

JOCEL®

FORNO DE ENCASTRAR HORNO ENCASTRABLE

JFE-94



**Manual de Instruções
Manual del Usuario**

Obrigado por adquirir o nosso produto. Esperamos que beneficie das inúmeras características este produto proporciona. Antes de utilizar, leia por favor este manual de instruções. Guarde-o num local seguro para consulta futura. Certifique-se que todas as pessoas que utilizam este produto têm conhecimento deste manual.

AVISO

- Quando liga o forno pela primeira vez, pode emitir um odor desagradável. Isto deve-se ao produto de ligação utilizado para o isolamento dos painéis dentro do forno.
- Este odor é completamente normal. Se isto acontecer, espere somente que o cheiro desapareça antes de colocar os alimentos dentro do forno.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem utensílios metálicos para limpar o vidro do forno porque podem riscar a superfície e provocar danos permanentes no vidro.
- Durante a utilização, o aparelho fica muito quente. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências que estão dentro do forno.
- Não permita que as crianças se aproximem do forno quando este está em funcionamento, principalmente quando o grelhador está ligado.
- Certifique-se que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar o risco de choque eléctrico.
- O modo para desligar o forno tem que estar incorporado no cabo fixo de acordo com as especificações dos fios.
- Os condutores dos cabos de ligação devem ter uma secção nominal não inferior a 3G1.5mm².
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, psíquicas ou sensoriais reduzidas ou sem experiência, a não ser que tenham a supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

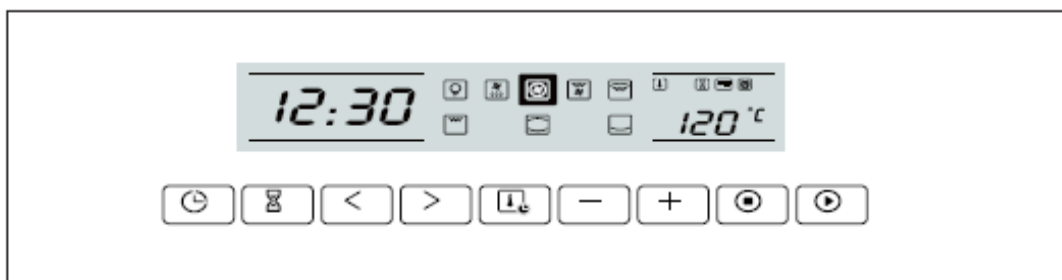
- O forno só pode ser utilizado para o fim para o qual foi concebido. Só pode ser utilizado para cozinhar alimentos. Qualquer outra forma, como por exemplo, para aquecer é um modo de utilização que é perigoso. O fabricante não será responsável por quaisquer danos provocados por uma utilização incorrecta. Quando utilizar um aparelho eléctrico, deve seguir algumas regras básicas.
- Não utilize o forno quando está descalço. Não toque no forno com as mãos ou pés húmidos ou molhados.
- Não deixe as crianças nem pessoas incapazes utilizar o forno a não ser quando são cuidadosamente vigiadas.
- Se as instruções indicadas acima não forem respeitadas, o fabricante não pode garantir o correcto funcionamento do forno.
- Não utilize o cabo eléctrico com um adaptador, quadro de alimentação ou extensão.
- Se o cabo eléctrico estiver danificado tem que ser imediatamente substituído por um Técnico Qualificado.
- Se o forno avariar ou tiver uma falha, desligue-o na ficha e não lhe toque.
- Se o cabo estiver totalmente danificado tem que ser imediatamente substituído por um novo do tipo H05VV-F e H05V2V2-F. O cabo tem que ser capaz de suportar a tensão necessária para o forno. A substituição do cabo tem que ser feita por um Técnico Qualificado. O fio de terra (amarelo-verde) tem que ser 10mm mais comprido que o cabo eléctrico.
- A resistência ao aquecimento do cabo eléctrico é superior a 70°C. O cabo eléctrico deve ser ligado com um interruptor duplo, não inferior a 250V e 20A (não necessita ser ligado à ficha).









DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Quando desembalar o forno, certifique-se que não está danificado. Se tiver qualquer dúvida, não o utilize: contacte a Assistência Técnica. Guarde os materiais da embalagem, tais como, sacos de plástico, poliestireno ou pregos e mantenha-os fora do alcance das crianças porque são perigosos para elas.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO






Símbolo	Descrição da função
	Luz do forno
	Esta função do forno serve para descongelar os alimentos. O ar à temperatura ambiente é forçado a entrar na cavidade interior do forno. Nota: este função é adequada para descongelar alimentos ou produtos crus antes da sua preparação final.
	Aquecimento do forno utilizando a resistência circular e a função de ventoinha. A circulação do ar cria uma temperatura regular em todo o forno. A temperatura pode ser escolhida numa escala de 50°~240°C. Nota: Esta função também é adequada para cozer/assar simultaneamente alimentos em dois recipientes separados: (Adequado para assar alimentos maiores e mais grossos, tais como, bolos ou uma maior quantidade de alimentos). Não é necessário o pré-aquecimento do forno.
	Grelhador com utilização da ventoinha. Devido à circulação de ar quente, a temperatura dentro do forno é mais elevada na parte superior. A temperatura pode ser escolhida numa escala de 50°~200°C. Nota: Esta função é adequada para grelhar ou assar grandes pedaços de carne a uma temperatura elevada. Deixe a porta do forno fechada. Não é necessário o pré-aquecimento do forno.
	Grelhado grande. O grelhador grande utiliza o aquecimento por infravermelhos. A temperatura pode ser escolhida numa escala de 180°C a 240°C. Nota: Ideal para pedaços de carne grandes. Durante a cozedura, evite abrir a porta do forno. Durante o funcionamento do grelhador, coloque os alimentos o mais acima possível.
	Grelhador por infravermelhos. A temperatura pode ser escolhida numa escala de 180°C a 240°C. Nota: Utilize pedaços de carne mais pequenos e finos. Durante a cozedura, evite abrir a porta do forno. Durante o funcionamento do grelhador, coloque os alimentos o mais acima possível.
	Aquecimento do forno utilizando as resistências superior e inferior. A temperatura pode ser escolhida numa escala de 50°C a 250°C. Coloque os alimentos no forno quando alcançar a temperatura escolhida previamente. Durante a cozedura, evite abrir a porta.
	Aquecimento do forno utilizando a resistência inferior. Escolha previamente a temperatura para os 60°C. Nota: Esta função é ideal para fazer pizza.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

1. Programação do relógio

Depois de ligar o forno à energia, aparecem os símbolos 0:00 no ecrã.

- 1) Pressione “” e piscará o símbolo das horas.
 - 2) Pressione “-“ ou “+” para acertar a hora. (a escolha deve estar entre 0-23).
 - 3) Pressione “” e piscará o símbolo dos minutos.
 - 4) Pressione “-“ ou “+” para acertar os minutos. (a escolha deve estar entre 0-59).
 - 5) Pressione “” para terminar a programação do relógio. “.” Piscará e as o tempo acender-se-á.
- Nota: O relógio é de sistema de 24 horas.

2. Programação da função




- 1) Pressione “<” ou “>” para escolher a função de cozedura desejada. O indicador correspondente acende-se.
- 2) Pressione “-“ ou “+” para regular o tempo de cozedura.
- 3) Pressione “” para escolher a temperatura desejada.
- 4) Pressione “-“ ou “+” para regular a função da temperatura.
- 5) Pressione “” para confirmar o início da cozedura.
- 6) Se os ponto 2) e 4) forem ignorados, pressione “” para confirmar o início da cozedura. A temperatura aparecerá no ecrã.

Diagrama de sequência funcional:        


NOTA:


- 1) Os intervalos de tempo para acertar o relógio são os seguinte:



O intervalo para acerto da temperatura é de 5 graus.


0:01 ----- 0:30 min : 1 minuto

0:30 ----- 9:00 horas : 5 minutos



- 2) Pressione “-“ ou “+” para regular o tempo de cozedura antes da cozedura iniciar. Depois, pressione “” para iniciar a cozedura.

Se não pressionar “” no espaço de 3 segundos, o forno utiliza o tempo anterior para continuar a cozedura.




- 3) Pressione “”, depois escolha “-“ ou “+” para regular a temperatura antes da cozedura iniciar. Pressione “” para iniciar a cozedura.



Se não pressionar “” no espaço de 3 segundos, o forno utiliza o tempo anterior para continuar a cozedura. O indicador respectivo acende-se.

3. Função de informação




- 1) Durante a cozedura, pressione “” para saber o tempo actual.
- 2) Quando programar o relógio, pressione “” para saber o tempo restante de cozedura.


4. Função de bloqueio para crianças

Para bloquear: Pressione “” e “” ao mesmo tempo durante 3 segundos. Ouvirá um sinal sonoro longo indicando que o bloqueio para crianças está activo e aparecerá “” no ecrã.





Para desbloquear: Pressione “” e “” ao mesmo tempo durante 3 segundos. Ouvirá um sinal sonoro longo indicando que o bloqueio para crianças está desactivado.

5. Função de lembrete


- 1) Pressione “”. O símbolo das horas pisca.
- 2) Pressione “-“ ou “+” para escolher o símbolo das horas. O tempo introduzido deve estar entre 0-9.
- 3) Pressione “”. O símbolo dos minutos pisca.
- 4) Pressione “-“ ou “+” para acertar os minutos. O tempo introduzido deve estar entre 0-59.
- 5) Pressione “” para terminar a programação. “.” piscará e inicia-se a contagem decrescente.

Quando o tempo acabar, ouvirá um aviso sonoro e o símbolo “” desaparece do ecrã. Esta função pode ser utilizada como temporizador.




6. Função de Iniciar/Pausa/Cancelar

- 1) Se programou tempo de cozedura, pressione “” para iniciar a cozedura. Se a cozedura está em pausa, pressione “” para retomar a cozedura.
- 2) Durante o processo de cozedura, pressione “” uma vez para colocar a cozedura em pausa. Pressione “” duas vezes para cancelar a cozedura.


7. Função de poupança de energia

- 1) Em espera, pressione “” durante 3 segundos. O ecrã LCD desliga-se e entra no modo de poupança de energia.
- 2) Se não funcionar durante 20 minutos em espera ou no bloqueio para crianças, o ecrã LCD desliga-se e entra no modo de poupança de energia.
- 3) No modo de poupança de energia, pressione qualquer tecla ou introduza a sonda da carne para sair do modo de poupança de energia.

8. Função de pré-programação

- 1) Primeiro, programe o relógio. (Consulte as instruções ds programação do relógio).
- 2) Escolha o programa de cozedura desejado. Nesta situação, o programa de descongelação e a luz não podem ser escolhidos.
- 3) Pressione “”. O símbolo das horas pisca.
- 4) Pressione “-“ ou “+” para acertar as horas. (As horas devem estar entre 0-23).
- 5) Pressione “”. O símbolo dos minutos pisca.
- 6) Pressione “-“ ou “+” para acertar os minutos. (Os minutos devem estar entre 0-59).
- 7) Pressione “” para confirmar o início da cozedura. O indicador correspondente acende-se.
- 8) Quando o tempo pré-programado chega, a cozedura inicia-se depois de soar uma vez um sinal sonoro.

9. Detalhes

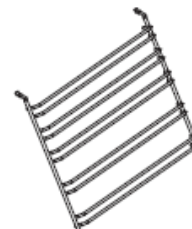
- (1) O sinal sonoro soará uma vez quando roda o botão no início.
- (2) Quando o programa de cozedura é programado e a tecla “” não é pressionada durante 5 minutos, a programação será cancelada e será mostrada a hora actual.
- (3) O sinal sonoro só soará se a tecla for efectivamente pressionada. Se não for pressionada, não soará nenhum sinal sonoro.
- (4) O sinal sonoro soará 5 vezes para lhe lembrar que a cozedura terminou.

ACESSÓRIOS

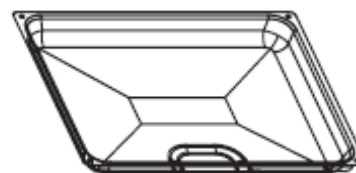
Prateleiras metálicas: Para grelhar, pratos, formas de bolos com acessórios para tostar e grelhar.



Suportes: Estes suportes nos lados direito e esquerdo do forno sevem para suportar as prateleiras e podem ser retiradas para limpeza das paredes do forno.

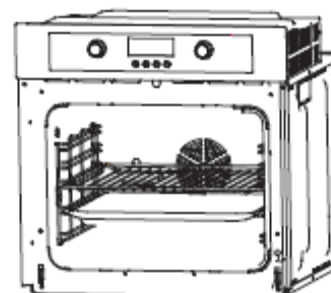


Tabuleiro universal: Para cozinhar grandes quantidades de alimentos, tais como, bolos húmidos, pastéis, alimentos congelados, etc., ou para recolher a gordura/salpicos e os molhos das carnes.



AVISO DE COLOCAÇÃO DE PRATELEIRA:

Para garantir que as prateleiras do forno estão a funcionar correctamente, é necessária uma colocação correcta da prateleira nos suportes laterais. Isto garante que durante a remoção cuidadosa da prateleira dos suportes laterais, os alimentos quentes não deslizam.



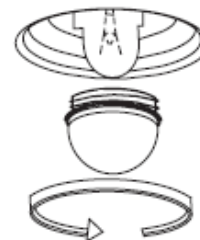
NOTA: O número de acessórios incluídos depende do aparelho adquirido.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

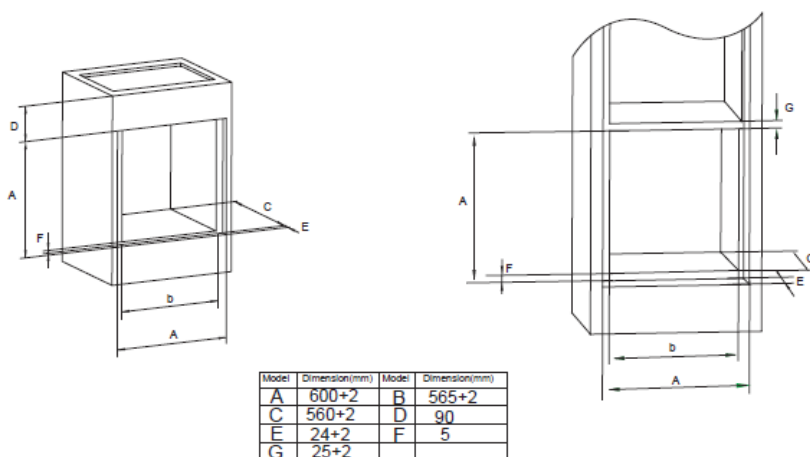
A lâmpada é especial e é resistente a temperaturas elevadas (230~240-25W).

Para a substituir, faça o seguinte:

1. Desligue a ficha da tomada ou desligue o disjuntor do circuito eléctrico da tomada onde o forno está ligado.
2. Desenrosque a tampa de vidro e substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
3. Volte a colocar a tampa de vidro.



INSTALAÇÃO



LIMPEZA E MANUTENÇÃO























Para a manutenção de uma boa aparência e confiança, mantenha a unidade limpa. O design moderno do forno facilita a manutenção. As partes da unidade que estão em contacto com os alimentos têm que ser limpas regularmente.

- Antes de qualquer manutenção ou limpeza, desligue a energia.
- Coloque todos os controlos no OFF (Desligados).
- Espere até o interior da unidade não estar quente mas morna – deste modo a limpeza é mais fácil do que quando está quente.
- Limpe a superfície da unidade com um pano húmido, uma escova suave, ou uma esponja macia e depois seque com um pano. No caso de sujidade difícil, utilize água quente e um detergente não abrasivo.
- Para limpar o vidro da porta do forno, não utilize produtos abrasivos nem utensílios metálicos porque podem riscar a superfície e danificar o vidro.
- Nunca deixe que substâncias ácidas (sumo de limão, vinagre) estejam em contacto com as superfícies de aço inoxidável.
- Não utilize produtos com pressão elevada para limpar a unidade.
- Os tabuleiros/prateleiras devem ser lavados com um detergente suave.

Este aparelho está marcado de acordo com a directiva Europeia 2002/96/EC sobre destruição de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (WEEE), para garantir que este aparelho é destruído correctamente e ajudá-lo a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam ser provocada pelo manuseamento incorrecto deste produto aquando da sua destruição. O símbolo neste produto indica que não pode ser tratado como lixo doméstico comum. Em vez disso, deve ser colocado num ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. A destruição tem que ser feita de acordo com os regulamentos ambientais locais para a destruição de lixo. Para informação mais detalhada sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, por favor, contacte o gabinete local, o serviço de destruição de lixo doméstico ou a loja onde adquiriu o produto.



TABELA E DICAS

Alimento	Peso	Posição da prateleira	Método de cozedura	Temp °C	Tempo		Recipiente
					1º lado (min.)	2º lado (min.)	
Bolachas	-----	1+3		180	15-30	-----	Tabuleiro de cozedura
Salsichas	400 g	4		240	5-10	3-6	Prateleiras metálicas
Torradas	4 unidades	4		240	4-7	-----	Prateleiras metálicas
Torradas	9 unidades	4		240	4-7	-----	Prateleiras metálicas
Carne de vaca	1000 g	2		210	10-20	5-15	Prateleiras metálicas
Carne de porco	1000 g	2		190	19-29	11-21	Prateleiras metálicas
Frango	1300 g	2		180	35-45	15-25	Em recipiente cerâmico + prateleira metálica
Hamburgueres	1000 g	4		240	10-20	5-10	Prateleiras metálicas
Bife de porco	1000 g	4		240	15-25	10-20	Prateleiras metálicas
Salsichas	1000 g	4		240	4-8	3-5	Prateleiras metálicas
Bife de vaca	400 g	4		240	10-20	5-15	Prateleiras metálicas
Bolinhos	-----	3		180	15-25	-----	Tabuleiro de cozedura
Bolos	-----	2		170	23-35	-----	Tabuleiro de cozedura
Tortas	-----	3		200	10-18	-----	Tabuleiro de cozedura
Bolos pequenos	-----	3		160	20-30	-----	-----
Bolo esponja	-----	2		160	25-35	-----	-----
Tarte de maçã	-----	2		190	50-70	-----	-----
Tarte de maçã	-----	1+3		190	50-70	-----	-----
Bolos pequenos	-----	3		160	20-30	-----	-----
Bolos pequenos	-----	1+3		160	20-30	-----	-----
Pão (pedaços)	-----	4		240	1-3	-----	-----
Hamburgueres	-----	4		240	7-17	10-20	-----

Gracias por adquirir nuestro producto. Esperamos que disfrute de sus muchas características y beneficios.

Estudie detenidamente este manual de instrucciones antes de utilizar este aparato. Guarde el manual en un lugar seguro para futuras consultas. Asegúrese de que otras personas que vayan a utilizar este aparato también estén familiarizadas con estas instrucciones.

ADVERTENCIA

- Cuando se enciende el horno por primera vez, puede desprender un olor desagradable. Esto se debe al agente adherente utilizado para los paneles de aislamiento que se encuentran dentro del horno. Es completamente normal. Si esto ocurre, simplemente tiene que esperar a que el olor desaparezca antes de introducir alimentos en el horno.
- No utilice limpiadores abrasivos ni rasquetas de metal para limpiar el cristal del horno. Podrían arañar la superficie y provocar un daño permanente en el cristal.
- Durante su funcionamiento, este aparato se calienta mucho. Evite tocar los elementos calentadores que se encuentran en el interior del horno.
- No permita que los niños se acerquen al horno cuando está en marcha, especialmente cuando el gratinador está activado.
- Asegúrese de que este aparato está desconectado antes de cambiar la bombilla del horno para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- Debe incorporarse un medio de desconexión en los cables fijos de acuerdo con las especificaciones de cableado.
- Los conductores de los cables de alimentación deberán tener un área de la sección transversal nominal no inferior a $3G1,5\text{mm}^2$
- Este aparato no ha sido diseñado para que lo utilicen personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén supervisados o hayan recibido instrucciones relativas al uso de este electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

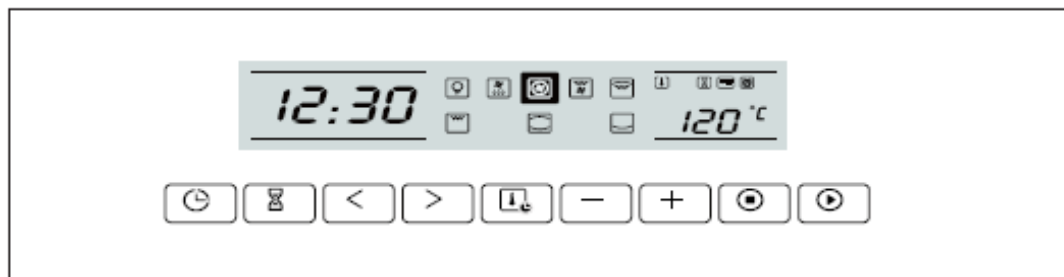
- Utilice este horno solamente para los fines para los que ha sido diseñado; utilícelo solamente para cocinar alimentos. Cualquier otro uso, por ejemplo, como forma de calentamiento, constituye una violación de su uso y es peligroso. Los fabricantes no se harán responsables de ningún daño material provocado por el uso incorrecto de este aparato. Cuando utilice cualquier aparato eléctrico, deberá seguir unas reglas básicas.
- No utilice el horno si está descalzo. Nunca toque el horno con las manos o pies mojados o húmedos.
- No permita que los niños o personas no responsables utilicen el horno a menos que estén estrechamente vigilados.
- Si no se cumplen las instrucciones mencionadas, los fabricantes no podrán garantizar el funcionamiento seguro del horno.
- No utilice el cable de alimentación con un ladrón, un tablero de alimentación o un alargador de cable.
- Si el cable está deteriorado, deberá ser cambiado inmediatamente por un técnico cualificado.
- Si el horno se estropea o falla, desconéctelo de la red y no lo toque.
- Si el cable está de alguna manera deteriorado, deberá ser cambiado por uno tipo H05VV-F y H05V2V2-F. El cable deberá soportar la corriente eléctrica requerida por el horno. El cambio de cable deberá realizarlo personal técnico debidamente cualificado. El cable de tierra (amarillo-verde) deberá ser 10mm más largo que el cable de alimentación.
- La temperatura de resistencia al calor del cable de alimentación es superior a 70 °C. El cable de alimentación debería estar conectado a un interruptor dúplex no inferior a 250V y 20A (sin necesidad de conectar con un enchufe).

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Cuando desembale el horno, asegúrese de que no ha sufrido ningún daño. Si tiene alguna duda, no lo utilice: póngase en contacto con la Asistencia Técnica. Mantenga los materiales de embalaje, como bolsas de plástico, poliestireno o clavos fuera del alcance de los niños puesto que constituyen un peligro para ellos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO






Símbolo	Descripción de su función
	Luz del horno
	Esta función sirve para descongelar alimentos. Se induce aire a temperatura ambiente dentro del horno. Nota: Esta función es adecuada para descongelar alimentos o productos crudos antes de su elaboración final.
	Calentamiento del horno utilizando el calentador circular y el ventilador. La circulación del aire provoca una temperatura uniforme en todo el horno. Se puede configurar la temperatura entre 50 y 240 °C. Nota: Esta función también es adecuada para hornear/asar simultáneamente alimentos en dos bandejas independientes (adecuada para hornear alimentos más grandes y gruesos, como bizcochos, o una cantidad de alimentos mayor). No es necesario precalentar el horno.
	Gratinador utilizando la función de ventilador. Debido a la circulación de aire caliente, la temperatura del horno es más alta en la parte superior. Se puede configurar la temperatura entre 50 y 200 °C. Nota: Esta función es adecuada para gratinar o para asar grandes piezas de carne a una temperatura más elevada. Mantenga cerrada la puerta del horno. No es necesario precalentar el horno.
	Gratinador grande El gratinador grande utiliza calor por infrarrojos. Se puede configurar la temperatura entre 180 y 240 °C. Nota: Ideal para piezas de carne más grandes. Durante el horneado, evite abrir la puerta del horno. Durante el gratinado, coloque los alimentos lo más alto posible.
	Gratinador por infrarrojos Se puede configurar la temperatura entre 180 y 240 °C. Nota: Utilícelo para piezas de carne más pequeñas o delgadas. Durante el horneado, evite abrir la puerta del horno. Durante el gratinado, coloque los alimentos lo más alto posible.
	Calentamiento del horno utilizando los elementos superior e inferior. Se puede configurar la temperatura entre 50 y 250 °C. Introduzca los alimentos en el horno cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada. Durante el horneado, evite abrir la puerta del horno.
	Calentamiento del horno utilizando el elemento inferior. Configura la temperatura a 60 °C. Nota: Esta función es ideal para hornear pizzas.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Configuración del reloj

Después de haber conectado el aparato a la red, aparecerá en pantalla el símbolo 0:00.

- 1) Pulse  ; los números de la hora parpadearán.
- 2) Pulse “-“ o “+” para ajustar los números de la hora (entre 0 y 23)
- 3) Pulse  ; los minutos parpadearán
- 4) Pulse “-“ o “+” para ajustar los minutos (entre 0 y 59)
- 5) Pulse  para finalizar la configuración del reloj. “:” parpadeará y se encenderá la hora.

Nota: El reloj sigue el sistema de 24 horas.

2. Configuración de las funciones









- 1) Pulse “<” o “>” para seleccionar la función de horneado que necesite. Se encenderá el indicador correspondiente.
- 2) Pulse “-” o “+” para ajustar el tiempo de horneado.
- 3) Pulse  para seleccionar la temperatura que necesite.
- 4) Pulse “-“ o “+” para ajustar la función de temperatura.
- 5) Pulse  para confirmar el inicio del horneado.
- 6) Si se ignoran los pasos 2 a 4, pulse  para confirmar el inicio del horneado. La temperatura por defecto aparecerá en la pantalla LCD.

Diagrama de la secuencia funcional:        



NOTA:

- 1) Los tramos para el tiempo de ajuste del interruptor de codificación son los siguientes:
El tramo para el ajuste de temperatura es de 5 grados.
0:01-----0:30 min: 1 minuto
0:30--9:00 horas: 5 minutos




2) Pulse “-” o “+” para ajustar el tiempo de horneado cuando este comienza. Luego pulse  para iniciar el horneado. Si no pulsa  en 3 segundos, el horno volverá a la hora anterior para continuar el horneado.



3) Pulse , luego seleccione “-” o “+” para ajustar la temperatura cuando empiece el horneado. Pulse  para iniciar el horneado.
Si no pulsa  en 3 segundos, el horno volverá a la temperatura anterior para continuar el horneado.
El indicador correspondiente se encenderá.

3. Función de consulta




- 1). En estado de horneado, pulse  para consultar la hora actual.
- 2). Cuando ha configurado el reloj, pulse  para consultar el tiempo de horneado restante.


4. Función de bloqueo para niños

Para bloquear: pulse  y  al mismo tiempo durante 3 segundos; sonará un largo pitido indicando que el bloqueo para niños está activado y el símbolo  se encenderá.

Para desbloquear: pulse  y  al mismo tiempo durante 3 segundos; sonará un largo pitido indicando que el bloqueo para niños está desactivado.





5. Función recordatorio

- 1) Pulse  ; los números de la hora parpadearán
- 2) Pulse “-“ o “+” para configurar la hora; la hora deberá estar entre 0 y 9.
- 3) Pulse  ; los números de los minutos parpadearán
- 4) Pulse “-“ o “+” para ajustar los minutos; los minutos deberán estar entre 0 y 59
- 5) Pulse  para finalizar la configuración. “:” parpadeará y comenzará la cuenta atrás.


Cuando el tiempo haya finalizado, el temporizador avisará con una señal acústica y el símbolo  desaparecerá de la pantalla.

Esta función se puede utilizar como temporizador.




6. Función Inicio/Pausa/Cancelación

- 1) Si ha configurado el tiempo de horneado, pulse  para iniciar el horneado. Si se ha detenido el horneado, pulse  para reanudarlo.
- 2) Durante el proceso de horneado, pulse  una vez para detener el horneado. Pulse  dos veces para cancelar el horneado.


7. Función de ahorro de energía

- 1) En estado de espera, pulse  durante tres segundos; la pantalla de LCD se apagará y entrará en modo de ahorro de energía.
- 2) Si no se realiza ninguna operación en 20 minutos en estado de espera o en estado de bloqueo para niños, la pantalla de LCD se apagará y entrará en modo de ahorro de energía.
- 3) En el modo de ahorro de energía, pulse cualquier botón o introduzca la sonda de carne para salir del modo de ahorro de energía.

8. Función de pre-programación

- 1) Configure el reloj en primer lugar. (Consulte las instrucciones de configuración del reloj.)
- 2) Configure el programa de horneado deseado; los programas de descongelación y ligero no se pueden configurar aquí.
- 3) Pulse  ; los números de la hora parpadearán.
- 4) Pulse “-“ o “+” para ajustar la hora (entre 0 y 23)
- 5) Pulse  ; los minutos parpadearán
- 6) Pulse “-“ o “+” para ajustar los minutos (los minutos deberán estar entre 0 y 59)
- 7) Pulse  para confirmar el inicio del horneado. El indicador correspondiente se encenderá.
- 8) Cuando llegue la hora pre-programada, el horneado comenzará después de que la señal acústica haya sonado una vez.

9. Detalle

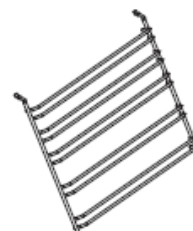
- (1) La señal acústica sonará una vez cuando gire el mando al principio.
- (2) Una vez que el programa de horneado haya sido configurado, si no pulsa el botón  en 5 minutos, la hora actual aparecerá en pantalla y la configuración se cancelará.
- (3) La señal acústica suena cuando es pulsada, si no se pulsa no habrá respuesta.
- (4) La señal acústica sonará cinco veces para recordarle que el horneado ha finalizado.

ACCESORIOS

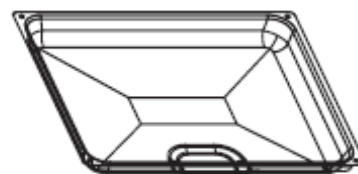
Rejilla metálica para gratinar. Fuentes, moldes con elementos para asar y gratinar



Guías laterales: guías para rejillas y bandejas situadas a izquierda y derecha del horno; se pueden extraer para limpiar las paredes del horno.

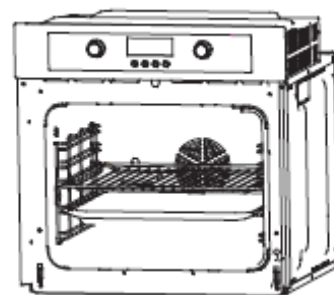


Bandeja universal: para cocinar grandes cantidades de alimentos, como bizcochos, pastelillos, alimentos congelados, etc. o para recoger la grasa y jugos de la carne.



ADVERTENCIA SOBRE LA COLOCACIÓN DE LAS REJILLAS:

Para que las rejillas del horno se puedan manipular de manera segura, es imprescindible que coloque correctamente las rejillas en las guías laterales. Esto evitará que durante la extracción de la rejilla o de la bandeja, los alimentos calientes se deslicen y se caigan.

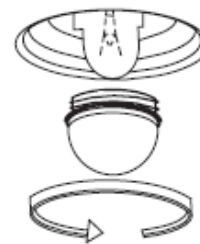


NOTA: El número de accesorios incluidos depende del aparato concreto adquirido.

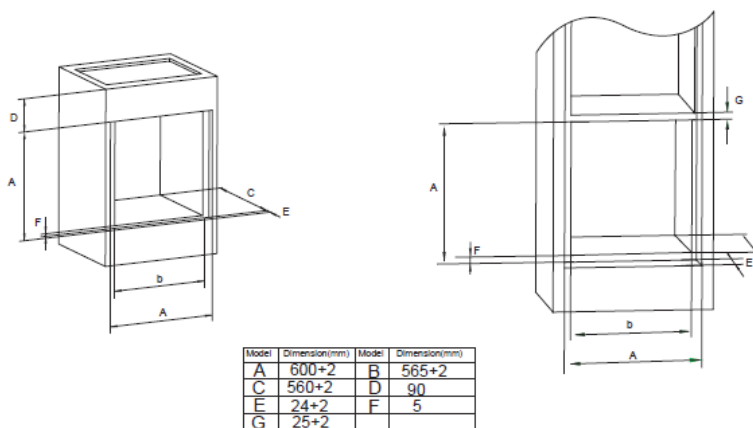
CAMBIO DE BOMBILLA

La bombilla del horno es una bombilla especial con alta resistencia a la temperatura (230-240~25W). Para su cambio, proceda como sigue:

- 1 Desconecte la corriente o apague el interruptor diferencial del conector de salida del aparato.
- 2 Desatornille la cubierta de cristal y cambie la bombilla por una nueva del mismo tipo.
- 3 Vuelva a atornillar la cubierta de cristal en su sitio.



INSTALACIÓN



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO























Para conseguir un buen aspecto y fiabilidad del horno, manténgalo limpio. El diseño moderno de este aparato facilita un mantenimiento mínimo. Limpie con regularidad las partes del horno que están en contacto con los alimentos.

- Desconecte el aparato antes de proceder a su limpieza y mantenimiento.
- Ponga todos los mandos en posición OFF (apagado).
- Espere a que el interior del horno no esté caliente, sino solamente ligeramente templado; es más fácil de limpiar cuando está templado.
- Limpie la superficie del horno con un paño húmedo, un cepillo suave o un estropajo suave y luego séquela. En caso de mucha suciedad, utilice agua caliente con un producto de limpieza no abrasivo.
- Para limpiar el cristal de la puerta del horno no utilice limpiadores abrasivos ni rasquetas metálicas, ya que podrían arañar la superficie o estropear el cristal.
- Nunca deje sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre...) sobre las partes de acero inoxidable.
- No utilice un limpiador a alta presión para limpiar este aparato.
- Los moldes de hornear se pueden lavar con un detergente suave.

Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva Europea 2002/96/EC sobre Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este producto se elimina correctamente, ayudará a evitar las potenciales consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente que la eliminación inadecuada de este producto provocaría. El símbolo en el producto indica que este producto no debe ser tratado como residuos domésticos. En lugar de eso, deberá llevarlo a un punto de recogida selectiva para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Este aparato deberá eliminarse de acuerdo con las normas medioambientales locales en materia de eliminación de residuos. Si necesita más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el departamento local pertinente, el servicio de recogida de residuos domésticos o el establecimiento donde haya adquirido el producto



TABLA Y CONSEJOS

Alimento	Peso	Altura balda	Método horneado	Temp.°C	Tiempo 1° lado (min.) 2° lado (min.)		Fuente
Galletas		1+3		180	15-30		Bandeja horno
Salchichas	400g	4		240	5-10	3-6	Rejilla metálica
Pan tostado	4 piezas	4		240	4-7		Rejilla metálica
Pan tostado	9 piezas	4		240	4-7		Rejilla metálica
Ternera	1000grs	2		210	10-20	5-15	Rejilla metálica
Cerdo	1000grs	2		190	19-29	11-21	Rejilla metálica
Pollo	1300g	2		180	35-45	15-25	Fuente cerámica + Rejilla metálica
Hamburguesas	1000grs	4		240	10-20	5-10	Rejilla metálica
Filetes cerdo	1000grs	4		240	15-25	10-20	Rejilla metálica
Salchichas	1000grs	4		240	4-8	3-5	Rejilla metálica
Filete ternera	400g	4		240	10-20	5-15	Rejilla metálica
Galletas enriquecidas		3		180	15-25		Bandeja horno
Bizcocho Victoria		2		170	23-35		Bandeja horno
Brazo de gitano		3		200	10-18		Bandeja horno
Bizcochos pequeños		3		160	20-30		
Bizcocho esponjoso		2		160	25-35		
Tarta manzana		2		190	50-70		
Tarta manzana		1+3		190	50-70		
Bizcochos pequeños		3		160	20-30		
Bizcochos pequeños		1+3		160	20-30		
Pan (piezas)		4		240	1-3		
Hamburguesas		4		240	7-17	10-20	



ASSISTÊNCIA TÉCNICA
ASISTENCIA TÉCNICA

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

E-mail: assistencia@jocel.pt

<http://www.jocel.pt>