



FORNO DE ENCASTRAR
HORNO ENCASTRABLE
BUILT-IN OVEN



JFE014597

MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUAL DE INSTRUCCIONES
INSTRUCTION MANUAL

ÍNDICE

Instruções e avisos importantes para segurança e meio ambiente

• Segurança geral	3
• Segurança do aparelho.....	4
• Uso pretendido.....	4
• Segurança para crianças.....	5
• Conformidade com a regulamentação de resíduos.....	5
• Informações da embalagem	5

Informação Geral

• Embalagem	6
• Especificações técnicas	6

Instalação

• Antes de instalar... ..	7
• Instalação e ligação.....	8
• Futuro Transporte	9

Preparação

• Dicas para poupança de energia.....	9
• Primeira limpeza do aparelho.....	10
• Primeira utilização.....	10

Como utilizar o forno

• Descrição do produto.....	11
• Ligar o forno.....	11
• Desligar o Forno.....	12
• Temporizador.....	12
• Informações gerais de como assar, tostar e grelhar.....	12
• Seleção de temperatura e modo de funcionamento.....	13
• Modos de funcionamento / Funções	13
• Tabela de tempos de confeção.....	14
• Dicas para confeccionar bolos.....	14
• Dicas para confeccionar tartes.....	14
• Dicas para confeccionar vegetais.....	15

Cuidados e manutenção

• Informação geral	15
• Limpeza do painel de controlo	15
• Limpeza do forno.....	16
• Retirar a porta do forno	16
• Retirar o vidro interior da porta	17
• Substituir a lâmpada do forno.....	17
• Resolução de problemas.....	17

Condições Gerais de Garantia.....	19
--	-----------

Declaração de Conformidade.....	20
--	-----------

Leia atentamente este manual de instruções!

Estimado cliente,

Obrigado por adquirir este produto. Esperamos que obtenha os melhores resultados com o seu forno, que foi fabricado com elevada qualidade e tecnologia. Leia cuidadosamente este manual de instruções e todos os outros documentos que o acompanham, antes de utilizar o forno e guarde-o como uma referência para consulta futura. Se entregar o produto a outra pessoa, entregue também o manual de instruções. Siga todos os avisos e informações do manual de instruções.

Ao longo deste manual de instruções, são usados os seguintes símbolos:

	Informações importantes ou dicas de utilização.
	Aviso de perigo em relação ao utilizador e ao aparelho.
	Aviso de choque elétrico.
	Aviso de risco de incêndio.
	Aviso de superfícies quentes.

INSTRUÇÕES E AVISOS IMPORTANTES PARA SEGURANÇA E MEIO AMBIENTE

Esta seção contém instruções de segurança que ajudarão a proteger contra o risco de ferimentos pessoais ou danos materiais. O não cumprimento dessas instruções anulará qualquer garantia.

SEGURANÇA GERAL:

- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso, tenham supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre executados por técnicos credenciados. A JOCEL não deve ser responsabilizada por danos decorrentes de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas, o que também pode anular a garantia. Leia cuidadosamente as instruções antes da instalação.
- Não ligue o aparelho se este estiver com defeito ou tiver qualquer dano visível.
- Verifique se os botões de função do aparelho são desligados após cada utilização.
- Se o produto apresentar uma avaria não deve ser ligado, a menos que seja reparado por um técnico qualificado. Existe risco de choque elétrico!
- Ligue o produto apenas a uma tomada com ligação à terra com a tensão e proteção conforme especificado nas “Especificações técnicas”. Faça a instalação da ligação à terra consultando um eletricista qualificado. De acordo com os regulamentos nacionais, a JOCEL não se responsabiliza por quaisquer problemas decorrentes da não ligação à terra do produto.
- Nunca lave o produto espalhando ou despejando água sobre ele! Pode provocar um choque elétrico!
- Nunca toque na ficha com as mãos molhadas! Nunca desligue a ficha puxando pelo cabo, puxe sempre pela ficha.
- O aparelho deve ser desligado durante os procedimentos de instalação, manutenção, limpeza e reparação.
- Se o cabo de alimentação do produto estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pela assistência técnica credenciada ou pessoas qualificadas semelhantes, a fim de evitar perigo de choque elétrico.
- O aparelho deve ser instalado de forma que possa ser completamente desligado da rede. A separação deve ser feita por uma tomada de rede ou por um interruptor embutido na instalação elétrica fixa, de acordo com os regulamentos em vigor.
- A superfície traseira do forno fica quente durante a utilização. Certifique-se de que a instalação elétrica não entre em contato com a superfície traseira; caso contrário, as ligações podem ficar danificadas.
- Não prenda o cabo de alimentação entre a porta do forno e a estrutura e não o passe sobre superfícies quentes. Caso contrário, o isolamento do cabo pode derreter e causar incêndio, como resultado de um curto-circuito
- Qualquer trabalho em equipamentos e sistemas elétricos deve ser realizado apenas por pessoas autorizadas e qualificadas.

- Em caso de danos, desligue o aparelho e da rede elétrica. Para isso, desligue o quadro elétrico em casa.
- Certifique-se de que a classificação do quadro elétrico é compatível com o aparelho.

SEGURANÇA DO APARELHO

- O aparelho e suas partes constituintes, ficam quentes durante o funcionamento.
- **Deve ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.**
- Nunca use o aparelho quando seu discernimento ou coordenação forem afetados pelo uso de álcool e / ou drogas.
- Tenha cuidado ao usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora a altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode inflamar ao entrar em contato com superfícies quentes.
- Não coloque nenhum material inflamável próximo do aparelho, pois as laterais podem ficar quentes durante a utilização.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deve ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Mantenha todas as fendas de ventilação livres de obstruções.
- Não aqueça latas fechadas nem potes de vidro no forno. A pressão que se acumularia na lata/pote poderia causar o rebentamento dos mesmos.
- Não coloque tabuleiros, pratos ou folhas de alumínio diretamente no fundo do forno. A acumulação de calor pode danificar o fundo do forno.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície, o que pode estilhaçar o vidro.
- Não use aparelhos a vapor para limpar o forno, pois pode causar choque elétrico.
- Use as prateleiras conforme descrito em "*Como utilizar o forno elétrico*".
- Não use o aparelho se o vidro da porta frontal for removido ou estiver rachado.
- O cabo do forno não é um secador de toalhas. Não pendure toalhas, luvas ou produtos têxteis semelhantes quando a função do grelhador estiver com a porta aberta.
- Ao colocar ou retirar pratos do forno quente, use sempre luvas de forno resistentes ao calor.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado, antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de um choque elétrico.

PERIGO DE INCÊNDIO

- Certifique-se de que a ficha está firmemente encaixada na tomada para não causar faísca.
- Não use cabos danificados, cortados ou extensões, exceto o cabo original.
- Certifique-se de que não há nenhum líquido ou humidade na tomada a que está ligada ao aparelho.

USO PRETENDIDO

- Este aparelho foi projetado para uso doméstico. O uso comercial anulará a garantia.

- Este aparelho destina-se apenas a cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, como por exemplo, aquecimento ambiente.
- Este aparelho não deve ser utilizado para aquecer pratos debaixo do grelhador, secar toalhas, panos de loiça, etc. pendurando-os nos puxadores das portas do forno. Este produto também não deve ser usado para fins de aquecimento ambiente.
- A JOCEL não se responsabiliza por quaisquer danos causados por uso inadequado ou erros de manuseamento.
- O forno pode ser usado para descongelar, assar, gratinar e grelhar alimentos.

SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

- Algumas peças acessíveis do forno, podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- Os materiais de embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha-os fora do alcance das crianças. Elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os aparelhos elétricos são perigosos para crianças. Mantenha as crianças afastadas durante o funcionamento e não permita que brinquem com o aparelho.
- Não coloque nenhum objeto que as crianças possam alcançar em cima do aparelho.
- Não coloque objetos pesados sobre a porta quando esta estiver aberta e não permita que crianças se sentem nela. O forno pode virar ou as dobradiças da porta podem ficar danificadas.

CONFORMIDADE COM A REGULAMENTAÇÃO DE RESÍDUOS



Este equipamento tem marcação de conformidade com a Diretiva 2012/19/EU (WEEE). É da responsabilidade do utilizador assegurar que depois do fim de vida do equipamento, este é eliminado corretamente. Desta forma, está a contribuir para evitar potenciais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana. O símbolo aplicado no equipamento ou na sua documentação anexa ao equipamento, indica que este equipamento não deve ser tratado como lixo doméstico. Em caso de substituição do equipamento, deve entregar o equipamento velho no ponto especializado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Para informações mais detalhadas deve dirigir-se às Autoridades Municipais da sua região, aos serviços de recolha de resíduos ou ao espaço comercial onde comprou o equipamento novo.

INFORMAÇÕES DA EMBALAGEM

- Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis, de acordo com os Regulamentos Ambientais Nacionais. Não descarte os materiais de embalagem junto com o lixo doméstico ou outros. Leve-os aos pontos de recolha de material de embalagem indicados pelas autoridades locais.

INFORMAÇÃO GERAL



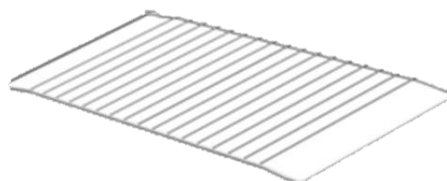
Os acessórios fornecidos podem variar dependendo do modelo do produto. Nem todos os acessórios descritos no manual de instruções estão incluídos.

EMBALAGEM:

1. Manual de Instruções;
2. Tabuleiro (Utilizado para bolos, alimentos congelados e grandes assados);
3. Grelha (Usada para assar e para colocar os alimentos a serem assados ou cozidos em caçarolas).



2. 2 Tabuleiros



3. 1 Grelha

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Voltagem / Frequência	220-240V~50 Hz
Consumo total	2.2kW
Fusível	Min. 16 A
Tipo de cabo / secção	H05VV-FG 3 x 1mm ²
Comprimento do cabo	1 m
Dimensões externas do produto (altura x largura x profundidade)	595 mm x 595 mm x 566 mm
Dimensões de encaixe (altura x largura x profundidade)	600 mm x 560 mm x 550 mm
Classe de eficiência energética	A
Lâmpada interna	15 W
Consumo energético do grill	2.0 kW

Noções básicas: As informações sobre a etiqueta energética dos fornos elétricos são fornecidas de acordo com a norma EN 50304. Esses valores são determinados sob carga padrão com aquecedor inferior ou funções de aquecimento assistido por ventilador (se houver).



As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto



As figuras neste manual são esquemáticas e podem não corresponder ao seu produto.



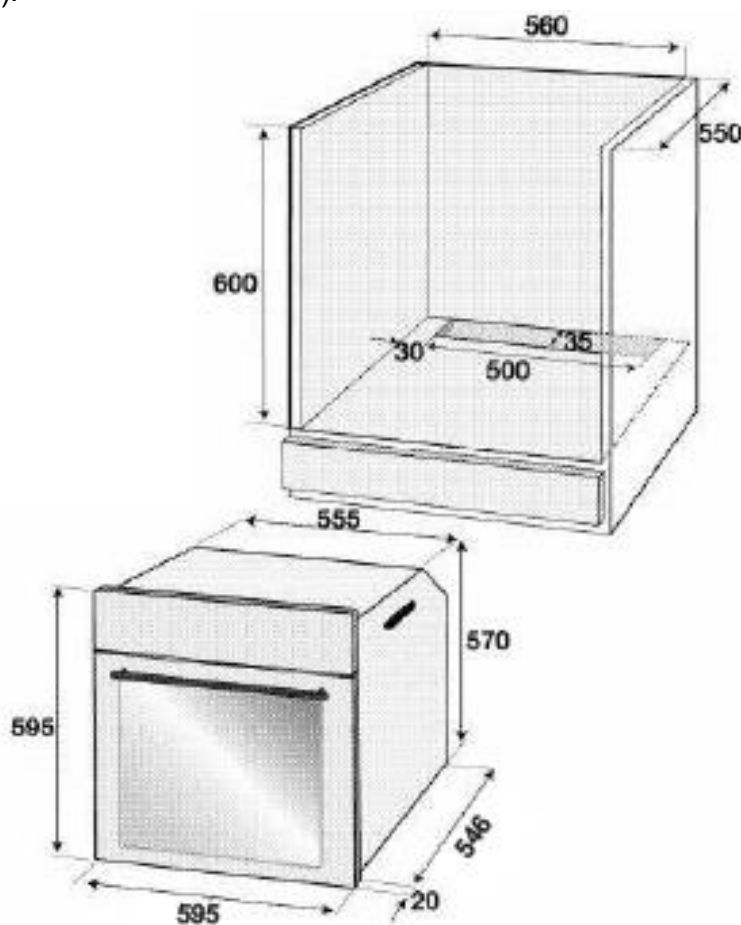
Os valores indicados nos rótulos dos produtos ou na documentação que os acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas aplicáveis. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, esses valores podem variar.

INSTALAÇÃO

Consulte um agente de serviço autorizado mais próximo para a instalação do produto. Certifique-se de que as instalações elétricas estejam prontas antes de ligar para o Serviço de



- As superfícies, laminados sintéticos e adesivos usados devem ser resistentes ao calor (100 ° C mínimo).



- 7



Não instale o aparelho próximo a frigoríficos ou arcas. O calor emitido pelo aparelho levará a um aumento do consumo de energia dos aparelhos de refrigeração.



A porta e/ou manípulo não devem ser usados para levantar ou mover o aparelho.

INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO

- O forno só pode ser instalado e ligado de acordo com as normas legais em vigor.

LIGAÇÕES ELÉTRICAS

- Ligue o forno a uma instalação elétrica com terra e protegida por um disjuntor de capacidade adequada, conforme indicado na tabela "Especificações técnicas". A instalação elétrica deve ser efetuada por um electricista qualificado para o efeito. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos que possam surgir devido ao uso do produto, sem uma instalação com ligação à terra de acordo com os regulamentos nacionais em vigor.



PERIGO!

O produto deve ser ligado à rede elétrica por uma pessoa autorizada e qualificada. O período de garantia começa somente após a correta instalação. O fabricante é responsável por danos decorrentes de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.



PERIGO!

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação elétrica, desligue o produto da rede elétrica. Existe o risco de choque elétrico.



A ficha do cabo de alimentação deve estar facilmente acessível após a instalação (não a coloque por cima da placa).



PERIGO!

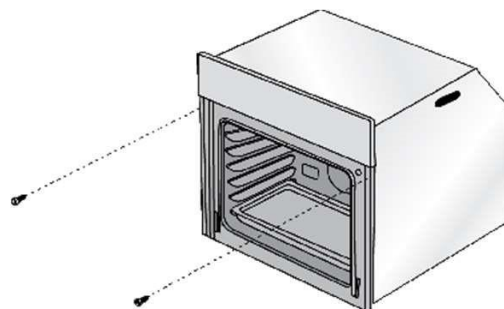
O cabo de alimentação não deve ser dobrado, preso ou entrar em contato com partes quentes do produto.

Um cabo de alimentação danificado deve ser substituído por um Agente de Serviço Autorizado. Poderá haver risco de choque elétrico, curto-circuito ou incêndio!

- A ligação deve estar em conformidade com os regulamentos nacionais.
- Os dados da rede elétrica devem corresponder aos dados especificados na etiqueta de tipo do produto. Abra a porta frontal para ver a etiqueta do produto.
- O cabo de alimentação deve estar de acordo com os valores da tabela "Especificações técnicas".
- Ligue o cabo de alimentação à tomada.

INSTALAÇÃO

1. Deslize o forno para dentro do armário, alinhe-o e prenda-o, enquanto, se certifica de que o cabo de alimentação não está dobrado e/ou preso.



Verificações finais

1. Ligue o cabo de alimentação e ligue o forno.
2. Verifique as funções.

Transporte Futuro

- Guarde a embalagem original do forno, caso no futuro, seja necessário o seu transporte. Siga as instruções da embalagem. Se não tiver a caixa original, embale o produto em plástico bolha ou papelão grosso e prenda com fita adesiva.
- Para evitar que a grelha e o tabuleiro danifiquem a porta do forno, coloque uma tira de cartão no interior da porta alinhada com a posição dos tabuleiros. Cole a porta do forno nas paredes laterais.
- Não use a porta ou manípulo para levantar ou mover o forno.



Não coloque nenhum objeto sobre o forno e mova-o na posição vertical.



Verifique a aparência geral do seu forno quanto a quaisquer danos que possam ter ocorrido durante o transporte

PREPARAÇÃO

DICAS PARA POUPANÇA DE ENERGIA

As informações a seguir irão ajudá-lo a usar seu aparelho de forma ecológica e economizar energia:

- Use panelas esmaltadas de cor escura, pois a transmissão de calor será mais eficiente.
- Ao cozinhar, faça um pré-aquecimento do forno, se for recomendado no manual de instruções ou na receita.
- Não abra frequentemente a porta do forno durante o funcionamento.
- Tente, sempre que possível, cozinhar mais de um prato ao mesmo tempo no forno.
- Pode cozinhar colocando dois recipientes na grelha.
- Cozinhe mais de um prato, um após o outro. O forno já estará quente.
- Pode poupar energia desligando o forno alguns minutos antes do final do tempo de cozedura. Não abra a porta do forno.
- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.

PRIMEIRA LIMPEZA DO APARELHO

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies do aparelho com um pano ou esponja húmida e seque com um pano.



A superfície pode ficar danificada com alguns detergentes ou materiais de limpeza.



Não use detergentes abrasivos em pó/creme ou quaisquer objetos pontiagudos durante a limpeza. Não use detergentes abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície e até partir o vidro.

PRIMEIRO USO DO FORNO

- Aqueça o forno cerca de 30 minutos e depois desligue-o. Assim, quaisquer resíduos (inclusive os de produção), serão queimados e removidos.

FORNO ELÉTRICO

1. Retire a bandeja e a grelha do forno;
2. Feche a porta do forno;
3. Selecione o modo 2 resistências sem ventilação;
4. Selecione a potência mais alta do forno;
5. Ligue o forno cerca de 30 minutos,
6. Desligue o forno.

GRILL

1. Retire a bandeja e a grelha do forno;
2. Feche a porta do forno;
3. Selecione a potência mais alta do grill;
4. Ligue o grill por cerca de 30 minutos;
5. Desligue o grill.



O fumo e o cheiro podem ser sentidos durante algumas horas depois da primeira utilização. Isso é normal. Certifique-se de que a sua habitação está bem ventilada, para remover o fumo e o cheiro, evitando inalá-los diretamente.



AVISO!

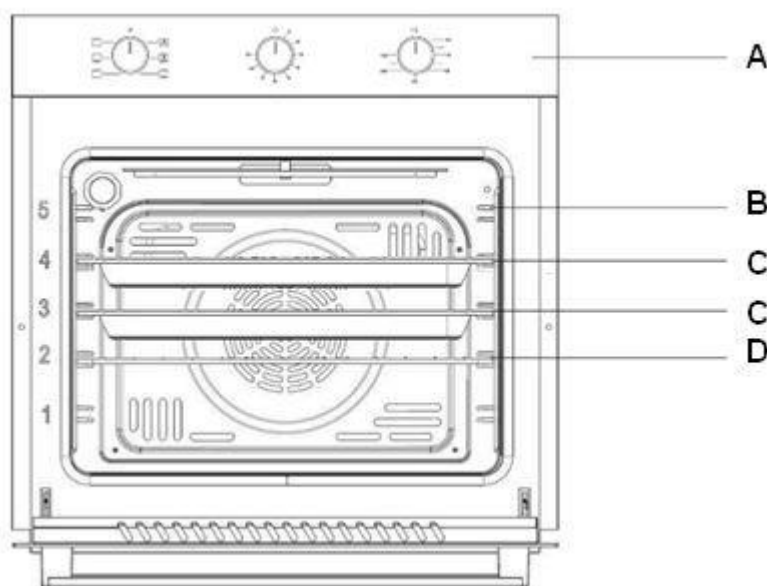
Superfícies quentes podem causar queimaduras!

O produto pode estar quente durante a utilização. Nunca toque nas resistências, nas partes internas do forno, aquecedores, etc. enquanto quentes. Mantenha as crianças afastadas.

Ao colocar ou remover pratos dentro do forno quente, utilize luvas resistentes ao calor.

COMO UTILIZAR O FORNO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- A. Painel Frontal
- B. Guias Laterais
- C. 2 Tabuleiros
- D. 1 Grelha

PAINEL DE CONTROLO

Programas/Funções	Temporizador (min.)	Temperatura (C°)
E	F	G

- E. Programas / Funções
- F. Temporizador (minutos)
- G. Termóstato (°C)

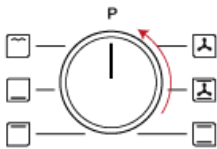
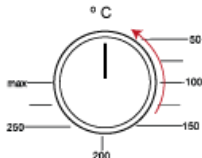
LIGAR O FORNO

- Para ligar o forno, deve rode os comandos de seleção para as sua posições pretendidas (função, tempo e temperatura).

Programas/Funções	Temporizador (min.)	Temperatura (C°)

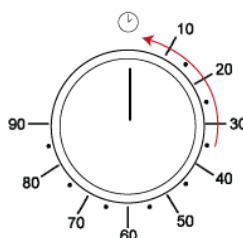
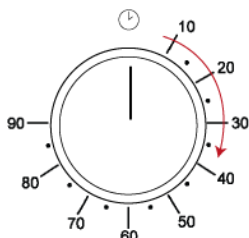
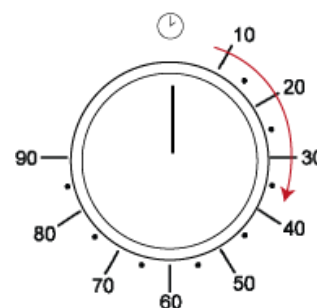
DESLIGAR O FORNO

- Para desligar o forno, deve rodar os comandos de seleção para a sua posição original (desligado).

Programas/Funções	Temporizador (min.)	Temperatura (C°)
		

TEMPORIZADOR

- O temporizador do forno (imagem abaixo), emite um sinal sonoro num intervalo de 1 a 90 minutos.
- Pode configurar o temporizador até 90 minutos rodando o comando no sentido dos ponteiros do relógio.
- O temporizador assegura que o forno funciona durante o tempo pretendido e desliga o forno no fim do tempo decorrido.
- Após colocar os alimentos no forno, use os comandos para escolher a função e a temperatura e depois selecione o tempo pretendido. Após o tempo decorrido ouve-se um sinal sonoro.
- Se for necessário mais do que 90 minutos, deverá configurar manualmente. Rodar para a esquerda selecionando o tempo, que deseja adicionar aos 90 minutos.



Rode para a direita para configurar os minutos | Rode para a esquerda para o modo manual



AVISO!

Superfícies quentes podem causar queimaduras!

O produto pode estar quente durante a utilização. Nunca toque nas resistências ou nas partes internas do forno enquanto quentes. Mantenha as crianças afastadas. Ao colocar ou remover pratos dentro do forno quente, utilize luvas resistentes ao calor.



PERIGO!

Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois pode sair vapor. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE ASSAR, TOSTAR E GRELHAR

- Use tabuleiros de metal apropriados, com revestimento antiaderente, recipientes de alumínio ou formas de silicone resistentes ao calor.
- Aproveite o espaço ao máximo.
- Coloque as formas no meio da prateleira.

- Selecione a posição correta da grelha antes de ligar o forno ou o grill. Não mude a posição da grelha quando o forno estiver quente.
- Mantenha a porta do forno fechada.

Dicas para assar

- Temperar frango inteiro, peru ou uma grande porção de carne com molhos como sumo de limão e pimenta preta antes de cozinhar, aumentará o desempenho da cozedura.
- Leva cerca de 15 a 30 minutos a mais para assar carne com ossos, em comparação a assar o mesmo tamanho de carne sem ossos.
- Cada centímetro de espessura da carne requer aproximadamente 4 a 5 minutos de tempo de cozedura.
- Deixe a carne repousar no forno cerca de 10 minutos após o término do tempo de cozedura. Os sucos ficam melhor distribuídos por todo o assado e não saem quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocados na grelha do meio ou inferior num prato resistente ao calor.

Selecionar temperatura e modo de funcionamento.

1. Rode o comando de temperatura para a temperatura desejada.
2. Rode o comando de função para o modo de funcionamento desejado.

O forno aquece até a temperatura ajustada e mantém-na.

FUNÇÕES DO FORNO



Resistência inferior

Esta função é adequada para confeccionar alimentos que exijam calor inferior, para aquecer ou para uma última cozedura de alimentos que cozinham lentamente.



Resistência superior

Esta função é adequada para aquecer ou para gratinar.



Resistência superior e inferior

Os alimentos serão confeccionados em ambos os lados. É adequado para bolos, biscoitos e pastelaria em formas. Utilize apenas um tabuleiro de cada vez.



Resistência superior e inferior + ventoinha

O ar quente distribui-se uniformemente com a ajuda do ventilador. É adequado para tartes. Utilize apenas um tabuleiro de cada vez.



Grelhador

Só a resistência do grelhador se ativará. É adequado para assar carne, peixe e o tabuleiro deve ser colocado na parte superior do forno. Recomendamos que coloque um tabuleiro com 1 ou 2 copos de água na parte inferior do forno.



Ventoinha de convecção

Com esta função apenas o ar quente circula e pode se usada para descongelar carne e vegetais.

TABELA DE TEMPO DE CONFEÇÃO



Os tempos indicados na tabela seguinte são apenas orientativos e podem variar de acordo com a temperatura da comida, espessura, tipo e as suas próprias preferências.



A posição 1 do tabuleiro é a de baixo.

Cozinhados	Níveis de cozedura	Função	Posição do Tabuleiro	Temperatura	Tempo cozedura (aprox. em min.)
**Bolos em tabuleiro	1 nível		3	175	25 – 30
**Bolo em papel vegetal	1 nível		3	175	25 – 30
**Pão de ló	1 nível		3	200	5 – 10
**Bolachas	1 nível		3	175	25 – 30
**Tartes	1 nível		3	180	30 - 40
**Pastelaria	1 nível		3	180	25 – 35
**Pão	1 nível		3	190	35 – 45
**Lasanha	1 nível		3	180	30 – 40
**Pizza	1 nível		3	200 - 220	15 – 20
Bife/assado de vitela	1 nível		3	250º/máx. 25 min. e depois baixar para 180º/190º	100 – 120
Perna de borrego	1 nível		3	220º/máx. 25 min e depois baixar para 180º/ 190º	70 – 90
Frango assado	1 nível		1	250º/máx. 15 min. e depois baixar para 180º/190º	55 – 65
Perú (5,5 kg)	1 nível		1	250º/máx. 25 min. e depois baixar para 190º	150 – 210
Peixe	1 nível		3	200	20 - 30

**Cozinhados que exigem pré-aquecimento do forno.

Dicas para fazer bolos:

- Se o bolo estiver muito seco, aumente a temperatura 10°C e diminua o tempo de cozedura.
- Se o bolo estiver húmido, use menos líquido ou baixe a temperatura 10°C.
- Se o bolo ficar muito escuro por cima, coloque-o na grelha inferior, baixe a temperatura e aumente o tempo de cozedura. Se ficar bem cozido por dentro, mas pegajoso por fora, use menos líquido, baixe a temperatura e aumente o tempo de cozedura.

Dicas para cozer tartes:

- Se a massa estiver muito seca, aumente a temperatura 10º e diminua o tempo de cozedura. Pincele as camadas de massa com leite, óleo, ovo ou iogurte.
- Se a massa demorar muito a cozer, verifique se a espessura da massa que preparou não ultrapassa a profundidade do tabuleiro.
- Se a parte superior da massa ficar dourada, mas a parte inferior não estiver cozida,

certifique-se que o molho que utilizou está distribuído de forma equilibrada. Tente espalhar o molho igualmente entre as camadas e no topo da massa para um dourado uniforme.



Cozinhe as tartes de acordo com o modo e a temperatura indicados na tabela de cocção. Se a parte inferior ainda não ficar suficientemente dourada, na próxima vez, coloque-a numa prateleira inferior.

Dicas para cozinhar vegetais:

- Para os pratos de vegetais não ficarem sem molho e muito secos, cozinhe-os numa panela com tampa em vez de num tabuleiro. Os recipientes fechados preservam o molho do prato.
- Se o prato de legumes não ficar bem cozido, ferva-os previamente e leve-os ao forno.

MANUTENÇÃO



PERIGO!

Antes de iniciar os trabalhos de manutenção e limpeza do forno, desligue a ficha da tomada. Existe o risco de choque elétrico!



PERIGO!

Deixe o forno arrefecer antes de o limpar. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

Informação geral

- A limpeza regular do forno irá prolongar a sua vida útil e diminuir a possibilidade de avarias.
- Limpe bem o forno após cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos de alimentos, evitando que queimem na próxima utilização do aparelho.
- Não são utilizados detergentes “especiais” para limpar o forno. Use água morna com detergente, um pano macio ou uma esponja para limpar o forno e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, certifique-se que sempre que exista quaisquer excessos de líquidos e salpicos, sejam totalmente limpos.
- Não use agentes de limpeza que contenham ácido ou cloreto para limpar as superfícies inox. Use um pano macio com detergente líquido (não abrasivo) para limpar essas partes, tendo atenção para limpar apenas numa direção.



Não utilize detergentes líquidos ou em spray que possam danificar/ causar corrosão da ventoinha de convecção.



Não utilize aparelhos a vapor para limpar o forno, pois pode causar um choque elétrico.

Limpeza do painel de controlo:

- Limpe o painel de controlo e os comandos com um pano húmido e seque-os em seguida.



Não retire os comandos, para limpar o painel de controlo. O painel de controlo pode ficar danificado!

Limpeza do forno

Limpeza das laterais:

1. Retire a seção frontal da grelha lateral, puxando-a na direção oposta.
2. Remova completamente a grelha lateral puxando-a na sua direção.

Limpeza da porta do forno:

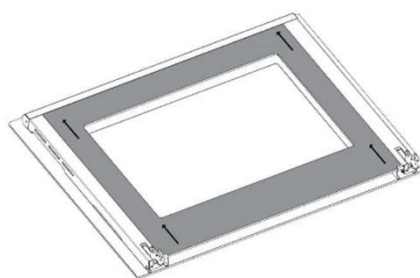
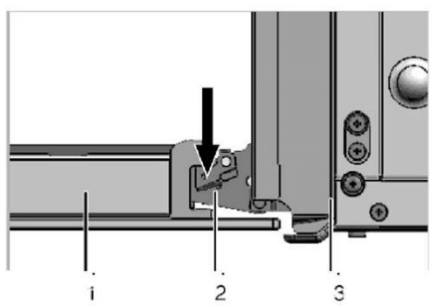
- Para limpar a porta do forno, use água morna com detergente, um pano macio ou uma esponja e seque-a com um pano seco.



Não use nenhum produto abrasivo forte, nem um raspador de metal para limpar a porta do forno. Pode arranhar a superfície e danificar o vidro.

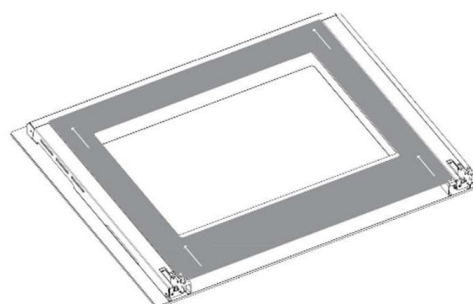
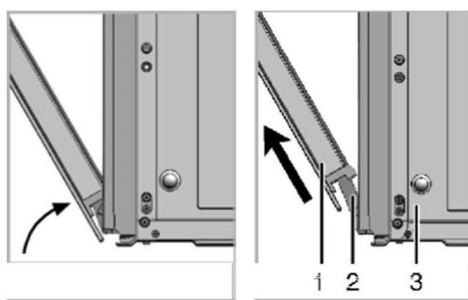
Retirar a porta do forno

1. Abra a porta (1)
2. Abra os cliques nos lados direito e esquerdo da porta, no compartimento da dobradiça (2), pressionando-os para baixo, conforme ilustrado na figura.



- 1- Porta
- 2- Dobradiça
- 3- Forno

3. Coloque a porta do forno na posição meia aberta
4. Retire a porta do forno puxando-a para cima até a soltar das dobradiças esquerda e direita.



A superfície do forno pode ficar danificada por alguns detritos ou materiais de limpeza. Não use detergentes agressivos, pós ou cremes de limpeza e quaisquer objetos pontiagudos. Não use produtos abrasivos ou raspadores de metal afiados, para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a sua superfície, o que pode resultar em danos graves no vidro.



Para voltar a instalar a porta siga os passos descritos acima por ordem inversa. Certifique-se que fecha corretamente os cliques direito e esquerdo, no compartimento da dobradiça.

Remover o vidro interno da porta

- Pressione o vidro na direção da seta, conforme ilustrado na imagem seguinte, puxe-o suavemente na sua direção, empurrando-o levemente do outro lado. Lave e seque o vidro e volte a colocá-lo na porta do forno na ordem inversa.



SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA



PERIGO!

Antes de substituir a lâmpada do forno, certifique-se que o aparelho está desligado da corrente elétrica, caso contrário existe o perigo de eletrocussão. Certifique-se também que o forno não está quente para não se queimar.



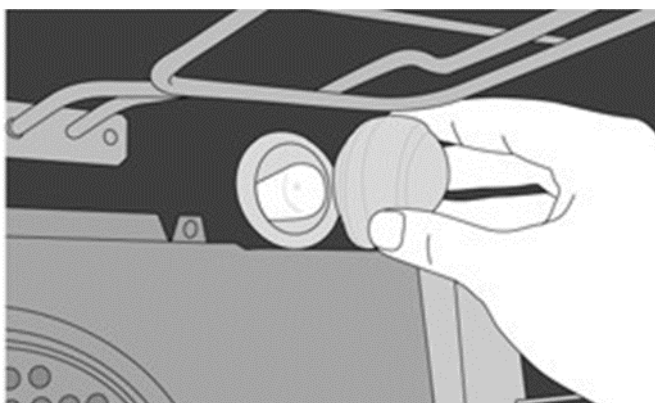
A lâmpada do forno é uma lâmpada especial, concebida para funcionar a alta temperatura, cerca de 300°C. Consulte as especificações técnicas para mais informações. (Poderá adquirir a lâmpada de substituição em qualquer loja da especialidade).



A imagem seguinte é genérica, a localização exata da lâmpada pode variar consoante o modelo que adquiriu.

Para substituir a lâmpada do forno siga os seguintes passos:

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desenrosque a tampa de vidro.
3. Retire a lâmpada fundida e substitua-a por uma nova.
4. Volte a enroscar a tampa de vidro.



Resolução de Problemas

O forno deita vapor quando é utilizado

- É normal que vapor saia pela porta durante a utilização >>> Isto não é uma avaria.

O forno emite estalidos quando aquece ou arrefece

- Quando as partes em metal aquecem expandem e emitem estalidos >>> Isto não é uma avaria.

O forno não funciona

- O disjuntor disparou ou está avariado >>> Verifique o quadro elétrico e se necessário ligue o disjuntor.

- O forno não está ligado a uma tomada com terra >>> Verifique a tomada elétrica.

A luz do forno não acende

- A lâmpada está fundida >>> Substitua a lâmpada do forno.
- A alimentação está desligada >>> Verifique que há corrente elétrica. Verifique os disjuntores no quadro elétrico.

O forno não aquece

- A função ou a temperatura não foram selecionadas >>> ajuste a temperatura ou a função.
- Em modelos com temporizador, o mesmo pode não estar ativado >>> regule o temporizador
- Não há corrente elétrica na rede >>> verifique o disjuntor.



Em caso de avaria não tente reparar o aparelho pelos seus próprios meios. Contate um serviço de assistência técnica JOCEL, qualificado para o efeito.

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.

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
<http://www.jocel.pt>



SEDE:

Rua Alto do Curro, n.º 280
4770-569 S. COSME DO VALE
V.N. de FAMALICÃO
Telef: 252 910 350/2
Fax: 252 910 368/9
email: joce1@jocel.pt
<http://www.jocel.pt>

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Declaramos sobre nossa própria responsabilidade que o aparelho indicado abaixo

Aparelho	FORNO DE ENCASTRAR
Marca	JOCEL
Modelo	JFE014597

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

Baixa Tensão	2014/35/EU	EN 60335-2-6:2015
		EN 60335-1: 2012 + A11:2014 + A13:2017
		EN 62233:2008
Compatibilidade Electromagnética	2014/30/EU	EN 55014 1:2017+A1:2009+A2:2011 EN 55014-2:2015
		IEC 6100-3-2 (2018), EN 61000-3-2:2014
		IEC 6100-3-3 (2013) + A1:2019, EN 61000-3-3:2013

ÍNDICE

Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

• Seguridad general.....	22
• Seguridad del aparato.....	23
• Uso previsto.....	24
• Seguridad para niños.....	24
• Cumplimiento de la normativa de residuos.....	25
• Información del embalaje.....	25

Información general

• Embalaje.....	25
• Especificaciones técnicas.....	25

Instalación

• Antes de instalar.....	27
• Instalación y conexión.....	27
• Transporte futuro.....	29

Preparación

• Consejos para el ahorro de energía.....	29
• Primera limpieza do aparato.....	29
• Primer uso.....	30

Como utilizar o horno

• Descripción del producto.....	30
• Encender el horno.....	31
• Desconectar el horno.....	31
• Temporizador.....	31
• Informaciones generales de como asar, tostar y hornear.....	32
• Selección de temperatura y funcionamiento.....	33
• Modos de funcionamiento / funciones.....	33
• Tabla de tiempos de preparación.....	34
• Consejos para hacer bizcochos.....	34
• Consejos para hornear pasteles.....	34
• Consejos para cocinar verduras.....	35

Cuidado y mantenimiento

• Información general.....	35
• Limpieza del panel de control.....	35
• Limpieza do horno.....	36
• Retirar la puerta del horno.....	36
• Retirar el cristal interior da la puerta.....	37
• Substitución de la bombilla del horno.....	37
• Solución de problemas.....	37

Condiciones Generales de Garantía.....39

Declaración de Conformidad.....40

¡Lea este manual de instrucciones con atención!

Estimado cliente,

Gracias por adquirir este producto. Esperamos que obtenga los mejores resultados con su horno que ha sido fabricado con alta calidad y tecnología. Lea cuidadosamente este manual de instrucciones y todos los otros documentos que lo acompañan antes de utilizar el horno y guárdelo como una referencia para futuras consultas. Si entrega el producto a otra persona, entregue también el manual de instrucciones. Siga todas las advertencias e informaciones del manual de instrucciones.

Explicación de los símbolos:

- A lo largo de este manual de instrucciones, se utilizan los siguientes símbolos:

	Informaciones importantes o consejos de utilización.
	Advertencia de peligro para el usuario y el dispositivo.
	Advertencia de descarga eléctrica.
	Advertencia de riesgo de incendio.
	Advertencia de superficies calientes

ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTALES IMPORTANTES

Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a proteger contra el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

SEGURIDAD GENERAL:

- Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si tienen supervisión o instrucciones sobre cómo usar el dispositivo de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento no se deben hacer por los niños.
- Los procedimientos de instalación y la acción de reparación siempre deben ser realizados por agentes de servicio autorizados. A JOCEL no se hace responsable de los daños resultantes de procedimientos realizados por personas no autorizadas, que también pueden anular la garantía. Lea cuidadosamente las instrucciones de este manual antes

de la instalación.

- No encienda el dispositivo en sí este es defectuoso o tiene algún daño visible
- Asegúrese de que los botones de función del electrodoméstico están apagados después de cada uso.
- Si el producto no funciona correctamente, no debe encenderse a menos que lo repare un técnico calificado. ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!
- Conecte el producto solo a una toma de tierra con el voltaje y la protección especificados en las “Especificaciones técnicas”. Instale la conexión a tierra y consulte a un electricista calificado. De acuerdo con las normativas nacionales, el fabricante no se hace responsable de los problemas derivados de la falta de conexión a tierra del producto.
- ¡Nunca lave el producto esparciendo o vertiendo agua sobre él! ¡Puede provocar una descarga eléctrica!
- ¡Nunca toque el enchufe con las manos mojadas! Nunca desconecte el enchufe tirando del cable, siempre tire del enchufe
- El aparato debe ser desconectado durante los procedimientos de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- Si el cable de alimentación del producto está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, por un centro de servicio autorizado o por personas calificadas similares, para evitar el peligro de descarga eléctrica.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda estar completamente desconectado de la red. La separación debe ser hecha por una toma de red o por un interruptor empotrado en el cableado fijo de acuerdo con la normativa vigente.
- La superficie trasera del horno se calienta durante el uso. Asegúrese de que la instalación eléctrica no entre en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones pueden ser dañadas.
- No pellizque el cable de alimentación entre la puerta del horno y la estructura y no el pase sobre superficies calientes. De lo contrario, el aislamiento del cable puede derretirse y provocar un incendio como resultado de un cortocircuito
- Cualquier trabajo en equipos y sistemas eléctricos debe ser realizado únicamente por personal autorizado y calificado.
- En caso de avería, desconecte el dispositivo y desconéctelo de la red. Para hacer esto, apague el cuadro eléctrico en casa
- Asegúrese de que la clasificación del panel eléctrico sea compatible con el dispositivo.

SEGURIDAD DEL APARATO

- El dispositivo y sus partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- **Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.**
- Nunca use el dispositivo cuando su juicio o coordinación se vean afectados por el uso de alcohol y / o drogas.
- Tenga cuidado al usar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio, ya que puede incendiarse en contacto con superficies calientes.
- No coloque ningún material inflamable cerca del dispositivo, ya que los laterales pueden calentarse durante el uso.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar en los elementos calefactores dentro del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstrucciones.
- No caliente latas cerradas o tarro de cristal en el horno. La presión que se acumula en la lata / tarro puede sería provocar la explosión de la misma.
- No coloque bandejas, platos o láminas de aluminio directamente sobre la base del horno.

- La acumulación de calor puede dañar la base del horno.
- No utilizará limpiadores abrasivos o raspadores de metal para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y romper el cristal.
 - No utilice aparatos de vapor para limpiar el horno, ya que puede provocar una descarga eléctrica
 - Utilice los estantes como se describe en "Cómo utilizar el horno eléctrico".
 - No utilice el aparato si el cristal de la puerta delantera se ha quitado o esta agrietado.
 - El cable del horno no es un secador de toallas. No cuelgue la toallas, guantes o similares productos textiles cuando la función de parrilla este con la puerta abierta.
 - Cuando coloque o saque platos del horno caliente, use guantes de horno resistentes al calor.
 - Asegúrese de que el dispositivo esté apagado antes de reemplazar la bombilla para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

PELIGRO DE INCENDIO

- Asegúrese de que el enchufe esté firmemente asentado en el tomacorriente para no provocar una chispa.
- No utilice cables de extensión, cortados o dañados, excepto el cable original.
- Asegúrese de que no haya líquido ni humedad en la toma corriente a la que está conectada al aparato.

USO PREVISTO:

- Este aparato está diseñado para uso doméstico. El uso comercial anulará la garantía.
- Este aparato está diseñado únicamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, como la calefacción de espacios.
- Este aparato no debe usarse para calentar platos debajo de la parrilla, toallas secas, paños de cocina, etc. colgándolos de las manijas de las puertas del horno. Este producto tampoco debe utilizarse para calentar espacios.
- El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado o errores de manipulación.
- El horno se puede utilizar para descongelar, hornear, dorar y asar.

SEGURIDAD INFANTIL

- Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños más pequeños deben mantenerse alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Manténgalos fuera del alcance de los niños. Deseche todas las partes del embalaje de acuerdo con las normativas medioambientales
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados durante el funcionamiento y no les permita jugar con el aparato.
- No coloque ningún objeto que los niños puedan alcanzar sobre el dispositivo.
- No colocará sobrecargas de objetos pesados y la puerta cuando esté abierta y no permitirá que los niños la sienten. El horno puede doblarse o las bisagras de la puerta pueden ser dañadas.

CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SOBRE RESIDUOS



Este equipo está marcado de acuerdo con la Directiva 2012/19 / UE (WEEE). Es la responsabilidad del usuario para asegurarse de que después del final de la vida de los equipos, se elimina correctamente. De esta forma, ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. El símbolo aplicado al equipo o su documentación adjunta al equipo, indica que este equipo no debe tratarse como basura doméstica. En caso de sustitución del equipo, deberá entregar el equipo antiguo al punto especializado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Para obtener información más detallada, debe comunicarse con las Autoridades Municipales de su región, los servicios de recolección de residuos o el espacio comercial donde adquirió el nuevo equipo

INFORMACIÓN DEL EMBALAJE

- Los materiales de empaque del producto están fabricados con materiales reciclables, de acuerdo con las Regulaciones Ambientales Nacionales. No deseche los materiales de embalaje con la basura doméstica o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje indicados por las autoridades locales.

INFORMACIÓN GENERAL



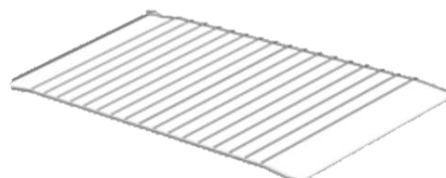
Los accesorios suministrados pueden variar según el modelo del producto. No todos los accesorios descritos en el manual de instrucciones están incluidos.

EMBALAJE

- Manual de instrucciones;
- Bandeja (Usada para repostería, como galletas y bizcochos y grandes asados);
- Parrilla (Usada para asar y colocar alimentos para asar o cocinar en guisos a la parrilla).



2. 2 Bandejas



3. 1 Parrilla

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje / Frecuencia	220-240V~50 Hz
Consumo total	2.2kW
Fusible	min. 16 A
Tipo de cabo / sección	H05VV-FG 3 x 1 mm ²
Longitud del cable	1 m
Dimensiones externas del horno (alto x ancho x fondo)	595 mm x 595 mm x 567 mm
Dimensiones de instalación (alto x ancho x fondo)	600 mm x 560 mm x 550 mm
Clase de eficiencia energética	A
Bombilla interna	15 W
Consumo energético do grill	2.0 kW

#Conceptos básicos: La información en la etiqueta energética de los hornos eléctricos se proporciona

de acuerdo con EN 50304. Estos valores se determinan bajo carga estándar con funciones de calefacción inferior o de calefacción asistida por ventilador (si las hubiera).



Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.



Las figuras de este manual son esquemáticas y pueden no corresponder con su producto.



Los valores indicados en las etiquetas del producto o en la documentación adjunta se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas aplicables. Dependiendo de las condiciones ambientales y de funcionamiento del producto, estos valores pueden variar.

INSTALACIÓN

Consulte a su agente de servicio autorizado más cercano para la instalación del producto. Asegúrese de que las instalaciones eléctricas y estén listas antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica Autorizada para que el producto esté listo para comenzar. De lo contrario, llame a un electricista e instalador calificado para hacer los arreglos necesarios. A JOCEL no se hace responsable de los daños resultantes de procedimientos llevados a cabo por personas no autorizadas que también pueden anular la garantía.



La preparación de la ubicación e instalación eléctrica del producto es la responsabilidad del usuario.



¡ADVERTENCIA!

El producto debe instalarse de acuerdo con la normativa legal vigente.



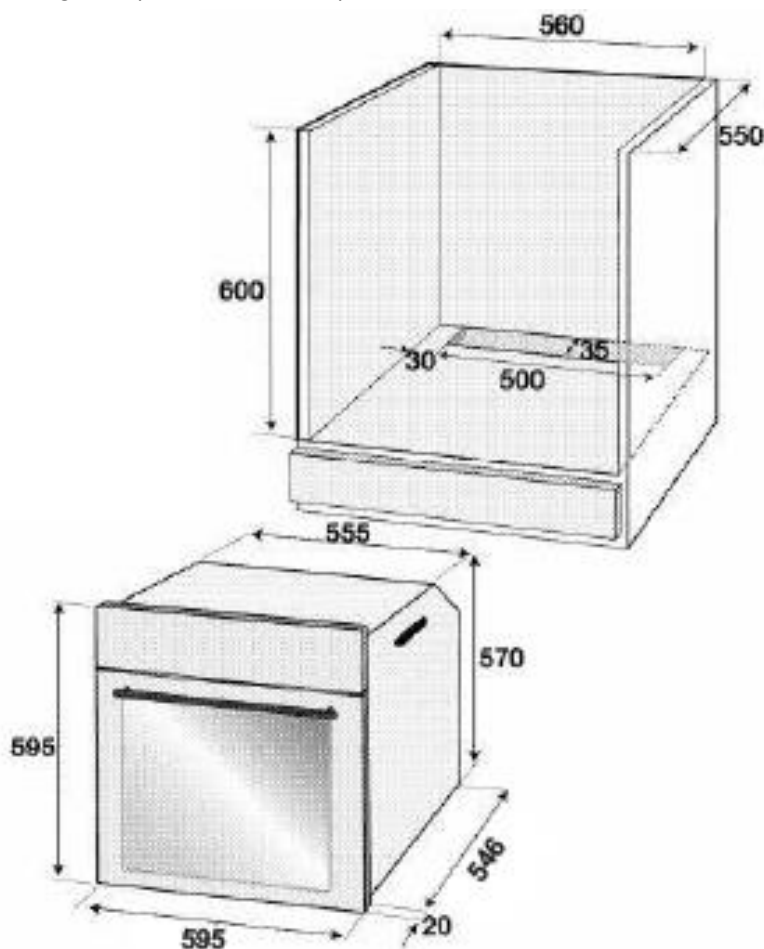
PERIGO!

Antes de la instalación, verifique visualmente el producto en busca de defectos. Si es así, no lo instale.

Los productos dañados suponen un riesgo para su seguridad.

ANTES DE INSTALAR

El aparato debe ser embutido dentro de muebles de cocina disponibles comercialmente. Debe mantenerse una distancia de seguridad entre el dispositivo, las paredes y los muebles de cocina. Vea la siguiente figura. (Valores en mm).



- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (mínimo 100 ° C).
- Los gabinetes de la cocina deben estar nivelados y fijos.
- Si hay un cajón por debajo del horno, se debe instalar un estante entre el horno y el cajón.
- El transporte del dispositivo debe ser realizado por, al menos, dos personas.



No instale el aparato cerca de refrigeradores o congeladores. El calor emitido por el aparato provocará un aumento del consumo energético de los aparatos de refrigeración.



La puerta y/o la manija no deben usarse para levantar o mover el aparato.

INSTALACIÓN Y CONEXIÓN

- El horno solo se puede instalar y conectar de acuerdo con la normativa legal vigente.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

- Encienda el horno a una instalación eléctrica con toma de tierra y protegida por una disjunta de capacidad adecuada, como se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". La instalación eléctrica debe ser realizada por un electricista calificado para tal fin. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan surgir debido al uso del producto sin una instalación a tierra de acuerdo con la normativa nacional vigente.



¡PELIGRO!

El producto debe ser conectado a la red por una persona autorizada y calificada. El período de garantía comienza solo después de la correcta instalación. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por procedimientos realizados por personas no autorizadas.



¡PELIGRO!

Antes de iniciar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, desconecte o produzca la red eléctrica. Hay una cresta de descarga eléctrica



El extremo de alimentación debe ser fácilmente accesible después de la instalación (no en la parte superior de la placa).



¡PELIGRO!

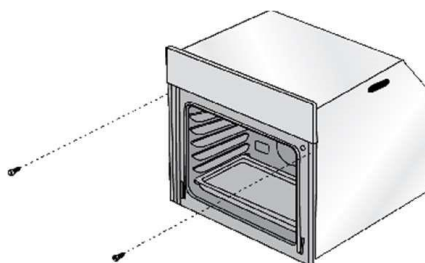
El cable de alimentación no debe doblarse, pillarse ni entrar en contacto con partes calientes del producto.

Un cable de alimentación dañado debe ser reemplazado por un agente de servicio autorizado. ¡La energía puede causar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios!

- La conexión debe cumplir con las regulaciones nacionales
- Los datos de la red deben corresponder a los datos especificados en la etiqueta del tipo de producto. Abra la puerta delantera para ver la etiqueta del producto.
- El cable de alimentación debe cumplir con los valores de la tabla "Especificaciones técnicas"
- Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.

INSTALACIÓN

1. Deslice el horno dentro del gabinete, alinee -o y bloquéelos mientras se asegura de que el cable de alimentación no esté doblado ni atascado.



Chequeo final

1. Conecte el cable de alimentación y encienda el horno.
2. Verifique las funciones.

Transporte Futuro

- Conserve el embalaje original del horno, en caso de que sea necesario transportarlo. Siga las instrucciones del paquete. Si no tiene la caja original, empaque el producto en plástico de burbujas o cartón grueso y asegúrelo con cinta.
- Para evitar que la parrilla y la bandeja dañen la puerta del horno, coloque una tira de cartón dentro de la puerta en línea con la posición de las bandejas. Pega la puerta del horno a las paredes laterales.
- No use la puerta o la manija para levantar o mover el horno.



No coloque ningún objeto sobre el horno y muévelo en posición vertical.



Verifique la apariencia general de su horno para detectar cualquier daño que pueda haber ocurrido durante el transporte.

PREPARACIÓN

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

La siguiente información le ayudará a utilizar su dispositivo de forma respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía:

- Utilice cacerolas esmaltadas de colores oscuros, ya que la transmisión de calor será más eficiente.
- Al cocinar, precaliente el horno, si se recomienda en el manual de instrucciones o en la receta.
- No abra la puerta del horno con frecuencia durante el funcionamiento.
- Intente, siempre que sea posible, cocinar más de un plato al mismo tiempo en el horno. Puede cocinar colocando dos recipientes en la parrilla.
- Cocine más de un plato, uno tras otro. El horno ya está caliente.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes de que finalice el tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

PRIMERA LIMPIEZA DEL APARATO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie las superficies del dispositivo con un paño o una esponja húmeda y seca con un paño.



La superficie puede resultar dañada por algunos detergentes o materiales de limpieza.



No utilice detergentes en polvo/crema abrasivos ni ningún objeto afilado durante la limpieza.

No use detergentes abrasivos o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie e incluso romper el cristal.

PRIMERO USO

- Calentar el horno durante unos 30 minutos y luego apagarlo. Por lo tanto, cualquier residuo (incluido los de producción) serán quemados y eliminados.

HORNO ELÉCTRICO

1. Retire la sartén y la parrilla del horno;
2. Cierre la puerta del horno;
3. Seleccione el modo 2 calentadores sin ventilación;
4. Seleccione la potencia más alta del horno;
5. Encienda el horno durante unos 30 minutos;
6. Apague el horno.

GRILL

1. Retire la bandeja y la parrilla del horno;
2. Cierre la puerta del horno;
3. Seleccionar la potencia más alta del grill;
4. Encienda el grill durante unos 30 minutos;
5. Apague el grill.



El humo y el olor se pueden sentir durante unas horas después del primer uso. Eso es normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para eliminar el humo y el olor y evitar la inhalación de ellos directamente.



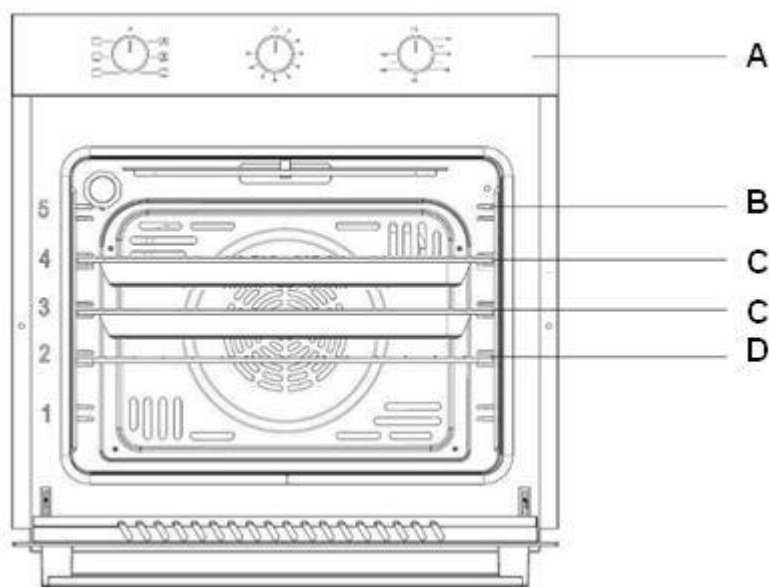
AVISO

¡Las superficies calientes pueden provocar quemaduras!

El producto puede estar caliente durante su uso. Nunca toque las resistencias, las partes internas del horno, calentadores, etc. mientras está caliente. Mantenga a los niños alejados.

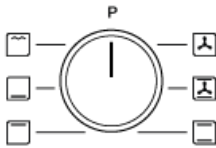
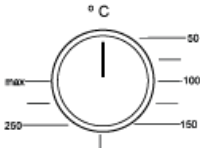
Cuando coloque o retire platos dentro del horno caliente, use guantes resistentes al calor.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- A.** Panel Frontal
- B.** Guías Laterales
- C.** 2 Bandejas
- D.** 1 Parrilla

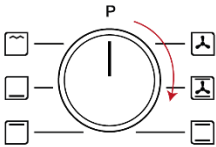
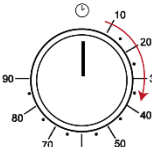
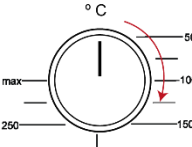
PAINEL DE MANDOS

Programas/Funciones	Temporizador (min.)	Temperatura (C°)
		
E	F	G

- E. Programas / Funciones
- F. Temporizador (minutos)
- G. Termostato/ Ajuste Temperatura (°C)

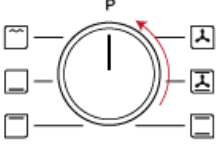
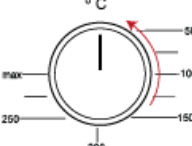
ENCENDER O FORNO

- Para encender el horno, gire los mandos de selección a las posiciones deseadas (función, tiempo y temperatura).

Programas/Funciones	Temporizador (min.)	Temperatura (C°)
		

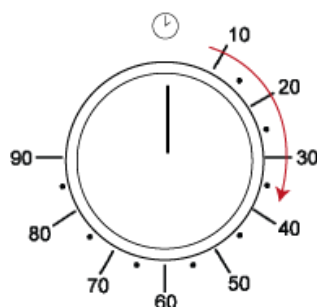
DESCONECTAR O FORNO

- Para desconectar el horno, debe girar los botones de selección para su posición original (apagado)

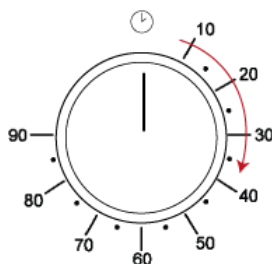
Programas/Funciones	Temporizador (min.)	Temperatura (C°)
		

TEMPORIZADOR

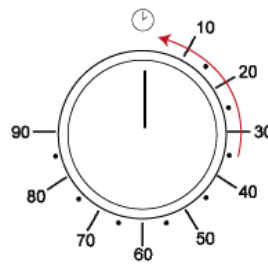
- El temporizador el horno (fig.) emite una señal sonora en un espacio de 1 a 90 minutos.
- Puede configurar el temporizador hasta 90 minutos girando la perilla en la dirección de manecillas del reloj.



- El temporizador asegura que el horno funcione durante el tiempo deseado y apaga el horno al final del tiempo transcurrido.
- Después de colocar la comida en el horno, utilice los mandos para elegir la función y temperatura y luego seleccione el tiempo deseado. Después del tiempo transcurrido, suena un pitido.
- Si se requieren más de 90 minutos, debe configurar manualmente. Gire hacia la izquierda para seleccionar el tiempo que desea agregar a los 90 minutos.



Gire a la derecha para configurar los minutos



Gire a la izquierda al modo manual

CÓMO USAR EL HORNO



AVISO

¡Las superficies calientes pueden provocar quemaduras!

El producto puede estar caliente durante su uso. Nunca toque los calentadores o el interior del horno mientras estén calientes. Mantenga a los niños alejados. Cuando coloque o retire platos dentro del horno caliente, use guantes resistentes al calor.



¡PELIGRO!

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor. El vapor puede quemar las manos, la cara y / o los ojos.

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL TOSTAR, ASSAR Y LA PARRILLA

- Uso bandejas de metal apropiadas, recubiertas de anti adherentes, recipientes de aluminio o formas de silicona resistente al calor.
- Aproveche al máximo el espacio.
- Colocar las formas en el centro de la parrilla
- Seleccione la posición correcta de la parrilla antes de encender el horno o grill. No cambie la posición de la parrilla cuando el horno esté caliente
- Mantenga la puerta del horno cerrada

CONSEJOS PARA ASAR

- Sazonar un pollo entero, pavo o un gran trozo de carne con salsas como zumo de limón y pimienta negro antes de cocinar aumento de rendimiento al cocinar.
- Se necesitan entre 15 y 30 minutos más para asar carne con hueso en comparación con asar carne del mismo tamaño sin hueso.
- Cada centímetro de grosor de la carne requiere aproximadamente de 4 a 5 minutos de tiempo de cocción.
- Deje de la carne en el horno unos 10 minutos después de que haya el tiempo de cocción terminado. Los jugos se distribuyen mejor por todo el asado y no salen cuando la carne es cortada.
- El pescado debe colocarse en la parrilla del medio o más abajo en un plato resistente al calor.

Seleccione la temperatura y el modo de funcionamiento.

1. Fije la perilla de temperatura a la temperatura.
2. Configure el botón de función en el modo de funcionamiento deseado.

El horno se calienta hasta la temperatura de consigna y se mantiene.

FUNCIONES DEL HORNO



Resistencia inferior

Esta función es adecuada para cocinar alimentos que requieren calor inferior, para calentar o para una última cocción de alimentos que se han cocinado lentamente.



Resistencia superior

Esta función es adecuada para calentar o dorar.



Resistencia superior e inferior

La comida se cocinará por ambos lados. Es adecuado para tartas, galletas y pasteles en forma. Use solo uno tablero a la vez.



Resistencia superior e inferior + ventilador

El aire caliente se distribuye uniformemente con la ayuda del ventilador. Es apto para tartas. Utilice solo una bandeja a la vez.



Parrilla

Solo se activará la resistencia de la parrilla. Es adecuado para asar carne, pescado y la bandeja debe colocarse encima del horno. Recomendamos que coloque una bandeja con 1 o 2 vasos de agua en el fondo del horno.



Ventilador de convección

Con esta función solo circula aire caliente y se puede utilizar para descongele la carne o verduras.

TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN



Los tiempos que se muestran en la siguiente tabla son solo orientativos y pueden variar según la temperatura del alimento, el grosor, el tipo y sus propias preferencias.



La posición 1 de la bandeja es la de abajo.

Cocinados	Niveles de cocción	Función	Posición de la Bandeja	Temperatura	Tiempo de cocción (aprox. en min.)
** Bizcocho en bandeja	1 nivel		3	175	25 – 30
**Bizcocho en papel vegetal	1 nivel		3	175	25 – 30
**Bizcochuelo	1 nivel		3	200	5 – 10
**Galletas	1 nivel		3	175	25 – 30
**Tartas	1 nivel		3	180	30 - 40
**Pastelería	1 nivel		3	180	25 – 35
**Pan	1 nivel		3	190	35 – 45
**Lasaña	1 nivel		3	180	30 – 40
**Pizza	1 nivel		3	200 - 220	15 – 20
Filete / asado de ternera	1 nivel		3	250°/máx., 25 min y después bajar para 180°... 190°	100 – 120
Pierna de cordero	1 nivel		3	220°/máx., 25 min y después bajar para 180°... 190°	70 – 90
Pollo asado	1 nivel		1	250°/máx., 15 min y después bajar para 180°... 190°	55 – 65
Pavo (5,5 kg)	1 nivel		1	250°/máx., 25 min y después bajar para 190°	150 – 210
Pescado	1 nivel		3	200	20 - 30

**Cocinados que requieren precalentamiento.

CONSEJOS PARA HACER BIZCOCHOS:

- Si el bizcocho está demasiado seco, aumenta la temperatura en 10°C y disminuye el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho está húmedo, utilice menos líquido o baje la temperatura a 10°C.
- Si el bizcocho está demasiado oscuro por encima, colóquelo en la rejilla inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción. Si está bien cocido por dentro, pero pegajoso por fuera, use menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

CONSEJOS PARA HORNEAR PASTELES:

- Si la masa está demasiado seca, aumenta la temperatura en 10° y acorta el tiempo de cocción. Unte las capas de masa con leche, aceite, huevo o yogur.
- Si la masa tarda demasiado en cocinarse, compruebe que el grosor de la masa que ha preparado no supere la profundidad de la sartén.
- Si la parte superior de la masa está dorada, pero la parte inferior no está cocida, asegúrese

de que la salsa que utilizó esté distribuida uniformemente. Intente esparcir la salsa de manera uniforme entre las capas y encima de la masa para obtener un dorado uniforme.



Cocine los pasteles según el modo y la temperatura indicados en la tabla de cocción. Si el fondo aún no está lo suficientemente dorado, la próxima vez, colóquelo en un estante inferior.

CONSEJOS PARA COCINAR VERDURAS:

- Para evitar que los platos de verduras se queden sin salsa y se sequen demasiado, cocínelos en una sartén con tapa en lugar de en una sartén. Los recipientes cerrados conservan la salsa en el plato.
- Si el plato de verduras no está bien preparado, hervirlos de antemano y ponerlos en el horno.

MANTENIMIENTO



PELIGRO:

Antes de iniciar los trabajos de mantenimiento y limpieza del horno, desenchufe el aparato. ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!



PELIGRO:

Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden provocar

INFORMACIÓN GENERAL

- La limpieza regular del horno prolongará su vida útil y reducirá la posibilidad de daños.
- Limpiar el horno a fondo después de cada uso. De esta forma, será posible eliminar los restos de comida más fácilmente, evitando que se quemen en el próximo uso del aparato.
- No use detergentes especiales para limpiar el horno. Utilice agua tibia con jabón, un paño suave o una esponja para limpiar el horno y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese siempre de limpiar a fondo cualquier exceso de líquido y salpicaduras después de la limpieza.
- La superficie del horno puede resultar dañada por algunos residuos o materiales de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos o cremas de limpieza ni ningún objeto afilado. No use abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede resultar en daños graves al cristal.
- No utilice agentes de limpieza que contengan ácido o cloruro para limpiar superficies de acero inoxidable. Utilice un paño suave con detergente líquido (no abrasivo) para limpiar estas piezas, teniendo cuidado de limpiar solo en una dirección.



No utilice detergentes líquidos o aerosoles que puedan dañar/corroer el ventilador.



No utilice aparatos de vapor para limpiar el horno, ya que puede provocar una descarga eléctrica.

LIMPIEZA DEL PANEL DE MANDO

- Limpiar el panel de mando y botones con un paño húmedo y secar a continuación



No quite los botones para limpiar el panel de control. ¡El panel de control puede estar dañado!

LIMPIAR EL HORNO

Limpiar los laterales

1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral, tirando de ella en la dirección opuesta.
2. Retire completamente la rejilla lateral tirando de ella hacia usted.

Limpieza de la puerta del horno:

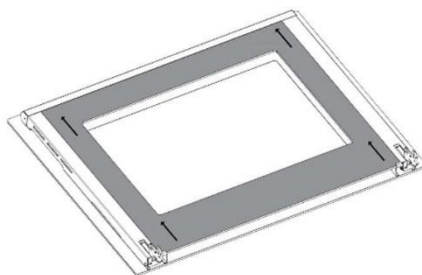
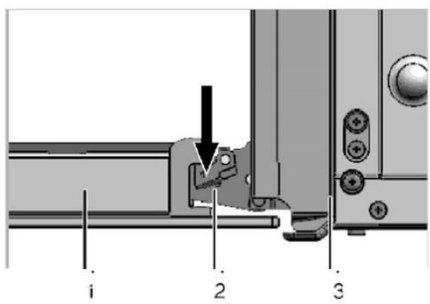
- Para limpiar la puerta del horno, use agua tibia con jabón, un paño suave o una esponja y séquela con un paño seco



No use ningún producto abrasivo fuerte o raspador de metal para limpiar la puerta del horno. Puede rayar la superficie y dañar el cristal.

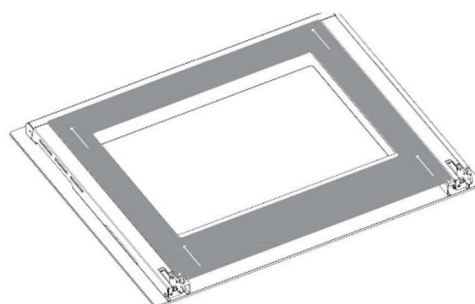
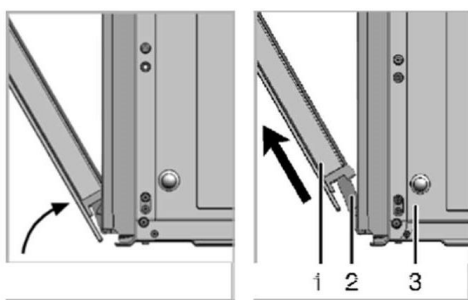
Retirar la puerta del horno

1. Abra la puerta (1)
2. Abra los clips de los lados derecho e izquierdo de la puerta, en el compartimento de las bisagras (2), presionándolos hacia abajo, como se muestra en la figura.



- 4- Puerta
- 5- Bisagra
- 6- Horno

3. Coloque la puerta del horno en la posición medio abierta.
4. Quitar la puerta del horno tirando de ella hacia arriba hasta que se suelte de las bisagras izquierda y derecha.



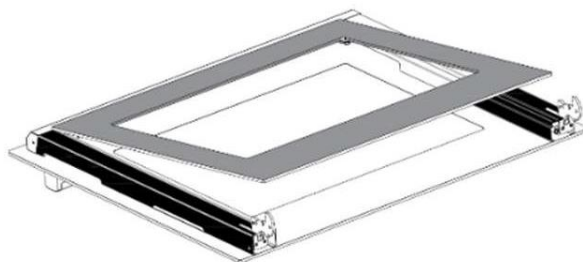
La superficie del horno puede resultar dañada por algunos residuos o materiales de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos o cremas de limpieza ni ningún objeto afilado. No use abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede resultar en daños graves al cristal.



Para reinstalar la puerta, siga los pasos descritos arriba en orden inverso. Asegúrese de cerrar correctamente los clips derecho e izquierdo en el compartimento de las bisagras.

Retire el cristal interior de la puerta.

- Presione el cristal en la dirección de la flecha como se muestra en la imagen siguiente, tire -la suavemente en su dirección, empujándolo ligeramente a través. Lave y seque el cristal e intente ponerlo en la puerta del horno en orden inverso.



REEMPLAZO DE BOMBILLA



¡PERIGO!

Antes de reemplazar la bombilla, asegúrese de que el dispositivo del horno esté desconectado de la energía eléctrica, de lo contrario existe el peligro de descarga eléctrica.

También asegúrese de que el horno no esté caliente para que no se queme.



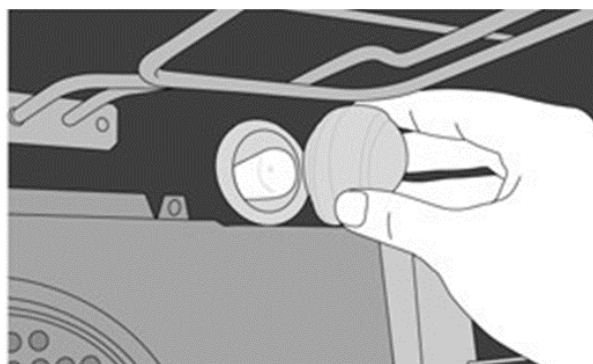
La bombilla de horno es una bombilla especial diseñada para funcionar a alta temperatura, aproximadamente 300° C. Consulte las especificaciones técnicas en manual para obtener más información. Puede comprar la bombilla de repuesto en cualquier tienda especializada.



La siguiente imagen es genérica, la ubicación exacta de la bombilla puede variar según el modelo que compró.

Para reemplazar la bombilla del horno, siga estos pasos:

1. Desconecte el horno del suministro eléctrico.
2. Desatornille la tapa de cristal.
3. Retire la bombilla fundida y reemplácela por una nueva
4. Vuelva a atornillar la tapa de cristal.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El horno emite vapor cuando se usa

- Es normal que salga vapor por la puerta durante el uso >>> Esto no es un mal funcionamiento.

El horno hace estallar cuando se calienta o se enfría

- Cuando las partes metálicas se calientan, se expanden y crujen >>> Esto no es un mal funcionamiento.

El horno no funciona

- El disyuntor se ha disparado o está defectuoso >>> Compruebe el cuadro eléctrico y, si es necesario, encienda el disyuntor.
- El horno no está conectado a una toma de tierra >>> Compruebe la toma de corriente.

La luz del horno no se enciende

- La bombilla está rota >>> Reemplace la bombilla del horno.
- La energía está apagada >>> Verifique que haya corriente eléctrica. Verifique los disyuntores en el panel eléctrico.

El horno no calienta

- La función o la temperatura no se ha seleccionado >>> ajustar la temperatura o función.
- En modelos con temporizador, es posible que no esté activado >>> configurar el temporizador
- Aquí No hay corriente eléctrica en la red >>> verifique el disyuntor.



En caso de avería, no intente reparar el dispositivo usted mismo. Póngase en contacto con un servicio de asistencia técnica calificado.

CONDICIONES DE GARANTIA

1. La garantía es válida sólo a la presentación de la factura de compra del producto.
2. Esta garantía se limita exclusivamente a las piezas de repuesto ineficaz debido a defectos de fabricación.
3. La eliminación de varias fallas en garantía se realiza para la reparación o el reemplazo de piezas defectuosas, de acuerdo a la discreción de nuestros servicios técnicos. Las piezas defectuosas son de nuestra propiedad.
4. No están cubiertos por la garantía los daños causados durante el transporte, negligencia o mal uso, montaje o instalación incorrecta, así como las influencias externas, tales como: rayos atmosféricos o eléctricos, inundaciones, humedad, etc.
5. Pierden la garantía todos los aparatos que no están a ser utilizados de acuerdo a las instrucciones o conectadas a las REDES DE AEREAS DE ALIMENTACIÓN, que no garantizan una tensión constante de 220/240V.
6. La garantía no cubre lesiones personales o daños causados directa o indirectamente.
7. Esta garantía termina cuando se descubre que han sido sometidas a reparaciones, reformas o intervenciones por cualquier persona no autorizada por JOCEL.

LA GARANTIA TERMINA:

1. 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 costos de mano de obra en función de las tasas vigentes.
3. Con la modificación o desaparecimiento de la placa de identificación del aparato.

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
<http://www.jocel.es>



SEDE:

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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo

Aparato **HORNO ENCASTRABLE**
Marca **JOCEL**
Modelo **JFE014597**

Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación

Baja Voltaje	2014/35/EU	EN 60335-2-6:2015
		EN 60335-1: 2012 + A11:2014 + A13:2017
		EN 62233:2008
Compatibilidad Electromagnética	2014/30/EU	EN 55014-1:2017+A1:2009+A2:2011
		EN 55014-2:2015
		IEC 6100-3-2 (2018), EN 61000-3- 2:2014
		IEC 6100-3-3 (2013) + A1:2019, EN 61000-3-3:2013

INDEX

Important instructions and warnings for safety and environment

• General safety	42
• Product safety.....	43
• Intended use.....	44
• Safety for children	44
• Compliance with AEEE regulation and disposal of waste products.....	45
• Package information.....	45

General information

• Package contents	45
• Technical specifications	45

Installation

• Before installation	47
• Installation and connection	48
• Future Transportation	48

Preparation

• Tips for saving energy.....	49
• Initial use.....	50
• First cleaning of the appliance.....	49

How to operate the oven

• Product description.....	50
• Turn on the oven.....	51
• Turn off the oven.....	51
• Timer.....	51
• General information on baking, roasting and grilling	52
• Selection of temperature and function.....	52
• Operating modes / functions.....	52
• Cooking times table	53
• Tips for baking cake.....	53
• Tips for baking pastry.....	53
• Tips for cooking vegetables.....	54

Maintenance and care

• General information	54
• Cleaning the control panel	54
• Cleaning the oven.....	55
• Removing the oven door.....	55
• Removing the door inner glass.....	55
• Replacing the oven lamp.....	56
• Troubleshooting.....	56

General Warranty Terms.....	57
------------------------------------	-----------

Declaration of Conformity.....	58
---------------------------------------	-----------

Please read this instruction manual carefully!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you hand over the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual. Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Throughout this user manual the following symbols are used:



IMPORTANT INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY AND ENVIRONMENT

- This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

GENERAL SAFETY

- 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.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Control that the product function knobs are switched off after every use.
- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company

shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Do not ever touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by grabbing the plug.
- The product must be unplugged during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the network. The separation must be provided either by mains plug, or a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

PRODUCT SAFETY

- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care must be taken to avoid touching heating elements. Children under 8 years of age must be kept away unless they are continually supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build- up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminum foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- 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.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Use the shelves as described in "How to operate the electric oven".
- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.

- Oven handle is not towel dryer. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

FOR THE RELIABILITY OF THE FIRE OF THE PRODUCT

- Make sure the plug is fitting to socket as well for not cause to spark.
- Do not use damaged or cutted or extension cable except the original cable.
- Make sure that not whether liquid or moisture on the socket is plugged to product.

INTENDED USE

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

SAFETY FOR CHILDREN

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

COMPLIANCE WITH AEEE REGULATION AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCTS

- This product does not contain harmful and forbidden materials described in the "Directive on the Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Waste Electrical and Electronic Equipment" (AEEE) issued by the T.R. Ministry of Environment and Urbanization. Complies with the AEEE Directive.
- This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose the product with normal domestic waste at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn the nearest collection point. Help protect the environment and natural resources by recycling used products. Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

PACKAGE INFORMATION

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

GENERAL INFORMATION



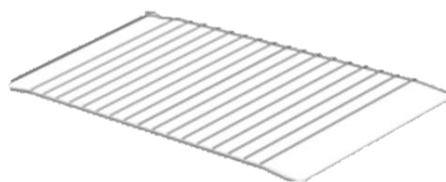
Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

PACKAGE CONTENTS:

1. User Manual;
2. Tray (Used for pastries, frozen foods and big roasts);
3. Wire Shelf (Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack).



2. Tray



3. Wire Shelf

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage / frequency	220-240V~50 Hz
Total power consumption	2.2kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3x1 mm ²
Cable length	1 m
External Product dimensions (height x width x depth)	595 mm x 595 mm x 567 mm
Installation dimensions (height x width x depth)	600 mm x 560 mm x 550 mm
Energy efficiency class [#]	A
Inner lamp	15 W
Grill power consumption	2.0 kW

[#]Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 50304 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

INSTALLATION

Refer to the nearest Authorized Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric installations are in place before calling the Authorized Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER!

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

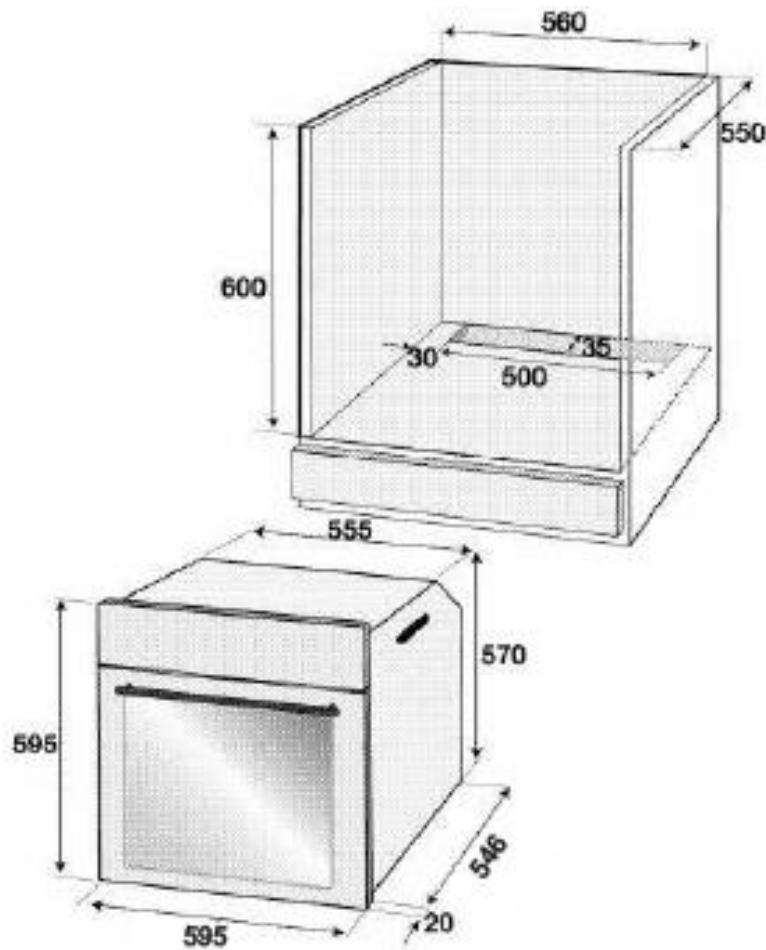


DANGER!

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

BEFORE INSTALLATION

The appliance must be built-in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).



- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.

BUILT-IN DIMENSIONS



Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

Installation and connection

- Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

Electrical connection

- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as

stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER!

The product must be connected to the mains supply only by an authorized and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons.



DANGER!

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!



Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).



DANGER!

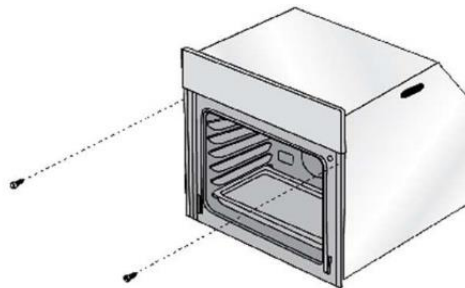
The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by an Authorized Service Agent. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.
- Plug the power cable into the socket. Installing the product

INSTALLING THE PRODUCT

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



FINAL CHECK

- Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
- Check the functions.

FUTURE TRANSPORTATION

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or

- thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
 - Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

PREPARATION

TIPS FOR SAVING ENERGY

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark colored or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

FIRST CLEANING OF THE APPLIANCE

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.



Do not use abrasive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. 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.

INITIAL HEATING

- Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.

ELECTRIC OVEN

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven;
2. Close the oven door;
3. Select Static position;
4. Select the highest oven power;
5. Operate the oven for about 30 minutes;
6. Turn off your oven.

GRILL OVEN

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven;
2. Close the oven door;
3. Select the highest grill power;
4. Operate the grill about 30 minutes;
5. Turn off your grill.



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

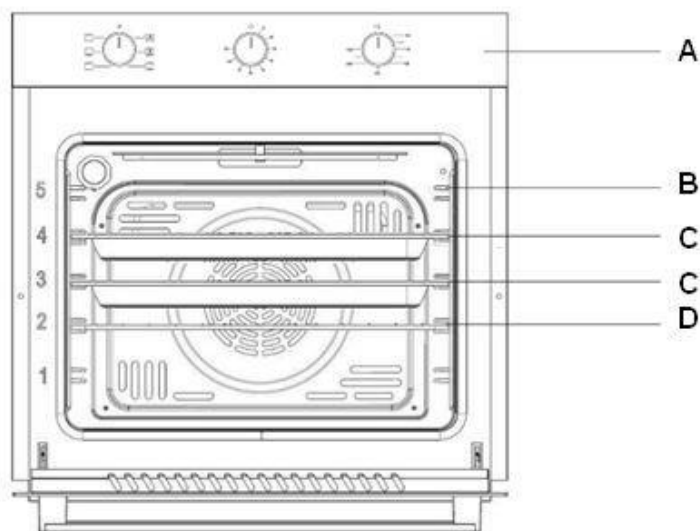


WARNIG

Hot surfaces cause burns!

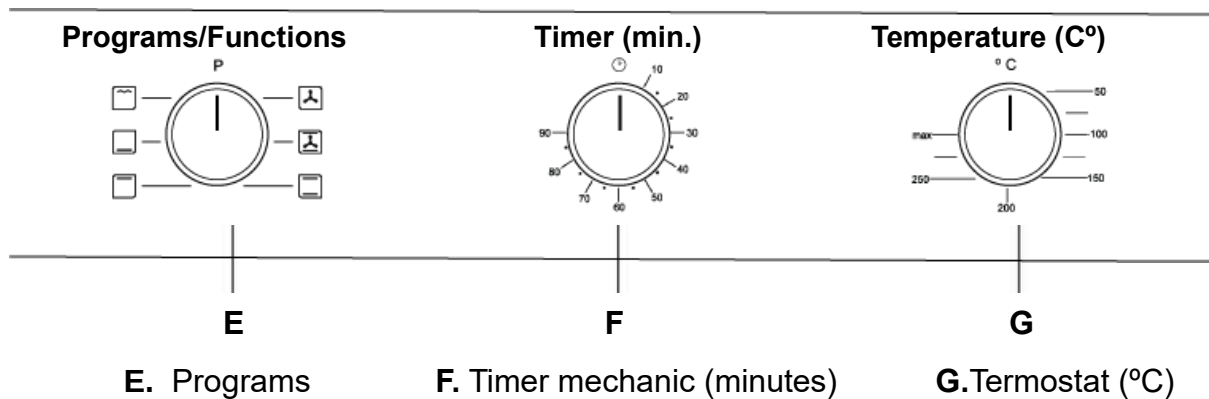
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

PRODUCT DESCRIPTION



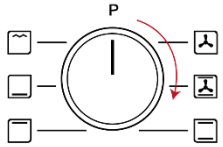
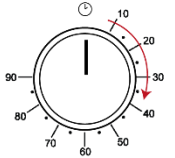
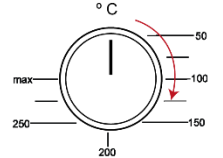
- A. Frontal Panel
- B. Rack guides
- C. 2 Trays
- D. 1 Shelf

CONTROL PANEL



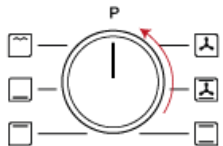
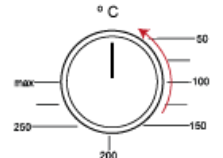
TURN ON THE OVEN

- To switch on the oven, turn the knobs to chosen positions (function, time and temperature).

Programs/Functions	Timer (min.)	Temperature (C°)
		

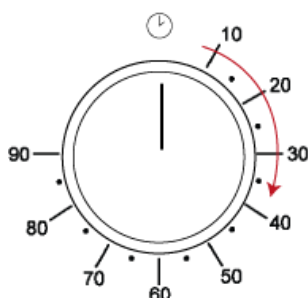
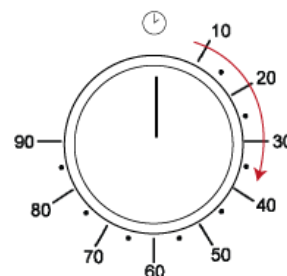
TURN OFF THE OVEN

- To turn off the oven, you need to move the control knobs to their original position (off).

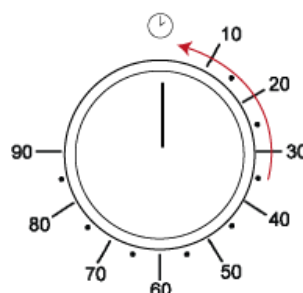
Programs/Functions	Timer (min.)	Temperature (C°)
		

MECHANICAL TIMER

- The mechanical timer of the oven (image bellow) has a sound signal setting time from 1 to 90 minutes.
- Turning the “MODES” and “THERMOSTAT” knobs, select the required cooking mode and temperature. Turn the “MECHANICAL TIMER” knob clockwise, setting the required time to turn off the oven and give an audible signal. After the time has passed, the handle of the “MECHANICAL TIMER” will return to its original position (off). The oven turns off. A beep will sound, signifying the completion of the oven, which will turn itself off. Remember that if you set one of the modes and the corresponding temperature.
- To star cooking, it is necessary to put the handle of the “MECHANICAL TIMER” to the manual mode by turning it counterclockwise. Only after that the oven will turn on, the backlight will light up and it will star working. If you want to set the timer for less than 10 minutes, you need to turn the “MECHANICAL TIMER” knob clockwise for half the possible timer setting time. Then, counterclockwise, return it in the opposite direction, setting the required time. These steps are necessary to star the spring of mechanical timer.



Turn right to set minutes



Turn left to manual mode

HOW USE THE OVEN



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



DANGER!

Be careful when opening the oven door as steam may escape. Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

General information on baking, roasting and grilling

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone molds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mold in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Select temperature and operating mode

1. Set the Temperature knob to the desired temperature.
2. Set the Function knob to the desired operating mode.

Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it.

OVEN PROGRAMS/ FUNCTIONS



Bottom heating

This function is suitable for cooking foods that require heat bottom, for heating or for a last cooking of foods that they cooked slowly.



Upper heating

This function is suitable for heating or browning.



Upper and lower resistance

Food will be cooked on both sides. It's adequate for cakes, cookies and pastry in forms. Use only one tray at a time.



Upper and lower resistance + convection fan

The hot air is distributed evenly with the help of the fan. It is suitable for pies. Use only one tray at a time.

**Grill**

Only the grill resistance will activate. It is suitable for roasting meat, fish and the tray should be placed on top of the oven. We recommend that you place a tray with 1 or 2 glasses of water on the bottom of the oven.

**Convection fan**

With this function only hot air circulates and can be used to thaw meat and vegetables.

COOKING TIMES TABLE

Dish	Cooking level	Function	Rack Position	Temperature (°C)	Cooking Time (aprox. in min.)
**Cakes in tray	1 level		3	175	25 – 30
**Cakes in cooking paper	1 level		3	175	25 – 30
**Sponge cake	1 level		3	200	5 – 10
**Cookies	1 level		3	175	25 – 30
**Dough pastry	1 level		3	180	30 - 40
**Rich pastry	1 level		3	180	25 – 35
**Leaven	1 level		3	190	35 – 45
**Lasagna	1 level		3	180	30 – 40
**Pizza	1 level		3	200 - 220	15 – 20
Beef steak (whole)/Roast	1 level		3	250°/máx. 25 min and then lower to 180°-190°	100 – 120
Leg of Lamb (casserole)	1 level		3	220°/máx. 25 min then lower to 180°-190°	70 – 90
Roasted Chicken	1 level		1	250°/máx. 15 min and then lower to 180°-190°	55 – 65
Turkey (5,5 kg)	1 level		1	250°/máx. 25 min. and then lower to 190°	150 – 210
Fish	1 level		3	200	20 - 30

**In cooking that requires preheating

Tips for baking cake:

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place in to a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time. If cooked well on the inside but sticky on the outside, use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry:

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure

that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equality between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature

Given in the the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack, in the next time.

Tips for cooking vegetables:

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables before hand or prepare them like canned food and put in the oven.

MAINTENCE AND CARE



DANGER!

Disconnect the plug from the socket, before starting maintenance and cleaning work on the oven. There is a risk of electric shock!



DANGER!

Allow the oven to cool down before cleaning it. Hot surfaces can cause burns!

GENERAL INFORMATION

- Regular cleaning of the oven will prolong its life and reduce the possibility of damage.
- Clean the oven thoroughly after each use. In this way, it will be possible to remove food residues more easily, preventing them from burning the next time the appliance is used.
- They are not special detergents for cleaning the oven. Use warm soapy water, a soft cloth, or sponge to clean the oven and dry it with a dry cloth.
- Always make sure that any excess liquid and any splashes are completely wiped off after cleaning.
- Do not use cleaning agents containing acid or chloride to clean stainless-steel surfaces. Use a soft cloth with liquid detergent (non-abrasive) to clean these parts, being careful to clean only in one direction.



Do not use liquid detergents or sprays that could damage/ corrode the convection fan.



Do not use steam cleaners to clean the oven as this may cause an electric shock.

Control panel cleaning:

- Clean the control panel and buttons with a damp cloth and then dry them.



Do not remove the buttons to clean the control panel. The control panel could be damaged!

CLEANING THE OVEN

Cleaning the sides:

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.

Cleaning the oven door:

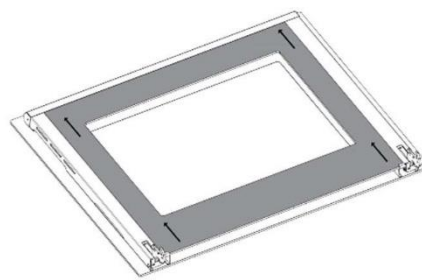
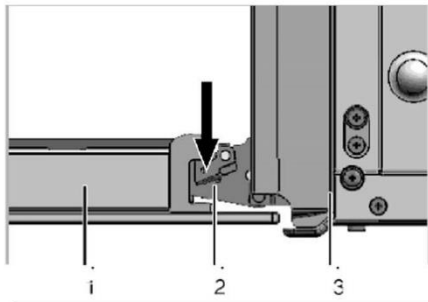
- To clean the oven door, use warm soapy water, a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.



Do not use any strong abrasives cleaners or metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and damage the glass.

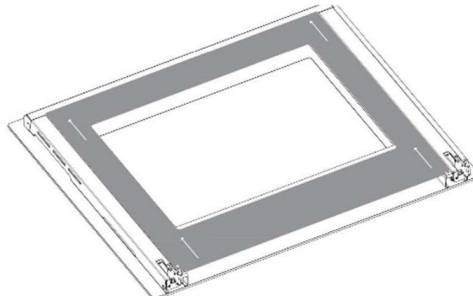
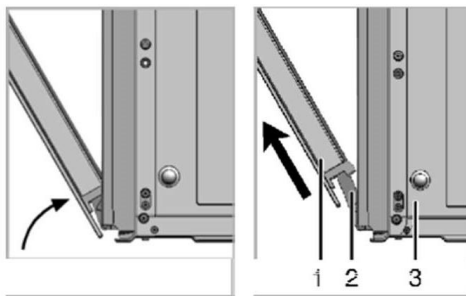
Remove the oven door

1. Open the front door (1)
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left sides of the front door by pressing them down as shown in the figure.



- 1- Front Door
- 2- Hinge
- 3- Oven

3. Place the oven door in the half open position
4. Remove the oven door by pulling it upwards until it releases from the left and right hinges.



The oven surface may be damaged by some debris or cleaning materials. Do not use abrasive detergents, cleaning powders or creams or any sharp objects. Do not use strong abrasives or sharp metal scrapers to clean the oven door glass as they can scratch the surface, which could result in serious damage to the glass.



To reinstall the door, follow the steps described above in reverse order. Make sure you correctly close the right and left clips on the hinge compartment.

Remove the inner glass from the door

- Press the glass in the direction of the arrow as shown in the following image, gently pull it towards you, lightly pushing it on the other side. Wash and dry the glass and put it back on the oven door in reverse order.

REPLACING THE OVEN LAMP



DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!



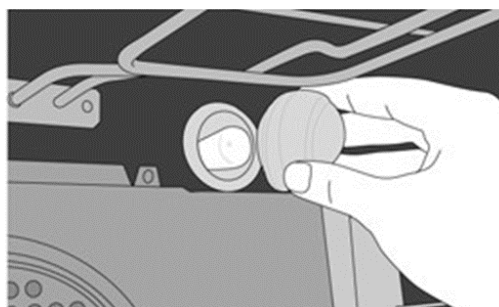
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See “Technical Specifications” for details. Oven lamps can be obtained from Authorized Service Agents.



Position of lamp might vary from the figure.

For replacing the lamp, follow the next steps:

1. Disconnect the product from mains;
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it;
3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one;
4. Install the glass cover.



TROUBLESHOOTING

The oven emits steam when it is in use

- It is normal that steam escapes during operation >>> This is not a fault.

The oven emits metal noises while heating and cooling

- When metal parts heated, they may expand and cause noise >>> This is not a fault.

The oven doesn't operate

- The mains fuse is defective or has tripped >>> Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
- The oven is not plugged into the (grounded) socket >>> Check the plug connection.

The oven light does not work

- The lamp is defective >>> Replace the oven lamp.
- Power is off >>> Check that there is electrical power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.

The oven does not heat

- Function or temperature not set >>> Set the function and the temperature with the function and temperature knob.
- On models with a timer, the timer is not adjusted >>> Adjust the timer.
- There is no electrical power >>> check fuses in the fuse box.



In the event of a malfunction, do not try to repair the device yourself. Contact a qualified JOCEL technical assistance service for this purpose.

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 current legal period, for home appliances and for industrial appliances, warranty expires and assistance will be made by charging the costs of labor hand, 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. 00 351 252 910 351
E-mail: assistencia@jocel.pt
<http://www.jocel.pt>



HEADQUARTERS:

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

DECLARATION OF CONFORMITY



We declare on our own responsibility that the machine indicated below

Product	BUILT-IN OVEN
Brand	JOCEL
Model	JFE014597

Complies with the following European directives and standards implementation:

Low Voltage	2014/35/EU	EN 60335-2-6:2015 EN 60335-1: 2012 + A11:2014 + A13:2017 EN 62233:2008
Electromagnetic Compatibility	2014/30/EU	EN 55014-1:2017+A1:2009+A2:2011 EN 55014-2:2015 IEC 6100-3-2 (2018), EN 61000-3- 2:2014 IEC 6100-3-3 (2013) + A1:2019, EN 61000-3-3:2013