a gas



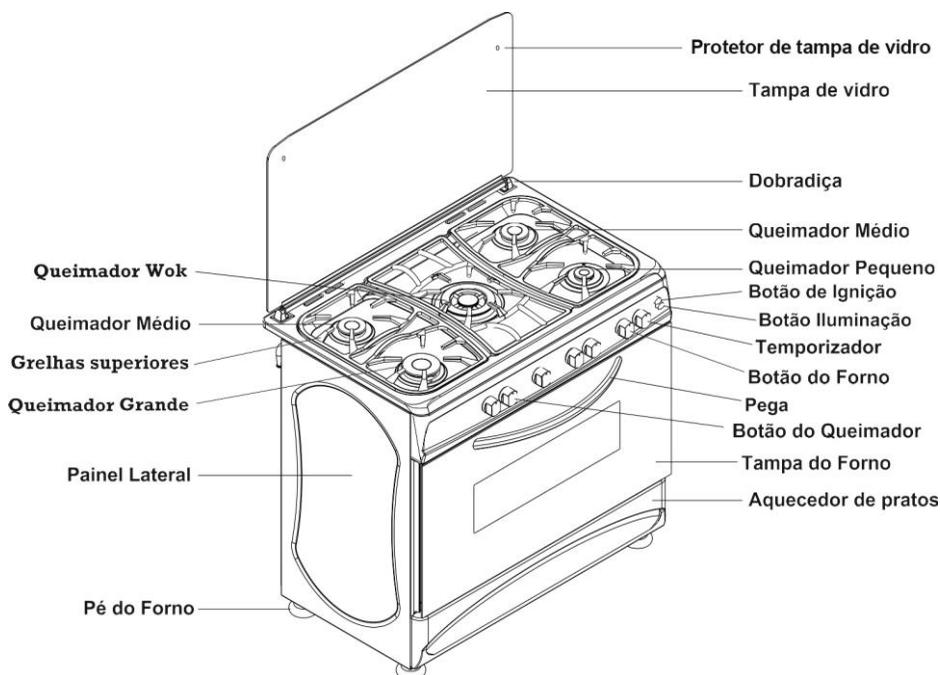
Modelo con horno eléctrico



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		Calentamiento inferior máximo
	Quemador delantero derecho		Calentamiento mínimo del fondo
	Horno de gas		Parrilla de gas
	Horno eléctrico		Resistencia superior ventilada
	Temporizador mecánico		Resistencia superior e inferior ventilada
	Termostato		Resistencia superior e inferior
	Lámpara de horno (opcional)		Resistencia inferior ventilada
	Encendedor (opcional)		Parrilla eléctrica ventilada
	Parrilla eléctrica		Funcionamiento continuo
	Descongelar		

Manual de Usuario



La imagen puede no corresponder a su cocina

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.

Manual de Usuario

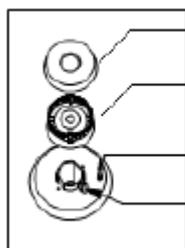
3. Para reducir la potencia del quemador, gire el mando a la posición de llama mínima .
4. Para apagar el quemador, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el símbolo de apagado .

Modelos con 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.



Tapa de lo quemador

Quemador

Sistema de seguridad

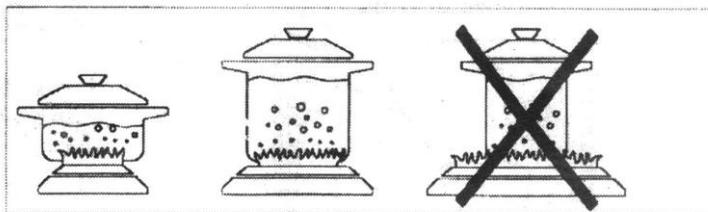
Dispositivo de encendido automático (opcional)

Manual de Usuario

- 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.



Manual de Usuario

- 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 24 – 28 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 , 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.

Manual de Usuario

- 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. Espera que se enfríen durante algún tiempo antes de moverlos.

Uso 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

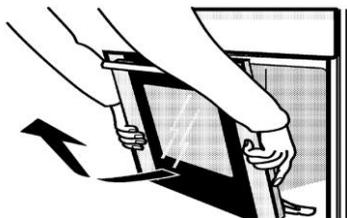
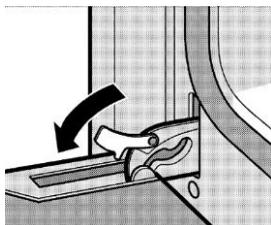
Nota: Estos valores son una referencia, pueden variar de acuerdo a las condiciones de los ingredientes, así como de los artefactos utilizados.

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



Manual de Usuario

1. Abra completamente la puerta, gire ambas roscas ubicadas en el brazo de la bisagra a 180º, cierre parcialmente la puerta en un ángulo de 30º, levante la puerta y extráigala por la parte delantera.
2. Vuelva a montar la puerta, invirtiendo la operación descrita anteriormente.

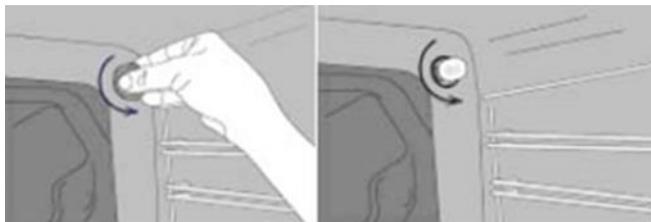
Luz interna

- 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).

Manual de Usuario

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.

Manual de Usuario

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.

Manual de Usuario

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Información sobre la estufa de gas		
Identificación de modelos	GC-SS9.010A/GC-SS9.014A	
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)	14,10 kW (Hs)	Rápido: 2,80kW Semi rápido: 2 x 1,80 kW Auxiliar: 1,00 kW Wok: 3,10 kW Horno: 3,60 kW
Consumo total	1026 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.	
Información sobre la estufa de gas		
Identificación de modelos	GC-SS9.013A/GC-SS9.015A	
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)	10,5 kW (Hs)	Rápido: 2,80kW Semi rápido: 2 x 1,80 kW Auxiliar: 1,00 kW Wok: 3,10 kW
Consumo total	764 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.	

Manual de Usuario

Información sobre hornos domésticos según (UE) 66/2014		
Identificación de modelos	GC-SS9.010A/GC-SS9.014A	GC-SS9.013A/GC-SS9.015A
Número de cavidades	1	1
Fuente de calor	Gas (G20)	Electricidad
Volumen Útil	102 L	110 L
Consumo de Energía modo convencional (EC)	8,85 MJ/ciclo 2,45 kWh/ciclo	0,95 kWh/ciclo
Consumo de Energía modo de circulación forzada (EC)	9,70 MJ/ciclo 2,70 kWh/ciclo	0,97 kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética IEE (%)	106,1(convencional) 120,6 (circulación forzada)	95(convencional) 110 (circulación forzada)
Clase Energética	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
		G30-30 mbar	G20-20 mbar
Rápido	Inyector	0.85 mm	1.20 mm
	Potencia	2.80 KW	2.85 KW
	Consumo	204 g/h	0.271 m ³ /h
Semi rápido	Inyector	0.70 mm	1.00 mm
	Potencia	1.80 KW	1.75 KW
	Consumo	131 g/h	0.167 m ³ /h
Auxiliar	Inyector	0.55 mm	0.75 mm
	Potencia	1.00 KW	1.00 KW
	Consumo	73 g/h	0.095 m ³ /h
Wok	Inyector	0.90 mm	1.30 mm
	Potencia	3.10 KW	3.00 KW
	Consumo	225 g/h	0.286 m ³ /h
Fondo de horno	Inyector	0.95 mm	1.35 mm
	Potencia	3.60 KW	3.40 KW
	Consumo	262 g/h	0.324 m ³ /h
Parrilla del horno (arriba)	Inyector	0.85 mm	1.15 mm
	Potencia	2.80 KW	2.69 KW
	Consumo	204 g/h	0.256 m ³ /h

Manual de Usuario

Dimensiones de la cocina y del horno

		Ancho	Profundidad	Alto	Volumen
90*60 GC-SS9.010A GC-SS9.014A	Exterior	898mm	633,5mm	865mm/880mm	
	Horno	785mm	420mm	310mm	102,2 L
90*60 GC-SS9.013A GC-SS9.015A	Exterior	898mm	633,5mm	865mm/880mm	
	Horno	780mm	410mm	341mm	110 L

Información adicional sobre hornos eléctricos (GC-SS9.013A)

Tabla de energía eléctrica	
Elemento calefactor superior	1500W
Elemento calefactor inferior	2000W
Elemento calefactor de parrilla	3500W
Circulación de aire (ventiladores)	2 x 26W
Poder de la lámpara	25W (BC2048)
Alimentación eléctrica	220-240V~, 50 - 60 Hz
Poder Total	3575W

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 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 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.

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



2207FSGC9060-V1ES
