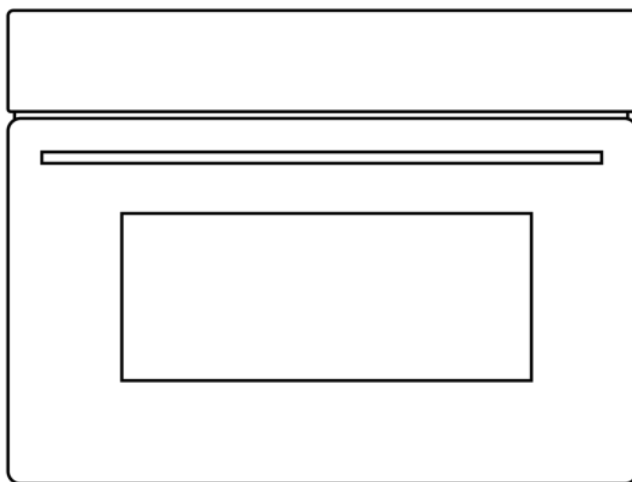




HORNO COMPACTO

BUILT-IN OVEN
FOUR COMPACT
FORNO COMPACTO



JOR45X

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



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

V.1

ÍNDICE

ES

2	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD
4	Advertencias de uso
6	Precauciones iniciales de utilización
7	COMPONENTES Y FUNCIONAMIENTO
7	Componentes
7	Accesorios
8	Panel de control
9	Ajustes de función
10	Consejos de cocina
11	MÉTODO DE USO
11	Sugerencias e instrucciones de cocción
11	Consejos para ahorrar energía
12	Ajuste del temporizador
13	Ajuste del programador automático
14	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
14	Interior del horno / Puerta del horno
14	Retirar la puerta del horno
15	Retirar los rieles
15	Sustitución de la luz del horno
15	Sustitución de la sonda
16	Especificaciones
17	INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN
20	GARANTÍA

Advertencias de seguridad

OBLIGATORIO

Para evitar lesiones corporales y daños materiales, asegúrese de respetar las siguientes advertencias de seguridad.

■ Los siguientes iconos muestran el alcance de los daños causados por una operación incorrecta.



Advertencia: Indica un peligro potencial que, de no evitarse, puede causar la muerte o lesiones graves.



Nota: Indica un peligro potencial que, de no evitarse, puede causar la muerte o lesiones moderadas.

La clasificación e interpretación de los iconos son las siguientes.



Este icono indica una acción que no debe realizarse ("Prohibido").



Este icono indica una acción que debe ejecutarse ("obligatorio").



Advertencia



- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si la conexión entre las tomas de corriente y el enchufe está suelta.
(Para evitar descargas eléctricas o incendios debidos a cortocircuitos.)
→ Para evitar daños, si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o departamentos similares.
- No dañe el cable de alimentación ni el enchufe.
 - Las siguientes situaciones están absolutamente prohibidas:
Dañar el cable, tratarlo, ponerlo en contacto o cerca de altas temperaturas, doblarlo a la fuerza, torcerlo, estirarlo cuando cuelga de una esquina o tirar con fuerza para moverlo.
(Para evitar descargas eléctricas debido a la rotura del cable de alimentación y el enchufe, o incendios debido a cortocircuitos.)
- No utilice recipientes sellados en el horno. (Para evitar el riesgo de explosión causado por la presión excesiva de los recipientes durante la cocción.)
- No introduzca nada en las aberturas del horno.
 - Especialmente objetos metálicos, como cables de plomo o cables eléctricos.
(Para evitar descargas eléctricas o lesiones causadas por movimientos inusuales.)
- No instale revestimientos decorativos que tapen la puerta del horno.
(Para evitar que los revestimientos de la puerta se deformen debido al exceso de calor.)
- No se acerque al aparato mientras esté en funcionamiento o justo después de usarlo.
Preste especial atención a los niños.
(Para evitar quemaduras.)
- No coloque objetos que no sean de cerámica resistente al calor dentro del aparato.
(Para evitar incendios causados por derretimiento a alta temperatura.)
Ejemplo de objetos que no se pueden introducir en el horno:
 - Objetos inflamables como recipientes de plástico.
- No utilice este aparato para calentar la habitación.
(Para evitar provocar un incendio y acortar la vida útil del producto.)
- No utilice este aparato para calentar productos enlatados sin abrir.
(Para evitar incendios, escaldaduras o lesiones causadas por una explosión debido a la acumulación de presión.)



Advertencia



- No modifique, desmonte ni repare el aparato usted mismo. (Para evitar incendios, descargas eléctricas o lesiones.)
Póngase en contacto con el departamento posventa de Johnson para consultar sobre reparaciones.
- No limpie el cristal de la puerta del horno con un estropajo áspero o un rascador afilado. (Para evitar arañazos en la superficie de cristal, y que el cristal se rompa.)
- Asegúrese de utilizar tomas de alimentación AC con especificaciones de AC220V-240V/16A por separado.
(Para evitar incendios causados por sobrecalentamiento cuando se utilizan con otros aparatos eléctricos.)
Asegúrese de utilizar cuadros de cableado de al menos 16A.
- Asegúrese de conectar el enchufe de alimentación en la parte inferior de la toma de corriente. (Para evitar provocar humo, incendios o descargas eléctricas.)
- Este aparato debe conectarse correctamente a la toma de tierra según las normas de seguridad locales y nacionales.
(Para evitar el riesgo de descargas eléctricas en caso de fallo o fuga.)
- Los usuarios deben comprobar este requisito básico de seguridad. En caso de duda, los electricistas cualificados deben comprobar el sistema de suministro eléctrico doméstico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente y de que todos los componentes eléctricos están instalados correctamente antes de utilizarlo. (Para evitar incendios o lesiones.)
- Este aparato es apto para las siguientes personas (incluidos niños): personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben limpiar ni realizar tareas de mantenimiento sin supervisión.
(Para evitar quemaduras, lesiones o descargas eléctricas.)
- Asegúrese de que cualquier material de embalaje (como el film de conservación de alimentos, el poliestireno y los materiales plásticos de embalaje) que pueda desecharse durante el uso del aparato se coloca fuera del alcance de los niños.
(Para evitar la asfixia causada por una ingestión accidental.)
- En caso de una avería o mal funcionamiento, deje de utilizar el aparato y desenchufe el cable de alimentación inmediatamente.
(Para evitar humo, incendios o descargas eléctricas.)
Casos de posibles averías:
Calentamiento anormal del enchufe y el cable de alimentación.
El cable de alimentación se ha dañado o se produce un corte de corriente intermitente tras tocar el cable de alimentación. Calentamiento anormal del aparato.
El aparato produce humo o desprende olor a quemado.
El aparato se rompe, se afloja o hace ruido.
Póngase en contacto inmediatamente con el departamento de posventa de Johnson para su consulta, inspección y reparación.
- Desconecte el cable de alimentación durante la instalación, mantenimiento y reparación del aparato.
(Para evitar descargas eléctricas o lesiones.)
Desconecte el aparato de la corriente en las siguientes situaciones. El fusible principal se ha desconectado.
Se ha retirado el portafusibles giratorio (para países donde se aplica esta situación).
Se ha desconectado la toma de corriente y se ha extraído el enchufe.
- Asegúrese de desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar la luz. (Para evitar descargas eléctricas.)
- Antes del primer uso, encienda el horno vacío para eliminar el olor. (Consulte el apéndice [Precauciones iniciales de funcionamiento]) (No afecta al uso normal del aparato.)
- Retire el embalaje y los materiales de amortiguación antes de utilizar el aparato. (Para evitar incendios causados por el aumento de temperatura.)

Nota



- No introduzca materiales inflamables en el horno.

(Para evitar un incendio al encender accidentalmente el horno.)

- No se siente ni apoye sobre el aparato abierto.

(Para evitar dañar el conducto telescópico.)

- No utilice limpiadores abrasivos, corrosivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno. (Para evitar rayar la superficie, o incluso la rotura del cristal.)

- No utilice un limpiador de vapor para limpiar este aparato.

(Para evitar cortocircuitos o fallos del aparato.)



- No toque la parte inferior del aparato tras encenderlo.

(Para evitar quemaduras.)

- Asegúrese de que los alimentos que desprenden grasa o aceite durante la cocción se mantienen supervisados. (Para evitar incendios.)

- Asegúrese de tirar de la clavija de alimentación al extraerla del enchufe.

(Para evitar descargas eléctricas o incendios por cortocircuitos.)

- No coloque las manos a ambos lados de la puerta al cerrarla.

(Para evitar pillarse los dedos al cerrar la puerta.)

Advertencias de uso

Atención al producto

- Antes del primer uso, retire todo el film protector del aparato (excepto la etiqueta de características). (Para evitar que el film protector se derrita debido a la alta temperatura y quemaduras tras tocarlo.)

- Antes del primer uso, retire todo el material de embalaje del horno.

(Parrilla, cartón a ambos lados de la bandeja de horneado, espuma amortiguadora delante y detrás de la parrilla y cintas de sujeción en los rieles).

- Durante el funcionamiento, el horno se calienta mucho, por lo que deben utilizarse guantes resistentes al calor. (Para evitar quemaduras.)

- Durante el funcionamiento, la puerta del horno debe estar cerrada y no debe haber ningún objeto pegado a ella.

(Para evitar que se vea afectado el efecto de cocción.)

- No deje restos de alimentos azucarados (como mermelada) en el horno.

(Para evitar dañar el esmalte interior del horno.)

- No utilice productos de plástico en el horno.

(Para evitar que el plástico se funda y dañe el horno a causa de la alta temperatura.)

- Durante el uso del horno, no cubra el fondo del horno con papel de aluminio, papel de estaño, ni coloque cacerolas o la bandeja de hornear en el fondo del horno. (Para evitar dañar el esmalte interior del horno.)

- Durante el uso del horno, si la superficie está todavía muy caliente, no vierta agua directamente en la bandeja de hornear.

(Para evitar que el vapor se queme o dañe la superficie esmaltada.)

- No utilice limpiadores de spray.

(Para evitar provocar el deterioro del aislamiento, dañando así el horno.)

Advertencias de uso

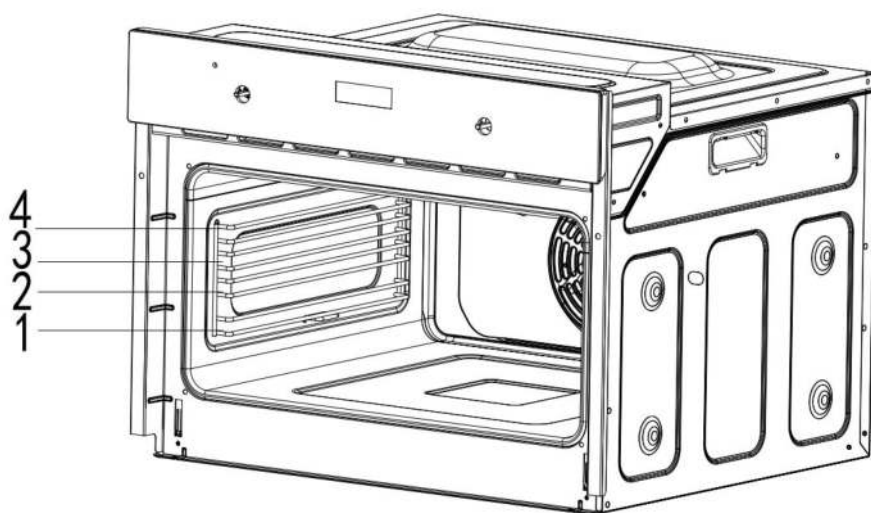
Ubicación de los rieles

Para garantizar un uso seguro de la rejilla o bandeja, es necesario introducirla en la dirección correcta, así como colocar adecuadamente los rieles.

Puede también consultar en el diagrama el número de nivel que aparece en la parte frontal del horno al abrirlo. (Hay cinco niveles en total.)

Esto garantiza que los alimentos no se salgan por la parte posterior al retirarlos con cuidado de la rejilla o bandeja.

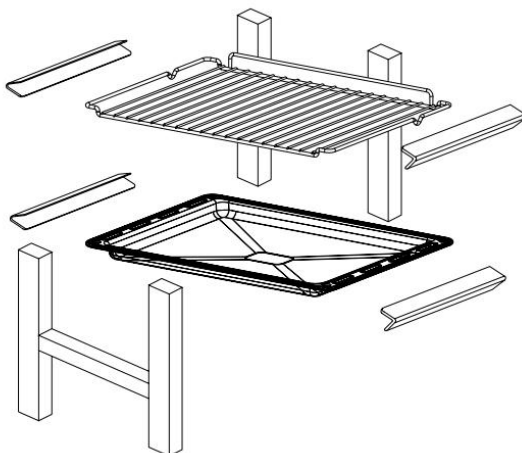
Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la rejilla (bandeja de horno) está en su sitio y de que no toca el cristal del interior de la puerta del horno.



Embalaje y materiales de amortiguación

Retire el embalaje antes de utilizar el aparato.

Antes del primer uso, retire el embalaje como se muestra en la imagen antes de realizar cualquier otra acción.

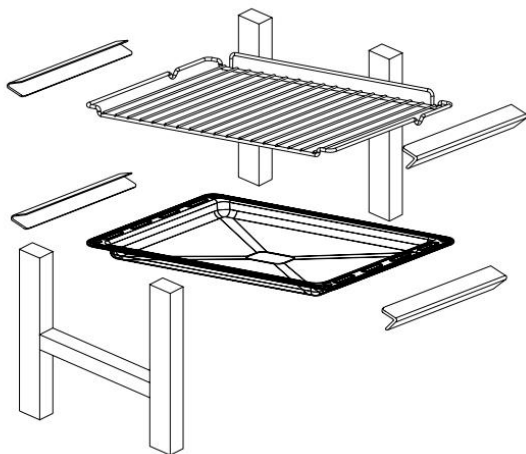


Advertencias iniciales de utilización

Nota: Cuando utilice el horno por primera vez, puede haber algo de humo y olor, es algo normal. Ajuste la temperatura del horno vacío a 250°C, y póngalo en marcha con la función de calor inferior y superior durante 30 minutos antes de utilizarlo.

Funcionamiento inicial

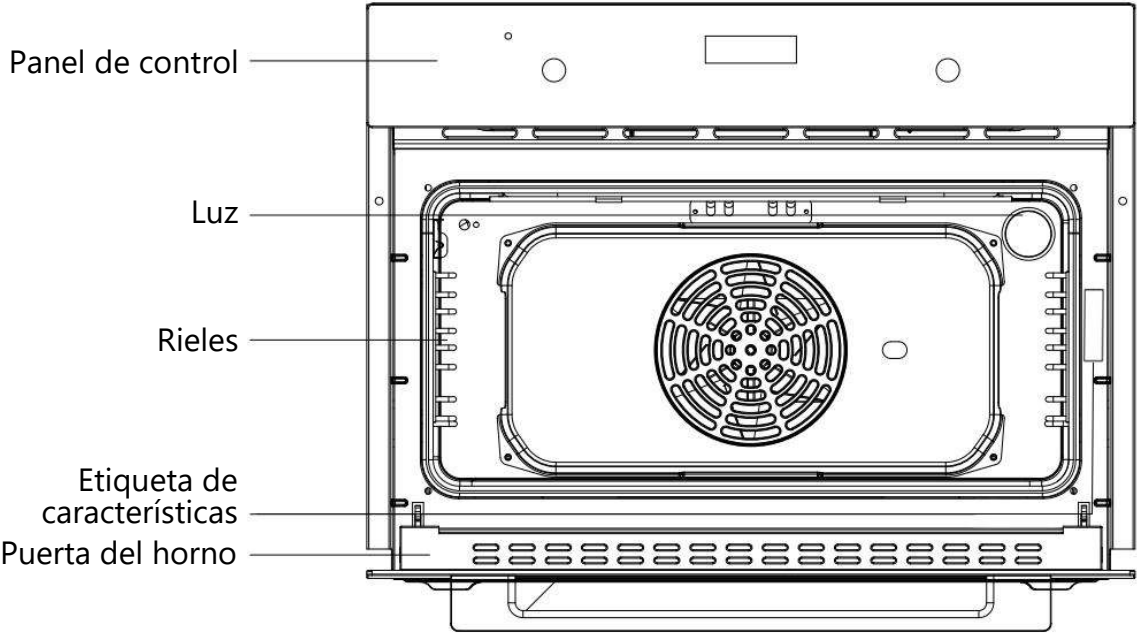
- 1 Retire todo el material de amortiguación.



- 2 Ponga en marcha el horno vacío durante 30 minutos con el calor inferior y superior a máxima temperatura.
- 3 Es inevitable que se produzca cierto olor a producto nuevo. Ventile la habitación.

Componentes y funcionamiento

Componentes

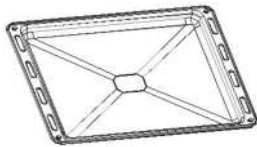


Accesorios

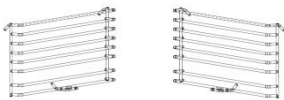
- Antes del primer uso, limpie todos los accesorios y use un paño suave con detergente neutro para limpiar el horno.
- Utilice sólo accesorios originales.



◆ **Rejilla**
Se utiliza para hornear y asar



◆ **Bandeja de hornear**
Se utiliza para cocinar grandes cantidades de alimentos, como pasteles, bollería, alimentos congelados, o para recoger grasa/derrames y salsa.



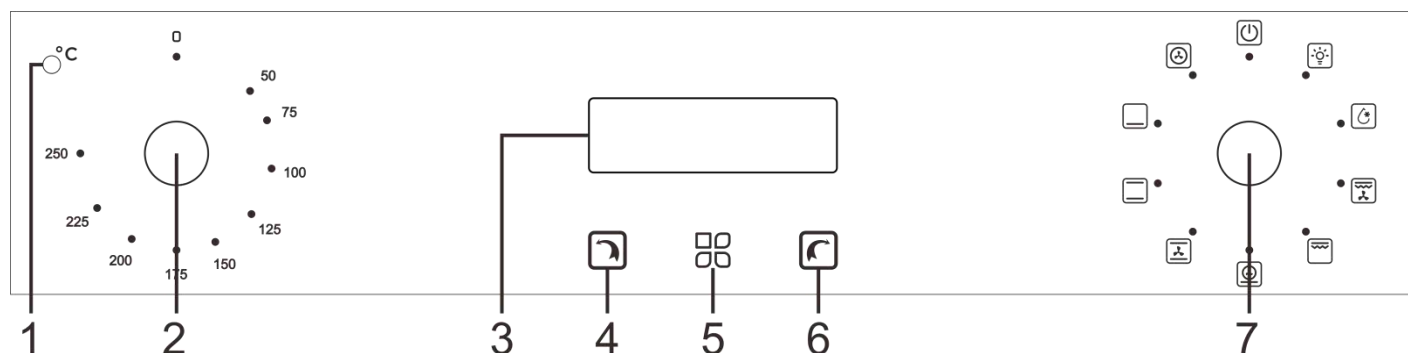
◆ **Rieles**
Se pueden retirar ambos rieles para la limpieza de las paredes laterales.



◆ **Tornillos de montaje**
Dos tornillos para fijar el aparato.

Componentes y funcionamiento

Panel de control



1. Indicador luminoso
2. Mando de ajuste de temperatura
 - Gire el mando para seleccionar la temperatura deseada.
3. Pantalla electrónica
4. Botón de disminución
5. Botón de tiempo/temporizador
6. Botón de aumento
7. Mando de ajuste de función
 - Gire el mando para seleccionar la función deseada.

Componentes y funcionamiento

Ajustes de función

Gire el mando al icono correspondiente a la función de cocción que desea.

Iconos	Descripción de las funciones
	Luz Permite observar el progreso de cocción sin necesidad de abrir la puerta, es necesario iniciar la función de ajuste para que la luz se encienda.
	Descongelación A temperatura ambiente, la circulación de aire puede descongelar rápidamente los alimentos congelados (sin calor). Se trata de una forma fácil y rápida de acelerar el tiempo de descongelación, así como el proceso de descongelación de verduras preparadas y alimentos con mantequilla.
	Doble Grill + Ventilador La resistencia superior interna, la resistencia superior externa y el ventilador funcionan al mismo tiempo. La temperatura puede ajustarse entre 50°C y 250°C.
	Doble Grill La resistencia superior interna y la resistencia superior externa funcionan al mismo tiempo. La temperatura puede ajustarse entre 50°C y 250°C.
	Pizza (Calentamiento rápido o resistencia inferior + ventilador) El calentador de aire trasero y la resistencia inferior funcionan al mismo tiempo. Calentamiento rápido. La temperatura puede ajustarse entre 50°C y 250°C.
	Convencional + Ventilador La combinación del ventilador y las resistencias inferior y superior puede proporcionar una cocción más uniforme y ahorrar un 30-40% de energía. El exterior de los alimentos se dora ligeramente mientras que el interior queda jugoso. Nota: *Esta función es perfecta para asar a alta temperatura o cocinar trozos grandes de carne.
	Convencional Las resistencias superior e inferior funcionan a la vez para una cocción convencional.
	Resistencia inferior La resistencia inferior proporciona un calor más concentrado sin dorar los alimentos. Idónea para cocción lenta, como guisos, estofados, repostería y pizza.
	Convección Los componentes alrededor del ventilador proporcionan una fuente adicional de calor para la cocción. En el modo de convección, el ventilador se pone en marcha automáticamente, lo que puede mejorar la circulación del aire en el horno y una cocción uniforme. La temperatura puede ajustarse entre 50°C y 250°C.

Consejos de cocina

Alimentos	Peso (kg)	Nivel	Ajuste de función	Temp. en °C	Primera fase (minutos)	Segunda fase (minutos)	Accesorio
Galletas	0.5	3		200	10-15	-	Bandeja
Sándwich	0.2	3		180	15-20	-	Parrilla
Brazo de gitano	0.2	3		180	10-18	-	Bandeja
Pastelito	0.3-0.4	3		185	20-25	-	Bandeja
Pastelito	0.3-0.4	3		160	20-25	-	Bandeja
Bizcocho	0.5	3		175	30-35		Parrilla
Bizcocho	0.5	3		150	30-35		Parrilla
Pizza	0.35	3		200	7-10		Bandeja
Pizza	0.35	3		200	10		Bandeja
Pastel de manzana	1.2	3		185	50-60		Parrilla
Pastel de manzana	1.2	2		185	70		Parrilla
Tostada	9 uds.	5		240	1-2		Parrilla
Ternera	1	5		200	10-15	8-10	Bandeja
Cerdo	2	2		190	110-130		Bandeja
Pollo	1.2	3		200	50-60		Bandeja
Hamburguesa	1	5		240	10-20	5-10	Bandeja

Sugerencias e instrucciones de cocción

■ Sugerencias habituales

- Pre-caliente el horno antes de introducir los alimentos.
- Normalmente, es imposible acortar el tiempo de cocción aumentando la temperatura (los alimentos pueden cocinarse por fuera, pero quedarse crudos por dentro).
- Se recomienda utilizar la función Convencional + ventilador para conseguir una cocción más uniforme si se realiza en un grill de varios niveles.
- Coloque el menaje adecuado en la parrilla o bandeja para obtener una mejor cocción.
- Para evitar la formación de condensación en el cristal interior, no deje los alimentos calientes durante mucho tiempo dentro del horno tras la finalización de la cocción.

■ Sugerencias sobre la cocción de la carne

- El tiempo de cocción de los alimentos, especialmente de la carne, varía en función del grosor y la calidad de la carne, así como del gusto del usuario.
- Se recomienda el uso de termómetros de carne cuando la cocine. (El termómetro no se suministra con el horno.)
- Si es necesario, puede envolver los alimentos en papel de aluminio para que queden más tiernos.

■ Sugerencias sobre el horneado de pasteles y galletas

- Los moldes de metal oscuro absorben mejor el calor al hornear pasteles.
- La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la calidad y la consistencia de la mezcla.
- Para comprobar si el bizcocho está horneado o no, al final del tiempo de cocción, introduzca una varilla metálica en la parte superior y luego retírela. Si la masa no se pega a la varilla, el bizcocho está horneado.
- Si el bizcocho se hunde al sacarlo del horno, incremente el tiempo de cocción, o si fuese necesario, reduzca unos 10°C la temperatura de cocción.

■ Sugerencias de descongelación

- Coloque los alimentos congelados dentro de un recipiente sin tapa.
- Al descongelar, retire los alimentos del envoltorio.
- Extienda los alimentos de manera uniforme para conseguir una perfecta descongelación.
- Al descongelar carne, utilice la rejilla para colocar los alimentos en el segundo riel y la bandeja de hornear en el primero. De esta forma, el líquido de los alimentos congelados caerá sobre la bandeja.

Consejos para ahorrar energía

Para ahorrar energía en el uso de los hornos, se pueden seguir las siguientes instrucciones:

1. Cierre la puerta por completo durante todas las operaciones de cocción.
2. No abra la puerta con frecuencia mientras cocina, el calor interior se disipará.
3. Desconecte el aparato de la corriente cuando no esté en uso.
4. Mantenga el interior del horno limpio.

Ajuste del temporizador

Ajuste de reloj

Muestra la hora actual en la pantalla. Debe ajustarse antes de su uso.

1. Cuando se conecta el horno, la pantalla muestra "12.00" y el icono del reloj  parpadea. El horno no está en funcionamiento en ese instante.
2. Pulse el botón  o  para ajustar la hora actual. Tras 5 segundos, el ajuste finaliza y el icono del reloj  se apaga.

Ajuste de alarma

Para ajustar las funciones de alarma en cualquier función, el intervalo de ajuste es de entre 1 minuto y 23 horas 59 minutos.

1. Pulse el botón  hasta que vea  parpadear en la pantalla, a continuación, ajuste la función de alarma.
2. Pulse  o  para ajustar la hora de alarma deseada. (Hora de alarma = tiempo actual + hora ajustada).
3. Tras 5 segundos,  se enciende y el ajuste ha concluido.
4. Cuando el tiempo de funcionamiento alcanza la hora ajustada, se activará la función de alarma y  parpadeará. Pulse el botón ,  o  para desactivar el timbre de alarma y  se apagará. Si no se pulsa ningún botón, el timbre de alarma se detendrá transcurridos 2 minutos.

Ajuste del tiempo de cocción

Se utiliza para cocinar durante un periodo de tiempo determinado y, cuando llega la hora ajustada, el horno se apaga automáticamente. El rango de ajuste del tiempo de cocción es de entre 0 y 10 horas. Pulse el botón  hasta que vea  parpadear en la pantalla y, a continuación, ajuste el tiempo de cocción.

1. Pulse  o  para ajustar el tiempo de cocción que desea. Cuando  permanece encendido, significa que el ajuste ha finalizado.
2. Regule los mandos de ajuste de función y ajuste de temperatura a la función y temperatura deseadas.
3. Cuando finalice el tiempo de cocción (tiempo de cocción = tiempo actual + tiempo ajustado), el horno deja de funcionar. El timbre de alarma sonará y  parpadeará. Pulse ,  o  para desactivar el timbre de alarma. Si no se pulsa ningún botón, el timbre de alarma se detendrá transcurridos 2 minutos.
4. La pantalla mostrará la hora actual cuando el horno no esté en funcionamiento.

Ajuste del tiempo de finalización de cocción

Una vez alcanzado el tiempo de finalización de cocción, el horno se apagará automáticamente.

El rango de ajuste del tiempo de finalización de cocción es: tiempo de finalización $\leq$ tiempo actual + 10 horas, pero el tiempo máximo de finalización no puede ser superior a 24 horas.

1. Pulse el botón  hasta que vea  parpadear en la pantalla y, a continuación, ajuste el tiempo de finalización de cocción.
2. Pulse el botón  o  para ajustar el tiempo de finalización que desee. Tras 5 segundos, el ajuste finaliza y  permanece encendido.
3. Regule los mandos de ajuste de función y ajuste de temperatura a la función y temperatura deseadas.
4. Cuando finalice el tiempo de cocción, el horno deja de funcionar. El timbre de alarma sonará y  parpadeará. Pulse ,  o  para desactivar el timbre de alarma. Si no se pulsa ningún botón, el timbre de alarma se detendrá transcurridos 2 minutos.
5. La pantalla mostrará la hora actual cuando el horno no esté en funcionamiento.

Ajuste del programador automático

Se utiliza para cocinar durante un tiempo determinado, y el horno se apagará a la hora de finalización ajustada. Una vez ajustada la función, el horno se pondrá en marcha automáticamente a la hora ajustada, y tras cocinar durante el tiempo ajustado, se apagará automáticamente a la hora de finalización. Cumpla esta correlación: Tiempo de finalización = Tiempo actual (hora en pantalla) + Tiempo de cocción.

1. Pulse el botón  hasta que vea  parpadear en la pantalla y, a continuación, ajuste el tiempo de cocción.
2. Pulse el botón  o  para ajustar el tiempo de cocción que desee,  permanecerá encendido.
3. Pulse el botón  hasta que vea  parpadear en la pantalla y, a continuación, ajuste el tiempo de finalización.
4. Pulse el botón  o  para ajustar el tiempo de finalización de cocción que desee,  permanecerá encendido.
5. Regule los mandos de ajuste de función y ajuste de temperatura a la función y temperatura deseadas.
6. Al llegar la hora programada, el horno se pondrá en marcha automáticamente y funcionará según el programa ajustado.
7. Al llegar la hora de finalización del programa, el horno deja de funcionar, suena el timbre de alarma y  y  se encienden al mismo tiempo.
8. Pulsar ,  o  detendrá el timbre de alarma. Si no se pulsa ningún botón, el timbre de alarma se detendrá tras 2 minutos.
9. Gire el mando a la posición "0" para apagar el horno.

Ajuste del bloqueo infantil (bloqueo de teclas)

Su aparato está equipado con un bloqueo infantil para evitar que se encienda accidentalmente o que se modifiquen ajustes involuntariamente, por ejemplo, a manos de niños. Cuando está activado, todas las teclas de control quedan bloqueadas.

1. Para activar el bloqueo de teclas, mantenga pulsados los botones  y  durante 3 segundos hasta que se muestre el icono . Todas las teclas de control se bloquean.
2. Para desactivar el bloqueo de teclas, mantenga pulsados los botones  y  durante 3 segundos. El icono  se apaga y puede volver a utilizar el aparato con normalidad.

Limpieza y mantenimiento

Interior del horno / Puerta del horno

■ Puerta del horno

La puerta de cristal debe estar siempre limpia, utilice una esponja húmeda con detergente neutro para limpiar las manchas difíciles y séquela con papel de cocina.

- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el horno.
- No utilice productos o detergentes corrosivos para limpiar la puerta de cristal.
- No utilice materiales ásperos o de fricción ni rascadores metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían rayar la superficie.

■ Interior del horno

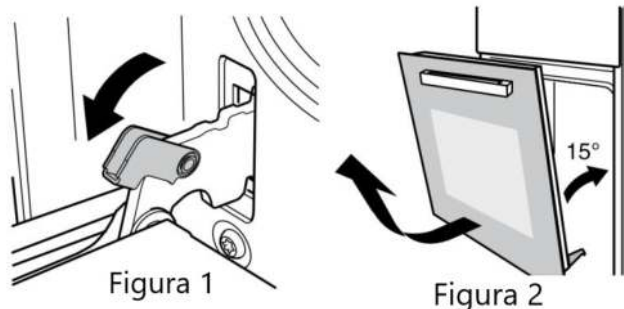
Para un mejor mantenimiento del horno, deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- Retire todas las piezas desmontables.
- Para facilitar la limpieza, se puede retirar la puerta del horno. (Consulte el apartado "Retirar la puerta del horno".)
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el horno.

Retirar la puerta del horno

Retirar la puerta permite un mejor acceso al interior del horno, lo que favorece el mantenimiento y limpieza del mismo.

- 1) Abra la puerta al máximo y tire del cierre en la bisagra de la puerta (figura 1) hacia atrás. Hay un cierre en cada lado de la puerta.
- 2) Cierre la puerta, unos 15 grados más o menos, eleve la puerta y retírela lentamente del horno (figura 2).
- 3) Tras la limpieza, realice los pasos anteriores en orden inverso para volver a instalar la puerta del horno.

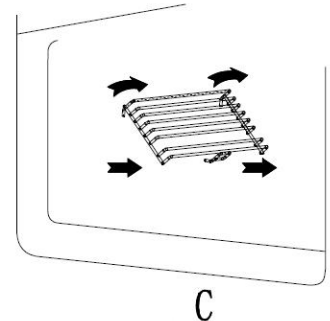
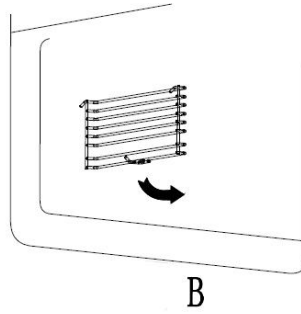
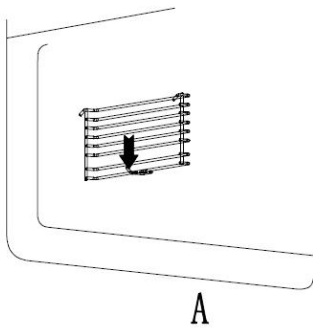


- **Nota:** Tras utilizar un detergente específico, ponga el horno en funcionamiento durante 15-20 minutos con los ajustes de calentamiento máximos para eliminar los residuos del horno. Durante este proceso, es posible que las superficies táctiles estén más calientes de lo habitual. Mantenga a los niños alejados del horno.

Retirar los rieles

Retire los rieles para facilitar la limpieza de las paredes laterales del horno. Nota: Este proceso debe realizarse sólo a mano, o puede dañar el esmalte.

- Retire todos los accesorios, como la rejilla y la bandeja de hornear.
- Presione ligeramente hacia abajo el gancho de los rieles en el punto de sujeción, tal y como se muestra (A).
- Levante los rieles desde la parte inferior hacia arriba hasta conseguir un ángulo aproximado de 45° (B-C).
- Desenganche la parte superior y extráigalos con cuidado (C).
- Realice los pasos en orden inverso para instalar los rieles tras la limpieza.



Sustitución de la luz del horno

La luz utilizada en el horno es una bombilla especial resistente a altas temperaturas (AC230V/25W tipo G9, T300°C bombilla halógena).

Por ello, adquiera la bombilla original en distribuidores autorizados.

Los pasos de sustitución son los siguientes:

1. Desconecte el aparato de la corriente.
2. Gire la tapa de cristal en el sentido contrario a las agujas del reloj. (Figura 5)
3. Retire la bombilla y sustitúyala por otra del mismo tipo. (Figura 6)
4. Tras sustituir la luz, enrosque la tapa de cristal en el sentido de las agujas del reloj.



Figura 5

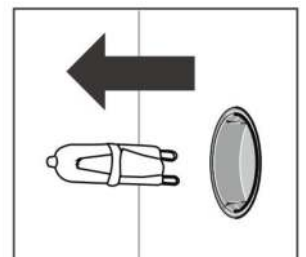


Figura 6

Sustitución de la sonda

La sonda utilizada en el horno es una sonda física mecánica. No la sustituya sin autorización. En caso de una detección incorrecta de la sonda, póngase en contacto inmediatamente con el servicio técnico autorizado para su sustitución.

Especificaciones

Modelo	JOR45X
Tensión	220-240V
Potencia nominal	2600W
Resistencia superior externa	1000W
Resistencia superior interna	1200W
Resistencia inferior	1000W
Resistencia trasera	1600W
Frecuencia nominal	50/60Hz
Dimensiones (ancho * profundidad * altura)	595 (ancho) X 565 (profundidad) X 450 (altura)
Volumen nominal	45L

Nota importante

- La superficie de la cocina debe ser adecuada para que el horno funcione correctamente.
- Los muebles adyacentes al horno deben estar fabricados con materiales resistentes al calor. En caso de muebles de madera contrachapada, debe comprobarse que la cola pueda soportar una temperatura de al menos 120°C. Si no es así, el plástico o la cola se derretirá y deformará.
- Una vez colocado el horno en el mueble, se deben aislar todos los componentes eléctricos. Es un requisito legal obligatorio de seguridad.
- Todas las superficies del horno deben estar firmemente fijadas en su lugar y no pueden retirarse sin utilizar herramientas especiales.
- Retire la parte posterior del mueble para garantizar una circulación plena de aire alrededor del horno.
- Debe haber al menos 45mm de espacio libre en la parte posterior del horno.
- Debido a que el tirador del horno y la chapa metálica son frágiles y pueden ocasionar cortes, los instaladores deben usar guantes para la instalación.

Conexiones eléctricas



Advertencia



El cableado del horno debe estar equipado con un dispositivo de desconexión omnipolar de acuerdo con las normativas de cableado.



Tras la instalación del aparato, es necesario disponer de otros métodos para desconectar la corriente. La fuente de alimentación se desconecta mediante un enchufe de contacto o un interruptor de cableado fijo que cumpla los requisitos del cableado.

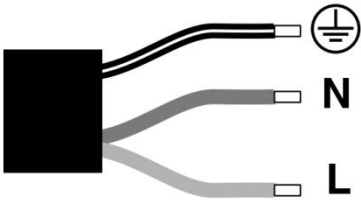
Información importante

El aparato está diseñado para ser instalado de forma permanente con un cable de alimentación de tres clavijas y sólo puede ser conectado por un electricista profesional de acuerdo con el diagrama de conexión. Sólo un electricista cualificado que cumpla la normativa vigente puede sustituir el cable de alimentación. No utilice enchufes múltiples, regletas o alargadores. La sobrecarga conlleva un riesgo de incendio. Si la conexión ya no es accesible tras la instalación, debe instalarse un interruptor de aislamiento omnipolar con una distancia entre contactos de al menos 3mm.

Conexión de los polos del cable de alimentación según color:

Verde y amarillo
Azul
Marrón

Conexión a tierra (E)
Neutro (N)
Tensión (L)



Reino Unido y Australia:

No conecte el aparato con un enchufe de 13A ni lo proteja con un fusible de 13A. El aparato debe estar protegido con un fusible de 16A o superior. El aparato debe desconectarse de la corriente durante la instalación. Una vez instalado el aparato, debe instalarse una protección contra posibles cortes de corriente.

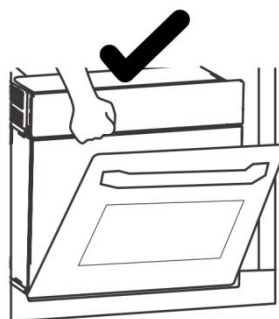
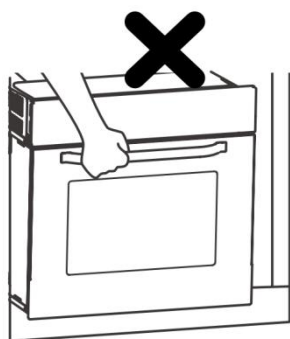
Fijación del horno



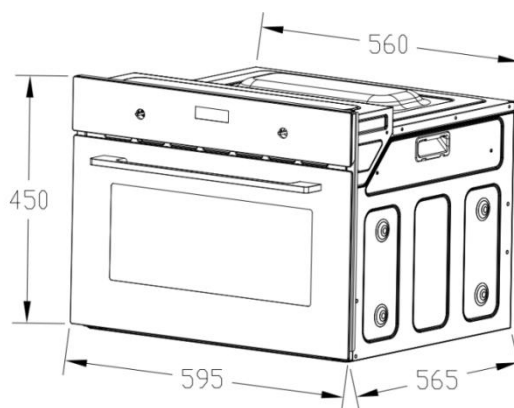
Nota

La instalación del horno debe realizarse por dos personas.

La base del horno debe instalarse como se muestra a continuación.



1. Compruebe las dimensiones necesarias para la instalación.



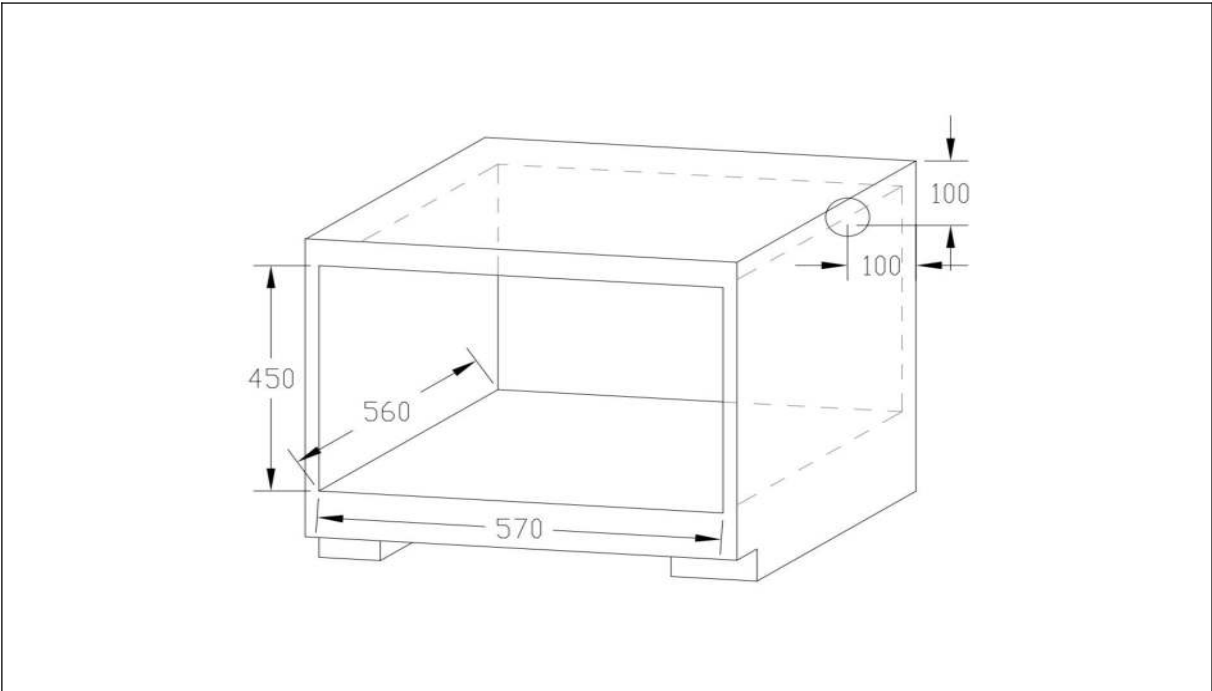
Unidad: mm

2. Para conseguir la mejor integración de la cocina, instale el equipo en el armario estándar de 600 mm de ancho, de modo que pueda conseguir un efecto encastrado.

Instrucciones de instalación

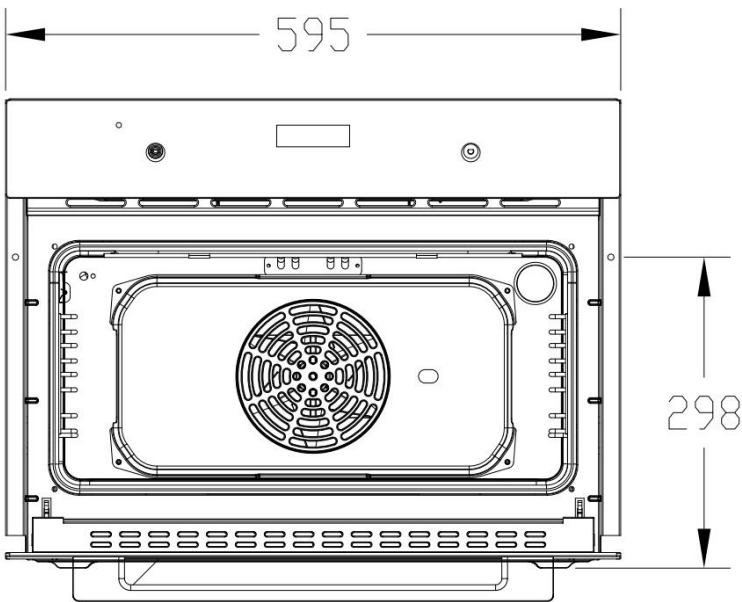
Para los instaladores

Antes de instalar el equipo, asegúrese de que el mueble cumple las siguientes dimensiones interiores en vacío. Para garantizar la circulación del aire, el horno debe instalarse de acuerdo con el tamaño y la distancia indicados en la figura siguiente.



■Nota: El horno puede instalarse en cualquier armario con resistencia térmica.

Fijación del horno al armario



■Nota: Abra la puerta del horno, compruebe la guía lateral del horno y determine el orificio de fijación.

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.

CONTENTS

EN

2	SAFETY PRECAUTIONS
4	Use precautions
6	Initial use precautions
7	APPLIANCE PARTS AND OPERATION
7	Oven component
7	Accessories
8	Control panel
9	Function settings
10	Cooking knacks
11	USAGE METHOD
11	Cooking suggestion and instructions
11	Energy saving tips
12	Timer setting
13	Automatic programmer setting
14	CLEANING AND MAINTENANCE
14	Oven interior / oven door
14	Remove the oven door
15	Remove the slide-in racks
15	Oven light replacement
15	Sensor probe replacement
16	Specifications
17	INSTALLATION INSTRUCTIONS
20	WARRANTY

Safety Precautions

Be sure to observe

To prevent the bodily injury and property damage, please be sure to observe the following safety precautions.

■ The following icons show the extent of damage caused by incorrect operations.



Warning: Indicates a potential hazard that, if unavoidable, may result in death or serious injury.



Note: Indicates a potential hazard that, if unavoidable, may result in death or moderate injury.

The classification and interpretation of icons are as follows.



This icon indicates that cannot be in progress, i.e. "Prohibited".



This icon indicates that it must be executed, i.e. "compulsory".



Warning



- Do not use the appliance if the power cord or the power plug has been damaged, or the interface between the power sockets and the power plug is loose.

(To avoid electric shock or fire due to short circuit.)

→ If the soft wire of the power supply is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals of the manufacturer, its maintenance department or similar departments.

- Do not damage power cord or power plug.

- The following operations are absolutely prohibited:

Damage, process, make it contact or close to high temperature, force bending, twisting, drawing hanging on the corner, pulling power to move.

(To avoid electric shock due to breakage of power cord and power plug, or fire due to short circuit.)

- Do not use a sealed tank or container in the oven. (In order to avoid the danger of explosion caused by overpressure of containers during cooking.)

- Do not insert anything into the opening of the oven.

- Especially metal objects, such as lead wire or electric wire.

(To avoid electric shock or injury caused by abnormal movements.)

- Do not install decorative door panels in front of the oven.

(To avoid the door panels become deformed caused by overheating.)

- Do not approach the appliance while it is in use or just after use. Pay special attention to children.

(To avoid scalds)

- Do not place objects other than heat-resistant pottery in this product.

(To avoid fire caused by high temperature melting.)

Prohibition example:

- Flammable objects such as plastic containers.

- Do not use this appliance to heat the room.

(To avoid causing fire and shortening product life.)

- Do not use this appliance to heat unopened canned products.

(To avoid fire, scald or injury caused by explosion due to pressure accumulation.)



Warning



- Do not alter, disassemble or repair the product by yourself. (To avoid causing fire, electric shock or injury.)
For repairs, please contact Johnson's aftersales department for consultation.
- Do not clean the oven door glass with a rough scrubber or sharp scraper.
(In order to avoid scratches on the surface of glass, resulting in glass crushing.)
- Be sure to use AC power sockets with specifications of AC220V-240V/16A separately.
(In order to avoid fire caused by heating when used with other electrical appliances.)
Be sure to use the wiring boards with specifications of at least 16A.
- Be sure to plug the power plug into the bottom of the socket.
(In order to avoid causing smoke, fire or electric shock.)
- This product should be properly connected to the grounding system in accordance with national and local safety regulations.
(To avoid the risk of electric shock in case of malfunction or leakage.)
- Users must test this basic security requirement. If there is any doubt, it should be test the home power supply system by the qualified electrical technicians.
- Make sure that the product is installed correctly and all electrical components are installed correctly before use. (To avoid causing fire or injury.)
- This product is suitable for following persons (including children): 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.
(To avoid burns, injuries or electric shocks.)
- Make sure that the packaging (such as food preservation film, polystyrene and plastic packaging materials) that may be produced during the use of the appliance are placed out of the reach of children.
(To avoid suffocation caused by eating wrong.)
- In case of abnormal or malfunction, please stop using and pull out the power plug immediately.
(To avoid causing smoke, fire or electric shock.)
Abnormal breakdown case.
Abnormal fever of power plug and power cord.
The power cord has been damaged or intermittent power failure occurs after touching the power cord. Abnormal fever of the appliance.
The appliance smokes or gives off a burning smell.
The appliance breaks, loosens or makes a noise.
Please contact Johnson's aftersales department immediately for consultation, inspection and repair.
- When installing, maintaining and repairing this appliance, make sure to disconnect the power supply.
(To avoid electric shock or injury.)
Under the following conditions, the product must be completely disconnected from the power supply. The master fuse has been disconnected.
The twist fuse has been removed (countries that apply only to this situation).
The wall socket has been turned off and the power plug has been pulled out.
- Make sure to turn off the power supply before changing the light. (To avoid electric shock.)
- Before the first use, please burn it empty to remove the odor. (See the appendix [Initial use precautions.]) (Not to affect the normal use of the appliance.)
- Remove packing parts and cushioning materials before use. (To avoid fire causing by temperature raising)

Note



- Do not put inflammable materials in the oven.
(So as not to cause a fire when accidentally turning on the oven.)

- Do not sit or lean on the open product.
(To avoid damaging the telescopic chute.)

- Do not use irritating, corrosive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven's glass door. (To avoid scratching the surface, or even causing glass to break.)

- Do not use steam cleaner to clean this product.
(To avoid short circuit or product failure.)

- Do not touch the bottom of the product after the power is turned on.



- (To avoid scalds.)

- Ensure that food that releases fat or oil during cooking is supervised. (To avoid causing fire.)

- When pulling out the power plug, make sure to hold the plug.
(To avoid electric shock or fire due to short circuit.)

- Do not place your hands on either side of the door when closing it.
(To avoid injuries caused by clamping fingers when closing the door.)

Use Precautions

Focus on product

- Before the first use, please remove all the protective film on the product (except rating label).
(To prevent the protective film from melting due to high temperature and scalding after touching.)

- Before the first use, please remove the packaging material from the oven.
(Grill, cardboard on both sides of the baking tray, cushioning foam in front and rear of the grill and strapping tapes on the slide rail).

- During operation, the oven becomes very hot, and heat-resistant gloves should be worn when operating. (To avoid scalds.)

- During operation, the oven door must be closed and no objects must be in contact with it.
(To avoid affecting the cooking effect.)

- Do not leave sugary food residues (such as jam) in the oven.
(To avoid damaging the enamel inside the oven.)

- Do not use plastic products in the oven.
(To avoid the melting of plastic will damage the oven cause by high temperature.)

- During operation, do not cover the bottom of the oven with aluminum foil, tin foil, or place pans and baking trays at the bottom of the oven. (To avoid damaging the enamel inside the oven.)

- During operation, if the surface is still very hot, do not water the baking pan directly.
(In order to avoid steam burn out or damage the enamel surface.)

- Do not use spray cleaner.
(Avoid causing insulation aging, thereby damaging the oven.)

Use Precautions

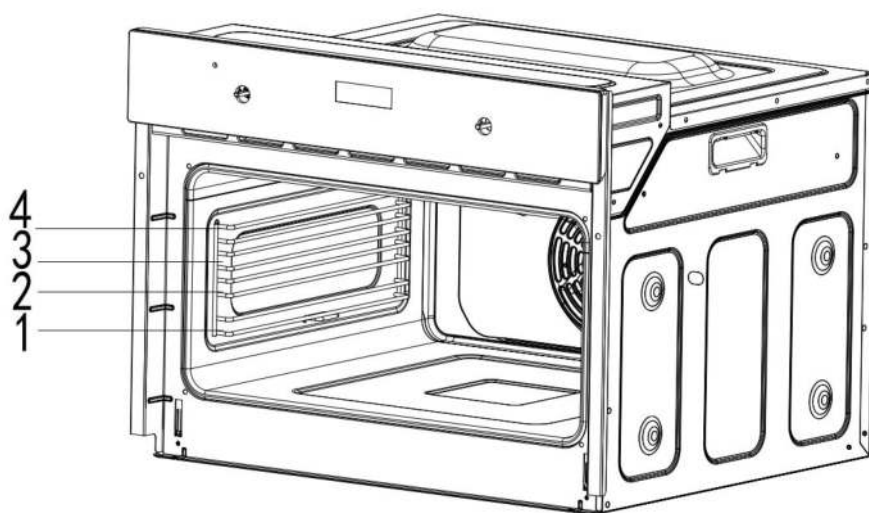
Slide-in racks Placement Warning

In order to ensure the safe use of the grate or tray, it is necessary to insert it in the correct direction, as well as to position the slide-in racks correctly.

In addition, you can also refer to the level number displayed in the front of the oven when you open it. (There are five levels altogether.)

This ensures that food does not slip out of the back during careful removal from the grate or tray.

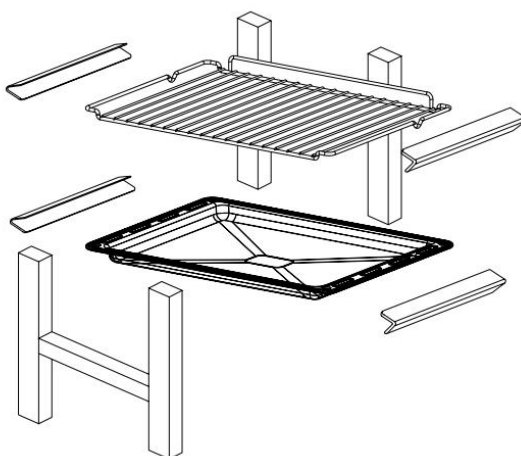
Before closing the oven door, make sure that the grate (baking tray) is in place and that it does not touch the glass inside the oven door.



Removal of Packaging Components and Cushioning Materials

Remove packaging materials before use.

Before the initial use, please remove the packing material according to the drawing before the other operations can be carried out.



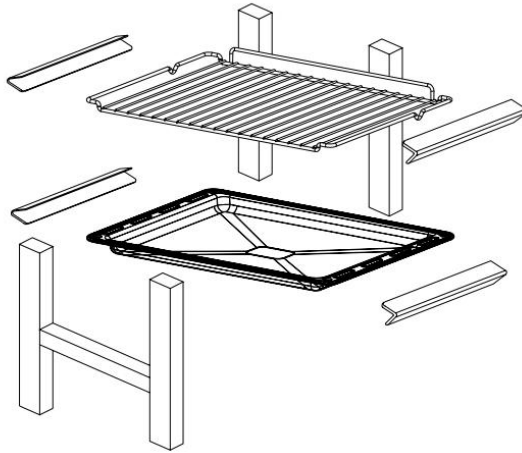
Please pay attention to remove the packing materials in the oven

Initial Use Precautions

Note: When using the oven for the first time, there may be some smoke and odour, this is normal. Set the temperature of the empty oven to 250°C, and run it in the conventional mode for 30 minutes before use.

Initial Use Operation

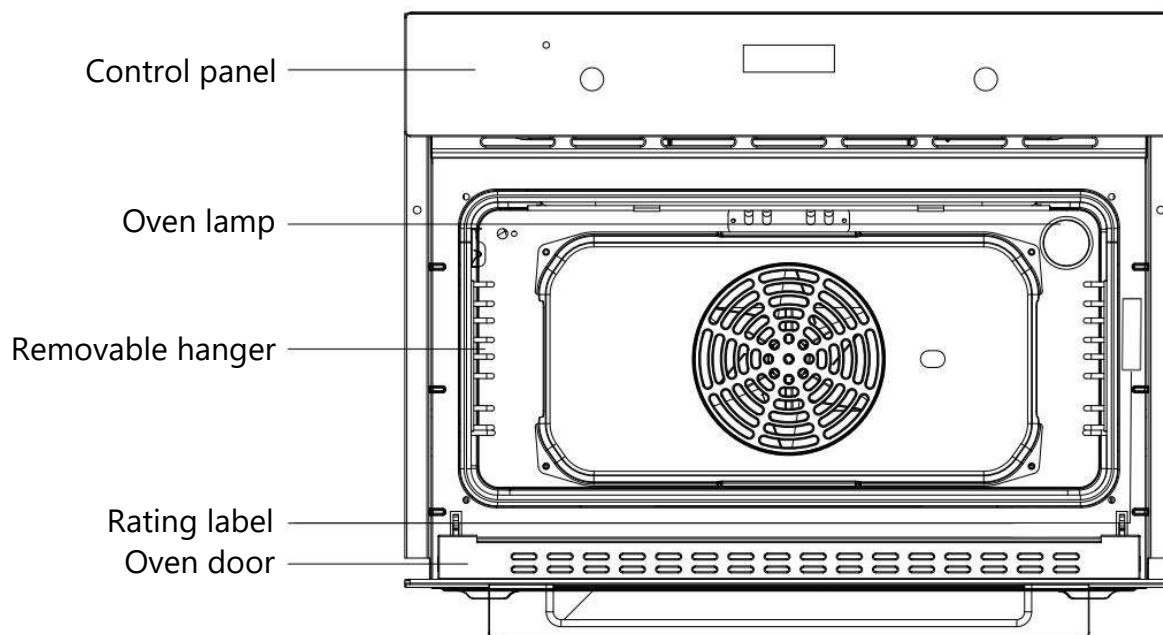
- 1 Remove all cushioning material.



- 2 Operate the empty oven for about 30 minutes with top and bottom heat mode and maximum temperature.
- 3 The resulting typical smell of a brand is unavoidable. Please ventilate the room.

Appliance parts and operation

Oven Component



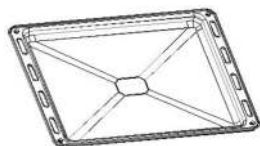
Accessories

- Before the first use, please clean all accessories and use soft cloth and neutral detergent to clean the oven.
- Only original accessories can be used.



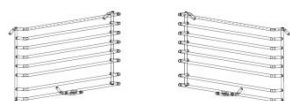
◆ Grate

Used for baking and barbecuing.



◆ Enameled baking tray

Used for cooking large amounts of food, such as damp cakes, pastries, frozen foods, or for collecting fat/spills and gravy.



◆ Slide-in racks

When cleaning the oven wall, the racks on both sides can be removed.

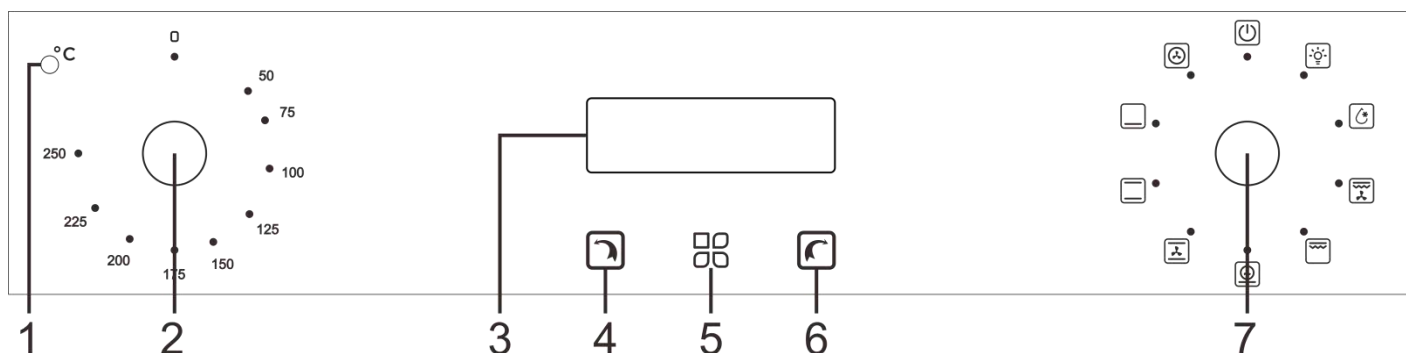


◆ Screw assembly Screws

(2) for fixing product

Appliance parts and operation

Control Panel



1. Indicator light
2. Temperature setting knob
 - Rotate the knob to select the desired temperature.
3. Main display screen
4. Decrease button
5. Timing/Clock button
6. Increase button
7. Function setting knob
 - Rotate the knob to select the desired function.

Appliance parts and operation

Function Settings

Turn the knob to the relevant icon and select the cooking functions required.

Icons	Function Description
	Lamp Users can observe the cooking progress without opening the door, but they need to start the setting function and then the lamp will turn on.
	Defrost At room temperature, air circulation can quickly thaw frozen food (without any heat). This is a quick and easy way to speed up the defrosting time and thawing process for ready-made vegetables and butter-filled foods.
	Double grilling + fan The upper inner ring heating element, outer ring heating element and rear fan can work at the same time. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C.
	Double grilling The upper inner ring heating element and the outer ring heating element can work at the same time. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C.
	Pizza function (Rapid heating or bottom heat element + fan) The rear hot air heating element and the lower heating element can work at the same time. Rapid heating. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C.
	Conventional + fan The combination of fan and two heating elements can provide more even cooking and save 30-40% energy. The outside of the food is lightly browned while the inside remains juicy. Note: *This function is suitable for high temperature roasting or roasting large pieces of meat.
	Lower heater + Upper heater The top and bottom work together, and can be used for routine cooking operations.
	Bottom heat The concealed element at the bottom of the oven provides more concentrated heat without browning. This is suitable for slow cooking dishes, such as crisp casseroles, stews, pastries and pizza.
	Convection Components around convective fans provide an additional source of heat for convective cooking. In convective mode, the fan starts automatically, which can improve the air circulation in the oven and generate even heat for cooking. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C.

Cooking Knack

Food	Weight (kg)	Level	Function Setting	Temp. in °C	First phase (minutes)	Second phase (minutes)	Accessory
Biscuit	0.5	3		200	10-15	-	Baking tray
Sandwich	0.2	3		180	15-20	-	Grate
Swiss Roll	0.2	3		180	10-18	-	Baking tray
Small cake	0.3-0.4	3		185	20-25	-	Baking tray
Small cake	0.3-0.4	3		160	20-25	-	Baking tray
Sponge cake	0.5	3		175	30-35		Grate
Sponge cake	0.5	3		150	30-35		Grate
Pizza	0.35	3		200	7-10		Baking tray
Pizza	0.35	3		200	10		Baking tray
Apple pie	1.2	3		185	50-60		Grate
Apple Pie	1.2	2		185	70		Grate
Toast	9pcs	5		240	1-2		Grate
Beef	1	5		200	10-15	8-10	Baking tray
Pork	2	2		190	110-130		Baking tray
Chicken	1.2	3		200	50-60		Baking tray
Hamburger	1	5		240	10-20	5-10	Baking tray

Cooking Suggestions and Instructions

■ Normal Suggestions

- We suggest to preheat the oven before the food is put into the oven.
- Normally, it is impossible to shorten the cooking time by increasing the temperature (food may be well cooked outside, but not yet inside).
- If cooking is done on a multi-layer grill, we suggest using a Conventional + fan function so that uniform cooking can be achieved at all heights.
- In order to achieve the best cooking effect, we suggest that the suitable ware should be placed in the center of the grill or tray.
- To prevent condensation from forming on the inner glass, do not leave hot food inside the oven for a long time after cooking has finished.

■ Suggestions on meat cooking

- The cooking time of food, especially meat, varies with the thickness and quality of the meat and the taste of the user.
- We suggest using meat thermometers when cooking meat. (The thermometer is not supplied with the oven.)
- If necessary, food can be wrapped in aluminum foil for cooking to make the food more tender.

■ Suggestions on cake and biscuits cooking

- Dark metal molds can absorb heat better when baking cakes.
- Temperature and cooking time depend on the quality and consistency of the mixture.
- To check whether the cake is baked or not, at the end of the baking time, insert a metal rod into the top and then remove it. If the dough doesn't stick to the cheesecloth, the cake is baked.
- If the cake collapses when it comes out of the oven, the next time you can extend the time appropriately, if necessary, can also be reduced by about 10°C for baking.

■ Thawing suggestions

- We suggest frozen food be placed in an uncovered ware.
- When thawing, the food must be taken out of the package.
- Spread the food in a single layer to defrost evenly without overlapping.
- When thawing meat, we suggest using a grill to place food on the second level of the hanger and the baking tray on the first level. In this way, the liquid of frozen food is drained.

Energy saving tips

In order to save energy in the use of ovens, the following instructions can be followed:

1. The door must be completely closed for all cooking operations.
2. Please don't open the oven door frequently while cooking, because it will let the heat out of the oven.
3. Turn off the power completely when not in use.
4. Always keep the oven interior clean.

Timer Setting

Clock Setting

Used to display the current time on the screen. Clock must be set before use.

1. When the power is turned on, the display screen shows "12.00" and the clock icon  flashes. At this time, the oven is not working.
2. Press  or  button to set the current time. After 5 seconds, the default setting is finished and the clock icon  is off.

Alarm Setting

For setting the alarm on any function, the setting time range is from 1 minute to 23 hour and 59 minutes.

1. Press the button  until you see  flash on the screen, then set the alarm function.
2. Press  or  set the required alarm time (alarm time = current time + set time).
3. After 5 seconds,  lights up, the setup is finished.
4. When the working time reaches the set time, the alarm function will be activated, and the  will flash. At this time, press the ,  or  button, the alarm sound will be stopped and the  goes off. If you do not press any button, the alarm sound will be stopped after 2 minutes.

Cooking Time Setting

Used for cooking for a selected period of time, when the setting time comes, the oven shuts off automatically, cooking time adjustment range is from 0 to 10 hours; Press the button  until you see  flash on the screen, then set the cooking time.

1. Press  or  to set the cooking time you want. When  is constantly on, that means the setting is completed.
2. Adjust the oven function knob and temperature knob to your desired function and temperature.
3. When the cooking time is over (cooking time = current time + set time), the oven stops working. The bell rings and  flashes. Pressing ,  or  at this time will stop the bell ringing. If you don't press any button, the bell ringing will stop after 2 minutes.
4. When the oven is shut off, the display screen shows the current time.

Cooking End Time Setting

The oven will be shut off automatically when the cooking end time is set.

The adjustable range of the end time: the end time $\leq$ current time + 10 hours, but the maximum end time is not more than 24 hours.

1. Press the button  until you see  flash on the screen, then set the cooking end time.
2. Press  or  button to set the end time you need. After 5 seconds, the default setting is completed, and  is constantly on.
3. Adjust the oven function knob and temperature knob to your desired function and temperature.
4. When the cooking time is over, the oven stops working. The bell rings and  flashes. Pressing ,  or  at this time will stop the bell ring. If you don't press any button, the bell ring will stop after 2 minutes.
5. When the oven is shut off, the screen displays the current time.

Automatic Programmer Setting

Used for cooking for a selected time, the oven will shut off at the end time you set. After the function is set, the oven will automatically start up at the set time, and can cook during set time, it will automatically shut off at the end time. Satisfy this relationship: End time =Current time (display screen time) + Cooking time.

1. Press the button  until you see  flash on the screen, then set the cooking time.
2. Press  or  button to set the cooking time you need,  will be constantly on.
3. Press the button  until you see  flash on the screen, then set the cooking end time.
4. Press  or  button to set the cooking end time you need,  will be constantly on.
5. Adjust the oven function knob and temperature knob to your desired function and temperature.
6. When the set time is reached, the oven will start automatically and operate according to the set procedure.
7. When the end time of program is reached, the oven stops working, the bell rings, and  and  light up at the same time.
8. Pressing ,  or  will stop the alarm clock. If you do not press any button, the alarm sound will stop after 2 minutes.
9. Turn the knob to the "0" position, the oven is turned off.

Setting the child-proof lock (key lock)

Your appliance is equipped with a child lock to prevent the appliance from being switched on accidentally or settings from being changed unintentionally, e.g. by children. When activated, the control keys are all locked.

1. To activate the key lock, press and hold the  and  keys for 3 seconds until the  icon is displayed. All the control keys are now locked.
2. To deactivate the key lock, press and hold down the  and  keys again for 3 seconds. The  icon disappears from the display and you can operate the appliance normally again.

Cleaning and Maintenance

Oven Interior/Oven Door

■ Oven door

The glass door should always be clean, use a damp sponge with neutral detergent to clean stubborn stains and wipe it dry with kitchen paper.

- Do not use a steam cleaner to clean the oven.
- Do not use corrosive products or detergents to clean the glass door.
- Do not use rough or friction materials or sharp metal scrapers to clean the oven glass door, as they may scratch the surface.

■ Oven interior

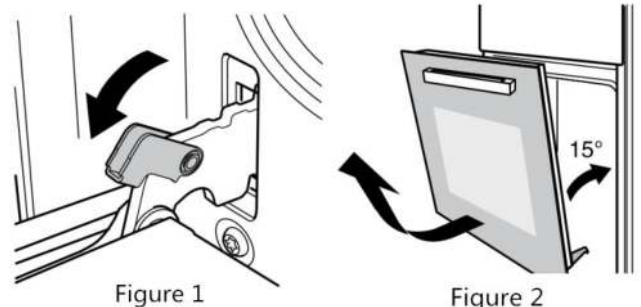
For better maintenance of the oven, allow it to cool down before cleaning.

- Take out all removable parts.
- In order to facilitate cleaning, the oven door can be removed. (For the removal method refer to "Remove the oven door".)
- Steam cleaners should not be used when cleaning.

Remove the Oven Door

Removing the door allows better access to the inside of the oven, which makes it easier to maintain and clean.

- 1) Open the door as far as it will go and pull the latch on the door hinge (Figure 1) backwards. There is a latch on each side of the door.
- 2) Close the oven door, at about 15 degree, then lift the door, and slowly pull out from the oven (Figure 2).
- 3) After cleaning, perform the above-mentioned operations in the opposite steps to restore the door to its original condition.

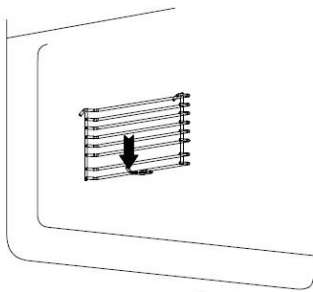


- Note: After using a specific detergent, run the oven for 15-20 minutes with maximum heating settings to remove residues in the oven. In this process, touchable parts may be hotter than usual. Keep children away from the oven.

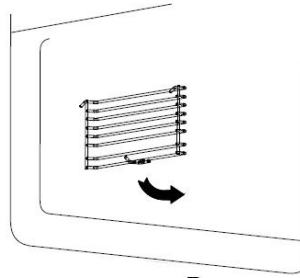
Remove the Slide-in racks

Remove the slide-in racks to facilitate cleaning the side wall of the oven. Note: This process must be done by hand only, or it will damage the enamel.

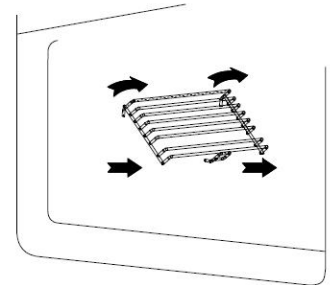
- Remove all accessories such as grate and baking tray.
- Slightly push down the hook in racks at the clamping point as shown (A).
- Swivel the rack inwards to an angle of approx. 45 degrees (B-C).
- Unhook it at the top and carefully pull it out (C).
- To reinstall after cleaning, follow the steps above in reverse order.



A



B



C

Oven Light Replacement

The light used in oven is a special high temperature resistant light (AC230V/25W type G9, T300°C halogen lamp). Therefore, it is necessary to purchase genuine lights from authorized distributors.

The replacement steps are as follows:

1. Disconnect the power supply of the power socket.
2. Turn the glass cover counterclockwise. (Figure 5)
3. Remove the light and replace it with the same type. (Figure 6)
4. After replacing the light, screw the glass cover clockwise.

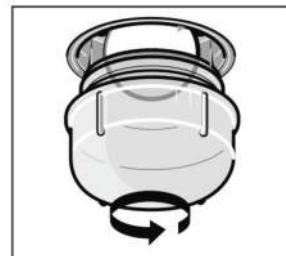


Figure 5

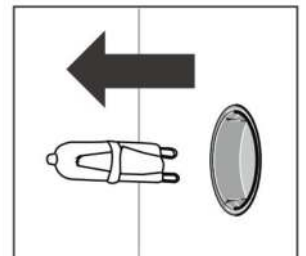


Figure 6

Sensor Probe Replacement

The probe used in the oven is a mechanical physical probe. Do not replace it without authorization. In case of incorrect probe detection, please contact an authorised service agent immediately for replacement.

Specifications

Model	JOR45X
Voltage	220-240V
Rated power	2600W
Upper Outer Ring Heat Pipe	1000W
Upper inner heating pipe	1200W
Lower heating tube	1000W
Rear heating tube	1600W
Rated frequency	50/60Hz
Product size (width * depth * height)	595 (width) X 565 (depth) X 450 (height)
Rated volume	45L

Important note

- The kitchen cover must be suitable to ensure that the oven works properly.
- Furniture adjacent to the oven must be made of heat-resistant materials. In the case of plywood furniture, it must be checked that the glue can withstand a temperature of at least 120°C. If this is not the case, the plastic or glue will melt and warp.
- Once the oven is placed in the kitchen equipment, the electrical components must be completely insulated. This is a statutory safety requirement.
- All furnace covers must be firmly fixed in place and cannot be removed without using special tools.
- Remove the back of the kitchen equipment to ensure the full circulation of air around the oven.
- The oven must have at least 45 mm rear clearance.
- Because the oven handle and sheet metal are fragile and can cause cuts, installers should wear gloves during installation.

Electrical Connectors

 Warning

-  The wiring of the oven must be equipped with all-pole disconnection device according to the wiring rules.
-  After installing the appliance, it is necessary to have other methods to disconnect the power supply. The power supply is disconnected by a contactable plug or by a fixed wiring switch that meets the wiring requirements.

Important information

The appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord and may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.

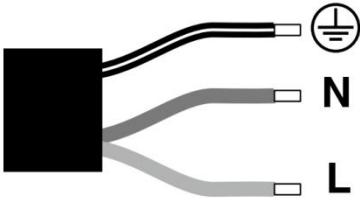
Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.

Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire.

If the connection is no longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3mm must be provided.

Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding:

Green and Yellow	Earth wire  (E)
Blue	Neutral wire (N)
Brown	Live (L)



Great Britain and Australia:

Do not connect the appliance using a 13 A plug or protect it with a 13 A fuse. The appliance must be protected using a fuse that is rated 16 A or higher. The appliance must be disconnected from the power supply during all installation work . When the appliance is installed, protection must be provided against accidental contact in the future.

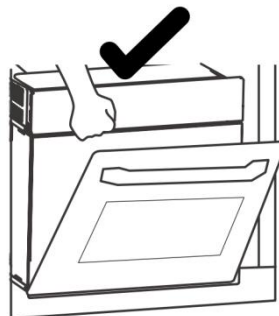
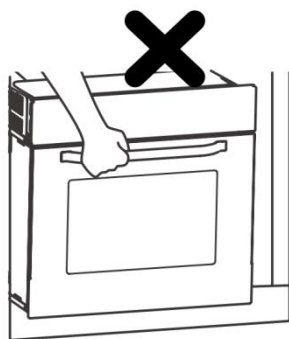
Reasonable Fixed Oven



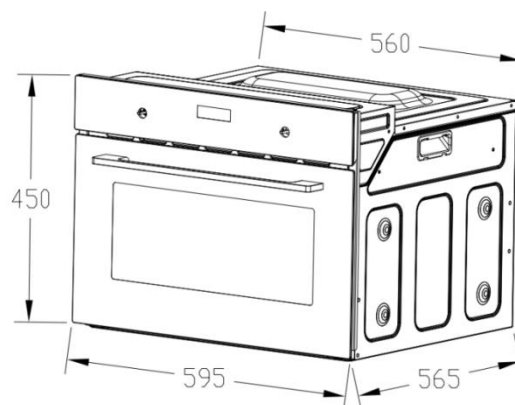
Note

Two persons are required to assist in the installation of the oven.

The oven base must be installed as shown below.



1. Pay attention to the general dimensions required for installation.



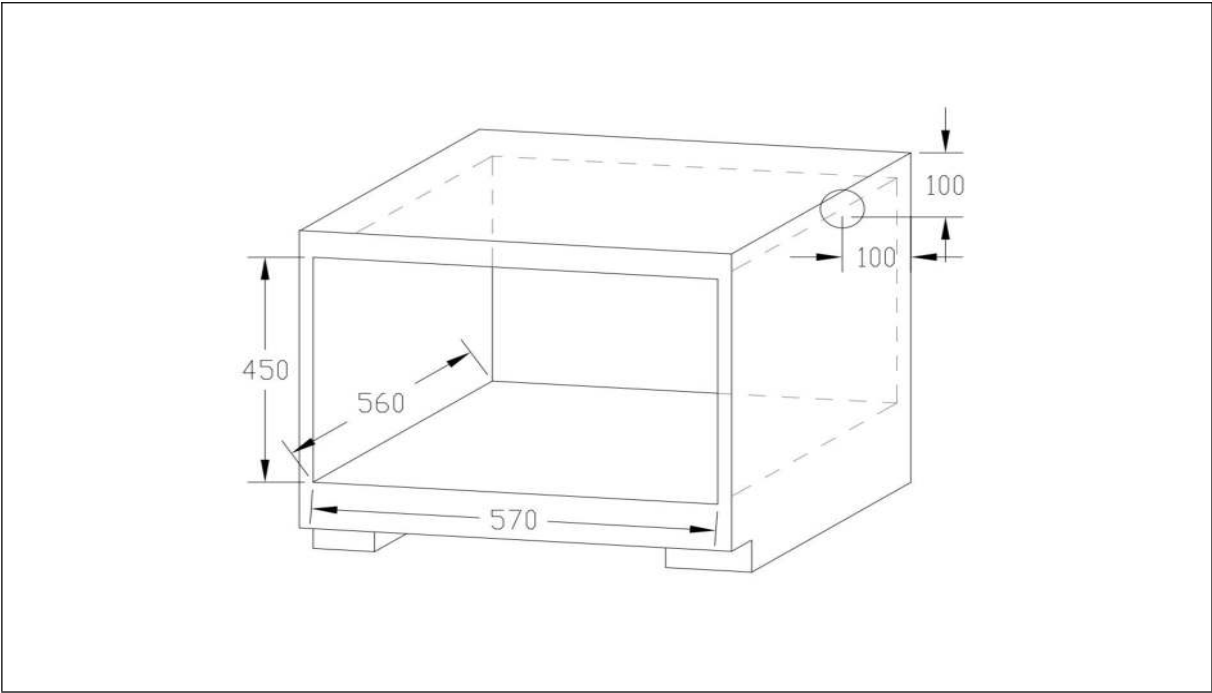
Unit: mm

2. In order to have the best integration of the kitchen, please install the equipment into the standard 600 mm wide cabinet, so it can achieve a flush effect with the front of the cabinet.

Installation Instructions

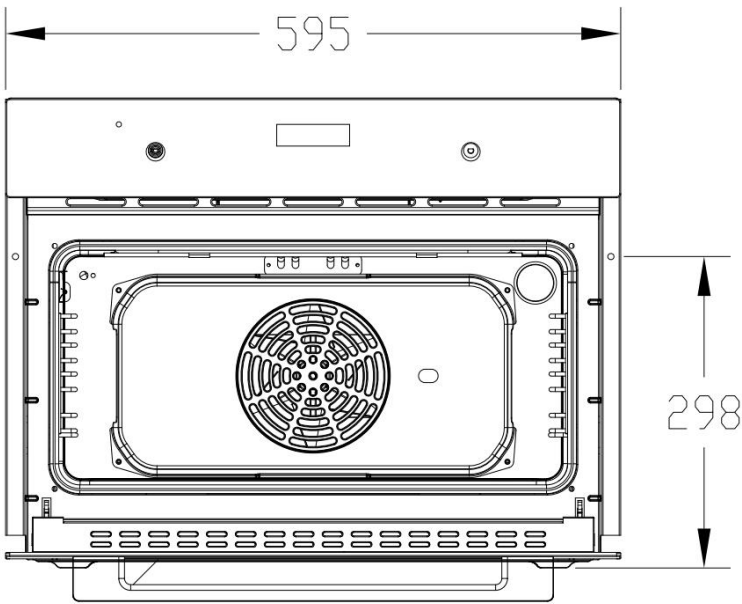
For installation personnel

Before installing the equipment, please ensure that the cabinet meets the following internal empty dimensions. To ensure air circulation, the oven must be installed in accordance with the size and distance shown in the figure below.



■Note: The oven can be installed in any cabinet with heat resistance.

Fix Oven to Cabinet



■Note: Open the oven door, check the side rack of the oven and determine the fixing hole.

WARRANTY CONDITIONS

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

WARRANTY EXCLUSIONS

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

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



www.ponjohnsonentuvda.es

CONTENU

FR

2	AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ
4	Avertissement d'utilisation
6	Précautions initiales d'utilisation
7	COMPOSANTS ET FONCTIONNEMENT
7	Composants
7	Accessoires
8	Panneau de contrôle
9	Réglages des fonctions
10	Conseils de cuisson
11	MODE D'EMPLOI
11	Conseils et instructions de cuisson
11	Conseils d'économie d'énergie
12	Réglage de la minuterie
13	Réglage de la minuterie automatique
14	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
14	Intérieur du four / Porte du four
14	Démontage de la porte du four
15	Démontage des rails
15	Remplacement de la lampe du four
15	Remplacement de la sonde
16	Spécifications
17	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION
20	GARANTIE

Avertissements de sécurité

OBLIGATOIRE

Pour éviter les blessures et les dommages matériels, veuillez à respecter les avertissements de sécurité suivants.

■ Les icônes suivantes montrent l'étendue des dommages causés par une utilisation incorrecte.



Avertissement: Indique un danger potentiel qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Remarque: Indique un danger potentiel qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

La classification et l'interprétation des icônes sont les suivantes.



Cette icône indique une action qui ne doit pas être effectuée ("Interdit").



Cette icône indique une action à effectuer ("obligatoire").



Avertissement



- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou si la connexion entre les prises de courant et la fiche est lâche.
(Pour éviter les chocs électriques ou les incendies dus à des courts-circuits.)
→ Pour éviter tout dommage, si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des services similaires.
- N'endommagez pas le cordon d'alimentation ou la fiche.
 - Les situations suivantes sont absolument interdites:
Endommager le cordon, le traiter, le mettre en contact ou à proximité de températures élevées, le plier de force, le tordre, l'étirer lorsqu'il est suspendu dans un coin, ou le tirer avec force pour le déplacer. (Pour éviter tout choc électrique dû à la rupture du cordon d'alimentation et de la fiche, ou les incendies dus à des courts-circuits.)
- N'utilisez pas des récipients hermétiques dans le four. (Pour éviter le risque d'explosion dû à une pression excessive dans les récipients pendant la cuisson.)
- N'insérez rien dans les ouvertures du four.
 - En particulier les objets métalliques, tels que les fils conducteurs ou les câbles électriques. (Pour éviter les chocs électriques ou les blessures causées par des mouvements inhabituels.)
- N'installez pas de revêtements décoratifs qui recouvrent la porte du four.
(Pour éviter que les revêtements de la porte ne se déforment sous l'effet d'une chaleur excessive.)
- Ne vous approchez pas de l'appareil lorsqu'il fonctionne ou immédiatement après utilisation. Portez une attention particulière aux enfants.
(Pour éviter les brûlures.)
- Ne placez pas d'objets autres que de la céramique résistante à la chaleur à l'intérieur de l'appareil.
(Pour éviter les incendies causés par la fusion à haute température.)
Exemple d'objets qui ne peuvent pas être placés dans le four:
 - Objets inflammables tels que des récipients en plastique..
- N'utilisez pas cet appareil pour chauffer la pièce.
(Pour éviter de provoquer un incendie et de réduire la durée de vie du produit.)
- N'utilisez pas cet appareil pour chauffer des conserves non ouvertes.
(Pour éviter un incendie, des brûlures ou des blessures causées par une explosion due à l'accumulation de pression.)



Avertissement



- Ne modifiez pas, ne démontez pas et ne réparez pas l'appareil vous-même. (Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.)
Contactez le service après-vente de Johnson pour toute consultation concernant les réparations.
- Ne nettoyez pas la vitre de la porte du four avec un tampon à récurer rugueux ou un grattoir pointu. (Pour éviter les rayures sur la surface du verre, et les bris de verre.)
- Veillez à utiliser des prises de courant alternatif avec des spécifications de 220V-240V/16A séparément.
(Pour éviter les incendies causés par une surchauffe lors de l'utilisation avec d'autres appareils électriques.)
Veillez à utiliser des tableaux de câblage d'au moins 16A.
- Veillez à brancher la fiche d'alimentation au bas de la prise de courant. (Pour éviter de provoquer de la fumée, un incendie ou un choc électrique.)
- Cet appareil doit être correctement mis à la terre conformément aux réglementations de sécurité locales et nationales.
(Pour éviter tout risque d'électrocution en cas de défaut ou de fuite.)
- Les utilisateurs doivent vérifier cette exigence de sécurité de base. En cas de doute, des électriciens qualifiés doivent vérifier le système d'alimentation électrique domestique.
- Assurez-vous que l'appareil est installé correctement et que tous les composants électriques sont installés correctement avant de l'utiliser. (Pour éviter les incendies ou les blessures).
- Cet appareil peut être utilisé par les personnes suivantes (y compris les enfants): les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient bénéficié d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles 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.
(Pour éviter les brûlures, les blessures ou les chocs électriques.)
- Veillez à ce que les matériaux d'emballage (tels que les films de conservation des aliments, le polystyrène et les matériaux d'emballage en plastique) susceptibles d'être jetés lors de l'utilisation de l'appareil soient placés hors de portée des enfants.
(Pour éviter tout étouffement dû à une ingestion accidentelle.)
- En cas de panne ou de dysfonctionnement, cessez d'utiliser l'appareil et débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.
(Pour éviter la fumée, l'incendie ou les chocs électriques.)
Cas de dysfonctionnements possibles:
Échauffement anormal de la fiche et du cordon d'alimentation.
Le cordon d'alimentation a été endommagé ou il y a une coupure de courant intermittente après avoir touché le cordon d'alimentation. Chauffage anormal de l'appareil.
L'appareil dégage de la fumée ou une odeur de brûlé.
L'appareil se casse, se détache ou fait du bruit.
Contactez immédiatement le service après-vente de Johnson pour une consultation, une inspection et une réparation.
- Débranchez le cordon d'alimentation pendant l'installation, l'entretien et la réparation de l'appareil.
(Pour éviter les chocs électriques ou les blessures.)
Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique dans les situations suivantes. Le fusible principal s'est déclenché.
Le porte-fusible rotatif a été retiré (pour les pays où cette situation s'applique).
La prise de courant a été débranchée et la fiche a été retirée.
- Veillez à débrancher l'alimentation électrique avant de changer la lumière. (Pour éviter tout risque d'électrocution.)
- Avant la première utilisation, allumez le four vide pour éliminer l'odeur. (Reportez-vous à l'annexe [Précautions initiales d'utilisation]) (Cela n'affecte pas l'utilisation normale de l'appareil.)
- Retirez l'emballage et les matériaux de rembourrage avant d'utiliser l'appareil. (Pour éviter les incendies causés par l'augmentation de la température.)

Remarque



- Ne pas introduire de matériaux inflammables dans le four.
(Pour éviter un incendie si le four est accidentellement activé.)

- Ne pas s'asseoir ou s'appuyer sur l'appareil ouvert.
(Pour éviter d'endommager le conduit télescopique.)

- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, corrosifs ou corrosifs. (Pour éviter de rayer la surface, voire de briser le verre.)

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.
(Pour éviter les courts-circuits ou les pannes de l'appareil.)



- Ne touchez pas le fond de l'appareil après l'avoir allumé.
(Pour éviter les brûlures.)

- Veillez à surveiller les aliments qui libèrent de la graisse ou de l'huile pendant la cuisson. (Pour éviter les incendies.)

- Veillez à tirer sur la fiche d'alimentation lorsque vous la retirez de la prise.
(Pour éviter les chocs électriques ou les incendies dus à des courts-circuits.)

- Ne placez pas vos mains des deux côtés de la porte lorsque vous la fermez.
(Pour éviter de se pincer les doigts en fermant la porte).

Avertissements d'utilisation

Attention au produit

- Avant la première utilisation, retirez tous les films de protection de l'appareil (à l'exception de la plaque signalétique).

(Pour éviter que le film de protection ne fonde en raison de la température élevée et ne provoque des brûlures après l'avoir touché.)

- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage du four.

(Grille, carton des deux côtés de la plaque de cuisson, mousse de rembourrage devant et derrière la grille et sangles de fixation sur les rails).

- Pendant le fonctionnement, le four devient très chaud, il faut donc porter des gants résistants à la chaleur. (Pour éviter les brûlures.)

- Pendant le fonctionnement, la porte du four doit être fermée et aucun objet ne doit y être collé.
(Pour éviter que l'effet de cuisson ne soit affecté.)

- Ne laissez pas de restes d'aliments sucrés (comme de la confiture) dans le four.
(Pour éviter d'endommager l'émail à l'intérieur du four.)

- N'utilisez pas de produits en plastique dans le four.

(Pour éviter que le plastique ne fonde et n'endommage le four en raison de la température élevée.)

- Pendant l'utilisation du four, ne couvrez pas la sole du four avec du papier d'aluminium ou du papier d'étain, et ne placez pas de casseroles ou la plaque de cuisson sur la sole du four. (Pour éviter d'endommager l'émail de l'intérieur du four.)

- Pendant l'utilisation du four, si la surface est encore très chaude, ne versez pas d'eau directement sur la plaque de cuisson.

(Pour éviter que la vapeur ne brûle ou n'endommage la surface émaillée.)

- N'utilisez pas de nettoyeurs en spray.

(Pour éviter de détériorer l'isolation et d'endommager le four.)

Avertissements d'utilisation

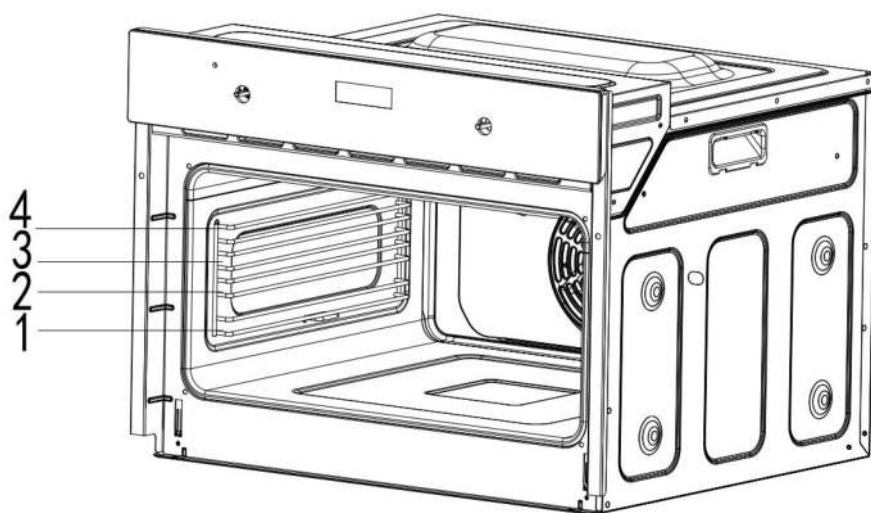
Emplacement des rails

Pour garantir une utilisation sûre de la grille ou du plateau, il est nécessaire de l'insérer dans le bon sens, ainsi que de positionner correctement les rails.

Vous pouvez également vous référer au schéma du numéro de niveau qui apparaît sur la façade du four lorsque vous l'ouvrez (il y a cinq niveaux au total).

Cela permet d'éviter que les aliments ne tombent par l'arrière lorsque vous les retirez avec précaution de la grille ou du plateau.

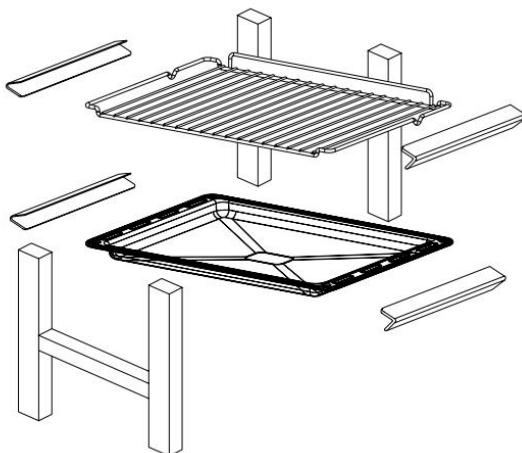
Avant de fermer la porte du four, assurez-vous que la grille (plateau du four) est en place et ne touche pas le verre à l'intérieur de la porte du four.



Emballages et matériaux de rembourrage

Retirez l'emballage avant d'utiliser l'appareil.

Avant la première utilisation, retirez l'emballage comme indiqué sur l'image avant toute autre action.

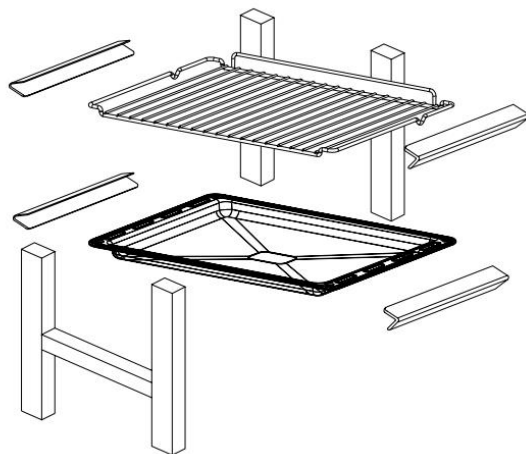


Précautions initiales d'utilisation

Remarque : Lors de la première utilisation du four, il peut y avoir un peu de fumée et d'odeur, ce qui est normal. Réglez la température du four vide à 250°C et faites-le fonctionner avec les fonctions de chaleur inférieure et supérieure pendant 30 minutes avant de l'utiliser.

Fonctionnement initial

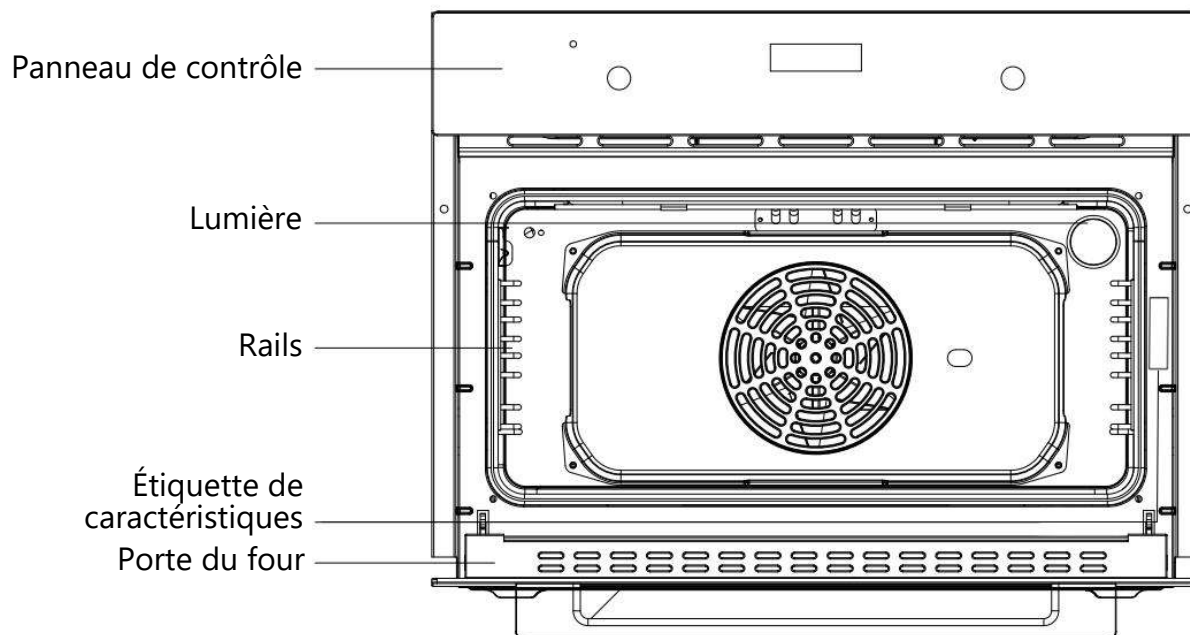
- 1 Retirer tous les matériaux de rembourrage.



- 2 Faites fonctionner le four vide pendant 30 minutes en réglant le chauffage inférieur et supérieur à la température maximale.
- 3 Une certaine odeur de produit neuf est inévitable. Aérez la pièce.

Composants et fonctionnement

Composants



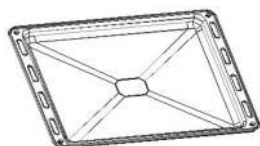
Accessoires

- Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires et utilisez un chiffon doux avec un détergent neutre pour nettoyer le four.
- N'utilisez que des accessoires originaux.



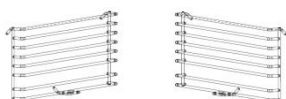
◆ Grille

Utilisée pour la cuisson et le rôtiage.



◆ Plateau de cuisson

Utilisé pour la cuisson de grandes quantités d'aliments, tels que les gâteaux, les pâtisseries, les aliments surgelés, ou pour recueillir les graisses/écoulements et les sauces.



◆ Rails

Les deux rails peuvent être retirés pour nettoyer les parois latérales.

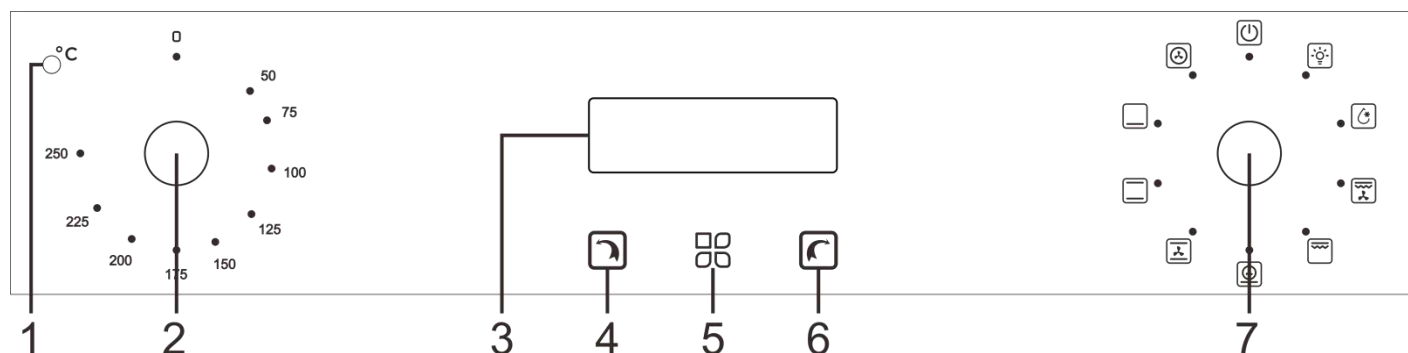


◆ Vis de montage

Deux vis pour la fixation de l'appareil.

Composants et fonctionnement

Panneau de contrôle



1. Voyant lumineux
2. Commande de réglage de la température
 - Tourner la commande pour sélectionner la température souhaitée.
3. Écran électronique
4. Bouton de diminution
5. Bouton de temps / minuterie
6. Bouton d'augmentation
7. Commande de réglage de la fonction
 - Tournez la commande pour sélectionner la fonction souhaitée.

Composants et fonctionnement

Réglages des fonctions

Tournez la commande sur l'icône correspondant à la fonction de cuisson souhaitée.

Icônes	Description des fonctions
	Lumière Permet d'observer la progression de la cuisson sans ouvrir la porte. Il faut lancer la fonction de réglage pour que le voyant s'allume.
	Décongélation À température ambiante, la circulation de l'air permet de décongeler rapidement les aliments congelés (sans chaleur). C'est un moyen simple et rapide d'accélérer le temps de décongélation ainsi que le processus de décongélation des légumes préparés et des aliments beurrés.
	Double gril + Ventilateur La résistance supérieur interne, la résistance supérieur externe et le ventilateur fonctionnent en même temps. La température peut être réglée entre 50°C et 250°C.
	Double gril La résistance supérieur interne et la résistance supérieur externe fonctionnent en même temps. La température peut être réglée entre 50°C et 250°C.
	Pizza (chaleur rapide ou résistance inférieure + ventilateur) Le réchauffeur d'air arrière et la résistance inférieure fonctionnent en même temps. Chauffage rapide. La température peut être réglée entre 50°C et 250°C.
	Conventionnel + Ventilateur La combinaison du ventilateur et des résistances inférieure et supérieure permet d'obtenir une cuisson plus homogène et d'économiser 30 à 40 % d'énergie. L'extérieur des aliments est légèrement doré tandis que l'intérieur reste juteux. Remarque: *Cette fonction est idéale pour les grillades à haute température ou la cuisson de gros morceaux de viande.
	Conventionnel Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent ensemble pour la cuisson conventionnelle.
	Résistance inférieure La résistance inférieure fournit une chaleur plus concentrée sans faire brunir les aliments. Idéal pour la cuisson lente, comme les ragoûts, les plats en sauce, la cuisson au four et les pizzas.
	Convection Les éléments situés autour du ventilateur constituent une source de chaleur supplémentaire pour la cuisson. En mode convection, le ventilateur se met en marche automatiquement, ce qui peut améliorer la circulation de l'air dans le four et la régularité de la cuisson. La température peut être réglée entre 50°C et 250°C.

Conseils de cuisson

Nourriture	Poids (kg)	Niveau	Réglage de la fonction	Temp. en °C	Première phase (minutes)	Deuxième phase (minutes)	Accessoire
Biscuits	0.5	3		200	10-15	-	Plateau
Sandwich	0.2	3		180	15-20	-	Gril
Rouleau suisse	0.2	3		180	10-18	-	Plateau
Petit gâteau	0.3-0.4	3		185	20-25	-	Plateau
Petit gâteau	0.3-0.4	3		160	20-25	-	Plateau
Gâteau	0.5	3		175	30-35		Gril
Gâteau	0.5	3		150	30-35		Gril
Pizza	0.35	3		200	7-10		Plateau
Pizza	0.35	3		200	10		Plateau
Tarte aux pommes	1.2	3		185	50-60		Gril
Tarte aux pommes	1.2	2		185	70		Gril
Pain grillé	9 uns.	5		240	1-2		Gril
Bœuf	1	5		200	10-15	8-10	Plateau
Porc	2	2		190	110-130		Plateau
Poulet	1.2	3		200	50-60		Plateau
Hamburger	1	5		240	10-20	5-10	Plateau

Conseils et instructions de cuisson

■ Conseils courants

- Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
- Il est généralement impossible de raccourcir le temps de cuisson en augmentant la température (les aliments peuvent être cuits à l'extérieur, mais rester crus à l'intérieur).
- Il est recommandé d'utiliser la fonction Conventiionnel + ventilateur pour une cuisson plus homogène lors de la cuisson sur un gril à plusieurs niveaux.
- Placez les ustensiles appropriés sur la grille ou la plaque pour une meilleure cuisson.
- Pour éviter la formation de condensation sur la vitre intérieure, ne laissez pas les aliments chauds longtemps après la fin de la cuisson.

■ Conseils pour la cuisson de la viande

- Le temps de cuisson des aliments, en particulier de la viande, varie en fonction de l'épaisseur et de la qualité de la viande, ainsi que du goût de l'utilisateur.
- Il est recommandé d'utiliser un thermomètre à viande lors de la cuisson de la viande. (Le thermomètre n'est pas fourni avec le four.)
- Si nécessaire, vous pouvez envelopper les aliments dans une feuille d'aluminium pour les rendre plus tendres.

■ Conseils pour la cuisson des gâteaux et des biscuits

- Les moules en métal foncé absorbent mieux la chaleur lors de la cuisson des gâteaux.
- La température et le temps de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance du mélange.
- Pour vérifier si le gâteau est cuit ou non, à la fin du temps de cuisson, insérez une tige métallique dans le dessus, puis retirez-la. Si la pâte ne colle pas à la tige, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau s'affaisse à la sortie du four, augmenter le temps de cuisson ou, le cas échéant, réduire la température de cuisson d'environ 10°C.

■ Conseils de décongélation

- Placez les aliments congelés dans un récipient sans couvercle.
- Au moment de la décongélation, retirez les aliments de leur emballage.
- Étalez les aliments uniformément pour une décongélation parfaite.
- Lors de la décongélation de la viande, utilisez la grille pour placer les aliments sur le deuxième rail et la plaque de cuisson sur le premier rail. De cette manière, le liquide contenu dans les aliments congelés tombera sur la plaque.

Conseils d'économie d'énergie

Pour économiser de l'énergie lors de l'utilisation des fours, les instructions suivantes peuvent être suivies:

1. Fermez complètement la porte pendant toutes les opérations de cuisson.
2. N'ouvrez pas fréquemment la porte pendant la cuisson, la chaleur à l'intérieur se dissipera.
3. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
4. Maintenez l'intérieur du four propre.

Réglage de la minuterie

Réglage de l'horloge

Affiche l'heure actuelle sur l'écran. Doit être réglée avant l'utilisation.

1. Lorsque le four est allumé, l'écran affiche "12.00" et l'icône de l'horloge  clignote. Le four n'est pas en service à ce moment-là.
2. Appuyez sur la touche  ou  pour régler l'heure actuelle. Au bout de 5 secondes, le réglage est terminé et l'icône de l'horloge  s'éteint.

Réglage de l'alarme

Pour le réglage des fonctions d'alarme dans n'importe quelle fonction, la plage de réglage est comprise entre 1 minute et 23 heures 59 minutes.

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que  clignote sur l'écran, puis réglez la fonction d'alarme.
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure d'alarme souhaitée (heure d'alarme = heure actuelle + heure réglée).
3. 5 secondes plus tard,  s'allume et le réglage est terminé.
4. Lorsque l'heure de fonctionnement atteint l'heure réglée, la fonction d'alarme est activée et  clignote. Appuyez sur la touche ,  ou  pour désactiver l'alarme sonore et  s'éteint. Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'alarme sonore s'arrête au bout de 2 minutes.

Réglage du temps de cuisson

Il est utilisé pour cuire pendant une durée déterminée. Lorsque la durée programmée est atteinte, le four s'éteint automatiquement. La plage de réglage du temps de cuisson est comprise entre 0 et 10 heures. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que  clignote à l'écran, puis réglez le temps de cuisson.

1. Appuyez sur  ou  pour régler le temps de cuisson souhaité. Lorsque  reste allumée, cela signifie que le réglage est terminé.
2. Réglez les boutons de réglage de la fonction et de la température sur la fonction et la température souhaitées.
3. Lorsque le temps de cuisson est écoulé (temps de cuisson = temps actuel + temps réglé), le four s'arrête de fonctionner. Le temps de l'alarme retentit et  clignote. Appuyez sur ,  ou  pour désactiver l'alarme sonore. Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'alarme sonore s'arrête au bout de 2 minutes.
4. L'écran affiche l'heure actuelle lorsque le four ne fonctionne pas.

Réglage de l'heure de fin de cuisson

Une fois l'heure de fin de cuisson atteinte, le four s'éteint automatiquement.

La plage de réglage de l'heure de fin de cuisson est la suivante: heure de fin ≤ heure actuelle + 10 heures, mais l'heure de fin maximale ne peut pas dépasser 24 heures.

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que  clignote, puis réglez l'heure de fin de cuisson.
2. Appuyez sur la touche  ou  pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée. Au bout de 5 secondes, le réglage est terminé et  reste allumé.
3. Réglez les boutons de réglage de la fonction et de la température sur la fonction et la température souhaitées.
4. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'arrête de fonctionner. L'alarme retentit et  clignote. Appuyez sur ,  ou  pour désactiver l'alarme sonore. Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'alarme sonore s'arrête au bout de 2 minutes.
5. L'écran affiche l'heure actuelle lorsque le four ne fonctionne pas.

Réglage de la minuterie automatique

Elle permet de cuire pendant une durée déterminée et le four s'éteint à l'heure de fin programmée. Une fois la fonction réglée, le four démarre automatiquement à l'heure programmée et vous pouvez cuire pendant la durée programmée, il s'éteint automatiquement à l'heure de fin. Respectez la corrélation suivante: heure de fin = heure actuelle (heure affichée) + temps de cuisson.

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que  clignote, puis réglez le temps de cuisson.
2. Appuyez sur la touche  ou  pour régler le temps de cuisson souhaité,  reste allumé.
3. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que  clignote sur l'écran, puis réglez l'heure de fin.
4. Appuyez sur la touche  ou  pour régler le temps de fin de cuisson souhaité,  reste allumé.
5. Réglez les commandes de réglage de la fonction et de la température sur la fonction et la température souhaitées.
6. Lorsque l'heure programmée est atteinte, le four se met en marche automatiquement et fonctionne selon le programme défini.
7. Lorsque l'heure de fin de programme est atteinte, le four s'arrête de fonctionner, la sonnerie d'alarme retentit et  et  s'allument en même temps.
8. Appuyez sur ,  ou  pour arrêter la sonnerie de l'alarme. Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'alarme sonore s'arrête au bout de 2 minutes.
9. Tournez la commande sur la position "0" pour éteindre le four.

Réglage de la sécurité enfant (verrouillage des touches)

Votre appareil est équipé d'une sécurité enfant pour éviter qu'il ne soit mis en marche accidentellement ou que les réglages ne soient modifiés involontairement, par exemple par des enfants. Lorsqu'il est activé, toutes les touches de commande sont verrouillées.

1. Pour activer le verrouillage des touches, appuyez sur les touches  et  pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'icône  s'affiche. Toutes les touches de commande sont verrouillées.
2. Pour désactiver le verrouillage des touches, appuyez sur les touches  et  pendant 3 secondes. L'icône  s'éteint et vous pouvez à nouveau utiliser l'appareil normalement.

Nettoyage et entretien

Intérieur du four / Porte du four

■ Porte du four

La porte en verre doit toujours être propre. Utilisez une éponge humide avec un détergent neutre pour nettoyer les taches tenaces et essuyez-la avec du papier absorbant.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.
- N'utilisez pas de produits corrosifs ou de détergents pour nettoyer la porte en verre.
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou de friction, ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte en verre du four, car ils risquent de rayer la surface.

■ Intérieur du four

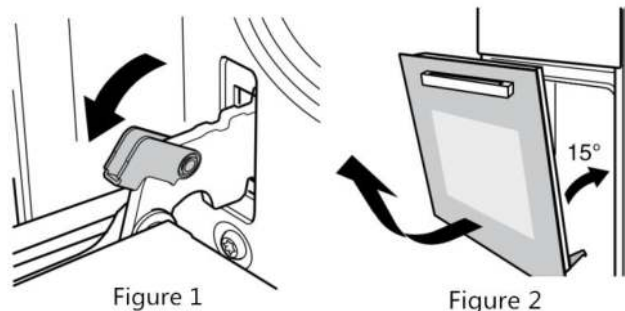
Pour un meilleur entretien du four, laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez toutes les pièces amovibles.
- Pour faciliter le nettoyage, la porte du four peut être retirée (voir la section "Démontage de la porte du four".)
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.

Démontage de la porte du four

Le retrait de la porte permet un meilleur accès à l'intérieur du four, ce qui facilite son entretien et son nettoyage.

- 1) Ouvrez la porte au maximum et tirez le loquet de la charnière de la porte (figure 1) vers l'arrière. Il y a un loquet de chaque côté de la porte.
- 2) Fermez la porte d'environ 15 degrés, soulevez-la et retirez-la lentement du four (figure 2).
- 3) Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte du four.

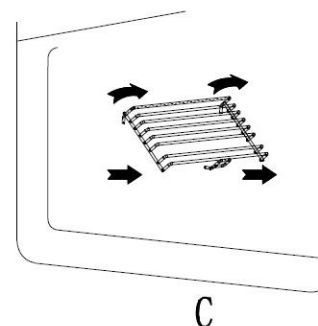
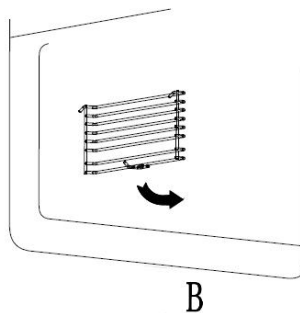
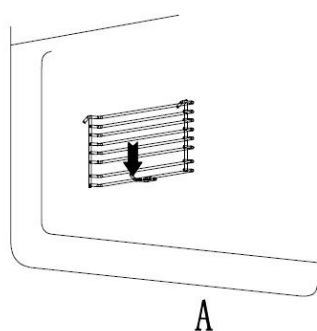


- Remarque: Après avoir utilisé un détergent spécifique, faites fonctionner le four pendant 15 à 20 minutes à la température maximale pour éliminer les résidus du four. Pendant ce processus, les surfaces tactiles peuvent être plus chaudes que d'habitude. Tenez les enfants à l'écart du four.

Démontage des rails

Retirez les rails pour faciliter le nettoyage des parois latérales du four. Remarque: cette opération ne doit être effectuée qu'à la main, sous peine d'endommager l'émail.

- Retirez tous les accessoires, tels que la grille et la plaque de cuisson.
- Appuyez légèrement sur le crochet des rails au niveau du point de fixation, comme indiqué (A).
- Soulevez les rails du bas vers le haut jusqu'à un angle d'environ 45° (B-C).
- Décrochez la partie supérieure et retirez-les avec précaution (C).
- Procédez dans l'ordre inverse pour installer les rails après les avoir nettoyés.



Remplacement de la lampe du four

La lumière utilisée dans le four est une ampoule spéciale résistante aux hautes températures (ampoule halogène AC230V/25W type G9, T300°C).

Il convient donc d'acheter l'ampoule d'origine auprès de revendeurs agréés.

Les étapes de remplacement sont les suivantes:

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (figure 5).
3. Retirez l'ampoule et remplacez-la par une autre ampoule du même type (figure 6).
4. Après avoir remplacé l'ampoule, visser le couvercle en verre dans le sens des aiguilles d'une montre.



Figure 5

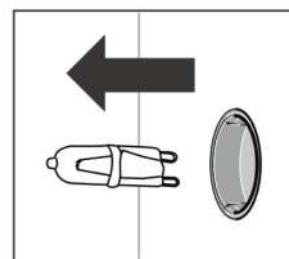


Figure 6

Remplacement de la sonde

La sonde utilisée dans le four est une sonde mécanique physique. Ne la remplacez pas sans autorisation. En cas de détection incorrecte de la sonde, contactez immédiatement le service technique agréé pour la remplacer.

Spécifications

Modèle	JOR45X
Tension	220-240V
Puissance nominale	2600W
Résistance supérieure externe	1000W
Résistance supérieure interne	1200W
Résistance inférieure	1000W
Résistance arrière	1600W
Fréquence nominale	50/60Hz
Dimensions (largeur * profondeur * hauteur)	595 (largeur) X 565 (profondeur) X 450 (hauteur)
Volume nominal	45L

Remarque importante

- La surface de la cuisine doit être adaptée au bon fonctionnement du four.
- Les meubles situés à proximité du four doivent être fabriqués dans des matériaux résistants à la chaleur. Dans le cas de meubles en contreplaqué, il faut vérifier que la colle résiste à une température d'au moins 120°C. Si ce n'est pas le cas, le plastique ou la colle fondent. Si ce n'est pas le cas, le plastique ou la colle fondent et se déforment.
- Une fois le four placé dans l'armoire, tous les composants électriques doivent être isolés. Il s'agit d'une exigence légale obligatoire pour la sécurité.
- Toutes les surfaces du four doivent être solidement fixées et ne peuvent être retirées sans l'aide d'outils spéciaux.
- Retirez l'arrière de l'armoire pour assurer une circulation d'air complète autour du four.
- Il doit y avoir un espace libre d'au moins 45 mm à l'arrière du four.
- La poignée et la tôle du four étant fragiles et pouvant provoquer des coupures, les installateurs doivent porter des gants pour l'installation.

Connexions électriques

 Avertissement

-  Le câblage du four doit être équipé d'un dispositif de déconnexion omnipolaire conformément aux réglementations en matière de câblage.
-  Après l'installation de l'appareil, il est nécessaire de disposer d'autres méthodes de déconnexion de l'alimentation électrique. L'alimentation électrique est coupée au moyen d'une fiche de contact ou d'un interrupteur à câblage fixe qui répond aux exigences de câblage.

Informations importantes

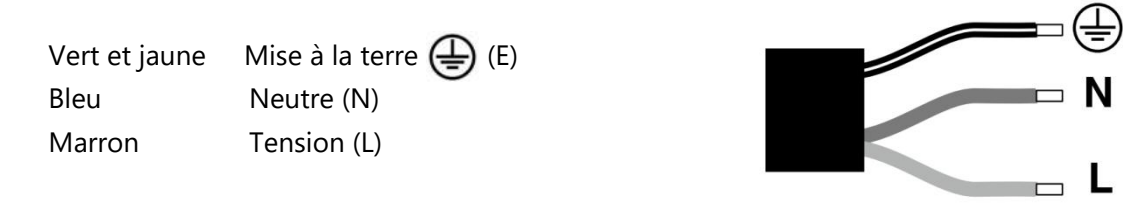
L'appareil est conçu pour une installation permanente avec un câble d'alimentation à trois broches et ne peut être raccordé que par un électricien professionnel, conformément au schéma de câblage.

Le remplacement du cordon d'alimentation ne peut être effectué que par un électricien qualifié qui respecte les réglementations en vigueur.

N'utilisez pas de prises multiples, de multiprises ou de rallonges. La surcharge crée un risque d'incendie.

Si le branchement n'est plus accessible après l'installation, il faut installer un sectionneur omnipolaire avec un espace de contact d'au moins 3 mm.

Connexion des pôles du câble d'alimentation en fonction de la couleur:



Royaume-Uni et Australie:

Ne pas brancher l'appareil avec une prise de 13A ni le protéger avec un fusible de 13A. L'appareil doit être protégé par un fusible de 16A ou plus. L'appareil doit être déconnecté du réseau électrique pendant l'installation. Une fois l'appareil installé, une protection contre une éventuelle panne de courant doit être mise en place.

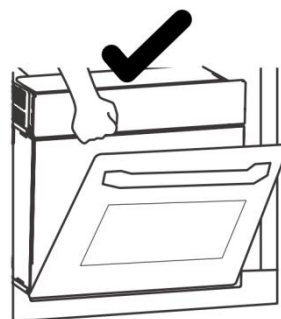
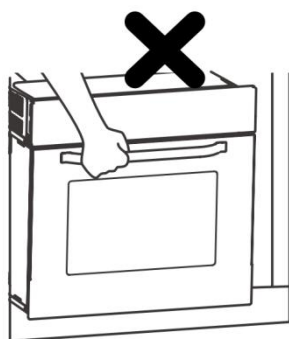
Fixation du four



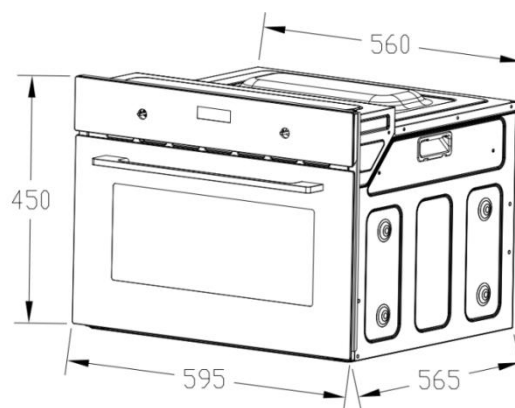
Remarque

L'installation du four doit être effectuée par deux personnes.

La base du four doit être installée comme indiqué ci-dessous.



1. Vérifier les dimensions requises pour l'installation.



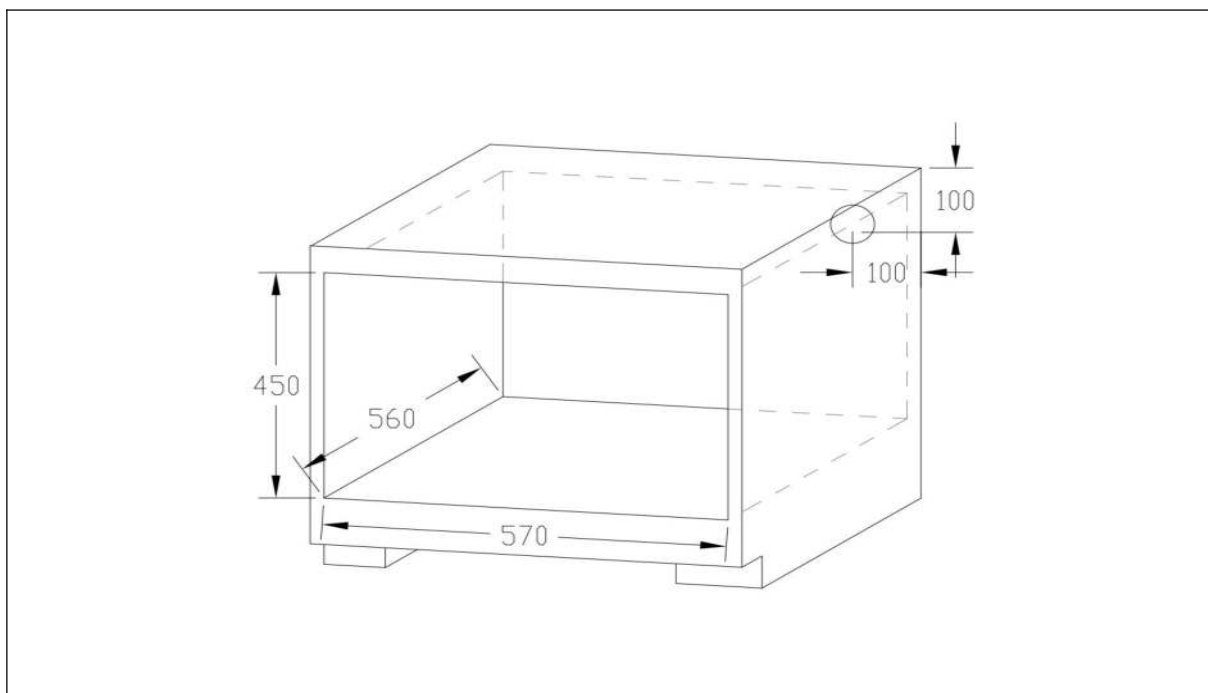
Unité: mm

2. Pour une intégration optimale dans la cuisine, installez l'appareil dans un meuble standard de 600 mm de large, afin d'obtenir un effet d'encastrement.

Instructions d'installation

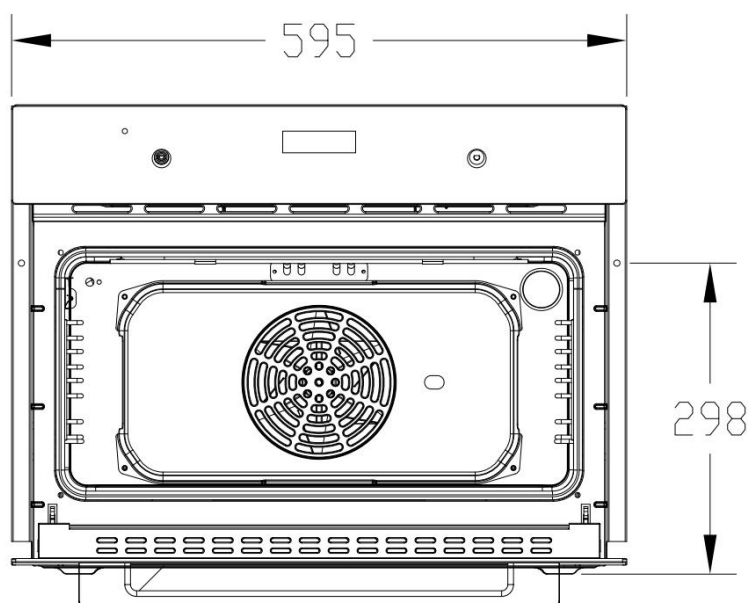
Pour les installateurs

Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que l'armoire, lorsqu'elle est vide, respecte les dimensions internes suivantes. Pour assurer la circulation de l'air, le four doit être installé conformément aux dimensions et à l'espacement indiqués dans la figure ci-dessous.



■ Remarque: Le four peut être installé dans n'importe quelle armoire équipée de résistances chauffantes.

Fixation du four à l'armoire



■ Remarque: Ouvrez la porte du four, vérifiez le guide latéral du four et déterminez le trou de fixation.

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.

CONTEÚDO



2	AVISOS DE SEGURANÇA
4	Avisos de utilização
6	Precauções iniciais de utilização
7	COMPONENTES E FUNCIONAMENTO
7	Componentes
7	Acessórios
8	Painel de controlo
9	Definições de funções
10	Conselhos de cozedura
11	MODO DE UTILIZAÇÃO
11	Dicas e instruções de cozedura
11	Conselhos de poupança de energia
12	Regulação do temporizador
13	Regulação do temporizador automático
14	LIMPEZA E MANUTENÇÃO
14	Interior do forno / Porta do forno
14	Retirar a porta do forno
15	Retirar as guias
15	Substituir a luz do forno
15	Substituir a sonda
16	Especificações
17	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO
20	GARANTIA

Para evitar ferimentos pessoais e danos materiais, certifique-se de que observa os seguintes avisos de segurança.

■ Os ícones seguintes mostram a extensão dos danos causados por uma operação incorrecta.



Aviso: Indica um perigo potencial que, se não for evitado, pode resultar em morte ou ferimentos graves.



Nota: Indica um perigo potencial que, se não for evitado, pode resultar em morte ou ferimentos moderados.

A classificação e a interpretação dos ícones são as seguintes.



Este ícone indica uma ação que não deve ser executada ("Proibido").



Este ícone indica uma ação que deve ser executada ("obrigatória").



Aviso



- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou se a ligação entre as tomadas de alimentação e a ficha estiver solta.
(Para evitar choques eléctricos ou incêndios devido a curto-circuitos.)
→ Para evitar danos, se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência ou por departamentos semelhantes.
- Não danificar o cabo de alimentação ou a ficha.
 - As seguintes situações são absolutamente proibidas:
Danificar o cabo, tratá-lo, colocá-lo em contacto ou perto de temperaturas elevadas, dobrá-lo à força, torcê-lo, esticá-lo quando estiver pendurado num canto ou puxá-lo à força para o mover. (Para evitar choques eléctricos devido à quebra do cabo de alimentação e da ficha, ou incêndios devido a curto-circuitos).
- Não utilizar recipientes fechados no forno. (Para evitar o risco de explosão devido a uma pressão excessiva nos recipientes durante a cozedura.)
- Não introduza nada nas aberturas do forno.
 - Especialmente objectos metálicos, como fios de chumbo ou cabos eléctricos.
(Para evitar choques eléctricos ou ferimentos causados por movimentos inabituais.)
- Não instale revestimentos decorativos que cubram a porta do forno.
(Para evitar que os revestimentos da porta se deformem devido ao calor excessivo.)
- Não se aproxime do aparelho enquanto este estiver a funcionar ou imediatamente após a sua utilização. Prestar especial atenção às crianças.
(Para evitar queimaduras.)
- Não colocar objectos que não sejam de cerâmica resistente ao calor no interior do aparelho.
(Para evitar incêndios provocados pela fusão a alta temperatura.)
Exemplo de objectos que não podem ser colocados no forno:
 - Objectos inflamáveis, tais como recipientes de plástico.
- Não utilize este aparelho para aquecer a divisão.
(Para evitar provocar um incêndio e reduzir a vida útil do produto.)
- Não utilize este aparelho para aquecer produtos enlatados não abertos.
(Para evitar incêndios, queimaduras ou ferimentos causados por explosão devido à acumulação de pressão.)



Aviso



- Não modificar, desmontar ou reparar o aparelho por si próprio. (Para evitar incêndios, choques eléctricos ou ferimentos.)
Contactar o departamento de pós-venda de Johnson para consultar sobre reparações.
- Não limpe o vidro da porta do forno com um esfregão áspero ou um raspador afiado. (Para evitar riscos na superfície do vidro e a sua quebra.)
- Certifique-se de que utiliza tomadas de alimentação CA com especificações de AC220V-240V/16A separadamente.
(Para evitar incêndios causados por sobreaquecimento quando utilizadas com outros aparelhos eléctricos.)
Certifique-se de que utiliza placas de cablagem de, pelo menos, 16A.
- Certifique-se de que liga a ficha de alimentação à parte inferior da tomada. (Para evitar provocar fumo, incêndio ou choque eléctrico.)
- Este aparelho deve ser devidamente ligado à terra de acordo com as normas de segurança locais e nacionais.
(Para evitar o risco de choque eléctrico em caso de avaria ou fuga.)
- Os utilizadores devem verificar este requisito básico de segurança. Em caso de dúvida, os electricistas qualificados devem verificar o sistema de alimentação eléctrica doméstica.
- Certifique-se de que o aparelho está corretamente instalado e que todos os componentes eléctricos estão corretamente instalados antes de o utilizar. (Para evitar incêndios ou ferimentos.)
- Este aparelho é adequado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças): pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de uma forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
(Para evitar queimaduras, ferimentos ou choques eléctricos.)
- Certifique-se de que todos os materiais de embalagem (tais como película de conservação de alimentos, poliestireno e materiais de embalagem de plástico) que possam ser deitados fora durante a utilização do aparelho são colocados fora do alcance das crianças.
(Para evitar asfixia causada por ingestão accidental.)
- Em caso de avaria ou mau funcionamento, pare de utilizar o aparelho e desligue imediatamente o cabo de alimentação.
(Para evitar fumo, incêndio ou choque eléctrico.)
Casos de possíveis avarias:
Aquecimento anormal da ficha e do cabo de alimentação.
O cabo de alimentação está danificado ou há uma falha de corrente intermitente após tocar no cabo de alimentação. Aquecimento anormal do aparelho.
O aparelho produz fumo ou liberta um cheiro a queimado.
O aparelho parte-se, solta-se ou faz barulho.
Contactar imediatamente o serviço pós-venda de Johnson para consulta, inspeção e reparação.
- Desligue o cabo de alimentação durante a instalação, manutenção e reparação do aparelho.
(Para evitar choques eléctricos ou ferimentos.)
Desligue o aparelho da alimentação eléctrica nas seguintes situações. O fusível principal disparou.
O suporte do fusível rotativo foi retirado (para os países onde esta situação se aplica).
A tomada de corrente foi desligada e a ficha foi puxada para fora.
- Certifique-se de que desliga a fonte de alimentação antes de mudar a luz. (Para evitar choques eléctricos.)
- Antes da primeira utilização, ligue o forno vazio para eliminar o odor. (Consulte o apêndice [Precauções iniciais de utilização]) (Não afecta a utilização normal do aparelho.)
- Retire a embalagem e os materiais de amortecimento antes de utilizar o aparelho. (Para evitar incêndios provocados pelo aumento da temperatura.)

Nota



- Não colocar materiais inflamáveis no forno.

(Para evitar um incêndio em caso de ignição acidental do forno.)

- Não se sente ou incline sobre o aparelho aberto.

(Para evitar danificar a conduta telescópica.)

- Não utilize produtos de limpeza abrasivos, corrosivos ou raspadores de metal para limpar a porta de vidro do forno. (Para evitar riscar a superfície ou mesmo partir o vidro.)

- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar este aparelho.

(Para evitar curto-circuitos ou avarias do aparelho.)



- Não tocar na parte inferior do aparelho depois de o ter ligado.

(Para evitar queimaduras.)

- Certifique-se de que os alimentos que libertam gordura ou óleo durante a cozedura são mantidos sob supervisão. (Para evitar incêndios.)

- Certifique-se de que puxa a ficha de alimentação quando a retira da tomada eléctrica.

(Para evitar choques eléctricos ou incêndios devido a curto-circuitos.)

- Não coloque as mãos em ambos os lados da porta quando a estiver a fechar.

(Para evitar entalar os dedos ao fechar a porta.)

Avisos de utilização

Atenção ao produto

- Antes da primeira utilização, retirar todas as películas de proteção do aparelho (exceto a etiqueta de características).

(Para evitar que a película de proteção derreta devido à temperatura elevada e se queime ao tocar-lhe.)

- Antes da primeira utilização, retirar todo o material de embalagem do forno.

(Grelhador, cartão em ambos os lados do tabuleiro de cozedura, espuma de amortecimento à frente e atrás do grelhador e cintas de fixação nas guias).

- Durante o funcionamento, o forno fica muito quente, pelo que devem ser usadas luvas resistentes ao calor. (Para evitar queimaduras.)

- Durante o funcionamento, a porta da câmara de cozimento deve estar fechada e nenhum objeto deve estar preso a ela.

(Para evitar que o efeito de cozedura seja afetado.)

- Não deixe quaisquer restos de alimentos açucarados (como compota) no forno.

(Para evitar danificar o esmalte no interior do forno.)

- Não utilize produtos de plástico no forno.

(Para evitar que o plástico derreta e danifique o forno devido à temperatura elevada.)

- Durante a utilização do forno, não cubra o fundo do forno com folha de alumínio, folha de estanho, nem coloque painéis ou o tabuleiro de cozedura no fundo do forno. (Para evitar danificar o esmalte do interior do forno.)

- Durante a utilização do forno, se a superfície ainda estiver muito quente, não deite água diretamente no tabuleiro.

(Para evitar que o vapor se queime ou danifique a superfície de esmalte.)

- Não utilize produtos de limpeza em spray.

(Para evitar a deterioração do isolamento, danificando assim o forno.)

Avisos de utilização

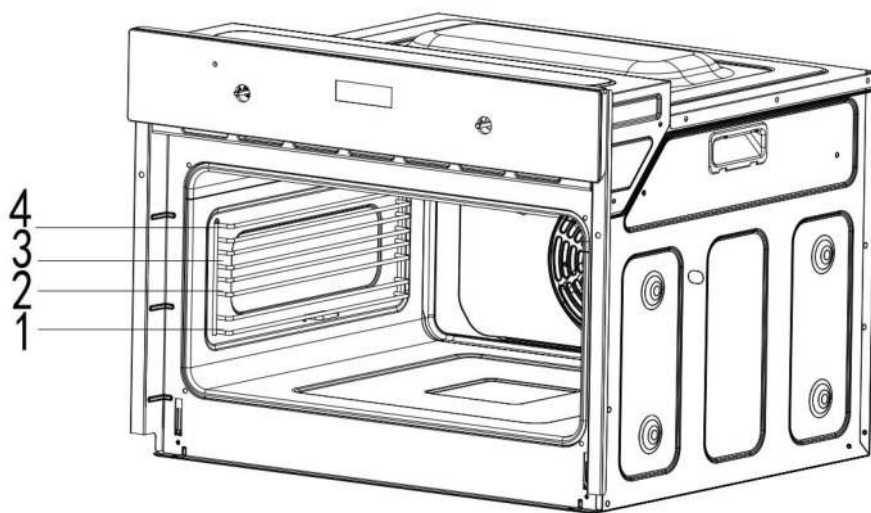
Localização das guias

Para garantir uma utilização segura da grelha ou do tabuleiro, é necessário inseri-los na direção correta e posicionar corretamente as guias.

Pode também consultar o diagrama do número do nível que aparece na parte da frente do forno quando o abre (existem cinco níveis no total).

Isto garante que os alimentos não caiam pela parte de trás quando os retirar cuidadosamente da grelha ou do tabuleiro.

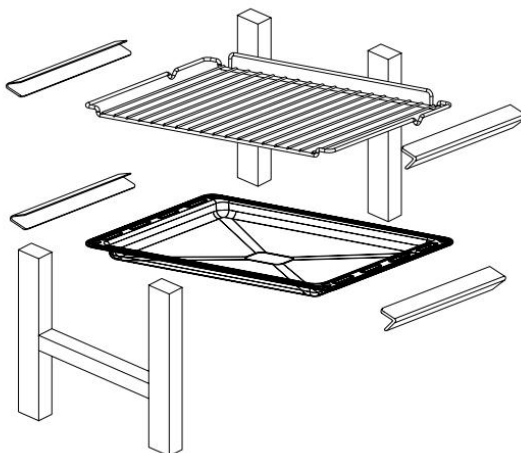
Antes de fechar a porta do forno, certifique-se de que a grelha (tabuleiro de forno) está no lugar e não toca no vidro no interior da porta do forno.



Embalagem e materiais de amortecimento

Retirar a embalagem antes de utilizar o aparelho.

Antes da primeira utilização, retirar a embalagem, tal como indicado na figura, antes de qualquer outra ação.

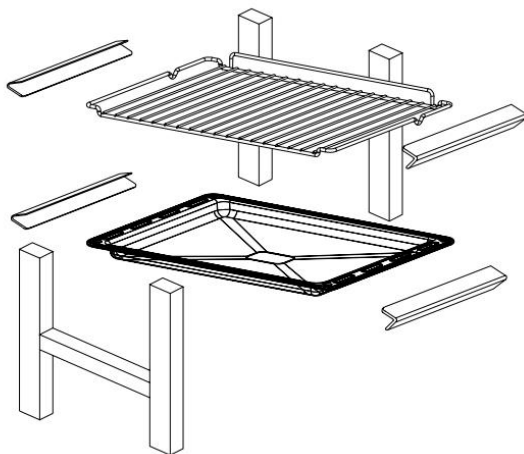


Precauções iniciais de utilização

Nota: Quando utilizar o forno pela primeira vez, pode haver algum fumo e odor, o que é normal. Antes da utilização, regule a temperatura do forno vazio para 250°C e coloque-o em funcionamento com a função de aquecimento inferior e superior durante 30 minutos.

Funcionamento inicial

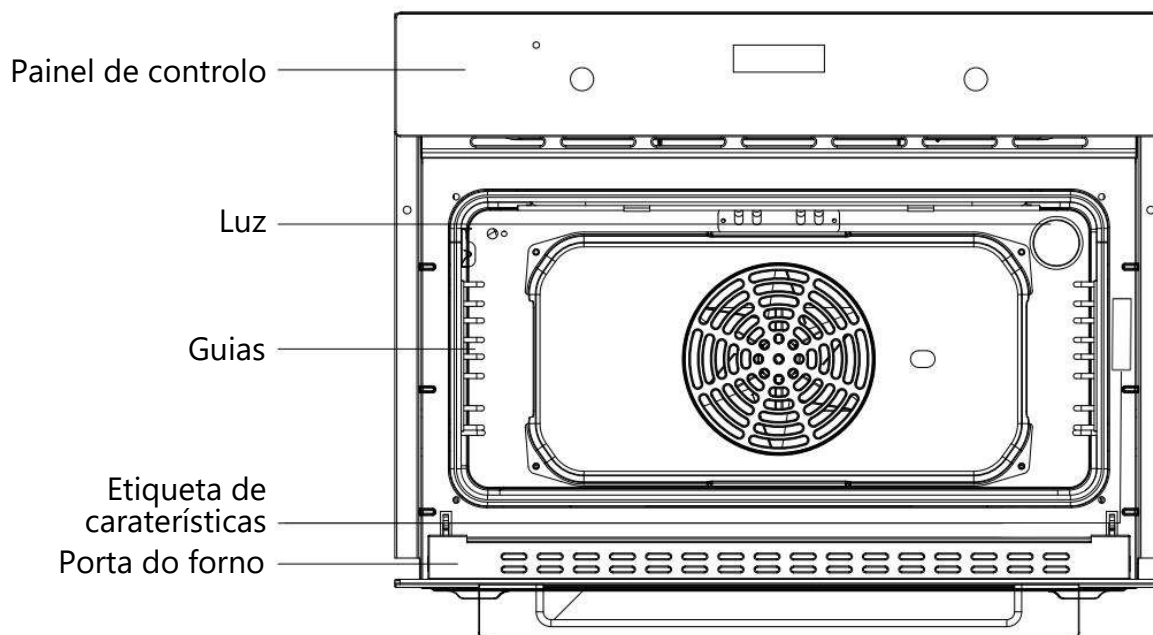
- 1 Retirar todo o material de amortecimento.



- 2 Pôr o forno vazio a funcionar durante 30 minutos com o aquecimento inferior e superior à temperatura máxima.
- 3 É inevitável sentir algum cheiro a produto novo. Ventilar a divisão.

Componentes e funcionamento

Componentes

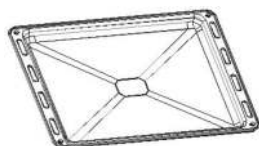


Acessórios

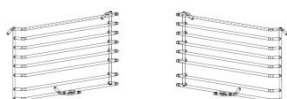
- Antes da primeira utilização, limpar todos os acessórios e utilizar um pano macio com detergente neutro para limpar o forno.
- Utilize apenas acessórios originais.



- ◆ Grelha
Utilizada para cozer e assar.



- ◆ Tabuleiro de cozedura
Utilizado para cozer grandes quantidades de alimentos, como bolos, pastelaria, alimentos congelados, ou para recolher gorduras/derrames e molhos.



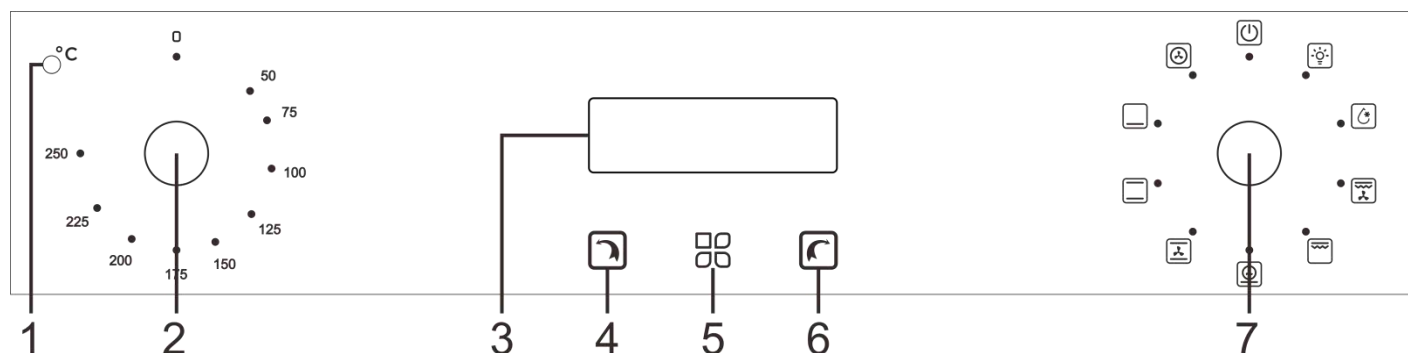
- ◆ Guias
As duas guias podem ser retiradas para limpar as paredes laterais.



- ◆ Parafusos de fixação
Dois parafusos para fixar o aparelho.

Componentes e funcionamento

Painel de controlo



1. Indicador luminoso
2. Regulador de temperatura
 - Rode o regulador para selecionar a temperatura desejada.
3. Ecrã eletrónico
4. Botão de diminuição
5. Botão de tempo/temporizador
6. Botão de aumentar
7. Regulador de funções
 - Rode o regulador para selecionar a função pretendida.

Componentes e funcionamento

Definições de funções

Rode o regulador para o ícone correspondente à função de cozedura pretendida.

Iconos	Descrição das funções
	Luz Permite observar o progresso da cozedura sem abrir a porta; é necessário iniciar a função de regulação para que a luz se acenda.
	Descongelação À temperatura ambiente, a circulação de ar pode descongelar rapidamente alimentos congelados (sem calor). Esta é uma forma rápida e fácil de acelerar o tempo de descongelação, bem como o processo de descongelação de legumes preparados e alimentos amanteigados.
	Grelhador duplo + Ventilador A resistência superior interna, a resistência superior externa e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. A temperatura pode ser regulada entre 50°C e 250°C.
	Grelhador duplo A resistência superior interna e a resistência superior externa funcionam ao mesmo tempo. A temperatura pode ser regulada entre 50°C e 250°C.
	Pizza (aquecimento rápido ou resistência inferior + ventilador) O aquecedor de ar traseiro e a resistência inferior funcionam ao mesmo tempo. Aquecimento rápido. A temperatura pode ser definida entre 50°C e 250°C.
	Convencional + Ventilador A combinação do ventilador e das resistências inferior e superior pode proporcionar uma cozedura mais uniforme e poupar 30-40% de energia. O exterior dos alimentos fica ligeiramente dourado, enquanto o interior permanece suculento. Nota: *Esta função é perfeita para grelhar a alta temperatura ou cozinhar grandes pedaços de carne.
	Convencional As resistências superior e inferior trabalham em conjunto para uma cozedura convencional.
	Resistência inferior A resistência inferior proporciona um calor mais concentrado sem dourar os alimentos. Ideal para cozeduras lentas, como guisados, caçarolas, assados e pizzas.
	Convecção Os componentes em torno do ventilador fornecem uma fonte adicional de calor para cozinhar. No modo de convecção, o ventilador arranca automaticamente, o que pode melhorar a circulação do ar no forno e uniformizar a cozedura. A temperatura pode ser regulada entre 50°C e 250°C.

Conselhos de cozedura

Alimentos	Peso (kg)	Nível	Definição da função	Temp. en °C	Primeira fase (minutos)	Segunda fase (minutos)	Acessório
Bolachas	0.5	3		200	10-15	-	Tabuleiro
Sanduíche	0.2	3		180	15-20	-	Grelha
Rolo suíço	0.2	3		180	10-18	-	Tabuleiro
Bolo pequeno	0.3-0.4	3		185	20-25	-	Tabuleiro
Bolo pequeno	0.3-0.4	3		160	20-25	-	Tabuleiro
Bolo	0.5	3		175	30-35		Grelha
Bolo	0.5	3		150	30-35		Grelha
Pizza	0.35	3		200	7-10		Tabuleiro
Pizza	0.35	3		200	10		Tabuleiro
Torta de maça	1.2	3		185	50-60		Grelha
Torta de maça	1.2	2		185	70		Grelha
Torrada	9 uds	5		240	1-2		Grelha
Vitela	1	5		200	10-15	8-10	Tabuleiro
Porco	2	2		190	110-130		Tabuleiro
Frango	1.2	3		200	50-60		Tabuleiro
Hambúrguer	1	5		240	10-20	5-10	Tabuleiro

Método de utilização

Dicas e instruções de cozedura

■ Dicas comuns

- Pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos.
- Normalmente, é impossível reduzir o tempo de cozedura aumentando a temperatura (os alimentos podem ficar cozinhados no exterior, mas permanecerem crus no interior).
- Recomenda-se a utilização da função Convencional + ventilador para uma cozedura mais uniforme quando se cozinha num grill de vários níveis.
- Colocar os utensílios adequados no grelhador ou no tabuleiro para uma melhor cozedura.
- Para evitar a formação de condensação no vidro interior, não deixar os alimentos quentes durante muito tempo após o fim da cozedura.

■ Dicas para cozinhar carne

- O tempo de cozedura dos alimentos, especialmente da carne, varia de acordo com a espessura e a qualidade da carne, bem como com o gosto do utilizador.
- Recomenda-se a utilização de termómetros de carne quando se cozinha carne. (O termómetro não é fornecido com o forno.)
- Se necessário, pode embrulhar os alimentos em folha de alumínio para os tornar mais tenros.

■ Dicas para cozer bolos e biscoitos

- As formas de metal escuro absorvem melhor o calor quando se cozem bolos.
- A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e da consistência da mistura.
- Para verificar se o bolo está cozido ou não, no final do tempo de cozedura, insira uma vara de metal na parte superior e depois retire-a. Se a massa não se colar à vara, o bolo está cozido.
- Se o bolo afundar ao ser retirado do forno, aumente o tempo de cozedura ou, se necessário, reduza a temperatura de cozedura em cerca de 10°C.

■ Dicas para descongelar

- Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa.
- Quando descongelar, retire os alimentos da embalagem.
- Espalhe os alimentos uniformemente para uma descongelação perfeita.
- Quando descongelar carne, utilize a grelha para colocar os alimentos na segunda guia e o tabuleiro de cozedura na primeira guia. Desta forma, o líquido dos alimentos congelados cairá no tabuleiro.

Conselhos de poupança de energia

Para poupar energia durante a utilização dos fornos, podem ser seguidas as seguintes instruções:

1. Fechar completamente a porta durante todas as operações de cozedura.
2. Não abra a porta frequentemente enquanto cozinha, o calor no interior dissipar-se-á.
3. Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado.
4. Manter o interior do forno limpo.

Regulação do temporizador

Definição do relógio

Apresenta a hora atual no visor. Deve ser definida antes da utilização.

1. Quando o forno é ligado, o visor apresenta "12.00" e o ícone do relógio  fica intermitente. O forno não está a funcionar nesse momento.
2. Prima o botão  ou  para definir a hora atual. Após 5 segundos, a definição é concluída e o ícone do relógio  apaga-se.

Definição do alarme

Para definir as funções de alarme em qualquer função, o intervalo de definição é entre 1 minuto e 23 horas e 59 minutos.

1. Prima o botão  até ver  piscar no ecrã e, em seguida, defina a função de alarme.
2. Prima  ou  para definir a hora de alarme pretendida (Hora de alarme = hora atual + hora definida).
3. Após 5 segundos,  acende-se e a definição está concluída.
4. Quando o tempo de funcionamento atinge a hora definida, a função de alarme é activada e  fica intermitente. Prima o botão ,  ou  para desativar o alarme sonoro e  desliga-se. Se não for premido nenhum botão, o alarme sonoro pára após 2 minutos.

Definição do tempo de cozedura

É utilizado para cozinhar durante um determinado período de tempo, quando o tempo definido é atingido, o forno desliga-se automaticamente. O intervalo de regulação do tempo de cozedura varia entre 0 e 10 horas. Prima o botão  até ver  piscar e, em seguida, defina o tempo de cozedura.

1. Prima  ou  para definir o tempo de cozedura pretendido. Quando  permanece aceso, significa que a definição foi concluída.
2. Ajuste os reguladores de função e de temperatura para a função e temperatura pretendidas.
3. Quando o tempo de cozedura terminar (tempo de cozedura = tempo atual + tempo definido), o forno pára de funcionar. O alarme soará e  piscará. Prima ,  ou  para desativar o alarme sonoro. Se não for premido nenhum botão, o alarme sonoro pára ao fim de 2 minutos.
4. O ecrã apresenta a hora atual quando o forno não está em funcionamento.

Definição do tempo final de cozedura

Quando o tempo de fim de cozedura é atingido, o forno desliga-se automaticamente.

O intervalo de regulação do tempo final de cozedura é: tempo final ≤ tempo atual + 10 horas, mas o tempo final máximo não pode exceder 24 horas.

1. Prima o botão  até ver  piscar no ecrã e, em seguida, definir o tempo de fim de cozedura.
2. Prima o botão  ou  para definir a hora de fim desejada. Após 5 segundos, a definição é concluída e  permanece acesa.
3. Ajuste os reguladores de função e de temperatura para a função e temperatura pretendidas.
4. Quando o tempo de cozedura terminar, o forno pára de funcionar. O alarme soará e  piscará. Prima ,  ou  para desativar o alarme sonoro. Se não for premido nenhum botão, o alarme sonoro pára ao fim de 2 minutos.
5. O ecrã apresenta a hora atual quando o forno não está em funcionamento.

Regulação do temporizador automático

É utilizada para cozinhar durante um determinado período de tempo e o forno desliga-se no final do período de tempo definido. Uma vez definida a função, o forno arranca automaticamente à hora definida, pode cozinhar durante o tempo definido e desliga-se automaticamente no final do tempo. Respeitar a seguinte correlação: Hora final = Hora atual (hora no visor) + Tempo de cozedura.

1. Prima o botão  até ver  piscar no ecrã e, em seguida, definir o tempo de cozedura.
2. Prima o botão  ou  para definir o tempo de cozedura pretendido,  permanecerá aceso.
3. Prima o botão  até ver  piscar no ecrã e, em seguida, definir a hora de fim.
4. Prima o botão  ou  para definir o tempo de fim de cozedura pretendido,  permanecerá aceso..
5. Ajuste os reguladores de função e de temperatura para a função e temperatura pretendidas.
6. Quando a hora definida for atingida, o forno arranca automaticamente e funciona de acordo com o programa definido.
7. Quando o tempo final do programa é atingido, o forno pára de funcionar, o sinal sonoro de alarme soa e  e  ligam-se ao mesmo tempo.
8. Prima ,  ou  para parar o alarme sonoro. Se não for premido nenhum botão, o sinal sonoro do alarme pára após 2 minutos.
9. Rode o regulador para a posição "0" para desligar o forno.

Definir o bloqueio para crianças (bloqueio de teclas)

O seu aparelho está equipado com um bloqueio para crianças para evitar que seja ligado acidentalmente ou que as definições sejam alteradas involuntariamente, por exemplo, por crianças. Quando ativado, todos os botões de controlo são bloqueados.

1. Para ativar o bloqueio das teclas, mantenha pressionados os botões  e  durante 3 segundos até que o ícone  seja exibido. Todas as teclas de controlo estão bloqueadas.
2. Para desativar o bloqueio das teclas, mantenha premidos os botões  e  durante 3 segundos. O ícone  desliga-se e pode voltar a utilizar o dispositivo normalmente.

Limpeza e manutenção

Interior do forno / Porta do forno

■ Porta do forno

A porta de vidro deve estar sempre limpa, utilize uma esponja húmida com detergente neutro para limpar as manchas mais difíceis e seque-a com papel de cozinha.

- Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o forno.
- Não utilizar produtos ou detergentes corrosivos para limpar a porta de vidro.
- Não utilize materiais ásperos ou de fricção nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois podem riscar a superfície.

■ Interior do forno

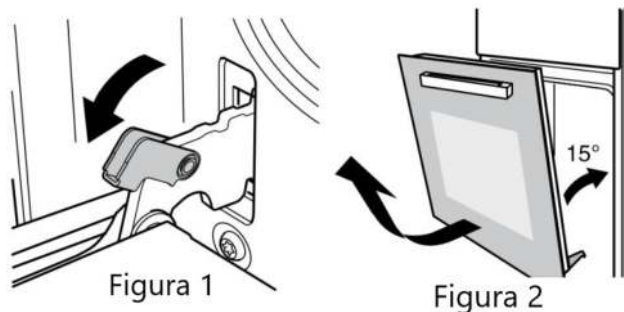
Para uma melhor manutenção do forno, deixe-o arrefecer antes de o limpar.

- Retirar todas as peças amovíveis.
- Para facilitar a limpeza, a porta do forno pode ser retirada (ver secção "Retirar a porta do forno").
- Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor para limpar a câmara de cozimento.

Retirar a porta do forno

A remoção da porta permite um melhor acesso ao interior do forno, o que facilita a sua manutenção e limpeza.

- 1) Abra a porta até ao limite e puxe o trinco da dobradiça da porta (figura 1) para trás. Existe um trinco em cada lado da porta.
- 2) Feche a porta, cerca de 15 graus ou mais, levante a porta e retire-a lentamente do forno (figura 2).
- 3) Após a limpeza, efectue os passos acima na ordem inversa para reinstalar a porta do forno.

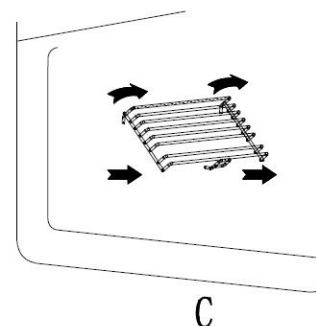
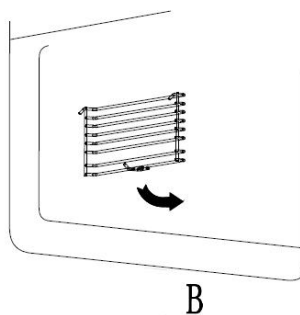
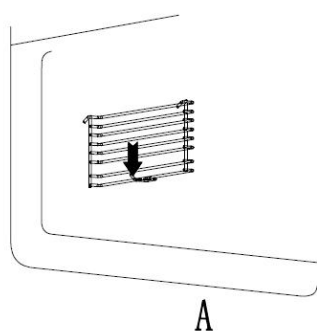


- Nota: Após a utilização de um detergente específico, colocar o forno em funcionamento durante 15 a 20 minutos na regulação de aquecimento máxima para remover os resíduos do forno. Durante este processo, as superfícies de contacto podem estar mais quentes do que o habitual. Manter as crianças afastadas do forno.

Retirar as guias

Retirar as guias para facilitar a limpeza das paredes laterais do forno. Nota: Este processo só deve ser efectuado à mão, sob pena de danificar o esmalte.

- Retirar todos os acessórios, tais como a grelha e o tabuleiro de cozedura.
- Pressionar ligeiramente o gancho das guias no ponto de fixação, como indicado (A).
- Levante as guias de baixo para cima num ângulo de aproximadamente 45° (B-C).
- Desaperte a parte superior e puxe-as cuidadosamente para fora (C).
- Execute os passos na ordem inversa para instalar as guias após a limpeza.



Substituir a luz do forno

A luz utilizada no forno é uma lâmpada especial resistente a altas temperaturas (AC230V/25W tipo G9, lâmpada de halogéneo T300°C).

Por conseguinte, adquira a lâmpada original em revendedores autorizados.

Os passos de substituição são os seguintes:

1. Desligar o aparelho da alimentação eléctrica.
2. Rodar a tampa de vidro no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. (Figura 5)
3. Retirar a lâmpada e substituí-la por outra lâmpada do mesmo tipo. (Figura 6)
4. Depois de substituir a lâmpada, enrosque a tampa de vidro no sentido dos ponteiros do relógio.



Figura 5

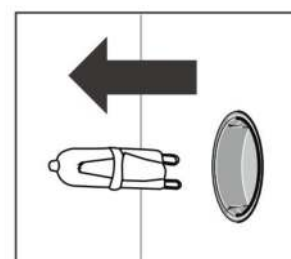


Figura 6

Substituir a sonda

A sonda utilizada na estufa é uma sonda física mecânica. Não a substituir sem autorização. Em caso de deteção incorrecta da sonda, contactar imediatamente o serviço técnico autorizado para proceder à sua substituição.

Especificações

Modelo	JOR45X
Tensão	220-240V
Potência nominal	2600W
Resistência superior externa	1000W
Resistência interna superior	1200W
Resistência inferior	1000W
Resistência traseira	1600W
Frequência nominal	50/60Hz
Dimensões (largura * profundidade * altura)	595 (largura) X 565 (profundidade) X 450 (altura)
Volume nominal	45L

Nota importante

- A superfície da cozinha deve ser adequada ao bom funcionamento do forno.
- Os móveis adjacentes ao forno devem ser feitos de materiais resistentes ao calor. No caso dos móveis de contraplacado, é necessário verificar se a cola suporta uma temperatura de, pelo menos, 120°C. Caso contrário, o plástico ou a cola derreterão. Se não for este o caso, o plástico ou a cola derreterão e deformar-se-ão.
- Uma vez o forno colocado no armário, todos os componentes eléctricos devem ser isolados. Trata-se de um requisito legal obrigatório por razões de segurança.
- Todas as superfícies da câmara de cozimento devem ser firmemente fixadas e não podem ser removidas sem a utilização de ferramentas especiais.
- Retirar a parte de trás do armário para garantir a circulação total do ar à volta do forno.
- Deve haver pelo menos 45 mm de espaço livre na parte de trás do forno.
- Uma vez que a pega do forno e a chapa metálica são frágeis e podem causar cortes, os instaladores devem usar luvas para a instalação.

Ligações eléctricas



Aviso



A cablagem do forno tem de estar equipada com um dispositivo de desconexão omnipolar em conformidade com os regulamentos relativos à cablagem.



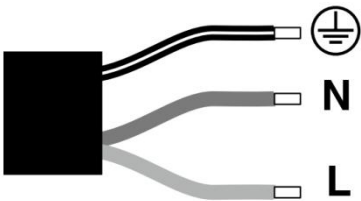
Após a instalação do aparelho, é necessário dispor de outros métodos para desligar a alimentação eléctrica. A alimentação eléctrica é desligada por meio de uma ficha de contacto ou de um interruptor de cablagem fixa que cumpra os requisitos de cablagem.

Informações importantes

O aparelho foi concebido para uma instalação permanente com um cabo de alimentação de três pinos e só pode ser ligado por um electricista profissional, de acordo com o esquema de ligações. A substituição do cabo de alimentação só pode ser efectuada por um electricista qualificado que cumpra os regulamentos aplicáveis. Não utilize tomadas múltiplas, extensões eléctricas ou cabos de extensão. A sobrecarga cria um risco de incêndio. Se a ligação deixar de estar acessível após a instalação, deve ser instalado um interruptor de isolamento multipolar com uma abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm.

Ligação dos pólos do cabo de alimentação de acordo com a cor:

Verde e amarelo	Ligação à terra		(E)
Azul	Neutro (N)		
Castanho	Tensão (L)		



Reino Unido e Austrália:

Não ligar o aparelho a uma ficha de 13A nem protegê-lo com um fusível de 13A. O aparelho deve ser protegido com um fusível de 16A ou superior. O aparelho deve ser desligado da rede eléctrica durante a instalação. Após a instalação do aparelho, é necessário instalar uma proteção contra eventuais falhas de corrente.

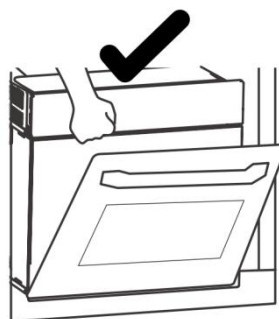
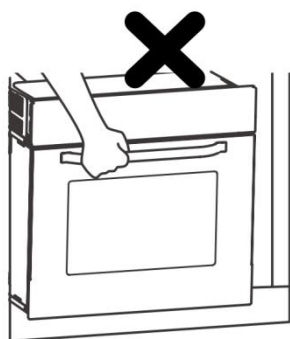
Fixação do forno



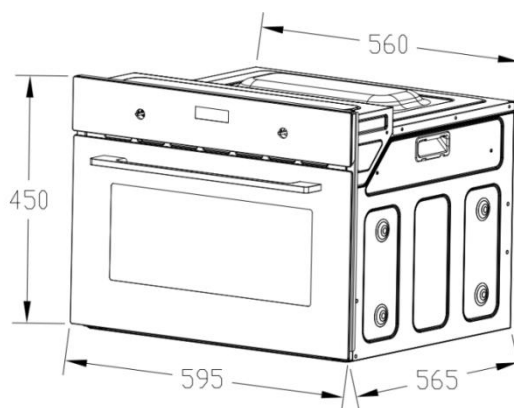
Nota

A instalação do forno deve ser efectuada por duas pessoas.

A base de forno deve ser instalada como indicado abaixo.



1. Verificar as dimensões necessárias para a instalação.



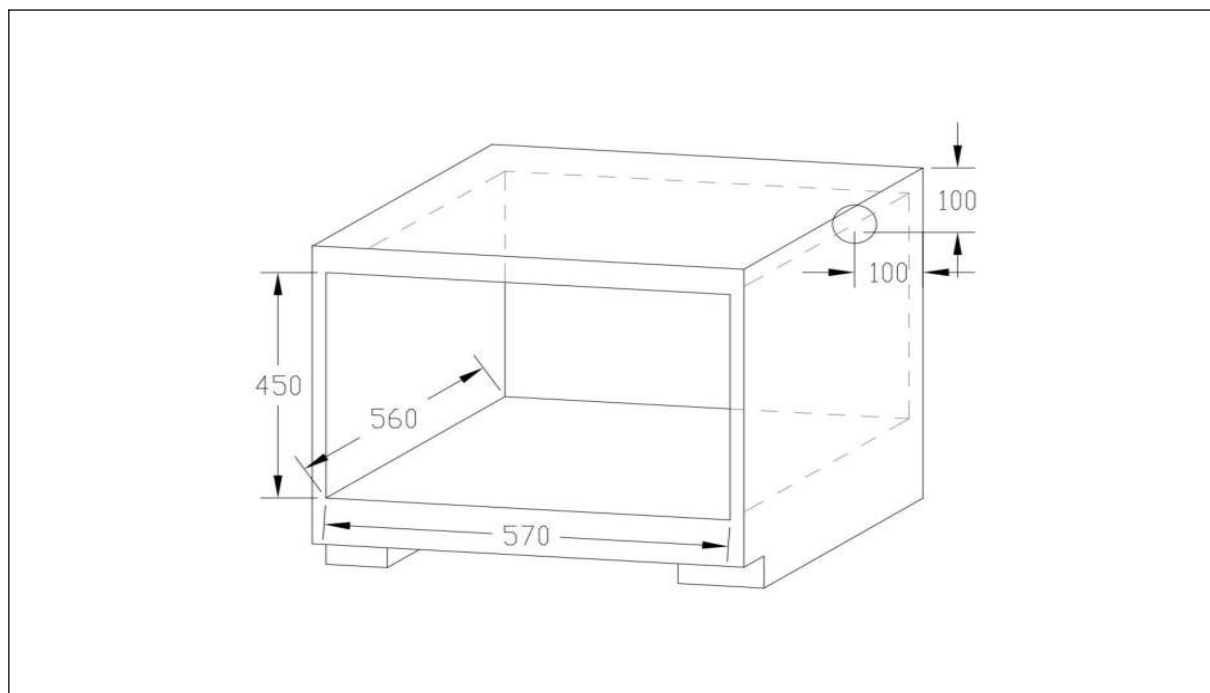
Unidade: mm

2. Para uma melhor integração na cozinha, instale a unidade no armário standard de 600 mm de largura, de modo a obter um efeito de encastramento.

Instruções de instalação

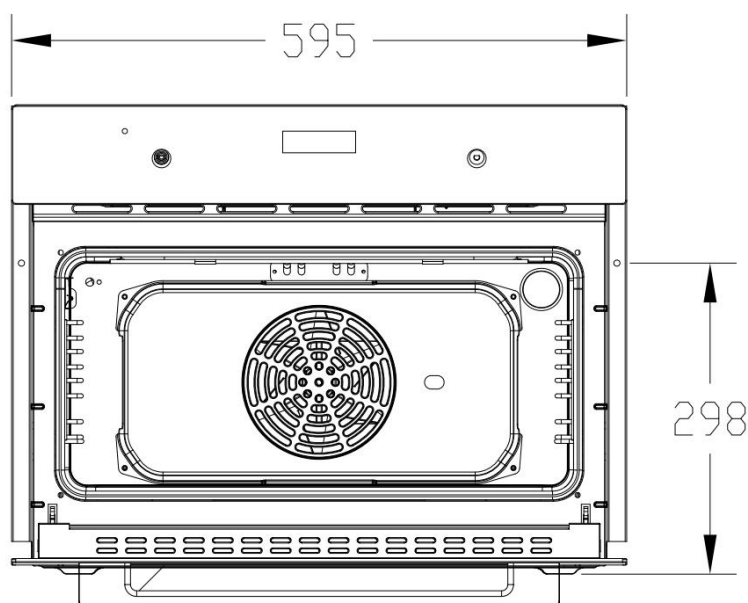
Para os instaladores

Antes de instalar o equipamento, certifique-se de que o armário está em conformidade com as seguintes dimensões internas quando vazio. Para garantir a circulação de ar, o forno deve ser instalado de acordo com as dimensões e o espaçamento indicados na figura abaixo.



■ Nota: O forno pode ser instalado em qualquer armário com uma resistência térmica.

Fixação do forno no armário



■ Nota: Abra a porta do forno, verifique a guia lateral do forno e determine o orifício de fixação.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

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

EXCLUSÕES DA GARANTIA

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

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



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

johnson

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

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



V.1