



INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO • INSTRUCTIONS OF USE
INSTRUCTIONS D'USAGE • ISTRUZIONI PER L'USO
BEDIENUNGSANLEITUNG

HORNO - ROTISSERIE
FORNO - RÔTISSERIE
OVEN - ROTISSERIE
FOUR - RÔTISSERIE
FORNO - RÔTISSERIE
OFEN - ROTISSERIE

Mod. HN966

Electrodomésticos JATA, S.A.
ESPAÑA

Pol. La Serna, c/ D - 31500 TUDELA - Navarra
Tel. 94 621 55 40 • Fax 94 681 44 44

www.jata.es

PORTUGAL

Avenida Engenheiro Duarte Pacheco, Torre 2-3, Sala 3
1070-102 Lisboa
Tel. 213 876 355 • Fax 213 867 398

www.jata.pt



DATOS TÉCNICOS • DADOS TECNICOS • TECHNICAL DATA

Mayo 2018

HN966	230 V~	50/60 Hz	2.200 W
--------------	---------------	-----------------	----------------

Los textos, fotos, colores, figuras y datos corresponden al nivel técnico del momento en que se han impreso. Nos reservamos el derecho a modificaciones, motivadas por el desarrollo permanente de la técnica en nuestros productos.





COMPONENTES PRINCIPALES

1. Mando regulador de temperatura.
2. Selector de funciones.
3. Indicador luminoso.
4. Mando temporizador.
5. Puerta.
6. Parrilla.
7. Bandeja.
8. Bandeja recoge grasas.
9. Varilla asado pollos.
10. Pinchos.
11. Asa extracción varilla.
12. Asa extracción bandeja y parrilla.

MAIN COMPONENTS

1. Temperature regulation knob.
2. Function selector.
3. Indicator light.
4. Timer knob.
5. Door.
6. Grill grid.
7. Tray.
8. Grease collector tray.
9. Rotisserie accessory.
10. Spikes.
11. Rotary stick handle.
12. Tray and grid removal handle.

COMPONENTI PRINCIPALI

1. Regolatore della temperatura.
2. Selettore delle funzioni.
3. Indicatore luminoso.
4. Telecomando temporizzatore.
5. Porta.
6. Griglia.
7. Vassoio.
8. Vassoio raccogli grasso.
9. Accessorio cottura pollo.
10. Forchettine.
11. Base estrazione accessorio.
12. Manico di estrazione teglia e griglia.

PRINCIPAIS COMPONENTES

1. Botão regulador de temperatura.
2. Selector de funções.
3. Indicador luminoso.
4. Botão temporizador.
5. Porta.
6. Tabuleiro assador.
7. Grelha.
8. Bandeja para recolha de gorduras.
9. Vara para assar frangos.
10. Ganchos.
11. Pega para extrair a vara.
12. Pega para extracção da tabuleiro e da grelha.

PRINCIPAUX COMPOSANTS

1. Commande de réglage de température.
2. Sélecteur de fonctions.
3. Indicateur lumineux.
4. Commande temporisateur.
5. Porte.
6. Grill.
7. Plateau.
8. Lèche-frite.
9. Broche.
10. Fourchettes.
11. Poignée extraction broche.
12. Anse extraction plateau et grill.


HAUPTBESTANDTEILE

1. Temperaturregler
2. Funktionsauswahl
3. Kontrollleuchte
4. Zeitschaltuhr
5. Gerätetür
6. Backrost
7. Backblech
8. Auffangschale für Fett und Öl
9. Spieß zum Braten von Hähnchen
10. Spießklammern
11. Griff zum Herausziehen des Spießes
12. Blech- und Rostausheber.





ATENCIÓN




- Lea atentamente estas instrucciones antes de poner en funcionamiento el aparato y guárdelas para futuras consultas.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- No deje al alcance de los niños bolsas de plástico o elementos del embalaje. Pueden ser fuentes potenciales de peligro.
- Antes de conectar el horno compruebe que el voltaje indicado en la placa de características y el de su casa coinciden.
- Verifique que la base del enchufe disponga de una toma de tierra adecuada.
- La manipulación o sustitución de cualquier componente deberá ser realizada por un Servicio Técnico Autorizado.
- Nunca sumerja el aparato en agua.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está funcionando. Evite el contacto con las mismas durante su funcionamiento y posterior enfriamiento.
- Sitúe el horno sobre superficies planas y resistentes al calor.
- Manténgalo alejado de cortinas, líquidos u otros materiales inflamables.
-  **ATENCIÓN: Superficie caliente.**





- No coloque el cable de conexión sobre la carcasa caliente del aparato.
- Debe vigilarse que los niños no jueguen con el aparato. Mantenga el horno fuera de su alcance.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- Es absolutamente normal que el aparato pueda desprender algo de humo durante las primeras utilizaciones debido a los protectores empleados en el proceso de fabricación del producto.
- Este aparato ha sido diseñado para uso exclusivamente doméstico.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Si el cable de alimentación del aparato se deteriorase, debe ser sustituido por un Servicio Técnico Autorizado.

INSTRUCCIONES DE USO



- Dependiendo del tipo de cocinado que vaya a efectuar, coloque la parrilla (6) o la bandeja (7) en una u otra altura con el objeto de que los alimentos queden más cerca o más alejados de las resistencias superiores o inferiores.
- Es aconsejable tener siempre la bandeja recoge grasas (8) colocada en la parte inferior del horno debajo de las resistencias.
- Conecte el aparato a la red.
- Elija mediante el selector de funciones (2) el tipo de funcionamiento del horno, teniendo en cuenta que:
 - Posición 0 : Apagado.
 - Posición  : Calientan las resistencias inferiores y superiores + convección.
 - Posición  : Solo calientan las resistencias superiores + convección.
 - Posición  : Calientan las resistencias superiores e inferiores.
- Gire el mando regulador de temperatura (1) a la posición deseada dependiendo de los alimentos que vaya a cocinar. En general es aconsejable colocarlo en posición máxima (230 °C) con el fin de que el horno coja pronto temperatura suficiente. Posteriormente puede colocar el mando en la posición correspondiente a la temperatura que considere apropiada.





- A continuación gire el mando del temporizador (4) para elegir el tiempo de funcionamiento deseado, (máximo 60 minutos). Al efectuar esta operación el indicador (3) se iluminará y el horno iniciará su calentamiento. También se iluminará el interior del horno.
- Cuando el aparato haya alcanzado la temperatura seleccionada el indicador (3) se apagará. Introduzca entonces los alimentos.
- Durante el período de funcionamiento el indicador (3) se iluminará y se apagará de forma intermitente indicando que el aparato conecta y desconecta manteniendo así constante la temperatura seleccionada.
- El horno se desconectará automáticamente cuando haya transcurrido el tiempo programado. Cuando esto suceda sonará una señal acústica.
- Si desea interrumpir el funcionamiento del horno antes de que el tiempo seleccionado acabe, coloque el selector de funciones (2) en posición "0".
- Para extraer la bandeja (7) o la parrilla (6) utilice el asa (12) para evitar quemaduras.

ASADO DE POLLOS

- Pase la varilla (9) por el pollo.
- Fije el pollo con los pinchos, asegurándose de que quede bien centrado y atornille los pinchos a la varilla.
- Introduzca la varilla con el pollo. **Encaje el extremo redondeado de la varilla en el agujero del lado derecho y desplácela hacia el soporte del lado izquierdo. Encaje la ranura del extremo de la varilla en el soporte.**
- Mediante el selector de funciones elija una de las siguientes posiciones. En todas ellas siempre girará la varilla.
 - Posición  : Calientan las resistencias superiores.
 - Posición  : Calientan las resistencias superiores e inferiores + convección.
- Para retirar la varilla con el pollo utilice el asa de extracción (11).

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de proceder a su limpieza asegúrese de que el aparato está desconectado de la red.
- Para efectuar la limpieza interior no deje que el horno se enfríe totalmente. Es más fácil limpiarlo cuando aún está templado.
- No utilice en su limpieza productos químicos o abrasivos, estropajos metálicos, etc. que puedan deteriorar las superficies exteriores. Emplee un paño ligeramente humedecido.
- Para su limpieza interior puede usar un paño suave con agua, y en caso necesario un poco de jabón.
- Los accesorios se pueden limpiar con agua y jabón procurando aclarar bien a continuación.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- En su calidad de consumidor, cuando desee desprenderse del aparato deposítelo para su posterior tratamiento en un centro de recogida de residuos o contenedor destinado a tal fin.
- Nunca lo tire a la basura. De esta manera estará contribuyendo al cuidado y mejora del medio ambiente.






ATENÇÃO

- Leia atentamente estas instruções antes de colocar o aparelho em funcionamento e guarde-as para futuras consultas.
- Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes.
- Não deixe sacos plásticos ou elementos da embalagem ao alcance de crianças. Podem ser potenciais fontes de perigo.
- Antes de ligar o forno certifique-se que a voltagem indicada na placa de características coincide com a da rede.
- O manuseamento ou a substituição de qualquer componente deverá ser realizado por um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
- Verifique se a tomada dispõe da adequada ligação à terra.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- A temperatura da superfície acessível pode ser elevada quando o aparelho está a funcionar. Evite o contacto com a mesma durante o seu funcionamento e posterior arrefecimento










- Coloque o forno sobre superfícies planas e resistentes ao calor.
- Mantenha-o afastado de cortinas, líquidos ou outros materiais inflamáveis.
-  **ATENÇÃO: Superfície quente.**
- Não coloque o cabo de ligação sobre a superfície quente do aparelho.
- Deve vigiar para que as crianças não brinquem com o aparelho. Mantenha o aparelho fora do seu alcance.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Este aparelho não deverá ser colocado em funcionamento através de um temporizador externo ou de um sistema separado de controlo remoto.
- É absolutamente normal que o aparelho liberte algum fumo durante as primeiras utilizações devido aos protectores utilizados no processo de fabricação do produto.
- Este aparelho foi concebido exclusivamente para utilização doméstica.
- A limpeza e a manutenção a ser realizada pelo utilizador não deve ser executada por crianças, a menos que sejam mais de 8 anos e estão sob supervisão.
- Se o cabo de alimentação da torradeira se deteriorar deverá ser substituído num Serviço de Assistência Técnica Autorizado.



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Dependendo do tipo de cozinhado que vai elaborar, coloque o tabuleiro (6) ou a grelha (7) ou numa ou noutra altura, com o objectivo de que os alimentos fiquem mais perto ou mais afastados das resistências superior ou das inferiores.
- É conveniente ter sempre o tabuleiro de recolha de gorduras (8) colocado na parte inferior do forno por baixo das resistências.
- Ligue o aparelho à rede.
- Escolha, através do selector de funções (2) o tipo de funcionamento, tendo em conta que:
 - Posição 0: Apagado.
 - Posição : Aquecem as resistências inferiores e superiores + convecção.
 - Posição : Só aquecem as resistências superiores + convecção.
 - Posição : Aquecem as resistências superiores e inferiores.
- Rode o botão regulador de temperatura (1) para a posição desejada, dependendo dos alimentos que vai cozinhar. Geralmente, é aconselhável colocá-lo na posição máxima (230 °C) com o fim de que o forno atinja rapidamente a temperatura suficiente. Posteriormente pode colocar o botão na posição correspondente à temperatura que considerar apropriada.
- Seguidamente, rode o botão do temporizador (4) para escolher o tempo de funcionamento desejado, (máximo 60 minutos). Ao efectuar esta operação, o indicador (3) iluminar-se-á e o forno iniciará o seu aquecimento. Também se iluminará o interior do forno.
- Quando o aparelho tiver alcançado a temperatura seleccionada o indicador (3) apagar-se-á. Introduza então os alimentos.
- Durante o período de funcionamento o indicador (3) iluminar-se-á e apagar-se-á intermitentemente, indicando que o aparelho liga e desliga mantendo assim constante a temperatura seleccionada.
- O forno desligar-se-á automaticamente quando tiver decorrido o tempo programado. Quando tal suceder soará um sinal.
- Se desejar interromper o funcionamento do forno antes que o tempo seleccionado tenha decorrido coloque o selector de funções (2) na posição "0".
- Para retirar a grelha (7) ou o tabuleiro (6) utilize a pega (12) para evitar queimaduras.

ASSAR FRANGO

- Atravesse o frango com a vara (9).
- Fixe o frango com os dois ganchos certificando-se que este fica bem centrado e aparafuse os ganchos à vara.
- Introduza a vara com o frango. **Encaixe o extremo arredondado da vara no orifício do lado direito e desloque-a para o suporte do lado esquerdo. Encaixe a ranhura do extremo da vara no suporte.**
- Através do seletor de funções escolha uma das seguintes posições: Em todas elas a vara rodará.
 - Posição : Aquecem as resistências superiores.
 - Posição : Aquecem as resistências superiores e inferiores + convecção.
- Para retirar a vara com o frango utilize a pega de extração (11).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de o limpar certifique-se que o aparelho está desligado da rede.
- Para efectuar a limpeza interior não deixe o forno arrefecer totalmente. É mais fácil limpá-lo estando morno.
- Na sua limpeza não utilize produtos químicos nem abrasivos, esfregões metálicos, etc., que possam deteriorar a superfície exterior. Utilize um pano ligeiramente humedecido.
- Para a sua limpeza interior pode usar um pano suave com água e, se necessário, um pouco de detergente.
- Os acessórios podem ser lavados com água e detergente e, depois, bem enxaguados.





PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

- Na sua qualidade de consumidor, quando desejar desfazer-se do aparelho deposite-o, para o seu posterior tratamento, num centro de recolha de resíduos ou contentor destinado para tal fim.
- Nunca o deite para o lixo. Assim, estará a contribuir para o cuidado e o melhoramento do meio ambiente.




ENGLISH




ATTENTION

- Carefully read these instructions before using your appliance for the first time and keep them for future enquires.
- This appliance can be used by children at the age of 8 or more and people with physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given an appropriate supervision or instruction concerning the safety use of the appliances and understand the dangers involved.
- Keep all plastic bags and packaging components out of the reach of children. They are potentially dangerous.
- Do not connect the oven to the mains without checking that the voltage on the rating plate and that of your household are the same.
- Verify that the plug has an adequate earth base.
- Manipulation or replacement of any component must be performed by an authorized service centre.
- Never immerse the appliance in water.
- The surfaces of the appliance may reach high temperatures when the oven is functioning. Avoid contact with the hot parts while functioning and cooling.
- Place the oven on heat-resistant, flat surfaces.



- Keep out of curtains, liquids or other flammable materials.
-  **ATTENTION: Hot surface.**
- Do not put the cable on the hot parts of the appliance.
- Don't allow children play with the appliance. Keep the appliance out of the reach of children.
- Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
- This appliance is not intended for using with an external timer or a separate system of remote control.
- It is absolutely normal for the appliance to make some smoke during the first few times it is used due to the coatings used in the manufacturing process of the product.
- This appliance has been designed for domestic use only.
- The cleaning and maintenance done by users, can not be done by children without any supervision, unless they are over 8 years and they are under supervision.
- If the cable were to deteriorate it must be changed by an Authorised Technician.

INSTRUCTIONS OF USE

- Depending on the type of cooking you are doing, place the grid (6) or the tray (7) higher or lower, as the food will be closer or farther to the upper or lower resistances.
- It is advisable to have always the grease tray (8) placed in the lower part of the oven, under the heating elements.
- Plug the appliance into the mains.
- Select the position with the function selector knob (2) the type of function of the oven, bearing in mind that:
 - Position 0.- Off.
 - Position  - Heats the lower and upper resistances + convection.
 - Position  - Only heats the upper resistances + convection.
 - Position  - Heats the upper and lower resistances.
- Turn the temperature control knob (1) to the desired position depending on the food you are cooking. Generally speaking it is advisable to set it to its maximum (230 °C) position so the oven will







reach the sufficient temperature quickly. Later you may set the knob to the position corresponding with the temperature that you consider appropriate.

- Next turn the timer knob (4) to choose the desired working time (maximum 60 minutes). When you do so the indicator (3) will go on and the oven will begin to heat up. The inside of the oven will light on.
- When the appliance has reached the selected temperature the indicator (3) will go off. Then introduce the food.
- During the working period the indicator (3) will go on and off in an intermittent way indicating that the appliance switches on and switches off maintaining constantly the selected temperature.
- When the time programmed runs out the oven will go off automatically. Then an acoustic signal will ring.
- If you wish to stop the oven before the time runs out, set the function selector (2) to the "0" position.
- To remove the tray (7) or the grid (6) use the handle (12) to avoid getting burned.

ROTISSERIE (ROAST CHICKEN)

- Insert the rotisserie (9) into the chicken.
- Fix the chicken with the spikes being sure it is placed in the middle of the rotisserie and turn the spikes to fix it.
- Insert the chicken in the oven by **fixing the rotisserie round end into the hole of the right side and then fix in the left side slot. Fix the end of the rotisserie in the holder.**
- Use the function selector to choose the functioning of the oven:
 - Position  - Heat the upper resistances.
 - Position  - Heat the upper and lower resistances + convection.
- To take out the rotisserie use the handle (11).

MAINTENANCE AND CLEANING

- Before you proceed to cleaning make sure the appliance is disconnected from the mains.
- To clean the inside, do not allow to cool completely. It is easier to clean when it is still warm.
- Do not use chemical or abrasive products, such as metallic scourers, which may deteriorate the surfaces. Use a damp cloth.
- To clean the inside, you may use a soft cloth with water, and if necessary a little soap.
- The accessories may be cleaned with soap and water, taking care to rinse them well afterwards.

ENVIRONMENT PROTECTION

- Dispose the appliance according to the local garbage regulations.
- Never throw it away to the rubbish. So you will help to the improvement of the environment.





ATTENTION

- Lisez attentivement cette notice avant de mettre l'appareil en fonctionnement et conservez-la pour vous y reporter au besoin.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance, si elles ont reçu l'instruction ou la surveillance pertinentes concernant l'utilisation de l'appareil d'une façon sûre et comprennent les dangers qu'il implique.
- Ne laissez pas les sacs plastique ou les éléments de l'emballage à la portée des enfants. Ceux-ci peuvent constituer un danger.
- Avant de connecter le four, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique et celle de votre domicile coïncident.
- Assurez-vous que vous disposez bien d'une prise de terre appropriée.
- Manipulation ou le remplacement d'un composant doit être effectué par un centre de service autorisé.
- N'immergez jamais l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil fonctionne. Évitez le contact avec ces surfaces pendant leur fonctionnement puis refroidissement ultérieur.
- Placez le four sur des surfaces planes et résistantes à la chaleur.






- Maintenez l'appareil à distance des rideaux, des liquides ou d'autres matières inflammables
-  **ATTENTION: surface chaude.**
- Ne placez pas le câble de connexion sur la carcasse chaude de l'appareil.
- Il faut veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Maintenir l'appareil hors de leur portée.
- Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche avec un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- Il est absolument normal que l'appareil puisse dégager de la fumée au cours des premières utilisations en raison des protecteurs employés au cours du processus de fabrication du produit.
- Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique.
- Le nettoyage et la maintenance à réaliser par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sauf si elles sont plus de 8 ans et sont sous surveillance.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, le faire remplacer par un Réparateur Agréé.

CONSEILS D'UTILISATION



- En fonction du type de cuisine que vous allez effectuer, placez le grill (6) ou le plateau (7) sur une hauteur ou l'autre pour que les aliments soient plus près ou plus éloignés des résistances supérieures ou inférieures.
- Il est conseillé de toujours placer le lèche-frite (8) dans la partie inférieure du four sous les résistances.





- Connectez l'appareil au réseau. Choisissez le type de fonctionnement du four avec le sélecteur de fonctions (2), en tenant compte de:
 - Position 0: Éteint.
 - Position  : les résistances inférieures et supérieures + convection chauffent.
 - Position  : Seules les résistances supérieures + convection chauffent.
 - Position  : Les résistances supérieures et inférieures chauffent.
- Tournez la commande régulatrice de température (1) sur la position désirée, en fonction des aliments que vous allez cuisiner. En général, il est conseillé de la placer sur sa position maximale (230 °C) afin que le four prenne vite la température suffisante. Ensuite, vous pouvez placer la commande sur la position correspondante à la température que vous considérez adéquate.
- Après, tournez la commande du temporisateur (4) pour choisir le temps de fonctionnement désiré, (maximum 60 minutes). En réalisant cette opération, l'indicateur (3) s'illuminera et le four commencera son chauffage. L'intérieur du four est éclairé.
- Lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée, l'indicateur (3) s'éteindra. C'est alors que vous devrez introduire les aliments.
- Pendant la période de fonctionnement, l'indicateur (3) s'illuminera et s'éteindra de façon intermittente pour indiquer que l'appareil se connecte et se déconnecte pour maintenir la température sélectionnée constante.
- Le four se déconnectera automatiquement après l'écoulement du temps programmé. Après cela, un signal acoustique sonnera.
- Si vous désirez interrompre le fonctionnement du four avant que le temps sélectionné finisse, placez le sélecteur de fonctions (2) sur la position « 0 ».
- Pour extraire le plateau (7) ou le grill (6) utilisez l'anse (12) pour éviter des brûlures.

POULET RÔTI

- Passez la broche (9) dans le poulet.
- Fixez le poulet à l'aide des fourchettes en vous assurant qu'il est bien centré, puis vissez les fourchettes sur la broche.
- Introduire la broche avec le poulet. **Emboîtez l'extrémité arrondie de la broche dans le trou du côté droit et déplacez-la vers le support du côté gauche. Emboîtez la rainure de l'extrémité de la broche sur le support.**
- À l'aide du bouton de fonctions, choisissez une des positions suivantes. Sur toutes ces positions, la broche tourne en permanence.
 - Position  : Les résistances supérieures chauffent.
 - Position  : Les résistances supérieures et inférieures chauffent + convection chauffent.
- Pour retirer la broche avec le poulet, utilisez la poignée d'extraction (11).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, assurez-vous que celui-ci est débranché.
- Attendez que le four refroidissent un peu. Ne les laissez pas refroidir complètement. Le nettoyage est plus facile quand les éléments sont encore tièdes.
- Pour le nettoyer, n'utilisez pas de produits chimiques ou abrasifs, de lavettes métalliques, etc. qui peuvent détériorer les surfaces extérieures. Employez un chiffon légèrement humidifié.
- Pour le nettoyage intérieur, vous pouvez utiliser un chiffon doux et de l'eau et, le cas échéant, un peu de savon.
- Les accessoires peuvent être nettoyés à l'eau et au savon, en s'assurant de bien les rincer ensuite.


PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- En votre qualité de consommateur, si vous souhaitez vous défaire de l'appareil, déposez-le pour son ultérieur traitement, dans un centre de recueil de déchets ou un container destiné à cet effet.
- Ne le jetez jamais à la poubelle. Vous contribuerez ainsi à la protection et l'amélioration de l'environnement.





ATTENZIONE




- Prima di collegare il forno verificare che il voltaggio indicato nella placca delle caratteristiche e quello di casa coincidano.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età uguale o maggiore a 8 anni, persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di conoscenza tecnica, se consci dei pericoli che comporta l'apparecchio stesso e se ben istruiti sul funzionamento dello stesso.
- Conservare fuori dalla portata dei bambini le borse di plastica o gli elementi d'imballaggio. Possono essere fonti potenziali di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che il voltaggio indicato nella targhetta delle caratteristiche tecniche dell'apparecchio corrisponda al voltaggio della rete locale.
- Verificare che la base della spina disponga di una presa di terra adeguata.
- La manipolazione o la sostituzione di qualunque componente dovrà essere realizzata da un servizio tecnico autorizzato.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in qualche altro liquido .
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Evitare il contatto con queste ultime durante il funzionamento e posteriore raffreddamento.
- Collocare il forno su superfici piatte e resistenti al calore.
- Mantenere lontano da tende, liquidi e altri materiali infiammabili.
-  **ATTENZIONE: Superficie calda.**





- Non collocare il cavo di collegamento sulla carcassa calda dell'apparecchio.
- Fare attenzione affinché i bambini non giochino con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio lontano dai bambini.
- Mantenga l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- Il presente apparecchio non è adatto ad essere messo in funzione attraverso un temporizzatore esterno o un sistema separato di controllo remoto.
- È assolutamente normale che l'apparecchio rilasci del fumo durante i primi utilizzi dovuto ai protettori impiegati nel processo di fabbricazione del prodotto.
- Questo apparecchio è stato progettato per un uso esclusivamente domestico.
- La pulizia e la manutenzione non deve essere realizzata da bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni sotto la supervisione di un maggiore.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio si deteriora, deve essere sostituito dal Servizio Tecnico Autorizzato.

ISTRUZIONI D'USO



- A seconda del piatto che si prepari, posizionare la griglia (6) o il vassoio (7) alle varie altezze con l'obiettivo di far rimanere gli alimenti più o meno vicini alle resistenze superiori o inferiori.
- E' consigliabile tenere sempre il vassoio raccogligrassi (8) collocato nella parte inferiore del forno, sotto le resistenze.
- Collegare l'apparecchio alla corrente.
- Scegliere tramite il selettore di funzioni (2) il tipo di funzionamento del forno, ricordando che:
 - Posizione 0: Spento.
 - Posizione : riscaldano le resistenze inferiori e superiori + convezione
 - Posizione : riscaldano solo le resistenze superiori + convezione.
 - Posizione : Si riscaldano le resistenze superiori e inferiori.
- Ruotare la manopola regolatrice di temperatura (1) fino alla posizione desiderata a seconda degli alimenti che si cucineranno. In generale si consiglia di posizionarlo al massimo (230 °C) affinché il forno si riscaldi velocemente fino alla temperatura sufficiente. Successivamente ruotare la manopola nella posizione che si consideri adeguata .





- Successivamente girare la manopola del temporizzatore (4) per scegliere il tempo di funzionamento desiderato, (massimo 60 minuti). Quando si realizza questa operazione l'indicatore (3) si illumina e il forno comincia a riscaldarsi. Si illuminerà anche l'interno del forno.
- Quando l'apparato raggiunge la temperatura selezionata l'indicatore (3) si spegne. Introdurre dunque gli alimenti.
- Durante il funzionamento l'indicatore (3) si illumina e si spegne a intermittenza indicando che l'apparecchio si collega e si scollega mantenendo così costante la temperatura selezionata.
- Il forno si scollegherà automaticamente quando trascorre il tempo programmato. Quando questo si verifica verrà emesso un segnale acustico.
- Se si desidera interrompere il funzionamento del forno prima che si concluda il tempo selezionato, collocare il selettore di funzioni (2) sulla posizione "0".
- Per estrarre il vassoio (7) o la griglia (6) utilizzare il manico (12) per evitare bruciature.

COTTURA DEL POLLO.

- Passi l'accessorio (9) per il pollo.
- Fissi il pollo gli aggancia assicurandosi che rimanga centrato e fissi l'accessorio ai perni.
- Introduca l'accessorio con il pollo. **Incastri l'estremo circondando l'accessorio nel buco del lato destro e lo spostati verso il supporto sinistro. Faccia coincidere il spazio dell'estremo dell'accessorio con il supporto.**
- Tramite il selettore di funzioni, scelga una delle seguenti posizioni. In ognuna di esse girerà l'accessorio.
 - Posizione : Riscalda la resistenza superiore.
 - Posizione : Riscaldano entrambe le resistenze + convezione.
- Per togliere l'accessorio dal pollo utilizzi l'accessorio di estrazione (11).

MANTENIMENTO E PULIZIA

- Prima di procedere con la pulizia assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato alla corrente.
- Attendere fino a quando di forno si siano raffreddati. Non lasciare che si raffreddino del tutto. La pulizia è più facile quando sono ancora tiepidi.
- Nella pulizia dell'apparecchio evitare di utilizzare prodotti chimici o abrasivi, pagliette metalliche o simili che ne potrebbero deteriorare la superficie. Usare un panno leggermente umido.
- Per la pulizia interna utilizzare un panno morbido con acqua, e se fosse necessario un po' di sapone.
- Gli accessori si possono pulire con acqua e sapone asciugandoli bene.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

- Quando sia necessario smaltire questo apparecchio, il consumatore, deve consegnarlo ad un apposito centro di raccolta di rifiuti o depositarlo in un apposito cassonetto.
- Mai buttare mai questo apparecchio nella spazzatura. Si contribuisce così al rispetto e alla protezione dell'ambiente.








ACHTUNG

- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie für spätere Fragen auf.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorialen oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder wenn sie entsprechend über die sichere Benutzung des Geräts informiert worden sind und die davon ausgehenden Gefahren verstanden haben.
- Plastiktüten bzw. Verpackungsteile für Kinder unzugänglich aufbewahren, da sie für diese gefährlich sein können.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, ohne zuvor überprüft zu haben, dass die auf dem Typenschild angegebene Stromspannung und die der Steckdose übereinstimmen.
- Prüfen Sie, ob die Steckdose über einen ordnungsgemäßen Erdanschluss verfügt.
- Komponenten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgetauscht, repariert und manipuliert werden.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Die zugänglichen Oberflächen des Gerätes können während des Gebrauches heiß werden. Vermeiden Sie einen Kontakt mit den Oberflächen während des Betriebes und der anschließenden Abkühlzeit.
- Stellen Sie den Backofen auf eine ebene und temperaturbeständige Unterlage.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gardinen, Flüssigkeiten oder anderen brennbaren Materialien.



-  **VORSICHT: Geräteoberfläche wird heiß.**
- Die Netzanschlussleitung darf keine heißen Geräteteile berühren.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie den Backofen außerhalb ihrer Reichweite.
- Halten Sie das Gerät und die Anschlussleitung ausserhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Das Gerät kann während der ersten Benutzungen leicht qualmen. Dies ist völlig normal und bedingt durch die bei der Herstellung verwendeten Schutzabdeckungen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Die vom Anwender durchzuführende Reinigung und Wartung darf nicht durch die Kinder erfolgen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Sollte das Netzkabel des Gerätes beschädigt sein, muss es von einem Autorisierten Technischen Kundendienst ersetzt werden.

GEBRAUCHSANWEISUNG



- Je nach Art des zuzubereitenden Gerichtes, schieben Sie das Rost (6) oder das Blech (7) auf der entsprechenden Höhe ein, so dass die Speisen weiter oder weniger weit von den oberen oder unteren Heizelementen entfernt sind.
- Es wird empfohlen, die Fett-Auffangschale (8) stets im unteren Teil des Ofens unterhalb der Widerstände eingesetzt zu lassen.
- Schließen Sie das Gerät an das Netz an.
- Wählen Sie mit dem Funktionsschalter (2) die Betriebsweise des Ofens, wobei:
 - Stufe „0“: Aus
 - Stufe : Aufheizen der unteren und oberen Heizelemente + Umluft.
 - Stufe : Aufheizen der oberen Heizelemente + Umluft.
 - Stufe : Ober- und Unterhitze; die oberen und die unteren Heizelemente erhitzen sich.
- Drehen Sie den Temperaturregler (1) je nach Art der zuzubereitenden Speisen auf die gewünschte Position. Im Allgemeinen empfiehlt es sich, die höchste Position (230 °C) einzustellen, damit sich der Backofen schnell erhitzt. Später können Sie dann den Temperaturregler auf die von Ihnen gewünschte Temperatur einstellen.





- Im Anschluss drehen Sie den Drehknopf der Zeitschaltuhr (4) zur Auswahl der gewünschten Betriebszeit (maximal 60 Minuten). Nach Einstellung der Zeitschaltuhr leuchtet die Kontrollleuchte (3) auf und der Backofen beginnt mit der Aufheizung. Das Innere des Ofens wird ebenfalls beleuchtet.
- Bei Erreichen der eingestellten Temperatur erlicht die Kontrollleuchte (3) und die Speisen können eingeschoben werden.
- Während des Betriebes leuchtet die Kontrollleuchte zeitweise auf und erlischt dann wieder, wodurch das Ein- und Ausschalten des Gerätes zur Beibehaltung der ausgewählten Temperatur angezeigt wird.
- Der Backofen schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus. In diesem Moment ertönt ein Signalton.
- Falls Sie den Betrieb des Backofens vor der ausgewählten Zeit unterbrechen möchten, drehen Sie die Funktionsauswahl (2) auf die Position "0".
- Zur Entnahme des Bleches (7) oder des Rostes (6) benutzen Sie zur Vermeidung von Verbrennung den Ausheber (12).

HÄHNCHEN VOM GRILL

- Schieben Sie den Spieß (9) durch das Huhn.
- Befestigen Sie das Hähnchen mit den Spießklammern. Vergewissern Sie sich, dass das Hähnchen zentriert in der Mitte eingeschoben wurde und befestigen Sie die Klammern am Spieß.
- **Führen Sie den Spieß mit dem Huhn in den Ofen ein. Setzen Sie das abgerundete Ende des Spießes in die Öffnung der rechten Seite ein und bewegen Sie das andere Ende zur Halterung auf der linken Seite.**
- Wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter eine der folgenden Positionen aus. Für jede Position muss der Spieß entsprechend gedreht werden:
 - Position : Es erhitzen sich nur die oberen Widerstände.
 - Position : Es erhitzen sich die oberen und unteren Widerstände + Umluft.
- Um den Spieß mit dem Huhn zu entnehmen, sollten Sie stets den Griff zum Herausnehmen verwenden (11).

PFLEGE UND REINIGUNG

- Vor der Reinigung des Gerätes stellen Sie bitte sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist.
- Zur Reinigung des Innenraumes empfiehlt es sich, den Backofen nicht komplett abkühlen zu lassen, da er sich einfacher reinigen lässt, wenn er noch lauwarm ist.
- Benutzen Sie keine säurehaltige Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Stahlschwämme, usw., die die Aussenflächen beschädigen könnten. Verwenden Sie ein leicht angefeuchtetes Tuch.
- Zur Reinigung des Innenraumes kann ein weiches Tuch und, falls notwendig, etwas Seife benutzt werden.
- Die Zubehörteile können mit Wasser und Seife gewaschen werden, wobei sie stets gründlich nachgespült werden müssen.

UMWELTSCHUTZ

- Wenn Sie sich in Ihrer Eigenschaft als Verbraucher des Gerätes entledigen möchten, bringen Sie dieses bitte für seine korrekte Behandlung zu einem Entsorgungszentrum oder hierfür vorgesehenen Container.
- Werfen Sie es nie in den Hausmüll. Auf diese Weise tragen Sie dazu bei, die Umwelt zu schützen und zu verbessern.





CONDIÇÕES DE GARANTIA - 20 DIAS A MAIS - GARANTIA PLUS

- Esta garantia cobre, durante 20 dias de calendário, qualquer defeito de funcionamento, fazendo-se a substituição do aparelho, ou parte dele, na morada do utilizador, sem qualquer custo para este (somente Jata Pae e aquecimento).
- Para tal, é imprescindível a entrega, ao transportador, do talão de compra junto do aparelho a devolver. Este será remetido de acordo com as condições acordadas com o nosso serviço Plus.
- Os 20 dias e a Garantia Plus, apenas são aplicáveis em Portugal Continental (não inclui Madeira e Açores).

GARANTIA GERAL (2 ANOS) - GARANTIA TOTAL

- Esta garantía cubre durante dos años cualquier defecto de funcionamiento sin coste alguno para el titular.
- Para a utilizar será indispensável a apresentação do **ticket ou fatura de compra, onde se encontra refletido o modelo adquirido com a sua data de aquisição.**
- No caso de que o ticket não apresente estes dados, para que a garantia seja válida, será necessário que o estabelecimento vendedor preencha o certificado de garantia no verso, para a perfeita identificação do produto.
- Em aparelhos obtidos em promoções ou em compras on-line certifique-se de que fica em seu poder um documento que indique o modelo, a data de entrega e a identificação do fornecedor. Sem esse documento a garantia não terá validade.
- Adicionalmente el titular de la garantía, disfrutará en cada momento de todos los derechos que la legislación vigente le conceda.

GARANTIA COMERCIAL

- Com esta garantia, a Jata amplia de 2 para 3 anos a garantia do seu aparelho sem qualquer custo para o seu titular.
- Para que esta ampliação seja válida, o certificado de garantia, que se junta no verso, deverá ser devidamente preenchido, sem rasuras ou emendas e selado pelo estabelecimento vendedor, indicando claramente a data da venda.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

- A garantia não cobre quebra ou danos causados por quedas, perda de acessórios ou partes do aparelho, instalação inadequada, manuseamento total ou parcial do produto por qualquer pessoa alheia aos Serviços Técnicos da JATA, assim como por causas de força maior alheias à JATA (fenómenos geológicos, distúrbios, utilização não doméstica, etc.).
- Igualmente, a garantia não tem efeito sobre os componentes e acessórios que estão sujeitos a desgaste pela sua utilização, bem como produtos perecíveis, tais como compostos de plástico, borracha, vidro, lâmpadas, papel, filtros, tintas, vernizes ou revestimentos danificados por uso indevido ou reação a agentes como calor, água ou produtos químicos externos.
- As avarias produzidas em tomadas, cabos e sistemas de ligação, devido à má utilização ou sulfatação dos contactos das pilhas ou baterias, devido à deterioração destas, não estão cobertas pela garantia.
- Igualmente, ficam isentas de garantia as operações de ajustamento e de limpeza, explicadas nos livros de instruções e necessárias para o bom funcionamento do aparelho.

Os textos, fotos, cores, figuras e dados, correspondem ao nível técnico do momento em que foram impressos. Reservamo-nos o direito de efectuar modificações, motivados pelo desenvolvimento permanente da técnica nos nossos produtos.

ENGLISH:

In the rest of countries, the holder of the guarantee will enjoy all the rights that his legislation in force concedes.

ITALIANO:

Negli altri paesi, il titolare della garanzia, si avvarrà dei diritti che la legislazione in vigore prevede e tutela.

FRANÇAIS:

Dans les autres pays, le titulaire de la garantie jouira de tous les droits que la législation en vigueur lui concède.

DEUTSCH:

Im Rest der Länder, der Garantienhaber, genießt alle Rechte die ihn rechtsgültige Gesetzgebung erteilt.





CONDICIONES DE GARANTÍA – 20 DÍAS DE PLUS

- Esta garantía cubre durante 20 días naturales, cualquier defecto de funcionamiento, haciéndose el cambio del aparato o parte de él, en el domicilio del usuario, sin coste alguno para éste.
- Para su aplicación es imprescindible la entrega al mensajero del ticket de compra junto al aparato a devolver. Éste será remitido según las condiciones acordadas con nuestro servicio Plus.
- Los 20 días de garantía Plus, solo son aplicables a España peninsular y Baleares.

GARANTÍA GENERAL (2 AÑOS) – GARANTÍA TOTAL

- Esta garantía cubre durante dos años cualquier defecto de funcionamiento sin coste alguno para el titular.
- Para hacer uso de la misma será indispensable la presentación del **ticket o factura de compra, donde estará reflejado el modelo adquirido con su fecha de adquisición.**
- En el caso de que el ticket no presente estos datos, para que la garantía sea efectiva, será necesario que el establecimiento vendedor rellene el certificado de garantía del dorso, para la perfecta identificación del producto.
- En los aparatos obtenidos en promociones o compra online, asegúrese de aportar algún documento que indique el modelo, la fecha de entrega y la identificación del proveedor. Sin ese documento la garantía no tendrá validez.
- Adicionalmente el titular de la garantía, disfrutará en cada momento de todos los derechos que la legislación vigente le conceda.

GARANTÍA COMERCIAL

- Jata con esta garantía, amplía de 2 a 3 años la garantía de su aparato, sin coste alguno para el titular de la misma.
- Para que esta ampliación tenga validez, el certificado de garantía, que se adjunta al dorso, deberá estar debidamente cumplimentado, sin tachaduras ni enmiendas y sellado por el establecimiento vendedor, con indicación clara de la fecha de venta.

EXCLUSIONES A LA GARANTÍA

- La garantía no cubre las roturas o averías producidas por caídas, la pérdida de accesorios o partes del aparato, instalación incorrecta, la manipulación total o parcial del producto por personal ajeno a los Servicios Técnicos de JATA, así como por causas de fuerza mayor ajenas a JATA (fenómenos geológicos, disturbios, uso no doméstico, etc).
- Igualmente, la garantía no tiene efecto sobre los componentes y accesorios que son objeto de desgaste por el uso, así como de los perecederos, tales como compuestos plásticos, goma, cristal, lámparas, papel, filtros, esmaltes, pinturas o recubrimientos deteriorados por un uso indebido o reacción a agentes como calor, agua o productos químicos externos.
- Las averías producidas en enchufes, cables o conectores debido a un mal uso o por la sulfatación de los contactos de las pilas o baterías debido al deterioro de éstas, no están cubiertos por la garantía.
- Asimismo quedan exentas de la garantía las operaciones de ajuste y limpieza, explicadas en los libros de instrucciones y necesarias para el buen funcionamiento del aparato.

En el resto de países, el titular de la garantía, disfrutará de todos los derechos que su legislación vigente le conceda.



Resguardo para enviar a JATA por el S.A.T. como prueba de garantía en sus liquidaciones.
Para próximas liquidaciones en garantía, el usuario debe presentar al S.A.T., el certificado de garantía junto al recibo de la última reparación.





Mod. HN966

Fecha de compra



**Certificado de garantía
Certificado de garantia
HN966**

Sello del Vendedor

Carimbo do Vendedor

Fecha de Venta

Data da Venta

Nombre y dirección del comprador

Nome e direcção do comprador

.....
.....
.....
.....
.....

3 años de garantía

3 anos de garantia

Electrodomésticos JATA, S.A.

ESPAÑA

Pol. La Serna, c/ D - 31500 TUDELA - Navarra
Tel. 94 621 55 40 • Fax 94 681 44 44

www.jata.es

PORTUGAL

Avenida Engenheiro Duarte Pacheco, Torre 2-3, Sala 3
1070-102 Lisboa
Tel. 213 876 355 • Fax 213 867 398

www.jata.pt



Mod. HN966

Recibo S.A.T. Nº.

Fecha de compra

