

# HÆGER

## Cocina a Gas de Libre Instalación



CE 08  
1312

Manual de Usuario cocina

---



## **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.
- Antes de comenzar a usar su electrodoméstico, mantenga las cortinas, papeles o cosas inflamables lejos del aparato. No mantener las cosas inflamables o inflamables dentro o cerca del aparato.
- El uso del aparato crea humedad y calor en la habitación; asegúrese que la suya esté bien ventilada.
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, aumentar el nivel de la ventilación mecánica cuando esté presente.
- 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. 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.

## Manual de Usuario

---

- La cocina no puede estar ubicado en una sala que contenga una bañera o ducha.
- **Precaución:** las tapas de vidrio pueden romperse cuando se calientan. Apague todas las hornallas antes de cerrar la tapa. Cualquier derrame debe ser removido de la tapa antes de abrir.
- No coloque líquidos inflamables, combustibles o explosivos, ni contenedores de materiales deformables por calor dentro del horno, para prevenir un posible riesgo de peligro, incluso si el dispositivo no está en uso.
- El pan puede incendiarse si el tiempo de tostado es demasiado largo. Es necesaria la supervisión durante el tostado.
- **¡ADVERTENCIA!** Cocinar en una cocina desatendida con grasa o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio. NUNCA trate de apagar un incendio con agua, pero apagar el aparato y luego cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta de fuego.
- **¡ADVERTENCIA!** Peligro de incendio: No guarde artículos sobre las superficies de cocción.

### 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.

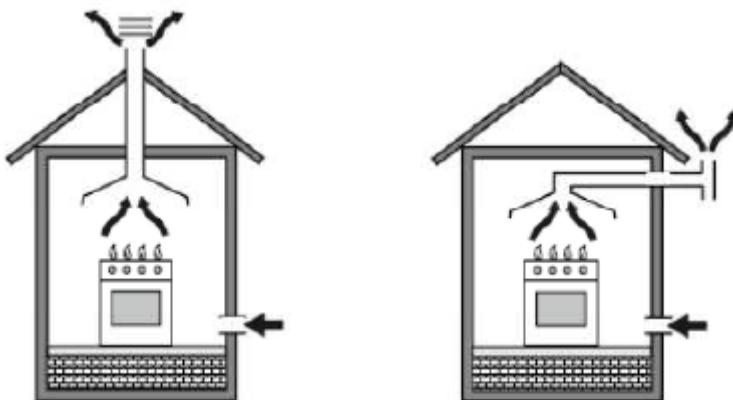
Nota Importante: cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc., debe efectuarse con la estufa apagada.

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.



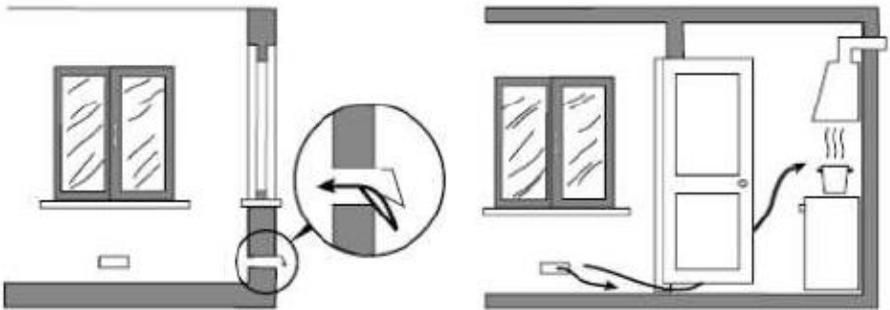
- El uso de un aparato de cocina de gas resulta en la producción de calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la

## Manual de Usuario

---

cocina esté bien ventilada: mantener los orificios de ventilación natural abrir o instalar una ventilación; mecánica, dispositivo de iones (campana extractor mecánica).

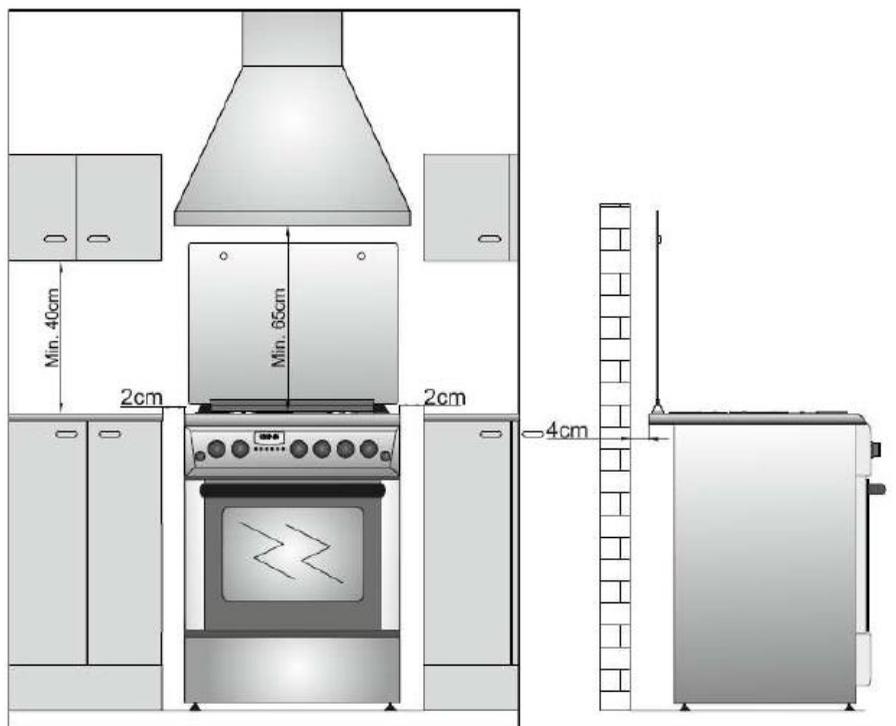
- Uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el nivel de la ventilación mecánica cuando está presente.
- El flujo de aire debe realizarse directamente a través de aberturas permanentes efectuadas en las paredes de separación del compartimiento como el exterior o por conductos de alimentación de aire.
- El flujo de aire también puede ser obtenido por vía indirecta a través de lugares adyacentes al de la instalación, siempre que tales locales tengan ventilación directa, no sean lugares de peligro de incendio y no sean habitaciones de dormir.
- El caudal de aire entre el lugar adyacente y el lugar de la instalación debe efectuarse libremente a través de aberturas permanentes (que se pueden obtener aumentando el espacio entre la puerta y el pavimento, por ejemplo).



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

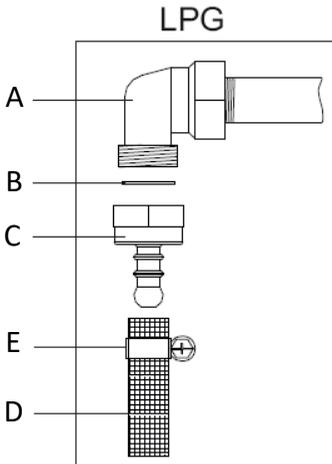
## INSTALACIÓN DE LA COCCIÓN

1. Las paredes de los muebles adyacentes deben poder soportar una temperatura superior a 75°C respecto a la temperatura ambiente.
2. El aparato no puede estar junto a paredes de material combustible.
3. Los muebles colocados al lado de este aparato deben estar a la altura mínima de 40cm de la mesa de trabajo.
4. EL dispositivo de evacuación debe instalarse de acuerdo con sus normas, a una distancia mínima de 65cm de la mesa de trabajo. Las paredes adyacentes al aparato deben estar a una distancia mínima de 2cm de los laterales y 4cm en la parte trasera.
5. Asegúrese de que no bloquea la salida de gas del horno, incluyendo la boquilla o las aberturas de ventilación al instalar la cocina.



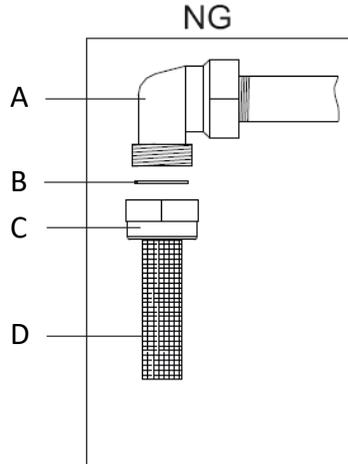
## INSTALACIÓN DEL GAS

### Esquema de conexión para GLP



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

### Esquema de conexión para NG



- B - Anillo (junta)
- D - Manguera

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

## Manual de Usuario

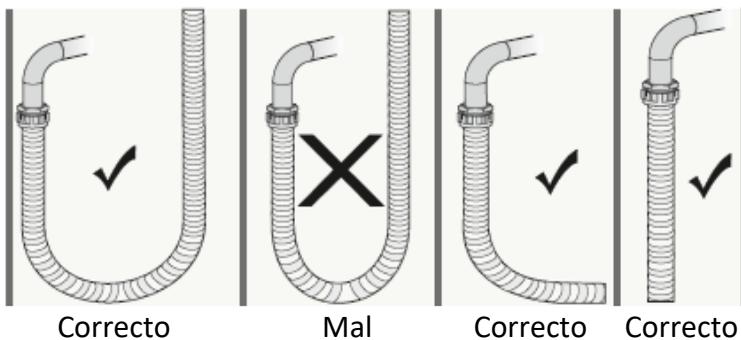
---

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.

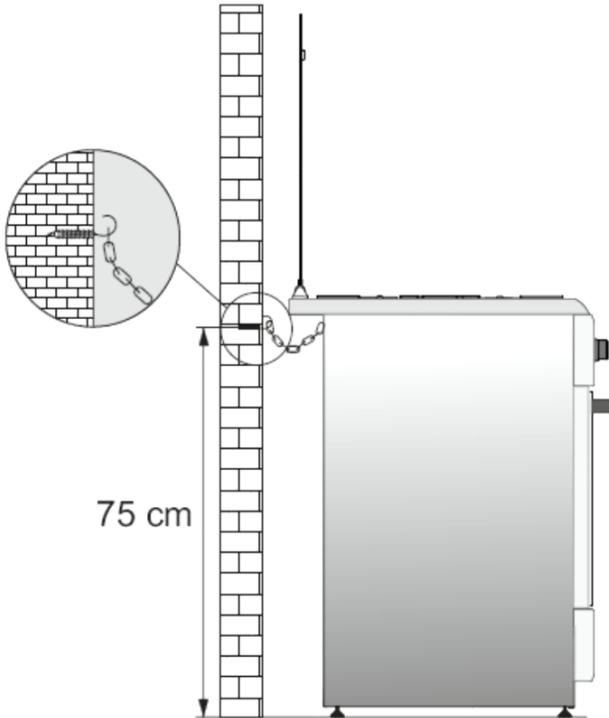


### FIJACIÓN A PARED (\*) Opcional

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

### **¡ADVERTENCIA!**

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



### **TRANSFORMACIÓN PARA LOS DIFERENTES TIPOS DE GAS**

---

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

#### **Para hacer la transformación de un gas a otro:**

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

## Sustitución de los inyectores de los quemadores

### ¡ADVERTENCIA!

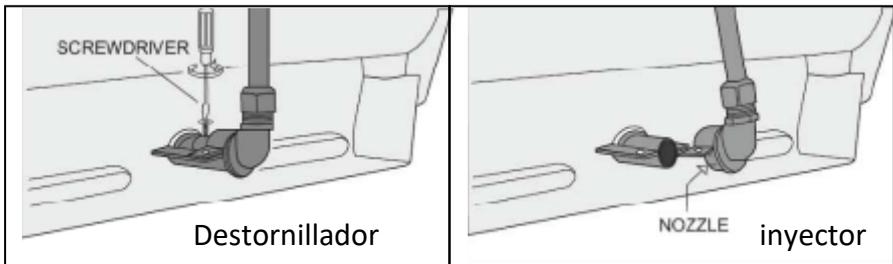
Antes de sustituir los inyectores, asegúrese de que los botones del gas están en la posición de apagado y la válvula principal del suministro de gas está cerrada.

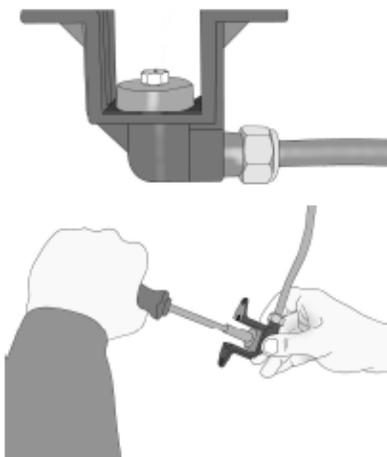
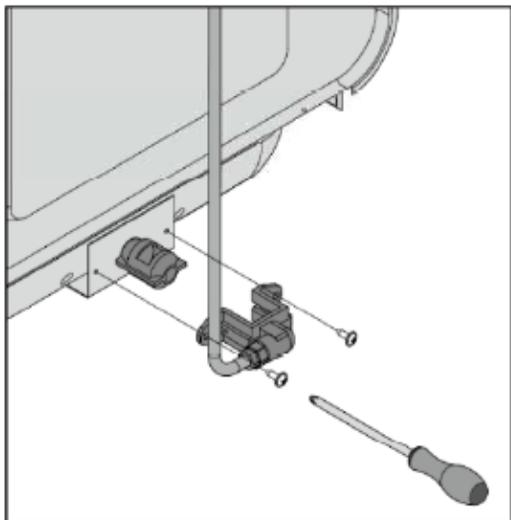
1. Retire los soportes para ollas.
2. Retire las tapas y las coronas de los quemadores.
3. Retire los inyectores con una llave de tuerca especial.
4. Sustituya los inyectores por lo necesario para el tipo de gas que va a utilizar.



## Sustitución del inyector del horno

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

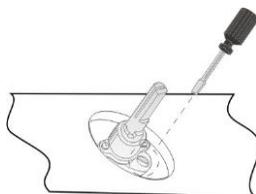
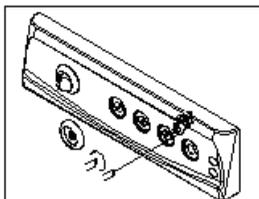




### **Ajustar el nivel de gas mínimo**

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

1. Encender el quemador y girar el botón hasta la posición de llama mínima.
2. Retirar el mando de la llave del gas.
3. Girar con un pequeño destornillador el tornillo de derivación existente en el cuerpo de la llave hasta que la llama quede lo más corta posible y estable.
4. Montar el mando y pasar rápidamente de llama mínima a la llama rápida y viceversa varias veces para comprobar que la llama permanece estable.
5. Después de efectuar el ajuste debe buscar eventuales fugas de gas con una mezcla de jabón y agua.
6. Colocar junto a la entrada de gas una etiqueta con la indicación "Aparato preparado para ....".



## Manual de Usuario

---

### Ajuste para el tipo de gas

Quemador	De GPL para Gas Natural	De Gas Natural para GPL
Rápido	3 vueltas sentido contrario a las agujas del reloj	3 vueltas en el sentido de las agujas del reloj
Semi-rápido	2,5 vueltas sentido contrario a las agujas del reloj	2,5 vueltas en el sentido de las agujas del reloj
Auxiliar	2 vueltas sentido contrario a las agujas del reloj	2 vueltas en el sentido de las agujas del reloj
Horno	4,5 vueltas sentido contrario a las agujas del reloj	4,5 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.**

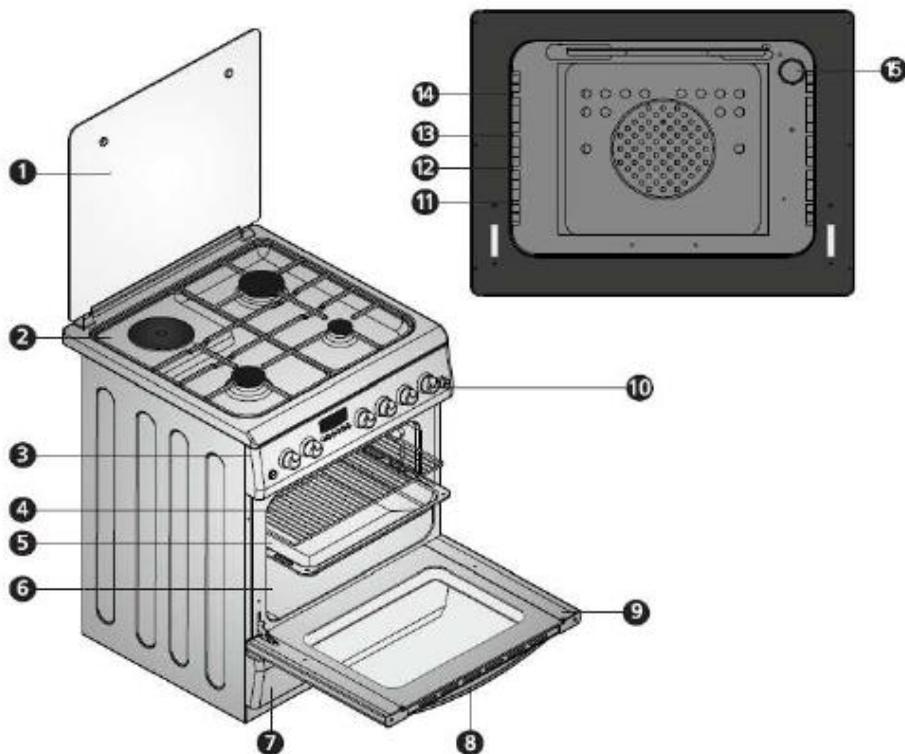


# Manual de Usuario

## DESCRIPCION DE LA COCINA

### Símbolos de funciones de la cocina:

-  Apagado
-  Llama chica
-  Llama grande



La imagen puede no corresponder a su cocina

# Manual de Usuario

---

## Descripción de las partes

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

## UTILIZACIÓN DE SU COCCINA

---

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

### Usando las hornallas de gas:

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

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

### **¡ADVERTENCIA!**

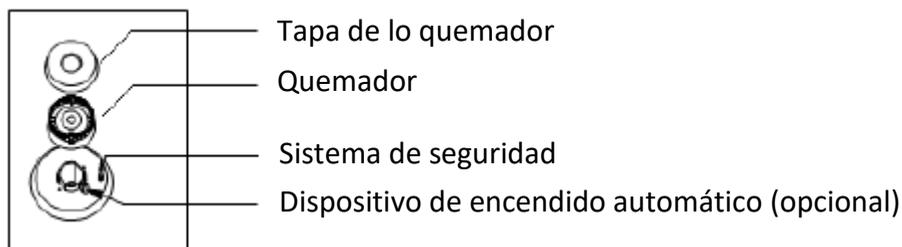
- No utilice continuamente el encendedor durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere mínimo un minuto antes de intentarlo de nuevo. Si los quemadores se apagan por cualquier motivo,

## Manual de Usuario

---

cierre la válvula de control de gas y esperar un mínimo de un minuto antes de intentarlo de nuevo.

- 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.
- Antes de utilizar la cocina, por favor asegúrese de que las tapas de los quemadores están bien posicionadas. La colocación correcta de las tapas de los quemadores se muestra a continuación.
- Cuando encienda el quemador del horno, no cierra inmediatamente la puerta del horno, deje abierta al menos 3 minutos.



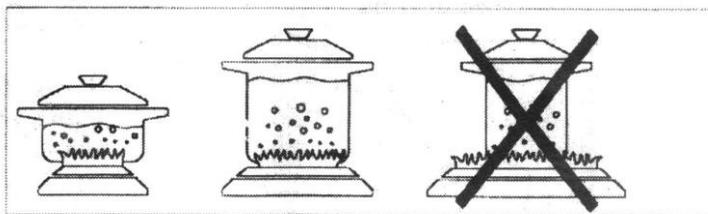
### **Recomendaciones importantes**

- 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.

## Manual de Usuario

---

- Para que el encendido sea más fácil, encienda el quemador antes de colocar la cacerola sobre la rejilla.



- Cuando utilice grasas o aceite tenga mucho cuidado en la medida en que estos productos cuando se calientan excesivamente pueden incendiarse.
- En la tabla siguiente se indican los diámetros de las ollas que se pueden utilizar con las rejillas.

### QUEMADOR

Quemador Rápido

Quemador semi-rápido

Quemador Auxiliar

### DIAMETRO DE LAS OLLAS UTILIZABLES

Ø 22 – 26 cm

Ø 18 – 22 cm

Ø 12 – 18 cm

### Uso del horno

- 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.

### 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



### SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

---

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe los siguientes puntos antes de solicitar el servicio:

#### **El suministro del gas parece anormal**

Asegúrese de que:

- Los orificios de la llama no están obstruidos;
- El regulador de presión está funcionando;
- La válvula de la botella está totalmente abierta.

#### **Si siente olor a gas en la habitación**

Asegúrese de que:

- La válvula de gas no se ha abierto;
- La manguera de suministro de gas está bien posicionada y en buen estado, recuerde sustituirla una vez al año.

**Nunca buscar una fuga de gas con un fósforo, use agua y jabón antes.**

#### **El horno no calienta**

Asegúrese de que los botones del horno están en las posiciones correctas de funcionamiento.

#### **La cocina produce humo**

Aconsejamos limpiar el horno después de su uso. Pueden ocurrir salpicaduras de grasa durante la cocción de la carne y si el horno no está debidamente limpio estos pueden producir humo y mal olor.

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

## Manual de Usuario

### IMPORTANTE

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

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE SU COCINA

Modelos	GC-SW6.003A GC-SS6.004A	GC-SW5.005A GC-SS5.006A
Clase de eficiencia energética	A	
Categoría del gas	II2H3+ (30)	
Presión gas	30 mbar	
Tipo de gas	G30	
Potencia total de calor (entrada)	9,00 kW (Hs)	Rápido Semi-rápido Auxiliar Horno
Consumo total	706 g/h	2,50kW 2 x 1,70 kW 0,90 kW 2,20 kW
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.	

Valores del inyector de los quemadores según el tipo de gas			GPL	Gas Natural	Gas natural
			G30-30 mbar	G20-20 mbar	G25-25 mbar
<b>Quegador Rápido</b>	Inyector	mm	0.80	1.15	1.05
	Potencia	KW	2.50	2.50	2.50
	Consumo	Gr/h, m3/h	197	0.234	0.237
<b>Quegador Semi-rápido</b>	Inyector	mm	0.65	0.97	0.92
	Potencia	KW	1.70	1.70	1.70
	Consumo	Gr/h, m3/h	133	0.168	0.160
<b>Quegador Auxiliar</b>	Inyector	mm	0.50	0.72	0.70
	Potencia	KW	0.90	0.90	0.95
	Consumo	Gr/h, m3/h	70	0.085	0.094
<b>Quegador del Horno</b>	Inyector	mm	0.75	1.10	1.00
	Potencia	KW	2.20	2.20	2.30
	Consumo	Gr/h, m3/h	173	0.218	0.222

### Dimensiones de la cocina y del horno

		Ancho	Profundidad	Alto	Volumen
50x50	Exterior	500mm	600mm	850mm	
	Horno	395mm	405mm	330mm	46 L
60x60	Exterior	600mm	660mm	850mm	
	Horno	445mm	445mm	330mm	61 L

### CONFORMIDAD CE

---

Este aparato ha sido diseñado, fabricado y distribuido de acuerdo con la siguiente directiva:



- Directiva 2009/142/CE – Directiva sobre los aparatos de gas

- Normas de referencia – EN 30-1-1, EN 30-2-1+/A1

### 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**

---

El importador garantiza este producto por un período de 24 meses (\*) a partir de la fecha de compra, y cubre la reparación sin cargo de todas las anomalías debidas a defectos de fabricación o de componentes.

La garantía no cubre las averías causadas por un uso indebido, instalación incorrecta, descargas eléctricas, daños intencionales del aparato o por causas ajenas al mismo. La garantía no cubre daños atribuibles a caídas, golpes, derrame de líquidos, exposición a condiciones extremas del medio ambiente o deterioro provocado por el uso normal de las partes plásticas o teclados. El producto ha sido diseñado exclusivamente para uso privado y no para uso comercial.

Si el aparato se avería durante el período de la garantía, deberá ponerse en contacto con el establecimiento vendedor y remitir el aparato al lugar por este indicado, acompañándolo del certificado de garantía y de la prueba de compra.

Sus derechos legales no están limitados por esta garantía.

(\*) Sólo para los países de la Unión Europea.

---

---

# HÆGER

---

Meet the family



**HAEGERTEC, s.a.**

Edifício HÆGER – 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: [assistencia@haeger.pt](mailto:assistencia@haeger.pt)  
e-mail: [comercial@haeger.pt](mailto:comercial@haeger.pt)

