

/// JOCEL®

FORNO DE ENCASTRAR

JFE-081



Manual de Instruções

Forno multifunções	1
Instruções de segurança	2
Avisos gerais	2
Declaração de conformidade	2
Conselhos de segurança	3
Instalação	3
Colocação do forno na cozinha	4
Importante	4
Ligação à corrente eléctrica	4
Sugestões úteis	5
Grelhador	5
Limpeza e manutenção	5
Instruções de funcionamento	6
1. Programação do relógio	6
2. Programação das funções	6
3. Função de informação	7
4. Função de bloqueio para crianças	7
5. Função de lembrete	7
6. Função de Iniciar / pausa / cancelar	7
7. Função de poupança de energia	7
8. Especificação	8
Cuidado e limpeza	8
Exterior do forno	8
Limpeza da porta do forno	9
Substituição da lâmpada interior	9
Acessórios	10
Instalação	11
Aberturas de ventilação	11
Ligações do forno	11
Tabelas e sugestões	12
Tabelas e sugestões13

FORNO MULTIFUNÇÕES



	Luz: O modelo superior tem uma luz extra. Desta forma, pode ver o que se passa sem abrir a porta.
	Descongelação: A temperatura do ar do forno é garantida por uma ventoinha potente que faz circular o ar à volta dos alimentos. É uma forma delicada de aumentar o tempo de descongelação de alimentos delicados, assim como peixe e aves.
	Convecção: O ar à volta da ventoinha produz ar quente constantemente. Depois, o ar é distribuído por todo o forno para dar uma temperatura uniforme. É um método eficiente e económico, especialmente ideal para cozinhar numa ou em várias prateleiras ao mesmo tempo.
	Ciclo para grelhar: O calor é produzido pelo elemento do grelhador e é directamente direccionado para a superfície dos alimentos. Entretanto, a ventoinha faz circular o calor pelo forno. Este método pode poupar até 30-40% de energia e dar um resultado ainda mais crocante. Ideal para assar carne e aves.
	Grelhador na totalidade da superfície: O elemento de infravermelhos e a resistência superior trabalham ao mesmo tempo para proporcionar um grelhado em toda a superfície e a temperatura é precisamente controlada.
	Grelhador por infravermelhos: Só o elemento para grelhar interno acende e apaga para manter a temperatura. Ideal para pequenas quantidades ou só para a superfície central dos alimentos.
	Aquecimento convencional: As resistências superior e inferior trabalham ao mesmo tempo para proporcionar um método de cozedura convencional. A calor é transferido para o centro do forno por transmissão natural.
	Aquecimento inferior: Um elemento embutido no chão do forno fornece um calor mais concentrado para a base dos alimentos. Ideal para base de pizzas para ficarem mais crocantes.

* Testado de acordo com CENELEC EN 50304.

** Testado de acordo com CENELEC EN 50304 utilizado para definição da classe energética.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS GERAIS

Obrigado por escolher um dos nossos produtos. Para obter os melhores resultados do nosso forno, recomendamos que:

- Leia cuidadosamente as notas deste manual. Contêm instruções importantes sobre como instalar, utilizar e reparar este forno em segurança.
- Guarde este manual num local seguro para uma futura consulta rápida. Quando o forno é ligado pela primeira vez, podem aparecer fumos com cheiro acre. Isto deve-se ao agente colante dos painéis de isolamento à volta do forno.
- Isto é completamente normal; se isto acontecer, só tem que esperar que os fumos desapareçam antes de colocar os alimentos dentro do forno.
- Não permita que as crianças se aproximem do forno quando está quente, principalmente quando o grelhador está ligado.
- Certifique-se que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para anular a possibilidade de choque eléctrico.
- As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças devem ser mantidas afastadas.
- Não deve ser utilizada uma máquina de limpar a vapor.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores metálicos pontiagudos para limpar o vidro da porta do forno porque pode riscar a superfície, o que pode resultar na danificação do vidro.
- Durante o funcionamento, o aparelho fica quente. Deve ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, psíquicas e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, a não ser que tenham supervisão ou instrução sobre a utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Os meios de desconexão têm que ser incorporados nos fios de fixação de acordo com as regras.
- Os condutores dos cabos eléctricos devem ser uma área de secção transversal nominal não inferior a 3G1.5mm².

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Quando desembalar o forno, certifique-se que não está danificado. Se tiver alguma dúvida, não o utilize: contacte a Assistência Técnica. Mantenha os materiais de embalagem, tais como, sacos de plástico, poliestireno ou parafusos fora do alcance das crianças, por são perigosos.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

■ O forno só pode ser utilizado para o fim para o qual foi fabricado; só pode ser utilizado para cozinhar alimentos. Qualquer outra utilização, por exemplo, como meio de aquecimento, é uma utilização incorrecta do forno e, por isso, perigosa. Os fabricantes não podem ser responsabilizados por qualquer dano provocado pela inadequada, incorrecta ou não razoável utilização do forno. Quando utiliza qualquer aparelho eléctrico tem que seguir algumas regras básicas.

■ Não puxe pelo cabo eléctrico para retirar a ficha da tomada eléctrica.

■ Não toque no forno com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.

■ Não utilize o forno quando está descalço.

■ Não permita que as crianças ou as pessoas incapazes utilizem o forno, a não ser que sejam cuidadosamente vigiadas.

■ Normalmente, não é uma boa ideia a utilização de adaptadores, fichas triplas ou extensões.

■ Se o forno avariar ou tiver alguma avaria, desligue na ficha e não lhe toque.

■ Se o cabo eléctrico estiver danificado, substitua-o imediatamente. Quando substituir o cabo, siga as seguintes instruções. Retire o cabo eléctrico e substitua-o por um tipo H05RR-F, H05VV-F e H05V2V2-F (a ficha é da responsabilidade do cliente). O cabo tem que ser capaz de suportar a corrente eléctrica necessária para o forno. A substituição do cabo tem que ser feita por técnicos qualificados. O fio de terra (amarelo-verde) tem que ser 10mm maior do que o cabo eléctrico.

■ A resistência de aquecimento do cabo eléctrico é acima dos 70°C. O cabo eléctrico deve ser ligado com um interruptor duplex, 250V e 20 A (não necessita de ser ligado com ficha)

Se as instruções acima indicadas não forem respeitadas, os fabricantes não podem garantir a segurança do forno. Os meios de desconexão têm que ser incorporados nos fios de fixação de acordo com as regras.

INSTALAÇÃO

A FICHA É DA RESPONSABILIDADE DO CLIENTE.

O comprador deve comprar os tipos disponíveis, tais como, H05VV-F e H05V2V2-F. A instalação é da responsabilidade do cliente. Os fabricantes não têm obrigação de fazer isso. Se a assistência do fabricante for solicitada para rectificar falhas decorrentes de uma instalação

incorrecta, esta assistência não está abrangida pela garantia. A instalação tem que ser seguida por um técnico qualificado. A instalação incorrecta pode provocar ferimentos ou danos nas pessoas, animais ou bens. O fabricante não pode ser responsabilizado por esses ferimentos ou danos.

COLOCAÇÃO DO FORNO NA COZINHA

Coloque o forno no espaço atribuído nos móveis de cozinha; pode ser colocado por baixo da bancada de trabalho ou dentro de um guarda-louça vertical. Fixe o forno na posição correcta enroscando-o, utilizando os dois orifícios de fixação na estrutura. Para

encontrar os orifícios de fixação, abra a porta do forno e olhe para dentro. Para permitir uma ventilação adequada, as medidas e as distâncias indicadas no diagrama da página 13 têm que ser respeitadas quando fixar o forno.

IMPORTANTE

Para que o forno funcione correctamente, o local na cozinha tem que ser adequado. Os painéis da cozinha que estão próximos do forno têm que ser feitos de material resistente ao calor. Assegure-se que as colas das unidades que são feitas de madeira placada suportam temperaturas de, pelo menos, 120°C. Os plásticos ou as colas que não suportam tais temperaturas irão derreter e deformar a unidade. Logo que o forno tenha

sido instalado na cozinha, as partes eléctricas têm que ser totalmente isoladas. Isto é um requisito legal de segurança. Todas as protecções têm que ser firmemente fixadas no sítio para que seja impossível removê-las sem uma ferramenta especial. Retire a parte de trás do móvel de cozinha para garantir uma correcta circulação de ar à volta do forno. A prateleira tem que ter uma folga atrás de pelo menos 45mm.

LIGAÇÃO À CORRENTE ELÉCTRICA

Um interruptor com LIGA/DESLIGA, que tenha uma separação de contactos em todos os pólos com uma distância mínima de 3mm entre contactos pode também ser ligado à corrente eléctrica. As ligações têm que ter em conta a corrente fornecida e têm que estar de acordo com os requisitos legais actuais. O cabo de terra amarelo-verde não pode ser controlado pelo interruptor LIGA/DESLIGA. A tomada ou o interruptor LIGA/DESLIGA utilizado para ligar a energia eléctrica tem que estar facilmente acessível quando o forno estiver colocado no sítio. Importante: Durante a instalação, a posição do cabo eléctrico tem que ser tida em consideração. Evite que a temperatura seja superior a 50°C em qualquer ponto do cabo eléctrico. O forno está de acordo com os padrões de segurança. O forno

só tem uma utilização segura se tiver sido adequadamente ligado à terra de acordo com os requisitos legais actuais no que diz respeito à segurança das ligações eléctricas. Tem que se certificar que o forno foi correctamente ligado à terra.

O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos ou ferimentos em pessoas, animais ou bens provocados por uma incorrecta ligação à terra do forno.

AVISO: A tensão e a frequência fornecida estão indicadas na placa de características. O sistema de cablagem tem que ser capaz de suportar a potência eléctrica máxima necessária para o funcionamento do forno. Isto é indicado na placa de especificações. Se tiver alguma dúvida, requisiite os serviços de um profissional.

SUGESTÕES ÚTEIS

GRELHADOR

O grelhador torna possível que os alimentos fiquem rapidamente com uma cor castanha. Para tostar, recomendamos que coloque o grelhador no nível quatro, dependendo da quantidade de alimentos. Quase todos os

alimentos podem ser cozinhados sob o grelhador, excepto os rolos de carne. A carne e o peixe que vão ser tostados devem primeiro ser ligeiramente pincelados com óleo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Nunca utilize vapor nem vaporizadores de alta pressão para limpar o aparelho.
- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos, esfregões de arame nem objectos pontiagudos para limpar o vidro da porta do forno.
- Limpe as superfícies de aço inoxidável e esmaltadas com água quente e detergente ou com produtos próprios para esse tipo de superfícies. Não é recomendável a utilização de produtos abrasivos para limpar, porque pode danificar as superfícies e estragar o aspecto do forno. É muito importante limpar o forno após cada utilização. A gordura

derretida fica depositada nas paredes do forno durante a cozedura. Na próxima vez que o forno for utilizado, esta gordura pode provocar odores desagradáveis e pode mesmo afectar o sabor dos seus cozinhados. Utilize água quente e detergente para limpar e enxagúe cuidadosamente.

Utilize detergentes e esfregões de aço abrasivos, tais como, esfregões “brillo” para as grelhas de aço inoxidável. As superfícies de vidro, tais como, a parte de cima, a porta de vidro e a porta do compartimento de aquecimento têm que ser limpas quando estão frias. Os danos provocados pelo não seguimento das regras acima não serão abrangidos pela garantia.

Este aparelho está marcado de acordo com a directiva europeia 2002/96/EC sobre os Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE), que assegura que este equipamento é correctamente destruído. Ajudará a evitar potenciais impactos negativos para o ambiente e para a saúde humana, que poderiam, de outro modo, ser provocados por uma incorrecta destruição deste produto. O símbolo neste produto indica que este produto não pode ser tratado como o lixo doméstico normal. Em vez disso, deve ser levado para o ponto de reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. A destruição deve ser feita de acordo com os regulamentos ambientais locais para a destruição de lixo. Para informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, por favor, contacte as autoridades locais, o gabinete para a destruição de lixo doméstico ou a loja onde adquiriu o produto.



INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Este forno utiliza controlos electrónicos modernos para regular os parâmetros de cozedura para ir de encontro às suas necessidade de cozedura.

1. PROGRAMAÇÃO DO RELÓGIO

Quando o forno é ligado pela primeira vez, aparece “00:00” e o sinalizador toca uma vez. O programa fica no estado de espera.

- 1) Pressione “◀”, a imagem da hora piscará.
- 2) Rode “⊙” para acertar as horas. A hora deve estar entre 0-23.
- 3) Pressione “◀”, a imagem dos minutos piscará.
- 4) Rode “⊙” para acertar os minutos. Os minutos devem ser entre 0-59.
- 5) Pressione “◀” para terminar a programação do relógio. Piscará “:” e a hora acende-se.
Nota: O relógio é de 24 horas.

2. PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

- 1) Rode “⊙” para escolher a função que precisa. O indicador correspondente acende-se.
- 2) Rode “⊙” para regular a temperatura.
- 3) Pressione “▶” para confirmar o início do cozinhado.
- 4) Se o passo 2 for ignorado, pressione “▶” para confirmar o início do cozinhado imediatamente. O tempo máximo de cozedura é de 9 horas e a temperatura será visualizada no ecrã LED.

NOTA:

1) Os intervalos de tempo para a regulação do tempo de cozedura são os seguintes:

0:00 – 0:30 minutos: 1 minuto

0:30 – 9:00 horas: 5 minutos

2) Os intervalos para regulação da temperatura são de 5 graus.

3) Quando inicia o processo de cozedura, pode rodar “⊙” para regular o tempo de cozedura. De seguida pressione “▶” para confirmar. Se não pressionar a tecla “▶” durante 3 segundos, o forno voltará ao tempo anterior.

4) Quando inicia o processo de cozedura rode “⊙” para ajustar a temperatura. O indicador luminoso correspondente acende-se. Pressione “▶” para iniciar o cozinhado. Se não pressionar a tecla “▶” durante 3 segundos, o forno voltará à temperatura anterior.

3. FUNÇÃO DE INFORMAÇÃO

(1) Informação do relógio.

- a. No estado de cozedura, pressione “◀” para saber a hora actual.
- b. Quando o relógio foi programado, pressione “◀” para saber o tempo de cozedura restante.

(2) Informação sobre o tempo para o lembrete

No estado de cozedura, pressione “⌚” para saber o tempo que falta para o lembrete.

4. FUNÇÃO DE BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

Bloqueio: No estado de espera, pressione simultaneamente “⊖” e “▶” durante 3 segundos. Ouvirá um “bip” longo avisando que entrou no estado de bloqueio para crianças e o indicador “●” acende-se.

Anular o bloqueio: No estado de bloqueio, pressione simultaneamente “⊖” e “▶” durante 3 segundos. Ouvirá um “bip” longo avisando que o estado de bloqueio foi cancelado.

5. FUNÇÃO DE LEMBRETE

- 1) No estado de espera, pressione “⌚” e as horas piscam.
- 2) Rode “⊙” para regular as horas. A hora introduzida deve estar entre 0-8.
- 3) Pressione “⌚” e os minutos piscam.
- 4) Rode “⊙” para regular os minutos. Os minutos introduzidos devem estar entre 0-59.
- 5) Pressione “▶” para terminar a programação do relógio. “:” piscará e o relógio acende-se.

6. FUNÇÃO DE INICIAR / PAUSA / CANCELAR

- 1) Se o tempo de cozedura foi programado, pressione “▶” para iniciar a cozedura. Se a cozedura estiver em pausa, pressione “▶” para iniciar novamente a cozedura.
- 2) Durante a cozedura, pressione “⊖” para colocar pausa na cozedura. Pressione “⊖” duas vezes para cancelar a cozedura.

7. FUNÇÃO DE POUPANÇA DE ENERGIA

- 1) No estado de espera, pressione “▶” durante três segundos. O ecrã de LED desliga-se e entra em modo de poupança de energia.
- 2) Se não houver funcionamento durante 10 minutos no estado de espera, o ecrã de LED desliga-se e entra em modo de poupança de energia.
- 3) No modo de poupança de energia, pressione qualquer tecla ou rode o interruptor de codificação para sair do modo de poupança de energia.

8. ESPECIFICAÇÃO

- (1) O sinalizador apitará uma vez quando rodar o botão para o início.
- (2) Se o programador de cozedura for programado e “▶” não for pressionado no espaço de 5 minutos, a hora actual será mostrada e a programação será cancelada.
- (3) O sinalizador soará logo que a tecla seja premida eficientemente. Se não, não haverá qualquer sinal sonoro.
- (4) O sinalizador soará cinco vezes para o avisar quando a cozedura terminar.

CUIDADO E LIMPEZA

EXTERIOR DO FORNO

Limpe o forno com água e um pouco de líquido da louça. Seque-o com uma pano suave.

As substâncias químicas ou cáusticas não são adequadas. Se qualquer uma destas substâncias entrar em contacto com a parte da frente, limpe imediatamente com água.

Nota: As pequenas diferenças nas cores na parte da frente do aparelho são provocadas pela utilização de diferentes materiais, tais como, vidro, plástico e metal.

Aparelhos em aço inoxidável: Retire sempre quaisquer manchas de calcário, gordura, farinha ou clara de ovo, imediatamente. Pode formar-se corrosão debaixo dessas manchas. Utilize produtos adequados para aço inoxidável. Siga as instruções do fabricante. Primeiro, experimente o produto numa pequena área, antes de utilizar em toda a superfície.

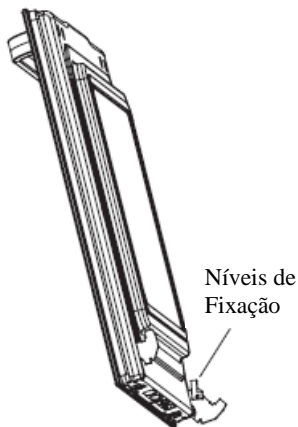
Aparelhos com frente em alumínio: Utilize um detergente suave de limpar os vidros. Limpe a área com uma pano de vidros suave ou uma pano de micro fibra sem pelo, limpando na horizontal sem fazer pressão.

Produtos de limpeza agressivos, esponjas e panos de limpeza ásperas não são adequados.

Avisos: Para limpar, o aparelho tem que ser desligado e arrefecido. Por razões de segurança, não limpe o aparelho com jacto de vapor ou equipamento à pressão. Produtos de limpeza agressivos, esponjas ásperas e panos de limpeza ásperos não são adequados.

Importante: Não utilize produtos de limpeza abrasivos, raspadores pontiagudos nem artigos abrasivos.

LIMPEZA DA PORTA DO FORNO



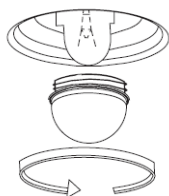
Retirar a porta do forno

1. Puxe a porta do forno para o nível horizontal.
 2. Mude os níveis de fixação das dobradiças de ambos os lados para a posição de totalmente aberto.
 3. Suba a porta e segure a cerca de 60°, agarre firmemente a porta com as duas mãos e retire-a das dobradiças levantando-a na sua direcção.
- Existe o perigo de ferimentos se colocar as mãos nas dobradiças quando está a puxar a porta para fora.

Colocar a porta do forno

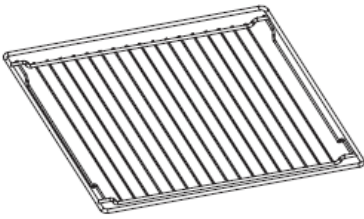
1. Coloque as dobradiças nos respectivos orifícios em ambos os lados e oscile a porta do forno para baixo. Os degraus das dobradiças indicam-lhe se a porta do forno está na posição correcta.
2. Feche os níveis de fixação nas dobradiças.
3. Feche a porta do forno.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA INTERIOR



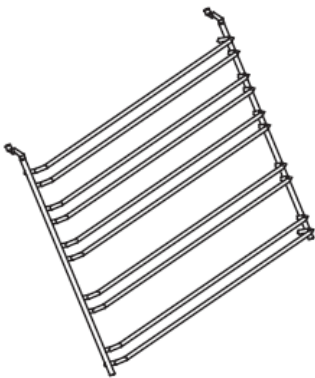
Desligue o forno na ficha para substituir a lâmpada interior e desenrosque a lâmpada. Substitua-a por uma lâmpada idêntica (230-240V ~ 25W) que suporte altas temperaturas.

ACESSÓRIOS



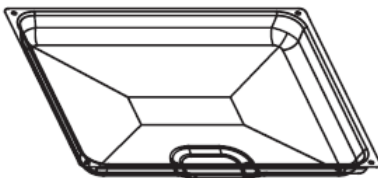
Prateleiras de metal

Utilize-a para tabuleiros, pratos, formas de bolos para assar e tostar.



Suporte deslizante

As calhas de suporte da prateleira no lado direito e esquerdo do forno podem ser retiradas para limpar as paredes laterais.

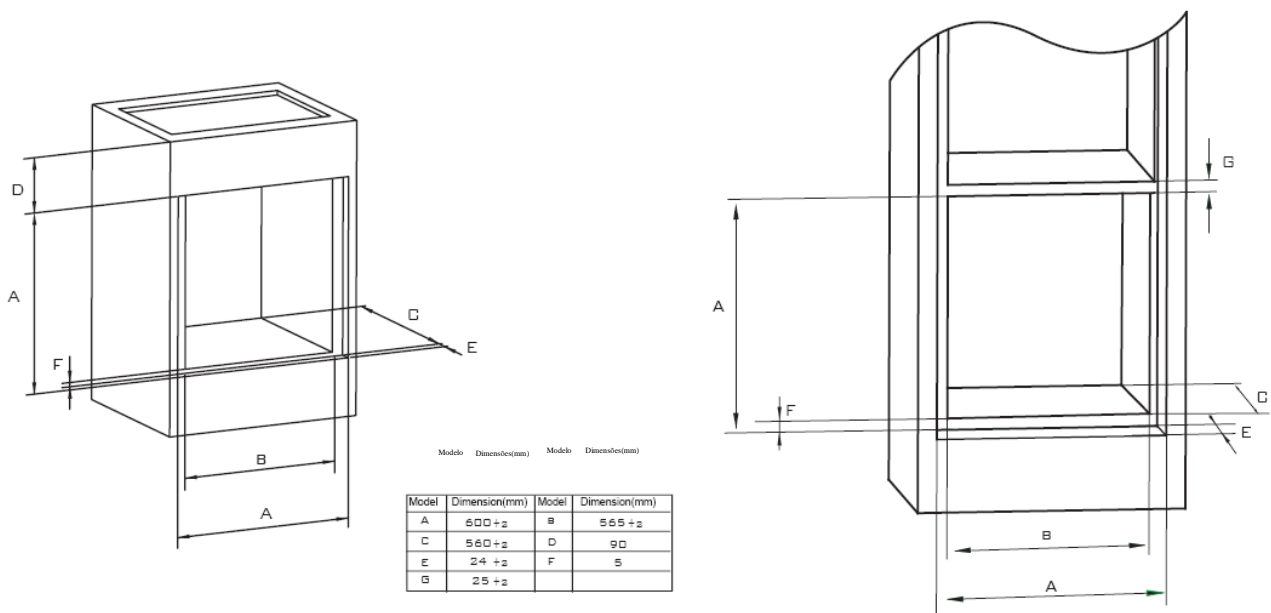


Tabuleiro universal

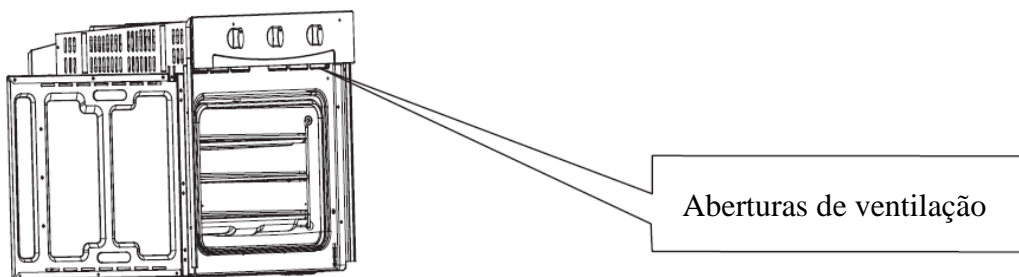
Para cozinhar grandes quantidades de alimentos, tais como, bolos húmidos, pastéis, alimentos congelados, etc. ou para recolher molhos de gordura/carne.

NOTA: A quantidade de acessórios diz respeito ao forno que acabou de adquirir.

INSTALAÇÃO

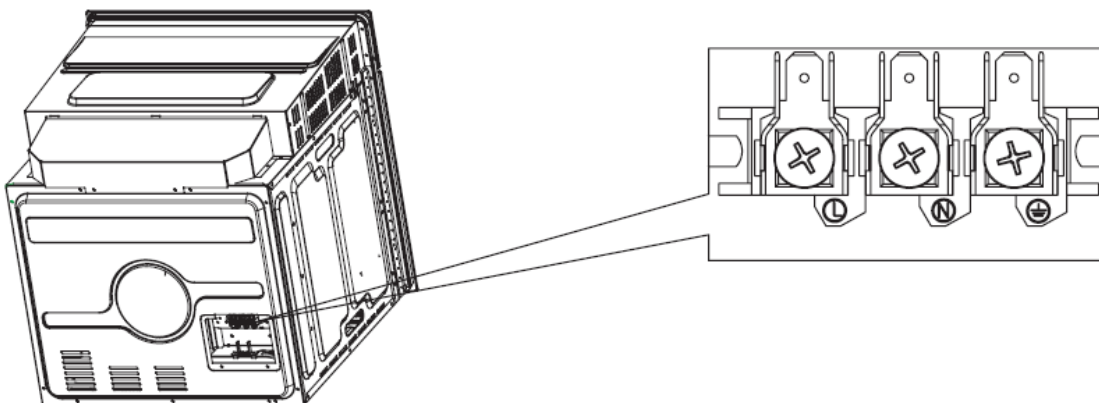


ABERTURAS DE VENTILAÇÃO











Nota: As aberturas de ventilação continuarão a funcionar durante 15 minutos depois do forno parar de funcionar.

LIGAÇÕES DO FORNO






TABELAS E SUGESTÕES

Alimento	Posição da prateleira	Método de cozedura	Temp. °C	Tempo (Min.)
Bolos pequenos	3		160	20 – 30
Pão-de-ló	2		160	25 – 35
Torta de maçã	2		190	50 – 70
Torta de maçã	1 + 3		190	50 – 70
Bolos pequenos	3		160	20 – 30
Bolos pequenos	1+3		160	20 – 30
Pão (bocados) *	4		240	1-3
Carne picada **	4		240	10 – 20 7 – 17












* Pré-aquecimento: 10 minutos ** Pré-aquecimento: 5 minutos; lado 1: 10-20 minutos; lado 2: 7-17 minutos

Aplicando a EN60350

TABELAS E SUGESTÕES

Alimento	Peso	Posição da prateleira	Método de cozedura	Temp °C	Tempo		Utensílio
					1º lado (min)	2º lado (min)	
Biscoitos de manteiga	-----	3		180	15 - 25	-----	Tabuleiro para cozer massa
Sandes “Victoria”	-----	2		170	23 - 35	-----	Tabuleiro para cozer massa
Rolo doce	-----	3		200	10 – 18	-----	Tabuleiro para cozer massa

TABELAS E SUGESTÕES

Alimento	Peso	Posição da prateleira	Método de cozedura	Temp °C	Tempo		Utensílio
					1º lado (min)	2º lado (min)	
Biscoitos	-----	1 + 3		180	15 – 30	-----	Tabuleiro para cozer massa
Salsichas	400 g	4		240	5 – 10	3 – 6	Prateleira de metal
Torradas	4 porções	4		240	4 – 7	-----	Prateleira de metal
Torradas	9 porções	4		240	4 – 7	-----	Prateleira de metal
Carne de vaca	1000 g	2		210	10 – 20	5 – 15	Prateleira de metal *
Carne de porco	1000 g	2		190	19 – 29	11 – 21	Prateleira de metal *
Galinha	1300 g	2		180	35 – 45	15 – 25	Tabuleiro cerâmico + prateleira de metal
Carne picada	1000 g	4		240	10 – 20	5 – 10	Prateleira de metal *
Lombo de porco	1000 g	4		240	15 – 25	10 – 20	Prateleira de metal *
Salsichas	400 g	4		240	4 – 8	3 – 5	Prateleira de metal
Lombo de vaca	1000 g	4		240	10 – 20	5 – 15	Prateleira de metal *

* Coloque o tabuleiro universal para posição 1



ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

E-mail: assistencia@jocel.pt

<http://www.jocel.pt>