

Fogão a Gás de Livre Instalação

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

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





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

Manual de Instruções

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 16 Amp, solicite a um técnico qualificado que instale um disjuntor de 16 Amp.
- Certifique-se de que a alimentação elétrica se encontra desligada antes de instalar o seu aparelho.
- Verifique se o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, a fim de prevenir a eventualidade de um choque elétrico.
- Se o cabo de alimentação estiver defeituoso, deverá ser substituído pelo fabricante, por um serviço autorizado ou por um 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.

Manual de Instruções

- 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 manipulou.
- 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.

Manual de Instruções

- **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.

Manual de Instruções

INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

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

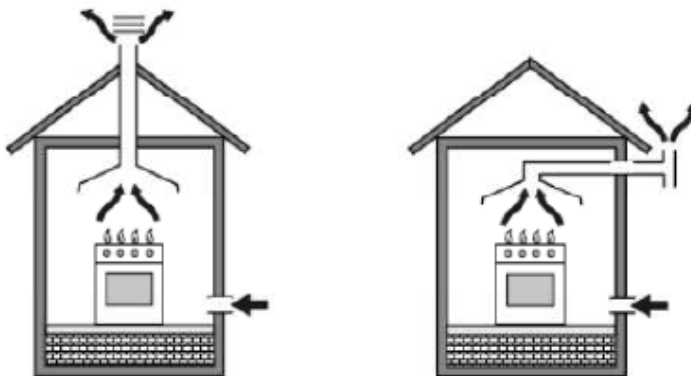
Nota Importante: qualquer intervenção de regulação, manutenção etc., deve ser efetuada com o fogão desligado.

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

VENTILAÇÃO

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

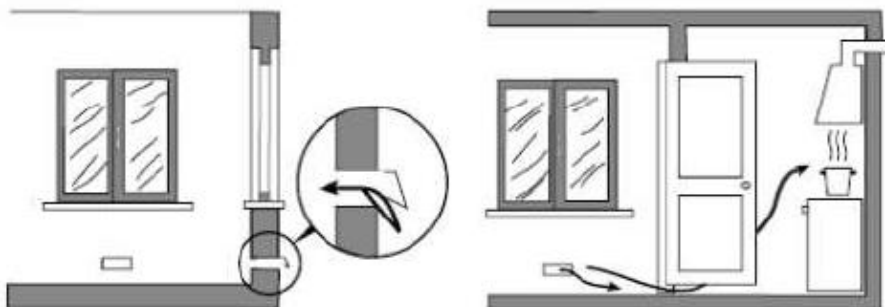
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos combustíveis. Deve ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação em vigor. Tenha em atenção os requisitos para uma ventilação adequada.



- A utilização de um aparelho de confeção a gás origina a produção de calor e de humidade no local em que está instalado. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada. Mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um aparelho de ventilação mecânica (chaminé extratora mecânica).

Manual de Instruções

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

INSTALAÇÃO DO FOGÃO

1. Quando colocar o seu fogão no local de instalação, assegure-se de que ele se encontra ao nível da bancada. Ajuste-o, regulando os pés, se necessário.
 2. As paredes dos móveis adjacentes devem poder suportar uma temperatura superior a 75°C relativamente à temperatura ambiente.
 3. A parede posterior deve ser de material incombustível.
-

Manual de Instruções

- 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.

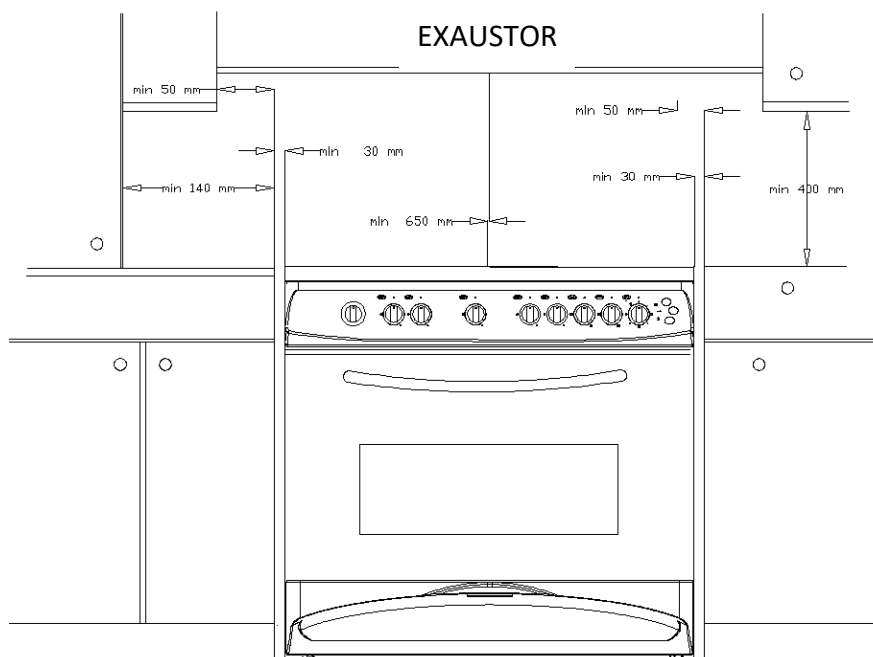


Figure 1



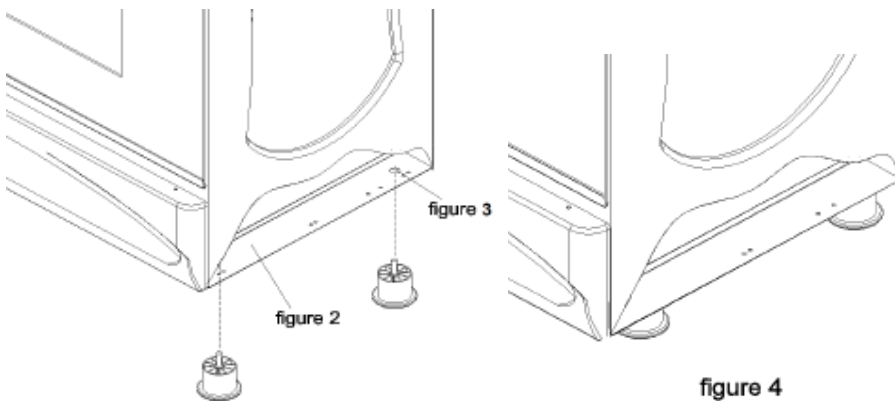
AVISO: A utilização do forno a gás produz calor e humidade no recinto onde está instalado. Assegure uma boa ventilação do local, mantendo livres as aberturas de ventilação natural ou instalando um extrator com tubo de descarga. Em caso de dúvida, peça aconselhamento ao instalador.

É perigoso utilizar 2 queimadores simultaneamente.

INSTALAÇÃO DOS PÉS DO FORNO

Para instalar os pés do forno:

O forno está equipado com um ripado para os pés na base, como mostra a (figura 2.) Porcas no ripado para aparafusar os pés (figura 3). Complete o processo de instalação, aparafusando os pés às porcas (figura 4).

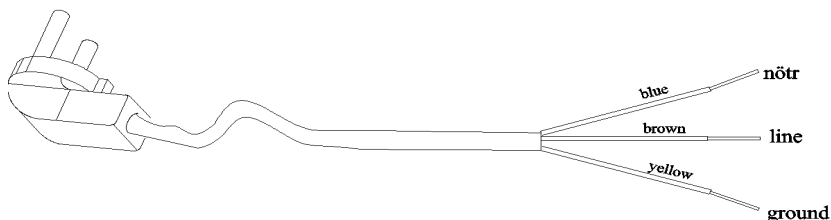


Pode equilibrar o seu forno rodando os pés aparafusados consoante o tipo de superfície utilizada.

LIGAÇÃO ELÉTRICA (modelos com placa ou forno elétrico)

- O seu forno necessita de um fusível de 16Amp. Se for necessário, recomenda-se a instalação por um técnico qualificado.
- A ligação elétrica do forno só deve ser efetuada com ligação à terra, de acordo com as normas vigentes. Se não estiver disponível uma tomada com ligação à terra adequada no local onde vai instalar o forno, contacte imediatamente um técnico qualificado. O fabricante não será nunca responsabilizado no caso de ocorrerem danos provocados por tomadas sem ligação à terra.
- O seu forno está adaptado em conformidade com a corrente elétrica monofásica de 220-240V AC 50-60Hz. Se a corrente for diferente deste valor especificado, contacte os serviços técnicos.

Manual de Instruções



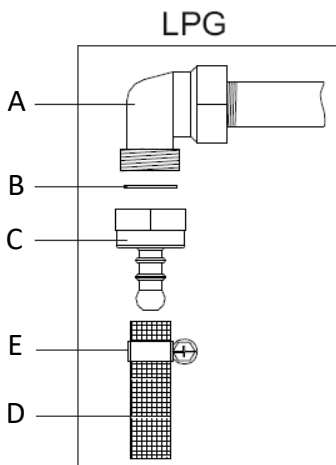
- Se pretende ligar diretamente à corrente elétrica, deverá instalar um dispositivo de proteção de corte omnipolar, em conformidade com as normas existentes. O fio castanho vivo (proveniente do grampo da caixa de junção do fogão) deve ficar sempre ligado à fase da alimentação da corrente elétrica. O cabo de alimentação deve ficar posicionado de modo a não atingir em nenhum ponto uma temperatura superior em 50°C à temperatura do recinto.
- A instalação elétrica do forno deve seguir as normas locais e nacionais.
- O aparelho deve ficar posicionado de modo a que a ficha e a tomada fiquem acessíveis.
- O cabo elétrico não deve entrar em contacto com as partes quentes do aparelho.
- Preste a maior atenção para que não se danifique para evitar problemas.
- Coloque o seu fogão num local em que o cabo de alimentação aceda facilmente à tomada. Não utilize extensões.
- Se o cabo de alimentação ficar danificado, deve ser substituído por pessoal técnico qualificado, para evitar riscos de perigo.



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

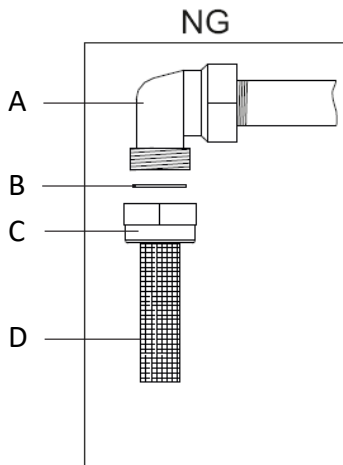
LIGAÇÃO DO GÁS e SEGURANÇA

Esquema de ligação para GLP



- 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 conseqüentemente uma fuga de gás. Verifique sempre a validade do

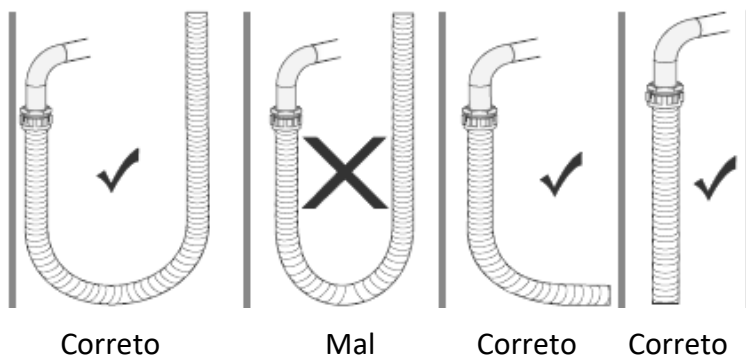
Manual de Instruções

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

- Utilize uma mangueira flexível para a ligação do gás.
- Ligue o seu fogão à botija GPL pela via mais curta e sem qualquer fuga. Mínimo de 40cm e Máximo de 150cm.
- 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.



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

Manual de Instruções

ADAPTAÇÃO AOS DIFERENTES TIPOS DE GÁS

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

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

Para fazer a transformação de um gás para outro:

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

Substituição dos injetores dos queimadores

ADVERTÊNCIA!

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

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

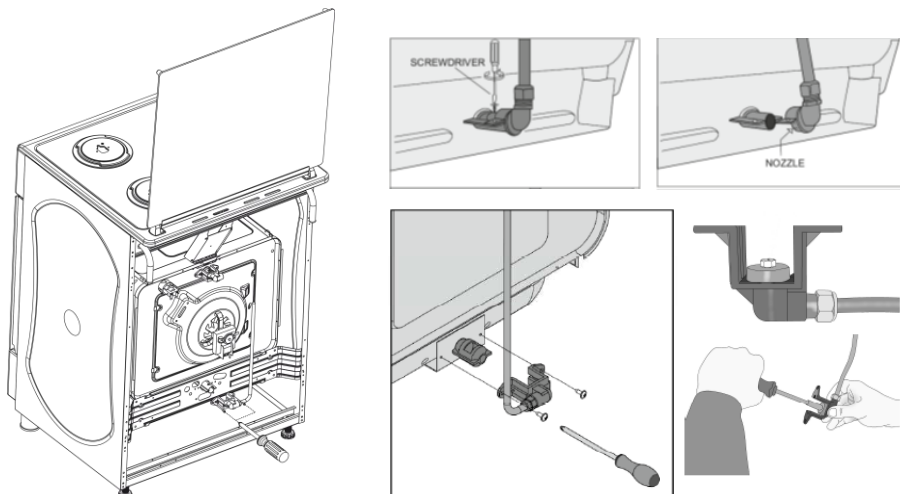


Substituição do injetor do forno

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

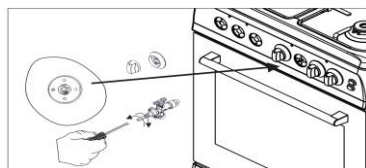
Manual de Instruções

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



Regulação do gás para caudal mínimo

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



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

Manual de Instruções

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

Ajuste para o tipo de gás

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

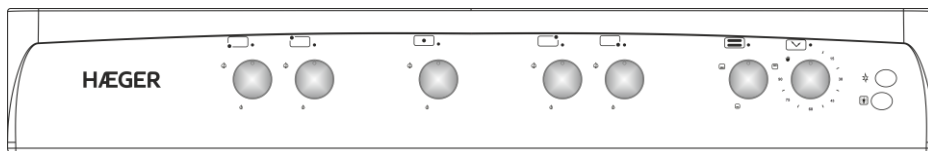
Desligue todos os queimadores antes de fechar o tampo



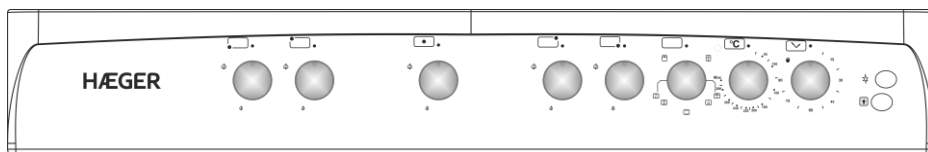
Manual de Instruções

DESCRIÇÃO DOS PAINÉIS DE COMANDOS

Modelo com forno a gás



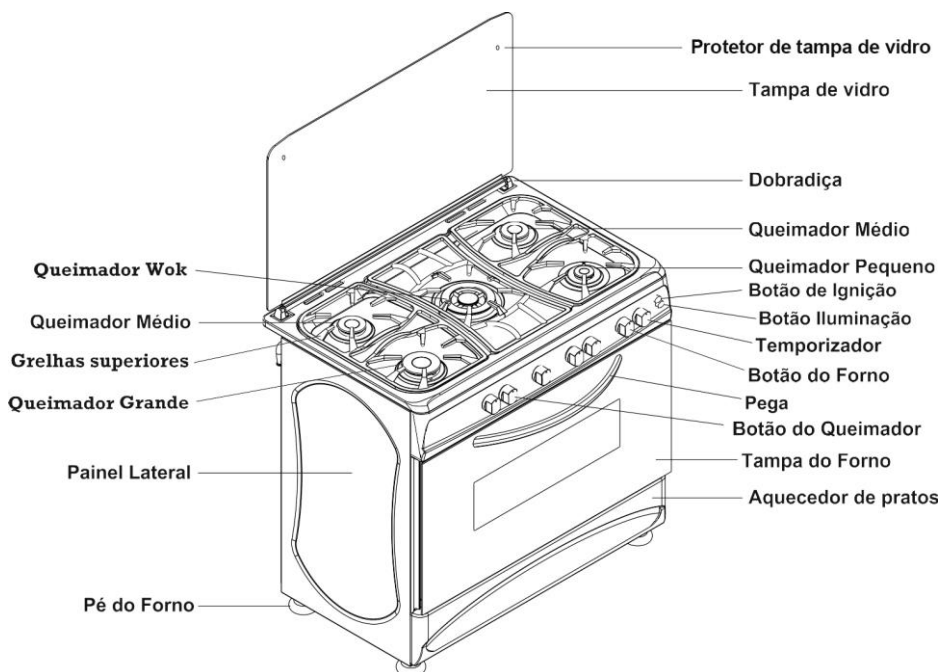
Modelo com forno elétrico



Símbolos das funções do fogão e do forno:

	Queimador traseiro esquerdo		Chama apagada
	Queimador frontal esquerdo		Chama mínima
	Queimador wok		Chama máxima
	Queimador traseiro direito		Aquecimento inferior máximo
	Queimador frontal direito		Aquecimento inferior mínimo
	Forno a gás		Grelhador a gás
	Forno elétrico		Resistência superior ventilada
	Temporizador mecânico		Resistência superior e inferior ventilada
	Termostato		Resistência superior e inferior
	Lâmpada do forno (opcional)		Resistência inferior ventilada
	Isqueiro (opcional)		Grelhador elétrico ventilado
	Grelhador elétrico		Funcionamento contínuo
	Função descongelar		

Manual de Instruções




A imagem pode não corresponder ao seu fogão



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.

Manual de Instruções

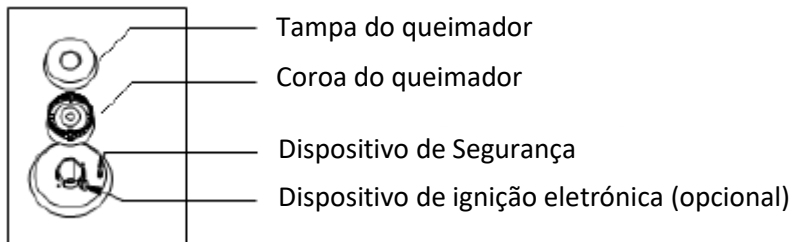
3. Para reduzir a potência do queimador, rode o botão para a posição de chama mínima .
4. Para desligar o queimador, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até ao símbolo de apagado .

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 homogénea.

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

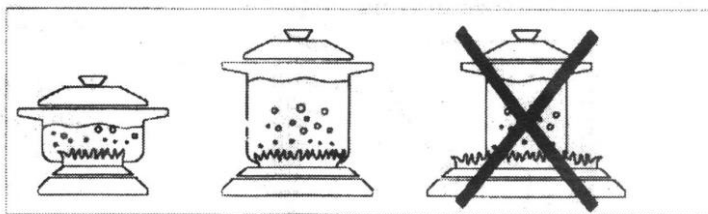
Manual de Instruções

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.

Manual de Instruções

- A seguinte tabela indica os diâmetros das panelas que podem ser utilizadas com as grelhas.

QUEIMADOR	DIÂMETRO DO TACHO UTILIZÁVEL
Rápido	Ø 24 – 28 cm
Semi rápido	Ø 18 – 22 cm
Queimador Auxiliar	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.

Manual de Instruções

- 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.

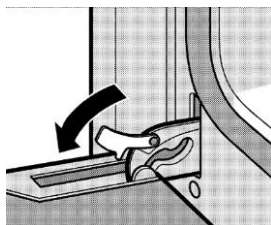
Manual de Instruções

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



Manual de Instruções

1. Abra completamente a porta, rode ambas as roscas localizadas no braço da dobradiça para 180º, feche parcialmente a porta num ângulo de 30º, levante a porta e extraia-a da dianteira.
2. Volte a montar a porta, revertendo a operação acima descrita.

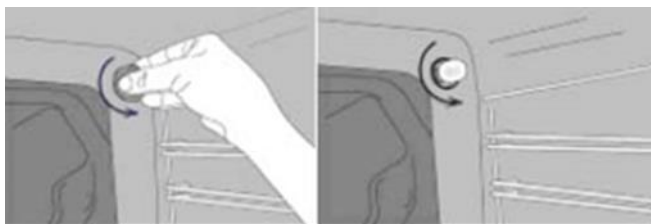
Luz interior

- 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).

Manual de Instruções

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IMPORTANTE

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

Equipamento elétrico

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

Manual de Instruções

Equipamento a gás

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

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

Manual de Instruções

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Informação sobre o fogão a gás		
Identificação dos modelos	GC-SS9.010A/GC-SS9.014A	
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)	14,10 kW (Hs)	Rápido: 2,80kW Semi rápido: 2 x 1,80 kW Auxiliar: 1,00 kW Wok: 3,10 kW Forno: 3,60 kW
Consumo total	1026 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.	

Informação sobre o fogão a gás		
Identificação dos modelos	GC-SS9.013A/GC-SS9.015A	
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)	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	
Atenção:	Este aparelho deve ser instalado em conformidade com a regulamentação em vigor e utilizado apenas em espaço bem ventilado. Consulte as instruções antes de instalar e usar este aparelho.	

Manual de Instruções

Informações relativas a fornos domésticos de acordo com (EU) 66/2014		
Identificação dos modelos	GC-SS9.010A/GC-SS9.014A	GC-SS9.013A/GC-SS9.015A
Número de cavidades	1	1
Fonte de calor	Gás (G20)	Eletricidade
Volume Útil	102 L	110 L
Consumo de Energia modo convencional (EC)	8,85 MJ/ciclo 2,45 kWh/ciclo	0,95 kWh/ciclo
Consumo de Energia modo de ventilação forçada (EC)	9,70 MJ/ciclo 2,70 kWh/ciclo	0,97 kWh/ciclo
Índice de eficiência energética IEE (%)	106,1(convencional) 120,6 (ventilação forçada)	95(convencional) 110 (ventilação forçada)
Classe Energética	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
		G30-30 mbar	G20-20 mbar
Rápido	Injetor	0.85 mm	1.20 mm
	Potência	2.80 KW	2.85 KW
	Consumo	204 g/h	0.271 m ³ /h
Semirrápido	Injetor	0.70 mm	1.00 mm
	Potência	1.80 KW	1.75 KW
	Consumo	131 g/h	0.167 m ³ /h
Auxiliar	Injetor	0.55 mm	0.75 mm
	Potência	1.00 KW	1.00 KW
	Consumo	73 g/h	0.095 m ³ /h
Wok	Injetor	0.90 mm	1.30 mm
	Potência	3.10 KW	3.00 KW
	Consumo	225 g/h	0.286 m ³ /h
Fundo do Forno	Injetor	0.95 mm	1.35 mm
	Potência	3.60 KW	3.40 KW
	Consumo	262 g/h	0.324 m ³ /h
Grelhador do Forno (topo)	Injetor	0.85 mm	1.15 mm
	Potência	2.80 KW	2.69 KW
	Consumo	204 g/h	0.256 m ³ /h

Manual de Instruções

Dimensões do fogão e do forno

		Largura	Profundidade	Altura	Volume
90*60 GC-SS9.010A GC-SS9.014A	Exterior	898mm	633,5mm	865mm/880mm	
	Forno	785mm	420mm	310mm	102,2 L
90*60 GC-SS9.013A GC-SS9.015A	Exterior	898mm	633,5mm	865mm/880mm	
	Forno	780mm	410mm	341mm	110 L

Informação complementar sobre fornos elétricos (GC-SS9.013A/GC-SS9.015A)

Tabela de Potência elétrica	
Elemento de aquecimento superior	1500W
Elemento de aquecimento inferior	2000W
Elemento de aquecimento do grelhador	3500W
Circulação do ar (ventoinhas)	2 x 26W
Potência da lâmpada	25W (BC2048)
Alimentação elétrica	220-240V~, 50 - 60 Hz
Potência Total	3575W

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 eletrônicos (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

Manual de Instruções

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.

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-V1PT
