

Manual de Instruções
Manual de Instrucciones

FOGÕES a GÁS
COCINAS a GAS

Instalação Utilização Manutenção
Instalación Utilización Mantenimiento

/// JOCEL®

INDICE

1. INTRODUÇÃO	4
1.1 SEGURANÇA GERAL	4
1.2 SEGURANÇA PARA CRIANÇAS	5
2. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR	6
2.1 INSTALAÇÃO DO APARELHO	6
2.2 LIGAÇÃO AO GÁS	7
2.2.1 FOGÕES COM COMPARTIMENTO PARA GARRAFA	8
2.3 TRANSFORMAÇÃO/ADAPTAÇÃO P/ DIFERENTES GASES	8
2.4 LIGAÇÃO À CORRENTE ELÉTRICA	8
2.5 MANUTENÇÃO E LIMPEZA DAS TORNEIRAS	9
3 INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR	9
3.1 CONSELHOS PRELIMINARES	9
3.2 UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES DA MESA DE TRABALHO	10
3.2.1 ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES A GÁS DA MESA DE TRABALHO	11
3.3 UTILIZAÇÃO DO FORNO	11
3.3.1 FORNO A GÁS	12
3.3.2 GRILL A GÁS	12
3.3.3 GRILL ELÉTRICO	13
3.3.4 FORNO ELÉTRICO	13
3.3.5 LUZ NO FORNO	13
3.4 RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO DO FORNO	13
4 INSTRUÇÕES PARA MANUTENÇÃO E LIMPEZA	14
5 CONTROLO DO PRODUTO	14
6 FIGURAS	28
7 TABELAS	31

Estimado(a) cliente,

Acaba de adquirir um dos produtos da nossa gama. Agradecemos a confiança que demonstrou pela nossa marca ao decidir por esta aquisição.

Estamos seguros de que, com o passar do tempo, chegará à conclusão de que valeu a pena tal confiança.

O rigor que colocamos, tanto nos materiais utilizados, bem como na fabricação e controlo do aparelho, fazem dele um produto de alta qualidade adequado às suas exigências.

ATENÇÃO:

A instalação, regulação ou manutenção do aparelho deve ser efectuada por um técnico qualificado e portador da licença.

Será de grande utilidade conhecer, com todo o detalhe, o funcionamento e a manutenção do aparelho, de modo a poder obter os melhores resultados. Solicitamos, assim, que leia com atenção este Manual de Instruções, com orientações gerais para a instalação, utilização e manutenção, antes de utilizar o fogão.

As figuras/imagens utilizadas são esquemáticas e poderão não corresponder exatamente ao aparelho.

Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

1.1 SEGURANÇA GERAL

Este aparelho não está concebido para ser usado por pessoas com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, nem inexperientes ou sem conhecimento incluindo crianças, a menos que sejam assistidas por alguém responsável pela sua segurança ou que as instrua sobre a utilização do produto. As crianças devem ser supervisionadas para impedir que brinquem com o produto.

Caso o aparelho tenha algum elemento que necessite energia elétrica, ligue o produto a uma saída/linha terra, protegida por um fusível com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela "especificações técnicas". A instalação terra deve ser realizada por um electricista qualificado. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.

Não ligue o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Contacte a assistência autorizada para solucionar o problema.

Não trabalhe com o aparelho se houver algum dano ou defeito visível.

Não realizar qualquer reparação ou alteração no aparelho.

Nunca lave o aparelho com água nos pontos onde existam componentes elétricos pois há o risco de choque elétrico.

Nunca utilize o aparelho quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.

O aparelho deve ser desligado da corrente durante os procedimentos de instalação, manutenção, limpeza e reparações.

Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência técnica autorizada. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.

Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.

Não aqueça latas fechadas ou jarras de vidro no forno. A pressão que se pode acumular pode fazer com que o recipiente expluda.

Não coloque materiais inflamáveis junto do aparelho, pois há partes do aparelho que ficam quentes durante a sua utilização.

Não coloque tabuleiros para cozer no forno, pratos ou folhas de alumínio diretamente no fundo do forno. A acumulação de calor poderá danificar o fundo do forno.

Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.

O aparelho pode aquecer durante a sua utilização, assim, nunca toque nos queimadores, nas secções internas do forno, nas grelhas, etc.


Use sempre luvas resistentes ao calor sempre que retirar ou colocar pratos do forno em funcionamento.

Não utilize o aparelho se algum dos vidros da porta do forno estiverem partidos ou removidos.

A superfície traseira do aparelho fica muito quente durante a sua utilização. Certifique-se de que a ligação do gás/elétrica não estão em contacto com a superfície traseira pois, em caso contrário podem-se danificar.

O cabo de alimentação elétrica não pode em qualquer situação estar em contacto com qualquer superfície quente pois, pode derreter e provocar um incêndio ou curto-circuito.

Certifique-se de desligar o aparelho após cada utilização.

O tampo de vidro tem o símbolo  serigrafado, para avisar que não baixe o tampo de vidro antes que arrefeçam os queimadores depois de desligados.

1.2 SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

As partes acessíveis do aparelho ficarão quentes enquanto este estiver em utilização e, até que arrefeça as crianças deverão ser mantidas afastadas.

CUIDADO: As partes acessíveis poderão estar quentes quando o grelhador está a ser utilizado. As crianças devem ser mantidas afastadas.

Não coloque quaisquer itens em cima do aparelho que estejam ao alcance das crianças.

Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.

Quando a porta estiver aberta não coloque qualquer objeto pesado sobre ela e não permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode fazer com que se volte ao contrário ou pode danificar as dobradiças.

Não deixar as crianças brincar perto do aparelho. Esteja atento às crianças quando utilizar o fogão de modo a que não toquem nas superfícies quentes.

2. INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA O INSTALADOR

2.1 INSTALAÇÃO DO APARELHO

O Fabricante não se considera responsável por danos e prejuízos resultantes de instalação e/ou utilização incorretas.

Antes da instalação assegure-se que há compatibilidade entre as condições da distribuição local (natureza e pressão do gás / tensão e potência elétrica) e a regulação do aparelho.

Este aparelho pertence à categoria II_{2H3+}, país de destino direto PT (Portugal).

Este aparelho é de classe 1: aparelho de cozinha isolado de livre instalação.

Este aparelho é de tipo A: não está concebido para ser ligado a uma conduta de evacuação dos produtos da combustão.

Este aparelho deve ser instalado e ligado conforme as regras de instalação em vigor.

As condições de regulação do aparelho estão indicadas numa etiqueta, junto à entrada de gás.

A instalação do aparelho deve ser efetuada por um Técnico Qualificado e portador da licença de “Mecânico de Aparelhos de Gás”, ou “Técnico de Gás”.

As paredes dos móveis adjacentes devem suportar uma temperatura superior em 75° C relativamente à temperatura ambiente.

A parede posterior deve ser de material incombustível.

Materiais combustíveis, por exemplo cortinas, devem estar à distância mínima de 500 mm (ver figura A).

A distância mínima a uma parede adjacente mais alta do que o plano de trabalho, a que este aparelho deve ser instalado, é de 150 mm (ver figura A).

Se o fogão estiver instalado debaixo de um móvel, este deve estar à altura mínima de 700 mm da mesa de trabalho (ver figura A).

Os móveis colocados por cima e ao lado deste aparelho devem estar à altura mínima de 420 mm da mesa de trabalho (ver figura A).

O exaustor deve ser instalado de acordo com as suas regras, à distância mínima de 650 mm da mesa de trabalho.

O aparelho só deve ser instalado, em locais com condições apropriadas, no que se refere a dimensões, ventilação e evacuação dos produtos da combustão.

Deve ser tomada particular atenção aos requisitos de ventilação, isto é, o fogão só deve ser instalado em locais permanentemente ventilados, de acordo com a regulamentação em vigor.

O local de instalação deve dispor de um sistema permanente de descarga dos produtos da combustão para exterior.

O fluxo de ar deve ser feito directamente através de aberturas permanentes, efectuadas nas paredes de separação do compartimento com o exterior (ver figura B) ou por condutas de alimentação de ar. Mas pode também ser obtido por via indirecta, através de locais adjacentes

ao da instalação, desde que tais locais possuam ventilação directa, não sejam locais de perigo de incêndio e não sejam quartos de dormir (ver figura C).

O caudal de ar entre o local adjacente e o local da instalação deve efectuar-se livremente através de aberturas permanentes (que se podem obter aumentando o espaço entre a porta e o pavimento, por exemplo).

Antes de proceder à instalação do aparelho deverá retirar a película de plástico adesiva que protege algumas partes metálicas.

Se o fogão for colocado sobre uma base, devem ser previstos dispositivos para evitar que deslize da base.

Os fogões devem ficar bem assentes e nivelados (com o auxílio dos pés fornecidos).

2.2 LIGAÇÃO AO GÁS

Este aparelho, possui uma etiqueta localizada na parte posterior do fogão, com a indicação do gás e pressão para o qual foi preparado na fábrica.

Antes de ligar o aparelho, verificar se este está preparado para o tipo de gás e pressão de que dispõe. Caso contrário, deve efectuar a transformação/adaptação para os diferentes gases, obedecendo a todas as regras indicadas mais à frente (ver secção 2.3). As indicações sobre os gases e as pressões utilizáveis estão contidas nas tabelas no final do manual e na placa de características do aparelho.

As garrafas de gás butano, não funcionam em lugares com temperaturas baixas. Nestas situações, recomendamos um técnico qualificado para substituir o gás butano por propano. As garrafas de propano nunca devem ser instaladas no interior de edifícios.

O aparelho pode ser ligado, tanto a uma garrafa de gás, equipada com o respectivo redutor, como a uma torneira de corte de uma rede de gás. Como se trata de um aparelho móvel pode utilizar os seguintes tipos de tubos:

- Tubo flexível à base de borracha ou elástico, certificado de acordo com as normas aplicáveis, ligado ao porta-tubos adequado. Deve levar abraçadeiras nas duas extremidades (ver figura D);
- Tubo flexível de aço inoxidável, com terminais de aperto mecânico, certificado de acordo com as normas aplicáveis;
- Tubo flexível à base de borracha ou elástico, com terminais de aperto mecânico, certificado de acordo com as normas aplicáveis.

ATENÇÃO:

- O tubo aplicado não deve ficar dobrado ou torcido.
- Não deve estar em contacto com a parte traseira do aparelho.
- Deve ser substituído antes de terminar o prazo de validade.
- Deve estar totalmente à vista.
- As abraçadeiras devem ser adequadas à sua função, para proporcionar um aperto eficaz.
- Não deve exceder o comprimento máximo estipulado nos regulamentos em vigor, 1,5 m para a ligação à rede e 0,6 m para modelos com compartimento da garrafa.

A ligação no fogão deve ser efectuada do mesmo lado do ponto de alimentação, de modo a que o tubo não cruze as costas do aparelho. Se necessário troque o porta-tubos com o tampão ou solicite aos serviços de assistência técnica o tubo de adaptação para que a entrada de gás no aparelho se efectue do lado correcto.

Depois de efectuadas as ligações deve verificar a existência de eventuais fugas com um produto espumífero. **NUNCA UTILIZAR UMA CHAMA.**

2.2.1 FOGÕES COM COMPARTIMENTO PARA GARRAFA

Nos fogões com compartimento para garrafa, de butano, a altura máxima da garrafa com o seu redutor deve ser de 610 mm e a largura máxima de 310 mm. (garrafa de butano de 13Kg).

Nestes fogões, quando alimentados pela garrafa colocada nesse compartimento, o tubo flexível deve ter um comprimento máximo de 70 cm e não deve tocar no lado esquerdo nem superior do compartimento (ver figura E).

2.3 TRANSFORMAÇÃO/ADAPTAÇÃO PARA OS DIFERENTES GASES

O aparelho está concebido para poder trabalhar com gás butano, propano ou natural.

O aparelho possui uma etiqueta, localizada na traseira do fogão, com indicação do gás e pressão para que foi preparado na fábrica, esta também se encontra inscrita na etiqueta da embalagem do fogão.

Para se fazer a transformação de um gás para outro, proceder da seguinte forma:

Caso necessário colocar o porta tubos correspondente ao gás disponível (diâmetro pequeno para gás butano ou propano, diâmetro grande para gás natural).

Queimadores da mesa de trabalho:

- Retirar as grelhas da mesa de trabalho, as tampas e os espalhadores dos queimadores;
- Retirar os injectores (ver figura F) e substituí-los pelos adequados ao gás com o qual o aparelho vai trabalhar (ver tabela no final do manual).
- Voltar a montar os espalhadores, as tampas dos queimadores e as grelhas.

Forno:

- Abrir a porta do forno, retira todos os acessórios e o fundo do forno.
- Retirar o queimador desapertando os parafusos de fixação, puxando-o para a frente e levantando-o (ver figura H).
- Retirar o injector do seu suporte (ver figura I) e substituí-lo pelo adequado ao gás com o qual o aparelho vai trabalhar (ver tabela no final do manual).
- Apertar o queimador no seu sítio, recolocar o fundo do forno e os acessórios internos.

Regulação do ar primário – Só queimador do forno:

- Pôr o queimador a funcionar durante alguns minutos, no máximo.
- Com uma chave de fendas, desapertar o parafuso de fixação do queimador (ver figura H).
- Deslocar o queimador para a frente ou para trás até a chama se apresentar com uma cor azulada, estável, sem ruído e sem portas amarelas.
- Apertar o parafuso de fixação do queimador.

Regulação do caudal mínimo:

- Acender o queimador e rodar o manípulo da haste da torneira.
- Nesta posição, retirar o manípulo da haste da torneira.
- Actuar, com uma chave de fendas, no parafuso existente no corpo da torneira, até a chama ficar o mais curta possível e estável (ver figura K).
- Montar o manípulo e passar rapidamente do “mínimo” ao “máximo” (e vice-versa), várias vezes, para verificar se a chama permanece estável.

Depois de efectuadas as alterações deve pesquisar eventuais fugas com um produto espumífero.
NUNCA UTILIZAR CHAMA.

Colocar junto da entrada de gás a etiqueta com a indicação do gás para o qual o aparelho ficou preparado “Aparelho preparado para...”

2.4 LIGAÇÃO À CORRENTE ELÉTRICA

ATENÇÃO: O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos causados pela utilização do aparelho sem a correta ligação à terra ou pela sua má instalação.

Há o risco de choque elétrico, curto-circuito ou fogo por instalação não profissional. O aparelho pode ser ligado à corrente elétrica apenas por pessoas qualificadas e autorizadas.

Ter muita atenção ao cabo de alimentação pois, se o mesmo for danificado pode causar choque elétrico, curto-circuito ou fogo. O cabo de alimentação não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com partes quentes do aparelho.

Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um técnico qualificado.

As características da rede de alimentação elétrica devem corresponder aos dados presentes na chapa de características do aparelho.

O ponto de ligação elétrica deverá ser facilmente acessível após a instalação (mas nunca acima da mesa de trabalho).

Após a instalação elétrica verifique se todas as funções elétricas estão a trabalhar corretamente e se isso não se verificar contate um técnico qualificado.

2.5 MANUTENÇÃO E LIMPEZA DAS TORNEIRAS

Se qualquer torneira de gás apresentar prisão no seu movimento de rotação, não forçar. É possível que necessite de ser lubrificada.

Esta intervenção deve ser efectuada por um Técnico Qualificado.

Para ter acesso às torneiras de gás, retirar os queimadores e desmontar a mesa de trabalho.

A lubrificação das torneiras deve ser executada do seguinte modo (ver figura L):

- Desapertar a tampa com uma chave de fendas;
- Retirar o macho cónico do seu alojamento;
- Limpar o macho com um pano seco e sem pêlos;
- Olear o macho com lubrificante aconselhado (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP), tendo o cuidado de não obstruir os furos de passagem de gás;
- Voltar a montar o macho, apertando seguidamente a tampa;
- Rodar o macho várias vezes para verificar se não existe qualquer prisão;
- Verificar, por último, se não existe qualquer fuga, com a torneira fechada e com a torneira aberta. A pesquisa da fuga deve ser feita com produto espumífero. **NUNCA UTILIZAR CHAMA.**

3. INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

3.1 CONSELHOS PRELIMINARES

ATENÇÃO:

Este aparelho destina-se apenas a cozinhar. Ele não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo para aquecimento ambiente.

O aparelho deve ser instalado por um Técnico Qualificado.

Antes de ligar o aparelho certifique-se de que o aparelho está preparado para o tipo de gás que tem disponível e a potência elétrica é a adequada.

Quando ligar os queimadores certifique-se de que a chama está regular.

Antes de retirar as painéis desligue os queimadores.

A utilização do aparelho a gás requer uma regular troca de ar. Verifique se a instalação cumpre com os requisitos mencionados na secção 2.1.

A utilização de um aparelho a gás de preparação de alimentos conduz à produção de calor e de humidade no local no qual o aparelho está instalado. Assegurar um bom arejamento da cozinha: manter abertos os orifícios de arejamento natural, ou instalar um dispositivo mecânico de arejamento (hote de ventilação mecânica).

Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho, pode requerer de uma ventilação suplementar, por exemplo a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz aumentando a potência da ventilação mecânica, se ela existir.

Aconselhe-se, antes da primeira utilização do forno, que ponha o mesmo a funcionar durante aproximadamente 30 minutos, à potência máxima, para eliminar cheiros e fumos sem os transmitir aos alimentos.

Não deve utilizar na mesa de trabalho recipientes que ultrapassem o seu bordo.

Não utilizar protecções na mesa de trabalho, pois podem causar acidentes.

Antes de proceder à instalação do aparelho, deverá retirar a película de plástico adesiva que protege certas partes metálicas.

O aparelho possui uma tampa que deve estar aberta durante a utilização, e até os queimadores estarem frios. Sendo utilizada somente para proteger a mesa de trabalho e não para qualquer outra função.

Deve ser prestada muita atenção durante os cozinhados que utilizem gorduras ou óleos, pois quando aquecidos em demasia podem inflamar-se.

Nunca revestir o forno com folhas de alumínio para não fechar as aberturas de passagem de ar e para não danificar o esmalte.

Não colocar recipientes com o fundo instável em cima das placas, para evitar acidentes devidos ao derramamento de líquidos.

Se um queimador se apagar acidentalmente, desligá-lo, esperar um minuto e voltar a ligar.

Devem ser removidos todos os resíduos resultantes de transbordamento antes de abrir a tampa.

ATENÇÃO:

As sobretampas em vidro podem estoirar quando aquecidas. Apagar os queimadores antes de baixar o sobretampo.

Utilizar exclusivamente recipientes com fundo plano (ver figura M).

Durante a utilização o aparelho fica quente. Devem ser tomadas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.

3.2 UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES DA MESA DE TRABALHO

A utilização correcta dos queimadores de gás da mesa de trabalho tem como consequência imediata uma maior eficácia e eficiência energética.

A potência dos queimadores está indicada na tabela no final do manual.

A panela deve ter um diâmetro apropriado ao queimador, ver tabela Queimadores a Gás no final do manual e não deve ultrapassar os bordos do aparelho.

A chama não deve transbordar o fundo do recipiente pois, deste modo, uma parte da energia é consumida sem produzir trabalho, perde-se. Não deve utilizar recipientes na mesa de trabalho que ultrapassem os seus bordos.

A posição correta está indicada na figura N.

3.2.1 ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES A GÁS DA MESA DE TRABALHO

ACENDIMENTO MANUAL

O acendimento destes queimadores efectua-se do seguinte modo:

- Aproximar uma chama do queimador;
- Selecionando o queimador que se quer utilizar, prime-se o manípulo da respectiva torneira e roda-se, no sentido anti-horário, até à posição de “máximo” que é representada por uma chama grande no painel frontal (ver figura O). Manter o manípulo premido durante cerca de 5 segundos. O dispositivo não deve ser accionado durante mais que 10 segundos. Se passado 10 segundos o queimador não se acender, deixar de accionar o dispositivo e esperar pelo menos 1 minuto antes de tentar de novo acender o queimador. Terminado este tempo soltar o manípulo do queimador, que deve permanecer aceso. Caso contrário repetir operação.
- Para reduzir a potência rodar o manípulo até à posição de “mínimo”, representada pela chama pequena no painel frontal (ver figura P).
- Para apagar a chama do queimador basta rodar o manípulo da torneira no sentido horário até a posição de “apagado” representada pela imagem da posição do queimador selecionado no painel frontal (ver figura Q).

Em caso de extinção acidental das chamas do queimador, fechar o manípulo de comando do queimador e não tentar reacender durante, pelo menos, 1 minuto.

ACENDIMENTO AUTOMÁTICO (CASO O FOGÃO DISPONHA DESTA FUNÇÃO)

O acendimento destes queimadores efectua-se do seguinte modo:

- Premir o botão da função acendimento automático (ver figura V), ao mesmo tempo seleccionando o queimador que se quer utilizar, prime-se o manípulo da respectiva torneira e roda-se, no sentido anti-horário, até à posição de “máximo” que é representada por uma chama grande no painel frontal (ver figura O). Manter o manípulo premido durante cerca de 5 segundos. O dispositivo não deve ser accionado durante mais que 10 segundos. Se passado 10 segundos o queimador não se acender, deixar de accionar o dispositivo e esperar pelo menos 1 minuto antes de tentar de novo acender o queimador. Terminado este tempo soltar o manípulo do queimador, que deve permanecer aceso. Caso contrário repetir operação.
- Para reduzir a potência rodar o manípulo até à posição de “mínimo”, representada pela chama pequena no painel frontal (ver figura P).
- Para apagar a chama do queimador basta rodar o manípulo da torneira no sentido horário até a posição de “apagado” representada pela imagem da posição do queimador selecionado no painel frontal (ver figura Q).

Em caso de extinção acidental das chamas do queimador, fechar o manípulo de comando do queimador e não tentar reacender durante, pelo menos, 1 minuto.

Em caso de avaria do acendimento automático podem sempre seguir as instruções do acendimento manual.

3.3 UTILIZAÇÃO DO FORNO

Aconselhe-se, antes da primeira utilização do forno, que ponha o mesmo a funcionar durante aproximadamente 30 minutos, à potência máxima, para eliminar cheiros e fumos sem os transmitir aos alimentos.

3.3.1 FORNO A GÁS

ACENDIMENTO MANUAL

Abriu a porta do forno e aproximar uma chama ao queimador através do orifício existente na base do forno (ver figura R). Premir o manípulo referente ao forno (ver figura S) e rodá-lo no sentido anti-horário, até à posição de “máximo” que é representada por uma chama grande no painel frontal. Manter o manípulo premido durante cerca de 15 segundos. O dispositivo não deve ser accionado durante mais que 15 segundos. Se, passados 15 segundos o queimador não se acender, deixar de accionar o dispositivo, abrir a porta do forno e/ou esperar pelo menos 1 minuto antes de tentar de novo acender o queimador.

Terminado este tempo soltar o manípulo do forno, que deve permanecer aceso. Caso contrário repetir a operação.

Para diminuir a potência, rodar o manípulo até à posição de “mínimo”, representada por uma chama pequena no painel frontal.

Para apagar o forno, rodar o manípulo da torneira no sentido horário até à posição “apagado representada pela imagem da posição do queimador seleccionado no painel frontal (ver figura S).

ACENDIMENTO AUTOMÁTICO (CASO O FOGÃO DISPONHA DESTA FUNÇÃO)

Abriu a porta do forno e premir o botão do acendimento automático (ver figura V), ao mesmo tempo premir o manípulo referente ao forno (ver figura S) e rodá-lo no sentido anti-horário, até à posição de “máximo” que é representada por uma chama grande no painel frontal. Manter o manípulo premido durante cerca de 15 segundos. O dispositivo não deve ser accionado durante mais que 15 segundos. Se, passados 15 segundos o queimador não se acender, deixar de accionar o dispositivo, abrir a porta do forno e/ou esperar pelo menos 1 minuto antes de tentar de novo acender o queimador.

Terminado este tempo soltar o manípulo do forno, que deve permanecer aceso. Caso contrário repetir a operação.

Para diminuir a potência, rodar o manípulo até à posição de “mínimo”, representada por uma chama pequena no painel frontal.

Para apagar o forno, rodar o manípulo da torneira no sentido horário até à posição “apagado representada pela imagem da posição do queimador seleccionado no painel frontal (ver figura S).

Em caso de avaria do acendimento automático podem sempre seguir as instruções do acendimento manual.

3.3.2 GRILL A GÁS

ACENDIMENTO

Acenda uma chama e aproxime-a do queimador do Grill (ver figura T). Simultaneamente pressione o manípulo do forno e gire para a direita até à posição do “grill” serigrafada no painel frontal (ver figura W). Mantenha o manípulo pressionado durante 10-15 segundos, com a finalidade de accionar o sistema de segurança.

Verifique se o queimador ficou aceso. Em caso contrário repita de novo a operação de acendimento, mas antes volte a rodar o manípulo para a sua posição inicial.

Durante a utilização do Grill a porta deve ficar ligeiramente aberta para este fim existe uma chapa que servirá de protecção dos manípulos devido ao calor proveniente do forno, ver figura J. **NUNCA UTILIZAR O GRILL A GÁS SEM A COLOCAÇÃO DESTA PROTEÇÃO.**

ATENÇÃO:

“As partes acessíveis do forno podem estar quentes aquando da utilização do Grill. Tenha muita atenção com as crianças não deixando que elas se aproximem do aparelho”.

3.3.3 GRILL ELÉTRICO

Rode o manípulo referente ao forno no sentido dos ponteiros do relógio para a posição “GRILL” serigrafada no painel frontal (ver figura W). Para o desligar rodar o manípulo para a sua posição inicial.

ATENÇÃO:

“As partes acessíveis do forno podem estar quentes aquando da utilização do Grill. Tenha muita atenção com as crianças não deixando que elas se aproximem do aparelho”.

3.3.4 FORNO ELÉTRICO

Os modos de operação do forno elétrico são selecionados no manípulo referente ao forno (ver figura X).

A temperatura do forno é ajustada rodando o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio entre o 0 e os 275 onde nesta função estão a funcionar o elemento de aquecimento superior e o elemento de aquecimento inferior do forno.

Para ligar somente o elemento de aquecimento inferior, rodar manípulo até posição da figura X1.

Para ligar somente o elemento de aquecimento superior, rodar manípulo até posição da figura X2.

Para ligar o grill, rodar manípulo até posição da figura X3.

Todas as funções do forno são desligadas rodando o manípulo para a posição 0.

3.3.5 LUZ NO FORNO

Caso o seu aparelho disponha desta função para acender a luz do forno basta pressionar o botão representado pela figura Y para acender e voltar a pressionar para a desligar.

Assegure-se que o fogão está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.

3.4 RECOMENDAÇÕES PARA UMA MELHOR UTILIZAÇÃO DO FORNO

As partes acessíveis podem estar quentes quando o forno está em funcionamento. As crianças devem manter-se afastadas do aparelho.

Antes de colocar os alimentos no forno faça um pré-aquecimento até atingir a temperatura desejada.

Nunca utilizar o tabuleiro de recolha de molhos como tabuleiro de assados. Nessa situação existe o risco de incêndio devido à acumulação de molhos no seu fundo, e às elevadas temperaturas que se fazem sentir dentro do forno. Além disso queima os molhos, produz fumos e salpica gordura.

A grelha porta tabuleiros deve ser colocada a meia altura do forno, com os alimentos em tabuleiro de bordos altos. Sempre que utilizar a grelha para colocar alimentos, posicionar o tabuleiro na parte inferior, para aparar os molhos.

Nunca utilizar o forno sem a borracha de vedação colocada (ver figura Z).

Recomenda-se que:

- A grelha ou tabuleiro de assados sejam colocados a meia altura do forno;
- Evite abrir a porta durante a cozedura para não provocar variações de temperaturas que irão prejudicar o cozinhado e aumentar o consumo de energia;
- O forno pode ser desligado alguns minutos antes que os alimentos estejam completamente assados; a temperatura residual será suficiente para os acabar de assar.

4. INSTRUÇÕES PARA MANUTENÇÃO E LIMPEZA

ATENÇÃO

Antes de proceder a qualquer acção de manutenção deve fechar a válvula da garrafa do gás ou a torneira de corte da rede de gás. A limpeza e manutenção do aparelho deve ser efectuada com o aparelho frio.

LIMPEZA GERAL

Uma boa manutenção e limpeza aumenta a vida do seu aparelho e permite uma utilização sem problemas.

Nunca usar, pó de arear, palha de aço ou ácido para efectuar a limpeza do fogão.

As partes de aço inoxidável devem ser limpas com água e secas com um pano suave. No caso das manchas persistirem, deve usar-se um detergente não abrasivo ou vinagre quente.

O vidro da porta do forno deve limpar-se com água quente e um esfregão macio humedecido com detergente comum.

Os manípulos devem ser limpos após cada utilização, de modo a evitar que amarelecem.

As grelhas esmaltadas da mesa de trabalho podem ser colocadas na máquina de lavar louça.

O fogão não deve ser limpo com aparelhos a vapor.

Atenção: aquando da limpeza da mesa de trabalho, ter cuidado para não tocar ou dar pancadas nos termopares (ver figura G), correndo o risco de deslocar/ danificar o termopar e este deixar de funcionar. Caso isto aconteça a garantia não cobre a sua reparação.

LIMPEZA DOS QUEIMADORES

Os queimadores devem ser limpos com água quente e sabão e só devem funcionar quando estiverem completamente secos e com os furos desobstruídos.

LIMPEZA DO FORNO

O forno deve ser limpo após cada utilização, depois de o ter deixado arrefecer, utilizando água quente e detergente.

5. CONTROLO DO PRODUTO

O Fabricante certifica que este aparelho foi objecto das seguintes verificações:

- Funcionamento e regulação do gás;
- Estanquidade;
- Funcionamento das válvulas de segurança;
- Controlo estético.

Índice

1. Introducción	15
1.1. Seguridad General	16
2. Instrucciones para la instalación	18
2.2.1. Cocinas con espacio para bombona	19
2.3. Cambio/adaptación a diferentes gases	20
2.4 Conexión a la corriente eléctrica	21
3. Instrucciones para el usuario	22
3.1 Consejos preliminares	23
3.2 Utilización de los quemadores de la mesa de trabajo	23
3.2.1 Encendido de los quemadores a gas de la mesa de trabajo	23
3.3.Utilización del horno	24
3.3.1 Horno de gas	25
3.3.2 Grill a gas	25
3.3.4 horno eléctrico	26
3.3.5 luz en el horno	26
3.4. Recomendaciones para la utilización del horno	26
4. Instrucciones para el mantenimiento y limpieza	27
5. Control del producto	27
6. Imágenes	28
7. Cuadros	31

Estimado(a) cliente,

Acaba de adquirir uno de los productos de nuestra gama de cocinas. Le agradecemos la confianza que ha demostrado por nuestra marca al decidirse por esta adquisición.

Estamos seguros de que, con el paso del tiempo, llegará a la conclusión de que esa confianza es merecida.

El rigor que colocamos, tanto en los materiales utilizados, como en la producción y control del aparato, hace de este un producto de alta calidad, adecuado a sus exigencias.

ATENCIÓN:

La instalación, regulación o mantenimiento del aparato debe ser efectuado por un técnico cualificado y con licencia.

Será de gran utilidad conocer, con detalle, el funcionamiento y el mantenimiento del aparato, para que se puedan obtener los mejores resultados. Así, solicitamos que lea con atención este Manual de Instrucciones, con orientaciones generales para la instalación, utilización y mantenimiento, antes de utilizar la cocina.

Las figuras/imágenes utilizadas son esquemáticas y podrán no corresponder exactamente al aparato.

Los valores presentados en las etiquetas del producto o en su documentación han sido obtenidos en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas relevantes. Dependiendo de las condiciones ambientales y operacionales del producto, estos valores podrían variar.

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1.1 SEGURIDAD GENERAL

Este aparato no fue concebido para ser utilizado por personas con incapacidades físicas, sensoriales o mentales, ni inexpertos o sin conocimiento, incluso niños, excepto si ayudadas por una persona responsable por su seguridad o que les explique cómo utilizar el producto. Los niños deben ser supervisados para evitar que jueguen con el aparato.

En el caso de que el aparato tenga algún elemento que necesite de energía eléctrica, conecte el producto a una salida/línea de tierra, protegida por un fusible con capacidad adecuada conforme el establecido en el cuadro "especificaciones técnicas". La instalación de tierra debe ser realizada por un electricista cualificado. Nuestra empresa no es responsable por cualquier daño originado por la utilización del producto sin una instalación de tierra, de acuerdo con los reglamentos locales.

No conecte el aparato si el cable de energía o el enchufe estuvieran dañados. Contacte la asistencia autorizada para solucionar el problema.

No trabaje con el aparato si el aparato tuviera algún daño o defecto visible.

No haga cualquier reparación o alteración en el aparato.

Nunca lave el aparato con agua en los puntos donde existan componentes eléctricos dado que existe el riesgo de choque eléctrico.

Nunca utilice el aparato cuando su raciocinio o coordinación estuvieran debilitados por el consumo de alcohol y/o medicamentos.

El aparato debe ser desconectado de la corriente durante los procedimientos de instalación, mantenimiento, limpieza y reparaciones.

Los procedimientos de instalación y reparación deben ser siempre realizados por agentes de asistencia técnica autorizada. El fabricante no puede considerarse responsable por daños causados por procedimientos realizados por personas no autorizadas.

Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus comidas. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede causar un incendio, ya que arde cuando entra en contacto con superficies calientes.

No caliente latas cerradas o jarros de vidrio en el horno. La presión que se puede acumular puede hacer con que el recipiente explote.

No coloque materiales inflamables junto al aparato, una vez que hay partes del aparato que se calientan durante su utilización.

No coloque bandejas para cocinar en el horno, platos u hojas de aluminio directamente en el fondo del horno. La acumulación de calor podría dañar el fondo del horno.

Mantenga todas las ranuras de ventilación desobstruidas.

El aparato puede calentarse durante su utilización, por lo que nunca debe tocar los quemadores, las secciones internas del horno, las rejillas, etc.


Utilice guantes resistentes al calor siempre que retire o coloque platos en el horno en funcionamiento.

No utilice el aparato si alguno de los vidrios de la puerta del horno estuviera roto o hubiese sido removido.

La superficie trasera del aparato aumenta mucho su temperatura durante su utilización. Asegúrese de que la conexión del gas/eléctrica no está en contacto con la superficie trasera, caso contrario, podría dañarse.

El cable de energía eléctrica no puede, bajo ningún concepto, entrar en contacto con cualquier superficie caliente, una vez que puede derretir y causar un incendio o cortocircuito.

Asegúrese de desconectar el aparato después de cada utilización.

La tapa del vidrio superior tiene el símbolo  serigrafiado, lo significa que no baje la tapa del vidrio antes que se enfrien los quemadores.

1.2 SEGURIDAD PARA NIÑOS

Las partes accesibles del aparato están calientes mientras éste esté en utilización y hasta que se enfríe, los niños deberán mantenerse alejados del aparato.

CUIDADO: Las partes accesibles podrán estar calientes cuando el grill está en utilización. Los niños deberán mantenerse alejados.

No coloque cualquier ítem al alcance de los niños sobre el aparato.

Los materiales del envase son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales del envase alejados de los niños. Por favor, elimine todas las partes del envase de acuerdo con las normas ambientales.

Cuando la puerta estuviera abierta no coloque cualquier objeto pesado sobre la misma

y no permita que los niños se sienten sobre ésta. Puede hacer con que se vuelque o puede dañar las bisagras.

No deje que los niños jueguen cerca del aparato. Esté atento a los niños cuando utilice la cocina para que estos no toquen las superficies calientes.

2. INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN

2.1 INSTALACIÓN DEL APARATO

El fabricante no es responsable por los daños y perjuicios que resulten de la instalación y/o utilización incorrectas.

Antes de la instalación asegúrese de que hay compatibilidad entre las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas / tensión y potencia eléctrica) y la regulación del aparato.

Este aparato pertenece a la categoría II2H3+, país de destino directo ES (España).

Este aparato es de clase 1: aparato de cocina aislado, de libre instalación.

Este aparato es del tipo A: no fue concebido para conectarse a una conducta de evacuación de los productos de combustión.

Este aparato debe ser instalado y encendido según las reglas de instalación en vigor.

Las condiciones de regulación del aparato están indicadas en una etiqueta, junto a la entrada del gas.

La instalación del aparato debe ser efectuada por un Técnico Cualificado y con licencia de "Mecánico de Aparatos de Gas" o "Técnico de Gas".

Las paredes del mobiliario adyacente deberán soportar temperaturas superiores a 75° C relativamente a la temperatura ambiente.

La pared posterior deberá ser de un material incombustible.

Los materiales combustibles, por ejemplo cortinas, deberán estar a una distancia mínima de 500 mm (ver imagen A).

La distancia mínima a una pared adyacente más alta que el plano de trabajo, a la que este aparato debe ser instalado, es de 150 mm (ver imagen A).

Si la cocina está instalada por debajo de un mueble, éste debe estar a una altura mínima de 700 mm de la mesa de trabajo (ver imagen A).

Los muebles colocados por encima y al lado de este aparato deben estar a una altura mínima de 420 mm de la mesa de trabajo (ver imagen A).

El extractor deberá ser instalado según sus reglas, a una distancia mínima de 650 mm de la mesa de trabajo.

El aparato sólo debe ser instalado en locales con condiciones apropiadas en lo que se refiere a las dimensiones, ventilación y evacuación de los productos de combustión.

Deberá prestarse particular atención a los requisitos de ventilación, es decir, la cocina sólo debe ser instalada en locales con circulación de aire permanente, de acuerdo con el reglamento en vigor.

El local de instalación deberá disponer de un sistema permanente de evacuación de los productos de la combustión al exterior.

El flujo de aire deberá hacerse directamente a través de aberturas permanentes hechas en las paredes que separan el compartimiento del exterior (ver imagen B) o por conductos de ventilación. Pero también puede obtenerse por vía indirecta, a través de locales adyacentes al de la instalación, desde que esos locales tengan ventilación directa, no sean locales con peligro de incendio y no sean habitaciones (ver imagen C).

El caudal de aire entre el local adyacente y el local de instalación deberá efectuarse libremente a través de aberturas permanentes (que se pueden obtener, por ejemplo, aumentando el espacio entre la puerta y el suelo).

Antes de proceder a la instalación del aparato, deberá retirar la película de plástico adhesivo que protege algunas partes metálicas.

Si la cocina se coloca sobre una base, deben tenerse en cuenta los medios para evitar el desliz de la base.

Las cocinas deben quedar bien apoyadas y niveladas (con el auxilio de los pies proveídos).

2.2 INSTALACIÓN DEL GAS

Este aparato tiene una etiqueta colocada en la parte posterior de la cocina, con la indicación del gas y de la presión para la cual fue fabricado.

Antes de encender el aparato, verifique si éste está preparado para el tipo y presión del gas de que dispone. Caso contrario, debe efectuar el cambio/adaptación a los diferentes gases, obedeciendo a todas las reglas indicadas más adelante (ver sección 2.3). Las indicaciones sobre gases y presiones utilizables están indicadas en los cuadros en el final de manual y en la etiqueta de las características del aparato.

Las bombonas de gas butano no funcionan en locales de baja temperatura. En estas situaciones, recomendamos un técnico cualificado para sustituir el gas butano por gas propano. Las bombonas de gas propano nunca deberán ser instaladas en el interior de edificios.

El aparato puede ser conectado, tanto a una bombona de gas, equipada con el respectivo reductor, como a una llave de corte de una red de gas. Como es un aparato móvil, se pueden utilizar los siguientes tipos de tubería:

- Tubo flexible a base de goma o elastómero, certificado de acuerdo con las normas aplicables, conectado al portatubos adecuado. Debe llevar abrazaderas en ambas extremidades (ver imagen D);
- Tubo flexible de acero inoxidable, con terminales de cierre mecánico, certificado de acuerdo con las normas aplicables;
- Tubo flexible a base de goma o elastómero, con terminales de cierre metálico, certificado de acuerdo con las normas aplicables.

ATENCIÓN:

- El tubo aplicado no debe estar doblado ni torcido.
- No debe estar en contacto con la parte trasera del aparato.
- Debe ser sustituido antes de que termine el plazo de validez.
- Debe estar totalmente visible.
- Las abrazaderas deben ser adecuadas a su función, para proporcionar un cierre eficaz.
- No debe exceder la anchura máxima estipulada por los reglamentos en vigor, 1,5 m para la conexión a la red y 0,6 m para los modelos con el compartimento de la bombona.

La conexión a la cocina debe efectuarse desde el mismo lado del punto de alimentación, de forma a que el tubo no atraviese la parte trasera del aparato. Caso sea necesario, cambie el portatubos con el tampón o solicite a los servicios de asistencia técnica el tubo de adaptación para que la entrada de gas en el aparato sea efectuada en el lado correcto.

Una vez efectuadas las conexiones debe verificar la existencia de fugas posibles con un producto espumógeno. **NUNCA UTILICE UNA LLAMA.**

2.2.1 COCINAS CON ESPACIO PARA BOMBONA

En las cocinas con compartimiento para bombona de gas butano, la altura máxima de la bombona con su reductor, debe ser de 610 mm y la anchura máxima de 310 mm (bombona de gas butano de 13 Kg).

En estas cocinas, cuando alimentadas por la bombona colocada en ese lugar, el tubo flexible debe tener una longitud máxima de 70 cm y no debe tocar ni el lado izquierdo, ni la parte superior de ese compartimiento (ver imagen E).

2.3 CAMBIO/ADAPTACIÓN A LOS DIFERENTES GASES

Este aparato fue concebido para trabajar con gas butano, propano o natural.

El aparato tiene una etiqueta en la parte trasera indicando el gas y la presión para la cual fue fabricado. Esta información también está inscrita en la etiqueta del envase de la cocina.

Para que sea posible el cambio de un gas en otro, debe proceder de la siguiente forma:

Caso sea necesario, coloque el portatubos correspondiente al gas disponible (diámetro pequeño para gas butano o propano, diámetro grande para gas natural).

Quemadores de la mesa de trabajo:

– Retirar las rejillas de la mesa de trabajo, las tapas y los esparcidores de los quemadores;
Retirar los inyectores (ver imagen F) y sustituirlos por los inyectores adecuados al gas con el cual el aparato va a funcionar (ver cuadro en el final del manual);
Volver a montar los esparcidores, las tapas de los quemadores y las rejillas.

Horno:

– Abrir la puerta del horno, retirar todos los accesorios y el fondo del horno. Retirar el quemador aflojando los tornillos de fijación, empujándolo hacia delante y levantándolo (ver imagen H).
Retirar el inyector del soporte (ver imagen I) y sustituirlo por el adecuado al gas con el cual el aparato va a funcionar (ver cuadro en el final del manual).
– Atornillar el quemador contra su sitio, volver a colocar el fondo del horno y los accesorios internos.

Regulación del aire primario - Sólo quemador del horno:

– Poner el quemador a funcionar durante algunos minutos, al máximo. Con un destornillador aflojar el tornillo de fijación del quemador (ver imagen H). Mover el quemador hacia delante o hacia atrás hasta que la llama presente un color azulado, estable, sin ruido y sin puntas amarillas.
Apretar el tornillo de fijación del quemador.

Regulación del caudal mínimo:

Encender el quemador y girar el mando de asta del grifo.
En esta posición retirar el mando de asta del grifo.

- Ajustar, con un destornillador, el tornillo existente en el cuerpo del grifo, hasta que la llave sea lo más corta posible y estable (ver imagen K).
- Montar el mando y pasar rápidamente del “mínimo” al “máximo” (y viceversa), varias veces, para verificar si la llave permanece estable.

Una vez efectuadas las alteraciones deberá buscar eventuales fugas con un producto espumógeno. **NUNCA UTILICE UNA LLAVE.**

Colocar junto a la entrada del gas la etiqueta con la indicación del tipo de gas para el cual el aparato está preparado “Aparato preparado para...”.

2.4 CONEXIÓN A LA CORRIENTE ELÉCTRICA

ATENCIÓN: El fabricante no es responsable por daños causados por la utilización del aparato sin la correcta conexión a tierra o por su incorrecta instalación.

Hay riesgo de choque eléctrico, cortocircuito o fuego debido a una instalación no profesional. El aparato sólo debe ser conectado a la corriente eléctrica por personas calificadas y autorizadas.

Tener mucha atención al cable de energía pues, si se daña, puede causar choque eléctrico, cortocircuito o fuego. El cable de energía no debe ser prensado, obstruido, comprimido o estar en contacto con las partes calientes del aparato.

Si el cable de energía estuviera dañado deberá ser sustituido por un técnico calificado.

Las características de la red de energía eléctrica deben corresponder a los datos presentados en la placa de características del aparato.

El punto de conexión eléctrica deberá ser fácilmente accesible después de la instalación (pero nunca encima de la mesa de trabajo).

Después de la instalación eléctrica verifique si todas las funciones eléctricas trabajan correctamente y en el caso de que no sea así contacte un técnico cualificado.

2.5 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LOS GRIFOS

Si una llave de gas presenta dificultad en sus movimientos de rotación, no fuerce. Es posible que necesite ser lubricada.

Esta intervención debe ser efectuada por un Técnico Cualificado.

Para tener acceso a las llaves de gas, retirar los quemadores y desmontar la mesa de trabajo.

La lubricación de las llaves de gas debe ser ejecutada de la siguiente forma (ver imagen L):

- Aflojar la tapa con un destornillador;
 - Retirar el macho cónico de su lugar;
 - Limpiar el macho con un paño seco y sin pelo;
 - Untar el macho con un lubricante aconsejado (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP), teniendo el cuidado de no obstruir los agujeros de pasaje del gas;
 - Volver a montar el macho, apretando enseguida la tapa;
 - Girar el macho varias veces para verificar que no existe cualquier resistencia;
 - Por último, verificar si no existe cualquier fuga, con la llave cerrada y abierta. La búsqueda de fugas debe hacerse con un producto espumógeno.
- NUNCA UTILICE UNA LLAVE.**

3. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

3.1 CONSEJOS PRELIMINARES

ATENCIÓN:

Este aparato sólo se destina a cocinar. Este no puede ser utilizado para otros fines, como por ejemplo, para calentamiento ambiental.

El aparato debe ser instalado por un Técnico Cualificado.

Antes de encender el aparato, asegúrese de que éste está preparado para el tipo de gas del que dispone y que la potencia eléctrica es la adecuada.

Cuando enciende los quemadores asegúrese de que la llama es estable.

Antes de retirar las ollas apague los quemadores.

La utilización del aparato de gas requiere un cambio de aire regular. Verifique si la instalación cumple los requisitos mencionados en la sección 2.1.

La utilización de un aparato a gas en la preparación de alimentos produce calor y humedad en el local donde está instalado el aparato. Asegurar una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo mecánico de ventilación (hotte de ventilación mecánica).

Una utilización intensiva y prolongada del aparato, puede requerir una ventilación suplementaria, por ejemplo, la abertura de una ventana o una ventilación más eficaz aumentando la potencia de la ventilación mecánica, en el caso de que exista.

Se aconseja, antes de la primera utilización del horno, que lo ponga a funcionar durante, aproximadamente, 30 minutos, con la potencia máxima, para eliminar olores y humos, sin que estos se transmitan a los alimentos.

No debe utilizar recipientes que pasen el borde de la mesa de trabajo.

Antes de iniciar la instalación del aparato, deberá retirar la película de plástico adhesivo que protege algunas partes metálicas.

El aparato tiene una tapa que debe estar abierta durante la utilización y hasta que los quemadores se enfríen. Esta se utiliza únicamente para proteger la mesa de trabajo y no deberá ser utilizada para cualquier otra función.

Deberá prestarse mucha atención durante los cocinados que utilicen grasa o aceites, pues, cuando demasiado calientes, pueden inflamarse.

Nunca revestir el horno con hojas de aluminio para no cerrar las aberturas de paso de aire y para no dañar el esmalte.

No colocar recipientes con fondo inestable en las placas, para evitar accidentes derivados del derramamiento de líquidos.

Si se apaga un quemador accidentalmente, apáguelo, aguarde un minuto y vuelva a encenderlo.

Deben ser removidos todos los residuos resultantes del transborde antes de abrir la tapa.

ATENCIÓN:

Las sobretapas en vidrio pueden estallar cuando demasiado calientes. Apagar los quemadores antes de bajar la sobretapa.

Utilizar exclusivamente recipientes de fondo plano (ver imagen M).

Durante la utilización del aparato, éste se calienta. Deben ser tomadas precauciones para evitar tocar los elementos de calentamiento en el interior del horno.

3.2 UTILIZACIÓN DE QUEMADORES DE LA MESA DE TRABAJO

La utilización correcta de los quemadores de gas de la mesa de trabajo tiene como consecuencia inmediata una mayor eficacia y eficiencia energética.

La potencia de los quemadores está indicada en el cuadro al final del manual.

La olla debe tener un diámetro apropiado al quemador, vea el cuadro Quemadores a gas al final del manual, y no debe pasar los bordes del aparato.

La llama no debe sobrepasar el fondo del recipiente, ya que una parte de la energía es consumida sin producir trabajo y se pierde. No debe utilizar recipientes que pasen los bordes de la mesa de trabajo.

La posición correcta está indicada en la imagen N.

3.2.1 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES A GAS DE LA MESA DE TRABAJO

ENCENDIDO MANUAL

El encendido de estos quemadores se efectúa de la siguiente forma:

- Aproximar una llama al quemador;
- Seleccionando el quemador que quiere utilizar, pulse el mando de la respectiva llave y gire, en sentido antihorario, hasta la posición de “máximo”, representada por una llama grande en el panel frontal (ver imagen O). Mantener el mando pulsado durante cerca de 5 segundos. El dispositivo no debe ser accionado durante más que 10 segundos. Si después de 10 segundos el quemador no se enciende, dejar de accionar el dispositivo y esperar por lo menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador. Después de este tiempo, soltar el mando del quemador, que debe permanecer encendido. Caso contrario, repetir la operación.
- Para reducir la potencia girar el mando hasta la posición de “mínimo”, representada por la llama pequeña en el panel frontal (ver imagen P).
- Para apagar la llama del quemador basta girar el mando de la llave en el sentido horario hasta la posición de “apagado”, representada por la imagen de la posición del quemador seleccionado en el panel frontal (ver imagen Q).

En caso de extinción accidental de la llama del quemador, cerrar el mando de comando del quemador y no intentar reencender durante, por lo menos, 1 minuto.

ENCENDIDO AUTOMÁTICO (SI LA COCINA DISPONE DE ESTA OPCIÓN)

El encendido de estos quemadores se efectúa de la siguiente forma:

- Pulsar el botón de la función de encendido automático (ver imagen V), seleccionando el quemador al mismo tiempo que quiere utilizar, pulse el mando de la respectiva llave y gire, en sentido antihorario, hasta la posición de “máximo”, representada por una llama grande en el panel frontal (ver imagen O). Mantener el mando

pulsado durante cerca de 5 segundos. El dispositivo no debe ser accionado durante más que 10 segundos. Si después de 10 segundos el quemador no se enciende, dejar de accionar el dispositivo y esperar por lo menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador. Después de este tiempo, soltar el mando del quemador, que debe permanecer encendido. Caso contrario, repetir la operación.

- Para reducir la potencia girar el mando hasta la posición de "mínimo", representada por la llama pequeña en el panel frontal (ver imagen P).
- Para apagar la llama del quemador basta girar el mando de la llave en el sentido horario hasta la posición de "apagado", representada por la imagen de la posición del quemador seleccionado en el panel frontal (ver imagen Q).

En caso de extinción accidental de la llama del quemador, cerrar el mando de comando del quemador y no intentar reencender durante, por lo menos, 1 minuto.

En caso de avería de encendido automático podrá seguir las instrucciones de encendido manual.

3.3 UTILIZACIÓN DEL HORNO

Se aconseja, antes de la primera utilización del horno, que lo ponga a funcionar durante, aproximadamente, 30 minutos, con la potencia máxima, para eliminar olores y humos, sin que estos se transmitan a los alimentos.

3.3.1 HORNO A GAS

ENCENDIDO MANUAL

Abrir la puerta del horno y aproximar una llama al quemador a través del orificio existente en la base del horno (ver imagen R). Pulsar el mando correspondiente al horno (ver imagen S) y girarlo en el sentido antihorario hasta la posición de "máximo", representada por una llama grande en el panel frontal. Mantener el mando pulsado durante cerca de 15 segundos. El dispositivo no debe ser accionado durante más que 15 segundos. Si después de 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de accionar el dispositivo, abrir la puerta del horno y/o esperar por lo menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador.

Después de este tiempo, soltar el mando del quemador, que debe permanecer encendido. Caso contrario, repetir la operación.

Para bajar la potencia, gire el mando hasta la posición de "mínimo", representada por una llama pequeña en el panel frontal.

Para apagar el horno, gire el mando de la llave en el sentido horario hasta la posición "apagado", representada por la imagen de la posición del quemador seleccionado en el panel frontal (ver figura S).

ENCENDIDO AUTOMÁTICO (SI LA COCINA DISPONE DE ESTA OPCIÓN)

Abrir la puerta del horno y pulsar el botón de encendido automático (ver imagen V), al mismo tiempo pulsar el mando correspondiente al horno (ver imagen S) y girarlo en el sentido antihorario hasta la posición de "máximo", representada por una llama grande en el panel frontal. Mantener el mando pulsado durante cerca de 15 segundos. El dispositivo no debe ser accionado durante más que 15 segundos. Si después de 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de accionar el dispositivo, abrir la puerta del horno y/o esperar por lo menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador.

Después de este tiempo, soltar el mando del quemador, que debe permanecer encendido. Caso contrario, repetir la operación.

Para bajar la potencia, gire el mando hasta la posición de “mínimo”, representada por una llama pequeña en el panel frontal.

Para apagar el horno, gire el mando de la llave en el sentido horario hasta la posición “apagado”, representada por la imagen de la posición del quemador seleccionado en el panel frontal (ver figura S).

En caso de avería de encendido automático podrá seguir las instrucciones de encendido manual.

3.3.2 GRILL A GAS

ENCENDIDO

Encienda una llama y aproxímela del quemador del grill (ver imagen T). Simultáneamente pulse el mando del horno y gírelo hacia la derecha hasta la posición “grill” inscrita en el panel frontal (ver imagen W). Mantenga el mando pulsado durante unos 10-15 segundos, a fin de accionar el sistema de seguridad.

Verifique si el quemador se ha encendido. Caso contrario vuelva a repetir la operación de encendido, después de haber girado el mando hasta su posición inicial.

Durante la utilización del grill, la puerta debe mantenerse ligeramente abierta. Para este fin existe una placa de protección de los mandos debido al calor del horno (ver imagen J). **NUNCA UTILIZAR EL GRILL A GAS SIN ESTA PROTECCIÓN.**

ATENCIÓN:

Las partes accesibles del horno pueden estar calientes cuando se utiliza el grill. Preste atención a los niños y manténgalos alejados del aparato”.

3.3.3 GRILL ELÉCTRICO

Gire el mando correspondiente al horno en el sentido horario para la posición “GRILL” inscrita en el panel frontal (ver imagen W). Para apagar el grill, girar el mando para su posición inicial.

ATENCIÓN:

Las partes accesibles del horno pueden estar calientes cuando se utiliza el grill. Preste atención a los niños y manténgalos alejados del aparato”.

3.3.4 HORNO ELÉCTRICO

Los modos de operación del horno eléctrico pueden seleccionarse en el mando correspondiente al horno (ver imagen X).

La temperatura del horno se ajusta girando el mando en el sentido horario entre el 0 y los 275. En esta opción funcionan los elementos de calentamiento superior e inferior del horno.

Para conectar apenas el elemento de calentamiento inferior, girar el mando hasta la posición de la imagen X1.

Para conectar apenas el elemento de calentamiento superior, girar el mando hasta la posición de la imagen X2.

Para conectar el grill, girar el mando hasta la posición de la imagen X3.

Todas las funciones del horno son desconectadas girando el mando para la posición 0.

3.3.5 LUZ DEL HORNO

Caso su aparato disponga de esta función, para encender la luz del horno basta pulsar el botón representado por la imagen Y para la encender y volver a pulsar para la apagar.

Asegúrese de que la cocina está desconectada antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de choque eléctrico.

3.4 RECOMENDACIONES PARA UNA MEJOR UTILIZACIÓN DEL HORNO

Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el horno está en funcionamiento. Los niños deben mantenerse alejados de este aparato.

Antes de meter los alimentos en el horno haga un precalentamiento hasta alcanzar la temperatura deseada.

Nunca utilizar la bandeja de recogida de salsas como bandeja de asados. En caso de que eso ocurra existe el riesgo de incendio debido a la acumulación de salsas en su fondo y a las elevadas temperaturas dentro del horno. Además, quema las salsas, produce humo y salpica grasa.

La rejilla porta bandejas debe ser colocada a media altura del horno, con los alimentos en bandejas de bordes altos. Siempre que utilice la rejilla para colocar alimentos, ponga la bandeja en la parte inferior para recoger las salsas.

Nunca utilizar el horno sin la goma de estanqueidad (ver imagen Z).

Se recomienda que:

- La rejilla o bandeja de asados se coloquen a media altura del horno;
- Evite abrir la puerta durante la cocción para no provocar cambios de temperatura que perjudiquen el cocinado y evitar el aumento de consumo de energía;
- El horno puede apagarse algunos minutos antes de que los alimentos estén completamente cocinados; la temperatura residual será suficiente para acabar de asarlos.

4. INSTRUCCIONES PARA MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ATENCIÓN

Antes de proceder a cualquier acción de mantenimiento debe cerrar la válvula de la bombona de gas o la llave de corte de la red de gas. La limpieza y mantenimiento del aparato debe ser efectuada cuando el aparato está frío.

LIMPIEZA GENERAL

Un buen mantenimiento y limpieza aumentan la vida de su aparato y le permite una utilización sin problemas.

Nunca utilizar arenilla, lana de acero o ácido para efectuar la limpieza de la cocina.

Las partes de acero inoxidable deben limpiarse con agua y secarse con un paño suave. En caso de manchas persistentes, deberá utilizarse un detergente no abrasivo o vinagre caliente.

El vidrio de la puerta del horno debe limpiarse con agua caliente y un estropajo suave humedecido con detergente común.

Los mandos deben limpiarse después de cada utilización, para evitar que se pongan amarillas.

Las rejillas esmaltadas de la mesa de trabajo pueden colocarse en el lavavajillas.

La cocina no debe limpiarse con aparatos a vapor.

Atención: al limpiar la encimera, tener cuidado para no tocar o golpear los termopares (ver Figura G), corriendo el riesgo de mover/dañar el termopar y que éste deje de funcionar. Si esto sucede, la garantía no cubre la reparación.

LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES

Los quemadores deben limpiarse con agua caliente y jabón y sólo deberán funcionar cuando estén completamente secos y con los agujeros desobstruidos.

LIMPIEZA DEL HORNO

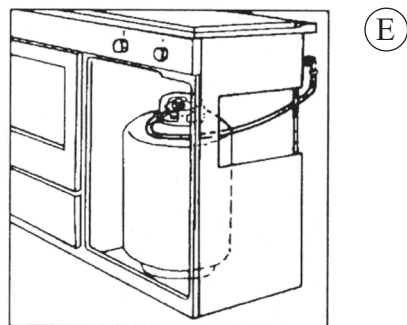
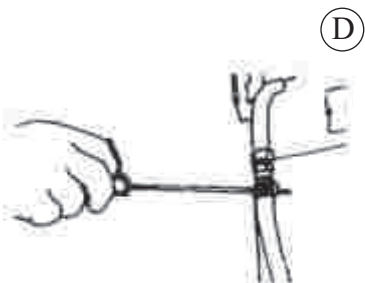
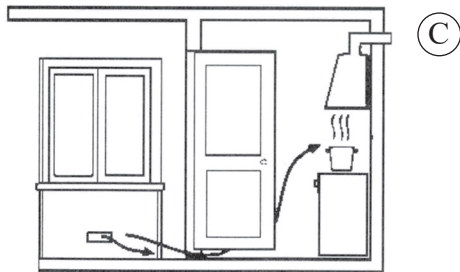
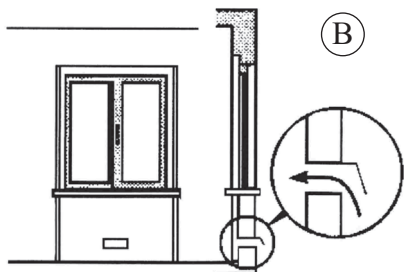
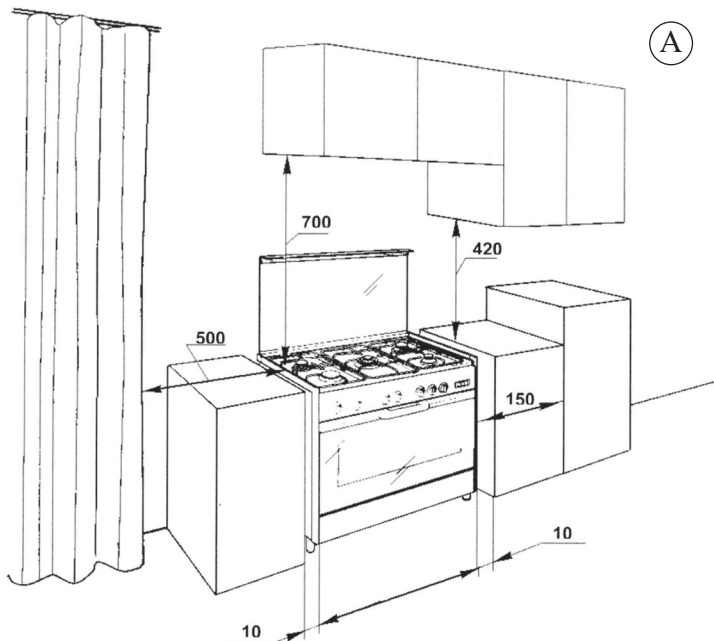
El horno deberá ser limpio después de cada utilización, después de haberlo dejado enfriar, utilizando agua caliente y detergente.

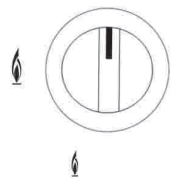
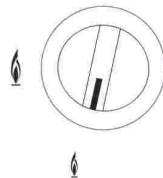
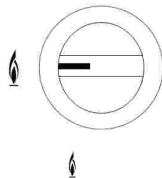
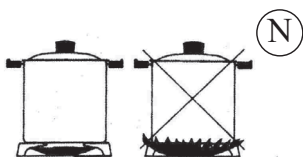
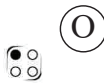
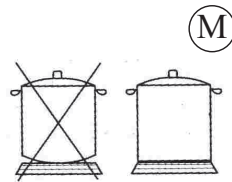
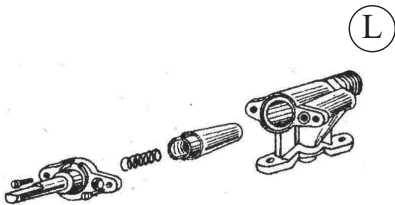
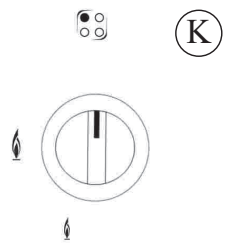
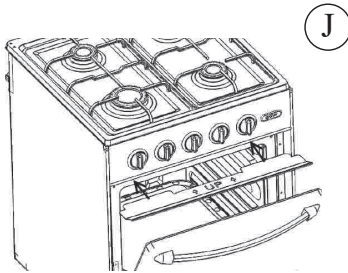
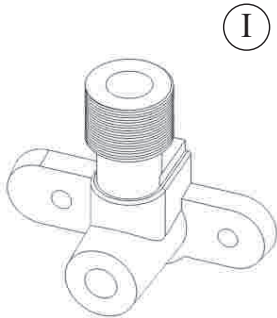
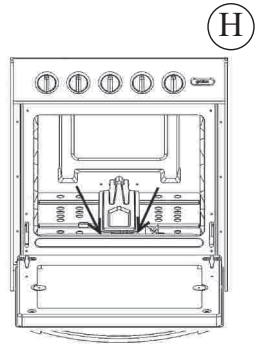
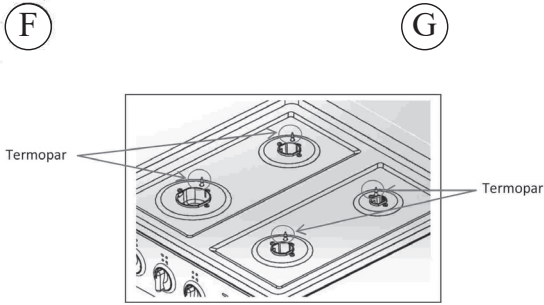
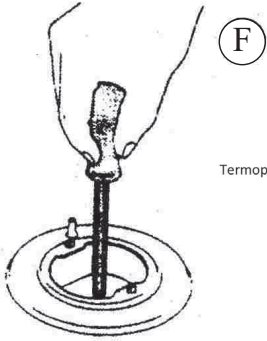
5. CONTROL DEL PRODUCTO

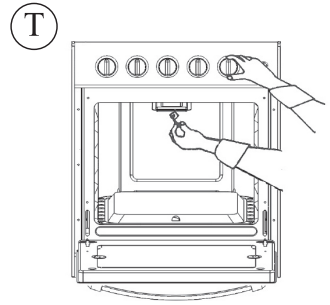
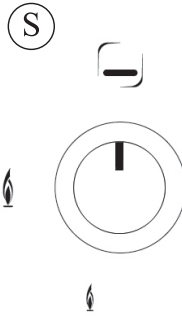
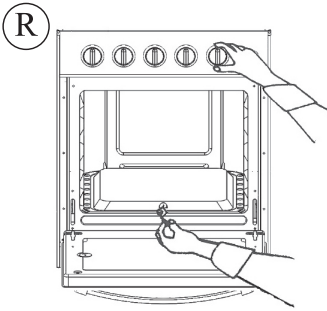
El Fabricante certifica que este aparato fue objeto de las siguientes verificaciones:

- Funcionamiento y regulación del gas;
- Estanqueidad;
- Funcionamiento de las válvulas de seguridad;
- Control estático.

6. FIGURAS / IMÁGENES



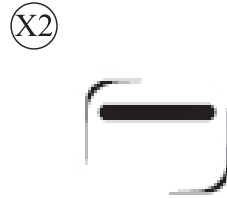
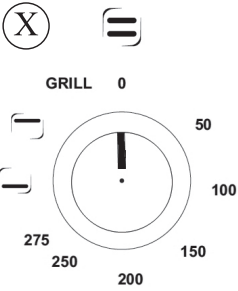
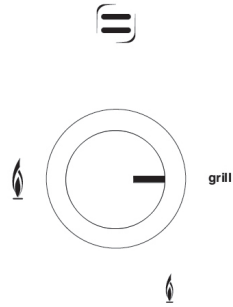




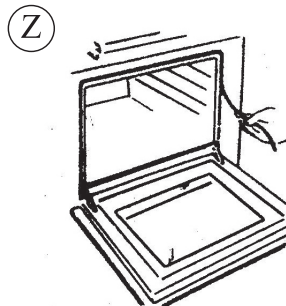
V



W



Y



7. TABELAS / CUADROS

QUEIMADORES A GÁS / QUEMADORES A GAS									
			BUTANO/PROPANO (G30) Pressão nominal: 28 – 30/37 mbar		GÁS NATURAL (G20) Pressão nominal: 20 mbar		DIÂMETROS RECOMENDADOS PARA PANELAS		EFICIÊNCIA ENERGÉTICA POR QUEIMADOR
			BUTANO/PROPANO (G30) Presión nominal: 28 – 30/37 mbar		GAS NATURAL (G20) Presión nominal: 20 mbar		DIÂMETROS RECOMENDADOS PARA OLLAS		EFICIENCIA ENERGÉTICA DEL QUEMADOR
	POTÊNCIA Kw (P.C.S.)		CAUDAL	INJETOR INYECTOR	CAUDAL	INJETOR INYECTOR	MÍNIMO	MÁXIMO	EE queimador a gás quemador a gás
	NORMAL	REDUZIDA	g/h	0.01 mm	m ³ /h	0.01 mm			
AUXILIAR (AUX)	1.00	0.35	73	50	0.09 8	77	10	16	--
SEMI RÁPIDO (SR)	1.65	0.51	124	65	0.158	97	15	22	66%
RÁPIDO (R)	3.00	1.08	226	87	0.292	129	20	26	66%
WOK4 (W4)	3.50	1.86	262	93	0.33 6	135	22	28	64%
FORNO	3.00	1.38	218	85	0.286	129	--	--	--
GRILL	1.7	NA	121	63	0.16	97	--	--	--

MODELOS DISPONÍVEIS / MODELOS DISPONIBLES											
MODELO	COMPARTIMENTO PARA GARRAFA ESPACIO PARA BOMBONA	TIPO DE FORNO / TIPO DE HORNO				QUEIMADORES A GÁS / QUEMADORES A GAS					MESA DE TRABALHO MESA DE TRABAJO
		GÁS GAS	GÁS + GRILL ELÉTRICO	ELÉTRICO + GRILL ELÉTRICO	GÁS + GRILL A GÁS	AUX	SR	R	W4	MW	EE placa a gás placa a gas
FOGÃO JFG4 007490	NÃO				X	1	2	1			66%
FOGÃO JFG3 007599	NÃO				X	1	1		1		65,3%
JFG5 INOX 007186	SIM				X	1	2	1	1		65,5%

Nota: As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do aparelho.

Nota: Las especificaciones técnicas podrán ser cambiadas sin aviso prévio para mejorar la calidad del producto.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

1. A Garantia só é válida mediante apresentação da factura 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 eléctricas, 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 directa ou indirectamente, seja a que título for.
7. Esta garantia cessa no momento em que se constate terem sido efectuadas reparações, alterações ou quaisquer intervenções por pessoa não autorizada pela JOCEL.

A GARANTIA CADUCA

1. Com a modificação ou desaparecimento da chapa de identificação do aparelho.
2. Excedido o prazo de 2 anos para a Linha Doméstica e 6 meses Linha Hotelaria, a Garantia caduca e a Assistência será efectuada debitando as despesas inerentes à mão-de-obra, consoante as tarifas vigentes.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

Telef. 00 351 252 910351

E-mail: assistencia@jocel.pt

<http://www.jocel.pt>

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 dispositivo no ha sido instalado por un técnico calificado.
2. Superado el período legal en vigor para la línea doméstica y hostelería, la garantía expira y la asistencia técnica se hará mediante adeudo en los costes de mano de obra en función de las tajas vigentes.
3. Con la modificación o desaparición 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. 00 34 914 879 573

<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: jocele@jocele.pt
<http://www.jocel.pt>

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Declaramos sobre nossa própria responsabilidade que o aparelho indicado abaixo

Aparelho	FOGÃO
Marca	JOCEL
Modelo	JFG4007292/ JFG008190/ JFG5007186

Está em conformidade com as seguintes diretivas comunitárias:

- Regulamento (UE) 2016/426, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de Março de 2016
- Diretiva nº 2014/35/EU, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 26 de Fevereiro de 2014
- Diretiva nº 2014/30/EU, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 26 de Fevereiro de 2014