JOCEL®

FOGÃO 4 A GÁS
COCCINA 4 GAS
4 GAS COOKER



JFG4I007339

MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUAL DE INSTRUCIONES
INSTRUCTION MANUAL

PORTUGUÊS

ÍNDICE

Notas..... 3

Especificações..... 4

Informação de segurança importante..... 4

Instalação..... 4

Utilizar o fogão pela primeira vez..... 8

Utilizar os queimadores dos bicos a gás..... 11

Utilizar o forno a gás..... 12

Utilizar o temporizador mecânico..... 13

Conselhos para cozinhar no forno..... 13

Manutenção e Limpeza..... 16

Resolução de problemas..... 17

Garantia..... 18

Declaração de Conformidade..... 19

O FOGÃO ESTÁ CERTIFICADO PARA GÁS BUTANO. QUALQUER ALTERAÇÃO FEITA AO TIPO DE GÁS, SERÁ DA RESPONSABILIDADE DO CLIENTE.

Leia este manual de instruções com muita atenção; este contém informação importante relacionada com a segurança, instalação, utilização e manutenção do aparelho. Este aparelho apenas pode ser utilizado para os fins para os quais foi concebido: utilização doméstica. Qualquer outra utilização é considerada como inadequada e, portanto, perigosa. O fabricante não pode ser considerado responsável por quaisquer danos causados por utilização inadequada, incorreta ou insensata.



ATENÇÃO

Se o aparelho falhar e/ou avariar feche a torneira do gás, desligue-o da rede elétrica e não lhe faça modificações. Para quaisquer reparações, entre em contacto com os centros de assistência autorizados e use peças de reserva de origem. O fabricante rejeita qualquer responsabilidade se não forem cumpridas todas as instruções neste manual do utilizador. O fabricante pode modificar as características técnicas e funcionais dos seus próprios produtos, respeitando sempre a sua funcionalidade e

NOTAS

O fogão tem de ser sempre instalado por um Técnico Qualificado.

a) PORTA DO FORNO

Manter sempre as crianças afastadas da porta de vidro do forno quando este está a ser utilizado. O vidro pode causar queimaduras se for tocado.

b) TAMPA DE VIDRO

A tampa de vidro tem de estar aberta durante a utilização do forno ou do grelhador.
Nunca feche a tampa enquanto os queimadores ou as placas elétricas estiverem a ser utilizados ou ainda estiverem quentes; espere sempre que arrefeçam.

c) PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO FORNO

Ponha o forno a trabalhar sem nada dentro durante 30 minutos para eliminar quaisquer gorduras, gases ou impurezas deixadas pelo ciclo de produção.

d) VÁLVULA DE BLOQUEIO DE GÁS

Alguns modelos estão equipados com uma válvula de bloqueio de gás combinada com as torneiras. Este dispositivo está montado na parte de trás do fogão, próximo da ligação principal do gás. É operado através da tampa:

Com a tampa aberta o fornecimento de gás da rede chega aos queimadores normalmente para permitir a ignição e a utilização;
Com a tampa fechada o fornecimento de gás da rede é cortado e nenhum dos queimadores pode ser aceso.

e) TORNEIRA DE GÁS PRINCIPAL

A torneira de gás da rede de abastecimento deve ser sempre fechada depois de utilizar o fogão. Verifique periodicamente se a ligação da mangueira tem danos.

f) POSIÇÃO DO ESPALHADOR DE CHAMA

O espalhador de chama está marcado com vários entalhes de colocação; assegure-se de que está corretamente posicionado para evitar danos no queimador.

g) POSIÇÃO DA TAMPA DO ESPALHADOR DE CHAMA

Estes são apenas elementos decorativos. A sua utilização em queimadores acesos não prejudica o funcionamento do aparelho.

h) COMPARTIMENTO INFERIOR

Nunca coloque materiais inflamáveis no compartimento inferior (para aquecer pratos), situado na parte debaixo do forno.

ESPECIFICAÇÕES

Dimensões com pés (AxLxP): 60 x 66 x 86 cm

Capacidade Bruta do Forno: 80 Litros

Entrada de Calor dos Queimadores a Gás:

Queimador triplo	4.0 kW
Queimador Rápido	2.8 KW
Queimador Semirrápido	1.8 kW
Queimador Auxiliar	1.0 kW

Pressão: Butano 30 mbar

Este manual está preparado para mais de um modelo. O seu manual pode não ter algumas das características do seu Fogão. Por favor, leia este manual atenciosamente e preste atenção às informações que estão relacionadas com o seu fogão.

INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA IMPORTANTE

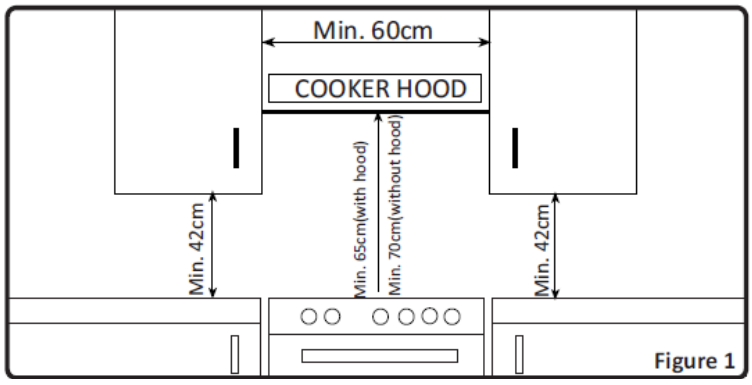
É muito importante que este manual de instruções seja guardado num local seguro para consulta futura. Se o aparelho for vendido ou dado a outra pessoa, assegure-se de que o manual vai juntamente com ele, de modo que o novo proprietário possa saber como o aparelho funciona e também para tomar conhecimento das precauções necessárias.

NOTA - As advertências do produto foram dadas para a sua segurança e a de outros utilizadores. Por isso, pedimos-lhe que leia com muita atenção os procedimentos de instalação e utilização deste fogão

INSTALAÇÃO

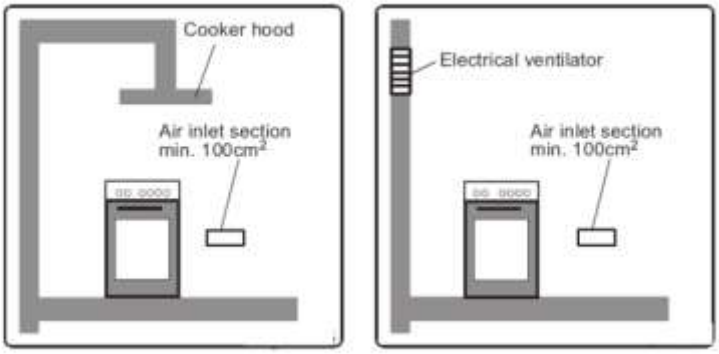
- A instalação tem de ser efetuada por Técnicos Qualificados de acordo com a regulamentação local em vigor.
- Quaisquer modificações na rede elétrica doméstica que possam ser necessárias para a instalação do aparelho apenas devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- É perigoso modificar as características deste aparelho.
- Evite a instalação deste fogão junto do material inflamável (por exemplo, cortinados, toalhas de mesa, etc.).

- Se instalar o fogão com um exaustor por cima assegure-se de que existe um mínimo de 65cm desde a superfície do fogão até ao exaustor. Ver a figura abaixo:



Ventilação do Fogão

Nota - É importante permitir ventilação do espaço adequada tanto para os fogões a gás como para os elétricos.

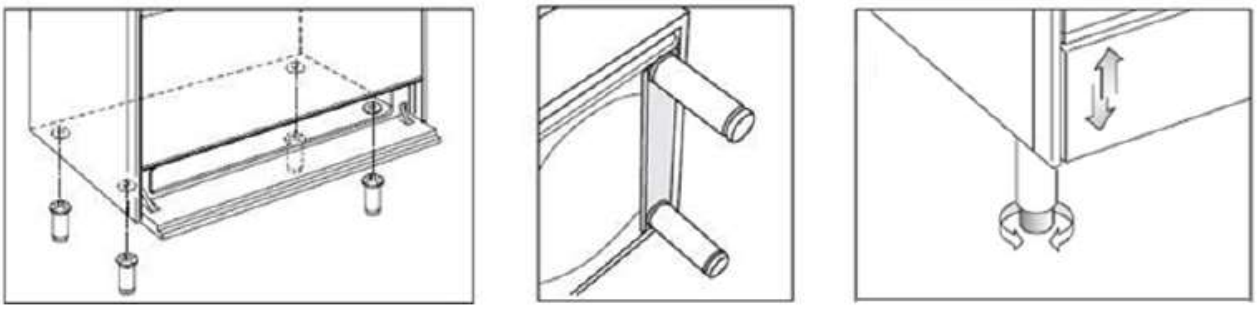


Quando fornecido tem de usar os pés ajustáveis.

O fundo do fogão **não deve** assentar diretamente no chão ou numa superfície de apoio.

Para encaixar os pés ajustáveis:

1. Coloque o fogão em cima de um pedaço de embalagem de polistireno ou algo semelhante expondo a base para montar os pés.
2. Monte os 4 pés enroscando-os muito bem na base como mostrado abaixo.
3. Nivele o fogão enroscando os pés para dentro ou para fora.



<u>Informação</u>: Para evitar danificar os pés ajustáveis, assegure-se de que o fogão é sempre montado por duas pessoas. NÃO ARRASTE o fogão. Levante o fogão de modo que os pés do fogão não toquem no chão.

Não levante o fogão segurando nas pegas da porta



Correto





Incorreto

As instruções seguintes são para um Técnico Qualificado, para que as operações de instalação, regulação e manutenção sejam efetuadas de acordo com a regulamentação existente. Sempre que sejam feitas alterações que envolvam desligar o aparelho, é necessário ter o máximo cuidado.

AVISO - A corrente tem de ser instalada e muito bem fixa à parede por trás do fogão para evitar que o mesmo tombe acidental.

A JOCEL REJEITA QUALQUER RESPONSABILIDADE PARA POSSÍVEIS DANOS RESULTANTES DE UMA INSTALAÇÃO QUE NÃO ESTEJA EM CONFORMIDADE COM AS REGRAS EM VIGOR.

INSTALAÇÃO E AMBIENTE

AVISO - Este aparelho apenas pode ser instalado e funcionar em divisões constantemente ventiladas, de acordo com as regras em vigor no país onde é utilizado.

- Para que o fogão a gás funcione bem, é necessário que ar suficiente para a combustão do gás possa fluir naturalmente na divisão.
- O fluxo de ar na divisão tem de vir diretamente de aberturas de paredes exteriores.
- Estas aberturas têm de ter uma passagem livre de pelo menos 100 cm^2 (pode ser feita uma ou mais aberturas).
- Estas aberturas (ou abertura) deve ser feita de tal forma que não seja obstruída tanto no lado de fora como no lado de dentro e, de preferência, deve ser posicionada perto do chão, oposta à descarga de produtos de combustão. Caso estes sistemas não possam ser implementados na divisão onde a unidade é instalada, o ar necessário pode vir de uma divisão perto, desde que esta divisão não seja um quarto ou um ambiente perigoso e que seja ventilada conforme exigido pela legislação em vigor no país onde o aparelho é utilizado.

Descarga de Produtos de Combustão

Os fogões a gás têm de descarregar produtos de combustão através de exaustores diretamente ligados a chaminés ou ao exterior. Caso não possa ser instalado uma conduta de exaustor, é recomendada a utilização de uma ventoinha elétrica aplicada para a parede exterior ou para a janela da divisão, com a condição de que as aberturas para deixar o ar fluir na divisão sejam possíveis.
Esta ventoinha elétrica tem de ser suficientemente potente para assegurar numa cozinha uma substituição de ar de 3 a 5 vezes o seu volume por hora.



AVISO - Se o forno tocar lateralmente noutras partes dos móveis da cozinha, assegure-se de que conseguem suportar uma temperatura de 75°C.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

Antes de ligar o fogão a gás, verifique a voltagem indicada na chapa de identificação para assegurar que corresponde à alimentação da rede elétrica disponível. O aparelho tem de ser ligado a uma tomada de parede. Os fios terra são facilmente reconhecidos pela sua cor verde e amarela. Assegure-se de que os fios de “linha” e “neutros” estão instalados nos seus terminais corretos. A instalação apenas pode ser efetuada por um eletricista qualificado.

Antes de ligar à corrente elétrica, assegure-se de que:

1. A ligação elétrica doméstica é adequada para suportar a carga elétrica total do fogão.
2. A rede de abastecimento de eletricidade (rede elétrica) tem uma ligação à terra eficiente de acordo com as regras estabelecidas e a regulamentação existente.
3. O cabo do fogão tem comprimento suficiente para chegar à tomada de onde o seu fogão está colocado.

A JOCEL NÃO SE RESPONSABILIZA POR QUAISQUER ACIDENTES CAUSADOS PELO NÃO CUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.

O FOGÃO ESTÁ CERTIFICADO PARA GÁS BUTANO. QUALQUER ALTERAÇÃO FEITA AO TIPO DE GÁS, SERÁ DA RESPONSABILIDADE DO CLIENTE.

LIGAÇÃO DA MANGUEIRA DO GÁS

Primeiro ligue uma ponta da mangueira de borracha ao regulador do gás e aperte-a com uma braçadeira para mangueiras. A outra ponta deve ser pressionada firmemente para o conector da mangueira do gás. Aperte-a com a braçadeira da mangueira, assegure-se de que ambas as pontas são apertadas, caso contrário, pode haver uma fuga de gás o que pode ser muito perigoso.
Assegure-se de que todos os botões de controlo estão na posição (desligado) antes de ligar ao fornecimento de gás. Ligue o regulador à botija de gás e o seu aparelho está pronto a usar.

Sempre que ligar a mangueira ao fogão, por favor, assegure-se de que:

1. A mangueira não tem mais de 1 metro de comprimento.
2. A mangueira não está muito comprimida ou torcida e não deve ter dobras nem vincos. Se houver uma fuga de gás não repare a mangueira e, em vez disso, substitua-a.
3. A mangueira não pode tocar na parte de trás do fogão.

INFORMAÇÃO: Depois de concluir a instalação, verifique e assegure-se de que todos os tubos e mangueiras estão corretamente ligados. Use sempre água com sabão para verificar fugas de gás. Por motivos de segurança aconselhamos que inspecione e substitua a mangueira de borracha para a ligação do gás todos os anos.

AVISO – UTILIZE O REGULADOR DE GÁS DOMÉSTICO E NÃO UM REGULADOR DE GÁS INDUSTRIAL. REGULADOR, PARA GÁS DOMÉSTICO BUTANO 30 mbar.

SEGURANÇA DE CRIANÇAS

- Este aparelho foi concebido para ser utilizado por adultos. Tenha cuidado para que as crianças não tentem brincar com este aparelho.
- O aparelho fica muito quente durante o funcionamento e pode permanecer muito quente durante um longo período de tempo depois de ser desligado.
- Vigie as crianças e tenha cuidado para que não toquem nas superfícies ou permaneçam perto do aparelho quando está a ser utilizado ou quando ainda não está completamente arrefecido.

UTILIZAR O FOGÃO PELA PRIMEIRA VEZ

Recomendamos que antes de cozinhar no seu fogão novo aqueça o forno para 180°C durante 2 horas. Depois de o forno arrefecer limpe-o com água quente e um detergente suave. Também recomendamos que limpe as prateleiras e as calhas antes da utilização.

Quando utilizar o fogão pela primeira vez, pode notar o seguinte:

- **Pode haver um cheiro**. É perfeitamente normal que quando o fogão é utilizado pela primeira vez que restos de óleo do fabrico de peças sejam queimados rapidamente.
- **Pode haver ruídos.** Isto também é perfeitamente normal porque as peças novas se movem e assentam no lugar durante o processo de aquecimento normal

DURANTE A UTILIZAÇÃO

- Este produto destina-se a cozinhar alimentos e não pode ser utilizado para outros fins.
- Panelas/tachos instáveis ou deformados não devem ser colocados nos queimadores ou em placas de aquecimento para evitar acidentes causados pelo tombar e derrame destes utensílios. Deve-se ter cuidado especial quando cozinhar com óleo ou gordura.

- Se o aparelho estiver equipado com uma tampa, a sua função é a de proteger os queimadores de pó quando está fechada e quando está aberta serve para proteger a parede da cozinha de salpicos de gordura.
- **Não utilize a tampa para outros fins**. Limpe sempre a tampa antes de a fechar.
- Todas as tampas de vidro são removidas para facilitar a limpeza.
- **As tampas de Vidro ou de Metal não devem ser fechadas** quando os queimadores do fogão estão a trabalhar**.** Antes de fechar a tampa, certifique-se de que retira o adaptador de wok.



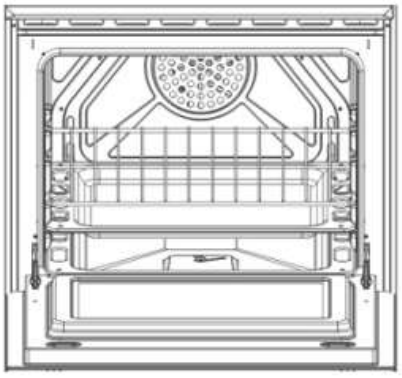
Não feche a tampa quando o queimador estiver ligado!



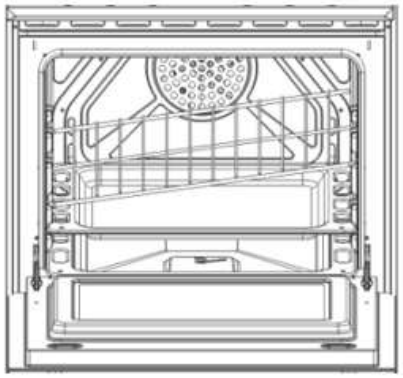
Deve retirar o adaptador de wok antes de fechar a tampa!

- Assegure-se sempre de que os botões estão na posição “O” ou “desligado” ou “parado” quando o aparelho não está a ser utilizado.
- Introduza sempre o tabuleiro de pingos quando usar o grelhador ou quando cozinhar carne na grelha. Recomendamos que deite uma pouca de água no tabuleiro de pingos para evitar que a gordura se queime e crie um odor desagradável.
- **Limpe a pingadeira** para assegurar que alimentos, gordura e óleos se formem e criem um perigo de incêndio.
- Antes de efetuar manutenção e limpeza, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer. Por motivos de higiene e segurança, este aparelho tem de ser mantido limpo.
- Tenha cuidado quando usar produtos de limpeza na forma de spray: nunca dirija o spray para a ligação elétrica, termóstato e lâmpada.
- Quando colocar alimentos no forno, ou quando remover uma grande quantidade de óleo, molho, etc., quaisquer derrames no fundo do forno têm de ser limpos antes de começar a cozinhar para evitar fumo desagradável e também a possibilidade destas substâncias se incendiarem.
- Assegure-se de que o ar consegue circular em volta do aparelho a gás. A má ventilação pode resultar na falta de oxigénio e pode apagar a chama.
- A utilização de um fogão a gás produz calor e humidade na divisão onde está instalado.
- Assegure boa ventilação da divisão, mantenha ventilação natural adequada ou instale um exaustor com um tubo de descarga.
- **Em caso de dúvidas, consulte um técnico credenciado**.
- Alimente o aparelho com o tipo de gás estampado na etiqueta relevante situada nas proximidades do tubo de conexão de gás.

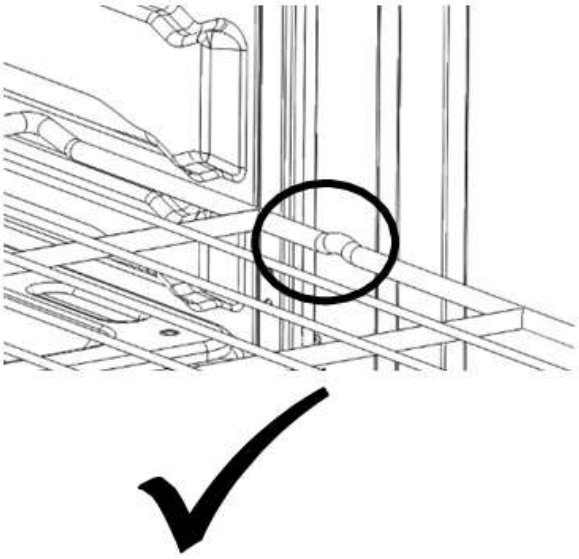
- Verifique se as grades do forno estão inseridas corretamente (consulte as instruções abaixo).

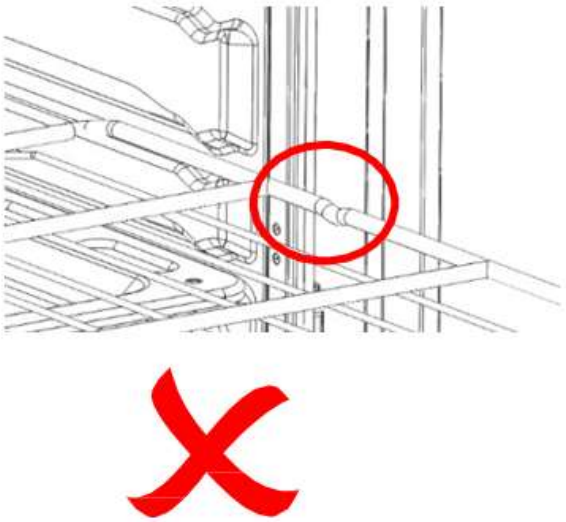


CORRETO



INCORRETO

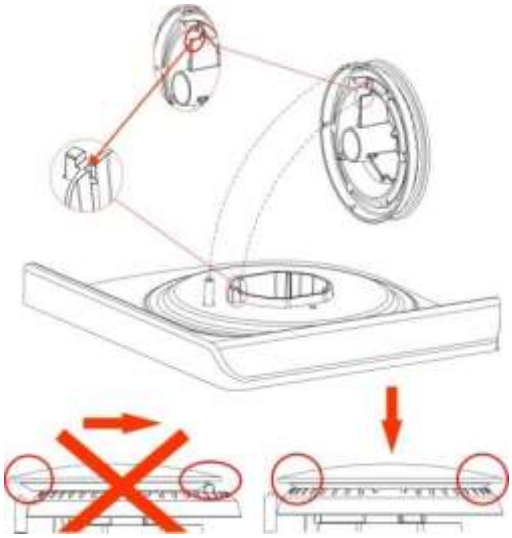




- O forno a gás esquenta com o movimento do ar. Os furos no fundo do forno nunca devem ser obstruídos
- Não cubra as laterais do forno com papel alumínio, principalmente a parte inferior da abertura na base do forno a gás.
- O aparelho é pesado, desloque-o com cuidado.
- Para facilitar a ignição, acenda os queimadores antes de colocar panelas/tachos na grelha. Verifique se ha chama é regular.
- Reduza sempre a chama ou desligue-a antes de tirar a panela/tacho.
- **Assegure-se de que as tampas dos queimadores estão corretamente colocadas.**

UTILIZAR OS QUEIMADORES DOS BICOS A GAS

Assegure-se de que os queimadores estão sempre na sua posição e corretamente colocados.



Botões de controlo dos queimadores a gás

Os botões para os queimadores a gás do fogão encontram-se no painel de controlo. Os botões de regulação devem estar virados para a esquerda até ao símbolo de chama pequeno e, ao contrário, para o símbolo de chama maior.

Sem fornecimento de gás →

Fornecimento de gás máximo →

Fornecimento de gás mínimo →



Ignição dos queimadores de bicos a gás

Para acender o queimador, pressione o botão de ignição indicado e depois carregue o botão e rode-o para a esquerda para o máximo, e mantenha-o carregado durante 3 a 5 segundos.

- A ignição irá fazer faísca e acende o queimador. Nesta posição o fornecimento de gás está no máximo e a chama também está no máximo.
- Pode reduzir o tamanho da chama rode o botão para a esquerda para se adaptar às suas necessidades.
- Se o queimador não se acender, rode o botão para a sua posição original e tente

novamente.

- A chama do seu queimador deve ter uma cor azul.

NOTA - Quando é utilizado pela primeira vez, o queimador de gás não se acende imediatamente.
É necessário algum tempo, para que o gás acenda completamente o sistema de funcionamento.
Para os fogões de 90 cm com compartimento para botija de gás, este mesmo sintoma também ocorrerá quando a botija de gás estiver vazia e for colocada uma nova botija de gás.

Regulação de ar do corpo do queimador

A proporção de mistura de gás e ar é importante para fornecer combustão completa de gás e para obter uma chama azul. A regulação e o injetor usados para cada corpo de queimador individual no seu fogão foram concebidos de modo a alcançar este requisito.

UTILIZAR O FORNO A GAS

Ignição manual do queimador do forno

Abra a porta do forno, depois carregue e rode o botão do forno para a esquerda para a posição de máximo, introduza um isqueiro no pequeno orifício de ignição localizado na parte da frente da tampa do queimador do forno no fundo do seu forno.

Ignição manual do queimador do Grelhador

Abra a porta do forno, depois carregue o botão do forno para a esquerda para a posição de máximo e mantenha uma chama junto dos orifícios do queimador do grelhador de gás. Verifique se o queimador está aceso.

SEGURANÇA IMPORTANTE: Não bata com a porta do forno quando a fechar.

- **Feche suavemente a porta do forno, e depois verifique se o queimador está aceso olhando através da janela no orifício de ignição. Se a chama se tiver apagada, volte a acender imediatamente o forno.**
- **Após alguns minutos, verifique a temperatura e regule o botão de controlo do forno, se necessário, para obter o nível necessário.**



Fornecimento de gás máximo

SEGURANÇA IMPORTANTE:
Se a chama no forno se apagar por si própria, siga os passos seguintes abaixo:

1. DESLIGUE O BOTÃO DE CONTROLO DO FORNO NO MODELO DE FORNO A GÁS E DESLIGUE TAMBÉM A VÁLVULA DA BOTIJA DE GÁS.
2. NÃO LIGUE DE NOVO O FORNO IMEDIATAMENTE.
3. ABRA A PORTA DO FORNO PARA DEIXAR SAIR O GÁS NÃO QUEIMADO PELO MENOS DURANTE 15 MINUTOS.
4. DEPOIS DE CONCLUIR OS PASSOS DE 1 A 3, VOLTE A ACENDER O QUEIMADOR DO FORNO CUIDADOSAMENTE COM UM INSQUEIRO.

Se a chama do forno ainda se apagar ou se acontecer algo semelhante, entre em contacto com o seu Centro de Assistência mais próximo

TESTAR A LUZ DO FORNO

- Para fornos a gás a luz é  controlada ao carregar um interruptor de pressão no painel de controlo.
- Para o forno elétrico, esta luz ilumina continuamente o forno quando está a ser utilizado.
- O interruptor de luz está no seletor de função.
- A luz pode ser usada enquanto está a cozinhar ou a limpar o forno.

UTILIZAR O TEMPORIZADOR MECANICO

Alguns modelos estão equipados com um temporizador mecânico de 60 min.
Para usar o temporizador, rode o botão de controlo para a direita primeiro para a definição máxima (passo 1), depois rode-o lentamente para trás para a posição do tempo necessário (passo 2). **O temporizador irá soar quando o tempo pré-definido indicado é alcançado, no entanto o forno continuará aceso.**



NOTA - Se não rodar o botão de controlo para a direita para a definição máxima, o temporizador soará durante um período mais curto do que o normal, e pode soar mais rapidamente do que a definição real.

CONSELHOS PARA COZINHAR NO FORNO

Para fazer bolos:

- Pré-aqueça o forno durante pelo menos 10 minutos antes da utilização.

- Não abra a porta do forno quando fizer bolos. O jato de ar frio irá bloquear o processo de crescimento de alguns bolos, doces e suflés.
- Para verificar se o seu bolo está cozido, insira um palito na mistura; se este sair limpo, o bolo está pronto. Espere até pelo menos 3/4 do tempo de cozedura antes de fazer esta verificação.

Como regra geral não se esqueça de que:

Um prato que está bem cozinhado no exterior, mas que não está suficientemente cozinhado no interior teria precisado de uma temperatura mais baixa e tempo de cozedura mais longo.
Ao contrário, uma textura "seca" teria precisado de um tempo mais curto e de temperatura de cozedura mais alta.

Para cozinhar carne:

- Carne a ser cozinhada no forno deve pesar pelo menos 1 quilograma para não ficar seca demais. Se gostar de assados corados, use um pouco de óleo.
- Se a peça de carne for magra, use óleo ou manteiga ou um pouco de ambos.
- Pelo contrário, manteiga ou óleo não são necessários se a peça de carne tiver uma camada de gordura. Se a peça de carne tiver uma camada de gordura apenas num lado, coloque-a no forno com esse lado virado para cima: quando a gordura derreter irá engordurar suficientemente o lado de baixo.
- Carne vermelha deve ser retirada do frigorífico uma hora antes de cozinhar, caso contrário, uma mudança repentina de temperatura pode fazer com que a carne fique dura. Um assado, especialmente de carne vermelha, não deve levar sal no início da cozedura porque o sal faz com que o suco e o sangue saiam da carne, evitando assim a formação de uma crosta bem dourada. É aconselhável colocar sal por cima da carne apenas após metade do tempo de cozedura.
- Coloque o assado no forno num tabuleiro pouco fundo; um tabuleiro fundo não deixa passar o calor.
- A carne pode ser colocada num tabuleiro apropriado para ir ao forno ou diretamente na grelha, sob a qual deve colocar o tabuleiro de pingos para apanhar o suco. Os ingredientes para molhos apenas devem ser colocados no tabuleiro junto com a carne se o tempo de cozedura for curto, caso contrário, devem ser adicionados durante a última meia hora. Comece a cozedura de carne crua numa temperatura mais alta, reduzindo a temperatura para terminar a cozedura no interior. A temperatura de cozedura para carnes brancas pode ser moderada ao longo de toda a cozedura.
- O nível de cozedura pode ser verificado carregando a carne com um garfo, se este penetrar facilmente na carne é porque está cozinhada. No fim da cozedura é aconselhável esperar pelo menos 15 minutos antes de cortar a carne para que o suco não seja perdido. Antes de servir, os pratos podem ser mantidos quentes no forno na regulação de temperatura mínima.

Para cozinhar peixe:

- Cozinhe peixe pequeno desde o início ao fim a temperatura alta. Cozinhe peixe de tamanho médio inicialmente a uma temperatura alta e depois ir reduzindo gradualmente a temperatura.
- Cozinhe peixe grande a uma temperatura moderada desde o início ao fim.
- Para verificar se peixe assado está cozinhado levante ligeiramente num lado da barriga; a carne do peixe tem de estar toda branca e opaca, exceto no caso de salmão, truta ou peixe semelhante.

Para grelhar:

- Os tipos de carne seguintes são adequados para grelhar: principalmente carne ou miudezas cortadas em fatias ou pedaços de vários tamanhos, mas não muito grossos, frango cortado em metades e achatado, peixe, alguns vegetais (por ex., curgetes, beringelas, tomates, etc.), espetadas de carne ou peixe e marisco. Carne e peixe a serem grelhados devem ser ligeiramente pincelados com óleo e sempre colocados no grelhador; a carne só deve levar sal depois de cozinhada; enquanto que o peixe deve levar sal antes de ser cozinhado. O grelhador deve ser posicionado nas guias mais próximas ou mais afastadas da resistência do grelhador de acordo com a espessura da carne, para evitar que a superfície fique queimada e o interior fique insuficientemente cozinhado.
- A formação de fumo causada por pingos de suco e gordura pode ser evitada deitando 1 ou 2 copos de água no tabuleiro de pingos.
- O grelhador também pode ser utilizado para alourar, torrar pão e grelhar determinados tipos de fruta, tais como bananas, toranjas cortadas ao meio, rodelas de ananás, maçã, etc. A fruta não deve ser colocada perto demais da fonte de calor.

Os “CONSELHOS PARA COZINHAR NO FORNO” relacionados com cozedura e grelhar no forno são fornecidos como um guia. A experiência pode mostrar variações possíveis para os valores indicados na tabela.

NOTA - Em caso de dúvida, siga sempre com atenção as indicações dadas nas receitas que pretende seguir.

Não coloque quaisquer utensílios como pingadeiras, formas de bolos, caçarolas, pratos de pyrex, folha de alumínio ou outros na base do forno quando o forno estiver a ser utilizado. A acumulação de calor pode afetar os resultados de cozedura e também danificar o esmalte do forno.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de cada operação, desligue o aparelho desligando a ficha da tomada e a mangueira do gás.

Substituir a lâmpada do forno

Desligue a alimentação do aparelho, desenrosque a lâmpada e substitua-a por uma resistente a temperaturas elevadas (300°C) com as especificações seguintes:

- Voltagem: 220-240V, 50-60Hz
- Potência: 35W
- Convecção: E14

NOTA - Utilize apenas uma lâmpada concebida para temperaturas altas (300°C).

Limpar o Bico

- Quedas de molho, sumo de fruta, etc., devem ser removidos o mais rapidamente possível com um pano macio embebido em água morna com detergente.

Não use palha de aço ou facas para remover camadas de sujidade ou de gordura difíceis de tirar. Remova marcas difíceis com um pano bem impregnado com detergente, mas tenha cuidado para não riscar o esmalte.

- Lave as grelhas esmaltadas com água e detergente; estas também podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- Tire as tampas dos queimadores e as grelhas e lave-as com cuidado com água quente e detergente. Seque-as bem antes de as colocar novamente no seu lugar.

Assegure-se de que as tampas dos queimadores estão sempre na sua posição e corretamente colocadas.

- Queimador pode ser limpo esfregando com palha de aço ou com um pano ligeiramente abrasivo.
- Em fogões com uma ignição automática, os isqueiros têm de ser limpos periodicamente e com precisão para evitar dificuldades em acender o fogão; além disso, verifique se os orifícios dos queimadores não estão obstruídos.

Limpar a Porta e a Tampa de Vidro dos Bicos

- Limpe a porta do forno e a tampa de vidro apenas com água quente, e evite utilizar panos ásperos ou substâncias abrasivas.

Limpar o Forno

- Limpe a cavidade do forno com muito cuidado quando ainda está quente.
- Quando o forno ainda está ligeiramente quente é mais fácil tirar resíduos de gorduras ou outras substâncias como sumo de fruta, açúcar ou gordura. Pode usar detergente com água morna ou um produto de limpeza em spray próprio para fornos.
- Não pulverize diretamente na camada de aço porque a pode danificar e ser perigoso. Limpe os acessórios do forno (grelha, placa de aquecimento, etc.) com água morna e

detergente. Remova incrustações possíveis com um pó ligeiramente abrasivo.



AVISO - Nunca forre nenhuma parte do forno com folha de alumínio, especialmente o fundo. Pode resultar numa acumulação de calor que pode afetar os resultados de cozedura e também danificar o esmalte do forno.

Segurança da Botija de Gás

- Verifique periodicamente o estado da ligação da mangueira de gás flexível e mande-a substituir a um técnico qualificado assim que apresentar anomalias. É recomendada a substituição anual.
- Para o modelo com compartimento para botija de gás, não use este espaço para guardar uma botija desligada ou vazia.
- A unidade equipada com compartimento para botija tem de ser instalada de forma a assegurar ventilação suficiente.

Nota - A botija de gás pode ficar quente durante o funcionamento do fogão. Isto é normal... No entanto, se a botija ficar muito quente ao toque, desligue o fogão e ligue para o Centro de Assistência ao Cliente.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O fluxo de gás parece anormal
- Verifique se a botija de gás está vazia.
- Os orifícios do queimador estão sujos e entupidos.
- O regulador de gás não está a funcionar.

Cheira a gás
- A válvula do gás está aberta.
- A mangueira tem fuga (verifique com água e sabão).
- A mangueira do gás está dobrada ou danificadas ou não posicionada corretamente

O forno não aquece
- A válvula do gás não está aberta.
- Os botões do forno não estão abertos corretamente.
- O chama do forno apagou-se (para o forno a gás).
- O fornecimento de energia não está ligado (para o forno elétrico).

O fogão deita fumo
- Gorduras ou óleos queimados deixados no fogão (as gorduras ou óleos têm de ser limpos do forno depois da cozedura).

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

1. A Garantia só é válida mediante apresentação da fatura de compra do produto.
2. Esta GARANTIA limita-se exclusivamente à substituição de peças ineficazes por defeito de fabrico.
3. A eliminação das várias avarias do âmbito da garantia é feita por reparação ou substituição de peças defeituosas, conforme critério dos nossos serviços técnicos. As peças defeituosas são da nossa propriedade.
4. Não são abrangidos pela garantia danos causados por transporte, negligência ou deficiente utilização, montagem ou instalações impróprias, bem como influências exteriores como sejam: descargas atmosféricas ou elétricas, inundações, humidades, etc.
5. Perdem garantia, todos os aparelhos que não estejam a ser utilizados de acordo com as instruções, ou ligadas a REDES DE ALIMENTAÇÃO, que não garantem uma tensão constante de 220/240V.
6. A Garantia não abrange indemnizações por danos pessoais ou materiais causados direta ou indiretamente, seja a que título for.
7. Esta garantia cessa no momento em que se constate terem sido efetuadas reparações, alterações ou quaisquer intervenções por pessoa não autorizada pela JOCEL.

A GARANTIA CADUCA

1. Caso o aparelho não tenha sido instalado por um Técnico Credenciado.
2. Excedido o prazo de 2 anos para a Linha Doméstica e 6 meses Linha Hotelaria, a Garantia caduca e a Assistência serão efetuadas debitando as despesas inerentes à mão-de-obra, consoante as tarifas vigentes.
3. Com a modificação ou desaparecimento da chapa de identificação do aparelho.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Para solicitar a assistência técnica, os nossos serviços estão disponíveis através dos seguintes contactos:

Telef. 00 351 252 910351
Fax: 00 351 252 910367
E-mail: assistencia@jocel.pt
http://www.jocel.pt

SEDE:
Rua Alto do Curro, n.º 280
4770-569 S. COSME DO VALE
V.N. de FAMALICÃO
Telef: 252 910 350/2
Fax: 252 910 368/9
email: jocel@jocel.pt
http://www.jocel.pt

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

CE

Declaramos sobre nossa própria responsabilidade que o aparelho indicado abaixo

Aparelho	**FOGÃO**
Marca	**JOCEL**
Modelo	**JFG4I007339**

Está em conformidade com as seguintes diretivas europeias e normas de aplicação

Baixa Tensão	**2014/35/EU**	EN 60335-2-6:2015 EN 60335-2-102:2016 EN 60335-1:2012+A11: 2014 + A13:2017 EN 62233: 2008
Compatibilidade Electromagnética	**2014/30/EU**	EN 55014-1:2017 EN 55014-2:2015 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013
Aparato a Gas	**2009/142/EC**	EN 30-1-1:2008 + A3:2013 EN 30-2-1:2015

ESPAÑOL

CONTENIDO

Notas…….. 21

Características…….. 22

Información importante de segurida…….…… 22

Instalación……..…… 22

Usar la cocina por primera vez…… 26

Uso de los quemadores de la cocina……. 29

Uso del horno de gas……..…….. 30

Uso del temporizador mecánico…….. 31

Consejos de cocina para el horno……..…….. 32

Mantenimiento y limpieza……..…….. 34

Solución de problemas…….. 35

Condiciones de Garantía……..……... 36

Declaración de Conformidad…… 37

LA COCINA ESTÁ CERTIFICADA PARA GAS BUTANO. CUALQUIER CAMBIO REALIZADO EN EL TIPO DE GAS, SERÁ RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE.

Lea este manual con atención; le proporcionará información importante sobre la seguridad, instalación, uso y mantenimiento del aparato. Este aparato solamente debe ser utilizado para los fines para los que ha sido diseñado: cocina doméstica. Cualquier otro uso será considerado inadecuado y por lo tanto peligroso. El fabricante no aceptará ninguna responsabilidad por cualquier daño causado por el uso inadecuado, incorrecto o irrazonable.



PRECAUCIÓN

si el aparato falla y/o tiene un mal funcionamiento, desconéctelo de la red eléctrica y no lo manipule. Para realizar cualquier tipo de reparación, póngase en contacto con los centros de servicio técnico autorizados y utilice piezas de repuesto originales. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad en caso de incumplimiento de las instrucciones indicadas en este manual. La sociedad fabricante puede modificar las características técnicas y funcionales de sus productos, respetando todas sus funciones y seguridad.

NOTAS

La cocina siempre debe ser instalada por Técnico Cualificado.

a) PUERTA DEL HORNO
Mantenga alejados a los niños de la puerta de cristal del horno cuando este esté en funcionamiento. El vidrio puede provocar quemaduras si se toca.

b) TAPA DE VIDRIO
La tapa de la cocina debe estar abierta durante el uso del horno o grill.
Nunca agarre la tapa cuando estén en uso los fogones o las placas eléctricas, o cuando estas aún estén calientes; espere a que se enfríen.

c) PRIMER USO DEL HORNO
Deje en funcionamiento el horno en vacío durante al menos 30 minutos para eliminar la grasa, humos o impurezas que hayan podido dejar los procesos de producción.

d) VÁLVULA DE PARADA DE GAS
Algunos modelos están equipados con una válvula de seguridad de parada de gas en combinación con las llaves. El dispositivo está instalado en la parte trasera de la cocina, cerca de la conexión principal del gas. Funciona junto con la tapa:
Con la tapa abierta, el suministro de gas de la red llega a los fogones con normalidad para permitir el encendido y su utilización;
Con la tapa cerrada el suministro de gas de la red se corta para que los fogones no puedan encenderse.

e) LLAVE PRINCIPAL DEL GAS
La llave del gas de la red siempre debe estar cerrada después de utilizar la cocina. Comprobar de forma periódica la manguera de conexión por si estuviese dañada.

f) POSICIÓN DE LA TAPA DE LA LLAMA
La tapa de la llama está marcada con una serie de muescas de posición; asegúrese de que está colocada correctamente para evitar daños en el fogón.

g) CUBRIDORES DE LAS TAPAS DE LA LLAMAS
Son elementos puramente decorativos. El uso en fogones encendidos no perjudica el buen funcionamiento del aparato.

h) COMPARTIMENTO INFERIOR PARA CALENTAMIENTO
Nunca utilice materiales inflamables en el compartimento inferior (platos afligidos), situado debajo del horno.

CARACTERISTICAS

Dimensiones con pies (AxAxF) 60 x 66 x 86 cm

Capacidad del horno: 80 litros

Entrada de calor de los quemadores de gas:

Quemador triplo	4.0 kW
Quemador rápido	2.8 KW
Quemador semi rápido	1.8 kW
Quemador auxiliar	1.0 kW

Presión: Butano 30 mbar

Este manual ha sido elaborado para más de un modelo. Es posible que su aparato no tenga alguna de las características descritas en este manual. Por favor, lea atentamente este manual y preste atención a la información relacionada con su modelo

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

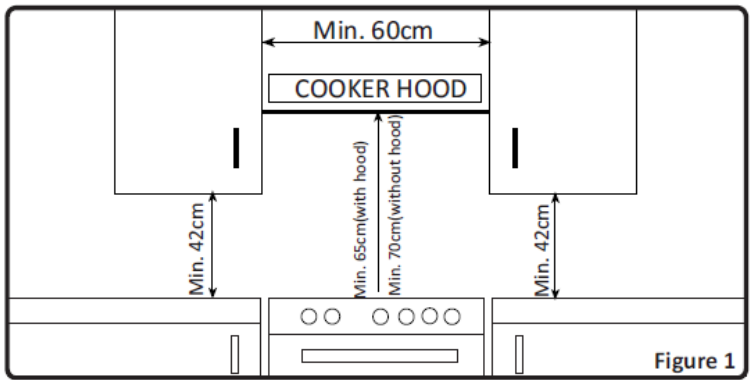
Es muy importante que este libro de instrucciones se mantenga guardado para futuras consultas. Si se vende el aparato o se lo entrega a otra persona, por favor, asegúrese de que le hace llegar el libro de instrucciones junto a él, para que el nuevo propietario conozca las funciones de este aparato y esté al tanto de las precauciones necesarias.

NOTA – Las advertencias del producto se han dado para su seguridad y la de otros usuarios. Por lo tanto, le pedimos que lea atentamente los procedimientos de instalación y uso de esta cocina.

INSTALACIÓN

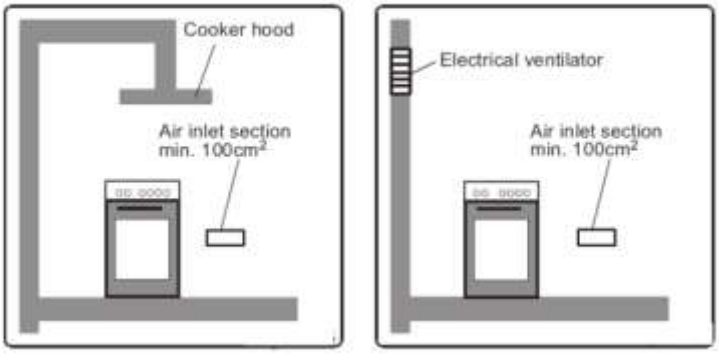
- Los trabajos de instalación deben ser llevados a cabo por Tecnicos competentes y certificados de acuerdo con las normativas locales en vigor.
- Cualquier modificación realizada a la red eléctrica del hogar que sea necesaria para la instalación del aparato deberá ser realizada solamente por técnicos cualificados.
- Es peligroso modificar las características de este aparato.
- No instale la cocina cerca de material inflamable (por ejemplo, cortinas, paños de cocina, etc.)

- Si instala la cocina con una campana extractora, asegúrese de que haya al menos una distancia de 65 cm desde la parte inferior de la campana.



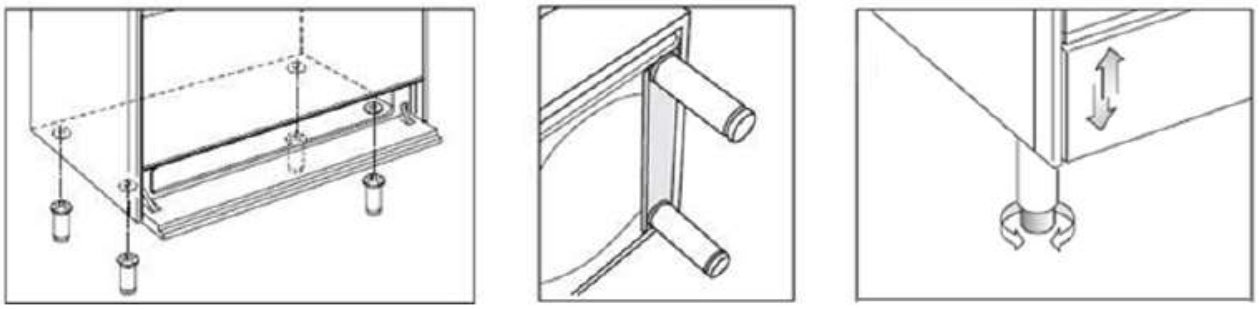
Ventilación de la cocina

Nota - – Es importante dejar espacio suficiente de ventilación tanto para las cocinas de gas como las eléctricas.



Cuando se suministran, debe utilizar los pies ajustables.
El chasis de la cocina **no debe** estar colocado directamente en el suelo, debe estar situado sobre una base o superficie de soporte.
Para ajustar los pies de soporte:

1. Coloque la cocina en una pieza del empaquetado de poliestiereno o similar.
2. Monte los 4 pies atornillándolos firmemente en la base como se muestra en la siguiente imagen.
3. Nivele la cocina enroscando o desenroscando los pies de soporte.



Para evitar dañar los pies ajustables, asegúrese de que la cocina siempre es levantada por dos personas. NO ARRASTRE la cocina. Levante los pies de ajuste del suelo.

No levante la cocina agarrándola por los mangos de las puertas.



Correcto





Incorrecto

Las siguientes instrucciones han sido elaboradas para un Técnico Cualificado, con el fin de llevar a cabo las tareas de instalación, regulación y servicio técnico siguiendo las normas existentes. Siempre que se realicen cambios que impliquen la desconexión del aparato, será necesario proceder con la máxima precaución.

ADVERTENCIA - La cadena antivuelco debe estar instalada y fijada con seguridad a la pared detrás de la cocina para evitar vuelcos accidentales de la cocina.

A JOCEL NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR LOS POSIBLES DAÑOS QUE RESULTEN DE UNA INSTALACIÓN QUE NO CUMPLA CON LAS NORMAS EN VIGOR.

ENTORNO DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIA – Esta unidad solamente puede ser instalada y funcionar en lugares con ventilación constante, de acuerdo con las normas nacionales en vigor.

- Para que la cocina de gas funcione adecuadamente, es necesario que pueda fluir de forma natural aire suficiente en la habitación para producir la combustión del gas.
- El flujo de aire de la habitación debe proceder directamente a través de aberturas en las paredes externas.
- Estas aberturas deben tener un paso libre de al menos 100 cm2 (se pueden realizar una o más aberturas).
- Estas aberturas (o abertura) deben realizarse de tal manera que no se obstruyan tanto desde el interior como del exterior, y preferiblemente situadas cerca del suelo, frente a la descarga de productos de combustión. En caso de que no se puedan realizar estos sistemas en el lugar donde se va a instalar la unidad, será necesario que, entre el aire necesario de una habitación cercana, siempre que esta habitación no sea un dormitorio o un entorno peligroso, y que esté debidamente ventilada de acuerdo con las normas nacionales en vigor.

Descarga de los productos de combustión

Las cocinas de gas deben descargar los productos de combustión a través de las campanas que están conectadas directamente a los conductos de humo o al exterior. En caso de que no se pueda instalar una campana, se recomienda el uso de un ventilador eléctrico instalado en un muro externo o a la ventana de la habitación, con la condición de realizar aberturas de entrada de aire en la habitación.
Este ventilador eléctrico debe ser lo suficientemente potente como para garantizar el reemplazo de aire de una cocina de 3 a 5 veces su volumen por hora.



ADVERTENCIA – Si el horno está en contacto con el lateral de otros muebles de la cocina, asegúrese de que estos pueden soportar una temperatura de 75℃

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar la cocina de gas, por favor, verifique que la tensión indicada en la placa de características para que se corresponda con la fuente de alimentación disponible. El aparato debe estar conectado a una toma de corriente. Los cables de tierra se reconocen fácilmente por su color verde y amarillo. Asegúrese de que los cables de “línea” y “neutral” están instalados en las terminales correctas. La instalación debe ser llevada a cabo solamente por personal técnico autorizado.
Antes de conectar el suministro eléctrico, asegúrese de que:

1. El cableado doméstico es adecuado para soportar la carga eléctrica total de la cocina.
2. La red eléctrica dispone de una conexión a tierra adecuada de acuerdo con las normas establecidas y las regulaciones existentes.
3. El cable de la cocina tiene la longitud suficiente como para llegar hasta la toma de corriente desde donde está situada la cocina.

JOCEL NO SERÁ RESPONSABLE POR LOS POSIBLES ACCIDENTES CAUSADOS POR NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.

LA COCINA ESTÁ CERTIFICADA PARA GAS BUTANO. CUALQUIER CAMBIO REALIZADO EN EL TIPO DE GAS, SERÁ RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE.

CONEXIÓN DE LA MANGUERA DE GAS

Primero conecte un extremo de la manguera de goma al regulador de gas y apriételo con una abrazadera de manguera. El otro extremo debe empujarse firmemente al conector de la manguera de gas. Ajústelo con la abrazadera de manguera, asegúrese de que ambos extremos están ajustados, de lo contrario podrían producirse fugas de gas ocasionando un riesgo. Asegúrese de que todos los mandos de control están en la posición “desconectado” antes de conectar el suministro de gas. Conecte el regulador al tanque gas, ahora las unidades estarán listas para su uso.

Siempre que conecte la manguera a la cocina, por favor asegúrese de lo siguiente:

1. La manguera no debe tener una longitud superior a 1 metro.

2. La manguera no debe estar demasiado apretada o torcida, y no debe presentar dobladuras o torceduras. Si produce alguna fuga, no la repare sino sustitúyala.
3. La manguera no debe estar en contacto con la parte posterior de la cocina.

IMPORTANTE: Una vez se ha terminado la instalación, verifique y asegúrese de que todas las tuberías y mangueras están conectadas correctamente. Utilice siempre agua jabonosa para comprobar las fugas de gas. Por razones de seguridad, le recomendamos que inspeccione y cambie la manguera de goma de la conexión de gas cada año.

ADVERTENCIA – UTILICE EL REGULADOR DE GAS DOMÉSTICO ADECUADO. NO UN REGULADOR GAS INDUSTRIAL. REGULADOR PARA GAS DOMÉSTICO BUTANO 30mbar.

SEGURIDAD INFANTIL

- Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado por adultos. Por lo tanto, tenga cuidado de que los niños no intentan jugar con él.
- El aparato aumentará de temperatura durante su funcionamiento y puede permanecer caliente durante un largo período una vez se ha apagado.
- Supervise a los niños y preste atención para que no toquen ninguna de las superficies o se queden cerca del aparato mientras está en funcionamiento o mientras este no se haya enfriado completamente.

USO DE LA COCINA POR PRIMERA VEZ

Recomendamos que antes de cocinar en su nueva cocina, caliente el horno a 180 ℃ durante 2 horas para comenzar a utilizar el nuevo horno. Una vez se enfríe el horno, límpielo con agua caliente y un detergente suave. También recomendamos limpiar las bandejas y estantes antes de utilizarlos.

Cuando vaya a utilizar la cocina por primera vez, puede que note lo siguiente:

- **Puede que produzca un olor**. Es bastante normal cuando se calienta la cocina por primera vez, al ir quemándose rápidamente el aceite residual de la producción de las piezas.
- **Puede que se produzcan ruidos.** Esto también es bastante normal, debido a que las piezas nuevas se mueven y asientan en su lugar durante el proceso de calentamiento inicial.

DURANTE EL USO

- Este producto ha sido diseñado para el cocinado de alimentos, y no debe ser utilizado para otros fines.
- No se deben colocar sartenes inestables o deformadas sobre los quemadores o placas calientes para evitar accidentes causados por derrames. Se debe tener especial cuidado al cocinar con aceite o grasa.
- Si el aparato está equipado con una tapa, su función es la de proteger los quemadores del polvo cuando se cierra, y cuando se abre, tiene la función de proteger la pared de la

cocina de las salpicaduras de la grasa.

- **No utilizar la tapa para otros fines.** Limpie siempre la tapa antes de cerrarla.
- Todas las cubiertas de vidrio son desmontables para facilitar la limpieza.
- **Las cubiertas de vidrio o metal** no deben cerrarse cuando la placa de la cocina está en funcionamiento. Antes de cerrar la tapa por favor asegúrese de retirar el adaptador wok.



No cierre la tapa cuando el fuego este encendido

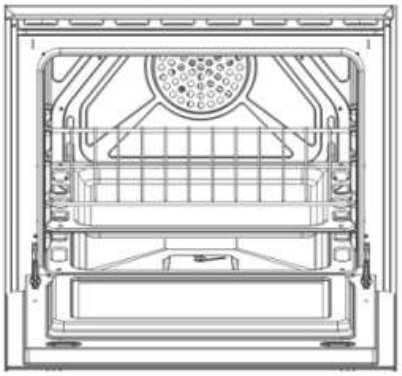


¡Debe quitar el adaptador wok antes de cerrar la tapa!

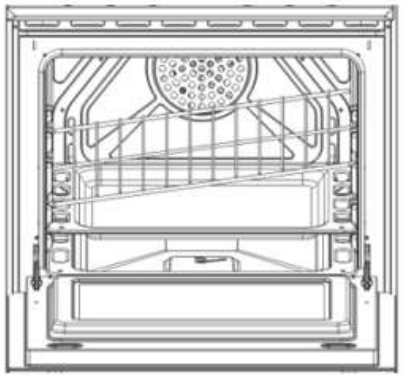
- Asegúrese en todo momento de que los mandos están en la posición “O” Off o Stop cuando el aparato no se encuentra en uso.
- Introduzca la bandeja de goteo siempre que utilice el grill o cuando cocine carne en la parrilla. Le recomendamos que vierta un poco de agua en la bandeja de goteo para evitar que se queme la grasa caliente y genere olores desagradables.
- **Limpie la bandeja de goteo de forma regular** para asegurarse de que la grasa no se acumula y genere un riesgo por incendio.
- Antes de realizar las tareas de mantenimiento y limpieza, desconecte el aparato y permita que se enfríe. Por razones de higiene y seguridad, este aparato siempre debe mantenerse limpio.
- Tenga cuidado cuando utilice productos de limpieza en forma de spray: nunca rocíe el spray directamente en el cableado eléctrico, el termostato o la bombilla.
- Cuando coloque alimentos en el horno, o cuando retire una gran cantidad de aceite, zumo, etc., cualquier derrame que se haya vertido en el fondo del horno deberá ser limpiado antes de comenzar a cocinar para evitar humos desagradables, y también para evitar que estas sustancias puedan incendiarse.
- Asegúrese de que el aire puede circular alrededor del aparato de gas. Una mala ventilación puede causar falta de oxígeno y extinguir la llama.
- El uso de un aparato de cocina de gas produce calor y humedad en la habitación donde se encuentra instalado.
- Asegúrese de que la habitación cuenta con una buena ventilación, mantenga una ventilación natural adecuada o instale una campana extractora con un tubo de descarga.
- **En caso de duda, pida consejo al técnico instalador.**
- Provea suministro al aparato con el tipo de gas que aparece en la etiqueta

correspondiente situada junto al tubo de la conexión de gas.

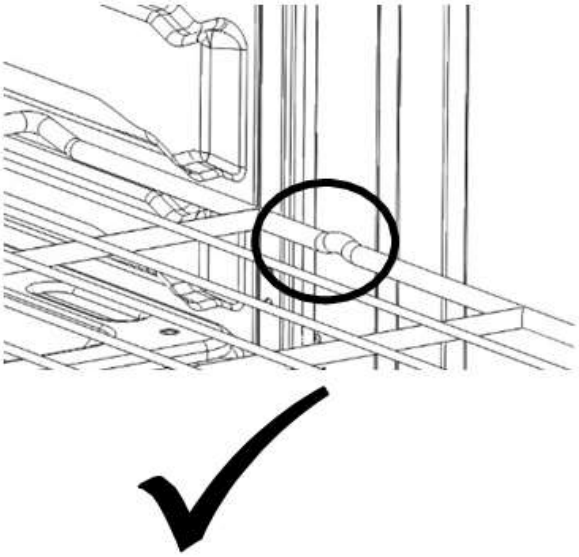
- Asegúrese de que las rejillas del horno hayan sido colocadas correctamente. (Ver las instrucciones más abajo).

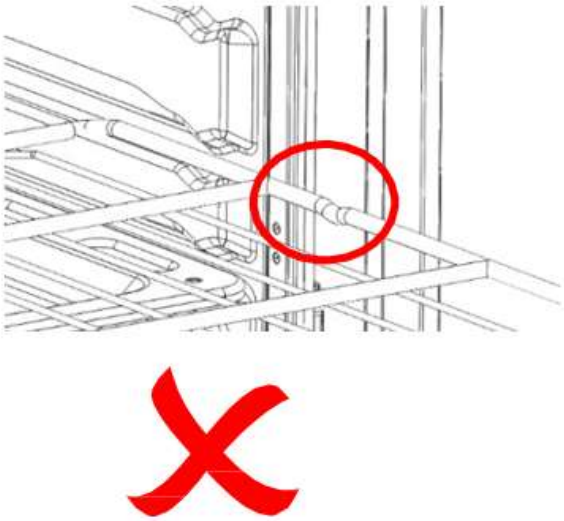


CORRECTO



INCORRECTO

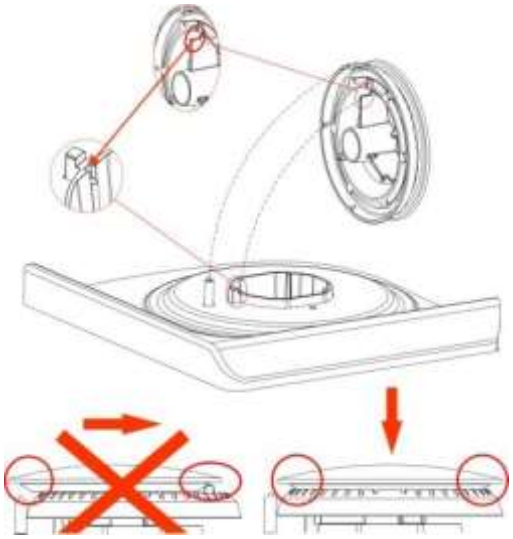




- El horno de gas se calienta con el movimiento del aire. Los agujeros en la parte inferior del horno nunca deben estar obstruidos.
- No cubra los lados del horno con papel de aluminio, particularmente la parte inferior de la abertura en la base del horno a gas.
- El aparato es pesado, muévalo con cuidado.
- Para facilitar la ignición, encienda los quemadores antes de colocar las sartenes encima. Compruebe que la llama es regular.
- Cada vez que vaya a retirar la sartén baje la llama o apáguela.
- **Asegúrese de que las tapas de los quemadores están colocadas correctamente.**

USO DE LOS QUEMADORES DE LA COCINA

Asegúrese de que los quemadores están colocados e instalados correctamente.



Mandos de control de los quemadores

Los mandos de control de los quemadores de gas de la cocina se encuentran en el panel de control. Los mandos de regulación deben girarse en dirección izquierda hasta el símbolo de la llama pequeña, y viceversa hasta el símbolo de la llama grande.

Sin suministro de gas →

Suministro de gas máx. →

Suministro de gas min. →



Ignición de los quemadores de gas

Para encender el quemador, mantenga pulsado el botón de ignición como se indica , pulse el control y gírelo a la izquierda hasta el máximo, manténgalo pulsado durante 3 a 5 segundos.

- La ignición hará que salte una chispa y el quemador se encenderá. En esta posición el suministro de gas está al máximo y la llama también está en su máximo.
- Puede reducir el tamaño de la llama girando el control a la izquierda hasta el grado que desee.

- En caso de que el quemador no se encienda, gire el control a su posición original e inténtelo de nuevo. La llama del quemador debe ser de color azul.

NOTA – Cuando se utiliza por primera vez, el quemador de gas no se encenderá inmediatamente. Es necesario un poco de tiempo para que el llene totalmente el sistema operativo.
Para hornos de 90 cm con un compartimento de bombonas, ocurrirá el mismo proceso cuando la bombona de gas se haya quedado vacía y se coloque una bombona nueva.

Ajuste de aire del quemador

La relación de la mezcla de gas y aire es importante para proporcionar una combustión completa del gas y lograr una llama azul. El ajuste y la boquilla que se utiliza en cada uno de los quemadores de la cocina han sido diseñados para conseguir este requisito.

USO DEL HORNO DE GAS

Ignición manual del quemador del horno
Abrir la puerta del horno, a continuación, pulsar y girar el control del horno en dirección izquierda hasta la posición máxima, introducir una llama pequeña o un encendedor de chispas en el orificio pequeño de ignición situado en la parte delantera de la cubierta del quemador en el fondo del horno.

Ignición manual del quemador de la parrilla
Abrir la puerta del horno, a continuación, pulsar y girar el control del horno hacia la izquierda hasta la posición máxima, y acercar una llama al orificio quemador de la parrilla. Compruebe si se ha encendido el quemador.

NOTAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD: No cierre de golpe la puerta del horno.
- **Cierre cuidadosamente la puerta del horno, y a continuación compruebe si se ha encendido el quemador mirando el orificio del quemador a través de la ventana.**
- **Después de unos minutos, compruebe la temperatura y ajuste el control del horno si es necesario para alcanzar el nivel deseado.**



Suministro de gas máximo

NOTA IMPORTANTE DE SEGURIDAD:
En el caso de que la llama del horno se apague por sí sola, por favor, siga los siguientes pasos:

1. APAGUE EL CONTROL DEL HORNO DE GAS, Y TAMBIÉN APAGUE LA VÁLVULA DE LA BOMBONA DE GAS.
2. NO INTENTE VOLVER A ENCENDER EL HORNO INMEDIATAMENTE DESPUÉS.
3. ABRA LA PUERTA DEL HORNO PARA DEJAR SALIR EL GAS QUE NO SE HAYA CONSUMIDO DURANTE AL MENOS 15 MINUTOS.
4. DESPUÉS DE REALIZAR LOS PASOS 1 A 3, VUELVA A ENCENDER EL QUEMADOR DEL HORNO CON CUIDADO UTILIZANDO UN ENCENDEDOR DE CHISPAS.

Si la llama del horno sigue apagada o se produce algún fenómeno similar, por favor, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

USO DE LA LUZ DEL HORNO

- En los hornos de gas la luz  está controlada con un interruptor situado en el panel de control.
- En los hornos eléctricos, esta luz se enciende constantemente mientras el horno esté en funcionamiento.
- El interruptor de luz se encuentra en el selector de funciones.
- Se puede utilizar la luz mientras se está cocinando o limpiando el horno.

USO DEL TEMPORIZADOR MECÁNICO

Algunos modelos están equipados con un temporizador mecánico de 60 min.
Para utilizar el temporizador, gire el control a la derecha hasta el máximo (paso 1), después gire lentamente hacia atrás hasta la posición de tiempo deseada (paso 2). **El temporizador timbrará una vez se alcance el tiempo indicado, sin embargo, el horno seguirá encendido.**



NOTA – Si no gira el control hacia la derecha hasta el máximo, el temporizador sonará durante un período más corto que el normal, y tal vez más rápido que el ajuste real.

CONSEJOS DE COCINA PARA EL HORNO

Para cocinar pasteles:

- Precalentar el horno durante al menos 10 minutos antes de utilizarlo.
- No abrir la puerta del horno cuando está horneando. El chorro de aire frío puede interrumpir el proceso de elevación en algunos pasteles, tartas y soufflés.
- Para comprobar si su pastel está bien horneado, introduzca un palillo de dientes en la mezcla; si sale limpio, el pastel estará listo. Espere al menos hasta que haya pasado ¾ del tiempo de horneado antes de realizar esta comprobación.

Como norma general recuerde que:

Un plato que esté bien cocinado por el exterior, pero no lo suficiente en el interior, hubiese necesitado una temperatura inferior y más tiempo de cocinado. Por lo contrario, una textura "seca" hubiera necesitado menos tiempo y mayor temperatura de cocinado.

Para cocinar la carne:

- La carne que vaya a cocinar en el horno debe pesar al menos 1 kilo para evitar que se seque demasiado. Si desea asarla con un buen color, utilice un poco de aceite.
- Si la pieza de carne es delgada, utilice aceite o mantequilla, o un poco de ambos.
- Por otra parte, la mantequilla o aceite son innecesarios si la pieza es como una tira de grasa. Si la pieza tiene una tira de grasa solamente en uno de los lados, colóquela en el horno con este lateral hacia arriba: cuando se derrita la grasa, impregnará lo suficiente la parte inferior.
- La carne roja debe sacarse de la nevera una hora antes de cocinarla, de lo contrario, el cambio repentino de temperatura podría hacer que se vuelva demasiado dura. En el asado, en especial en la carne roja, no debe echarse sal al principio del cocinado, ya que la sal hace que los jugos y la sangre se filtren fuera de la carne, impidiendo que se forme una corteza bien dorada. Si es recomendable salar el exterior de la carne, hágalo poco después de la mitad del tiempo de cocinado.
- Coloque el asado en el horno en un plato con un borde bajo, un plato hondo protege del calor.
- La carne se puede colocar en un plato resistente al calor del horno o directamente en la parrilla, bajo la cual se debe colocar una bandeja de goteo para recoger el jugo. Los ingredientes para la salsa solamente se deben colocar en el plato inmediatamente si el tiempo de cocinado es breve, de lo contrario deben añadirse durante la última media hora. Comience a cocinar la carne cruda a una temperatura elevada, reduciendo la temperatura para terminar de cocinar el interior. La temperatura de cocinado para la carne blanca se puede regular durante todo el proceso.
- El grado de cocinado puede comprobarse presionando la carne con un tenedor, si se penetra con facilidad, es que está bien cocinada. Al final del cocinado es recomendable esperar al menos 15 minutos antes de cortar la carne para que los jugos no se pierdan. Antes de servir, los platos se pueden mantener calientes en el

horno a una temperatura mínima

Para cocinar el pescado:

- Cocinar pescados pequeños de principio a fin a una temperatura elevada. Cocinar pescados de tamaño mediano inicialmente a una temperatura alta y luego bajar gradualmente la temperatura.
- Cocinar pescados grandes a una temperatura moderada de principio a fin.
- Para comprobar que el pescado se ha cocinado, levantar con cuidado un lado del pescado, la carne debe estar blanca y opaca completamente, excepto en el caso del salmón, la trucha u otro similar.

Para los asados:

- Los siguientes tipos de carne son adecuados para ser asados. La carne en general o las vísceras cortadas en rodajas o trozos de varios pequeños, pero no muy gruesos, aves de corral cortadas por la mitad y aplanadas, pescado, algunos vegetales (por ejemplo, calabacines, berenjenas, tomates, etc.), pinchos de carne o pescado y mariscos. La carne y el pescado que se vayan a asar deberán estar cepilladas ligeramente con aceite, colocándolas siempre en la parrilla; la carne debe sazonarse al terminar el cocinado; mientras que el pescado debe sazonarse antes de comenzar el cocinado. La parrilla debe colocarse en las guías más cercanas o más lejanas del elemento de la parrilla dependiendo del grosor de la carne, con el fin de evitar quemar la superficie y dejar el interior poco cocinado.
- Se puede evitar la formación de humo causada por las gotas de jugo grasa, vertiendo 1 o 2 vasos de agua en la bandeja de goteo.
- La parrilla también se puede utilizar para dorar, para el pan tostado y para asar algunos tipos de fruta, como los plátanos, pomelos, rodajas de piña, manzana, etc. La fruta no debe colocarse demasiada cerca de la fuente de calor.

Los "CONSEJOS PARA EL COCINADO CON HORNO" correspondientes al cocinado en el horno y la parrilla se proporcionan solamente como una guía. La experiencia puede aportar posibles variaciones a los valores indicados en la tabla.

NOTA – En caso de duda, siga siempre con cuidado las indicaciones que se ofrecen en las recetas que desea realizar.

No coloque ningún utensilio como bandejas de goteo, moldes de pasteles, cacerolas, platos, papel de aluminio u otros en la base del horno mientras este se encuentra en funcionamiento. La acumulación de calor puede afectar los resultados y dañar el esmalte del horno.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de cada operación, desconecte la unidad desenchufando la toma de corriente y la manguera de gas.

Cambio de la luz del horno

Desconecte la fuente de alimentación del aparato, desatornille la lámpara y cámbiela por una de resistencia a grandes temperaturas (300 ºC) con las siguientes características:

- Voltaje: 220-240V, 50-60Hz
- Potencia: 23W
- Conexión: E14

NOTA- Use solamente una lámpara diseñada para altas temperaturas (300℃)

Limpieza de la encimera

- Las gotas de salsa, zumo de frutas, etc., deben eliminarse lo antes posible con un paño empapado en agua con detergente.

No utilice lana de acero o cuchillos para retirar las capas más resistentes de suciedad o grasa. Quite las marcas más resistentes con una esponja bien mojada en jabón, pero tenga cuidado de no rayar el esmalte.

- Lave las rejillas esmaltadas con agua y detergente; también se pueden lavar con lavavajillas.
- Quite las cubiertas de los quemadores y las rejillas y lávelas con cuidado utilizando agua caliente y detergente. Séquelas antes de volver a colocarlas en su sitio.

Asegúrese de que las cubiertas de los quemadores siempre están colocadas y encajadas correctamente.

- El quemador puede limpiarse frotando con lana de acero o un paño ligeramente abrasivo.
- En cocinas con encendido automático, se deberá limpiar regularmente y con cuidado la bujía de la chispa para evitar problemas en la iluminación; además verifique que los orificios del quemador no estén obstruidos.

Limpieza de la puerta y la tapa de vidrio

- Limpiar la puerta del horno y la tapa de vidrio solamente con agua caliente, y evitar el uso de paños rugosos o sustancias abrasivas.

Limpieza del horno

- Limpiar con cuidado la cavidad del horno después de su uso cuando todavía se encuentre caliente.
- Cuando el horno todavía está ligeramente caliente es más fácil quitar la acumulación de grasa u otras sustancias como el zumo de frutas, partículas de azúcar o grasa. Puede utilizar agua caliente con detergente o un spray limpiador de hornos adecuado.
- No rocíe spray directamente en la alfombrilla de acero, ya que puede dañarla y provocar riesgos. Limpie los accesorios del horno (rejilla, placa caliente, etc.) con agua

tibia y detergente. Retire las incrustaciones utilizando un producto detergente ligeramente abrasivo.



ADVERTENCIA – Nunca cubra ninguna parte del horno con papel de aluminio, en especial la zona del fondo. Puede resultar en una acumulación de calor que afecte a los resultados del cocinado y también dañar el esmalte del horno.

Seguridad de la bombona de gas

- Verifique de forma periódica el estado de la manguera flexible de la conexión de gas, y sustitúyala llamando a técnicos capacitados tan pronto como muestre alguna anomalía. Se recomienda cambiarla una vez al año.
- En los modelos con compartimento para la bombona de gas, no utilice este espacio para guardar una bombona vacía o no conectada.
- Las unidades equipadas con compartimentos para bombonas de gas deben instalarse de forma que tengan ventilación suficiente.

Nota – La bombona de gas puede calentarse mientras la cocina está en funcionamiento. Es algo normal, sin embargo, si nota que la bombona se calienta demasiado, apague la cocina y llame al centro de servicio al cliente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El flujo de gas parece anormal
- Compruebe que la bombona de gas no está vacía.
- Los orificios del quemador están sucios y obstruidos.
- El regulador de gas no funciona.

Olor a gas
- La válvula de gas está abierta.
- La manguera de gas tiene fugas (examinar con agua jabonosa).
- La manguera de gas está doblada o dañada, o no está colocada adecuadamente.

El horno no se calienta
- La válvula de gas no está abierta.
- Los controles del horno no están abiertos correctamente.
- La llama del horno se ha apagado (para los hornos de gas).
- La fuente de alimentación no está encendida (para los hornos eléctricos).

Humos en la cocina

- Los aceites y grasas acumulados se están quemando (los aceites y grasas deben limpiarse después de cada cocinado).

CONDICIONES DE GARANTIA

1. La garantía es válida sólo a la presentación de la factura de compra del producto.

2. Esta garantía se limita exclusivamente a las piezas de repuesto ineficaz debido a defectos de fabricación.

3. La eliminación de varias fallas en garantía se realiza para la reparación o el reemplazo de piezas defectuosas, de acuerdo a la discreción de nuestros servicios técnicos. Las piezas defectuosas son de nuestra propiedad.

4. No están cubiertos por la garantía los daños causados durante el transporte, negligencia o mal uso, montaje o instalación incorrecta, así como las influencias externas, tales como: rayos atmosféricos o eléctricos, inundaciones, humedad, etc.

5. Pierden la garantía todos los aparatos que no están a ser utilizados de acuerdo a las instrucciones o conectadas a las REDES DE AEREAS DE ALIMENTACIÓN, que no garantizan una tensión constante de 220/240V.

6. La garantía no cubre lesiones personales o daños causados directa o indirectamente.

7. Esta garantía termina cuando se descubre que han sido sometidas a reparaciones, reformas o intervenciones por cualquier persona no autorizada por JOCEL.

LA GARANTIA TERMINA:

1. Si el aparato no ha sido instalado por un Técnico Cualificado.
2. Superado el período de 2 años para la línea doméstica e 6 meses para la hostelería, la garantía expira y la asistencia técnica se hará mediante adeudo en los costos de mano de obra en función de las tajas vigentes.
3. Con la modificación o desaparecimiento de la placa de identificación del aparato.

ASISTENCIA TÉCNICA:

Para pedir asistencia técnica de vuestros aparatos, nuestros servicios están disponibles a través de los siguientes contactos:

Telef. 902 099 504
http://www.jocel.es

SEDE:
Rua Alto do Curro, n.º 280
4770-569 S. COSME DO VALE
V.N. de FAMALICÃO
Telef: 252 910 350/2
Fax: 252 910 368/9
email: jocel@jocel.pt
http://www.jocel.pt

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo

Aparato	**COCINA**
Marca	**JOCEL**
Modelo	**JFG4I007339**

Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación

Baja Voltaje	**2014/35/EU**	EN 60335-2-6:2015 EN 60335-2-102:2016 EN 60335-1:2012+A11: 2014 + A13:2017 EN 62233: 2008
Compatibilidad Electromagnética	**2014/30/EU**	EN 55014-1:2017 EN 55014-2:2015 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013
Aparato a Gas	**2009/142/EC**	EN 30-1-1:2008 + A3:2013 EN 30-2-1:2015

ENGLISH

CONTENTS

Notes on safety……..…….... 39

Specification……..... 40

Important safety information……. 40

Installation……... 40

Using cooker for the first time…… 44

Using the gas hob burners……... 47

Using the gas oven…… 48

Using mechanical timer……. 49

Tips for oven cooking…… 50

Maintenance & Cleaning……... 51

Troubleshooting…….. 53

General warranty terms…..…….. 54

Declaration of conformity…….. 55

THE STOVE IS CERTIFIED FOR BUTANE GAS ANY CHANGES MADE TO THE TYPE OF GAS WILL BE THE RESPONSIBILITY OF THE CUSTOMER.

Read this manual carefully; it provides important information about the safety, installation, use and maintenance of the appliance. This appliance must only be used for the purpose for which it is designed: household cooking. Any other use must be considered improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be considered responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.



CAUTION

If the appliance breaks down and/or malfunctions turn off the gas tap, disconnect it from the electrical mains and do not tamper with it. For any repairs, contact authorized service centers and use original spare parts. The manufacturer declines all responsibility in case of failure to comply with the instructions in this user manual. The manufacturing society could modify the technical and functional characteristics of its own products, respecting any way its functionality and security.

NOTES ON SAFETY

The cooker must always be installed by qualified staff.

a) OVEN DOOR

Keep children away from the glass door of the oven when in use. The glass may cause burns if touched.

b) GLASS LID

The lid of the cooker must be opened during use of the oven or grill.

Never chose the lid while the burners or electric hotplates are in use or still hot; always wait for them to cool.

c) FIRST USE OF THE OVEN

Operate the oven empty for at least 30 minutes to eliminate any greases, fumes or impurities left by the production cycle.

d) GAS STOP VALVE

Some models are equipped with a safety gas stop valve combined with the taps. This device is fitted in the back of the cooker, close to the gas main connection. It is operated by the lid:

- With the lid open the mains gas supply reaches the burners normally to allow ignition and use;
- With the lid closed the mains gas supply is cut off so no burners can be ignited.

e) MAIN GAS TAP

The mains gas tap should always be turned off after use of the cooker. Check the connection hose for damage periodically.

f) FLAME CAP POSITION

The flame cap is marked with a number of locator notches; make sure that it is correctly positioned to avoid damage to the burner.

g) FLAME CAP COVERS

These are purely decorative. Their use on lit burners does not impair operation of the appliance.

h) INFERIOR WARMING COMPARTMENT

Never place inflammable materials (to heat dishes), in the compartment under the oven.

SPECIFICATION

Dimension with leg (WxWxD): 60 x 66 x 86 cm

Oven Capacity Gross: 80 Liters

Heat Input Gas Burners:

Triple Burner	4.0 kW
Rapid Burner	2.8 KW
Semi Rapid Burner	1.8 kW
Auxiliary Burner	1.0 kW

Pressure: Butane 30 mbar

This manual is prepared for more than one model. Your appliance may not have some of the features outlined in this manual. Please read this manual carefully and pay attention to the figures and information that relates to your model.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

It is very important that this instruction book should be kept safely for the future consultation. If the appliance should be sold or given to another person, please ensure that the booklet goes together with it, so that the new owner can know functions of this appliance and also be aware of the necessary precautions.

NOTE – Product warnings have been given for the safety of you and other users. We therefore ask you to read carefully the procedures of installing and using this cooker.

INSTALLATION

- The work on installation must be carried out by competent and qualified installers according to the local regulation in force.
- Any modifications to the domestic electrical main which maybe necessary for the installation of the appliance should be carried out only by a qualified technician.
- It is dangerous to modify, the characteristics of this appliance.
- Avoid installation of the cooker near flammable material (e.g. curtains, tea towels, etc.)

- If installing the cooker with a cooker hood ensure there is a minimum of 65cmto the underside of the hood. See Figure 1

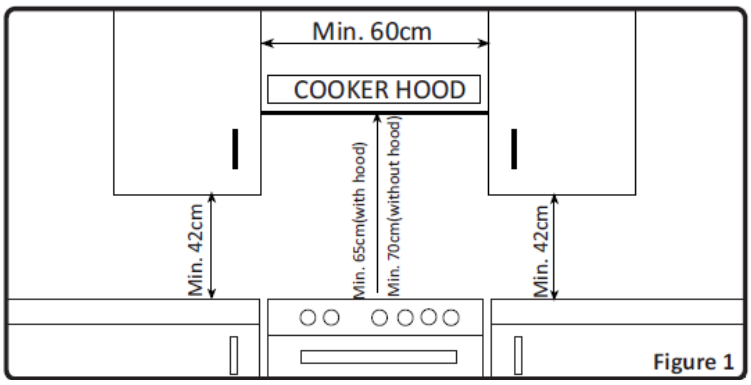
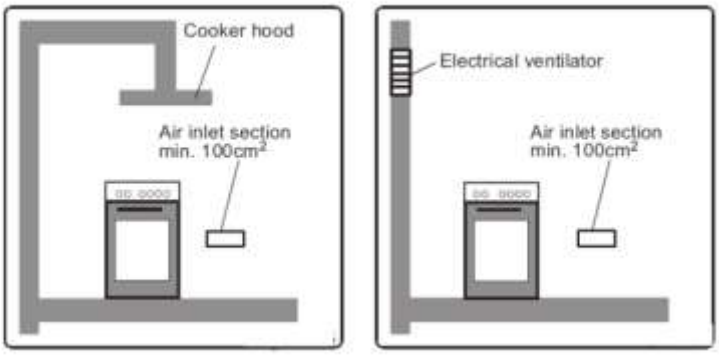


Figure 1

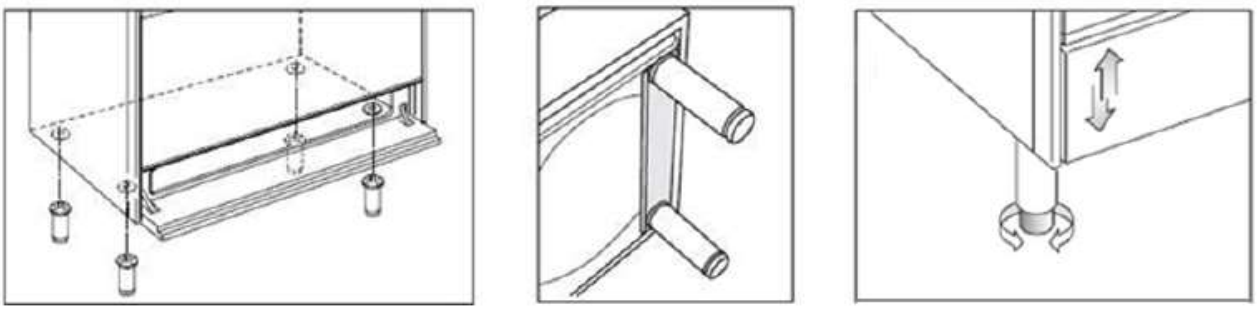
Cooker Ventilation

Nota – It is important to allow adequate room ventilation for both gas and electric cookers.



Where supplied you must use the adjustable feet.
The cooker chassis **must not** sit directly on the floor, a plinth or support surface.
To fit adjustable feet:

1. Place the cooker on a piece of polystyrene packaging or similar exposing the base for fitting the feet.
2. Fit the 4 feet by screwing them tightly into the base as shown below.
3. Level the cooker by screwing the feet in or out.



Information: To prevent damaging the adjustable feet, ensure the cooker is always lifted by two people. DO NOT DRAG the cooker. Lift the feet clear of the floor.

<u>Do not lift the cooker by the door handles</u>.



Correct





Incorrect

The following instructions are meant for a qualified installer, in order that the operations of installation, regulation, and service are executed according to the existing regulations.
Whenever changes are made involving the disconnection of the machine it is necessary to proceed with maximum caution.

WARNING – The anti-tip chain must be installed and fixed securely to a wall behind the cooker to prevent accidental tipping of the cooker.

JOCEL DECLINES ANY RESPONSIBILITY FOR POSSIBLE DAMAGES RESULTING FROM AN INSTALLATION WHICH DOESN'T COMPLY WITH THE RULES IN FORCE

INSTALLATION ENVIRONMENT

WARNING - This unit can be installed and can work only in constantly ventilated rooms, according to the national rules in force.

- In order for the gas cooker to work properly, it is necessary that sufficient air for gas combustion can flow naturally into the room.
- The air flow into the room must come directly through openings of external walls.
- These openings must have a free passage of at least 100cm² (one or more openings can be made).
- These openings (or opening) should be realized in such a way not to be obstructed both from inside and outside and preferably positioned near the floor, opposite the combustion products discharge. In case these systems can't be realized in the room where the unit is installed, the necessary air can come from a room nearby, provided that this room is not a bedroom or a dangerous environment and it is ventilated as requested, from national rule in force.

Combustion Products Discharge

Gas cooking units must discharge combustion products through hoods directly connected to flues or outside. In case the hood can't be installed, it is recommended to use an electric fan applied to the external wall or to the window of the room, with condition that openings to let air flow in the room are realized.
This electric fan must be powerful enough to ensure in a kitchen an air replacement of 3 to 5 times its volume per hour.



WARNING - If the oven touches the side of other pieces of the kitchen furniture, ensure they can withstand a temperature of 75℃.

ELECTRICAL CONNECTION

Before you connect the gas cooker, please check that the voltage indicated on the rating plate to ensure that it corresponds to the mains power supply available. Appliance must be connected with mains supply outlet. The ground wires are easily recognized by its green and yellow color. Make sure that the "line" and "neutral" wires are installed into their correct terminals. The installation must be carried out by an authorized electrician only.

Before connecting to the electric supply, make sure that:

1. The protection fuse and the domestic wiring are suitable to carry the total electric load of the cooker.
2. The electricity supply network (mains) has an efficient earth connecting according to the established rules and existing regulations.
3. The cooker wire is long enough to reach the socket from where your cooker is situated.

JOCEL WILL NOT BE RESPONSIBLE FOR ANY ACCIDENT CAUSED BY NON-OBSERVANCE OF SAFETY INSTRUCTION.

THE STOVE IS CERTIFIED FOR BUTANE GAS ANY CHANGES MADE TO THE TYPE OF GAS WILL BE THE RESPONSIBILITY OF THE CUSTOMER.

GAS HOSE CONNECTION

First connect one end of the rubber hose to the gas regulator and tighten it with a hose clamp. The other end should be pushed tightly into the gas hose connector. Tighten it with a hose clamp, make sure that both ends are tightened otherwise gas might leak and this could be dangerous.
Make sure all the control knobs are in the "off" position before connecting the gas supply. Connect the regulator to the gas tank and your unit ready for use.

Whenever connecting the hose to the cooker please ensure:

1. The hose does not exceed a length of 1 meter.

2. The hose must not be very tight or twisted and must not show any sharp bends or kinks. If there is a leak don't repair but replace it.
3. The hose must not touch the back of the cooker.

INFORMATION: Upon completing the installation, check and make sure that all pipes and hoses are connected correctly. Always use soapy water to check gas leaking. For safety reasons we would advise you to inspect and change the rubber hose for the gas connection yearly.

WARNING - USE THE CORRECT DOMESTIC GAS REGULATOR. DO NOT AN INDUSTRIAL. REGULATOR, FOR BUTANE DOMESTIC GAS 30 mbar.

CHILD SAFETY

- This appliance has been designed for use by adults. Take care, therefore that children do not attempt to play with it.
- The appliance will become hot during operation and can remain hot for a long time after being switched off.
- Supervise children and pay attention that they do not touch surfaces or remain in the vicinity of the appliance when in use or when not completely cooled.

USING COOKER FOR THE FIRST TIME

We recommend that before you cook in your new cooker you heat the oven to 180℃for 2hrs to run in your new oven. After the oven cools wipe it out with hot water and a mild detergent. We also recommend cleaning the racks and shelves before use.
When using the cooker for the first time you may notice the following:

- **There may be a smell**. This is quite normal when the cooker is first heated as residual oil from production of parts will be burnt off quickly.
- **There may be noises.** This is also quite normal as new parts move and settle into place during the initial heating process.

DURING USE

- This product is intended for the cooking of food and must not be used for other purposes.
- Unstable or deformed pans should not be placed on the burners or hot plates in order to avoid accidents caused by spill over. Particular care should be taken when cooking with oil or fat.
- If the appliance is fitted with a cover, its function is to protect burners from dust when closed and when open is to protect kitchen wall from splashes of grease.
- **Do not use the lid for other purposes**. Always clean the cover before closing.

- All the glass covers are removable to facilitate cleaning. **Glass or Metal covers should not be closed** when the cooker hob is operating. Before close the cover please make sure to take out the wok adaptor.



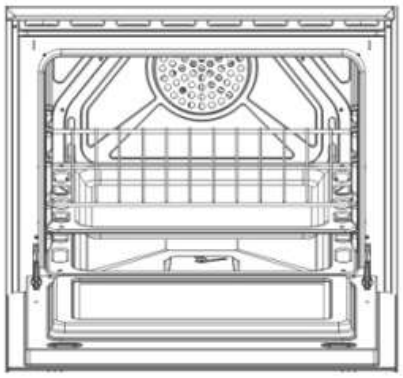
Do not shut lid when burner alight!



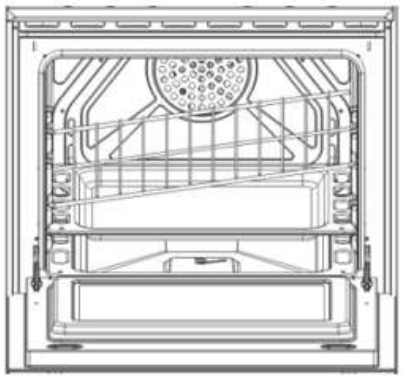
Must take out the wok adaptor before close cover.

- Always ensure that the knobs are in the "O" Off or Stop position when the appliance is not in use.
- Always insert the dripping pan when using the grill or when or cooking meat on the grid. We recommend you pour a little water into the dripping pan to avoid grease burning and creating unpleasant smell.
- **Clean dripping pan regularly** to ensure food, fat and grease do not build up and create a fire hazard.
- Before maintenance and cleaning, disconnect the appliance and allow cooling down. For reasons of hygiene and safety this appliance must always be kept clean.
- Take care when using cleaning products in spray form: never direct the spray onto the electrical wiring, thermostat and bulb.
- When placing food in the oven, or when removing a large quantity of oil, juice, etc., any spills onto the bottom of the oven must be cleaned before starting to cook to avoid unpleasant smoke and also the possibility of these substances catching fire.
- Ensure that air can circulate around the gas appliance. Poor ventilation can result in lack of oxygen and extinguish the flame.
- The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed.
- Ensure good ventilation of the room, keep adequate natural ventilation or install an extractor hood with a discharge tube.
- **In case of doubt ask installer for advice.**

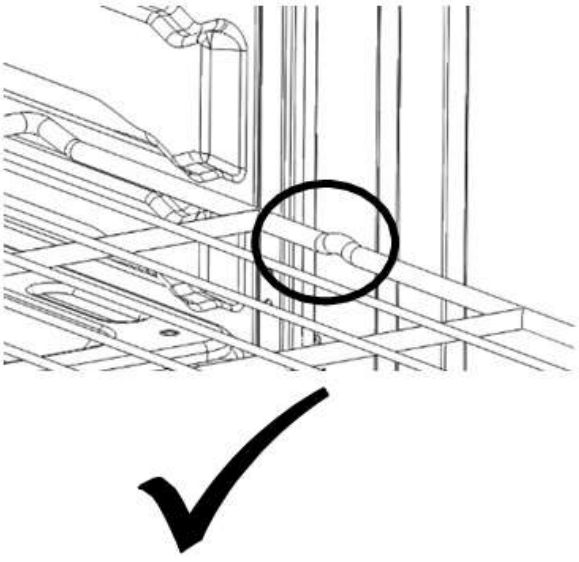
- Supply the appliance with the type of gas stamped on the relevant label situated in the immediate vicinity of the gas connection tube.

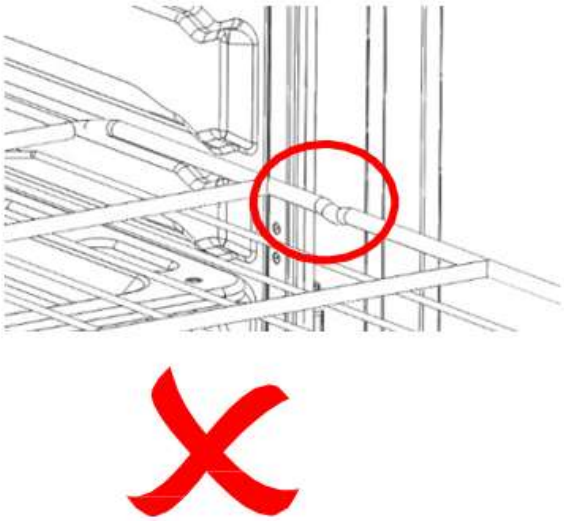


CORRECT



INCORRECT



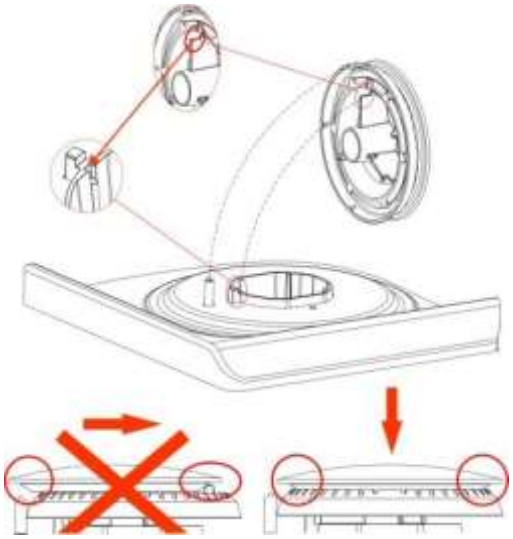


- Ensure that the oven grids are inserted correctly. (See instruction as below.)

- The gas oven becomes hot with the movement of air. **The holes on the bottom of the oven must never be obstructed.**
- Do not cover the sides of the oven with aluminum foil, particularly the lower part of the opening at the base of the gas oven.
- The appliance is heavy, move it carefully.
- To facilitate ignition, light the burners before placing pans on the grid. Check that the flame is regular.
- Always lower the flame or turn it off before removing the pan.
- **Ensure burner caps are installed correctly.**

USING THE GAS HOB BURNERS

INFORMATION: Make sure that burners are always in position and located correctly.



Control knobs on the gas burners

The knobs for the gas burners of the cooker are found on the control panel. The regulating knobs should be turned in anti-clockwise direction until the small flame symbol, vice versa for the larger flame symbol.

No gas supply →

Maximum gas supply →

Minimum gas supply →



Ignition of the hob gas burners

To light up the burner, keep pushing the ignition button as indicated by . Then push in the knob and turn it anti-clockwise to maximum, and hold it for 3 to 5 seconds.

- The ignition will spark and ignite the burner. At this position the gas supply is at the maximum and the flame also at its maximum.
- You can reduce the flame size by turning the knob in anti-clockwise direction to achieve your requirements.
- Should the burner fail to light up, turn the knob to its original position and try again.

- Your burner flame should be blue in color.

NOTE -When first used, the gas burner will not ignite immediately.

Time is required for the gas to fully fill the operating system.
For 90cm ovens with bottle compartment, this same symptom will also be present when the gas cylinder has emptied and a new cylinder installed.

Air adjustment of the burner body
The mixing ratio of gas and air is important to provide complete combustion of gas and to obtain a blue flame. The adjustment and nozzle used for each individual burner body on your cooker has been designed so as to achieve this requirement.

USING THE GAS OVEN

Manual ignition of the Oven burner
Open the oven door, then push and turn the oven knob in an anti-clockwise direction to the maximum position, introduce a small flame or spark lighter to the small ignition hole located in the front of the oven burner cover on the bottom of your oven.

Manual ignition of the Grill burner
Open the oven door, then push and turn the oven knob in anticlockwise direction to the maximum position and hold a flame near the gas grill burner holes. Check if the burner is lighted.

IMPORTANT SAFETY: Do not slam the oven door when closing.
- **Gently close the oven door, and then check if the burner is lighted by looking through the window at the ignition hole. If flame has extinguished, immediately re-light the oven.**
- **After few minutes, check the temperature and adjust the oven control knob if necessary, to obtain the required level.**



Maximum
gas supply

IMPORTANT SAFETY:

In the event the flame in the oven extinguishes by itself, please take the following steps below:

1. **HUT OFF THE OVEN CONTROL KNOB ON GAS OVEN MODEL ALSO SHUT OFF THEGASCYLINDER VALVE.**
2. **DO NOT RE-IGNITE THE OVEN IMMEDIATELY.**
3. **OPEN THE OVEN DOOR TO LET OUT UNBURNTGASFOR AT LEAST 15 MINUTES.**
4. **AFTER COMPLETING STEPS 1 TO 3, RE-IGNITE THEOVEN BURNER CAREFULLY WITH A SPARK GUN.**

If the oven flame continues to go out or the similar phenomen on happens, please contact your nearest Service Centre.

USING THE OVEN LIGHT

- For gas ovens the light  is controlled by a push switch on the control panel.
- For electric oven, this light continuously illuminates the oven when in use.
- The light switch is on the function selector.
- The light can be used while cooking or cleaning the oven.

USING MECHANICAL TIMER

Some models are fitted with a mechanical 60min timer.
To use the timer, turn the control knob clockwise to full setting first (step1), then slowly turn it backwards to the position of the time required (step 2). **The timer will ring once the pre-set indicated time is reached, however the oven will remain on.**



NOTE - If you don't turn the control knob clockwise to full setting, the timer will ring for a shorter period than normal, and maybe rang faster than the actual setting.

TIPS FOR OVEN COOKING

For baking cakes:

- Pre-heat the oven for at least 10minutes before use.
- Do not open the oven door when baking. The jet of cold air will block the raising block the raising process of some cakes, pastries and soufflés.
- To check if your cake is baked, insert a toothpick into the mixture; if it comes out clean, the cake is ready. Wait until at least 3/4 of the cooking time has passed before doing this check.

As a general rule remember that:

- A dish which is well - cooked on the outside but not sufficiently cooked inside would have required a lower temperature and longer cooking time.
- On the contrary, a "dry" texture would have required a shorter time and higher cooking temperature.

For cooking meat:

- Meat to be cooked in the oven should weigh at least 1 kilogram to avoid becoming too dry. If you want to roasts with a good color, use very little oil.
- If the piece of meat is lean, use oil or butter or a little of both.
- Butter or oil on the other hand unnecessary if the piece as a strip of fat. If the piece has a strip of fat on one side only, put it in the oven with this side upwards: When melting the fat will grease the lower side sufficiently.
- Red meat should be removed from the fridge one hour before cooking otherwise the sudden change of temperature could cause it to become tough. A roast, especially for red meat, must not be salted at the beginning of cooking as salt causes juices and blood to seep out of the meat, thus preventing the formation of a well - browned crust. If is advisable to salt the outside of the meat after just over half the cooking time.
- Place the roast in the oven in a dish having a low rim; a deep-dish shields heat.
- Meat can be placed on an oven proof dish or directly on the grill, under which the dripping pan will be inserted to collect juice. Ingredients for gravy should only be put in the dish immediately if cooking time is brief, otherwise they should be added during the last half hour. Begin cooking raw meat at a high temperature, reducing the temperature to finish cooking the inside. The cooking temperature for white meat can be mode-rate throughout.
- The degree of cooking can be checked by pressing the meat with a fork, if it penetrates easily then it is cooked. At the end of cooking it is advisable to wait at least 15 minutes before cutting the meat in order that the juices are not lost. Before serving, plates can be kept warm in the oven at minimum temperature.

For cooking fish:

- Cook small fish from start to finish at a high temperature. Cook medium-sized fish initially at a high temperature and then gradually lower the temperature.
- Cook large fish at a moderate temperature from start to finish.
- To check that baked fish is cooked by gently lifting one side of the gut; the meat must be white and opaque throughout, except in the case of salmon, trout or similar.

For Grilling:

- The following types of meat are suitable for grilling. Mostly meat or offal cut in slices or pieces of various sizes, but not very thick, poultry cut in half and flattened, fish, some vegetables (e.g Courgettes, aubergines, tomatoes, etc.), skewers of meat or fish and seafood. Meat and fish to be grilled should be lightly brushed with oil and always placed on the grill; meat should be salted upon completion of cooking; whereas fish should be salted into before cooking. The grill should be positioned in the guides nearest or furthest from the grill element according to the thickness of the meat, in order to avoid burning the surface and having the inside insufficiently cooked.
- The formation of smoke caused by drops of juice and fat can be avoided by pouring 1 or 2 glasses of water into the dripping pan.
- The grill can also be used to brown, toast bread and grill certain types of fruit, such as bananas, halved grapefruit, slices of pineapple, apple, etc. Fruit should not be placed too near the source of heat.

The "TIPS FOR OVEN COOKING" relating to cooking in the oven and by grill is provided as a guide. Experience will show possible variations to the values set out in the table.

NOTE –If in doubt, always carefully follow the indications given in the in the recipes you intend to follow.

Do not place any utensils such as dripping pan, cake tins, casseroles, Pyrex dishes, aluminum foil or others on the base of the oven when the oven is in use.
Accumulation of heat might affect the cooking results and also damage the oven enamel.

MAINTENANCE & CLEANING

Before each operation, disconnect the unit by unplugging the socket and gas hose.

Oven lamp replacement

Disconnect the power supply to the appliance, unscrew the lamp and replace it with a high temperature fitting (300℃) with the following specifications:

- Voltage: 220-240V, 50-60Hz)
- Power: 23W
- Convection: E14

NOTE- Use only a lamp designed for high temperature (300℃)

Cleaning the Hob

- Drops of sauce, fruit juice etc., should be removed as soon possible with a soft cloth soaked in warm detergent water.

Do not use steel wool or knives to take off stubborn layers of dirt or grease. Remove stubborn marks with a well wet soap impregnated pad, but care must be taken not to scratch the enamel.

- Wash the enameled grids with water and detergent; these can also be washed in a dishwasher.
- Take off the burner covers and the grids and wash them carefully with warm water and detergent. Dry them well before putting them back in position.

Make sure that burner covers are always in position and located correctly.

- The burner can be cleaned by rubbing with steel wool or a slightly abrasive cloth.
- In cookers with an automatic ignition the spark plug should be cleaned periodically and accurately to avoid difficulties in lighting; furthermore, check that the burner holes are not obstructed.

Cleaning the Door and Glass Hob Cover

- Clean the oven door and glass lid only with warm water, and avoid the use of rough cloths or abrasive substance.

Cleaning the Oven

- Clean the oven cavity carefully after use when it is still warm.
- When the oven is slightly warm it is easier to take off deposits of fats or other substances such as fruit juice, sugar particles or fat. You may use warm detergent water or an appropriate spray oven cleaner.
- Do not spray directly at the mat steel as this can damage them and pose hazard. Clean the oven accessories (grate, hot-plate, etc.) with warm water and detergent. Remove possible incrustations with a slightly abrasive powder.

WARNING - Never line any part of the oven with aluminum foil particularly the bottom. It can result in an accumulation of heat which might affect the cooking results and also damage the oven enamel.

Gas Cylinder Safety

- Periodically check the condition of the flexible hose of gas connection and have it replaced by skilled technicians as soon as it shows abnormalities. Annual replacement is recommended.

- For model with a gas cylinder compartment, do not use this space to keep a no connected or empty cylinder.
- The unit equipped with cylinder compartment must be installed in such a way to ensure sufficient ventilation.

Note - The gas cylinder may become warm during operation of the cooker. This is normal. If, however the cylinder becomes too hot to touch switch off the cooker and call your Customer Service Center.

TROUBLESHOOTING

Flow of gas seems abnormal

- Check that gas cylinder is not empty.
- Burner holes are dirty and clogged.
- Gas regulator is not working.

Smell of gas

- Gas valve is open.
- Gas hose is leaking (check with soapy water).
- Gas hose is bent or damaged or not positioned properly

Oven does not heat up

- Gas valve is not open.
- Oven knobs not opened properly.
- Oven fire has blown out (for gas oven).
- Power supply is not switched on (for electric oven).

Cooker smokes

- Burning of oils and fats left behind (oils & fats must be cleared off from oven after cooking).

GENERAL WARRANTY TERMS

1. The warranty is valid only on presentation of invoice of purchase.
2. This WARRANTY is limited exclusively to parts substitution ineffective due to faulty manufacture, made in our workshops.
3. The elimination of several faults of the scope of the guarantee is made for repair or replacement of defective parts, according to the discretion of our technical services. Defective parts are our property.
4. Are not covered under warranty damage caused by transportation, neglect or poor use, improper assembly or installation, as well as external influences such as: lightning strikes or power, flooding, humidity, etc.
5. Lose warranty, all appliances that are not being used according to the instructions, or connected to FEEDING NETWORKS not guarantee a constant voltage of 220/240V.
6. The warranty does not cover damages for personal injury or damage caused directly or indirectly in any capacity whatsoever.
7. This warranty terminates when it is found to have been undergoing repairs, alterations or interventions by any person not authorized by Jocel.

THE WARRANTY EXPIRES

1. If the appliance has not been installed by an Accredited Technician.
2. Exceeded the period of 2 years for home appliances and 06 months for industrial appliances, warranty expires and assistance will be made by charging the costs of manpower, according to current fees.
3. With the modification or disappearance of the nameplate of the appliance.

TECHNICAL ASSISTANCE

For technical assistance request, our services are available through the following contacts:

Telef. 00 351 252 910351
Fax: 00 351 252 910367
E-mail: assistencia@jocel.pt
http://www.jocel.pt

HEADQUARTERS:
Rua Alto do Curro, n.º 280
4770-569 S. COSME DO VALE
V.N. de FAMALICÃO
Telef: 252 910 350/2
Fax: 252 910 368/9
email: jocel@jocel.pt
http://www.jocel.pt

DECLARATION OF CONFORMITY

We declare on our own responsibility that the machine indicated below

Product	**COOKER**
Brand	**JOCEL**
Model	**JFG4I007339**

Complies with the following European directives and standards implementation

Low Voltage	**2014/35/EU**	EN 60335-2-6:2015 EN 60335-2-102:2016 EN 60335-1:2012+A11: 2014 + A13:2017 EN 62233: 2008
Electromagnetic Compatibility	**2014/30/EU**	EN 55014-1:2017 EN 55014-2:2015 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013
Gas Appliance	**2009/142/EC**	EN 30-1-1:2008 + A3:2013 EN 30-2-1:2015