HÆGER

Fogão a Gás de Livre Instalação



((₀₈ ₁₃₁₂

Manual de Instruções



Estimado Cliente,

Recomendamos que leia atentamente o 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.
- 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 esta 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.
- Quando o fogão está quente, nunca toque no vidro do aparelho com as mãos.
- Utilize luvas quando manuseia o seu fogão. Não toque nas superfícies quentes.
- Não transporte o fogão pelo manipulo.
- Não utilize o fogão em atmosferas potencialmente explosivas.
- Não salpique agua 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.
- ATENÇAO: 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 e suscetível de arder se o período de tostagem for demasiado longo. E 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 incendio. NUNCA tente extinguir um incendio com agua; desligue o aparelho e em seguida cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou uma manta corta-fogo.
- ATENÇÃO: Perigo de incendio: não armazene produtos nas superfícies de preparação dos alimentos.

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 8 anos ou mais 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 este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem 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.

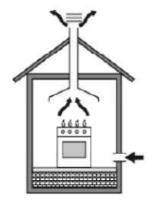
Nota Importante: qualquer intervenção de regulação, manutenção etc., deve ser efetuada com o fogão desligado.

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

VENTILAÇÃO

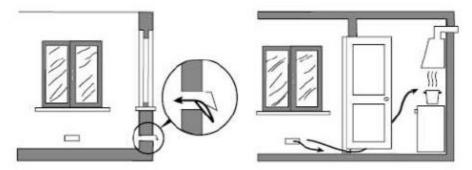
AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO UNICAMENTE NUMA DIVISAO COM VENTILAÇÃ PERMANENTE E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS EM VIGOR.

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





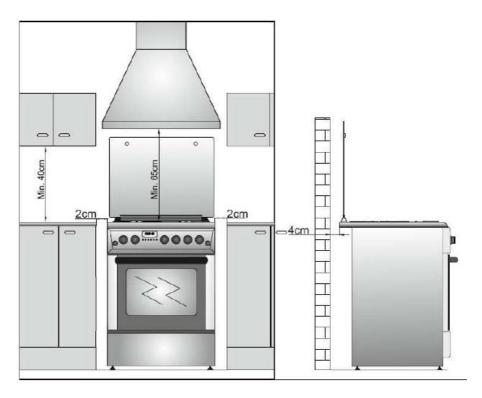
- A utilização de um aparelho de confeção a gás origina a produção de calor e de humidade no local em que está instalado. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada. Mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um aparelho de ventilação mecânica (chaminé extratora mecânica).
- A utilização prolongada e intensiva do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, por exemplo a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo o aumento do volume da ventilação mecânica, quando for o caso.
- O fluxo de ar deve ser feito diretamente através de aberturas permanentes efetuadas nas paredes de separação do compartimento como o exterior ou por condutas de alimentação de ar.
- O fluxo de ar também pode ser obtido por via indireta através de locais adjacentes ao da instalação, desde que tais locais possuam ventilação direta, não sejam locais de perigo de incêndio e não sejam quartos de dormir.
- O caudal de ar entre o local adjacente e o local da instalação deve efetuarse 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 100cm² 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 cm².

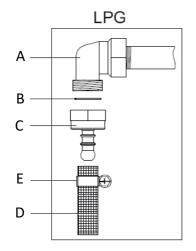
INSTALAÇÃO DO FOGÃO

- 1. As paredes dos móveis adjacentes devem poder suportar uma temperatura superior a 75°C relativamente à temperatura ambiente.
- 2. A parede posterior deve ser de material incombustível.
- 3. Os móveis colocados ao lado deste aparelho devem estar à altura mínima de 40 cm da mesa de trabalho.
- 4. 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.
- 5. Certifique-se que não bloqueia a saída de gás do forno, incluindo o bico ou as aberturas de ventilação quando instala o fogão.



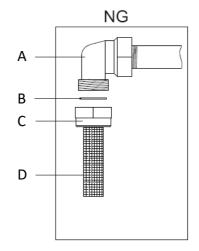
INSTALAÇÃO DO GÁS

Esquema de ligação para GLP



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

Esquema de ligação para NG



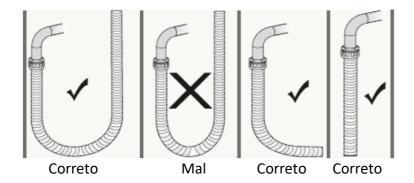
- B Anel vedante (junta)
- D Mangueira
- Todas as ligações de gás devem ser efetuadas por uma pessoa qualificada.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de fornecimento locais (tipo de gás e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis.
- A informação relativa ao fornecimento 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.

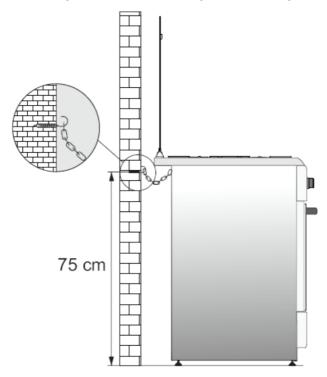


FIXAÇÃO À PAREDE (*) Opcional

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

AVISO!

Para evitar o deslizamento do aparelho, devera instalar este meio de estabilização. Consulte as instruções de instalação.



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:

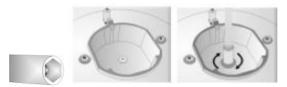
- Só uma pessoa autorizada pode efetuar a regulação para os diferentes tipos de gás.
- Se o aparelho vier preparado para gás líquido, pode fazer a alteração para gás natural com os injetores corretos.
- O caudal de gás deve ser devidamente ajustado.

Substituição dos injetores dos queimadores

ADVERTÊNCIA!

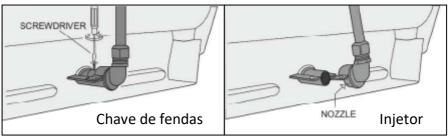
Antes de substituir os injetores, certifique-se de que os botões do gás estão na posição de desligado e a válvula primária do fornecimento de gás está fechada.

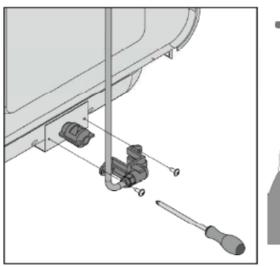
- 1. Retire os suportes para panelas.
- 2. Retire as tampas e as coroas dos queimadores.
- 3. Retire os injetores com uma chave de porcas especial.
- 4. Substitua os injetores pelos necessários para o tipo de gás que vai utilizar.

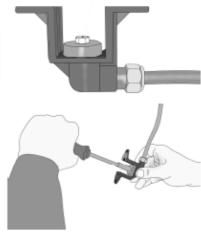


Substituição do injetor do forno

- 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-defendas 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.



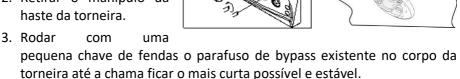




Regulação do caudal mínimo

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 chavede-fendas o parafuso de bypass que se encontra no centro ou perto da válvula de gás.

- 1. Acender o queimador e rodar o botão até à posição de chama mínima.
- 2. Retirar o manípulo da haste da torneira.



- 4. Montar o manípulo e passar 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 sabão e água.

6. Colocar junto da entrada de gás uma etiqueta coma 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	3 Voltas no sentido dos	
	aos ponteiros do relógio	ponteiros do relógio	
Comi ránido	2,5 Voltas sentido contrário	2,5 Voltas no sentido dos	
Semi-rápido	aos ponteiros do relógio	ponteiros do relógio	
Auxiliar	2 Voltas sentido contrário	2 Voltas no sentido dos	
	aos ponteiros do relógio	ponteiros do relógio	
Forno	4,5 Voltas sentido contrário	4,5 Voltas no sentido dos	
	aos ponteiros do relógio	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



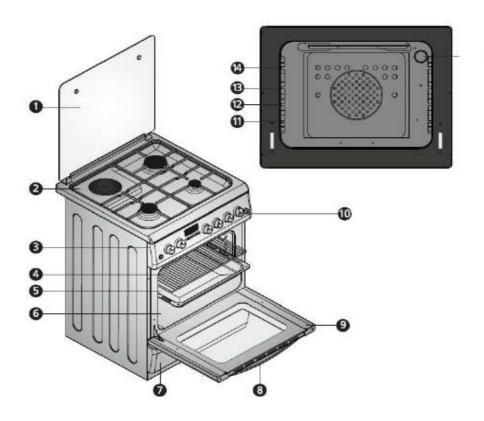
DESCRIÇÃO DO FOGÃO

Símbolos das funções do fogão:

Chama apagada

A Chama mínima

Chama máxima



A imagem pode não corresponder ao seu fogão

Descrição das partes

1 - Tampa superior

2 - Mesa de trabalho

3 - Painel de comandos

4 - Grelha

5 - Gaveta

6 - Cavidade

7 - Tampo inferior

8 - Manípulo da porta

9 - Porta do forno

10 - Botões de comando

11 - Tabuleiro inferior

12 - Tabuleiro médio inferior

13 - Tabuleiro médio superior

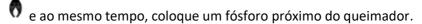
14 - Tabuleiro superior

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. Por cima de cada botão do queimador existe um sinal indicativo do respetivo queimador.
- 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



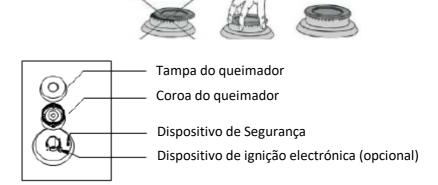
- 3. Para reduzir a potência do queimador, rode o botão para a posição de chama mínima .
- 4. Para desligar o queimador, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até ao símbolo de apagado .

Nota: Alguns modelos têm ignição automática a partir do botão e é fácil acender o queimador rodando o botão.

ADVERTÊNCIA!

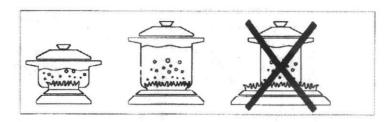
 Não mantenha o botão pressionado por mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após 15 segundos, solte o botão, rode-o para a posição de apagado e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador

- 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.
- Antes de utilizar a mesa de trabalho, certifique-se de que as tampas e as coroas dos queimadores estão bem posicionadas.
- Quando acender o queimador do forno, não fecha imediatamente a porta do forno, deixe-a aberta pelo menos 3 minutos.



Recomendações importantes

- Para um menor a 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	DIÂMETRO DO TACHO UTILIZÁVEL
Rápido	Ø 22 – 26 cm
Semi-rápido	Ø 18 – 22 cm

Para o forno

 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:

Ø 12 – 18 cm

- 1. Utilize o nível central para fazer pão, bolos, etc.
- 2. Siga as instruções da receita.

Queimador Auxiliar

- 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.

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 impar 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





RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se o aparelho não funcionar corretamente verifique os seguintes pontos antes de solicitar o serviço:

O fornecimento do gás parece anormal

Certifique-se que:

- Os orifícios da chama não estão entupidos;
- O regulador de pressão está a funcionar;
- A válvula da garrafa está totalmente aberta.

Se sentir cheiro a gás na sala

Certifique-se que:

- A válvula de gás não ficou aberta;
- A mangueira de fornecimento de gás está bem posicionada e em bom estado, lembre-se de substituí-la uma vez por ano.

Nunca procure uma fuga de gás com um fósforo, utilize antes água com sabão.

O forno não aquece

Certifique-se que os botões do forno estão nas posições corretas de funcionamento.

O fogão produz fumaça

Aconselhamos a limpar o forno após o uso. Podem ocorrer salpicos de gordura durante a cozedura da carne e se o forno não for devidamente limpo estes podem produzir fumaça e mau cheiro.

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

IMPORTANTE

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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Ficha de produto e informação de acordo com a diretiva da EU 65-66/2014

·			
Identificação dos	GC-SW6.003x	GC-SW5.005x	
modelos (x=A, B, C,)	GC-SS6.004x	GC-SS5.006x	
Classe de eficiência	^		
energética	Α		
Categoria do gás	II2H3+ (30)		
Pressão do gás	30 mbar		
Tipo de gás	G30		
		Rápido	2,50kW
Potencia total de	0.00 (110)	Semi-rápido	2 x 1,70 kW
calor (entrada)	9,00 kW (Hs)	Auxiliar	0,90 kW
		Forno	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.		

Valores do injetor dos queimadores			GPL	Gás Natural	Gás natural
de acordo com o tipo de gás			G30-30	G20-20	G25-25
			mbar	mbar	mbar
Rápido	Injetor	mm	0.80	1.15	1.05
	Potência	KW	2.50	2.50	2.50
	Consumo	Gr/h, m3/h	197	0.234	0.237
Semi-rápido	Injetor	mm	0.65	0.97	0.92
	Potência	KW	1.70	1.70	1.70
	Consumo	Gr/h, m3/h	133	0.168	0.160
Auxiliar	Injetor	mm	0.50	0.72	0.70
	Potência	KW	0.90	0.90	0.95
	Consumo	Gr/h, m3/h	70	0.085	0.094
Forno	Injetor	mm	0.75	1.10	1.00
	Potência	KW	2.20	2.20	2.30
	Consumo	Gr/h, m3/h	173	0.218	0.222

Dimensões do fogão e do forno

		Largura	Profundidade	Altura	Volume
50x50	Exterior	500mm	600mm	850mm	
	Forno	395mm	405mm	330mm	46 L
60x60	Exterior	600mm	660mm	850mm	
	Forno	445mm	445mm	330mm	61 L

CONFORMIDADE CE

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



- Diretiva 2009/142/CE Diretiva relativa aos aparelhos a Gás
- Normas de referência EN 30-1-1, EN 30-2-1+/A1

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

O importador garante este produto por um período de 24 meses (*) a partir da data de compra, e abrange a reparação sem encargos de todas as anomalias devidas a defeitos de fabricação ou de componentes.

A garantia não cobre as avarias provocadas por uso indevido, instalação incorreta, descargas elétricas, danos intencionais do aparelho ou por causas estranhas ao mesmo. A garantia não cobre danos atribuíveis a quedas, pancadas, derrame de líquidos, exposição a condições extremas do meio ambiente ou deterioração provocada pelo uso normal das partes plásticas ou teclados. O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial.

Se o aparelho avariar durante o período da garantia, deverá entrar em contacto com o estabelecimento vendedor e remeter o aparelho para o local por este indicado, fazendo-o acompanhar do certificado de garantia e respetiva prova de compra.

Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

(*) Apenas para países da União Europeia.





HAEGERTEC, s.a.

Edifício HAEGER – Pct. Cidade de Londres, 1 Parque Industrial do Arneiro 2660-456 S. Julião do Tojal PORTUGAL http://www.haeger.pt Tel: +351 21 949 83 00 (Geral)
Tel: +351 21 949 83 02 (Pós-Venda)

Fax: +351 21 949 83 25

e-mail: <u>assistencia@haeger.pt</u> e-mail: comercial@haeger.pt



1803FSGC-V1PT