

/// JOCEL®

- FORNO ELÉTRICO
- HORNO ELÉCTRICO
- ELECTRIC OVEN



JFE45-014948

Por favor leia atentamente as Instruções deste Manual.

Lea con atención este Manual de Instrucciones.

Please read carefully this Instruction Manual

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

A utilização de aparelhos eléctricos requer que siga as instruções de segurança abaixo:

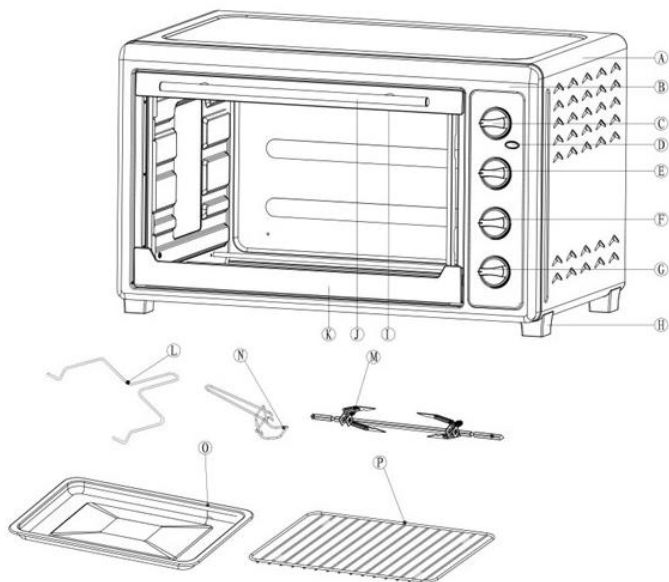
1. Leia todas as instruções.
2. Não tocar nas superfícies quentes. Usar sempre as pegas ou botões.
3. É necessária supervisão de perto quando qualquer aparelho for utilizado por ou perto de crianças.
4. Para proteger contra o choque eléctrico, não imergir o cabo, a ficha ou quaisquer peças do forno em água ou em quaisquer outros líquidos.
5. Não deixar o cabo suspenso sobre a borda de uma mesa ou bancada, nem a tocar em superfícies quentes.
6. Não operar o aparelho com o cabo ou a ficha danificados ou após funcionamento incorreto do aparelho ou quando este tenha sido danificado por qualquer modo. Devolver o aparelho ao centro de reparação mais próximo para avaliação, reparação ou ajuste.
7. Não colocar sobre ou perto de queimadores a gás ou eléctricos.
8. Ao operar o forno, manter pelo menos quatro polegadas (10 cm) de distância em toda a volta do forno para permitir uma suficiente circulação de ar.
9. Desligar da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de proceder à limpeza. Deixar arrefecer antes de colocar ou retirar quaisquer peças e antes de proceder à limpeza.
10. Para desligar, rodar o controlo de tempo para a posição "0" Desligado e, em seguida, retirar a ficha da tomada. Pegar sempre pela ficha e nunca puxar pelo cabo.
11. Usar de cuidado extremo ao mover o tabuleiro que possa conter resíduos líquidos como gordura quente ou outros líquidos quentes.
12. Não cobrir quaisquer parte do forno com folhas de metal. Tal pode provocar o sobreaquecimento do forno.
13. Usar de extremo cuidado ao remover a bandeja, prateleiras ou ao eliminar gordura quente ou outros líquidos quentes.
14. Não limpar o interior do forno com esfregões metálicos: podem soltar-se partículas do esfregão que entram em contacto com as peças eléctricas, criando o risco de choque eléctrico.

15. Não devem ser inseridos alimentos sobredimensionados nem utensílios metálicos na abertura, uma vez que podem causar um incêndio ou o risco de choque elétrico.
16. Existe risco de incêndio se o forno for coberto ou entrar em contacto com materiais inflamáveis, incluindo cortinas, reposteiros, paredes e similares, quando estiver a ser utilizado. Não colocar qualquer elemento sobre o aparelho quando este estiver a funcionar.
17. Deve se ter extremo cuidado quando forem usados recipientes para cozinhar ou confeccionar feitos de outro material que não seja metal ou vidro refratário.
18. Assegurar que nada entra em contacto com os elementos do topo ou do fundo do forno.
19. **Não** colocar qualquer dos seguintes materiais no forno: cartão, plástico, papel, ou similar.
20. Quando não estiver a ser utilizado, **não** guardar quaisquer materiais neste forno para além dos acessórios recomendados pelo fabricante.
21. Usar sempre luvas de proteção e com isolamento para fornos quando inserir/retirar elementos no/do forno quente.
22. Este aparelho possui uma porta de segurança em vidro temperado. O vidro é mais robusto do que o vidro normal e mais resistente à quebra. O vidro temperado pode ainda assim quebrar nas bordas. Evitar arranhões na superfície da porta ou cortes nas bordas.
23. Este aparelho está desligado quando o Temporizador está na posição "0".
24. **Não** utilizar no exterior.
25. Não utilizar este aparelho para outro fim que não seja o pretendido.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES
SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**

1. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar perigo ou lesões.

DESCRIÇÃO DO APARELHO



A. Exterior do Forno

B. Painel Frontal

C. Botão de controlo de função

D. Luz indicadora

E. Botão de controlo da temperatura

F. Botão controlo de potência

G. Temporizador

H. Pé do Forno

I. Friso superior da porta

J. Pega

K. Friso inferior da porta

L. Pega do espeto

M. Conjunto de espeto rotativo


N. Pega do tabuleiro

O. Tabuleiro

P. Grelha

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, certifique-se de que:

1. Lê todas as instruções incluídas neste manual.
2. Assegure-se de que o forno se encontra desligado e que o **botão do temporizador** está na posição "0".
3. Lave todos os acessórios em água quente e com sabão ou numa máquina de lavar loiça.
4. Seque completamente todos os acessórios e volte a colocá-los no forno, coloque a ficha do forno na tomada e está pronto a utilizar o seu forno novo.
5. Após colocar todos os acessórios no forno, recomendamos que o coloque em funcionamento na temperatura mais elevada (230°C) na **Função de Tostar** () durante cerca de 15 minutos de forma a eliminar quaisquer resíduos da embalagem que possam existir após a entrega. Com este procedimento vai também remover todos os vestígios de cheiros que existam inicialmente.



O funcionamento de arranque inicial pode provocar cheiro e fumo residuais. Isto é normal e não é prejudicial. Tal deve-se à queima da substância de proteção aplicada de fábrica nos elementos de aquecimento.

Familiarize-se com as seguintes funções e acessórios do forno antes de o utilizar pela primeira vez:

• **Controlo da Temperatura:**

Selecione a temperatura pretendida entre **100°C** a **230°C** para cozinhar.

• **Controlo de Função e Potência:**

Selecione as função e potência mediante o seu cozinhado.

Existem 3 posições da prateleira no interior do forno para uma variedade de necessidades de confeção.

Grelhar (☰):

Funcionamento dos elementos superiores de aquecimento, adequado para grelhar peixe, bifés, aves, costeletas de porco, etc.

Cozer (☰): os elementos inferiores de aquecimento, adequados para confeccionar bolos, tartes, biscoitos, etc., alimentos que não necessitam ficar com superfícies castanhas ou crocantes.

Tostar (☰): tanto os elementos superiores como inferiores funcionam em conjunto para tostar pão, *muffins*, *waffles* congelados, pizza, etc.

Convecção (☰): a função de convecção funciona quando o botão está nesta posição;

Espeto Rotativo (☰): a função de churrasco funciona quando o botão está nesta posição;

Espeto Rotativo & Convecção (☰): as funções de convecção e de churrasco funcionam em conjunto;

- **Controlo do Temporizador:**

Pode seleccionar até 60 minutos, consoante a sua necessidade para a confeção dos alimentos. No fim do tempo programado, ouve-se o som de uma campainha.

- **Luz indicadora de energia LIGADO:**

Encontra-se acesa sempre que o forno está ligado.

- **Tabuleiro:**

A utilizar para grelhar ou assar carne, aves, peixe e diversos outros alimentos. Usado também como bandeja coletora de resíduos líquidos para reter as gotas de gordura.

- **Grelha:**

Para tostar, cozer e para a confeção genérica em caçarolas e panelas normais.

- **Pega de Tabuleiro:**

Permite-lhe pegar na grelha e no tabuleiro de confeção quando estiverem quentes.


AVISO: PARA EVITAR O RISCO DE LESÕES OU QUEIMADURAS, NÃO TOCAR NAS SUPERFÍCIES QUENTES COM O FORNO A FUNCIONAR. USAR SEMPRE LUVAS.



Ter sempre muito cuidado quando retirar o tabuleiro de confeção, a grelha ou qualquer recipiente quente de um forno quente. Usar sempre a pega do tabuleiro ou uma luva para fornos ao retirar artigos quentes do forno.

COMO UTILIZAR A CONVECÇÃO


A cozedura por convecção combina o movimento de ar quente através de uma ventoinha com características regulares (grelhar, cozer e tostar). A cozedura por convecção oferece uma confeção em muitos casos mais rápida do que o forno/tostadeira do tipo radiante. A ventoinha envia ar suavemente para toda a área dos alimentos, dourando, gratinando e selando rapidamente na humidade e no sabor. Produz uma temperatura mais uniforme em volta dos alimentos pelo movimento de ar, de modo a que os alimentos cozam/assem/grelhem de forma uniforme em comparação com os pontos quentes e frios dos fornos normais. A função de convecção permite cozer/assar a baixas temperaturas, o que poupa energia e ajuda a manter a cozinha mais fria. O ar de convecção é superaquecido e circula em volta dos alimentos de modo a que estes cozinhem de forma significativamente mais rápida dos que nos fornos convencionais.

A ventoinha de convecção funciona automaticamente quando o botão de controlo da função é rodado para a posição ;

COMO UTILIZAR A FUNÇÃO DO ESPETO ROTATIVO

Recomendamos que não confeccione um assado com peso superior a 1,8-2,2 kg no espeto de churrasco. O frango deve ser preso com um fio de modo a impedir que as pernas ou as asas do frango se desfaçam enquanto assa e de modo a que o conjunto para churrasco rode suavemente. Para obter os melhores resultados, recomendamos que aqueça previamente o forno durante 15 minutos a 250°C.


Funcionamento

1. Defina o controlo da temperatura no valor de calor pretendido.
2. Coloque a carne ou a ave que pretende confeccionar no espeto para churrasco. Certifique-se de que a carne ou a ave se encontra bem presa com os grampos e os parafusos do espeto. Certifique-se de que a carne ou a ave está centrada no espeto.
3. Insira a extremidade pontiaguda do espeto para churrasco no encaixe de acionamento situada na parede do forno do lado direito. Certifique-se de que a extremidade quadrada do espeto para churrasco assenta no suporte para o espeto para churrasco situado na parede do forno do lado esquerdo.
4. Deslize o tabuleiro para a posição mais baixa para este recolher as gotas que escorrem dos alimentos.
5. Rode o controlo da função de aquecimento para a função pretendida e rode o botão para a posição ;
6. Rode o controlo de tempo para o tempo de confeção pretendido.
7. Quando a confeção terminar, o forno vai fazer soar uma campainha, rode o controlo de função para "O".
8. Retire o espeto para churrasco do forno colocando os ganchos da pega para churrasco por baixo das ranhuras em cada lado do espeto para churrasco, levante primeiro o lado esquerdo do espeto para churrasco, levantando para cima e para fora. Em seguida, puxe o espeto para churrasco para fora do encaixe de acionamento e retire cuidadosamente o assado do forno.
9. Retire a carne ou a ave do espeto para churrasco e coloque-a numa tábua de cozinha ou travessa.

COMO GRELHAR

Para obter os melhores resultados, recomendamos que aqueça previamente o forno durante 15 minutos a 230°C.


Funcionamento

1. Coloque os alimentos na grelha e deslize-a na posição de topo. Os alimentos devem ser colocados o mais próximo possível do topo do elemento de aquecimento sem tocar neste.
2. Coloque o tabuleiro na posição mais baixa para recolher possíveis gotas.
3. Para evitar o perigo de incêndio, sugerimos que envolva os alimentos em folha de alumínio
4. Coloque o botão da temperatura na temperatura adequada.
5. Pincele os alimentos com molhos ou azeite, conforme deseje.
6. Coloque o botão de função na **Função de Grelhar**. ()
7. Rode o botão do temporizador para o tempo de confeção pretendido.
8. A meio do tempo de confeção definido, vire os alimentos.
9. Quando o grelhado estiver pronto, rode o botão de função para a posição “O”.

COMO COZER

Tenha em atenção que a função COZER utiliza apenas os elementos inferiores de aquecimento. Para obter os melhores resultados, recomendamos que aqueça previamente o forno durante 15 minutos a 230°C.

Funcionamento

1. Coloque os alimentos na grelha ou no tabuleiro e deslize-o na posição mais baixa. Os alimentos devem ser colocados o mais próximo possível do elemento inferior de aquecimento sem tocar neste.
2. Para evitar o perigo de incêndio, sugerimos que envolva os alimentos em folha de alumínio
3. Coloque o botão da temperatura na temperatura adequada.
4. Pincele os alimentos com molhos ou azeite, conforme deseje.
5. Coloque o botão de função na **Função de Cozer**. ()

6. Rode o temporizador para o tempo de confeção pretendido.
7. A meio do tempo de confeção definido, vire os alimentos.
8. Quando a COZEDURA estiver pronta, rode o botão de função para a posição “O”.

Posicionamento das Grelhas

Biscoitos – Use as Guias de Apoio do fundo e do meio.


Bolos em Camadas – Use apenas as Guias de Apoio do fundo (cozer uma de cada vez).

Tartes – Use as Guias de Apoio do fundo e do meio.

COMO TOSTAR

Tenha em atenção que a função TOSTAR utiliza todos os elementos de aquecimento. Fornos de grande capacidade permitem tostar 4 a 6 fatias de pão, 6 *muffins*, *waffles* congelados ou panquecas congeladas. Ao tostar apenas 1 ou 2 artigos, coloque os alimentos no tabuleiro de confeção no centro do forno.

Funcionamento

1. Coloque os alimentos na grelha e deslize-a na posição central.
2. Coloque o botão da temperatura na temperatura adequada.
3. Coloque o botão de função na **Função de Tostar**. ()
4. Certifique-se de que a bandeja coletora de migalhas está colocada no fundo interior do forno.
5. Rode o botão do relógio para o tempo de confeção pretendido.
6. Quando tiver terminado de Tostar, a campainha vai soar para assinalar o fim do ciclo de tostar.
7. Rode o botão de função para a posição “O”.

NOTA: a grelha deve ser colocada no meio do forno com os entalhes virados para baixo.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



Certifique-se de que desliga o forno da tomada e de que o deixa arrefecer antes de proceder à limpeza.

- Para proceder à limpeza, limpe as paredes com uma esponja húmida, pano ou esfregão de nylon e detergente suave. **NÃO USE ESFREGÕES DE PALHA DE AÇO, AGENTES DE LIMPEZA ABRASIVOS, NEM ARRANHE AS PAREDES COM UTENSÍLIOS METÁLICOS, POIS TODOS ESTES MÉTODOS PODEM DANIFICAR O REVESTIMENTO CONTÍNUO DE LIMPEZA.**
- Todos os acessórios devem ser lavados em água quente com sabão ou podem ser lavados numa máquina de lavar loiça. A porta pode ser limpa com uma esponja húmida e seca com uma toalha de papel ou de pano. Limpe o exterior com uma esponja húmida. **NÃO UTILIZE UM AGENTE DE LIMPEZA ABRASIVO, POIS ESTE PODE DANIFICAR O ACABAMENTO EXTERIOR.**
- **NÃO UTILIZE UM AGENTE DE LIMPEZA ABRASIVO OU UM ESFREGÃO DE PALHA DE AÇO NA BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS LÍQUIDOS POIS TAL PODE DANIFICAR O ACABAMENTO ESMALTADO.**
- **DEIXE TODAS AS PEÇAS E SUPERFÍCIES SECAREM COMPLETAMENTE ANTES DE LIGAR O FORNO NA TOMADA E DE O UTILIZAR.**

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

Fax: 00 351 252 910367

E-mail: assistencia@jocel.pt

<http://www.jocel.pt>

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

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Declaramos sobre nossa própria responsabilidade que o aparelho indicado abaixo

Aparelho	FORNO ELÉTRICO
Marca	JOCEL
Modelo	JFE45-014948

Está em conformidade com as seguintes directivas europeias e normas de aplicação:

Baixa Tensão	2006/95/CE	EN 60335-1:2012 EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+ A12:2007+A13:2010+AC:2011 EN 62233:2008
Compatibilidade Electromagnética	2004/108/CE	EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009 EN 61000-3-3:2008 EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

País de Proveniência: **R.P.C.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

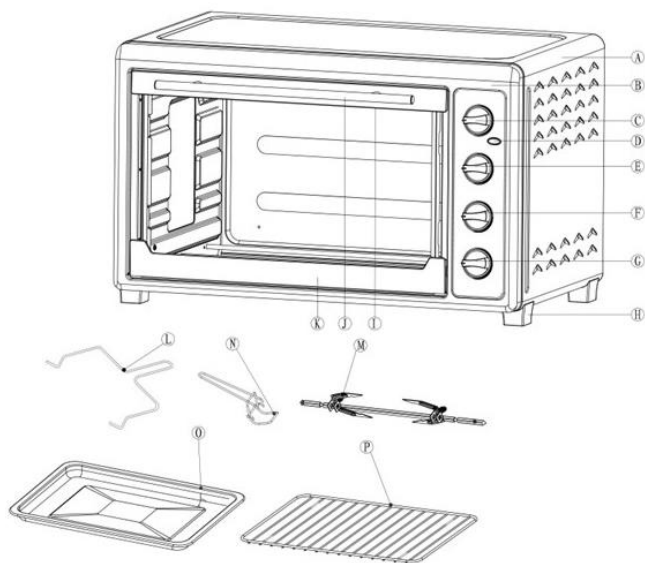
Cuando utilice este horno tostador, siga las precauciones básicas de seguridad que se indican a continuación:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice siempre asas o agarraderas.
3. Extreme la vigilancia cuando cualquier aparato electrodoméstico esté siendo utilizado por niños o cerca de ellos.
4. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja en agua u otro líquido ni el cable, ni el enchufe ni cualquier otra parte del horno.
5. No deje el cable colgando sobre el borde de una mesa o encimera ni en contacto con una superficie caliente.
6. No ponga en marcha este aparato si el cable o el enchufe están deteriorados, ni después de que el aparato haya fallado o si ha sufrido algún daño. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más próximo para que lo examinen, reparen o realicen los ajustes necesarios.
7. La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría provocar lesiones o daños.
8. No coloque el aparato sobre un quemador eléctrico o de gas caliente.
9. Cuando utilice el horno, deje un espacio de al menos 10 cm alrededor para que el aire pueda circular adecuadamente.
10. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje enfriar este aparato antes de colocar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
11. Para desconectarlo, gire el mando a la posición de apagado (O) y luego desenchúfelo. Sujete siempre el enchufe; no tire nunca del cable.
12. Extreme las precauciones cuando desplace una bandeja con aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. No cubra ninguna parte del horno con papel de aluminio. El horno podría sobrecalentarse.
14. Extreme las precauciones cuando extraiga la bandeja o rejilla o cuando retire grasa u otros líquidos calientes.
15. No limpie el interior del horno con un estropajo metálico, ya que podrían desprenderse trocitos del mismo y entrar en contacto con las partes eléctricas, lo que provocaría un riesgo de descarga eléctrica.

16. No introduzca en el horno alimentos demasiado grandes ni utensilios metálicos, ya que podrían provocar un incendio o una descarga eléctrica.
17. Si el horno está tapado o en contacto con materiales inflamables como cortinas, trapos, paredes, etc. mientras está encendido, podría producirse un incendio. No coloque ningún objeto sobre el horno cuando esté funcionando.
18. Extremar las precauciones cuando utilice recipientes de un material que no sea vidrio resistente al calor o metal.
19. Asegúrese de que nada toca los elementos superiores e inferiores del horno.
20. **No** coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o similar.
21. **No** guarde en el horno materiales distintos de los accesorios recomendados por el fabricante cuando no lo esté utilizando.
22. Utilice siempre guantes aislantes y de protección cuando introduzca o saque algo caliente del horno.
23. Este aparato tiene una puerta de vidrio templado de seguridad, más fuerte que el vidrio normal y más resistente a la rotura. El vidrio templado se puede romper por los bordes. Evite rayar la superficie o los bordes de la puerta.
24. Este aparato está apagado cuando el mando está en "O".
25. **No** utilice este aparato en el exterior.
26. **No** utilice este aparato para otros fines distintos de su uso previsto.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE**

COMPONENTES PRINCIPALES



A. Carcasa

B. Panel frontal

C. Mando de función

D. Luz indicadora

E. Mando de temperatura

F. Mando de potencia

G. Temporizador

H. Pie del horno

I. Marco superior de la puerta

J. Asa

K. Marco inferior de la puerta

L. Asa de pincho para asar

M. Pincho para asar

N. Asa de bandeja

O. Bandeja

P. Rejilla

ANTES DE USAR EL HORNO

Antes de utilizar este horno por primera vez:

1. Lea todas las instrucciones de este manual.
2. Asegúrese de que el horno está desenchufado y de que el mando del temporizador está en posición de apagado (O).
3. Lave todos los accesorios en agua caliente y jabonosa o en el lavaplatos.
4. Seque bien todos los accesorios y móntelos de nuevo en el horno; enchufe el horno y ya está listo para usar.
5. Tras montar nuevamente el horno, le recomendamos que lo use a la máxima temperatura (230°C) en la **función Tostar** (☀️) durante aproximadamente 15 minutos para eliminar los residuos de embalaje que puedan quedar tras el transporte. Así se eliminarán todos los olores que puedan quedar.



Durante el primer uso se podrían producir olores y humo mínimos. Esto es normal y no supone ningún riesgo. Se debe a que se ha quemado la sustancia protectora que se aplica en fábrica a los elementos de calentamiento.

Familiarícese con las siguientes funciones y accesorios del horno antes de usarlo por primera vez:

● **Control de temperatura.**

Seleccione la temperatura deseada entre 100 C y 230 C para cocinar.

● **Control de función y potencia**

Seleccione la función e potencia deseada para su cocción.

La rejilla tiene 3 posiciones dentro del horno, para una gran variedad de posibilidades de cocción.

Asar ()

Se utilizan los elementos de calentamiento superiores; adecuado para asar pescados, filetes, pollo, costillas, etc.

Cocer ()

Se utilizan los elementos de calentamiento inferiores; adecuado para preparar pasteles, bizcochos, galletas, etc. (platos que no necesitan dorarse).

Tostar ()

Se utilizan los elementos de calentamiento superiores e inferiores; adecuado para tostar pan, magdalenas, gofres congelados, pizzas, etc.

Convección ()

La función de convección funciona en esta posición.

Parrilla ()

La función de parrilla funciona en esta posición.

Parrilla y convección ()

Las funciones de parrilla y convección funcionan simultáneamente en esta posición.

- **Control de Tiempo:**

Puede seleccionar hasta 60 min según sus necesidades. Al finalizar el programa, se emitirá una alarma.

- **Luz indicadora de encendido ("ON"):**

Se ilumina cuando el horno está funcionando.

- **Bandeja:**

Utilícela para asar carne, pollo, pescado y otros platos. Puede utilizarla también como bandeja de goteo para recoger el aceite.

- **Rejilla:**

Para tostar, cocer y cocinar en general en ollas y cazuelas estándar.

- **Asa de la bandeja:**

Le permite coger la rejilla y la bandeja cuando están calientes.


ADVERTENCIA: PARA EVITAR EL RIESGO DE LESIONES O QUEMADURAS, NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES CUANDO ESTÉ UTILIZANDO EL HORNO; UTILICE SIEMPRE GUANTES ADECUADOS.



Tenga especial cuidado al retirar la bandeja, rejilla o cualquier contenedor caliente del horno. Para ello, utilice siempre el asa de la bandeja o guantes adecuados.

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE CONVECCIÓN

La cocción por convección combina el movimiento del aire caliente, gracias a un ventilador, con la función habitual (asar, cocer o tostar). Este método de cocción es más rápido que en hornos tostadores habituales. El ventilador envía el aire hacia la comida, dorándola, tostándola y dándole más sabor. Gracias al movimiento del aire, la temperatura del horno es uniforme alrededor de la comida, por lo que esta se cocina/asa/tuesta de manera también uniforme, en comparación con los hornos tradicionales. La función de convección permite cocinar/asar a temperaturas más bajas, lo que supone un ahorro de energía y mantiene la cocina más fresca. En la convección, el aire se sobrecalienta y circula alrededor de la comida, por lo que esta se cocina más rápido que en un horno tradicional.


El ventilador de convección funciona automáticamente cuando el mando de control está en la posición .

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE ASADOR ROTATIVO

Recomendamos no cocinar una pieza superior a 1,8-2,2 kg en el pincho para asar. Se recomienda atar el pollo con una cuerda para que los zancos o alas no se separen durante la cocción y el pollo pueda girar sin problemas. Para un mejor resultado, le recomendamos precalentar el horno durante 15 minutos a 250 C.

Funcionamiento


1. Ajuste el mando a la temperatura deseada.
2. Introduzca la carne que vaya a cocinar en el pincho de asar. Asegúrese de que la pieza esté bien sujeta con las abrazaderas y mariposas, y de que esté centrada en el pincho.
3. Introduzca el extremo puntiagudo del pincho en la ranura situada en la pared derecha del horno. Asegúrese de que la parte recta del pincho se apoye en el soporte situado en la pared izquierda del horno.

4. Deslice la bandeja a la posición inferior para recoger las gotas.
5. Gire el mando de función a la función deseada y coloque el mando de control en la posición .
6. Gire el temporizador para establecer el tiempo de cocción deseado.
7. Cuando la cocción haya finalizado, la alarma sonará; gire el mando de función a "O".
8. Retire el pincho del horno: para ello, coloque los ganchos del asa del pincho bajo los surcos del mismo, levante la parte izquierda del pincho y tire de él hacia afuera. Luego, quite el pincho de la ranura y, con cuidado, saque el asado del horno.
9. Saque la pieza del pincho y colóquela en una tabla para trincar o en una fuente.

CÓMO ASAR

Para un mejor resultado, precaliente el horno durante 15 min a 230°C.


Funcionamiento

1. Coloque la comida en la rejilla y deslícela a la posición superior. Coloque la comida lo más cerca posible del elemento de calentamiento superior sin que llegue a tocarlo.
2. Coloque la bandeja en la posición inferior para recoger cualquier gota.
3. Para evitar el riesgo de incendio, le recomendamos que envuelva la comida con papel de aluminio.
4. Establezca la temperatura deseada con el mando.
5. Con ayuda de un pincel, pinte la comida con salsa o aceite.
6. Coloque el mando de función en **Asar** (.
7. Gire el temporizador para establecer el tiempo de cocción deseado.
8. A mitad de cocción, gire la comida.
9. Cuando haya terminado de asar, gire el mando de función a "O".

CÓMO COCER

Tenga en cuenta que la función de Cocer solo utiliza los elementos inferiores de calentamiento. Para un mejor resultado, precaliente el horno durante 15 min a 230°C.

Funcionamiento

1. Coloque la comida en la rejilla o bandeja y deslícela a la posición inferior. Coloque la comida lo más cerca posible del elemento de calentamiento inferior sin que llegue a tocarlo.
2. Para evitar el riesgo de incendio, le recomendamos que envuelva la comida con papel de aluminio.
3. Establezca la temperatura deseada con el mando.
4. Con ayuda de un pincel, pinte la comida con salsa o aceite.
5. Coloque el mando de función en Cocer ().
6. Gire el temporizador para establecer el tiempo de cocción deseado.
7. A mitad de cocción, gire la comida.
8. Cuando haya terminado de cocer, gire el mando de función a "O".

Cómo colocar la rejilla

Galletas: utilice la posición inferior o intermedia.


Planchas de bizcochos: utilice solo la posición superior (cocine una a la vez).

Pasteles: utilice la posición inferior o intermedia.

CÓMO TOSTAR

Tenga en cuenta que la función de Tostar utiliza todos los elementos de calentamiento. Este horno, de gran capacidad, permite tostar 4-6 rebanadas de pan, 6 magdalenas, gófrs o tortitas congelados. Si va a tostar solo 1 o 2 elementos, colóquelos en la rejilla en la posición intermedia.

Funcionamiento

1. Coloque la comida en la rejilla y deslícela a la posición intermedia.
2. Establezca la temperatura deseada con el mando.
3. Coloque el mando de función en **Tostar** ().
4. Asegúrese de que la bandeja para migas está colocada en la parte inferior del horno.
5. Gire el temporizador para establecer el tiempo de cocción deseado.
6. Cuando haya terminado de tostar, sonará una alarma.
7. Gire el mando de función a la posición "O".

NOTA: La rejilla se debe colocar en la posición intermedia con los surcos hacia abajo.

CUIDADOS Y LIMPIEZA



Asegúrese de desenchufar el horno y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.

- Para limpiarlo, pase por las paredes una esponja, trapo o estropajo de nailon húmedos, con un detergente suave. **NO UTILICE ESTROPAJOS METÁLICOS O PRODUCTOS ABRASIVOS NI RASPE LAS PAREDES CON UN UTENSILIO DE METAL, YA QUE SE PODRÍA DAÑAR EL RECUBRIMIENTO.**
- Lave todos los accesorios en agua jabonosa o en el lavaplatos. Puede limpiar la puerta con una esponja húmeda y secarla con papel o un trapo de cocina. Limpie la parte exterior con una esponja húmeda. **NO UTILICE PRODUCTOS ABRASIVOS, YA QUE SE PODRÍA DAÑAR EL ACABADO EXTERIOR.**
- **NO UTILICE PRODUCTOS ABRASIVOS NI ESTROPAJOS METÁLICOS EN LA BANDEJA DE GOTEO, YA QUE SE PODRÍA DAÑAR EL ACABADO DE ESMALTE DE PORCELANA.**
- **SEQUE COMPLETAMENTE TODAS LAS PARTES Y SUPERFICIES ANTES DE ENCHUFAR EL HORNO Y UTILIZARLO.**

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. Con la modificación o desaparecimiento de la placa de identificación del aparato.
2. Superado el período de 2 años para la línea doméstica e 6 meses para la hostelería, la garantía expira y la asistencia técnica se hará mediante adeudo en los costos de mano de obra en función de las tarifas vigentes.

ASISTENCIA TÉCNICA:

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

Telef. 902 099 504

<http://www.jocel.es>



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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo

Aparato	HORNO ELÉCTRICO
Marca	JOCEL
Modelo	JFE45-014948

Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación

Baja Voltaje	2006/95/CE	EN 60335-1: 2012; EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+ A12:2007+A13:2010 EN 62233:2008
Compatibilidad Electromagnética	2004/108/CE	EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009 EN 61000-3-3:2008 EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

País de Origen: **R.P.C.**

SAFETY INSTRUCTIONS

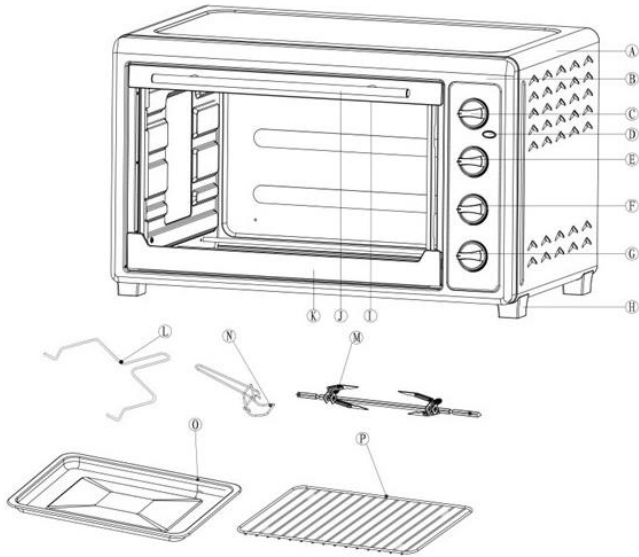
When using your Toaster Oven, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner.
9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the time control to "O", then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving the pan containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not cover any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
15. Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the cavity as they may create a fire or risk of electric shock.

17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable materials, including the curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
18. Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
19. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
20. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
21. Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
22. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
23. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
24. This appliance is OFF when the Timer Control is in the "O" position.
25. Do not use outdoors.
26. Do not use appliance for other than intended use

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOME USE ONLY**

MAIN COMPONENTS:



A. Housing

B. Front panel

C. Function control knob

D. Indicator light

E. Temperature control knob

F. Power

G. Timer

H. Oven foot

I. Upper door frame

J. Handle

K. Lower door frame

L. Rotisserie handle

M. Rotisserie


N. Tray handle

O. Bake tray

P. Wire Rack

BEFORE USING YOUR OVEN

Before using your toaster oven for the first time, be sure to:

1. Read all of the instruction included in this manual.
2. Make sure that the oven is unplugged and the **Timer Knob** is in the “O” position.
3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven, plug oven into outlet and you are ready to use your new oven.
5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (230°C) on the **Toast Function** () for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.



Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke. This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:


● **Temperature Control:**

Choose the desired temperature from **100°C** to **230°C** for cooking.


● **Function Control & Power:**

Select the desire function and power for the cooking.


There are 3 rack positions inside the oven for a variety of cooking needs

Broil ():

The upper heating elements work, suitable for broiling fish, steak, poultry, pork chops, etc.

Bake ():

The lower heating elements work, suitable for baking cakes, pies, cookies etc food that don't need browning or crispy surface.

Toast ():

Both upper and lower heating elements work together, suitable for toasting bread, muffins, frozen waffles, pizza ,etc.

Convection ():

A função de convecção funciona quando o botão está nesta posição;

Rotisserie ():

The rotisserie function works when on this position

Rotisserie & Convection ():

Both the rotisserie and convection function works together;

- **Timer Control:**

You could choose up to 60 minutes according to your cooking need. There is a bell ring at the end of the programmed time.

- **Power “ON” indicator light:**

It's illuminated whenever the oven is turned on.

- **Bake Tray:**

For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods. Also to be used as a drip pan to catch the oil drippings.

- **Tray Handle:**

Allows you to pick up the wire rack, and bake tray when they are hot.


WARNING: TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS, DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHEN OVEN IS IN USE.ALWAYS USE OVEN MITTS.



Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or any hot container from a hot oven. Always use the tray handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

HOW TO USE CONVECTION

Convection cooking combines hot air movement by means of a fan with the regular features (broil, bake and toast). Convection cooking provides faster cooking in many cases than regular radiant types toaster oven. The fan gently sends air to every area of the food, quickly browning, crisping and sealing in moisture and flavor. It produces more even temperature all around the food by air movement, so that food cooks/bakes/broils evenly versus the normal ovens hot and cold spots. The convection feature allows cooking/baking at lower temperatures, which saves energy and helps keep the kitchen cooler. Convection air is superheated and it circulates around the food so it cooks food significantly faster than conventional ovens.


The convection fan works automatically when the function control knob is turned on  position;

HOW TO USE ROTISSERIE

We recommend you do not cook a roast larger than 1,8-2,2 Kg. on the rotisserie skewer. Chicken should be bound in a string to prevent the chicken legs or wings from unraveling during roasting and so that rotisserie assemble will rotate smoothly. For best results we recommend you preheat the oven for 15 minutes on 250°C.

Operation


1. Set the temperature control to desired heat.
2. Insert the meat or poultry that you are going to cook onto the rotisserie skewer .Making sure that the meat or poultry is secured tightly with the skewer clamps and thumbscrews. Make sure that the meat or poultry is centered onto the skewer.

3. Insert the pointed end of the rotisserie skewer into the drive socket, located on the right hand side of the oven wall. Make sure that the square end of the rotisserie skewer rests on the rotisserie skewer support located on the left hand side of the oven wall.
4. Slide the bake tray onto the lowest position to catch the food drippings.
5. Turn the heater function control to your desired function, and set the control knob to  position;
6. Turn the time control to your desired cooking time.
7. When the cooking is completed, the oven bell will ring; turn the function control to "O".
8. Remove the rotisserie skewer from the oven by placing the hooks of the rotisserie handle under the grooves on either side of the rotisserie skewer; lift the left side of the rotisserie skewer first by lifting it up and out. Then pull the rotisserie skewer out of the drive socket and carefully remove the roast from the oven.
9. Take the meat or poultry off the rotisserie skewer and place on a cutting board or platter.

HOW TO BROIL

For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 230°C.


Operation

1. Place food on the wire rack and slide into the top rack position. Food should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.
2. Put bake tray at the lowest rack position to catch possible dripping.
3. To prevent fire hazards, it is suggested to wrap food with aluminum foil
4. Set temperature knob to appropriate temperature.
5. Brush food with sauces or oil, as desired.
6. Set function knob to **Broil Function**. ()
7. Turn timer knob to your desired cooking time.
8. Turn food over midway through the prescribed cooking time.
9. When broiling is completed, turn the function knob to "O" position.

HOW TO BAKE

Please note that the BAKE function uses only the bottom heating elements. For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 230°C.

Operation

1. Place food on the wire rack or bake tray and slide into the lowest rack position. Food should be placed as close as possible to the lower heating element without touching it.
2. To prevent fire hazards, it is suggested to wrap food with aluminum foil
3. Set temperature knob to appropriate temperature.
4. Brush food with sauces or oil, as desired.
5. Set function knob to **Bake Function** ()
6. Turn time knob to your desired cooking time.
7. Turn food over midway through the prescribed cooking time.
8. When BAKE is complete, turn the function knob to "O" position.

Positioning of the Wire Racks

Cookies – Use bottom and middle Support Guides.


Layer Cakes – Use bottom Support Guide only (bake one at a time).

Pies – Use bottom and middle Support Guides.

HOW TO TOAST

Please note that the TOAST function uses all the heating elements. Large capacity oven allows for toasting 4 to 6 slices of bread, 6 muffins, frozen waffles or frozen pancakes. When toasting only 1 or 2 items, place food on the bake rack in the center of the oven.

Operation

1. Place food on the wire rack and slide into the middle rack position.
2. Set temperature knob to appropriate temperature.
3. Set function knob to **Toast Function**. ()
4. Make sure the crumb tray is placed at the bottom of inside oven.
5. Turn time knob to your desired cooking time.
6. When toast is completed, bell will ring to signal the end of the toast cycle.
7. Turn the function knob to “O” position.

Note: Wire Rack should be placed in the middle of the oven with the indentations pointing down.

CARE & CLEAN



Be sure to unplug the oven and allow it to cool before cleaning.

- To clean, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent. **DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE THE WALLS WITH A METAL UTENSIL, AS ALL OF THESE METHODS MAY DAMAGE THE CONTINUOUS CLEAN COATING.**
- All accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge. **DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER AS IT MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.**
- **DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER OR STEEL WOOL SCOURING PAD ON THE DRIP PAN AS IT MAY DAMAGE THE PORCELAIN ENAMEL FINISH.**
- **LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.**

GENERAL WARRANTY TERMS

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

THE WARRANTY EXPIRES

1. With the modification or disappearance of the nameplate of the appliance.
2. Exceeded the period of 2 years for home appliances and 06 months for industrial appliances, warranty expires and assistance will be made by charging the costs of manpower, according to current fees.

TECHNICAL ASSISTANCE

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

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

E-mail: assistencia@jocel.pt

<http://www.jocel.pt>

SEDE:

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

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



We declare on our responsibility that the machine indicated below

Product	ELECTRICAL OVEN
Brand	JOCEL
Model	JFE45-014948

Complies with the following European directives and standards implementation

Low Voltage	2006/95/CE	EN 60335-1: 2012; EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+ A12:2007+A13:2010 EN 62233:2008
Electromagnetic Compatibility	2004/108/CE	EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009 EN 61000-3-3:2008 EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

Country of Origin : **R.P.C.**