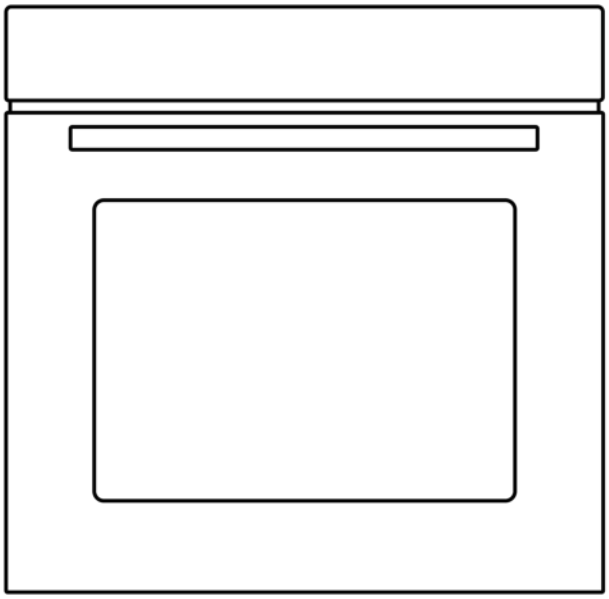
johnson

HORNO MULTIFUNCIÓN

BUILT-IN OVEN
FOUR MULTIFONCTION
FORNO MULTIFUNÇÕES



JOR70XP

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 actualizações

V.2

ÍNDICE

ES

1 **INFORMACIÓN DE SEGURIDAD**
1 Instrucciones de seguridad

4 **INSTALACIÓN**
4 Diagrama de encastre (Columna)
5 Diagrama de encastre (Bajo encimera)
6 Instrucciones importantes de instalación
7 Pasos para instalar

8 **INTRODUCCIÓN AL PRODUCTO**
8 Horno
8 Accesorios
9 Uso de los accesorios
10 Panel de control
11 Antes del primer uso
11 Ajuste del reloj
12 Función de inicio/pausa/cancelación
12 Ajuste de la función
12 Función de lámpara
12 Función recordatorio
13 Función de consulta
13 Función de ahorro de energía
13 Función de bloqueo para niños
13 Función de reserva
14 Función pirolítica
14 Detección de puerta abierta

15 **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**
15 Limpieza
15 Sustitución de la lámpara

16 **SOLUCIÓN DE ERRORES**
16 **ESPECIFICACIONES**
17 **RECICLAJE DEL PRODUCTO**
18 **GARANTÍA**

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Gracias por elegirnos. Lea detenidamente este manual para asegurarse de que sabe cómo manejar las características y funciones que le ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

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

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

- Contacte sólo con los servicios técnicos autorizados por la marca.
- Use siempre piezas de repuesto originales.

1. Cuando el horno se enciende por primera vez, puede notarse algún olor extraño, debido al adhesivo utilizado para los paneles aislantes del horno. Ponga en marcha el nuevo producto en la función de cocción convencional a 250ºC 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 niños menores de 8 años a menos que estén continuamente supervisados.
5. Si la superficie está rota o dañada, desconecte la corriente para evitar descargas eléctricas.
6. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si se les proporciona supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato y si entienden los riesgos que su uso implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no deben realizarlos niños sin supervisión.

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.
27. Antes de activar la función de limpieza con pirólisis, retire los residuos de alimentos más voluminosos y asegúrese de que el horno está completamente vacío. No deje **nada** en su interior (p.ej. bandejas, rejillas, guías telescópicas o rejillas de nivel) ya que podrían resultar seriamente dañadas.

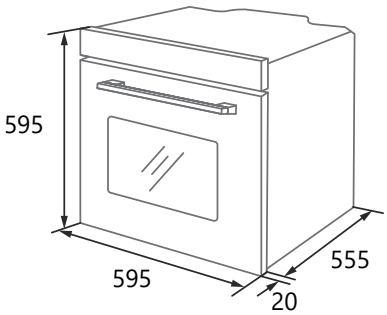
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

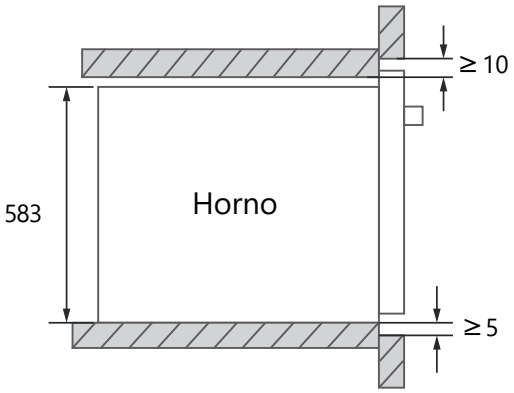
Cuando desembale el horno, asegúrese de que no tiene daños de ningún tipo. Si tiene cualquier duda, no lo use: contacte con el servicio técnico. Mantenga los materiales de embalaje como bolsas de plástico, poliestireno o clavos fuera del alcance de los niños porque pueden suponer un riesgo para ellos.

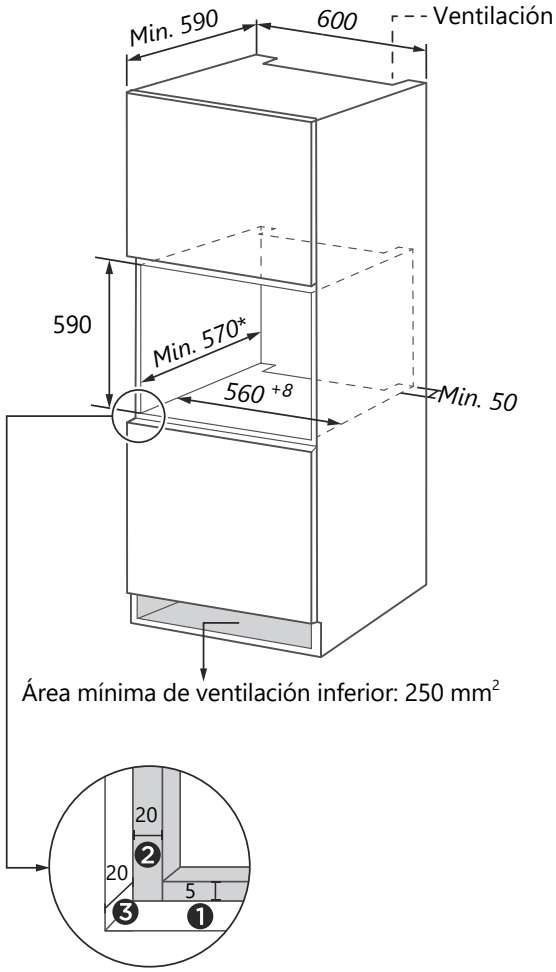
INSTALACIÓN

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

Diagrama de encastre (Columna)







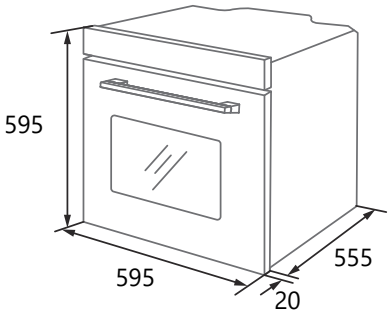
❶ Reserve 5 mm para el panel de la puerta en las partes superior e inferior.

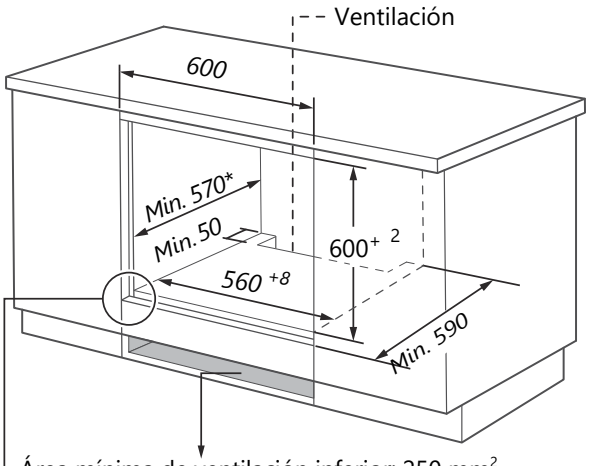
❷ Reserve 20 mm para el panel de la puerta a izquierda y derecha.

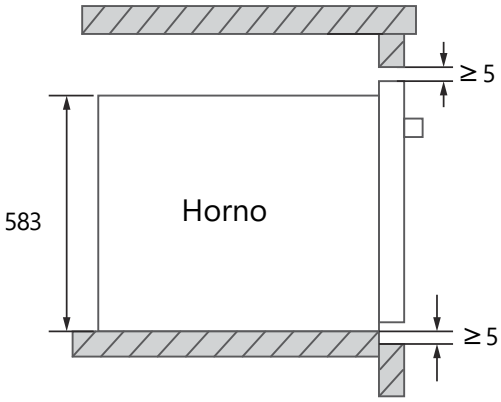
❸ Reserve 20 mm de grosor para el panel de la puerta.

1. El grosor de la pared del mueble es de 20 mm.
2. Si el enchufe 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.

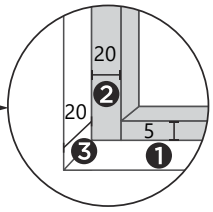
Diagrama de encastre (Bajo encimera)







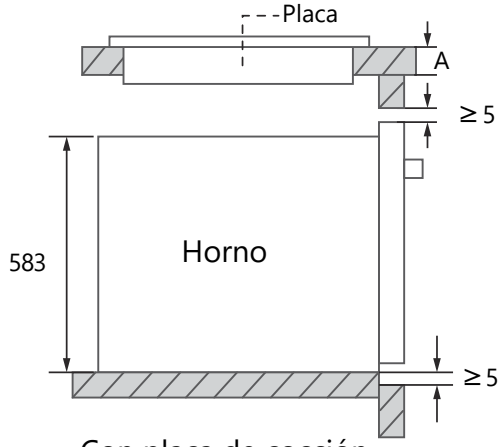
Sin placa de cocción



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.



Con placa de cocción

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.

Intrucciones 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.
3. El módulo de cocina donde se instale el horno debe ser resistente al calor hasta 90ºC, y los frentes de las unidades adyacentes hasta 70ºC.
4. Use una toma de corriente de 16A.

Contenido que significa [prohibido]

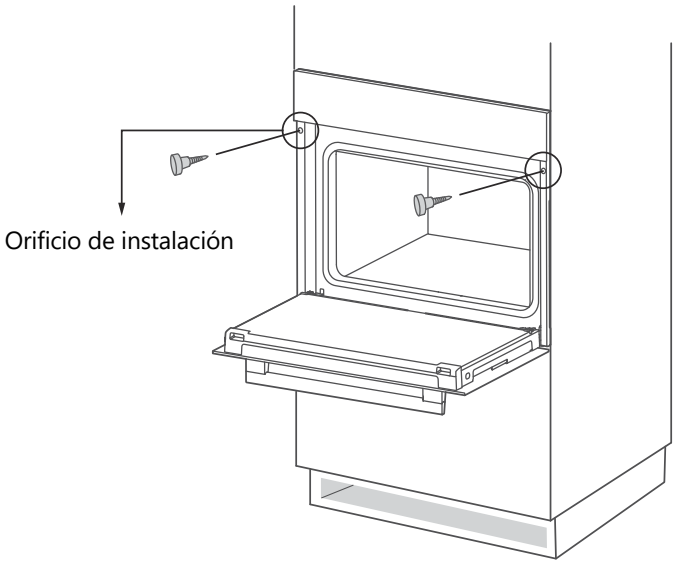
1. No instale el horno tras una puerta decorativa, esto puede provocar un sobrecalentamiento.
2. Compruebe que el aparato no tiene ningún daño al recibirlo, y no lo conecte a la corriente si se ha dañado durante el transporte.
3. No bloquee los puntos de ventilación del aparato ni el hueco entre el mueble 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.

Contentido que significa [nota]

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 requirimientos 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 de instalación

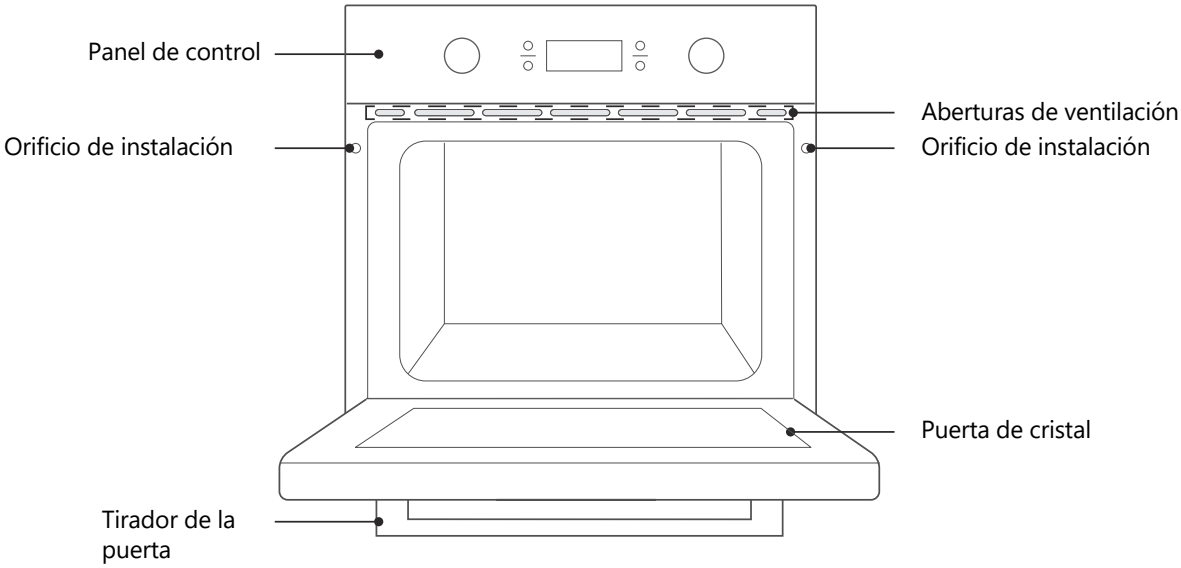
1. Personalice su mueble según los diagramas de encastre.
2. Antes de la instalación, compruebe que la corriente de la toma es normal y que está adecuadamente conectada a tierra, y que las dimensiones del mueble cumplen con los requisitos de instalación.
3. Instale el horno en los lugares designados 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.



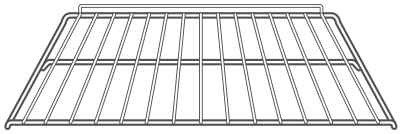
INTRODUCCIÓN AL PRODUCTO

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.

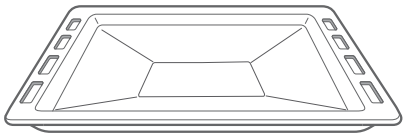


Accesorios



Rejilla

Para asar alimentos o colocar recipientes de cocción resistentes al calor

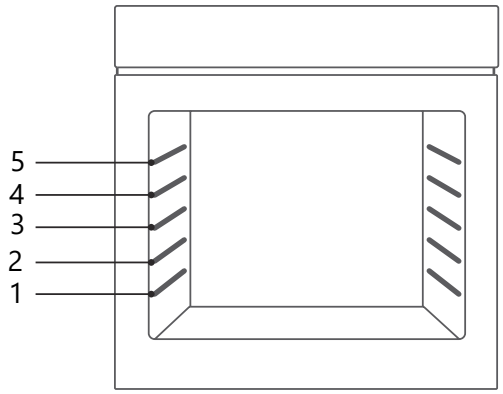


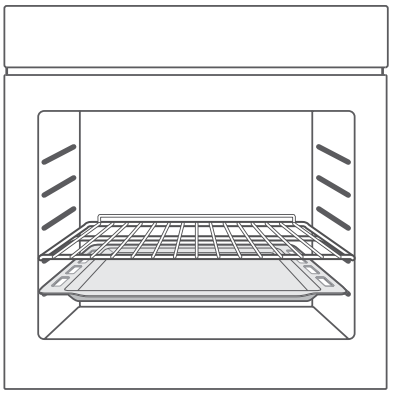
Bandeja grill

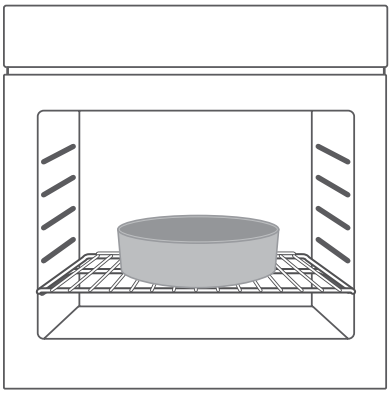
Para cocinar grandes porciones de comida o recoger derrames y restos de comida

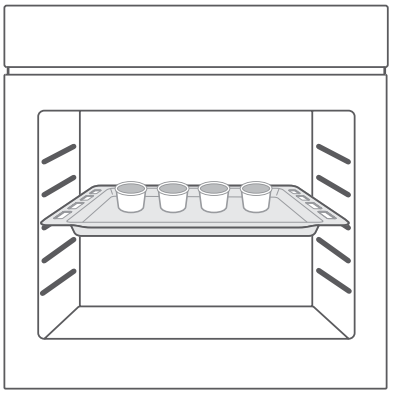
Uso de los accesorios (Sólo para algunos modelos)

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.

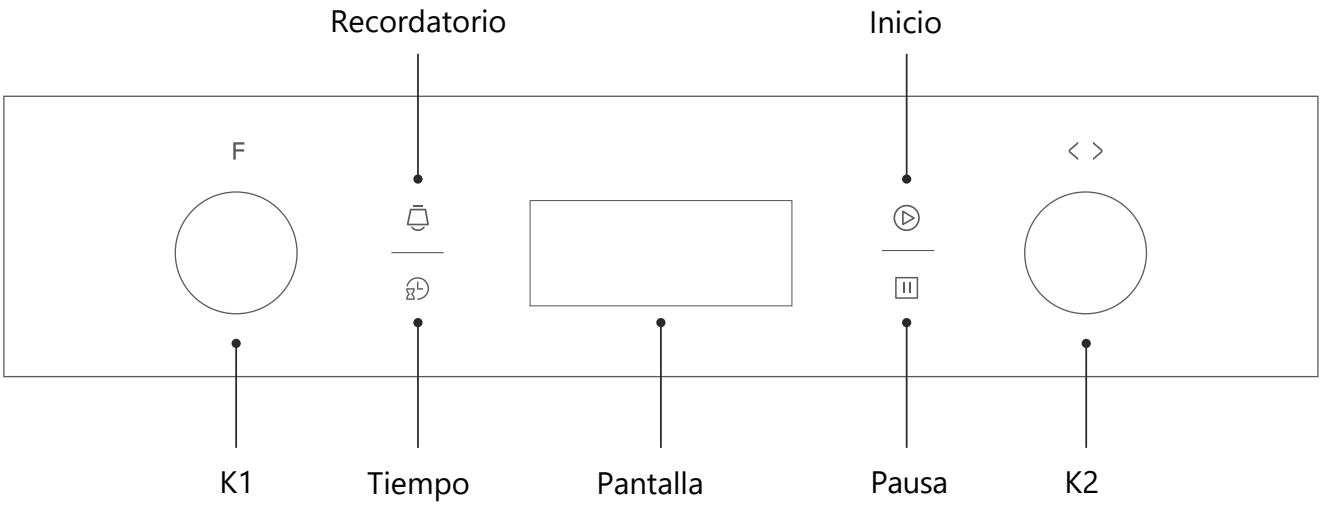








Panel de control



Función	Descripción de la función
Lámpara	Permite al usuario observar el progreso de la cocción sin abrir la puerta. Funciona en todos los modos, salvo en la función ECO
Descongelación	La circulación de aire a temperatura ambiente permite una descongelación más rápida de alimentos congelados (sin aplicar calor).
Grill doble con ventilador	Las resistencias radiante y superior del horno funcionan junto con el ventilador.
Doble grill	Activa las resistencias radiante y superior del horno.
Grill simple	La resistencia interior del grill se enciende y apaga para mantener la temperatura. Se puede utilizar para asar porciones pequeñas.
Convencional+Vent.	La combinación del ventilador y las resistencias superior e inferior proporciona una penetración del calor y un dorado más uniformes, principalmente para cocinar carne.
Convencional	Las resistencias superior e inferior trabajan juntas para proporcionar una cocción uniforme.
Calor inferior	El calentamiento se realiza mediante la resistencia de la parte inferior del horno. Se utiliza principalmente para mantener el calor y dorar la parte inferior de los alimentos.
Convección	En el modo de convección, el ventilador se enciende automáticamente para proporcionar un calor uniforme para hornear en una o varias capas. Esto es especialmente adecuado para hornear alimentos que requieren una coloración uniforme.
Pirólisis	Función pirolítica: Cuando la función se establece en modo pirolítico, pantalla LED " PyR ". La temperatura por defecto es de 450ºC. El temporizador se puede ajustar 1:30 o 2:00 horas.
ECO	Para cocinar con ahorro de energía. Cocina los ingredientes de una manera suave, y el calor proviene de la parte superior e inferior.

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	250ºC	0.5-1 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.
3. Durante el proceso de ajuste del reloj, puede pulsar "II" para cancelar el ajuste actual del reloj.
4. Si necesita reajustar el reloj, siga los pasos de "Ajuste del reloj" en el modo de espera.

Función Inicio/Pausa/Cancelación

1. Si se ha ajustado el tiempo de cocción, pulse "▷" para iniciar la cocción. Si la cocción está en pausa, pulse "▷" para continuar la cocción.
2. Durante el proceso de cocción, pulse "II" una vez para pausar la cocción. Pulse II dos veces para cancelar la cocción.

Ajuste de funciones

1. En estado de espera o recordatorio, gire el mando "K1" para seleccionar la función.
2. Gire el mando "K2" para ajustar la temperatura.
3. Pulse "▷" para iniciar la cocción.
4. Si se salta el paso 2, pulse "▷" para iniciar la cocción. El tiempo por defecto es de 9 horas, y la pantalla muestra la temperatura por defecto.

Notas

1. Durante la cocción, el tiempo puede ajustarse girando el mando "K1". Tras ajustar el tiempo, pulse el botón "▷" durante 3 segundos para confirmar.
2. Durante la cocción, la temperatura puede ajustarse girando el mando "K2". Tras ajustar la temperatura, pulse el botón "▷" durante 3 segundos para confirmar.

Función de la lámpara

Encendiendo la lámpara se puede observar mejor la situación de cocción de los alimentos. Si necesita apagar o encender la lámpara, puede seguir estos pasos:

1. Gire el mando "K1" para seleccionar "💡".
2. Pulse "▷" para confirmar.

Función recordatorio

Esta función le ayudará a recordar que debe empezar a cocinar a una hora determinada. Sólo cuando el horno está en modo de espera y el reloj está ajustado, se puede configurar el recordatorio.

1. Pulse "🔔" y el dígito de la hora parpadeará.
2. Gire el mando "k2" para ajustar la hora.
3. Pulse "🔔" y el dígito de los minutos parpadeará.
4. Gire el mando "K2" para ajustar los minutos.
   Pulse "▷" para completar el ajuste. El icono "🔔" se mantendrá encendido y se iniciará la cuenta atrás. Una vez finalizada la cuenta atrás, sonará una señal acústica y se apagará el icono "🔔".

Notas

1. Puede cancelar el recordatorio pulsando la tecla [II] durante la configuración.
2. Tras configurar el recordatorio, puede pulsar [II] dos veces para cancelarlo.

Función de consulta

1. Durante el proceso de cocción, si se ha ajustado el reloj, pulse "🕒"para comprobar la hora actual. Si se ha ajustado la función de recordatorio, pulse "🔔" para comprobar la hora de recordatorio.
2. En estado de recordatorio, si el reloj está ajustado, pulse "🕒" para comprobar la hora actual.

Función de ahorro de energía

1. En estado de espera o recordatorio, pulse "▷" durante 3 segundos para apagar la pantalla LED y entrar en el modo de ahorro de energía.
2. En el estado de espera, si no hay ninguna operación en 10 minutos, la pantalla LED se apagará y entrará en el modo de ahorro de energía.
3. En el modo de ahorro de energía, pulse cualquier tecla o gire el mando para salir del modo de ahorro de energía.

Función de bloqueo infantil

1. Activación del bloqueo para niños: Pulse "▷" y "II" durante 3 segundos al mismo tiempo, el zumbador emitirá un pitido y el icono "🔒" se iluminará, indicando que se ha activado el bloqueo para niños.
2. Desactivación del bloqueo infantil: Pulse "▷" y "II" durante 3 segundos al mismo tiempo, y el zumbador emitirá un pitido, indicando que el bloqueo para niños está liberado.

Función de reserva

1. Para utilizar la función de reserva, primero debe ajustar el reloj. Consulte el método de funcionamiento en "Ajuste del reloj".
2. Pulse la tecla "⏲" para entrar en los ajustes de reserva.
3. Gire el botón "K2" para ajustar la hora reservada.
4. Pulse de nuevo la tecla "⏲".
5. Gire el botón "K2" para ajustar los minutos de la reserva.
6. Gire el mando "K1" para seleccionar la función y pulse "▷" para confirmar.
7. Gire el mando "K1" para ajustar la cocción y gire el mando "K2" para ajustar la temperatura.
8. Pulse la tecla "▷" para iniciar la cocción, y el LED mostrará "⌛". La hora programada puede comprobarse pulsando la tecla "⏲", y volverá al estado de visualización del reloj transcurridos 3 segundos.
9. Cuando llegue la hora programada para la cocción, el zumbador emitirá un pitido e iniciará la cocción automática, y el icono "⌛" desaparecerá.

Notas

1. La función de recordatorio no es válida durante el estado de reserva.
2. Lámpara, descongelar, sonda no se pueden reservar.
3. Si omite el paso 7, cocinará según la temperatura y el tiempo predeterminados.
4. Durante el estado de reserva, pulse la tecla "II" una vez, la hora y la temperatura del menú de reserva se mostrarán con el icono del menú iluminándose constantemente. Pulse de nuevo la tecla "II" para volver al estado de reloj, o pulse la tecla "▷" para volver al estado de reserva.

Función pirolítica

Esta función permite limpiar a fondo la cavidad del horno.

1. Gire el mando "K1" para seleccionar la función pirolítica. El LED mostrará "PyR".
2. Pulse "⊳" para confirmar. La duración por defecto de la función es de 2 horas.
3. Gire el botón "K1" para ajustar el tiempo de trabajo. El tiempo puede ajustarse a 1:30 ó 2:00 horas.

Notas

1. Si la puerta del horno no está cerrada, no se podrá pulsar el botón de inicio y el LED mostrará "door", "PYR".
2. Si la temperatura central del horno es superior a 320°C, no será posible pulsar el botón de inicio. El LED mostrará "COOL" y "PYR". Cuando la temperatura central del horno es inferior a 200°C, pulse el botón de cancelación una vez, se pondrá en pausa; pulse de nuevo, volverá al estado de espera. Si la temperatura es superior a 200°C, pulse el botón de cancelación una vez y volverá directamente al estado de espera.
3. Abra la puerta cuando el horno esté funcionando, el LED mostrará "door" y el zumbador sonará continuamente hasta que la puerta se cierre o pulse el botón de cancelación.
4. Antes de activar la función de limpieza pirolítica, elimine cualquier derrame excesivo y asegúrese de que el horno esté vacío. No deje nada en su interior (por ejemplo, sartenes, bandejas de horno, la rejilla, la bandeja de goteo o el soporte deslizante, etc.) ya que podría dañarlos seriamente.
5. Al finalizar la limpieza pirolítica, no interrumpa la alimentación en una hora.

Detección de puerta abierta

1. Cuando se abra la puerta del horno durante la cocción, el horno entrará en estado de pausa (excepto para la función de la lámpara).
2. Cuando se abra la puerta del horno, pulse "⊳" y la pantalla mostrará "door". En este momento, el horno no puede ponerse en marcha.
3. Durante el proceso de reserva, abra la puerta del horno, Cuando se alcance la hora de reserva, el horno entrará en estado de pausa (excepto las funciones de pirolisis, lámpara y descongelación).
4. Cuando llegue la hora de reserva de la función pirolítica, si la puerta del horno está en estado abierto, el horno volverá al estado de pausa.
5. La apertura de la puerta del horno no afecta al funcionamiento de la función despertador.

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:

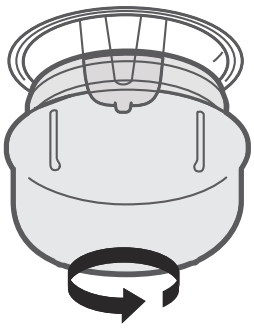
1. Después de la cocción, espere a que el horno se enfríe completamente.
2. Retire los accesorios del horno, enjuáguelos con agua tibia y séquelos.
3. Limpie los restos de comida de la cavidad del horno.
4. Limpie el horno con un paño suave con detergente, luego seque con un paño suave seco.

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.



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 ERRORES

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	JOR70XP
Capacidad	70L
ECelectric, cavidad ( )	1.09 kWh/ciclo
ECelectric, cavidad ( )	0.79 kWh/ciclo
Clase de eficiencia energ.	A

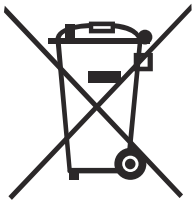
Tensión nominal	220-240V~
Frecuencia nominal	50Hz-60Hz
Potencia ECelectric	3.2 kW
Índice de eficiencia energética	94.0

CONSUMO ENERGÉTICO

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

Modo desactivado	0.5W
El 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.

johnson

www.ponjohnsonentuvida.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
12 Start/Pause/Cancel function
12 Function setting
12 Lamp function
12 Reminder function
13 Inquiring function
13 Energy-saving function
13 Child lock function
13 Reservation function
14 Pyrolytic function
14 Open door detection

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.
27. Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.

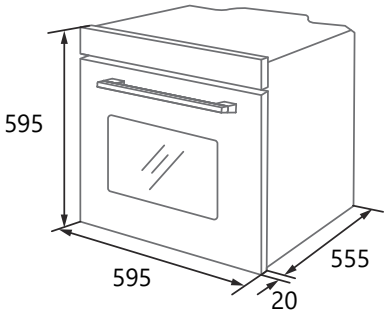
DECLARATION OF COMPLIANCE

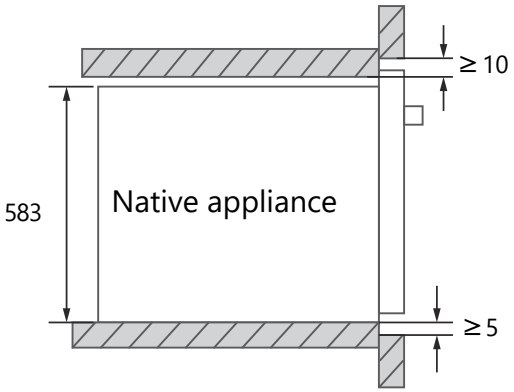
When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact the technical service department. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

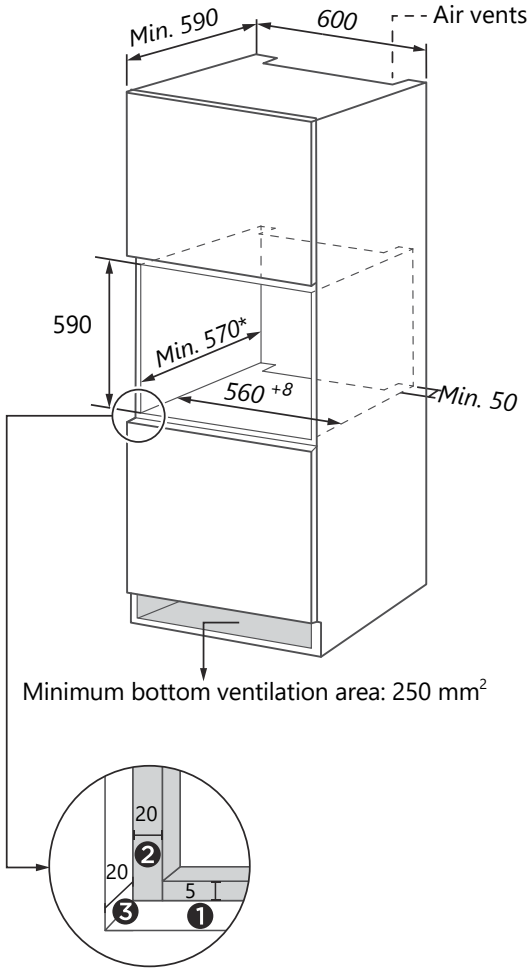
INSTALLATION

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

Cabinet Diagram (Standing Cabinet)







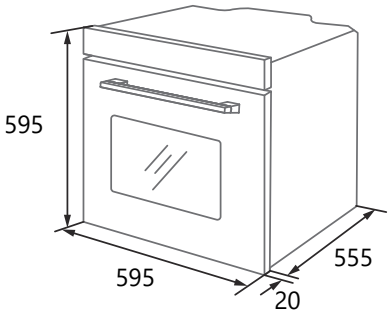
❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.

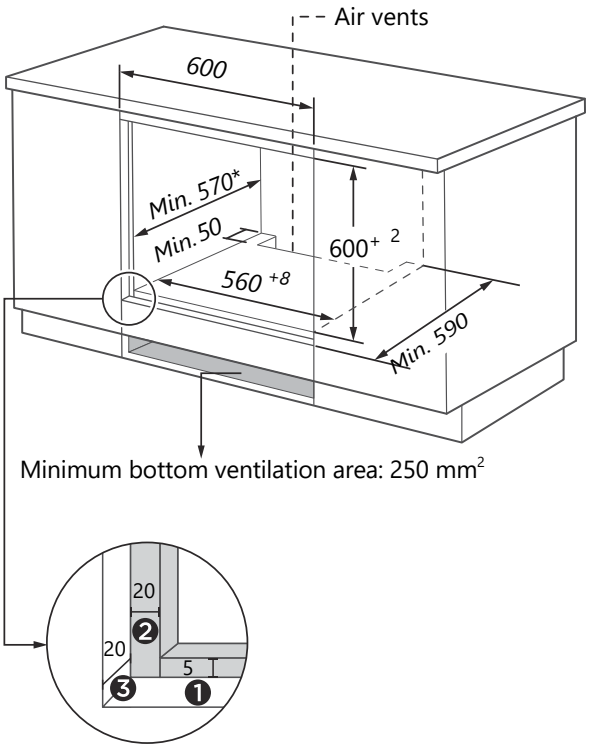
❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.

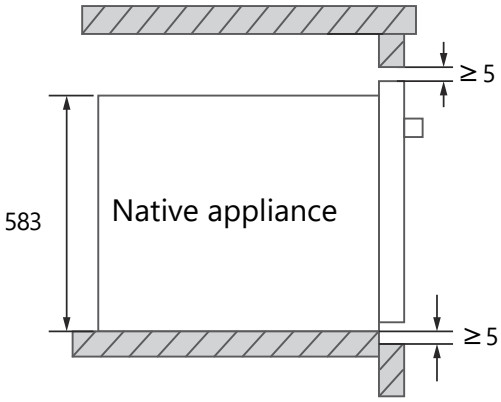
❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

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)





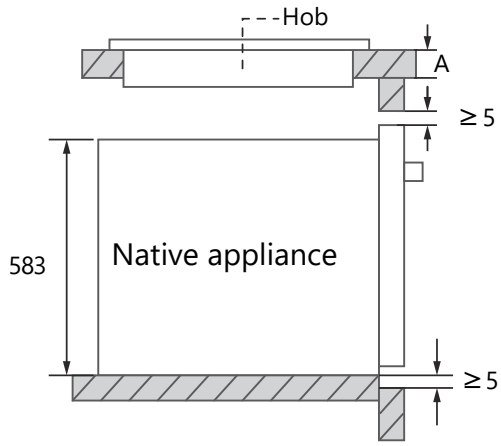


Without hob

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.



With hob

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]

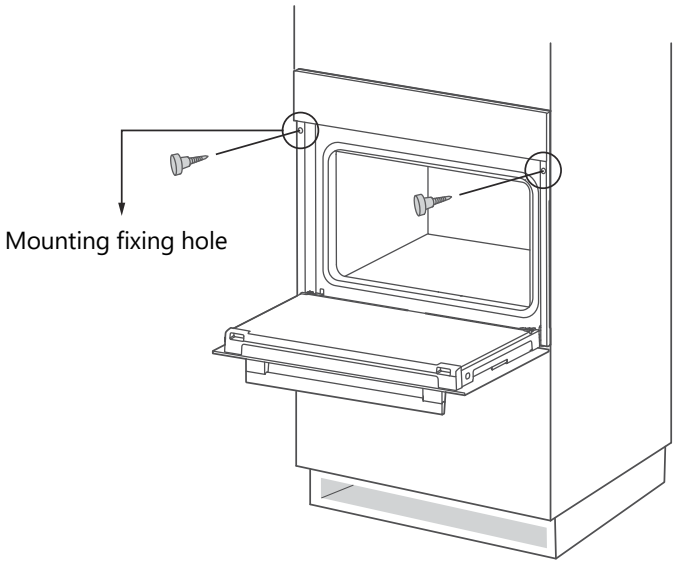
1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the 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.

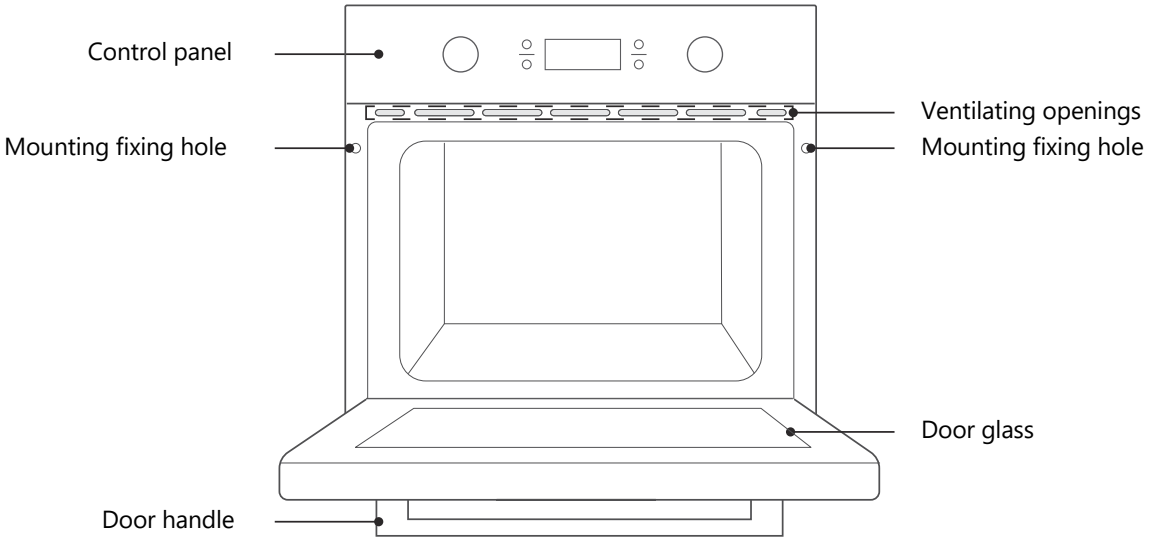


PRODUCT INTRODUCTION

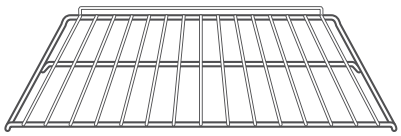
Oven

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.

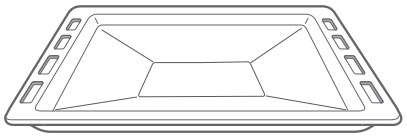


Accessories



Grill rack

Grill food or place heat-resistant cooking containers

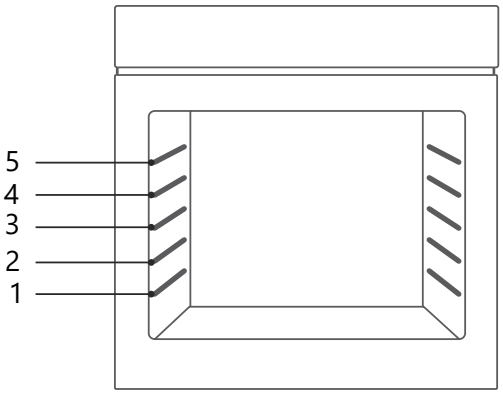


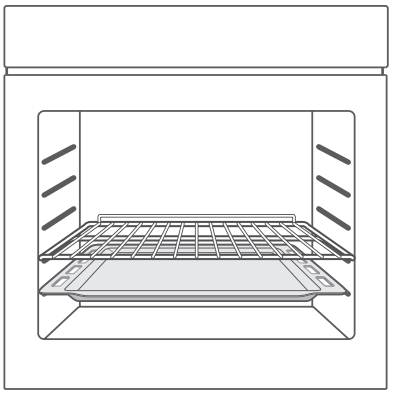
Grill tray

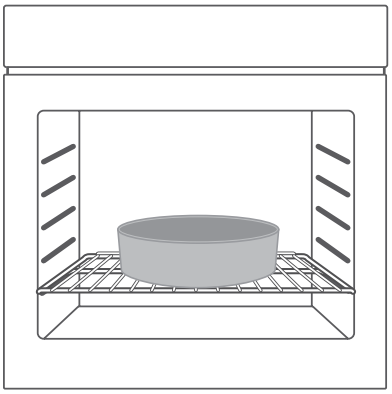
Cook large portions of food or catch food scraps

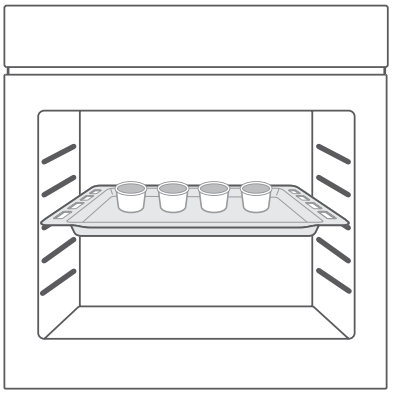
Accessories use (Only for some models)

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.

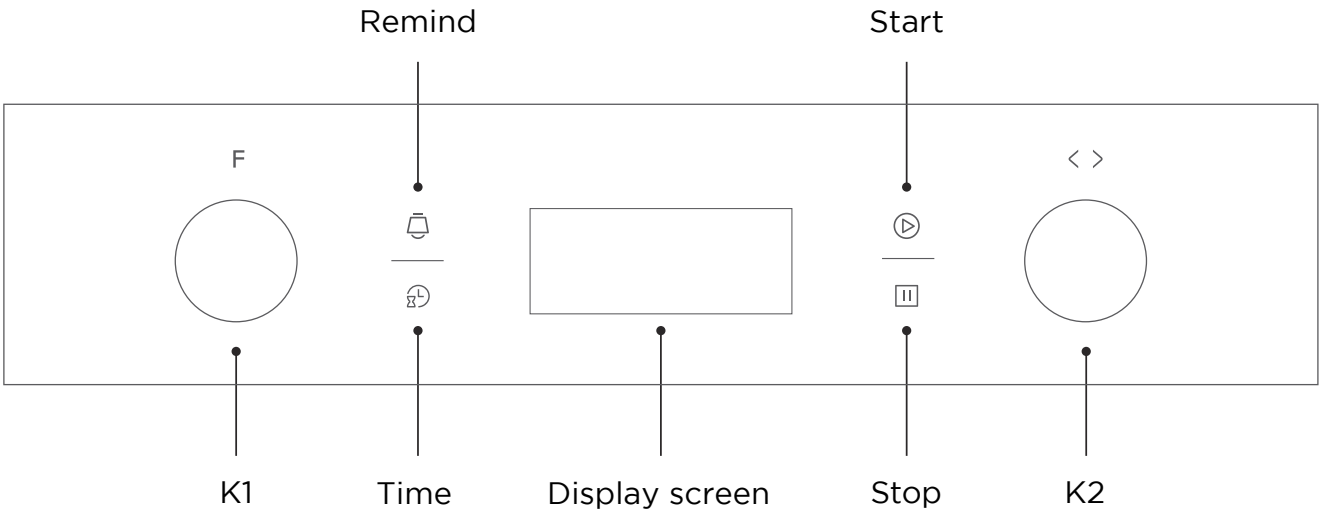








Control Panel



Function	Function introduction
Lamp	The cooking process can be observed under illuminated conditions. Except ECO function.
Defrost	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
Double grill with fan	The radiant heating element and top heating element are working with fan.
Double grill	The radiant heating element and top heating element are working.
Single grill	The inner grill element switchs on and off to maintain temperature. Can be used to grill a small number of food.
Conventional+fan	The combination of fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and coloration, primarily for cooking meat.
Conventional	The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking.
Bottom heating	Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and the coloring of the food.
Convection	In convection mode, the fan turns on automatically to provide even heat for single or multi-layer baking. This is particularly suitable for baking foods that require even coloring.
Pyrolytic	Pyrolytic function: When the function set to prolytic mode, LED screen " PyR ". The default temperature is 450℃ . The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.
ECO	For energy-saving cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

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	250ºC	0.5-1 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.
3. During the clock setting process, you can press "II" key to cancel the current clock setting.
4. If you need to reset the clock, please follow the "Setting the clock" steps in standby mode.

Start/Pause/Cancel function

1. If the cooking time has been set, press the "▷" key to start cooking. If the cooking is paused, press the "▷" key to continue cooking.
2. During cooking process, press the "II" key once to pause the cooking. Press the II key twice to cancel the cooking.

Function setting

1. In standby or reminding state, turn knob "K1" to select the function.
2. Turn knob "K2" to adjust the temperature.
3. Press the "▷" key to start cooking.
4. If you skip step 2, press the "▷" key to start cooking. The default time is 9 hours, and the display shows the default temperature.

Notes

1. During cooking, the time can be adjusted by turning the knob "K1". After adjusting the time, please press the "▷" key within 3 seconds to confirm.
2. During cooking, the temperature can be adjusted by turning the knob "K2". After adjusting the temperature, please press the "▷" key within 3 seconds to confirm.

Lamp function

Turning on the lamp can better observe the cooking situation of food. If you need to turn off or turn on the lamp, you can follow these steps:

1. Turn knob "k1" to select "-☼-".
2. Press the "▷" key to confirm.

Reminder function

This function will help to remind you to start cooking in a certain time. Only when oven in standby mode and clock setting, the reminder can be set.

1. Press the "🔔" key, and the hour digit flashes.
2. Turn knob "k2" to adjust the hour digit.
3. Press the "🔔" key, and the minute digit flashes.
4. Turn knob "K2" to adjust the minute digit.
   Press the "▷" key to complete the setting, and the icon "🔔" is always on, and the countdown starts. After the countdown is completed, the buzzer sounds and the icon "🔔" goes out.

Notes

1. You can cancel the reminder by pressing the key ⏸
2. After setting the reminder, you can press the ⏸ key twice to cancel the reminder.

Inquiring function

1. During cooking process, if the clock has been set, press the "🕒"key to check the current time; If the reminder function is set, press the "🔔"key to check the reminder time.
2. In reminding state, if the clock is set, press the "🕒"key to check the current time.

Energy-Saving function

1. In standby or reminder state, press the "▷"key for 3 seconds to turn off the LED display and enter the energy-saving mode.
2. In standby state, If there is no operation in 10 minutes, the LED display will go off and enters the energy-saving mode.
3. In the energy-saving mode, press any key or turn the knob to exit the energy-saving mode.

Child lock function

1. Enter the child lock: Press the "▷"and "II"keys for 3 seconds at the same time, the buzzer will beep, and the icon "🔒"will light up, indicating that the child lock is entered.

2. Release the child lock: Press the "▷"and "II"keys for 3 seconds at the same time, and the buzzer will beep, indicating that the child lock is released.

Reservation function

1. To use the reservation function, you must first set the clock. See "Setting the Clock" for the operation method.
2. Press the "⏲" key to enter the reservation settings.
3. Turn knob "K2" to set the reserved hour time.
4. Press the "⏲" key again.
5. Turn knob "K2" to set the minute time of the reservation.
6. Turn knob "K1" to select the function, and press "▷" to confirm.
7. Turn knob "K1" to adjust cooking and turn knob "K2" to adjust temperature.
8. Press the "▷" key to start cooking, and the LED shows "⌛". The appointment time can be checked by pressing the "⏲" key, and return to the clock display statet after 3 seconds.
9. When it's time to make an appointment for cooking, the buzzer will beep and start automatic cooking, and the icon "⌛" will disappear.

Notes

1. Reminder function is invalid during reservation status.
2. Lamp, defrost, probe can't be reserved.
3. If you skip step 7, you will cook according to the default temperature and time.
4. During the status of reservation, press "II" key once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press the "II" key again to return to the clock status, or press the "▷" key to return to the reservation status.

Pyrolytic function

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

1. Turn knob "K1" to select the pyrolytic function. LED will display "PyR".
2. Press the "⊳" key to confirm, and the default working time is 2 hours.
3. Turn knob "K1" to adjust the working time. The time can be set 1:30 or 2:00 hours.

Notes

1. When the oven door is not closed, pressing start button will be invalid, LED display "door", "PYR".
2. When the oven's center temperature is highter than 320°C, pressing start button will be invalid. The LED will display "COOL" and "PYR". When the oven's center temperature is lower than 200°C, press cancel button once, it will pause; press again, it will return to standby state. If higher than 200°C, press cancel button once, it will return to standby state directly.
3. Open the door when the oven is working, the LED will display "door" and the buzzer will sound continuously until the door was closed or press cancel button.
4. Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.
5. When finished pyrolytic cleaning, don't interrupt the power in an hour.

Open door detection

1. When the oven door is opened during cooking, the oven will enter a pause state (except the lamp function).
2. When the oven door is opened, presse the "⊳" key, and the screen displays "door". At this time, the oven cannot be started.
3. During the reservation process, open the oven door, When the reservation time is reached, the oven will enter a pause state (except pyrolytic, lamp and defrost functions).
4. After the booking time of pyrolytic function arrives, if the oven door is in the open state, the oven will return to the standby state.
5. Opening the oven door does not affect the operation of the alarm clock function.

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:

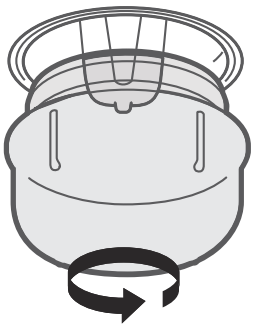
1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Clean up food debris from the oven chamber.
4. Wipe the oven with a soft cloth stained with detergent, then dry with a dry soft cloth.

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.



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	JOR70XP
Usable Volume	70L
ECelectric, cavity ( )	1.09 kWh/cycle
ECelectric, cavity ( )	0.79 kWh/cycle
Energy efficiency class	A

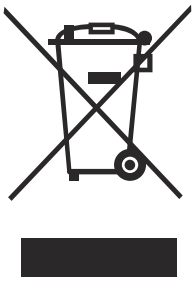
Rated voltage	220-240V~
Rated frequency	50Hz-60Hz
ECelectric power	3.2 kW
Energy Efficiency Index	94.0

ENERGY CONSUMPTION

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

Off mode	0.5 W
The 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.

johnson

www.ponjohnsonentuvida.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 d'accessoires
10 Panneau de contrôle
11 Avant la première utilisation
11 Réglage de l'horloge
12 Fonction Démarrage/Pause/Annulation
12 Réglage de la fonction
12 Fonction lampe
12 Fonction de rappel
13 Fonction de requête
13 Fonction d'économie d'énergie
13 Fonction de sécurité enfant
13 Fonction de réservation
14 Fonction pyrolytique
14 Détection de porte ouverte

15 **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**
15 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.
27. Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, éliminez tout débordement excessif et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez rien à l'intérieur (par exemple, les casseroles, la plaque de cuisson, la lèchefrite, le support coulissant, etc.), car cela pourrait les endommager gravement.

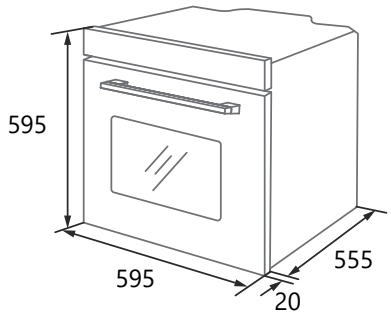
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

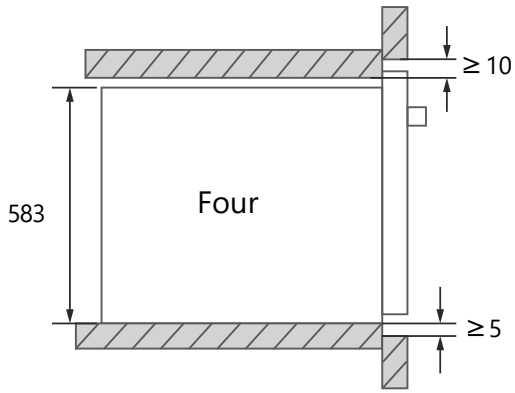
Lorsque vous déballez le four, assurez-vous qu'il n'est endommagé d'aucune façon. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas: contactez le service technique. Conservez les matériaux d'emballage tels que les sacs en plastique, le polystyrène ou les clous hors de portée des enfants, car ils peuvent présenter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

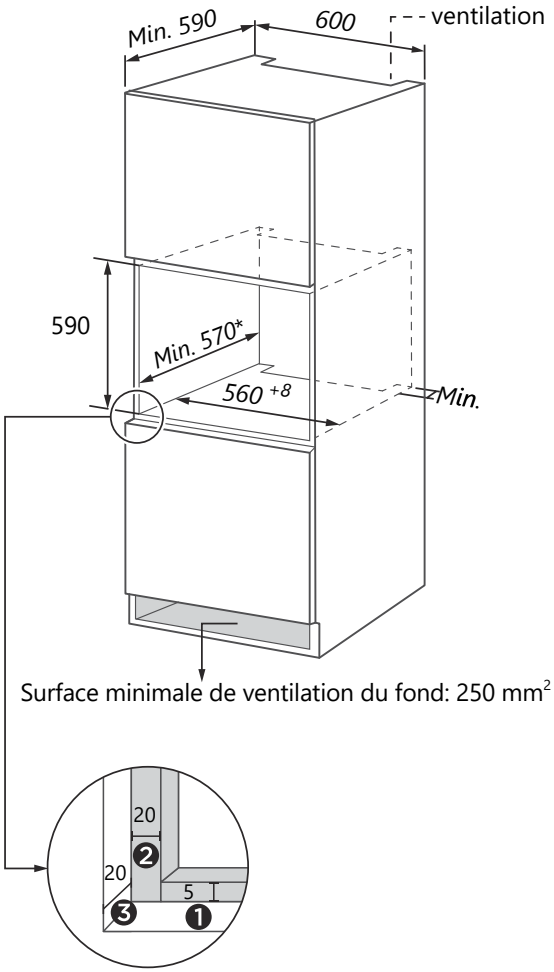
INSTALLATION

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

Schéma d'installation (colonne)







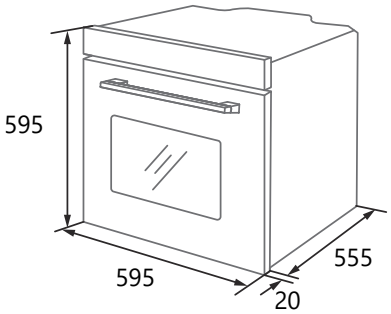
❶ Prévoyez 5 mm pour le panneau de porte en haut et en bas.

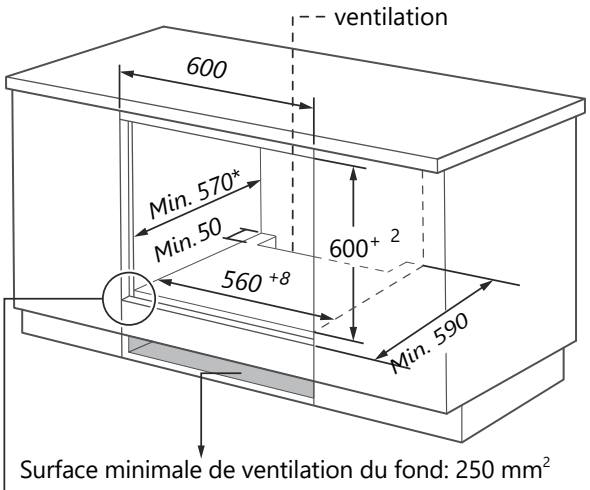
❷ Prévoyez 20 mm pour le panneau de porte à gauche et à droite.

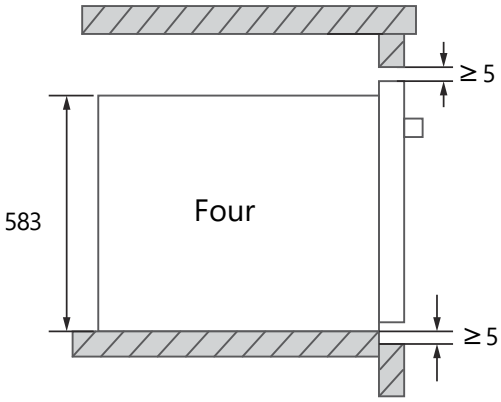
❸ Prévoyez une épaisseur de 20 mm pour le panneau de porte.

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.

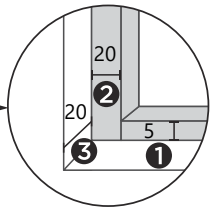
Schéma d'installation (sous le comptoir)







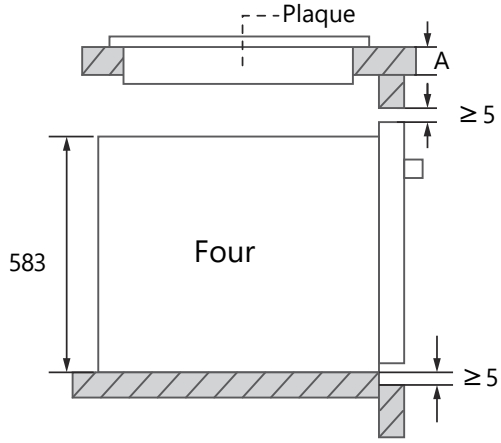
Sans plaque de cuisson



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.



Avec plaque de cuisson

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 90ºC, et les façades des unités adjacentes jusqu'à 70ºC.
4. Utilisez une prise de courant de 16A.

Contenu qui signifie [interdite].

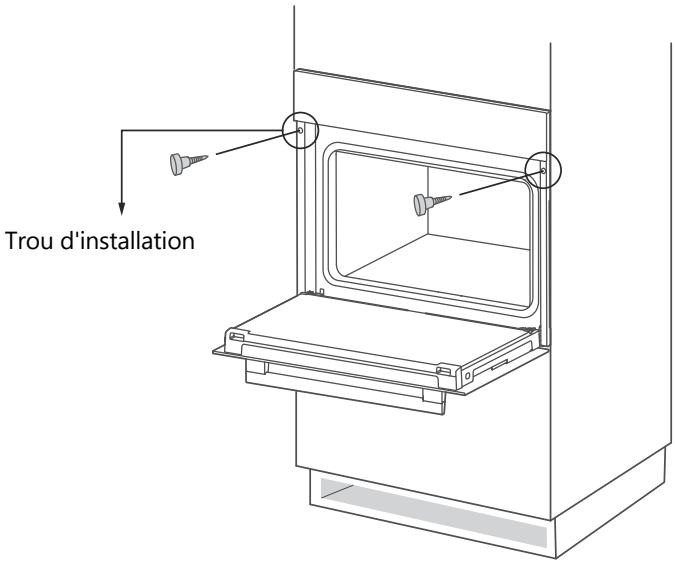
1. N'installez pas le four derrière une porte décorative, cela pourrait provoquer une surchauffe.
2. Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé à la réception et ne le branchez pas au secteur s'il a été endommagé pendant le transport.
3. Ne bloquez pas les points de ventilation de l'appareil ni l'espace 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.
5. 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

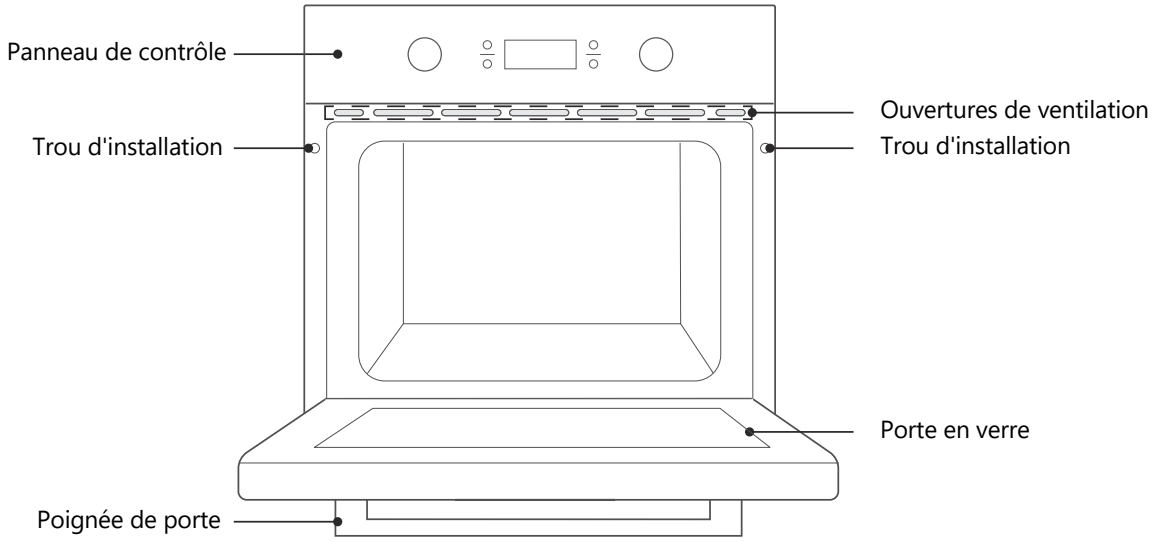
1. Personnalisez votre armoire en fonction des schémas de prises.
2. Avant l'installation, vérifiez que l'alimentation électrique de la prise est normale et correctement mise à la terre, et que les dimensions de l'appareil sont conformes aux exigences d'installation.
3. Installez le four aux endroits 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.



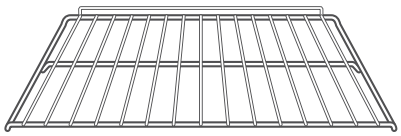
INTRODUCTION DU PRODUIT

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.

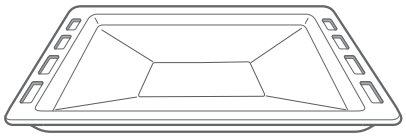


Accessoires



Grille

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

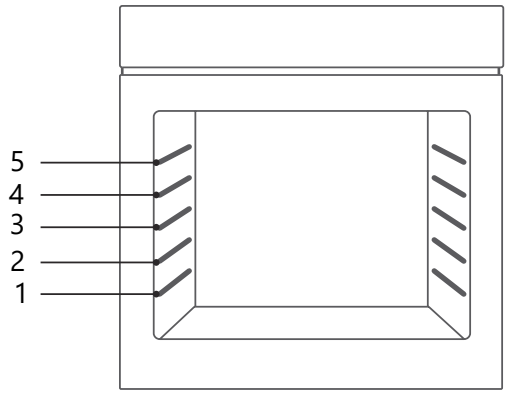


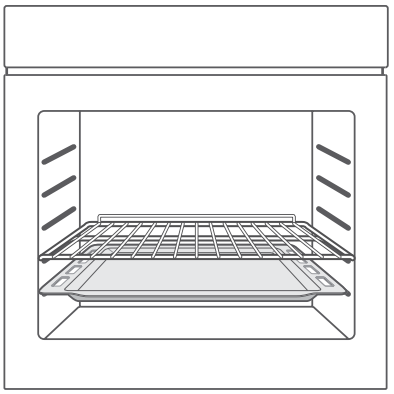
Plateau de gril

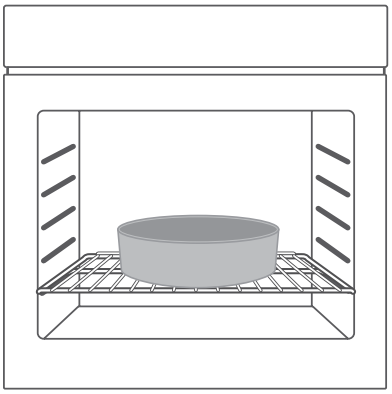
Pour la cuisson de grandes portions d'aliments ou pour récupérer les débordements et les restes.

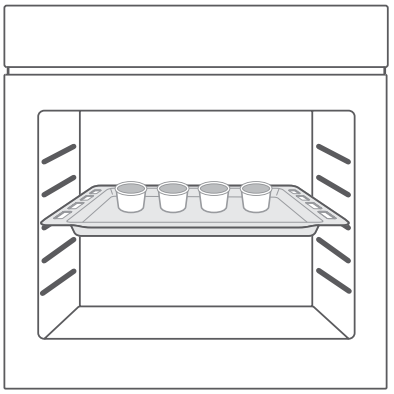
Utilisation des accessoires (pour certains modèles seulement)

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.

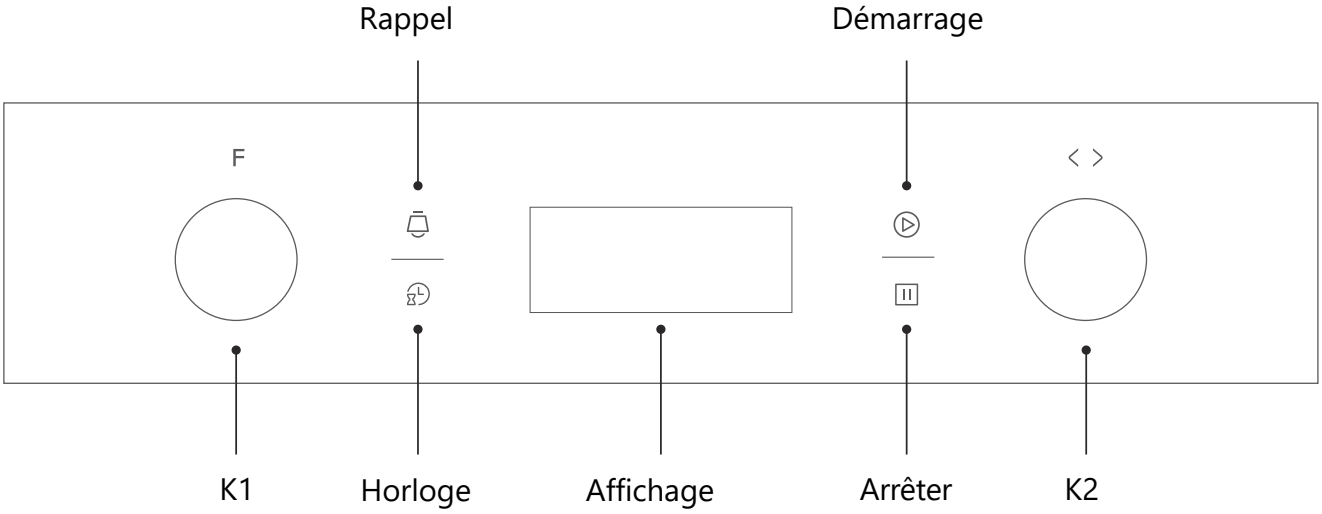








Panneau de contrôle



Fonction	Introduction des fonctions
Lampe	Permet à l'utilisateur d'observer la progression de la cuisson sans ouvrir la porte. Fonctionne dans tous les modes, sauf la fonction ECO.
Dégivrage	La circulation de l'air à température ambiante permet de décongeler plus rapidement les aliments congelés (sans appliquer de chaleur).
Double gril avec ventilateur	Les éléments chauffants radiants et supérieurs du four fonctionnent conjointement avec le ventilateur.
Double gril	Active les éléments chauffants radiants et supérieurs du four.
Gril simple	L'élément chauffant interne du gril s'allume et s'éteint pour maintenir la température. Peut être utilisé pour griller de petites portions.
Conventionnel+Vent.	La combinaison du ventilateur et des éléments chauffants supérieurs et inférieurs permet une pénétration de la chaleur et un brunissement plus homogènes, notamment pour la cuisson de la viande.
Conventionnel	Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent ensemble pour assurer une cuisson uniforme.
Chaleur inférieure	Le chauffage est assuré par l'élément chauffant situé au fond du four. Il est principalement utilisé pour maintenir la chaleur et dorer le dessous des aliments.
Convection	En mode convection, le ventilateur se met automatiquement en marche pour fournir une chaleur homogène pour la cuisson d'une ou plusieurs couches. Ce mode est particulièrement adapté à la cuisson d'aliments nécessitant une coloration uniforme.
Pyrolytique	Fonction pyrolytique : Lorsque la fonction est réglée sur le mode prolytique, l'écran LED " PyR ". La température par défaut est de 450ºC. La minuterie peut être réglée sur 1:30 ou 2:00 heures.
ECO	Pour une cuisson économe en énergie. Cuisson en douceur des ingrédients sélectionnés, la chaleur provenant du haut et du bas.

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
Conventionnel	250ºC	0.5-1 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.
3. Pendant le processus de réglage de l'horloge, vous pouvez appuyer sur "II" pour annuler le réglage actuel de l'horloge.
4. Si vous devez réinitialiser l'horloge, suivez les étapes de la section "Réglage de l'horloge" en mode veille.

Fonction démarrage/pause/annulation

1. Si le temps de cuisson a été réglé, appuyez sur la touche "" pour lancer la cuisson. Si la cuisson est en pause, appuyez sur le bouton "" pour poursuivre la cuisson.
2. Pendant le processus de cuisson, appuyez une fois sur la touche "II" pour interrompre la cuisson. Appuyez deux fois sur la touche "II" pour annuler la cuisson.

Réglages des fonctions

1. En état de veille ou de rappel, tournez le bouton "K1" pour sélectionner la fonction.
2. Tournez le bouton "K2" pour régler la température.
3. Appuyez sur le bouton "▷" pour démarrer la cuisson.
4. Si vous sautez l'étape 2, appuyez sur le bouton "▷" pour commencer la cuisson. La durée par défaut est de 9 heures, et l'écran affiche la température par défaut.

Notes

1. Pendant la cuisson, le temps peut être réglé en tournant le bouton "K1". Après avoir réglé l'heure, appuyez sur le bouton "▷" pendant 3 secondes pour confirmer.
2. Pendant la cuisson, il est possible de régler la température en tournant le bouton "K2". Après avoir réglé la température, appuyez sur le bouton "▷" pendant 3 secondes pour confirm.

Fonction de la lampe

En allumant la lampe, on peut mieux observer la situation de cuisson des aliments. Si vous devez allumer ou éteindre la lampe, vous pouvez suivre les étapes suivantes:

1. Tournez le bouton "K1" pour sélectionner "-☼-".
2. Appuyez sur la touche "▷" pour confirm.

Fonction de rappel

Cette fonction vous permet de vous rappeler de commencer la cuisson à une certaine heure. Le rappel ne peut être réglé que lorsque le four est en mode veille et que l'horloge est réglée.

1. Appuyez sur "🔔" et le chiffre des heures clignote.
2. Tournez le bouton "K2" pour régler l'heure.
3. Appuyez sur "🔔" et le chiffre des minutes clignote.
4. Tournez le bouton "K2" pour régler les minutes.
5. Appuyez sur "▷" pour terminer le réglage. L'icône "🔔" reste allumée et le compte à rebours commence. Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit et l'icône "🔔" s'éteint.

Notes

1. Vous pouvez annuler le rappel en appuyant sur ⏸ pendant la configuration.
2. Après avoir réglé le rappel, vous pouvez appuyer deux fois sur ⏸ pour l'annuler.

Fonction de requête

1. Pendant la cuisson, si l'horloge a été réglée, appuyez sur la touche "🕒" pour vérifier l'heure actuelle ; si la fonction de rappel a été réglée, appuyez sur la touche "🔔" pour vérifier l'heure de rappel.
2. En état de rappel, si l'horloge est réglée, appuyez sur la touche "🕒" pour vérifier l'heure actuelle.

Fonction d'économie d'énergie

1. En état de veille ou de rappel, appuyez sur la touche "▷" pendant 3 secondes pour éteindre l'affichage LED et passer en mode d'économie d'énergie.
2. En mode veille, si aucune opération n'est effectuée dans les 10 minutes, l'écran LED s'éteint et passe en mode économie d'énergie.
3. En mode d'économie d'énergie, appuyez sur n'importe quelle touche ou tournez le bouton pour quitter le mode d'économie d'énergie.

Fonction de sécurité enfants

1. Activation de la sécurité enfant : Appuyez simultanément sur "▷" et "II" pendant 3 secondes, le buzzer émet un bip et l'icône "🔒" s'allume, indiquant que la sécurité enfant a été activée.
2. Désactivation de la sécurité enfant : appuyez simultanément sur les touches "▷" et "II" pendant 3 secondes, et le buzzer émet un bip indiquant que la sécurité enfant est libérée.

Fonction de réservation

1. Pour utiliser la fonction de réservation, vous devez d'abord régler l'horloge. Reportez-vous à la section "Réglage de l'horloge" pour connaître la méthode d'utilisation.
2. Appuyez sur la touche "⏲" pour accéder aux réglages de réservation.
3. Tournez le bouton "K2" pour régler l'heure réservée.
4. Appuyez à nouveau sur la touche "⏲".
5. Tournez le bouton "K2" pour régler l'heure des minutes de la réservation.
6. Tournez le bouton "K1" pour sélectionner la fonction, et appuyez sur "▷" pour confirmer.
7. Tournez le bouton "K1" pour régler la cuisson et le bouton "K2" pour régler la température.
8. Appuyez sur la touche "▷" pour démarrer la cuisson, le voyant s'affiche "⌛". L'heure du programme peut être vérifiée en appuyant sur la touche "⏲", et revient à l'état d'affichage de l'horloge après 3 secondes.
9. Lorsqu'il est temps de prendre un horaire de cuisson, la sonnerie retentit et la cuisson automatique démarre, et l'icône "⌛" disparaît.

Notes

1. La fonction de rappel n'est pas valide pendant la réservation.
2. La lampe, la décongélation et la sonde ne peuvent pas être réservées.
3. Si vous sautez l'étape 7, vous cuisinerez selon la température et la durée par défaut.
4. Pendant la réservation, appuyez une fois sur la touche "II", l'heure et la température du menu de réservation s'affichent avec l'icône du menu qui s'allume en permanence. Appuyez à nouveau sur la touche "II" pour revenir à l'état de l'horloge, ou appuyez sur la touche "▷" pour revenir à l'état de la réservation.

Fonction pyrolytique

Cette fonction permet de nettoyer en profondeur la cavité du four.

1. Tourner le bouton "K1" pour sélectionner la fonction pyrolytique. La LED affiche "PyR".
2. Appuyer sur "▷" pour confirmer, et le temps de travail par défaut est de 2 heures.
3. Tournez le bouton "K1" pour régler le temps de travail. Le temps peut être réglé sur 1:30 ou 2:00 heures.

Notes

1. Si la porte du four n'est pas fermée, l'appui sur la touche de mise en marche n'est pas valide, l'écran LED affiche "door", "PYR".
2. Lorsque la température centrale du four est supérieure à 320°C, il n'est pas possible d'appuyer sur la touche de démarrage. Le voyant affiche "COOL" et "PYR". Lorsque la température centrale du four est inférieure à 200°C, appuyez une fois sur la touche d'annulation, le four se met en pause; appuyez à nouveau sur la touche, le four revient à l'état de veille. Si la température est supérieure à 200°C, appuyez une fois sur la touche d'annulation pour revenir directement à l'état de veille.
3. Ouvrez la porte lorsque le four fonctionne, le voyant LED affiche "door" et le buzzer émet un son continu jusqu'à ce que la porte soit refermée ou que vous appuyiez sur le bouton d'annulation.
4. Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, éliminez tout débordement excessif et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez rien à l'intérieur (par exemple, les casseroles, la plaque de cuisson, la lèchefrite, le support coulissant, etc.
5. Une fois le nettoyage pyrolytique terminé, ne coupez pas l'alimentation dans l'heure qui suit.

Détection de porte ouverte

1. Lorsque la porte du four est ouverte pendant la cuisson, le four se met en pause (sauf pour la fonction lampe).
2. Lorsque la porte du four est ouverte, appuyez sur "▷" et l'écran affiche "door". A ce moment-là, le four ne peut pas être mis en marche.
3. Pendant le processus de réservation, ouvrez la porte du four. Lorsque l'heure de réservation est atteinte, le four entre en état de pause (à l'exception des fonctions pyrolytique, lampe et décongélation).
4. Lorsque l'heure de réservation de la fonction pyrolytique arrive, si la porte du four est ouverte, le four retourne en état de veille.
5. L'ouverture de la porte du four n'affecte pas le fonctionnement de la fonction réveil.

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:

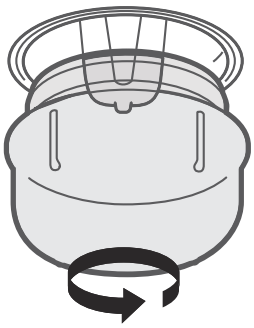
1. Après la cuisson, attendez que le four refroidisse complètement.
2. Retirez les accessoires du four, rincez-les à l'eau chaude et séchez-les.
3. Nettoyez les résidus d'aliments dans la cavité du four.
4. Essuyez le four avec un chiffon doux imbibé de détergent, puis séchez-le avec un chiffon doux 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.



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

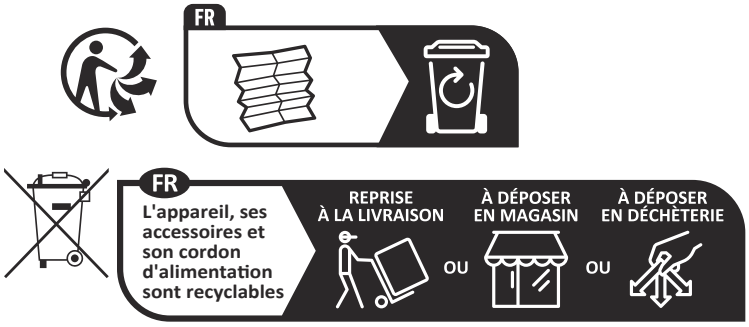
SPÉCIFICATIONS

Modèle	JOR70XP
Capacité	70L
ECelectric, cavité ( )	1.09 kWh/cycle
ECelectric, cavité ( )	0.79 kWh/cycle
Classe d'efficacité énerg.	A

Tension nominale	220-240V~
Fréquence nominale	50Hz-60Hz
Puissance ECelectric	3.2 kW
Indice d'efficacité énergétique	94.0

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 électroménagers 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.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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 arrêt	0.5W
Temps maximum nécessaire pour que le four atteigne automatiquement le mode ou l'état de faible consommation applicable.	20 minutes

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.

johnson

www.ponjohnsonentuvida.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 de acessórios
10 Painel de controlo
11 Antes da primeira utilização
11 Acertar o relógio
12 Função Iniciar/Pausa/Cancelar
12 Definição da função
12 Função da lâmpada
12 Função de lembrete
13 Função de consulta
13 Função de poupança de energia
13 Função de bloqueio de crianças
13 Função de reserva
14 Função pirolítica
14 Detecção de porta aberta

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.
23. O aparelho deve ser instalado e testado por um técnico autorizado. 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.
27. Antes de activar a função de limpeza pirolítica, remover qualquer derramamento excessivo e certificar-se de que o forno está vazio. Não deixar nada no seu interior (por exemplo, panelas, tabuleiro de cozedura, bandeja de pingos, suporte deslizante, etc.), pois isto pode danificá-los fortemente.

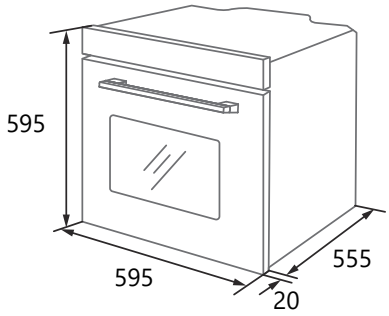
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

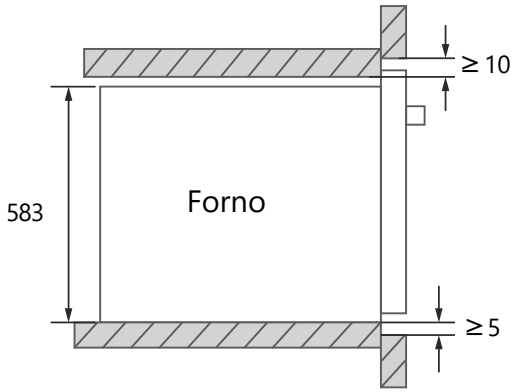
Ao desempacotar o forno, certificar-se de que não é danificado de forma alguma. Se tiver alguma dúvida, não a utilize: contacte o serviço técnico. Manter materiais de embalagem tais como sacos plásticos, poliestireno ou pregos fora do alcance das crianças, pois podem constituir um risco para elas.

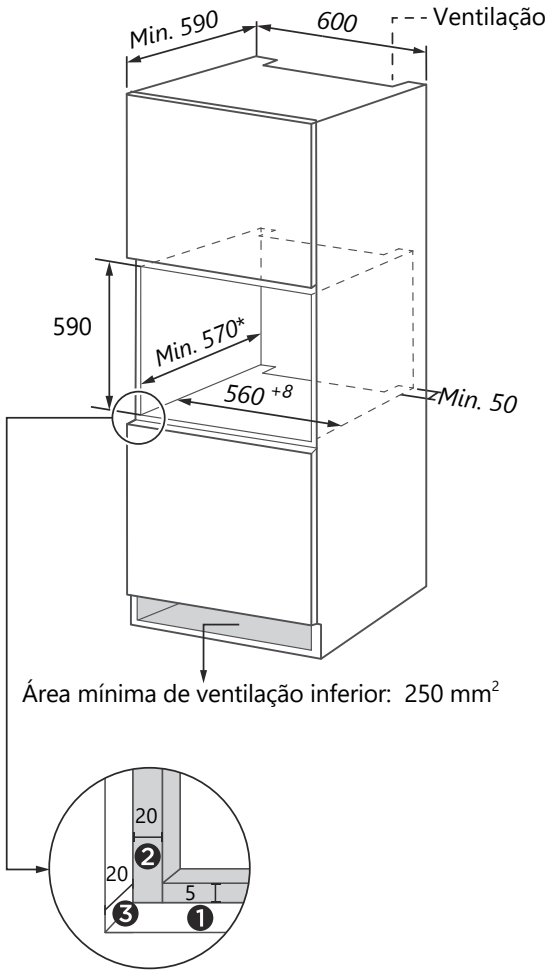
INSTALAÇÃO

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

Diagrama de instalação (em torre)







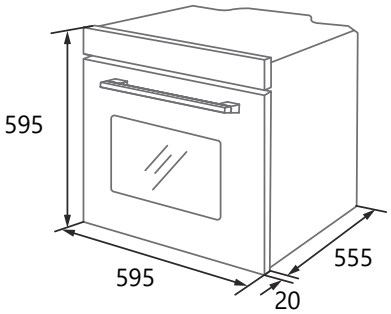
❶ Permitir 5 mm para o painel da porta na parte superior e inferior.

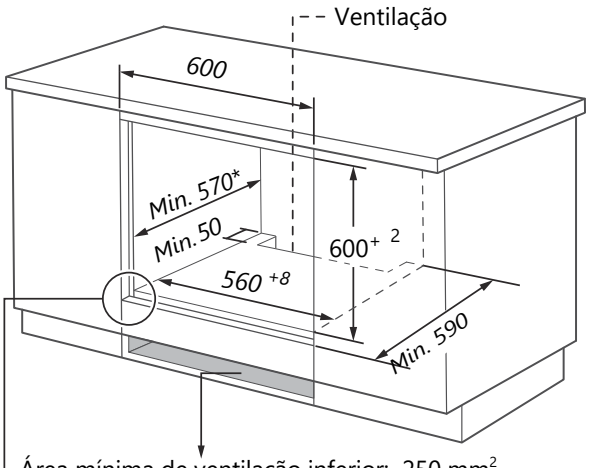
❷ Permitir 20 mm para o painel da porta à esquerda e à direita.

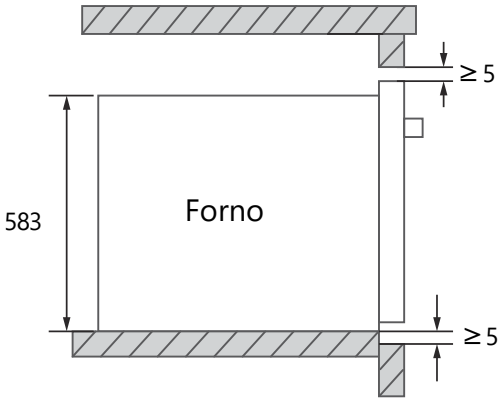
❸ Permitir uma espessura de 20 mm para o painel da porta.

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.

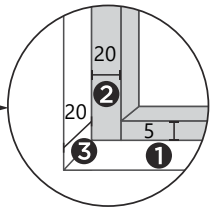
Diagrama de instalação (embaixo do balcão)







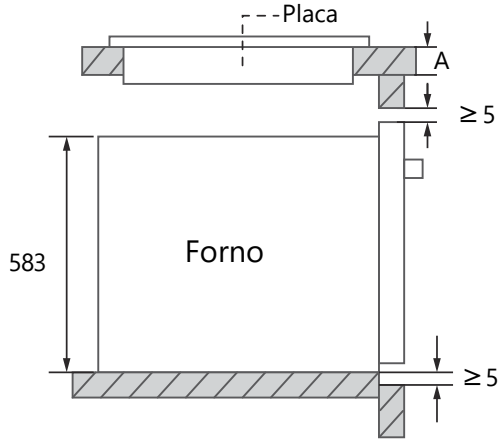
Sem placa de cozedura



❶ Permitir 5 mm para o painel da porta na parte superior e inferior.

❷ Permitir 20 mm para o painel da porta à esquerda e à direita.

❸ Permitir uma espessura de 20 mm para o painel da porta.



Com placa de cozedura

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 90ºC, e as frentes das unidades adjacentes até 70ºC.
4. Utilizar uma tomada de alimentação de 16A.

Conteúdo que significa [proibido].

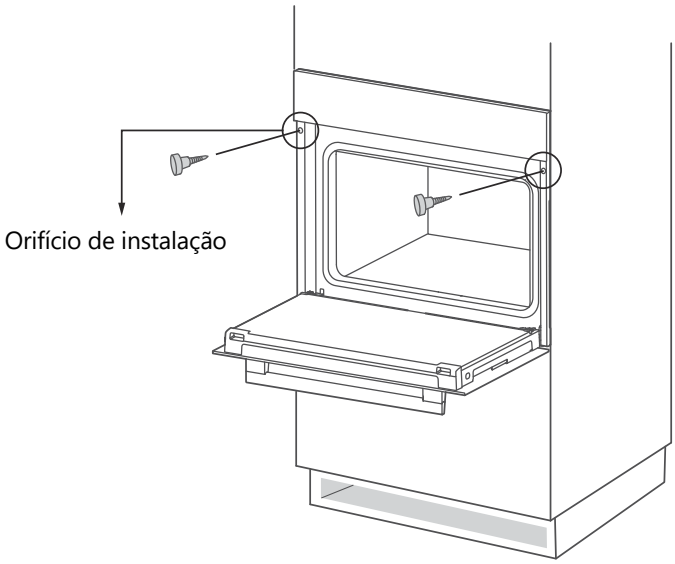
1. Não instalar o forno atrás de uma porta decorativa, isto pode causar sobreaquecimento.
2. Verificar se o aparelho não está danificado no momento da recepção e não o ligar à fonte de alimentação se tiver sido danificado durante o transporte.
3. Não bloquear os pontos de ventilação do aparelho ou o 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

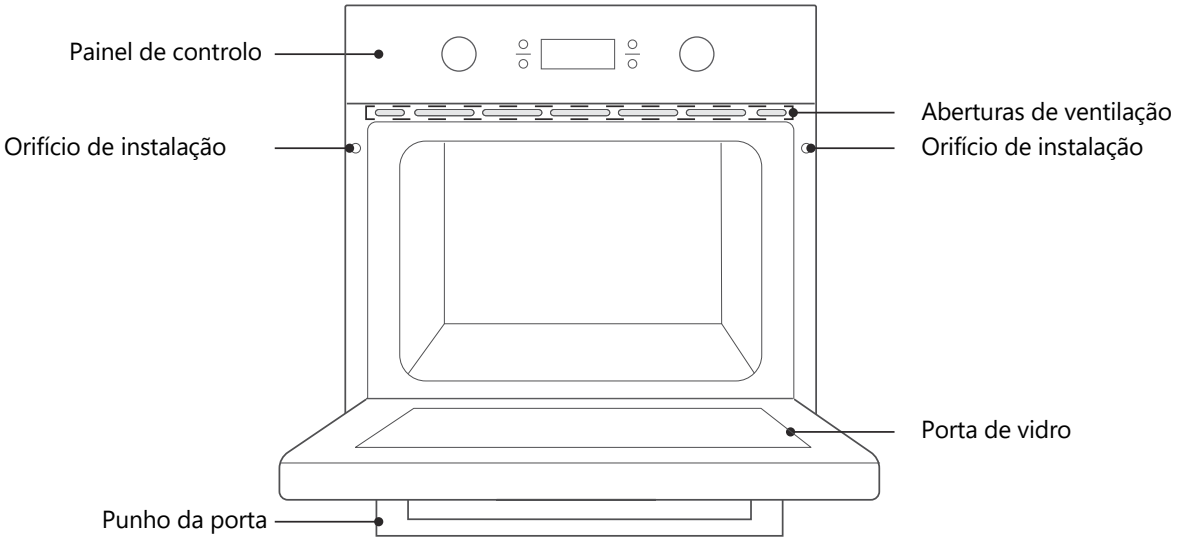
1. Personalize o seu gabinete de acordo com os diagramas das tomadas.
2. Antes da instalação, verificar se a alimentação eléctrica da tomada está normal e devidamente ligada à terra, e se as dimensões da unidade estão em conformidade com os requisitos de instalação.
3. Instalar o forno nos locais designados 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.



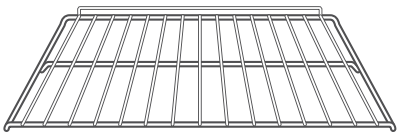
INTRODUÇÃO DO PRODUTO

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.

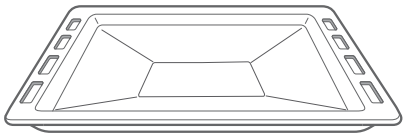


Acessórios



Grelha

Para grelhar alimentos ou recipientes de cozedura resistentes ao calor

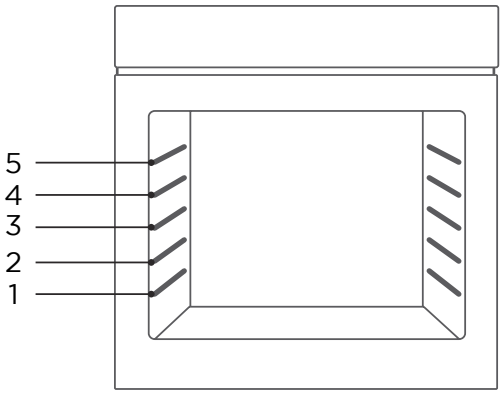


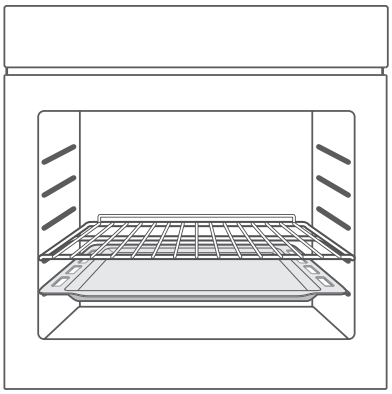
Tabuleiro

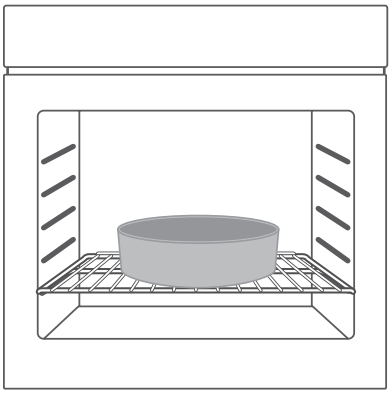
Para cozinhar grandes porções de alimentos ou para apanhar derrames e restos de comida

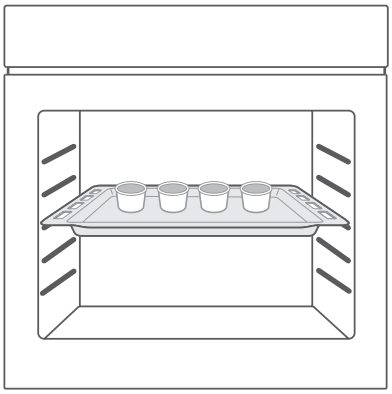
Utilização de acessórios (apenas para alguns modelos)

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.

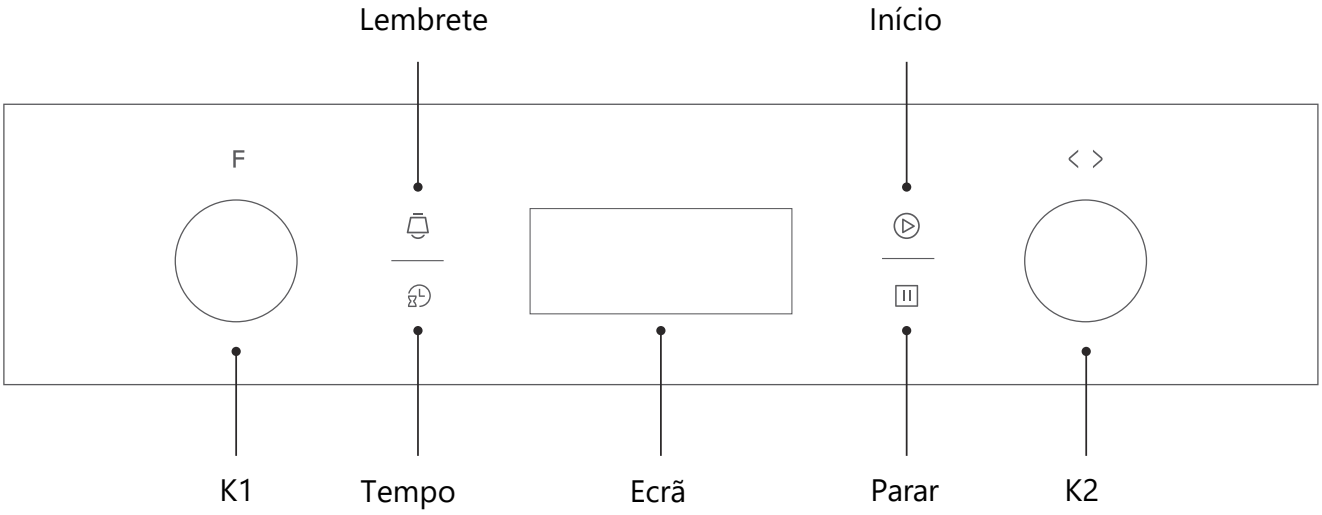








Painel de controlo



Função	Introdução da função
Lâmpada	O processo de cozedura pode ser observado em condições iluminadas. Excepto a função ECO.
Descongelação	A circulação do ar à temperatura ambiente permite um descongelamento mais rápido dos alimentos congelados (sem o uso de qualquer calor).
Grelhador duplo com ventilador	O elemento de aquecimento radiante e o elemento de aquecimento superior estão a trabalhar com ventilador.
Grelhador duplo	O elemento de aquecimento radiante e o elemento de aquecimento superior estão a funcionar.
Grelhador simple	O elemento interior da grelha liga-se e desliga-se para manter a temperatura. Pode ser utilizado para grelhar um pequeno número de alimentos.
Convencional+Vent.	A combinação do ventilador e dos elementos de aquecimento superior e inferior proporciona uma penetração e coloração mais uniforme do calor, principalmente para cozinhar carne.
Convencional	Os elementos de aquecimento superior e inferior trabalham em conjunto para proporcionar uma cozedura conveccional.
Calor inferior	O aquecimento é assegurado por tubos de aquecimento no fundo do forno. Principalmente utilizado para manter o calor e a coloração dos alimentos.
Convecção	No modo de convecção, a ventoinha liga-se automaticamente para fornecer até mesmo calor para cozedura em uma ou várias camadas. Isto é particularmente adequado para a cozedura de alimentos que requerem cor uniforme.
Pirolítico	Função pirolítica: Quando a função é definida para modo pirolítico, ecrã LED "PyR". A temperatura predefinida é 450ºC. O temporizador pode ser definido para 1:30 ou 2:00 horas.
ECO	Para cozinhar com economia de energia. Cozinhar os ingredientes seleccionados de uma forma suave, e o calor vem de cima e de baixo.

Primeira utilização

1. O forno não deve ser operado até que tenha sido correctamente instalado.
2. Para evitar um incêndio, 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	250ºC	0.5-1 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.
3. Durante o processo de ajuste do relógio, pode premir "II" para cancelar o ajuste actual do relógio.
4. Se precisar de reiniciar o relógio, siga os passos em "Acertar o relógio" em modo de espera.

Função Iniciar/Pausa/Cancelar

1. Se o tempo de cozedura tiver sido definido, premir "▷" para começar a cozinhar. Se a cozedura for interrompida, premir "▷" para continuar a cozinhar.
2. Durante o processo de cozedura, premir uma vez "II" para interromper a cozedura. Pressionar "II" duas vezes para cancelar a cozedura.

Definições de funções

1. Em estado de espera ou de lembrete, rode o botão "K1" para seleccionar a função.
2. Rodar o botão "K2" para definir a temperatura.
3. Premir o botão "▷" para começar a cozinhar.
4. Se saltar o passo 2, prima o botão "▷" para começar a cozinhar. O tempo padrão é de 9 horas, e o visor mostra a temperatura padrão.

Notas

1. Durante a cozedura, o tempo pode ser definido rodando o botão "K1". Após definir o tempo, premir o botão "▷" durante 3 segundos para confirmar.
2. Durante a cozedura, a temperatura pode ser ajustada rodando o botão "K2". Depois de definir a temperatura, pressionar o botão "▷" durante 3 segundos para confirm.

Função da lâmpada

Ao ligar a lâmpada, a situação de cozedura dos alimentos pode ser melhor observada. Se precisar de ligar ou desligar a lâmpada, pode seguir estes passos:

1. Rode o botão "K1" para seleccionar "💡".
2. Prima a tecla "▷" para confirm.

Função de lembrete

Esta função ajudará a lembrar-lhe de começar a cozinhar dentro de um certo tempo. Apenas quando o forno está em modo de espera e o relógio está regulado, o lembrete pode ser ajustado.

1. Prima "🔔" e o dígito da hora irá piscar.
2. Rodar o botão "K2" para acertar a hora.
3. Prima "🔔" e o dígito minuto piscará.
4. Rodar o botão "K2" para definir os minutos.
   Prima "▷" para completar a configuração. O ícone "🔔" permanecerá activo e a contagem decrescente começará. Quando a contagem decrescente estiver concluída, soará um sinal acústico e o ícone "🔔" será apagado.

Notas

1. Pode cancelar o lembrete premindo a tecla "II" durante a configuração.
2. Depois de definir o lembrete, pode premir duas vezes II para o cancelar.

Função de consulta

1. Durante o processo de cozedura, se o relógio tiver sido ajustado, prima "🕒" para verificar a hora actual; se a função de lembrete tiver sido ajustada, prima a tecla "🔔" para verificar a hora de lembrete.
2. No estado de lembrete, se o relógio estiver ajustado, prima a tecla "🕒" para verificar a hora actual.

Função de poupança de energia

1. Em estado de espera ou de lembrete, prima "▷" durante 3 segundos para desligar o visor LED e entrar no modo de poupança de energia.
2. Em estado de espera, se não houver operação dentro de 10 minutos, o visor LED desliga-se e entra em modo de poupança de energia.
3. No modo de poupança de energia, prima qualquer tecla ou rode o botão para sair do modo de economia de energia.

Função de bloqueio de crianças

1. Activar o bloqueio para crianças: premir "▷" e "II" durante 3 segundos ao mesmo tempo, a campainha irá tocar e o ícone "🔒" acender-se-á, indicando que o bloqueio para crianças foi activado.
2. Desactivação da fechadura para crianças: premir "▷" e "II" durante 3 segundos ao mesmo tempo, e o sinal sonoro irá tocar, indicando que a fechadura para crianças é libertada.

Função de reserva

1. Para utilizar a função de reserva, é necessário primeiro acertar o relógio. Ver "Acertar o Relógio" para o método de operação.
2. Prima a tecla "⏲" para introduzir as definições da reserva.
3. Rodar o botão "K2" para acertar a hora reservada.
4. Premir novamente a tecla "⏲".
5. Rode o botão "K2" para acertar a hora minuto da reserva.
6. Rode o botão "K1" para seleccionar a função, e prima a tecla "▷" para confirmar.
7. Rode o botão "K1" para ajustar a cozedura e rode o botão "K2" para ajustar a temperatura.
8. Prima "▷" para começar a cozinhar, e o LED mostra "⌛". A hora da marcação pode ser verificada premindo a tecla "⏲", e voltar ao estado de exibição do relógio após 3 segundos.
9. Quando for hora de marcar uma hora para cozinhar, a campainha emitirá um sinal sonoro e começará a cozinhar automaticamente, e o ícone "⌛" desaparecerá.

Notas

1. A função de lembrete é inválida durante o estado de reserva.
2. Lâmpada, descongelar, sonda não pode ser reservada.
3. Se saltar o passo 7, cozinhará de acordo com a temperatura e tempo predefinidos.
4. Durante o estado de reserva, premir a tecla "II" uma vez, a hora e a temperatura do menu de reserva serão mostradas com a iluminação constante do ícone do menu. Premir novamente a tecla "II" para voltar ao estado de reserva, ou premir a tecla "▷" para voltar ao estado de reserva.

Função pirolítica

Esta função permite a limpeza completa da cavidade do forno.

1. Rodar o botão "K1" para seleccionar a função pirolítica. O LED irá exibir "PyR".
2. Premir a tecla "▷" para confirm, e o tempo de trabalho predefinido é de 2 horas.
3. Rodar o botão "K1" para ajustar o tempo de trabalho. A hora pode ser ajustada em 1:30 ou 2:00 horas.

Notas

1. Quando a porta do forno não estiver fechada, premir o botão de arranque será inválido, o LED indica "door", "PYR".
2. Quando a temperatura central do forno estiver mais alta do que 320°C, premir a tecla de arranque será inválido. O LED exibirá "COOL" e "PYR". Quando a temperatura central do forno for inferior a 200°C, premir uma vez o botão de cancelamento, o forno irá pausar; premir novamente, o forno voltará ao estado de espera. Se a temperatura for superior a 200°C, premir uma vez o botão de cancelamento, voltará directamente ao estado de espera.
3. Abrir a porta quando o forno estiver a funcionar, o LED exibirá "porta" e o sinal sonoro soará continuamente até a porta estar fechada ou premir o botão cancelar.
4. Antes de activar a função de limpeza pirolítica, remover qualquer derramamento excessivo e certificar-se de que a estufa está vazia. Não deixar nada no seu interior (por exemplo, panelas, tabuleiro de cozedura, bandeja de pingos, suporte deslizante, etc.), pois isto pode danificá-los fortemente.
5. Quando terminada a limpeza pirolítica, não interromper a corrente numa hora.

Detecção de porta aberta

1. Quando a porta do forno é aberta durante a cozedura, o forno entrará num estado de pausa (excepto a função de lâmpada).
2. Quando a porta do forno é aberta, premir "▷", e o ecrã exibe "door". Neste momento, a câmara de cozedura não pode ser iniciada.
3. Durante o processo de reserva, abrir a porta do forno, quando o tempo de reserva for alcançado, o forno entrará num estado de pausa (excepto a função pirolítica, lâmpada e descongelar).
4. Após o tempo de reserva da função pirolítica chegar, se a porta do forno estiver no estado aberto, o forno voltará ao estado de espera.
5. A abertura da porta do forno não afecta o funcionamento da função de relógio despertador.

LIMPEZA E MANTENÇÃO

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:

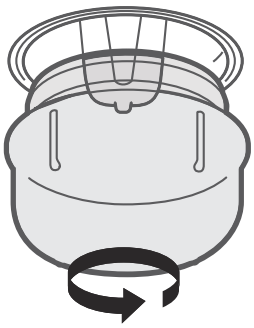
1. Depois de cozinhar, aguardar que o forno arrefeça completamente.
2. Retirar os acessórios, enxaguá-los com água morna e secá-los.
3. Limpar os resíduos alimentares da cavidade do forno.
4. Limpar o forno com um pano macio com detergente, depois secar com um pano macio seco.

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.
3. 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.



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.

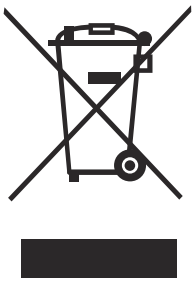
Problema	Causa possível	Solução
O forno não arranca	Não há corrente	Ligar à energia
	O fusível geral não está aceso	Ligar o fusível
	A porta não está fechada	Fechar a porta do forno
A luz não se acende	Lâmpada avariada	Consultar o serviço técnico
Cheiro forte ou fumo	Primeira utilização	Não é necessário 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	JOR70XP
Capacidade	70L
ECelectric, cavidade ( )	1.09 kWh/ciclo
ECelectric, cavidade ( )	0.79 kWh/ciclo
Classe de eficiência energ.	A

Tensão nominal	220-240V~
Frequência nominal	50Hz-60Hz
Potência ECelectric	3.2 kW
Índice de eficiência energética	94.0

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 optimizar 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.

CONSUMO ENERGÉTICO

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

Modo desligado	0.5W
O tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo ou condição de baixo consumo de energia aplicável.	20 minutos

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 conse-quência 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 inter-na.
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 desmonta-gem 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 docu-mentos 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.

johnson

www.ponjohnsonentuvida.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 actualizações

johnson

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

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

V.2