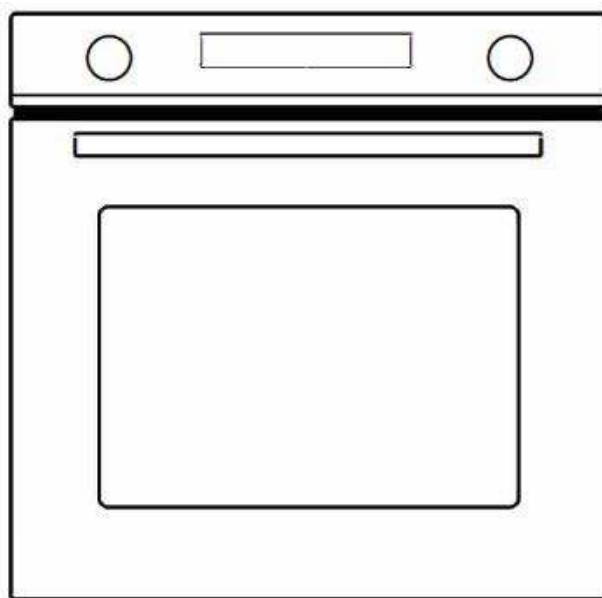




HORNO

OVEN
FOUR
FORNO



JOR70NQ

**MANUAL
DE INSTRUCCIONES**
INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DE INSTRUÇÕES



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

V.1

1 INFORMACIYN DE SEGURIDAD

1 Instrucciones de seguridad

4 INSTALACIYN

4 Diagrama de encastre (Columna)

5 Diagrama de encastre (Bajo encimera)

6 Instrucciones importantes de instalación

7 Pasos para instalar

8 INTRODUCCIYN AL PRODUCTO

8 Horno

8 Accesorios

9 Uso de los accesorios

10 Panel de control

11 Antes del primer uso

11 Ajuste del reloj

11 Función recordatorio

12 Función de tiempo de cocción programado

12 Tabla de funciones

13 Precalentamiento rápido

13 Función de termómetro

13 Función pirólisis

13 Función de bloqueo infantil

13 Función de freidora de aire

14 Menú automático

15 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

15 Método de limpieza

15 Sustitución de la lámpara

16 SOLUCIYN DE PROBLEMAS

16 ESPECIFICACIONES

17 RECICLAJE DEL PRODUCTO

18 GARANTΣA

INFORMACI3N DE SEGURIDAD

Gracias por elegirnos. Lea detenidamente este manual para asegurarse de que sabe c3mo manejar las caracter3sticas y funciones que le ofrece su nuevo electrodom3stico de forma segura.

ESTAS ADVERTENCIAS SE PROPORCIONAN PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DEL USUARIO. L3ALAS ATENTAMENTE ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR EL APARATO.

Para mantener la EFICIENCIA y la SEGURIDAD de este horno, le recomendamos:

- Contacte s3lo con los servicios t3cnicos autorizados por la marca.
 - Use siempre piezas de repuesto originales.
1. Cuando el horno se enciende por primera vez, puede notarse alg3n olor extra3o, debido al adhesivo utilizado para los paneles aislantes del horno. Ponga en marcha el nuevo producto en la funci3n de cocci3n convencional a 250°C durante 90 minutos para limpiar el aceite e impurezas que pueda haber en el interior de la cavidad.
 2. Durante el primer uso, puede haber un fuerte olor a humo. Es algo normal y, si ocurre, debe esperar que el olor o el humo se disipen antes de introducir comida en el horno.
 3. Use el producto en un entorno ventilado.
 4. El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Tome precauciones para evitar tocar los elementos calientes y mantenga alejados a los ni3os menores de 8 a3os a menos que est3n continuamente supervisados.
 5. Si la superficie est3 rota o da3ada, desconecte la corriente para evitar descargas el3ctricas.
 6. Este aparato puede ser utilizado por ni3os mayores de 8 a3os y personas con capacidades f3sicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si se les proporciona supervisi3n o instrucciones relativas al uso del aparato y si entienden los riesgos que su uso implica. Los ni3os no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no deben realizarlos ni3os sin supervisi3n.

7. Durante el uso, el aparato se calienta mucho. Tenga cuidado de no tocar las resistencias del interior del horno.
8. No permita que los niños se acerquen al horno cuando está en funcionamiento, especialmente cuando el grill está encendido.
9. Asegúrese de que el horno esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar descargas eléctricas.
10. Deben incorporarse medios de desconexión en el cableado fijo según las especificaciones de cableado.
11. Debe supervisarse a los niños en todo momento para que no jueguen con el aparato.
12. Este horno no está diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les proporcione supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
13. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben mantenerse alejados del horno.
14. Debe incorporarse un medio de desconexión multipolar en el cableado fijo de acuerdo con la normativa de cableado.
15. Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su servicio técnico u otra persona igualmente cualificada para evitar riesgos.
16. No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos para limpiar el cristal, ya que pueden rayar la superficie y eso puede provocar roturas del cristal.
17. Use sólo el termómetro de carne recomendado para este horno.
18. No utilice limpiadores a vapor.
19. El aparato no está diseñado para su funcionamiento con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
20. Las instrucciones de los hornos que tengan estantes incluirán los detalles sobre la correcta instalación de los mismos.

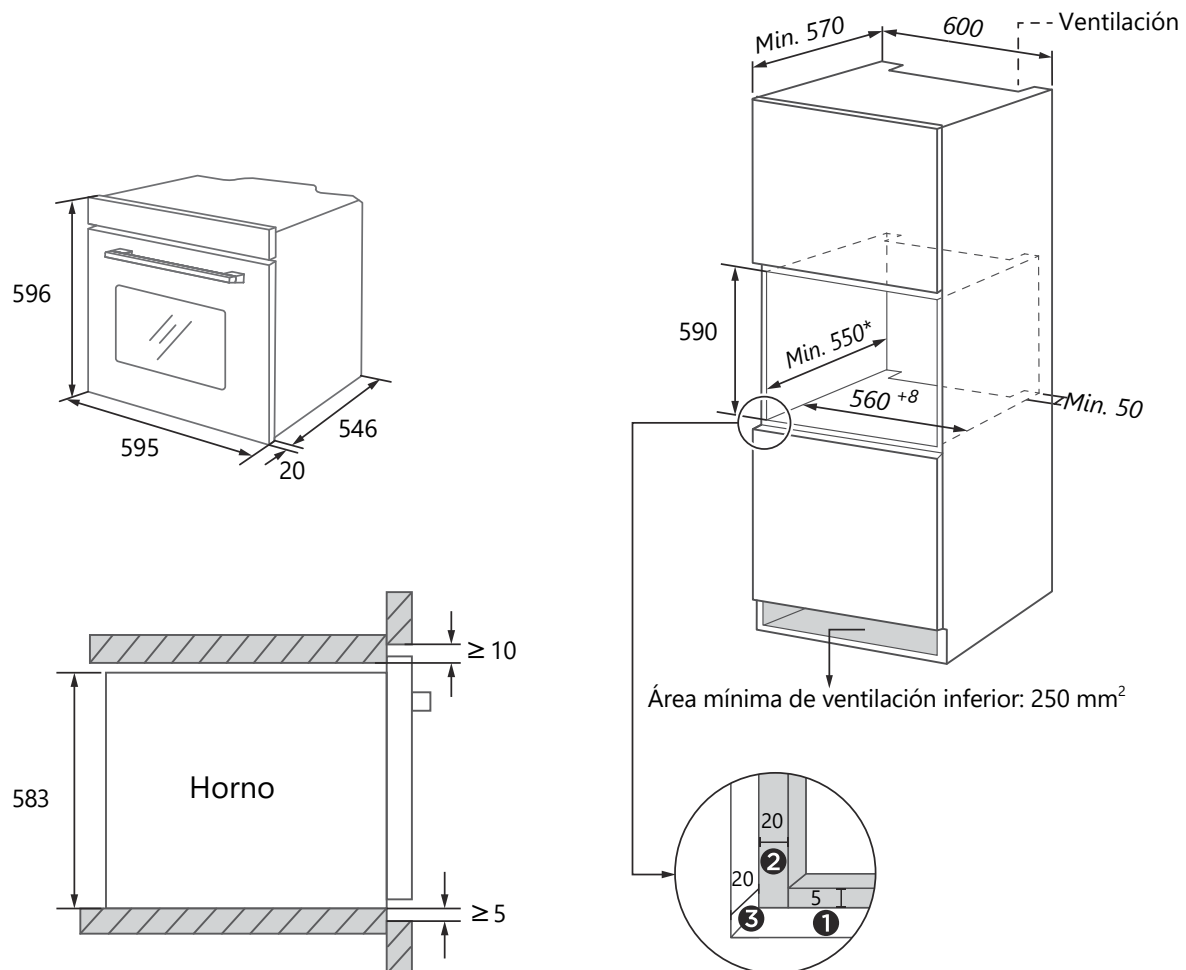
21. No use el horno si no lleva calzado. Nunca toque el horno con las manos o los pies mojados o húmedos.
22. No debe abrirse la puerta del horno a menudo en mitad del proceso de cocción.
23. El aparato debe instalarlo y probarlo un técnico autorizado. El fabricante no se hace responsable de ningún daño derivado de una colocación o instalación incorrecta realizada por personal no autorizado.
24. Cuando la puerta o la bandeja del horno estén abiertas y extraídas, no coloque nada sobre ellas o podría desequilibrar el aparato o romper la puerta.
25. Algunas partes del aparato pueden conservar el calor durante mucho tiempo; debe esperar a que se enfríen antes de tocar los puntos del horno que están expuestos directamente al calor.
26. Si no va a usar el horno en mucho tiempo, es recomendable desconectarlo de la corriente.

DECLARACI3N DE CONFORMIDAD

Cuando desembale el horno, asegúrese de que no tiene daños de ningún tipo. Si tiene cualquier duda, no lo use: contacte con el servicio técnico. Mantenga los materiales de embalaje como bolsas de plástico, poliestireno o clavos fuera del alcance de los niños porque pueden suponer un riesgo para ellos.

Si hay alguna discrepancia entre la ilustraci3n y el producto real, consulte el producto real.

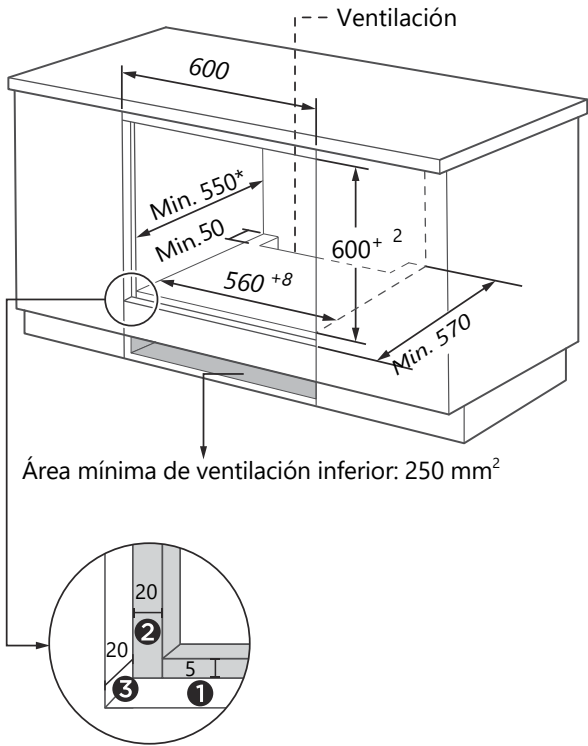
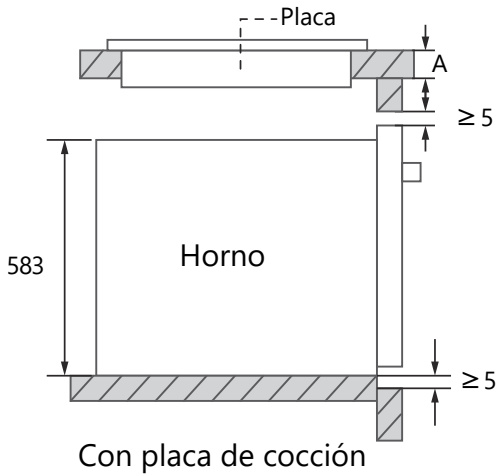
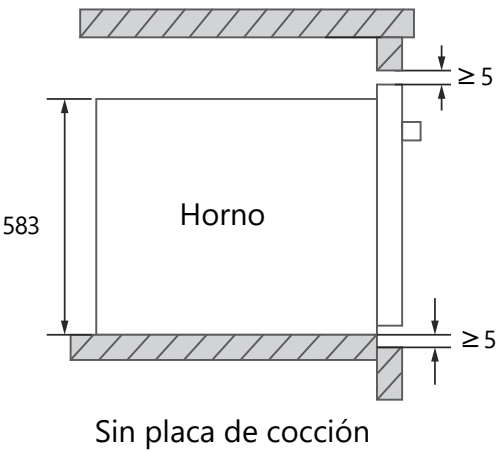
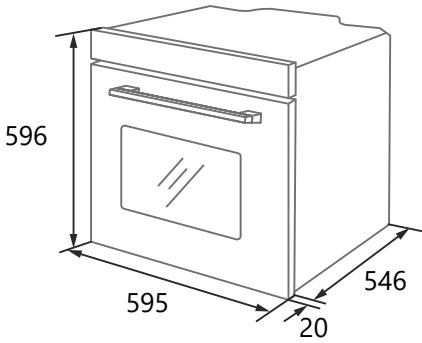
Diagrama de encastre (Columna)



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

1. El grosor de la pared del mueble es de 20 mm.
2. Si el enchufe est3 en la parte posterior del aparato, la profundidad de la apertura del mueble debe aumentarse de un m3nimo de 590 mm a 620 mm.
3. Las dimensiones de los diagramas est3n en mm.

Diagrama de encastre (Bajo encimera)



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

Si este aparato se instala bajo una placa de cocción, el grosor mínimo de la superficie A se indica a continuación:

Tipo de placa	Superficie A
Placa de inducción	37 mm
Placa de inducción superficie completa	47 mm
Placa de gas	30 mm
Vitrocerámica	27 mm

- 1. El grosor de la pared del mueble es de 20 mm.
- 2. Si el enchufe está en la parte posterior del aparato, la profundidad de la apertura del mueble debe aumentarse de un mínimo de 590 mm a 620 mm.
- 3. Las dimensiones de los diagramas están en mm.

Instrucciones importantes de instalación

Contenido que significa [obligatorio]

1. El funcionamiento seguro de este aparato sólo puede garantizarse si lo instala un profesional según estas instrucciones de instalación. El instalador será responsable de cualquier consecuencia de una instalación incorrecta.
2. El proceso completo de instalación requiere dos profesionales. Deben llevar guantes de protección secos durante la instalación para evitar arañazos o descargas eléctricas.
El módulo de cocina donde se instale el horno debe ser resistente al calor hasta 90°C, y los frentes de las unidades adyacentes hasta 70°C.
3. Use una toma de corriente de 16A.

Contenido que significa [prohibido]

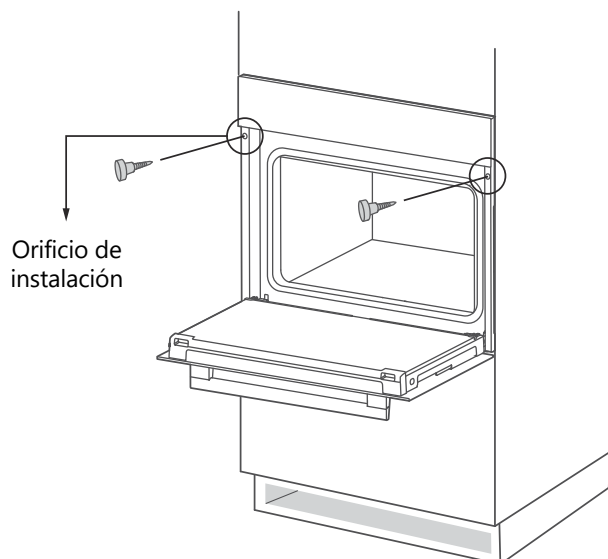
1. No instale el horno tras una puerta decorativa, esto puede provocar un sobrecalentamiento.
2. Compruebe que el aparato no tiene ningún daño al recibirlo, y no lo conecte a la corriente si se ha dañado durante el transporte.
3. No bloquee los puntos de ventilación del aparato ni el hueco entre el mueble y el horno.
4. Sea muy cuidadoso al mover e instalar el horno. Pesa mucho y debe tener cuidado de no levantarlo por el tirador de la puerta.
5. Si el cable de alimentación o el enchufe están deteriorados, deje de usar el horno de inmediato para evitar incendios, descargas eléctricas u otros accidentes.

Contenido que significa [advertencia]

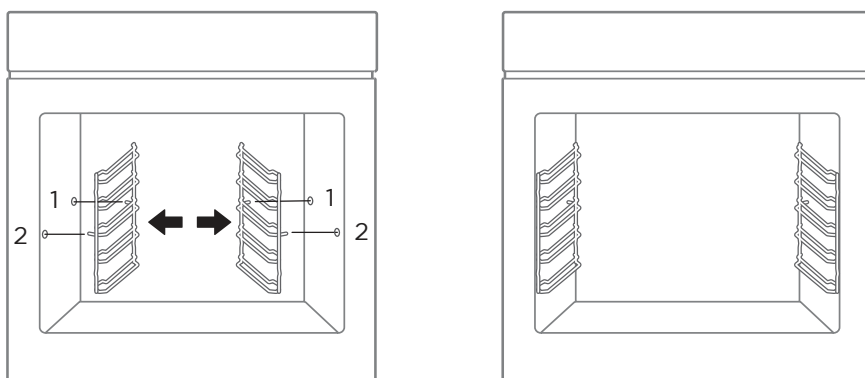
1. Tenga mucho cuidado al mover o instalar el aparato para evitar causar daños al propio aparato o a los muebles.
2. Antes de poner en marcha el horno, retire todos los materiales de embalaje y los accesorios que haya dentro de la cavidad.
3. El enchufe debe quedar accesible a los usuarios (por ejemplo, al lado del mueble) para poder desconectarlo fácilmente.
4. Tras completar la instalación, asegúrese de que el enchufe de corriente está metido firmemente en la toma de corriente.
5. Consulte los diagramas de encastre para conocer los requerimientos de profundidad neta del mueble. El espacio libre entre la placa inferior del mueble y la trasera (o la pared) no deben ser inferiores a 50 mm.

Pasos para instalar

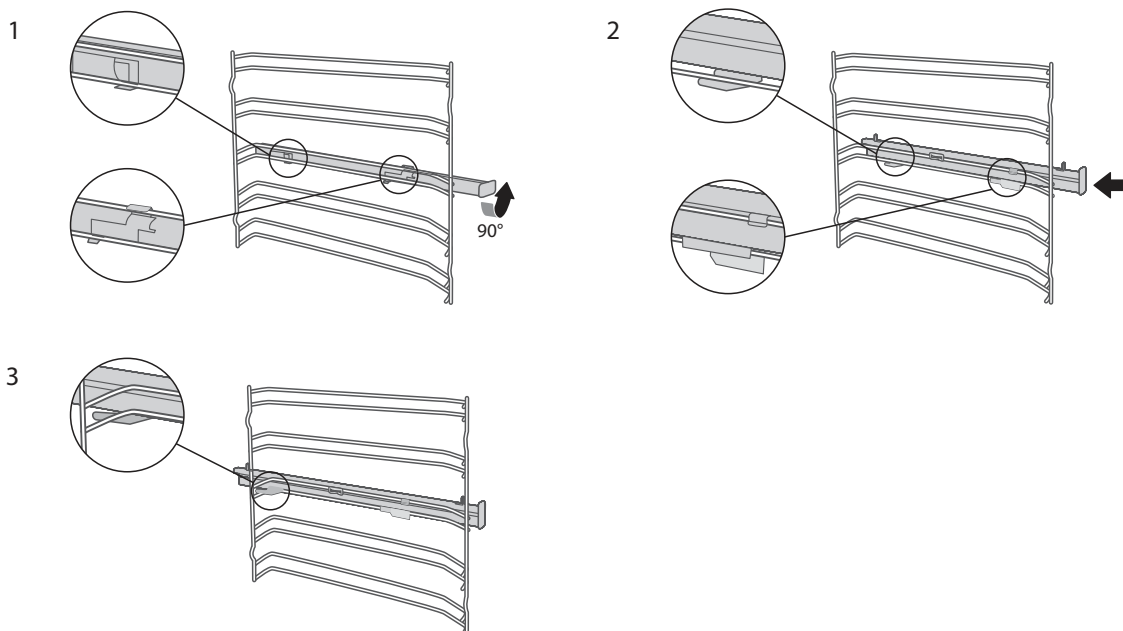
1. Personalice su mueble según los diagramas de encastre.
2. Antes de la instalación, compruebe que la corriente de la toma es normal y que está adecuadamente conectada a tierra, y que las dimensiones del mueble cumplen con los requisitos de instalación.
3. Instale el horno en los lugares designados de la cocina (bajo encimera o en columna) y conéctelo a la corriente.
4. Para ubicar los orificios de instalación, abra la puerta del horno y observe los laterales del marco (la posición se indica en la imagen a continuación).
5. Fije el aparato al mueble con los tacos y tornillos A y B incluidos con la unidad.



Instalaci/En de raºles laterales



Instalaci/En de guºas telesc¢epicas (según modelo)

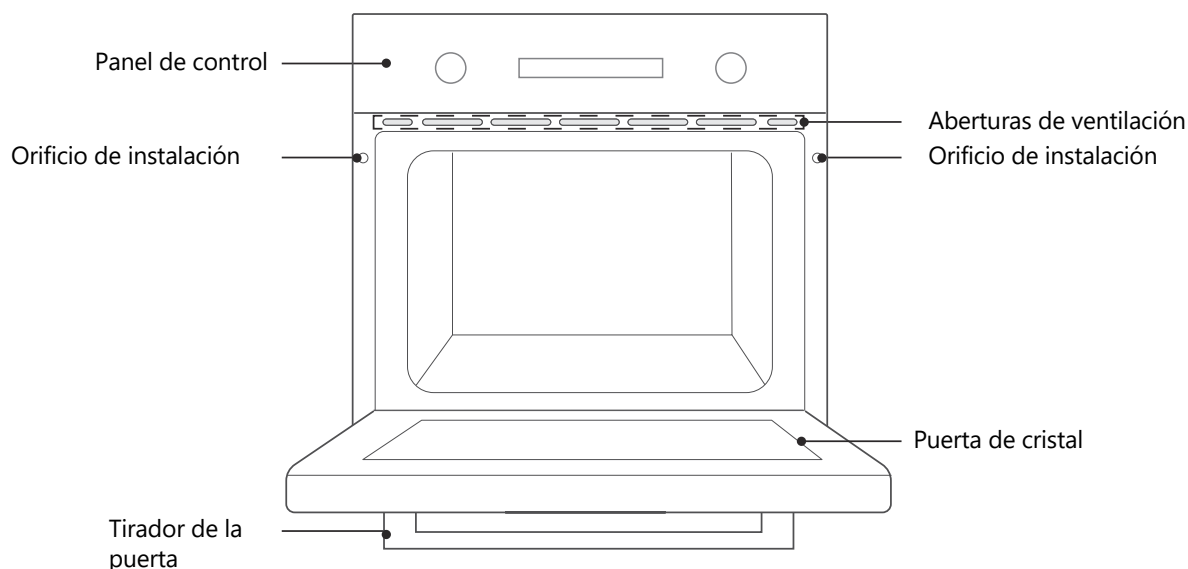


INTRODUCCION AL PRODUCTO

Horno

Cuando saque los alimentos, use siempre guantes de horno resistentes al calor para evitar quemaduras.

Cuando abra la puerta, tenga cuidado con el vapor. Abra una rendija primero para evitar que el vapor le dé en la cara.

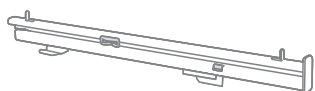


Accesorios



Rejilla (x1)

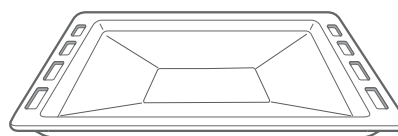
Para asar alimentos o colocar recipientes de cocción resistentes al calor



Guías telescópicas x2 (Sólo para algunos modelos)

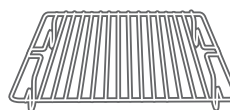


Termómetro (x1) (Sólo para algunos modelos)

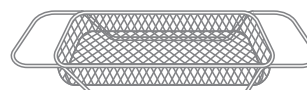


Bandeja grill

Para cocinar grandes porciones de comida o recoger derrames y restos de comida



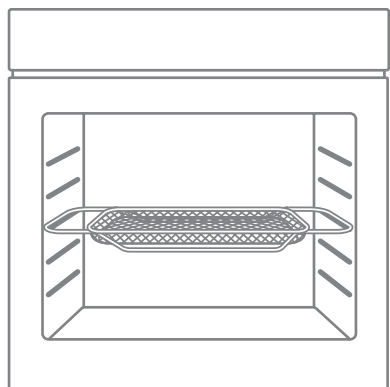
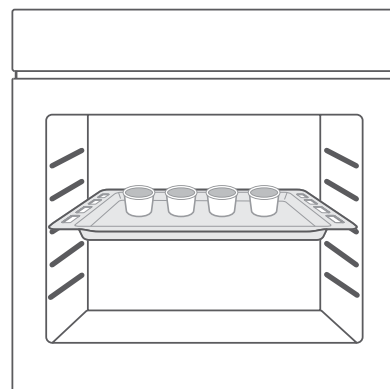
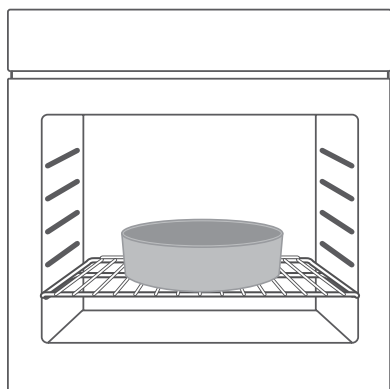
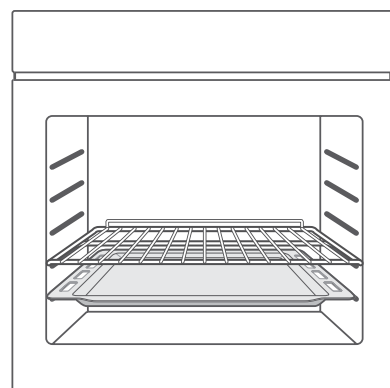
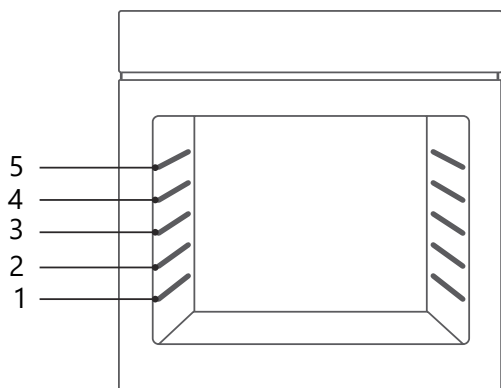
Rejilla pequeña Para asar porciones pequeñas de comida (Sólo para algunos modelos)



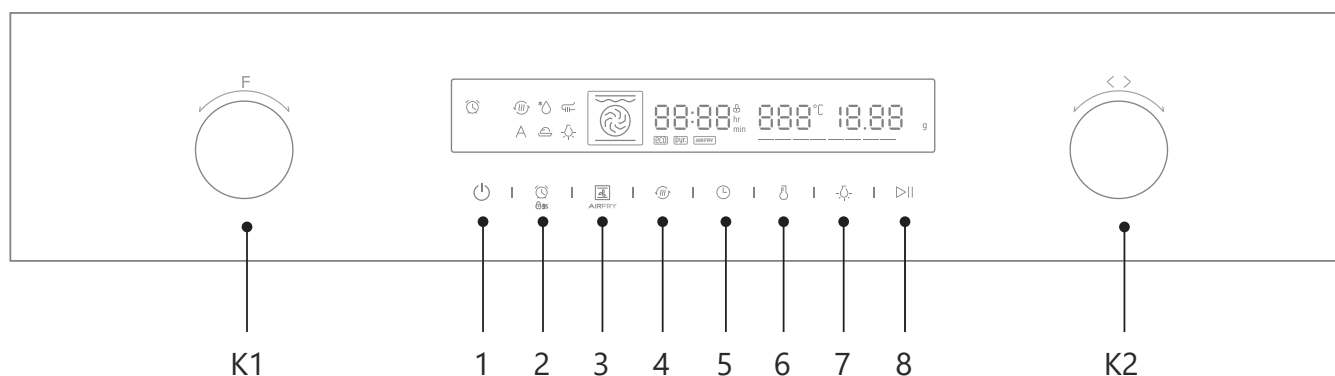
Cesta para freidora de aire (x1) (Específica para esta función)

Uso de los accesorios (Sólo para algunos modelos)

Para que el horno funcione correctamente, la rejilla y la bandeja sólo deben colocarse entre el primer y el quinto nivel. Cuando se utilicen juntas, coloque la bandeja del grill por debajo de la rejilla.



Panel de control



Función	Descripción
1 	Cancela el ajuste actual y vuelve al modo de espera.
2 	Pulse brevemente para acceder al ajuste de función de recordatorio. Mantenga pulsado 3 segundos para acceder o salir del estado de bloqueo infantil.
3 	Proporciona una distribución del calor rápida y uniforme; el aire caliente también elimina la humedad de la superficie de los alimentos para que tengan una textura crujiente.
4 	Precalienta la cavidad para una cocción más rápida.
5 	Accede al ajuste de la hora.
6 	Accede al ajuste de la temperatura.
7 	Pulse este icono para encender o apagar la lámpara.
8 	Inicia o pausa la cocción.
K1	Selección de funciones de cocción.
K2	Ajuste de tiempo o temperatura.

Antes del primer uso

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

Modo	Temperatura	Tiempo
 Convencional	250°C	0.5 hora

Ajuste del reloj

Cuando el horno se conecta a la corriente por primera vez, debe configurar el reloj.

1. Pulse "", el dígito de la hora parpadeará.
2. Gire el mando "K2" para ajustar la hora.
3. Pulse "", el dígito de los minutos parpadeará.
4. Gire el mando "K2" para ajustar los minutos.
5. Pulse "", para finalizar el ajuste del reloj.

Notas:

1. El reloj es de 24 horas.
2. Antes de utilizar el horno, complete el ajuste del reloj.

Función recordatorio

1. En estado de espera y durante la cocción, pulse " " para acceder al ajuste del recordatorio.
2. Gire el mando K2 para ajustar la hora.
3. Pulse " " para confirmar.
4. Gire el mando K2 para ajustar la hora.
5. Pulse " " para confirmar y finalizar el ajuste.

Notas:

1. Durante la cocción, pulse " " para ver la hora del recordatorio.
2. Con el recordatorio ya configurado y durante la cocción, pulse " " dos veces para modificar la hora del recordatorio.

Función de tiempo de cocción programado

1. En estado de espera o recordatorio, gire el mando K1 para seleccionar la función deseada.
2. Gire el mando K2 para ajustar la temperatura.
3. Pulse "⌚" para acceder al ajuste de tiempo.
4. Gire el mando K2 para ajustar el tiempo.
5. Pulse "▶||" para iniciar la cocción.

Notas:

1. Durante la cocción, pulse "🔥" para modificar la temperatura, y "⌚" para modificar el tiempo.
2. Durante la cocción, la función puede cambiarse girando el mando K1. El tiempo de cocción no cambiará. La temperatura será la predeterminada de la función seleccionada, y quedará aplicada 6 segundos después de realizar el cambio.

Tabla de funciones

Número	Icono	Función	Tiempo	Temperatura	Precalent.
01		Convencional	0-9 horas	30-250°C	Opcional
02		Convección	0-9 horas	50-250°C	Opcional
03		ECO	0-9 horas	140-240°C	No
04		Convencional + Ventilador	0-9 horas	50-250°C	Opcional
05		Grill	0-9 horas	150-250°C	Opcional
06		Doble Grill + Ventilador	0-9 horas	50-250°C	Opcional
07		Doble Grill	0-9 horas	150-250°C	Opcional
08		Pizza	0-9 horas	50-250°C	Opcional
09		Calor inferior	0-9 horas	30-220°C	Opcional
10		Descongelación	0-9 horas	50°C	No
11		Fermentación	0-9 horas	30-45°C	No
12		Autolimpieza con pirólisis	2 horas	450°C	No

Pre calentamiento rápido

1. En estado de espera o de recordatorio, gire el mando K1 para seleccionar la función.
2. Gire el mando K2 para ajustar la temperatura.
3. Pulse "⌚" para introducir el tiempo.
4. Gire el mando K2 para ajustar la hora.
5. Pulse "Ⓜ" para confirmar.

Notas

1. Precalentar el horno puede acortar el tiempo de cocción y mejorar el sabor de la comida.
2. Cuando termine el precalentamiento, coloque los alimentos en el horno.
3. Cuando se alcanza la temperatura de precalentamiento seleccionada, sonará un timbre y la barra de progreso se mantendrá encendida.

Función de termómetro (solo para modelos que lo incluyen)

1. En estado de espera, introduzca el extremo corto del termómetro en el orificio de la esquina superior derecha de la cavidad del horno.
2. Introduzca el extremo largo del termómetro en el centro de la carne (evitando grasa y huesos).
3. Gire el mando K1 para seleccionar la función. (   )
4. Gire el mando K2 para ajustar la temperatura.
5. Pulse "▷||" para iniciar la cocción.

Función Pirolysis

1. Abra la ventana de la cocina para mantenerla bien ventilada.
2. Retire **todas las piezas y accesorios** de la cavidad del horno.
3. Gire el mando K1 para seleccionar la función pirolítica.
4. Pulse "▷||" para iniciar la cocción.

Función de bloqueo infantil

1. Pulse "⌚" durante 3 segundos para activar o desactivar el bloqueo infantil.

Función de freidora de aire

1. En estado de espera o recordatorio, pulse "  ".
AIRFRY
2. Gire el mando K2 para ajustar la temperatura.
3. Pulse "⌚" para acceder al ajuste de tiempo.
4. Gire el mando K2 para ajustar el tiempo.
5. Pulse "▷||" para iniciar la cocción.

Notas:

1. Durante la cocción, pulse "⌚" para modificar la temperatura, y "⌚" para modificar el tiempo.

Menú automático

1. En estado de espera, mantenga pulsado "  " 3 segundos para acceder al ajuste de menú automático.
2. Gire el mando K2 para seleccionar el menú.
3. Pulse "▶||" para iniciar la cocción.

Notas:

1. Para los menús sin precalentamiento, la cuenta atrás empieza directamente al iniciar el programa.
2. Para menús que incluyan precalentamiento, hay que esperar a que el horno se precaliente antes de meter los ingredientes en el horno.

Código	Nombre del menú	Peso	Modo	Tiempo	Temperatura	Precalent.
Ar01	Patatas fritas	350g	 AIRFRY	19min	200°C	Sí
Ar02	Patatas fritas	750g	 AIRFRY	23min	230°C	Sí
Ar03	Alitas de pollo	500g	 AIRFRY	20+10min	250°C	No
Ar04	Alitas de pollo	1000g	 AIRFRY	20+12min	250°C	No
Ar05	Nuggets de pollo	200g	 AIRFRY	17min	250°C	Sí
Ar06	Nuggets vegetales	180g	 AIRFRY	11.5min	250°C	Sí
Ar07	Varitas de mozzarella	120g	 AIRFRY	10min	250°C	Sí
Ar08	Aros de cebolla gruesos	160g	 AIRFRY	11.5min	220°C	Sí
Ar09	Champiñones empanados	125g	 AIRFRY	13min	230°C	Sí
Ar10	Champiñones empanados	250g	 AIRFRY	13min	230°C	Sí

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Desconecte la corriente antes de proceder a la limpieza o mantenimiento.

Para garantizar la vida útil del horno, límpielo a tiempo después de cocinar. Los pasos de limpieza son los siguientes:

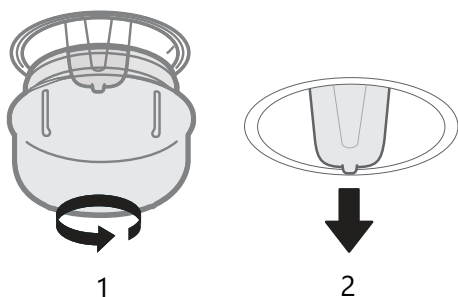
1. Después de la cocción, espere a que el horno se enfríe completamente.
2. Retire los accesorios del horno, enjuáguelos con agua tibia y séquelos.
3. Limpie los restos de comida de la cavidad del horno. Puede hacerlo manualmente o mediante la función Pirólisis.
4. Limpie el horno con un paño suave con detergente, luego seque con un paño suave seco.

Notas

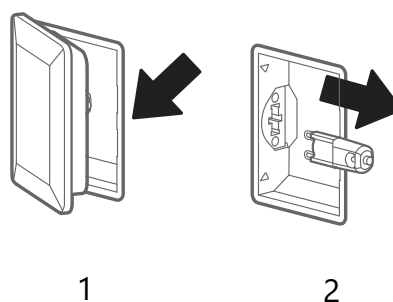
1. No use herramientas de limpieza afiladas, cepillos duros ni productos corrosivos para no dañar el horno ni sus accesorios.
2. No use abrasivos ni espátulas afiladas para limpiar el cristal.

Sustitución de la lámpara

1. Apague y desconecte la corriente del horno. Compruebe que las partes internas del horno están frías antes de tocarlas.
2. Retire la cubierta de la lámpara, girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj (tenga en cuenta que puede costar un poco girarla), sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
3. Coloque la nueva bombilla, que debe ser resistente al calor hasta 300°C. Contacte con el servicio técnico para obtener la bombilla de repuesto.
4. Si tiene cualquier duda, consulte a un electricista cualificado.



Lámpara de esquina



Lámpara lateral (según modelo)

ADVERTENCIA:

Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que la alimentación eléctrica del horno está desconectada y que el aparato está totalmente frío antes de retirar la cubierta de la lámpara.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el problema no puede resolverse o surgen otros problemas, póngase en contacto con el servicio técnico.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se pone en marcha	No hay corriente	Conecte a la corriente
	El fusible general no está encendido	Encienda el fusible
	La puerta no está cerrada	Cierre la puerta del horno
La luz no se enciende	Lámpara averiada	Consulte al servicio técnico
Olor fuerte o humo	Primer uso	No es necesario hacer nada
La comida no se cocina bien	Temperatura muy baja	Use una temperatura más alta
	Las porciones de comida son muy grandes	Cocine en trozos más pequeños o prolongue el tiempo de cocción
Comida quemada o cocinada de manera no uniforme	La temperatura de cocción es muy alta o el tiempo de cocción demasiado largo	Ajuste el tiempo o temperatura de cocción
	La comida está demasiado cerca de la resistencia	Ajuste la altura de colocación de los accesorios
El ventilador no se detiene tras terminar la cocción	El ventilador continúa funcionando para disipar el calor	No es necesario hacer nada

ESPECIFICACIONES

Modelo	JOR70NQ		
Capacidad	72L	ECElectric, cavidad ()	1.10kWh/ciclo
Alimentación	220-240V~ 50Hz-60Hz	ECElectric, cavidad ()	0.69 kWh/ciclo
Potencia lámpara	25 W	Clase de eficiencia energ.	A+
Potencia	3.2 kW	Índice de eficiencia energética	81.2

CONSUMO ENERGÉTICO

Información del producto para el consumo energético y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable.

Modo de espera	0,8 W
Tiempo máximo necesario para que el horno alcance automáticamente el modo o la condición de bajo consumo aplicable.	20 minutos

RECICLAJE DEL PRODUCTO



ELIMINACIÓN: No elimine este producto como residuos municipales sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para un tratamiento especial.

Según la directiva europea 2012/19/UE de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyan y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cestillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.
16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de "catástrofe o calamidad nacional".

El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para la mejora del producto.



www.ponjohnsonentuvda.es

CONTENTS

EN

1 SAFETY INFORMATION

1 Safety information

4 INSTALLATION

4 Cabinet Diagram (Standing Cabinet)

5 Cabinet Diagram (Ground Cabinet)

6 Installation Important Instructions

7 Installation steps

8 PRODUCT INTRODUCTION

8 Oven

8 Accessories

9 Accessories use

10 Control Panel

11 Before using for the first time

11 Setting the clock

11 Reminder function

12 Barbecues function

12 Function table

13 Quick preheating

13 Probe function

13 Pirolysis function

13 Child lock function

13 Air fryer function

14 Auto Menu

15 CLEANING AND MAINTENANCE

15 Cleaning

15 Lamp Replacement

16 TROUBLESHOOTING

16 SPECIFICATIONS

17 PRODUCT RECYCLING

18 WARRANTY

SAFETY INFORMATION

Thank you for choosing us! Please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

THESE WARNINGS ARE PROVIDED IN THE INTEREST OF SAFETY. PLEASE READ THEM CAREFULLY BEFORE INSTALLING OR USING THE APPLIANCE.

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

- Call only the Service Centers authorized by store where you buy the cooker.
 - Always use original Spare Parts.
1. When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
 2. When you use it for the first time, there will be a pungent smell or smoke, which is normal. If it does happen, you should wait for the smell or smoke to disappear before putting food in the oven.
 3. Please use the product under an open environment.
 4. The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
 5. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
 6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

7. During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
8. Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
9. Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
10. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
13. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
14. An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
15. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
16. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
17. Only use the temperature probe recommended for this oven.
18. A steam cleaner is not to be used.
19. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
20. The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

21. Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
22. For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
23. The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
24. When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
25. Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
26. If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

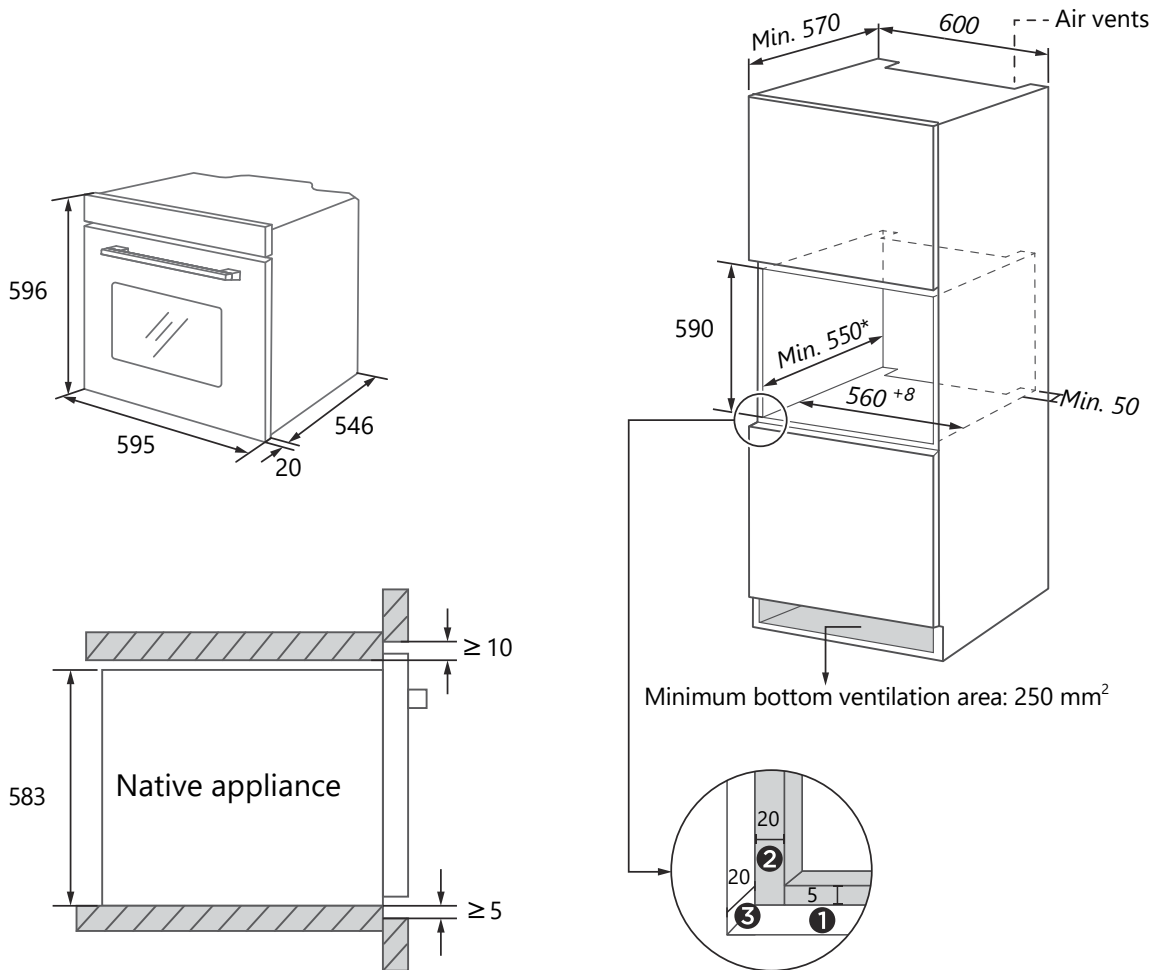
DECLARATION OF COMPLIANCE

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

INSTALLATION

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

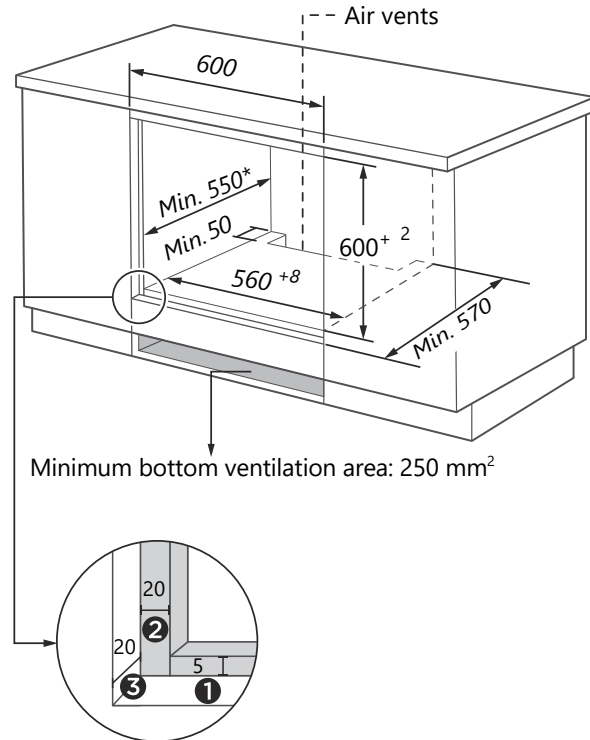
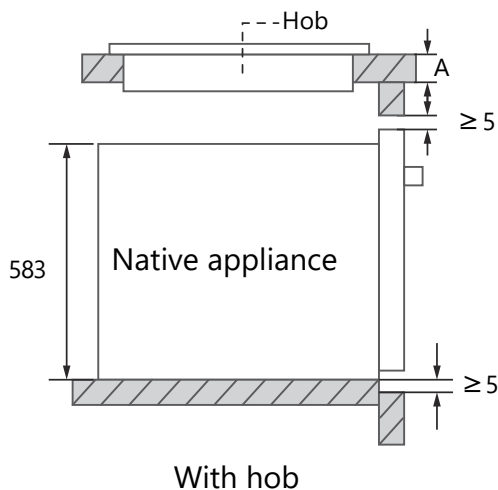
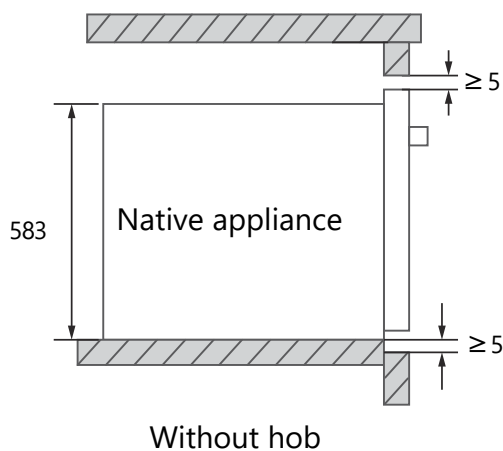
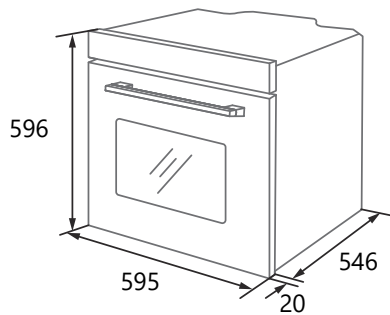
Cabinet Diagram (Standing Cabinet)



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

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

Cabinet Diagram (Ground Cabinet)



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

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

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

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

Installation Important Instructions

Content that means [mandatory]

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

Content that means [prohibit]

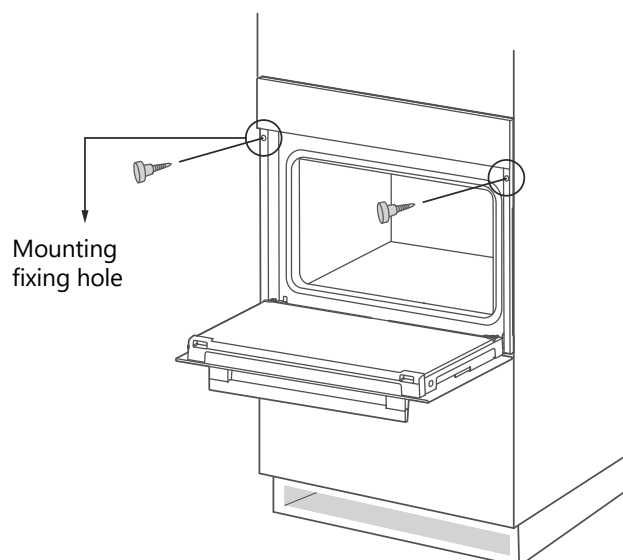
1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the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

Content that means [note]

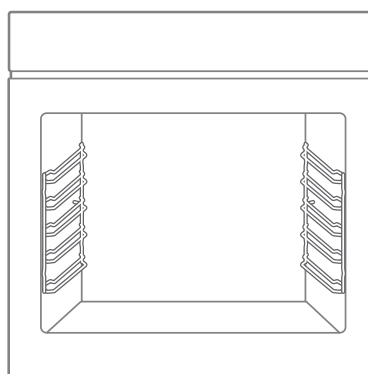
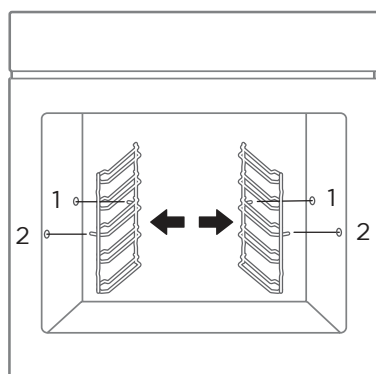
1. Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cabinets.
2. Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
3. The power socket shall be accessible to users (such as next to the cabinet) for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

Installation steps

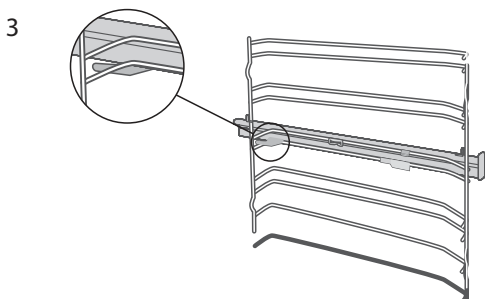
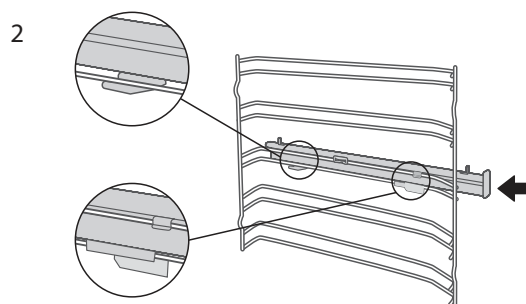
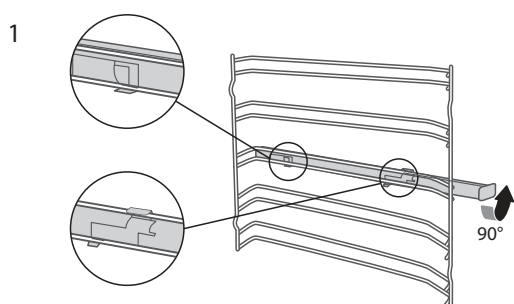
1. Please customize the cabinet according to the "Cabinet Diagram".
2. Before installation, please check for normal power socket and appropriate grounding, and check whether the cabinet dimension meets the installation requirements.
3. Place the appliance in designated locations in the kitchen, install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



Accessory installation



Accessory installation (Only for some models)

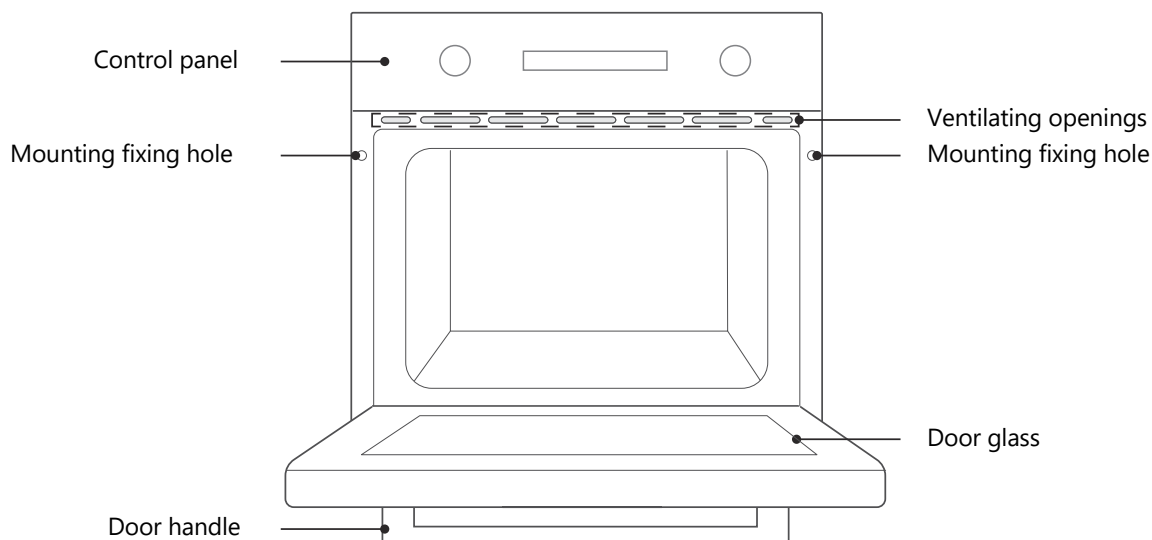


PRODUCT INTRODUCTION

Oven

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

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

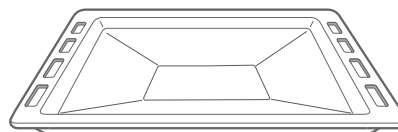


Accessories



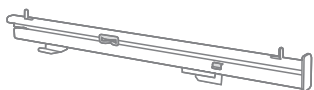
Grill rack x1

Grill food or place heat-resistant cooking containers



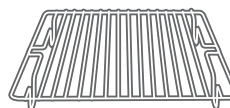
Grill tray x1

Cooking food or receiving food scraps



Slide rail x2

(Only for some models)



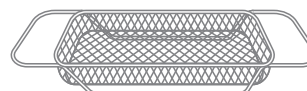
Small grill rack x1

Cook smaller portions of food
(Only for some models)



Probe (x1)

(Only for some models)

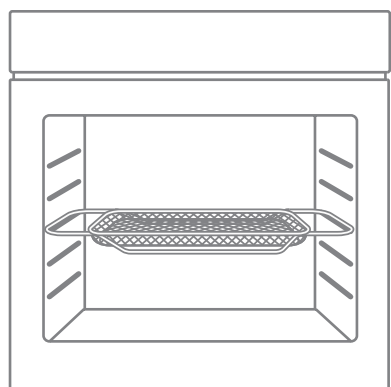
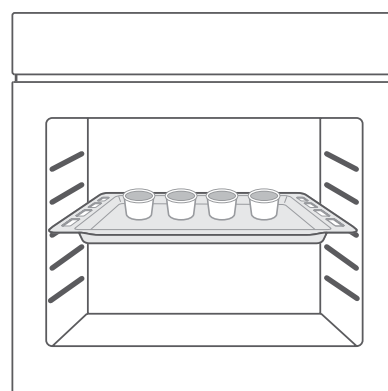
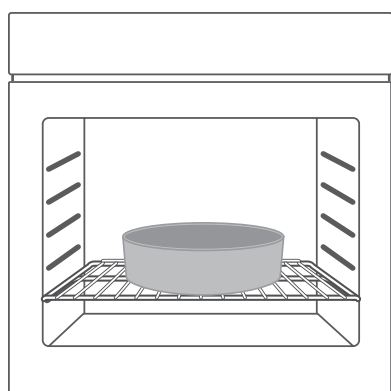
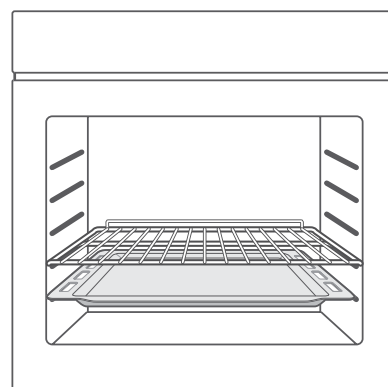
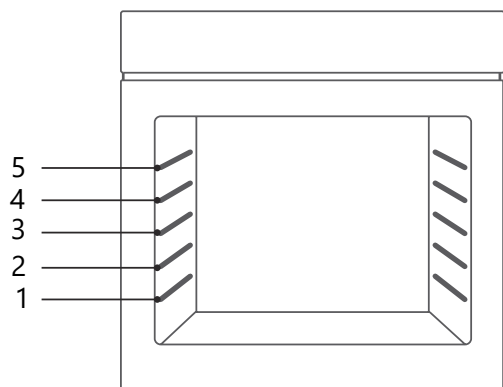


Air fry basket x1

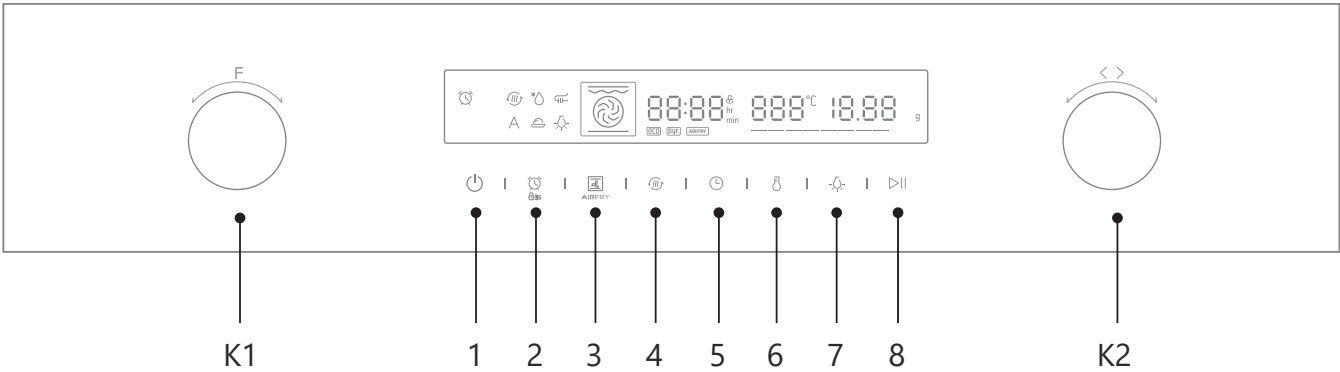
(Air fry function specific)

Accessories use (Only for some models)

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



Control Panel



icon	Introduction	
1		Cancel the current setting and return to the standby state.
2		Press briefly to enter the reminder function setting. Press and hold for 3 seconds to enter or exit the child lock state.
3		Provide fast and even heat distribution, the hot air also takes away the moisture on the surface of the food, generating crunchy and crispy frying.
4		Preheat the cavity to ensure the taste of food.
5		Enter the time setting state.
6		Enter the temperature setting state.
7		Press this key to turn on or off the lamp.
8		Start or pause cooking.
K1	Select the cooking function.	
K2	Adjust the time or temperature.	

Before using it for the first time

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

Function	Temperature	Time
 Conventional	250°C	0.5 Hour

Setting the clock

When the oven is first connected to the electrical supply and powered on, the clock will need to be set.

1. Press "" key, the hour digit flashes.
2. Turn knob "K2" to adjust the hour digit.
3. Press "" key, the minute digit flashes.
4. Turn knob "K2" to adjust the minute digit.
5. Press "" key to complete the clock setting.

Notes:

1. The clock is a 24 hour clock.
2. Before using the oven, please complete the clock setting.

Reminder function

1. In the standby state and during cooking, press "" key to enter the reminder setting.
2. Turn knob K2 to adjust the hour digit.
3. Press the "" key to confirm.
4. Turn knob K2 to adjust the minute digits.
5. Press the "" key to complete the setting.

Notes:

1. During cooking, press the "" key to view the reminder time.
2. Reminder has been set. During cooking, press the "" key twice to modify the reminder time.

Barbecues function

1. In standby state or reminder state, turn knob K1 to select the function.
2. Turn knob K2 to adjust the temperature.
3. Press "⌚" to enter the time setting.
4. Turn knob K2 to adjust the time.
5. Press the "▶||" key to start cooking.

Notes:

1. During cooking, press the "🔥" key to modify the temperature; Press the "⌚" key to modify the time.
2. During cooking, the function can be changed by turning the knob K1, and the time remains unchanged. The temperature is the default temperature of the current function, and it will start running 6 seconds after the change.

Function table

Number	Icon	Function	Time	Temperature	Preheat
01		Conventional	0-9 hour	30-250°C	Optional
02		Convection	0-9 hour	50-250°C	Optional
03		Energy saving	0-9 hour	140-240°C	No
04		Conventional + fan	0-9 hour	50-250°C	Optional
05		Single grill	0-9 hour	150-250°C	Optional
06		Double grill + fan	0-9 hour	50-250°C	Optional
07		Double grill	0-9 hour	150-250°C	Optional
08		Pizza	0-9 hour	50-250°C	Optional
09		Bottom heating	0-9 hour	30-220°C	Optional
10		Defrost	0-9 hour	50°C	No
1 1		Fermentation	0-9 hour	30-45°C	No
12		Pyrolytic	2 hour	450°C	No

Quick preheating

1. In standby state or reminder state, turn knob K1 to select the function.
2. Turn knob K2 to adjust the temperature.
3. Press "" to enter the time setting.
4. Turn knob K2 to adjust the time.
5. Press the "" key.

Notes

1. Preheating can shorten the cooking time and improve the taste of food.
2. After preheating, put the ingredients in the oven for cooking.
3. When the preheating temperature is reached, the buzzer sounds and the progress bar is always on.

Probe function (Only for some models)

1. In the standby state, disassemble the short end of the probe into the hole in the upper right corner of the oven cavity.
2. Insert the long end of the probe into the center of the food (avoid fat and bones).
3. Turn the knob K1 to select the function. (   )
4. Turn knob K2 to adjust the temperature.
5. Press the "" key to start cooking.

Pyrolytic function

1. Open the kitchen window to keep it ventilated.
2. Remove all accessories from the oven cavity.
3. Turn the knob K1 to select the pyrolytic function.
4. Press the "" key to start.

Child lock function

1. Press the "" key for 3 seconds to enter or release the child lock state.

Air fry function

1. In standby or reminder state, press " " key.
2. Turn knob K2 to adjust the temperature.
3. Press "" to enter the time setting.
4. Turn knob K2 to adjust the time.
5. Press the "" key to start cooking.

Notes:

1. During cooking, press the "" key to modify the temperature; Press the "" key to modify the time.

Automatic menu

1. In standby state, press and hold the " " key for 3 seconds to enter the automatic menu setting.
2. Turn knob K2 to select the menu.
3. Press the "▷||" key to start cooking.

Notes:

1. For the menu without preheating program, the countdown starts directly after it is started.
2. For the menu with preheating program, you need to wait for preheating before putting the ingredients in the oven.

Code	Menu name	Weight	Mode	Time	Temperature	Preheat
Ar01	French Fries	350g	 AIRFRY	19min	200°C	Yes
Ar02	French Fries	750g	 AIRFRY	23min	230°C	Yes
Ar03	Chicken drumsticks	500g	 AIRFRY	20+ 10min	250°C	No
Ar04	Chicken drumsticks	1000g	 AIRFRY	20+ 12min	250°C	No
Ar05	Chicken Nugget	200g	 AIRFRY	17min	250°C	Yes
Ar06	Vegetable Nuggets	180g	 AIRFRY	11.5min	250°C	Yes
Ar07	Mozzarella Fries	120g	 AIRFRY	10min	250°C	Yes
Ar08	Onion Rings thick cut	160g	 AIRFRY	11.5min	220°C	Yes
Ar09	Breaded Mushrooms	125g	 AIRFRY	13min	230°C	Yes
Ar10	Breaded Mushrooms	250g	 AIRFRY	13min	230°C	Yes

CLEAN AND MAINTENANCE

Cleaning

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.

In order to ensure the life of the oven, clean it in time after cooking. Cleaning steps are as follows:

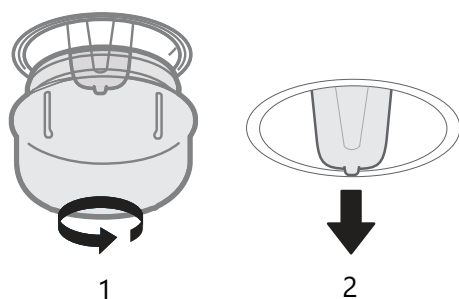
1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Clean up food debris from the oven chamber. You can clean up the residue manually or through the Pyrolytic function.
4. Wipe the oven with a soft cloth stained with detergent, then dry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

Notes

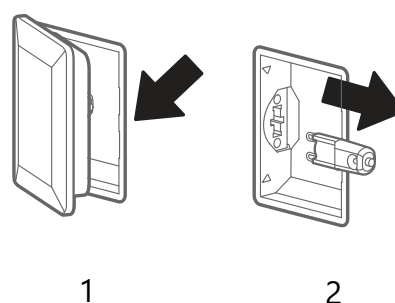
1. Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the oven and its accessories.
2. Do not use rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

Lamp Replacement

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



Corner lamp



Side lamp (Only for some models)

WARNING:

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

TROUBLESHOOTING

If the problem cannot be solved or other problems occur, please contact the after-sales service.

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

SPECIFICATIONS

Model	JOR70NQ		
Usable Volume	72L	EElectric, cavity (□)	1.10 kWh/cycle
Power supply	220-240V~ 50Hz-60Hz	EElectric, cavity (⊕)	0.69 kWh/cycle
Lamp power	25 W	Energy efficiency class	A+
Electric power	3.2 kW	Energy Efficiency Index	81.2

ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Standby mode	0.8 W
Maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition	20 minutes

PRODUCT RECYCLING



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

The european directive 2012/19 /UE on wasted electrical and electronic equipments (WEEE), requires that household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you disposed of the appliances, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

WARRANTY EXCLUSIONS

1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.
13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

Design and specifications are subject to change without notice for product improvement. Any changes to the manual will be updated on our website, you can check the latest version.



www.ponjohnsonentuvda.es

CONTENU

FR

1 INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

1 Consignes de sécurité

4 INSTALLATION

4 Schéma d'installation (colonne)
5 Schéma d'installation (sous le comptoir)
6 Instructions importantes pour l'installation
7 Étapes de l'installation

8 INTRODUCTION DU PRODUIT

8 Four
8 Accessoires
9 Utilisation des accessoires
10 Panneau de commande
11 Avant la première utilisation
11 Réglage de l'horloge
11 Fonction de rappel
12 Fonction de temps de cuisson programmé
12 Tableau des fonctions
13 Préchauffage rapide
13 Fonction thermomètre
13 Fonction pyrolyse
13 Fonction sécurité enfants
13 Fonction air-fryer
14 Menu automatique

15 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

15 Méthode de nettoyage
15 Remplacement de la lampe

16 DÉPANNAGE

16 SPÉCIFICATIONS

17 RECYCLAGE DU PRODUIT

18 GARANTIE

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

Merci de nous avoir choisis! Veuillez lire attentivement ce manuel afin de vous assurer que vous savez utiliser les caractéristiques et les fonctions de votre nouvel appareil en toute sécurité.

CES AVERTISSEMENTS SONT FOURNIS POUR ASSURER LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR. LISEZ-LES ATTENTIVEMENT AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER L'APPAREIL.

Pour maintenir l'EFFICACITÉ et la SÉCURITÉ de ce four, nous vous recommandons:

- Contactez uniquement les services techniques agréés de la marque.
- Utilisez toujours des pièces de rechange originales.

1. Lorsque le four est allumé pour la première fois, une odeur étrange peut se faire sentir, due à la colle utilisée pour les panneaux d'isolation du four. Faites fonctionner le nouveau produit dans la fonction de cuisson conventionnelle à 250°C pendant 90 minutes pour nettoyer l'huile et les impuretés à l'intérieur de la cavité.
2. Lors de la première utilisation, il peut y avoir une forte odeur de fumée. C'est normal et, si cela se produit, vous devez attendre que l'odeur ou la fumée se dissipe avant d'introduire des aliments dans le four.
3. Utilisez le produit dans un environnement ventilé.
4. L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Prenez des précautions pour éviter de toucher les objets chauds et tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
5. Si la surface est cassée ou endommagée, débranchez l'alimentation pour éviter tout choc électrique.
6. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

7. Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
8. Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsqu'il fonctionne, en particulier lorsque le gril est allumé.
9. Assurez-vous que le four est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout choc électrique.
10. Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux spécifications du câblage.
11. Les enfants doivent être surveillés à tout moment pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
12. Ce four n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
13. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart du four.
14. Un moyen de déconnexion multipolaire doit être incorporé dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
15. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une autre personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
16. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer le verre, car ils risquent de rayer la surface et de briser le verre.
17. Utilisez uniquement le thermomètre à viande recommandé pour ce four.
18. N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.
19. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
20. Les instructions relatives aux fours dotés d'étagères comprennent des détails sur l'installation correcte des étagères.

21. N'utilisez pas le four si vous ne portez pas de chaussures. Ne touchez jamais le four avec des mains ou des pieds mouillés ou humides.
22. La porte du four ne doit pas être ouverte fréquemment au milieu du processus de cuisson.
23. L'appareil doit être installé et testé par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'un positionnement incorrect ou d'une installation par du personnel non autorisé.
24. Lorsque la porte du four ou le plateau du four est ouvert et retiré, ne posez rien dessus sous peine de déséquilibrer l'appareil ou de casser la porte.
25. Certaines parties de l'appareil peuvent conserver la chaleur pendant longtemps ; vous devez attendre qu'elles refroidissent avant de toucher les parties du four directement exposées à la chaleur.
26. Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser le four pendant une longue période, il est conseillé de le débrancher.

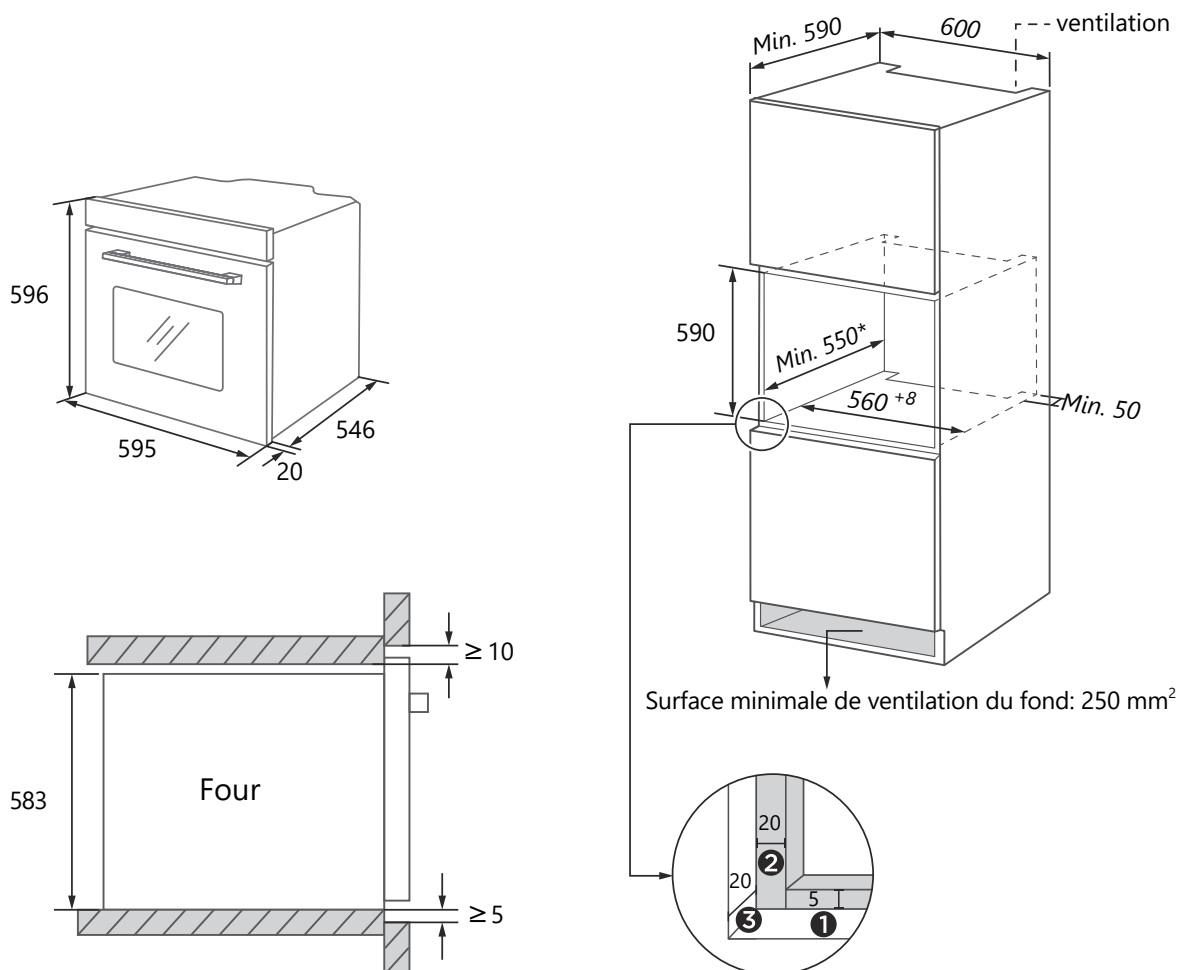
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Lorsque vous déballez le four, assurez-vous qu'il n'est endommagé d'aucune façon. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas: contactez le service technique. Conservez les matériaux d'emballage tels que les sacs en plastique, le polystyrène ou les clous hors de portée des enfants, car ils peuvent présenter un risque pour eux.

INSTALLATION

En cas de divergence entre l'illustration et le produit réel, veuillez vous référer au produit réel.

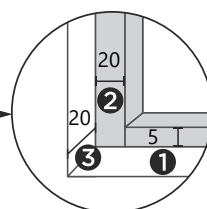
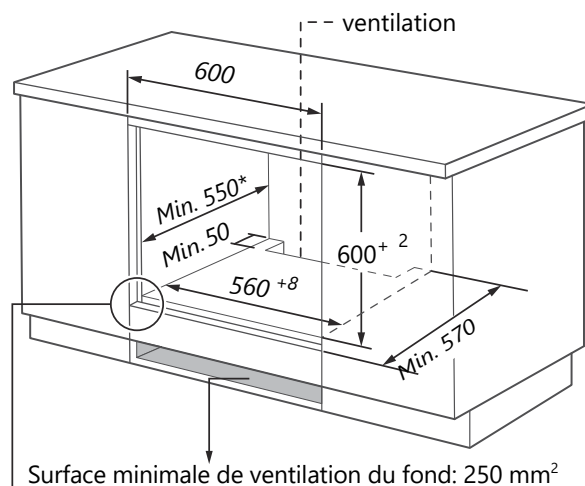
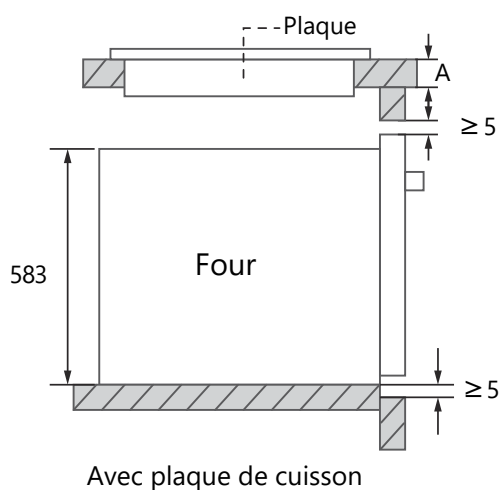
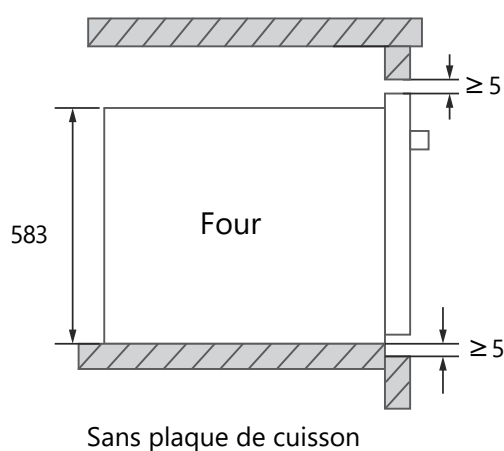
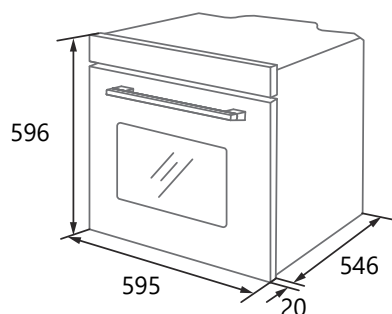
Schéma d'installation (colonne)



- ❶ Prévoyez 5 mm pour le panneau de porte en haut et en bas.
- ❷ Prévoyez 20 mm pour le panneau de porte à gauche et à droite.
- ❸ Prévoyez une épaisseur de 20 mm pour le panneau de porte.

1. L'épaisseur des parois de l'armoire est de 20 mm.
2. Si la prise se trouve à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture de l'armoire doit passer d'un minimum de 590 mm à 620 mm.
3. Les dimensions indiquées dans les schémas sont en mm.

Schéma d'installation (sous le comptoir)



- ❶ Prévoyez 5 mm pour le panneau de porte en haut et en bas.
- ❷ Prévoyez 20 mm pour le panneau de porte à gauche et à droite.
- ❸ Prévoyez une épaisseur de 20 mm pour le panneau de porte.

Si cet appareil est installé sous une plaque de cuisson, l'épaisseur minimale de la surface A est indiquée ci-dessous :

Type de plaque	Surface A
Plaque à induction	37 mm
Plaque à induction pleine surface	47 mm
Plaque de cuisson à gaz	30 mm
Plaque vitrocéramique	27 mm

1. L'épaisseur des parois de l'armoire est de 20 mm.
2. Si la prise se trouve à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture de l'armoire doit passer d'un minimum de 590 mm à 620 mm.
3. Les dimensions indiquées dans les schémas sont en mm.

Instructions importantes pour l'installation

Contenu qui signifie [obligatoire].

1. Le fonctionnement sûr de cet appareil ne peut être garanti que s'il est installé par un professionnel conformément à ces instructions d'installation. L'installateur sera tenu responsable de toutes les conséquences d'une installation incorrecte.
2. Le processus d'installation complet nécessite deux professionnels. Des gants de protection secs doivent être portés pendant l'installation pour éviter les rayures ou les chocs électriques.
3. Le module de cuisine où le four est installé doit être résistant à la chaleur jusqu'à 90°C, et les façades des unités adjacentes jusqu'à 70°C.
4. Utilisez une prise de courant de 16A.

Contenu qui signifie [interdite].

1. N'installez pas le four derrière une porte décorative, cela pourrait provoquer une surchauffe.
2. Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé à la réception et ne le branchez pas au secteur s'il a été endommagé pendant le transport.
3. Ne bloquez pas les points de ventilation de l'appareil ni l'espace entre le meuble et le four.
4. Faites très attention lorsque vous déplacez et installez le four. Il est très lourd et il faut faire attention à ne pas le soulever par la poignée de la porte.
5. Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, cessez immédiatement d'utiliser le four pour éviter tout incendie, choc électrique ou autre accident.

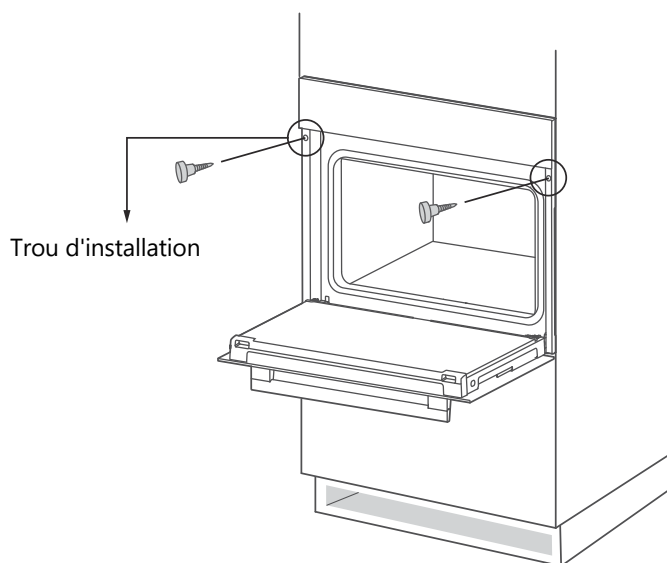
Contenu qui signifie [remarque].

1. Soyez très prudent lorsque vous déplacez ou installez l'appareil pour éviter d'endommager l'appareil lui-même ou les meubles.
2. Avant de mettre le four en marche, retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires à l'intérieur de la cavité du four.
3. La prise doit être accessible aux utilisateurs (par exemple, à côté du meuble) afin qu'elle puisse être facilement débranchée.
4. Une fois l'installation terminée, assurez-vous que la fiche d'alimentation est bien insérée dans la prise.

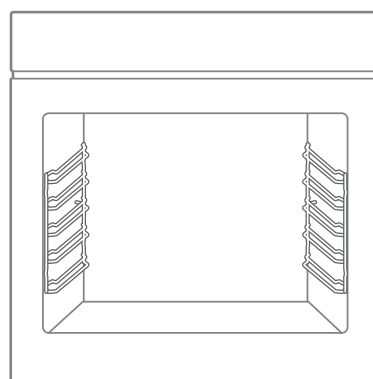
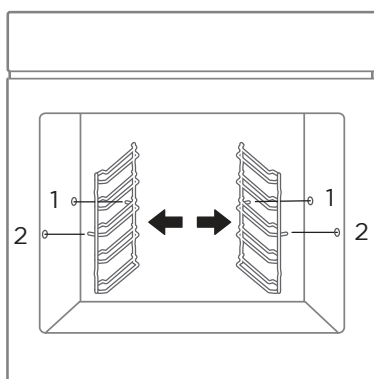
Reportez-vous aux schémas d'encastrement pour connaître les exigences de profondeur nette de l'armoire. L'espace entre la plaque inférieure de l'armoire et la plaque arrière (ou le mur) ne doit pas être inférieur à 50 mm.

Étapes de l'installation

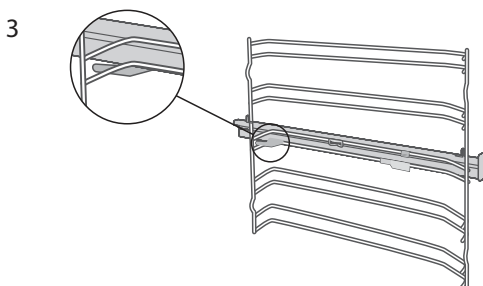
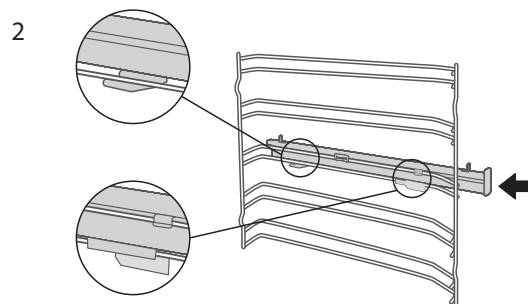
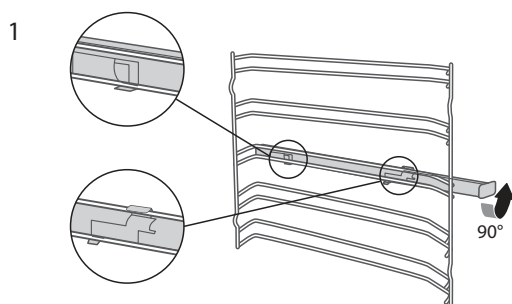
1. Personnalisez votre armoire en fonction des schémas de prises.
2. Avant l'installation, vérifiez que l'alimentation électrique de la prise est normale et correctement mise à la terre, et que les dimensions de l'appareil sont conformes aux exigences d'installation.
3. Installez le four aux endroits prévus dans la cuisine (sous le plan de travail ou dans le meuble haut) et raccordez-le à l'alimentation électrique.
4. Pour localiser les trous d'installation, ouvrez la porte du four et regardez les côtés du cadre (la position est indiquée sur l'image ci-dessous).
5. Fixez l'appareil au meuble à l'aide des chevilles et des vis A et B fournies avec l'appareil.



Installation des rails latéraux



Installation des glissières télescopiques (selon le modèle)

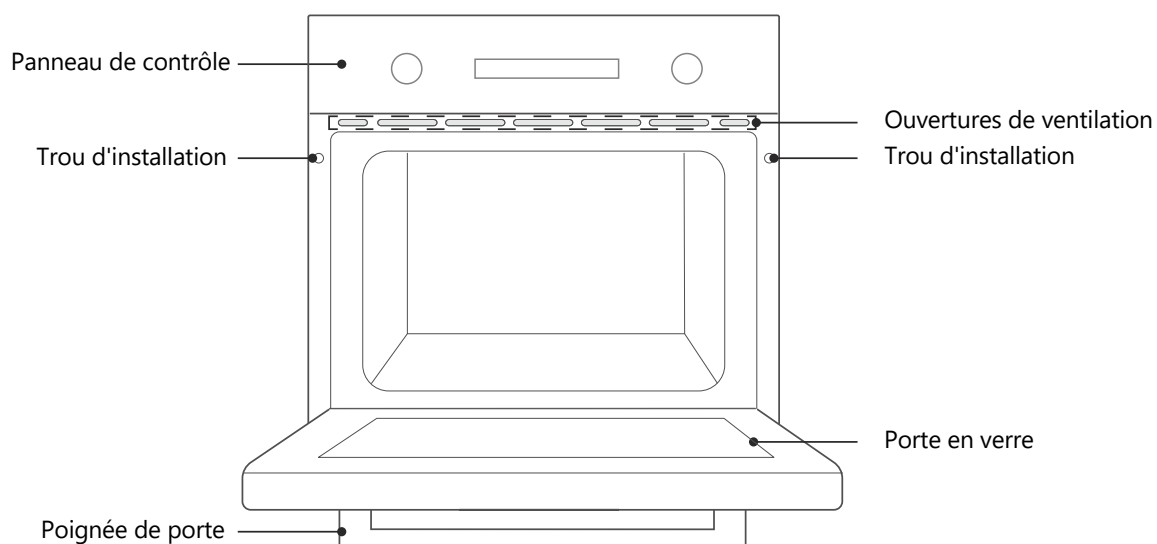


INTRODUCTION DU PRODUIT

Four

Lorsque vous retirez les aliments, portez des gants isolants pour éviter les brûlures !

Au moment d'ouvrir la porte du four, faites attention à la vapeur. Ouvrez la porte à un petit angle pour éviter que la vapeur ne vous touche le visage.

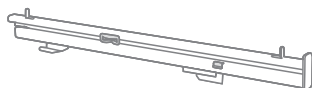


Accessoires



Grille (x1)

Pour les aliments à griller ou les récipients de cuisson résistant à la chaleur



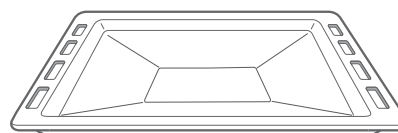
Guides télescopiques x2

(seulement pour certains modèles)



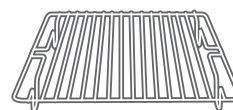
Thermomètre (x1)

(seulement pour certains modèles)



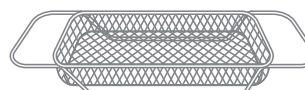
Plateau de gril

Pour la cuisson de grandes portions d'aliments ou pour récupérer les débordements et les restes.



Petite grille

Pour griller de petites portions d'aliments (uniquement pour certains modèles)

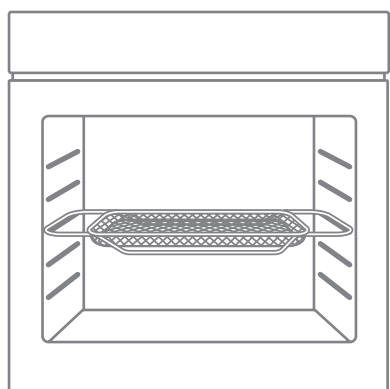
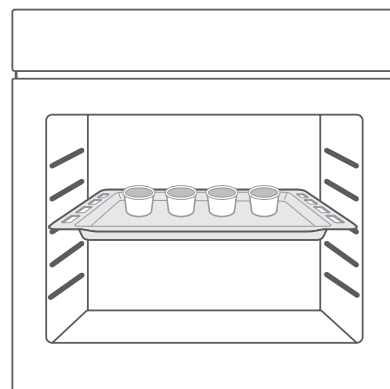
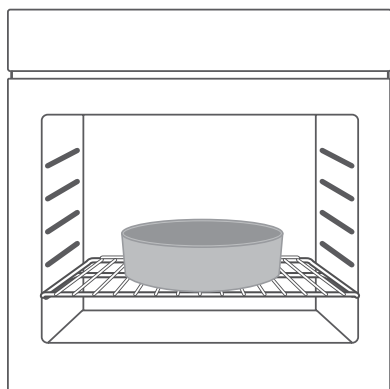
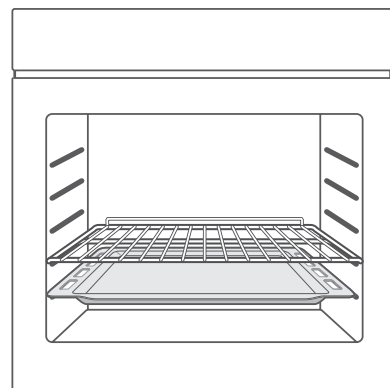
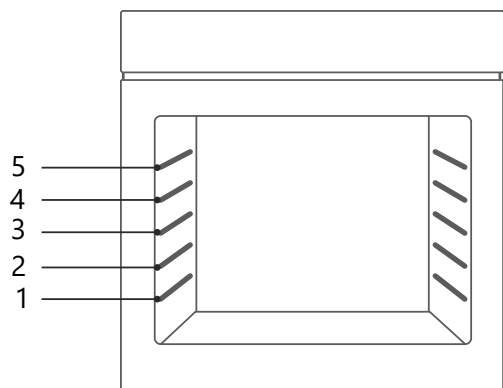


Panier pour air-fryer (x1)

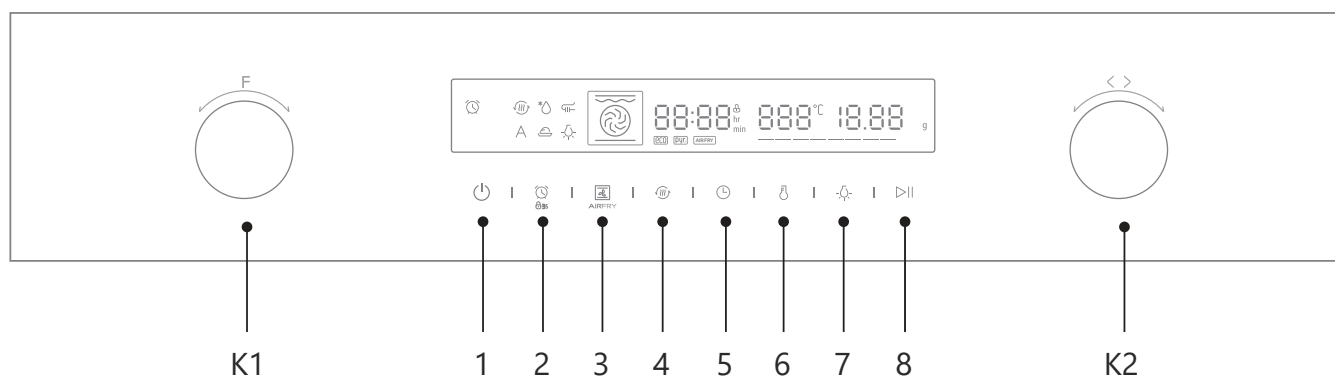
(Spécifique à cette fonction)

Utilisation des accessoires (pour certains modèles seulement)

Pour que le four fonctionne correctement, la grille et le plateau doivent être placés uniquement entre le premier et le cinquième niveau. Lorsqu'ils sont utilisés ensemble, placez le plateau grill sous la grille.



Panneau de contrôle



Fonction	Description
1 	Annule le réglage en cours et revient en mode veille.
2 	Appuyez brièvement sur cette touche pour accéder au réglage de la fonction de rappel. Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour accéder à l'état de verrouillage des enfants ou en sortir.
3 	Il permet une répartition rapide et uniforme de la chaleur ; l'air chaud élimine également l'humidité de la surface des aliments pour leur donner une texture croustillante.
4 	Préchauffe la cavité pour une cuisson plus rapide.
5 	Accéder au réglage de l'heure.
6 	Accéder au réglage de la température.
7 	Appuyez sur cette icône pour allumer ou éteindre la lampe.
8 	Démarre ou arrête la cuisson.
K1	Sélection des fonctions de cuisson.
K2	Réglage de la durée ou de la température.

Avant la première utilisation

1. Le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été correctement installé.
2. Pour éviter tout risque de fire, retirez tous les matériaux de protection utilisés pendant le transport et assurez-vous que le four est exempt de tout résidu d'emballage et d'accessoires (par exemple, mousse, carton, plaque de gril, grille, etc.)
3. Nettoyez la cavité du four et les accessoires avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux.
4. Ouvrez les fenêtres de la cuisine et les hottes de cuisine pour maintenir une bonne ventilation.
5. Ne laissez pas les enfants ou les animaux entrer dans la cuisine et fermez les portes des pièces adjacentes.
6. Après avoir branché l'appareil, activez le mode, la durée et la température du four dans le tableau ci-dessous pour éliminer les odeurs dans la cavité.
7. Après la première utilisation, ouvrez la porte du four en l'inclinant légèrement et attendez la fin du refroidissement.

Fonction	Température	Temps
 Conventiionnel	250°C	0.5 heure

Réglage de l'horloge

Lorsque le four est branché sur le secteur pour la première fois, vous devez régler l'horloge.

1. Appuyez sur "", le chiffre des heures clignote.
2. Tournez le bouton "K2" pour régler l'heure.
3. Appuyez sur "", le chiffre des minutes clignote.
4. Tournez le bouton "K2" pour régler les minutes.
5. Appuyez sur " " pour finaliser le réglage de l'horloge.

Notes:

1. L'horloge est de 24 heures.
2. Avant d'utiliser le four, terminez le réglage de l'horloge.

Fonction de rappel

1. En mode veille et pendant la cuisson, appuyez sur " " pour accéder au réglage du rappel.
2. Tournez le bouton K2 pour régler l'heure.
3. Appuyez sur " " pour confirmer.
4. Tournez le bouton K2 pour régler l'heure.
5. Appuyez sur " " pour confirmer et finaliser le réglage.

Notes:

1. Pendant la cuisson, appuyez sur " " pour afficher l'heure de rappel.
2. Lorsque le rappel est déjà réglé et pendant la cuisson, appuyez deux fois sur " " pour modifier l'heure de rappel.

Fonction de temps de cuisson programmé

1. En mode veille ou rappel, tourner le bouton K1 pour sélectionner la fonction désirée.
2. Tournez le bouton K2 pour régler la température.
3. Appuyez sur "⌚" pour accéder au réglage de l'heure.
4. Tourner le bouton K2 pour régler l'heure.
5. Appuyez sur "▶||" pour démarrer la cuisson.

Notes:

1. Pendant la cuisson, appuyez sur "🌀" pour modifier la température et sur "⌚" pour modifier la durée.
2. Pendant la cuisson, la fonction peut être modifiée en tournant le bouton K1. Le temps de cuisson ne change pas. La température sera la température par défaut de la fonction sélectionnée et sera appliquée 6 secondes après le changement.

Tableau des fonctions

Nombre	Icône	Fonction	Temps	Température	Préchauff.
01		Conventionnel	0-9 heures	30-250°C	En option
02		Convection	0-9 heures	50-250°C	En option
03	 eco	ECO	0-9 heures	140-240°C	Non
04		Conventionnel + ventilateur	0-9 heures	50-250°C	En option
05		Grill	0-9 heures	150-250°C	En option
06		Double Grill + ventilateur	0-9 heures	50-250°C	En option
07		Double Grill	0-9 heures	150-250°C	En option
08		Pizza	0-9 heures	50-250°C	En option
09		Chaleur inférieure	0-9 heures	30-220°C	En option
10		Dégivrage	0-9 heures	50°C	Non
11		Fermentation	0-9 heures	30-45°C	Non
12		Auto-nettoyage par pyrolyse	2 heures	450°C	Non

Préchauffage rapide

1. En état de veille ou de rappel, tourner le bouton K1 pour sélectionner la fonction.
2. Tournez le bouton K2 pour régler la température.
3. Appuyez sur "" pour entrer l'heure.
4. Tournez le bouton K2 pour régler l'heure.
5. Appuyez sur "" pour confirmer.

Notes

1. Préchauffer le four permet de raccourcir le temps de cuisson et d'améliorer la saveur des aliments.
2. Lorsque le préchauffage est terminé, placez les aliments dans le four.
3. Lorsque la température de préchauffage sélectionnée est atteinte, un signal sonore retentit et la barre de progression reste allumée.

Fonction thermomètre (uniquement pour les modèles avec thermomètre)

1. En état d'attente, insérez l'extrémité courte du thermomètre dans le trou situé dans le coin supérieur droit de la cavité du four.
2. Insérer l'extrémité longue du thermomètre au centre de la viande (en évitant la graisse et les os).
3. Tourner le bouton K1 pour sélectionner la fonction (   )
4. Tourner le bouton K2 pour régler la température.
5. Appuyez sur "" pour démarrer la cuisson.

Fonction de pyrolyse

1. Ouvrez la fenêtre de la cuisine pour assurer une bonne ventilation.
2. Retirez toutes les pièces et tous les accessoires de la cavité du four.
3. Tournez le bouton K1 pour sélectionner la fonction pyrolytique.
4. Appuyez sur "" pour démarrer la cuisson.

Fonction de verrouillage des enfants

1. Appuyez sur "" pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la sécurité enfant.

Fonction air-fryer

1. En mode veille ou rappel, appuyez sur "".
2. Tournez le bouton K2 pour régler la température.
3. Appuyez sur "" pour accéder au réglage de l'heure.
4. Tournez le bouton K2 pour régler l'heure.
5. Appuyez sur "" pour démarrer la cuisson

Notes:

1. Pendant la cuisson, appuyez sur "" pour modifier la température et sur "" pour modifier la durée.

Menu automatique

1. En mode veille, appuyez sur " " pendant 3 secondes pour accéder au réglage automatique du menu.
2. Tournez le bouton K2 pour sélectionner le menu.
3. Appuyez sur ">|| " pour démarrer la cuisson.

Notes:

1. Pour les menus sans préchauffage, le compte à rebours démarre directement au début du programme.
2. Pour les menus avec préchauffage, il faut attendre que le four soit préchauffé avant d'enfourner les ingrédients.

Code	Nom du menu	Poids	Mode	Temps	Température	Préchauff.
Ar01	Frites	350g	 AIRFRY	19min	200°C	Oui
Ar02	Frites	750g	 AIRFRY	23min	230°C	Oui
Ar03	Ailes de poulet	500g	 AIRFRY	20+10min	250°C	Non
Ar04	Ailes de poulet	1000g	 AIRFRY	20+12min	250°C	Non
Ar05	Nuggets de poulet	200g	 AIRFRY	17min	250°C	Oui
Ar06	Nuggets de légumes	180g	 AIRFRY	11.5min	250°C	Oui
Ar07	Bâtonnets de mozzarella	120g	 AIRFRY	10min	250°C	Oui
Ar08	Rondelles d'oignon épaisses	160g	 AIRFRY	11.5min	220°C	Oui
Ar09	Champignons panés	125g	 AIRFRY	13min	230°C	Oui
Ar10	Champignons panés	250g	 AIRFRY	13min	230°C	Oui

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

Débranchez l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage et à l'entretien. Pour garantir la durée de vie du four, nettoyez-le à temps après la cuisson. Les étapes de nettoyage sont les suivantes:

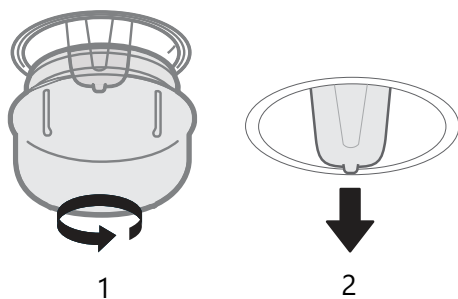
1. Après la cuisson, attendez que le four refroidisse complètement.
2. Retirez les accessoires du four, rincez-les à l'eau chaude et séchez-les.
3. Nettoyez les résidus alimentaires de la cavité du four. Cette opération peut être effectuée manuellement ou à l'aide de la fonction Pyrolyse.
4. Essuyez le four avec un chiffon doux imbibé de détergent, puis séchez-le avec un chiffon doux et sec.

Notes

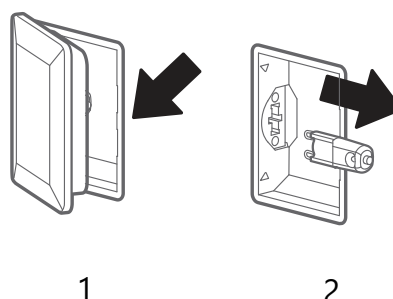
1. N'utilisez pas d'outils de nettoyage pointus, de brosses dures ou de produits corrosifs pour éviter d'endommager le four et ses accessoires.
2. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de spatules tranchantes pour nettoyer le verre.

Remplacement de la lampe

1. Éteignez et débranchez l'alimentation du four. Vérifiez que les parties internes du four sont froides avant de les toucher.
2. Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (notez que cela peut prendre un certain temps), remplacez l'ampoule par une ampoule du même type.
3. Installez la nouvelle ampoule, qui doit être résistante à la chaleur jusqu'à 300°C. Contactez le service après-vente pour obtenir l'ampoule de rechange.
4. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.



Lampe d'angle



Lampe latérale (selon le modèle)

AVERTISSEMENT:

Pour éviter tout choc électrique, assurez-vous que l'alimentation électrique du four est débranchée et que l'appareil est complètement froid avant de retirer le couvercle de la lampe.

DÉPANNAGE

Si le problème ne peut être résolu ou si d'autres problèmes surviennent, contactez le support technique.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne démarre pas	Pas d'alimentation	Connecter à l'alimentation
	Le fusible général n'est pas allumé	Allumez le fusible
	La porte n'est pas fermée	Fermez la porte du four
La lumière ne s'allume pas	Lampe défectueuse	Consultez le service technique
Forte odeur ou fumée	Première utilisation	Aucune action requise
Les aliments ne sont pas cuits correctement	Température très basse	Utilisez une température plus élevée
	Les portions de nourriture sont trop grandes	Préparez de plus petits morceaux ou prolongez le temps de cuisson.
Aliments brûlés ou mal cuits	Température de cuisson trop élevée ou temps de cuisson trop long	Régler le temps ou la température de cuisson
	La nourriture est trop proche de la résistance	Réglez la hauteur à laquelle les accessoires sont positionnés
Le ventilateur ne s'arrête pas après la fin de la cuisson.	Le ventilateur continue de tourner pour dissiper la chaleur.	Aucune action requise

SPÉCIFICATIONS

Modèle	JOR70NQ		
Capacité	72L	EElectric, cavité ()	1.10 kWh/cycle
Alimentation	220-240V~ 50Hz-60Hz	EElectric, cavité ()	0.69 kWh/cycle
Puissance de la lampe	25 W	Classe d'efficacité éner.	A+
Puissance	3.2 kW	Indice d'efficacité énergétique	81.2

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Informations sur le produit concernant la consommation d'énergie et le temps maximum pour atteindre le mode de consommation réduite applicable.

Mode veille	0,8 W
Temps maximum nécessaire pour que le four atteigne automatiquement le mode ou l'état de faible consommation applicable.	20 minutes

RECYCLAGE DES PRODUITS



ÉLIMINATION: Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés. Ces déchets doivent être collectés séparément pour un traitement spécial.

Conformément à la directive européenne 2012/19 / UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électro-ménagers ne peuvent pas être jetés dans les conteneurs municipaux habituels; Ils doivent être collectés de manière sélective pour optimiser la récupération et le recyclage des composants et des matériaux qui les composent et réduire leur impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est inscrit sur tous les produits pour rappeler aux consommateurs l'obligation de les séparer pour une collecte séparée. Le consommateur doit contacter les autorités locales ou le vendeur pour se renseigner sur l'élimination correcte de son appareil.

CONDITIONS DE GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de prouver la date d'achat, la facture ou le ticket de caisse doit être présenté. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre revendeur pour connaître les conditions applicables.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Les télécommandes, les caoutchoucs des bouches d'égout, les serrures et les joints des portes, les coupe-bise.
2. Les dommages causés à l'émail, à la peinture, au nickelage, au chromage, à la rouille ou à d'autres types de pièces ou composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par l'utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des circonstances environnementales ou climatiques défavorables. Ne convient pas à une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux parties fragiles du verre, de la vitrocéramique, des matières plastiques, des poignées, des paniers, des portes ou des ampoules lorsque leur défaillance ou leur rupture n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les pannes produites par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou résultant d'une utilisation anormale, négligente ou inadéquate de l'appareil.
6. Les responsabilités civiles de toute nature.
7. Les dommages consécutifs à l'appareil pour autant qu'ils n'aient pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. La maintenance ou l'entretien de l'appareil : vérifications périodiques, réglages et graissage.
9. Les pannes que peuvent subir les accessoires et les compléments, les adaptateurs, les câbles externes, les sacs, les pièces détachées de toutes sortes, les lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les pannes causées par une installation incorrecte ou non légale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans l'habitation, des altérations courantes, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciales.
12. Les appareils dont le numéro de série est illisible ou altéré.
13. Les défauts ou pannes causés à la suite de réparations, de modifications ou de démontage de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Tous les manuels doivent être conservés avec l'appareil pendant la période de garantie. Si l'équipement est vendu, donné ou cédé, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ces documents est perdu, il ne pourra pas être remplacé.
15. Les pannes ayant pour origine ou résultant directement ou indirectement : du contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions liées au climat ou à l'environnement : tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, comme les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages dérivés du terrorisme, de l'émeute, du tumulte populaire, des manifestations et des grèves légales ou illégales ; des actes des Forces Armées ou des Forces de Sécurité de l'Etat en temps de paix ; des conflits armés et des actes de guerre (déclarés ou non) ; de la réaction nucléaire ou des radiations ou de la contamination radioactive ; du défaut ou de la défectuosité des biens ; des événements classés par le Gouvernement National comme "catastrophe ou calamité nationale".

La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer le produit.



www.ponjohnsonentuvda.es

CONTEÚDO

PT

1 INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

1 Instruções de segurança

4 INSTALAÇÃO

4 Diagrama de Instalação (Em torre)
5 Diagrama de instalação (Embaixo balcão)
6 Importantes instruções de instalação
7 Etapas de instalação

8 INTRODUÇÃO DO PRODUTO

8 Forno
8 Acessórios
9 Utilização dos acessórios
10 Pannel de controlo
11 Antes da primeira utilização
11 Acertar o relógio
11 Função lembrete
12 Função de tempo de cozedura programado
12 Tabela de funções
13 Pré-aquecimento rápido
13 Função termómetro
13 Função de pirólise
13 Função de bloqueio para crianças
13 Função Air-Fryer
14 Menu automático

15 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

15 Método de limpeza
15 Substituição da lâmpada

16 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

16 ESPECIFICAÇÕES

17 RECICLAGEM DE PRODUTOS

18 GARANTIA

INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA

Obrigado por nos ter escolhido! Leia atentamente este manual para se assegurar de que sabe como operar as características e funções que o seu novo aparelho oferece de uma forma segura.

ESTES AVISOS SÃO FORNECIDOS PARA GARANTIR A SEGURANÇA DO UTILIZADOR. LEIA-OS CUIDADOSAMENTE ANTES DE INSTALAR OU UTILIZAR O APARELHO.

Para manter a EFICIÊNCIA e SEGURANÇA deste forno, recomendamos:

- Contactar apenas os serviços técnicos autorizados pela marca.
 - Utilizar sempre peças sobressalentes originais.
1. Quando o forno é ligado pela primeira vez, pode ser notado algum odor estranho, devido ao adesivo utilizado para os painéis de isolamento do forno. Executar o novo produto na função de cozedura convencional a 250° C durante 90 minutos para limpar qualquer óleo e impurezas dentro da cavidade.
 2. Durante a primeira utilização, pode haver um forte cheiro a fumo. Isto é normal e, se ocorrer, deve esperar que o cheiro ou fumo se dissipe antes de colocar os alimentos no forno.
 3. Utilizar o produto num ambiente ventilado.
 4. O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se muito quentes durante a sua utilização. Tomar precauções para evitar tocar em artigos quentes e manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.
 5. Se a superfície estiver partida ou danificada, desligar a energia para evitar choques eléctricos.
 6. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

7. Durante a utilização, o aparelho torna-se muito quente. Ter o cuidado de não tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
8. Não permitir crianças perto do forno quando este estiver em funcionamento, especialmente quando o grelhador estiver ligado.
9. Certifique-se de que o forno está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar choques eléctricos.
10. Os meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa de acordo com as especificações da cablagem.
11. As crianças devem ser sempre supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
12. Este forno não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
13. As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças devem ser mantidas afastadas do forno.
14. Um meio de desconexão multipolar deve ser incorporado na cablagem fixa, de acordo com os regulamentos de cablagem.
15. Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu agente de serviço ou outra pessoa com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
16. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal para limpar o vidro, pois podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
17. Utilizar apenas o termómetro de carne recomendado para este forno.
18. Não utilizar produtos de limpeza a vapor.
19. O aparelho não está concebido para funcionar com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.
20. As instruções para fornos com prateleiras incluirão detalhes sobre a instalação correcta das prateleiras.

21. Não utilizar o forno se não estiver a usar sapatos. Nunca tocar no forno com as mãos ou pés molhados ou húmidos.
22. A porta do forno não deve ser aberta frequentemente no meio do processo de cozedura.
O aparelho deve ser instalado e testado por um técnico autorizado.
23. O fabricante não é responsável por quaisquer danos resultantes de posicionamento ou instalação incorrecta por pessoal não autorizado.
24. Quando a porta ou bandeja do forno estiver aberta e retirada, não coloque nada sobre ela ou poderá desequilibrar o aparelho ou partir a porta.
25. Algumas partes do aparelho podem reter calor durante muito tempo; é necessário esperar que arrefeçam antes de tocar nas partes do forno que estão directamente expostas ao calor.
26. Se não vai utilizar o forno durante muito tempo, é aconselhável desligá-lo da rede eléctrica.

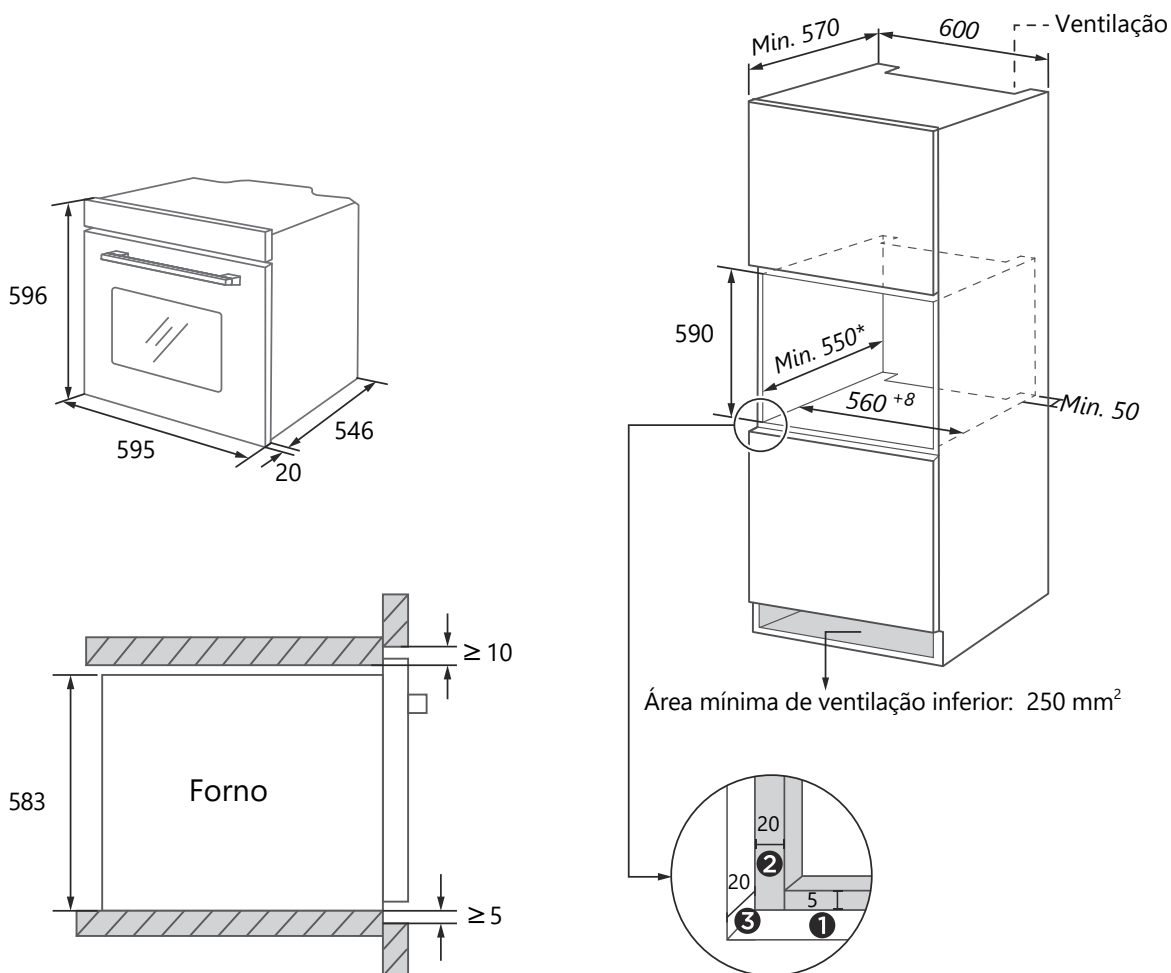
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Ao desempacotar o forno, certificar-se de que não é danificado de forma alguma. Se tiver alguma dúvida, não a utilize: contacte o serviço técnico. Manter materiais de embalagem tais como sacos plásticos, poliestireno ou pregos fora do alcance das crianças, pois podem constituir um risco para elas.

INSTALAÇÃO

Se houver qualquer discrepância entre a ilustração e o produto real, por favor consulte o produto real.

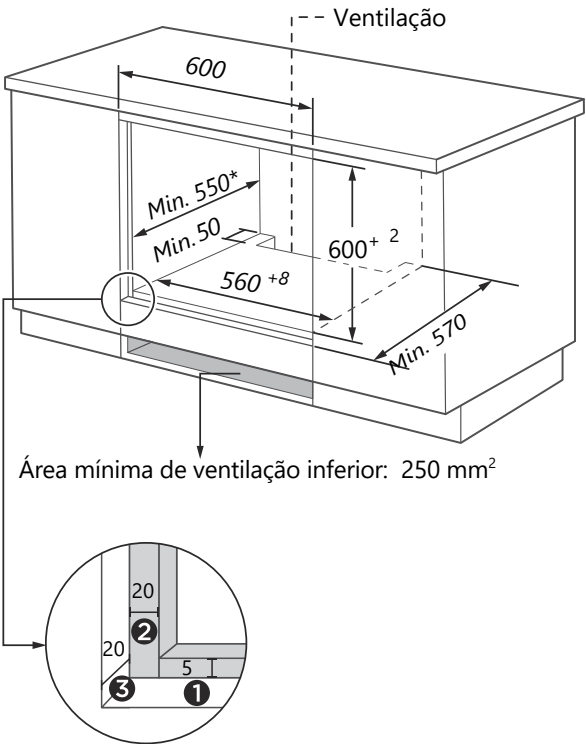
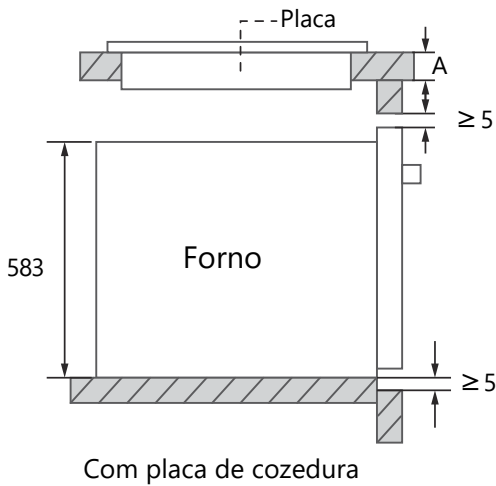
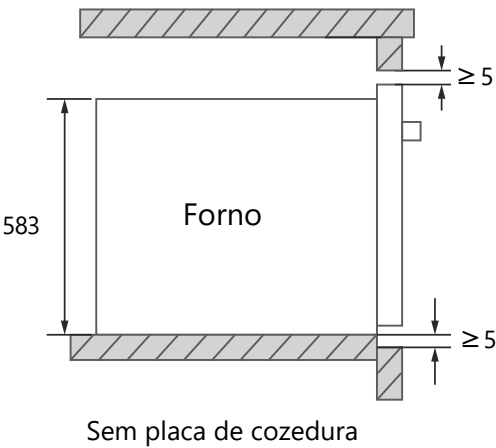
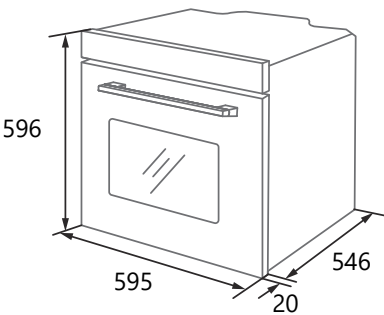
Diagrama de instalação (em torre)



- 1 Permitir 5 mm para o painel da porta na parte superior e inferior.
- 2 Permitir 20 mm para o painel da porta à esquerda e à direita.
- 3 Permitir uma espessura de 20 mm para o painel da porta.

1. A espessura da parede do armário é de 20 mm.
2. Se a tomada estiver na parte de trás do aparelho, a profundidade da abertura do armário deve ser aumentada de um mínimo de 590 mm para 620 mm.
3. As dimensões nos diagramas estão em mm.

Diagrama de instalação (embaixo do balcão)



- 1 Permitir 5 mm para o painel da porta na parte superior e inferior.
- 2 Permitir 20 mm para o painel da porta à esquerda e à direita.
- 3 Permitir uma espessura de 20 mm para o painel da porta.

Se o aparelho for instalado debaixo da placa, a espessura mínima do tabuleiro A é mostrada abaixo:

Tipo de placa	Tabuleiro A
Placa de indução	37 mm
Placa de indução de superfície completa	47 mm
Placa de gás	30 mm
Placa cerâmica	27 mm

- 1. A espessura da parede do armário é de 20 mm.
- 2. Se a tomada estiver na parte de trás do aparelho, a profundidade da abertura do armário deve ser aumentada de um mínimo de 590 mm para 620 mm.
- 3. As dimensões nos diagramas estão em mm.

Importantes instruções de instalação

Conteúdo que significa [obrigatório].

1. O funcionamento seguro deste aparelho só pode ser garantido se for instalado por um profissional, de acordo com estas instruções de instalação. O instalador será considerado responsável por quaisquer consequências de uma instalação incorrecta.
2. O processo completo de instalação requer dois profissionais. Devem ser usadas luvas de protecção secas durante a instalação para evitar arranhões ou choques eléctricos.
3. O módulo de cozinha onde o forno é instalado deve ser resistente ao calor até 90°C, e as frentes das unidades adjacentes até 70°C.
4. Utilizar uma tomada de alimentação de 16A.

Conteúdo que significa [proibido].

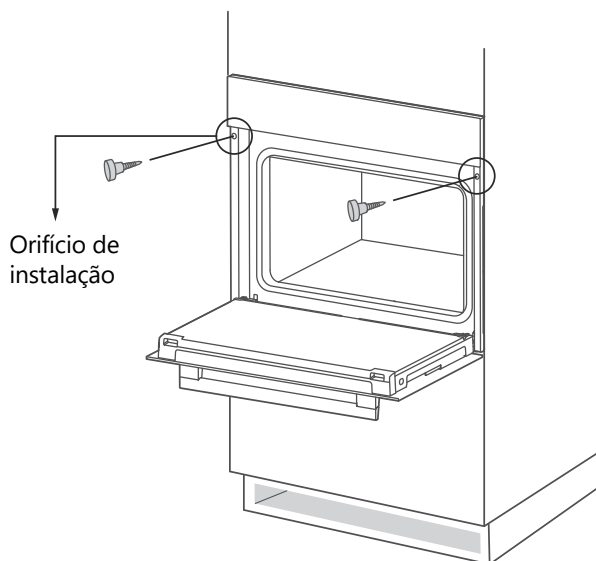
1. Não instalar o forno atrás de uma porta decorativa, isto pode causar sobreaquecimento.
2. Verificar se o aparelho não está danificado no momento da recepção e não o ligar à fonte de alimentação se tiver sido danificado durante o transporte.
3. Não bloquear os pontos de ventilação do aparelho ou o espaço entre o armário e o forno.
4. Ter muito cuidado ao mover e instalar o forno. É muito pesado e deve-se ter o cuidado de não o levantar pela maçaneta da porta.
5. Se o cabo de alimentação ou ficha estiver danificado, parar imediatamente de utilizar o forno para evitar incêndios, choques eléctricos ou outros acidentes.

Conteúdo que significa [nota].

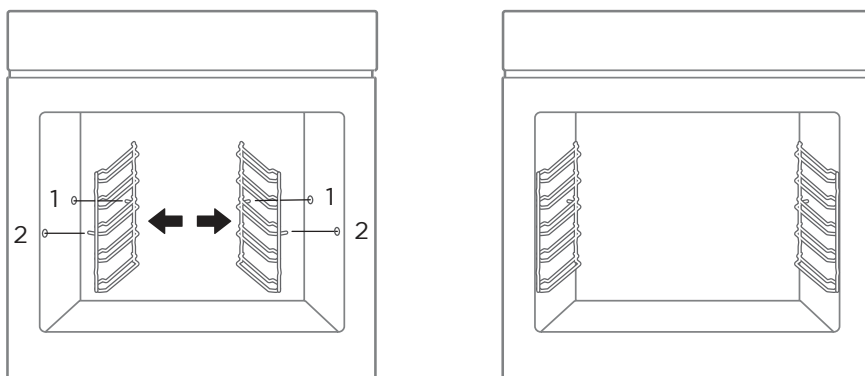
1. Ter muito cuidado ao mover ou instalar o aparelho para evitar causar danos ao próprio aparelho ou ao mobiliário.
2. Antes de ligar o forno, remover todos os materiais de embalagem e acessórios dentro da cavidade do forno.
3. A ficha deve ser acessível aos utilizadores (por exemplo, junto ao mobiliário) para que possa ser facilmente desconectada.
4. Após completar a instalação, certificar-se de que a ficha de alimentação está firmemente inserida na tomada.
5. Consultar os diagramas de recesso para as necessidades de profundidade líquida do armário. A folga entre a placa inferior do armário e a placa posterior (ou parede) não deve ser inferior a 50 mm.

Etapas de instalação

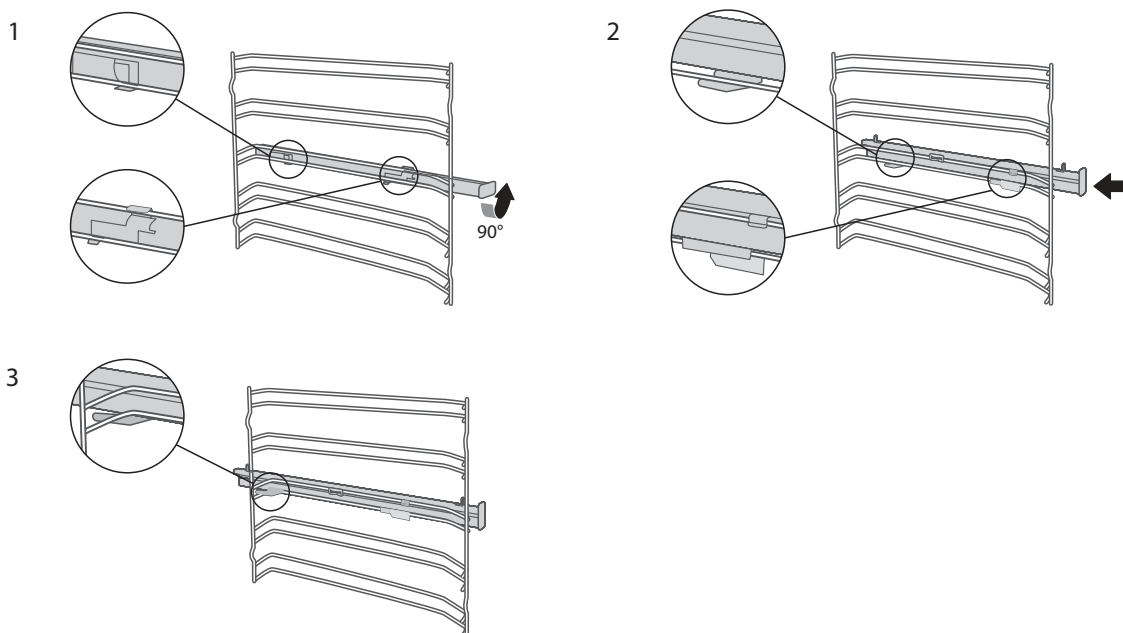
1. Personalize o seu gabinete de acordo com os diagramas das tomadas.
2. Antes da instalação, verificar se a alimentação eléctrica da tomada está normal e devidamente ligada à terra, e se as dimensões da unidade estão em conformidade com os requisitos de instalação.
3. Instalar o forno nos locais designados na cozinha (debaixo do balcão ou na unidade alta) e ligá-lo à fonte de alimentação.
4. Para localizar os orifícios de instalação, abrir a porta do forno e olhar para os lados da moldura (a posição é mostrada na figura abaixo).
5. Fixar o aparelho ao armário utilizando os tampões e parafusos A e B fornecidos com a unidade.



Instalação das grades laterais



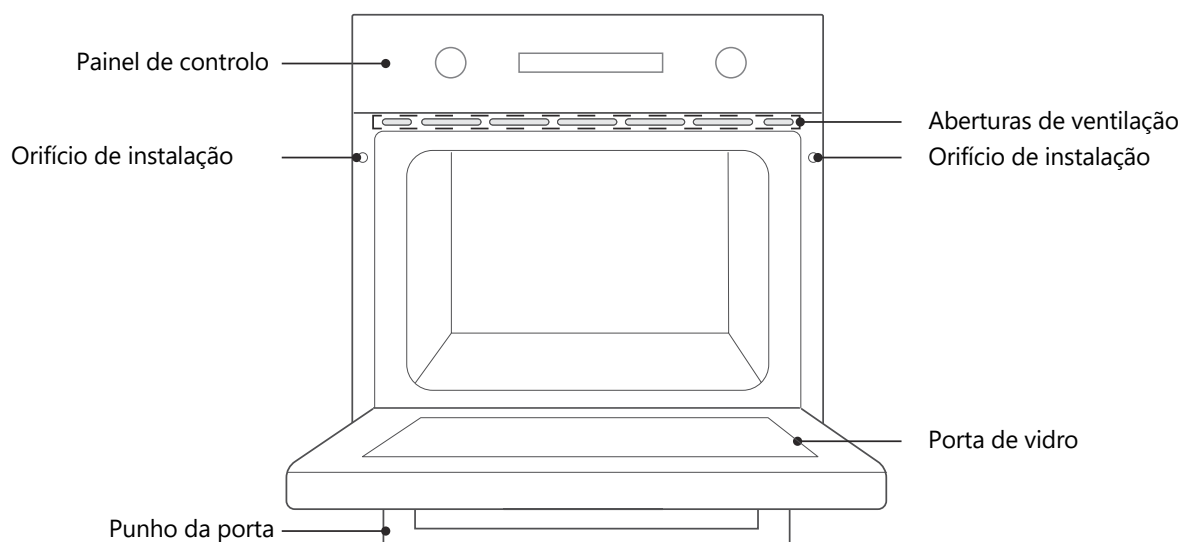
Instalação de corrediças telescópicas (consoante o modelo)



INTRODUÇÃO DO PRODUTO

Forno

Ao remover alimentos, por favor, use luvas isolantes térmicas para evitar queimaduras! No momento de abrir a porta da fornalha, prestar atenção ao vapor. Favor abrir a porta num pequeno ângulo para evitar o vapor no seu rosto.

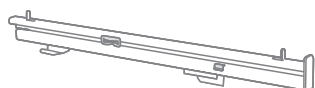


Acessórios



Grelha (x1)

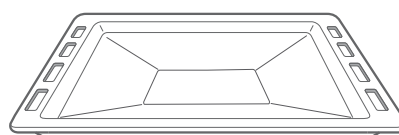
Para grelhar alimentos ou recipientes de cozedura resistentes ao calor



Gu^oas telesc^opicas x2
(Sólo para alguns modelos)

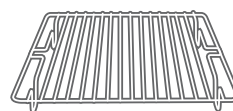


Term^ometro (x1)
(Apenas para alguns modelos)

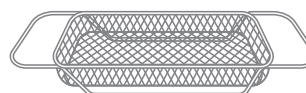


Tabuleiro

Para cozinhar grandes porções de alimentos ou para apanhar derrames e restos de comida



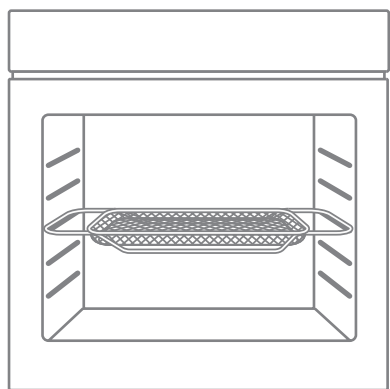
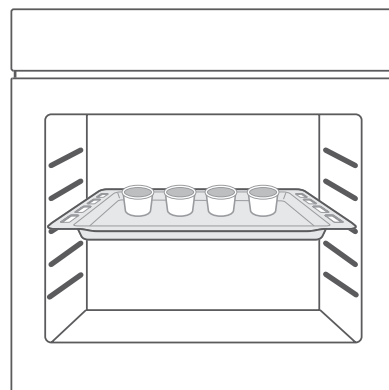
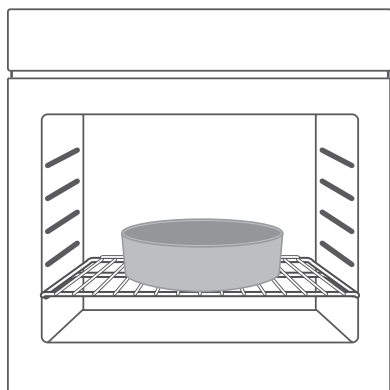
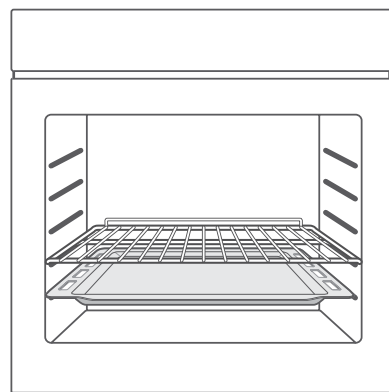
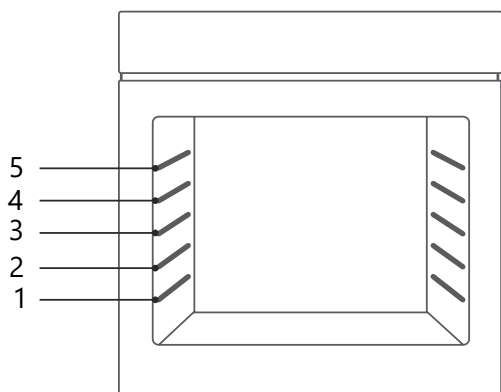
Grelha pequena
Para grelhar pequenas porções de alimentos
(Apenas para alguns modelos)



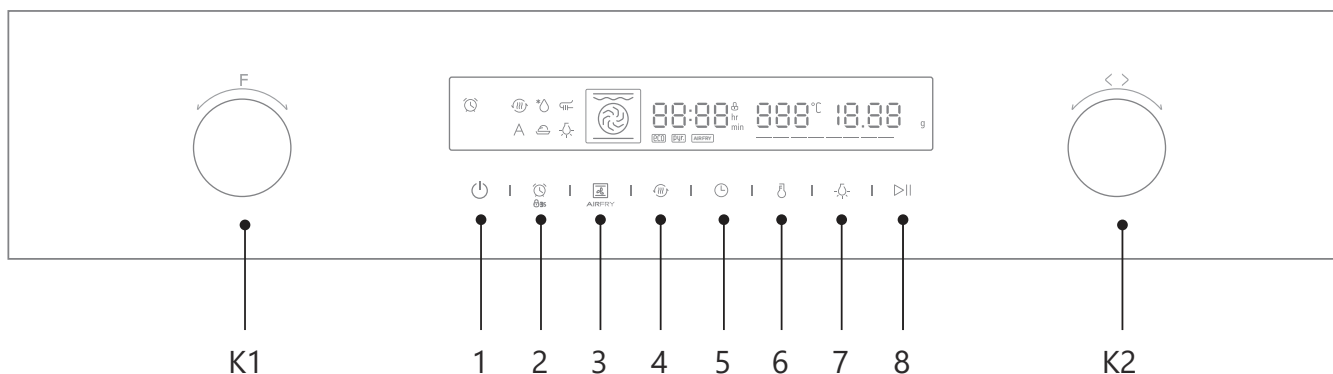
Cesto para air-fryer (x1)
(específico para esta função)

Utilização de acessórios (apenas para alguns modelos)

Para que o forno funcione correctamente, a grelha e o tabuleiro só devem ser posicionados entre o primeiro e o quinto nível. Quando forem utilizados em conjunto, colocar o tabuleiro debaixo da grelha.



Painel de controlo



Função	Descrição
1	Cancela a definição atual e regressa ao modo de espera.
2	Prima brevemente para aceder à definição da função de lembrete. Mantenha premido durante 3 segs para entrar ou sair do estado de bloqueio para crianças.
3	Proporciona uma distribuição rápida e uniforme do calor; o ar quente também remove a humidade da superfície dos alimentos para obter uma textura estaladiça.
4	Pré-aquece a cavidade para uma cozedura mais rápida.
5	Acéder à definição da hora/tempo.
6	Acéder à definição da temperatura.
7	Prima este ícone para ligar ou desligar a lâmpada.
8	Inicia ou pára a cozedura.
K1	Seleção das funções de cozedura.
K2	Regulação do tempo ou da temperatura.

Primeira utilização

1. O forno não deve ser operado até que tenha sido correctamente instalado.
2. Para evitar fire, remover todos os materiais de protecção de transporte e garantir que o forno está livre de resíduos de embalagens e acessórios (por exemplo, espuma, cartão, bandeja para grelhar, grelhador, etc.)
3. Limpar a cavidade do forno e acessórios com água com sabão e um pano macio.
4. Abrir as janelas da cozinha e os exaustores para manter uma ventilação elevada.
5. Não deixar entrar crianças ou animais de estimação na cozinha e fechar as portas dos quartos adjacentes.
6. Depois de ligar a alimentação, activar o modo, tempo e temperatura do forno na tabela abaixo para remover os odores na cavidade.
7. Após a primeira utilização, abrir a porta do forno num pequeno ângulo e esperar que o arrefecimento esteja completo.

Modo	Temperatura	Tempo
 Convencional	250°C	0.5 hora

Acertar o relógio

Quando o forno é ligado pela primeira vez à alimentação eléctrica e posto a funcionar, o relógio terá de ser ajustado.

1. Prima "", o dígito da hora pisca.
2. Rodar o botão "K2" para acertar a hora.
3. Prima "", o dígito dos minutos pisca.
4. Rodar o botão "K2" para definir os minutos.
5. Prima " para finalizar o acerto do relógio.

Notas:

1. O relógio tem uma duração de 24 horas.
2. Antes de utilizar o forno, completar o ajuste do relógio.

Função de lembrete

1. No modo de espera e durante a cozedura, prima " para aceder à definição do lembrete.
2. Rode o botão K2 para acertar a hora.
3. Prima " para confirmar.
4. Rode o botão K2 para acertar a hora.
5. Prima " para confirmar e finalizar a definição.

Notas:

1. Durante a cozedura, prima " para visualizar a hora do lembrete.
2. Com o lembrete já definido e durante a cozedura, prima duas vezes " para alterar a hora do lembrete.

Função de tempo de cozedura programado

1. No modo de espera ou de lembrete, rode o botão K1 para seleccionar a função pretendida.
2. Rode o botão K2 para definir a temperatura.
3. Prima "⌚" para aceder à definição da hora.
4. Rode o botão K2 para acertar a hora.
5. Prima "▶||" para começar a cozinhar.

Notas:

1. Durante a cozedura, premir "⌚" para alterar a temperatura e "⌚" para alterar o tempo.
2. Durante a cozedura, a função pode ser alterada rodando o botão K1. O tempo de cozedura não se altera. A temperatura será a temperatura por defeito da função seleccionada e será aplicada 6 segundos após a alteração.

Tabela de funções

Número	Ícone	Função	Tempo	Temperatura	Pré-aquec.
01		Convencional	0-9 horas	30-250°C	Opcional
02		Convecção	0-9 horas	50-250°C	Opcional
03	 eco	ECO	0-9 horas	140-240°C	Não
04		Convencional + Ventilador	0-9 horas	50-250°C	Opcional
05		Grelha	0-9 horas	150-250°C	Opcional
06		Grelha dupla + ventilador	0-9 horas	50-250°C	Opcional
07		Grelha dupla	0-9 horas	150-250°C	Opcional
08		Pizza	0-9 horas	50-250°C	Opcional
09		Calor inferior	0-9 horas	30-220°C	Opcional
10		Descongelação	0-9 horas	50°C	Não
11		Fermentação	0-9 horas	30-45°C	Não
12		Auto-limpeza com pirólise	2 horas	450°C	Não

Pré-aquecimento rápido

1. No estado de espera ou de lembrete, rode o botão K1 para selecionar a função.
2. Rode o botão K2 para definir a temperatura.
3. Prima "" para introduzir a hora.
4. Rode o botão K2 para acertar a hora.
5. Prima "" para confirmar.

Notas

1. O pré-aquecimento do forno pode encurtar o tempo de cozedura e melhorar o sabor dos alimentos.
2. Quando o pré-aquecimento estiver concluído, coloque os alimentos na câmara de cozimento.
3. Quando a temperatura de pré-aquecimento selecionada for atingida, soará um sinal sonoro e a barra de progresso permanecerá acesa.

Função termómetro (apenas para modelos com termómetro)

1. No estado de vigília, introduzir a extremidade curta do termómetro no orifício situado no canto superior direito da cavidade da câmara de cozimento.
2. Introduzir a extremidade longa do termómetro no centro da carne (evitando a gordura e os ossos).
3. Rodar o botão K1 para selecionar a função (   ).
4. Rodar o botão K2 para regular a temperatura.
5. Prima "" para iniciar a cozedura

Função de pirólise

1. Abrir a janela da cozinha para a manter bem ventilada.
2. Retirar todas as peças e acessórios da cavidade da câmara de cozimento.
3. Rodar o botão K1 para selecionar a função pirolítica.
4. Premir "" para iniciar a cozedura

Função de bloqueio para crianças

1. Prima "" durante 3 segundos para ativar ou desativar o bloqueio para crianças.

Função de freidora de aire

1. No modo de espera ou de lembrete, prima "" .
2. Rode o botão K2 para ajustar a temperatura.
3. Prima "" para aceder à definição da hora.
4. Rode o botão K2 para ajustar a hora.
5. Prima "" para começar a cozinhar.

Notas:

- 1) Durante a cozedura, prima "" para alterar a temperatura e "" para alterar o tempo.

Menú automático

1. No modo de espera, prima sem soltar "  " durante 3 segundos para aceder à definição automática do menu.
2. Rode o botão K2 para seleccionar o menu.
3. Prima " ▷|| " para começar a cozinhar.

Notas:

1. Para os menus sem pré-aquecimento, a contagem decrescente começa diretamente no início do programa.
2. Para os menus com pré-aquecimento, é necessário aguardar o pré-aquecimento antes de colocar os ingredientes na câmara de cozimento.

Código	Nome do menu	Peso	Modo	Tempo	Temperatura	Pré-aquec.
Ar01	Batatas fritas	350g	 AIRFRY	19min	200°C	Sim
Ar02	Batatas fritas	750g	 AIRFRY	23min	230°C	Sim
Ar03	Asas de frango	500g	 AIRFRY	20+10min	250°C	Não
Ar04	Asas de frango	1000g	 AIRFRY	20+12min	250°C	Não
Ar05	Nuggets de frango	200g	 AIRFRY	17min	250°C	Sim
Ar06	Nuggets de legumes	180g	 AIRFRY	11.5min	250°C	Sim
Ar07	Palitos de mozzarella	120g	 AIRFRY	10min	250°C	Sim
Ar08	Anéis de cebola grossos	160g	 AIRFRY	11.5min	220°C	Sim
Ar09	Cogumelos panados	125g	 AIRFRY	13min	230°C	Sim
Ar10	Cogumelos panados	250g	 AIRFRY	13min	230°C	Sim

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza

Desligar a fonte de alimentação antes da limpeza e manutenção.

A fim de assegurar a vida útil do forno, limpe-o a tempo após a cozedura. As etapas de limpeza são as seguintes:

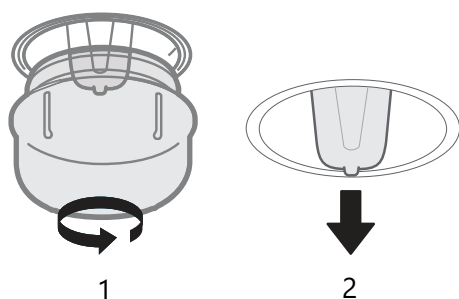
1. Depois de cozinhar, aguardar que o forno arrefeça completamente.
2. Retirar os acessórios, enxaguá-los com água morna e secá-los.
3. Limpar os resíduos de alimentos da cavidade da câmara de cozimento. Isto pode ser efectuado manualmente ou utilizando a função de pirólise.
4. Limpar o forno com um pano macio com detergente, depois secar com um pano macio seco.

Notas

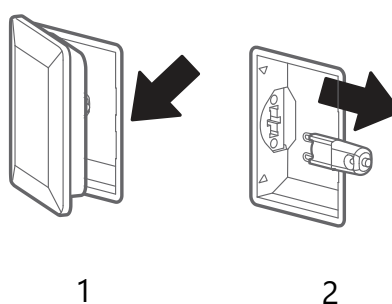
1. Não utilizar ferramentas de limpeza afiadas, escovas duras ou produtos corrosivos para evitar danificar o forno e os seus acessórios.
2. Não utilizar abrasivos ou espátulas afiadas para limpar o vidro.

Substituição da lâmpada

1. Desligar e desligar a energia do forno. Verificar se as partes internas do forno estão frias antes de as tocar.
2. Remover a tampa da lâmpada rodando-a no sentido anti-horário (note que pode ser necessário rodar um pouco), substituir a lâmpada por uma do mesmo tipo. Adaptar a nova lâmpada, que deve ser resistente ao calor até 300°C. Contacte o departamento de serviços para obter a lâmpada de substituição.
4. Em caso de dúvida, consultar um electricista qualificado.



Lâmpada de canto



Lâmpada lateral (consoante o modelo)

ADVERTÊNCIA:

Para evitar choques eléctricos, certifique-se de que a alimentação eléctrica do forno está desligada e que o aparelho está completamente frio antes de retirar a tampa da lâmpada.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se o problema não puder ser resolvido ou se surgirem outros problemas, contactar o apoio técnico.

Problema	Causa possível	Solução
O forno não arranca	Não há corrente	Ligar à energia
	O fusível geral não está aceso	Ligar o fusível
	A porta não está fechada	Fechar a porta do forno
A luz não se acende	Lâmpada avariada	Consultar o serviço técnico
Cheiro forte ou fumo	Primeira utilização	Não é necessário fazer nada
Os alimentos não são cozinhados correctamente	Temperatura muito baixa	Usar uma temperatura mais alta
	As porções de alimentos são demasiado grandes	Cozinhar em peças mais pequenas ou prolongar o tempo de cozedura.
Alimentos queimados ou desigualmente cozinhados	Temperatura de cozedura demasiado elevada ou tempo de cozedura demasiado longo	Definir o tempo ou temperatura de cozedura
	Os alimentos estão demasiado próximos da resistência	Ajustar a altura em que os acessórios são posicionados
O ventilador não pára após o fim da cozedura.	O ventilador continua a funcionar para dissipar o calor.	Não é necessário fazer nada

ESPECIFICAÇÕES

Modelo	JOR70NQ		
Capacidade	72L	ECElectric, cavidade ()	1.10 kWh/ciclo
Alimentação	220-240V~ 50Hz-60Hz	ECElectric, cavidade ()	0.69 kWh/ciclo
Potência da lâmpada	25 W	Classe de eficiência energ.	A+
Potência	3.2 kW	Índice de eficiência energética	81.2

CONSUMO ENERGÉTICO

Informações do produto sobre o consumo de energia e o tempo máximo para atingir o modo de baixo consumo aplicável.

Modo de espera	0,8 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo ou condição de baixo consumo de energia aplicável.	20 minutos

RECICLAGEM DE PRODUTOS



DISPOSIÇÃO: Não eliminar este produto como lixo municipal não separado. É necessário recolher estes resíduos separadamente para tratamento especial.

De acordo com a directiva europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE), os aparelhos domésticos não podem ser eliminados nos contentores municipais habituais; devem ser recolhidos separadamente a fim de otimizar a recuperação e reciclagem dos seus componentes e materiais e de reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente.

O símbolo do caixote do lixo com uma cruz é marcado em todos os produtos para lembrar ao consumidor a obrigação de os separar para recolha separada. O consumidor deve contactar a autoridade local ou o retalhista para obter informações sobre a correta eliminação do seu aparelho eléctrico.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutro país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controles remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentes de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoramento do produto. Quaisquer alterações ao manual serão actualizadas no nosso sítio web, pode consultar a versão mais recente.



www.ponjohnsonentuvda.es



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

PN:16171100A44347

johnson

Polígono Industrial San Carlos,
Camino de la Sierra S/N Parcela 11
03370 - Redován (Alicante)
www.ponjohnsonentuvda.es

Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le produit
Mais documentação do produto



V.1