

**/// JOCEL®**

**FORNO / HORNO / OVEN**

**JFE010131**



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

**CARO CLIENTE**

*Este forno é extremamente fácil de utilizar e eficiente. Leia o manual de instruções.*

*Antes de ser embalado, o forno foi cuidadosamente verificado tendo em conta a segurança e a funcionalidade.*

*Antes de utilizar o aparelho, por favor leia cuidadosamente o manual de instruções. Seguindo as instruções do manual cuidadosamente será capaz de evitar quaisquer problemas que surjam durante a utilização do forno.*

*É importante que guarde o manual de instruções e o coloque num local seguro para que o possa consultar sempre que necessitar.*

*É necessário seguir cuidadosamente as instruções deste manual para evitar possíveis acidentes.*

**Cuidado!**

*Não utilize o forno antes de ter lido todo o manual de instruções.*

*O forno só foi concebido para uso doméstico.*

*O fabricante reserva-se o direito de fazer alterações que não afetem o funcionamento do aparelho.*

**ÍNDICE**

<b>Instruções de segurança</b> .....	2
<b>Descrição do aparelho</b> .....	6
<b>Instalação</b> .....	7
<b>Funcionamento</b> .....	9
<b>Limpeza e manutenção</b> .....	11
<b>Cozinhar no forno – Dicas úteis</b> .....	14
<b>Condições gerais da Garantia</b> .....	17

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

### NOTA:

Certifique-se que existe uma tomada com ligação à terra próximo (por trás do aparelho).

Recomendamos um circuito elétrico unico para a unidade, mas não é essencial. A ligação de vários aparelhos elétricos no mesmo circuito pode exceder a tensão (amperagem) para esse circuito. Se após a instalação do seu aparelho, o disjuntor disparar, então será necessário um circuito dedicado.

**! O aparelho tem que ser instalado por um técnico qualificado e de acordo com as instruções fornecidas. A instalação incorreta pode provocar ferimentos nas pessoas, animais ou danificar os objetos.**

O fabricante nega qualquer responsabilidade por danos provocados pela instalação incorreta que pode ferir as pessoas e as animais e danificar os objetos.

**Importante:** O fornecimento elétrico do aparelho tem que ser desligado antes de fazer quaisquer afinações ou manutenções.

### AVISO:

Quando utilizar este produto, deve sempre ter em atenção algumas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

O seu forno de encastrar é um aparelho elétrico classificado. Como com qualquer aparelho elétrico e particularmente com aquecedores elétricos, tem que seguir algumas precauções básicas de segurança para reduzir o risco de incêndio, queimaduras choques elétricos e/ou outros ferimentos graves ou morte.

! O aparelho fica quente durante o funcionamento. Tenha cuidado para não tocar nas partes quentes dentro do forno.

! Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, psíquicas e sensoriais ou sem experiência ou conhecimento, a não ser que tenham supervisão ou instruções sobre o funcionamento do aparelho dadas pela pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho. Durante o funcionamento, o contacto com o forno pode provocar queimaduras!

! Certifique-se que os objetos pequenos dos equipamentos domésticos, incluindo os cabos de ligação, não tocam nas partes quentes do forno ou do fogão porque normalmente o material isolante deste equipamento não é resistente a temperaturas elevadas.

! Não deixe o forno sem vigilância durante o funcionamento. Os óleos e as gorduras podem incendiar-se devido ao sobreaquecimento ou ao derrame.

Não coloque tachos em cima da porta do forno aberta.

! Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem objetos metálicos pontiagudos para limpar a porta porque podem danificar a superfície e mais tarde na quebra do vidro.

! Não utilize o forno se este tiver uma avaria técnica. Qualquer avaria deve ser reparada por um Técnico Qualificado e autorizado.

! No caso de qualquer incidente provocado por uma avaria técnica, desligue a energia e contacte o centro de assistência pós-venda para reparação.

! As regras e disposições contidas neste manual devem ser estritamente respeitadas. Não deixe que ninguém que não esteja familiarizado com as instruções deste manual trabalhar com o forno.

! O forno não deve ser limpo com uma máquina de limpeza a vapor.

! Os painéis adjacentes ao forno têm que ser feitos de material resistente ao calor.

! Os habitáculos com o exterior revestido a madeira têm que ser montados com colas que suportem temperaturas superiores a 100°C.

! Mantenha os materiais combustíveis, tais como, cortinas, móveis, almofadas, roupas, colchas, lençóis, papeis, etc., a pelo menos 90 cm de distância da parte da frente e da parte de trás do forno. Não utilize esta unidade em locais onde possam estar presentes gasolinas, tintas ou outros líquidos inflamáveis ou os seus vapores.

! Para reduzir o risco de incêndio não coloque nem instale a unidade em locais onde as condutas de ventilação ou de circulação possam ficar bloqueadas.

! O cabo elétrico da unidade tem que ser ligado a uma tomada com ligação à terra adequada e protegida de 220~240V. Utilize um protetor contra falhas de terra sempre que seja indicado nos regulamentos elétricos. Para reduzir o risco de incêndio, evitar colocar o cabo elétrico debaixo de tapetes, carpetes, etc. Mantenha o cabo elétrico afastado de locais com muito movimento e onde as pessoas possam tropeçar.

! Evite a utilização de uma extensão porque pode sobreaquecer e provocar um incêndio.

! Quando transportar ou guardar a unidade, mantenha-a num local seco, sem pó, vibração excessiva ou outras condições, que possam danificar a unidade.

! Não coloque o forno em funcionamento com o cabo ou a ficha danificados, após uma avaria, uma queda ou funcionamento incorreto. Leve o forno a um representante autorizado para verificação.

! Se o cabo elétrico estiver danificado tem que ser substituído por um Técnico Qualificado contacte o representante autorizado.

! Só utilize este forno da maneira descrita neste manual. Qualquer outra utilização não recomendada pelo fabricante pode provocar um incêndio, choque elétrico ou ferimentos nas pessoas.

! Nunca adicione água fria num tabuleiro quente ou directamente nos alimentos quentes. O vapor criado pode causar queimaduras graves ou esaldar. A mudança brusca de temperatura pode danificar o esmalte.

## COMO POUPAR ENERGIA



A utilização da energia de maneira responsável, não só poupa dinheiro como ajuda o ambiente. Por isso, vamos poupar energia! E isto é como o pode fazer:

**! Não abra o forno com muita frequência (um recipiente vigiado nunca ferve!)**

Não abra a porta do forno desnecessariamente.

### **! Desligue o forno antes do final e aproveite o calor residual**

Para tempos de cozedura muito longos, desligue o forno 5 a 10 minutos antes de terminar. Isto poupa cerca de 20% de energia.

### **! Utilize o forno só para cozinhar pratos grandes**

Carne até 1kg pode ser preparada mais economicamente no fogão.

### **! Utilize o calor residual do forno**

Se o tempo de cozedura for superior a 40 minutos, desligue o forno 10 minutos antes de tempo terminar.

**Importante!** Quando utilizar o temporizador, escolha os tempos de cozedura mais curtos de acordo com o prato a ser preparado.

### **! Certifique-se que a porta do forno está bem fechada**

O calor pode sair por salpicos que estejam no vedante da porta. Limpe imediatamente quaisquer salpicos.

### **! Não coloque o forno próximo de frigoríficos / congeladores.**

Caso contrário, o consumo de energia aumenta desnecessariamente.

## **DESEMBALAR**

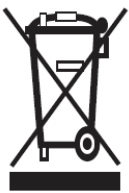


Durante o transporte, foram utilizadas embalagens de proteção para proteger o aparelho contra qualquer dano. Depois de desembalar, por favor, coloque todos os elementos da embalagem de maneira a não provocar danos no ambiente.

Todos os materiais utilizados na embalagem do aparelho são amigos do ambiente: são 100% recicláveis e estão assinalados com o símbolo adequado.

Cuidado! Quando desembalar, os materiais de embalagem (sacos de polieteno, peças de poliestireno, etc.) devem ser mantidos fora do alcance das crianças.

## **ELIMINAÇÃO DO APARELHO**



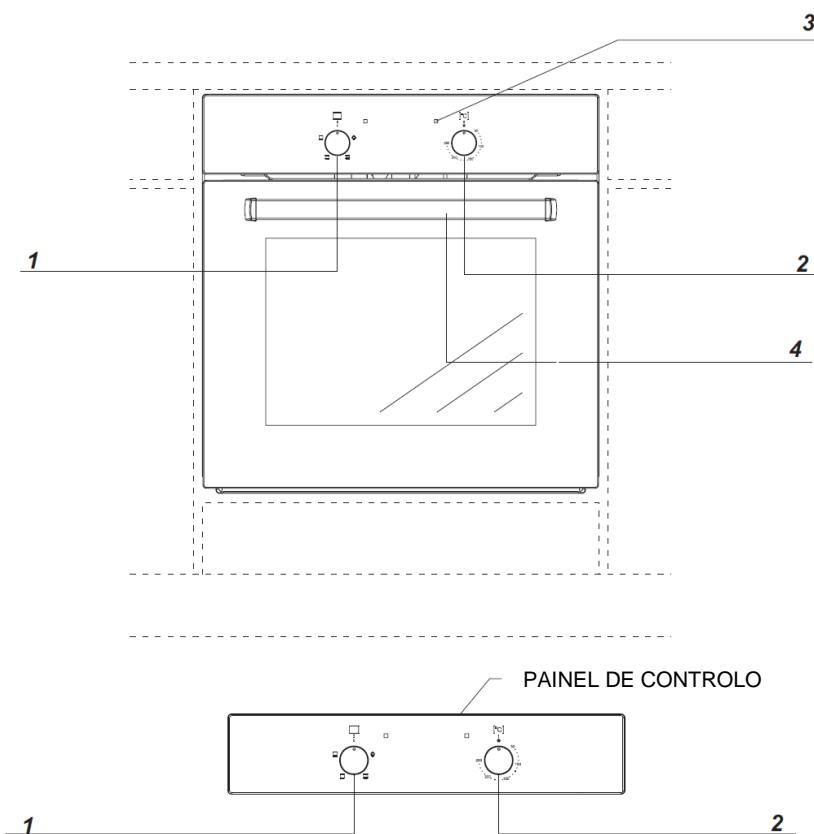
Os aparelhos velhos não devem ser simplesmente colocados no lixo doméstico comum, mas devem ser colocados num ponto de recolha e reciclagem para equipamentos elétricos e eletrónicos. O símbolo mostrado neste produto, no manual de instruções ou na embalagem significa que é adequado para reciclar.

Os materiais utilizados no interior do aparelho são recicláveis e estão etiquetados com informação de acordo com isto. Ao reciclar materiais ou outras partes de aparelhos usados está a contribuir significativamente para a proteção do ambiente.

Pode pedir informações sobre a eliminação de aparelhos usados junto das autoridades locais.

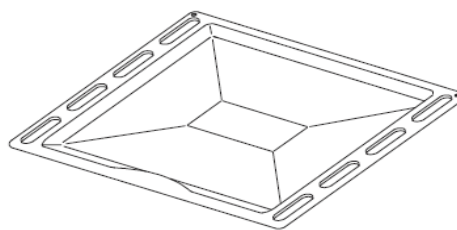
## DESCRIÇÃO DO APARELHO

1. Botão de escolha de função do forno
2. Botão de controlo de temperatura
3. Luz indicadora
4. Pega

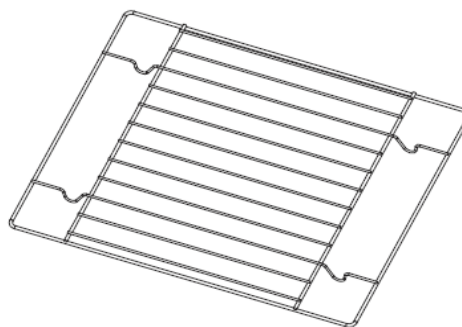


## ESPECIFICAÇÕES DO APARELHO

*Tabuleiro*



*Grelha*



## INSTALAÇÃO

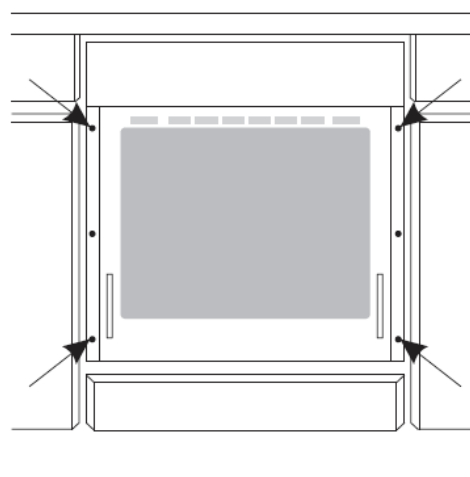
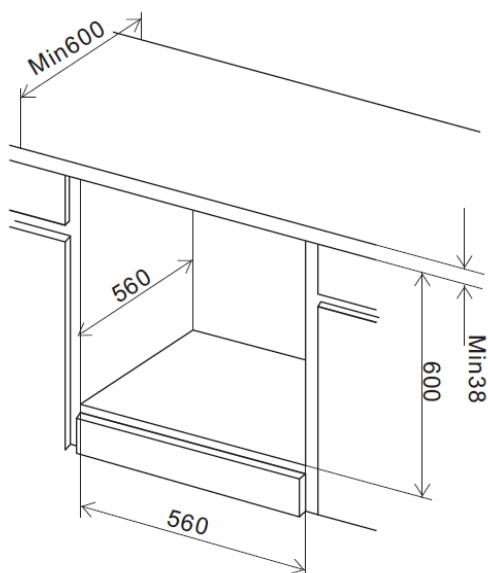
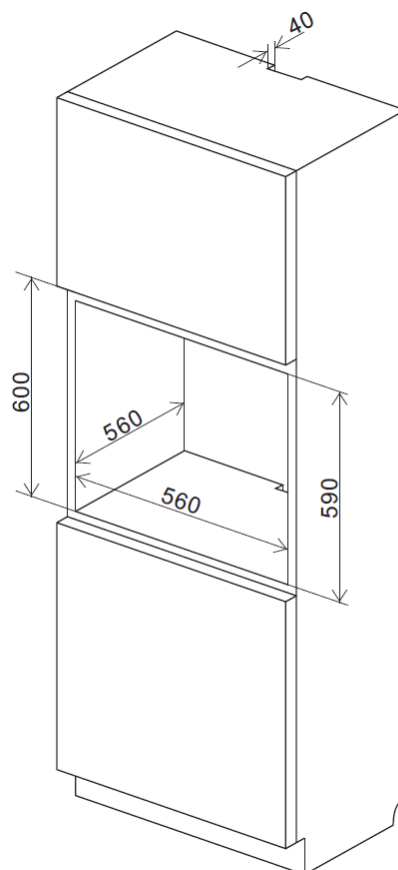
! O local da cozinha deve estar seco e arejado e equipado com ventilação eficaz. Quando instalar o forno, deve ser assegurado o fácil acesso a todos os elementos de controlo.

! Este é um forno embutido e a sua parte de trás e lateral podem ser colocadas junto de uma móvel de cozinha ou parede. Os revestimentos utilizados nos móveis têm que ser colocados com colas resistentes a temperaturas elevadas (100°C). Isto evita a deformação das superfícies ou danos no revestimento.

! Faça uma abertura com as dimensões dadas no diagrama para que o forno possa encaixar.

! Certifique-se que a ficha está desligada e depois ligue a forno à energia.

! Introduza totalmente o forno na abertura sem permitir que os quatro parafusos mostrados na imagem caiam.





## Ligação elétrica

### Aviso!

Todo o trabalho de eletricidade deve ser efetuado por um técnico qualificado adequado e por um electricista autorizado. Não devem ser efetuadas alterações no fornecimento elétrico.

### Guia de ligação

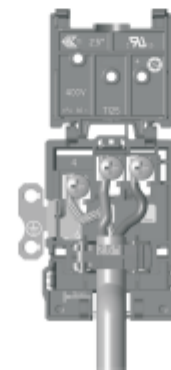
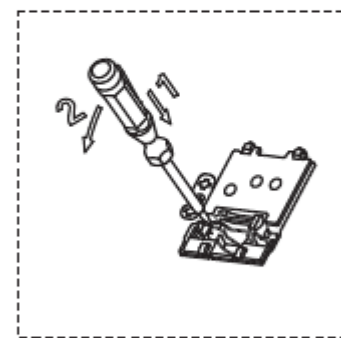
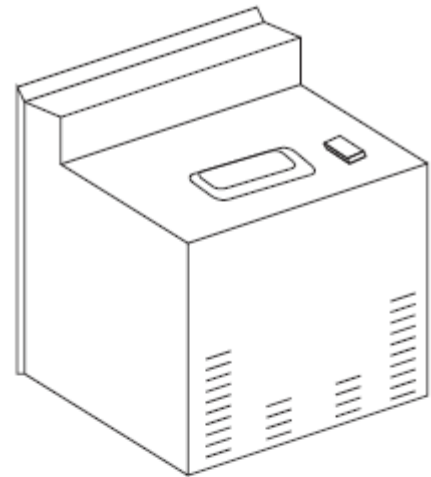
O forno foi fabricado para trabalhar com corrente alternada de três fases (220V-240V/50Hz). O diagrama de ligação também pode ser encontrado na tampa da caixa de ligação. Lembre-se que o fio de ligação deve estar de acordo com o tipo de ligação e a potência do forno.

O cabo de ligação tem que ser ligado nos encaixes respetivos.

### Aviso!

Lembre-se de ligar o circuito de segurança ao terminal da caixa de ligação assinalado com  $\oplus$ . O fornecimento de energia para o forno tem que ter um interruptor de segurança que permita que a energia seja desligada em caso emergência. A distância entre os contactos do interruptor de segurança tem que ser de 3mm, pelo menos.

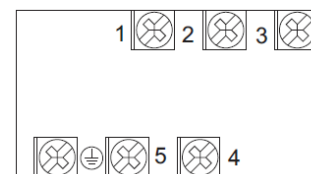
Antes de ligar o forno à energia elétrica é importante que leia as informações da placa de características e do diagrama de ligação.



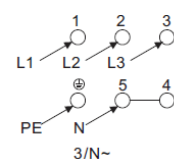
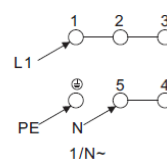
### DIAGRAMA DE LIGAÇÃO

**Cuidado! Tensão das resistências de aquecimento 220V~240V**

Cuidado! Em qualquer ligação, o fio de segurança tem que ser ligado ao terminal PE  $\oplus$ .



1 Para ligações monofásicas com ligação à terra de 220V~240V, as pontes ligam os terminais 1-2-3 e os terminais 4-5, o fio de segurança para  $\oplus$ .



## FUNCIONAMENTO

---

### Antes da primeira utilização

! Retire a embalagem, limpe o interior do forno e do fogão.

! Retire e lave os encaixes do forno com água quente e um pouco de líquido da loiça.

! Ligue a ventilação na divisão ou abra a janela.

! Aqueça o forno (a uma temperatura de 250°C durante aproximadamente 30 minutos). Retire quaisquer manchas e lave cuidadosamente; as zonas de aquecimento da placa devem ser aquecidas durante 4 minutos sem tacho em cima.

### Importante!

O interior do forno só deve ser lavado com água quente e um pouco de líquido da louça.

### ► Funções do forno e funcionamento

#### Posições possíveis dos botões



##### **Luz separada do forno**

Ao colocar o botão nesta posição, a luz no interior do forno acende-se. Utilize-a, por exemplo, quando lavar o interior do forno.



##### **Ligar as resistências superior e inferior**

O termostato permite que o utilizador escolha a temperatura entre os 50°C e os 250°C. Utilize para cozinhar.



##### **Ligar a resistência inferior**

Quando o botão está colocado nesta posição, o forno é aquecido utilizando só a resistência inferior. Utilize para, por exemplo, a cozedura final a partir de baixo.



##### **Ligar a resistência superior**

Quando o botão está colocado nesta posição, o forno é aquecido utilizando só a resistência superior. Utilize, por exemplo, para a cozedura final a partir de cima.

## **Ligar e desligar o forno**

Para ligar o forno precisa de:

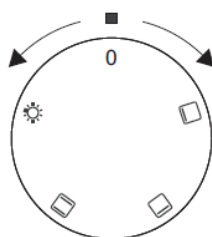
- Escolher as condições de funcionamento do forno, a sua temperatura e modo de aquecimento.
- Colocar o botão na posição desejada, rodando-o para a direita.

A ligação do forno é indicada pelas duas luzes indicadoras, amarela e vermelha. A luz amarela acesa significa que o forno está a funcionar. Se a luz vermelha se apagar significa que o forno atingiu a temperatura escolhida. Se a receita recomendar o pré-aquecimento do forno, não deve ser colocada no forno até a luz vermelha se apagar pela primeira vez. Quando cozinha, a luz vermelha apaga-se e acende-se temporariamente (para manter a temperatura no interior do forno). A luz amarela também pode acender quando acende a luz do forno.

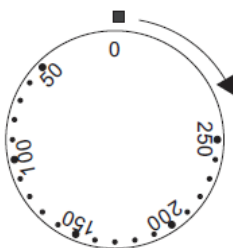
Desligar o forno – Para desligar o forno, coloque o botão na posição “0”, rodando-o para a esquerda. A luz deve apagar-se.

## **Forno Convencional**

O forno pode ser aquecido utilizando as resistências inferior e superior. O funcionamento do forno é controlado pela botão de funções do forno – para escolher a função desejada deve rodar o botão para a posição desejada.



Assim como o botão de regulação temperatura – para escolher a função, deve rodar o botão para a posição desejada.



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

### **Cuidado!**

Quando escolhe alguma das resistências (ligação de uma resistência, etc.) o forno só ligará após a temperatura ser escolhida no botão de regulação da temperatura.

## Escolhas possíveis no botão de função do forno



### **Luz do forno separada**

Colocando o botão nesta posição, a luz dentro do forno acende-se. Utilize, por exemplo, quando lavar o interior do forno.

**Cuidado!**

Quando escolhe esta posição no botão de função, quando coloca o botão de regulação de temperatura numa posição diferente de “0”, a luz vermelha pode acender-se, apesar do forno não estar a aquecer.



### **Ligar as resistências superior e inferior**

Ao colocar o botão nesta posição permite que o forno seja aquecido de modo convencional.



### **Ligar a resistência superior**

Quando o botão é colocado nesta posição o forno é aquecido utilizando só a resistência superior. Utilize, por exemplo, para a cozedura final a partir de cima.



### **Ligar a resistência inferior**

Quando o botão é colocado nesta posição o forno é aquecido utilizando só a resistência inferior. Utilize, por exemplo, para a cozedura final a partir de baixo.

## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

---

Ao garantir uma limpeza e manutenção adequada do seu forno, pode ter uma influência muito positiva no funcionamento contínuo do seu aparelho sem avarias.

**Antes de iniciar a limpeza, o forno tem que estar desligado e verifique se todos os botões estão colocados na posição “●” / “0”. Não inicie a limpeza até o forno ter arrefecido totalmente.**

! Recomendamos uma limpeza com produtos adequados e suaves, tais como, todos os tipos de líquidos ou emulsões para remoção de gordura. Se os produtos recomendados não estiveres disponíveis, aconselhamos a utilização de uma solução de água quente com um pouco de detergente da louça ou produtos de limpeza bancas de aço inoxidável.

### **Forno**

! O forno deve ser limpo após cada utilização. Quando limpa o forno a luz deve estar acesa para permitir que veja melhor a superfície.

! A cavidade do forno só deve ser limpa com água quente e uma pequena quantidade de líquido da louça.

! Depois de limpar o forno, seque-o.

### **Cuidado!**

Não utilize produtos de limpeza que contenham materiais abrasivos para limpeza e manutenção do vidro do painel frontal.

### **! Limpeza a vapor:**

- Coloque 250 ml de água (1 copo) numa taça colocada dentro do forno no primeiro nível a contar de baixo;
- Feche a porta do forno;
- Coloque o botão da temperatura nos 50°C e o botão de função na posição da resistência inferior;
- Aqueça o forno durante aproximadamente 30 minutos;
- Abra a porta do forno, limpe o interior com um pano ou esponja e lave com água quente e um pouco de líquido da louça.  
Cuidado! As humidades ou os resíduos de água que aparecem na parte de baixo do fogão podem ser provocados pela limpeza a vapor.

! Depois de limpar o forno, seque-o bem.

### **Substituição da lâmpada do forno**

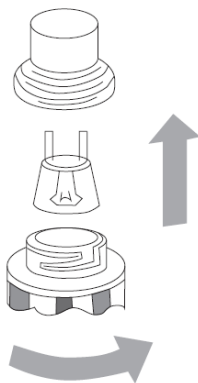
**Para evitar a possibilidade de um choque elétrico certifique-se que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.**

! Coloque todos os botões de controlo na posição “•” / “0” e desligue na ficha.

! Desenrosque e lave a tampa da lâmpada e depois seque-a

! Desenrosque a lâmpada do casquilho e substitua-a por uma nova adequada para temperaturas elevadas (300°C) com os seguintes parâmetros:

- Tensão: 230V
- Potência: 25W
- Rosca: G9.

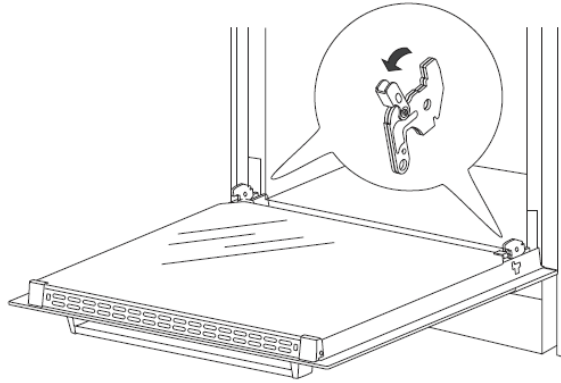


! Enrosque a lâmpada, certificando-se que está bem colocada no casquilho.

! Enrosque a tampa da lâmpada.

## Remoção da porta

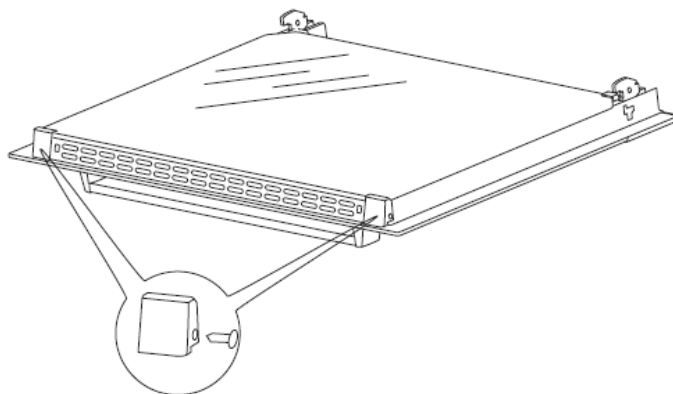
Para obter um acesso mais fácil ao forno para limpar é possível retirar a porta. Para fazer isto, retire a patilha de segurança da dobradiça para cima. Feche ligeiramente a porta, levante e puxe na sua direção. Para voltar a por a porta no forno, faça o inverso. Quando colocar, certifique-se que o entalhe da dobradiça está corretamente colocado na cavidade do suporte da dobradiça. Depois da porta estar colocada, a patilha deve ser colocada cuidadosamente para baixo. Se a patilha não for corretamente baixada, pode provocar danos na dobradiça quando fechar a porta.



Remoção da porta

## Remoção do painel interior do vidro

Desenrosque e desaperte a lingueta plástica que está na esquina na parte de cima da porta. Depois, retire o vidro do segundo mecanismo de bloqueio e retire. Depois de limpar, introduza e bloqueie o painel de vidro e enrosque o mecanismo de bloqueio.



Remoção do painel de vidro interior

## FUNCIONAMENTO EM CASO DE EMERGÊNCIA

---

No caso de uma emergência deve:

! Desligue todas as unidades em funcionamento.

! Desligue da energia.

! Contacte a Assistência Técnica.

! Algumas falhas menores podem ser reparadas seguindo as instruções dadas na tabela abaixo. Antes de contactar a Assistência Técnica verifique os seguintes pontos que são apresentados na tabela.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O aparelho não funciona	Não há energia	Verifique se a luz foi abaixo.
A luz do forno não funciona	A lâmpada está desapertada ou fundida	Aperte ou substitua a lâmpada (consulte o capítulo “Limpeza e Manutenção”)

## COZINHAR NO FORNO – DICAS ÚTEIS

---

### Cozinhar

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

! Também é possível cozinhar em formas ou tabuleiros adquiridos que devem colocados na grelha; para cozinhar, é melhor a utilizar de tabuleiros pretos porque conduzem melhor o calor e encurtam o tempo de cozedura;

! Os tabuleiros ou formas com superfícies brilhantes ou reluzentes não são recomendados quando utiliza o método de cozedura convencional (resistências superior e inferior). A utilização de tais recipientes pode afetar a cozedura da parte de baixo dos alimentos;

! Antes de retirar o bolo do forno, verifique se está pronto com um palito (se o bolo estiver pronto o palito sai seco e limpo depois de ser espetado no bolo);

! Depois de desligar o forno, aconselhamos que deixe o bolo no seu interior por mais 5 minutos;

! Os parâmetros de cozedura apresentados na tabela são aproximados e podem ser corrigidos de acordo na sua própria experiência e gostos;

! Se as informações fornecidas nos livros de receitas forem muito diferentes dos valores apresentados neste manual, por favor utilize os valores apresentados neste manual.

**TABELA 1: Bolos**

**Funções do forno: Resistências superior e inferior**

TIPO DE BOLO	RESISTÊNCIA SUPERIOR + INFERIOR		TEMPO DE COZEDURA [min]
	NIVEL	TEMPERATURA [°C]	
<b>Cozedura em formas de bolo</b>			
Bolo esponja / bolo mármore	2	170-180	60-80
Bolo recheado	2	160-180	68-80
Base para bolo em camadas	2-3	170-180	20-30
Bolo esponja em camadas	2	170-180	30-40
Bolo de fruta (base crocante)			60-70
Cheesecake (base plana)			60-90
Bolo de chá	2	160-180	40-60
Pão (por exemplo, pão de sementes)	2	210-220	50-60
<b>Cozinhar nos tabuleiros fornecidos com o forno</b>			
Bolo de fruta (base crocante)	3	170-180	35-60
Bolo de fruta (com levedura)			30-50
Bolo Crumble	3	160-170	30-40
Torta	2	180-200	10-15
Piza (base fina)	3	200-240	10-15
Piza 6	2	190-210	30-50
<b>Cozinhar alimentos mais pequenos</b>			
Pão doce	3	160-170	10-30
Pastéis folhados	3	180-190	18-25
Suspiros	3	90-110	80-90
Profiteroles			35-45

### **Assar carne**

- ! Cozinhe a carne com um peso de cerca de 1 kg no forno. Se os pedaços forem mais pequenos recomendamos que os faça num tacho no fogão;
- ! Utilize recipientes resistentes ao calor para tostar, com pegas que também sejam resistentes a temperaturas elevadas;
- ! Recomendamos que vire a carne pelo menos uma vez durante o processo de tostar e deve também ir regando a carne com os seus sucos ou com água quente e sal. Não verta água fria por cima da carne.



## COZINHAR NO FORNO – DICAS ÚTEIS

### Funções do forno: Resistências superior e inferior

TIPO DE CARNE	NIVEL A contar de baixo	TEMPERATURA [°C]	TEMPO DE COZEDURA
	RESISTÊNCIA SUPERIOR + INFERIOR		MINUTOS
<b>BIFE</b> Naco ou bife mal passado Forno aquecido Suculento (médio) Forno aquecido "Bem passado" Forno aquecido Lombo	3 3 3 2	250 250 210-230 200-220	Por 1 cm 12-15 15-25 25-30 120-140
<b>PORCO</b> Lombo Perna Febras	2 2 3	200-210 200-210 210-230	90-140 60-90 25-30
<b>VITELA</b>	2	200-210	90-12
<b>BORREGO</b>	2	200-220	100-120
<b>CAÇA</b>	2	200-220	100-120
<b>AVES</b> Galinha Ganso (ap.kg)	2 2	220-250 190-200	50-80 150-180
<b>PEIXE</b>	2	210-220	40-55

\* Os valores apresentados na tabela referem-se a porções de 1kg. Se a porção for maior que isso, acrescente 30-40 minutos por cada quilo a mais.

#### **Cuidado!**

No meio do tempo do processo para assar a carne tem que ser virada.  
Aconselhamos que a carne seja colocada num recipiente adequado para o forno.

## DADOS TÉCNICOS

Tensão nominal	220V~240V 50Hz
Potência nominal	Máx. 2,2kw
Dimensões	59,5cm (A) x 59,5 (L) x 57,5 (P)
Capacidade útil do forno	56 litros
Peso	Aproximadamente 31kg

## CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

---

1. A Garantia só é válida mediante apresentação da factura de compra do produto.
2. Esta GARANTIA limita-se exclusivamente à 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 eléctricas, inundações, humidades, etc.
5. Perdem garantia, todos os aparelhos que não estejam a ser utilizados de acordo com as instruções, ou ligadas a REDES DE ALIMENTAÇÃO, que não garantem uma tensão constante de 220/240V.
6. A Garantia não abrange indemnizações por danos pessoais ou materiais causados directa ou indirectamente, seja a que título for.
7. Esta garantia cessa no momento em que se constate terem sido efectuadas reparações, alterações ou quaisquer intervenções por pessoa não autorizada pela JOCEL.

### A GARANTIA CADUCA

1. Com a modificação ou desaparecimento da chapa de identificação do aparelho.
2. Excedido o prazo de 2 anos para a Linha Doméstica e 6 meses Linha Hotelaria, a Garantia caduca e a Assistência será efectuada debitando as despesas inerentes à mão-de-obra, consoante as tarifas vigentes.

### ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

E-mail: [assistencia@jocel.pt](mailto: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: jocele@jocele.pt  
<http://www.jocel.pt>

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Declaramos sobre nossa própria responsabilidade que o aparelho indicado abaixo

Aparelho	<b>FORNO</b>
Marca	<b>JOCEL</b>
Modelo	<b>JFE010131</b>

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

Baixa Tensão	<b>2006/95/CE</b>	<b>EN 60335-2-6:2003+A1:2005+A2:2008+A11:2010+A12:2012</b> <b>EN 60335-1: 2012</b> <b>EN 62233:2008</b>
Compatibilidade Electromagnética	<b>2004/108/CE</b>	<b>EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011</b> <b>EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008</b> <b>EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009</b> <b>EN 61000-3-3:2008</b>

País de Proveniência: **R.P.C.**

**ESTIMADO CLIENTE,**

---

*Este horno es excepcionalmente sencillo de usar y extremadamente eficaz. Lea el manual de instrucciones.*

*Antes de proceder a su embalaje, el horno se ha sometido a un exhaustivo control con relación a su seguridad y funcionalidad.*

*Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato. Si sigue las instrucciones del manual podrá evitar todo tipo de problemas relacionados con su uso.*

*Es importante conservar el manual de instrucciones y guardarlo en un lugar seguro para consultarlo en cualquier momento.*

*Es necesario seguir las instrucciones del manual con atención para evitar posibles accidentes.*

**¡Precaución!**

*No utilice el horno hasta haber leído el manual de instrucciones.*

*Este horno ha sido diseñado para uso doméstico exclusivamente.*

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

**ÍNDICE**

---

Instrucciones de seguridad.....	20
Descripción del aparato.....	24
Instalación .....	25
Funcionamiento .....	25
Limpieza y mantenimiento.....	27
Cocinar con el horno – consejos prácticos.....	33
Condiciones de garantía.....	35

### OBSERVACIONES:

Asegúrese de la existencia de un enchufe con toma de tierra en las cercanías (detrás de la unidad).

Se recomienda utilizar un circuito eléctrico exclusivo para la unidad, aunque no es obligatorio. Los aparatos eléctricos conectados al mismo circuito pueden superar la potencia nominal del circuito. Si tras la instalación de la unidad, salta el disyuntor, será necesario utilizar un circuito eléctrico exclusivo.

**El aparato debe ser instalado por una persona cualificada respetando las instrucciones facilitadas. La instalación incorrecta puede causar lesiones a las personas o animales, así como daños materiales.**

El fabricante declina toda responsabilidad por la instalación incorrecta que puede provocar lesiones a personas o animales así como daños materiales.

**Importante:** Debe cortarse el suministro eléctrico antes de realizar trabajos de ajuste o mantenimiento en la unidad.

### ADVERTENCIA:

Cuando utilice este producto, respete las precauciones básicas de seguridad que se indican a continuación:

El horno encastrable es un dispositivo eléctrico clasificado. Al igual que sucede con otros dispositivos eléctricos y en particular los hornos eléctricos, deben respetarse las precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, quemaduras, descargas eléctricas y otras lesiones graves o incluso el fallecimiento.

- Durante el funcionamiento el aparato se calienta. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes del interior del horno.
- Este aparato no ha sido diseñado para que lo utilicen personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén supervisados o hayan recibido instrucciones relativas al uso de este electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.  
Mientras el aparato esté en funcionamiento, el contacto directo con el mismo puede provocar quemaduras.
- Asegúrese de que los pequeños objetos del equipamiento del hogar, incluidos los cables de conexión, no entren en contacto con el horno caliente o el quemador ya que el material aislante del equipo no suele ser resistente a las elevadas temperaturas.
- No deje el horno sin vigilancia cuando esté cocinando. El aceite y las grasas pueden arder o desbordarse debido al sobrecalentamiento.  
No coloque recipientes sobre la puerta abierta del horno.
- No utilice productos de limpieza fuertes ni objetos de metal afilados para limpiar la puerta ya que pueden arañar la superficie, lo cual podría causar grietas en el cristal.
- No use el aparato si tiene una avería técnica. Cualquier avería debe ser reparada por una persona cualificada y debidamente autorizada.
- En caso de incidentes causados por una avería técnica, desconecte el suministro eléctrico y comunique la avería al centro de reparaciones para que se la repare.

- Las normas y advertencias incluidas en este manual de instrucciones deben respetarse de forma obligatoria.  
No permita que utilicen el horno otras personas no familiarizadas con los contenidos del manual de instrucciones.
- No limpie el horno con aparatos de limpieza a vapor.
- Los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales termorresistentes.
- Los armarios con exterior de contrachapado deben montarse con adhesivos que soporten temperaturas hasta 100°C.
- Mantenga los materiales combustibles, como cortinas, sábanas, muebles, almohadas, ropa, mantelería, ropa de cama, papel, etc., a una distancia mínima de 90 cm de los laterales delantero y trasero del horno. No use esta unidad en áreas en las que pueda haber gasolina, pintura u otros líquidos inflamables o vapores asociados a los mismos.
- Para reducir el riesgo de incendio, no coloque o monte esta unidad en zonas en las que los conductos de ventilación o circulación puedan estar bloqueados.
- El cable eléctrico de la unidad debe estar conectado a una toma eléctrica debidamente protegida y con toma a tierra, de 220-240V. Use siempre tomas a tierra cuando así lo exijan las normas relativas a las instalaciones eléctricas. Para reducir el riesgo de incendio evite colocar el cable eléctrico sobre alfombras, mantas, etc. Mantenga alejado el cable eléctrico de las zonas de paso habitual en las que exista peligro de tropezar con él.
- Evite el uso de un cable alargador, que puede sobrecalentarse y provocar un incendio.
- Cuando transporte o almacene la unidad, manténgala en una ubicación seca, sin polvo, vibración excesiva u otros factores, que pueden dañar la unidad.
- No accione el horno con un cable o enchufe dañado o después de experimentar averías, de haber caído o dañarse de alguna manera. Lleve el horno a un servicio técnico autorizado para que sea comprobado.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe sustituirse por otro cable o repuesto especial disponible en el fabricante o agente de servicio técnico.
- Utilice el horno únicamente como se describe en este manual. Cualquier uso no recomendado por el fabricante puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones a personas.
- Nunca añadir agua fría en la bandeja o alimentos calientes en el horno. El vapor creado puede causar quemaduras o escaldaduras y el cambio brusco de temperatura puede dañar el esmalte.

## CÓMO AHORRAR ENERGÍA



El uso de la energía de forma razonable no solo ahorra dinero sino que también es bueno para el medio ambiente. Así que ¡ahorremos energía! Así es como lo podremos hacer:

→ **No abra el horno con demasiada frecuencia**

No abra la puerta del horno con excesiva frecuencia.

→ **Apague el horno a tiempo y aproveche el calor residual.**

Cuando se utilicen tiempos de cocción largos, apague los elementos de calentamiento entre 5 y 10 minutos antes de acabar la cocción, de esta forma se ahorra alrededor del 20% de la energía.

**Use el horno solamente cuando cocine platos de gran tamaño.**

Hasta 1 kg de carne se puede preparar de forma más económica en una cacerola sobre la cocina.

→ **Use el calor residual del horno.**

Si el tiempo de cocción es superior a 40 minutos apague el horno 10 minutos antes de que se acabe el tiempo.

**¡Importante!** Cuando use el temporizador, seleccione un tiempo de cocción más breve en función del plato que esté preparando.

→ **Asegúrese de que la puerta del horno esté correctamente cerrada.**

El calor puede salir por los derrames que existan en el cierre de la puerta. Limpie todo tipo de derrames inmediatamente.

→ **No instale el horno inmediatamente al lado de frigoríficos o congeladores.**

De lo contrario el consumo de energía se incrementa de forma innecesaria.

## **DESEMBALAJE**



Durante el transporte se usa un embalaje protector que protege al aparato frente a posibles daños. Después del desembalaje, por favor, deseche todos los elementos del embalaje de forma que no cause daños al medio ambiente.

Todos los materiales utilizados para embalar el aparato son respetuosos con el medio ambiente; son 100% reciclables y están marcados con el correspondiente símbolo.

¡Precaución! Durante el desembalaje, mantenga los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, piezas de poliestireno, etc.) lejos de los niños.

## **DESECHO DEL APARATO**



Los aparatos viejos no se deben desechar sencillamente con los residuos normales del hogar sino que deben entregarse en un centro de recogida y reciclaje de equipo eléctrico y electrónico. El símbolo que aparece en el producto, el manual de instrucciones o el embalaje muestra que es adecuado para reciclaje.

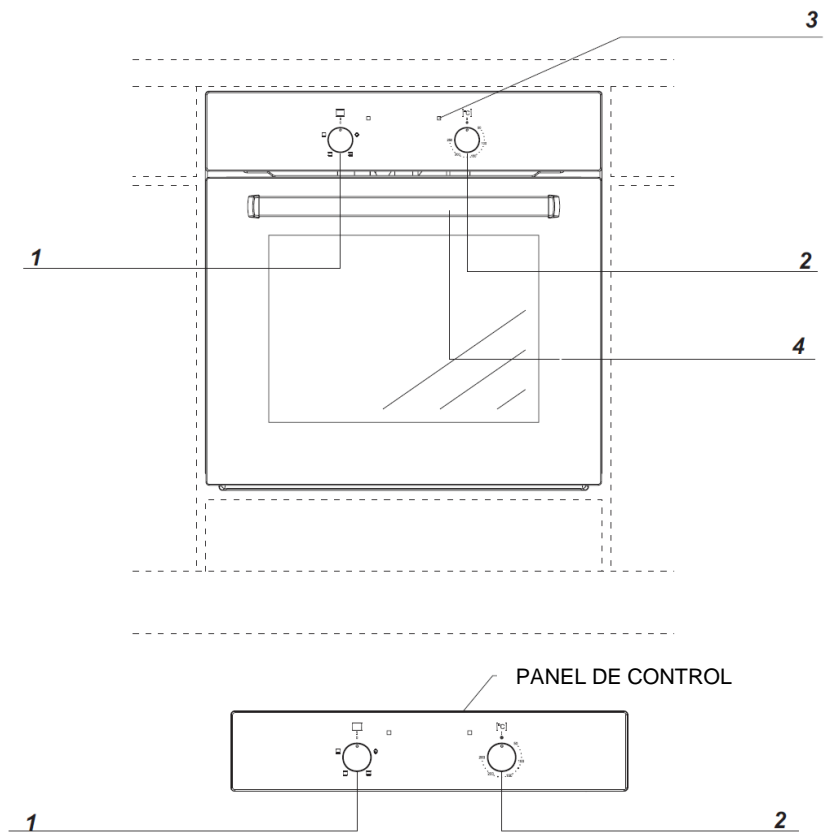
Los materiales utilizados en el interior del aparato son reciclables y están etiquetados con la información correspondiente. Al reciclar los materiales y otras piezas de los aparatos utilizados está contribuyendo de forma significativa a la protección de nuestro medio ambiente.

La información sobre los centros de eliminación adecuados para los dispositivos usados puede solicitarse a las autoridades locales.



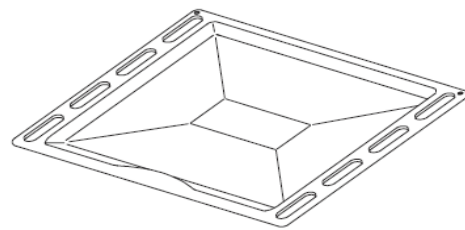
## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- 1.Mando de selección del funcionamiento del horno
- 2.Mando de control de temperatura
3. Luz
4. Asa

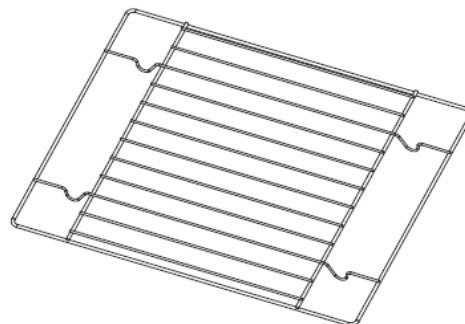


## ESPECIFICACIONES DEL APARATO

Bandeja de cocción



Rejilla



## INSTALACIÓN

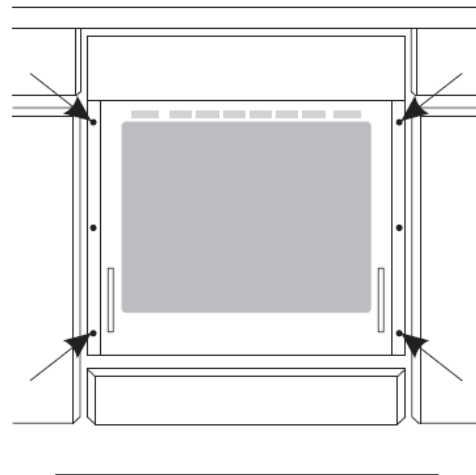
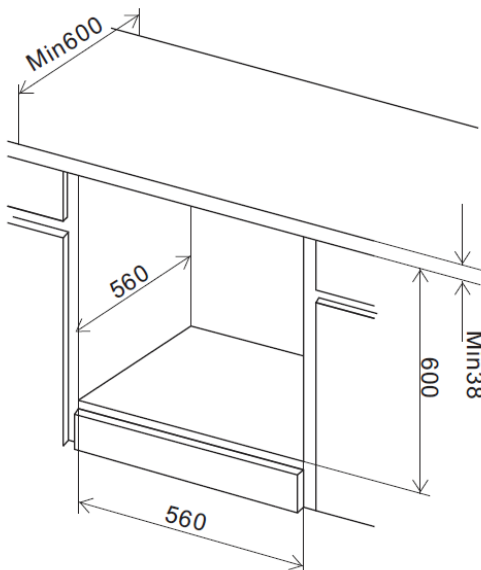
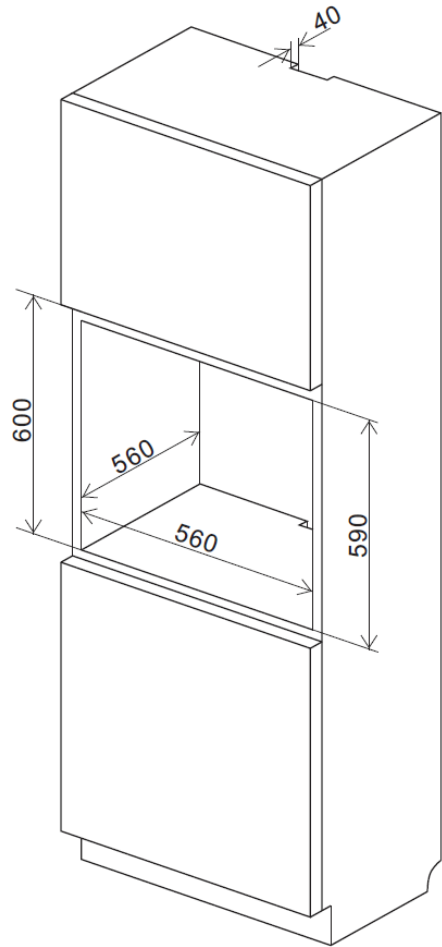
La cocina debe estar seca y aireada y contar con una ventilación eficaz. Al instalar el horno, debe garantizar el fácil acceso a todos los elementos de control.

Este es un horno encastrable; su pared posterior y un lateral pueden estar situados al lado de un mueble alto o de una pared. El revestimiento o el contrachapado utilizado en el mobiliario debe aplicarse con adhesivo termorresistente (100°C). Esto evita la deformación de la superficie o el desprendimiento del revestimiento.

Abra un orificio con las dimensiones que se indican en el dibujo para encastrar el horno.

Asegúrese de que el interruptor principal de la red eléctrica esté desconectado y conecte el horno a la red eléctrica.

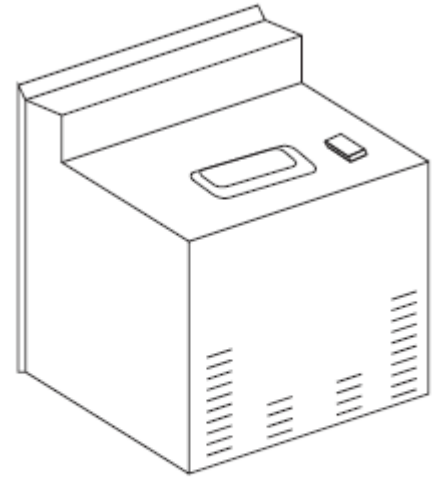
Introduzca completamente el horno en el orificio sin dejar que se caigan los cuatro tornillos de los lugares indicados en el dibujo.



## Conexión eléctrica

### ¡Advertencia!

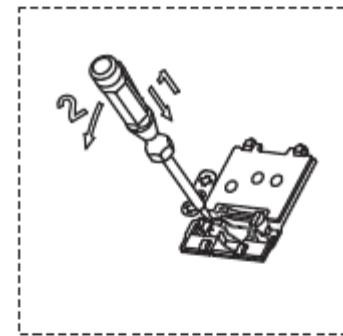
Todos los trabajos eléctricos deben ser realizados por un electricista autorizado y debidamente cualificado. No se deben realizar modificaciones o variaciones en el suministro de electricidad.



### Orientaciones de montaje

Este horno está fabricado para trabajar con corriente alterna trifásica (220V-40V/50Hz). El diagrama de conexiones también se encuentra en la tapa de la caja de conexiones. Recuerde que el cable de conexión debe coincidir con el tipo de conexión y la potencia nominal del horno.

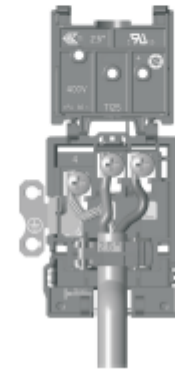
El cable de conexión debe quedar fijo con una abrazadera que reduzca la tensión.



### ¡Advertencia!

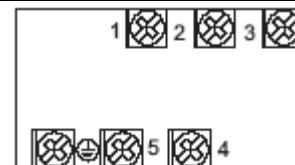
Recuerde conectar el circuito de seguridad al terminal de la caja de conexiones marcada con . El suministro de electricidad para el horno debe contar con un interruptor de seguridad que permita el corte de corriente en caso de emergencia. La distancia entre los contactos del interruptor de seguridad debe ser al menos 3 mm.

Antes de conectar el horno al suministro eléctrico es importante leer la información indicada en la placa de datos y el diagrama de conexiones.



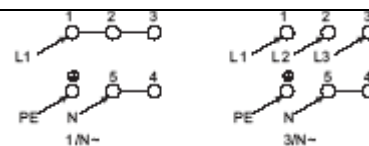
### DIAGRAMA DE CONEXIONES

**¡Precaución! Voltaje de los elementos calefactores 220V~240V**



¡Precaución! En caso de conexión, el cable de seguridad debe estar conectado al terminal PE ⊕

1	En el caso de conexiones monofásicas con conexión a tierra de 220V~240V, conecte en puente los terminales 1-2-3 y los terminales 4-5, y el cable de seguridad a ⊕.
---	--



### Antes de utilizar este aparato por primera vez

→ Retire todo el embalaje, limpie el interior del horno y el hornillo.

→ Saque y lave los accesorios del horno con agua caliente y un poco de jabón.

Conecte la ventilación de la habitación o abra la ventana.

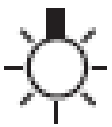
→ Caliente el horno (a una temperatura de 250°C, durante aproximadamente 30 minutos), elimine todas las manchas y lávelo con cuidado; las zonas de calentamiento del hornillo deben calentarse aproximadamente 4 minutos sin recipientes.

### ¡Importante!

El interior del horno solo se debe lavar con agua caliente y una pequeña cantidad de jabón.

### ► Funciones y funcionamiento del horno.

#### Posiciones posibles del mando



##### **Iluminación independiente del horno**

Colocando el mando en esta posición, se enciende la iluminación del interior del horno. Úsela por ejemplo, para lavar el interior del horno.



##### **Hornillos superior e inferior encendidos**

El termostato permite que el usuario ajuste la temperatura en un intervalo de 50°C a 250°C. Úselo así para hacer pan.



##### **Hornillo inferior encendido**

Cuando el mando está en esa posición, el horno se calienta únicamente con el hornillo inferior. Úselo así, por ejemplo, para finalizar el horneado desde la parte inferior.



##### **Hornillo superior encendido**

Cuando el mando está en esta posición, el horno se calienta únicamente con el hornillo superior. Úselo así, por ejemplo, para finalizar el horneado desde la parte superior.

## Encendido y apagado del horno

### Para encender el horno debe:

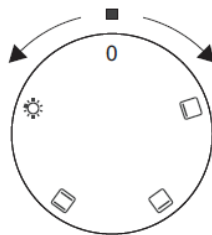
- Definir las condiciones de funcionamiento del horno, su temperatura y modo de funcionamiento.
- Poner el mando en la posición adecuada, girándolo hacia la derecha.

El encendido del horno se indica por medio del encendido de dos luces, una amarilla y otra roja. La luz amarilla encendida significa que el horno está en funcionamiento. Si se apaga la luz roja, significa que el horno ha alcanzado la temperatura definida. Si alguna receta le recomienda colocar las fuentes dentro del horno precalentado, no lo haga hasta que se apague por primera vez la luz roja. Durante el horneado, la luz roja se encenderá y apagará temporalmente (para mantener la temperatura en el interior del horno). La luz amarilla se encenderá también cuando la posición del mando sea «iluminación del interior del horno».

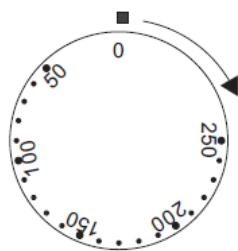
Apagar el horno: Para apagar el horno, ponga el mando en la posición «0», girándolo hacia la izquierda. Se debe apagar la luz.

### Horno convencional

El horno puede calentarse con los hornillos superior e inferior. El funcionamiento del horno se controla con el mando de funcionamiento del horno: para elegir una función debe girar el mando a la posición seleccionada.



Así como el mando de control de la temperatura, para elegir una función debe girar el mando a la posición seleccionada.

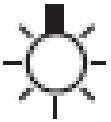


El horno se puede apagar colocando ambos mandos en la posición «●»/«0».

### **¡Precaución!**

Cuando seleccione una función de calentamiento (encendiendo un hornillo, etc.) solo se encenderá el horno después de seleccionar la temperatura con el mando de regulación de la temperatura.

## Posiciones posibles del mando de funcionamiento del horno



### **Iluminación independiente del horno**

Colocando el mando en esta posición, se enciende la iluminación del interior del horno, para usarse, por ejemplo, para lavar el interior del horno.

### **¡Precaución!**

En esta posición del mando de funcionamiento del horno, al colocar el mando de regulación de la temperatura en cualquier posición distinta de cero, se puede encender la luz roja, aunque el horno no se está calentando.



### **Hornillos superior e inferior encendidos**

Colocando el mando a esta posición, el horno se calienta de forma convencional.



### **Hornillo superior encendido**

Cuando el mando está en esta posición, el horno se calienta únicamente con el hornillo superior. Úselo así, por ejemplo, para finalizar el horneado desde la parte superior.



### **Hornillo inferior encendido**

Cuando el mando está en esa posición, el horno se calienta únicamente con el hornillo inferior. Úselo así, por ejemplo, para finalizar el horneado desde la parte inferior.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

---

Al garantizar la correcta limpieza y mantenimiento del horno puede repercutir de forma significativa en el funcionamiento sin averías de su aparato.

**Antes de comenzar a limpiar, debe apagar el horno y asegurarse de que todos los mandos están en la posición “●”/”0”. No comience a limpiarlo hasta que el horno se haya enfriado completamente.**

→ Se recomiendan productos de limpieza o lavado suaves, por ejemplo, cualquier tipo de líquidos o emulsiones de eliminación de grasa. Si no encuentra los productos recomendados, es apropiado utilizar una solución de agua caliente con un poco de jabón o producto de limpieza de fregaderos de acero inoxidable.

### **Horno**

- El horno debe limpiarse después de cada uso. Al limpiar el horno se debe encender la iluminación de forma que pueda ver las superficies interiores mejor.
- El interior del horno solo se debe lavar con agua caliente y una pequeña cantidad de jabón.
- Después de limpiar el interior del horno, séquelo completamente.

### ¡Precaución!

No use productos de limpieza con materiales abrasivos para limpiar y realizar el mantenimiento del panel frontal de cristal.

#### → Limpieza a vapor:

- Eche 250 ml de agua (1 vaso) en un recipiente colocado en la primera altura desde la parte inferior, cierre la puerta del horno
- Coloque el mando de la temperatura a 50°C, y el mando de funcionamiento a la posición de hornillo inferior
- Caliente el horno durante aproximadamente 30 minutos
- Abra la puerta del horno, seque el interior del horno con un paño o una esponja y lávelo con agua caliente y jabón. ¡Precaución! Al limpiar con vapor puede aparecer humedad o agua bajo el horno.

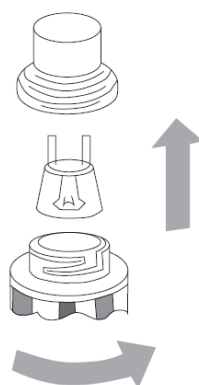
→ Después de limpiar el interior del horno, séquelo completamente.

### Sustitución de la bombilla del horno

**Para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica asegúrese de que el horno está completamente apagado antes de sustituir la bombilla.**

- Coloque todos los mandos de control en la posición «●»/«0» y desconecte la corriente eléctrica.
- Desenrosque y limpie la tapa de la luz y, a continuación, séquela.
- Desenrosque la bombilla de su casquillo, sustituya la bombilla por otra nueva, una bombilla para temperaturas elevadas (300°C) con las siguientes características:

- Voltaje 230V
- Potencia 25W
- Rosca G9

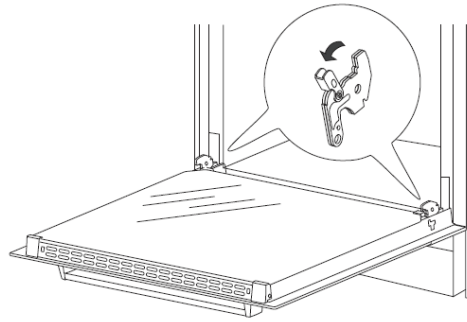


*Bombilla del horno*

- Enrosque la bombilla, asegurándose de que está perfectamente insertada en su casquillo de cerámica.
- Enrosque la tapa de la luz.

## Desmontaje de la puerta

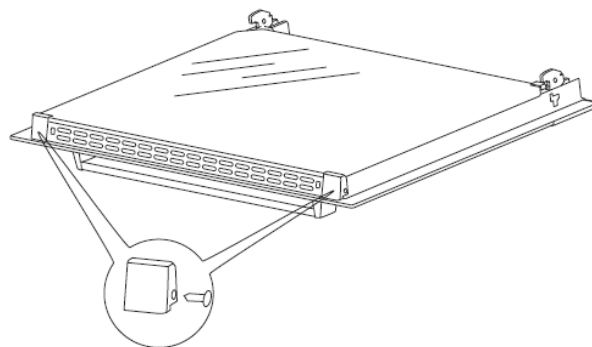
Para conseguir un mejor acceso al interior del horno para su limpieza, es posible desmontar la puerta. Para ello, incline la parte del cierre de seguridad de la bisagra hacia arriba. Cierre ligeramente la puerta, levántela y tire de ella hacia usted. Para volver a colocar la puerta en el horno, realice el mismo procedimiento a la inversa. Cuando vuelva a colocarla en su lugar, asegúrese de que la muesca de la bisagra está correctamente colocada sobre el saliente del soporte de la bisagra. Después de colocar la puerta en el horno, debe volver a bajar el cierre de seguridad de la bisagra hacia abajo de nuevo con cuidado. Si el cierre de seguridad no está colocado puede causar daños en la bisagra al cerrar la puerta.



Desmontaje de ala puerta

## Desmontaje del panel de cristal interior

Desenrosque y suelte el gancho plástico de la esquina superior de la puerta. Extraiga el cristal del segundo mecanismo de bloqueo y retírelo. Después de la limpieza, introduzca y bloquee de nuevo el panel de cristal, y vuelva a enroscar el mecanismo de bloqueo.



*Desmontaje del panel de cristal interior*



## EN CASO DE EMERGENCIA

En caso de emergencia, debe:

- Apagar todas las unidades del horno en funcionamiento
- Desconectar la corriente eléctrica
- Llamar al servicio técnico
- Podrán solucionarse algunas averías pequeñas consultando las instrucciones de la tabla siguiente. Antes de llamar al centro de atención al cliente o al servicio técnico compruebe los siguientes puntos incluidos en la tabla.

PROBLEMA	MOTIVO	ACCIÓN
El aparato no funciona.	Suministro eléctrico interrumpido	Compruebe si hay suministro eléctrico
La iluminación del horno no funciona	La bombilla está floja o dañada	Apriete la bombilla o sustitúyala (consulte el capítulo Limpieza y mantenimiento)

## COCINAR CON EL HORNO—CONSEJOS PRÁCTICOS.

### Cocción

- Recomendamos que use las bandejas que vienen con el horno.
- También es posible cocinar en recipientes para pasteles. Las bandejas para pasteles adquiridas en otros establecimientos deben colocarse en la rejilla; para cocinar es mejor utilizar bandejas negras que conducen mejor el calor y reducen el tiempo necesario;
- Los moldes y bandejas con superficies brillantes no son recomendables cuando se utiliza el método de calentamiento convencional (hornillos superior e inferior); el uso de estos recipientes puede causar que la base del pastel se haga en exceso.
- Antes de sacar el pastel del horno, compruebe si está listo con un palillo de madera (si el pastel ya está listo el palillo debe salir seco y limpio);
- Después de apagar el horno se recomienda dejar el pastel en su interior durante 5 minutos;
- Los tiempos de cocción indicados en las tablas son aproximados y pueden corregirse en función de su experiencia y preferencias;
- Si la información indicada en los libros de recetas es significativamente diferente de los valores incluidos en el manual de instrucciones, por favor, aplique las instrucciones del manual.

**Tabla 1: Tartas y pasteles**

**Funciones del horno:** hornillos superior e inferior

TIPO DE PASTEL	HORNILLOS SUPERIOR E INFERIOR		TIEMPO DE COCCIÓN
	ALTURA	TEMPERATURA [°C]	[min]
<b>Horneado en moldes para pastel</b>			
Bizcochos/bizcocho de mármol	2	170-180	60-80
Bizcocho Victoria	2	160-180	68-80
Base para tartas en capas	2-3	170-180	20-30
Tarta con capas de bizcocho	2	170-180	30-40
Tarta de frutas (base crujiente)			60-70
Tarta de queso (base de masa quebrada)			60-90
Tarta de frutas	2	160-180	40-60
Pan (por ejemplo, pan integral)	2	210-220	50-60
<b>Horneado sobre las bandejas facilitadas con el horno</b>			
Tarta de frutas (base crujiente)	3	170-180	35-60
Tarta de frutas (con levadura)			30-50
Tarta cubierta	3	160-170	30-40
Bollo esponjoso	2	180-200	10-15
Pizza (base fina)	3	200-240	10-15
Pizza (base gruesa)	2	190-210	30-50
<b>Horneado de piezas más pequeñas</b>			
Bollos	3	160-170	10-30
Pastas	3	180-190	18-25
Merengues	3	90-110	80-90
Profiteroles			35-45

### **Asar carne**

- Cocine la carne que pese más de 1 kg en el horno, pero las piezas más pequeñas deben cocinarse en la cocina de gas.
- Use recipientes para el horno termorresistentes con asas que sean igualmente resistentes a las altas temperaturas.
- Se recomienda girar la carne al menos una vez durante el asado, así como rociarla con el jugo de la misma o con agua caliente y salada. No eche agua fría sobre la carne.

## COCINAR CON EL HORNO—CONSEJOS PRÁCTICOS.

**TABLA 2: Asar carne**

**Funciones del horno: hornillos superior e inferior**

TIPO DE CARNE	ALTURA DESDE LA PARTE INFERIOR	TEMPERATURA [°C]	TIEMPO EN MINUTOS
	HORNILLOS SUPERIOR E INFERIOR		[min]
<b>VACUNO</b>			
Ternera asada o bistec poco hecho horno precalentado	3	250	12-15
Jugoso (medio hecho) horno precalentado	3	250	15-25
Muy hecho horno precalentado	3	210-230	25-30
Codillo	2	200-220	120-140
<b>CERDO</b>			
Codillo	2	200-210	90-140
Jamón	2	200-210	60-90
Bistec	3	210-230	25-30
<b>TERNERA JÓVEN</b>	2	200-210	90-120
<b>CORDERO</b>	2	200-220	100-120
<b>VENADO</b>	2	200-220	100-120
<b>AVES</b>			
Pollo	2	220-250	50-80
Ganso (aprox. 2 kg)	2	190-200	150-180
<b>PESCADO</b>	2	210-220	40-55

\* las cifras de la tabla se refieren a una porción de 1 kg, si la porción es más grande deben añadirse 30-40 minutos más por cada kilogramo más.

### ¡Precaución!

A la mitad del tiempo necesario debe darse la vuelta a la carne. Es recomendable asar la carne en un recipiente para horno resistente.

### DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	220V~240V 50Hz
Potencia nominal	máx. 2,2 kw
Dimensiones (AxAxF):	59,5x59,5x57,5
Capacidad útil del horno	56 litros
Peso	Aprox. 31 kg

## CONDICIONES DE GARANTIA

---

### CONDICIONES DE GARANTIA

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

### LA GARANTIA TERMINA:

1. Con la modificación o desaparecimiento de la placa de identificación del aparato.
2. Superado el período de 2 años para la línea doméstica e 6 meses para la hostelería, la garantía expira y la asistencia técnica se hará mediante adeudo en los costos de mano de obra en función de las tajas vigentes.

### ASISTENCIA TÉCNICA:

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

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

E-mail: [asistencia@jocel.pt](mailto:asistencia@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: jocele@jocele.pt  
http://www.jocel.pt

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo

Aparato	<b>HORNO</b>
Marca	<b>JOCEL</b>
Modelo	<b>JFE010131</b>

Cumple com las siguientes directivas europeas y normas de aplicación

Baja Voltaje	<b>2006/95/CE</b>	<b>EN 60335-2-6:2003+A1:2005+A2:2008+A11:2010+A12:2012</b> <b>EN 60335-1: 2012</b> <b>EN 62233:2008</b>
Compatibilidad Electromagnética	<b>2004/108/CE</b>	<b>EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011</b> <b>EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008</b> <b>EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009</b> <b>EN 61000-3-3:2008</b>

País de Origen: **R.P.C.**

## DEAR CUSTOMER

---

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

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

*Before using the appliance please read the instruction manual carefully.*

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

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

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

### Caution!

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

*The oven is intended for household use only.*

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

## TABLE OF CONTENTS

---

<b>Safety Instructions</b> .....	38
<b>Description of the appliances</b> .....	42
<b>Installation</b> .....	43
<b>Operation</b> .....	45
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	47
<b>Baking in the oven – Practical hints</b> .....	51
<b>General warranty terms</b> .....	53

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

### NOTE:

Ensure there is a grounded socket nearby (behind the unit)

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

**!The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.**

The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

**Important:** The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

### WARNING:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ! The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- ! Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperature of up to 100°C.
- ! Keep combustible materials, such as curtains, drapes, furniture, pillows, clothing, linens, bedding, paper, etc., at least 90 cm from the front sides and rear of the heater. Do not use this unit in areas where gasoline, paint or other flammable liquids or their associated vapors may be present.
- ! To reduce the risk of fire, do not place or install this unit in areas where the ventilation or circulation ducts may become blocked.
- ! The unit's power cord must be connected to a properly grounded and protected, 220-240V electrical outlet. Always use ground fault protection where required by the electrical code. To reduce the risk of fire, avoid running the power cord under rugs, carpets, etc. Keep the power cord away from high traffic areas where it may pose as a tripping hazard.
- ! Avoid the use of an extension cord, which may overheat and cause a fire.
- ! When transporting or storing the unit, keep it in a dry location, free from dust, excessive vibration or other factors, which may damage the unit.
- ! Do not operate any oven with a damaged cord or plug or after the heater malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Return the oven to an authorized service centre to be checked!
- ! Use this oven only as described in this manual. Any other use not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury to persons.
- ! Never add cold water to food on a hot universal tray or baking tray or directly onto food in a hot oven. The steam created could cause serious burns or scalding and the sudden change in temperature can damage the enamel.



## HOW TO SAVE ENERGY



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

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

Do not open the oven door unnecessarily often.

**! Switch off the oven in good time and make use of residual heat.**

For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

**Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

**! Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

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

**! Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

**! Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

## **UNPACKING**

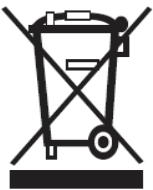


During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

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

## **DISPODAL OF THE APPLIANCE**



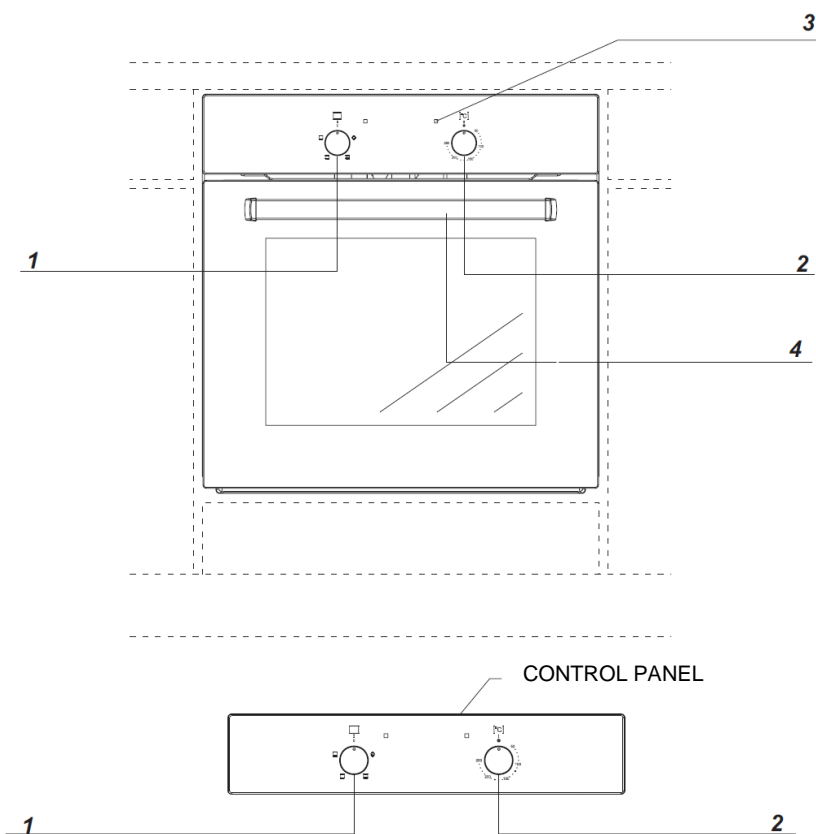
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

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

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

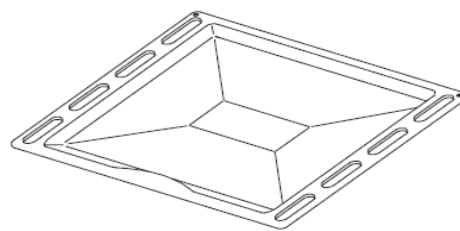
## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- 1. Oven Function selection knob
- 2. Temperature control knob
- 3. Light
- 4. Handle

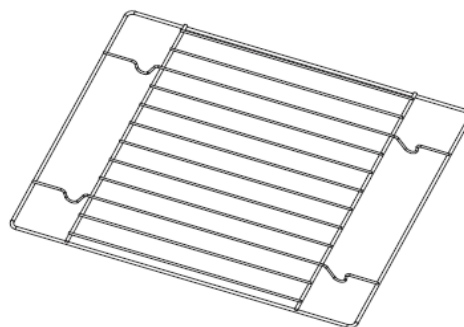


## SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

*Baking Tray*



*Grill grate*



## INSTALLATION

! The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation.

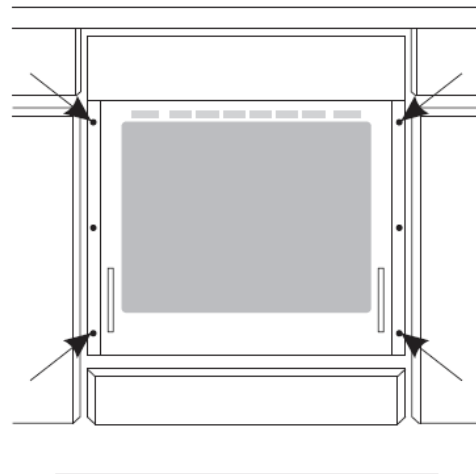
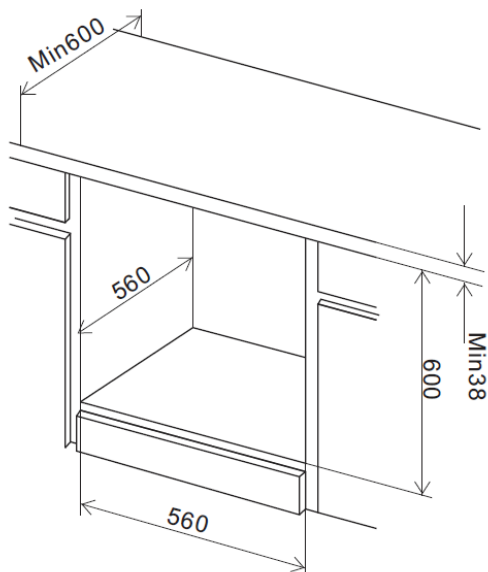
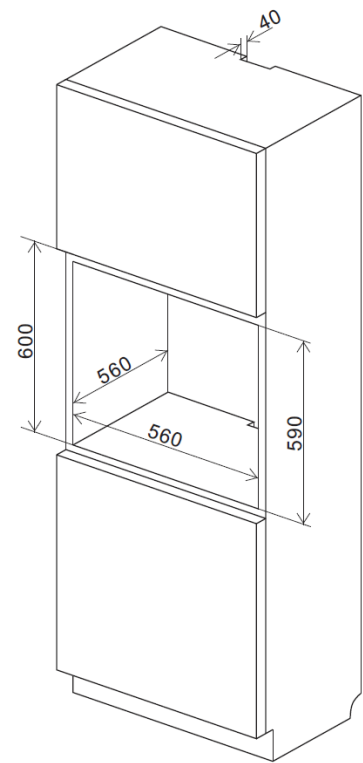
When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.

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

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

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

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



## Electrical connection

### Warning!

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorized electrician.

No alterations or willful changes in the electricity supply should be carried out.

### Fitting guidelines

The oven is manufactured to work with three-phase alternating current (220V-240V/50Hz). The connection diagram is also found on the cover of the connection box.

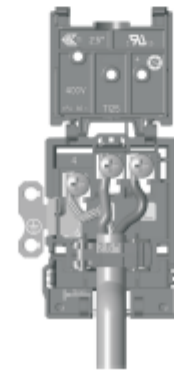
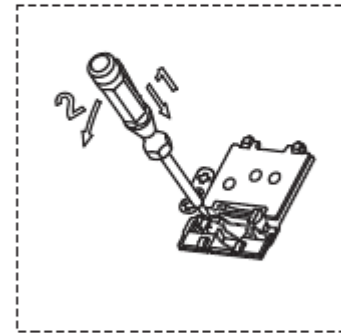
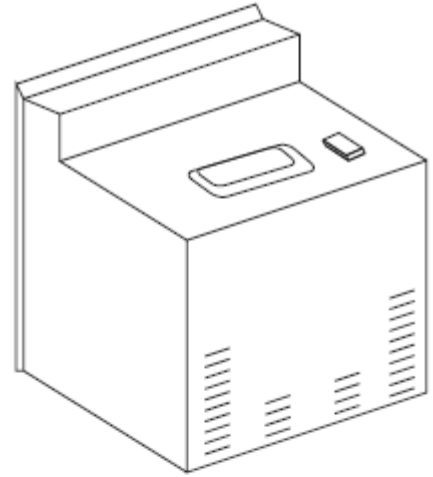
Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the oven.

The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.

### Warning!

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with  $\oplus$ . The electricity supply for the oven must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

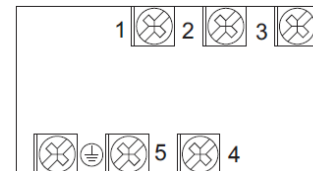
Before connecting the oven to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.



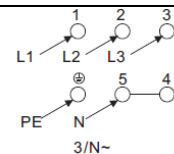
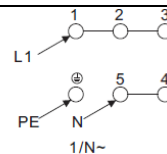
### CONNECTION DIAGRAM

#### Caution! Voltage of heating elements 220V~240V

Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the  $\oplus$  PE terminal.



1	For 20V~240V, earthed one-phase connection, brides connect 1-2-3 terminals and 4-5, terminals, safety wire to $\oplus$ .
---	--



## OPERATION

---

### Before first use

! Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.

! Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.

! Switch on the ventilation in the room or open a window.

! Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

### Important!

The inside of the oven should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.



### Oven functions and operation

### Possible knob positions



#### Separate oven light

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



#### Bottom oven lighting

The thermostat enables the user to set the temperature within a range from 50°C to 250°C. Use for baking.



#### Bottom heater on

When the knob is set to this position, the oven is heated using only the bottom heater. Use for, e.g. final baking from the bottom.



#### Top heater on

When the knob is set to this position, the oven is heated using only the top heater, e.g. use for, final baking from above.

## **Before first use**

In order to switch on the oven you need to:

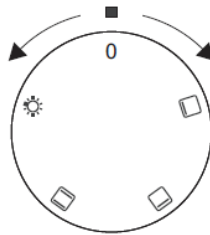
- Set required working conditions of the oven, its temperature and a mode of heating.
- Set the knob to the required position, turning it right.

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

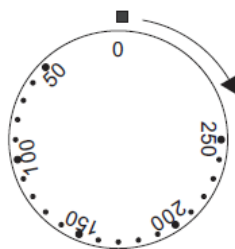
To switch off the oven set the knob to the "0" knob position, turning it left. The signal light should go out.

## **Conventional Oven**

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



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



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

### **Caution!**

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

## Possible settings of the oven function knob



### **Separate oven lighting**

By setting the knob to this position the lighting inside the oven is switched on, e.g. use when washing the oven chamber.

### **Caution!**

At this oven function knob position, when setting the temperature regulator to a position other than zero, the red light may go on, although the oven is not being warmed up.



### **Bottom and top heaters on**

Setting the knob to this position allows the oven to be heated conventionally.



### **Top heater on**

When the knob is set to this position, the oven is heated using only the top heater, e.g. use for, final baking from above.



### **Bottom heater on**

When the knob is set to this position, the oven is heated using only the bottom heater. Use for, e.g. final baking from the bottom.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

---

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

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

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

### **Oven**

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

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

! After cleaning the oven chamber wipe it dry.



### **Caution!**

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

### **! Steam cleaning:**

- Pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
- Close the oven door,
- Set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position,
- Heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
- Open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.

Caution! Possible moisture or water residues under the cooker can result from steam cleaning.

! After cleaning the oven chamber wipe it dry.

### **Replacement of the oven light bulb**

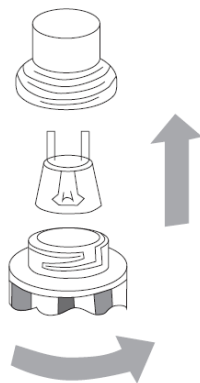
**In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.**

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

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

! Unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one-a high temperature bulb (300°C ) with the following parameters:

- voltage 230 V
- power 25 W
- thread G9.



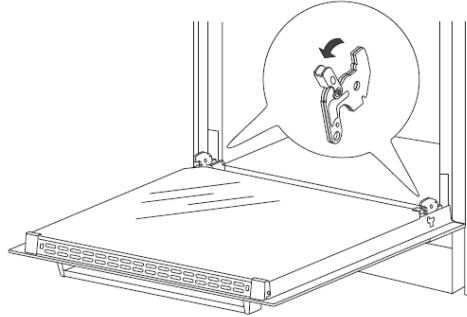
! Screw the bulb in , making sure it is properly inserted into the ceramic socket.

! Screw in the lamp cover.

## Door removal

In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards. Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse.

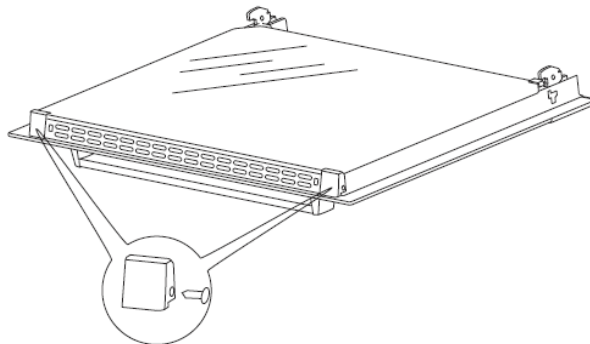
When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Door removal

## Removal of the internal glass panel

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



Removal of the internal glass panel

## OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

---

In the event of an emergency, you should:

! Switch off all working units of the cooker

! Disconnect the mains plug

! Call the service centre

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

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

## BAKING IN THE OVEN-PRACTICAL HINTS

---

### Baking

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

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

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

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

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

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

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

## BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

**TABLE 1: Cakes**

Oven functions: **Bottom + top heaters**

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

### **Roasting meat**

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

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

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

## BAKING IN THE OVEN-PRATICAL HINTS

Oven functions: Bottom and top heaters

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

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

### Caution!

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

## TECHNICAL DATA

Voltage rating	220V~240V 50Hz
Power rating	Máx. 2,2kw
Dimensions (HxLxD)	59,5cm (A) x 59,5 (L) x 57,5 (P)
Capacity of the oven	56 Litres
Weight	Approx. 31kg

## **GENERAL WARRANTY TERMS**

---

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

### **THE WARRANTY EXPIRES**

1. With the modification or disappearance of the nameplate of the appliance.
2. Exceeded the period of 2 years for home appliances and 06 months for industrial appliances, warranty expires and assistance will be made by charging the costs of manpower, according to current fees.

### **TECHNICAL ASSISTANCE**

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

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

E-mail: [assistencia@jocel.pt](mailto:assistencia@jocel.pt)

<http://www.jocel.pt>



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



## DECLARATION OF CONFORMITY

We declare on our own responsibility that the machine indicated below

Product	<b>OVEN</b>
Brand	<b>JOCEL</b>
Model	<b>JFE010131</b>

Complies with the following European directives and standards implementation

Low Voltage	<b>2006/95/CE</b>	<b>EN 60335-2-6:2003+A1:2005+A2:2008+A11:2010+A12:2012</b>
		<b>EN 60335-1: 2012</b>
		<b>EN 62233:2008</b>
Electromagnetic Compatibility	<b>2004/108/CE</b>	<b>EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011</b>
		<b>EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008</b>
		<b>EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009</b>
		<b>EN 61000-3-3:2008</b>

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