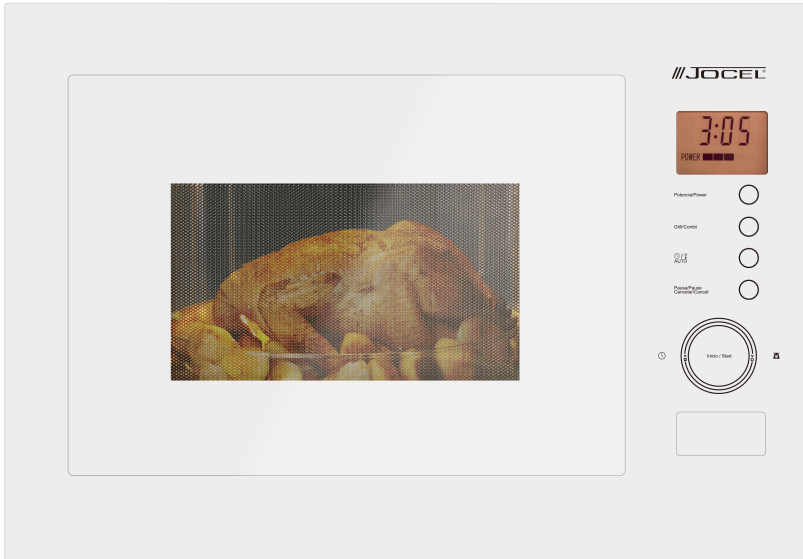




**MICROONDAS DE ENCASTRAR**  
**MICROONDAS ENCASTRABLE**  
**BUILT IN MICROWAVE**



**JME001368**

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

## **PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA**

As seguintes precauções básicas devem ser sempre tomadas ao utilizar um aparelho elétrico:

1. Leia as instruções antes de usar.
2. Certifique que a tensão na sua zona de residência corresponde àquela que consta no rótulo de classificação do seu aparelho, e que a tomada de parede está corretamente ligada à terra.
3. Para reduzir o risco de incêndio no compartimento do forno:
  - a) Evite cozinhar os alimentos durante demasiado tempo.
  - b) Remova os fechos de arame dos sacos de papel ou plástico antes de os colocar no forno.
  - c) Não aqueça óleo ou gordura para fritura em imersão, uma vez que a temperatura do óleo não pode ser controlada.
  - d) Após a utilização, para remover salpicos de comida e gordura limpe a placa de mica com um pano húmido seguido de um pano seco. A gordura acumulada pode sobreaquecer e começar a causar fumo ou incendiar-se.
  - e) Se os materiais dentro do forno começarem a deitar fumo ou incendiarem-se, mantenha a porta do forno fechada, desligue o forno e desligue a tomada da rede eléctrica.
  - f) É necessária uma supervisão atenta, quando forem utilizados recipientes descartáveis de plástico, papel ou outro material combustível.
4. Para reduzir o risco de explosão e de ebulição súbita:
  - a) AVISO: Não coloque recipientes fechados dentro do forno. Os biberões com tampas enroscadas ou tetinas são considerados recipientes fechados.
  - b) Ao ferver água no forno, utilize um recipiente de abertura larga e deixe-o repousar durante cerca de 20 segundos após a fervura, para evitar a fervura eruptiva retardada dos líquidos.
  - c) As batatas, salsichas e as castanhas devem ser descascadas ou furadas antes de serem cozinhadas. Os ovos frescos ou cozidos com casca não devem ser aquecidos nos fornos microondas, pois podem explodir mesmo depois do aquecimento ter terminado.
  - d) Os conteúdos dos biberões e dos frascos de comida para bebés devem ser mexidos ou agitados e a sua temperatura verificada antes do consumo, para

evitar queimaduras.

5. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de serviço, ou por um técnico qualificado, para evitar o perigo de choque elétrico.
6. Depois de cozinhar, o recipiente está muito quente. Utilize luvas para tirar os alimentos, e evite queimaduras de vapor afastando o vapor da cara e das mãos.
7. Levante a borda mais afastada da cobertura do prato ou da tampa plástica de microondas, e abra os sacos de pipocas e outros sacos para forno para o lado mais afastado do rosto.
8. Para evitar que o prato giratório se avarie:
  - a) Deixe arrefecer o prato giratório antes de o limpar.
  - b) Não coloque alimentos ou utensílios quentes no prato giratório frio.
  - c) Não coloque alimentos ou utensílios congelados no prato giratório quente.
9. Certifique que os utensílios não tocam nas paredes interiores quando os alimentos estiverem a ser cozinhados.
10. Utilize apenas utensílios apropriados para fornos microondas.
11. Não guarde alimentos ou outras coisas dentro do forno.
12. Não coloque o forno a funcionar sem qualquer líquido ou alimentos no seu interior. Tal ação resultará em danos no forno.
13. Sempre que o aparelho estiver a funcionar em modo de combinação, as crianças apenas devem usá-lo sob a supervisão de um adulto, devido às temperaturas elevadas que são geradas.
14. Quaisquer acessórios não recomendados pelo fabricante poderão provocar lesões nas pessoas.
15. Não utilize o forno no exterior.
16. Guarde estas instruções.
17. **AVISO:** Se a porta ou a sua vedação estiver danificada, o forno não poderá ser utilizado até ser reparado por um técnico qualificado;
18. **AVISO:** É extremamente perigoso se alguém que não seja um técnico qualificado realizar qualquer conserto ou reparação que envolva a remoção da tampa que protege contra a exposição à energia das microondas;
19. Se o forno emitir fumo, desligue-o ou tire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as eventuais chamas;
20. O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar ebulição eruptiva

retardada, e como tal deve-se manusear o recipiente com extrema cautela;

21. Não utilize esfregões abrasivos ou raspadores metálicos agudos para limpar a porta de vidro do fogão, pois podem riscar a superfície e fazer com que o vidro se estilhace.
22. A lâmpada do microondas não se destina a outros fins.
23. Os aparelhos não foram concebidos para serem controlados através de um temporizador externo ou um sistema separado de controlo à distância.
24. Este aparelho destina-se à utilização em ambientes domésticos e outros, tais como:
  - zonas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - quintas,
  - hotéis, motéis e outros ambientes residenciais,
  - ambientes do género 'pensão com pequeno almoço'.
25. O microondas destina-se ao aquecimento de comidas e bebidas. A sua utilização para a secagem de comida ou roupa, bem como para o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos húmidos e artigos semelhantes poderá provocar lesões, ignição ou incêndio.
26. Este aparelho pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades mentais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho, e desde que estejam conscientes dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As ações de limpeza e manutenção não serão efetuadas por crianças, salvo se tiverem mais de 8 anos de idade e forem supervisionadas. Mantenha o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade. As ações de limpeza e manutenção não serão efetuadas por crianças sem supervisão.
27. Este aparelho não se destina ao uso por parte de pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimentos, salvo se forem supervisionadas ou tenham sido instruídas sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
28. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
29. Não deve ser utilizada limpeza a vapor.
30. A porta e a superfície exterior poderão aquecer quando o aparelho estiver em funcionamento.

31. AVISO: As partes acessíveis podem aquecer durante o uso. Deve manter as crianças afastadas.

32. Durante o uso, o equipamento fica quente. Deve ter-se cuidado para se evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.

33. As superfícies deverão aquecer durante o uso.



**CUIDADO: SUPERFÍCIE QUENTE**

**SÓ PARA USO DOMÉSTICO**

## **INSTALAÇÃO**

1. O forno deve ser posicionado longe das televisões, rádios ou antenas, pois podem ocorrer perturbações nas imagens ou barulhos.
2. O aparelho deve estar posicionado de tal forma que a ficha esteja acessível.
3. Este microondas é de encastrar, necessita de instalação.

### **1- PRECAUÇÕES:**

Deixe o espaço necessário para encastrar o microondas. O microondas deve ser instalado conforme descrição abaixo de forma a evitar perigo de lesões.

### **2- INSTALAÇÃO:**

- a) Faça um orifício para que possa prender o microondas com um parafuso depois de instalado, como mostra figura 1.

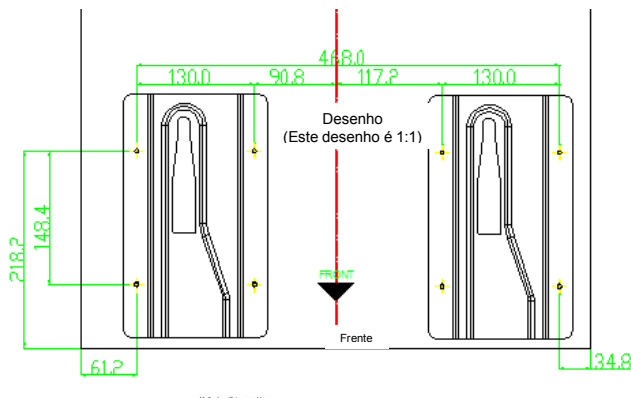


Fig.1

b) Instalação do painel de suporte, como mostra figura Fig.2.

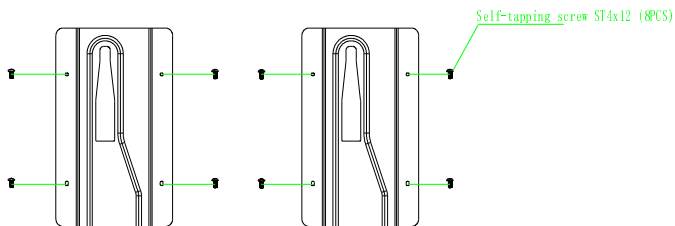


Fig.2

c) Instale o limitador de distância de metal na parte de baixo do produto.

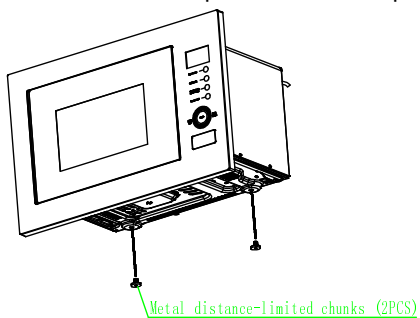


Fig.3

d) Coloque o microondas no orifício do móvel até ajustar, como mostra na Fig.4.

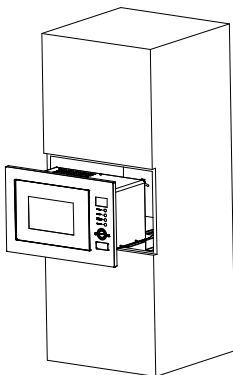


Fig.4

e) Abra agora a porta, e coloque o parafuso do orifício aparafusando-o de seguida, como mostra Fig 5.

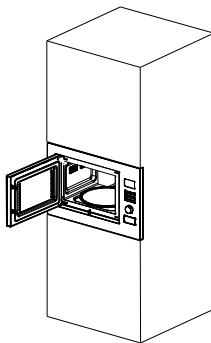


Fig.5

f) Instale a protecção no orifício onde colocou o parafuso, como mostra Fig 6.

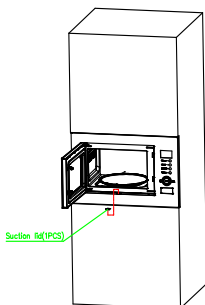


Fig.6

g) A instalação foi concluída.

### Detalhes de Encaixe:

Dimensões da produto (A\*L\*P): 595\*390\*351 (mm)

Dimensões da abertura (A\*L\*P): 600\*378\*550(mm) como mostra a Fig.5 “E”, “D”, “F”.

G (a espessura lateral): 18mm

I (a espessura superior): 8mm

H (a espessura inferior): 21mm

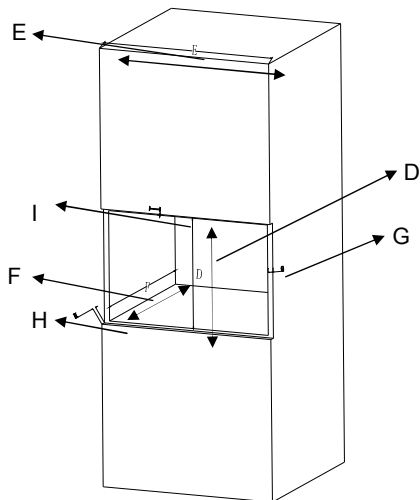


Fig.7

## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

Cuidados com o microondas:

### **ATENÇÃO!**

**O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer restos de comida devem ser removidos.**

### **AVISO!**

1. Desligue o cabo de alimentação da tomada antes de efetuar a limpeza. Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros fluidos quando estiver a limpar.
2. Se não mantiver o forno num bom estado de limpeza, a sua camada superficial poderá deteriorar-se, prejudicando a vida útil do aparelho e potencialmente provocando uma situação perigosa.
3. Nunca utilize detergentes abrasivos, gasolina, pó abrasivo ou escovas metálicas para limpar qualquer zona do aparelho
4. Não remova a placa de mica.
5. Quando o forno microondas tiver sido utilizado durante um longo período de tempo, poderão existir alguns odores estranhos no forno. Os 3 métodos seguintes servem para os eliminar:
  - a) Coloque várias rodela de limão numa chávena e aqueça durante 2-3 minutos a uma potência elevada.
  - b) Coloque uma chávena de chá vermelho no forno e aqueça a uma potência elevada.
  - c) Coloque algumas cascas de laranja no forno e aqueça durante 1 minuto a uma potência elevada.



6. **AVISO:** Consinta, apenas, que as crianças utilizem o forno sem supervisão, desde que as mesmas tenham recebido instruções adequadas, para que possam utilizar o forno em segurança e entendam os riscos do uso inapropriado do mesmo.

## **DICAS PARA A LIMPEZA**

### **Exterior:**

Limpe o invólucro com um pano suave e humedecido

### **Porta:**

Com um pano suave e humedecido, limpe a porta e a janela

Limpe a vedação da porta e partes adjacentes para remover os salpicos e restos de comida

Limpe o painel de controlo com um pano suave ligeiramente humedecido

### **Paredes interiores:**

Limpe as superfícies interiores com um pano suave ligeiramente humedecido

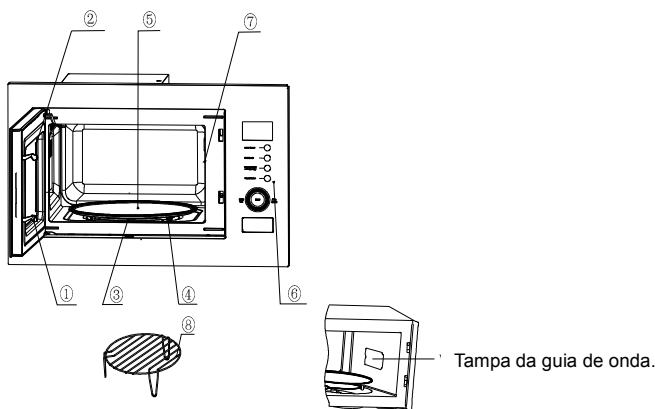
Limpe a placa de mica para remover os restos de comida

### **Prato giratório / Suporte giratório / Haste giratória:**

Lave com água e sabão suave

Enxague com água doce e deixe secar completamente

## **DESCRIÇÃO DO PRODUTO**



### **1) Fecho da porta**

A porta do microondas deve estar, devidamente, fechada para que o mesmo funcione.

### **2) Janela de visualização**

Permite que o utilizador veja o estado do cozinhado.

### **3) Eixo de rotação**

O prato giratório de vidro assenta em cima do eixo; o motor por baixo do mesmo faz o prato giratório girar.

### **4) Anel de rotação**

O prato giratório de vidro assenta sobre as rodas do anel; este último suporta o prato giratório e ajuda a equilibrar o mesmo durante a rotação.

### **5) Prato giratório**

Os recipientes com os alimentos assentam sobre o prato a sua rotação durante o funcionamento, ajuda a cozinhar os mesmos, uniformemente.



### **ATENÇÃO**

- Coloque, primeiro, o anel de rotação. Em seguida encaixe o prato giratório no eixo de rotação e certifique-se que o mesmo está, convenientemente, engrenado.

### **6) Painel de controlo**

Veja, a seguir, pormenorizadamente (o painel de controlo está sujeito a alterações sem qualquer aviso prévio).

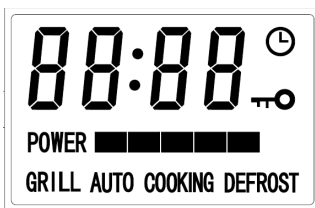
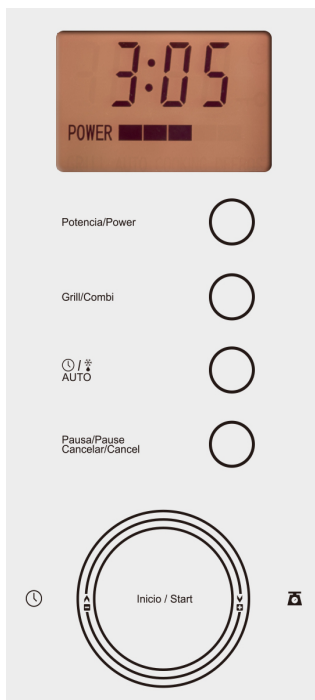
### **7) Tampa da guia de onda**

Encontra-se dentro do microondas, junto à parede do painel de controlo; veja o esquema em baixo:

### **8) Grelha do Grill**

Utilizada para se colocarem os alimentos para assar.









## PAINEL FRONTAL



### 1. ANTES DE COZINHAR

O LCD pisca 3 vezes quando ligar o forno micro-ondas à corrente elétrica. Então, ele pisca "1:00", piscando 1 segundo / vezes, o símbolo "🕒" acende "(depois de auto-verificação ouvirá um som).

### 2. RELÓGIO/DESCONGELAR/COZINHADO AUTOMÁTICO

No modo de espera, pressione o tecla "/ " 3 segundos para entrar na Configuração do Relógio, depois rode para cima ou para baixo para ajustar as horas de entrada "/ ". Em seguida, pressione a tecla "/ " novamente para entrar na configuração dos minutos com a mesma operação. Por último, pressione o tecla "/ " para confirmar (ou atrasar após 60 segundos, confirmar automaticamente, basta definir uma hora), o Relógio no estado de execução, (repita a operação do relógio pode ser modificado ou configurado).

### 3. PAUSA / CANCELAR

No estágio inicial ou de entrada: pressione uma vez para cancelar os programas de entrada e retomar o estágio inicial.

Durante a cozedura: pressione uma vez para parar a operação do microondas, pressione duas vezes para cancelar os programas de cozedura.



#### 4. ALERTA AUTOMÁTICO








Quando estiver terminado o seu procedimento de cozedura pré-configurado, o visor LED mostrará a mensagem 'End' (Fim) e ouvir-se-á três avisos sonoros, indicando que deve tirar os alimentos do forno. Se não premir a tecla Pausa/Cancelar uma vez ou se abrir a porta, o aviso sonoro será emitido após um intervalo de 3 minutos.

#### 5. INSTANT COOKING

No modo de espera, pressione a tecla Iniciar e o forno iniciará o funcionamento expresso na potência máxima; o tempo definido será de um minuto. Pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura através da tecla + e -.

#### 6. ACERTO DO RELÓGIO

Pressione a tecla  /  relógio torna possível inserir a hora atual ou pré-selecionada quando ":" pisca no visor LCD depois de ligado á corrente, Pode omitir este passo para continuar, se desnecessário.

Por exemplo: para acertar a hora para 12:30		
	Passos	Visor
1	Depois de ativado, o símbolo dos dois pontos pisca	1:00
2	Prima a tecla  durante três segundos	1:00
3	Rode a tecla  /  para definir a hora exata.	12:00
4	Prima novamente a tecla 	12:00
5	Rode a tecla  /  para definir os minutos exatos.	12:30
6	Prima novamente a tecla  ou aguarde 60 segundos, e os números deixarão de piscar.	



#### 7. Cozinhar com Microondas

Esta função é utilizada para cozinhar e grelhar alimentos. Prima a tecla de **Potência/Power**. O visor LED apresentará os seguintes valores de 100P—80P—60P—40P—20P.

Potência elevada	100% de potência microondas. Utilizado para cozinhar rápida e completamente
Potência média-elevada	80% de potência microondas. Utilizado para cozinhar com rapidez média
Potência média	60% de potência microondas. Usado para cozinhar a vapor
Potência média-baixa	40% de potência microondas. Utilizado para descongelar alimentos
Potência baixa	20% de potência microondas. Utilizado para manter quente

## ATENÇÃO!

- a. O intervalo de tempo máximo configurável é de 60 minutos.
- b. Nunca utiliza o forno se estiver vazio.
- c. Se virar os alimentos durante a cozedura, prima a tecla Iniciar uma vez e será retomado o procedimento de cozedura pré-definido.
- d. Caso deseja retirar os alimentos antes de terminar o tempo pré-configurado, deve premir a tecla Pausa/Cancelar uma vez para limpar o procedimento pré-definido, para evitar que o mesmo seja aplicado na utilização seguinte.
- e. Na potência máxima de microondas, o forno baixará automaticamente a potência depois de um determinado tempo de cozedura de forma a preservar o tempo de vida do microondas.

Exemplo: Cozinhar a 80% de potência de microondas durante 10 minutos.		
Passos		Visor
1	Depois de ativado, o símbolo dos dois pontos pisca	:
2	Selecione a potência de microondas desejada, premindo a tecla <b>Potencia</b> consecutivamente	<b>80P</b>
3	Defina o tempo de cozedura, deslizando a tecla  / 	<b>10:00</b>
4	Prima a tecla <b>Rápido/Iniciar</b> e o visor LED mostrará sucessivamente a contagem do tempo.	



## 8. Grill / Combinação Grill

Esta função é utilizada para grelhar alimentos. Pressione esta tecla e no visor LCD aparecerá o seguinte ciclo G – C.1 – C.2.




G	Grill, o elemento de aquecimento acender-se-á durante esta operação. Utilizado alourar rolo de carne fina ou carne de porco, linguiça ou frango.
C.1	Combinação de grill e microondas. 30% do tempo para saída de microondas e 70% do tempo para Grill.
C.2	Combinação de grill e microondas. 55% do tempo para a saída de microondas e 45% do tempo para grill.

## ATENÇÃO!

No modo grill/combi, todas as partes no forno bem como a grelha e recipiente, podem ficar muito quentes. Tenha cuidado ao remover os alimentos cozinhados do microondas. Utilize pegas ou luvas de forma a PREVENIR QUEIMADURAS.




Exemplo: Grelhar alimentos com o menu C.2 durante 10 minutos		
	Passos	Visor
1	Depois de ativado, o símbolo dos dois pontos pisca	1:00
2	Pressione <b>Grill/Combi</b> para seleccionar o menu desejado	C.2
3	Rode a tecla para ajustar ajustar o  / 	10:00
4	Pressione a Tecla Iniciar/Start para iniciar o cozinhado	

## 9. Descongelar




Esta função é utilizada para descongelar alimentos. Prima a tecla  e o visor LED mostrará a função DEF. Em seguida, gire o tecla  /  para escolher o peso, o visor LCD mostrará os valores: 0.1, 0.2, 0.3, 0.4, 0.5, 0.6, 0.7, 0.8, 0.9, 1.0, 1.2, 1.4, 1.6, 1.8, 2.0.

### ATENÇÃO!

- É necessário virar os alimentos durante o funcionamento para conseguir uma cozedura uniforme.
- Normalmente o descongelamento requere mais tempo do que a cozedura.
- Quando for possível cortar os alimentos com uma faca, pode-se considerar que o processo de descongelamento está concluído.
- As microondas penetram cerca de 4cm dentro da maioria dos alimentos.
- Os alimentos descongelados devem ser consumidos o mais rapidamente possível. Não é recomendável voltar a colocá-los no congelador.

Exemplo: Para descongelar 0,4kg de carne de aves		
	Passos	Visor
1	Depois de ativado, o símbolo dos dois pontos pisca	1: 00
2	Prima a tecla  para definir o tipo de alimentos.	DEF
3	Rode a tecla  /  para definir o peso dos alimentos a descongelar	0.4
4	Prima a tecla <b>Iniciar/Start</b> para iniciar a cozedura	
5	Decorrida metade do tempo de descongelamento, será emitido um aviso sonoro triplo para relembrar que deve virar os alimentos. Abra a porta, vire os alimentos e feche a porta. Prima novamente a tecla <b>Iniciar/Start</b> , para continuar a descongelar	

## 10. Cozedura automática



No modo estado de espera, pressione a tecla  uma vez, no visor aparece "DEF", em seguida, continue pressionando a tecla para entrar na seleção do menu, que é visualizado como: Ciclo A. 1, A.2, A.3 .....A.8, depois de selecionar o menu, rode para cima ou para baixo para ajustar ""/"",depois pressione "Início" para iniciar; Escolha o menu apropriado de acordo com o tipo de alimento e peso e observe estritamente as instruções na tabela abaixo, caso contrário o efeito de cozimento será

amplamente influenciado.

Visor	Tipo	Método
<b>R.1</b>	<b>Pipocas</b>	Adequado para sacos pequenos de pipocas, com peso de 0.1kg.
<b>R.2</b>	<b>Aquecer</b>	Adequado para aquecer alimentos com um peso de 0.2-1.0kg.
<b>R.3</b>	<b>Bebida</b>	Adequado para aquecer 1-3 chávenas de líquido. A temperatura é de 5-10°C. Use um copo largo e não o tape.
<b>R.4</b>	<b>Pizza</b>	Aquecer 1-2 fatias de pizza
<b>R.5</b>	<b>Batata</b>	Cozinhar tiras de batatas, cortadas em pedaços de 5mm. Peso total de cerca de 0.45-0,65kg. Coloque as tiras em um prato grande e cubra o prato com uma película fina para evitar a perda de água.
<b>R.6</b>	<b>Vegetais</b>	Existem 5 escolhas (0.1,0.2 ---- 0.5 Kg)
<b>R.7</b>	<b>Carne</b>	Existem 6 escolhas (0.1,0.2 ---- 0.5 Kg)
<b>R.8</b>	<b>Peixe</b>	Existem 6 escolhas (0.1,0.2 ---- 0.5 Kg)

### **ATENÇÃO:**

- a. **A temperatura dos alimentos, antes de serem cozinhados, deverá ser de 20-25°C. Alimentos com temperaturas pré-cozedura mais altas ou mais baixas necessitarão respetivamente de um tempo de cozedura superior ou inferior.**
- b. **A temperatura, peso e formato dos alimentos terá uma influência grande no efeito de cozedura. Se se verificar algum desvio em relação aos fatores referidos no menu acima, pode ajustar o tempo de cozedura para obter o melhor resultado.**

<b>Exemplo: Cozinhar 0.65kg de batatas</b>	
<b>Passos</b>	<b>Display</b>
1. Depois de ativado, o símbolo dos dois pontos pisca	<b>1: 00</b>
2. Prima a tecla  /  para selecionar o menu de cozedura	<b>A.5</b>
Prima Iniciar/Start para iniciar a cozedura	













## 11. Início automático (função retardada)

Se não pretender que o menu inicie de imediato, pode pré-definir o menu e o tempo de cozedura, e o menu pré-definido iniciará automaticamente à hora pré-definida. A definição é constituída por dois passos:

1. Definição do Relógio atual;

2. Definição do menu e da hora de cozedura.

**Exemplo: O Relógio mostra que são agora 12:30. Se pretende que o forno microondas inicie a cozedura automaticamente com 100% de potência de microondas durante 9 minutos e 30 segundos às 14:20:**

	Passos	Visor
1	Depois de ativado, o símbolo dos dois pontos pisca	<b>1:00</b>
1.1	Prima a tecla  durante três segundos	<b>1:00</b>
1.2	Rode a tecla  /  para acertar as horas	<b>12:00</b>
1.3	Prima novamente a tecla  para confirmar a hora	<b>12:00</b>
1.4	Rode a tecla  para acertar os minutos	<b>12:30</b>
1.5	Prima a tecla  /  uma vez ou aguarde 5 segundos, e os números deixarão de piscar.	<b>12:30</b>
2	Defina o menu e a hora de cozedura	
2.1	Prima a tecla <b>Potencia</b> para seleccionar a potência de cozedura	<b>100P</b>
2.2	Rode a tecla para  /  definir o tempo de cozedura	<b>9:30</b>
2.3	Prima a tecla  durante 3 segundos para voltar ao Relógio atual.	
3	Define a hora de início desejada. Repita os passos definidos em 1.2, 1.3, 1.4	
4	Prima a tecla  para confirmar o menu retardado. O programa está agora ativado e o menu iniciará às 14:20.	
5	Pode verificar o tempo de início pré-definido ao premir a tecla 	





## 12. Cozedura multissequencial

Para obter os melhores resultados de cozedura, algumas receitas requerem diferentes modos e tempos de cozedura. Pode programar o seu menu personalizado da seguinte forma:

**Exemplo: Deseja cozinhar os alimentos com 100% de função microondas durante 3 minutos, seguido de 20% durante 9 minutos. Esta é uma configuração sequencial com 2 etapas.**

	Passos	Visor
1	100% de potência microondas durante 3 minutos	
1.1	Prima a tecla <b>Potencia</b> para seleccionar o nível de potência.	<b>100P</b>



1.2	Rode a tecla  /  para definir o tempo de cozedura.	<b>3:00</b>
2	20% de potência microondas durante 9 minutos	
2.1	Prima a tecla <b>Potencia</b> para selecionar o nível de potência.	<b>20P</b>
2.2	Rode a tecla  /  para definir o tempo de cozedura.	<b>9:00</b>
3	Prima a tecla <b>Iniciar/Start</b> para iniciar a cozedura	

## ATENÇÃO

a. Assim que terminar a etapa de cozedura com 100% de potência microondas, a etapa seguinte iniciará automaticamente.

b. Podem ser definidas até 4 sequências para cada tempo. Para tal, repita os passos acima descritos.

## 13. Bloqueio de segurança para crianças

Utilize esta função para bloquear o painel de controlo quando estiver a limpar, ou para que as crianças não possam utilizar o forno sem supervisão. Todos as teclas ficam desativados neste modo.

1) Para ativar o bloqueio de segurança, prima a tecla **Pausa/Cancelar** durante cerca de 3 segundos.

2) Par cancelar o bloqueio de segurança, prima a tecla **Pausa/Cancelar** durante cerca de 3 segundos.

## GUIA DOS UTENSÍLIOS

Recomenda-se vivamente a utilização de recipientes apropriados e seguros para o uso nos microondas. Em geral, os recipientes fabricados de cerâmica, vidro ou plástico resistente ao calor são apropriados para uso no microondas. Nunca utilize recipientes metálicos para cozinhar em modo de microondas ou combinação, pois é provável que ocorram faíscas. Pode tomar como referência a seguinte tabela.

Material do recipiente	Microondas	Grill	Combinação	Notas
Vidro resistente ao calor	✓	✓	✓	Nunca utilize peças de cerâmica decorada com um rebordo metálico ou vitrificadas.
Plástico resistente ao calor	✓			Não pode ser usado para cozinhados de longa duração
Vidro térmico	✓	✓	✓	
Película de plástico	✓			Não deve ser utilizado na cozedura de carne ou costeletas, visto que a

				temperatura do forno pode danificar a película.
Tabuleiro para grelhar		✓	✓	
Recipiente de metal				Não deve ser utilizado no microondas. As microondas não penetram no metal.
Laca				Pouco resistente ao calor. Não pode ser utilizado para cozinhados com alta temperatura.
Madeira de bambu e papel				Pouco resistente ao calor. Não pode ser utilizado para cozinhados com alta temperatura.

## **SUGESTÕES PARA COZINHAR**

Os seguintes fatores podem afetar o resultado da cozedura:

### **Preparação dos alimentos**

Coloque as zonas mais espessas em direção ao exterior do prato e as partes mais finas viradas para o centro e espalhe uniformemente. Se possível, não sobreponha.

### **Tempo de cozedura**

Comece a cozinhar com um parâmetro de tempo curto, faça uma avaliação no fim do tempo e alargue-o, de acordo com as necessidades correntes. A cozedura excessiva pode resultar em fumo e queimaduras.

### **Cozinhar, uniformemente, os alimentos**

Alimentos, tais como frangos, hambúrgueres ou bifes, devem ser virados, uma vez, durante a cozedura. Dependendo do tipo de alimento, misture de fora para dentro do prato, uma ou duas vezes durante a cozedura.

### **Deixe algum tempo em repouso**

Depois de terminado o tempo de cozedura, deixe os alimentos dentro do forno durante um tempo considerado adequado, o que permite que os alimentos terminem o seu ciclo de cozedura e arrefçam, gradualmente.

### **Saber se os alimentos estão prontos**

A cor e a dureza dos alimentos ajudam a determinar se os mesmos estão prontos. Incluem, entre outros:

- Vapor a sair de todas as partes do alimento e não só dos lados.
- Podem-se mover, facilmente, os pernis de aves.
- As carnes de porco e de aves não apresentam sinais de sangue.
- O peixe é opaco e espeta-se, facilmente, com um garfo.

## **Browning dish**

Ao utilizar um *browning dish* ou recipiente de auto-aquecimento, coloque sempre por baixo do mesmo um isolador resistente ao calor, por exemplo um prato de porcelana, para evitar danificar o prato e o suporte giratório.

## **Película de plástico adequada para microondas**

Ao cozinhar pratos com elevado teor de gordura, não deixe que a película de plástico entre em contacto com os alimentos, pois pode derreter.

## **Utensílios de microondas de plástico seguros**

Alguns recipientes de plástico de microondas seguros podem não ser adequados para cozinhar alimentos com alto teor de gordura e açúcar. Além disso, o tempo de pré-aquecimento especificado no manual de instruções do prato não deve ser excedido.

## **MANUTENÇÃO**

Verifique, por favor e faça as seguintes verificações antes de solicitar a assistência técnica.

1. Coloque uma chávena com água (cerca de 150 ml) dentro de uma medida de vidro no forno e feche a porta, firmemente. A lâmpada do forno deve-se apagar se a porta estiver corretamente fechada. Deixe o forno trabalhar durante 1 minuto.
2. A lâmpada do forno acende-se?
3. A ventoinha de refrigeração trabalha?  
(Coloque a mão sobre as ranhuras traseiras de ventilação).
4. A prato giratório roda?  
(A prato giratório pode rodar no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido oposto. É bastante normal).
5. A água dentro do forno está quente?

Se a resposta for “NÃO” a qualquer das questões anteriores, confirme, por favor, a tomada da parede

Se a tomada da parede estiver a funcionar, corretamente, contacte a Assistência Técnica.

## **PROTEÇÕES RELATIVOS À ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

### **Atenção: RADIAÇÃO DE MICROONDAS**

1. O condensador de alta voltagem mantém-se carregado mesmo depois de desconectado; ligue o terminal negativo do condensador H. V ao corpo do forno (utilizando uma chave de fendas) para o descarregar antes de tocar no mesmo.
2. Durante a assistência, os seguintes componentes poderão ser removidos, dando acesso a diferenças de potencial superiores a 250V.
  - a) Magnetrão

- b) Transformador de alta voltagem
- c) Condensador de alta voltagem
- d) Díodo de alta voltagem
- e) Fusível de alta voltagem


3. As situações que se seguem podem causar exposição excessiva às microondas, durante a assistência técnica.

Fixação inadequada do magnetron.

Ajuste incorreto dos fechos da porta, dobradiças da porta e da porta.

Fixação inadequada do suporte do interruptor.

A porta, o vedante da porta ou o invólucro estão danificados.

Eliminação correta deste produto	
	<p>Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros desperdícios domésticos em toda a UE. A fim de prevenir eventuais danos ao ambiente ou à saúde humana derivados da eliminação descontrolada de desperdícios, recicle este produto, de forma responsável, tendo em vista a promoção da reutilização sustentável dos recursos materiais.</p> <p>Para a devolução do seu equipamento usado, utilize os sistemas de devolução e de recolha, ou contacte o vendedor onde o produto foi adquirido. O mesmo pode levar este produto para uma reciclagem ambientalmente segura.</p>

## **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.jocele.pt

## **DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**



Declaramos sobre nossa própria responsabilidade que o aparelho indicado abaixo:

Aparelho           **MICROONDAS**  
Marca               **JOCEL**  
Modelo             **JME001368**

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

Baixa Tensão	<b>2014/35/EU</b>	<b>EN 60335-1:2012</b> <b>EN60335-2-25:2012+A1 :2015</b> <b>EN60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12: 2007+A13:2010+AC:2011</b> <b>EN62233:2008</b>
Compatibilidade Electromagnética	<b>2014/30/EU</b>	<b>EN 55011:2009+A1:2010</b> <b>EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011</b> <b>EN 61000-3-2:2014</b> <b>EN 61000-3-3:2013</b> <b>EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008</b>

## **PRECAUCIONES DE SEGURIDAD**

Las siguientes precauciones básicas se deben seguir siempre cuando se utilicen aparatos eléctricos:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. Asegúrese de que el voltaje de su sala de estar corresponde a la que aparece en la placa de características del aparato. Y que el enchufe esté conectado a tierra correctamente.
3. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
  - a) No cocine demasiado la comida.
  - b) Retire los precintos de alambre del papel o del plástico antes de colocar las bolsas en el horno.
  - c) No caliente aceite o grasa para el secado profundo cuando la temperatura del aceite no puede ser controlada.
  - d) Después del uso limpie la cubierta de guía de ondas con un paño húmedo, seguido por un paño seco para eliminar salpicaduras de comida y grasa. La grasa formada puede sobrecalentarse y comenzar a causar humo o un incendio.
  - e) Si hay materiales dentro del horno que hacen humo o se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte la fuente de alimentación.
  - f) Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de papel, vigile el horno debido a la posibilidad de ignición.
4. Para reducir el riesgo de explosión y ebullición repentina:
  - a) AVISO: Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en envase cerrado, ya que podrían explotar; biberones equipados con un tapón de rosca o tetina se consideran contenedores sellados.
  - b) Utilice el contenedor de boca amplia para cocinar líquido, y el líquido caliente no se debe quitar inmediatamente. Se deben esperar algunos momentos antes de retirar, con el fin de evitar posibles peligros causados por retraso al hervir de los líquidos.
  - c) Las patatas, salchichas y castañas deben pelarse o perforarse antes de la cocción. Los huevos en su cáscara, huevos duros enteros cocidos no deben

calentarse en hornos microondas ya que podrían explotar, incluso después de que el calentamiento del microondas haya terminado.

- d) El contenido de los biberones y tarros de comida para bebés debe ser agitado o sacudido y la temperatura comprobada antes de su consumo, para evitar quemaduras.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su servicio técnico o un técnico cualificado con el fin de evitar un peligro de choque.
  6. Después de la cocción, el envase está muy caliente. Use guantes para sacar la comida y evitar quemaduras por vapor, dirigiendo el vapor lejos de la cara y las manos.
  7. Lentamente levante el borde más alejado de la tapa de los platos y la envoltura de plástico del microondas, y cuidadosamente abra las palomitas y mantenga las bolsas cocinadas lejos de la cara.
  8. Para evitar que se rompa el plato giratorio:
    - a) Deje que el plato giratorio se enfríe antes de limpiarlo.
    - b) No coloque alimentos calientes o utensilios en la mesa giratoria en frío.
    - c) No coloque alimentos ni utensilios congelados en el plato giratorio caliente.
  9. Asegúrese de que los utensilios no toquen las paredes del interior durante la cocción.
  10. Utilice apenas utensilios apropiados para hornos microondas.
  11. No guarde alimentos o cualquier otra cosa en el interior del horno.
  12. No haga funcionar el horno sin ningún líquido ni alimentos dentro del horno. Esto podría dañar el horno.
  13. Cuando el aparato se utiliza en modo combinación, los niños sólo deben utilizar el horno bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas que se generan.
  14. Los accesorios no recomendados por el fabricante pueden causar lesiones a las personas.
  15. No lo use al aire libre.
  16. Guarde estas instrucciones.
  17. **ADVERTENCIA:** si la puerta o las juntas están dañadas o el horno está funcionando mal, el horno no debe utilizarse hasta que haya sido reparado por



una persona competente;

18. **ADVERTENCIA:** es peligroso para cualquier persona, que no sea una persona competente, llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento o reparación que consista en la extracción de una cubierta que dé protección contra la exposición a la energía del microondas; nunca quite la cubierta de la guía de ondas.
19. Si emite humo, apague o desconecte el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas
20. Cuando el microondas esté calentando bebidas puede que hierva y salpique; por lo tanto, se debe tener cuidado al manipular el recipiente;
21. No use limpiadores abrasivos ni 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 vidrio.
22. La lámpara del microondas no está destinada a otros fines.
23. Los aparatos no están diseñados para hacerlos funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema -control remoto independiente.
24. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - Áreas de cocina personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - Casas de granja;
  - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
  - Entornos de tipo alojamiento y desayuno.
25. El horno microondas está destinado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y calentar almohadillas de calentamiento, zapatillas, esponjas, paño húmedo y similares puede conducir al riesgo de lesiones, ignición o fuego.
26. Este aparato puede ser utilizado por niños de a partir de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de una manera segura y comprenden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser hechas por los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
27. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de

experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

28. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
29. No se debe utilizar un limpiador de vapor.
30. La puerta o la superficie exterior puede calentarse cuando el aparato esté en funcionamiento.
31. **ADVERTENCIA:** las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
32. Durante el uso del aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento dentro del horno.
33. Las superficies son susceptibles de calentarse durante el uso.



**CUIDADO: SUPERFICIE QUENTE**

**SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**

## **INSTALACIÓN**

1. La posición del horno deberá ser de tal modo que esté lejos de la TV, la radio o la antena por distorsiones en la imagen o por el ruido que pueda ocurrir.
2. El aparato debe estar colocado de forma que el enchufe sea accesible
3. Se trata de un microondas de empotramiento que necesita instalación.

### **1- PRECAUCIONES:**

Deje el espacio necesario para empotrar el microondas. El microondas debe instalarse como se describe a continuación para evitar el peligro de lesiones.

### **2- INSTALACIÓN:**

- a) Haga un orificio para que pueda sujetar el microondas con un tornillo después de instalado, como muestra la figura 1.

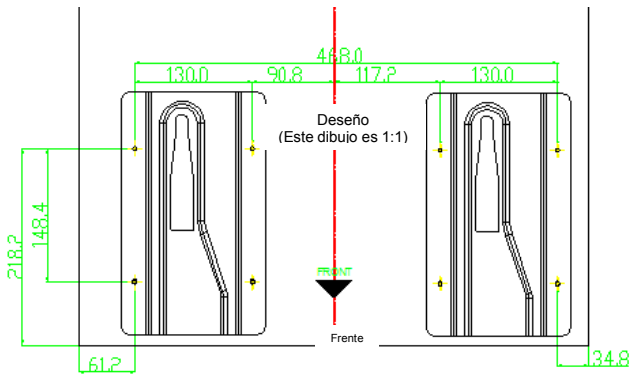


Fig.1

b) Instalación del panel de soporte, como muestra la figura Fig.2.

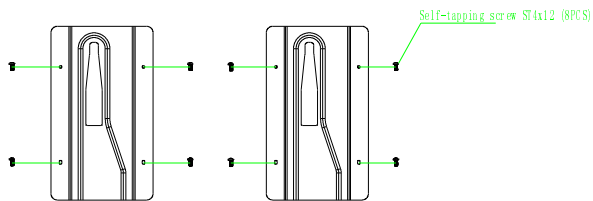
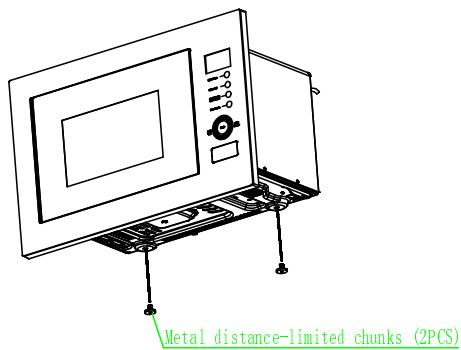


Fig.2

c) Instale el limitador de distancia de metal en la parte inferior del producto.



d) Coloque el microondas en el orificio del mueble hasta que se ajuste, como se muestra en la Fig.4.

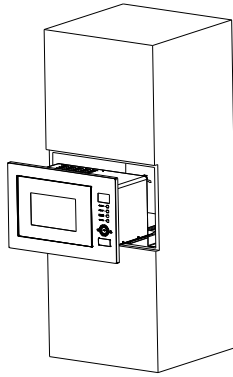


Fig.4

e) Ahora abra la puerta y coloque el tornillo del orificio atornillándolo a continuación, como muestra la figura 5

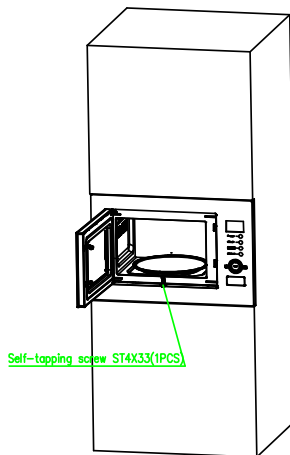


Fig.5

f) Instale la protección en el orificio donde colocó el tornillo, como muestra Fig. 6.

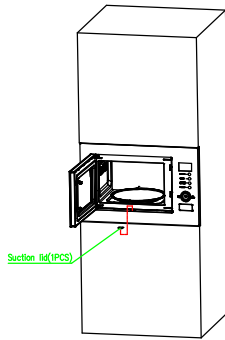


Fig.6

g) La instalación se ha completado.

### Detalles de Encastre:

Dimensiones producto (A\*A\*F): 595\*390\*351(mm)

Dimensiones de la apertura (A\*A\*F): 378\*600\*550(mm) como se muestra en Fig.5 "E", "D", "F".

G (espesor lateral): 18mm

I (espesor superior): 8mm

H (espesor inferior): 21mm

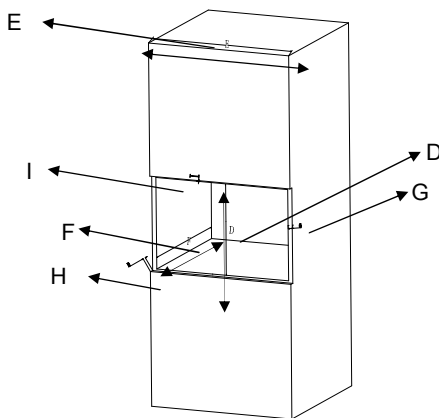


Fig.7

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Cuidados con el microondas:

### **Advertencias!**

**El horno debe limpiarse regularmente y se deben quitar los restos de comida.**

### **AVISO!**

1. Retire el cable de alimentación de la toma de corriente antes de limpiarlo. No sumerja el aparato en agua u otros líquidos para la limpieza.
2. El no mantener el horno en condiciones de limpieza podría conducir a un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente en la vida del aparato y provocar una situación peligrosa.
3. Nunca utilice detergente duro, gasolina, polvo abrasivo o un cepillo metálico para limpiar las partes del aparato.
4. No retire la tapa de la guía de ondas.
5. Cuando el horno microondas se haya utilizado durante mucho tiempo, pueden haber algunos olores extraños en el horno, siguiendo 3 métodos puede deshacerse de ellos:
  - 1) Coloque varias rebanadas de limón en una taza, a continuación, caliente con alta potencia durante 2-3 min.
  - 2) Coloque una taza de té rojo en el horno, a continuación, caliente con alta potencia.
  - 3) Ponga un poco de cáscara de naranja en el horno, y a continuación, caliente con alta potencia durante 1 minuto.
6. **ADVERTENCIA:** sólo permita que los niños utilicen el horno sin supervisión cuando se hayan dado instrucciones adecuadas para que el niño sea capaz de utilizar el horno de una manera segura y comprenda los peligros del uso indebido;

### **CONSEJOS para la limpieza:**

#### **Exterior:**

Limpie el exterior con un paño suave humedecido

#### **Puerta:**

Con un paño suave humedecido, limpie la puerta y la ventana

Limpie los sellados de las puertas y las partes adyacentes para eliminar cualquier derrame o salpicadura

Limpie el panel de control con un paño suave ligeramente humedecido

#### **Paredes interiores:**

Limpie las superficies interiores con un paño suave humedecido

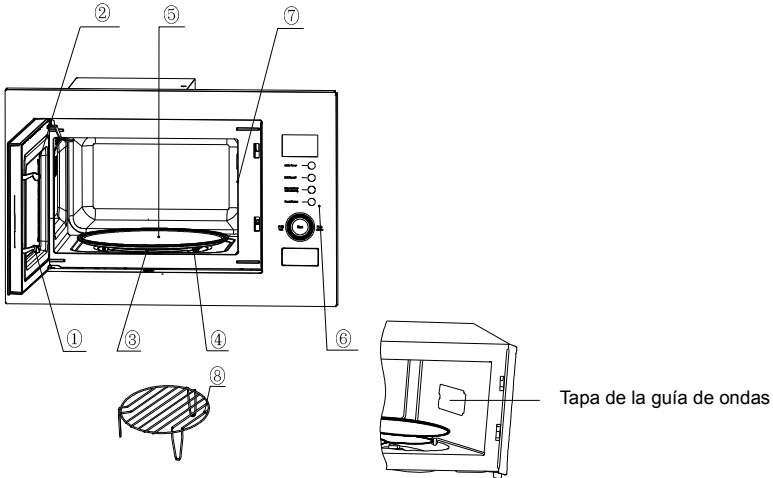
Limpie la cubierta de la guía de onda para eliminar cualquier alimento salpicado

**Plato giratorio / Anillo giratorio / Eje giratorio:**

Lavar con agua y jabón suave

Enjuague con agua limpia y deje secar completamente

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**



**1) Bloqueo de la puerta**

La puerta del horno microondas debe estar cerrada correctamente para que funcione

**2) Ventana de visualización**

Permitir al usuario ver el estado de cocción

**3) Eje giratorio**

El plato giratorio de vidrio se coloca en el eje; el motor por debajo impulsa el plato giratorio para hacerlo girar

**4) Anillo giratorio**

El plato giratorio de vidrio se coloca en las ruedas; soporta la plataforma giratoria y ayuda a equilibrar al girar.

**5) Plato giratorio**

La comida se coloca en el plato giratorio, su rotación durante la operación ayuda a cocinar los alimentos de manera uniforme

**! PRECAUCIÓN**

- Coloque el anillo giratorio primero, y luego - Monte el plato giratorio sobre el eje de rotación y asegúrese de que está orientado correctamente.

## 6) Panel de control

Vea abajo en detalles (el panel de control está sujeto a cambios sin previo aviso)

## 7) Cubierta de guía de ondas

Está en el interior del horno microondas, junto a la pared del panel de control, por favor, consulte la siguiente ilustración

## 8) Rejilla de lo Grill

Se utiliza para colocar la comida para asar

## PANEL DE CONTROL








## 1. ANTES DE COZINHAR

El LCD parpadea 3 veces cuando conecta el horno microondas a la corriente eléctrica. Entonces, parpadea "1:00", parpadeando 1 segundo / veces, el símbolo "🕒" se enciende "(después de la auto-verificación oírás un sonido).

## 2. RELOJ / DESCONGELAR / COCINADO AUTOMÁTICO

En el modo de espera, presione la tecla "🕒 /  " 3 segundos para entrar en la Configuración del Reloj, luego deslice hacia arriba o hacia abajo para ajustar las horas de entrada "Tiempo / Peso". A continuación, pulse la tecla "🕒 /  " de nuevo para entrar en la pantalla configuración de los minutos con la misma operación. Por último, presione la tecla "🕒 /  " para confirmar (o retrasar después de 60 segundos, confirmar automáticamente, simplemente establecer una hora), el reloj en el estado de ejecución, (repita la operación del reloj puede ser modificado o configurado).

## 3. PAUSA / CANCELAR

En la fase inicial o de entrada: pulse una vez para cancelar los programas de entrada y reanudar la etapa inicial.

Durante la cocción: presione una vez para detener la operación del microondas, presione dos veces para cancelar los programas de cocción.



## 4. RECORDATORIO AUTOMÁTICO

Una vez concluido el proceso de cocción programado, la pantalla LED mostrará la palabra End (Fin) y se escucharán tres pitidos indicando que ya puede retirarse el plato. Si no pulsa el botón Pausa/Cancelar o abre la puerta, los pitidos se repetirán en intervalos de 3 minutos.








## 5. INICIAR RAPIDO

En el modo de espera, presione la tecla Rapido/Inicio, y el horno iniciará el funcionamiento expreso en la potencia máxima; El tiempo definido será de un minuto. Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción mediante la tecla.

## 6. AJUSTE DEL RELOJ

Preseleccionar el botón  /  le permite introducir la hora actual o preseleccionada cuando en la pantalla LED aparece el símbolo ":", al conectar el aparato. Puede omitir este paso para continuar si lo desea.

Por ejemplo: ajustar a 12:30		
	Pulsar	Pantalla
1	Una vez encendido el aparato, en la pantalla parpadean los 2 puntos	1:00

2	Mantener pulsado  durante 3 segundos	<b>1:00</b>
3	Girar la rueda a  /  para ajustar las horas exactas.	<b>12:00</b>
4	Pulsar de nuevo 	<b>12:00</b>
5	Girar a  /  para ajustar los minutos exactos	<b>12:30</b>
6	Pulsar de nuevo  o esperare durante 60 segundos, para hacer avanzar los números.	


## 7. Cocinar con Microondas

Esta función se utiliza para cocinar y asar alimentos. Pulsar el botón **Potencia** y aparecerán en la pantalla LED los ciclos 100P—80P—60P—40P—20P.

Potencia Alta	Potencia 100% del microondas. Aplicable para una rápida y exhaustiva cocción
Potencia Media-Alta	Potencia 80% del microondas. Para cocinar a potencia media-rápida
Potencia Media	Potencia 60% del microondas. Para cocción al vapor
Potencia Media-Baja	Potencia 40% del microondas. Para descongelación
Potencia Baja	Potencia 20% del microondas. Para mantener caliente

## PRECAUCIÓN!

- a. El tiempo máximo que se puede fijar es 60 minutos.
- b. No utilizar nunca el horno en vacío.
- c. Si necesita remover los alimentos durante la cocción, presione el botón de inicio una vez para continuar con el proceso programado.
- d. Si desea retirar el alimento antes del tiempo programado, presione una vez el botón Pausa/Cancelar para anular el proceso programado para evitar un funcionamiento accidental la próxima vez.

Ejemplo: Cocción a 80% durante 10 minutos.		
	<b>Pulsar</b>	<b>Pantalla</b>
1	Una vez encendido el aparato, en la pantalla parpadean los 2 puntos	<b>:</b>
2	Seleccionar la potencia del microondas deseada pulsando <b>Potencia</b> de manera consecutiva.	<b>80P</b>
3	Fijar el tiempo de cocción girando 	<b>10:00</b>
4	Pulsar el botón de <b>Rápido/Iniciar</b> , y la pantalla LED iniciará una cuenta atrás del tiempo programado.	



## 8. Grill y Combi

Esta función se utiliza para cocinar alimentos. Presione esta tecla y en la pantalla LCD aparecerá el siguiente ciclo G - C.1 - C.2.


G	Asar a la parrilla, el elemento calefactor se encenderá durante esta operación. Usados para pastel de carne fino o cerdo, chorizo o pollo.
C.1	Combinación de la parrilla y cocinar con microondas. 30% de tiempo para la salida de microondas y 70% de tiempo para asar a la parrilla.
C.2	Combinación de la parrilla y cocinar con microondas. 55% de tiempo para la salida de microondas y 45% de tiempo para asar a la parrilla.

### ¡ATENCIÓN!

En el modo Grill/Combi, todas las partes del horno, así como la cuadrícula y el destinatario, pueden ponerse muy calientes. Tenga cuidado al quitar los alimentos cocinados del microondas. Utilice asas o guantes para PREVENIR LAS QUEMADURAS.

Ejemplo: Rejillas de alimentos con el menú C.2 durante 10 minutos		
	Pasos	Pantalla
1	Después de activado, el símbolo de los dos puntos parpadea	1:00
2	Pulse <b>Grill / Combi</b> para seleccionar el menú deseado	C.2
3	Deslice la tecla para ajuste el  / 	10:00
4	Pulse la tecla Tecla Iniciar/Start para iniciar el cocinado	




## 9) DESCONGELACIÓN

Esta función se usa para descongelar alimentos. Pulsar el  botón y aparecerán en la pantalla LED los ciclos (0.1, 0.2, 0.3, 0.4, 0.5, 0.6, 0.7, 0.8, 0.9, 1.0, 1.2, 1.4, 1.6, 1.8, 2.0).




### ¡PRECAUCIÓN!

- Es necesario dar vueltas a la comida durante el proceso de calentado/descongelado para lograr un efecto uniforme.
- El proceso de descongelación generalmente durará más tiempo que la cocción de alimentos.
- Si la comida puede cortarse con un cuchillo, el proceso de descongelación se puede considerar terminado.
- Las microondas penetran unos 4 cm en la mayoría de alimentos
- Los alimentos descongelados deben consumirse tan pronto como sea posible; es

aconsejable no volver a congelar.

<b>Ejemplo: Para descongelar 0.4 kg de carne de ave</b>		
	<b>Pulsar</b>	<b>Pantalla</b>
1	Una vez encendido el aparato, en la pantalla parpadean los 2 puntos.	<b>1: 00</b>
2	Pulsar  para indicar el tipo de alimento.	<b>DEF</b>
3	Girar la rueda  /  para indicar el peso de descongelación.	<b>0.4</b>
4	Iniciar la cocción pulsando el botón de <b>Iniciar/Start</b>	
5	A mitad de programa de descongelación, se escuchan 3 pitidos en 2 ocasiones advirtiendo la necesidad de remover los alimentos. Abrir la puerta y remover los alimentos protegiendo la parte más caliente. Cerrar la puerta. Pulsar el botón de <b>Inicio</b> de nuevo para continuar con el proceso de descongelación.	


## 10. COCCIÓN AUTOMÁTICA

En el modo de espera, presione la  tecla una vez, en la pantalla aparece "DEF", a continuación, continúe presionando la tecla para entrar en la selección del menú, que se visualiza como: Ciclo A. 1, A.2, A.3, ... ..A.8, después de seleccionar el menú, deslice hacia arriba o hacia abajo para ajustar "  " / "  ", luego presione "Inicio" para iniciar; Seleccione el menú apropiado según el tipo de alimento y peso y observe estrictamente las instrucciones en la siguiente tabla, de lo contrario el efecto de cocción será ampliamente influenciado.

<b>Pantalla</b>	<b>Tipo</b>	<b>Peso</b>
<b>R.1</b>	<b>Palomitas</b>	Adecuado para bolsas pequeñas de palomitas, con un peso de 1Kg.
<b>R.2</b>	<b>Calentar</b>	Adecuado para recalentamiento de los alimentos con un peso de 0.2-1.0kg.
<b>R.3</b>	<b>Bebida</b>	Adecuado para calentar 1-3 tazas de líquido. La temperatura es de 5-10°C. Utilice una taza grande y no la cinta.
<b>R.4</b>	<b>Pizza</b>	Calentar 1-2 rebanadas de pizza.
<b>R.5</b>	<b>Patatas</b>	Cocinar tiras de patatas, cortadas en pedazos de 5mm. Peso total de alrededor de 0.45 kg hasta 0.65 kg. Coloque las tiras en un plato grande y cubra el plato con una película delgada para evitar la pérdida de agua.
<b>R.6</b>	<b>Vegetales</b>	Todos juntos hay cinco opciones (0.1, 0.2 ----- 0.5Kg)
<b>R.7</b>	<b>Carne</b>	Todos juntos hay seis opciones (0.1, 0.2 ----- 0.5Kg)
<b>R.8</b>	<b>Pescado</b>	Todos juntos hay seis opciones (0.1, 0.2 ----- 0.5Kg)

## PRECAUCIÓN!

- a. La temperatura de los alimentos antes de iniciar la cocción debe estar entre 20-25°C. Una temperatura de los alimentos por encima o por debajo de estos parámetros antes de la cocción requeriría un aumento o un descenso del tiempo de cocción.
- b. La temperatura, peso y forma de los alimentos influirá en gran medida en el resultado de la cocción. Si existe cualquier otro parámetro distinto de los indicados en el menú que pueda afectar a la cocción, el tiempo de cocción puede ajustarse para un mejor resultado.





















Ejemplo: Cozinhar 0.65kg de batatas	
Prima	Visor
1. Una vez encendido el aparato, los 2 puntos parpadean en la pantalla.	<b>1: 00</b>
2. Pulsar el botón  para seleccionar lo menu de cocción	<b>A.5</b>
3. Pulsar el botón <b>Rapido/Iniciar</b> , para iniciar la cocción.	

## 11. INICIO AUTOMÁTICO (FUNCIÓN RETARDADA)

Si no desea que el menú se inicie automáticamente, puede predeterminar el menú y el tiempo de cocción y en menú preestablecido se iniciará automáticamente a la hora programada. La configuración consiste en 2 pasos:

1. Ajuste de la hora actual
2. Configuración del menú y hora de cocción



**Ejemplo: Son las 12:30 - Reloj, si desea que el horno microondas comience a cocinar automáticamente a las 14:20 a una potencia de 100P y durante 9 minutos y 30 segundos**



	Pulsar	Visor
1	Una vez encendido el aparato, los 2 puntos parpadean en la pantalla.	1:00
1.1	Mantener pulsado  /  AUTO durante tres segundos.	1:00
1.2	Fijar la hora girando la rueda  / 	12:00
1.3	Pulsar de  /  nuevo para confirmar las horas.	12:00
1.4	Fijar los minutos girando la rueda  / 	12:30
1.5	Pulsar de nuevo  /  o esperar durante 5 segundos, para hacer avanzar los números.	12:30
2	Configurar menú y hora de cocción.	
2.1	Seleccionar la potencia de cocción presionando <b>Potencia</b>	100P
2.2	Girar la rueda  /  para el tiempo de cocción.	9:30
2.3	Pulsar y mantener  /  AUTO durante 3 segundos para volver a la hora actual.	
3	Ajustar la hora deseada de inicio. Repetir los pasos 1.2, 1.3, 1.4.	
4	Pulsar botón  /  para confirmar el menú de retardo. El programa ya está activo. El  /  AUTO menú se iniciará a las 14:20.	
5	Puede comprobar la hora de inicio preseleccionada pulsando  /  AUTO	

## 12. COCCIÓN MULTISECUENCIA

Para obter os melhores resultados de cozedura, algumas receitas requerem diferentes modos e tempos de cozedura. Pode programar o seu menu personalizado da seguinte forma:

**Ejemplo: Desea cocinar alimentos a una potencia de 100% durante 3 minutos y luego a 20% durante 9 minutos. Hay que ajustar, pues, 2 secuencias.**

	Pulsar	Pantalla
1	Potencia 100P durante 3 min.	
1.1	Pulsar <b>Potencia</b> para seleccionar el nivel de potencia.	100P
1.2	Girar la rueda  /  AUTO para fijar el tiempo de cocción.	3:00
2	20P durante 9 min.	

2.1	Pulsar <b>Potencia</b> para seleccionar el nivel de potencia.	<b>20P</b>
2.2	Girar la rueda a  /  para fijar el tiempo de cocción.	<b>9:00</b>
3	Iniciar la cocción pulsando el botón de <b>Iniciar/Start</b> .	

### PRECAUCIÓN!

- Cuando finalice la cocción a una potencia de 100P, el horno microondas iniciará la siguiente operación automáticamente.
- Pueden configurarse un máx. de 4 secuencias por hora, repitiendo los pasos

### 13. FUNCIÓN DE BLOQUEO DE NIÑOS

Utilizar esta función para bloquear el panel de control durante la limpieza del aparato o para que los niños no pueden utilizar el horno sin la supervisión de otra persona. Todos los botones quedarán inactivos con esta función.

- Para activar la función de bloqueo de niños, mantenga pulsado el botón Pausa/Cancelar durante unos 3 segundos.
- Para cancelar la función de bloqueo de niños, mantenga pulsado el botón Pausa/Cancelar durante unos 3 segundos.

### ORIENTACIONES ACERCA DOS RECIPIENTES

Se recomienda encarecidamente el uso de los recipientes adecuados y seguros para cocinar con microondas. En términos generales, los recipientes que están hechos de cerámica resistente al calor, vidrio o plástico son adecuados para la cocción con microondas. Nunca utilice los recipientes de metal para cocinar con microondas ya que es posible que eche chispas. Puede tomar la referencia de la tabla de abajo.

Material do recipiente	Microondas	Grill	Combi	Notas
Cerámica resistente al calentamiento	Si	Si	Si	Nunca utilice la cerámica que se adornan con borde de metal o cristal
Plástico resistente al calentamiento	Si	No	No	No se puede utilizar por un largo tiempo en el microondas
Cristal resistente al calentamiento	Si	Si	Si	
Película de plástico	Si	No	No	No se debe utilizar cuando se cocina carne o chuletas que el exceso de temperatura puede causar un daño a la película.
Parrilla	No	Si	Si	
Recipiente de metal	No	No	No	No se debe utilizar en horno de microondas. Microondas no puede penetrar a través del metal.

Laca				No es resistente al calentamiento. No se puede utilizar para cocinar a altas temperaturas
Madera de bambú y papel	No	No	No	No es resistente al calentamiento. No se puede utilizar para cocinar a altas temperaturas

## **SUGESTÕES PARA COZINHAR**

Los siguientes factores pueden afectar el resultado de la cocción:

### **Disposición del alimento**

Coloque las áreas más gruesas hacia la parte exterior del plato, la parte más delgada hacia el centro y extenderla uniformemente. No superponga si es posible.

### **Duración el tiempo de cocción**

Empiece a cocinar con un ajuste de tiempo corto, evalúe cuando el tiempo haya terminado y extienda de acuerdo a la necesidad real. Sobre-cocinar puede ocasionar humo y quemaduras.

### **Cocinar los alimentos de manera uniforme**

Alimentos tales como el pollo, filete de hamburguesa o el bistec deben girarse una vez durante la cocción.

Dependiendo del tipo de alimento, si se da el caso, remueva desde el exterior al centro del plato una o dos veces durante la cocción.

### **Permitir tiempo de reposo**

Después de los tiempos de cocción, deje la comida en el horno durante un período adecuado de tiempo, lo que le permite completar su ciclo de cocción y enfriarse de manera gradual.

### **Si el alimento está hecho**

El color y la dureza ayudan a determinar si está hecho, estos incluyen:

- Hay vapor que sale de todas partes de los alimentos, no sólo el borde
- Las articulaciones de las aves de corral se pueden mover fácilmente
- La carne de cerdo o de ave no muestra signos de sangre
- El pescado está opaco y se puede cortar fácilmente con un tenedor

### **Plato para dorar**

Cuando se utilice un plato para dorar o un envase autocalentable, colocar siempre debajo un aislante resistente al calor, tipo placa de porcelana, para prevenir posibles daños a la base o



plato giratorios.

### **Envoltorio de plástico segura para microondas**

Cuando se cocinen alimentos con un alto contenido en grasas, no debe permitirse que el envoltorio plástico entre en contacto con los alimentos ya que podría derretirse.

### **Utensilios de plástico seguros para microondas**

Algunos recipientes de plástico seguros para microondas pueden no ser adecuados para cocinar alimentos con un alto contenido en grasas y azúcares. Además, no debe sobrepasarse el tiempo de precalentamiento especificado en el manual de instrucciones del plato.

## **MANTENIMIENTO**

Compruebe lo siguiente antes de llamar a los servicios.

1. Coloque una taza de agua (aprox. de 150ml) en una medida de vidrio en el horno y cierre la puerta firmemente. La lámpara del horno debe apagarse si la puerta está bien cerrada. Deje que el horno opere durante 1 min.
2. ¿Se enciende la lámpara del horno?
3. ¿Funciona el ventilador?  
(Ponga su mano sobre las aberturas de ventilación traseras.)
4. ¿Gira el plato giratorio?  
(El plato giratorio puede girar en sentido horario del reloj o al contrario. Esto es absolutamente normal.)
5. ¿Está caliente el agua dentro del horno?  
Si "NO" es la respuesta a las preguntas anteriores, por favor, revise su toma de corriente.

Si la toma de corriente está funcionando correctamente, comuníquese con los centros autorizados.

## **PRECAUCIONES DE MANTENIMIENTO**

1. El condensador de alta tensión permanecerá en carga después de la desconexión; corte el terminal negativo del condensador H. V al chasis del horno (utilice un destornillador) para descargar antes de tocarlos.
2. Durante el servicio siguiente las piezas indicadas abajo son susceptibles al ser retiradas y dar acceso a los potenciales sobre 250V a tierra.
  - a) Magnetron
  - b) Transformador de alta tensión
  - c) Condensador de alta tensión
  - d) Diodo de alta tensión

e) Fusible de alta tensión



3. Las siguientes condiciones pueden causar la exposición indebida del microondas durante el servicio.

Ajuste inadecuado del magnetrón;

Una combinación incorrecta de bloqueo de la puerta, bisagra de la puerta y de la puerta;

Ajuste inadecuado del soporte del interruptor;

Puerta, junta de la puerta o gabinete han sido dañados.

<b>Eliminación correcta de este producto</b>	
 	Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o la salud humana por eliminación incontrolada de residuos, recicle correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden recoger este producto para un reciclaje seguro con el medio ambiente.

### **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 tarifas vigentes.

## **ASISTENCIA TÉCNICA:**

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

Telef. 902 099 504

<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: jocele@jocele.pt  
<http://www.jocel.pt>

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo:

Aparato           **MICROONDAS**  
Marca             **JOCEL**  
Modelo           **JME001368**

Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación.

Baja Voltaje	<b>2014/35/EU</b>	<b>EN 60335-2-25: 2012</b> <b>EN60335-2-9:2003+A1:2014+A2:2006</b> <b>+A12:2017+A13:2010+AC:2011</b> <b>EN60335-1:2012</b> <b>EN62233:2008</b>
Compatibilidad Electromagnética	<b>2014/30/EU</b>	<b>EN 55011:2009+A1:2010</b> <b>EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011</b> <b>EN 61000-3-2: 2014</b> <b>EN 61000-3-3:2013</b> <b>EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008</b>

## IMPORTANT SAFEGUARDS

The following basic precautions should always be followed when using electrical appliance:

- 1) Read all instructions before using.
- 2) Make sure the voltage in your living area corresponding to the one shown on the rating label of the appliance. And the wall socket is properly grounded.
- 3) To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - a. Do not overcook the food.
  - b. Remove wire twist -ties from paper or plastic bags before placing bags in the oven.
  - c. Do not heat oil or fat for deep drying as the temperature of oil cannot be controlled.
  - d. After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease. Built -up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.
  - e. If materials inside the oven should smoke or ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power supply.
  - f. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- 4) To reduce the risk of explosion and sudden boiling:
  - a. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed container since they are liable to explode; Baby bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
  - b. Use the wide -mouthed container to cook liquid, and the cooked liquid should not be removed out immediately. Several moments should be waited before removing. In order to avoid possible hazards caused by delayed eruptive boiling of liquids.
  - c. Potatoes, sausage and chestnut should be peeled or pierced before cooking. Eggs in their shell, whole hard -boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
  - d. The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken

and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.

- 5) If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a qualified technician in order to avoid a shock hazard.
- 6) After cooking, the container is very hot. Using gloves to take out the food and avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.
- 7) Slowly lift the furthest edge of dishes cover and microwave plastic wrap and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
- 8) To prevent the turntable from breaking:
  - a. Let the turntable cool down before cleaning.
  - b. Do not place hot foods or utensils on the cold turntable.
  - c. Do not place frozen foods or utensils on the hot turntable.
- 9) Make sure the utensils do not touch the interior walls during cooking.
- 10) Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- 11) Do not store food or any other things inside the oven.
- 12) Do not operate the oven without any liquid or food inside the oven. This would do damage the oven.
- 13) When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- 14) Any accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.
- 15) Do not use outdoors.
- 16) Save these instructions.
- 17) **WARNING:** If the door or door seals are damaged or the oven is malfunctioned, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person;
- 18) **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy;
- 19) If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;

- 20)** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling; therefore care must be taken when handling the container;
- 21)** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- 22)** The lamp of microwave oven is not intended for other purposes.
- 23)** The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote -control system.
- 24)** This appliance is intended to be used in household and similar applications, such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential environments;
  - Bed and breakfast type environments.
- 25)** The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- 26)** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 27)** 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.
- 28)** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 29)** A steam cleaner is not to be used.
- 30)** The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- 31)** **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- 32)** During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 33)** The surfaces are liable to get hot during use.



**CAUTION: HOT SURFACE**

HOUSEHOLD USE ONLY

## INSTALLATION

- 1) The position of the oven shall be such that it is far from the TV, Radio or antenna as picture disturbance, or noise may occur.
- 2) The appliance must be positioned so that the plug is accessible.
- 3) This is a cabinet microwave oven, which is subject to PRECAUTIONS and INSTALLATION below.

### 1. PRECAUTIONS:

Given the limited room of the cabinet, the microwave oven must be installed under the following instructions so as to avoid danger.

### 2. INSTALLATION:

- a) Drill the frame screw hole first, as shown in Fig.1

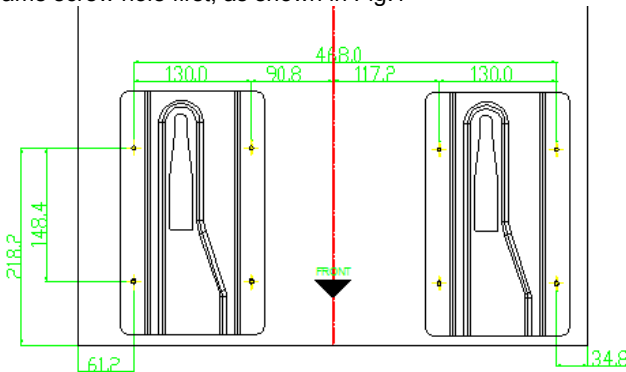


Fig.1



b) Installation of supporting seat, as shown in Fig.2.

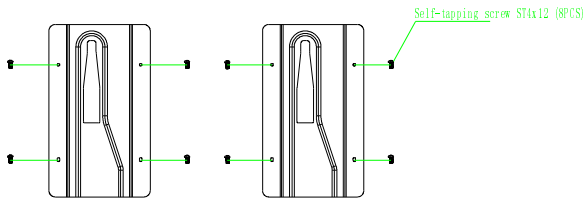


Fig.2

c) Install the metal distance-limited chunk in the bottom of product and fix it.

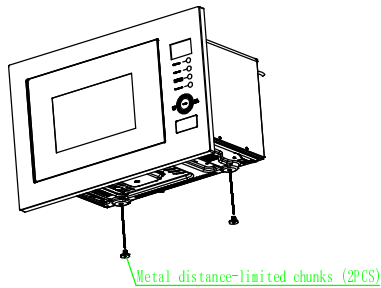


Fig.3

d) Put the product into the cabinet till is adjustable, as shown in Fig.4.

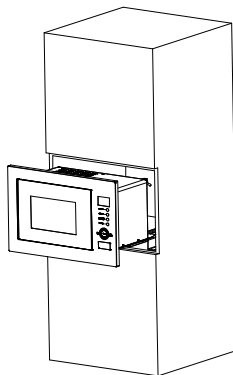


Fig.4

e) Open the door, then fix it with screws, as shown in Fig 5.

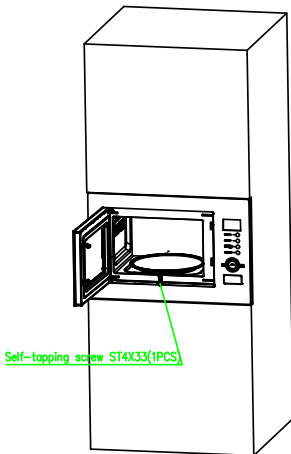


Fig.5

f) Install the outline border in screw hole, as shown in Fig 6.

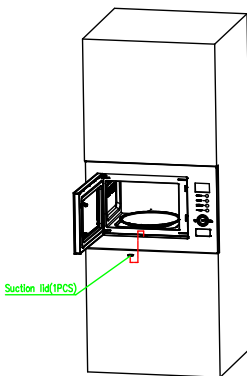


Fig.6

g) Installation has been done

### Cabinet details:

Product size (W\*H\*D): 390\*595\*351(mm)

Opening size (W\*H\*D):378\*600\*550(mm) as shown in Fig.5 “E”, “D”, “F”.

G (the thickness of side): 18mm

I (the thickness of top): 8mm

H (the deepness of bottom): 21mm

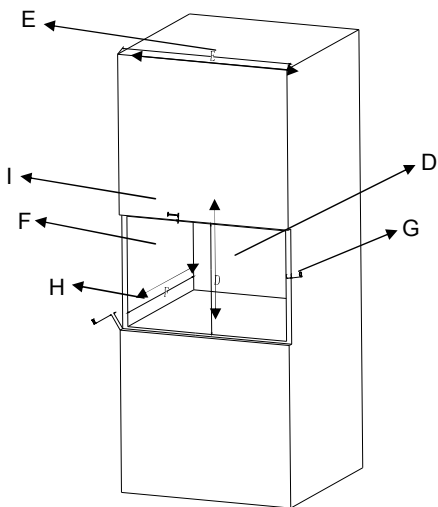


Fig.7

## **CLEANING**

### **MICROWAVE OVEN CARE**

#### **⚠ CAUTION**

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

#### **⚠ WARNING**

1. Remove the power cord from the wall outlet before cleaning. Don't immerse the appliance in water or other fluids when cleaning.
2. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation
3. Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance
4. Do not remove the waveguide cover
5. When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors exist in oven, Following 3 methods can get rid of them:
  - a. Place several lemon slices in a cup, then heat with high Micro Power for 2-3 min.
  - b. Place a cup of red tea in oven, then heat with high micro power.
  - c. Put some orange peel into oven, and then heat them with high Micro Power for 1 minute.
6. **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and

understands the hazards of improper use;

## **TIPS FOR CLEANING**

Details for cleaning door seals, cavity and adjacent parts:

### **Exterior:**

Wipe the enclosure with a dampened soft cloth

### **Door:**

Using a dampened soft cloth, wipe clean the door and window

Wipe the door seals and adjacent parts to remove any spill or spatter

Wipe the control panel with a slightly dampened soft cloth

### **Interior walls:**

Wipe clean the cavity with a dampened soft cloth

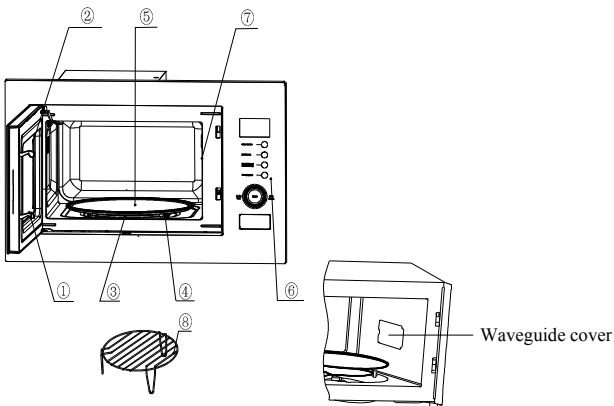
Wipe clean the waveguide cover to remove any food splashed

### **Turntable/ Rotation ring/ Rotation axis:**

Wash with mild soap water

Rinse with clean water and allow drying thoroughly

## **PRODUCT INSTRUCTION**



### **1) Door lock**

Microwave oven door must be properly closed in order for it to operate

### **2) Viewing window**

Allow user to see the cooking status

### **3) Rotating axis**

The glass turntable sits on the axis; the motor underneath it drives the turntable to rotate

### **4) Rotating ring**

The glass turntable sits on its wheels; it supports the turntable and helps it to balance when

rotating

### 5) Turntable

The food sits on the turntable, its rotation during operation helps to cook food evenly.

### CAUTION

- Place the rotating ring first.
- Fit the turntable onto the rotating axis and make sure that it is geared in properly.

### 6) Control panel

See below in details (the control panel is subject to change without prior notice).

### 7) Waveguide cover

It is inside the microwave oven, next to the wall of control panel.

### WARNING

Never remove the waveguide cover.

### 8) Grill rack

Use to place the roasting food.


## OPERATION OF CONTROL PANEL



## 1. BEFORE COOKING

The LCD flashes 3 times when plugged in power supply. Then it flashes "1:00", flashing 1 second/times, "🕒"light (after self-checking buzzer sing a loud).

## 2.

On the standby status, press "" button 3 seconds to enter the Clock Setting, then slide up or down to adjust "Time/Weight." input hours, then press "Clock/Defrost/Auto Cooking" botton again to enter the minutes setting with the same operation ,at last press "Clock/Defrost/Auto Cooking" botton to confirm (or delay after 60 seconds automatically confirm have just set a time), the Clock into the running state, (repeat the operation Clock can be modified or set).

## 3. PAUSE/CANCEL

At the initial or input stage: press once to cancel input programs and resume initial stage.  
During cooking: press once to stop oven operation, press twice to cancel cooking programs.

## 4. AUTO REMINDER






When your preset cooking procedure have finished, the LCD display will show End and three beeps sound will be heard to prompt you to take out food. If you do not press Pause/Cancel button once or open the door, the beep will be sounded at an interval of 3 minutes.

## 5. INSTANT COOKING

On the standby status, press Start button, the oven will start express cook with high power; the default cooking time is one minute. You can increase or decrease cooking time by sliding up or down to adjust the Time/Weight .

## 6. CLOCK SETTING

Clock button make it available for you to input current or preset time when ":" flashes onto LCD display after plugged in or try to skip it over to continue if unnecessary.

Example: to set 12:30		
	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	1:00
2	Press  button for 3 seconds	1:00
3	Turn  knob to set exact hours.	12:00
4	Press  button once again.	12:00
5	Turn  knob to set exact minutes.	12:30
6	Press  button once again or wait for 60 seconds, and the numbers will go steadily.	

This button is with three functions: set clock, preset and set defrost menu. If you want to set clock, you need to press and hold this button for 3 seconds, while just press this button once to enter defrost state.

## 7. MICROWAVE COOKING



This function is for cooking and heating food. Press **Micro Power** button, LCD cycles to show 100P — 80P — 60P — 40P — 20P.

High power	100% microwave power. Applicable for quick and thorough cooking
Medium High power	80% microwave power. Applicable for medium express cooking
Medium power	60% microwave power. Applicable for steaming food
Medium Low power	40% microwave power. Applicable for defrosting food
Low power	20% microwave power. Applicable for keeping warm

### CAUTION

- a. The max time which can be set is 60 minutes.
- b. Never operate the oven empty.
- c. If you turn the food during operation, press the **Start** button once and the preset cooking procedure will continue.
- d. If you intend to remove the food before the preset time, you must press **Pause/Cancel** button once to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.

e. At the maximum microwave power, the oven will automatically lower the power after a certain time of cooking to lengthen the service life.

<b>Example: To cook at P80 for 10 minutes.</b>		
	<b>Steps</b>	<b>Display</b>
1	After power-up, the colon flashes	<b>1:00</b>
2	Select the desired microwave power by pressing <b>Power</b> button consecutively	<b>80P</b>
3	Set cooking time by turning  /  knob.	<b>10:00</b>
4	Press <b>Start</b> button to start and LCD will count down to show running time.	



## 8. GRILL OR GRILL COMBINATION

This function is used for grilling food. Press this button, LCD display will cycle to show G – C.1 – C.2.

G	Grill, the heat element will be energized during operation time. Which is applicable for rolling thin meats or pork, sausage, chicken wing as good brown color can be obtained.
C.1	Combination of grill and microwave cooking. 30% of time microwave output and 70% of time grilling
C.2	Combination of grill and microwave cooking. 55% of time microwave output and 45% of time grilling



### CAUTION

In the mode of grill/combi, all of the oven parts, as well as the rack and cooking containers, may become very hot. Use caution when removing any item from the oven. Use heavy potholders or oven mitts to PREVENT BURNS.

<b>Example: To grill food with C.2 cook menu for 10 minutes</b>		
	<b>Steps</b>	<b>Display</b>
1	After power-up, the colon flashes	<b>1:00</b>
2	Press <b>Grill/Combi</b> button to select desired grill menu	<b>C.2</b>
3	Set cooking time by turning the  /  knob	<b>10:00</b>
4	Press <b>Instant/Start</b> to start cooking	





## 9. DEFROST


This function is used for defrosting food. Press the  button once and the LCD display will show **DEF**. Then Slide up or down to adjust  to choose the weight, the LCD display will cycle to show (0.1, 0.2, 0.3, 0.4, 0.5, 0.6, 0.7, 0.8, 0.9, 1.0, 1.2, 1.4, 1.6, 1.8, 2.0).

### CAUTION

- a. It is necessary to turn over the food during operation to obtain uniform effect.
- b. Usually defrosting will need longer time than that of cooking the food.
- c. If the food can be cut by knife, the defrosting process can be considered completed.
- d. Microwave penetrates around 4cm into most food.
- e. Defrosted food should be consumed as soon as possible, it is not advised to put back to fridge and freeze again.

Example: To defrost 0.4kg poultry		
	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	<b>1:00</b>
2	Press  once button to set the food kind.	<b>DEF</b>
3	Slide up or down to adjust  to set the defrost weight	<b>0.4</b>
4	Start cooking by pressing <b>Start</b>	
5	During defrosting 3 beep sound will be heard two times to prompt you turn over the food. Open the door and turn over the food. Then close the door. Press <b>start</b> button again to continue defrosting	



## 10. AUTO COOKING

In standby status, press  button once, display “DEF”, and then continue to press the key to enter menu selection, which is shown in turn: A. 1, A.2, A.3...A.8 cycle, after selecting the menu, Slide up or down to adjust “Time/ Weight “, then press "Start" to Start; Choose the appropriate menu according to the food type and weight and strictly observe the directions in below table, otherwise the cooking effect will be largely influenced

Display	Kind	Method
A.1	Popcorn	Suitable for popping a bag of corn, which is available in the market, weighted 0.1kg.
A.2	Reheat	Reheat food weighted 0.2-1.0kg.
A.3	Beverage	Heating 1-3 cup of liquid. The liquid temperature is about 5-10°C. Use a big mouth cup and do not seal
A.4	Pizza	Warm 1-2 pieces of chilled pizza.
A.5	Potato	Cooking the potato strips, cut into 5mm width and height, length. Total weight is about 0.45 or 0.65kg. Place the strips on a large dish and cover the dish with a thin film to prevent water loss.
A.6	Vegetable	All together there are five choices (0.1, 0.2-----0.5Kg)
A.7	Meat	All together there are six choices (0.1, 0.2-----0.5Kg)
A.8	Fish	All together there are six choices (0.1, 0.2-----0.5Kg)

### CAUTION

- The temperature of food before cooking would be 20-25°C. Higher or lower temperature of the food before cooking would require increase or decrease of cooking time.
- The temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking effect. If any deviation has been found to the factor noted on above menu, you can adjust the cooking time for best result.



















Example: Cook 0.65 kg potato		
	Steps	Display
1.	After power-up, the colon flashes	1:00
2.	Turn the  /  knob to auto cooking.	A.7
3.	Press <b>Instant/start</b> to set cooking menu.	

## 11. AUTOMATIC STARTING (DELAYED FUNCTION)

If you do not want the menu be started immediately, you can preset the cooking menu and time and the preset menu will be automatically started at your set time. The setting will consist of 2 steps:





- Setting the current clock;

## 2. Setting the cooking menu and time.

<b>Example: Now it is 12:30 clock, if you hope that the microwave oven will automatically start cooking with 100P microwave power for 9 minutes and 30 seconds at 14:20</b>		
	<b>Steps</b>	<b>Display</b>
1	After power-up, the colon flashes	<b>1:00</b>
1.1	Press and hold  /  <b>AUTO</b> button for 3 seconds	<b>1:00</b>
1.2	Set hours by sliding up or down to adjust  / 	<b>12:00</b>
1.3	Press  /  <b>AUTO</b> button again to confirm hours	<b>12:00</b>
1.4	Set minutes by sliding up or down to adjust  / 	<b>12:30</b>
1.5	Press  /  <b>AUTO</b> button once or waiting for 60 seconds, and the numbers will go steady.	<b>12:30</b>
2	Set the cooking menu and time	
2.1	Select cooking power by pressing <b>Power</b> button	<b>100P</b>
2.2	Slide up or down to adjust  / 	<b>9:30</b>
2.3	Press and hold  /  <b>AUTO</b> button for 3 seconds to return to current clock.	
3	Set the time you expect to start. Repeat the steps of 1.2, 1.3, 1.4	
4	Press  /  <b>AUTO</b> button to confirm the delayed menu. Now the program has been activated. And the menu will be started at 14:20.	
5	You may check the preset starting time by pressing  /  <b>AUTO</b> button.	

## 12. MULTI-SEQUENCE COOKING

To obtain best cooking result, some recipes call for different cook mode and time. You may program your personalized menu as follow:

<b>Example: You want cook food with 100P microwave for 3 minutes then 20P for 9 minutes. This is 2 sequence setting.</b>		
	<b>Steps</b>	<b>Display</b>
1	100P microwave for 3 min	
1.1	Press <b>Power</b> button to select power level.	<b>100P</b>
1.2	Turn  /  knob to set cooking time.	<b>3:00</b>
2	20P for 9min	
2.1	Press <b>Power</b> button to select desired power level	<b>20P</b>
2.2	Turn  /  knob to set cooking time.	<b>9:00</b>
3	Start cooking by pressing <b>Start</b>	

## CAUTION

- a. When microwave 100 power cooking is finished, it will begin next operation automatically.
- b. Max 4 sequences can be set per time, repeat the steps

### 13. CHILD LOCK FUNCTION

Use this feature to lock the control panel when you are cleaning or so that children cannot use the oven unsupervised. All the buttons are rendered inoperable in this mode.

- 1) Set lock---Hold **Pause/Cancel** button about 3 seconds.
- 2) Cancel lock---Hold **Pause/Cancel** button about 3 seconds.

## UTENSILS GUIDELINE

It is strongly recommended to use the containers which are suitable and safe for microwave cooking. Generally speaking, the containers which are made of heat-resistant ceramic, glass or plastic are suitable for microwave cooking. Never use the metal containers for microwave cooking and combination cooking as spark is likely to occur. You can take the reference of below table.

Material of container	Microwave	grill	Combi	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	Yes	Yes	Never use the ceramics which are decorated with metal rim or glazed
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	Can not be used for long time microwave cooking
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes	
Plastic film	Yes	No	No	It should not be used when cooking meat or chops as the over-temperature may do damage to the film
Grill rack	No	Yes	Yes	
Metal container	No	No	No	It should not be used in microwave oven. Microwave can not penetrate through metal.
lacquer	No	No	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking
Bamboo wood and paper	No	No	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking

## **COOKING TIPS**

The following factors may affect the cooking result:

### **Food arrangement**

Place thicker areas towards outside of dish, the thinner part towards the centre and spread it evenly. Do not overlap if possible.

### **Cooking time length**

Start cooking with a short time setting, evaluate it after it times out and extend it according to the actual need. Over cooking may result in smoke and burns.

### **Cooking food evenly**

Food such as chicken, hamburger or steak should be turned once during cooking. Depending on the type of food, if applicable, stir it from outside to centre of dish once or twice during cooking

### **Allow standing time**

After cooking times out, leave the food in the oven for an adequate length of time, this allows it to complete its cooking cycle and cooling it down in a gradual manner

### **Whether the food is done**

Color and hardness of food help to determine if it is done, these include:

- Steam coming out from all parts of food, not just the edge
- Joints of poultry can be moved easily
- Pork or poultry shows no signs of blood
- Fish is opaque and can be sliced easily with a fork

### **Browning dish**

When using a browning dish or self-heating container, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and rotating ring.

### **Microwave safe plastic wrap**

When cooking food with high fat content, do not allow the plastic wrap come into contact with food as it may melt

### **Microwave safe plastic cookware**

Some microwave safe plastic cookware might not be suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Also, the preheating time specified in the dish instruction manual must not be exceeded.

## **MAINTENANCE**

### **SERVICING**

Please check the following before calling for services.

1. Place one cup of water (approx. 150ml) in a glass measure in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if the door is closed properly. Let the oven work for 1 min.
2. Does the oven lamp light?
3. Does the cooling fan work?

(Put your hand over the rear ventilation openings.)

4. Does the turntable rotate?

(The turntable can rotate clockwise or counter clockwise. This is quite normal.)

5. Is the water inside the oven hot?

If "NO" is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box.

If both the wall socket and the fuse are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTER APPROVED

### **SERVICING SAFEGUARDS**

#### **Caution: MICROWAVE RADIATION**

1. The high voltage capacitor remains charge after disconnection; short the negative terminal of H. V capacitor to the oven chassis (use a screwdriver) to discharge before touching.
2. During servicing below listed parts are liable to be removed and give access to potentials above 250V to earth.
  - Magnetron
  - High voltage transformer
  - High voltage capacitor
  - High voltage diode
  - High voltage fuse
3. The following conditions may cause undue microwave exposure during servicing.  
Improper fitting of magnetron;  
Improper matching of door interlock, door hinge and door;  
Improper fitting of switch support;  
Door, door seal or enclosure has been damaged.

## Correct Disposal of this product



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

## **GENERAL WARRANTY TERMS**

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

## **THE WARRANTY EXPIRES**

1. 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: jocele@jocele.pt  
 http://www.jocele.pt

## DECLARATION OF CONFORMITY



We declare on our own responsibility that the machine indicated below:

Product                   **MICROWAVE**  
 Brand                      **JOCEL**  
 Model                      **JME001368**

Complies with the following European directives and standards implementation.

Low Voltage	<b>2014/35/EU</b>	<b>EN 60335-2-25: 2012</b>  <b>EN60335-2-9:2003+A1:2014+A2:2006</b> <b>+A12:2017+A13:2010+AC:2011</b>  <b>EN60335-1:2012</b>  <b>EN62233:2008</b>
Electromagnetic Compatibility	<b>2014/30/EU</b>	<b>EN 55011:2009+A1:2010</b>  <b>EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011</b>  <b>EN 61000-3-2: 2014</b>  <b>EN 61000-3-3:2013</b>  <b>EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008</b>