



**FORNO DE ENCASTRAR**  
**HORNO ENCASTRABLE**  
**BUILT-IN OVEN**



**JFE019035**

**MANUAL DE INSTRUÇÕES**  
**MANUAL DE INSTRUCCIONES**  
**INSTRUCTION MANUAL**

**CARO CLIENTE;**

Obrigado por ter adquirido o nosso Forno de Encastre. Esperamos que possa disfrutar de todas as funções e características do seu forno, obtendo assim todos os resultados desejados.

Sugerimos que leia este Manual de Instruções cuidadosamente antes de o utilizar pela primeira vez. Guarde-o para futura referência

**ATENÇÃO**

Quando o forno for ligado pela primeira vez, poderá libertar um cheiro desagradável. Isto é devido ao agente de ligação usado para os painéis de isolamento no interior do forno. Esta situação é completamente normal ocorrer, simplesmente espere que o cheiro desapareça antes de colocar os alimentos no forno.

- O aparelho e as peças acessíveis poderão ficar quentes durante a sua utilização.
- Cuidados devem ser tomados para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe do aparelho a menos que sejam continuamente supervisionadas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades entre os 8 anos ou mais, e por pessoas com mobilidade reduzida, capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e percebendo os perigos envolventes. As crianças não devem brincar com o forno. A Limpeza e Manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou metálicos, para limpar o vidro do forno. Isso poderá riscar e danificar a sua superfície.
- Durante a sua utilização, o aparelho fica muito quente. Cuidados devem ser tomados para evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.
- Não deixe as crianças perto do forno quando este está a funcionar, especialmente quando o grelhador está ativado.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada do forno para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Os meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa, de acordo com as especificações de fixação.
- As crianças não devem brincar com o aparelho

## **DICAS DE SEGURANÇA**

Não use o forno, se estiver descalço. Não toque no forno com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.

Forno: A porta do forno não deve ser aberta muitas vezes durante o período de funcionamento. O aparelho deve ser instalado por um Técnico Qualificado e colocado a funcionar. O produtor não se responsabiliza por qualquer dano que possa ocorrer e que seja causado por uma instalação defeituosa ou feita por pessoas não qualificadas para o efeito.

Quando a porta do forno estiver aberta não deixe nada sobre ela, pode desequilibrar o aparelho ou danificar a porta.

Algumas partes do aparelho podem manter o calor por muito tempo, pelo que é recomendado aguardar que o mesmo arrefeça antes de tocar em pontos que são diretamente expostos ao calor. Se não for utilizar o aparelho por um longo período de tempo, é aconselhável desligá-lo da corrente. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um Técnico Qualificado de forma a evitar o perigo de danos pessoais.

O excesso de substâncias derramadas deve ser removido antes da limpeza e deve verificar bem que utensílios podem ser deixados no forno durante a sua limpeza.

Não deverá utilizar aparelhos a vapor para limpar o forno.

## **MONTAGEM DO FORNO NA UNIDADE DE ENCASTRE**

Deve ajustar o forno dentro do espaço existente na unidade de encaixe da cozinha. O seu forno pode ser instalado por baixo de uma bancada de trabalho ou num armário vertical. Deve fixar o forno na posição correta com parafusos, usando os dois furos de fixação da armação. Para localizar os furos de fixação, abra a porta do forno e verifique o interior. Para permitir uma ventilação adequada, deve respeitar as medidas e distâncias necessárias antes de fixar o forno.

## **IMPORTANTE**

Para o forno funcionar corretamente, o encaixe de encaixe da cozinha deve ser adequado. Os painéis do aparelho da cozinha que estão ao lado do forno devem ser feitos de um material resistente ao calor. Certifique-se de que as colas da unidade que são feitas de folheado de madeira suportam temperaturas de pelo menos 120°C. Plásticos ou colas que não podem suportar altas temperaturas vão derreter e deformar a unidade, uma vez que o forno foi instalado dentro da unidade, as peças elétricas devem ser totalmente isoladas.

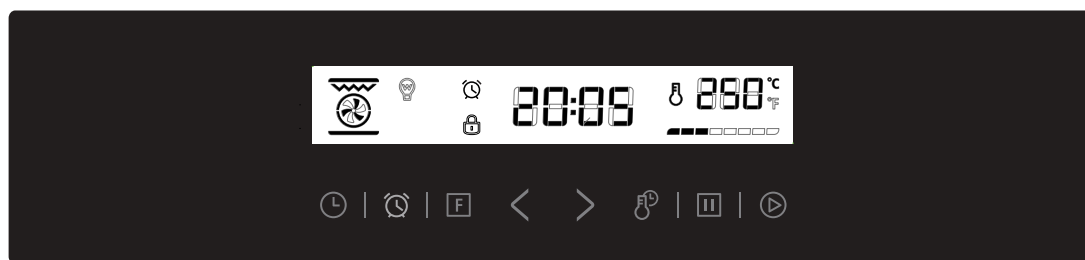
Esta é uma exigência legal de segurança. Todas as proteções devem ficar firmemente fixas de modo que seja impossível removê-los sem o uso de ferramentas especiais. Remova a parte de trás da unidade de cozinha para garantir uma corrente adequada de ar a circular à volta do forno. O forno deve ter uma distância da parte de trás do móvel de pelo menos 45 mm.

## **DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**

Quando desembalar o forno, certifique-se que este não tenha sido danificado de alguma forma. Se tiver alguma dúvida, não utilize o aparelho e contacte um Técnico qualificado. Mantenha os materiais tais como sacos de plásticos, esferovite, ou pregos fora do alcance das crianças porque estes podem ser perigosos para as mesmas.



## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



| Símbolos                                                                            | Descrição de Funções                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Lâmpada do forno: Permite ao usuário observar o progresso da cozedura sem abrir a porta. A luz do forno acende-se para todas as funções de cozedura. (exceto a função ECO).                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | Descongelamento: a circulação do ar à temperatura ambiente permite uma descongelação mais rápida dos alimentos congelados, (sem o uso de qualquer calor). É uma maneira suave e mais rápida de acelerar o tempo de descongelamento, mesmo em pratos pré-fabricados e produtos cheios de creme, etc.                                                                                                                                                                  |
|    | Resistência Inferior: um elemento escondido na parte inferior do forno fornece calor. É utilizado principalmente para manter os alimentos quentes. A temperatura pode ser ajustada na faixa dos 60-120°C. A temperatura padrão é de 60°C.                                                                                                                                                                                                                            |
|    | Cozinha convencional: as resistências superior e inferior trabalham juntas para fornecer uma cozedura homogênea. A temperatura pode ser ajustada na faixa dos 50-250°C. A temperatura padrão é de 220°C.                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Cozinha convencional com ventilador: Combinação do ventilador e ambos os elementos de aquecimento proporcionam uma penetração de calor mais uniforme, economizando até 30-40% de energia. Os pratos são levemente alourados por fora e ainda húmidos por dentro. Nota: Esta função é adequada para grelhar ou assar grandes pedaços de carne a uma temperatura mais elevada. A temperatura pode ser ajustada na faixa dos 50-250°C. A temperatura padrão é de 220°C. |
|  | Grelhador Radiante: a resistência da grelha interna liga e desliga para manter a temperatura. A temperatura pode ser ajustada dentro da faixa dos 180-240°C. A temperatura padrão é de 210°C.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | Grelhador Duplo: A resistência radiante interna e a superior estão a funcionar ao mesmo tempo. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 180-240°C. A temperatura padrão é de 210°C.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | Grelhador Duplo com ventilador: a resistência radiante interna e a superior estão a funcionar com o ventilador. A temperatura pode ser ajustada na faixa de 180-240°C. A temperatura padrão é de 210°C.                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | Convecção: Um elemento em redor da ventoinha de convecção oferece uma fonte de calor adicional para cozinhar em estilo de convecção. No modo de convecção, a ventoinha liga-se automaticamente para melhorar a circulação de ar dentro do forno e criar calor uniforme para cozinhar. A temperatura pode ser configurada dentro do intervalo de 50-240°C. A temperatura predefinida é 180°C.                                                                         |
|  | Para cozinhar com economia de energia. Cozinhando os ingredientes selecionados de maneira suave, e o calor vem do topo e do fundo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |



## FUNÇÃO DE BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Para bloquear: prima "⏻" e "⏻" em simultâneo durante 3 segundos. Ouvirá um som de "bip" longo e "⏻" acender-se-á.

Para desbloquear: prima "⏻" e "⏻" em simultâneo durante 3 segundos. Ouvirá um som de "bip" longo que indica que o bloqueio de segurança para crianças foi desbloqueado.

**NOTA:** No estado de funcionamento, se quiser parar de cozinhar, prima rapidamente a tecla de stop (parar). Não precisa manter premido o botão de stop, tal é inválido.

## FUNÇÃO DE LEMBRETE

O forno dispõe de um lembrete de 9 horas. Esta função ajudará a lembrá-lo de começar a cozinhar numa determinada hora, de 1 minuto a 9 horas. Apenas quando o forno está em modo de espera é que poderá configurar o lembrete. Siga as instruções abaixo para configurar o lembrete:

1. Prima a tecla de configuração do lembrete "⌚" e o ecrã mostrará "⌚" e "AL".
2. Prima "<>" para configurar o tempo do lembrete.
3. Prima "⏻" para confirmar a configuração. ":" piscará e o indicador do lembrete "⏻" acender-se-á. O tempo será contado em contagem decrescente.

**NOTA:** O alarme do forno soará 10 vezes após o tempo chegar a zero. O símbolo "⌚" desaparece do ecrã para o lembrar de começar a cozinhar. Pode cancelar o lembrete durante a configuração ao premir a tecla de stop (parar). Após configurar o lembrete, pode cancelá-lo ao premir a tecla de stop (parar) duas vezes.

## FUNÇÃO DE INICIAR / PARAR / CANCELAR

1. Se o tempo de cozedura tiver sido configurado, prima "⏻" para começar a cozinhar.
2. Se parar de cozinhar, prima "⏻" para continuar a cozinhar.
3. Durante o processo de cozedura, prima "⏻" uma vez para parar de cozinhar.
4. Prima "⏻" duas vezes para cancelar.

## FUNÇÃO DE POUPANÇA ENERGÉTICA

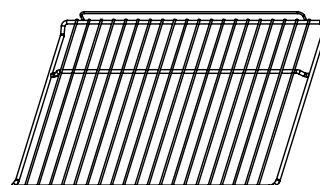
1. No modo de espera e no estado de lembrete, prima "⏻" durante 3 segundos, o ecrã LCD desligar-se-á e entrará no modo de poupança energética.
2. Se não ocorrer qualquer operação em 10 minutos sob o modo de espera, o ecrã LCD desligar-se-á e entrará no modo de poupança energética.
3. Sob o modo de poupança energética, prima qualquer tecla para sair do modo de poupança energética.

## NOTA:

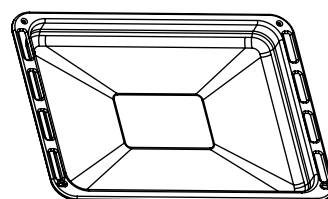
1. A lâmpada do forno estará acesa em todas as funções.
2. Uma vez que o programa de cozedura estiver configurado e o botão " ⏸ " não for premido durante 5 minutos, o tempo atual será mostrado e regressará ao modo de espera. O programa de configuração será inválido.
3. O alarme soará uma vez quando efetivamente premido. Se não for efetivamente premido, não haverá qualquer resposta.
4. O alarme soará cinco vezes para o lembrar quando a cozedura terminar.

## ACESSÓRIOS

**Grelha:** Para pratos grelhados, formas de bolos ou alimentos para assar ou grelhar.

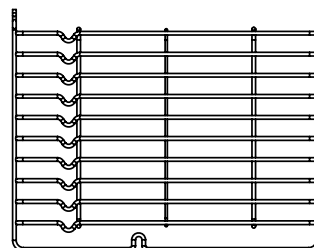


**Tabuleiro:** Para cozinhar grandes quantidades de alimentos, como bolos húmidos, doces, alimentos congelados, etc, ou para recolher as gorduras da carne.

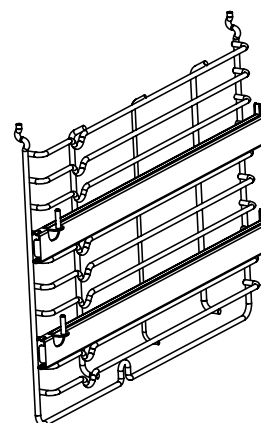


**Grelhas laterais:** Para cozinhar alimentos grandes pode remover as grelhas laterais do forno e colocar a grelha ou tabuleiro diretamente no chão do forno.

Nota: Ao colocar o tabuleiro na base do forno, por favor NÃO utilize as funções com a resistência inferior, para evitar a acumulação de calor no fundo. (Funções podem alterar mediante o modelo).



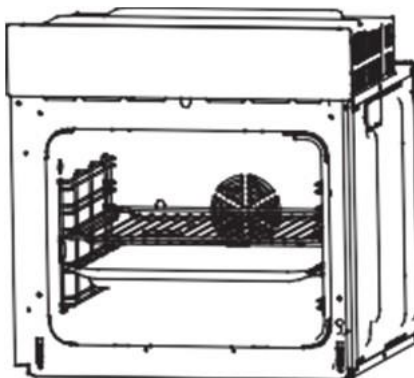
**GUIAS TELESCÓPICAS:** Alguns modelos vem equipados com guias telescópicas para facilitar a utilização do forno. Estas guias podem ser desmontadas, desaparafusando os parafusos. (os acessórios podem variar mediante o modelo).



## **AVISO DE SUBSTITUIÇÃO DE GRELHAS LATERAIS:**

Para garantir que as grelhas do forno funcionem com segurança, a colocação correta das mesmas entre o trilho lateral é imperativa. As grelhas e o tabuleiro só podem ser usados entre os primeiros e quintos níveis.

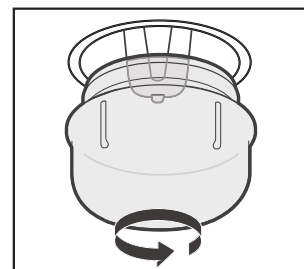
As grelhas devem ser utilizadas na direção correta, assegurando assim que ao remover as grelhas ou o tabuleiro, alimentos quentes não deslizem facilmente.



## **SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA**

Para substituição, proceda da seguinte forma:

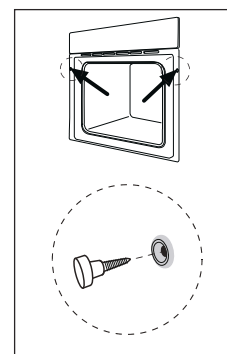
1. Desligue a corrente elétrica totalmente (tanto na tomada como no quadro elétrico)
2. Desaparafusar a tampa de vidro da lâmpada girando-a no sentido anti-horário (tenha em atenção que poderá estar bem enroscada) e substitua a lâmpada.
3. Aperte a tampa da lâmpada de vidro no local de origem.



**NOTA:** Utilize somente lâmpadas de halogéneo de 25W/230V~, T300°C.

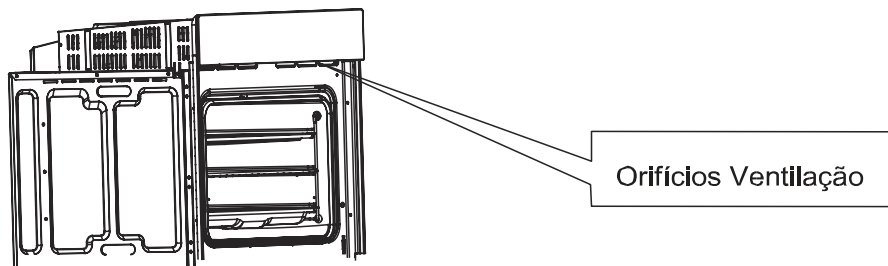
## **PASSOS PARA A INSTALAÇÃO**

1. O armário para embutir o forno deve ser construído conforme o “diagrama do armário”.
2. Antes da instalação, verifique se a tomada elétrica possui ligação à terra e se o tamanho do armário cumpre os requisitos de instalação.
3. Instale o forno no local designado na cozinha, armário vertical.
4. Abra a porta do forno, determine os dois orifícios de instalação na estrutura e fixe o forno na posição de instalação com os parafusos fornecidos com o produto.

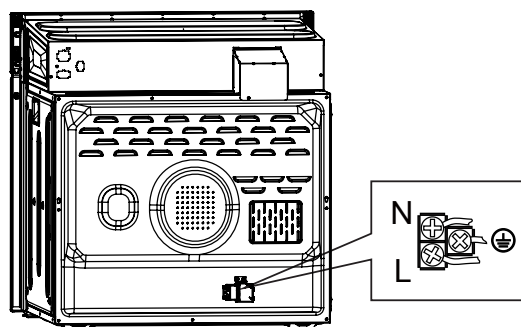


## ABERTURAS DE VENTILAÇÃO

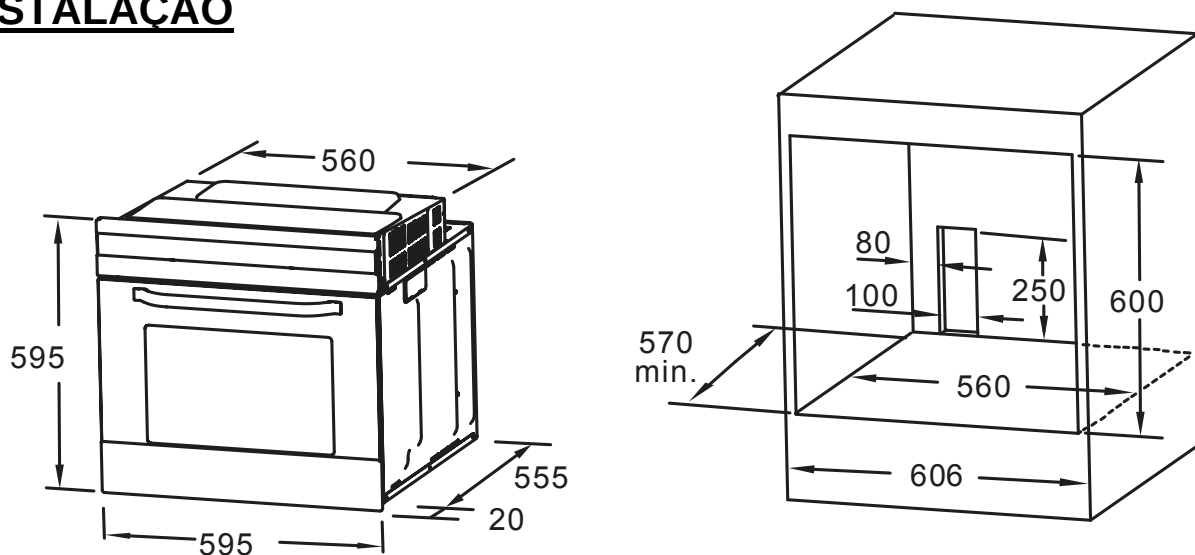
Quando a cozedura terminar ou estiver em estado de pausa ou de espera, se a temperatura central do forno for superior a 75 graus, a ventoinha de refrigeração continuará a trabalhar durante 15 minutos. Quando a temperatura do centro do forno for inferior a 75 graus, a ventoinha de arrefecimento irá parar antecipadamente.



## LIGAÇÃO DO FORNO



## INSTALAÇÃO



### **Observações:**

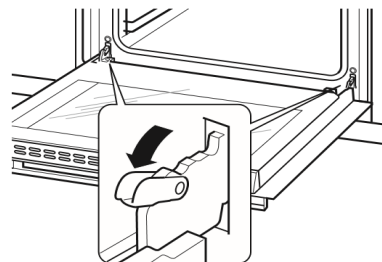
1. Somente desvios adicionais são admissíveis para todas as dimensões.
2. O aparelho não traz incluído como acessórios o interruptor ou a tomada.
3. As dimensões são em mm.

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

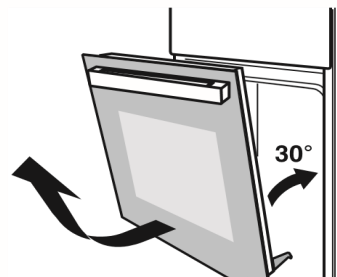
## **REMOVER A PORTA DO FORNO (OPCIONAL)**

Desmontar os componentes da porta do forno.

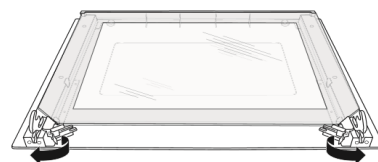
1. Para remover a porta, abra a porta ao ângulo máximo.  
De seguida, puxe a fivela da porta na dobradiça para trás.



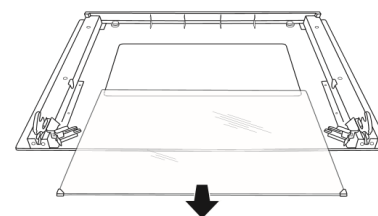
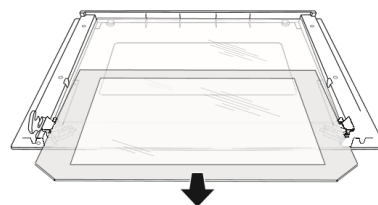
2. Feche a porta a um ângulo de aproximadamente 30°. Segure a porta com uma mão de cada lado.  
Levante e puxe lentamente a porta do forno para fora.



3. Abra o conjunto do suporte de rotação da porta, consulte a ação na figura abaixo.



4. Levante o vidro exterior da porta e puxe-o para fora, de seguida, retire o vidro médio da porta da mesma forma.



### **AVISO:**

Não faça força ao retirar a porta e evite a quebra do vidro durante o processo de desmontagem.

### **AVISO:**

As molas da dobradiça podem soltar-se e causar ferimentos pessoais.

### **AVISO:**

Não levante nem o transporte a porta do forno pela dobradiça da porta.

## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

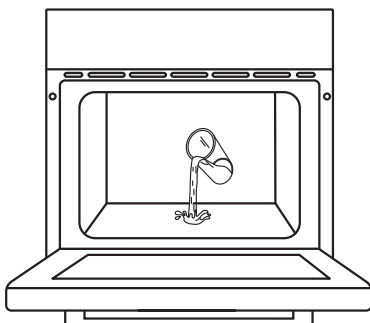
Desligue o fornecimento de energia antes da limpeza e manutenção. Para garantir a vida útil do forno, limpe-o a tempo após os cozinhados. As etapas de limpeza são as seguintes:

### **Método de limpeza 1**

1. Após o término do cozinhado, deixe o forno arrefecer completamente.
2. Remova os acessórios do forno, enxague com água morna e seque.
3. Limpe os resíduos de comida ou gordura do forno.
4. Limpe a superfície do forno com um pano macio umedecido com detergente e seque.

### **Método de limpeza 2 (Hidrolítica)**

1. Após o término do cozinhado, espere o forno arrefecer completamente.
2. Remova os acessórios do forno, enxague com água morna e seque.
3. Use um pano quente para limpar resíduos de comida ou gordura do forno.
4. Limpe a superfície do forno com um pano macio umedecido com detergente e seque.
5. Inicie a função de limpeza. As etapas da operação são as seguintes:
  - 1) Adicione cerca de 250 ml de água purificada e uma quantidade adequada de detergente à cavidade e mexa bem.
  - 2) Pressione " F " para escolher a função " □ ".
  - 3) Ajuste a temperatura para "100°C" antes de pressionar a tecla " ⌂ ".
  - 4) Pressione " < > " para ajustar o tempo para 30 minutos
  - 5) Pressione a tecla " Ⓢ " para confirmar.
6. Depois que o forno arrefecer completamente, seque a cavidade com uma esponja absorvente limpa ou um pano macio.



Notas:

1. Não use ferramentas de limpeza afiadas, escovas duras e produtos de limpeza corrosivos, para não danificar a máquina e seus acessórios.
2. Não use um agente de limpeza abrasivo ou áspero ou uma espátula de metal afiada para limpar o vidro da porta.

## **ELIMINAÇÃO CORRETA DESTE PRODUTO**

Esta marca indica que este produto não deve ser eliminado junto com outros resíduos domésticos em toda a CE. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, recicle-o responsabilmente para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para retornar o aparelho utilizado, por favor use os sistemas de recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi comprado. Eles podem levar este produto para a reciclagem segura do ambiente.



## **CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA**

1. A Garantia só é válida mediante apresentação da fatura de compra do produto.
2. Esta GARANTIA limita-se exclusivamente à substituição de peças ineficazes por defeito de fabrico.
3. A eliminação das várias avarias do âmbito da garantia é feita por reparação ou substituição de peças defeituosas, conforme critério dos nossos serviços técnicos. As peças defeituosas são da nossa propriedade.
4. Não são abrangidos pela garantia danos causados por transporte, negligência ou deficiente utilização, montagem ou instalações impróprias, bem como influências exteriores como sejam: descargas atmosféricas ou elétricas, 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 garantem uma tensão constante de 220-240V.
6. A Garantia não abrange indemnizações por danos pessoais ou materiais causados direta ou indiretamente, seja a que título for.
7. Esta garantia cessa no momento em que se constate terem sido efetuadas reparações, alterações ou quaisquer intervenções por pessoa não autorizada pela JOCEL.

### **A GARANTIA CADUCA**

1. Caso o aparelho não tenha sido instalado por um Técnico Credenciado
2. Excedido o prazo legal em vigor para a Linha Doméstica e para Linha Hotelaria, a Garantia caduca e as Assistências serão efetuadas, debitando as despesas inerentes à mão-de-obra, consoante as tarifas vigentes.
3. Com a modificação ou desaparecimento da chapa de identificação do aparelho.

### **NOTA: VIDROS E LÂMPADAS NÃO COBERTOS PELA GARANTIA**

### **ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

Para solicitar a assistência técnica, os nossos serviços estão disponíveis através dos seguintes contactos:

Telef.: 00 351 252 910 351  
E-mail: [assistencia@jocel.pt](mailto:assistencia@jocel.pt)  
<http://www.jocel.pt>

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Declaramos sobre nossa própria responsabilidade que o aparelho indicado abaixo

Aparelho **FORNO DE ENCASTRE**  
Marca **JOCEL**  
Modelo **JFE019035**

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

|                                  |                   |                                                                                                                                      |
|----------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Baixa Tensão                     | <b>2014/35/EU</b> | <b>EN 60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020<br/>EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1: 2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021<br/>EN 62233:2008</b> |
| Compatibilidade Electromagnética | <b>2014/30/EU</b> | <b>EN IEC 55014-1:2021<br/>EN IEC 55014-2:2021<br/>EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021<br/>EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021</b>           |

MADE IN P.R.C

Gracias por haber comprado el Horno de Encastre. Esperamos que pueda disfrutar de todas las funciones y características de su Horno, obteniendo así todos los resultados deseados.

Le aconsejamos que lea este Manual de Instrucciones cuidadosamente antes de utilizarlo por primera vez. Guárdelo para futuras consultas.

## **ATENCIÓN**

Cuando encienda el Horno por primera vez, podrá soltar un olor desagradable. Esto se debe al agente de contacto usado para los paneles de aislamiento en el interior del Horno. Esta situación es completamente normal que ocurra, simplemente espere a que el olor desaparezca antes de colocar los alimentos en el Horno.

- El aparato y las piezas accesibles podrán
- quedar calientes durante su utilización.
- Deben tomarse precauciones para evitar
- tocar en los elementos de calentamiento.
- Los niños menores de 8 años deben
- mantenerse lejos del aparato a menos que estén continuamente supervisados.
- Este aparato puede utilizarse por niños de 8 años o mayores, y por personas con movilidad reducida, capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones relativas a la utilización del aparato de forma segura y comprendan los peligros envolventes. Los niños no deben jugar con el Horno. La Limpieza y el Mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o metálicos, para limpiar el cristal del Horno.
- Eso podría rayar y dañar su superficie.
- Durante su utilización, el aparato se pone muy caliente. Debe tomar precauciones para evitar tocar en los elementos de calentamiento en el interior del Horno.
- No deje a los niños cerca del Horno cuando esté funcionando, especialmente cuando la parrilla está activada.
- Asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de sustituir la lámpara del Horno para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Deben incorporarse al cableado fijo medios de desconexión, de acuerdo con las especificaciones de fijación.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

## **CONSEJOS DE SEGURIDAD**

No use el Horno si está descalzo. No toque el Horno con las manos o los pies mojados o húmedos. Horno: La puerta del Horno no debe abrirse muchas veces durante el período de funcionamiento. El aparato debe ser instalado por un Técnico calificado y colocado para funcionar. El fabricante no se responsabiliza por ningún daño que pueda producirse y que sea causado por una instalación defectuosa o realizada por personas no cualificadas para tal efecto.

Cuando la puerta del Horno esté abierta no deje nada sobre ella, puede desequilibrar el aparato o dañar la puerta.

Algunas partes del aparato pueden mantener el calor durante mucho tiempo, por lo que es recomendable esperar que enfríe antes de tocar en puntos que están directamente expuestos al calor.

Si no va a utilizar el aparato durante un largo período de tiempo, es aconsejable desconectarlo de la corriente.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un Técnico Cualificado para evitar riesgos de daños personales.

El exceso de derrames debe retirarse antes de la limpieza y debe comprobar bien los utensilios que puedan dejarse en el Horno durante su limpieza.

No utilice aparatos a vapor para limpiar el Horno.

## **MONTAJE DEL HORNO EN LA UNIDAD DE ENCASTRE**

Debe ajustar el Horno dentro del espacio existente en la unidad de encastre de la cocina. Su Horno puede instalarse por debajo de una encimera o en un armario vertical. Debe fijar el Horno en la posición correcta con tornillos, usando los dos orificios de fijación del armazón. Para localizar los orificios de fijación, abra la puerta del Horno y compruebe el interior. Para permitir una ventilación adecuada, debe respetar las medidas y distancias necesarias antes de fijar el horno.

## **IMPORTANTE**

Para que el Horno funcione correctamente, el encaje del encastre de la cocina debe ser adecuado. Los paneles del aparato de la cocina que están al lado del Horno deben estar hechos de un material resistente al calor. Asegúrese de que las colas de la unidad que están hechas de madera chapada soportan temperaturas de por lo menos 120°C. Los plásticos o materiales que no pueden soportar altas temperaturas se derretirán y deformarán la unidad, una vez que el Horno haya sido instalado dentro de la unidad, las piezas eléctricas deben quedar totalmente aisladas.

Esta es una exigencia legal de seguridad. Todas las protecciones deben quedar firmemente fijadas de modo que sea imposible retirarlas sin el uso de herramientas especiales. Retire la parte trasera de la unidad de cocina para garantizar una corriente adecuada de aire circulando alrededor del Horno.

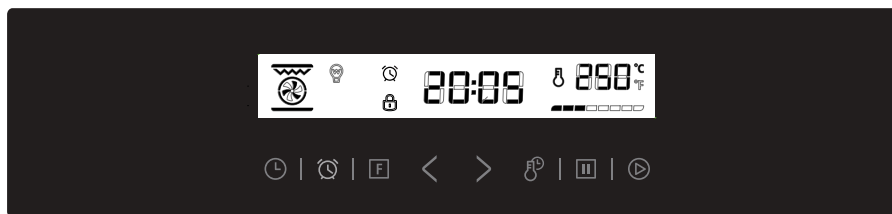
El Horno debe tener una distancia de la parte trasera respecto al mueble de por lo menos 45mm.

## **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**

Cuando desembale el Horno, asegúrese que no haya sido dañado de ninguna forma. Si tiene dudas, no utilice el aparato y contacte con un Técnico cualificado. Mantenga los materiales tales como bolsas de plástico, espuma o clavos fuera del alcance de los niños, porque pueden ser peligrosos para ellos.



# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



| Símbolos                                                                            | Descripción de Funciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Luz del horno: permite al usuario observar el progreso de la cocción sin abrir la puerta. La luz del horno se enciende para todas las funciones de cocción. (excepto la función ECO).                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | Descongelación: la circulación del aire a temperatura ambiente permite una descongelación más rápida de los alimentos congelados, (sin el uso de ningún calor). Es una manera suave y más rápida de acelerar el tiempo de descongelación, incluso con platos pre-preparados y productos rellenos de crema, etc.                                                                                                                                                                               |
|    | Resistencia Inferior: un elemento escondido en la parte inferior del Horno proporciona calor. Se utiliza principalmente para mantener los alimentos calientes. La temperatura puede ajustarse en la franja entre 60-120°C. La temperatura estándar es de 60°C.                                                                                                                                                                                                                                |
|   | Cocina convencional: las resistencias superior e inferior trabajan juntas para proporcionar una cocción homogénea. La temperatura puede ajustarse en la franja entre 50-250°C. La temperatura patrón es de 220°C. Esta es una función opcional que puede funcionar con el motor del asador.                                                                                                                                                                                                   |
|  | Cocción con ventilador: Combinación del ventilador y de los dos elementos de calentamiento que proporciona una penetración de calor más uniforme, ahorrando hasta un 30-40% de energía. Los platos quedan ligeramente dorados por fuera y todavía húmedos por dentro. Nota: Esta función es adecuada para asar o hacer a la parrilla grandes pedazos de carne a una temperatura más elevada. La temperatura puede ajustarse en la franja de los 50-250 °C. La temperatura patrón es de 220°C. |
|  | Parrilla Radiante: la resistencia de la parrilla interna se enciende y apaga para mantener la temperatura. La temperatura puede ajustarse dentro de la franja de los 180-240°C. La temperatura patrón es de 210°C. Esta es una función opcional que puede funcionar con el motor del asador.                                                                                                                                                                                                  |
|  | Parrilla Doble: La resistencia radiante interna y la superior están funcionando al mismo tiempo. La temperatura puede ajustarse dentro del intervalo de 180-240°C. La temperatura patrón es de 210°C. Esta es una función opcional que puede funcionar con el motor del asador.                                                                                                                                                                                                               |
|  | Parrilla Doble con ventilador: la resistencia radiante interna y la superior están funcionando con el ventilador. La temperatura puede ajustarse en la franja de 180 - 240°C. La temperatura patrón es de 210°C.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | Convección: Un elemento alrededor del ventilador de convección proporciona una fuente de calor adicional para cocinar al estilo de convección. En el modo de convección, el ventilador se enciende automáticamente para mejorar la circulación del aire dentro del horno y crear un calor uniforme para cocinar. La temperatura puede ajustarse dentro de la gama 50-240°C. La temperatura por defecto es de 180°C.                                                                           |
|  | Para cocinar con ahorro de energía. Cocinar los ingredientes seleccionados de forma suave, y el calor viene por arriba y por abajo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

# **INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO**

## **AJUSTE DEL RELOJ**

Después de conectar la unidad a la corriente, los símbolos "0:00" serán visibles en la pantalla.

1. Pulse "⌚", los dígitos de la hora parpadearán.
2. Pulse "<>" para ajustar los dígitos de la hora (el tiempo debe estar entre 0-23).
3. Pulse "⌚", los dígitos de los minutos parpadearán.
4. Pulse "<>" para ajustar los dígitos de los minutos (el tiempo debe estar entre 0-59).
5. Pulse "⌚" para completar el ajuste del reloj. ":" parpadeará y la hora se iluminará.

**NOTA:** El reloj tiene 24 horas. Después de apagarlo, si no está ajustado, el reloj mostrará "0:00".

## **AJUSTE DE LA FUNCIÓN**

1. Pulse "F" para seleccionar la función de cocción deseada. El indicador correspondiente se encenderá.
2. Pulse "<>" para ajustar el tiempo de cocción y ajuste la temperatura antes de presionar "⌚" para cambiarla.
3. Pulse "⊕" para confirmar el inicio de la cocción.
4. Si se omite el paso 2, presione "⊕" para confirmar el inicio de la cocción y el tiempo predeterminado será de 9 horas. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla LCD.

### **NOTA:**

1. Las cantidades de pasos para el ajuste de tiempo del interruptor codificador son las siguientes: 0--0:30min: paso 1 minuto 0:30--9:00 hora: paso 5 minutos.
2. La cantidad de pasos para el ajuste de la temperatura es de 5°C y "⌚" "↕" "temperatura.
3. Pulse "<>" para ajustar el tiempo de cocción cuando se inicie. Pulse "⊕" para confirmar. Si no se pulsa "⊕" en 5 segundos, el horno volverá al tiempo anterior para continuar la cocción.
4. Pulse "⌚", "⌚" aparecerá, luego pulse "<>" para ajustar la temperatura cuando comience la cocción. A continuación, pulse "⊕" para iniciar la cocción. Si no se pulsa "⊕" en 5 segundos, el horno volverá a la temperatura anterior para continuar la cocción.

## **AJUSTE DE LA LÁMPARA**

1. Pulse "F" para seleccionar la función pertinente y el icono correspondiente se iluminará.
2. Pulse "⊕" para iniciar, se encenderá "0:00" y el icono de la lámpara "⌚" ":" parpadeará.

## FUNCIÓN DE INFORMACIÓN

En los siguientes estados, puede utilizar la función de información. Después de 3 segundos, el horno vuelve al estado actual.

1. En el estado de funcionamiento, si el reloj está ajustado, pulse " ⌚ " para ver el tiempo actual.  
Si la función recordatoria está ajustada, pulse " ⌚ " para ver la hora del recordatorio
2. Para ver la hora del recordatorio." ⌚ " para ver el tiempo actual.

## FUNCIÓN DE BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

Para bloquear: pulse " 🔒 " y " 🔒 " simultáneamente durante 3 segundos. Oirá un "bip" largo y se encenderá " 🔒 ".

Para desbloquear: pulse " 🔒 " y " 🔒 " simultáneamente durante 3 segundos. Oirá un "bip" largo indicando que el bloqueo de seguridad para niños ha sido desbloqueado.

**NOTA:** En estado de funcionamiento, si desea detener la cocción, pulse rápidamente el botón de parada. No es necesario que mantenga pulsado el botón de parada, esto no es válido.

## FUNCIÓN RECORDATORIO

El horno dispone de una función recordatorio de 9 horas. Esta función le ayudará a recordar que debe empezar a cocinar a una hora determinada, desde 1 minuto hasta 9 horas. Sólo podrá ajustar el recordatorio cuando el horno esté en modo de espera. Siga las siguientes instrucciones para ajustar el recordatorio:

1. Pulse el botón de ajuste del recordatorio " ⌚ " y la pantalla mostrará " ⌚ " y " AL".
2. Pulse " < > " para ajustar la hora del recordatorio.
3. Pulse " 🔒 " para confirmar el ajuste. " : " parpadeará y el indicador de recordatorio " ⌚ " se iluminará.

La cuenta atrás se iniciará.

**NOTA:** La alarma del horno sonará 10 veces después de que el tiempo llegue a cero. El símbolo " ⌚ " desaparecerá de la pantalla para recordarle que debe empezar a cocinar. Puede cancelar el recordatorio durante el ajuste pulsando el botón de parada. Después de ajustar el recordatorio, puede cancelarlo pulsando dos veces el botón de parada.

## **FUNCIÓN INICIO / PARADA / CANCELACIÓN**

1. Si ha ajustado el tiempo de cocción, pulse " ⏸ " para iniciar la cocción.
2. Si ha parado la cocción, pulse " ⏸ " para continuar la cocción.
3. Durante el proceso de cocción, pulse " ⏸ " una vez para detener la cocción.
4. Pulse " ⏸ " dos veces para cancelar.

## **FUNCIÓN DE AHORRO DE ENERGÍA**

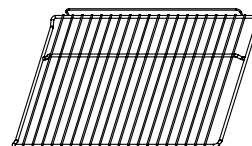
1. En modo de espera y recordatorio, pulse " ⏸ " durante 3 segundos, la pantalla LCD se apagará y entrará en modo de ahorro de energía.
2. Si no se produce ninguna operación en 10 minutos bajo el modo de espera, la pantalla LCD se apagará y entrará en el modo de ahorro de energía
3. En el modo de ahorro de energía, pulse cualquier tecla para salir del modo de ahorro de energía.

## **NOTA**

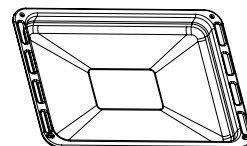
1. La lámpara del horno estará encendida en todas las funciones.
2. Una vez ajustado el programa de cocción y si no se pulsa el botón " ⏸ " durante 5 minutos, se mostrará el tiempo actual y volverá al modo de espera. El programa ajustado quedará inválido.
3. La alarma sonará una vez cuando se pulse realmente. Si no se pulsa realmente, no habrá respuesta.
4. La alarma sonará cinco veces para recordarle que la cocción ha terminado.

## **ACCESORIOS**

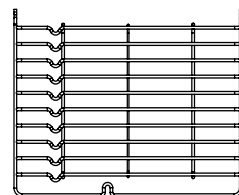
**Parrilla:** Para platos a la parrilla, moldes de tartas o alimentos para asar o hacer a la parrilla.



**Bandeja:** Para cocinar grandes cantidades de alimentos, como tartas húmedas, dulces, alimentos congelados, etc., o para recoger la grasa de la carne.

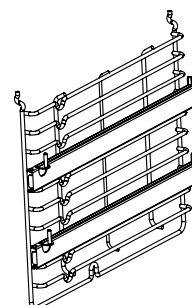


**Rejillas laterales:** Para cocinar alimentos grandes, puede quitar las rejillas laterales del horno y colocar la rejilla o la bandeja directamente sobre el suelo del horno.



**NOTA:** Cuando coloque la bandeja en el suelo del horno, NO utilice las funciones con el elemento calefactor inferior para evitar la acumulación de calor en la parte inferior. (Las funciones pueden cambiar según el modelo).

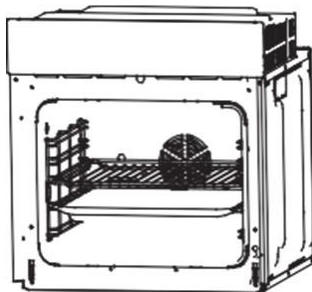
**Correderas telescópicas :** Algunos modelos pueden tener correderas telescópicas para facilitar el uso del horno. Estas guías telescópicas y soportes deslizantes pueden desmontarse desatornillando los tornillos utilizados para su fijación. (Funções podem alterar mediante o modelo).



## **AVISO DE SUSTITUCIÓN DE PARRILLAS:**

Para garantizar que las parrillas del Horno funcionen con seguridad, la colocación correcta de las mismas entre el riel lateral es imperativa. Las parrillas y la bandeja solo pueden usarse entre los primeros y quintos niveles.

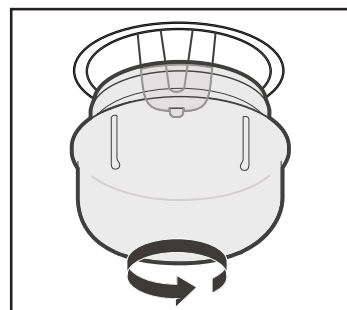
Las parrillas deben utilizarse en la dirección correcta, asegurando así que al retirar las parrillas o la bandeja, los alimentos calientes no se deslicen fácilmente.



## **SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA**

Para su sustitución, proceda de la siguiente forma:

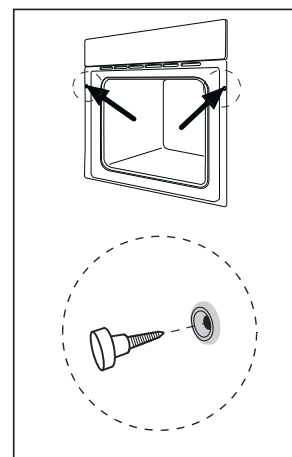
1. Desconecte de la corriente eléctrica totalmente (tanto de la toma como del cuadro eléctrico)
2. Desatornille la tapa de cristal de la lámpara girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj (tenga en cuenta que podrá estar bien enroscada) y sustituya la lámpara.
3. Apriete la tapa de la lámpara de cristal en su lugar de origen.



**NOTA:** Utilice solamente lámparas de halógeno de 25W/230V~, T300°C.

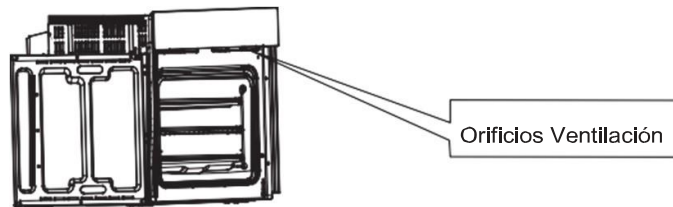
## **PASOS DE INSTALACIÓN**

1. Prepare los armarios siguiendo el “Diagrama de armario”.
2. Antes de realizar la instalación, compruebe si la toma de alimentación tiene conexión a tierra y las dimensiones del armario cumplen los requisitos de instalación.
3. Instale la máquina en la ubicación designada de la cocina y instáleala en un armario vertical.
4. Abra el armario del horno, marque los dos orificios de instalación en el marco y fije la máquina en la posición de instalación con los tornillos incluidos con el producto.

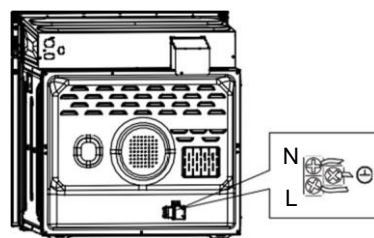


## **APERTURAS DE VENTILACIÓN**

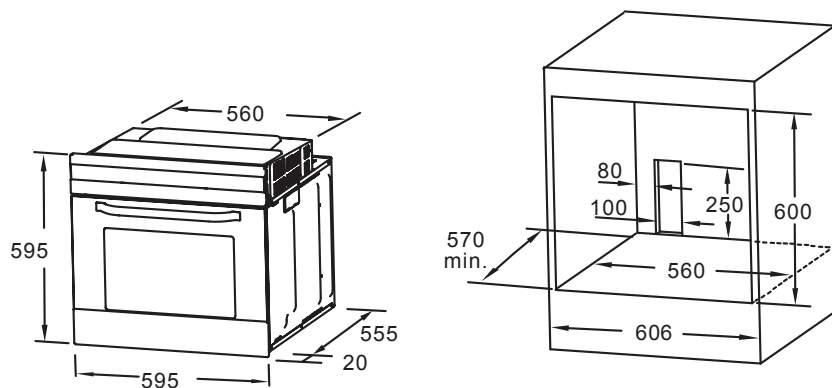
Cuando la cocción termine o estuviese en estado de pausa o de espera, si la temperatura central del Horno fuera superior a 75 grados, el ventilador de refrigeración continuará trabajando durante 15 minutos. Cuando la temperatura del centro del Horno fuera inferior a 75 grados, el ventilador de enfriamiento parará anticipadamente.



## **ENCENDIDO DEL HORNO**



## **INSTALACIÓN**



### **Observaciones:**

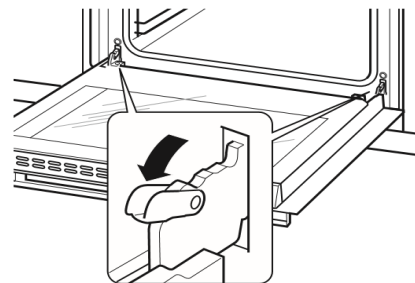
1. Solamente serán admisibles desvíos adicionales para todas las dimensiones.
2. El aparato no trae incluido como accesorios el interruptor o la toma.
3. La dimensión del gabinete está en mm.

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

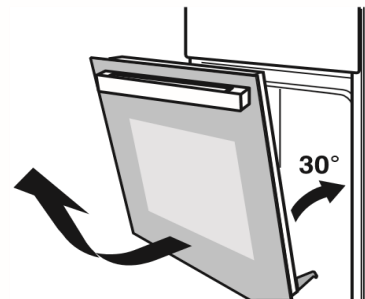
## **QUITAR LA PUERTA DEL HORNO (OPCIONAL)**

Quitar los componentes de la puerta del horno.

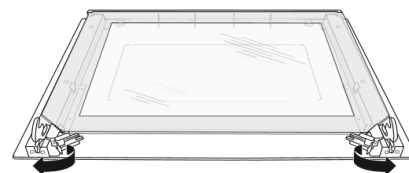
1. Para quitar la puerta, ábrala al ángulo máximo.  
Luego tire la hebilla de la puerta en la bisagra hacia atrás.



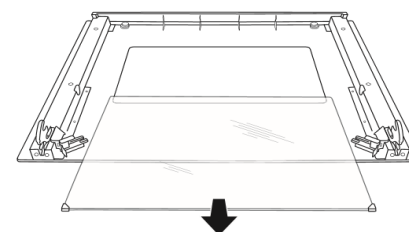
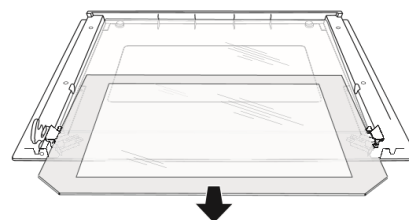
2. Cierre la puerta en un ángulo de aproximadamente 30°. Sujete la puerta con una mano a cada lado.  
Levante y saque lentamente la puerta del horno.



3. Abra el conjunto del soporte giratorio de la puerta, vea la acción en la figura a continuación.



4. Levante el vidrio de la puerta exterior y tire hacia afuera, luego retire el vidrio de la puerta del medio de la misma manera.



### **ADVERTENCIA:**

No utilice la fuerza al retirar la puerta y evite romper el vidrio durante el proceso de desmontaje.

### **ADVERTENCIA:**

Los resortes de las bisagras pueden aflojarse y causar lesiones personales.

### **AVISO:**

No levante ni transporte la puerta del horno por la bisagra de la puerta.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

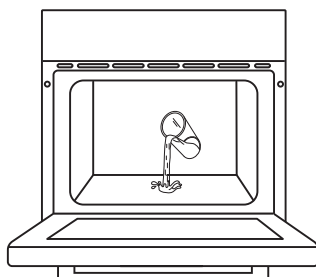
Apague la fuente de alimentación antes de la limpieza y el mantenimiento. Para garantizar la vida útil del horno, límpielo a tiempo después de cocinar. Los pasos de limpieza son los siguientes:

### **Método de limpieza 1**

1. Una vez finalizada la cocción, deje que el horno se enfríe por completo.
2. Retire los accesorios del horno, enjuague con agua tibia y seque.
3. Limpiar el horno de restos de comida o grasa.
4. Limpie la superficie del horno con un paño suave humedecido con detergente y séquelo.

### **Método de limpieza 2 (Hidrolítico)**

1. Una vez finalizada la cocción, espere a que el horno se enfríe por completo.
2. Retire los accesorios del horno, enjuague con agua tibia y seque.
3. Use un paño tibio para limpiar los residuos de alimentos o la grasa del horno.
4. Limpie la superficie del horno con un paño suave humedecido con detergente y séquelo.
5. Inicie la función de limpieza. Los pasos de la operación son los siguientes:
  - 1) Agregue aproximadamente 250 ml de agua purificada y una cantidad adecuada de detergente a la cavidad y revuelva bien.
  - 2) Pulse " F " para elegir la función " □ ".
  - 3) Ajuste la temperatura a "100°C" antes de pulsar la tecla " ⌚ ".
  - 4) Presione " < > " para ajustar el tiempo a 30 minutos.
  - 5) Pulse la tecla " ⊕ " para confirmar.
6. Después de que el horno se haya enfriado por completo, seque la cavidad con una esponja absorbente limpia o un paño suave.



Notas:

1. No utilice herramientas de limpieza afiladas, cepillos duros ni agentes de limpieza corrosivos para no dañar la máquina y sus accesorios.
2. No utilice un agente de limpieza abrasivo o fuerte o un raspador de metal afilado para limpiar el vidrio de la puerta.

## **ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO**

Esta marca indica que este producto no debe ser eliminado junto con otros residuos domésticos en toda la CE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana causados por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el aparato utilizado, por favor, use los sistemas de recogida o contacte con el revendedor donde fue comprado el producto. Ellos pueden llevar este producto a un punto de reciclaje seguro con el medio ambiente.



## **CONDICIONES DE GARANTIA**

1. La garantía es válida presentando 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 averías en garantía se realiza para reparando o reemplazando piezas defectuosas. 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 de uso 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. Si el dispositivo no ha sido instalado por un técnico calificado.
2. Superado el período legal en vigor para la línea doméstica y hostelería, la garantía expira y la asistencia técnica se hará mediante adeudo en los costes de mano de obra en función de las tarifas vigentes.
3. Con la modificación o desaparecimiento de la placa de identificación del aparato.

**NOTA: CRISTALES E LÁMPARAS NO ESTÁN CUBIERTOS POR LA GARANTÍA.**

### **ASISTENCIA TÉCNICA:**

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

Telef. 00 34 914 879 573

E-mail: [posventa@jocel.es](mailto:posventa@jocel.es)

<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 | <b>HORNO ENCASTRABLE</b> |
| Marca   | <b>JOCEL</b>             |
| Modelo  | <b>JFE019035</b>         |

Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación.

|              |                   |                                                                                                                                      |
|--------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Baja Voltaje | <b>2014/35/EU</b> | <b>EN 60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020<br/>EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1: 2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021<br/>EN 62233:2008</b> |
|--------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                 |                   |                                                                                                                            |
|---------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Compatibilidad Electromagnética | <b>2014/30/EU</b> | <b>EN IEC 55014-1:2021<br/>EN IEC 55014-2:2021<br/>EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021<br/>EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021</b> |
|---------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

MADE IN P.R.C.

## ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product, please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

## **WARNING**

When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. This situation is completely normal, just wait for the smell to disappear before putting the food in the oven.

Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance, especially when the Grill is turned on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should not play with the appliance.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

## **SAFETY HINTS**

Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.

For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.

The appliance must be installed by a qualified technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.

When the door oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.

Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.

If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

A steam cleaner is not to be used.

Excess spillage should be removed before cleaning and you should check carefully which utensils can be left in the oven during cleaning.

## **FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT**

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

## **IMPORTANT**

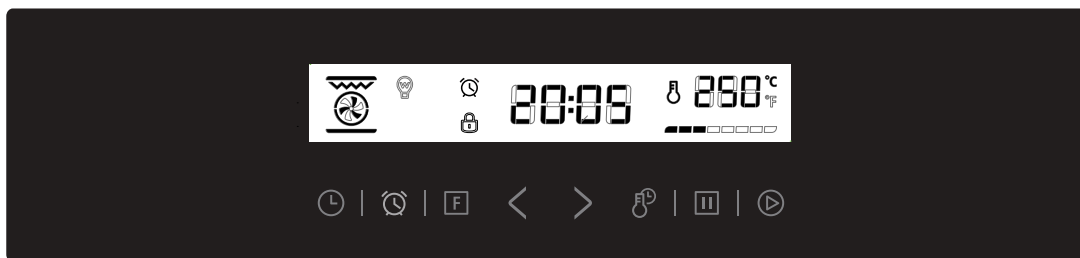
If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120°C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

## **DECLARATION OF COMPLIANCE**

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



## PRODUCT DESCRIPTION



| Symbol                                                                              | Function description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions. except ECO function.                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.                                                                                                                                                             |
|    | Bottom heater: A concealed element in the bottom of the oven provides heat. It is mainly used for keeping food warm.<br>The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.                                                                                                                                                                                                 |
|   | Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C.<br>The default temperature is 220°C.                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Convention with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C. |
|  | Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240°C.<br>The default temperature is 210°C.                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Double grilling: The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C.<br>The default temperature is 210°C.                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan. The temperature can be set within the range of 180-240°C.<br>The default temperature is 210°C.                                                                                                                                                                                                                         |
|  | Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240°C.<br>The default temperature is 180°C.                                                             |
|  | For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

# **OPERATION INSTRUCTIONS**

## **CLOCK SETTING**

After connecting the unit to the power, the symbols " 0:00 " will be visible on the display.

1. Press " ⌚ ", the hour figures flash.
2. Press " < > " to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).
3. Press " ⌚ ", the minute figures flash.
4. Press " < > " to adjust the minutes setting, (time should be within 0--59).
5. Press " ⌚ " to finish the clock settings. " : " flashes, and the time will be illuminated.

**NOTE:** The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show " 0:00 ".

## **FUNCTION SETTING**

1. Press " F " to choose the cooking function you require. The related indicator will illuminate.
2. Press " < > " to adjust the cooking time and adjust the temperature before pressing " " to switch.
3. Press " Ⓢ " to confirm the start of cooking.
4. If step 2 is ignored, press " Ⓢ " to confirm the start of cooking and the default time is 9 hours.

### **NOTE:**

1. The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow: 0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00 hour: step 5 minutes
2. The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, and " 🔌 " " 🔌 " cannot adjust the temperature.
3. Press " " to adjust the cooking time when cooking begins. Then press " " to confirm. If " Ⓢ " is not pressed within 5 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking.
4. Press " Ⓢ ", the " 🔌 " will show, then press " < > " to adjust the temperature when cooking begins. Then press " Ⓢ " to start cooking. If " Ⓢ " is not pressed in seconds, the oven will revert back to the previous temperature to continue cooking.

## **LAMP SETTING**

1. Press " F " to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.
2. Press " Ⓢ " button to start, " 0:00 " and lamp icon " 🔌 " will light up, " : " will flash.

## **INQUIRING FUNCTION**

In the following states, you can use inquiring function after 3 seconds the oven return to the current state.

1. During working state, if the clock was set, press " ⌚ " button to see the current time. If the reminder function was set, press " Ⓢ " button to see the time of reminder.
2. In reminding state, if the clock was set, press " ⌚ " button to see the current time.

## CHILD LOCK FUNCTION

To Lock: press "⏸" and "🔒" simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound and the "🔒" will be illuminated.

Lock quitting: press "⏸" and "🔒" simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound indicating the child-lock is released.

**NOTE:** During working mode, if you want to stop cooking, press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button, it is invalid.

## REMINDER FUNCTION

The oven has 9 hours reminder, this function will help to remind you to start cooking in a certain time from 1 minute to 9 hours. Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

1. Press reminder setting button "🕒" and the display shows "🕒" and "AL".
2. Press "<>" to set the time of reminder.
3. Press "⏸" to confirm setting. ":" will flash and the indicator for reminder "🕒" will light. The time will count down.

**NOTE:** The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour "🕒" symbol disappears on the screen to remind you to start cooking. You can cancel the reminder during setting by pressing the stop button. After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

## START/PAUSE/CANCEL FUNCTION

1. If the cooking time has been set, press "⏸" to start cooking.
2. If the cooking is paused, press "⏸" to resume cooking.
3. During cooking process, press "🔒" once to pause the cooking.
4. Press "🔒" twice to cancel the cooking.

## ENERGY-SAVING FUNCTION

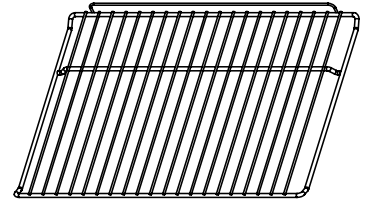
1. In standby mode and reminding state, press "⏸" for three seconds, the LCD display will go off and set to energy-saving mode.
2. If no operation in 10 minutes under standby mode, the LCD display will go off and go into energy-saving mode.
3. Under the energy-saving mode, press any key to quit the energy-saving mode.

### NOTE:

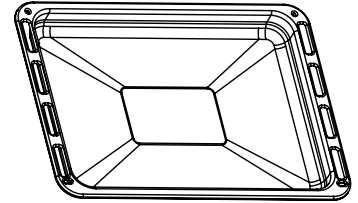
1. The oven lamp will be on for all functions.
2. Once the cooking program has been set and the "⏸" button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.
3. The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.
4. The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

## ACCESSORIES

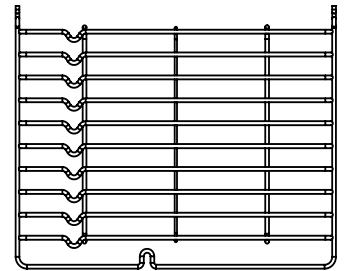
**Wire shelf :** For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



**Universal pan:** For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/ spillage and meat juices.

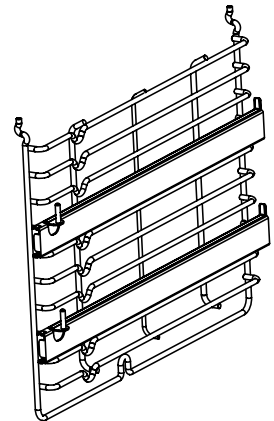


**Slider bracket:** For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.



**NOTE:** When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom. (Only for specific models).

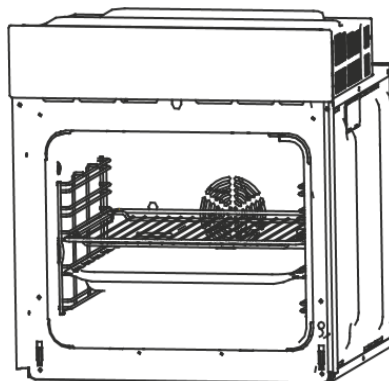
**Telescopic runner:** Some models might have telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. (Only for specific models).



## SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The Shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.

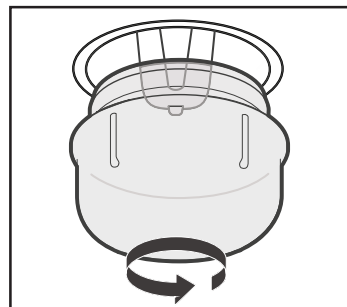


## **BULB REPLACEMENT**

For replacement, process as follows:

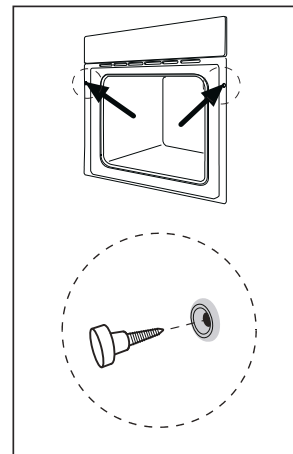
1. Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
2. Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
3. Screw the glass lamp cover back in place.

**NOTE:** Only use 25W/230V, T300°C halogen lamps.



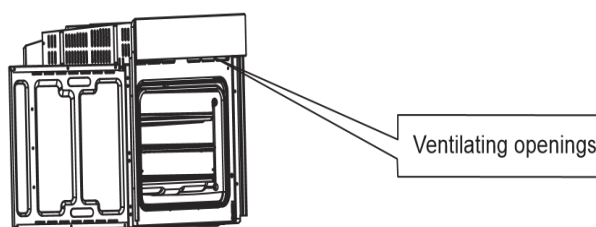
## **SECURING THE OVEN TO THE CABINET**

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door and determine the location of the mounting screw holes.
3. Fix the oven to the cabinet with two screws.

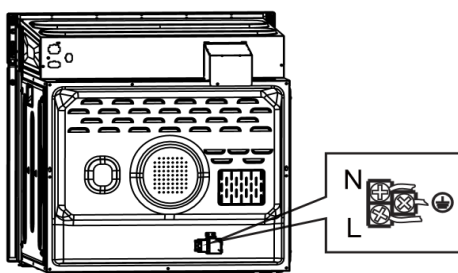


## **VENTILATING OPENINGS**

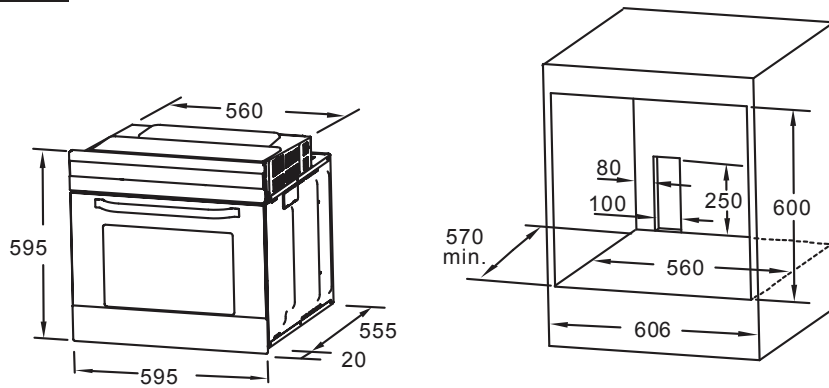
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



## **CONNECTION OF THE OVEN**



## **INSTALLATION**



### **Remark:**

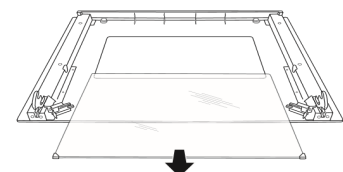
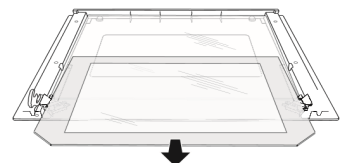
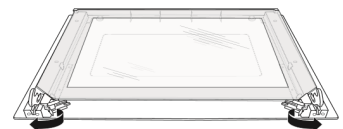
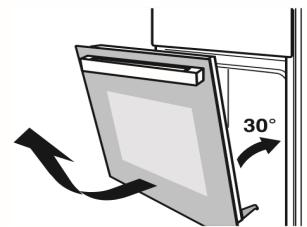
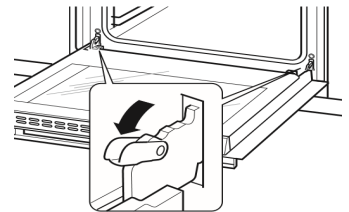
1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet don't include the power switch or socket.
3. The cabinet dimension is in mm.

**NOTE:** The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

## **REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)**

Removable door allows full access to entire interior of the oven for easier and quicker maintenance.

1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward.
2. Close the door to an angle approximately 30°C. Hold the door with one hand on each side. Lift and slowly pull out the oven door.
3. Open the door swing bracket assembly, see the action on the figure.
4. Lift the outer door glass and pull it out, then remove the middle door glass in the dissemble process.



### **WARNING:**

Do not use force when removing the door and avoid breaking the glass during the disassembly process.

### **WARNING:**

Hinge springs can come loose and cause personal injury.

### **WARNING:**

Do not lift or carry the oven door by the door hinge.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

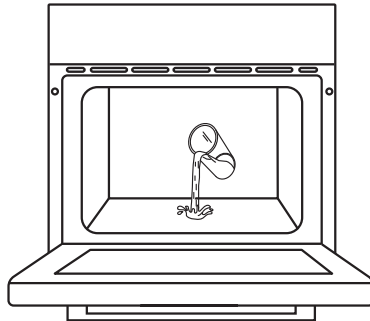
Disconnect the power supply before cleaning and maintenance. In order to ensure the life of the oven, clean it in time after cooking. Cleaning steps are as follows:

### **Cleaning method 1**

1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Clean up food debris from the oven chamber.
4. Wipe the oven with a soft cloth stained with detergent, then dry with a dry soft cloth.

### **Cleaning method 2**

1. After cooking is complete, wait for the oven to cool down completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Use a hot rag to clean food residue or grease from the oven.
4. Clean the oven surface with a soft cloth dampened with detergent and dry.
5. Start the cleaning function. The operation steps are as follows:
  - 1) Add about 250 ml of purified water and an appropriate amount of dish soap to the cavity and stir well.
  - 2) Press "F" to choose the "□" function.
  - 3) Adjust the temperature to "100°C" before pressing "P" to switch.
  - 4) Press "<>" to adjust the cooking time to 30 minutes.
  - 5) Press the "Ⓢ" key to confirm.
6. After the oven has cooled completely, dry the cavity with a clean absorbent sponge or soft cloth.



Notes:

1. Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the machine and its accessories.
2. Do not use rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

## **CORRECT ELEMINATION OF THIS PRODUCT**

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.



## **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. If the appliance has not been installed by an Accredited Technician.
2. Exceeded the period for home appliances and for industrial appliances, warranty expires and assistance will be made by charging the costs of manpower, according to current fees.
3. With the modification or disappearance of the nameplate of the appliance.

## **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](mailto: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](mailto:jocel@jocel.pt)  
<http://www.jocel.pt>

## DECLARATION OF CONFORMITY



We declare on our own responsibility that the machine indicated below

|         |                      |
|---------|----------------------|
| Product | <b>BUILT-IN OVEN</b> |
| Brand   | <b>JOCEL</b>         |
| Model   | <b>JFE019035</b>     |

Complies with the following European directives and standards implementation:

|                               |                   |                                                                                                                                           |
|-------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Low Voltage                   | <b>2014/35/EU</b> | <b>EN 60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020<br/>EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+<br/>A1: 2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021<br/>EN 62233:2008</b> |
| Electromagnetic Compatibility | <b>2014/30/EU</b> | <b>EN IEC 55014-1:2021<br/>EN IEC 55014-2:2021<br/>EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021<br/>EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021</b>                |

MADE IN P.R.C.

PN:16171100A40119