



HORNO ENCASTRABLE FORNO DE ENCASTRAR BUILT-IN OVEN

JFE014719



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

Advertencia: Lea este manual detenidamente antes de utilizar este producto y guárdelo para futuras consultas. El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para mejorar del producto.

Consulte con su vendedor o fabricante para más detalles.

Las ilustraciones sirven sólo de referencia. Consulte el aspecto real del producto.

CONTENIDO

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	2
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	5
INTRODUCCIÓN AL PRODUCTO	8
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	14
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	16
ESPECIFICACIONES	16
RECICLAJE DEL PRODUCTO	17
GARANTIA	18
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	19

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ESTAS ADVERTENCIAS SE PROPORCIONAN EN INTERÉS DE LA SEGURIDAD. LÉALAS DETENIDAMENTE ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR EL APARATO.

Para mantener la EFICIENCIA y SEGURIDAD de este aparato, recomendamos:

- Llame solo a los Centros de Servicio autorizados por la tienda donde compró el horno.
 - Utilice siempre recambios originales.
1. Al encender el horno por primera vez, es posible que desprenda un olor desagradable. Esto se debe al agente adhesivo utilizado en los paneles aislantes del interior del horno. Póngalo en funcionamiento con la función de horneado convencional, a 250°C, durante 90 minutos para limpiar las impurezas de aceite del interior de la cavidad.
 2. Durante el primer uso, es completamente normal que se produzca un ligero humo y olor. Si esto ocurre, debe esperar a que desaparezca el olor antes de introducir alimentos en el horno.
 3. Utilice el producto en un entorno abierto.
 4. El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Evite tocar los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
 5. Si la superficie está resquebrajada, apague el aparato para evitar la posibilidad

de descarga eléctrica.

6. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
7. Durante su utilización, el aparato se calienta mucho. Tenga cuidado de no tocar los elementos de calentamiento del interior del horno.
8. No permita que los niños se acerquen al horno cuando esté en funcionamiento, especialmente cuando el grill esté encendido.
9. Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la bombilla del horno para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
10. Los medios de desconexión deben incorporarse en el cableado fijo de acuerdo con las especificaciones del cableado.
11. Los niños deben estar vigilados para que no jueguen con el aparato.
12. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
13. Las piezas accesibles pueden calentarse durante su uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
14. Debe incorporarse un medio de desconexión onnipolar en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
15. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado para evitar situaciones peligrosas.
16. No utilice limpiadores abrasivos fuertes o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del cristal.
17. Utilice únicamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.
18. No se debe utilizar un limpiador de vapor.
19. El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
20. Las instrucciones de los hornos que dispongan de estantes incluirán detalles que indiquen la correcta instalación de los mismos.
21. No utilice el horno descalzo. No toque el horno con las manos o los pies mojados o húmedos.
22. Para el horno: La puerta del horno no debe abrirse con frecuencia durante el horneado.
23. El aparato debe ser instalado y puesto en funcionamiento por un Técnico Calificado. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan ser causados por una colocación incorrecta y una instalación realizada por personal

no autorizado.

- 24.** Nunca deje nada sobre la puerta del horno cuando esté abierta, ya que podría desequilibrar el aparato o romper la puerta.
- 25.** Algunas partes del aparato pueden permanecer calientes durante mucho tiempo, por lo que es necesario esperar a que se enfríen antes de tocar directamente los puntos expuestos al calor.
- 26.** Si no va a utilizar el aparato durante mucho tiempo, se aconseja desenchufarlo.

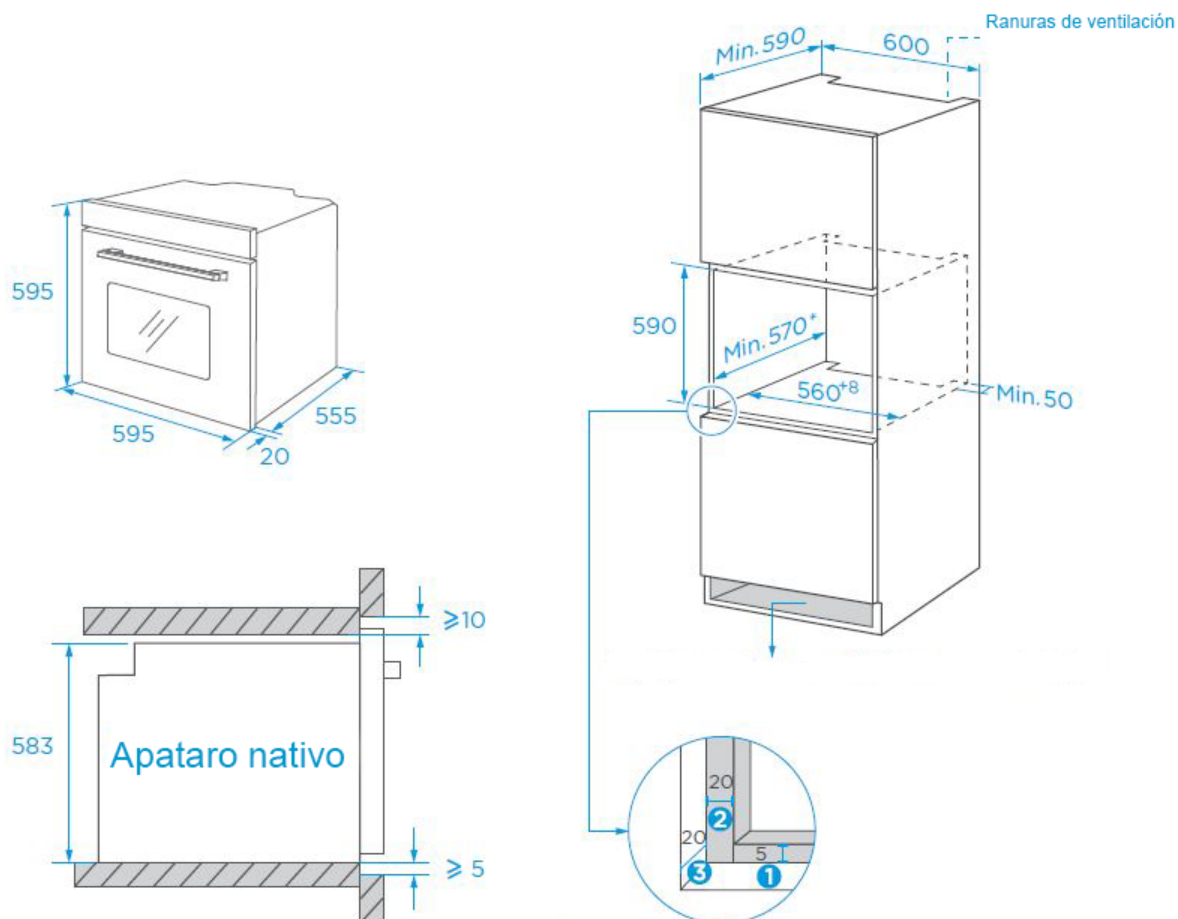
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Cuando haya desempaquetado el horno, asegúrese de que no ha sufrido ningún daño. Si tiene alguna duda, no lo utilice: póngase en contacto con un profesional cualificado. Mantenga los materiales de embalaje, como bolsas de plástico, poliestireno o clavos, fuera del alcance de los niños, ya que son peligrosos para ellos.

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

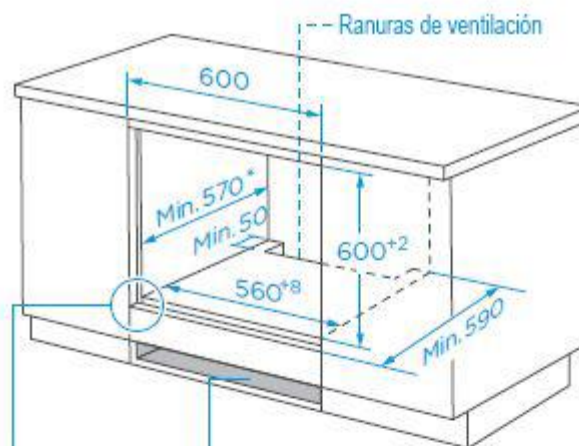
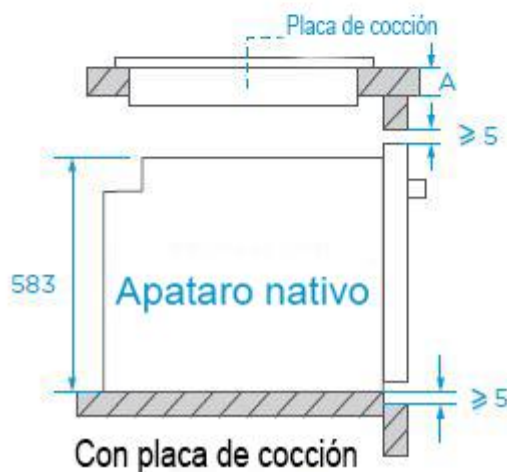
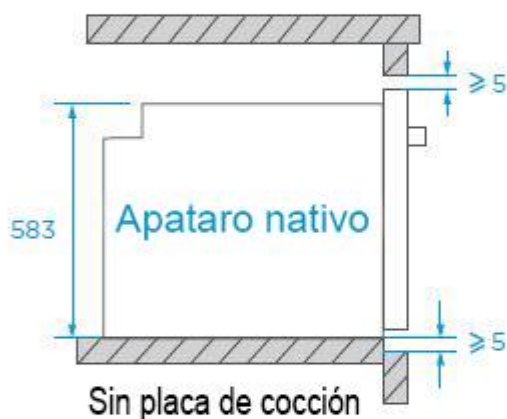
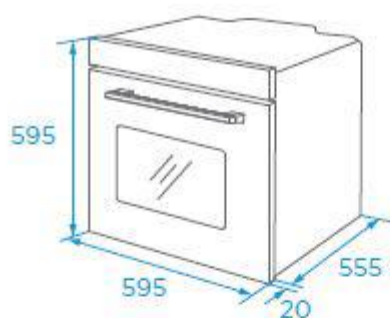
Si hay alguna discrepancia entre la ilustración y el producto real, remítase al producto real.

DIAGRAMA DEL ARMARIO (ARMARIO ALTO)

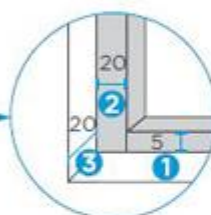


1. El grosor del tablero del armario es de 20 mm.
2. Si la toma de corriente se instala en la parte posterior del aparato, la profundidad de la abertura del armario deberá aumentarse de un mínimo de 590 mm a 620 mm.
3. Las dimensiones de las figuras están en mm.

DIAGRAMA DEL ARMARIO (ARMARIO BAJO)



Superficie mínima de ventilación inferior: 250 mm²



- ❶ Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior respectivamente.
- ❷ Reserve 20 mm para el panel de la puerta a la derecha y a la izquierda respectivamente.
- ❸ Reserve 20 mm de grosor para el panel de la puerta

Si el aparato se instala debajo de una placa de cocción, el grosor mínimo de la encimera A es el que se indica a continuación:

Tipo de placa de cocción	Encimera A
Placa de inducción	37 mm
Placa de inducción de superficie completa	47 mm
Placa de gas	30 mm
Placa eléctrica	27 mm

1. El grosor del tablero del armario es de 20 mm
2. Si la toma de corriente se instala en la parte posterior del aparato, la profundidad de la abertura del armario deberá aumentarse de un mínimo de 590 mm a 620 mm.
3. Las dimensiones de las figuras están en mm.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

Contenido que significa [obligatorio]

1. El funcionamiento seguro de este aparato solo puede garantizarse si ha sido instalado de forma profesional de acuerdo con estas instrucciones de instalación. El instalador será responsable de los daños derivados de una instalación incorrecta.
2. Todo el proceso de instalación requiere dos instaladores profesionales. Utilice guantes protectores secos durante la instalación para evitar arañazos o descargas eléctricas.
3. Las unidades instaladas deben ser resistentes a una temperatura de hasta 90°C, y los frentes de las unidades adyacentes a una temperatura de hasta 70°C.
4. Utilice una toma de 16 A.

Contenido que significa [prohibir]

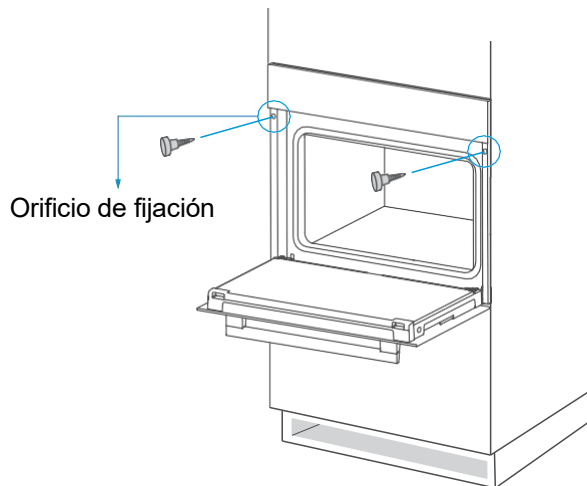
1. No instale el aparato detrás de una puerta decorativa o de la puerta de un mueble de cocina, ya que podría sobrecalentarse.
2. Compruebe que el aparato no esté dañado después de desembalarlo. No conecte el aparato si ha sufrido daños durante el transporte.
3. No obstruya las ranuras de ventilación del aparato ni el hueco entre el armario y el aparato.
4. Extreme las precauciones al mover o instalar el aparato. Es muy pesado, no levante el aparato por el tirador de la puerta.
5. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deje de utilizar el aparato inmediatamente para evitar incendios, descargas eléctricas u otras lesiones.

Contenido que significa [nota]

1. Tenga mucho cuidado al mover o instalar el aparato para evitar daños en el mismo o en los armarios.
2. Antes de poner en marcha el aparato, retire todos los materiales de embalaje y accesorios de la cavidad.
3. La toma de corriente deberá quedar accesible a los usuarios (por ejemplo, junto al armario) para facilitar el enchufado.
4. Una vez finalizada la instalación, asegúrese de que la clavija de alimentación esté firmemente insertada en la toma de corriente.
5. Consulte el "Diagrama del Armario" para conocer los requisitos de profundidad neta del armario. El espacio libre entre el tablero inferior del armario y el tablero posterior (o la pared) no deberá ser inferior a 50 mm.

PASOS PARA LA INSTALACIÓN

1. Personalice el armario de acuerdo con el "Diagrama del Armario"
2. Antes de la instalación, compruebe que las tomas de corriente son normales y que la toma de tierra es adecuada, y compruebe si las dimensiones del armario cumplen los requisitos de instalación.
3. Coloque el aparato en los lugares previstos de la cocina, instálelo en un armario vertical y conecte a la red eléctrica.
4. Para localizar los orificios de fijación, abra la puerta del aparato y observe el marco lateral del mismo (posición mostrada arriba).
5. Fije el aparato al armario con los dos tacos de goma A y los tornillos B suministrados con el aparato.

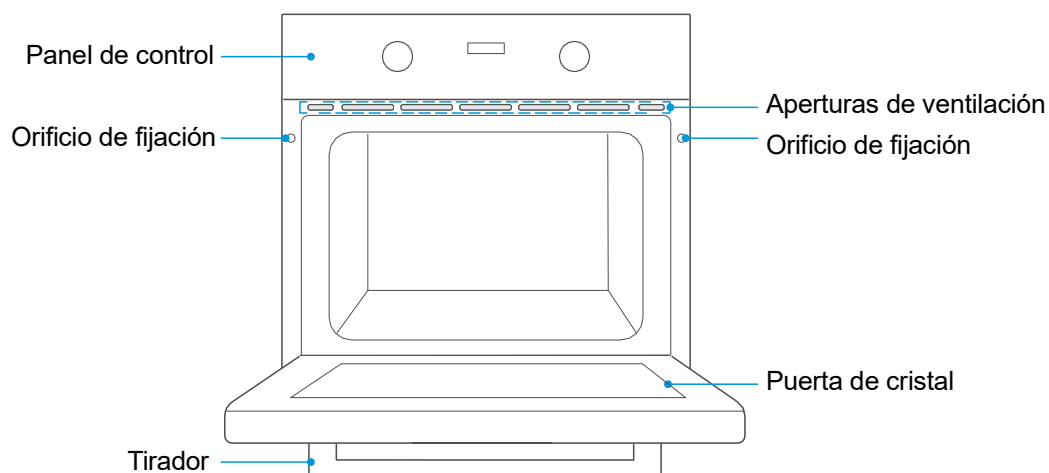


INTRODUCCIÓN AL PRODUCTO

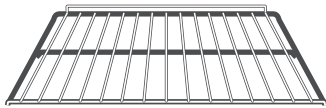
HORNO

Al retirar los alimentos, utilice guantes aislantes del calor para evitar quemaduras.

Al abrir la puerta del horno, preste atención al vapor. Procure abrir la puerta con un pequeño ángulo para evitar que el vapor entre en contacto con su cara.

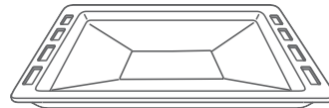


ACCESORIOS



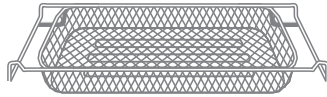
1 Rejilla

Haga la comida a la parrilla o coloque recipientes de cocina resistentes al calor



2 Bandejas de horno

Prepare grandes porciones de comida o recoja restos de comida

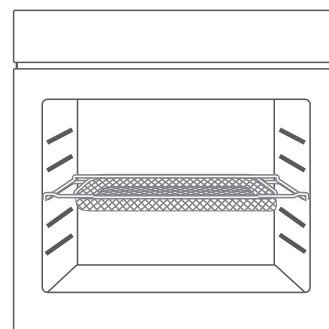
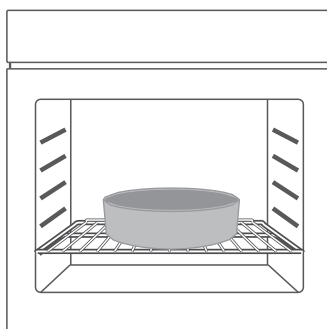
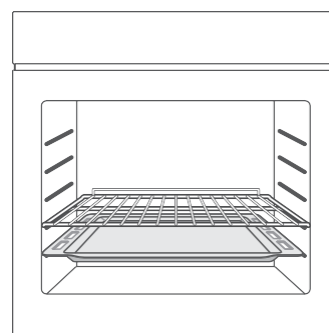
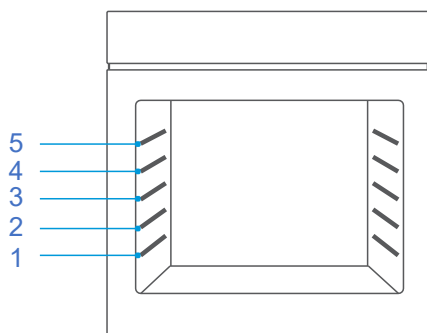


1 Cesta para freír

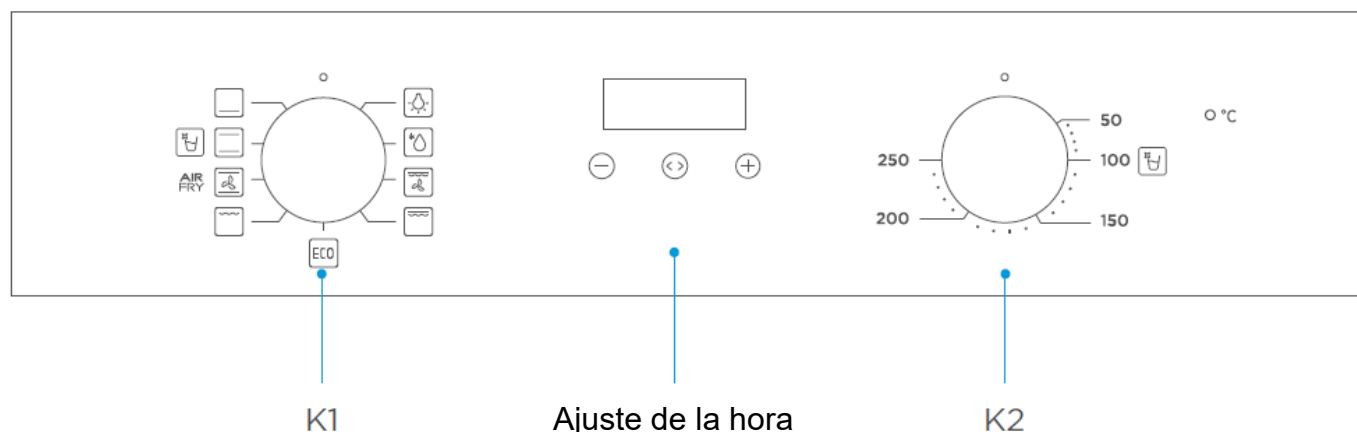
Función específica para freír con aire caliente

FUNCIONES DE LOS ACCESORIOS (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

Para que el horno funcione correctamente, la rejilla y la bandeja solo deben colocarse entre el primer y el quinto nivel. Cuando se utilicen juntos, coloque la bandeja debajo de la rejilla.



PANEL DE CONTROL



K1: Para seleccionar las funciones del horno.

K2: Para ajustar la temperatura.

Ajuste del tiempo: Para ajustar el tiempo de horneado.

Función	Introducción a la función
 Bombilla	El proceso de horneado puede observarse bajo condiciones de iluminación. Excepto en la función ECO.
 Descongelación	La circulación de aire a temperatura ambiente permite descongelar más rápidamente los alimentos congelados (sin utilizar calor).
 Parrilla doble con ventilador	La resistencia radiante y la resistencia superior funcionan con un ventilador.
 Parrilla doble	La resistencia radiante y la resistencia superior están funcionando.
 Parrilla individual	El elemento interior de la parrilla se enciende y apaga para mantener la temperatura. Se puede utilizar para preparar a la parrilla una pequeña cantidad de alimentos.
 Convencional + ventilador	La combinación del ventilador y las resistencias superior e inferior proporciona una penetración del calor y una coloración más uniformes, principalmente para preparar carne.
 Convencional	Las resistencias superior e inferior trabajan juntas para proporcionar un horneado por convección.
 Calentamiento inferior	El calentamiento se realiza mediante tubos calefactores situados en la parte inferior del horno. Se utiliza principalmente para mantener el calor y para colorear los alimentos.
 ECO	Para hornear ahorrando energía. Hornear los ingredientes seleccionados de una manera suave, y el calor proviene de la parte superior e inferior.
 Freír con aire caliente	Proporciona una distribución rápida y uniforme del calor, el aire caliente también elimina la humedad de la superficie de los alimentos, generando una fritura crujiente y crocante.
 Limpieza Hidrolítica	El vapor del agua ablanda los residuos de comida o la grasa en la cavidad del horno.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

1. El horno no debe ponerse en funcionamiento hasta que se haya instalado correctamente.
2. Para evitar incendios, retire todos los materiales de protección para el transporte y asegúrese de que el horno esté libre de residuos de embalaje y accesorios (por ejemplo, espuma, cartón, bandeja, rejilla, etc.).
3. Limpie la cavidad del horno y los accesorios con agua jabonosa y un paño suave.
4. Abra las ventanas de la cocina y las campanas extractoras para mantener una ventilación elevada.
5. No deje que los niños o los animales domésticos entren en la cocina y cierre las puertas de las habitaciones contiguas.
6. Después de enchufar, active el modo, el tiempo y la temperatura del horno descrito en la tabla siguiente para eliminar los olores en la cavidad.
7. Después de la primera utilización, abra la puerta del horno ligeramente inclinada y espere a que se enfríe por completo.

Función	Temperatura	Tiempo
 Convencional	250°C	0.5-1 Horas

AJUSTE DEL RELOJ

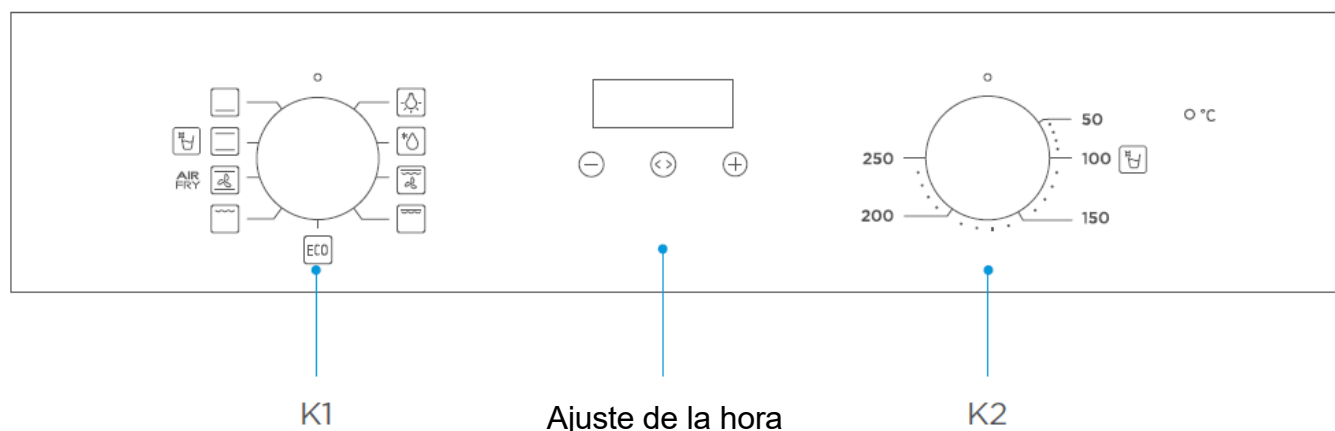
Cuando el horno se enchufa a la red eléctrica por primera vez, es necesario ajustar el reloj.

Nota: El reloj es de 24 horas.

1. Pulse las teclas " $\ominus$ " o " $\oplus$ " para ajustar la hora.
2. Pulse la tecla " $\odot$ " para confirmar el ajuste de la hora.
3. Pulse las teclas " $\ominus$ " o " $\oplus$ " para ajustar el minutero.
4. Pulse la tecla " $\odot$ " para completar el ajuste del reloj.

FUNCIONAMIENTO NORMAL

1. Gire el regulador K1 para seleccionar las funciones del horno.
2. Gire el regulador K2 para ajustar la temperatura.
3. Ajuste del mudo.
4. Cuando termine el horneado, gire todos los reguladores a la posición "O".



AJUSTE DEL MODO

En el modo de espera, mantenga pulsada la tecla " " durante 3 segundos para acceder al modo manual, y se encenderá el icono " ".

En el modo manual, pulse la tecla " " para acceder a la selección del modo de temporizador: manual → minuterio → Duración → Fin → manual.

Los modos de horneados automáticos que se pueden configurar son semiautomáticos: Duración o Fin.

Si la pantalla no muestra el icono " ", el horno no funcionará ni calentará. El horno solo funcionará o calentará si la pantalla muestra el icono " ".

NOTAS

1. Modo manual: el usuario controla el tiempo de horneado.
2. Minuterio: puede establecer un recordatorio acústico para el período de tiempo de finalización.
3. Dur - puede ajustar el horno para que cocine durante un intervalo de tiempo deseado.
4. Fin - puede ajustar el horno para que hornee el tiempo deseado.

MODO MANUAL

En modo manual, solo se indica la hora y se enciende el símbolo " ". El horno está siempre en funcionamiento y el tiempo de horneado es controlado por el usuario.

NOTAS

1. En modo manual, después de 5 horas sin ningún funcionamiento, la hora indicada empieza a parpadear. Después de 10 horas sin ninguna operación, vuelve al estado de espera.
2. Cuando la hora parpadee, si desea volver a utilizar el modo manual, pulse la tecla " " o " ".

MINUTERO

Este modo solo se utiliza como función de recordatorio.

1. Pulse la tecla " " para seleccionar la función de minuterio. El símbolo correspondiente " " parpadeará.
2. Pulse la tecla " " o " " para entrar en el ajuste de la alarma (el método de ajuste es el mismo que en "Ajuste del reloj").
3. Después del ajuste, pulse la tecla " " para confirmar el ajuste de la alarma, y el icono " " estará siempre encendido.
4. Cuando se acabe el tiempo, el zumbador emitirá un pitido para recordárselo y el símbolo " " de la pantalla empezará a parpadear. En este momento, pulse cualquier tecla para anular el recordatorio.

DURACIÓN DEL HORNEADO

Si el modo dur está ajustado a 1 hora, el horneado finaliza al cabo de 1 hora.

1. Pulse la tecla "" de forma continuada hasta que en la pantalla aparezca "dur".
2. Pulse la tecla "" o "" para entrar en el ajuste del tiempo del modo dur (el método de ajuste es el mismo que en "Ajuste del reloj"). El tiempo máximo de ajuste es de 10 horas.
3. Tras confirmar el ajuste del tiempo, pulse la tecla "" para iniciar. Durante este tiempo, los iconos "" y "A" están siempre encendidos.
4. Si el modo dur está programado para 1 hora, el zumbador suena después de 1 hora para indicar el final del horneado y el icono "A" parpadea.
5. En este momento, pulse cualquier tecla para volver al modo de espera, se detendrá el pitido de alerta y desaparecerá el icono "A".

HORA DE FINALIZACIÓN DEL HORNEADO

El horneado comienza a la hora actual y termina a la hora programada.

1. Pulse la tecla "" e forma continuada hasta que en la pantalla aparezca "Fin".
2. Pulse la tecla "" o "" para entrar en el ajuste de la hora del modo Finalización (el método de ajuste es el mismo que en "Ajuste del reloj").
3. Tras confirmar el ajuste de la hora, pulse la tecla "" para iniciar. En este momento, los iconos "" y "A" están siempre encendidos.
4. Cuando la hora de finalización coincida con la hora del reloj del sistema, sonará el zumbador, indicando el final del horneado. El icono "" desaparece y el icono "A" parpadea.
5. En este momento, pulse cualquier tecla para volver al modo de espera, se detendrá el pitido de alerta y desaparecerá el icono "A".

PRECAUCIONES AL UTILIZAR EL TEMPORIZADOR

1. Cuando ajuste la hora, mantenga pulsada la tecla "" o "" durante 3 segundos para aumentar o disminuir la hora de forma continua.
2. En el modo de alarma o de horneado automático, pulse y mantenga pulsadas las teclas "" y "" hasta que suene el zumbador para cancelar todos los ajustes del modo y entrar en el modo de espera.
3. Si durante 5 minutos no se hace nada en el ajuste del temporizador, éste volverá al modo manual.
4. Cuando ajuste cada función, mantenga pulsada la tecla "" durante más de 3 segundos para cancelar el ajuste actual y entrar en modo manual.
5. Al ajustar el modo temporizador, solo puede seleccionarse una de las alarmas y uno de los modos de horneado automático.

FREÍR CON AIRE CALIENTE

1. Gire el regulador K1 para seleccionar “”.
2. Gire el regulador K2 para ajustar la temperatura.
3. Ajuste el modo.
4. Cuando termine el horneado, gire todos los reguladores a la posición "O".

Nombre del menú	Peso	Modo	Duración	Temperatura	Precalentar
Gajos de patata	500g		20min	230°C	Sí (250°C)
Patatas fritas	500g		20min	250°C	Sí (250°C)
Salmón frito	400g		13min	250°C	Sí (250°C)
Panceta frita	200g		7min	250°C	Sí (250°C)
Filete de pescado frito	400g		10min	250°C	Sí (250°C)

NOTAS

1. Ponga los ingredientes en el horno después de precalentar.
2. Utilice una cesta para freír.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

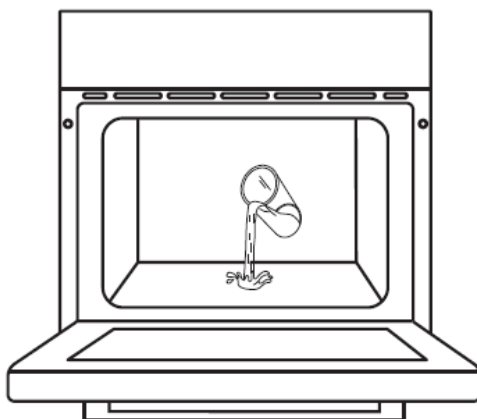
Método de limpieza 1

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

Método de limpieza 2 (Hidrolítico)

1. Una vez finalizada la cocción, espere a que el horno se enfríe por completo.
2. Retire los accesorios del horno, enjuague con agua tibia y seque.
3. Use un paño tibio para limpiar los residuos de alimentos o la grasa del horno.
4. Limpie la superficie del horno con un paño suave humedecido con detergente y séquelo.
5. Inicie la función de limpieza. Los pasos de la operación son los siguientes:
 - 1) Agregue aproximadamente 250 ml de agua purificada y una cantidad adecuada de detergente a la cavidad y revuelva bien.
 - 2) Con la puerta del horno cerrada, gire la perilla K1 para la función “”.
 - 3) Ajuste la temperatura a “100°C”.
 - 4) Seleccione el modo dur y establezca el tiempo en 30 minutos.

- 5) Pulse la tecla “<>” para comenzar.
6. Después de que el horno se haya enfriado por completo, seque la cavidad con una esponja absorbente limpia o un paño suave.

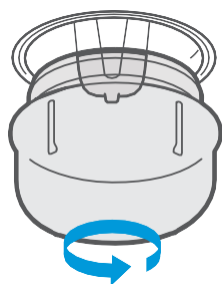


Notas:

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

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

1. Apague y desenchufe el horno. Asegúrese de que las piezas internas estén frías antes de tocarlas.
2. Retire la cubierta de la bombilla girándola en el sentido antihorario (tenga en cuenta que puede estar tensa) y sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.
3. Coloque la bombilla nueva, que debe ser resistente a 300°C. Para obtener bombillas de repuesto, póngase en contacto con su centro de servicio local.
4. En caso de duda, consulte a un electricista cualificado.



Advertencia

Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el aparato está desenchufado y completamente frío antes de retirar la cubierta de la lámpara.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el problema no puede resolverse o se producen otros problemas, póngase en contacto con el servicio posventa.

No enciende	• No está enchufado	• enchufe
	• El interruptor de encendido principal no está conectado	• Encienda el interruptor de encendido
	• La puerta del horno no está cerrada	• Cierre la puerta
La bombilla no se enciende	• Está roto	• Póngase en contacto con el servicio posventa
Tiene un olor acre o humo	• Primera utilización	• No es necesario solucionar nada
La comida no está cocinada	• La temperatura está demasiado baja	• Utilice una temperatura más alta
	• La porción de alimento es demasiado grande	• Cocine los alimentos en porciones más pequeñas o prolongue el tiempo de horneado
Alimentos quemados o irregulares	• La temperatura está demasiado alta o el tiempo de calentamiento es demasiado largo	• Ajuste la temperatura o el tiempo de horneado
	• El alimento está demasiado cerca del tubo calentador	• Ajuste la colocación de las capas de los accesorios
El ventilador no dejó de funcionar después de parar el calentamiento	• El ventilador tarda en soplar para disipar el calor	• No es necesario solucionar nada

ESPECIFICACIONES

Modelo	JFE014719
Volumen útil	70L
Tensión nominal	220-240V~
Frecuencia nominal	50Hz-60Hz
Energía eléctrica	3.0kW

RECICLAJE DEL PRODUCTO

Este símbolo en el producto o en el manual de instrucciones indica que su aparato debe desecharse por separado de la basura doméstica al final de su vida útil.

A nivel local existe un sistema separado para el reciclaje. Para obtener más información, póngase en contacto con la autoridad local o el minorista donde adquirió el producto.



Cuando haya desembalado el horno, asegúrese de que no ha sufrido ningún daño. Si tiene alguna duda, no lo utilice: póngase en contacto con un profesional cualificado. Mantenga los materiales de embalaje, como bolsas de plástico, poliestireno o clavos, fuera del alcance de los niños, ya que son peligrosos para ellos.

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 aparato no ha sido instalado por un Técnico Acreditado.
2. Superado el período 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.

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

ASISTENCIA TÉCNICA:

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

Telef. 00 34 914879573

E-mail: posventa@jocel.es

<http://www.jocel.es>



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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo:

Aparato	HORNO ENCASTRABLE
Marca	JOCEL
Modelo	JFE014719

Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación.

Baja Voltaje	2014/35/EU	EN 60335-2-24:2010+A1:2019 +A2:2019+A11:2020 EN 60335-1:2022+A11:2014 +A13:2017+A1:2019+A14:2019 +A2:2019+A15:2021 EN 62233.2008
Compatibilidad Electromagnética	2014/30/EU	EN 55014-1:2021 EN 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 EN 61000-3-3:2013+A1:2019 +A2:2021

MADE P.R.C.

Avisos de advertência: Antes de utilizar este produto, leia atentamente este manual e guarde-o para futuras consultas.

A conceção e as especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio para melhoria do produto.

Consulte o seu revendedor ou fabricante para obter mais informações.

As ilustrações são apenas para referência, consulte o produto real.

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES	20
INSTALAÇÃO DO PRODUTO	23
INTRODUÇÃO DO PRODUTO	26
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	32
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	34
ESPECIFICAÇÕES	35
RECICLAGEM DO PRODUTO	35
GARANTIA	36
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE	37

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

ESTES AVISOS SÃO FORNECIDOS POR RAZÕES DE SEGURANÇA. LEIA-AS ATENTAMENTE ANTES DE INSTALAR OU UTILIZAR O APARELHO.

Para manter a EFICIÊNCIA e a SEGURANÇA deste aparelho, recomenda-se que:

- Contacte apenas os centros de assistência autorizados pela loja onde comprou o forno.
 - Utilize sempre peças sobresselentes originais.
1. Quando o forno é ligado pela primeira vez, pode emitir um cheiro desagradável. Este facto deve-se ao agente de ligação utilizado para isolar painéis dentro do forno. Para limpar as impurezas de óleo no interior, o novo produto vazio deve ser colocado em funcionamento com a função de cozedura convencional a 250°C, durante 90 minutos.
 2. Durante a primeira utilização, é perfeitamente normal que haja um ligeiro fumo e odor. Se isso acontecer, deve esperar que o cheiro desapareça antes de colocar os alimentos no forno.
 3. Utilize o produto num ambiente aberto.
 4. O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto se forem

permanentemente supervisionadas.

5. Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar o perigo de choque elétrico.
6. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham sido supervisionadas ou tenham recebido 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 a manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças não supervisionadas
7. O aparelho aquece durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.
8. Não permita que as crianças se aproximem do forno quando este está a funcionar, especialmente quando o grelhador está ligado.
9. Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada de forno para evitar o perigo de choque elétrico.
10. Os meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa, em conformidade com as especificações da cablagem.
11. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
12. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham sido supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
13. As peças acessíveis aquecem durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas.
14. Deve ser incorporado na cablagem fixa um meio de desconexão de vários polos, em conformidade com as regras de cablagem.
15. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, para evitar perigos.
16. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem riscar a superfície, o que pode provocar a quebra do vidro.
17. Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
18. Não utilize uma máquina de limpeza a vapor.
19. O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
20. O manual de instruções dos fornos com prateleiras deve incluir pormenores que indiquem a correta instalação das prateleiras.
21. Não utilize o forno se não estiver a usar algo nos pés. Não toque no forno com

as mãos ou os pés molhados ou húmidos.

- 22.** Para o forno: A porta do forno não deve ser aberta com demasiada frequência durante o período de cozedura.
- 23.** O aparelho deve ser instalado por um Técnico Qualificado e colocado em funcionamento. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos que possam ser causados por uma colocação defeituosa e por uma instalação efetuada por pessoal não autorizado.
- 24.** Quando a porta do forno estiver aberta, não deixe nada sobre ela, pois pode desequilibrar o aparelho ou partir a porta.
- 25.** Algumas partes do aparelho podem permanecer quentes durante muito tempo; é necessário esperar que arrefeça antes de tocar nos pontos que estão diretamente expostos ao calor.
- 26.** Se não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, é aconselhável desligá-lo da corrente elétrica.

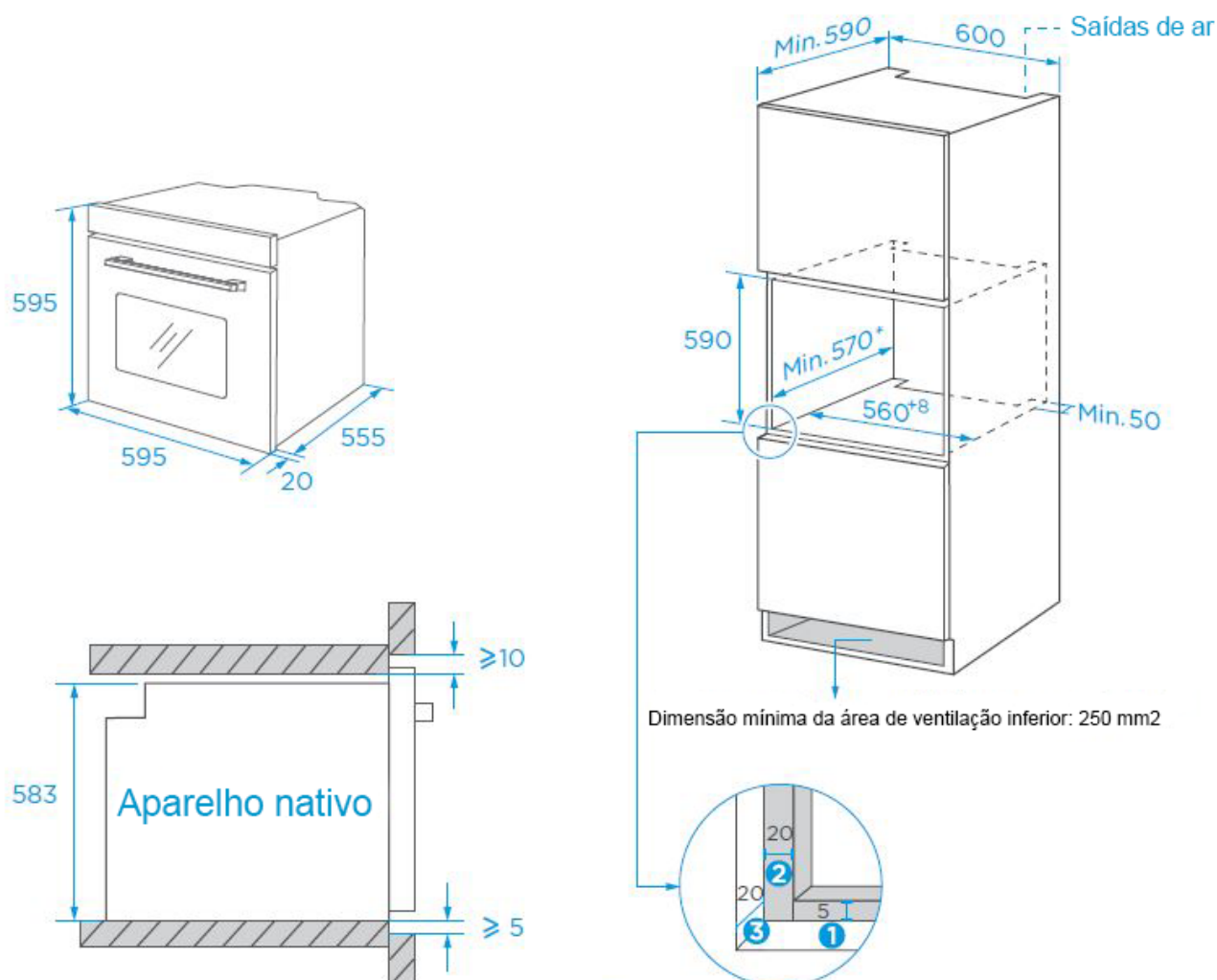
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que este não apresenta qualquer tipo de dano. Se tiver dúvidas, não o utilize: contacte um profissional qualificado. Mantenha os materiais de embalagem, tais como sacos de plástico, esferovite ou pregos, fora do alcance das crianças, pois são perigosos para elas.

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

Se houver alguma discrepância entre a ilustração e o produto real, consulte o produto real.

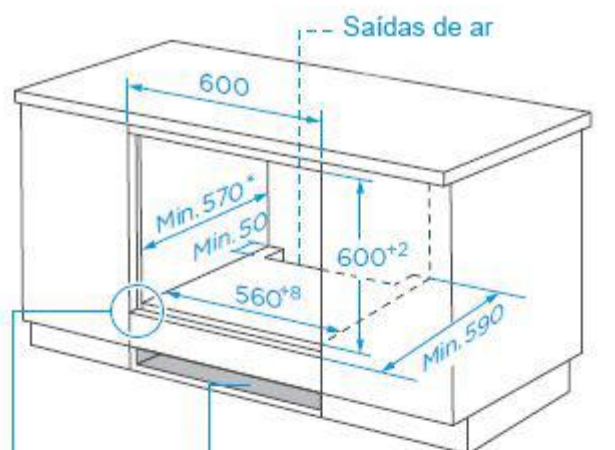
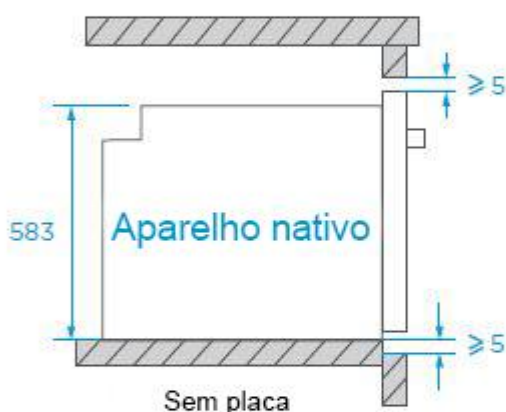
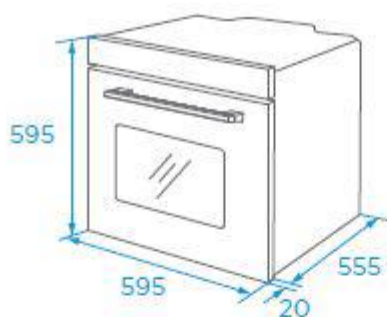
DIAGRAMA DO ARMÁRIO (ARMÁRIO VERTICAL)



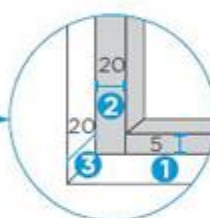
- 1 Mantenha uma distância de 5 mm para o painel da porta na parte superior e inferior, respectivamente.
- 2 Mantenha uma distância de 20 mm para o painel da porta à esquerda e à direita, respectivamente.
- 3 Mantenha uma distância de 20 mm para a espessura do painel da porta.

1. A espessura do painel do armário é de 20 mm.
2. Se a tomada elétrica estiver instalada na parte traseira do aparelho, a profundidade da abertura do armário deve ser aumentada de um mínimo de 590 mm para 620 mm.
3. As dimensões indicadas nas figuras são em mm.

DIAGRAMA DO ARMÁRIO (ARMÁRIO HORIZONTAL)



Dimensão mínima da área de ventilação inferior: 250 mm²



- ❶ Mantenha uma distância de 5 mm para o painel da porta na parte superior e inferior, respectivamente.
- ❷ Mantenha uma distância de 20 mm para o painel da porta à esquerda e à direita, respectivamente.
- ❸ Mantenha uma distância de 20 mm para a espessura do painel da porta.

Se o aparelho for instalado por baixo da placa, a espessura mínima da bancada A é indicada abaixo:

Tipo de placa	bancada A
Placa de indução	37 mm
Placa de indução de superfície completa	47 mm
Placa a gás	30 mm
Placa elétrica	27 mm

1. A espessura do painel do armário é de 20 mm.
2. Se a tomada elétrica estiver instalada na parte traseira do aparelho, a profundidade da abertura do armário deve ser aumentada de um mínimo de 590 mm para 620 mm.
3. As dimensões indicadas nas figuras são em mm.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO IMPORTANTES

Conteúdo que significa [obrigatório]

1. O funcionamento seguro deste aparelho só pode ser garantido se o mesmo tiver sido instalado de forma profissional e de acordo com estas instruções de instalação. O instalador é responsável por quaisquer danos resultantes de uma instalação incorreta.
2. Todo o processo de instalação requer dois instaladores profissionais. Utilize luvas de proteção secas durante a instalação para evitar riscos ou choques elétricos.
3. As unidades encastradas devem ser resistentes ao calor até 90°C e as partes frontais adjacentes da unidade até 70°C.
4. Utilize uma tomada de 16A.

Conteúdo que significa [proibido]

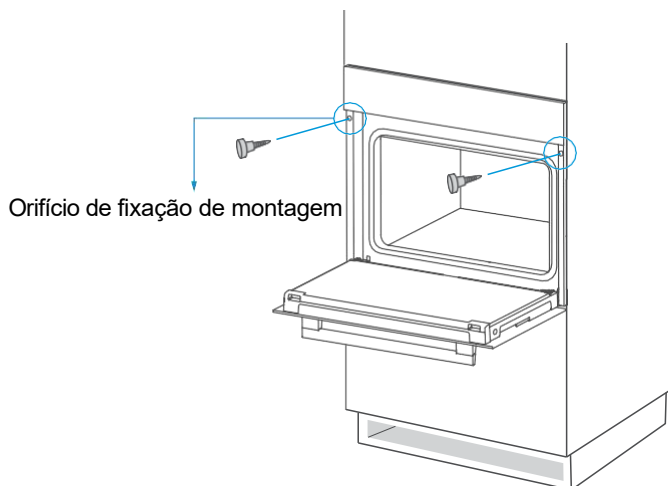
1. Não instale o aparelho por detrás de uma porta decorativa ou da porta de um móvel de cozinha, pois isso pode provocar o sobreaquecimento do aparelho.
2. Verifique se o aparelho apresenta danos depois de o desembalar. Não ligue o aparelho se este tiver sido danificado durante o transporte.
3. Não obstrua a saída de ar do aparelho e o espaço entre o armário e o aparelho.
4. Tenha muito cuidado ao deslocar ou instalar o aparelho. O aparelho é muito pesado, não o levante pela pega da porta.
5. Se o cabo de alimentação ou a ficha de alimentação estiverem danificados, pare imediatamente de utilizar o aparelho, para evitar incêndios, choques elétricos ou outras lesões.

Conteúdo que significa [nota]

1. Tenha muito cuidado ao deslocar ou instalar o aparelho para evitar danificá-lo ou danificar os armários.
2. Antes de colocar o aparelho em funcionamento, retire todos os materiais de embalagem e acessórios do compartimento.
3. A tomada elétrica deve estar acessível aos utilizadores (por exemplo, junto ao armário) para facilitar a alimentação.
4. Após a conclusão da instalação, certifique-se de que a ficha de alimentação está firmemente inserida na tomada.
5. Consulte o “Diagrama do armário” para conhecer os requisitos de profundidade líquida do armário. A distância entre o painel inferior do armário e o painel posterior (ou a parede) não deve ser inferior a 50 mm.

PASSOS DE INSTALAÇÃO

1. Instale o armário de acordo com o “Diagrama do armário”.
2. Antes da instalação, verifique se existem tomadas elétricas normais e uma ligação à terra adequada, e verifique se a dimensão do armário cumpre os requisitos de instalação.
3. Coloque o aparelho nos locais designados na cozinha, instale-o num armário vertical e ligue a fonte de alimentação.
4. Para localizar os orifícios de fixação de montagem, abra a porta do aparelho e olhe para a estrutura lateral do aparelho (posição indicada acima).
5. Fixe o aparelho no armário com os dois tampões de borracha A e os parafusos B fornecidos com o aparelho.

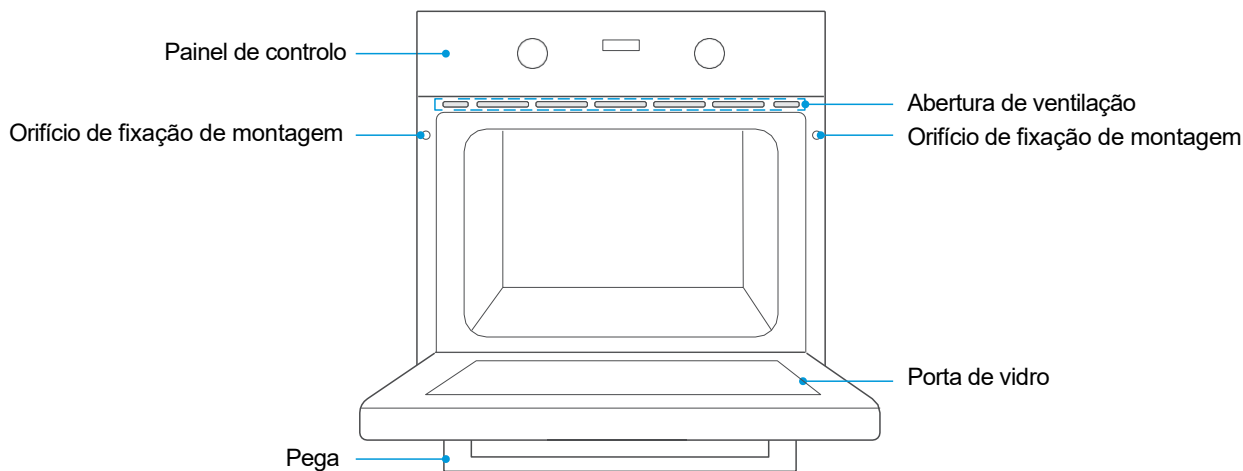


INTRODUÇÃO DO PRODUTO

FORNO

Ao retirar os alimentos, use luvas de isolamento térmico para evitar queimaduras!

Ao abrir a porta do forno, tenha cuidado com o vapor. Abra a porta num ângulo que evite que o vapor entre em contacto com o seu rosto.

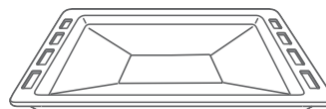


ACESSÓRIOS



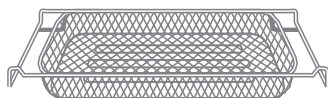
1 Grelha

Grelhe os alimentos ou coloque recipientes resistentes ao calor



2 Tabuleiros

Cozinhe grandes porções de alimentos ou apanhe restos de comida

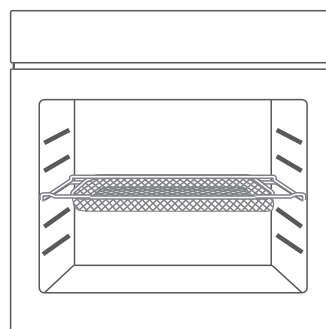
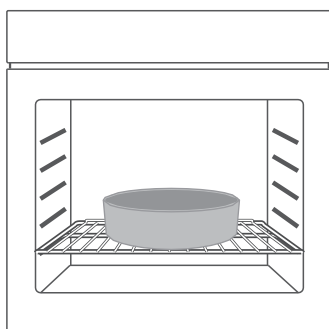
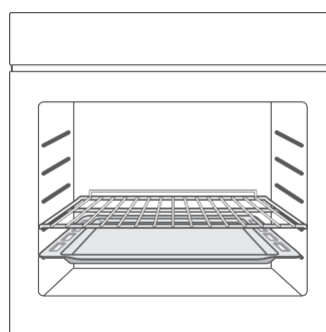
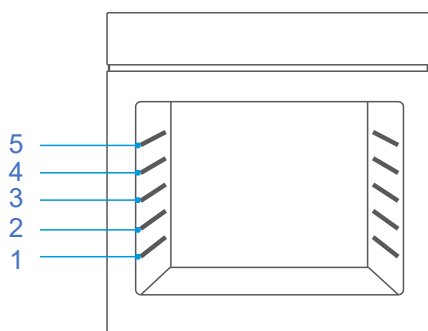


1 Cesto para fritar a ar quente

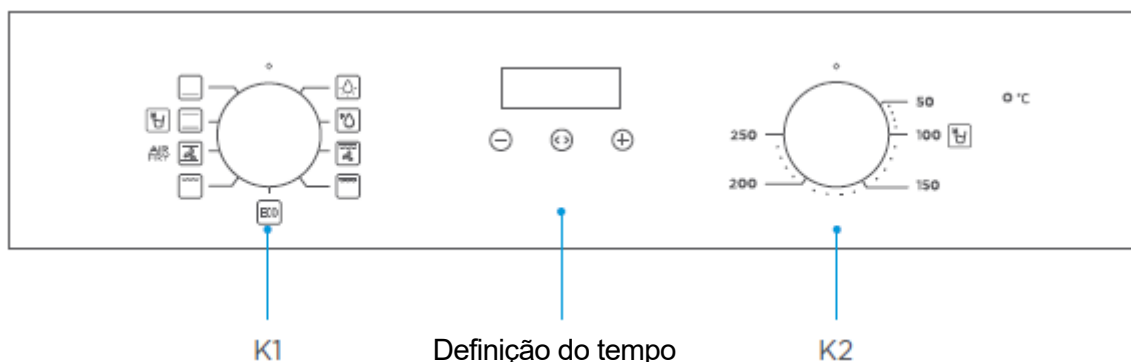
Específico da função de fritura e ar quente

UTILIZAÇÃO DE ACESSÓRIOS (APENAS PARA ALGUNS MODELOS)

Para que o forno funcione corretamente, a grelha e o tabuleiro só devem ser colocados entre o primeiro e o quinto níveis. Quando utilizados em conjunto, coloque o tabuleiro por baixo da grelha.



PAINEL DE CONTROLO



K1: Para selecionar as funções do forno.

K2: Para definir a temperatura.

Definição do tempo: Para regular o tempo de cozedura.

Função	Introdução à função
 Lâmpada	O processo de cozedura pode ser observado em condições de iluminação. Exceto a função ECO.
 Descongelação	A circulação de ar à temperatura ambiente permite uma descongelação mais rápida dos alimentos congelados (sem utilização de calor).
 Grelhador duplo com ventilador	O elemento de aquecimento radiante e o elemento de aquecimento superior estão a funcionar com um ventilador.
 Grelhador duplo	O elemento de aquecimento radiante e o elemento de aquecimento superior estão a funcionar.
 Grelhador único	O elemento interior do grelhador liga-se e desliga-se para manter a temperatura. Pode ser utilizado para grelhar pequenas porções de alimentos.
 Convencional + ventilador	A combinação do ventilador e dos elementos de aquecimento superior e inferior proporciona uma penetração de calor e uma coloração mais uniforme, principalmente para cozinhar carne.
 Convencional	Os elementos de aquecimento superior e inferior trabalham em conjunto para proporcionar uma cozedura por convecção.
 Aquecimento do fundo	O aquecimento é efetuado por tubos de aquecimento na parte inferior do forno. É utilizado principalmente para manter o calor e a coloração dos alimentos.
 ECO	Para cozinhar com poupança de energia e cozinhar os ingredientes selecionados de forma suave, sendo o calor proveniente de cima e de baixo.
 Fritar a ar quente	Proporcionando uma distribuição rápida e uniforme do calor, o ar quente também elimina a humidade da superfície dos alimentos, gerando uma fritura estaladiça e crocante.
 Limpeza Hidrolítica	O vapor da água amolece os resíduos dos alimentos ou a gordura na cavidade do forno.

ANTES DE O UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. O forno só deve ser utilizado depois de corretamente instalado.
2. Para evitar incêndios, retire todos os materiais de proteção durante o transporte e certifique-se de que o forno não contém resíduos de embalagens e acessórios (por exemplo, esferovite, cartão, tabuleiro do grelhador, grelha do grelhador, etc.).
3. Limpe a cavidade e os acessórios do forno com água e sabão e um pano macio.
4. Abra as janelas da cozinha e os exaustores de cozinha para manter uma ventilação elevada.
5. Não deixe que crianças ou animais de estimação entrem na cozinha e feche as portas das divisões adjacentes.
6. Depois de ligar a alimentação, ative o modo, o tempo e a temperatura do forno na tabela abaixo para eliminar os odores na cavidade.
7. Após a primeira utilização, abra a porta do forno num ângulo e aguarde que o arrefecimento termine.

Função	Temperatura	Tempo
 Convencional	250°C	0,5-1 Hora

ACERTAR O RELÓGIO

Quando o forno é ligado à alimentação elétrica pela primeira vez, é necessário acertar o relógio.

Nota: O relógio é um relógio de 24 horas.

1. Prima a tecla “” ou “” para ajustar a definição da hora.
2. Prima a tecla “” para confirmar a definição da hora.
3. Prima a tecla “” ou “” para ajustar a definição dos minutos.
4. Prima a tecla “” para concluir o acerto do relógio.

FUNCIONAMENTO REGULAR

1. Rode o botão K1 para selecionar as funções do forno.
2. Rode o botão K2 para ajustar a temperatura.
3. Definição do modo.
4. Quando a cozedura estiver concluída, rode todos os botões para a posição “O”.



DEFINIÇÃO DO MODO

No modo de espera, prima continuamente a tecla “<>” durante 3 segundos para ativar o modo manual. O ícone “” acender-se-á.

No modo manual, prima a tecla “<>” para entrar na seleção do modo de tempo: manual → temporizador → dur → fim → manual.

Os modos de cozedura automática que podem ser definidos são semiautomáticos: dur ou fim. Se o ecrã não apresentar o ícone “”, o forno não funciona nem aquece. O forno só funciona ou aquece se o ecrã apresentar o ícone “”.

Notas

1. Modo manual - o tempo de cozedura é controlado pelo utilizador.
2. Temporizador - pode definir um lembrete para o período de tempo de conclusão.
3. Dur - pode definir o forno para cozinhar durante um intervalo de tempo desejado.
4. Fim - pode definir o forno para cozinhar até ao tempo desejado.

MODO MANUAL

No modo manual, apenas se acende a hora do dia e o símbolo “”. O forno está sempre em funcionamento e o tempo de cozedura é controlado pelo utilizador.

Notas

1. No modo manual, após 5 horas sem qualquer operação, a hora apresentada começa a piscar. Após 10 horas sem qualquer operação, regressa ao estado de espera.
2. Quando a hora estiver a piscar, se quiser voltar a utilizar o modo manual, prima a tecla “-” ou “+”.

TEMPORIZADOR

Este modo é utilizado apenas como uma função de lembrete.

1. Prima a tecla “<>” para seleccionar a função do temporizador. O símbolo “” “.” correspondente piscará.
2. Prima a tecla “-” ou “+” para definir a hora do despertador (o método de definição é o mesmo que o indicado na secção “Acertar o relógio”).
3. Após a definição, prima a tecla “<>” para confirmar a definição do despertador. O ícone “” está sempre aceso.
4. Quando o tempo acabar, o sinal sonoro apitará para o lembrar e o símbolo “” começará a piscar no ecrã. Neste momento, prima qualquer tecla para cancelar o lembrete.

DURAÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA

Se o modo dur estiver definido para 1 hora, a cozedura termina após 1 hora.

1. Prima continuamente a tecla “<>” até o ecrã apresentar “dur”.
2. Prima a tecla “-” ou “+” para aceder à definição da hora do modo de duração (o método de definição é o mesmo que o indicado na secção “Acertar o relógio”). O tempo máximo de definição é de 10 horas.
3. Depois de confirmar a definição da hora, prima a tecla “<>” para iniciar. Neste momento, os ícones “” e “A” estão sempre acesos.
4. Se o modo dur estiver definido para 1 hora, o sinal sonoro apita após 1 hora para indicar o fim da cozedura e o ícone “A” piscará.

5. Neste momento, prima qualquer tecla para voltar ao modo de espera. O sinal sonoro deixará de apitar e o ícone “A” desaparecerá.

FIM DO TEMPO DE COZEDURA

A cozedura começa à hora atual e termina à hora definida no relógio.

1. Prima continuamente a tecla “<>” continuamente até o ecrã mostrar “Fim”.
2. Prima a tecla “-” ou “+” para aceder à definição da hora do modo Fim (o método de definição é o mesmo que o indicado na secção “Acertar o relógio”).
3. Depois de confirmar a definição da hora, prima a tecla “<>” para iniciar. Neste momento, os ícones “” e “A” estão sempre acesos.
4. Quando a hora de fim é a mesma que a do relógio do forno, o sinal sonoro apitará, indicando o fim da cozedura. O ícone “” desaparecerá e o ícone “A” piscará.
5. Neste momento, prima qualquer tecla para voltar ao modo de espera. O sinal sonoro deixará de apitar e o ícone “A” desaparecerá.

PRECAUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR

1. Ao definir a hora, prima continuamente a tecla “-” ou “+” durante 3 segundos para aumentar ou diminuir a hora.
2. No modo de despertador ou de cozedura automática, prima continuamente as teclas “+” e “<>” até ouvir o sinal sonoro para anular todas as definições de modo e entrar no modo de espera.
3. Ao definir o modo de temporizador, se nada for realizada nenhuma operação durante 5 minutos, voltará ao modo manual.
4. Ao definir cada função, prima continuamente a tecla “<>” durante pelo menos 3 segundos para cancelar a definição atual e entrar no modo manual.
5. Ao definir o modo de temporizador, só pode ser selecionado ou o modo de despertador e o de cozedura automática.

FRITAR A AR QUENTE

1. Rode o botão K1 para selecionar “AIR FRY”.
2. Rode o botão K2 para ajustar a temperatura.
3. Definição do modo.
4. Quando a cozedura estiver concluída, rode todos os botões para a posição “O”.

Nome do alimento	Peso	Modo	Tempo	Temperatura	Pré-aquecimento
Batata rústica	500g	AIR FRY 	20min	230°C	Sim (250°C)
Batata frita	500g	AIR FRY 	20min	250°C	Sim (250°C)
Salmão frito a ar quente	400g	AIR FRY 	13min	250°C	Sim (250°C)
Bacon frito a ar quente	200g	AIR FRY 	7min	250°C	Sim (250°C)
Filete de peixe frito a ar quente	400g	AIR FRY 	10min	250°C	Sim (250°C)

Notas

1. Coloque os ingredientes no forno após o pré-aquecimento.
2. Utilize um cesto de fritar a ar quente para cozinhar.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

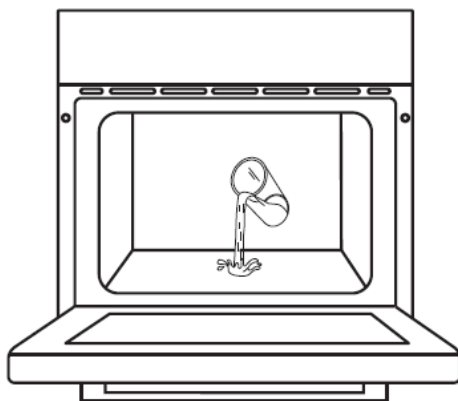
Desligue o fornecimento de energia antes da limpeza e manutenção. Para garantir a vida útil do forno, limpe-o a tempo após os cozinhados. As etapas de limpeza são as seguintes:

Método de limpeza 1

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

Método de limpeza 2 (Hidrolítica)

1. Após o término do cozinhado, espere o forno arrefecer completamente.
2. Remova os acessórios do forno, enxague com água morna e seque.
3. Use um pano quente para limpar resíduos de comida ou gordura do forno.
4. Limpe a superfície do forno com um pano macio umedecido com detergente e seque.
5. Inicie a função de limpeza. As etapas da operação são as seguintes:
 - 1) Adicione cerca de 250 ml de água purificada e uma quantidade adequada de detergente à cavidade e mexa bem.
 - 2) Com a porta do forno fechada, gire o botão K1 para a posição “”.
 - 3) Gire o botão K2 para a posição “100°C”.
 - 4) Selecione o modo dur e defina o tempo para 30 minutos.
 - 5) Pressione a tecla “” para começar.
6. Depois que o forno arrefecer completamente, seque a cavidade com uma esponja absorvente limpa ou um pano macio.

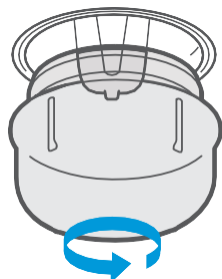


Notas:

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

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

1. Desligue e desconecte a alimentação elétrica do forno. Certifique-se de que as peças internas arrefeceram antes de lhes tocar.
2. Retire a cobertura da lâmpada rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (tenha em conta que pode estar rígido) e substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
3. Introduza a nova lâmpada, que deve ser resistente a 300°C. Para obter lâmpadas de substituição, contacte o seu centro de assistência local.
4. Em caso de dúvida, consulte um eletricitista qualificado para obter ajuda.



Aviso

Para evitar choques elétricos, certifique-se de que a alimentação elétrica do aparelho está desligada e que o aparelho está completamente arrefecido antes de retirar a lâmpada.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se o problema não puder ser resolvido ou se surgirem outros problemas, contacte o serviço pós-venda.

Não consegue arrancar	• A alimentação não está ligada	• Ligue a fonte de alimentação
	• O interruptor de alimentação principal não está ligado	• Ligue o interruptor de alimentação
	• A porta do forno não está fechada	• Feche a porta do forno
A lâmpada não se acende	• Está avariado	• Contacte o serviço pós-venda
Tem um odor pungente ou fumo	• É a primeira utilização	• Não é necessária qualquer resolução de problemas
Os alimentos não estão a ser cozinhados	• A temperatura é demasiado baixa	• Utilize uma temperatura mais elevada
	• A porção de alimentos é demasiado grande	• Cozinhe os alimentos em porções mais pequenas ou prolongue o tempo de cozedura.
Os alimentos estão queimados ou cozinhados de forma desigual	• A temperatura está demasiado elevada ou o tempo de aquecimento é demasiado longo	• Ajuste a temperatura ou o tempo de cozedura
	• Os alimentos estão demasiado próximos do tubo de aquecimento	• Ajuste as prateleiras
O ventilador não para de funcionar depois de o aquecimento ter sido desligado	• O ventilador continua a soprar para dissipar o calor	• Não é necessária qualquer resolução de problemas

ESPECIFICAÇÕES

Modelo	JFE014719
Volume utilizável	70L
Tensão nominal	220-240V~
Frequência nominal	50Hz-60Hz
Potência elétrica	3.0kW

RECICLAGEM DO PRODUTO

Este símbolo no produto ou no manual de instruções indica que o seu aparelho deve ser eliminado separadamente do lixo doméstico no final da sua vida útil.

Existe um sistema de reciclagem local separado. Para mais informações, contacte a autoridade local ou o retalhista onde adquiriu o produto.



Depois de desembalar o forno, certifique-se de que este não apresenta qualquer tipo de dano. Se tiver dúvidas, não o utilize: contacte um profissional qualificado. Mantenha os materiais de embalagem, tais como sacos de plástico, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças, pois são perigosas para elas.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

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

A GARANTIA CADUCA

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

NOTA: VIDROS E LÂMPADAS NÃO COBERTOS PELA GARANTIA

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

Telef.: 00 351 252 910 351
E-mail: assistencia@jocel.pt
<http://www.jocel.pt>



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

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Declaramos sobre nossa própria responsabilidade que o aparelho indicado abaixo

Aparelho **FORNO DE ENCASTRAR**
Marca **JOCEL**
Modelo **JFE014719**

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

Baixa Tensão	2014/35/EU	EN 60335-2-24:2010+A1:2019 +A2:2019+A11:2020 EN 60335-1:2022+A11:2014 +A13:2017+A1:2019+A14:2019 +A2:2019+A15:2021 EN 62233:2008
Compatibilidade Electromagnética	2014/30/EU	EN 55014-1:2021 EN 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 EN 61000-3-3:2013+A1:2019 +A2:2021

MADE P.R.C

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference.

The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details.

The illustration is for reference only, please refer to the actual product appearance.

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	38
PRODUCT INSTALLATION	41
PRODUCT INTRODUCTION	44
CLEANING AND MAINTENANCE	50
TROUBLESHOOTING	52
SPECIFICATIONS	53
PRODUCT RECYCLING	53
WARRANTY	54
DECLARATION OF CONFORMITY	55

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

THESE WARNINGS ARE PROVIDED IN THE INTEREST OF SAFETY. PLEASE READ

THEM CAREFULLY BEFORE INSTALLING OR USING THE APPLIANCE.

To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:

- Call only the Service Centers authorized by the store where you buy the cooker
 - Always use original Spare Parts
1. When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, for 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
 2. During the first use, it is completely normal that there will be slight smoke and door. If it does occur, you should wait for the smell to be cleared before putting food into the oven.
 3. Please use the product in an open environment.
 4. The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
 5. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

6. This appliance can be used by children aged 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 the 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 done by children without supervision.
7. During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
8. Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
9. Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
10. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
13. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
14. An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
15. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
16. 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 the shattering of the glass.
17. Only use the temperature probe recommended for this oven.
18. A steam cleaner is not to be used.
19. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
20. The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installation of the shelves.
21. Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
22. For oven: The oven door should not be opened often during the cooking period.
23. The appliance must be installed by a Qualified Technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.

- 24.** When the door of the oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
- 25.** Some parts of the appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- 26.** If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

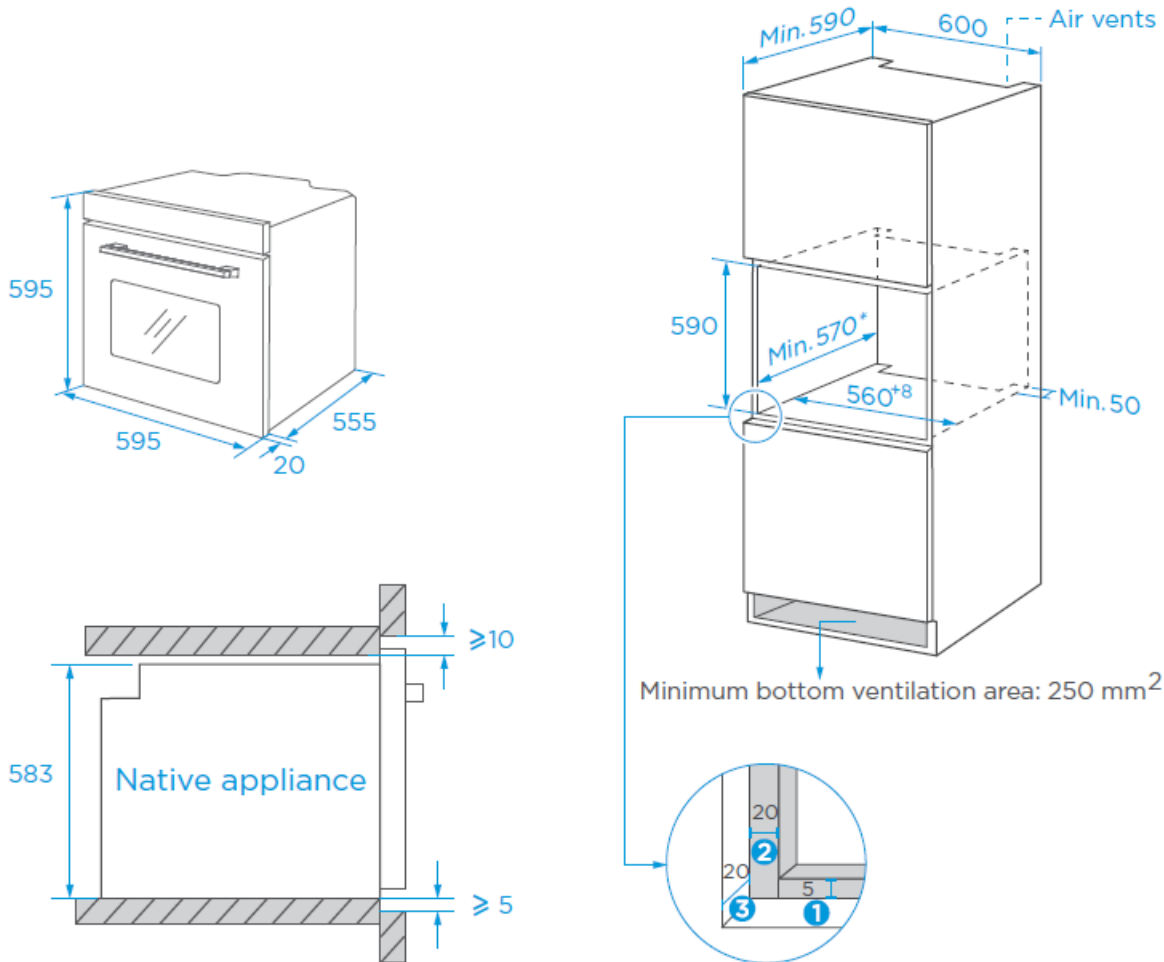
DECLARATION OF COMPLIANCE

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

PRODUCT INSTALLATION

If there is any discrepancy between the illustration and the actual product, please refer to the actual product.

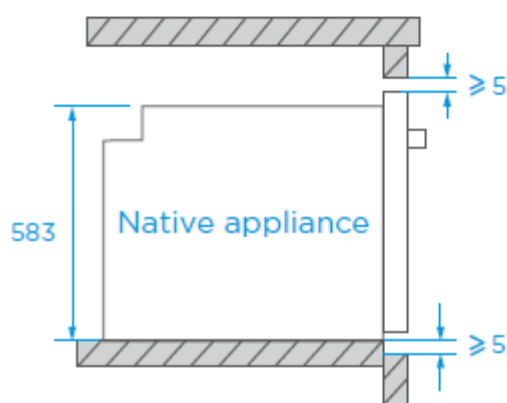
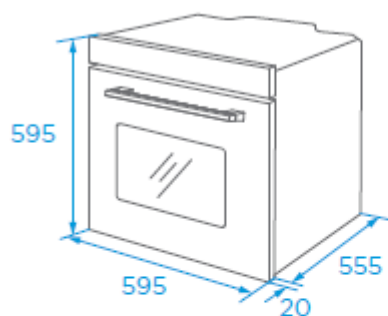
CUPBOARD DIAGRAM (STANDING CUPBOARD)



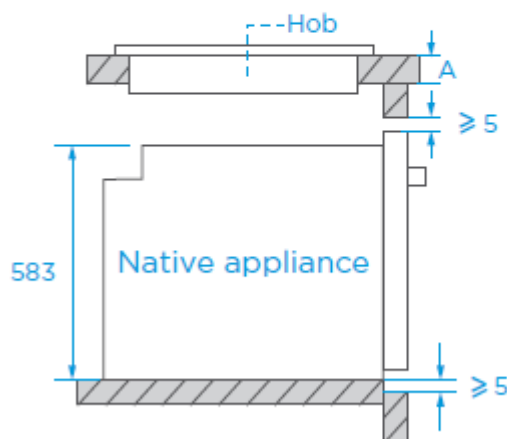
- ❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

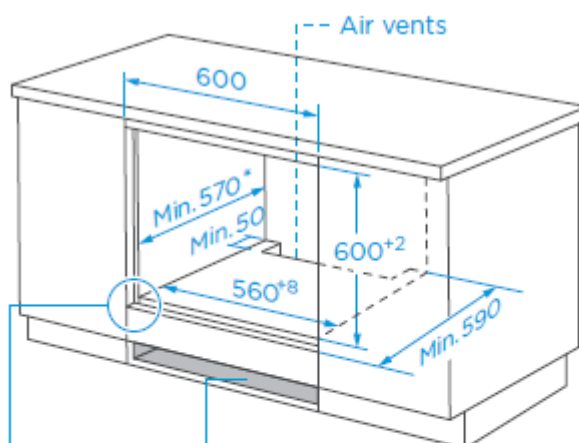
CUPBOARD DIAGRAM (GROUND CUPBOARD)



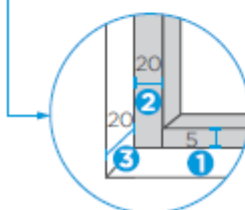
Without hob



With hob



Minimum bottom ventilation area: 250 mm²



- ❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below:

Hob type	worktop A
Induction hob	37 mm
Full-surface induction hob	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

INSTALLATION IMPORTANT INSTRUCTIONS

❗ Content that means [mandatory]

1. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
2. The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratches or electric shock.
3. Fitted units must be heat-resistant up to 90°C, and adjacent unit fronts up to 70°C.
4. Please use a 16A socket.

⊘ Content that means [prohibit]

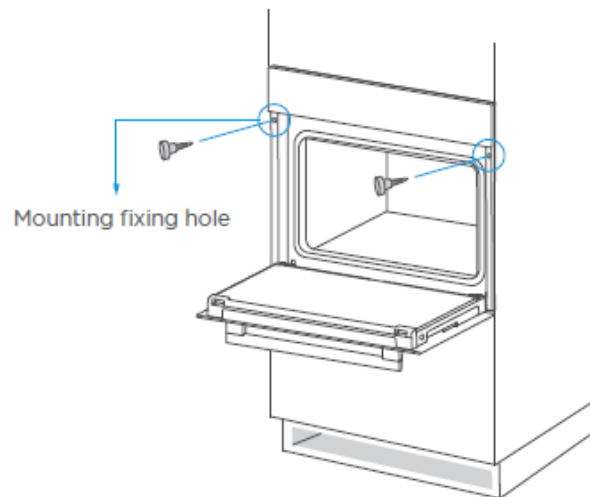
1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the gap between the cupboard and the appliance.
4. Use extreme caution when moving or installing the appliance. It is very heavy, do not lift the appliance by the door handle.
5. If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance immediately, to avoid fire, electric shock or other injuries.

⚠ Content that means [note]

1. Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cupboards.
2. Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
3. The power socket shall be accessible to users (such as next to the cupboard) for easy power.
4. After installation is complete, make sure that the power plug is firmly inserted into the socket.
5. Please refer to the "Cupboard Diagram" for the requirements of net depth of the cupboard. The clearance between the cupboard bottom board and the rear board (or wall) shall not be less than 50 mm.

INSTALLATION STEPS

1. Please customize the cupboard according to the "Cupboard Diagram".
2. Before installation, please check for normal power sockets and appropriate grounding, and check whether the cupboard dimension meets the installation requirements.
3. Place the appliance in designated locations in the kitchen, install it in a vertical cupboard, and connect the power supply.
4. To locate the mounting fixing holes, open the appliance door and look at the side frame of the appliance (position shown above).
5. Fix the appliance to the cupboard with two rubber plugs A and screws B provided with the appliance.

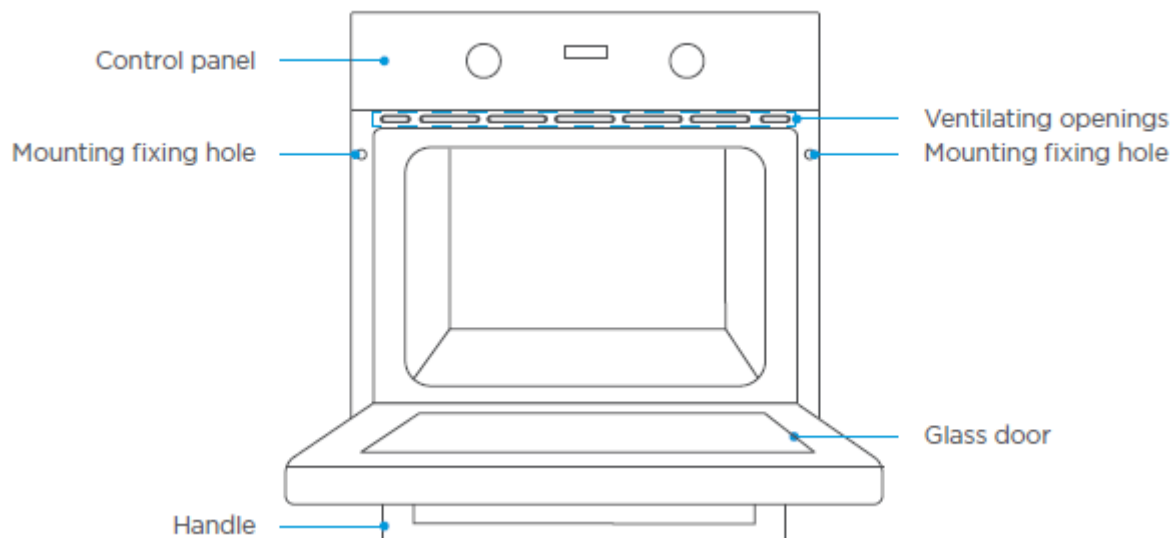


PRODUCT INTRODUCTION

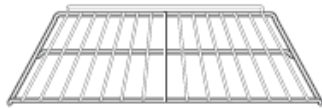
OVEN

When removing food, please wear heat-insulating gloves to prevent burns!

At the moment of opening the door of the furnace, pay attention to the steam. Please open the door at a small angle to avoid the steam on your face.

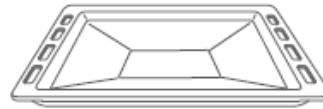


ACCESSORIES



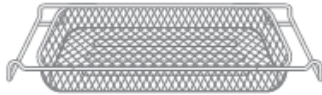
1 Grill rack

Grill food or place heat-resistant cooking containers



2 Back Tray

Cook large portions of food or catch food scraps

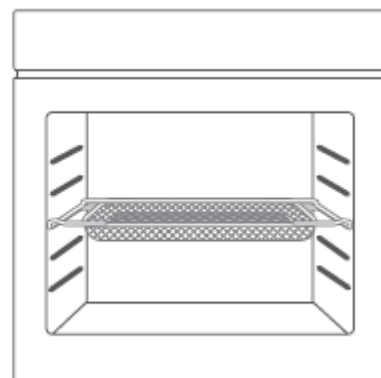
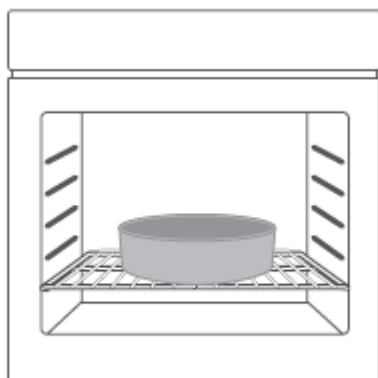
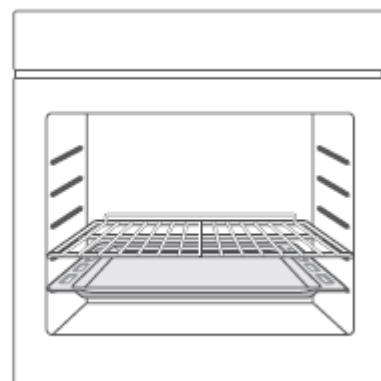
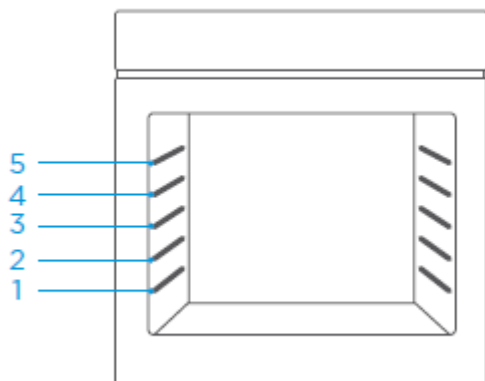


1 Air fry basket

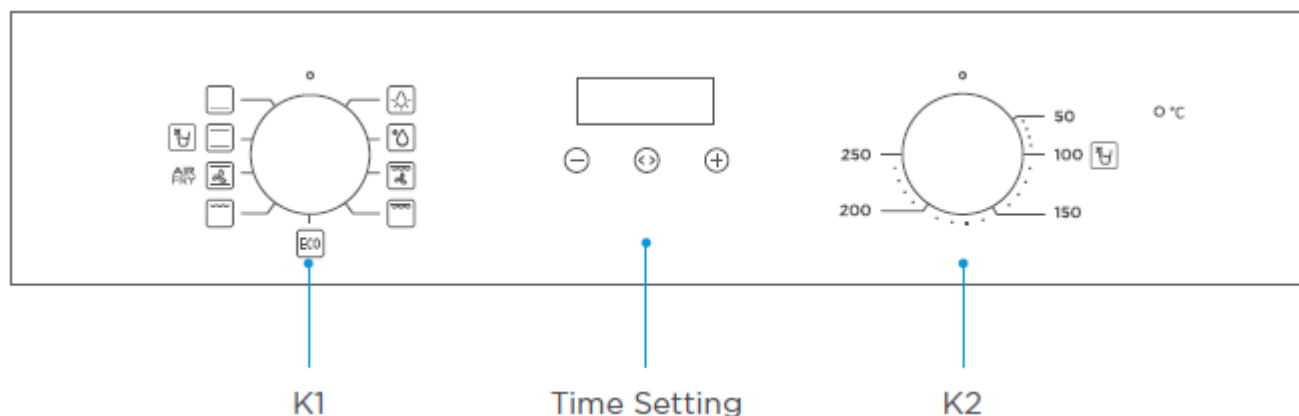
Air fry function-specific

ACCESSORIES USE (ONLY FOR SOME MODELS)

For the oven to work properly, the grill rack and Back tray should only be placed between the first and fifth levels. When used together, place the Grill tray under the grill rack.



CONTROL PANEL



K1: For selecting oven functions.

K2: For setting the temperature.

Time Setting: For adjusting the cooking time.

Function	Function introduction
 Lamp	The cooking process can be observed under illuminated conditions. Except ECO function.
 Defrost	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
 Double grill with fan	The radiant heating element and top heating element are working with a fan.
 Double grill	The radiant heating element and top heating element are working.
 Single grill	The inner grill element switches on and off to maintain temperature. Can be used to grill a small number of food.
 Conventional+fan	The combination of the fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and colouration, primarily for cooking meat.
 Conventional	The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking.
 Bottom heating	Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and the colouring of the food.
 ECO	For energy-saving cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.
 Air Fry	Provide fast and even heat distribution, the hot air also takes away the moisture on the surface of the food, generating crunchy and crispy frying.
 Water clean	Steam softens food residue or grease in the cavity.

BEFORE USING IT FOR THE FIRST TIME

1. The oven must not be operated until it has been correctly installed.
2. To avoid fire, remove all transport protection materials and ensure that the oven is free of residual packaging items and accessories (e.g. foam, cardboard, back tray, grill rack, etc.).
3. Clean the oven cavity and accessories with soapy water and a soft cloth.
4. Open kitchen windows and cooker hoods to maintain high ventilation.
5. Do not let children or pets into the kitchen and close the doors of adjacent rooms.
6. After connecting the power, activate the oven mode, time, and temperature in the table below to remove odors in the cavity.
7. After the first use, please open the oven door at a small angle and wait for the cooling to complete.

Function	Temperature	Time
 Conventional	250°C	0.5-1 Hour

SETTING THE CLOCK

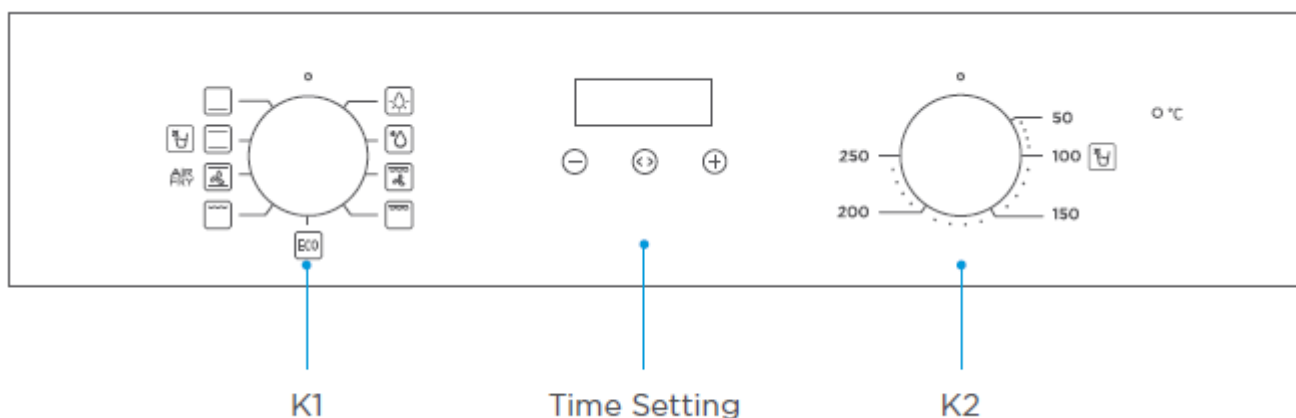
When the oven is connected to the power supply for the first time, you need to set the clock.

Note: The clock is a 24-hour clock.

1. Press the "⊖" or "⊕" key to adjust the hour setting.
2. Press the "⏪" key to confirm the hour setting.
3. Press the "⊖" or "⊕" key to adjust the minute setting.
4. Press the "⏪" key to complete the clock setting.

REGULAR OPERATION

1. Turn knob K1 to select the oven functions.
2. Turn knob K2 to adjust the temperature.
3. Mode setting.
4. When cooking is finished, turn all knobs to the "O" position.



MODE SETTING

In standby mode, press and hold the " " key for 3 seconds to enter manual mode, and the " " icon will light up.

Under manual mode, press the " " key to enter the time mode selection: manual → minute minder → dur → End → manual.

The automatic cooking modes that can be set are semi-automatic: dur or End.

If the display does not show the icon " ", the oven will not work or heat up.

The oven will only work or heat up if the display shows the icon " ".

Notes

1. Manual mode - the cooking time is controlled by the user.
2. Minute minder - you can set an audible reminder for the time period of completion.
3. Dur - you can set the oven so it will cook for a desired time range.
4. End - you can set the oven so it will cook to the desired time.

MANUAL MODE

In manual mode, only the day's time and the symbol " " lights up. The oven is always in working order and the cooking time is controlled by the user.

Notes

1. In manual mode, after 5 hours of no operation, the displayed time starts to flash. After 10 hours without any operation, return to the standby state.
2. When the time is flashing, if you want to use the manual mode again, please press the " " or " " key.

MINUTE MINDER

This mode is only used as a reminder function.

1. Press the " " key to select the minute minder function. The relevant " " "  " the symbol will flash.
2. Press the " " or " " key to enter the alarm clock time setting (the setting method is the same as "Clock Setting").
3. After setting, press the " " key to confirm the alarm clock setting, and the " " icon is always on.
4. When the time is up, the buzzer beeps to remind you, and the " " symbol on the screen begins to blink. At this point, press any key to cancel the reminder.

COOKING DUR TIME

If the dur mode is set for 1 hour, cooking ends after 1 hour.

1. Press the " " key continuously until the screen shows "dur".
2. Press the " " or " " key to enter the dur mode time setting (the setting method is the same as "Clock Setting"). The maximum setting time is 10 hours.
3. After confirming the time setting, press the " " key to start. At this time, the icons " " and "A" are always on.
4. If the dur mode is set for 1 hour, the buzzer sounds after 1 hour to indicate the end of cooking and the icon "A" flashes.

- At this point, press any key to return to standby, stop the chirping alert and the icon "A" disappears.

COOKING END TIME

Cooking starts at the current time and ends at the set clock time.

- Press the "⏮" key continuously until the screen shows "End".
- Press the "⏮" or "⏭" key to enter the End mode time setting (the setting method is the same as "Clock Setting").
- After confirming the time setting, press the "⏮" key to start. At this time, the icons "🌀" and "A" are always on.
- When the End time is the same as the system clock time, the buzzer will sound, indicating the end of cooking. The icon "🌀" disappears and the icon "A" flashes.
- At this point, press any key to return to standby, stop the chirping alert and the icon "A" disappears.

PRECAUTIONS FOR TIMER USE

- When setting the time, press and hold the "⏮" or "⏭" key for 3 seconds to increment or decrement the time continuously.
- In alarm or automatic cooking mode, press and hold the "⏭" and "⏮" keys until the buzzer sounds to cancel all mode settings and enter standby mode.
- When setting the timer mode, if nothing is done for 5 minutes, it will return to manual mode.
- When setting each function, press and hold the "⏮" key for more than 3 seconds to cancel the current setting and enter manual mode.
- When setting the timer mode, only one of the alarm clock and automatic cooking modes can be selected.

AIR FRY

- Turn knob K1 to select the "AIR FRY 🌀".
- Turn knob K2 to adjust the temperature.
- Mode setting.
- When cooking is finished, turn all knobs to the "O" position.

Menu name	Weight	Mode	Time	Temperature	Preheat
Potato wedges	500g	AIR FRY 🌀	20min	230°C	Yes (250°C)
French Fries	500g	AIR FRY 🌀	20min	250°C	Yes (250°C)
Air fry Salmon	400g	AIR FRY 🌀	13min	250°C	Yes (250°C)
Air fry Bacon	200g	AIR FRY 🌀	7min	250°C	Yes (250°C)
Air fry Fried fish fillet	400g	AIR FRY 🌀	10min	250°C	Yes (250°C)

Notes

1. Please put the ingredients in the oven after preheating.
2. Please use a Air fry basket to cook.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.

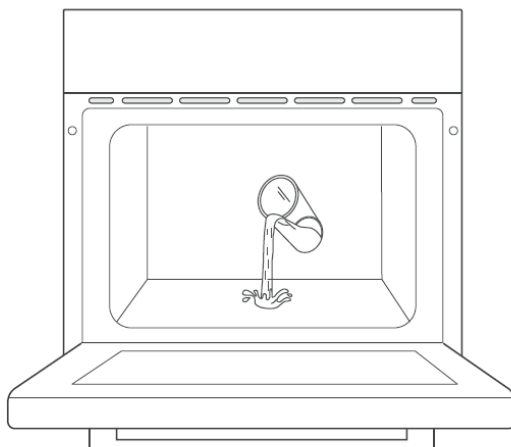
In order to ensure the life of the machine, it should be thoroughly cleaned frequently.

CLEANING METHOD 1

1. After cooking is complete, wait for the oven to cool down completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Use a hot rag to clean food residue or grease from the oven.
4. Clean the oven surface with a soft cloth dampened with detergent and dry.

CLEANING METHOD 2

1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Remove food residues and oil stains from the oven cavity.
4. Clean the oven surface with a soft cloth dampened with detergent and dry.
5. Start the water clean function as follows:
 - 1) Add about 250 ml of purified water and an appropriate amount of dish soap to the cavity and stir well.
 - 2) With the oven door closed, turn Knob K1 to the "  " position.
 - 3) Turn knob K2 to the "100°C" position.
 - 4) Select dur mode and set the time to 30 minutes.
 - 5) Press the "  " key to start.
6. After the water clean function is completed, wait for the oven to cool completely. Then dry the furnace oven cavity with clean absorbent sponge or soft cloth.

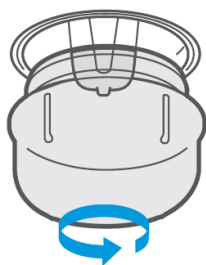


Notes

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

LAMP REPLACEMENT

1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching the internal parts.
2. Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, that it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.



Warning

To avoid electric shocks-please ensure that the electricity supply to the appliance is switched off and the appliance is fully cold. before removing the lamp lens.

TROUBLESHOOTING

If the problem cannot be solved or other problems occur, please contact the aftersales service.

Unable to start	• Power is not connected	• connect power supply
	• The main power switch is not turned on	• Turn on the power switch
	• The oven door is not closed	• Close the oven door
The lamp does not come on	• It's broken	• Contact after-sales service
Has a pungent odour or smoke	• first use	• No processing required
The food is not cooked	• Temperature is too low	• Use a higher temperature
	• Food portion is too large	• Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	• The temperature is set too high or the heating time is too long	• Adjust the cooking temperature or time
	• The food is too close to the heating tube	• Adjust the placement layers of accessories
The fan did not stop working after stopping the heating	• Fan delays blowing for heat dissipation	• No processing required

SPECIFICATIONS

Model	JFE014719
Usable Volume	70L
Rated voltage	220-240V~
Rated frequency	50Hz-60Hz
Electric power	3.0kW

PRODUCT RECYCLING

This symbol on the product or instruction manual indicates that your device should be disposed of separately from your household waste at the end of its useful life.

There is a separate recycling system locally for recycling. For more information, please contact the local authority or retailer where you purchased the product.



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

GENERAL WARRANTY TERMS

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

THE WARRANTY EXPIRES

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

NOTE: GLASSES AND LAMPS ARE NOT COVERED BY WARRANT.

TECHNICAL ASSISTANCE

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

Telef. 00 351 252 910351

E-mail: assistencia@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	JFE014719

Complies with the following European directives and standards implementation:

Low Voltage	2014/35/EU	EN 60335-2-24:2010+A1:2019 +A2:2019+A11:2020 EN 60335-1:2022+A11:2014 +A13:2017+A1:2019+A14:2019 +A2:2019+A15:2021 EN 62233:2008
Electromagnetic Compatibility	2014/30/EU	EN 55014-1:2021 EN 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 EN 61000-3-3:2013+A1:2019 +A2:2021

MADE P.R.C.