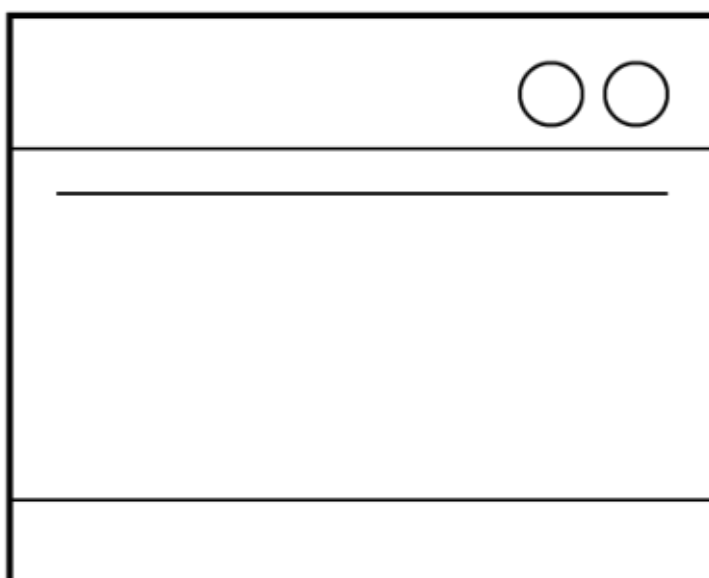




HORNO 60 CM

60CM BUILT-IN OVEN
FOUR INTÉGRÉ 60CM
FORNO INCORPORADO 60CM



JOR56RN

**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

INTRODUCCIÓN AL APARATO

- 3 Panel y componentes
- 4 Uso del aparato

5 MANTENIMIENTO DEL HORNO

- 6 Cómo retirar la puerta
- 6 Sustitución de la bombilla

6 GUÍA DE COCINA

- 6 Precalentamiento
- 7 Uso del grill
- 7 Preparación de tartas y pasteles
- 8 Preparación de carnes y pescados
- 8 Tabla de cocción

9 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

11 INSTALACIÓN

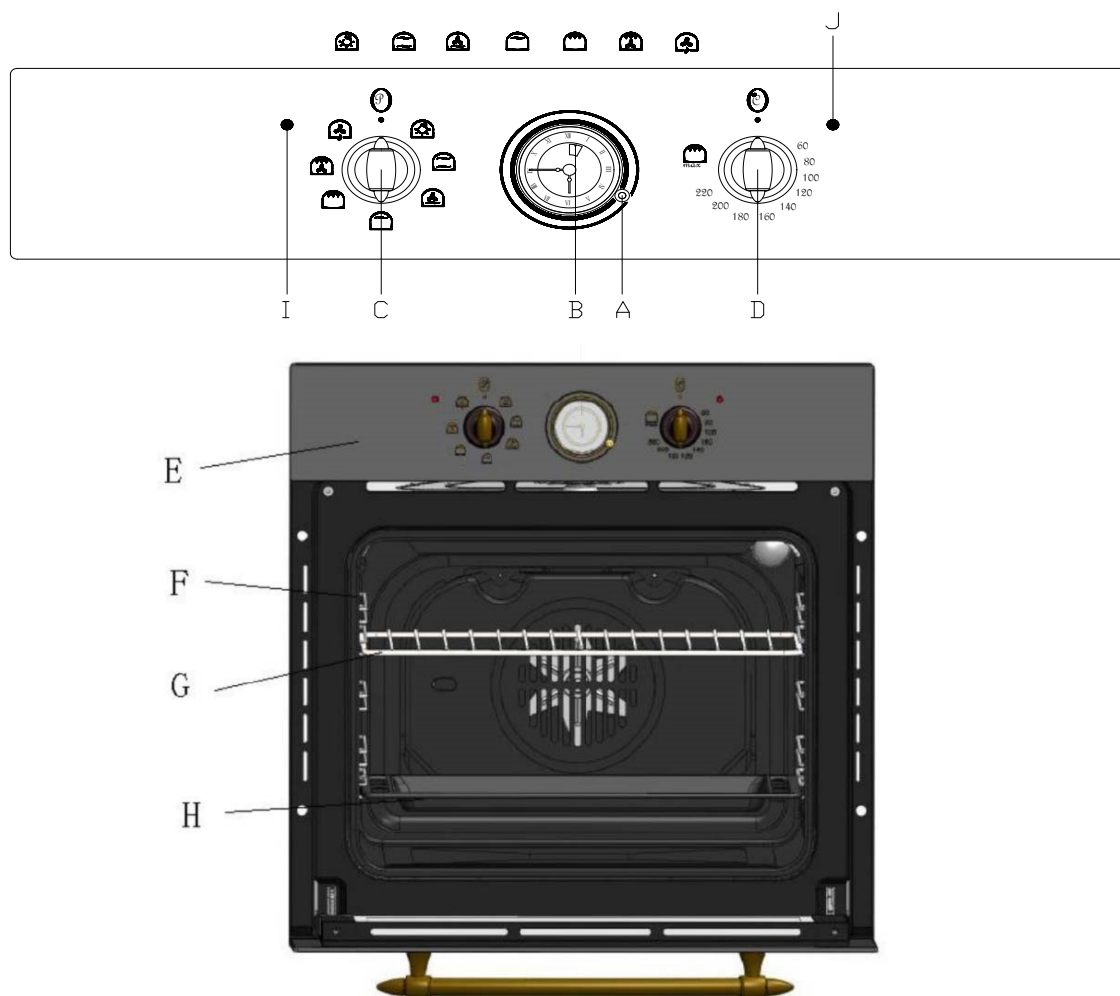
- 11 Instalación del horno de encastre
- 12 Conexión eléctrica

13 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

14 GARANTÍA

Lea atentamente todas las instrucciones de este manual para garantizar que el aparato funciona en condiciones óptimas y así extender su vida útil, ya que le proporcionan toda la información necesaria para su correcta instalación, uso y mantenimiento. Guarde este manual para futuras consultas.

Panel del aparato y componentes



- A. Perilla del temporizador
- B. Indicador del temporizador
- C. Perilla de selección de modo de cocción
- D. Perilla de selección de temperatura
- E. Panel de control
- F. Alturas de inserción
- G. Parrilla
- H. Bandeja
- I. Luz indicadora de conexión
- J. Luz indicadora de calentamiento

- Si se enciende, indica que el horno se está calentando hasta la temperatura seleccionada.

Uso del aparato

Este horno multifunción combina las ventajas de los hornos tradicionales con las de los hornos más modernos en un único aparato.

Se trata de un horno extremadamente versátil, que le permite elegir con facilidad y seguridad entre distintos modos de cocción. Para seleccionarlos, puede usar la perilla **C** y el termostato **D** del panel de control.

Aviso: La primera vez que use su aparato, le recomendamos configurar el termostato al máximo y dejar el horno en marcha durante una media hora sin nada dentro, con la puerta cerrada. Después, abra la puerta del horno y deje que se airee. De esta forma, eliminará el olor que suele detectarse durante el uso inicial, debido a la evaporación de sustancias protectoras del horno durante el almacenamiento y hasta su instalación.

Aviso: Coloque la bandeja en la altura de inserción más baja del horno para evitar que gotee salsa o grasa en el fondo del horno durante la cocción o mientras usa el rustipollo (sólo disponible según modelo). Para los demás tipos de cocción, no use nunca esta altura y nunca coloque nada directamente sobre el fondo del horno cuando esté en marcha, ya que puede dañarse el esmalte. Coloque los recipientes (platos, papel de aluminio, etc) en la rejilla incluida con el horno, una vez insertada en las guías.

Aviso: Para usar el horno en modo manual (sin temporizador de finalización de cocción), debe alinear el símbolo  con la marca de referencia del panel de control.

Modo Calor arriba y abajo 2100-2520W

Posición de la perilla de temperatura D: **entre 60°C y Máx.**

En este ajuste se activan las resistencias superior e inferior. Este es el modo de cocción tradicional, perfeccionado para una mejor distribución del calor y para reducir el consumo de energía, y es ideal para todo tipo de platos que incluyan carne o pescado, que necesiten una cocción lenta o con líquido, y para cocinar con recipientes tapados, así como para preparar tartas o fruta asada. Al cocinar con este modo, use sólo una bandeja o parrilla cada vez, o la distribución de calor será desigual. Puede equilibrar la cantidad de calor entre la parte superior e inferior del horno usando las distintas alturas de inserción, según si el plato necesita más o menos calor en la parte de arriba.

Cocción suave 1220-1460W

Posición de la perilla de temperatura D: **entre 60°C y 250°C.**

Se activan la resistencia inferior y el ventilador. Adecuado para repostería, pasteles y dulces que no sean secos en molde, así como cualquier plato que requiera más calor en la parte de abajo. Es recomendable colocar la bandeja en las alturas de inserción inferiores.

Calor superior 940-1110W

Posición de la perilla de temperatura D: **entre 60°C y Máx.**

Se activa la resistencia superior. Ideal para dorar la comida al final de la cocción.

Grill 2090-2520W

Posición de la perilla de temperatura D: **Máx.**

Se activa la resistencia superior central, y la temperatura extrema y directa del grill permite dorar la superficie de la carne y los asados pero reteniendo los jugos para mantenerlos tiernos. También se recomienda para platos que requieran una alta temperatura en la superficie: filetes de ternera, costillas, hamburguesas, etc... **Puede usarse este modo con la puerta del horno entreabierta.** Se incluyen algunos ejemplos en la sección "Consejos prácticos de cocina".

Grill con ventilador 2100-2550W

Posición de la perilla de temperatura D: **Entre 60°C y 200°C.**

Se activan la resistencia superior y el ventilador. Esta combinación aumenta la efectividad de la radiación térmica unidireccional de las resistencias al forzar la circulación de aire en el horno. Esto evita que la comida se queme, y permite que el calor penetre en los alimentos, lo que es ideal para cocinar salchichas y embutidos, carne y verduras, pollo en salsa, pescados, etc. Use este modo con la puerta del horno cerrada.

Modo descongelación 45-55W

Posición de la perilla de temperatura D: -

El ventilador inferior del horno hace circular el aire a temperatura ambiente en torno a la comida. Se recomienda para todo tipo de alimentos, pero especialmente para aquellos más delicados de que no requieren calor, como pasteles helados, cremas y tartas de fruta. Al usar el ventilador, el tiempo de descongelación se reduce a la mitad. Si se trata de carne, pescado o pan, es posible acelerar el proceso usando el modo de cocción con la temperatura entre 80° y 100°C.

Temporizador de finalización de cocción (B) (según modelo)

Este aparato viene equipado con un temporizador para controlar el apagado del horno durante la cocción. La posición de la perilla B tiene un rango de entre 10 y 120 minutos. Al finalizar el tiempo configurado, sonará el temporizador y el horno se apagará automáticamente.

Temporizador analógico

Ajuste la hora actual pulsando la perilla A y girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Gire la perilla A en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Si gira de la posición  a la , el horno se pone en marcha en modo manual, sin temporizador.

Si gira la perilla de la posición  a 180-0, se activará el temporizador. Cuando el indicador llegue a la posición 0, el horno se apagará y oirá un timbre de aviso. Para detener el timbre, gire la perilla A en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta .

Mantenimiento del horno

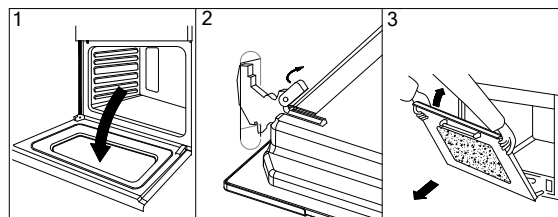
Antes de limpiar o realizar el mantenimiento del horno, desconéctelo de la corriente. Para extender la vida útil de su aparato le recomendamos que lo limpie con frecuencia, teniendo en cuenta que:

- las partes con esmalte o de acero inoxidable deben limpiarse con agua tibia y no usar ningún polvo abrasivo o sustancia corrosiva que pueda dañarlas.
- si el acero inoxidable se mancha y le resulta difícil retirar las manchas, use productos especializados para limpiarlas, y enjuague y seque tras la limpieza.
- el interior del horno debe limpiarse inmediatamente tras su uso, cuando aún está tibio, con agua caliente y jabón. Aclare abundantemente el jabón y seque muy bien el interior. Evite usar productos abrasivos (como detergente en polvo), esponjas abrasivas o ácidos (como eliminador de cal, etc), ya que pueden dañar el esmalte. Si hay manchas de grasa difíciles de limpiar, use un producto de limpieza específico para horno, siguiendo las instrucciones del mismo.
- no debe usar limpiadores a vapor.

- si usa el horno durante un periodo prolongado de tiempo, podría formarse condensación. Séquela con un paño.
- hay un sello de goma alrededor de la abertura del horno que garantiza su perfecto funcionamiento. Compruebe las condiciones de este sello con regularidad, y si es necesario, límpielo sin usar productos ni objetos abrasivos. Si se dañara, póngase en contacto con el departamento de asistencia técnica, y evite usar el horno hasta que se repare.
- nunca forre las paredes del horno con papel de aluminio, ya que la acumulación de calor podría disminuir los efectos de la cocción y dañar el esmalte.
- limpie la puerta de cristal sin usar productos abrasivos ni estropajos, y séquela con un paño suave.

Cómo retirar la puerta del horno

Para realizar una limpieza profunda, puede retirar la puerta del horno. Escoja el método de retirada y montaje de la puerta según la estructura de la puerta de su modelo de horno. Siga estos pasos:



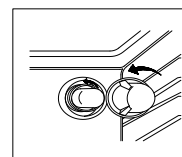
- Abra la puerta por completo.
- Abra los pestillos que están situados en ambas bisagras.
- Sujete los lados de la puerta y comience a cerrarla despacio, sin cerrar del todo.
- Tire de la puerta hacia usted, sacándola de los goznes.

Vuelva a montar la puerta siguiendo los pasos anteriores a la inversa.

Sustitución de la bombilla del horno

Desconecte el horno de la corriente, con el interruptor correspondiente de la caja eléctrica o desenchufándolo, si tiene un enchufe accesible.

- Retire la cubierta de cristal del portalámparas.
- Retire la bombilla y sustitúyala por otra, que debe ser resistente a altas temperaturas (300°C) con las siguientes características: 220-240V, 25W y de tipo E14.
- Vuelva a colocar la cubierta de cristal y a conectar el horno.



Guía práctica de cocina

El horno le ofrece un amplio rango de opciones para cocinar cualquier tipo de comida de la forma más óptima. Con el tiempo, aprenderá a hacer el mejor uso de este aparato tan versátil; las siguientes instrucciones son sólo guías y puede variarlas según su experiencia personal.

Precalentamiento

Si hay que precalentar el horno (algo habitual si se van a cocinar alimentos con levadura o fermentados), puede usar el modo "Cocción rápida" para alcanzar la temperatura deseada tan rápido como sea posible para ahorrar energía.

Una vez se ha colocado la comida en el horno, se puede seleccionar el modo más adecuado de cocción. El modo de Cocción Rápida es el más funcional, rápido y práctico para preparar productos precocinados o congelados, entre otros. Puede encontrar consejos útiles en la tabla de la página 8.

Uso del grill

Este horno multifunción ofrece 2 modos distintos de grill.

Con el modo Grill  debe colocar los alimentos bajo el centro del grill, colocados en la 3ª o 4ª altura de inserción contando desde abajo, ya que sólo está activa la resistencia superior. Coloque la bandeja en la altura inferior (la 1ª empezando desde abajo) para que recoja el goteo de salsa o grasa y evitar que goteen sobre el fondo del horno. En este modo, es recomendable usar el ajuste máximo de temperatura, pero también puede usar valores más bajos según desee, ajustándolos con la perilla de temperatura.

El modo Grill con Ventilador  es muy útil para asar alimentos muy rápido, ya que la distribución del calor permite no sólo dorar la superficie sino también cocinar la parte inferior. Además, también se puede usar para dorar alimentos al final del proceso de cocción, como por ejemplo para gratinar pasta.

Durante el uso de este modo, coloque la rejilla en la 2ª o 3ª altura desde el fondo (véase la Tabla de recetas), y la bandeja en la 1ª altura inferior para evitar que gotee salsa o grasa en el fondo y que se forme humo. Es recomendable configurar la temperatura a 200°C, ya que es la forma más eficiente de usar el grill, cuyo uso se basa en los rayos infrarrojos. No obstante, también puede usar otros valores según desee, ajustándolos con la perilla de temperatura.

En resumen, los mejores resultados en modo Grill se obtienen colocando la rejilla en las posiciones inferiores (consulte la tabla) y, para evitar que caiga grasa o salsas en el fondo, poniendo la bandeja en la 1ª altura respecto del fondo.

Preparar tartas y pasteles

Coloque siempre las tartas en el horno ya precalentado, y asegúrese de esperar hasta que se haya precalentado correctamente (se apagará la luz "J"). No abra la puerta del horno durante la cocción para que el pastel no se hunda. Tenga en cuenta las siguientes recomendaciones si una receta no sale como quiere:

La tarta está demasiado seca

Aumente la temperatura 10°C y reduzca el tiempo de cocción.

El pastel se hunde

Use menos líquido o disminuya la temperatura 10°C.

La parte superior del pastel se ha oscurecido demasiado

Colóquelo en una altura inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

El pastel está bien cocido por dentro pero no por fuera

Use menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

El pastel se pega al molde

Engrase bien el molde y espolvoréelo con harina o cúbralo con papel encerado.

Al colocar alimentos en más de una altura de inserción (con la función Ventilador) se han cocido de forma desigual, algunos están más crudos que otros

Use un ajuste de temperatura inferior. No es necesario retirar todas las bandejas al mismo tiempo, juzgue cuándo hacerlo en función del nivel de cocción en que se encuentre cada una.

Cocción de carne y pescado

Para cocinar carne blanca, aves de corral y pescado, use un ajuste de temperatura entre 180°C y 200°C. Para las carnes rojas, que deben cocinarse bien por fuera pero quedar tiernas y jugosas por dentro, es buena idea comenzar con un ajuste de temperatura más alto (200-220°C) durante un rato y luego disminuirlo.

En general, cuanto más grande es el asado, más bajo debe ser el ajuste de temperatura. Coloque la carne en el centro de la rejilla, con la bandeja debajo para evitar goteos.

Asegúrese de introducir la rejilla de forma que esté en el centro del horno. Si desea que tenga más calor por debajo, use las rejillas más bajas. Para obtener asados más sabrosos (especialmente de pato o carne de caza) cubra la carne con bacon o grasa.

Ajuste de la perilla de modo	Alimento que cocinar	Peso (en kg)	Posición de la rejilla desde abajo	Tiempo de precalent. (Minutos)	Ajuste de temperatura	Tiempo de cocción (Minutos)
1. Convencional 	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Galletas (repostería plana)	-	3	15	180	15-20
	Tartas	1	3	15	180	30-35
2. Calor arriba 	Dorar alimentos	-	3/4	15	220	-
3. Descongelación 	Alimentos congelados					
4 Grill 	Lenguado y sepia	1	4	5	Max	8-10
	Brochetas de calamar y gambas	1	4	5	Max	6-8
	Filete de bacalao	1	4	5	Max	10
	Verduras a la plancha	1	3/4	5	Max	10-15
	Filete de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1	4	5	Max	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Max	7-10
	Caballas	1	4	5	Max	15-20
	Sándwiches tostados	-	4	5	Max	2-3
	Con rustipollo (accesorio opcional)					
	Ternera	1.0	-	5	Max	80-90
	Pollo	1.5	-	5	Max	70-80
	Cordero	1.0	-	5	Max	70-80
5. Grill con ventilador 	Pollo asado	1.5	3	5	200	55-60
	Sepia	1.5	3	5	200	30-35
	Con rustipollo (accesorio opcional)					
	Ternera	1.5	-	5	200	70-80
	Pollo	2.0	-	5	200	70-80
	Pollo + patatas (asadas)	1.5	-	5	200	70-75
	Cordero	-	2	5	200	70-75

Nota: Los tiempos de cocción son aproximados y puede variarlos según su gusto personal. Si se usa el modo grill o grill con ventilador, siempre debe colocar la bandeja en la 1ª altura de inserción desde abajo.

Instrucciones de seguridad

Para mantener la eficiencia y seguridad de este aparato, siga las siguientes instrucciones:

- Llame al Servicio Técnico Oficial si detecta algún error.
- Use siempre repuestos originales.
- En caso de que se dañe el cable de alimentación, debe sustituirlo el fabricante o un técnico autorizado con el repuesto original.

El horno tiene unas agarraderas en los laterales para facilitar su transporte y evitar daños a las personas que lo muevan o al propio horno.

Este horno está diseñado para uso doméstico no profesional, y no debe usarse para otros fines.

El sistema eléctrico de este aparato sólo puede funcionar con seguridad si se conecta a un sistema con la debida conexión a tierra, de conformidad con la normativa eléctrica vigente.

Cuando el aparato esté en marcha, las resistencias y algunas partes del horno se calientan mucho. Asegúrese de no tocarlas y manténgalas fuera del alcance de los niños.

Durante el uso del horno se genera mucho calor. Tenga precaución de no tocar las resistencias.

Los siguientes componentes suponen un riesgo potencial para los niños y personas con capacidades mentales, físicas o sensoriales reducidas, por lo que debe tomar las medidas adecuadas para evitar que puedan tocarlos:

- Los mandos;
- Embalaje (bolsas, corchos de poliestireno, clavos, etc.);
- El aparato cuando acaba de terminar la cocción o el grill, debido al calor que se genera;
- El aparato, cuando ya no está en uso.

Evite las siguientes situaciones:

- Tocar el aparato con las manos húmedas;
- Usar el aparato descalzo;
- Tirar del cable de alimentación para sacarlo de la toma;

- Usos inadecuados o peligrosos;
- Obstruir la ventilación o las ranuras de disipación del calor;
- Que los cables de otros pequeños aparatos estén en contacto con las partes calientes del horno;
- Exponer el horno a agentes atmosféricos como la lluvia o la luz del sol directa;
- Usar el horno como espacio de almacenamiento;
- Usar líquidos inflamables cerca del horno;
- Usar adaptadores, regletas o cables de extensión.
- Intentar instalar o reparar el aparato sin la asistencia de personal cualificado para ello.

Debe ponerse en contacto con un técnico o instalador autorizado en los siguientes casos:

- Instalación (siguiendo las instrucciones del fabricante);
- Si tiene dudas sobre el funcionamiento del aparato;
- Sustitución de la toma de corriente si no es compatible con el enchufe del aparato;
- La sonda de temperatura es parte del termostato, si la primera se daña debe cambiarse la pieza entera.

Debe ponerse en contacto con el Servicio Técnico Oficial en los siguientes casos:

- Si duda sobre la integridad del aparato al desembalarlo;
- Si el cable de alimentación se ha dañado o debe sustituirse;
- Si el aparato se rompe o funciona mal;
- Si necesita repuestos originales.

Es recomendable realizar lo siguiente:

- No debe usarse un limpiador a vapor para limpiar el horno;
- Use el horno exclusivamente para cocinar alimentos;
- Compruebe que el aparato no tiene daños al desembalarlo;
- Desconecte el aparato de la corriente si no funciona correctamente y antes de limpiar o de realizar mantenimiento.
- Si va a haber un período largo de desuso, desconecte el horno de la corriente.
- Use guantes de horno para colocar o sacar recipientes del horno.
- Sujete siempre el asa de la puerta por el centro, ya que si hay alguna fuga de aire caliente los extremos podrían calentarse.
- Asegúrese de que las ruedas están en las posiciones ○ y ● cuando el aparato no esté en uso.

- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente si decide no usar más el aparato.

El fabricante no se hace responsable de cualquier daño debido a una instalación incorrecta o un uso inadecuado, no conforme con las instrucciones de uso de este manual

Instalación

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato, siempre siguiendo estas instrucciones. Johnson no es responsable de ninguna consecuencia de una mala instalación, que puede derivar en daños a personas, animales y bienes.

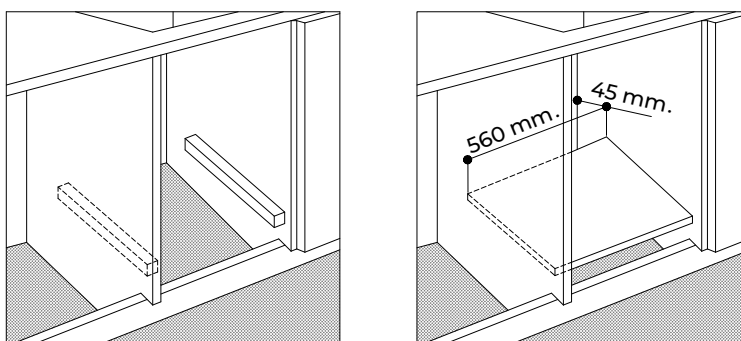
Importante:

- Debe desconectarse el horno de la corriente antes de realizar cualquier ajuste o mantenimiento.
- Debe usarse un conducto de aire como ventilación.

Instalación del horno de encastre

Para garantizar que las funciones del horno encastrado son correctas, debe ubicarse en una unidad de armarios adecuada. El diagrama mostrado a continuación proporciona las dimensiones del hueco para instalarlo bajo encimera o en un mueble de pared.

Nota: Para garantizar una ventilación adecuada y una instalación conforme, debe retirarse el panel trasero del mueble. Es preferible instalar el horno de forma que quede apoyado sobre dos piezas de madera, pero si se instala sobre una superficie plana y continua, debe haber una apertura de al menos 45 x 560mm.



Los paneles de los armarios adyacentes deben ser de un material resistente al calor. Concretamente los armarios con revestimiento exterior deben tener adhesivo resistente a temperaturas de hasta 100°C. De conformidad con la normativa de seguridad eléctrica, no debe ser posible el contacto con las partes eléctricas del horno una vez esté instalado.

Todos los componentes que garantizan el funcionamiento seguro del aparato deben poder desmontarse con herramientas.

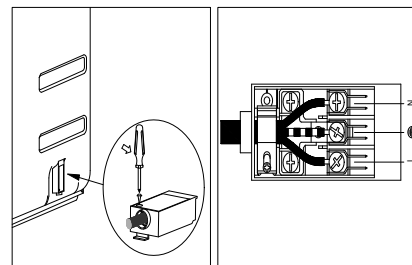
Para asegurar el horno al mueble, abra la puerta e introduzca los 4 tornillos en los 4 orificios ubicados en el marco.

Conexión eléctrica

Los hornos equipados con un cable de alimentación de 3 polos están diseñados para funcionar con corriente alterna. El cable para la conexión a tierra es de color amarillo-verde.

Para conectar el cable de alimentación:

- Para acceder al bornero, con un destornillador, retire el tornillo de la tapa y ábrala.
- Retire el tornillo de fijación del cable y los tres tornillos de contacto L-N y $\perp$.
- Coloque los cables entre las cabezas de los tornillos según los colores: Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde ($\perp$)
- Sujete los cables con la fijación y cierre la tapa.



Conexión del cable de alimentación a la corriente

Instale un enchufe estándar correspondiente a la carga indicada en la placa de características. Si se conecta el cable directamente a la toma principal, instale un disyuntor multipolar con una apertura mínima de contacto de 3mm entre el aparato y la toma. Este disyuntor debe tener el tamaño adecuado a la carga y debe cumplir con la normativa vigente. El disyuntor no debe interrumpir el cable de tierra.

El cable de alimentación debe colocarse de forma que no alcance una temperatura superior a 50°C por encima de la temperatura ambiente en ningún punto o, si es así, debe cubrirse con una malla aislante de la categoría apropiada.

Antes de conectarlo, realice las siguientes comprobaciones:

- La seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse si la cocina está conectada a tierra de forma correcta y eficiente, de conformidad con las normas de seguridad eléctrica. Compruebe siempre que la conexión de tierra es adecuada: si tiene cualquier duda, llame a un técnico cualificado para que compruebe el sistema. El fabricante no se hará responsable de ningún daño que pueda sufrir el equipo debido a una conexión incorrecta a tierra.
- Antes de conectar el aparato a la toma de corriente, compruebe que las especificaciones de la placa de características (del aparato o de su embalaje) corresponden con las de la instalación de su casa.
- Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y los enchufes soporta la potencia máxima del aparato, tal y como se indica en la placa de características. Si tiene cualquier duda, llame a un técnico cualificado.
- Si la toma y el enchufe no son compatibles, un técnico cualificado debe sustituirlo por un modelo apropiado, y también deberá asegurar que la sección transversal de los cables también es adecuada para la potencia absorbida del aparato. No se recomienda el uso de adaptadores, regletas o extensiones de cable. Si no se puede evitar su uso, procure que sean adaptadores individuales o múltiples, conformes con la normativa de seguridad eléctrica. En estos casos, no exceda nunca la capacidad máxima de corriente y la potencia máxima indicadas en el adaptador o regleta. El enchufe y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

Especificaciones técnicas

Dimensiones interiores del horno

Anchura: 43.5cm

Fondo: 40cm

Altura: 32cm

Volumen interior del horno: 56 litros

Voltaje y frecuencia de alimentación: 220-240V ~50/60Hz o 50Hz



 ELIMINACIÓN: No elimine este producto como residuos municipales sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para un tratamiento especial.	Según la directiva europea 2012/19/UE de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyan y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico.
---	--

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cestillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuentes 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

INTRODUCTION TO THE APPLIANCE

- 3 Control panel and components
 - 4 How to use your oven
-

MAINTENANCE OF THE OVEN

- 6 How to remove the oven door
 - 6 Replacing the oven lamp
-

PRACTICAL COOKING ADVICE

- 6 Preheating
- 7 Using the grill
- 7 Baking cakes
- 8 Cooking fish and meat
- 8 Cooking table

SAFETY INSTRUCTIONS

INSTALLATION

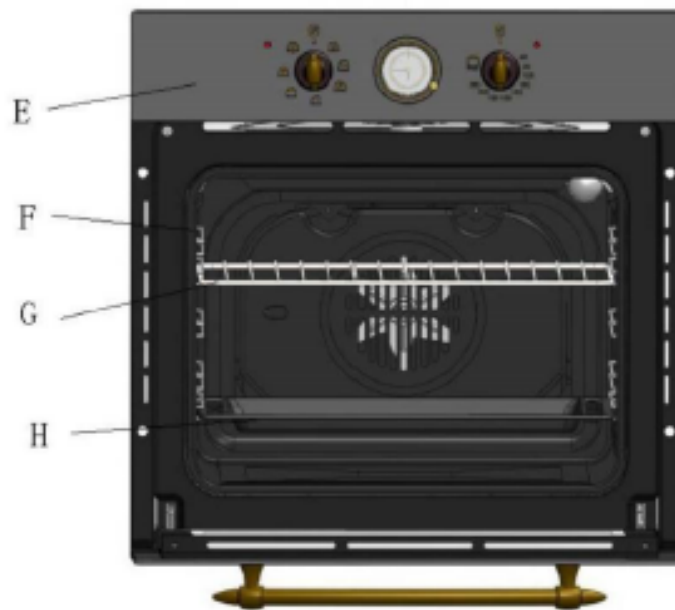
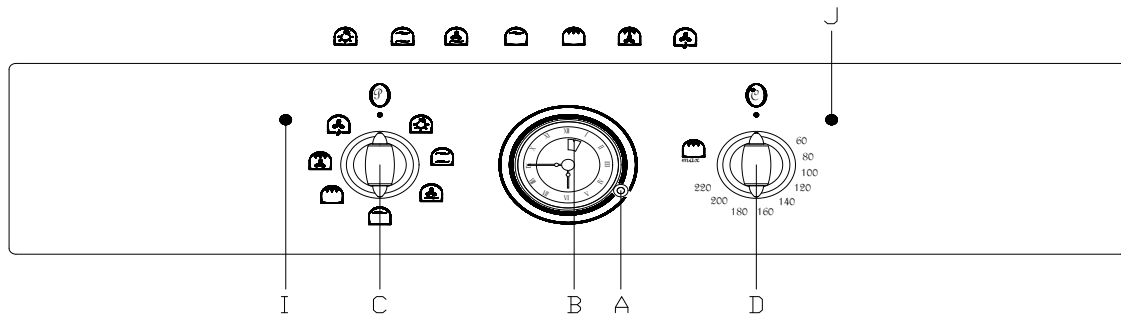
- 11 Installation of built-in ovens
- 12 Electrical connection

TECHNICAL SPECIFICATIONS

WARRANTY

We recommend that you read the instructions in this owner's manual carefully before use for the best performance and to extend the life of your appliance, as it will provide you with all the instructions you require to ensure its safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.

Control panel and components



- A. Timer knob
- B. Timing pointer
- C. Cooking mode selection knob
- D. Cooking temperature selection knob
- E. Control panel
- F. Guides for sliding the racks or dripping pan
- G. Oven rack
- H. Dripping pan or baking sheet
- I. Power indication light
- J. Oven indication light

- When lit, it indicates the oven is heating up to the temperature set

How to use your oven

This multi-function oven combines the advantages of traditional ovens with those of the more modern fan assisted models in a single appliance. It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between different cooking modes. The various features offered by the oven are selected by means of selector knob "C" and thermostat "D" situated on the control panel.

Notice: The first time you use your appliance, we recommend that set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air in. The odor that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Notice: Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Place your cookware (dishes, aluminum foil, etc. etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

Notice: to use the oven in manual mode (not using the end cooking time programmer); the symbol  must be aligned with the reference mark on the control panel.

Conventional mode 2100-2520W

Position of the thermostat knob "D": **between 60°C and Max.**

On this setting the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven mode which has been perfected with heat distribution and reduced energy consumption. It is ideal when it comes to cooking dishes with fish or meat, which need to cook slowly or the addition of liquid. It remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in this mode, only use one pan or rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven.

Delicate cooking 1220-1460W

Position of the thermostat knob "D": **between 60°C and 250°C.**

The bottom heating element and the fan come on. Suitable for pastries, cakes and non-dry sweets in baking tins or moulds. Excellent results are also obtained in cooking requiring above all heat from the bottom. You are advised to put the pan on a low level.

Top oven 940-1110W

Position of the thermostat knob "D": **between 60°C and Max.**

This mode can be used to brown food at the end of cooking.

Grill 2090-2520W

Position of the thermostat knob "D": **Max.**

The top central heating elements comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking the juices in to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...

You can cook food with the oven door ajar in this mode. Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" section.

Fan assisted grill 2100-2550W

Position of the thermostat knob "D": **Between 60°C and 200°C.**

The top central heating elements and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with meats and vegetables, sausages, ribs, etc... **Cook food in "Fan assisted grill mode" with the oven door shut.**

Defrosting mode 45-55W

Position of the thermostat knob "D": -

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the Baking mode and setting the temperature to 80°-100°C.

End Cooking Time Knob (B) (only available on certain models)

This model is equipped with a timer to control when the oven shuts off during cooking. Position of timer knob B can be set between 10 and 120 minutes. At the end of the programmed length of time, the timer will sound and automatically turn off the oven.

Analog timer

Adjust the current time by pressing knob A and turn it anti-clockwise.

Turn the knob A anti-clockwise direction.

When turned from position  to position  , the oven works without timer function.

By turning the knob from position  to 180-0, the timer works. When the pointer goes to 0 position, the oven stops working, and you will hear ringing sound.

By turning the knob A anti-clockwise to  , the ringing sound will stop .

MAINTENANCE OF THE OVEN

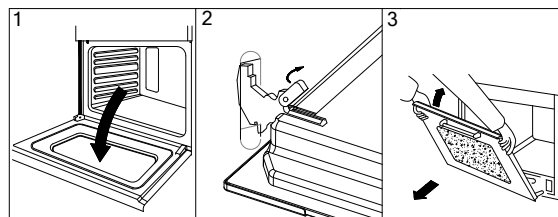
Before cleaning your oven, or performing maintenance, disconnect it from the power supply. To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

- the enameled or stainless steel parts should be washed with lukewarm water, without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them. Stainless steel could get stained. If these stains are difficult to remove, use special products available on the market. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry.
- the inside of the oven should preferably be cleaned immediately after use, when it is still warm, with hot water and soap. The soap should be rinsed away and the interior dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (for example cleaning powders, etc) and abrasive sponges for dishes or acids (such as lime scale –remover, etc...) as these could damage the enamel. If the grease spots and dirt are particularly tough to remove, use a special product for oven cleaning, following the instructions provided on the packet.
- never use a steam cleaner for cleaning inside of oven.

- if you use your oven for an extended period of time, condensation may form. Dry it using a soft cloth.
- there is a rubber seal surrounding the oven opening which guarantees its perfect functioning. Check the condition of this seal on a regular basis. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contact your nearest After-sales Service Center and avoid using the oven until it has been repaired.
- never line the oven bottom with aluminum foil, as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel.
- clean the glass door using non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.

How to remove the oven door

For a more thorough clean, you can remove the oven door. Choose the remove and assemble method according to the different structure of oven door purchased. Proceed as follows:



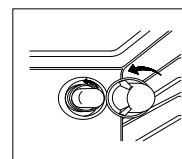
- Open the door fully;
- Lift up and turn the small levers situated on the two hinges;
- Grip the door on the two external sides, shut it slowly but not completely;
- Pull the door towards you, pulling it out of its seat;

Reassemble the door by following the above procedures backwards.

Replacing the oven lamp

Disconnect the oven from the power supply by means of the omni polar switch used to connect the appliance to the electrical mains; or unplug the appliance if the plug is accessible.

- Remove the glass cover of the lamp holder.
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following temperatures: 220-240V, 25W and type E14.
- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains power supply.



Practical cooking advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), the **“Fast cooking”** mode can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy.

Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected. The "Fast Cooking" mode is functional, fast and practical when using pre-packed products, like frozen or pre-cooked food, along with other food items. You will find useful suggestion in the Practical Cooking Advice table on page 8.

Using the Grill

This multi-function oven offers you 2 different grilling modes.

Use the Grill mode  placing the food under the center of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom) because only the central part of the top heating element is turned on. Use the bottom rack (1st from the bottom), placing the dripping pan provided to collect any sauce and /or grease and prevent the same from dripping onto the oven bottom. When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Setting “fan assisted grill”  is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part. Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example. When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom.

When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°C, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Baking Cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly (the end light “J” will turn off). Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

Pastry is too dry

Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

Pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

I used more than one level (in the function “ventilated oven”) and they are not all at the same cooking point

Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking fish and meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature setting from 180°C to 200°C. For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the center of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the center of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savory roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (Minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (Minutes)
1. Conventional 	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
2. Top oven 	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
3. Defrosting 	All frozen food					
4 Grill 	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	-	4	5	Max	2-3
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.0	-	5	Max	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	5	Max	70-80
	Lamb on the spit	1.0	-	5	Max	70-80
5. Fan Assisted Grill 	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.5	-	5	200	70-80
	Chicken on the spit	2.0	-	5	200	70-80
	Chicken (on the spit)+ potatoes (roasted)	1.5	-	5	200	70-75
	Lamb on the spit	-	2	5	200	70-75

Note: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

SAFETY INSTRUCTIONS

To maintain the efficiency and safety of this appliance, we recommend that you do the following:

- only call the Service Centers authorized by the manufacturer
- always use original spare parts
- in case of damage to the power cord, a special purpose cord or component bought from the manufacturer or maintenance department shall be used for replacement

When handling the appliance, we recommend you always use the purpose provided handles recessed into the sides of the oven to prevent harming people or damaging the appliance itself.

This appliance is designed for non-professional, house-hold use and its functions must not be changed.

The electrical system of this appliance can only be used safely when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with current safety standards.

When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.

Heat will be generated during its working. Caution must be observed to avoid touch of the heating element.

The following items are potentially dangerous, and therefore appropriate measures must be taken to prevent children and the disabled from coming into contact with them:

- Control panel;
- Packaging (bags, polystyrene, nails, etc.);
- The appliance itself, immediately after use of the oven or grill due to the heat generated;
- The appliance itself, when no longer in use (potentially dangerous parts must be made safe).

Avoid the following:

- Touching the appliance with wet parts of the body;
- Using the appliance when barefoot;
- Pulling on the supply cable to unplug it from the electrical outlet;

- Improper or dangerous operations;
- Obstructing the ventilation or heat dissipation slots;
- Allowing power supply cables of small appliances to come into contact with the hot parts of the appliance;
- Exposing the appliance to atmospheric agents such as rain, or sunlight;
- Using the oven for storage purposes;
- Using flammable liquids near the appliance;
- Using adapters, multiple sockets and /or extension leads;
- Attempting to install or repair the appliance without the assistance of qualified personnel.

Qualified personnel must be contacted in the following cases:

- Installation (following the manufacturer's instructions);
- When in doubt about operating the appliance;
- Replacing the electrical socket when it is not compatible with the appliance plug.
- The temperature probe is a part of thermostat, if damaged; they shall be replaced overall by authorized service person.

Service Centers authorized by the manufacturer must be contacted in the following cases:

- If in doubt about the soundness of the appliance after removing it from its packaging;
- If the power supply cable has been damaged or needs replacing;
- If the appliance breaks down or functions poorly; ask for original spare parts.

It is a good idea to do the following:

- Steam cleaner cannot be used to clean the oven;
- Only use the appliance to cook food and nothing else;
- Check the soundness of the appliance after it has been unpacked;
- Disconnect the appliance from the electrical mains if it is not functioning properly and before cleaning or performing maintenance;
- When left unused, unplug the appliance from the electricity mains;
- Use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it;
- Always grip the oven door handle in the center as the extremities of the same may be hot due to any hot air leaks;
- Make sure the knobs are in the “○”/“●” position when the appliance is not in use ;

- Cut the power supply cable after disconnecting it from the mains when you decide not to use the appliance any longer.

The manufacturer may not be held responsible for any damage due to: Incorrect installation, improper, incorrect and irrational use.

Installation

Only a qualified person in compliance with the instructions provided must install the appliance. Johnson declines all responsibility for improper installation, which may harm persons and animals and damage property.

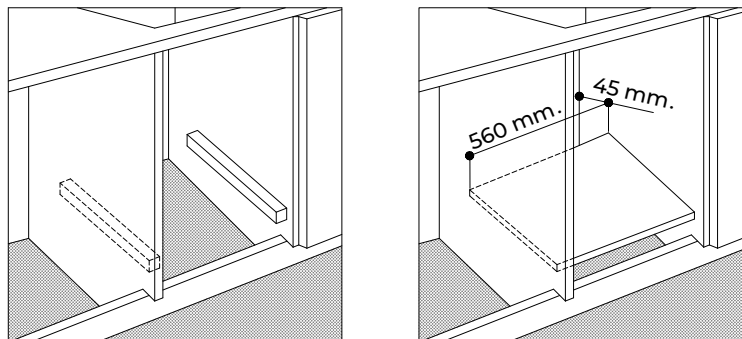
Important:

- The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it;
- Air duct is supposed to use in ventilation.

Installation of Built-in Ovens

In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit.

Note: Installation in compliance with the consumption declaration. In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least 45×560mm .



The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.

In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.

All parts, which ensure the safe operation of the appliance, must be removable only with the aid of a tool.

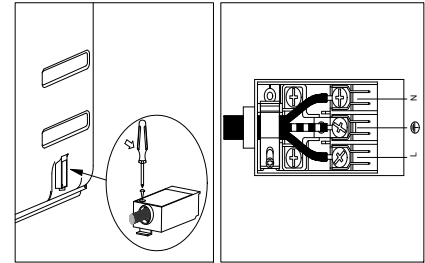
To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 wooden screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.

Electrical connection

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with an alternating current. The wire for earthing the appliance is yellow-green in color.

Fitting on a power supply cable:

- Using a screwdriver, prize the bolt on the side tabs of the terminal board cover and pull open the cover;
- Remove the wire clamp screw and the three contact screws L-N and $\perp$.
- Fasten the wires beneath the screw heads using the following color scheme :Blue (N) Brown (L) Yellow-Green ($\perp$)
- Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board .



Connecting the supply cable to the mains

Install a standardized plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omni polar circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omni polar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, anywhere along its length, or protected by insulation sleeping having an appropriate rating.

Before making the connection, check that:

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and /or packaging) correspond to those of the electrical mains system of your home.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, call in a qualified technician.
- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter. **The plug and socket must be easily accessible.**

Technical Specifications

Inner dimensions of the oven :

Width: 43.5cm

Depth: 40cm

Height: 32cm

Inner volume of the oven: 56 liters

Voltage and Frequency of Power Supply: 220-240V ~50/60Hz or 50Hz



2100-2520W



2100-2520W



2100-2520W



2100-2520W



2100-2520W



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

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

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

WARRANTY CONDITIONS

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

WARRANTY EXCLUSIONS

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

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



www.ponjohnsonentuvda.es

CONTENU

FR

INTRODUCTION À L'APPAREIL

- 3 Panneau et composants
 - 4 Utilisation de l'appareil
-

ENTRETIEN DU FOUR

- 6 Démontage de la porte
 - 6 Remplacement de l'ampoule
-

GUIDE DE CUISINE

- 6 Préchauffage
- 7 Utilisation du gril
- 7 Préparation de gâteaux et de pâtisseries
- 8 Préparation de viande et de poisson
- 8 Tableau de cuisson

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

INSTALLATION

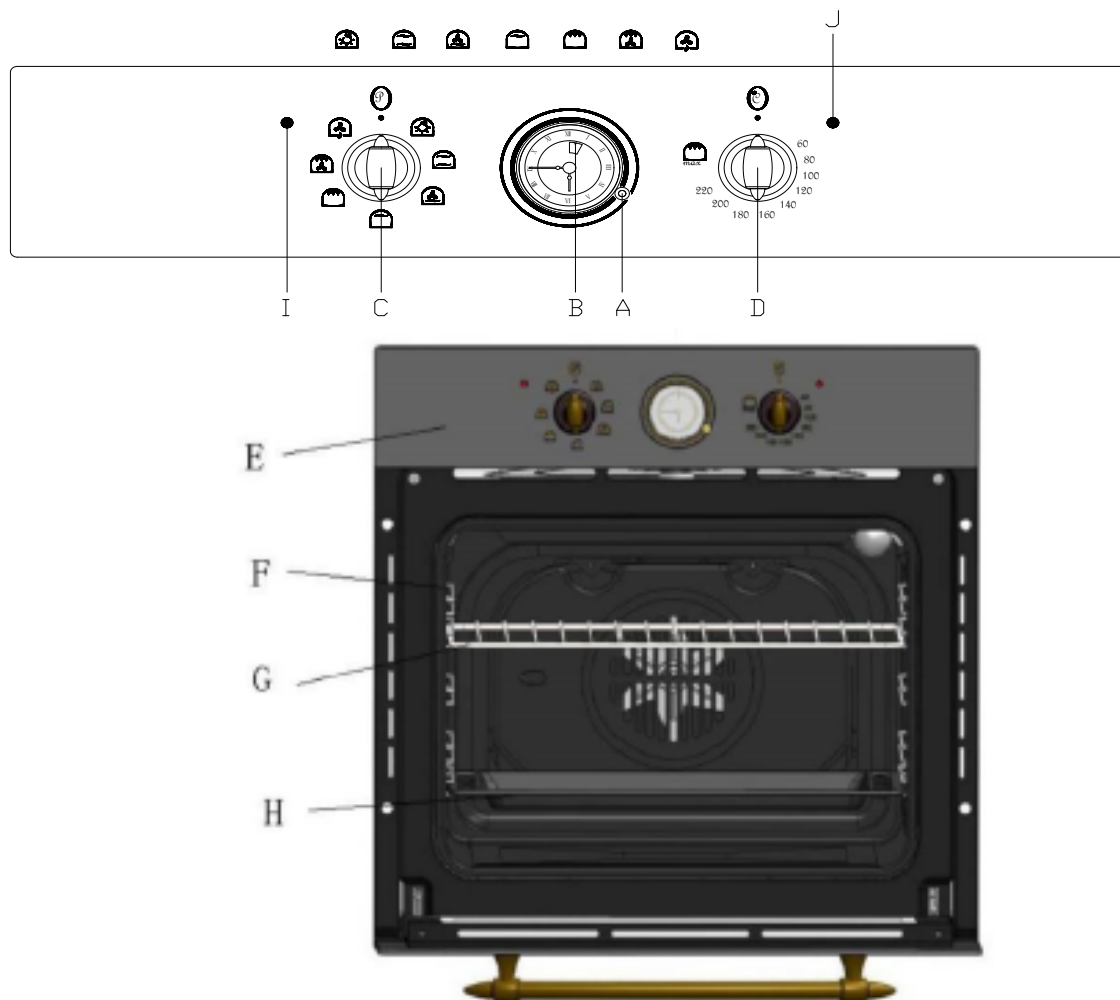
- 11 Installation du four encastré
- 12 Raccordement électrique

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

GARANTIE

Afin de garantir un fonctionnement optimal de l'appareil et d'en prolonger sa durée de vie, nous vous invitons à lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce manuel, car elles vous fournissent toutes les informations nécessaires à une installation, une utilisation et un entretien corrects. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure.

Panneau de l'appareil et composants



- A. Bouton de la minuterie
- B. Indicateur de la minuterie
- C. Bouton de sélection du mode de cuisson
- D. Bouton de sélection de la température
- E. Panneau de contrôle
- F. Hauteurs d'insertion
- G. Gril
- H. Plateau
- I. Voyant lumineux de mise sous tension
- J. Voyant lumineux de chauffage

- Si elle est allumée, elle indique que le four est en train de chauffer jusqu'à la température sélectionnée.

Utilisation de l'appareil

Ce four multifonction réunit en un seul appareil les avantages des fours traditionnels et ceux des fours les plus modernes. C'est un four extrêmement polyvalent, qui vous permet de choisir facilement et en toute sécurité entre différents modes de cuisson. Pour les sélectionner, vous pouvez utiliser le bouton C et le thermostat D du panneau de commande.

Attention: Lors de la première utilisation de votre appareil, nous vous recommandons de régler le thermostat au maximum et de laisser le four en marche pendant une demi-heure, sans rien dedans, avec la porte fermée. Ensuite, ouvrez la porte du four et laissez-le s'aérer. Cela permettra d'éliminer l'odeur qui est souvent détectée lors de la première utilisation, en raison de l'évaporation des substances protectrices du four pendant le stockage et jusqu'à l'installation.

Avertissement: placez le plateau à la hauteur d'insertion la plus basse du four pour éviter que la sauce ou la graisse ne coule sur le fond du four pendant la cuisson ou pendant l'utilisation de la rôtière (disponible uniquement selon le modèle). Pour tous les autres types de cuisson, n'utilisez jamais cette hauteur et ne posez jamais rien directement sur la sole du four lorsqu'il est en marche, car cela pourrait endommager l'émail. Placez les récipients (assiettes, papier d'aluminium, etc.) sur la grille fournie avec le four, une fois qu'elle a été insérée dans les guides.

Remarque: pour utiliser le four en mode manuel (sans minuterie de fin de cuisson), vous devez aligner le symbole  avec le repère du panneau de commande.

Mode de chauffage haut et bas 2100-2520W

Position du bouton de température D: **entre 60°C et Max.**

Avec ce réglage, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs sont activés. Il s'agit du mode de cuisson traditionnel, perfectionné pour une meilleure répartition de la chaleur et pour réduire la consommation d'énergie. Il est idéal pour tous les types de plats, y compris la viande ou le poisson, qui nécessitent une cuisson lente ou avec du liquide, et pour la cuisson avec des récipients couverts, ainsi que pour la préparation de gâteaux ou de fruits grillés. Lorsque vous cuisinez dans ce mode, n'utilisez qu'une seule poêle ou gril à la fois, sinon la répartition de la chaleur sera inégale. Vous pouvez équilibrer la quantité de chaleur entre le haut et le bas du four en utilisant les différentes hauteurs d'insert, selon que le plat nécessite plus ou moins de chaleur en haut.

Cuisson douce 1220-1460W

Position du bouton de température D: **entre 60°C et 250°C.**

L'élément chauffant inférieur et le ventilateur sont activés. Convient aux pâtisseries, gâteaux et bonbons qui ne sont pas secs dans le moule, ainsi qu'à tout plat qui nécessite plus de chaleur au fond. Il est conseillé de placer le plateau dans les hauteurs d'insertion inférieures.

Chaleur supérieure 940-1110W

Position du bouton de température D: **entre 60°C et Max.**

L'élément chauffant supérieur est activé. Idéal pour faire dorer les aliments en fin de cuisson.

Grill 2090-2520W

Position du bouton de température D: **Max.**

Se activa la resistencia superior central, y la temperatura extrema y directa del grill L'élément chauffant central supérieur est activé, et la température extrême et directe du gril permet de dorer la surface des viandes et des rôtis tout en conservant les jus pour les garder tendres. Il est également recommandé pour les plats qui nécessitent une température de surface élevée: steaks de bœuf, côtes, burgers, etc... **Il est possible d'utiliser ce mode avec la porte du four entrouverte..** Vous trouverez quelques exemples dans la section "Conseils pratiques de cuisine".

Gril avec ventilateur 2100-2550W

Position du bouton de température D: Entre 60°C et 200°C.

L'élément chauffant supérieur et le ventilateur sont activés. Cette combinaison augmente l'efficacité du rayonnement thermique unidirectionnel des éléments chauffants en forçant la circulation de l'air dans le four. Cela empêche les aliments de brûler et permet à la chaleur de pénétrer dans les aliments, ce qui est idéal pour la cuisson des saucisses, de la viande et des légumes, du poulet en sauce, du poisson, etc.

Utilisez ce mode lorsque la porte du four est fermée.

Mode dégivrage 45-55W

Position du bouton de température D: -

El ventilador inferior del horno hace circular el aire a temperatura ambiente en torno a la Le ventilateur du four inférieur fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Il est recommandé pour tous les types d'aliments, mais surtout pour les aliments plus délicats qui ne nécessitent pas de chaleur, comme les gâteaux glacés, les crèmes et les tartes aux fruits. En utilisant le ventilateur, le temps de dégivrage est réduit de moitié. S'il s'agit de viande, de poisson ou de pain, il est possible d'accélérer le processus en utilisant le mode de cuisson avec une température entre 80° et 100°C.

Minuterie de fin de cuisson (B) (selon le modèle)

Cet appareil est équipé d'une minuterie pour contrôler l'arrêt du four pendant la cuisson. La position du bouton B va de 10 à 120 minutes. À la fin de la durée programmée, la minuterie retentit et le four s'éteint automatiquement.

Minuterie analogique

Réglez l'heure actuelle en appuyant sur le bouton A et en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Tournez le bouton A dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Si vous tournez le four de la position  à la position , le four démarre en mode manuel, sans minuterie.

En tournant le bouton de la position  sur 180-0, vous activez la minuterie. Lorsque l'indicateur atteint la position 0, le four s'éteint et vous entendez un carillon d'avertissement. Pour arrêter la sonnerie, tournez le bouton A dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à .

Entretien du four

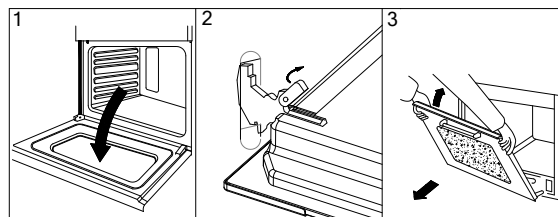
Avant de nettoyer ou d'entretenir le four, débranchez-le de l'alimentation électrique. Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, nous vous recommandons de le nettoyer fréquemment, en tenant compte des points suivants:

- Les pièces émaillées ou en acier inoxydable doivent être nettoyées à l'eau chaude. N'utilisez pas de poudres abrasives ou de substances corrosives qui pourraient les endommager.
- si l'acier inoxydable est taché et que les taches sont difficiles à enlever, utilisez des détachants spécialisés et rincez et séchez après le nettoyage.
- l'intérieur du four doit être nettoyé immédiatement après utilisation, pendant qu'il est encore chaud, avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez soigneusement le savon et séchez bien l'intérieur. Évitez d'utiliser des produits abrasifs (comme la lessive), des éponges abrasives ou des acides (comme les produits anticalcaires, etc.), car ils peuvent endommager l'émail. Si les taches de graisse sont difficiles à nettoyer, utilisez un produit spécifique pour le nettoyage des fours, en suivant les instructions figurant sur le produit.
- les nettoyeurs à vapeur ne doivent pas être utilisés.

- Si vous utilisez le four pendant une longue période, de la condensation peut se former. Essuyez-le avec un chiffon.
- L'ouverture du four est entourée d'un joint en caoutchouc qui garantit le bon fonctionnement du four. Vérifiez régulièrement l'état de ce joint et, si nécessaire, nettoyez-le sans utiliser de produits ou d'objets abrasifs. Si elle est endommagée, contactez le service d'assistance technique et évitez d'utiliser le four jusqu'à ce qu'elle soit réparée.
- Ne recouvrez jamais les parois du four de papier d'aluminium, car l'accumulation de chaleur pourrait diminuer les effets de la cuisson et endommager l'émail.
- Nettoyez la porte vitrée sans utiliser de produits abrasifs ou de tampons à récurer et séchez-la avec un chiffon doux.

Retrait de la porte du four

Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer la porte du four. Choisissez la méthode de retrait et de montage de la porte en fonction de la structure de la porte de votre modèle de four. Suivez les étapes suivantes:

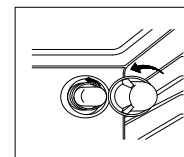


- Ouvrez la porte à fond.
- Ouvrez les loquets situés sur les deux charnières.
- Saisissez les côtés de la porte et commencez à la fermer lentement, sans la fermer complètement.
- Tirez la porte vers vous, en la dégageant de ses charnières.

Remontez la porte en suivant les étapes ci-dessus en sens inverse.

Remplacement de l'ampoule du four

Débranchez le four de l'alimentation électrique, en utilisant l'interrupteur approprié sur le boîtier électrique ou en le débranchant, s'il dispose d'une prise accessible.



- Retirez le couvercle en verre du support de la lampe.
- Retirez l'ampoule et remplacez-la par une autre, qui doit être résistante aux hautes températures (300°C) avec les caractéristiques suivantes: 220-240V, 25W et type E14.
- Remettez le couvercle en verre et branchez le four.

Guide pratique de cuisine

Le four vous offre un large éventail d'options pour cuire tout type d'aliments de la manière la plus optimale. Avec le temps, vous apprendrez à utiliser au mieux cet appareil polyvalent; les instructions suivantes ne sont que des indications et peuvent varier en fonction de votre expérience personnelle.

Préchauffage

Si le four doit être préchauffé (ce qui est fréquent si vous cuisinez des aliments levés ou fermentés), vous pouvez utiliser le mode "Cuisson rapide" pour atteindre la température souhaitée le plus rapidement possible et économiser de l'énergie.

Une fois que les aliments ont été placés dans le four, il est possible de sélectionner le mode de cuisson le plus approprié. Le mode de cuisson rapide est le mode le plus fonctionnel, rapide et pratique pour préparer des produits précuits ou congelés, entre autres. Vous trouverez des conseils utiles dans le tableau de la page 8.

Utilisation du gril

Ce four multifonction offre 2 modes de grillage différents.

En mode Gril , vous devez placer les aliments au centre du gril, à la 3e ou 4e hauteur d'insertion à partir du bas, car seul l'élément chauffant supérieur est actif. Placez le plateau à la hauteur la plus basse (1er à partir du bas) pour récupérer toute sauce ou graisse qui coule et éviter qu'elle ne coule sur la sole du four. Dans ce mode, il est recommandé d'utiliser le réglage maximal de la température, mais vous pouvez également utiliser des réglages plus bas si vous le souhaitez en les ajustant avec le bouton de température.

Le mode Gril avec ventilateur  est très utile pour griller les aliments très rapidement, car la répartition de la chaleur permet non seulement de dorer la surface mais aussi de cuire le dessous. En outre, il peut également être utilisé pour dorer les aliments à la fin du processus de cuisson, par exemple pour griller des pâtes.

Lorsque vous utilisez ce mode, placez la grille à la 2e ou 3e hauteur à partir du fond (voir le tableau des recettes), et la casserole à la 1re hauteur inférieure pour éviter que la sauce ou la graisse ne coule sur le fond et que de la fumée ne se forme. Il est recommandé de régler la température à 200°C, car c'est la manière la plus efficace d'utiliser le gril, qui est basé sur les rayons infrarouges. Cependant, vous pouvez également utiliser d'autres réglages à votre guise en les ajustant avec le bouton de température.

En résumé, les meilleurs résultats en mode Grill sont obtenus en plaçant la grille dans les positions inférieures (voir tableau) et, pour éviter que la graisse ou les sauces ne coulent sur le fond, en plaçant le plateau à la 1ère hauteur du fond.

Préparation de gâteaux et de tartes

Placez toujours les gâteaux dans le four préchauffé et veillez à attendre que le four soit correctement préchauffé (le voyant "J" s'éteint). N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson afin que le gâteau ne coule pas. Gardez à l'esprit les recommandations suivantes si une recette ne donne pas les résultats escomptés:

Le gâteau est trop sec

Augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau s'enfonce

Utilisez moins de liquide ou diminuez la température de 10°C.

Le dessus du gâteau a trop noirci.

Déplacez-le à une hauteur inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Le gâteau est cuit à l'intérieur mais pas à l'extérieur.

Utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Le gâteau colle au moule

Bien graissez le moule et saupoudrez-le de farine ou recouvrez-le de papier ciré.

Lorsque vous placez des aliments dans plusieurs hauteurs d'insert (avec la fonction Ventilateur), la cuisson est inégale, certains sont plus peu cuits que d'autres.

Utilisez un réglage de température plus bas. Il n'est pas nécessaire de retirer toutes les casseroles en même temps, jugez du moment où vous le ferez en fonction du degré de cuisson de chaque casserole.

Cuisson de la viande et du poisson

Pour la cuisson de la viande blanche, de la volaille et du poisson, utilisez un réglage de température entre 180°C et 200°C. Pour la viande rouge, qui doit être bien cuite à l'extérieur mais tendre et juteuse à l'intérieur, il est bon de commencer par une température plus élevée (200-220°C) pendant un certain temps, puis de la baisser.

En général, plus le rôti est gros, plus le réglage de la température doit être bas. Placez la viande au centre de la grille, avec la casserole en dessous pour éviter les coulures.

Veillez à insérer la grille de manière à ce qu'elle se trouve au centre du four. Si vous voulez plus de chaleur en dessous, utilisez les grilles inférieures. Pour des rôtis plus savoureux (surtout le canard ou le gibier), recouvrez la viande de lard ou de graisse.

Réglage de la molette de mode	Aliments à cuisiner	Poids (en kg)	Position de la grille du bas vers le haut	Temps de préchauffage (Minutes)	Réglage de température	Temps de cuisson (Minutes)
1. Conventionnel 	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâtisseries plates)	-	3	15	180	15-20
	Gâteaux	1	3	15	180	30-35
2. Chauffage supérieur 	Faire brunir les aliments	-	3/4	15	220	-
3. Dégivrage 	Produits surgelés					
4 Gril 	Sole et seiche	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calamars et de crevettes	1	4	5	Max	6-8
		1	4	5	Max	10
	Filet de morue	1	3/4	5	Max	10-15
	Légumes grillés	1	4	5	Max	15-20
	Filet de veau	1	4	5	Max	15-20
	Escalopes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereau	1	4	5	Max	15-20
	Sandwichs grillés	-	4	5	Max	2-3
	Avec rôtissoire (accessoire optionnel)					
	Veau	1.0	-	5	Max	80-90
	Poulet	1.5	-	5	Max	70-80
	Agneau	1.0	-	5	Max	70-80
5. Gril avec ventilateur 	Poulet rôti	1.5	3	5	200	55-60
	Seiche	1.5	3	5	200	30-35
	Avec rôtissoire (accessoire en option)					
	Veau	1.5	-	5	200	70-80
	Poulet	2.0	-	5	200	70-80
	Poulet + pommes de terre (au four)	1.5	-	5	200	70-75
	Agneau	-	2	5	200	70-75

Remarque: Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier en fonction de vos goûts personnels. Lorsque vous utilisez le gril ou le gril avec le mode ventilateur, réglez toujours la coupelle à la 1ère hauteur d'insertion à partir du fond.

Instructions pour la sécurité

Pour maintenir l'efficacité et la sécurité de cet appareil, suivez les instructions ci-dessous:

- Appelez le service technique officiel si vous détectez une erreur.
- Utilisez toujours des pièces de rechange originales.
- En cas d'endommagement du câble d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou un technicien agréé avec la pièce de rechange originale.

Le four est muni de poignées sur les côtés pour faciliter son transport et éviter d'endommager les personnes qui le déplacent ou le four lui-même.

Ce four est conçu pour un usage domestique non professionnel et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.

Le système électrique de cet appareil ne peut fonctionner en toute sécurité que s'il est connecté à un système correctement mis à la terre, conformément aux réglementations électriques en vigueur.

Lorsque l'appareil fonctionne, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chauds. Veillez à ne pas les toucher et à les garder hors de portée des enfants.

L'utilisation du four génère beaucoup de chaleur. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les composants suivants présentent un risque potentiel pour les enfants et les personnes aux capacités mentales, physiques ou sensorielles réduites et vous devez prendre les mesures appropriées pour éviter qu'ils ne les touchent:

- Contrôles;
- Emballages (sacs, bouchons en polystyrène, clous, etc.);
- L'appareil lorsqu'il vient de finir de cuire ou de griller, en raison de la chaleur générée;
- L'appareil lorsqu'il n'est plus utilisé.

Évitez les situations suivantes:

- Toucher l'appareil avec des mains mouillées;
- Utiliser l'appareil pieds nus ;
- Tirer le cordon d'alimentation de la prise;

- Utilisations inappropriées ou dangereuses;
 - Obstruction des fentes de ventilation ou de dissipation de la chaleur;
 - Les câbles d'autres petits appareils entrant en contact avec les parties chaudes du four;
 - L'exposition du four aux agents atmosphériques tels que la pluie ou les rayons directs du soleil;
- Utiliser le four comme espace de rangement;
- Utiliser des liquides inflammables à proximité du four;
- Utiliser des adaptateurs, des multiprises ou des rallonges électriques.
- Tenter d'installer ou réparer l'appareil sans l'aide d'un personnel qualifié.

Vous devez contacter un technicien ou un installateur agréé dans les cas suivants:

- Installation (en suivant les instructions du fabricant);
- Si vous avez des doutes sur le fonctionnement de l'appareil;
- Remplacement de la prise si elle n'est pas compatible avec la fiche de l'appareil;
- La sonde de température fait partie du thermostat, si la première est endommagée, la pièce entière doit être remplacée.

Vous devez contacter le service technique officiel dans les cas suivants:

- Si vous avez des doutes sur l'intégrité de l'appareil lors de son déballage;
- Si le cordon d'alimentation est endommagé ou doit être remplacé;
- Si l'appareil se casse ou fonctionne mal;
- Si vous avez besoin de pièces de rechange originales.

Il est conseillé de procéder comme suit:

- Il ne faut pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four;
- N'utilisez le four que pour la cuisson des aliments;
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé lors de son déballage;
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique s'il ne fonctionne pas correctement et avant tout nettoyage ou entretien.
- Si vous prévoyez une longue période d'inutilisation, débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous placez ou retirez des récipients du four.
- Tenez toujours la poignée de la porte par le centre, car toute fuite d'air chaud peut rendre les extrémités chaudes.
- Veillez à ce que les roues soient en position ○ et ● lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages dus à une installation ou une utilisation incorrecte, non conforme aux instructions d'utilisation de ce manuel.

Installation

Seul un technicien qualifié peut installer l'appareil, en suivant toujours ces instructions. Johnson n'est pas responsable des conséquences d'une installation incorrecte, qui peut entraîner des dommages aux personnes, aux animaux et aux biens.

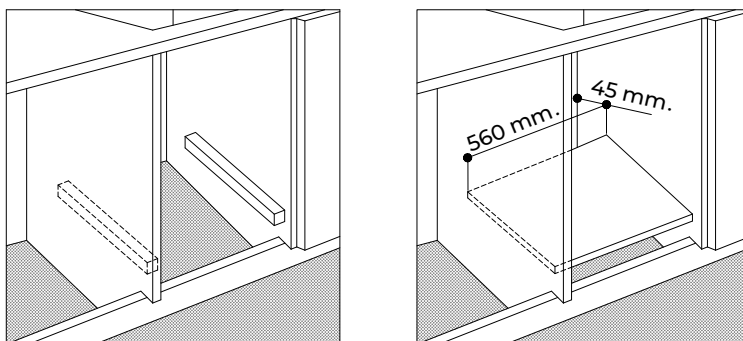
Important:

- Le four doit être débranché de l'alimentation électrique avant d'effectuer tout réglage ou entretien.
- Un conduit d'air doit être utilisé pour la ventilation.

Installation du four encastré

Pour que les fonctions du four encastré soient correctes, il doit être placé dans un meuble approprié. Le schéma ci-dessous indique les dimensions de la découpe pour une installation sous un plan de travail ou dans une unité murale.

Remarque: pour assurer une ventilation correcte et une installation conforme, le panneau arrière doit être retiré de l'armoire. Il est préférable d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux pièces de bois, mais s'il est installé sur une surface plane et continue, il doit y avoir une ouverture d'au moins 45 x 560 mm.



Les panneaux adjacents de l'enceinte doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. En particulier, les armoires avec un revêtement extérieur doivent avoir un adhésif qui résiste à des températures allant jusqu'à 100°C. Conformément aux règles de sécurité électrique, il ne doit pas être possible d'entrer en contact avec les parties électriques du four une fois celui-ci installé.

Tous les composants qui assurent le fonctionnement sûr du four doivent pouvoir être retirés avec des outils.

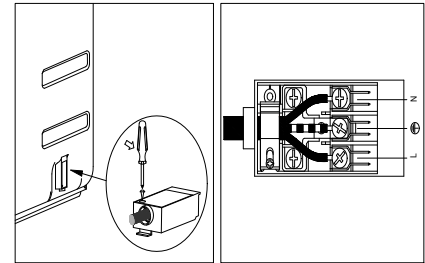
Pour fixer le four à l'armoire, ouvrez la porte et insérez les 4 vis dans les 4 trous du cadre.

Connexion électrique

Les fours équipés d'un cordon d'alimentation tripolaire sont conçus pour fonctionner en courant alternatif. Le fil de mise à la terre est jaune-vert.

Pour connecter le cordon d'alimentation:

- Pour accéder au bornier, utilisez un tournevis pour retirer la vis du couvercle et ouvrir ce dernier.
- Retirez la vis de fixation du câble et les trois vis de contact L-N et $\perp$.
- Placez les fils entre les têtes de vis en respectant les couleurs : Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ($\perp$).
- Fixez les câbles à l'aide du serre-câble et fermez le couvercle.



Raccordement du cordon d'alimentation à l'alimentation électrique

Installez une fiche standard correspondant à la charge indiquée sur la plaque signalétique. Si le câble est connecté directement à la prise de courant, installez un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture de contact minimale de 3 mm entre l'appareil et la prise. Ce disjoncteur doit être dimensionné en fonction de la charge et doit être conforme à la réglementation en vigueur. Le disjoncteur ne doit pas interrompre le fil de terre.

Le cordon d'alimentation doit être acheminé de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure de plus de 50°C à la température ambiante ou, si c'est le cas, il doit être recouvert d'une maille isolante de la catégorie appropriée.

Avant de vous connecter, effectuez les vérifications suivantes:

- La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si l'appareil est correctement et efficacement mis à la terre, conformément aux règles de sécurité électrique. Vérifiez toujours que la mise à la terre est adéquate: en cas de doute, faites appel à un technicien qualifié pour contrôler l'installation. Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage que l'équipement pourrait subir en raison d'une mise à la terre incorrecte.
- Avant de brancher l'appareil à la prise de courant, vérifiez que les caractéristiques de la plaque signalétique (sur l'appareil ou sur son emballage) correspondent à celles de l'installation dans votre maison.
- Vérifiez que la capacité électrique de l'installation et des prises supporte la puissance maximale de l'appareil, comme indiqué sur la plaque signalétique. En cas de doute, appelez un technicien qualifié.
- Si la prise et la fiche ne sont pas compatibles, un technicien qualifié doit les remplacer par un modèle approprié, et doit également s'assurer que la section des câbles est également adaptée à la puissance absorbée par l'appareil. L'utilisation d'adaptateurs, de multiprises ou de rallonges n'est pas recommandée. Si leur utilisation ne peut être évitée, assurez-vous qu'il s'agit d'adaptateurs simples ou multiples, conformes aux règles de sécurité électrique. Dans ce cas, ne dépassez jamais la capacité de courant maximale et la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur ou la multiprise. La fiche et la prise de courant doivent être facilement accessibles.

Spécifications techniques

Dimensions intérieures du four

Largeur: 43.5cm

Fond: 40cm

Hauteur: 32cm

Volume intérieur du four: 56 litres

Tension et fréquence d'alimentation: 220-240V ~50/60Hz ou 50Hz



2100-2520W



2100-2520W



2100-2520W



2100-2520W



2100-2520W



Élimination : Ne pas éliminer ce produit comme un déchet municipal non trié. Il est nécessaire de collecter ces déchets séparément pour un traitement spécial.

Selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils ménagers ne peuvent pas être jetés dans les poubelles municipales habituelles; ils doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage de leurs composants et matériaux et de réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler au consommateur l'obligation de les séparer pour une collecte sélective. Le consommateur doit contacter les autorités locales ou le détaillant pour obtenir des informations sur l'élimination correcte de son appareil électrique.

CONDITIONS DE GARANTIE

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

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

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

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



www.ponjohnsonentuvda.es

CONTEÚDO

PT

INTRODUÇÃO AO DISPOSITIVO

- 3** Painel e componentes
 - 4** Utilização do aparelho
-

MANUTENÇÃO DO FORNO

- 6** Retirar a porta
 - 6** Substituição do bulbo
-

GUIA DE COZINHA

- 6** Pré-aquecimento
- 7** Utilização da grelha
- 7** Preparação de bolos e pastelaria
- 8** Preparação de carne e peixe
- 8** Tabela de cozedura

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

11 INSTALAÇÃO

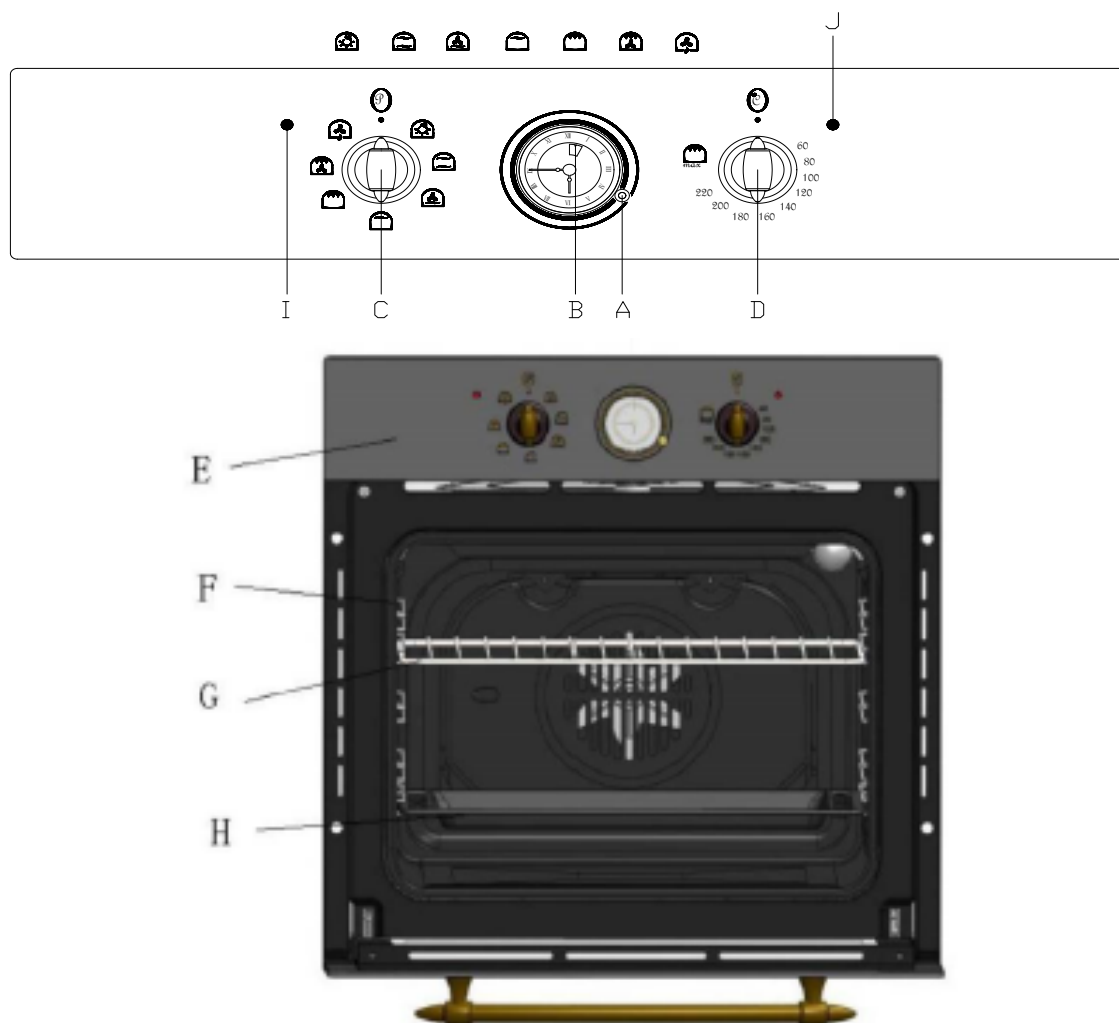
- 11** Instalação do forno incorporado
- 12** Ligação eléctrica

13 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

14 GARANTIA

Leia atentamente todas as instruções deste manual para assegurar que o aparelho funciona em condições óptimas e para prolongar a sua vida útil, uma vez que lhe fornecem todas as informações necessárias para uma instalação, utilização e manutenção correctas. Guarde este manual para referência futura.

Painel de controle e componentes



- A. Botão temporizador
- B. Indicador Temporizador
- C. Botão selector do modo de cozedura
- D. Botão selector de temperatura
- E. Painel de controle
- F. Alturas de inserção
- G. Grill
- H. Bandeja
- I. Luz Indicadora de ligação
- J. Luz Indicadora de Aquecimento

- Se aceso, indica que o forno está a aquecer até à temperatura seleccionada.

Utilização do aparelho

Este forno multifuncional combina as vantagens dos fornos tradicionais com as dos fornos mais modernos num único aparelho.

É um forno extremamente versátil, permitindo-lhe escolher facilmente e com segurança entre diferentes modos de cozedura. Para os seleccionar, pode usar o botão C e o termóstato D no painel de controlo.

Nota: A primeira vez que utilizar o seu aparelho, recomendamos que coloque o termóstato no máximo e deixe o forno a funcionar durante meia hora sem nada dentro dele, com a porta fechada. Depois, abrir a porta do forno e deixar sair o ar. Isto irá eliminar o odor que é frequentemente detectado durante a utilização inicial, devido à evaporação de substâncias protectoras do forno durante o armazenamento e até à instalação.

Nota: Colocar a bandeja na altura de inserção mais baixa do forno para evitar que o molho ou a gordura pingue no fundo do forno durante a cozedura ou durante a utilização do espeto giratório (apenas disponível dependendo do modelo). Para todos os outros tipos de cozedura, nunca usar esta altura e nunca colocar nada directamente no fundo do forno quando este estiver a funcionar, pois isto pode danificar o esmalte. Colocar os recipientes (placas, folha de alumínio, etc.) sobre a prateleira incluída com o forno, uma vez inserido nas guias.

Nota: Para utilizar o forno em modo manual (sem temporizador de fim de cozedura), é necessário alinhar o símbolo  com a marca de referência no painel de controlo.

Modo de aquecimento para cima e para baixo 2100-2520W 

Posição do botão de temperatura D: entre 60°C e Max.

Nesta configuração, os elementos de aquecimento superior e inferior são activados. Este é o modo de cozinhar tradicional, refinado para uma melhor distribuição de calor e para reduzir o consumo de energia, e é ideal para todos os tipos de pratos, incluindo carne ou peixe, que requerem cozedura lenta ou cozedura com líquido, e para cozinhar com recipientes cobertos, bem como para preparar bolos ou fruta grelhada. Quando cozinhar neste modo, utilizar apenas uma panela ou grelhador de cada vez, ou a distribuição de calor será desigual. Pode-se equilibrar a quantidade de calor entre a parte superior e inferior do forno utilizando as diferentes alturas de inserção, dependendo se o prato necessita de mais ou menos calor na parte superior.

Cozinha suave 1220-1460W 

Posição do botão de temperatura D: entre 60°C e 250°C.

O elemento de aquecimento inferior e o ventilador são activados. Adequado para pastelaria, bolos e doces que não estejam secos no molde, bem como qualquer prato que requeira mais calor no fundo. É aconselhável colocar o tabuleiro nas alturas de inserção mais baixas.

Calor superior 940-1110W 

Posição do botão de temperatura D: entre 60°C e Max.

O elemento de aquecimento superior é activado. Ideal para dourar os alimentos no final da cozedura.

Grill 2090-2520W 

Posição do botão de temperatura D: Máx.

O elemento de aquecimento central superior é activado, e a temperatura extrema e directa da grelha permite dourar a superfície da carne e dos assados mas retendo os sucos para os manter tenros. Também é recomendado para pratos que requerem uma alta temperatura superficial: bifes de carne de vaca, costeletas, hambúrgueres, etc.... É possível utilizar este modo com a porta do forno entreaberta. Alguns exemplos estão incluídos na secção "Conselhos Práticos de Cozinha".

Grelhador com ventilador 2100-2550W

Posição do botão de temperatura D: Entre 60°C e 200°C.

O elemento de aquecimento superior e o ventilador são activados. Esta combinação aumenta a eficácia da radiação de calor unidireccional dos elementos de aquecimento, forçando a circulação de ar no forno. Isto impede a queima de alimentos, e permite que o calor penetre nos alimentos, o que é ideal para cozinhar salsichas e enchidos, carne e vegetais, frango em molho, peixe, etc. Utilizar este modo com a porta do forno fechada.

Modo descongelação 45-55W

Posição do botão de temperatura D: -

O ventilador inferior do forno faz circular ar à temperatura ambiente à volta dos alimentos. É recomendado para todos os tipos de alimentos, mas especialmente para alimentos mais delicados que não requerem calor, tais como bolos de gelado, cremes e tartes de fruta. Ao utilizar o ventilador, o tempo de descongelação é reduzido para metade. Se for carne, peixe ou pão, é possível acelerar o processo utilizando o modo de cozedura com a temperatura entre 80° e 100°C.

Temporizador de fim de cozedura (B) (dependendo do modelo)

Este aparelho está equipado com um temporizador para controlar a paragem do forno durante a cozedura. A posição do botão B varia de 10 a 120 minutos. No final do tempo definido, o temporizador soará e o forno desligar-se-á automaticamente.

Temporizador analógico

Ajustar a hora actual pressionando o botão A e rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Rodar o botão A no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Se virar da posição  para a posição , o forno começa em modo manual sem um temporizador.

Rodando o botão de posição  para 180-0 ativará o temporizador. Quando o indicador atingir a posição 0, o forno desliga-se e ouve-se um sinal sonoro de aviso. Para parar a campainha, rode o botão A no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para .

Manutenção do forno

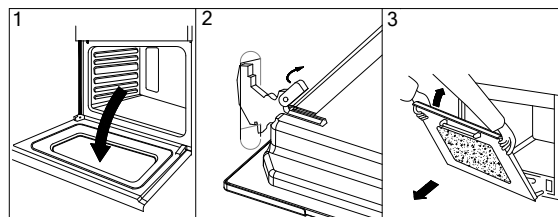
Antes de limpar ou reparar o forno, desligá-lo da fonte de alimentação. Para prolongar a vida do seu aparelho, recomendamos que o limpe frequentemente, tendo isso em conta:

- As peças esmaltadas ou em aço inoxidável devem ser limpas com água morna e não utilizar quaisquer pós abrasivos ou substâncias corrosivas que as possam danificar.
- se o aço inoxidável ficar manchado e as manchas forem difíceis de remover, utilizar removedores de manchas especializados e enxaguar e secar após a limpeza.
- o interior do forno deve ser limpo imediatamente após a utilização, enquanto ainda quente, com água quente com sabão. Lavar bem o sabão e secar muito bem o interior. Evitar utilizar produtos abrasivos (tais como detergente em pó), esponjas abrasivas ou ácidos (tais como removedor de calcário, etc.), uma vez que podem danificar o esmalte. Se as manchas de gordura forem difíceis de limpar, utilizar um produto específico de limpeza do forno, seguindo as instruções sobre o produto.
- os produtos de limpeza a vapor não devem ser utilizados.

- Se utilizar o forno durante um longo período de tempo, a condensação pode formar-se. Limpe-o com um pano.
- Há uma vedação de borracha à volta da abertura do forno que assegura que o forno está em perfeitas condições de funcionamento. Verificar regularmente o estado deste selo e, se necessário, limpá-lo sem utilizar produtos ou objectos abrasivos. Se for danificado, contacte o departamento de assistência técnica e evite utilizar o forno até que seja reparado.
- nunca alinhar as paredes do forno com folha de alumínio, pois a acumulação de calor pode diminuir os efeitos de cozedura e danificar o esmalte.
- limpar a porta de vidro sem usar abrasivos ou esfregões e secá-la com um pano macio.

Retirar a porta do forno

Para uma limpeza profunda, é possível retirar a porta do forno. Escolha o método de remoção e montagem da porta de acordo com a estrutura da porta do seu modelo de forno. Siga estes passos:



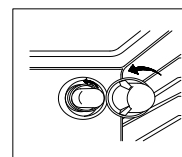
- Abrir a porta até ao fim.
- Abrir os fechos localizados em ambas as dobradiças.
- Segure os lados da porta e comece a fechá-la lentamente, sem a fechar até ao fim.
- Puxe a porta na sua direcção, arrancando-a das dobradiças.

Voltar a montar a porta seguindo os passos anteriores em marcha à ré.

Substituição da lâmpada do forno

Desligar o forno da fonte de alimentação, utilizando o interruptor apropriado na caixa eléctrica ou desligando-o da tomada, se tiver uma tomada acessível.

- Retirar a tampa de vidro do suporte da lâmpada.
- Retirar a lâmpada e substituí-la por outra, que deve ser resistente a altas temperaturas (300°C) com as seguintes características: 220-240V, 25W e tipo E14.
- Substituir a tampa de vidro e ligar o forno.



Guia prática de cozinha

O forno oferece-lhe uma vasta gama de opções para cozinhar qualquer tipo de comida da forma mais optimizada. Com o tempo, aprenderá a fazer o melhor uso deste aparelho versátil; as instruções seguintes são apenas directrizes e podem variar de acordo com a sua experiência pessoal.

Pré-aquecimento

Se o forno precisar de ser pré-aquecido (o que é comum se estiver a cozinhar alimentos fermentados ou fermentados), pode usar o modo "Cozedura rápida" para atingir a temperatura desejada o mais rapidamente possível para poupar energia.

Uma vez os alimentos colocados no forno, pode ser seleccionado o modo de cozedura mais adequado. O modo Cozedura rápida é o modo mais funcional, rápido e prático para a preparação de produtos pré-cozinhados ou congelados, entre outros. Dicas úteis podem ser encontradas na tabela da página 8.

Utilização do Grelhador

Este forno multifuncional oferece 2 modos diferentes de grelhar.

No modo Grelhador  deve colocar os alimentos debaixo do centro da grelha, posicionados à altura da 3ª ou 4ª inserção a partir de baixo, pois só o elemento de aquecimento superior está activo. Colocar o tabuleiro na altura mais baixa (1ª a partir do fundo) para apanhar qualquer molho ou gordura que pingue e evitar que pingue para o fundo do forno. Neste modo, recomenda-se a utilização da configuração de temperatura máxima, mas também se pode utilizar configurações mais baixas, conforme desejado, ajustando-as com o botão de temperatura.

O modo Grelhador com Ventilador  é muito útil para grelhar alimentos muito rapidamente, uma vez que a distribuição de calor permite não só dourar a superfície mas também cozinhar a parte inferior. Além disso, também pode ser utilizado para dourar alimentos no final do processo de cozedura, por exemplo, para grelhar massa.

Ao utilizar este modo, colocar a grelha na 2ª ou 3ª altura a partir do fundo (ver Tabela de Receitas), e a panela na 1ª altura inferior para evitar que o molho ou gordura pingue no fundo e que se forme fumo. Recomenda-se a regulação da temperatura para 200°C, pois esta é a forma mais eficiente de utilizar a grelha, que se baseia em raios infravermelhos. No entanto, também pode utilizar outras configurações conforme desejado, ajustando-as com o botão de temperatura.

Em resumo, os melhores resultados no modo Grill são obtidos colocando a grelha nas posições mais baixas (ver tabela) e, para evitar que a gordura ou os molhos pingem para o fundo, colocando a bandeja à 1ª altura a partir do fundo.

Preparação de bolos e pastelaria

Coloque sempre bolos no forno pré-aquecido, e não se esqueça de esperar que o forno tenha pré-aquecido devidamente (a luz "J" apagar-se-á). Não abrir a porta do forno durante a cozedura para que o bolo não se afunde. Tenha em mente as seguintes recomendações se uma receita não sair da forma que deseja:

O bolo está demasiado seco

Aumentar a temperatura em 10°C e reduzir o tempo de cozedura.

O bolo afundou-se

Utilizar menos líquido ou diminuir a temperatura em 10°C.

A parte de cima do bolo escureceu demasiado.

Deslocar-se para uma altura mais baixa, baixar a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

O bolo é cozido no interior mas não no exterior

Usar menos líquido, baixar a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

O bolo ficou preso à panela

Revestir bem com gordura e pó com farinha, ou cobrir com papel encerado.

Ao colocar os alimentos em mais do que uma altura de inserção (com a função Ventilador) cozinhou de forma desigual, alguns estão menos cozinhados do que outros.

Utilizar um ajuste de temperatura mais baixa. Não é necessário retirar todas as panelas ao mesmo tempo, julgar quando fazê-lo com base no nível de cozedura de cada panela.

Cozinhar carne e peixe

Para cozinhar carne branca, aves e peixe, utilizar um ajuste de temperatura entre 180°C e 200°C. Para carne vermelha, que deve ser bem cozinhada no exterior mas tenra e succulenta no interior, é uma boa ideia começar com uma temperatura mais alta (200-220°C) durante algum tempo e depois baixá-la.

Em geral, quanto maior for o assado, mais baixa deve ser a temperatura definida. Colocar a carne no centro da grelha, com a bandeja por baixo para evitar gotejamentos.

Não se esqueça de inserir a grelha de modo a que fique no centro do forno. Se quiser mais calor por baixo, utilize os racks inferiores. Para assados mais saborosos (especialmente pato ou caça) cobrir a carne com bacon ou gordura.

Ajuste do botão de modo	Alimentos para cozinhar	Peso (em kg)	Posição da grelha a partir de baixo	Tempo de pré-aquecim. (Minutos)	Ajuste de temperatura	Tempo de cozedura (Minutos)
1. Convencional 	Pato	1	3	15	200	65-75
	Vitela assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Bolachas (pastelaria plana)	-	3	15	180	15-20
	Bolos	1	3	15	180	30-35
2. Aquecimento sup. 	Dourar alimentos	-	3/4	15	220	-
3. Descongelação 	Alimentos congelados					
4 Grelhador 	Linguado e choco	1	4	5	Max	8-10
	Broches de lulas e camarões	1	4	5	Max	6-8
		1	4	5	Max	10
	Filete de bacalhau	1	3/4	5	Max	10-15
	Legumes grelhados	1	4	5	Max	15-20
	Filete de vitela	1	4	5	Max	15-20
	Costeletas	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Sarda	1	4	5	Max	15-20
	Sanduíches tostadas	-	4	5	Max	2-3
	Con espeto giratório (opcional)					
	Vitela	1.0	-	5	Max	80-90
	Frango	1.5	-	5	Max	70-80
	Cordeiro	1.0	-	5	Max	70-80
5. Grelhador com ventilador 	Frango assado	1.5	3	5	200	55-60
	Choco	1.5	3	5	200	30-35
	Con espeto giratório (opcional)					
	Vitela	1.5	-	5	200	70-80
	Frango	2.0	-	5	200	70-80
	Frango + batatas (cozidas)	1.5	-	5	200	70-75
	Cordeiro	-	2	5	200	70-75

Nota: Os tempos de cozedura são aproximados e podem variar de acordo com o seu gosto pessoal. Ao utilizar o grelhador ou grelhador com modo ventilador, ajustar sempre a frigideira à altura da 1ª inserção a partir do fundo.

Instruções de segurança

Para manter a eficiência e segurança deste aparelho, por favor siga estas instruções:

- Chamar o Serviço Técnico Oficial se detectar algum erro.
- Utilizar sempre peças sobressalentes originais.
- Em caso de danos no cabo de alimentação, este deve ser substituído pelo fabricante ou por um técnico autorizado com a peça sobressalente original.

O forno tem pegadas nas laterais para facilitar o seu transporte e para evitar danos às pessoas que o movimentam ou ao próprio forno.

Este forno é concebido para uso doméstico não profissional e não deve ser utilizado para outros fins.

O sistema eléctrico deste aparelho só pode funcionar em segurança se estiver ligado a um sistema devidamente ligado à terra, de acordo com os regulamentos eléctricos em vigor.

Quando o aparelho está em funcionamento, os elementos de aquecimento e algumas partes do forno tornam-se muito quentes. Tenha cuidado para não lhes tocar e mantê-los fora do alcance das crianças.

É gerado muito calor durante a utilização do forno. Ter o cuidado de não tocar nos elementos de aquecimento.

Os seguintes componentes representam um risco potencial para crianças e pessoas com capacidades mentais, físicas ou sensoriais reduzidas e deve tomar as medidas adequadas para evitar que as mesmas lhes toquem:

- Os controles;
- Embalagem (sacos, rolas de poliestireno, pregos, etc.);
- O aparelho quando acabou de cozinhar ou grelhar, devido ao calor gerado;
- O aparelho quando já não está a ser utilizado.

Evite as seguintes situações:

- Tocar no dispositivo com as mãos molhadas;
- Utilização do aparelho descalço;
- Puxar o cabo de alimentação para fora da tomada;

- Utilizações impróprias ou perigosas;
- Obstrução da ventilação ou das ranhuras de dissipação de calor;
- Cabos de outros pequenos aparelhos que entram em contacto com as partes quentes do forno;
- Expor o forno a agentes atmosféricos tais como a chuva ou a luz solar directa;
- Utilização do forno como espaço de armazenamento;
- Utilização de líquidos inflamáveis perto da fornalha;
- Usando adaptadores, tiras de alimentação ou cabos de extensão.
- Tentativa de instalação ou reparação do aparelho sem a assistência de pessoal qualificado.

Deve contactar um técnico ou instalador autorizado nos seguintes casos:

- Instalação (seguindo as instruções do fabricante);
- Se tiver quaisquer dúvidas sobre o funcionamento do aparelho;
- Substituição da tomada se esta não for compatível com a ficha do aparelho;
- A sonda de temperatura faz parte do termóstato, se a primeira for danificada toda a parte deve ser substituída.

Deve contactar o Serviço Técnico Oficial nos seguintes casos:

- Se tiver quaisquer dúvidas sobre a integridade do dispositivo quando o desembalar;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado ou precisar de ser substituído;
- Se o aparelho se avariar ou funcionar mal;
- Se precisar de peças sobressalentes originais.

É aconselhável fazer o seguinte:

- Um aparelho de limpeza a vapor não deve ser utilizado para limpar o forno;
- Utilizar apenas o forno para cozinhar os alimentos;
- Verificar se o aparelho está danificado quando o desembalar;
- Desligar o aparelho da fonte de alimentação se não estiver a funcionar correctamente e antes da limpeza ou manutenção.
- Se houver um longo período de desuso, desligar o forno da fonte de alimentação.
- Utilizar luvas de forno ao colocar ou remover recipientes do forno.
- Segurar sempre a maçaneta da porta pelo centro, uma vez que qualquer fuga de ar quente pode fazer com que as extremidades se tornem quentes.
- Certifique-se de que as rodas estão nas posições ○ e ● quando o aparelho não está a ser utilizado.

- Desligue o cabo de alimentação da tomada se decidir não utilizar mais o aparelho.

O fabricante não é responsável por qualquer dano devido a instalação ou utilização imprópria, não de acordo com as instruções de funcionamento deste manual.

Instalação

Apenas um técnico qualificado pode instalar o aparelho, seguindo sempre estas instruções. Johnson não é responsável por quaisquer consequências de instalação incorrecta, que possam resultar em danos a pessoas, animais e bens.

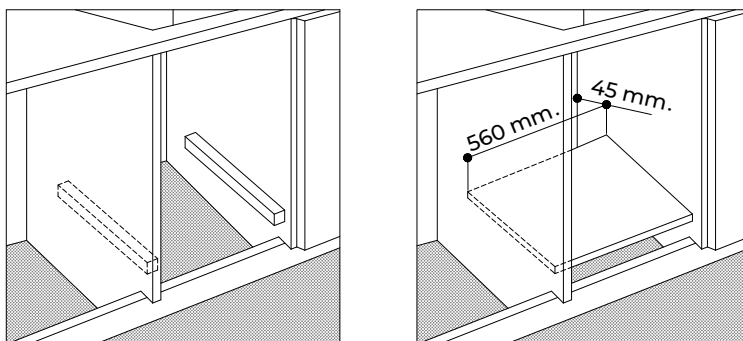
Importante:

- O forno deve ser desligado da fonte de alimentação antes de se efectuar qualquer ajuste ou manutenção.
- Deve ser utilizada uma conduta de ar para ventilação.

Instalar o forno incorporado

Para garantir que as funções do forno incorporado são correctas, este deve estar localizado numa unidade de armário adequada. O diagrama abaixo fornece as dimensões recortadas para instalação sob uma bancada ou numa unidade de parede.

Nota: Para assegurar uma ventilação adequada e uma instalação em conformidade, o painel traseiro deve ser removido do armário. É preferível instalar o forno de modo a que assente em dois pedaços de madeira, mas se for instalado numa superfície plana e contínua, deve haver uma abertura de pelo menos 45 x 560mm.



Os painéis adjacentes do recinto devem ser feitos de um material resistente ao calor. Em particular, os armários com revestimento externo devem ter um adesivo resistente a temperaturas até 100°C. Em conformidade com as normas de segurança eléctrica, não deve ser possível entrar em contacto com as partes eléctricas do forno uma vez instalado.

Todos os componentes que garantem o funcionamento seguro do forno devem ser removíveis com ferramentas.

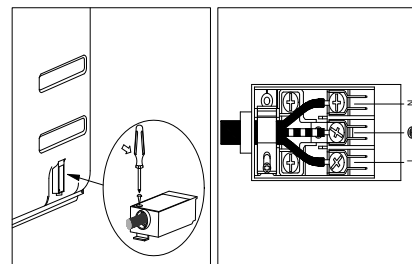
Para fixar o forno ao armário, abrir a porta e inserir os 4 parafusos nos 4 orifícios da armação.

Ligação eléctrica

Os fornos equipados com um cabo de alimentação de 3 pólos são concebidos para funcionar em corrente alternada. O fio de aterramento é amarelo-esverdeado.

Para ligar o cabo de alimentação:

- Para aceder ao bloco terminal, utilizar uma chave de fendas para remover o parafuso da tampa e abrir a tampa.
- Retirar o parafuso de fixação do cabo e os três parafusos de contacto L-N e $\perp$.
- Colocar os fios entre as cabeças dos parafusos de acordo com as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde ($\perp$).
- Fixar os cabos com o grampo de cabo e fechar a tampa.



Ligação do cabo de alimentação à fonte de alimentação

Instalar uma ficha padrão correspondente à carga indicada na placa de classificação. Se o cabo for ligado directamente à tomada, instalar um disjuntor de todos os pólos com uma abertura de contacto mínima de 3mm entre o aparelho e a tomada. Este disjuntor deve ser dimensionado para se adequar à carga e deve cumprir os regulamentos actuais. O disjuntor não deve interromper o fio terra.

O cabo de alimentação deve ser encaminhado de modo a não atingir uma temperatura superior a 50°C acima da temperatura ambiente em qualquer ponto ou, se atingir, deve ser coberto com uma malha isolante da categoria apropriada.

Antes de efectuar a ligação, efectuar as seguintes verificações:

- A segurança eléctrica deste aparelho só pode ser garantida se o fogão estiver correcta e eficientemente ligado à terra, de acordo com os regulamentos de segurança eléctrica. Verifique sempre se a ligação à terra é adequada: se tiver alguma dúvida, chame um técnico qualificado para verificar o sistema. O fabricante não será considerada responsável por quaisquer danos que o equipamento possa sofrer devido a ligação à terra incorrecta.
- Antes de ligar o aparelho à tomada, verifique se as especificações na placa de características (no aparelho ou na sua embalagem) correspondem às da instalação em sua casa.
- Verificar se a capacidade eléctrica do sistema e das tomadas suporta a potência máxima do aparelho, conforme indicado na placa de características. Em caso de dúvida, chamar um técnico qualificado.
- Se a tomada e a ficha não forem compatíveis, um técnico qualificado deve substituí-la por um modelo apropriado, e deve também assegurar que a secção transversal dos cabos seja também adequada à potência absorvida pelo aparelho. Não é recomendada a utilização de adaptadores, tiras de alimentação ou cabos de extensão. Se a sua utilização não puder ser evitada, garantir que são adaptadores únicos ou múltiplos, que cumprem os regulamentos de segurança eléctrica. Nesses casos, nunca exceder a capacidade máxima de corrente e a potência máxima indicada no adaptador ou na faixa de alimentação. A ficha e a tomada devem ser de fácil acesso.

Especificações técnicas

Dimensões interiores do forno

Largura: 43.5cm

Fundo: 40cm

Altura: 32cm

Volume interior do forno: 56 litros

Tensão e frequência de alimentação: 220-240V ~50/60Hz ou 50Hz



2100-2520W



2100-2520W



2100-2520W



2100-2520W



2100-2520W



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

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

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

CONDIÇÕES DA GARANTIA

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

EXCLUSÕES DA GARANTIA

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

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



www.ponjohnsonentuvda.es



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

johnson

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

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



V.1