FORNO DE ENCASTRAR
HORNO ENCASTRABLE
BUILT-IN OVEN

JFE011183

MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUAL DE INSTRUCCIONES
INSTRUCTION MANUAL

CARO CLIENTE

O forno é excepcionalmente fácil de utilizar e extremamente eficiente. Leia o manual de instruções.

Antes de ser embalado, o forno foi cuidadosamente verificado em relação à segurança e funcionalidade.

Antes de utilizar o aparelho leia o manual de instruções atenciosamente.

Ao seguir estas instruções atenciosamente será capaz de evitar quaisquer problemas na utilização do aparelho.

É importante guardar o manual de instruções e armazená-lo num local seguro para que possa ser consultado a qualquer momento.

É necessário seguir as instruções no manual atenciosamente para evitar possíveis acidentes.

Atenção!

Não utilize o forno antes de ler este manual de instruções.

O forno destina-se apenas para utilização doméstica.

O fabricante reserva o direito de introduzir alterações que não afectam o funcionamento do aparelho.

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....02

PAINEL DE CONTROLO 05

ESPECIFICAÇÕES DO APARELHO 06

INSTALAÇÃO 07

FUNCIONAMENTO.....09

LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....14

OPERAÇÃO EM CASO DE EMERGÊNCIA.....17

COZINHAR NO FORNO – DICAS PRÁTICAS.….....18

DADOS TÉCNICOS.....19

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA …….....20

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE …….....21

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

NOTA:
Assegure-se de que existe perto uma tomada ligada à terra (atrás da unidade).
Um circuito eléctrico separado para a unidade é recomendado mas não é exigido. Aparelhos eléctricos adicionais no mesmo circuito podem exceder a corrente máxima admissível (amperagem) para esse circuito. Se após a instalação da sua unidade o disjuntor disparar, então poderá ser necessário um circuito separado.

!**O aparelho tem de ser instalado por um Técnico Qualificado em conformidade com as instruções fornecidas**. **A instalação incorrecta pode causar lesões em pessoas**, **animais ou danos materiais**.
O fabricante rejeita qualquer responsabilidade por instalações incorrectas que podem causar lesões em pessoas, animais e danos materiais.
Importante: O fornecimento de energia ao aparelho tem de ser cortado antes de serem feitos nele quaisquer ajustes ou trabalho de manutenção.

AVISO:

Quando utilizar este produto, devem ser sempre tomadas precauções básicas, incluindo as seguintes:

O seu forno encastrável é um aparelho eléctrico classificado. Assim como qualquer aparelho eléctrico e particularmente com aquecedores eléctricos, devem ser seguidas precauções básicas para reduzir o risco de incêndio, queimaduras, choques eléctricos e/ou outros ferimentos graves ou morte.

! O aparelho fica quente durante o funcionamento. Tenha cuidado para não tocar nas peças quentes no interior do forno.

! Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenham recebido supervisão ou instrução relacionada com a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho. Enquanto está em funcionamento, o contacto directo com o forno pode causar queimaduras!

! Assegure-se de que pequenos itens de equipamento doméstico, incluindo cabos de ligação, não tocam no forno quente uma vez que o material de isolamento deste equipamento normalmente não é resistente a temperaturas elevadas.

! Não deixe o forno sem vigilância enquanto estiver em funcionamento. Óleos e gorduras podem incendiar-se devido a sobreaquecimento ou a derrame por fervura.

Não coloque recipientes na porta do forno aberta.

! Não utilize produtos de limpeza agressivos nem objectos de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno porque podem riscar a superfície e fazer com que o vidro estale.

! Não utilize o forno no caso de uma falha técnica. Quaisquer avarias devem ser reparadas por pessoal devidamente qualificado e autorizado.

! No caso de qualquer incidente provocado por uma falha técnica, desligue a alimentação e comunique a falha ao centro de assistência para que seja reparada.

! As regras e disposições contidas neste manual de instruções devem ser cumpridas rigorosamente.

! Não permita que alguém que não esteja familiarizado com o conteúdo deste manual de instruções opere o aparelho.

! O aparelho não deve ser limpo utilizando equipamento de limpeza a vapor.

! Os painéis adjacentes ao forno devem ser fabricados com materiais resistentes ao calor.

! Os armários com exterior folheado devem ser montados com colas capazes de suportar temperaturas superiores a 100ºC.

! Mantenha materiais combustíveis, como cortinados, cortinas, mobiliário, almofadas, vestuário, atoalhados, roupa de cama, papel, etc. pelo menos a 90 cm da área frontal e traseira do forno. Não utilize esta unidade em áreas onde gasolina, tinta e outros líquidos inflamáveis ou seus vapores relacionados possam estar presentes.

! Para reduzir o risco de incêndio, não coloque nem instale esta unidade em áreas onde as aberturas de ventilação ou circulação possam estar bloqueadas.

! O cabo de alimentação da unidade deve estar ligado a uma tomada eléctrica de 220-240V adequadamente ligada à terra e protegida. Utilize sempre ligação à terra onde é obrigatória pela legislação. Para reduzir o risco de incêndio, evite colocar o cabo de alimentação debaixo de tapetes, alcatifas, etc. Mantenha o cabo de alimentação afastado de áreas muito movimentadas onde possa representar um risco de tropeçar.

! Evite a utilização de um cabo de extensão, que pode sobreaquecer e causar um incêndio.

! Quando transportar ou armazenar a unidade, guarde-a num local seco, livre de pó, vibração excessiva ou outros elementos que possam danificar a unidade.

! Não opere o forno com um cabo ou ficha danificada, após anomalias no aquecimento, se tiver sofrido uma queda ou se tiver ficado danificado de qualquer maneira. Entregue o forno num centro de assistência autorizado para ser verificado!

! Utilize este forno apenas como descrito neste manual. Qualquer outra utilização não recomendada pelo fabricante pode provocar incêndio, choque eléctrico ou lesões.

! Nunca adicione água fria aos alimentos num tabuleiro ou assadeira normal quente, ou directamente na comida num forno quente. O vapor criado pode causar queimaduras graves e a mudança súbita de temperatura pode danificar o esmalte.

COMO POUPAR ENERGIA

Utilizar a energia de uma forma responsável não apenas poupa dinheiro, mas também protege o ambiente. Então vamos poupar Energia! E pode fazê-lo desta forma:

! **Não abra o forno muitas vezes** (**quem espera, desespera**!)
Não abra a porta do forno com muita frequência desnecessariamente.

! **Desligue o forno no momento certo e aproveite o calor residual**.
Para longos períodos de cozedura, desligue o forno 5 a 10 minutos antes de terminá-la. Isto poupa até 20% de energia.

Utilize apenas o forno quando cozinhar refeições grandes.
Carne até 1 kg pode ser preparada mais economicamente num utensílio na placa de cozinha.

! **Aproveite o calor residual do forno**.
Se o tempo de cozedura for superior a 40 minutos, desligue o forno 10 minutos antes de terminar.

Importante! Quando utilizar o temporizador, defina adequadamente tempos de cozedura mais curtos de acordo com a refeição a ser preparada.

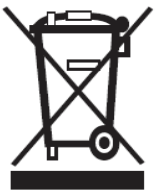
! **Assegure-se de que a porta do forno está correctamente fechada**.
O calor pode-se perder através de sujidade acumulada na vedação da porta. Limpe imediatamente qualquer sujidade acumulada.

! **Não instale o forno na proximidade directa de frigoríficos/congeladores**.
Caso contrário, o consumo de energia aumentará desnecessariamente.

DESEMBALAR

Durante o transporte, a embalagem de protecção foi usada para proteger o aparelho contra qualquer dano. Depois de desembalar, elimine todos os elementos de embalagem de um modo que não provoque danos no ambiente.
Todos os materiais utilizados para embalar o aparelho são amigos do ambiente, são 100% recicláveis e estão marcados com o símbolo apropriado.

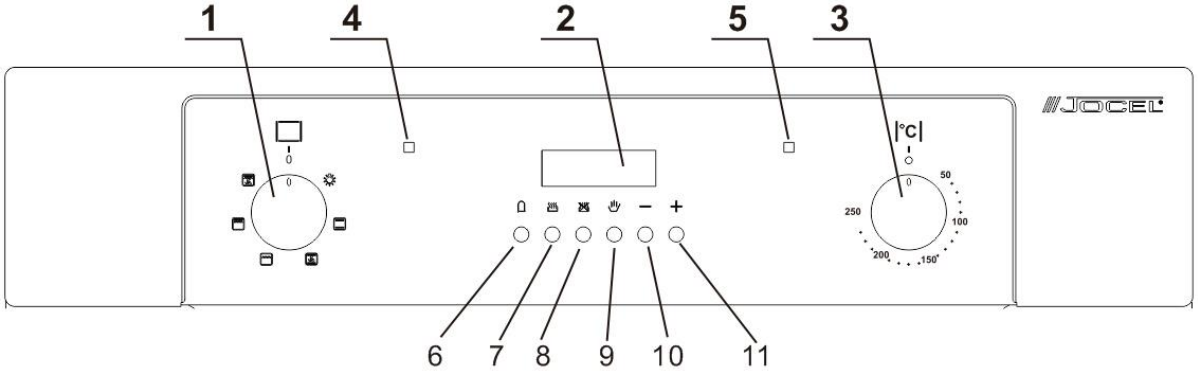
Atenção! Durante a desembalagem, os materiais de embalagem (sacos de polietileno, peças de poliestireno, etc.) devem ser mantidos fora do alcance das crianças.



Os aparelhos velhos não devem ser simplesmente eliminados nos resíduos normais domésticos, mas devem ser entregues num centro de recolha e reciclagem para equipamentos electrónicos e eléctricos. Um símbolo visualizado no produto, no manual de instruções ou na embalagem mostra que é adequado para reciclagem.

Os materiais utilizados dentro do aparelho são recicláveis e estão rotulados com informações relacionadas com isto. Ao reciclar materiais ou outras peças de dispositivos usados está a contribuir significativamente para a protecção do nosso ambiente.

A informação sobre os centros de eliminação apropriados para dispositivos usados pode ser disponibilizada pelas autoridades locais.



1)Botão selector das funções do forno

2) Visor LED

3) Botão de controlo do termóstato

4) Luz indicadora de alimentação

5) Luz de funcionamento do forno

6) Tecla do temporizador de alarme de minutos

7) Tecla do temporizador de duração

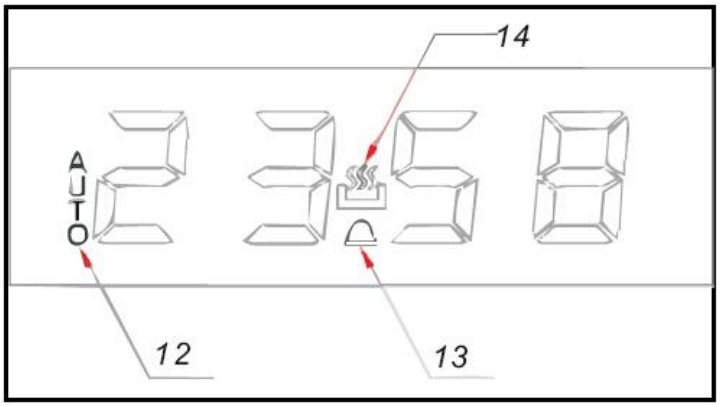
8) Tecla do temporizador de fim de cozedura

9) Tecla do temporizador de funcionamento manual

10) Tecla menos do temporizador

11) Tecla mais do temporizador

Programador do forno/visor do temporizador

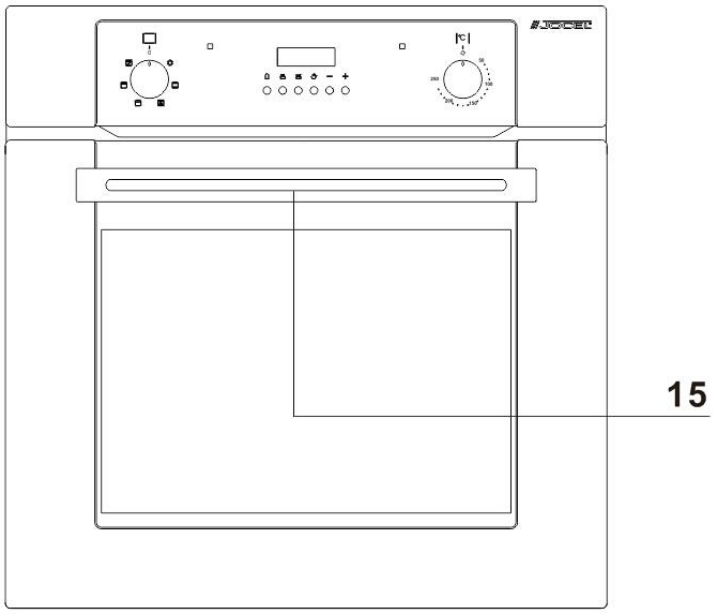


12) Símbolo de função Auto

13) Símbolo de alarme de minutos

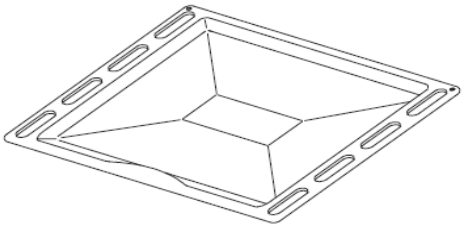
14) Símbolo de funcionamento Manual

15) Pega

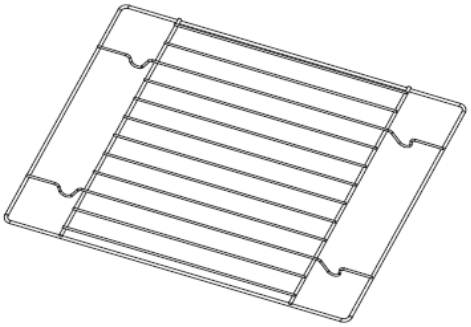


ESPECIFICAÇÕES DO APARELHO

Tabuleiro do forno



Grelha



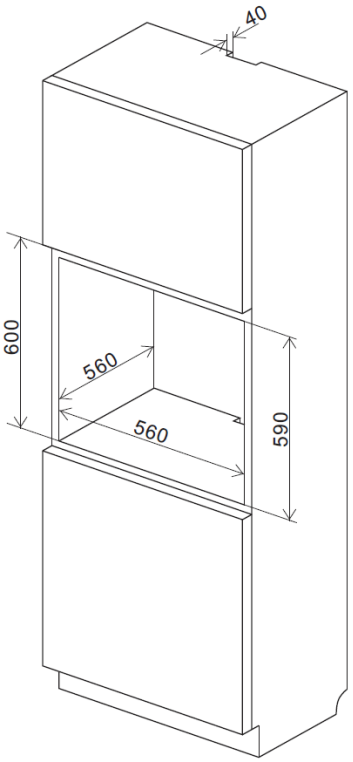
! A zona da cozinha deve ser seca, arejada e equipada com ventilação eficiente.
Quando instalar o forno, o acesso fácil a todos os elementos de controlo deve estar assegurado.

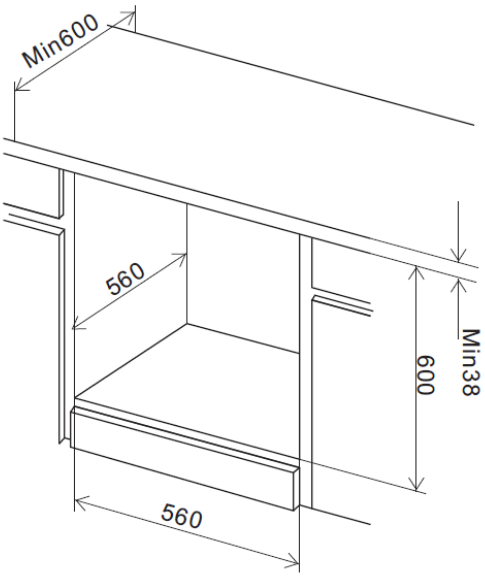
! Como este forno é encastrável, a sua parede traseira e uma parede lateral podem ficar colocadas próximas de uma peça de mobiliário alta ou de uma parede. Sendo assim, o revestimento ou folheado utilizado no mobiliário de encastre deve ser aplicado com uma cola resistente a calor (100ºC). Isto previne a deformação da superfície ou o descolamento do revestimento.

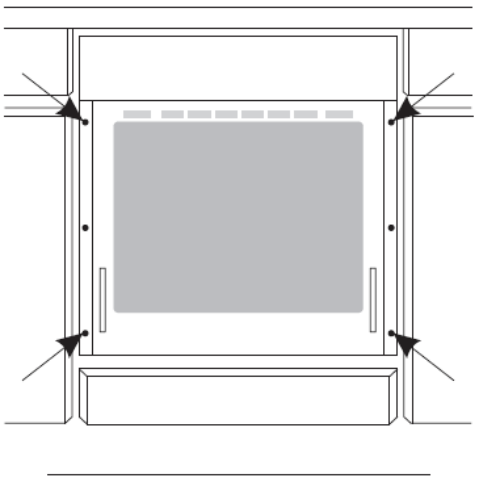
! Faça uma abertura com as dimensões indicadas no esquema para que o forno possa ser encastrado.

! Assegure-se de que a ficha está desligada da tomada e depois ligue o forno à rede eléctrica.

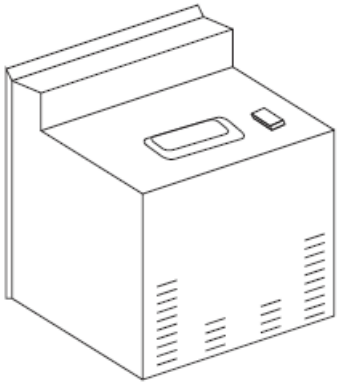
! Insira o forno completamente na abertura sem permitir que os quatro parafusos nos locais mostrados no diagrama caiam.







Ligação eléctrica

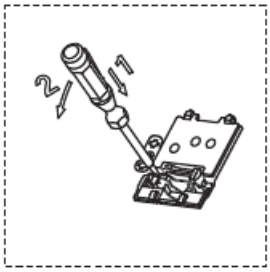


Aviso!

Todo o trabalho de ligações eléctricas deve ser efectuado por um Electricista Qualificado e autorizado.
Não deverão ser efectuadas alterações ou modificações voluntárias no fornecimento de electricidade.

Orientações de instalação

O forno foi fabricado para funcionar com corrente alternada trifásica (220V-240V/50Hz). O esquema de ligações é também encontrado na tampa da caixa de ligações.
Não se esqueça de que o fio de ligação deve corresponder com o tipo de ligação e com a potência nominal do forno.

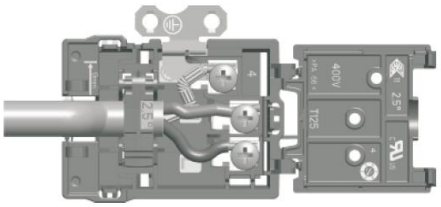


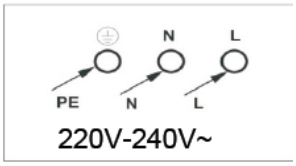
O cabo de ligação tem de ser preso com uma braçadeira de alívio de tensão.
Aviso!
Não se esqueça de ligar o circuito de segurança ao terminal da caixa de ligações marcado com ⏚. O fornecimento de electricidade para o forno tem de ter um interruptor de segurança que permite que a alimentação seja cortada em caso de emergência. A distância entre os contactos de funcionamento do interruptor de segurança tem de ser pelo menos 3 mm.
Antes de ligar o forno ao fornecimento de energia é importante ler a informação na placa de identificação e no esquema de ligações.

ESQUEMA DE LIGAÇÕES

Atenção! Voltagem das resistências de aquecimento 220V~240V

Atenção! No caso de qualquer ligação, o cabo de segurança tem de estar ligado ao terminal PE ⏚ .



1	Para a ligação à terra monofásica de 220V-240V, o fio castanho liga a L e o fio azul liga a N, o cabo de segurança terra liga a ⏚.		

Seleccionar o modo de funcionamento manual

Depois de ter ligado o seu aparelho à rede eléctrica pela primeira vez, os números no visor do temporizador estarão intermitentes. Antes de poder seleccionar uma função de cozedura ou de definir uma temperatura, tem de definir o aparelho para o modo de “funcionamento manual”.

Para seleccionar o modo de funcionamento manual, prima a tecla de funcionamento manual (9) no painel de controlo. Defina a hora do dia. Depois de definir o seu forno para funcionamento manual, também deverá definir a hora do dia.

Depois de premir a tecla de funcionamento manual (9), use a tecla menos (10) e o botão de mais (11) para regular a hora que aparece no visor. Depois de ter a hora correcta no visor, liberte as teclas menos e mais. Após alguns segundos a hora ficará fixa no visor e você será capaz de utilizar o seu forno.

Temporizador do forno

Apenas o alarme de minutos pode ser utilizado com a função de descongelar do forno. Nenhum dos outros modos do temporizador funcionarão com a função de descongelar.

Definir a função de alarme de minutos

Consegue definir o alarme de minutos a qualquer momento, independentemente de uma função de forno ter sido seleccionada. Pode definir um período de tempo usando a função de alarme de minutos e soará um alarme quando esse período de tempo tiver passado.

Prima a tecla de alarme de minutos (6), o visor indicará um valor de 00:00. Defina o período de tempo a partir do qual o alarme de minutos começa a fazer a contagem decrescente, usando as teclas menos (10) e mais (11) .

Quando o visor tiver chegado ao tempo de contagem decrescente que pretende, solte as teclas menos e mais. O símbolo de alarme de minutos (13) aparecerá no visor do temporizador.

Quando o tempo da contagem decrescente tiver sido definido, é possível reduzir ou aumentar o tempo através das teclas menos ou mais.

Soará um alarme quando a contagem decrescente do tempo tiver passado. O alarme pode ser parado ao premir as teclas de alarme de minutos.

Importante: O forno continuará a aquecer quando o alarme tiver sido parado. Se tiver terminado de cozinhar, então deverá rodar o botão de controlo do termóstato e o selector de função do forno para 0.

Definir a função de duração

Esta função irá permitir que defina um tempo de contagem decrescente semelhante à função de alarme de minutos. No entanto, o forno já não continuará a aquecer quando o período de contagem decrescente tiver passado.

Use o botão de controlo do termóstato (3) para definir a temperatura de que necessita. O símbolo de funcionamento manual (14) aparecerá no visor.

Use o botão selector de função do forno (1) para seleccionar o modo de cozedura de que necessita.

Então é possível definir a duração do tempo de cozedura de que necessita.

Prima a tecla de alarme de minutos (7), o visor indicará um valor de 00:00. Defina o período de tempo a partir do qual o alarme de minutos começa a fazer a contagem decrescente, usando os botões de menos (10) e mais (11).

Quando o visor tiver chegado ao tempo de contagem decrescente que pretende, solte os botões de menos e mais. A contagem decrescente iniciará imediatamente e a palavra AUTO aparecerá no visor do temporizador.

Quando o tempo da contagem decrescente tiver sido definido, é possível reduzir ou aumentar o tempo através dos botões de menos ou mais.

Soará um alarme quando o tempo de contagem decrescente tiver passado e o forno desligar-se-á. A palavra AUTO ficará intermitente e o símbolo de aquecimento desaparecerá. O alarme pode ser parado ao premir a tecla de duração.

Terá de colocar novamente o forno no modo de funcionamento manual, quando a função de duração for usada. Para fazer isto deverá premir a tecla de "funcionamento manual", a palavra AUTO desaparecerá do visor e aparecerá o símbolo de funcionamento manual.

Importante: Se não rodar o botão de controlo de termóstato e o botão de selecção de função do forno para 0, o aparelho continuará a funcionar até que prima a tecla de funcionamento manual.

Defina a função de fim de cozedura. Esta função é semelhante à função de duração, no entanto, em vez de seleccionar um período de tempo em que quer que o forno desligue, você selecciona a hora do dia em que quer que o forno desligue.

Use o botão de controlo do termóstato (3) para definir a temperatura de que necessita. O símbolo de funcionamento manual (14) aparecerá no visor.

Use o botão selector de função do forno (1) para seleccionar o modo de cozedura de que necessita.

Prima a tecla de fim de cozedura (8) e o visor mostrará a hora do dia actual. Defina a hora do dia em que quer que o forno pare a cozedura utilizando as teclas menos (10) e mais (11). O temporizador irá calcular qual será o tempo de cozedura, com base na hora do dia que seleccionou e mostra-a no visor.

Quando o visor tiver chegado à hora do dia em que quer que o forno pare a cozedura, solte as teclas menos e mais. A contagem decrescente iniciará imediatamente e a palavra AUTO aparecerá no visor do temporizador.

Quando a hora tiver sido definida, pode ser alterada ao premir as teclas menos e mais.

O Quando a hora do dia alcançar o fim do tempo de cozedura que definiu, o forno desligar-se-á e um alarme soará. A palavra AUTO ficará intermitente e o símbolo de aquecimento desaparecerá. O alarme pode ser parado ao premir o botão de "fim de cozedura".

O Terá de colocar novamente o forno no modo de funcionamento manual, quando a função de fim de cozedura tiver sido usada. Para fazer isto deverá premir a tecla de funcionamento manual, a palavra AUTO desaparecerá do visor e aparecerá o símbolo de funcionamento manual.

Importante: Se não rodar o botão de controlo do termóstato e o botão selector da função de forno para 0, o aparelho continuará a funcionar até que prima a tecla de funcionamento manual.

Definir a função de hora de início e de fim

Esta função irá permitir definir uma hora posterior em que o forno irá ligar e uma hora em que o forno irá desligar.

Use o botão de controlo do termóstato (3) para definir a temperatura de que necessita. O símbolo de funcionamento manual (14) aparecerá no visor.

Use o botão selector de função do forno (1) para seleccionar o modo de cozedura de que necessita.

Prima o botão de alarme de minutos (7) e o visor indicará um valor de 00:00. Defina o período de tempo durante o qual deseja cozinhar, usando os botões de menos (10) e mais (11). A palavra AUTO aparecerá no visor do temporizador.

Importante: prima a tecla de fim de cozedura (8) e o visor do temporizador mostrará um período de cozedura calculado. Defina a hora do dia em que deseja que o forno desligue, utilizando os botões de menos e mais.

O forno irá calcular qual o tempo de que necessita para ligar, para que a sua comida seja cozinhada durante o tempo que seleccionou. Este ligar-se-á automaticamente, quando alcançar a hora do dia calculada.

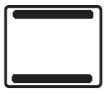
Quando a hora do dia alcançar o fim do tempo de cozedura que definiu, o forno desligar-se-á e um alarme soará. A palavra AUTO ficará intermitente e o símbolo de aquecimento desaparecerá. O alarme pode ser parado ao premir a tecla de fim ou de duração de cozedura.

Terá de colocar novamente o forno no modo de funcionamento manual, quando a função de início e de fim tiver sido usada. Para fazer isto deverá premir o botão de funcionamento manual, a palavra AUTO desaparecerá do visor e aparecerá o símbolo de funcionamento manual.

Importante: Se não rodar o botão de controlo de termóstato e o botão selector de função para 0, o aparelho continuará a funcionar até que prima a tecla de funcionamento manual.

Funcionamento e funções do forno

Luz do forno
Ao regular o botão para esta posição, a iluminação no interior do forno é ligada. Utilize, por exemplo, quando limpar o compartimento do forno.



Resistencia superior e inferior do forno
O termóstato permite que o utilizador ajuste a temperatura entre 50ºC e 250ºC. Utilize para assar.

Ventoinha, resistências superiores e inferiores ligadas
Nesta posição do botão o forno efectua a função de bolo. Forno convencional com ventoinha.

Resistência do grelhador ligada
Ao regular o botão para esta posição permite fazer pratos grelhados na grelha.

Grill + Resistência Superior (combinado)
Quando o "grill combinado" está activo possibilita grelhar com o grill e a resistência superior ligada ao mesmo tempo. Esta função possibilita uma temperatura elevada na área de cozedura superior, que dá origem a uma refeição mais corada e permite que porções maiores sejam grelhadas.

Ventoinha + Grill + Resistência Superior (combinado)
Quando o botão está rodado para esta posição, o forno activa a função de ventoinha e grill combinados. Na prática, esta função permite que o prato fique mais saboroso. Apenas deve utilizar o grill com a porta do forno fechada.

Antes da primeira utilização

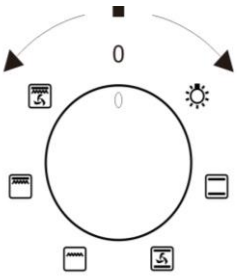
Para ligar o forno necessita de:

- Definir as condições de trabalho do forno, a sua temperatura e um modo de aquecimento.
- Definir o botão para a posição pretendida, rodando-o para a direita.

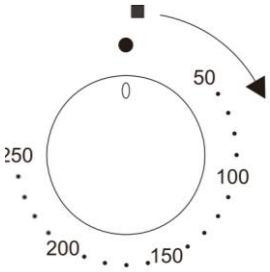
Ligar o forno é indicado por dois sinais luminosos, amarelo e vermelho, ligando-o. A luz amarela ligada significa que o forno está a funcionar. Se a luz vermelha se apagar, significa que o forno atingiu a temperatura definida. Se a receita recomendar a colocação de refeições num forno pré-aquecido, isto não pode ser feito antes da luz vermelha se apagar pela primeira vez. Quando estiver a assar, a luz vermelha irá acender-se e apagar-se temporariamente (para manter a temperatura dentro do forno). A luz amarela pode também ligar na posição do botão de "iluminação do compartimento do forno".
Para desligar o forno regule o botão para a posição "0", rodando-o para a esquerda. O sinal luminoso deverá apagar-se.

Forno convencional

O forno pode ser aquecido utilizando as resistências superior e inferior, bem como o grill. O funcionamento do forno é controlado pelo botão de função do forno, para definir uma função pretendida deve rodar o botão para a posição seleccionada.



Assim como o botão de regulação de temperatura, para definir uma função pretendida deve rodar o botão para a posição seleccionada.



O forno pode ser desligado definindo ambos os botões para a posição “•” / “0”.

Atenção!
Quando seleccionar qualquer função de aquecimento (ligar uma resistência, etc.) o forno irá apenas ser ligado após a temperatura ter sido definida pelo botão de regulação de temperatura.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Ao assegurar uma limpeza e manutenção adequadas do seu forno pode ter uma influência significativa no funcionamento sem falhas do seu aparelho.

Antes de começar a limpeza, o forno deve ser desligado e deve assegurar-se de que todos os botões estão na posição "●"/"0". Não comece a limpeza até que o forno esteja completamente frio.

! São recomendados produtos de limpeza ou lavagem não agressivos apropriados como, por exemplo, qualquer tipo de líquidos ou emulsões para a remoção de gordura. Se os produtos recomendados não estiverem disponíveis, é recomendável utilizar uma solução de água morna com um pouco de líquido de limpeza ou produtos de limpeza para recipientes de aço inoxidável.

Forno

! O forno deve ser limpo após cada utilização. Quando limpar o forno a iluminação deve ser ligada para permitir que veja melhor as superfícies.

! O compartimento do forno apenas deve ser limpo com água morna e pouca quantidade de líquido de limpeza.

! Deve enxugar o compartimento do forno após a limpeza.

Atenção!
Não utilize produtos de limpeza contendo materiais abrasivos para a limpeza e manutenção do painel frontal de vidro.

! Limpeza a vapor:

-Deite 250 ml de água (1 copo) numa taça colocada no forno no primeiro nível a partir de baixo,

-Feche a porta do forno,

-Regule o botão de temperatura para 50ºC e o botão de função para a posição de aquecimento do fundo,

-Aqueça o compartimento do forno aproximadamente durante 30 minutos,

-Abra a porta do forno, enxugue o interior do compartimento com um pano ou esponja e limpe utilizando água tépida com líquido de limpeza.
Atenção! Possíveis resíduos de água ou humidade debaixo do forno podem resultar da limpeza a vapor.

! Deve enxugar o compartimento do forno após a limpeza.

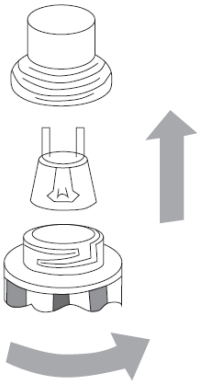
Substituição da lâmpada do forno

Para evitar a possibilidade de um choque eléctrico certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.

! Regule os botões de controlo para a posição”●”/”0” e desligue a ficha da tomada,

! Desenrosque e limpe a cobertura da lâmpada e depois enxugue-a.

! Desenrosque a lâmpada do bocal, substitua a lâmpada por uma nova lâmpada de alta temperatura (300ºC) com as seguintes especificações:
-voltagem 230 V
-potência 25 W
-casquilho G9

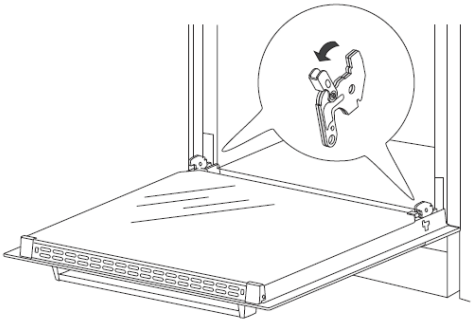


! Desenrosque a lâmpada, assegurando-se de que a insere adequadamente no bocal em cerâmica.

! Enrosque a cobertura da lâmpada.

Remoção da porta

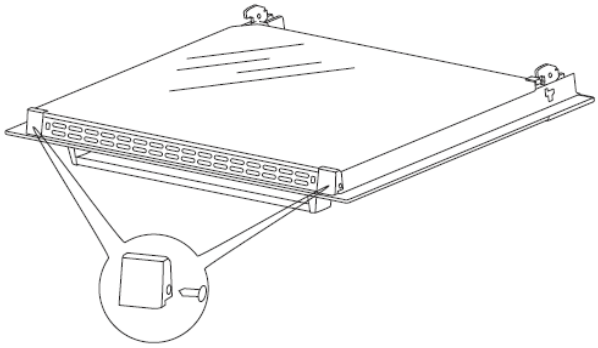
Para um acesso mais fácil ao compartimento do forno para limpeza, é possível remover a porta. Para fazer isto, incline a peça do fecho de segurança das dobradiças para cima. Feche a porta ligeiramente, levante-a e puxe-a para si. Para encaixar a porta novamente no forno, proceda de forma inversa.
Quando encaixar, assegure-se de que o entalhe da dobradiça está correctamente colocado na saliência do suporte da dobradiça. Após a porta estar colocada no forno, o fecho de segurança deve ser novamente baixado com cuidado. Se o fecho de segurança não estiver colocado pode causar danos na dobradiça quando fechar a porta.



Remoção da porta

Remoção do painel de vidro interno

Desenrosque e desaperte o trinco de plástico que está no canto superior da porta. Depois remova o vidro do segundo mecanismo de bloqueio e remova-o. Após a limpeza, insira e bloqueie o painel de vidro e enrosque o mecanismo de bloqueio.



Remoção do painel de vidro interno

OPERAÇÃO EM CASO DE EMERGÊNCIA

Em caso de emergência, deve:

! Desligar todas as unidades do forno em funcionamento

! Desligar a ficha da tomada

! Contactar o centro de assistência

! Algumas pequenas anomalias podem ser reparadas consultando as instruções indicadas na tabela abaixo. Antes de contactar o serviço de atendimento ao cliente ou o centro de assistência verifique os seguintes pontos que são apresentados na tabela.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O aparelho não funciona	Falha no fornecimento de energia	Verifique o fornecimento de energia
A iluminação do forno não funciona	A lâmpada está mal apertada ou danificada	Aperte ou substitua a lâmpada fundida (veja o capítulo Limpeza e Manutenção)

COZINHAR NO FORNO – DICAS PRÁTICAS

Assar

! Recomendamos que utilize os tabuleiros que são fornecidos com o seu forno;

! É também possível cozinhar em recipientes para bolos e tabuleiros comprados noutros locais que podem ser colocados na prateleira; para assar é melhor utilizar tabuleiros negros que conduzem melhor o calor e encurtam o tempo de cozedura;

! Formas e tabuleiros com superfícies brilhantes ou claras não são recomendados quando utilizar o método de aquecimento convencional (resistência superior e inferior), utilizar essas formas pode resultar em bases de bolos mal cozidas;

! Antes do bolo ser retirado do forno, verifique se já está pronto utilizando um palito (se o bolo estiver pronto o palito deverá sair seco e limpo após ter sido inserido no bolo);

! Depois de desligar o forno é aconselhável que deixe o bolo lá dentro durante cerca de 5 minutos;

! Os parâmetros de cozedura indicados em Tabelas são aproximados e podem ser corrigidos baseando-se nas suas experiências e preferências de culinária;

! Se a informação indicada nos livros de receitas for significativamente diferente dos valores incluídos neste manual de instruções, aplique as instruções do manual.

TABELA 1: Bolos

Funções do forno: Resistências superior + inferior

TIPO DE BOLO	RESISTÊNCIAS SUPERIOR + INFERIOR		TEMPO DE COZEDURA [min]
	NÍVEL	TEMPERATURA [ºC]	
Cozer em recipientes para bolo			
Bolo tipo pão de ló/bolo mármore	2	170-180	60-80
Bolo vitória	2	160-180	68-80
Base para uma camada de bolo	2-3	170-180	20-30
Camada de bolo tipo pão de ló	2	170-180	30-40
Bolo de frutas (base crocante)			60-70
Cheesecake (base de massa quebrada)			60-90
Bolo de chá	2	160-180	40-60
Pão (por ex., pão integral)	2	210-220	50-60
Cozer em tabuleiros fornecidos com o forno			
Bolo de frutas (base crocante)	3	170-180	35-60
Bolo de frutas (com fermento)			30-50
Bolo com pão ralado	3	160-170	30-40
Torta	2	180-200	10-15
Piza (base fina)	3	200-240	10-15
Piza (base grossa)	2	190-210	30-50
Cozer bolos mais pequenos			
Pão de leite	3	160-170	10-30
Massa folhada	3	180-190	18-25
Suspiros	3	90-110	80-90
Bolos com massa éclair			35-45

Assado

! Cozinhe carne que pese mais de 1 kg no forno, mas pequenas peças devem ser cozinhadas na placa de cozinha.

! Utilize utensílios de forno à prova de calor para assados com pegas que também sejam resistentes a altas temperaturas;

! É aconselhável que vire a carne pelo menos uma vez durante o tempo de cozedura e enquanto estiver a assar deve também regar a carne com os seus molhos ou com água quente com sal, não deite água fria sobre a carne.

Funções do forno: Resistências superior e inferior

TIPO DE CARNE	NÍVEL	TEMPERATURA [ºC]	TEMPO
	RESISTÊNCIAS SUPERIOR + INFERIOR		MIN
VACA			Por. 1 kg
Rosbife ou lombo mal passado	3	250	12-15
Forno pré-aquecido Suculento (médio)	3	250	15-25
Forno pré-aquecido “bem passado”	3	210-230	25-30
Forno pré-aquecido Carne assada	2	200-220	120-140
PORCO			
Carne assada	2	200-210	90-140
Pernil	2	200-210	60-90
Lombo	3	210-230	25-30
VITELA	2	200-210	90-12
BORREGO	2	200-220	100-120
VEADO	2	200-220	100-120
AVES			
Galinha	2	220-250	50-80
Ganso(ap.kg)	2	190-200	150-180
PEIXE	2	210-220	40-55

* **os números apresentados na tabela referem-se à porção de 1 kg** , se a porção for maior que isso devem ser acrescentados 30-40 minutos por quilograma adicional.

Atenção!
A meio do tempo de cozedura a carne tem de ser virada.
É aconselhável assar a carne num utensílio resistente a calor.

DADOS TÉCNICOS

Tensão nominal	220-240 Vca 50/60Hz
Conexão de Alimentação	13A (tomada de pólo duplo com folga de contacto de 3 mm)
Potência nominal	2,2kw
Cabo de Alimentação	3 x 1.5mm²
Dimensões (AxLxP)	665 mm (A) x 650 mm (L) x 580 mm(P)
Capacidade do forno	58 Litros
Peso	Aprox. 27.5Kg

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 subsituição 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 disponiveis 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**
Marca	**JOCEL**
Modelo	**JFE011183**

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

Baixa Tensão	**2006/95/CE**	**EN 60335-2-6:2003+A1:2005+A2:2008+ A11:2010+A12:2012+A13:2013**
		EN 60335-1: 2012 + A11: 2014
		EN 62233:2008
Compatibilidade Electromagnética	**2004/108/CE**	**EN 55014-1:2006/A2:2011**
		EN 55014-2:1997/A2:2008
		EN 61000-3-2:2006/A2:2009
		EN 61000-3-3:2013

País de Proveniência: **R.P.C.**

ESTIMADO CLIENTE

El horno es muy fácil de usar y extremadamente eficiente. Lea detenidamente este manual de usuario.

Antes de embalar el aparato, todos los elementos de seguridad y funciones de este horno han sido comprobados minuciosamente.

Antes de usar el aparato lea detenidamente las presentes instrucciones de uso.

El seguimiento escrupuloso de estas instrucciones minuciosamente le permitirá evitar cualquier tipo de problema en el uso del aparato.

Es importante guardar el manual de instrucciones en un lugar seguro para posteriores consultas.

Deben seguirse escrupulosamente las instrucciones de este manual para evitar posibles accidentes.

¡Precaución!

No utilizar el horno sin haber leído previamente el manual de instrucciones.

El horno está diseñado para un uso doméstico exclusivamente.

El fabricante se reserva el derecho a introducir cambios que no afecten al normal uso del aparato.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD …….....23

PANEL DE CONTROL 26

CARACTERÍSTICAS DEL APARATO 27

INSTALACIÓN 28

OPERACIÓN …….....30

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 35

FUNCIONAMIENTO EN CASO DE EMERGENCIA.....38

COCCIÓN CON EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS …….....39

DATOS TÉCNICOS …….....40

TÉRMINOS GENERALES DE GARANTÍA …….....41

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD …….....42

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

NOTA:
Tenga cerca una toma de corriente (detrás de la unidad).
Se recomienda disponer de una línea especial solo para el aparato, aunque no es obligatorio. Otros equipos adicionales conectados a la misma línea pueden sobrecargar el circuito (exceso de tensión en la red). Si una vez instalado el aparato, salta el diferencial del cuadro general, probablemente tenga que tirar una línea exclusivamente para el horno.

El aparato debe ser instalado por personal cualificado exclusivamente, según lo previsto en las instrucciones. **Una incorrecta instalación puede causar lesiones a personas**, **animales o dañar otros aparatos**.
El fabricante declina cualquier responsabilidad por los posibles daños sufridos en personas, animales o cosas como consecuencia de una instalación incorrecta.
Importante: Siempre debe cortarse la corriente antes de iniciar cualquier acción de mantenimiento o ajuste del aparato.

ATENCIÓN:

Al usar este producto, deben tenerse en cuenta siempre las siguientes precauciones básicas:

Su horno encastrado es un aparato eléctrico clasificado. Como sucede con cualquier aparato eléctrico y particularmente con los hornos eléctricos, existen una serie de precauciones básicas que deben respetarse para reducir el riesgo de incendio, quemaduras, descargas eléctricas y/u otras lesiones serias o incluso la muerte.

- El aparato puede calentarse durante el uso. Evite el contacto con las partes calientes del interior del horno.
- No está previsto el uso de este aparato por personas (incluyendo niños) con su capacidad física, sensorial o mental disminuida o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que lo hagan acompañados de otra persona responsable de la supervisión o de dar las instrucciones pertinentes para el uso correcto del aparato. Deberá prestarse especial atención a los niños, para evitar que puedan manipular el aparato. El contacto directo con el horno en funcionamiento puede causar quemaduras.
- Asegúrese de que ningún componente de pequeño tamaño del electrodoméstico, incluyendo cables de conexión, entren en contacto con el horno caliente ya que el material aislante de estos elementos normalmente no es resistente a las altas temperaturas.
- No deje el horno desatendido mientras esté en funcionamiento. El aceite y la grasa pueden arder debido a un sobrecalentamiento o a un exceso de ebullición.
- No ponga recipientes sobre la puerta abierta del horno.
- No utilice agentes de limpieza agresivos u objetos metálicos afilados para limpiar la puerta, ya que estos podrían rayar la superficie y ocasionar fisuras en el cristal.
- No utilice el aparato en caso de fallo técnico. Cualquier defecto debe ser solucionado por personal debidamente autorizado y cualificado.
- En caso de incidencia causada por un fallo técnico, desconecte la corriente e informe al servicio técnico para su inmediata reparación.
- Las normas y disposiciones contenidas en este manual de instrucciones deben ser respetadas en todo momento.
- No permita que nadie no familiarizado con el contenido de este manual de instrucciones trabaje con el horno.
- El horno no deberá limpiarse con aparatos de limpieza con vapor.

- Las paredes laterales adyacentes al horno deben ser de material resistente al calor.
- Los muebles deben contar con un chapado o revestimiento exterior capaz de resistir temperaturas de hasta 100 ºC.
- Mantenga cualquier material combustible, como pueden ser cortinas, muebles, almohadas, ropa, sábanas, papel, etc., a una distancia mínima de 90 cm de la zona frontal y posterior del horno. No utilice el electrodoméstico en zonas con presencia de gasolina, pintura u otros líquidos inflamables o sus vapores.
- Para minimizar el riesgo de incendio, no coloque o instale el aparato en un lugar en el que pueda verse afectada la ventilación o los tubos de respiración.
- El cable de corriente del electrodoméstico debe ser conectado convenientemente a tierra y estar debidamente protegido, a través de una toma de corriente de 220-240V. Utilice siempre una protección de tierra cuando así se solicite mediante el código eléctrico. Para reducir el riesgo de incendio, evite tirar el cable por debajo de alfombras o elementos similares. Mantenga el cable alejado de áreas de mucho tránsito que puedan implicar un riesgo de tropiezo.
- Evite el uso de cables de alargo ya que podrían sobrecalentarse e incendiarse.
- Cuando deba transportar o guardar la unidad, hágalo en un lugar seco, libre de polvo, sin excesivas vibraciones u otros factores que puedan dañarla.
- No utilice el horno con el cable o el enchufe dañados ni tras un fallo del aparato, una caída o daños de cualquier tipo. Devuelva el electrodoméstico a un servicio autorizado para su comprobación.
- Utilice este horno únicamente según las especificaciones del presente manual. Cualquier otro uso no recomendado por el fabricante puede causar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones a las personas.
- No añada nunca agua fría a los alimentos en una bandeja universal caliente o una bandeja para hornear ni directamente sobre otros alimentos con el horno caliente. El vapor creado podría escaldar y provocar graves quemaduras. Además, el cambio repentino de temperatura puede dañar el esmalte.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA

El uso de energía de forma responsable no solamente ahorra dinero sino que ayuda también al medio ambiente. ¡Ahorre energía! Le indicamos cómo hacerlo:

No abra el horno a menudo (**mirar el recipiente no hará que hierva más rápido**).
No abra la puerta del horno si no es necesario.

Apague el horno en el momento oportuno y aproveche el calor residual.
Para largos periodos de cocción, apague las zonas de los sistemas de calor unos 5-10 minutos antes de terminar la cocción. Esto permite ahorrar hasta un 20% de energía.

Utilice el horno únicamente para cocinar platos más grandes.
Carne de hasta 1 kg puede prepararse de forma más económica en una cacerola en la cocina o vitrocerámica.

Aproveche el calor residual del horno.
Si el tiempo de cocción es superior a 40 minutos, apague el horno 10 minutos antes de la Hora de fin.

Importante: Cuando utilice el reloj, fije tiempos cortos de cocción adecuados según el plato que vaya a preparar.

Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada correctamente.
El calor puede escaparse a través de las juntas de la puerta. Limpie inmediatamente cualquier derrame.

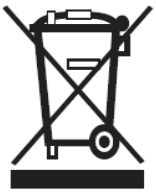
No coloque el horno cerca de neveras/congeladores.
De lo contrario, el consumo de energía podría verse incrementado innecesariamente.

DESEMBALAJE

Durante el transporte, se emplea embalaje de protección para evitar posibles daños al aparato. Una vez terminado, tire todos los elementos del embalaje sin dañar el medio ambiente.
Todos los materiales utilizados para el embalaje del aparato son respetuosos con el medio ambiente, 100% reciclables y están marcados con el símbolo apropiado.

¡Precaución! Durante el desembalaje, los materiales protectores (bolsas de polietileno, piezas de poliestireno, etc.) deben mantenerse fuera del alcance de los niños.

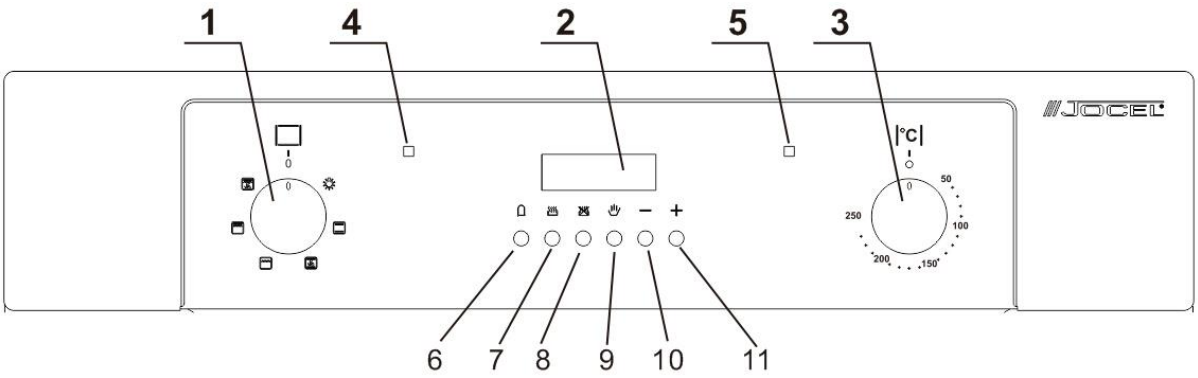
ELIMINACIÓN DEL APARATO



Los electrodomésticos viejos no deben desecharse con la basura doméstica normal, sino que deberán llevarse a un centro de recogida y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. El símbolo correspondiente en el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje indica la idoneidad del aparato para reciclaje.

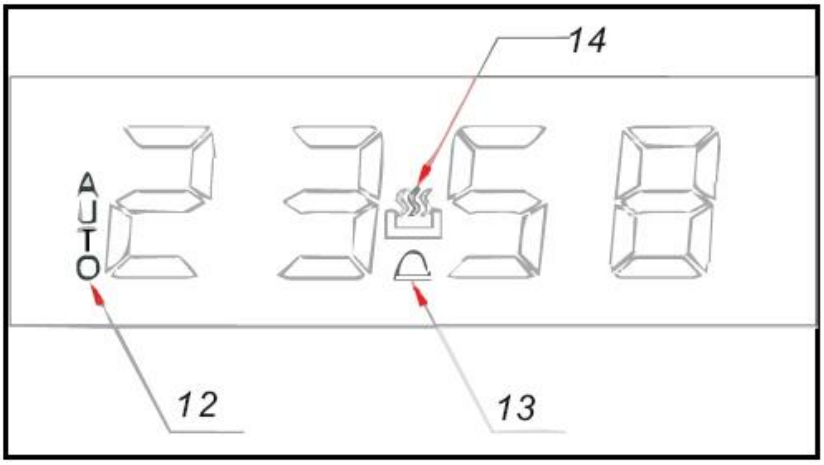
Los materiales utilizados dentro del aparato son reciclables e incluyen información relacionada. Al reciclar materiales u otros componentes de dispositivos usados está contribuyendo de forma significativa a la protección del medio ambiente.

Puede solicitar información sobre centros de recogida de dispositivos adecuados al organismo local competente.

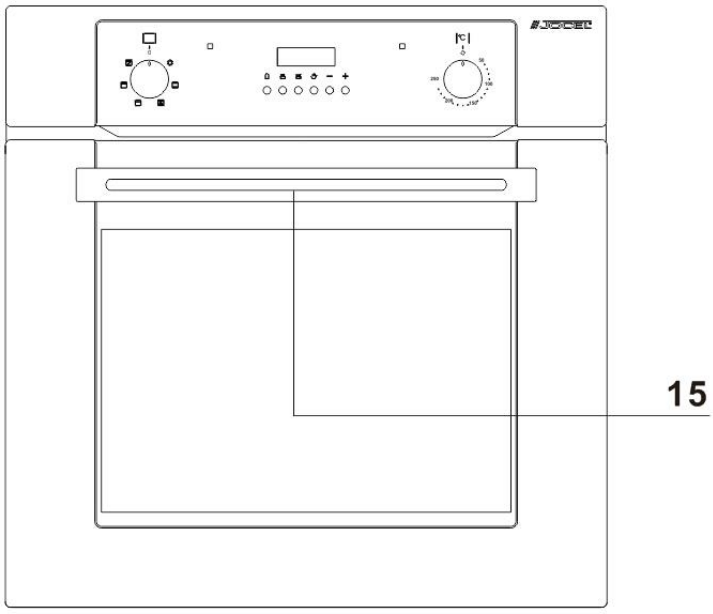


1) Selector de funciones del horno
2) Pantalla LED
3) Regulador de temperatura
4) Indicador luminoso de corriente
5) Indicador luminoso de funcionamiento
6) Botón temporizador (reloj)
7) Botón duración (reloj)
8) Botón fin de cocción (reloj)
9) Botón operación manual (reloj)
10) Botón menos (reloj)
11) Botón más (reloj)

Programador horno/Pantalla temporizador

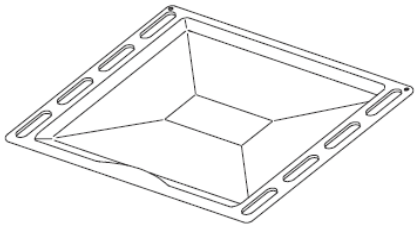


12) Símbolo de función automática
13) Símbolo del temporizador
14) Símbolo de operación manual
15) Tirador

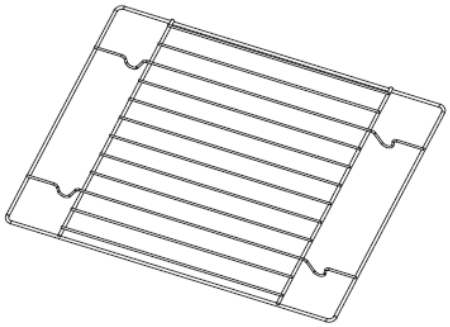


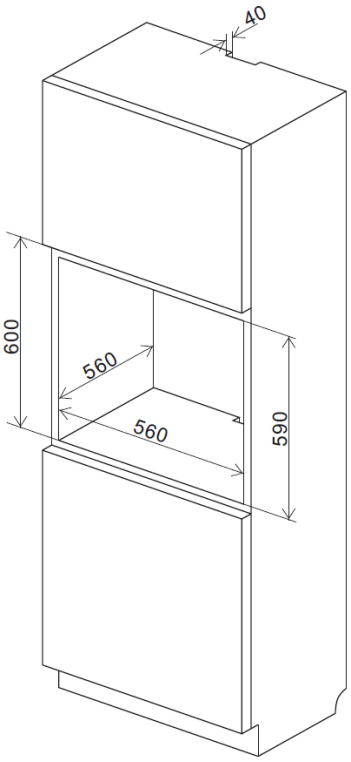
ESPECIFICACIONES DE LO APARATO

Bandeja de cocción

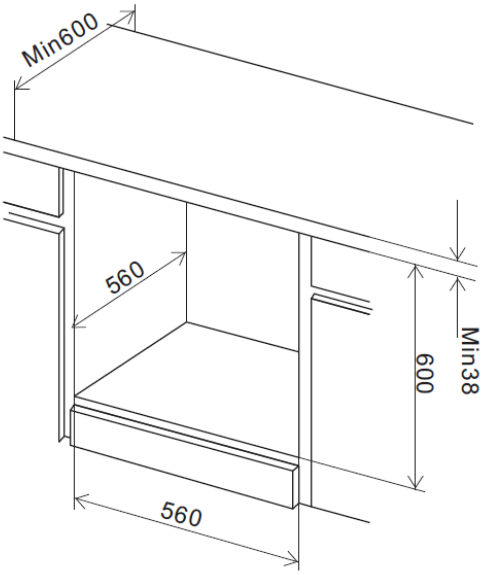


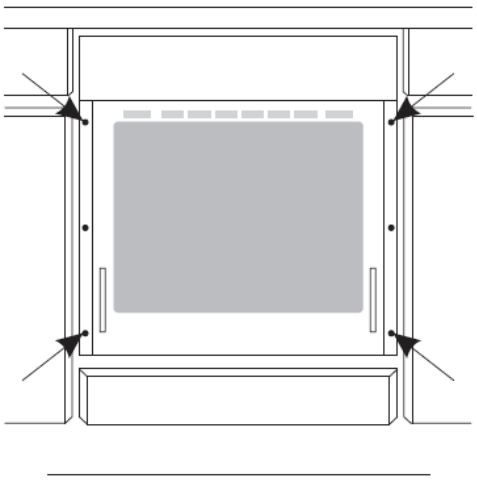
Rejilla





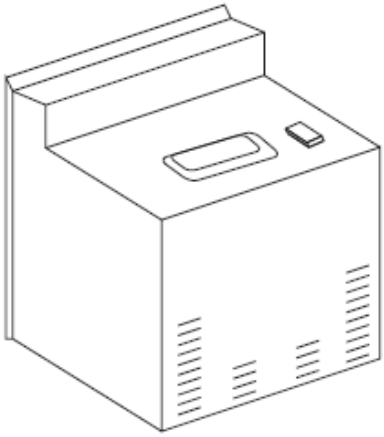
- El área de cocina debe estar seca y bien ventilada.
- Al instalar el horno, debe garantizar un acceso fácil a todos los elementos de control.
- Este es un horno encastrado y su parte trasera y uno de los laterales pueden ir pegados a un mueble alto o a una pared. El recubrimiento o chapa utilizados en algunos armarios para hornos deben usar un adhesivo resistente al calor (100 ºC). Esto evitará la deformación o el desprendimiento del revestimiento.
- Realice un hueco con las dimensiones indicadas en el dibujo para colocar el horno.
- Asegúrese de que el enchufe principal esté desconectado y, a continuación, conecte el horno a la toma principal.
- Introduzca el horno completamente en la abertura realizada asegurándose de que los cuatro tornillos queden sujetos perfectamente según el dibujo.





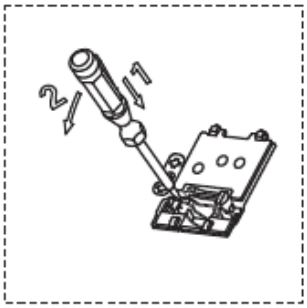
Conexión eléctrica

¡Atención!
Todos los trabajos eléctricos deberán ser realizados por un electricista autorizado cualificado.
No deben realizarse cambios o modificaciones en el suministro eléctrico.



Guía de montaje
El horno está diseñado para su funcionamiento con corriente alterna trifásica (220V-240V50Hz). El diagrama de conexión puede encontrarse también en la tapa de la caja de conexiones.
Recuerde que el cable de conexión debe coincidir con el tipo de conexión y la potencia del horno.

El cable de conexión debe estar asegurado mediante una abrazadera.



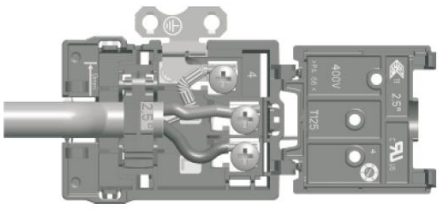
¡Atención!
Recuerde conectar el circuito de seguridad al terminal de la caja de conexión indicado con el símbolo ⏚. La línea del horno debe contar con un interruptor de seguridad que permita cortar la corriente en caso de emergencia. La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de seguridad debe ser de al menos 3 mm.

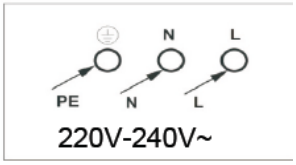
Antes de conectar el horno a la fuente de alimentación es importante leer la información indicada en la placa de datos y el esquema de conexiones.

DIAGRAMA DE CABLEADO

¡Atención! Voltaje de elementos de calefacción 220V ~ 240V

¡Atención! En caso de cualquier conexión, el cable de seguridad debe estar conectado a la terminal de PE ⏚ .



1	Para la conexión a la tierra monofásico 220V-240V, el cable maron al L e el cable azul a lo N, o cable de seguridad tierra a ⏚.		

Selección del modo de operación manual

Al conectar por primera vez el aparato a la red eléctrica, los números de la pantalla del temporizador parpadearán. Antes de seleccionar una función de cocción o fijar una temperatura, debe ponerse el aparato en modo de "operación manual".

- Para seleccionar el modo de operación manual, presione el botón de operación manual (9) en el panel de control. Ajuste de la hora del día Después de programar el horno para operación manual, debe ajustar la hora del día.

- Una vez pulsado el botón de operación manual (9), utilice el botón menos (10) y el botón más (11) para ajustar la hora que aparece en la pantalla. Una vez fijada la hora correcta en la pantalla, suelte el botón menos y el botón más. Tras unos segundos, la hora se quedará fija en la pantalla y podrá usar el horno.

Temporizador del horno

- Únicamente el temporizador puede utilizarse con la función de descongelado del horno. Ninguno de los demás modos del temporizador trabajará con la función de descongelado.

Ajuste de la función del temporizador

Puede ajustar el temporizador en cualquier momento, salvo si está seleccionada una función del horno. Puede programar el periodo de tiempo usando la función del temporizador. Se escuchará un pitido una vez finalizado dicho periodo.

- Pulse el botón del temporizador (6) y la pantalla mostrará el valor 00:00. Indique el periodo de tiempo deseado en el temporizador con los botones menos (10) y más (11).

- Una vez aparecido el tiempo deseado en la pantalla, suelte los botones menos y más. El indicador del temporizador (13) aparecerá en la pantalla.

- Una vez fijado el tiempo deseado, este podrá ampliarse o reducirse con los botones +/-.

- Se escuchará una alarma cuando finalice el tiempo fijado. La alarma puede silenciarse pulsando el botón del temporizador.

Importante: El horno continuará calentando aunque la alarma haya sido silenciada. Si ha terminado de cocinar, gire el selector de función de horno y ponga a 0 la rueda del termostato (regulador de temperatura).

Ajuste de la función de duración

Esta función le permitirá fijar un tiempo similar para la función de temporizador. Sin embargo, una vez finalizado el tiempo fijado, el horno dejará de calentar.

OPERACIÓN

- Utilice la rueda del termostato (3) para indicar la temperatura deseada. Aparecerá en la pantalla el símbolo de operación manual (14).

- Utilice el selector de función (1) para seleccionar el modo de cocción deseado.

- Puede indicarse la duración del tiempo de cocción que desee.

- Pulse el botón de duración (7) y en la pantalla aparecerá el valor 00:00. Indique el periodo de tiempo que desee para la cocción utilizando los botones menos (10) y más (11).

- Cuando aparezca en la pantalla el tiempo deseado, suelte los botones +/-. El tiempo comenzará a contar hacia atrás y aparecerá la palabra AUTO en la pantalla.

- Una vez fijado el tiempo deseado, este podrá ampliarse o reducirse usando los botones +/-.

- Cuando finalice el tiempo indicado, sonará una alarma y el horno se apagará. Aparecerá la palabra AUTO y el símbolo de calor desaparecerá. La alarma puede ser silenciada pulsando el botón de duración.

- Una vez utilizada la función de duración, el horno deberá volver al modo de operación manual. Para ello, debe pulsar el botón de “operación manual”, la palabra AUTO desaparecerá de la pantalla y aparecerá en su lugar el símbolo de operación manual.

Importante: Si no gira el regulador de temperatura y no pone a 0 el selector de función, el aparato continuará funcionando hasta que pulse el botón de operación manual.

Ajuste de la función de Fin de cocción

Esta función es similar a la función de duración, pero seleccionando el tiempo deseado para que el horno se apague. Seleccione la hora del día en la que desea que el horno se apague.

- Utilice la rueda del termostato (3) para indicar la temperatura deseada. Aparecerá en la pantalla el símbolo de operación manual (14).

- Utilice el selector de función (1) para indicar el modo de cocción deseado.

- Pulse el botón de Fin de cocción (8) y aparecerá en la pantalla la hora actual del día. Indique la hora del día en la que desea que el horno se detenga, utilizando para ello los botones menos (10) y más (11). El temporizador calculará el tiempo de cocción, según la hora del día seleccionada y lo mostrará en la pantalla.

- Una vez aparezca en la pantalla la hora del día en la que desea que el horno se detenga, suelte los botones menos y más. El tiempo comenzará a contar hacia atrás de inmediato y aparecerá la palabra AUTO en la pantalla.

- Una vez fijado el tiempo, este puede ser modificado con los botones +/-.

- Cuando el reloj llegue a la hora de fin de cocción indicada, el horno se apagará y sonará la alarma. Aparecerá la palabra AUTO y el símbolo de calor desaparecerá. La alarma puede silenciarse pulsando el botón “Fin de cocción”.

- Una vez utilizada la función de fin de cocción, el horno deberá volver al modo de operación manual. Para ello, debe pulsar el botón de operación manual. Desaparecerá la palabra AUTO de la pantalla y en su lugar aparecerá el símbolo de operación manual.

Importante: Si no gira el regulador de temperatura y no pone a 0 el selector de función, el aparato continuará funcionando hasta que pulse el botón de operación manual.

Ajuste de la función Hora de inicio y fin

Esta función le permitirá fijar una hora en el futuro para que el horno se encienda y una hora para que el horno se apague.

- Utilice la rueda del termostato (3) para indicar la temperatura deseada. Aparecerá en la pantalla el símbolo de operación manual (14).

- Utilice el selector de función (1) para indicar el modo de cocción deseado.

- Pulse el botón de duración (7) y en la pantalla aparecerá el valor 00:00. Fije el periodo de tiempo durante el cual quiere cocinar, utilizando los botones menos (10) y más (11). Aparecerá la palabra AUTO en la pantalla.

Inmediatamente: pulse el botón Fin de cocción (8) y la pantalla mostrará el tiempo calculado para la finalización de la cocción. Fije la hora del día en la que desea que el horno se apague, utilizando para ello los botones +/-.

- El horno calculará la hora a la que debe encenderse y la cocción de la comida durará el tiempo seleccionado. El horno solo se encenderá cuando llegue la hora del día prevista.

- Cuando el reloj llegue a la hora indicada para la finalización de la cocción, el horno se apagará y sonará la alarma. Aparecerá la palabra AUTO y el símbolo de calor desaparecerá. La alarma puede silenciarse pulsando el botón de duración o el botón de fin de cocción.

- Una vez utilizada la función de fin de cocción, el horno deberá volver al modo de operación manual. Para ello, debe pulsar el botón de operación manual. Desaparecerá la palabra AUTO de la pantalla y en su lugar aparecerá el símbolo de operación manual.

Importante: Si no gira el regulador de temperatura y no pone a 0 el selector de función, el aparato continuará funcionando hasta que pulse el botón de operación manual.

Funciones y operación del horno

Luz independiente del horno
Al poner el regulador en esta posición, la luz del horno se enciende. Utilícela, por ejemplo, para lavar el interior del horno.

Calor inferior del horno
El termostato permite al usuario ajustar la temperatura entre 50 ºC y 250 ºC. Utilícelo para hornear.

Encendido de ventilador, calor inferior y calor superior
En esta posición de la rueda, el horno realiza la función para pasteles. Horno convencional con ventilador.

Encendido del grill
La rueda en esta posición permite hacer platos gratinados en la rejilla.

Grill combinado (sistema de calor superior y grill)
Con la opción "grill combinado" activado, se puede gratinar con el grill y el sistema de calor superior encendidos al mismo tiempo. Esta función permite temperaturas más altas en la parte superior de la zona de cocción, obteniendo un tueste del plato más intenso y permitiendo asar grandes piezas.

Encendido del ventilador y grill combinado
Moviendo la rueda a esta posición, el horno activa la función de grill combinado y ventilador. En la práctica, esta función permite aumentar el sabor de los platos. Solamente deberá utilizarse el grill con la puerta del horno cerrada.

Antes del primer uso

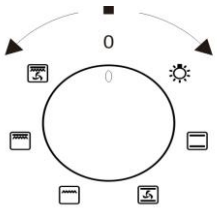
Para encender el horno, es necesario:

- Fijar las condiciones necesarias para el funcionamiento del horno, la temperatura y un modo de calor.
- Girar la rueda hacia la derecha hasta la posición deseada.

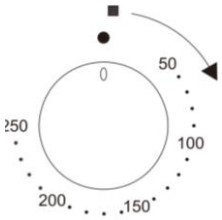
El encendido del horno se indica mediante dos señales luminosas, amarilla y roja. La luz amarilla encendida significa que el horno está en funcionamiento. Si la luz roja se apaga, significa que el horno ha alcanzado la temperatura previamente fijada. Si una receta recomienda precalentar el horno antes de introducir los platos, esta acción no deberá hacerse antes de que la luz roja se apague por primera vez. Para cocinar, la luz roja se encenderá temporalmente y luego se apagará (para mantener la temperatura dentro del horno). También puede encenderse la luz amarilla cuando la rueda esté en posición de "iluminación cámara del horno".
Para apagar el horno, gire la rueda hacia la izquierda hasta la posición "0". La luz deberá apagarse.

Horno convencional

El horno puede precalentarse usando los sistemas de calor inferior y superior, además del grill. El funcionamiento del horno se controla con la rueda de selección de funciones. Para seleccionar una función, debe colocar la rueda en la posición deseada.



Además del regulador de temperatura, para seleccionar una función, deberá girar la rueda hasta la posición deseada.



El horno puede apagarse colocando ambas ruedas en la posición “□” / “0”.

¡Precaución!
Cuando se selecciona cualquier función de calor (encendido de un sistema de calor, etc.), el horno solamente se encenderá una vez alcanzada la temperatura seleccionada con el regulador de temperatura.

Es importante una limpieza y mantenimiento apropiados de su horno para garantizar un funcionamiento prolongado sin averías de su aparato.

Antes de comenzar a limpiar, el horno debe estar apagado y todas las ruedas reguladoras puestas a "●"/"0". No comience a limpiar hasta que el horno se haya enfriado completamente.

- Se recomienda usar para la limpieza productos suaves como líquidos o emulsiones contra la grasa. Si no dispone de los productos recomendados, es aconsejable usar una solución a base de agua tibia con un poco de detergente líquido o productos de limpieza para fregaderos de acero inoxidable.

Horno

- El horno debe limpiarse después de cada uso. Cuando limpie el horno, debe iluminar la cámara interior del aparato para ver mejor las superficies.

- La cámara del horno solamente deberá limpiarse con agua caliente y una pequeña cantidad de detergente líquido.

- Después de limpiar la cámara del horno, seque bien todas las superficies.

¡Precaución!
No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza del cristal frontal.

Limpieza con vapor:
Para 250 ml de agua (1 vaso), coloque un bol en el horno en el primer nivel comenzando por abajo.

Cierre la puerta del horno.

Ajuste la rueda de la temperatura a 50 ºC y el selector de funciones en el sistema de calor inferior.

Caliente la cámara del horno durante 30 minutos aproximadamente.

Abra la puerta del horno, limpie el interior de la cámara con un paño o esponja y lave bien con agua tibia y jabón líquido.

¡Precaución! Pueden producirse posibles restos de agua o humedad bajo el horno como resultado de la limpieza con vapor.

Después de limpiar la cámara del horno, seque bien todas las superficies.

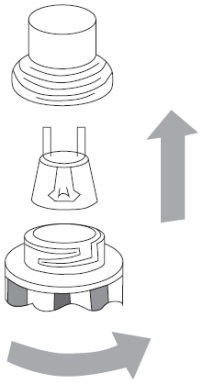
Sustitución de la bombilla de la luz del horno

Para evitar posibles descargas eléctricas, asegúrese de apagar el aparato antes de reemplazar la bombilla.

Coloque las ruedas en la posición "●”/”0” y apague el interruptor principal,

Desenrosque y lave la cubierta de la lámpara y luego seque bien.

Desenrosque la bombilla de su casquillo y sustitúyala por una nueva bombilla a alta temperatura (300 ºC), según los siguientes parámetros:
- Corriente 230 V
- Potencia 25 W
- Conexión G9

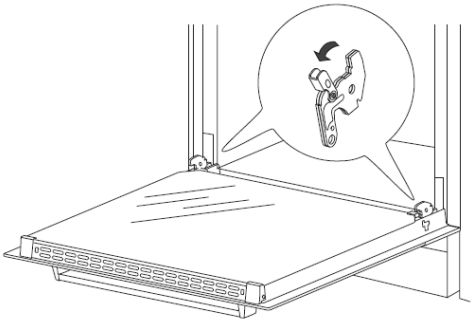


Ajuste la bombilla asegurándose de que quede insertada correctamente en el casquillo de cerámico.

Ajuste la cubierta de la lámpara.

Extracción de la puerta

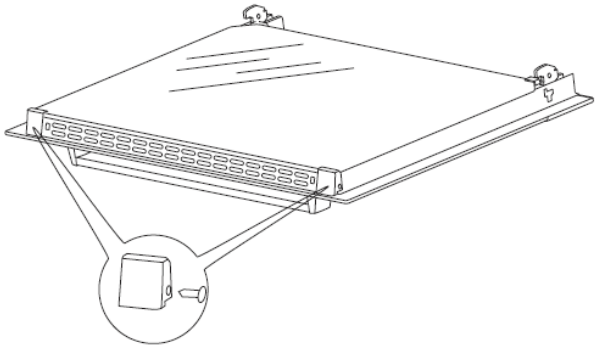
Para un acceso más fácil a la cámara del horno para su limpieza, la puerta se puede quitar. Para ello, levante la fijación de seguridad de la bisagra hacia arriba. Cierre la puerta suavemente, levántela y extráigala hacia afuera. Para volver a montar la puerta en el horno, realice la misma operación en sentido contrario.
Durante el montaje, asegúrese de que la muesca de la bisagra esté correctamente colocada en el saliente del soporte de la bisagra. Una vez colocada la puerta en el horno, deberá bajar de nuevo el seguro con cuidado. Si no se coloca el seguro, podrían ocasionarse daños a la bisagra al cerrar la puerta.



Extracción de la puerta

Extracción del panel de cristal interno

Desenrosque y desenganche el pasador de plástico que se encuentra en la esquina superior de la puerta. A continuación, saque el cristal del segundo mecanismo de bloqueo y extráigalo. Cuando haya acabado de limpiar, introduzca el bloque del panel de cristal y ajuste el mecanismo de bloqueo.



Extracción del panel de cristal interno

OPERACIÓN EN CASO DE EMERGENCIA

En caso de emergencia, deberá:

- Apagar todas las unidades de trabajo del horno.
- Desconectar el enchufe de la red.
- Llamar al servicio técnico.

Algunos fallos menores pueden solucionarse con las instrucciones indicadas en la tabla a continuación. Antes de llamar al servicio técnico, compruebe los siguientes puntos que se muestran en la tabla.

PROBLEMA	MOTIVO	SOLUCIÓN
El aparato no funciona	Rotura de la fuente de alimentación	Comprobar la corriente
La iluminación del horno no funciona	La bombilla está floja o dañada	Apriete o sustituya la bombilla fundida (consulte el capítulo de limpieza y mantenimiento)

COCCIÓN CON EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Cocción

- Recomendamos utilizar las bandejas suministradas con el horno;
- También es posible cocinar con otros moldes y bandejas para pasteles que puedan colocarse en el estante; es mejor usar bandejas negras ya que conducen mejor el calor y acortan el tiempo de cocción;
- Las formas y las bandejas con superficies brillantes no son recomendables con el método de cocción convencional (sistemas de calor superior e inferior). El uso de estos moldes metálicos puede hacer que las bases de los pasteles no queden hechas;
- Antes de sacar el pastel del horno, comprobar si está hecho con una paleta de madera (si el pastel está listo, la paleta deberá salir seca y limpia tras insertarla en el pastel);
- Una vez apagado el horno, se aconseja dejar el pastel dentro durante unos 5 minutos;
- Los parámetros de cocción que se muestran en la tablas son aproximados y pueden modificarse según su propia experiencia y preferencias de cocción;
- Si la información ofrecida en los libros de recetas es significativamente diferente a los valores proporcionados en este manual de instrucciones, aplique las instrucciones del manual.

TABLA 1: Pasteles

Funciones del horno: Sistemas de calor superior e inferior

TIPO DE PASTEL	SISTEMAS DE CALOR SUPERIOR E INFERIOR		TIEMPO DE COCCIÓN [min]
	NIVEL	TEMPERATURA [ºC]	
Cocción en moldes metálicos para pasteles			
Bizcochos/Tartas marmoladas	2	170-180	60-80
Bizcocho Victoria	2	160-180	68-80
Base para pastel con capas	2-3	170-180	20-30
Bizcocho con capas	2	170-180	30-40
Tarta de frutas (base crujiente)			60-70
Tarta de queso (base de pasta quebrada)			60-90
Teacake	2	160-180	40-60
Pan (integral...)	2	210-220	50-60
Cocción en bandejas para hornear suministradas con el horno			
Pastel de frutas (base crujiente)	3	170-180	35-60
Pastel de frutas (con levadura)			30-50
Tarta crumble	3	160-170	30-40
Brazo de bizcocho	2	180-200	10-15
Pizza (masa fina)	3	200-240	10-15
Pizza (masa gruesa)	2	190-210	30-50
Cocción de alimentos pequeños			
Bollos	3	160-170	10-30
Pasta de hojaldre	3	180-190	18-25
Merengue	3	90-110	80-90
Lionesas			35-45

Carne asada

- La carne con un peso superior a 1 kg en pedazos pequeños debe cocinarse con quemadores de gas.
- Utilice recipientes para horno con asas resistentes al calor a altas temperaturas.
- Se recomienda dar la vuelta a la carne al menos una vez durante el tiempo de asado. También durante el asado deberá untar la carne con su propio jugo o con agua salada caliente (no añadir agua fría sobre la carne).

Funciones del horno: Sistemas de calor superior e inferior

TIPO DE COMIDA	NIVEL	TEMPERATURA [ºC]	TIEMPO
	SISTEMAS DE CALOR SUPERIOR E INFERIOR		MIN
TERNERA			Por 1 cm
Carne asada o filete	3	250	12-15
Precalentamiento del horno Jugoso (medio)	3	250	15-25
Precalentamiento "correcto"	3	210-230	25-30
Precalentamiento del horno para asado	2	200-220	120-140
CERDO			
Asado	2	200-210	90-140
Jamón	2	200-210	60-90
Filete	3	210-230	25-30
TERNERA	2	200-210	90-12
CORDERO	2	200-220	100-120
VENADO	2	200-220	100-120
AVES			
Pollo	2	220-250	50-80
Pavo (ap.kg)	2	190-200	150-180
PESCADO	2	210-220	40-55

* **Las cifras que figuran en la tabla se refieren a una porción de 1 kg.** Si la porción es mayor, dejar hacer unos 30-40 minutos más por cada kilogramo adicional.

¡Atención!
A mitad de asado, debe darse la vuelta a la carne.
Se recomienda asar la carne en recipientes para horno resistentes al calor.

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	220-240 Vac 50/60Hz
Conexión a red	13A (enchufe dos polos interruptor-fusible con 3 mm entre contactos)
Potencia nominal	2,2 kW
Cable de alimentación	3 x 1.5mm²
Dimensiones (HxLxD)	665 mm (A) x 650 mm (L) x 580mm (P)
Capacidad del horno	58 Litros
Peso	Aprox. 27.5 kg

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 tajas 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**
Marca	**JOCEL**
Modelo	**JFE011183**

Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación

Baja Voltaje	**2006/95/CE**	**EN 60335-2-6:2003+A1:2005+A2:2008+ A11:2010+A12:2012+A13:2013**
		EN 60335-1: 2012 + A11: 2014
		EN 62233:2008
Compatibilidad Electromagnética	**2004/108/CE**	**EN 55014-1:2006/A2:2011**
		EN 55014-2:1997/A2:2008
		EN 61000-3-2:2006/A2:2009
		EN 61000-3-3:2013

País de Origen: **R.P.C.**

DEAR CUSTOMER

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. R*ead the instruction manual.*

Before being packaged, *the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality*.

Before using the appliance please read the instruction manual carefully.

By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Caution!

Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS …….....44

CONTROL PANEL 47

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE 48

INSTALLATION 49

OPERATION …….....51

CLEANING AND MAINTENANCE 56

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY.....59

BAKING IN THE OVEN-PRACTICAL …….....60

TECHNICAL DATA …….....61

GENERAL WARRANTY TERMS …….....62

DECLARATION OF CONFORMITY…….....63

SAFETY INSTRUCTIONS

NOTE:
Ensure there is a grounded socket nearby (behind the unit)
A dedicated power circuit is recommended for the unit but not required. Additional electrical appliances on the same circuit may exceed the current (amperage) rating for that circuit. If after the installation of your unit the circuit breaker trips, then a dedicated circuit will likely be required.

!**The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided**. **Incorrect installation may cause harm to persons**, **animals or may damage property**.
The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.
Important: The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

WARNING:

When using this product, basic precautions should always be taken, including the following:

Your built-in oven is a classified electrical appliance. As with any electrical appliance and particularly with electric heaters, basic precautions must be followed in order to reduce the risk of fire, burns, electrical shocks and/or other serious injuries or death.

! The appliance becomes hot during operation. Take care not to touch the hot parts inside the oven.

! This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. While in operation direct contact with the cooker may cause burns!

! Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.

! Do not leave the oven unattended when working. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.

Do not put pans on the opened door of the oven.

! Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.

! Do not use the cooker in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorized person.

! In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.

! The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed.

Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the cooker.

! The cooker should not be cleaned using steam cleaning equipment.

! The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.

! Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperature of up to 100ºC.

! Keep combustible materials, such as curtains, drapes, furniture, pillows, clothing, linens, bedding, paper, etc., at least 90 cm from the front sides and rear of the heater. Do not use this unit in areas where gasoline, paint or other flammable liquids or their associated vapors may be present.

! To reduce the risk of fire, do not place or install this unit in areas where the ventilation or circulation ducts may become blocked.

! The unit's power cord must be connected to a properly grounded and protected, 220-240V electrical outlet. Always use ground fault protection where required by the electrical code. To reduce the risk of fire, avoid running the power cord under rugs, carpets, etc. Keep the power cord away from high traffic areas where it may pose as a tripping hazard.

! Avoid the use of an extension cord, which may overheat and cause a fire.

! When transporting or storing the unit, keep it in a dry location, free from dust, excessive vibration or other factors, which may damage the unit.

! Do not operate any oven with a damaged cord or plug or after the heater malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Return the oven to an authorized service centre to be checked!

! Use this oven only as described in this manual. Any other use not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury to persons.

! Never add cold water to food on a hot universal tray or baking tray or directly onto food in a hot oven. The steam created could cause serious burns or scalding and the sudden change in temperature can damage the enamel.

HOW TO SAVE ENERGY

Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save Energy! And this is how you can do it:

! **Do not open de oven too often** (**a watched pot never boils**!)
Do not open the oven door unnecessarily often.

! **Switch off the oven in good time and make use of residual heat**.
For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

Only use the oven when cooking larger dishes.
Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

! **Make use of residual heat from the oven**.
If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times, according to the dish being prepared.

! **Make sure the oven door is properly closed**.
Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

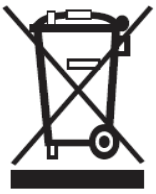
! **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers**.
Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING

During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.
All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

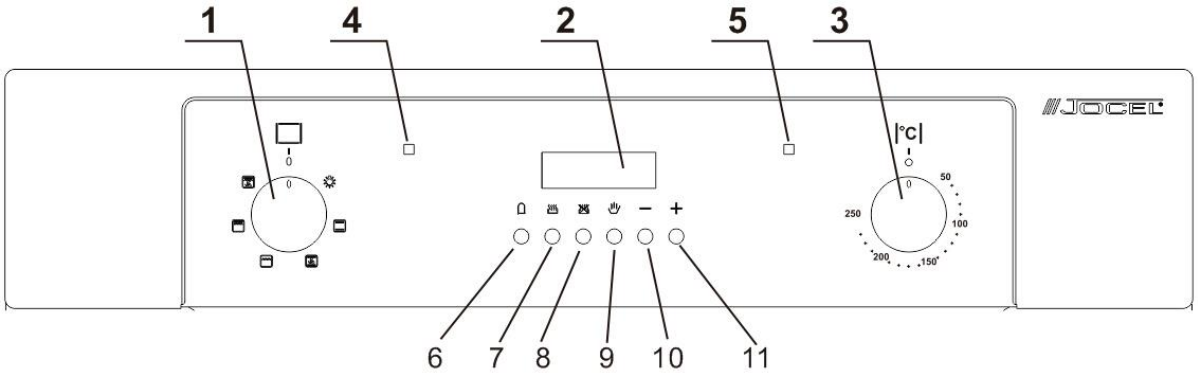
DISPODAL OF THE APPLIANCE



Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labeled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centers for used devices can be provided by your local authority.



1)
1)

1)Oven function selector knob

2) LED display

3) Thermostat control knob

4) Power indicator light

5) Oven operating light

6) Timer minute minder button

7) Timer duration button

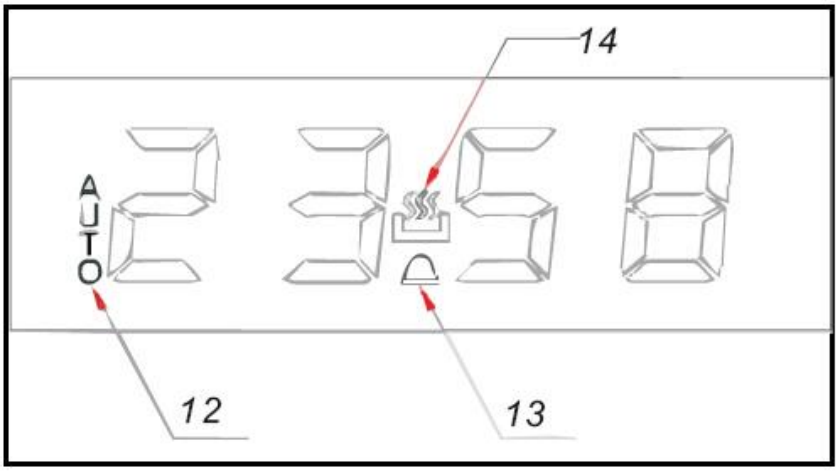
8) Timer end cook button

9) Timer manual operation button

10) Timer minus button

11) Timer plus button

Ovenprogrammer/timerdisplay

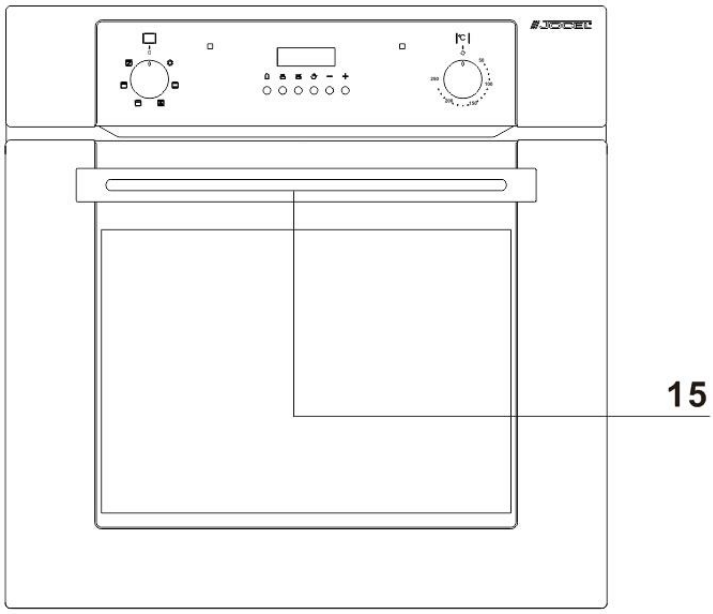


12) Auto function symbol

13) Minute minder symbol

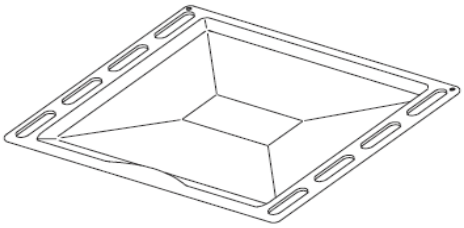
14) Manual operation symbol.

15) Handle

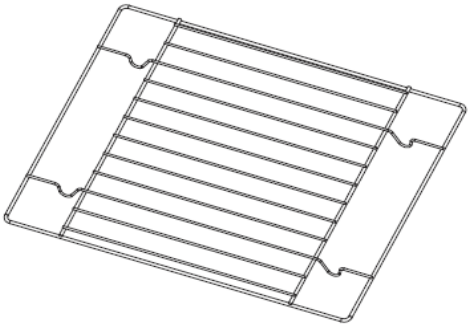


SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

Baking Tray



Grill grate



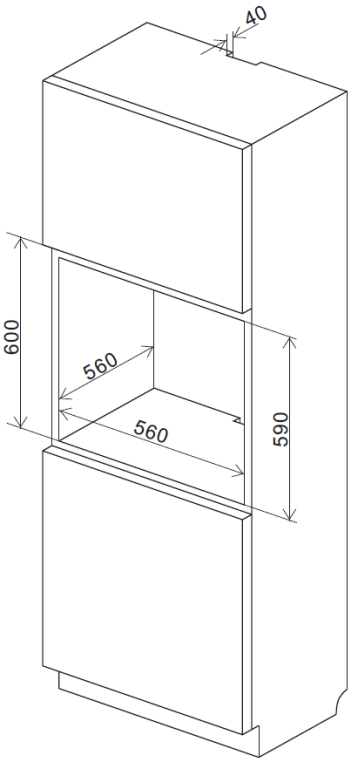
! The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation.
When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.

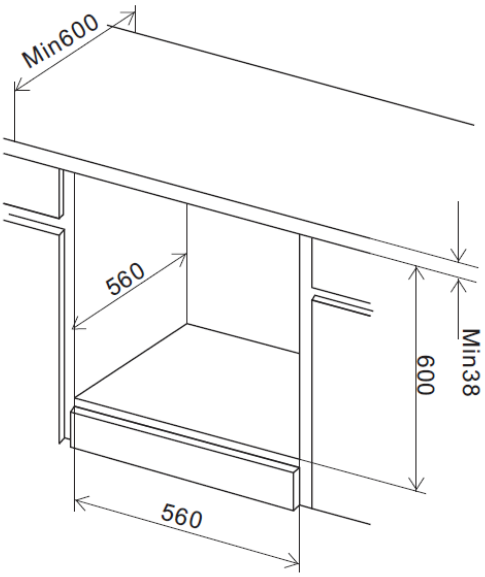
! This is a built- in oven, and its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat- resistant adhesive (100ºC). This prevents surface deformation or detachment of the coating.

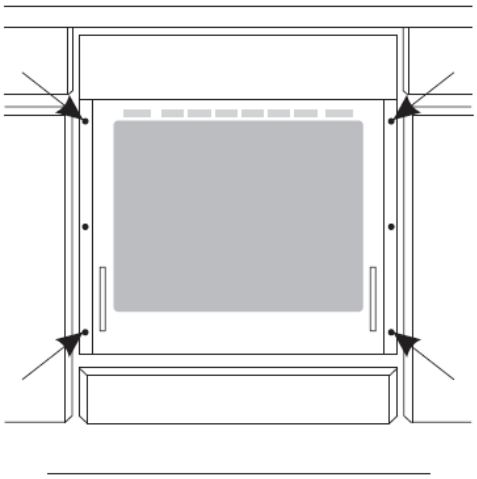
! Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.

! Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.

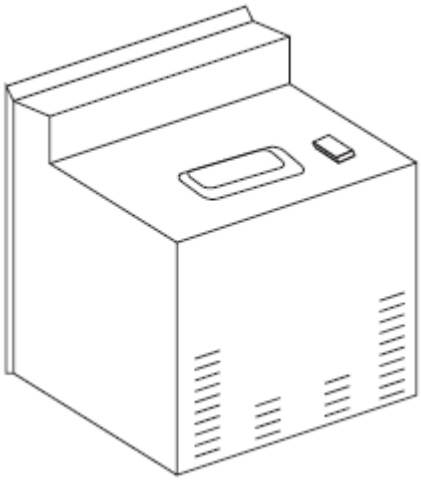
! Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.







Electrical connection



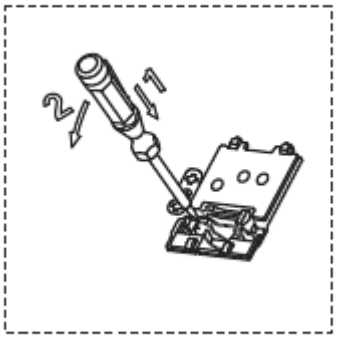
Warning!

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorized electrician.
No alterations or willful changes in the electricity supply should be carried out.

Fitting guidelines

The oven is manufactured to work with three-phase alternating current (220V-240V/50Hz).The connection diagram is also found on the cover of the connection box.
Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the oven.

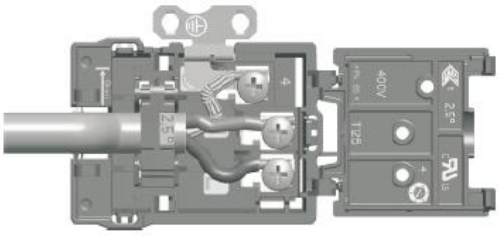
The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.
Warning!
Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with ⏚ .The electricity supply for the oven must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.
Before connecting the oven to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

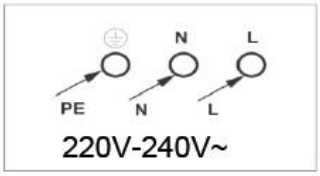


CONNECTION DIAGRAM

Caution! Voltage of heating elements 220V~240V

Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the ⏚ PE terminal



1	For 220V-240V earthed one phaseconnection ,Brown wire connectto L and blue wire connect to N,safetywire (Yellow -green)to ⏚		

Selecting manual operation mode

After your appliance is connected to your mains supply for the first time, the numbers on the timer display will flash. Before you can select a cooking function or set a temperature, you must set the appliance into “manual operation” mode.

To select manual operation mode, press the manual operation button (9) on the control panel. Setting the time of day. After setting your oven for manual operation, you should also set the time of day.

After pressing the manual operation button (9), use the minus button (10) and plus button (11) to adjust the time that appears in the display. After getting the display to the correct time, release the minus and plus buttons. After a few seconds the time will fix in the display and you will be able to use your oven.

The oven timer

Only the minute minder can be used with the defrost oven function. None of the other timer modes will work with the defrost function.

Setting the minute minder function

You are able to set the minute minder at any time, regardless of whether an oven function has been selected. You can set a period of time using the minute minder function and an alarm will sound when that period of time has elapsed.

Press the minute minder button (6), the display will show a value of 00:00. Set the period of time that you wish the minute minder to countdown for, by using the minus (10) and plus (11) buttons.

Once the display has got to your desired countdown time, let go of the minus and plus buttons. The minute minder symbol (13) will appear on the timer display.

Once a countdown time has been set, it is possible to shorten or lengthen the time by using the minus or plus buttons.

An alarm will sound when the countdown time has elapsed. The alarm can be silenced by pressing the minute minder button.

Important: The oven will continue to heat once the alarm has been silenced. If you have finished cooking, then you should turn the oven function selector and thermostat control knob to 0.

Setting the duration function

This function will allow you to set a countdown time similar to the minute minder function. However the oven will no longer continue to heat, once the countdown period has elapsed.

Use the thermostat control knob (3) to set the temperature that you require. The manual operation symbol (14) will appear on the display.

Use the oven function selector knob (1) to select the mode of cooking that you require.

It is then possible to set the duration of the cooking time that you require.

Press the duration button (7) and the display will show a value of 00:00. Set the period of time that you wish the duration function to countdown for, by using the minus (10) and plus (11) buttons.

Once the display has got to your desired countdown time, let go of the minus and plus buttons. The countdown will start immediately and the word AUTO will appear on the timer display.

Once a countdown time has been set, it is possible to shorten or lengthen the time by using the minus or plus buttons.

An alarm will sound when the countdown time has elapsed and the oven will switch off. The word AUTO will flash and the heating symbol will disappear. The alarm can be silenced by pressing the duration button.

You will need to return the oven to manual operation mode, once the duration function has been used. To do this you should press the “manual operation” button, the word AUTO will disappear from the display and the manual operation symbol will appear instead.

Important: If you do not turn the thermostat control knob and oven function selector knob to 0, then the appliance will continue to operate as soon as you press the manual operation button.

Setting the end cook functionThis function is similar to the duration function, however instead of selecting a period of time that you wish the oven to switch off after. You select the time of day that you wish the oven to switch off at.

Use the thermostat control knob (3) to set the temperature that you require. The manual operation symbol (14) will appear on the display.

Use the oven function selector knob (1) to select the mode of cooking that you require.

Press the end cook button (8) and the display will show the current time of day. Set the time of day that you wish the oven to stop cooking at by using the minus (10) and plus (11) buttons. The timer will calculate how long the cooking time will be, based on the time of day that you have selected and show it on the display.

Once the display has got to the time of day that you want the oven to stop cooking at, let go of the minus and plus buttons. The countdown will start immediately and the word AUTO will appear on the timer display.

When the time is set, it can be modified by pressing the minus and plus buttons.

When the time of day reaches the end of cooking time that you set, the oven will switch off and an alarm will sound. The word AUTO will flash and the heating symbol will disappear. The alarm can be silenced by pressing the “end cook” button.

You will need to return the oven to manual operation mode, once the end cook function has been used. To do this you should press the manual operation button, the word AUTO will disappear from the display and the manual operation symbol will appear instead.

Important: If you do not turn the thermostat control knob and oven function selector knob to 0, then the appliance will continue to operate as soon as you press the “manual operation” button.

Setting the start and end time function

This function will allow you to set a time in the future that the oven switches on at and a time that the oven will switch off at.

Use the thermostat control knob (3) to set the temperature that you require. The manual operation symbol (14) will appear on the display.

Use the oven function selector knob (1) to select the mode of cooking that you require.

Press the duration button (7) and the display will show a value of 00:00. Set the period of time that you wish to cook for, by using the minus (10) and plus (11) buttons. The word AUTO will appear on the timer display.

Immediately: press the end cook button (8) and the timer display will show a calculated end of cooking time. Set the time of day that you want the oven to switch off at, using the minus and plus buttons.

The oven will calculate what time it needs to switch on at, so that your food will cook for the length of time that you selected. It will automatically switch itself on, once it reaches the time of day that it has calculated.

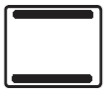
When the time of day reaches the end of cooking time that you set, the oven will switch off and an alarm will sound. The word AUTO will flash and the heating symbol will disappear. The alarm can be silenced by pressing the end cook or duration button.

You will need to return the oven to manual operation mode, once the start and end time function has been used. To do this you should press the manual operation button, the word AUTO will disappear from the display and the manual operation symbol will appear instead.

Important: If you do not turn the thermostat control knob and oven function selector knob to 0, then the appliance will continue to operate as soon as you press the manual operation button.

Oven functions and operation

Separate oven light
By setting the knob to this position, the lighting inside the oven is switched on. Use, for example, when washing the oven chamber.



Bottom oven lighting
The thermostat enables the user to set the temperature within a range from 50ºC to 250ºC.Use for baking.

Fan, bottom and top heaters on
At htis knob position the oven executes the cake function. Conventional oven with a fan.

Grill heater On
Setting the knob to this position allows dishes to be grilled on the grate.

Combined grill (Grill and the top heater)
When the"combined grill" is active it enables grilling with the grill and with the top heater switched on at the same time.This function allows a higher temperature at the top of the cooking area, which causes more intense browning of the dish and permits larger portions to be grilled.

Fan and combined grill on
When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.

Before first use

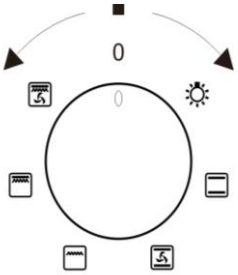
In order to switch on the oven you need to:

- Set required working conditions of the oven, its temperature and a mode of heating.
- Set the knob to the required position, turning it right.

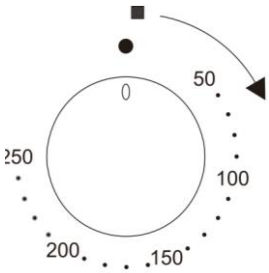
Switching on the oven is indicated by two signal lights, yellow and red, turning on. The yellow light turned on means the oven is working. If the red light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the red light goes out for the first time. When baking, the red light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven).The yellow signal light may also turn on at the knob position of" oven chamber lighting".
To switch off the oven set the knob to the"0"knob position, turning it left. The signal light should go out.

Conventional Oven

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob-to set a required function you should turn the knob to the selected position.



As well as the temperature regulator knob -to set a required function you should turn the knob to the selected position



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position “•” / “0”.

Caution!
When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the over will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off, and you should ensure that all knobs are set to the "●"/"0"position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

! Appropriate light cleaning or washing products are recommended, such as e.g. any kind of liquids or emulsions for fat removal. If the recommended products are not available, it is advisable to use a solution of warm water with a little washing-up liquid or cleaning products for stainless steel sinks.

Oven

! The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.

! The oven chamber should only be washed with warm water and small amount of washing-up liquid.

! After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution!
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

! Steam cleaning:
-Pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,

-Close the oven door,

-Set the temperature knob to 50ºC, and the function knob to the bottom heater position,

-Heat the oven chamber for approximately 30 minutes,

-Open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.
Caution! Possible moisture or water residues under the cooker can result from steam cleaning.

! After cleaning the oven chamber wipe it dry.

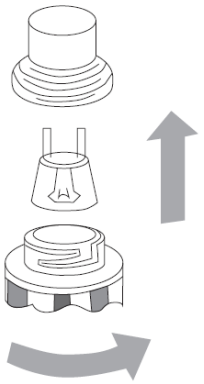
Replacement of the oven light bulb

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

! Set all control knobs to the position”●”/”0” and disconnect the mains plug,

! Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.

! Unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one-a high temperature bulb (300ºC) with the following parameters:
-voltage230 V
-power 25 W
-thread G9.

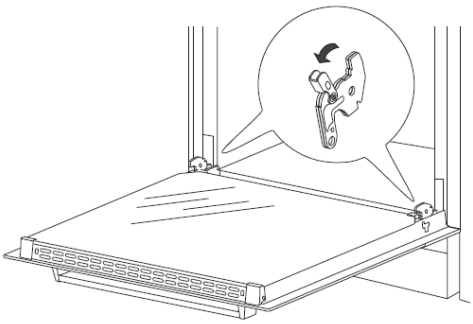


! Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.

! Screw in the lamp cover.

Door removal

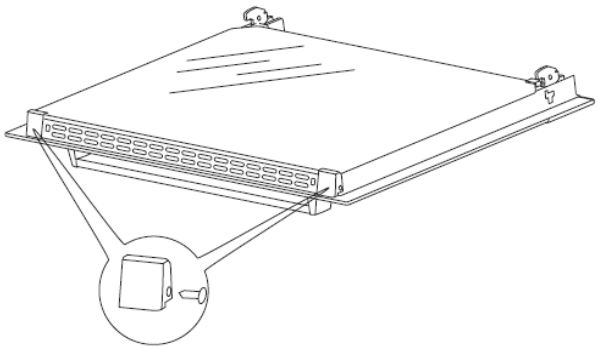
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards. Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse.
When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Door removal

Removal of the internal glass panel

Unscrew and unfasten the plastic latch that is in the corner at the top of the door .Next take out the glass from the second blocking mechanism and remove. After cleaning, insert and block the glass panel, and screw in the blocking mechanism.



Removal of the internal glass panel

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

! Switch off all working units of the cooker

! Disconnect the mains plug

! Call the service centre

! Some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	SOLUCTION
The appliance does not work	Break in power supply	Check the power supply
The oven lighting does not work	The bulb is loose or damaged	Tighten up or replace the blown bulb (see chapter Cleaning and Maintenance)

BAKING IN THE OVEN-PRACTICAL HINTS

Baking

! We recommend using the baking trays which were provided with your cooker;

! It is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;

! Shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base cakes;

! Before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);

! After switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min;

! The baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;

! If information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

TABLE 1: Cakes

Oven functions: Bottom + top heaters

CAKE TYPE	BOTTOM + TOP HEATERS		BAKING TIME [min]
	LEVEL	TEMPERATURE [ºC]	
Baking in cake tins			
Sponge cake/marble cake	2	170-180	60-80
Victoria sponge	2	160-180	68-80
Base for a layer cake	2-3	170-180	20-30
Sponge layer cake	2	170-180	30-40
Fruit cake (crispy base)			60-70
Cheesecake(shortcrust base)			60-90
Teacake	2	160-180	40-60
Bread(e.g. wholegrain bread)	2	210-220	50-60
Baking on the trays prays provided with the cooker			
Fruit cake(crispy base)	3	170-180	35-60
Fruit cake (with yeast)			30-50
Crumble cake	3	160-170	30-40
Sponge roll	2	180-200	10-15
Pizza (thin base)	3	200-240	10-15
Pizza (thick base)	2	190-210	30-50
Baking smaller items			
Buns	3	160-170	10-30
Puff pastry	3	180-190	18-25
Meringues	3	90-110	80-90
Choux burns			35-45

Roasting meat

! Cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.

! Use heatproof ovenware for roasting with handles that are also resistant to high temperatures;

! It is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water-do not pour cold water over the meat.

Oven functions: Bottom and top heaters

TYPE OF MEAT	LEVEL	TEMPERATURE [ºC]	TIME
	BOTTOM + TOP HEATERS		MIN
BEEF			Por 1 cm
Roast beef or fillet rare	3	250	12-15
Oven warmed up Juicy (medium)	3	250	15-25
Oven warmed up “well done”	3	210-230	25-30
Oven warmed up Roast joint	2	200-220	120-140
PORK			
Roast joint	2	200-210	90-140
Ham	2	200-210	60-90
Fillet	3	210-230	25-30
VEAL	2	200-210	90-12
LAMB	2	200-220	100-120
VENISON	2	200-220	100-120
POULTRY			
Chicken	2	220-250	50-80
Goose(ap.kg)	2	190-200	150-180
FISH	2	210-220	40-55

* **the figures presented in the table refer to a portion of 1 kg** ,if the portion is larger than that an additional 30-40 minutes should be added for each additional kilogram.

Caution!
In the middle of the roasting time the meat must be turned over.
It is advisable to roast meat in heatproof ovenware.

TECHNICAL DATA

Voltage rating	220-240 Vac 50/60Hz
Supply Connection	13A (double p ole switched fused outlet with 3mm contact gap)
Power rating	2,2kw
Mains Supply Lead	3 x 1.5mm²
Dimensions (HxLxD)	665 mm (A) x 650mm (L) x 580 mm(P)
Capacity of the oven	58 Litres
Weight	Approx. 27.5kg

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

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

DECLARATION OF CONFORMITY

CE

We declare on our own responsibility that the machine indicated below

Product	**OVEN**
Brand	**JOCEL**
Model	**JFE011183**

Complies with the following European directives and standards implementation

Low Voltage	**2006/95/CE**	**EN 60335-2-6:2003+A1:2005+A2:2008+ A11:2010+A12:2012+A13:2013**
		EN 60335-1: 2012 + A11: 2014
		EN 62233:2008
Electromagnetic Compatibility	**2004/108/CE**	**EN 55014-1:2006/A2:2011**
		EN 55014-2:1997/A2:2008
		EN 61000-3-2:2006/A2:2009
		EN 61000-3-3:2013

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