

Placas de Cozinha a Gás Encastrável



PG-4GI.005A



PG-5GI.006A



PG-4GG.007A



PG-4GI.008A



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

Esta placa a gás está preparada para funcionar com gás liquefeito (butano - propano) nas pressões de 28-30 mbar (butano) e 37 mbar (propano).

Para adaptar a placa 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.
- Se o cabo de alimentação estiver defeituoso, deverá ser substituído pelo fabricante, por um serviço autorizado ou por um eletricista 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 dos queimadores. Não guarde objetos combustíveis ou inflamáveis próximo do aparelho.
- A utilização do seu aparelho provoca humidade e calor na divisão em que está colocado; assegure-se de que a sua cozinha tem uma ventilação adequada.

Manual de Instruções

- 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.
- Não use a placa em atmosferas potencialmente explosivas.
- As placas de encastrar só podem ser utilizados depois de terem sido incorporados em unidades encastradas adequadas e superfícies de trabalho que cumpram as normas.
- Este aparelho foi fabricado de acordo com as normas de segurança. Uma utilização incorreta poderá causar danos pessoais e no aparelho.
- A placa pode ficar localizado numa cozinha, kitchenette ou na sala de estar, mas nunca numa divisão que contenha uma banheira ou chuveiro.
- **AVISO:** Não jogue água sobre a placa.
- **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.**
- **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.

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.

Manual de Instruções

- **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.
- 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.

SEGURANÇA DO GÁS

- Todo e qualquer trabalho nos equipamentos e sistemas de gás devem ser realizados por pessoas competentes e autorizadas.
- As placas a gás provocam a formação de calor e vapor nos ambientes onde são utilizadas.
- Certifique-se de que a sua cozinha está bem ventilada. Mantenha os canais de ventilação natural abertos ou utilize um produto de ventilação (exaustor).
- Ter a manutenção exigida dos produtos a gás por pessoas competentes e autorizadas.
- Limpar os queimadores de gás regularmente.
- Solicite os números de telefone dos fornecedores locais de gás para casos de emergência.

O que fazer quando cheira a gás

- Não fazer lume. Não fume. Não opere o interruptor de nenhum dispositivo elétrico. Não utilize o telefone fixo ou o telemóvel.
- Feche todas as válvulas dos contadores de gás e produtos de gás.
- Abra as portas e janelas.
- Saia de casa se ainda sentir cheiro a gás.
- Avisar os vizinhos.
- Chamar o serviço de bombeiros. Use um telefone fora de casa.
- Não entre em casa até ser notificado de que é seguro.

INFORMAÇÃO SOBRE TRANSPORTE

- Conserve a embalagem original do produto.
- Transporte o produto na sua embalagem original e respeite as marcações do mesmo.
- Se a embalagem original não estiver disponível;

Manual de Instruções

- Tenha cuidado com os impactos que possam ocorrer nas superfícies exteriores do produto.
- Coloque/prenda o produto paralelamente ao chão durante o transporte (com a parte superior voltada para cima).
- Transporte os suportes para recipientes sem tocar entre si.

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.

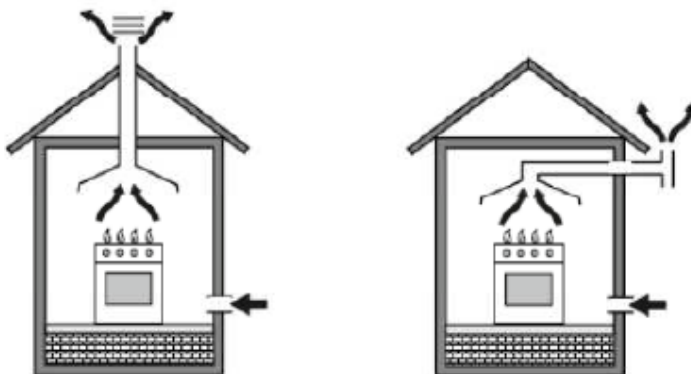
Nota Importante: qualquer intervenção de regulação, manutenção etc., deve ser efetuada com o fogão desligado.

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

VENTILAÇÃO

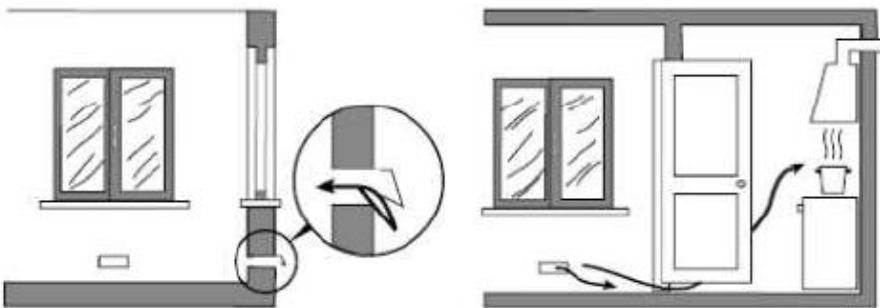
AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO UNICAMENTE NUMA DIVISAO COM VENTILAÇÃO PERMANENTE E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS EM VIGOR.

- 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.



Manual de Instruções

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



- As aberturas de entrada de ar devem possuir a secção mínima de 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 200 cm^2 .

INSTALAÇÃO DA PLACA DE GÁS

A instalação deve ser realizada por um agente autorizado de acordo com as instruções de instalação. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia.

ADVERTÊNCIAS PRÉVIAS À INSTALAÇÃO

ATENÇÃO: Antes da instalação, verifique se o tipo e pressão de gás indicados no produto correspondem aos da sua casa. Ligue para o seu revendedor de serviço autorizado para conhecer possíveis alterações do tipo de gás no futuro.

- Ao retirar o equipamento da embalagem, certifique-se de que está inteiro e não apresenta sinais de defeitos ou danos visíveis. Em caso de dúvida, consulte o revendedor.
- Desligue a ligação elétrica do equipamento a partir do dispositivo principal durante a instalação.
- Para que as placas encastradas funcionem sem problemas, as medidas do tampo onde será instalada e os materiais utilizados para a instalação devem ser adequados e o tampo deve ser resistente ao calor.

INSTRUÇÕES PARA COLOCAR A PLACA NA BANCADA DE TRABALHO

- A sua placa está concebida para instalação numa bancada de trabalho disponível comercialmente.
- Os materiais utilizados na superfície e nas divisórias de ligação sob a bancada de trabalho devem ser resistentes a um mínimo de 95°C de acordo com as diretrizes da CEE.
- Deve ser deixada uma distância de segurança entre a placa e as paredes e móveis.
- A distância entre a placa do fogão e outro dispositivo (por exemplo, exaustor) não deve ser inferior a 700 mm (Figura 1). As paredes adjacentes ao aparelho devem estar a uma distância mínima de 2cm das laterais e 4cm na parte de trás.
- As dimensões da abertura para o encaixe que se deve propiciar para a placa na bancada de trabalho deve ser o indicado na figura (Figura 2).



Figura 1

Manual de Instruções

- Para placas de 60 cm sobre um forno encastrado sem nenhum sistema de ventilação, é recomendável deixar 300cm² de orifício de ventilação para garantir a circulação do ar. Para placa de 75 ou 90 cm, o forno deve estar equipado com sistema de ventilação.

	SHEET	GLASS	DIMENSIONS
30cm			
60cm			
60cm			
60cm			
75cm			
90cm			

Figura 2

LIBERTAÇÃO DE GASES QUEIMADOS

- O ar necessário para a combustão é levado para o ambiente da placa e o gás queimado é libertado para o meio ambiente. Deve-se manter uma ventilação adequada para um funcionamento seguro do equipamento. As aberturas de ventilação definidas de acordo com o volume do ambiente são fornecidas na Tabela 1.
- Os gases queimados devem ser descarregados para o exterior pelo exaustor com calha.
- Se não for utilizado exaustor de cozinha, deve utilizar-se um ventilador elétrico com capacidade garantida para descarregar 3-5 vezes o ar da cozinha, a ser instalado na parede ou janela do edifício (Figura 3).

1. Placa
2. Exaustor
3. Ventilador elétrico
4. Abertura de ventilação

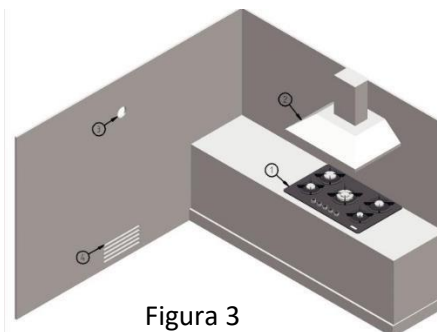


Figura 3

Tabela 1

VOLUME DA DIVISÃO (m ³)	ABERTURA DE VENTILAÇÃO (cm ²)
Menos de 5 m ³	Mínimo 100 cm ²
Entre 5 m ³ e 10 m ³	Mínimo 50 cm ²
Mais de 10 m ³	Não requerido
Cave ou Adegas	Mínimo 65 cm ²

INSTALAÇÃO DA PLACA NA BANCADA DE TRABALHO

- Para evitar a inserção de matérias estranhas e líquidos entre a placa e a mesa de trabalho, coloque a junta ou mástique nos contornos do compartimento inferior da placa sem permitir qualquer sobreposição (Figura 4).
- Coloque a placa na abertura da mesa de trabalho e alinhe-a.

Manual de Instruções

- Use os grampos de instalação que prendem a placa encaixando-os nos orifícios existentes no compartimento inferior (Figuras 4 e 5).

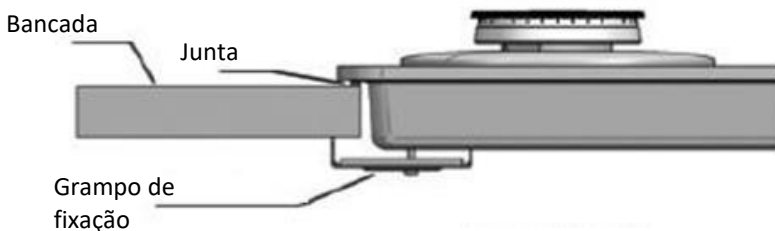


Figura 4

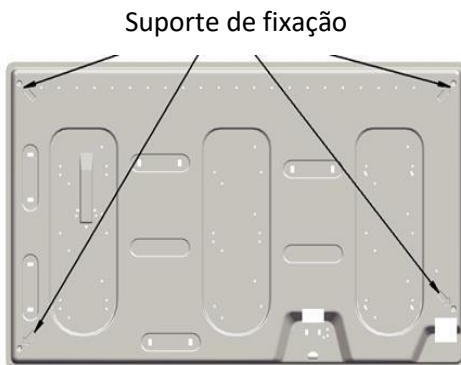


Figura 5

LIGAÇÃO ELÉTRICA E SEGURANÇA

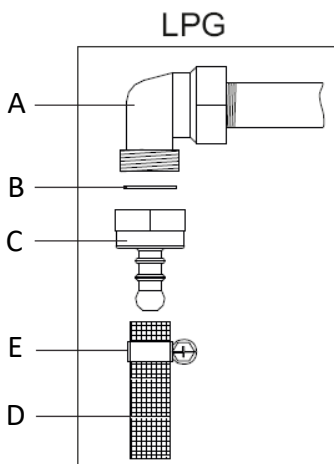
- 1. ESTE APARELHO DEVE SER ATERRADO!**
2. A sua placa está ajustada em conformidade com a alimentação elétrica de 220-240V AC, 50/60Hz e requer um fusível de 6 Amp para monofásico. Se a rede for diferente deste valor especificado, contate um eletricista ou seu serviço autorizado.
3. A ligação elétrica da placa só deve ser feita através de tomadas com sistema de ligação à terra instalado e em conformidade com os Regulamentos. Se não houver tomada adequada com aterramento, contate imediatamente um eletricista qualificado. O Fabricante não será responsável por danos ou ferimentos que possam surgir devido a tomadas de alimentação inadequadas sem sistema de aterramento.

Manual de Instruções

4. Se o seu aparelho tiver o cabo de alimentação elétrica danificado, deve ser substituído por um técnico de assistência autorizado ou eletricista qualificado.
5. O cabo de alimentação elétrica não deve tocar nas partes quentes do aparelho.
6. Este aparelho deve ser instalado e fixado corretamente, de acordo com as instruções do fabricante e por uma pessoa qualificada.
7. Nunca trabalhe na placa enquanto estiver ligada. A manutenção e o serviço devem ser realizados após a desligamento da fonte de alimentação.

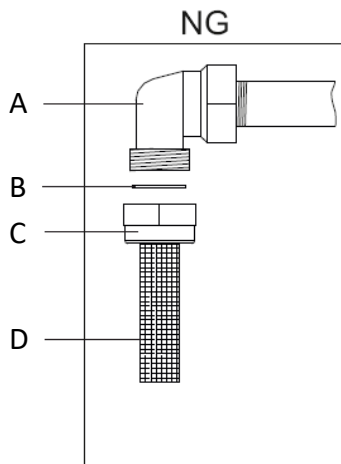
LIGAÇÃO DO GÁS E SEGURANÇA

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

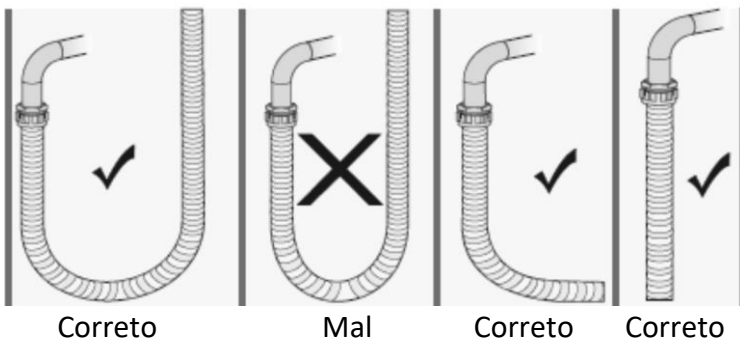
- Todas as ligações de gás devem ser efetuadas por uma pessoa qualificada.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de fornecimento locais (tipo de gás e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis.
- A informação relativa ao fornecimento de gás encontra-se na placa de características.
- Certifique-se de que existe circulação de ar em torno do aparelho.

Manual de Instruções

- 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 a sua placa à botija de gás GPL (butano-propano) 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.

Ao 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.



Manual de Instruções

TRANSFORMAÇÃO PARA OS DIFERENTES TIPOS DE GÁS

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

Para fazer a transformação de um gás para outro:

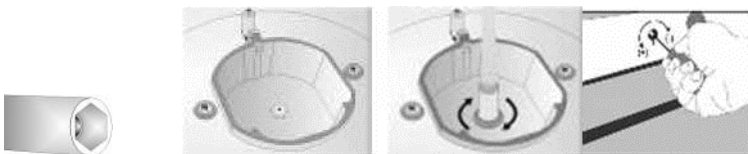
- Só uma pessoa autorizada pode efetuar a regulação para os diferentes tipos de gás.
- Se o aparelho vier preparado para gás líquido, pode fazer a alteração para gás natural com os injetores corretos.
- O caudal de gás deve ser devidamente ajustado.

Substituição dos injetores dos queimadores

ADVERTÊNCIA!

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

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



Regulação do gás para caudal mínimo

A fim de adaptar a sua placa 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.

Manual de Instruções

4. Reinstale o botão na placa e passe rapidamente de chama mínima para chama rápida e vice-versa várias vezes, para verificar se a chama permanece estável.
5. Depois de efetuar o ajuste deve pesquisar eventuais fugas de gás com uma mistura de água e sabão.
6. Para a verificação da permeabilidade, certifique-se de que os botões do painel de controle estão fechados e que a botija de gás está aberta. Aplique algumas bolhas de sabão na ligação. Se existir uma fuga de gás, forma-se espuma na área ensaboada.
7. Colocar junto da entrada de gás uma etiqueta com a indicação “Aparelho preparado para....”.

Ajuste para o tipo de gás

Queimador	De GPL para Gás Natural	De Gás Natural para GPL
Rápido	3 voltas sentido contrário aos ponteiros do relógio	3 voltas no sentido dos ponteiros do relógio
Semirrápido	2,5 voltas sentido contrário aos ponteiros do relógio	2,5 voltas no sentido dos ponteiros do relógio
Auxiliar	2 voltas sentido contrário aos ponteiros do relógio	2 voltas no sentido dos ponteiros do relógio
WOK	4 voltas sentido contrário aos ponteiros do relógio	4 voltas no sentido dos ponteiros do relógio

Manual de Instruções

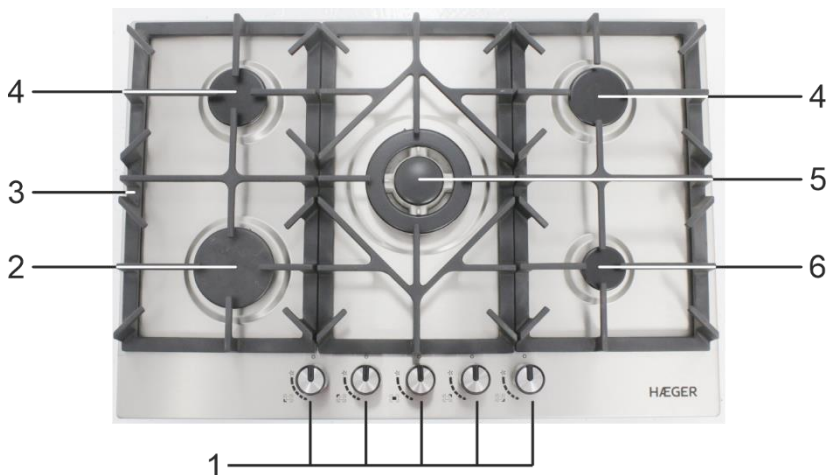
INFORMAÇÃO TÉCNICA SOBRE QUEIMADORES DE GÁS

VALORES DO INJETOR DO QUEIMADOR DE ACORDO COM O TIPO DE GÁS		LPG			
		G30-30 mbar	G31-37 mbar	G30-37 mbar	G30-50 mbar
Queimador Wok *(1)	Injetor	0,90 mm	0,90 mm	0,82 mm	0,80 mm
	Potência	3,00 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,00 kW
	Consumo	218 gr/h	218 gr/h	218 gr/h	218 gr/h
Queimador Wok *(2)	Injetor	0,95 mm	0,95 mm	0,92 mm	0,90 mm
	Potência	3,00 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,00 kW
	Consumo	247 gr/h	247 gr/h	247 gr/h	247 gr/h
Queimador Wok *(3)	Injetor	1,00 mm	1,00 mm	0,94 mm	0,92 mm
	Potência	3,00 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,00 kW
	Consumo	276 gr/h	276 gr/h	276 gr/h	276 gr/h
Queimador Rápido	Injetor	0,80 mm	0,80 mm	0,75 mm	0,70 mm
	Potência	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Consumo	182 gr/h	182 gr/h	182 gr/h	182 gr/h
Queimador Semi-rápido	Injetor	0,65 mm	0,65 mm	0,65 mm	0,60 mm
	Potência	1,70 kW	1,70 kW	1,50 kW	1,70 kW
	Consumo	124 gr/h	124 gr/h	109 gr/h	124 gr/h
Queimador Auxiliar	Injetor	0,50 mm	0,50 mm	0,50 mm	0,43 mm
	Potência	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW
	Consumo	65 gr/h	65 gr/h	65 gr/h	65 gr/h

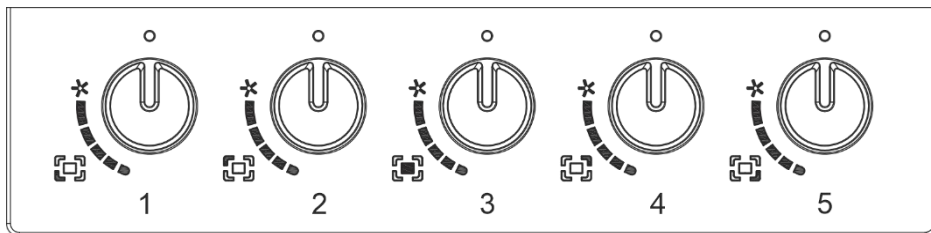
Manual de Instruções

DESCRIÇÃO DAS PLACAS

(exemplo para o modelo com 5 queimadores)



- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. Manípulo de controlo | 2. Queimador rápido |
| 3. Suporte de panela | 4. Queimador semi-rápido |
| 5. Queimador WOK | 6. Queimador auxiliar |



1. Manípulo de controlo do queimador inferior esquerdo
2. Manípulo de controlo do queimador superior esquerdo
3. Manípulo de controlo do queimador Wok esquerdo
4. Manípulo de controlo do queimador superior direito
5. Manípulo de controlo do queimador inferior direito

Manual de Instruções

UTILIZAÇÃO DA PLACA

Antes de utilizar a placa, retire todas as fitas inflamáveis, a esferovite ou qualquer outro material de embalagem.

Utilização dos queimadores

1. O painel de controlo indica qual o queimador controlado pelo botão através do símbolo junto ao botão. Utilize o botão apropriado para acender o 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 (✱) e ao mesmo tempo, aproxime uma chama do orifício do queimador.
3. Para reduzir a potência do queimador, rode o botão para a posição de chama mínima.
4. Para desligar o queimador, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até ao símbolo de apagado (○).

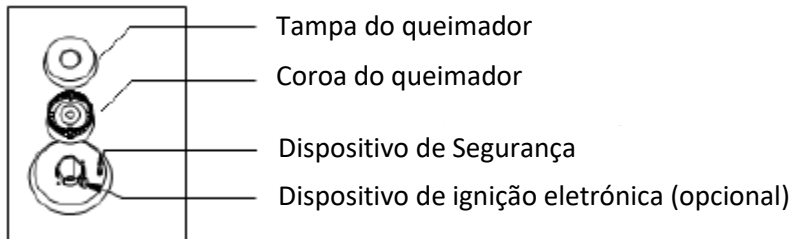
Modelos com ignição automática

1. Alguns modelos possuem ignição automática a partir do botão tornando fácil acender o queimador girando somente o botão.
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 aguarde que o queimador acenda e apresente uma chama estável. Solte então o botão.
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.

Manual de Instruções



- Nos modelos equipados com Sistema de Segurança de Gás, quando a chama do fogão se apaga, a válvula de controlo corta o gás automaticamente. Para acender o queimador com sistema de segurança de gás, deve pressionar o botão e rodá-lo no sentido contrário aos ponteiros do relógio. Após a ignição, deve aguardar cerca de 5-10 segundos para que o sistema de segurança fique ativo. Se por qualquer razão a chama se extinguir, feche a válvula de controlo de gás e aguarde no mínimo um minuto antes de voltar a tentar acender.
- No caso de falta de eletricidade, pode acender o queimador sem o dispositivo elétrico. Neste caso, aproxime uma chama ao queimador, prima o respetivo botão e rode-o para a posição máxima. Mantenha o botão pressionado durante cerca de 10 segundos para permitir o aquecimento do termopar.
- Se o queimador se apagar acidentalmente, rode o botão para a posição OFF (desligado) e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.

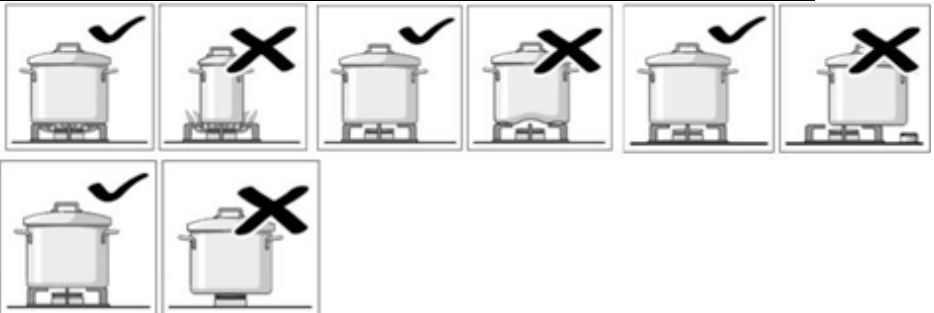
Recomendações importantes

- Para um menor e mais eficaz consumo de gás, aconselhamos a utilização de panelas com diâmetro adequado ao tamanho do queimador, evitando que a chama queime para o ar.
- É aconselhável reduzir a chama logo que o líquido comece a ferver e mantenha a chama no mínimo indispensável para manter a fervura.

Manual de Instruções

- 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
WOK	Ø 22 – 26 cm
Rápido	Ø 22 – 26 cm
Semi-rápido	Ø 18 – 22 cm
Queimador Auxiliar	Ø 12 – 18 cm



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Cumpra com as seguintes regras antes da limpeza e manutenção.

1. Desligue a ficha de alimentação eléctrica da placa da tomada.
2. Enquanto a placa está a funcionar ou pouco depois de começar a funcionar, está extremamente quente. Você deve evitar tocar em grades e queimadores.
3. Nunca limpe a parte interior e todas as outras partes da placa com ferramentas como escova dura, rede de limpeza ou faca. Não use abrasivos, agentes de arranhões e detergentes.
4. Depois de limpar as partes internas da placa com um pano ensaboado, enxágue e seque bem com um pano macio.

Manual de Instruções

5. Limpe as superfícies de vidro com produtos de limpeza de vidro especiais.
6. Não limpe seu aparelho com limpadores a vapor.
7. Nunca use agentes inflamáveis como ácido, diluente e gasolina ao limpar seu aparelho.
8. Não lave nenhuma parte da sua placa na máquina de lavar louça.

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 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)

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

Manual de Instruções

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

	Modelos		
Número de modelo	PG-4GI.005A	PG-5GI.006A	PG-4GG.007A PG-4GI.008A
Número de queimadores	4	5	4
Queimador auxiliar	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW
Queimador Semi Rápido	2x1,70 kW	2x1,70 kW	2x1,70 kW
Queimador Rápido	-	2,50 kW	2,50 kW
Wok	3,00 kW	3,00 kW	
Potência Total	7,3 Kw (Hs)	9,8 Kw (Hs)	6,8 Kw (Hs)
Consumo Total de gas	531 g/h	713 g/h	495 g/h
Tipo de gas e pressão	LPG G30 - 30mbar / G31 – 37mbar		
Categoria de gas	II2H3+	II2H3+	II2H3+
Classe de instalação	3	3	3
Fornecimento elétrico	220-240 VAC ~ 50-60 Hz	220-240 VAC ~ 50-60 Hz	220-240 VAC ~ 50-60 Hz
Potencia total elétrica	0.06 W	0.06 W	0.06 W
Segurança de corte de gás	Opcional	Opcional	Opcional
Cabo de fornecimento	SIM	SIM	SIM
Ignição automática	SIM	SIM	SIM
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

CONFORMIDADE CE

Este aparelho foi concebido, fabricado e distribuído em conformidade com as seguintes diretivas e normas:



- Diretiva (EU) 2016/426 – Diretiva relativa aos aparelhos a Gás;
- Normas de referência – EN 30-1-1:2008+A3:2013 Aparelhos domésticos para preparação de alimentos que utilizam combustíveis gasosos; Parte 1-1: Segurança –

Generalidades;

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

MEIO AMBIENTE

Recolha dos eletrodomésticos

A diretiva Europeia 2012/19/EU referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrónicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz indica a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

Embalagem

Todos os materiais da embalagem são recicláveis. Para contribuir para a proteção do ambiente, coloque os resíduos do material da embalagem nos contentores de reciclagem.



Eliminação de equipamentos antigos

- Os equipamentos antigos e inúteis não devem ser colocados diretamente num contentor de resíduos. É possível que algumas partes permitam a reutilização. Também pode haver alguns materiais perigosos para o ambiente e como tal devem ser entregues num centro de recolha. Portanto, deve levar o seu equipamento a um centro de recolha que o fabricante/distribuidor da sua cidade lhe possa indicar e garantir que as peças eletrónicas sejam recicladas.

Manual de Instruções

- É importante conservar o manual do utilizador, pois será importante em caso de troca de utilizador do equipamento.
- Antes de descartar ou desmantelar o equipamento, é necessário evitar efeitos nocivos e negativos para as pessoas e o meio ambiente. Caso contrário, seria um desperdício completo.
- Este símbolo indica que o equipamento não deve ser descartado como lixo doméstico, senão que deve ser devolvido a um centro de recolha de resíduos eletrónicos. A eliminação do produto deve ser realizada de acordo com a legislação ambiental local. Pode obter informação detalhada sobre a eliminação, reutilização e reciclagem do produto.



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

Manual de Instruções

plásticas ou teclados, bem como pelo uso de baterias diferentes das especificadas neste manual.

10. A garantia não cobre a instalação e programação por parte do revendedor. Em particular, não poderão ser aceites reclamação para instalação e programação gratuita por parte do revendedor.
11. A garantia não cobre deficiências que prejudicam de forma insignificante o funcionamento do aparelho. Outros custos, tais como a instalação, transporte e/ou deslocação de técnicos estão expressamente excluídos da garantia.
12. A aplicabilidade da garantia pressupõe que o aparelho seja enviado ao estabelecimento vendedor ou para o local por este indicado, completo e em embalagem bem protegida (se possível na sua embalagem original) e acompanhado da respetiva folha ou cartão de garantia, devidamente preenchida e da prova de compra.
13. Se após a verificação, se concluir que não existem motivos para a reclamação, ou que o produto não apresenta defeitos, os custos inerentes serão imputados ao cliente, estando o revendedor autorizado a cobrar esses custos ao cliente.
14. A garantia perderá validade, quando apresente sinais de que alguma pessoa não autorizada tenha tentado efetuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.
15. As reparações realizadas após o final do período de garantia estão sujeitas a custos
16. Esta garantia não afeta os seus direitos legais que possa ter como consumidor ao abrigo da legislação nacional aplicável que rege a compra de produtos onde o produto é vendido.

17. Período de Garantia:

Países da União Europeia - aplicam-se as Diretivas Europeias (EU) 2019/771 e (EU) 2019/770 relativa a certos aspetos dos contratos de compra e venda de bens móveis e transpostas para as legislações nacionais dos respetivos países.

Outros países - aplica-se a legislação nacional sobre os direitos do consumidor do respetivo país. Não existindo legislação oficial, a garantia será aplicada segundo o critério do importador que coloca o produto no mercado ou do estabelecimento vendedor.

Cocina de gas empotrada



PG-4GI.005A



PG-5GI.006A



PG-4GG.007A



PG-4GI.008A



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

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.
- Este aparato es sólo para fines de cocción. No debe ser utilizado para otros fines. No se usa para la calefacción de habitaciones. Todos nuestros aparatos son sólo para uso doméstico y no para uso comercial.
- **ADVERTENCIA:** ¡Este aparato debe estar conectado a tierra!
- Encuentre información importante, como el poder y calificaciones para su cocina en la etiqueta de calificación que se encuentra detrás del aparato.
- La cocina debe estar adecuadamente alimentada por un interruptor bipolar doble con aislador, con una separación de contacto de al menos 3 mm en todos los polos y colocada en una posición adyacente a la unidad, de fácil acceso.
- Si la tasa actual del fusible de su instalación es de menos de 16 Amp, que un electricista calificado lo prepare para 16 Amp.
- Asegúrese de que el suministro eléctrico esté apagado antes de instalar el aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio, o personas cualificadas similares con el fin de evitar cualquier peligro.
- Mantenga el cable eléctrico de su cocina lejos de las zonas calientes; no deje que toque el aparato. Manténgalos lejos de aristas cortantes y superficies calientes.
- Antes de comenzar a usar su electrodoméstico, mantenga las cortinas, papeles o cosas inflamables lejos del aparato. No mantener las cosas inflamables o inflamables dentro o cerca del aparato.
- El uso del aparato crea humedad y calor en la habitación; asegúrese que la suya esté bien ventilada.

Manual de Usuario

- El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, aumentar el nivel de la ventilación mecánica cuando esté presente.
- No use el aparato en atmósferas potencialmente explosivas.
- Los aparatos empotrados solo se pueden usar después de que se hayan integrado en unidades empotradas adecuadas y superficies de trabajo que cumplan con los estándares.
- Este aparato se fabrica de acuerdo con las normas de seguridad. El uso incorrecto dañará a las personas y al aparato.
- La cocina no puede estar ubicada en una sala que contenga una bañera o ducha.
- No salpique agua sobre el aparato.
- **¡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.
- **ADVERTENCIA:** Antes de obtener acceso a las terminales, todos los circuitos de alimentación deben ser desconectados.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

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.

- **ADVERTENCIA:** El equipo y sus partes accesibles están calientes durante su uso. Se debe tener el mejor cuidado para evitar el contacto con los elementos calefactores. Si no se puede proporcionar una supervisión constante, los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la unidad.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

SEGURIDAD DEL GAS

- Todos y cada uno de los trabajos en los equipos y sistemas de gas deben ser realizados por personas competentes y autorizadas.
- Las placas de gas provocan la formación de calor y vapor en los entornos en los que se utilizan.
- Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada. Mantenga abiertos los canales de ventilación natural o utilice un producto de ventilación (campana).
- Tener el mantenimiento requerido de los productos de gas por parte de personas competentes y autorizadas.
- Limpiar los quemadores de gas con regularidad.
- Solicite los números de teléfono de los proveedores de gas locales para casos de emergencia.

Cosas que hacer cuando el gas huele mal

- No utilice llama. No fume No opere el interruptor de ningún dispositivo eléctrico. No utilice teléfono fijo o móvil.
- Cierre todas las válvulas de los contadores de gas y productos de gas.
- Abra las puertas y ventanas.
- Salga de la casa si todavía huele a gas.
- Advertir a los vecinos.
- Llame al servicio de bomberos. Use un teléfono fuera de casa.
- No entre a la casa hasta que se le notifique que es seguro.

INFORMACION SOBRE TRANSPORTE

- Conserve el embalaje original del producto.
- Lleve el producto en su embalaje original y respete las marcas del mismo.
- Si el embalaje original no está disponible;
 - Tenga cuidado con los impactos que puedan producirse en las superficies exteriores del producto.

Manual de Usuario

- Coloque / sostenga el producto en paralelo al suelo durante el transporte (ya que la parte superior estará hacia arriba).
- Transporte los soportes para sartenes sin que se toquen entre sí.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Las siguientes instrucciones se destinan al instalador cualificado, para que pueda realizar las operaciones de instalación de regulación y mantenimiento técnico de la forma más correcta y de conformidad con las normas vigentes.

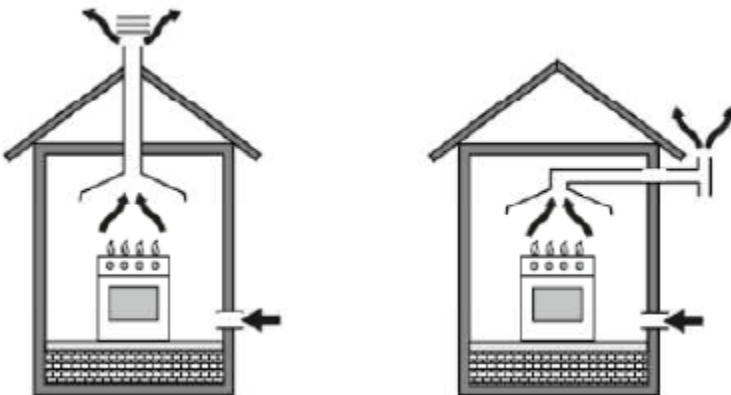
Nota Importante: cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc., debe efectuarse con la estufa apagada.

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

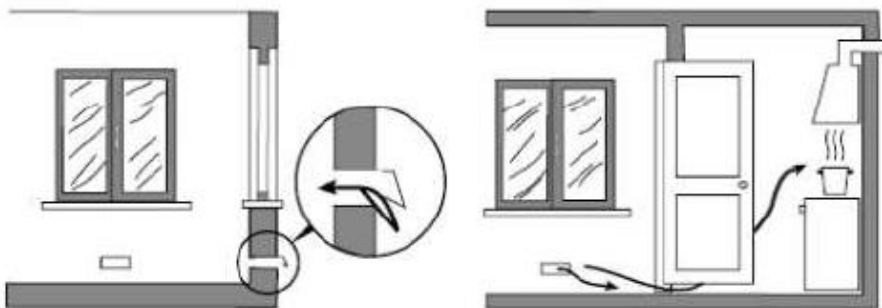
VENTILACIÓN

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

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



- El uso de un aparato de cocina de gas resulta en la producción de calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantener los orificios de ventilación natural abrir o instalar una ventilación; mecánica, dispositivo de iones (campana extractor mecánica).
- Uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el nivel de la ventilación mecánica cuando está presente.
- El flujo de aire debe realizarse directamente a través de aberturas permanentes efectuadas en las paredes de separación del compartimiento como el exterior o por conductos de alimentación de aire.
- El flujo de aire también puede ser obtenido por vía indirecta a través de lugares adyacentes al de la instalación, siempre que tales locales tengan ventilación directa, no sean lugares de peligro de incendio y no sean habitaciones de dormir.
- El caudal de aire entre el lugar adyacente y el lugar de la instalación debe efectuarse libremente a través de aberturas permanentes (que se pueden obtener aumentando el espacio entre la puerta y el pavimento, por ejemplo).



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

INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

La instalación debe ser realizada por un agente autorizado de acuerdo con las instrucciones de instalación. Nuestra empresa no se hace responsable de ninguna pérdida o daño a personas, animales u objetos debido al uso inadecuado del equipo.

ADVERTENCIAS PREVIAS A LA INSTALACIÓN

ATENCIÓN: Antes de la instalación, compruebe que el tipo de gas y la presión de gas indicados en el producto se ajustan a los de su hogar. Llame al distribuidor de servicio autorizado para conocer posibles cambios de tipo de gas en el futuro.

- Al sacar la unidad de su embalaje, asegúrese de que sea fuerte, no esté doblada y no tenga ningún defecto. En caso de duda consulte con el distribuidor.
- Corte la conexión eléctrica de la unidad desde el interruptor principal durante la instalación.
- Para que las placas de cocción empotradas funcionen sin problemas, las medidas de la encimera sobre la que se instalará y los materiales utilizados para la instalación deben ser las adecuadas y la encimera debe ser resistente al calor.

INSTRUCCIONES PARA FIJAR LA PLACA EN LA ENCIMERA

- Su placa está diseñada para ser instalada en las encimeras estándar que puede encontrar en el mercado.
- Los materiales utilizados en la superficie y en los tabiques de conexión debajo del banco de trabajo deben ser resistentes a un mínimo de 95°C de acuerdo con las directrices de la CEE.
- Debe dejarse una distancia segura entre la encimera y las paredes de la encimera.
- La distancia entre la encimera y otro dispositivo (por ejemplo, campana extractora) no debe ser inferior a 700 mm (Figura 1). Las paredes adyacentes al aparato deben estar a una distancia mínima de 2 cm de los lados y 4 cm de la parte trasera.
- Las dimensiones del hueco para el hueco que se debe prever para la placa en el banco de trabajo deben ser las que se muestran en la figura (Figura 2).



- Si se van a colocar placas de 60 cm en un horno empotrado sin ningún sistema de refrigeración, se recomienda dejar 300 cm² de orificio de ventilación para asegurar la circulación del aire. Si se colocará una placa de cocción de 75 o 90 cm, el horno debe tener un ventilador de enfriamiento.

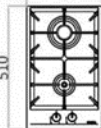
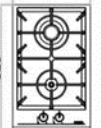
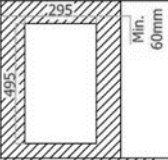
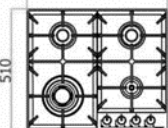
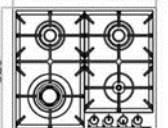
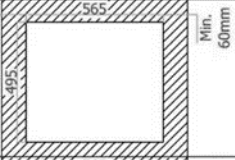
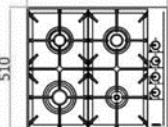
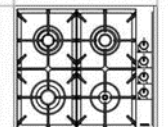
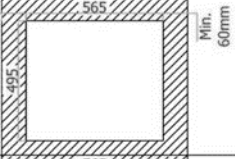
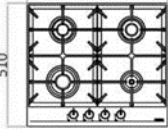
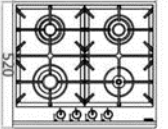
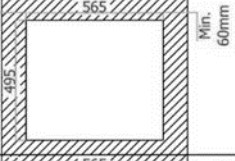
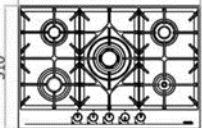
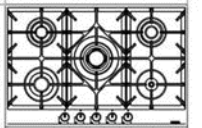
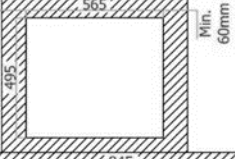
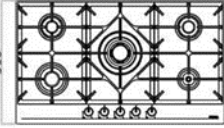
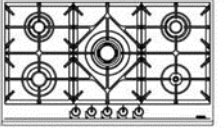
	SHEET	GLASS	DIMENSIONS
30cm			
60cm			
60cm			
60cm			
75cm			
90cm			

Figura 2

LIBERACIÓN DE GASES QUEMADOS

- El aire necesario para la combustión se lleva al entorno de la encimera y el gas quemado se libera al entorno. Se debe mantener una ventilación adecuada para un funcionamiento seguro de la unidad. Las aberturas de ventilación definidas según el volumen del ambiente se proporcionan en la Tabla 1.
- Los gases quemados deben descargarse al exterior por la campana con canal.
- Si no se usa campana de cocina, se debe usar un ventilador eléctrico con capacidad garantizada para descargar 3-5 veces el aire de la cocina que se instalará en la pared o ventana del edificio (Figura 3)

1. Placa de cocina
2. Ventilador extractor
3. Ventilador eléctrico
4. Abertura de ventilación

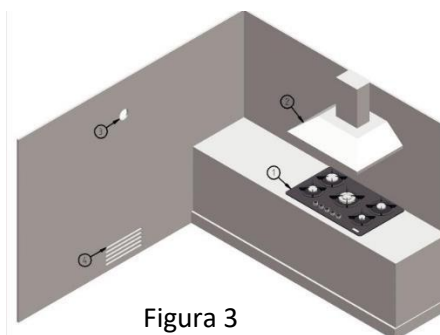


Figura 3

Tabla 1

VOLUMEN DE LA HABITACIÓN (m ³)	APERTURA DE VENTILACIÓN (cm ²)
Menos de 5 m ³	Mínimo 100 cm ²
Entre 5m ³ y 10 m ³	Mínimo 50 cm ²
Mayor de 10 m ³	No requerido
Sótano o Bodega	Mínimo 65 cm ²

INSTALACIÓN DE LA PLACA EN LA ENCIMERA

- Para evitar la inserción de materias extrañas y líquidos entre la placa y la encimera, coloque la junta en el orificio de la encimera sin permitir ningún solapamiento antes de la instalación. (Figura 4)
- Coloque la encimera en el orificio de la encimera para centrar el orificio de instalación.

Manual de Usuario

- Asegure la unidad en el mostrador utilizando la hoja de instalación y los tornillos. (Figuras 4 y 5)

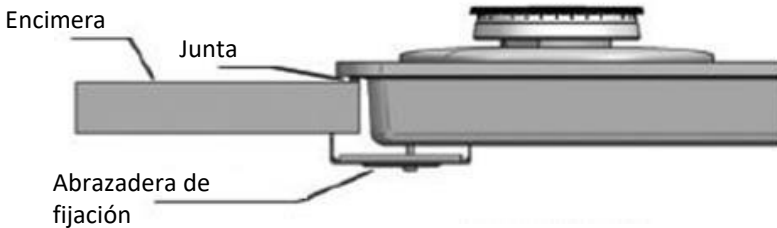


Figura 4

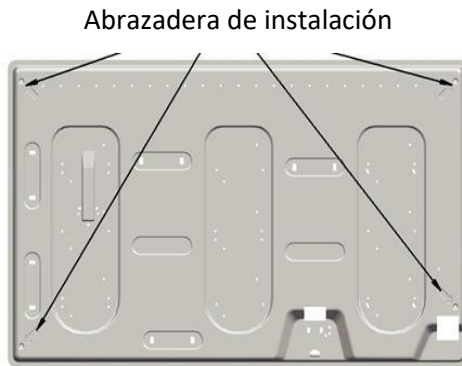


Figura 5

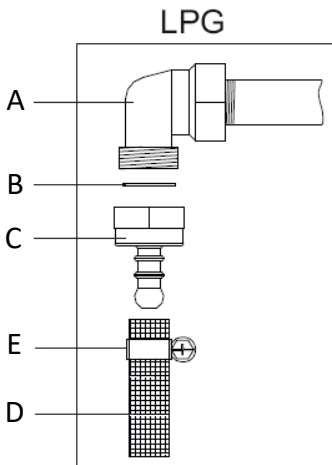
CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

- 1. ¡ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA!**
2. Su placa es compatible con una fuente de alimentación de 220-240 V CA, 50/60 Hz y requiere un fusible de 6 amperios para monofásico. Si la red es diferente de este valor especificado, comuníquese con un electricista o con su servicio autorizado.
3. La conexión eléctrica de la placa sólo debe realizarse a través de enchufes con sistema de puesta a tierra instalado y de conformidad con el Reglamento. Si no hay un tomacorriente adecuado con conexión a tierra, comuníquese con un electricista calificado de inmediato. El Fabricante no será responsable de los daños o lesiones que puedan surgir debido a tomas de corriente inadecuadas sin un sistema de conexión a tierra.

4. Si su electrodoméstico tiene un cable de alimentación dañado, debe ser reemplazado por un técnico de servicio autorizado o un electricista calificado.
5. El cable de alimentación eléctrica no debe tocar las partes calientes del aparato.
6. Este aparato debe ser correctamente instalado y asegurado en su lugar, de acuerdo con las instrucciones del fabricante y por una persona calificada.
7. Nunca trabaje en la placa de cocción mientras esté encendida. El mantenimiento y el servicio deben llevarse a cabo después de desconectar la fuente de alimentación.

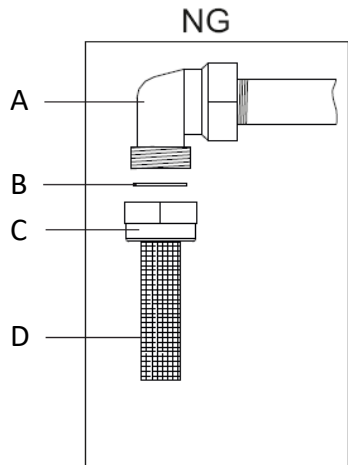
CONEXION DE GAS Y SEGURIDAD

Esquema de conexión para GLP



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

Esquema de conexión para NG



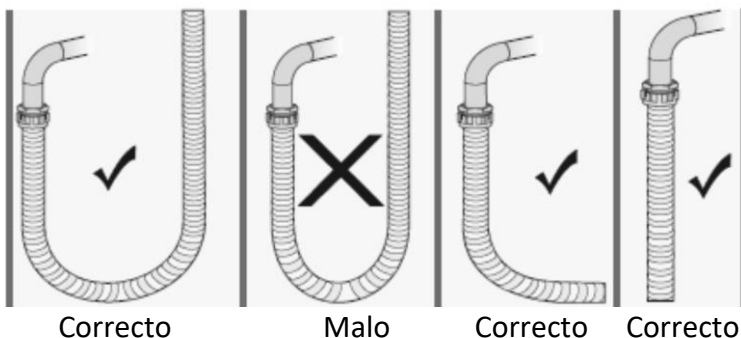
- B - Anillo (junta)
- D - Manguera

- Todas las conexiones de gas deben ser efectuadas por una persona cualificada.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (naturaleza del gas y la presión del gas) y el ajuste del aparato son compatibles.

- La información relativa al suministro de gas se encuentra en la placa de características.
- Asegúrese de que hay circulación de aire alrededor del aparato.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Estará instalado y conectado de conformidad con los reglamentos de instalación vigentes. Deberá prestarse especial atención a los requisitos pertinentes con respecto a la ventilación.
- Use un regulador de presión único para su cocina. La ausencia del regulador de presión podrá provocar un exceso de presión y la fuga del gas. Compruebe siempre la validez del regulador. El alojamiento y el propio regulador deben ser sustituidos cada cinco años. Elija siempre reguladores con aprobación CE.
- Utilice una manguera flexible para la conexión del gas.
- Conecte su cocina a bombona de gas GLP (butano-propano) 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.



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:

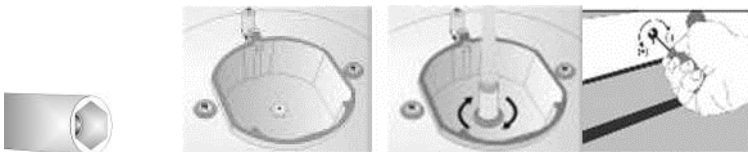
- Sólo una persona autorizada puede efectuar la regulación para los diferentes tipos de gas.
- Si el aparato viene preparado para gas líquido, puede cambiar el gas natural con los inyectores correctos.
- El caudal de gas debe ajustarse adecuadamente.

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.



Ajustar el nivel de gas mínimo

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

1. Encender el quemador y girar el botón hasta la posición de llama mínima.
2. Retirar el mando de la llave del gas.

3. Girar con un pequeño destornillador el tornillo de derivación existente en el cuerpo de la llave hasta que la llama quede lo más corta posible y estable.
4. Montar el mando y pasar rápidamente de llama mínima a la llama rápida y viceversa varias veces para comprobar que la llama permanece estable.
5. Después de efectuar el ajuste debe buscar eventuales fugas de gas con una mezcla de jabón y agua.
6. Para comprobar la permeabilidad, asegúrese de que los botones del panel de control estén cerrados y que el cilindro de gas esté abierto. Aplique algunas burbujas de jabón a la conexión. Si hay una fuga de gas, se formará espuma en el área jabonosa.
7. Colocar junto a la entrada de gas una etiqueta con la indicación "Aparato preparado para".

Ajuste para el tipo de gas

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

Manual de Usuario

INFORMACIÓN TÉCNICA SOBRE QUEMADORES DE GAS

VALORES DEL INYECTOR DEL QUEMADOR SEGÚN EL TIPO DE GAS		LPG			
		G30-30 mbar	G31-37 mbar	G30-37 mbar	G30-50 mbar
Quemador Wok *(1)	Inyector	0,90 mm	0,90 mm	0,82 mm	0,80 mm
	Potencia	3,00 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,00 kW
	Consumo	218 gr/h	218 gr/h	218 gr/h	218 gr/h
Quemador Wok *(2)	Inyector	0,95 mm	0,95 mm	0,92 mm	0,90 mm
	Potencia	3,00 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,00 kW
	Consumo	247 gr/h	247 gr/h	247 gr/h	247 gr/h
Quemador Wok *(3)	Inyector	1,00 mm	1,00 mm	0,94 mm	0,92 mm
	Potencia	3,00 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,00 kW
	Consumo	276 gr/h	276 gr/h	276 gr/h	276 gr/h
Quemador Rápido	Inyector	0,80 mm	0,80 mm	0,75 mm	0,70 mm
	Potencia	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Consumo	182 gr/h	182 gr/h	182 gr/h	182 gr/h
Quemador Semi- rápido	Inyector	0,65 mm	0,65 mm	0,65 mm	0,60 mm
	Potencia	1,70 kW	1,70 kW	1,50 kW	1,70 kW
	Consumo	124 gr/h	124 gr/h	109 gr/h	124 gr/h
Quemador Auxiliar	Inyector	0,50 mm	0,50 mm	0,50 mm	0,43 mm
	Potencia	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW
	Consumo	65 gr/h	65 gr/h	65 gr/h	65 gr/h

UTILIZACIÓN DE SU PLACA

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

Usando las hornillas de gas:

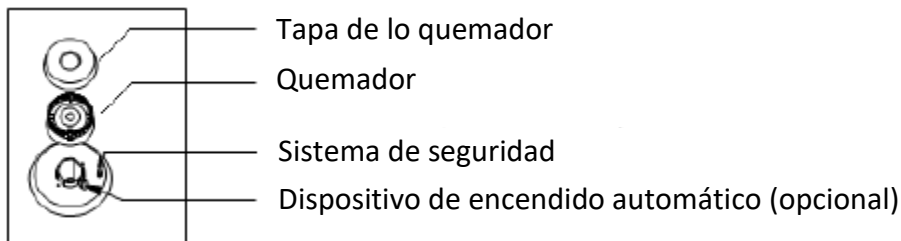
1. El panel de control indica qué quemador está controlado por el botón a través del símbolo al lado del botón. Use el botón apropiado para encender el quemador.
2. Seleccione el quemador a utilizar, presione y gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo de llama máxima (✱) 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 (o).

Modelos con encendido automático

1. Algunos modelos tienen encendido automático desde el botón, lo que facilita encender el quemador con solo girar el botón.
2. Seleccione el quemador a utilizar, presione y gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo de llama máxima (✱) y espere a que el quemador se encienda y muestre una llama constante, luego suelte el botón.
3. Regular la llama cuando esté homogénea.

¡ADVERTENCIA!

- No utilice continuamente el encendedor durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere mínimo un minuto antes de intentarlo de nuevo. Si los quemadores se apagan por cualquier motivo, cierre la válvula de control de gas y esperar un mínimo de un minuto antes de intentarlo de nuevo.
- Si el quemador no se enciende después de algunos intentos, verifique que la corona y la tapa estén bien colocadas.



- En los modelos equipados con Sistema de Seguridad de Gas, cuando la llama de la cocina se apaga, la válvula de control corta el gas automáticamente. Para accionar los quemadores con el sistema de seguridad de gas, debe presionar el botón y girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj. Después de la ignición, debe esperar unos 5-10 segundos para activar el sistema de seguridad del gas. Si por cualquier razón el quemador se apaga, cierre la válvula de control de gas y espere al menos un minuto antes de volver a intentarlo.
- En ausencia de electricidad, el quemador se puede encender sin el dispositivo eléctrico. En este caso, acerque una llama al quemador, presione el botón respectivo y gírelo a la posición máxima. Mantenga presionado el botón durante unos 10 segundos para permitir que el termopar se caliente.
- Si el quemador se apaga accidentalmente, gire la perilla a la posición OFF y espere al menos 1 minuto antes de intentar encender el quemador nuevamente

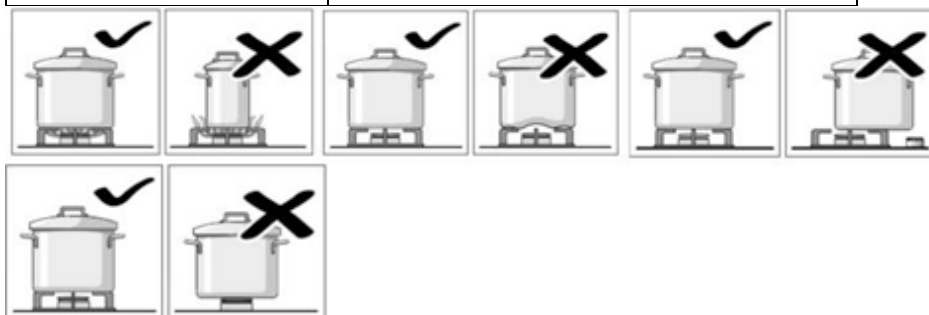
Recomendaciones importantes

- Para lograr un consumo menor y más eficiente de gas se recomienda usar cacerolas de un diámetro adecuado al tamaño del quemador, impidiendo que haya llamas vivas al aire.
- Se recomienda reducir la llama en cuanto comience a hervir el líquido, y mantener la llama en el mínimo necesario para que siga hirviendo.
- Asegúrese de que haya una ventilación adecuada en la habitación en la que está instalada la cocina.

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	DIAMETRO DE LAS OLLAS UTILIZABLES
WOK	Ø 22 – 26 cm
Rápido	Ø 22 – 26 cm
Semi-rápido	Ø 18 – 22 cm
Quemador Auxiliar	Ø 12 – 18 cm



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cumpla con las siguientes reglas antes de la limpieza y el mantenimiento.

1. Desconecte el enchufe de alimentación eléctrica de la placa de la toma.
2. Mientras la placa está funcionando o poco después de que comience a funcionar, está extremadamente caliente. Debe evitar el contacto con rejillas y quemadores.
3. Nunca limpie la parte interior y todas las demás partes de la placa con herramientas como un cepillo duro, una malla de limpieza o un cuchillo. No utilice agentes abrasivos, rayadores ni detergentes.
4. Después de limpiar las partes interiores de la placa con un paño jabonoso, enjuáguelo y luego séquelo bien con un paño suave.
5. Limpie las superficies de vidrio con productos especiales para limpiar vidrios.
6. No limpie su aparato con limpiadores de vapor.

Manual de Usuario

7. Nunca use agentes inflamables como ácido, diluyente y gasolina cuando limpie su aparato.
8. No lave ninguna parte de su vitrocerámica en el lavavajillas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

IMPORTANTE

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

Equipamiento de Gas

Problema	Causa Posible	Solución Sugerida
No funciona el encendido electrónico	no hay corriente	Revise la caja de fusibles
	Llave de paso de gas cerrada	Abra la llave de paso de gas
	Manguera de gas suelta	Conecte correctamente la manguera de gas
Gas no llega	inyectores de gas obstruidos	limpie los inyectores
	Manguera de gas mal conectada	Conecte correctamente la manguera de gas.
Llama desaparece o que se apaga	inyectores de gas obstruidos	limpie los inyectores
	hornillas mojadas, tapadas	Seque todas las partes de los quemadores
	tapas de las hornillas pueden estar mal puestas	asegúrese que la tapa de las hornillas calce bien, y estén correctamente instaladas
	llave de paso de gas cerrada	abra la llave de paso de gas
	garrafa de gas vacía (GLP)	cambie la garrafa vacía por una nueva y con carga de gas (GLP)

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

Manual de Usuario

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Modelos		
Número de modelo	PG-4GI.005A	PG-5GI.006A	PG-4GG.007A PG-4GI.008A
Número de quemadores	4	5	4
Quemador auxiliar	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW
Quemador Semi Rápido	2x1,70 kW	2x1,70 kW	2x1,70 kW
Quemador rápido	-	2,50 kW	2,50 kW
Quemador Wok	3,00 kW	3,00 kW	
Poder total	7,3 Kw (Hs)	9,8 Kw (Hs)	6,8 Kw (Hs)
Consumo Total de gas	531 g/h	713 g/h	495 g/h
Tipo de gas e pression	LPG G30 - 30mbar / G31 – 37mbar		
Categoría de gas	I12H3+	I12H3+	I12H3+
Clase de montaje	3	3	3
Suministro electronico	220-240 VAC ~ 50-60 Hz	220-240 VAC ~ 50-60 Hz	220-240 VAC ~ 50-60 Hz
Potencia total eléctrica	0.06 W	0.06 W	0.06 W
Seguridad de corte de gas	Opcional	Opcional	Opcional
Cable de energía	SI	SI	SI
Ignición electrónica	SI	SI	SI
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.		

CONFORMIDAD CE

Este aparato ha sido diseñado, fabricado y distribuido de acuerdo con las siguientes directivas:



- Directiva (EU) 2016/426 – Directiva sobre los aparatos que queman combustibles gaseosos;
- Normas de referencia – EN 30-1-1:2008+A3:2013 Aparatos domésticos de cocción que utilizan combustibles gaseosos. Parte 1-1: Seguridad – Generalidades;
- EN 30-2-1:2015 Aparatos domésticos de cocción que utilizan combustibles gaseosos. Parte 2-1: Uso racional de la energía - Generalidades.

MEDIO AMBIENTE

Recogida de los electrodomésticos

La directiva europea 2012/19/UE sobre gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), prevé que los electrodomésticos no deben eliminarse junto con los residuos sólidos urbanos. Los aparatos anticuados deben recogerse por separado para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir daños potenciales para la salud humana y el medio ambiente. El símbolo constituido por un contenedor de basura barrado con una cruz indica la obligatoriedad de recogida separada.

Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información sobre el lugar apropiado donde deben depositar los viejos electrodomésticos.

Embalaje

Todos los materiales de embalaje son reciclables. Para contribuir a la protección del medio ambiente, coloque los residuos del material de embalaje en los contenedores de reciclaje.

Eliminación de equipos antiguos

- Los equipos que sean viejos e inútiles no deben tirarse directamente a un contenedor de residuos. Es posible que algunas partes permitan la reutilización. También puede haber algunos materiales peligrosos para el medio ambiente que requieran ser entregados a un centro de recolección. Por lo tanto, debe llevar su unidad a un centro de recolección que pueda conocer del fabricante / distribuidor en su ciudad y asegurarse de que las partes electrónicas sean recicladas.

- Es importante conservar el manual de usuario ya que será importante en caso de cambio de usuario del dispositivo.
- Antes de desechar o raspar el dispositivo, es necesario evitar efectos dañinos y negativos en las personas y el medio ambiente. De lo contrario, sería un desperdicio en incumplimiento.
- Este símbolo indica que la unidad no debe desecharse como basura doméstica, sino que debe devolverse a algún centro de recolección de desechos electrónicos. La eliminación del producto debe realizarse de acuerdo con la legislación ambiental local. Puede obtener información detallada sobre la eliminación, reutilización y reciclaje del producto.



GARANTÍA

Términos y condiciones de la garantía

1. El producto está garantizado por el período estipulado por la legislación donde se comercializa, a partir de la fecha de compra, contra defectos de fabricación y/o mano de obra. La falta de conformidad que se manifieste dentro de este plazo, presume que existe en la fecha de compra. Después de este período, corresponde al cliente demostrar que la falta de conformidad ya existía en el momento de la entrega.
2. Si, durante el período de garantía, el producto es defectuoso en uso normal, el comprador debe ponerse en contacto con el establecimiento vendedor y enviar el electrodoméstico al lugar indicado por el vendedor.
3. La garantía solo es válida previa presentación de la factura que acredite la compra y el certificado de garantía completado (indicando la fecha de compra, el nombre del distribuidor, la referencia del modelo, y también se recomienda indicar el número de serie y el número de lote).
4. El importador / vendedor se reserva el derecho de rechazar la asistencia de garantía en caso de que dicha información haya sido eliminada o alterada después de la compra original del producto.
5. La responsabilidad del importador/vendedor incluirá, entre otras cosas, los costes de reparación y/o sustitución de la unidad cubierta por la garantía con la reserva del derecho a sustituirla por un producto equivalente, cuando no sea posible repararla.
6. La garantía no se aplica a problemas que no estén directamente relacionados con defectos de material, diseño o mano de obra.
7. Este producto es un electrodoméstico y está destinado solo para uso doméstico. La garantía se anula si el producto se utiliza con fines profesionales.
8. La garantía no cubre los daños causados por mal uso, instalación inadecuada, derrames, factores externos o daños intencionales.
9. La garantía no cubre los daños resultantes de caídas, uso de fuerza excesiva, golpes, exposición a condiciones ambientales extremas o deterioro causado por el uso normal de

piezas de plástico o teclados, así como el uso de baterías distintas a las especificadas en este manual.

10. La garantía no cubre la instalación y programación por parte del distribuidor. En particular, no se aceptará ninguna reclamación de instalación y programación gratuita por parte del revendedor.
11. La garantía no cubre deficiencias que perjudiquen insignificamente el funcionamiento del aparato. Otros costes, como la instalación, el transporte y el desplazamiento del técnico están expresamente excluidos de la garantía.
12. La aplicabilidad de la garantía presupone que el aparato sea enviado al establecimiento vendedor o al lugar indicado por éste, completo y en un embalaje bien protegido (si es posible en su embalaje original) y acompañado de la respectiva hoja o tarjeta de garantía, debidamente cumplimentado y comprobante de compra.
13. Si después de la verificación, se descubre que no hay razones para la reclamación, o que el producto no es defectuoso, los costos inherentes se imputarán al cliente, y el distribuidor está autorizado a cobrar esos costos al cliente.
14. La garantía quedará anulada cuando presente indicios de que una persona no autorizada ha intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustitución de piezas en el aparato.
15. Las reparaciones realizadas una vez finalizado el período de garantía incurren en costes.
16. Esta garantía no afecta a sus derechos legales que pueda tener como consumidor en virtud de la legislación nacional aplicable que rige la compra de productos donde se vende el producto.

17. Período de garantía:

Países de la Unión Europea - Las Directivas Europeas (UE) 2019/771 y (UE) 2019/770 se aplican a ciertos aspectos de los contratos de compraventa de bienes muebles y se transponen a las legislaciones nacionales de sus países.

Otros países: se aplica la legislación nacional sobre los derechos de los consumidores en su país. En caso de que no exista legislación oficial, la garantía se aplicará a discreción del importador que introduzca el producto en el mercado o del establecimiento vendedor.

Declaração de Conformidade CE

CE Declaration of Conformity

Nome do fornecedor:

Name of supplier:

HAEGERTEC, S.A.
Praceta Cidade de Londres, 1
Parque Industrial do Arneiro
2660-456 São Julião do Tojal * Portugal

Declara, sob sua responsabilidade, que o(s) produto(s):

Declare under his sole responsibility that the product(s):

Produto: Placa de cozinha a gás encastrável

Product: Built-in gas hob

Marca Comercial: HÆGER

Brand Name: HÆGER

Designação modelos (HAEGERTEC/FABRICANTE): PG-4GI.005A /HB602MVS; PG-5GI.006A /HB702MVS; PG-4GG.007A /HB602MG; PG-4GI.008A /HB602MS

Type Designation (HAEGERTEC/FACTORY): PG-4GI.005A /HB602MVS; PG-5GI.006A /HB702MVS; PG-4GG.007A /HB602MG

Fabricante: Kent Dayanikli Tuketim Mallari Sanayi ve Ticaret Limited Sirketi

Manufacturer: Velimese Organize San. Bolgesi Mah. Barajyolu Kumeevler No. 9, Ergene, Tekirdag, Turkey

a que esta declaração se refere, está de acordo com o Anexo III do Regulamento de Aparelhos a Gás 2016/426/UE. 1. Exame de tipo da UE e IEC 60335-2-6 e IEC 60335-2-102 Segurança de eletrodomésticos e aparelhos elétricos similares Parte 2: Requisitos particulares para fogões estacionários, fogões, fornos e aparelhos similares e para gás, óleo e sólidos aparelhos de queima de combustível com conexões elétricas

to which this declaration relates is in according to 2016/426/EU Gas Appliances Regulation Annex III. 1. EU Type Examination and IEC 60335-2-6 & IEC 60335-2-102 Safety of household and similar electrical appliances Part 2: Particular requirements for stationary cooking ranges, hobs, ovens and similar appliances & for gas, oil and solid-fuel burning appliances having electrical connections

Certificado de Exame tipo: (MODULO B) referencia nº 1212BT5268 folha 1 de 25-10-2021

EU Type-Examination Certificate: (MODULE B) reference No. 1213BT5268 sheet 1 from 25-10-2021

Normas aplicadas: EN 30-1-1: 2008+A3:2013

Applied standards: EN 30-1-1: 2008+A3 :2013

Emitido por: CERTIGAZ

Issued by: CERTIGAZ.

Ano de aposição da marcação CE: 2023

Year of affixing CE marking:

Data de emissão: 15-03-2023

Date of issue:



HAEGERTEC
Telecomunicações e Electrónica, S.A.

Ricardo Pedro Martins Serradas

Meet the family



HAEGERTEC, s.a.

Edifício HAEGER – Pct. Cidade de Londres, 1
Parque Industrial do Arneiro
2660-456 S. Julião do Tojal
PORTUGAL
<https://www.haegergroup.com>

Tel: +351 21 949 83 00 (PBX)
Tel: +351 21 949 83 02 (after sales support)
Fax: +351 21 949 83 25
e-mail: assistencia@haegergroup.com
e-mail: comercial@haegergroup.com



2208PGxGy00zA-V1PT
