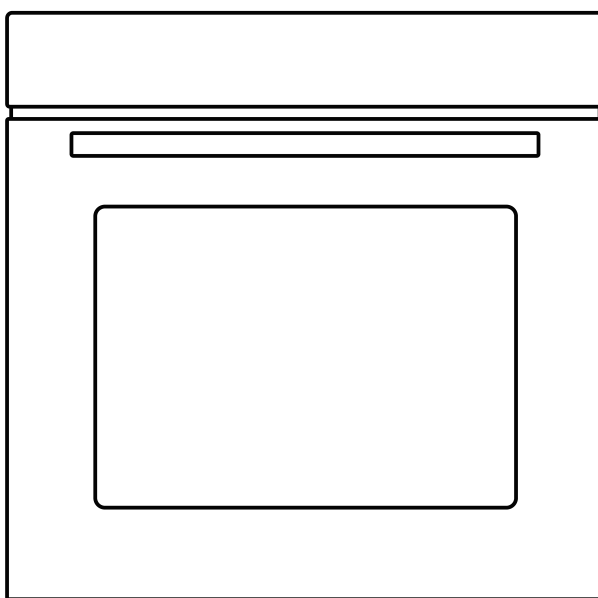




HORNO 60 CM

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



**JOR65X
JOR65N**

**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



ES

1 INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

1 Instrucciones de seguridad

4 INSTALACIÓN

4 Diagrama de encastre (Columna)

5 Diagrama de encastre (Bajo encimera)

6 Instrucciones importantes de instalación

7 Pasos para instalar

8 INTRODUCCIÓN AL PRODUCTO

8 Introducción al panel de control

9 Introducción a los modos

10 Primer uso

10 Funcionamiento

11 ACCESORIOS

11 Accesorios incluidos

11 Uso de los accesorios

12 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

12 Métodos de limpieza

13 Cambio de la lámpara

14 SOLUCIÓN DE ERRORES

14 PARÁMETROS TÉCNICOS

15 RECICLAJE DEL PRODUCTO

16 GARANTÍA

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

¡Gracias por escoger nuestros productos! Lea las instrucciones al completo antes de usar el aparato. Este manual contiene información importante sobre su funcionamiento y cuidados. Guárdelo para futura referencia, y si lo vende o transfiere a otro propietario, asegúrese de que el manual se proporciona junto con el aparato para que el nuevo propietario pueda familiarizarse con el funcionamiento del horno y con las advertencias.

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

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

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

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

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

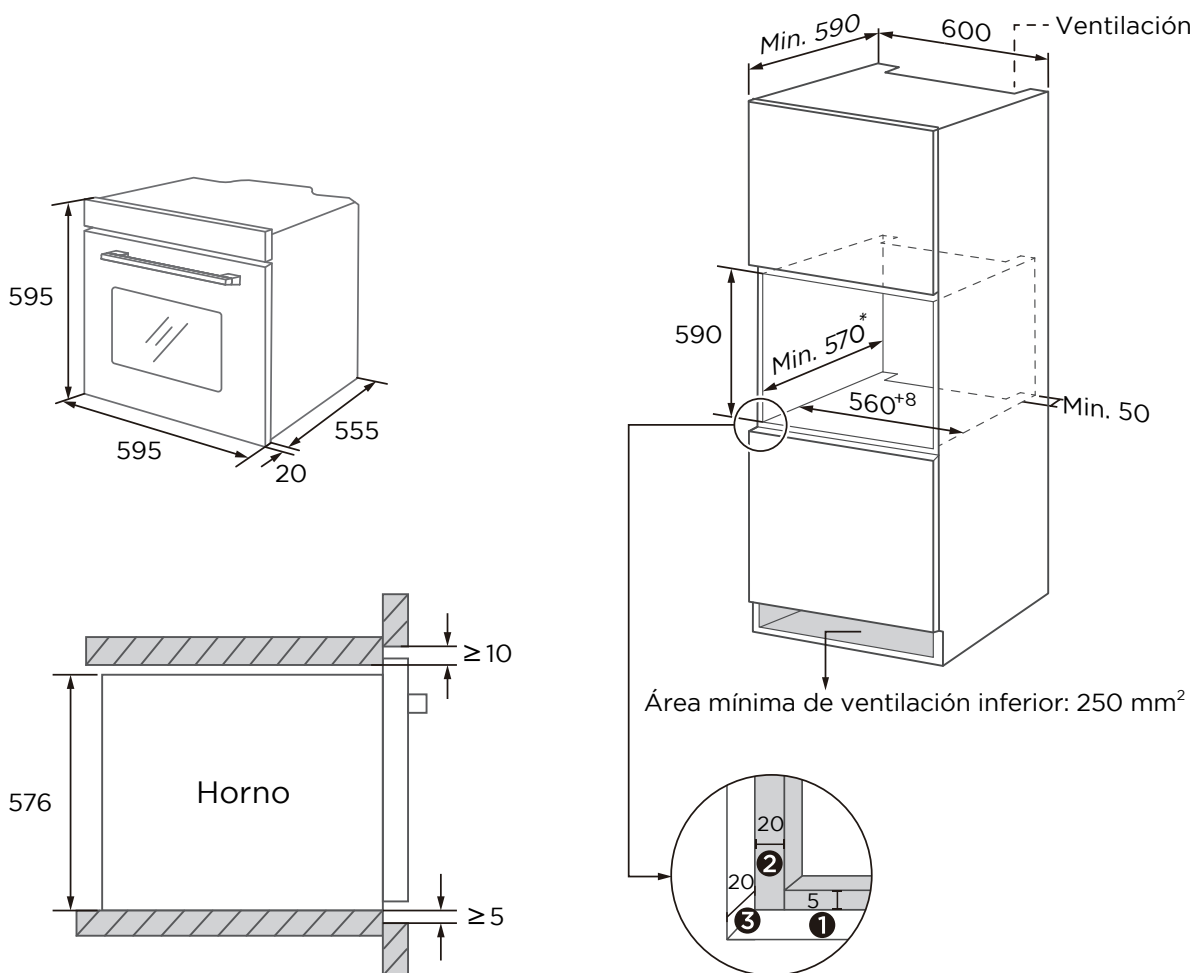
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

INSTALACIÓN

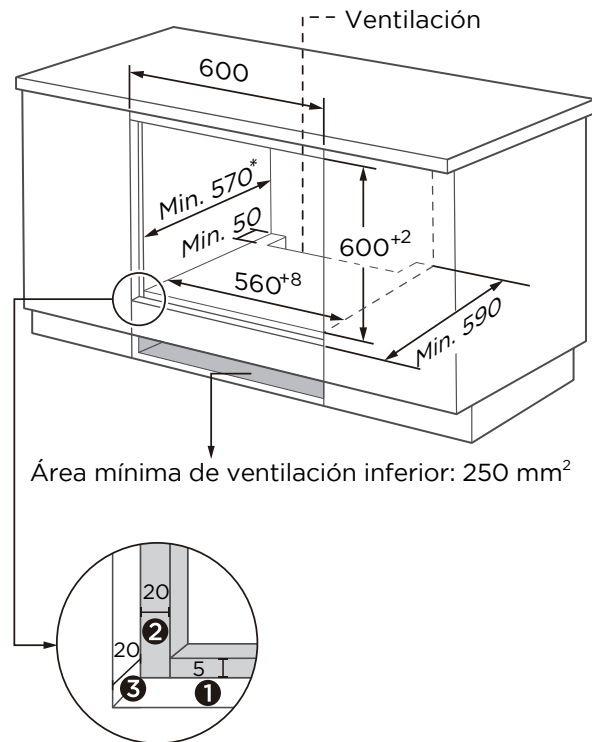
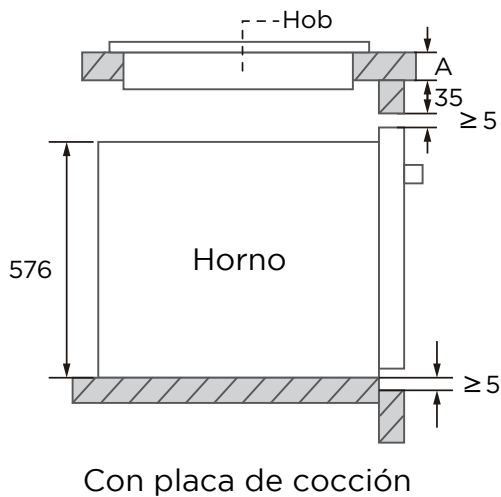
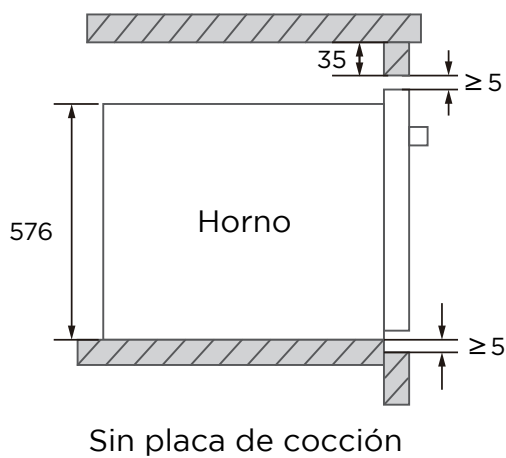
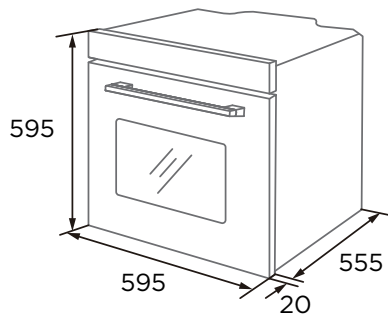
1. El aparato está en constante mejora, por lo que el aspecto del producto real prevalece en caso de que sea distinto de cualquier imagen de este manual.
2. El grosor de la pared del mueble es de 20 mm.
3. Si el enchufe está en la parte posterior del aparato, la profundidad de la apertura del mueble debe aumentarse de un mínimo de 590 mm a 620 mm.
4. Las dimensiones de los diagramas están en mm.

Diagrama de encastre (Columna)



- ① Reserve 5 mm para el panel de la puerta en las partes superior e inferior.
- ② Reserve 20 mm para el panel de la puerta a izquierda y derecha.
- ③ Reserve 20 mm de grosor para el panel de la puerta.

Diagrama de encastre (Bajo encimera)



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

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

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

Instrucciones importantes de instalación

Contenido que significa [obligatorio]

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

Contenido que significa [prohibido]

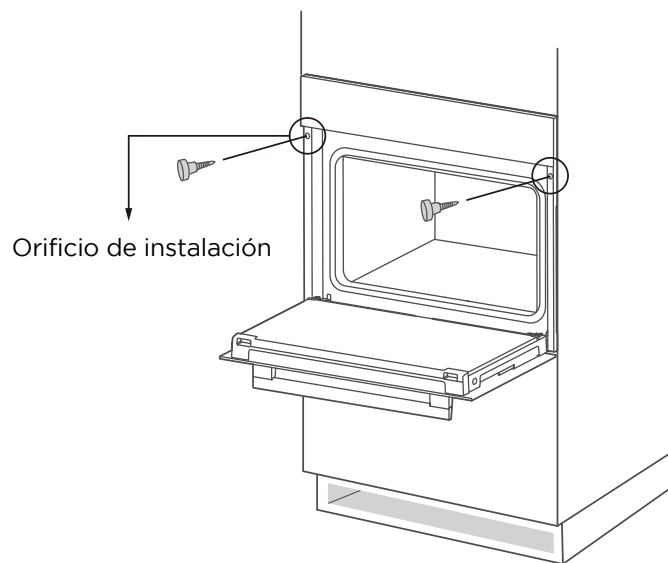
1. No instale el horno tras una puerta decorativa, esto puede provocar un sobrecalentamiento.
2. Compruebe que el aparato no tiene ningún daño al recibirlo, y no lo conecte a la corriente si se ha dañado durante el transporte.
3. No bloquee los puntos de ventilación del aparato ni el hueco entre el mueble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

Contenido que significa [nota]

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

Pasos de instalación

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

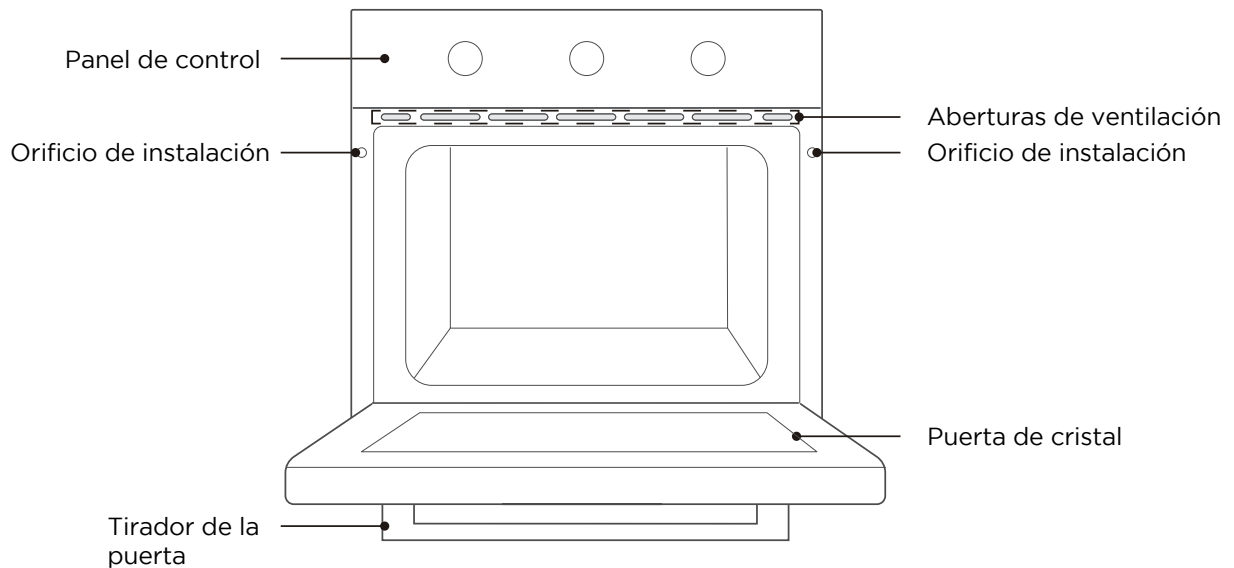


INTRODUCCIÓN AL PRODUCTO

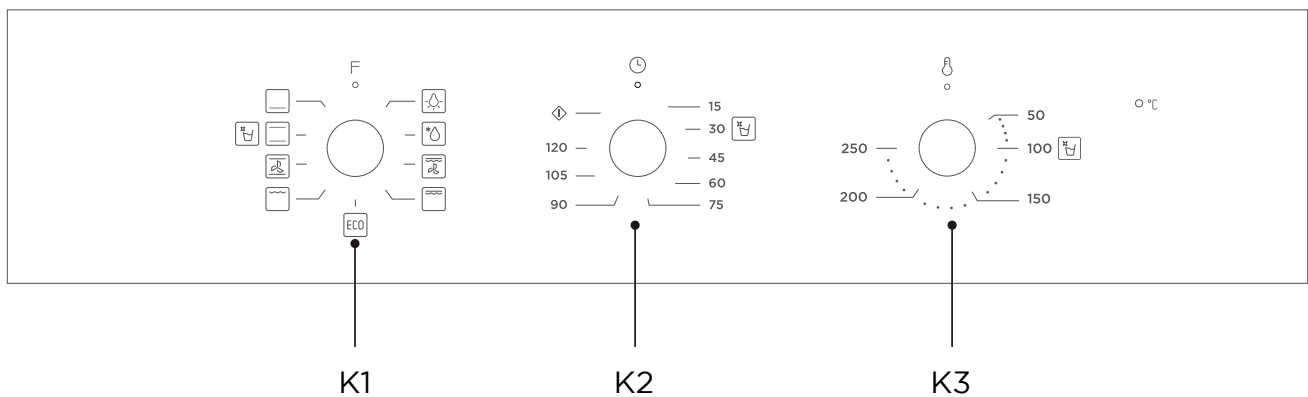
Cuando saque los alimentos, use siempre guantes de horno resistentes al calor para evitar quemaduras.

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

Como el producto está en constante mejora, si hay alguna diferencia entre la imagen inferior y el producto real, tome el producto real como referencia.



Introducción al panel de control













Gire el mando K1 para seleccionar el modo de cocción.

Gire el mando K2 para ajustar el tiempo.

Gire el mando K3 para ajustar la temperatura.


Introducción a los modos

Modo	Introducción al modo
 Lámpara	Permite al usuario observar el proceso de cocción sin abrir la puerta. La lámpara del horno se iluminará para todas las funciones de cocción. Excepto función ECO.
 Descongelación	Para descongelar alimentos congelados
 Doble grill + Vent.	Para asar alimentos planos. las resistencias interna y externa de la parte superior del horno distribuyen el calor de forma uniforme junto con el ventilador.
 Doble grill	Para asar pequeñas cantidades de comida en plano. Las dos resistencias superiores se activan a la vez.
 ECO	Para cocción con ahorro energético
 Grill	Para asar pequeñas cantidades de comida. Coloque los alimentos en el nivel intermedio de la cavidad.
 Convenc. con ventilador	La combinación del ventilador y las resistencias proporciona una penetración más uniforme del calor y ahorra hasta un 30-40% de energía.
 Convencional	Las resistencias superior e inferior funcionan a la vez. Ideal para hornear pasteles más grandes.
 Calor inferior	El calor lo proporciona la resistencia inferior del horno. Se usa sobre todo para mantener el calor o dorar la parte inferior de los alimentos.
 Limpieza	El vapor ablanda los restos de comida o grasa en la cavidad.

Primer uso

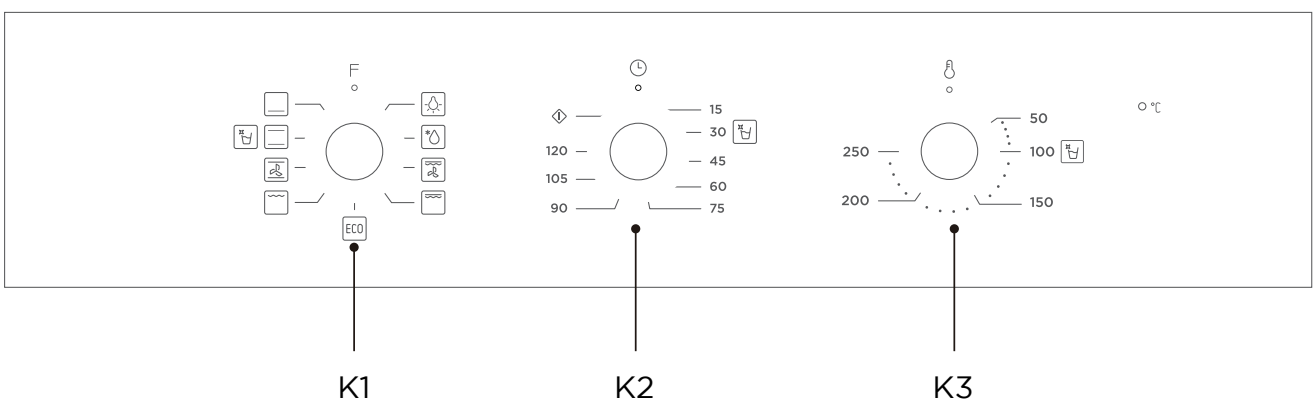
Antes de usarlo por primera vez, limpie el horno y los accesorios.

1. Retire las piezas de protección del embalaje del horno.
2. Retire todos los accesorios (por ejemplo: bandejas de horno, parrillas, embalaje, etc.) de la cavidad.
3. Limpie a fondo el accesorio con agua, jabón y un trapo o cepillo suave.
4. Limpie la cavidad y las superficies del horno con un paño suave y húmedo.
5. Para evitar incendios, asegúrese de que la cavidad esté libre de cualquier resto de material de embalaje y accesorios cuando la utilice por primera vez.
6. Cuando lo utilice por primera vez, mantenga la cocina muy ventilada (encienda la campana extractora y abra las ventanas). Durante este tiempo, mantenga a los niños y a las mascotas fuera de la cocina y mantenga cerradas las puertas de las habitaciones adyacentes.
7. Cuando se utiliza por primera vez, el revestimiento anticorrosión de las resistencias del horno se evapora al calentarse, lo que producirá un olor acre o humo, que es un fenómeno normal. Ejecute el siguiente modo:

Modo	Temperatura	Hora
 Convencional con ventilador	250°C	0.5-1 hora

Pasos de funcionamiento

1. Gire el mando K1 para seleccionar el modo de cocción.
2. Gire el mando K2 para ajustar el tiempo.
3. Gire el mando K3 para ajustar la temperatura.



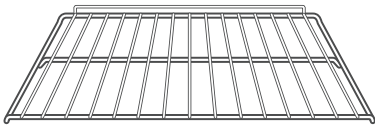
ACCESORIOS

Dado que los productos y los accesorios están en constante mejora, si hay alguna diferencia entre el objeto real y las imágenes a continuación, tome el objeto real como referencia.

Su horno incluye una serie de accesorios, indicados a continuación, así como la información sobre cómo utilizarlos correctamente.

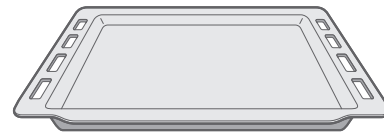
Accesorios incluidos

Su horno incluye los siguientes accesorios:



Rejilla

Para cocinar alimentos o colocar encima recipientes resistentes al calor

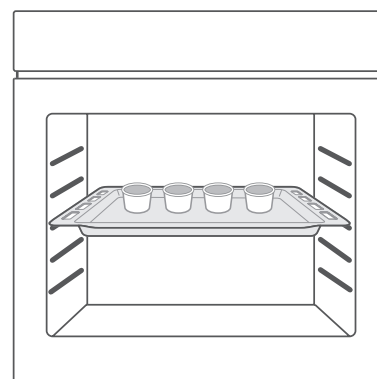
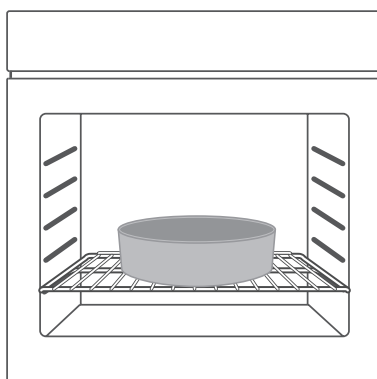
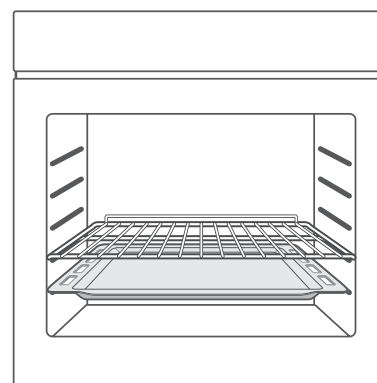
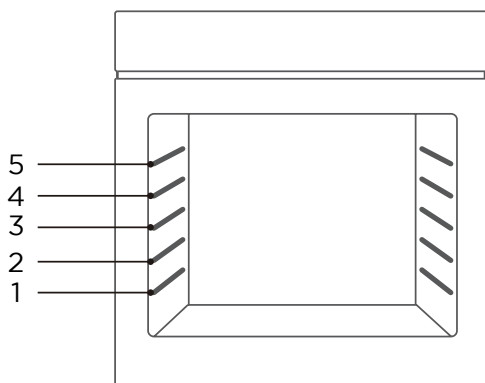


Bandeja

Para cocinar trozos grandes de comida o recoger posibles derrames de comida

Uso de los accesorios

Para que el horno funcione adecuadamente, la rejilla y la bandeja deben colocarse entre los niveles 1 y 5. Si se usan a la vez, coloque la bandeja por debajo de la rejilla.




LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

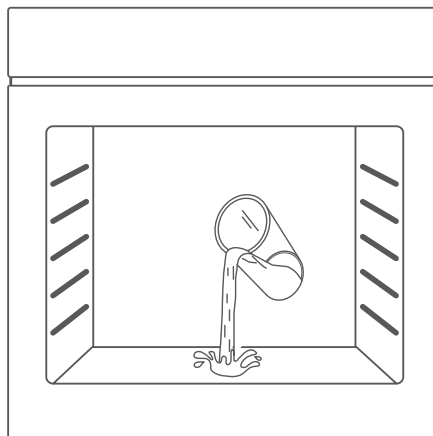
Desconecte la corriente antes de proceder a la limpieza o mantenimiento. Para garantizar la vida útil del horno, debe limpiarse a fondo con frecuencia.

Método de limpieza 1

1. Tras completar la cocción, espere a que el horno se enfríe por completo.
2. Retire los accesorios, aclárelos con agua tibia y séquelos.
3. Use un paño caliente para limpiar los residuos de comida o grasa del horno.
4. Limpie la superficie del horno con un paño suave humedecido con detergente y séquela.

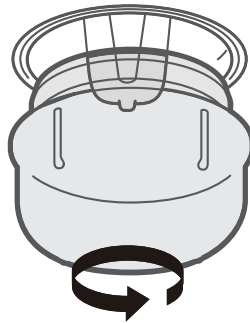
Método de limpieza 2

1. Tras completar la cocción, espere a que el horno se enfríe por completo.
2. Retire los accesorios, aclárelos con agua tibia y séquelos.
3. Use un paño caliente para limpiar los residuos de comida o grasa del horno.
4. Limpie la superficie del horno con un paño suave humedecido con detergente y séquela.
5. Inicie la función de limpieza. Los pasos son los siguientes:
 - 1). Añada unos 250 ml de agua filtrada y una cantidad adecuada de detergente para vajillas en la cavidad del horno y mezcle.
 - 2). Con la puerta cerrada, gire el mando K1 a la posición .
 - 3). Gire el mando K2 a la posición 30 minutos.
 - 4). Gire el mando K3 a la posición 100°C.
6. Después de que el horno se enfríe por completo, seque la cavidad con una esponja absorbente o un paño limpio.



Sustitución de la lámpara

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



ADVERTENCIA:



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

SOLUCIÓN DE ERRORES

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

Error	Posibles causas	Tratamiento
Tras la cocción, la máquina sigue emitiendo el sonido de funcionamiento (el sonido del ventilador girando).	El ventilador prolonga su funcionamiento para disipar el calor.	En condiciones normales, los alimentos pueden sacarse normalmente; No desenchufe el ventilador mientras esté en funcionamiento.
Se oye un ruido en la cavidad del horno cuando éste está funcionando.	1. Sonido de la cavidad que se expande por el calor y se contrae por el frío. 2. La cavidad no se ha limpiado durante mucho tiempo y se ha acumulado mucha grasa.	1. Es algo normal y no hay que hacer nada. 2. Limpie la resistencia y la cavidad del horno con un paño limpio.
Olor desagradable en el primer uso.	La capa anti-corrosión de las resistencias emite olor al fundirse.	En el primer uso, caliente la cavidad en un entorno bien ventilado durante media hora.
El horno emite humo.	1. Avería del producto. 2. Hay aceite o residuos de alimentos en la cavidad que no se han limpiado.	1. Desconecte la corriente y consulte al servicio técnico. 2. Limpie la resistencia y la cavidad del horno con un paño limpio.
La comida no está cocinada.	1. El tiempo de cocción configurado no es suficiente. 2. Las porciones de comida son demasiado grandes.	1. Prolongue el tiempo de cocción. 2. Trocee la comida en partes más pequeñas o cocínela por partes.
La lámpara no se enciende.	La lámpara se ha averiado.	Consulte al servicio técnico.

PARÁMETROS TÉCNICOS

Modelo	JOR65X/JOR65N		
Capacidad	65L	Tensión nominal	220-240V~
ECElectric, cavidad ()	0.99 kWh/ciclo	Frecuencia nominal	50Hz-60Hz
ECElectric, cavidad ()	0.77 kWh/ciclo	Potencia ECElectric	3.0 kW
Clase de eficiencia energ.	A		

RECICLAJE DEL PRODUCTO

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.



Cuando haya desmontado el horno, asegúrese de que no ha sufrido ningún daño. Si tiene alguna duda, no lo utilice: póngase en contacto con un profesional cualificado. Mantenga los materiales de embalaje como bolsas de plástico, poliestireno o clavos fuera del alcance de los niños, ya que son peligrosos para ellos.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

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

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

ESPECIFICACIONES

Ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE y el Reino Unido sobre diseño ecológico y etiquetado energético

Nombre del proveedor	JOHNSON
Modelos	JOR65X JOR65N
Índice de eficiencia energética	93.9
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.99kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilación forzada	0.77kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	65L
Tipo de horno	Horno integrado
Fuente de alimentación	220-240V~ , 50Hz-60Hz
Potencia	3.0kW

CONSUMO ENERGÉTICO

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

Modo desactivado	0.3W
------------------	------

CONTENTS



1 SAFETY INFORMATION

1 Safety information

4 INSTALLATION

4 Cabinet Diagram (Standing Cabinet)

5 Cabinet Diagram (Ground Cabinet)

6 Installation Important Instructions

7 Installation steps

8 PRODUCT INTRODUCTION

8 Control Panel introduction

9 Mode introduction

10 First use

10 Operation steps

11 ACCESSORIES

11 Accessories included

11 Accessories use

12 CLEAN AND MAINTENANCE

12 Cleaning method

13 Lamp Replacement

14 FAULT HANDLING

14 TECHNICAL PARAMETERS

15 PRODUCT RECYCLING

16 WARRANTY

SAFETY INFORMATION

Thank you for choosing us! Please read all instructions before using this appliance. This book contains valuable information about operation, care and service. Keep it in a safe place for future reference. Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should you move house and leave the appliance, always ensure that the book is supplied with appliance in order that new owner can be acquainted with the functioning of the appliance and relevant warnings.

THESE WARNINGS ARE PROVIDED IN THE INTEREST OF SAFETY. PLEASE READ THEM

CAREFULLY BEFORE INSTALLING OR USING THE APPLIANCE.

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

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

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

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

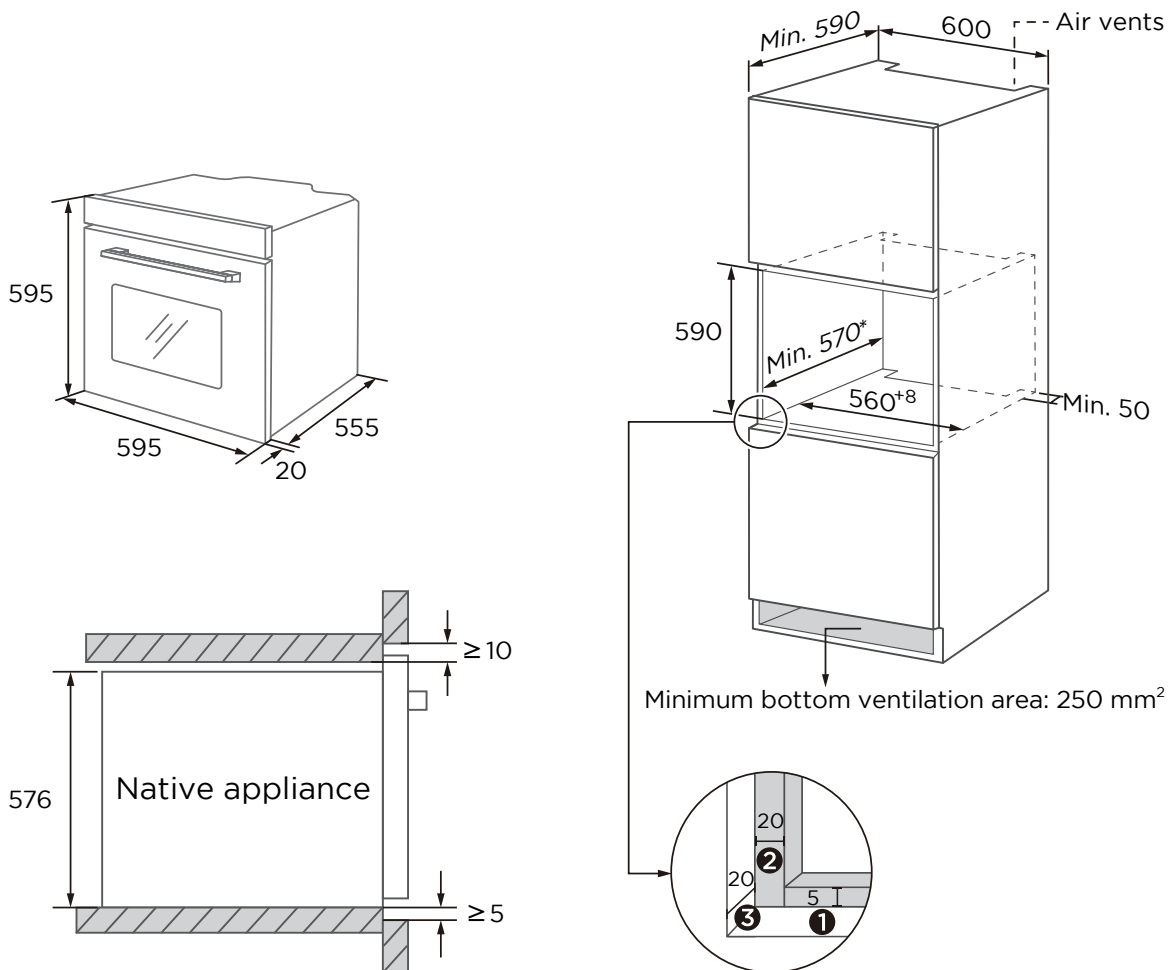
DECLARATION OF COMPLIANCE

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

INSTALLATION

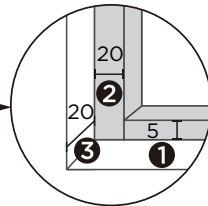
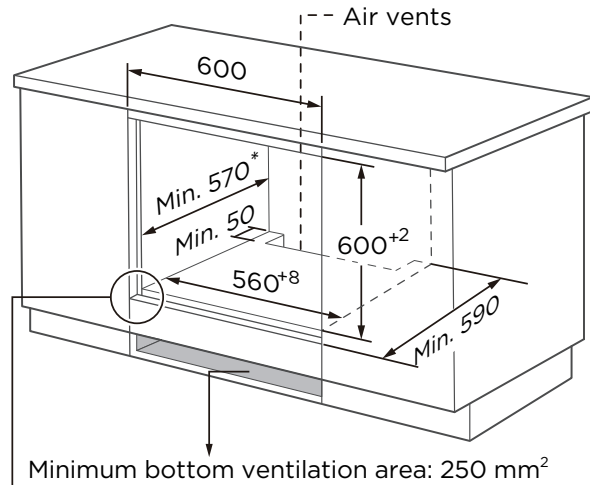
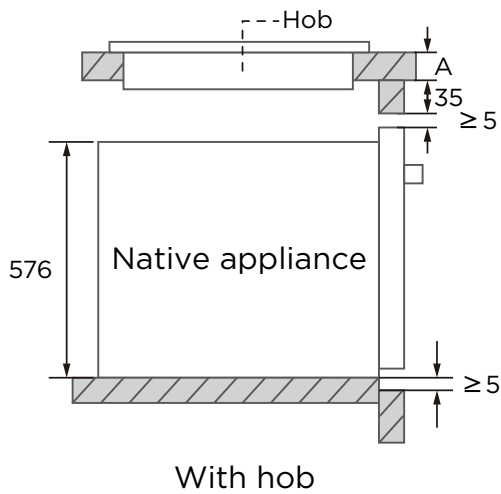
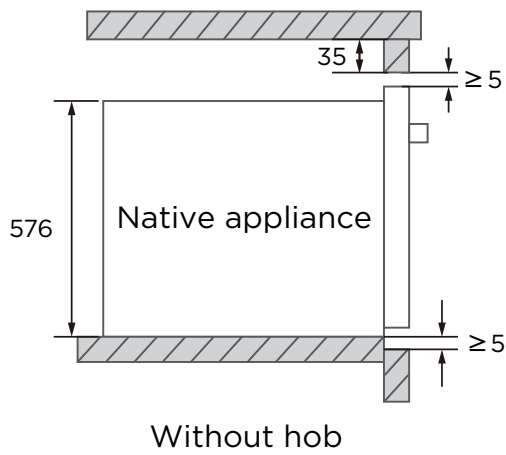
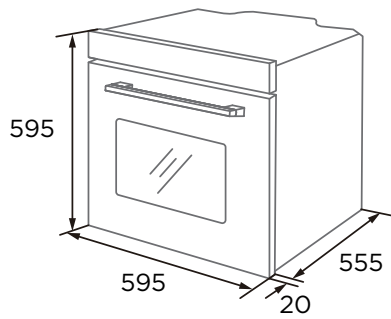
1. As the appliance is constantly upgrading, the actual appliance shall prevail if the picture is different from the actual appliance.
2. The thickness of the cabinet board is 20 mm.
3. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cabinet opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
4. The dimensions in the figures are in mm.

Cabinet Diagram (Standing Cabinet)



- ① Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ② Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ③ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

Cabinet Diagram (Ground Cabinet)



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

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

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

Installation Important Instructions

Content that means [mandatory]

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

Content that means [prohibit]

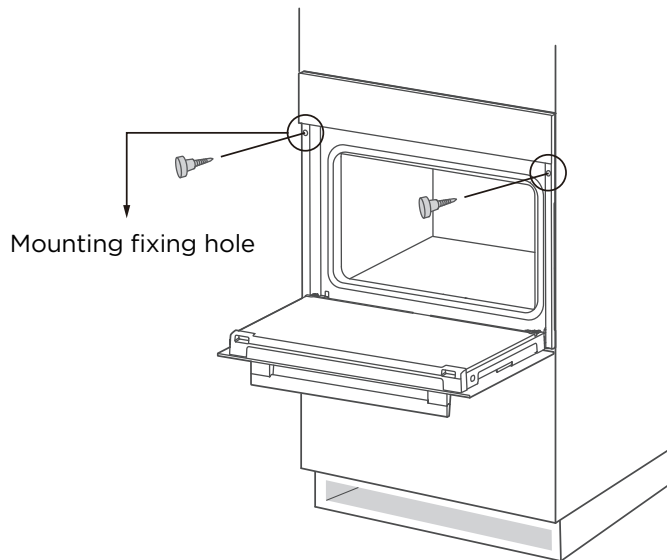
1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the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

Content that means [note]

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

Installation steps

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

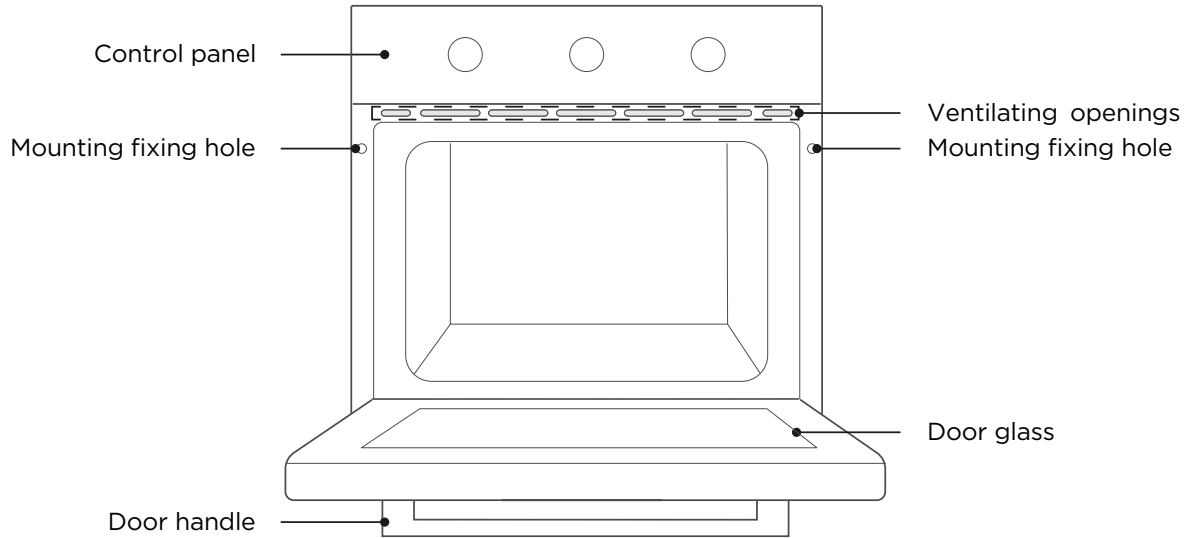


PRODUCT INTRODUCTION

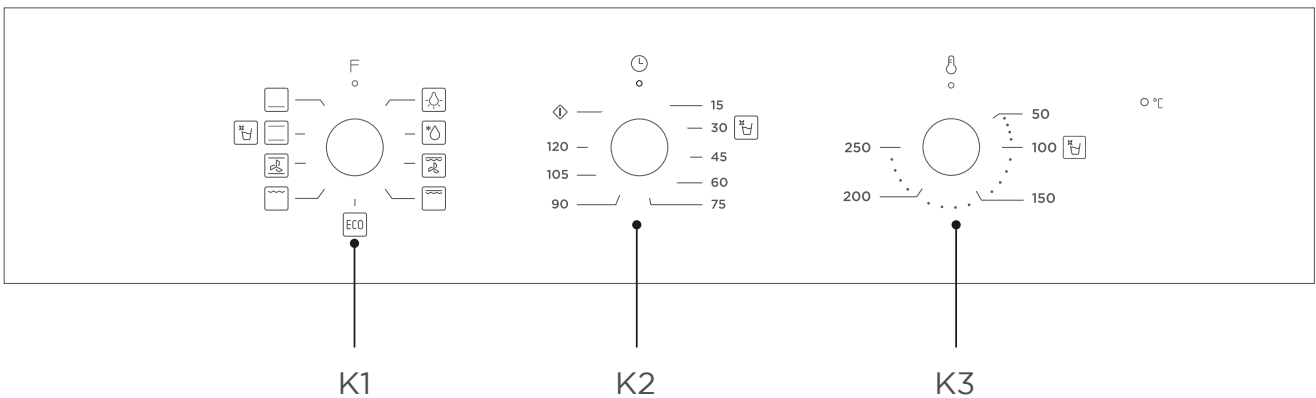
When removing food, please wear heat insulating gloves to prevent burns!

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

As the product is constantly upgraded, if there is any difference between the real object and the picture below, please refer to the real object.



Control Panel introduction













Turn knob K1 cooking mode.

Turn knob K2 to adjust the time.

Turn knob K3 to adjust the temperature.


Mode introduction

Mode	Mode introduction
 Lamp	Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions. Except ECO function.
 Defrost	Defrost frozen food.
 Double grill + fan	Barbecue flat food. Evenly distributed heat and top two heating elements work simultaneously.
 Double grill	Bake small amounts of flat food. The top two heating elements work simultaneously.
 ECO	For energy-saved cooking.
 Radiant heat	Bake small amounts of food. Please place food in the middle layer of the cavity.
 Radiant heat	The combination of fans and heating elements provides more uniform heat penetration, saving up to 30-40% of energy.
 Conventional	The top and bottom heating elements work at the same time, making them ideal for baking larger cakes.
 Bottom heater	Heat is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for food keeping warm and food bottom coloring.
 Clean	Steam softens food residue or grease in the cavity.

First use

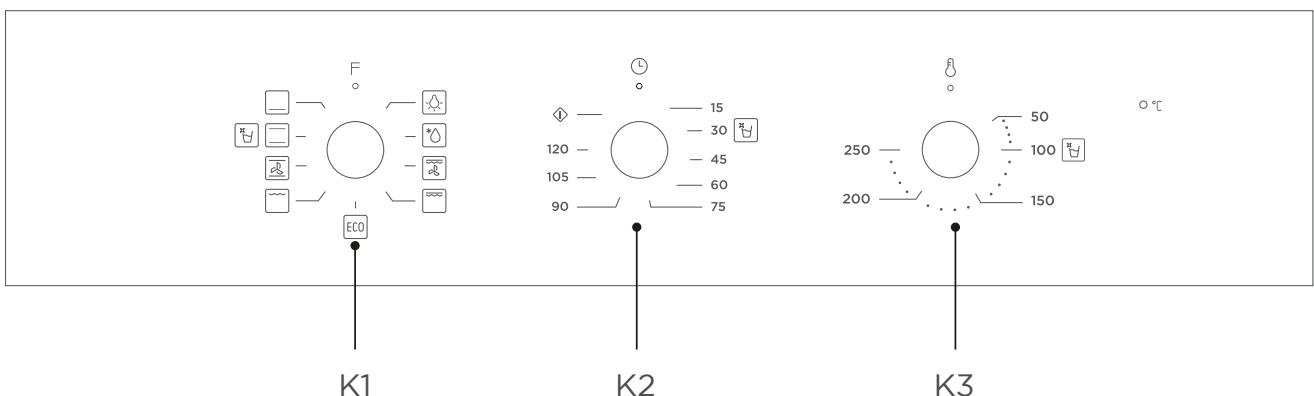
Before using it for the first time, please clean the oven and accessories to a certain extent.

1. Remove the oven packaging shipping protection parts.
2. Remove all accessories (eg: baking trays, grills, foam, etc.) from the cavity.
3. Thoroughly clean the attachment with soapy water and a rag or soft brush. Wipe
4. cavity and oven surfaces with a soft damp cloth.
5. To avoid fire, please make sure that the cavity is free of any remaining packing materials and accessories when using it for the first time.
6. When using it for the first time, keep the kitchen highly ventilated (open the hood and windows). During this time, keep children and pets out of the kitchen and keep the doors of adjacent rooms closed.
7. When used for the first time, the anti-corrosion coating of the oven heating tube evaporates when heated, which will produce a pungent smell or smoke, which is a normal phenomenon. Please run the following mode:

Mode	Temperature	Time
 Radiant heat	250°C	0.5-1 Hour

Operation steps

1. Turn knob K1 cooking mode.
2. Turn knob K2 to adjust the time.
3. Turn knob K3 to adjust the temperature.



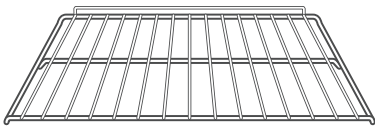
ACCESSORIES

As the products and accessories are constantly upgraded, if there is any difference between the real object and the picture below, please refer to the real object.

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

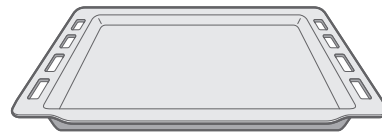
Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Barbecue rack

Grill food or place heat-resistant cooking containers

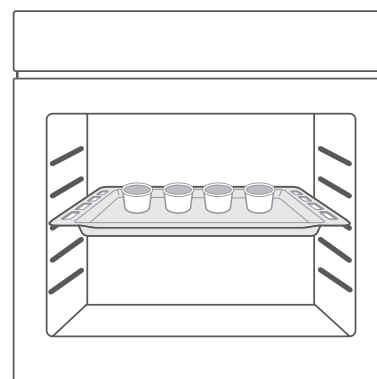
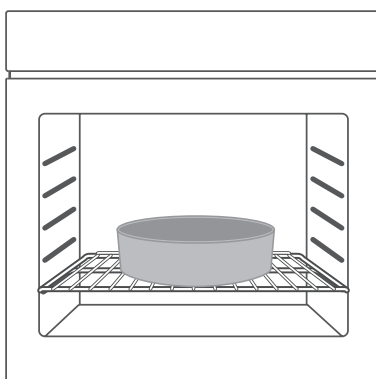
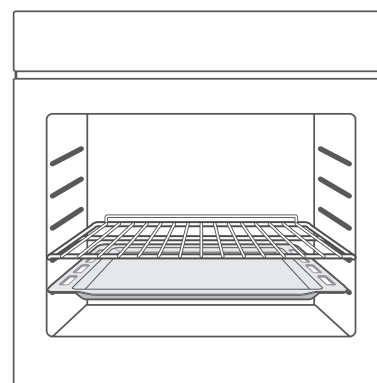
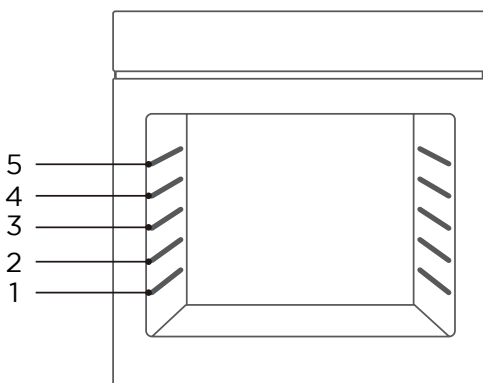


Baking Tray

Cook large portions of food or catch food scraps

Accessories use

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



CLEAN AND MAINTENANCE


Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.

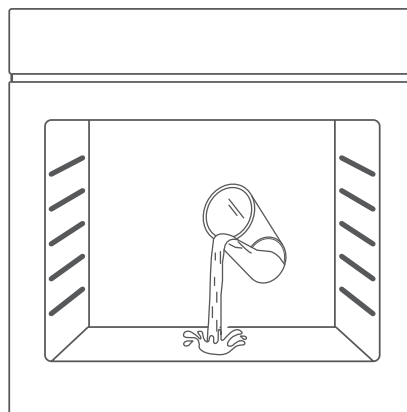
In order to ensure the life of the machine, it should be thoroughly cleaned frequently.

Cleaning method 1

1. After cooking is complete, wait for the oven to cool down completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Use a hot rag to clean food residue or grease from the oven.
4. Clean the oven surface with a soft cloth dampened with detergent and dry.

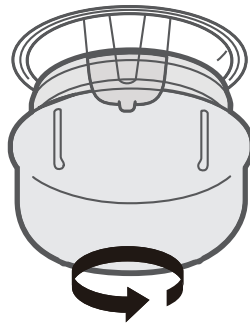
Cleaning method 2

1. After cooking is complete, wait for the oven to cool down completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Use a hot rag to clean food residue or grease from the oven.
4. Clean the oven surface with a soft cloth dampened with detergent and dry.
5. Start the cleaning function. The operation steps are as follows:
 - 1). Add about 250 ml of purified water and an appropriate amount of dish soap to the cavity and stir well.
 - 2). With the oven door closed, Turn knob K1 to the  position.
 - 3). Turn knob K2 to the 30 minute position.
 - 4). Turn knob K3 to the 100°C position.
6. After the oven has cooled completely, dry the cavity with a clean absorbent sponge or soft cloth.



Lamp Replacement

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



WARNING:

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

FAULT HANDLING

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

The fault phenomenon	Possible causes	Processing method
After cooking, the machine still has the sound of working (the sound of the fan rotating).	Fan delay blowing, used for heat dissipation.	Under normal conditions, food can be taken out normally without treatment; Do not unplug the fan while it is in operation.
There is a sound in the oven cavity when the oven is working.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The sound of a cavity expanding by heat and contracting by cold. 2. The furnace cavity is not cleaned for a long time, which accumulates a lot of grease. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Belong to normal condition, need not deal with. 2. Wipe the heating tube and furnace cavity with a clean towel.
The first use has an unpleasant smell.	Heating tube with anticorrosive coating, heating after melting smell.	For the first use, please heat the cavity in a well-ventilated environment for half an hour.
The machine was smoking.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Product failure damage. 2. The furnace cavity has oil, food residue, etc., not cleaned in time. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the power and seek after service. 2. Wipe the heating tube and furnace cavity with a clean towel
The food is not cooked.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The heating time is too short. 2. Oversized portions of food. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prolong the heating time appropriately. 2. Break the food into small pieces or cook it multiple times.
Furnace light not on.	The furnace lamp is broken.	Please seek after service.

TECHNICAL PARAMETERS

Model	JOR65X/JOR65N		
Usable Volume	65L	Rated voltage	220-240V~
ECElectric, cavity (☐)	0.99 kWh/cycle	Rated frequency	50Hz-60Hz
ECElectric, cavity (☉)	0.77 kWh/cycle	ECElectric power	3.0 kW
Energy efficiency class	A		

PRODUCT RECYCLING

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 dispose 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.



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

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

SPECIFICATIONS

Product Information and Product Information Sheet according to EU and UK Ecodesign and Energy Labelling Regulations

Supplier's name	JOHNSON
Model identification	JOR65X JOR65N
Energy Efficiency Index	93.9
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.77kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	65L
Type of oven	Built-in Oven
Power Supply	220-240V~ , 50Hz-60Hz
Electric Power	3.0kW

ENERGY CONSUMPTION

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

Off mode	0.3W
----------	------

CONTENU



1 INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

1 Consignes de sécurité

4 INSTALLATION

4 Schéma d'installation (colonne)

5 Schéma d'installation (sous le comptoir)

6 Instructions importantes pour l'installation

7 Étapes de l'installation

8 PRÉSENTATION DU PRODUIT

8 Introduction au panneau de contrôle

9 Introduction aux modes

10 Première utilisation

10 Opération

11 ACCESSOIRES

11 Accessoires inclus

11 Utilisation des accessoires

12 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

12 Méthodes de nettoyage

13 Remplacement de la lampe

14 DÉPANNAGE

14 PARAMÈTRES TECHNIQUES

15 RECYCLAGE DU PRODUIT

16 GARANTIE

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

Merci d'avoir choisi nos produits ! Veuillez lire entièrement les instructions avant d'utiliser l'appareil. Ce manuel contient des informations importantes sur le fonctionnement et l'entretien. Conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement, et si vous le vendez ou le cédez à un autre propriétaire, assurez-vous que le manuel est fourni avec l'appareil afin que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec le fonctionnement du four et les avertissements.

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

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

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

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

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

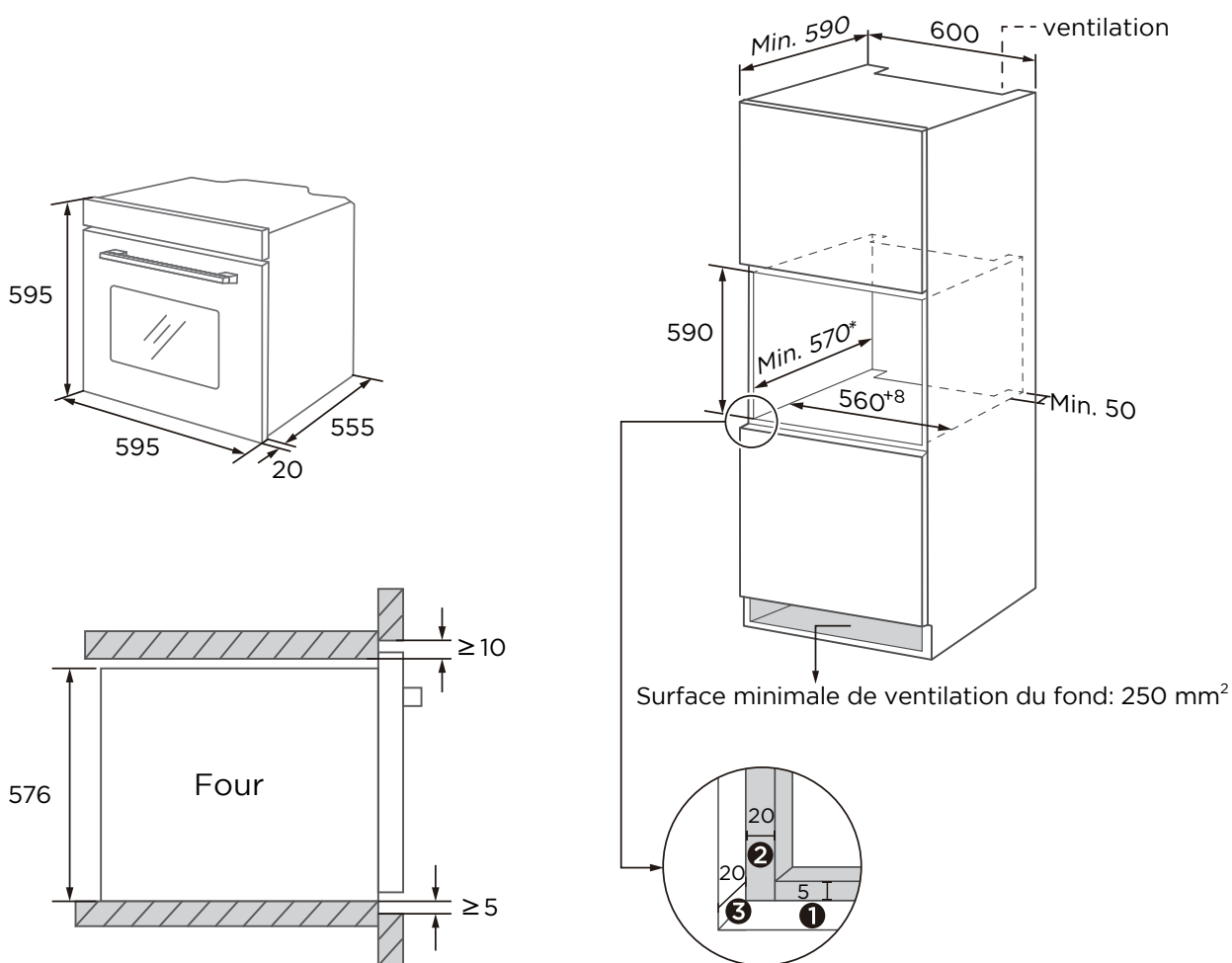
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

INSTALLATION

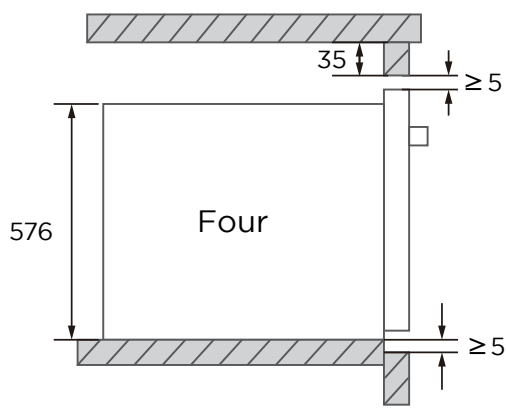
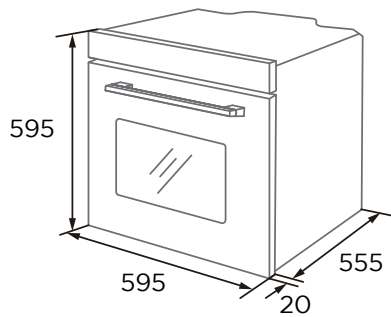
1. L'appareil est constamment amélioré, c'est pourquoi l'apparence du produit réel prévaut dans le cas où elle diffère de toute image dans ce manuel.
2. L'épaisseur des parois de l'armoire est de 20 mm.
3. Si la prise se trouve à l'arrière de l'appareil, la profondeur de l'ouverture de l'armoire doit passer d'un minimum de 590 mm à 620 mm.
4. Les dimensions indiquées dans les schémas sont en mm.

Schéma d'installation (colonne)

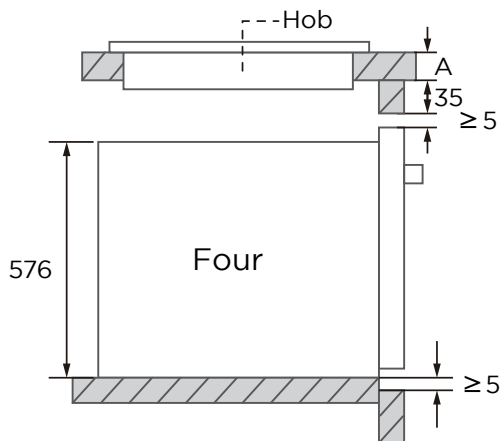


- ❶ Prévoyez 5 mm pour le panneau de porte en haut et en bas.
- ❷ Prévoyez 20 mm pour le panneau de porte à gauche et à droite.
- ❸ Prévoyez une épaisseur de 20 mm pour le panneau de porte.

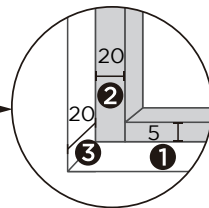
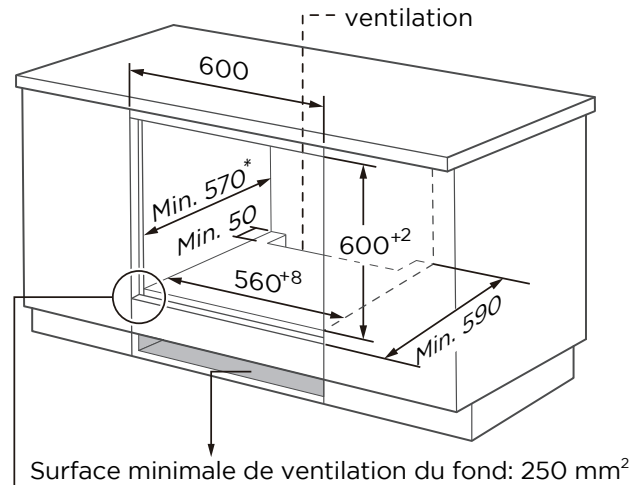
Schéma d'installation (sous le comptoir)



Sans plaque de cuisson



Avec plaque de cuisson



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

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

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

Instructions importantes pour l'installation

Contenu [obligatoire].

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

Contenu [interdite]

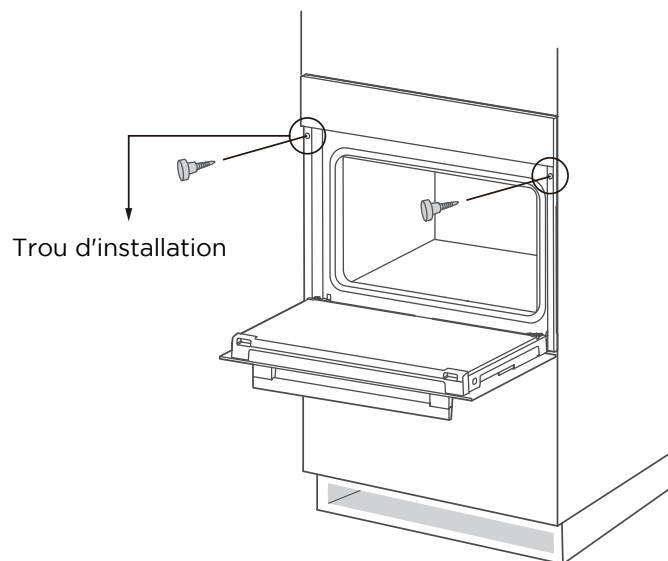
1. N'installez pas le four derrière une porte décorative, cela pourrait provoquer une surchauffe.
2. Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé à la réception et ne le branchez pas au secteur s'il a été endommagé pendant le transport.
3. Ne bloquez pas les points de ventilation de l'appareil ni l'espace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

[Remarque]

1. Soyez très prudent lorsque vous déplacez ou installez l'appareil pour éviter d'endommager l'appareil lui-même ou les meubles.
2. Avant de mettre le four en marche, retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires à l'intérieur de la cavité du four.
3. La prise doit être accessible aux utilisateurs (par exemple, à côté du meuble) afin qu'elle puisse être facilement débranchée.
4. Une fois l'installation terminée, assurez-vous que la fiche d'alimentation est bien insérée dans la prise.
5. Reportez-vous aux schémas d'encastrement pour connaître les exigences de profondeur nette de l'armoire. L'espace entre la plaque inférieure de l'armoire et la plaque arrière (ou le mur) ne doit pas être inférieur à 50 mm.

Étapes de l'installation

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

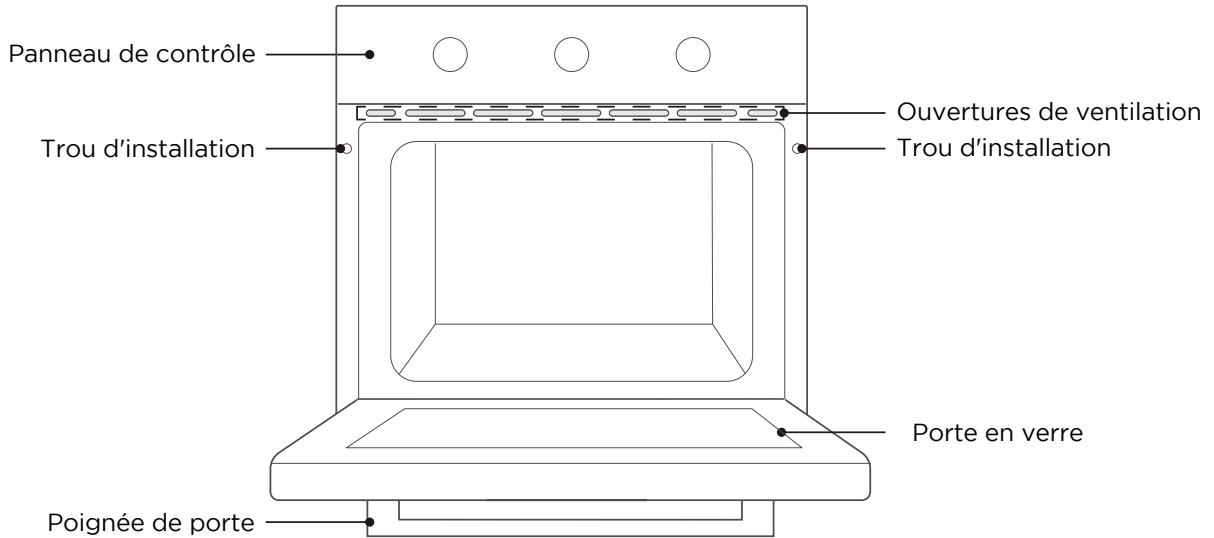


INTRODUCTION DU PRODUIT

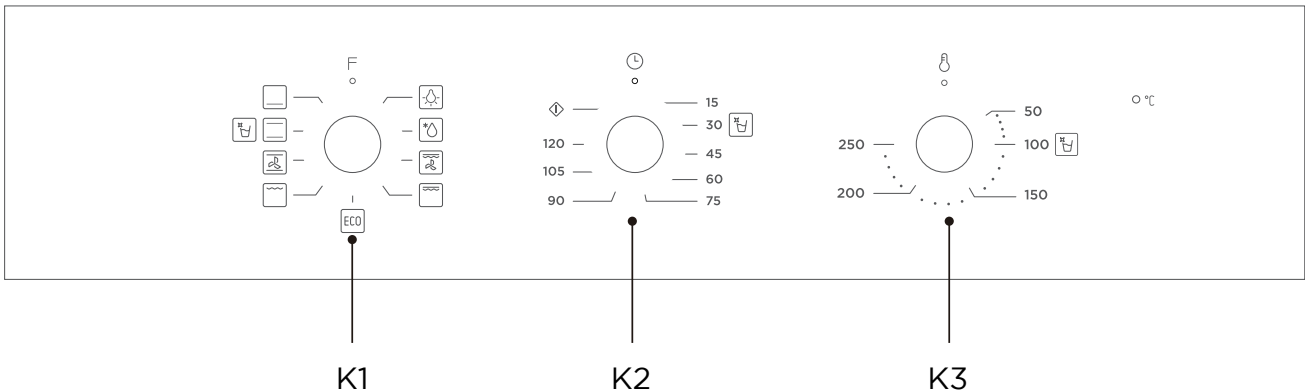
Lorsque vous retirez les aliments, portez toujours des gants de cuisine résistant à la chaleur pour éviter les brûlures.

Lorsque vous ouvrez la porte, faites attention à la vapeur. Ouvrez d'abord une fente pour éviter de recevoir de la vapeur dans votre visage.

Comme le produit est constamment amélioré, s'il y a une différence entre l'image ci-dessous et le produit réel, veuillez prendre le produit réel comme référence.



Introduction au panneau de contrôle













Tournez le bouton K1 pour sélectionner le mode de cuisson.

Tournez le bouton K2 pour régler l'heure.

Tournez le bouton K3 pour régler la température.


Introduction aux modes

Mode	Introduction au mode
 Lampe	Permet à l'utilisateur d'observer le processus de cuisson sans ouvrir la porte. Le témoin du four s'allume pour toutes les fonctions de cuisson. Excepté la fonction ECO.
 Dégivrage	Pour décongeler les aliments congelés
 Double gril + Vent.	Pour griller des aliments plats. Les éléments chauffants internes et externes situés dans la partie supérieure du four distribuent la chaleur de manière homogène avec le ventilateur.
 Double gril	Pour griller de petites quantités d'aliments à plat. Les deux éléments chauffants supérieurs sont activés en même temps.
 ECO	Pour une cuisson économe en énergie
 Gril	Pour griller de petites quantités d'aliments. Placez les aliments au niveau du milieu de la cavité.
 Conventionnel avec ventilateur	La combinaison du ventilateur et des éléments chauffants permet une pénétration plus uniforme de la chaleur et une économie d'énergie de 30 à 40 %.
 Conventionnel	Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent ensemble. Idéal pour la cuisson de gâteaux plus grands.
 Chaleur inférieure	La chaleur est fournie par l'élément chauffant inférieur du four. Il est principalement utilisé pour maintenir les aliments au chaud ou pour faire dorer le dessous des aliments.
 Nettoyage	La vapeur ramollit les résidus de nourriture ou de graisse dans la cavité.

Première utilisation

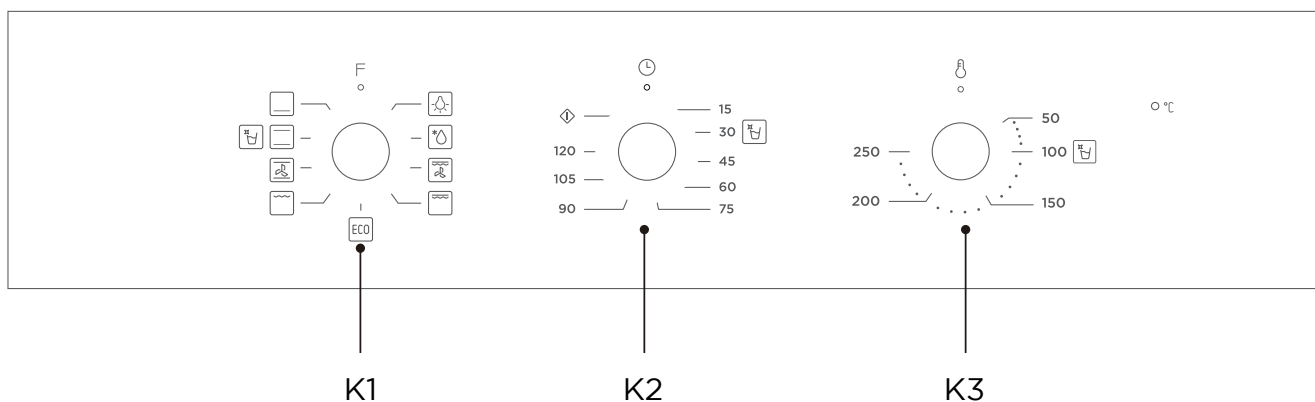
Avant la première utilisation, nettoyez le four et les accessoires.

1. Retirez les pièces de protection de l'emballage du four.
2. Retirez tous les accessoires (par exemple, les plateaux de four, les grilles, les emballages, etc.) de la cavité.
3. Nettoyez soigneusement l'accessoire avec de l'eau, du savon et un chiffon doux ou une brosse.
4. Nettoyez la cavité et les surfaces du four avec un chiffon doux et humide.
5. Pour éviter tout incendie, assurez-vous que la cavité est exempte de tout matériau d'emballage et d'accessoires restants lorsque vous l'utilisez pour la première fois.
6. Lorsque vous l'utilisez pour la première fois, veillez à ce que la cuisine soit bien aérée (mettez la hotte aspirante en marche et ouvrez les fenêtres). Pendant ce temps, gardez les enfants et les animaux domestiques hors de la cuisine et gardez les portes des pièces adjacentes fermées.
7. Lors de la première utilisation, le revêtement anticorrosion des éléments chauffants du four s'évapore sous l'effet de la chaleur, ce qui produit une odeur âcre ou de la fumée, ce qui est un phénomène normal. Exécutez le mode suivant :

Mode	Température	Temps
 Conventiennel avec ventilateur	250°C	0.5-1 heure

Étapes de fonctionnement

1. Tournez le bouton K1 pour sélectionner le mode de cuisson.
2. Tournez le bouton K2 pour régler l'heure.
3. Tournez le bouton K3 pour régler la température.



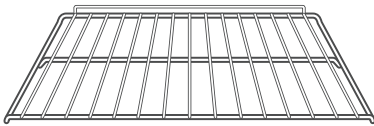
ACCESSOIRES

Les produits et accessoires étant en constante amélioration, s'il existe une différence entre l'objet réel et les photos ci-dessous, veuillez prendre l'objet réel comme référence.

Votre four comprend un certain nombre d'accessoires, énumérés ci-dessous, ainsi que des informations sur la manière de les utiliser correctement.

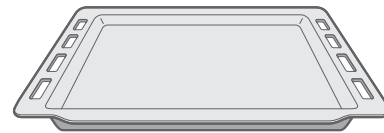
Accessoires inclus

Votre four comprend les accessoires suivants :



Grille

Pour faire cuire des aliments ou poser dessus des récipients résistant à la chaleur

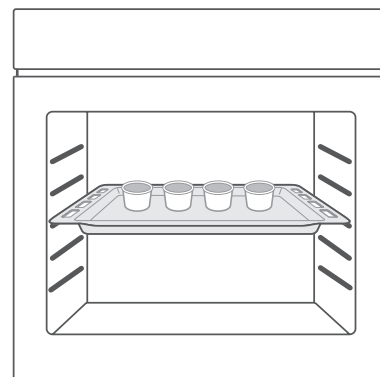
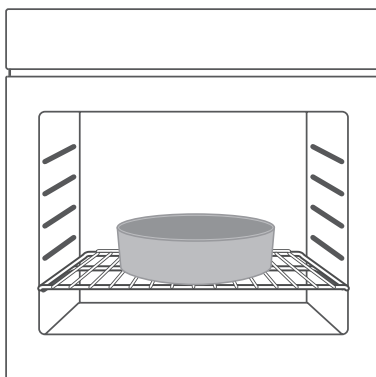
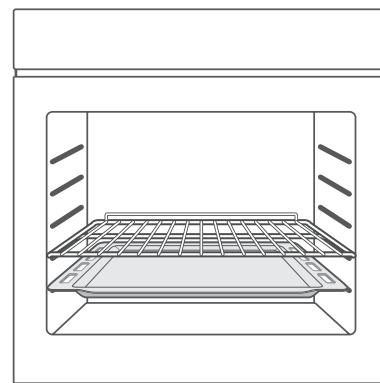
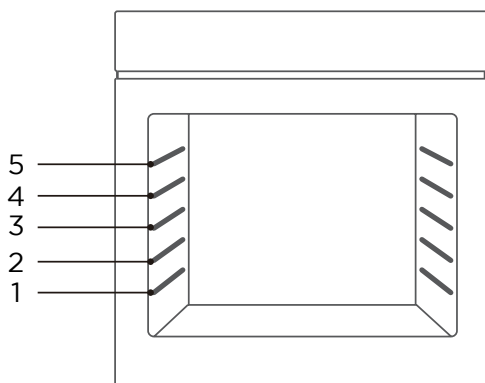


Plateau

Pour la cuisson de gros morceaux d'aliments ou pour récupérer d'éventuelles projections d'aliments.

Utilisation des accessoires

Pour que le four fonctionne correctement, la grille et le plateau doivent être placés entre les niveaux 1 et 5. S'ils sont utilisés ensemble, placez le plateau sous la grille.




NETTOYAGE ET ENTRETIEN

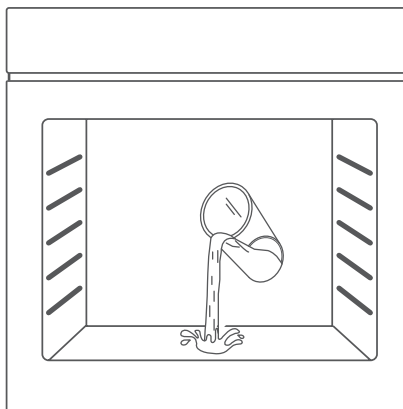
Débranchez l'alimentation avant le nettoyage ou l'entretien. Pour garantir la durée de vie du four, il faut le nettoyer soigneusement et régulièrement.

Méthode de nettoyage 1

1. Une fois la cuisson terminée, attendez que le four refroidisse complètement.
2. Retirez les accessoires, rincez-les à l'eau chaude et séchez-les.
3. Utilisez un chiffon chaud pour essuyer les résidus de nourriture ou de graisse sur le four.
4. Essuyez la surface du four avec un chiffon doux imbibé de détergent et séchez-le.

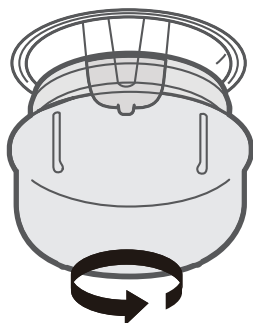
Méthode de nettoyage 2

1. Une fois la cuisson terminée, attendez que le four refroidisse complètement.
2. Retirez les accessoires, rincez-les à l'eau chaude et séchez-les.
3. Utilisez un chiffon chaud pour essuyer les résidus de nourriture ou de graisse sur le four.
4. Essuyez la surface du four avec un chiffon doux imbibé de détergent et séchez-le.
5. Lancez la fonction de nettoyage. Les étapes sont les suivantes :
 - 1). Ajoutez environ 250 ml d'eau filtrée et une quantité appropriée de détergent pour lave-vaisselle dans la cavité.
 - 2). La porte étant fermée, tournez le bouton K1 en position  .
 - 3). Tournez le bouton K2 sur la position 30 minutes.
 - 4). Tourner le bouton K3 sur la position 100°C.
6. Une fois le four complètement refroidi, séchez la cavité avec une éponge absorbante ou un chiffon propre.



Remplacement de la lampe

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



AVERTISSEMENT :



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

DÉPANNAGE

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

Erreur	Causes possibles	Traitement
Après la cuisson, l'appareil continue à émettre le son de fonctionnement (le son du ventilateur qui tourne).	Le ventilateur prolonge son fonctionnement pour dissiper la chaleur.	Dans des conditions normales, les aliments peuvent être retirés normalement ; ne débranchez pas le ventilateur pendant qu'il fonctionne.
Un bruit se fait entendre dans la cavité du four lorsque celui-ci fonctionne.	1. Son de la cavité qui se dilate avec la chaleur et se contracte avec le froid. 2. La cavité n'a pas été nettoyée depuis longtemps et beaucoup de graisse s'est accumulée.	1. C'est normal et il n'y a rien à faire. 2. Nettoyez l'élément chauffant et la cavité du four avec un chiffon propre.
Odeur désagréable à la première utilisation.	Le revêtement anticorrosion des résistances émet une odeur lorsqu'il est fondu.	Lors de la première utilisation, chauffez la cavité dans un environnement bien ventilé pendant une demi-heure.
Le four émet de la fumée.	1. Défaillance du produit. 2. Il y a des résidus d'huile ou de nourriture dans la cavité qui n'a pas été nettoyée.	1. Débranchez l'alimentation électrique et consultez un technicien de maintenance. 2. Nettoyez l'élément chauffant et la cavité du four avec un chiffon propre.
Les aliments ne sont pas cuits.	1. Le temps de cuisson réglé n'est pas suffisant. 2. Les portions de nourriture sont trop grandes.	1. Prolongez le temps de cuisson. 2. Coupez les aliments en petits morceaux ou faites-les cuire par lots.
La lampe ne s'allume pas.	La lampe est en panne.	Consultez le service technique.

PARAMÈTRES TECHNIQUES

Modèle	JOR65X/JOR65N		
Capacité	65L	Tension nominale	220-240V~
ECElectric, cavité ()	0.99 kWh/cycle	Fréquence nominale	50Hz-60Hz
ECElectric, cavité ()	0.77 kWh/cycle	Puissance ECElectric	3.0 kW
Classe d'efficacité éner.	A		

RECYCLAGE DES PRODUITS

Selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électroménagers ne peuvent pas être jetés dans les poubelles municipales normales ; ils doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des composants et des matériaux qui les composent 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.



Lorsque vous avez déballé le four, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas : contactez un professionnel qualifié. Gardez les matériaux d'emballage tels que les sacs en plastique, le polystyrène ou les clous hors de portée des enfants, car ils sont dangereux pour eux.



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.ponjohnsonentuvada.es

SPÉCIFICATIONS

Fiche d'information sur le produit conformément aux règlements de l'UE et de la GB en matière de conception écologique et d'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	JOHNSON
Modèles	JOR65X JOR65N
Indice d'efficacité énergétique	93.9
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode conventionnel	0.99kWh/cycle
Consommation d'énergie avec une charge standard, en mode ventilation forcée	0.77kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	65L
Type de four	Four intégré
Alimentation électrique	220-240V~ , 50Hz-60Hz
Puissance	3.0kW

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

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

Mode arrêt	0.3W
------------	------

PN:16171100A44155



1 INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

1 Instruções de segurança

4 INSTALAÇÃO

4 Diagrama de instalação (em torre)

5 Diagrama de instalação (embaixo balcão)

6 Importantes instruções de instalação

7 Etapas de instalação

8 INTRODUÇÃO AO PRODUTO

8 Introdução ao painel de controlo

9 Introdução aos modos

10 Primeira utilização

10 Operação

11 ACESSÓRIOS

11 Acessórios incluídos

11 Utilização dos acessórios

12 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

12 Métodos de limpeza

13 Substituição da lâmpada

14 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

14 PARÂMETROS TÉCNICOS

15 RECICLAGEM DE PRODUTOS

16 GARANTIA

INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA

Obrigado por escolher os nossos produtos! Por favor, leia completamente as instruções antes de utilizar o aparelho. Este manual contém informações importantes sobre funcionamento e cuidados. Guarde-o para referência futura, e se o vender ou transferir para outro proprietário, certifique-se de que o manual é fornecido com o aparelho, para que o novo proprietário se possa familiarizar com o funcionamento do forno e os avisos.

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

Para manter a EFICIÊNCIA e SEGURANÇA deste forno, recomendamos:

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

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

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

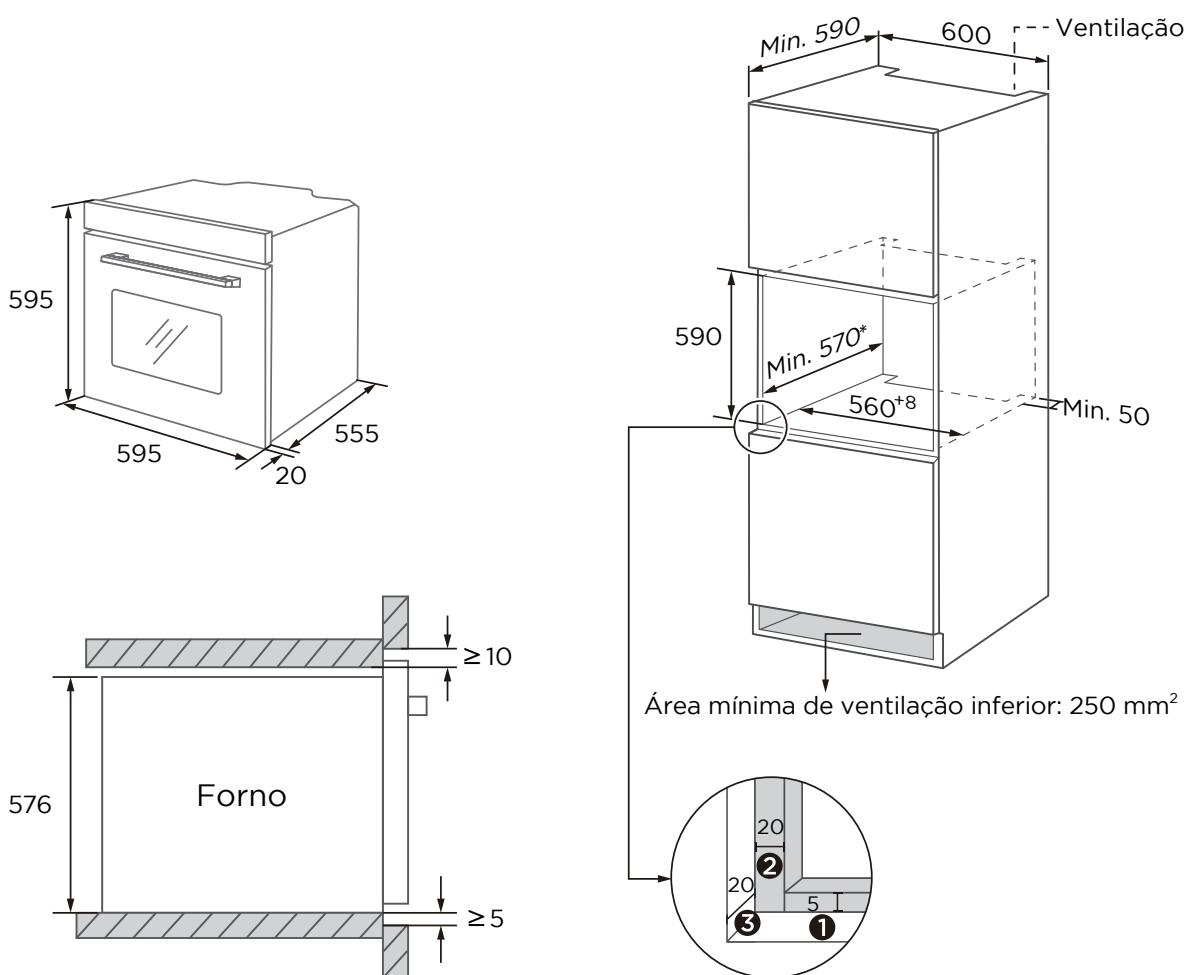
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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

INSTALAÇÃO

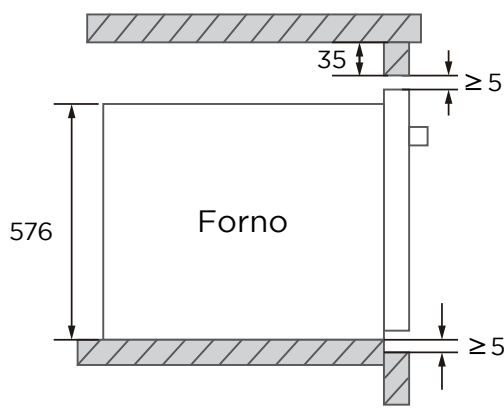
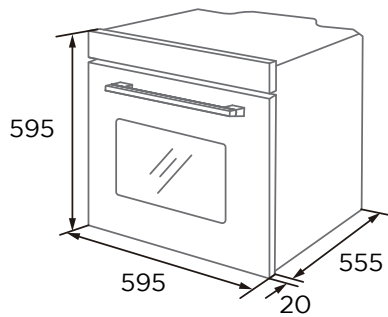
1. O aparelho está constantemente a ser melhorado, pelo que a aparência do produto real prevalece no caso de ser diferente de qualquer imagem neste manual.
2. manual.
3. A espessura da parede do armário é de 20 mm.
Se a tomada estiver na parte de trás do aparelho, a profundidade da abertura do armário deve ser aumentada de um mínimo de 590 mm para 620 mm.
4. As dimensões nos diagramas estão em mm.

Diagrama de instalação (em torre)

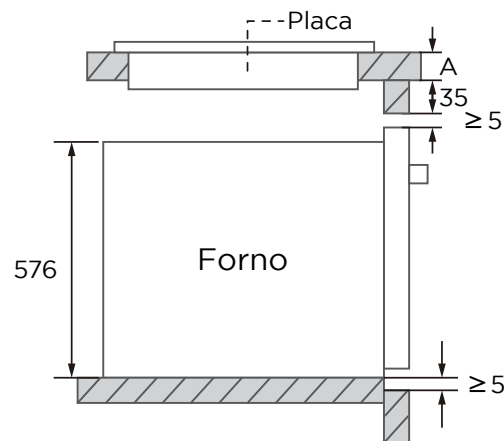


- ❶ Permitir 5 mm para o painel da porta na parte superior e inferior.
- ❷ Permitir 20 mm para o painel da porta à esquerda e à direita.
- ❸ Permitir uma espessura de 20 mm para o painel da porta.

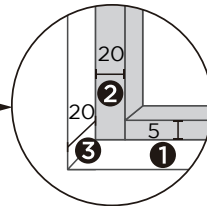
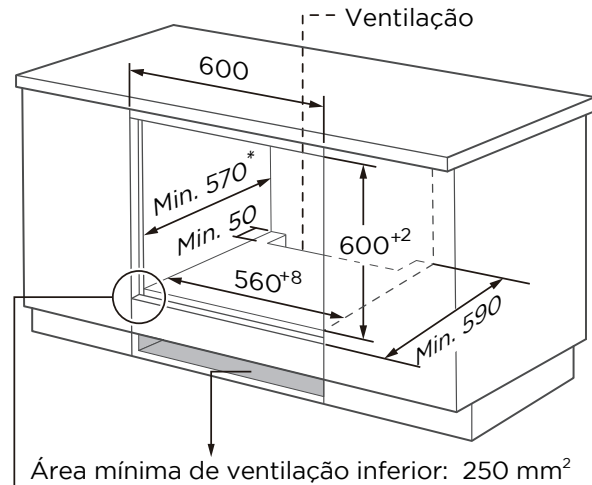
Diagrama de instalação (embaixo do balcão)



Sem placa de cozedura



Com placa de cozedura



- ❶ Permitir 5 mm para o painel da porta na parte superior e inferior.
- ❷ Permitir 20 mm para o painel da porta à esquerda e à direita.
- ❸ Permitir uma espessura de 20 mm para o painel da porta.

Se este aparelho for instalado sob uma placa, a espessura mínima da superfície A é dada abaixo:

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

Importantes instruções de instalação

Conteúdo que significa [obrigatório].

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

Conteúdo que significa [proibido].

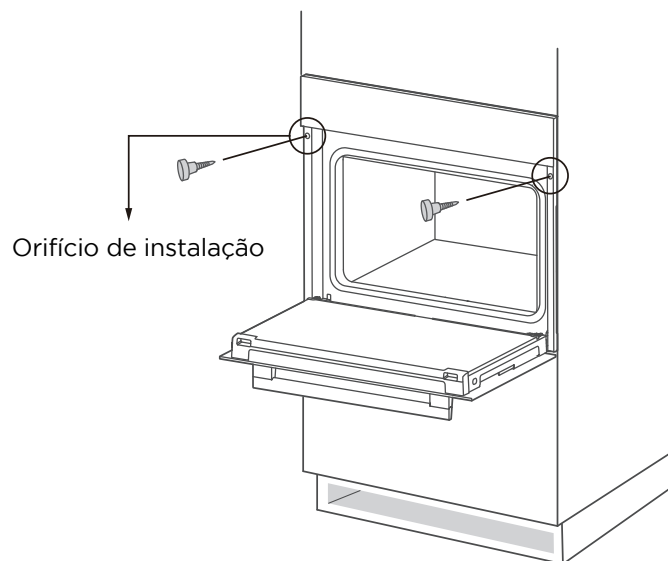
1. Não instalar o forno atrás de uma porta decorativa, isto pode causar sobreaquecimento.
2. Verificar se o aparelho não está danificado no momento da recepção e não o ligar à fonte de alimentação se tiver sido danificado durante o transporte.
3. Não bloquear os pontos de ventilação do aparelho ou o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

Conteúdo que significa [nota].

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

Etapas de instalação

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

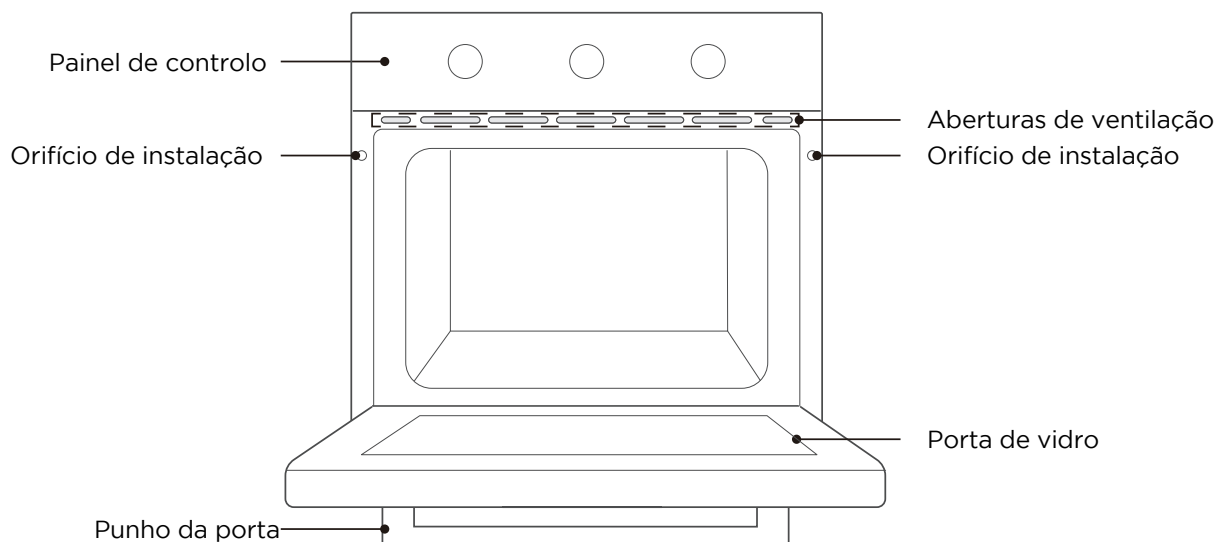


INTRODUÇÃO DO PRODUTO

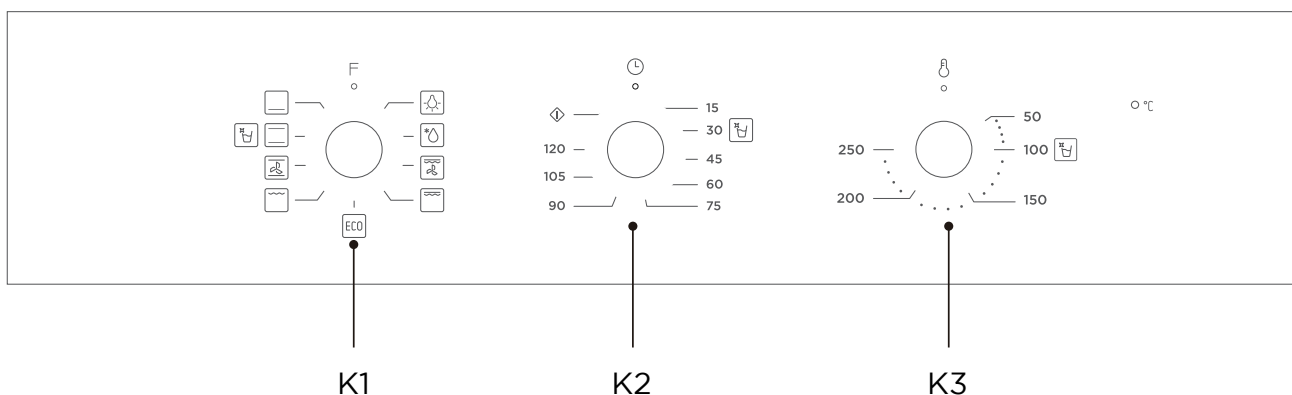
Ao retirar os alimentos, usar sempre luvas de forno resistentes ao calor para evitar queimaduras.

Ao abrir a porta, tenha cuidado com o vapor. Abrir primeiro uma fenda para evitar que o vapor lhe atinja directamente na cara.

Como o produto está constantemente a ser melhorado, se houver alguma diferença entre a imagem abaixo e o produto real, por favor tome o produto real como referência.



Introdução ao painel de controlo













Rodar o botão K1 para seleccionar o modo de cozedura.

Rodar o botão K2 para acertar o tempo.

Rodar o botão K3 para regular a temperatura.


Introdução aos modos

Modo	Introdução ao modo
 Lâmpada	Permite que o utilizador observe o processo de cozedura sem abrir a porta. A lâmpada do forno acenderá para todas as funções de cozedura. Exceto na função ECO.
 Descongelação	Para descongelação de alimentos congelados
 Grelhador duplo + Vent.	Para grelhar alimentos planos. Os elementos de aquecimento internos e externos na parte superior do forno distribuem o calor uniformemente juntamente com o ventilador.
 Grelhador duplo	Para grelhar pequenas quantidades de alimentos planos. Os dois elementos superiores de aquecimento são activados ao mesmo tempo.
 ECO	Para cozinhar com poupança de energia
 Grill	Para grelhar pequenas quantidades de alimentos. Colocar os alimentos no nível médio da cavidade.
 Convencional com ventilador	A combinação de ventilador e elementos de aquecimento proporciona uma penetração de calor mais uniforme e poupa até 30-40% de energia.
 Convencional	Os elementos superiores e inferiores de aquecimento trabalham em conjunto. Ideal para cozer bolos maiores.
 Calor inferior	O calor é fornecido pelo elemento de aquecimento inferior do forno. É utilizado principalmente para manter os alimentos quentes ou para dourar a parte inferior dos alimentos.
 Limpeza	O vapor amolece os alimentos ou resíduos de gordura na cavidade.

Primeira utilização

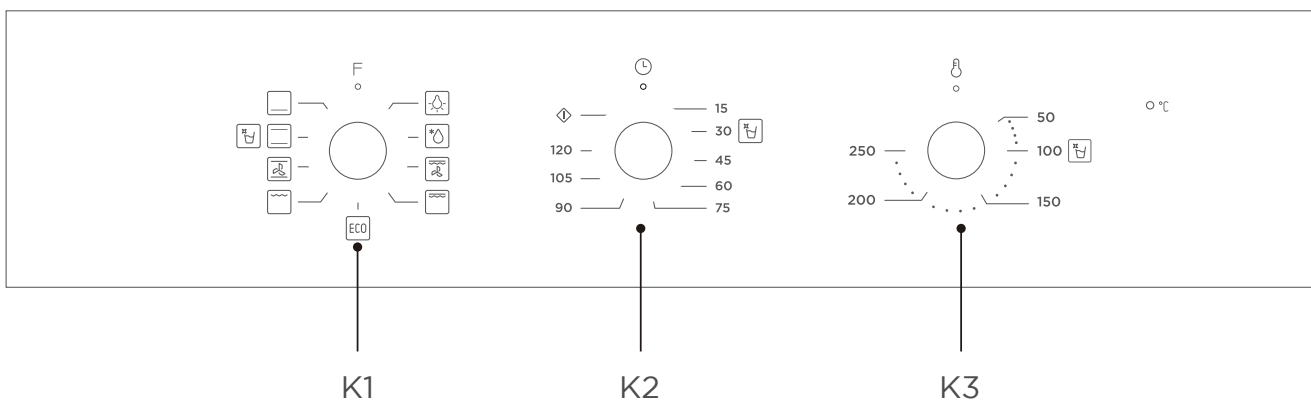
Antes da primeira utilização, limpar o forno e os acessórios.

1. Retirar as peças de protecção da embalagem do forno.
2. Retirar todos os acessórios (por exemplo, bandejas de forno, prateleiras, embalagens, etc.) da cavidade.
3. Limpar cuidadosamente o acessório com água, sabão e um pano ou escova macia.
4. Limpar a cavidade e as superfícies do forno com um pano macio e húmido.
5. Para prevenir incêndios, certifique-se de que a cavidade está livre de qualquer material de embalagem e acessórios remanescentes quando a utilizar pela primeira vez.
6. Ao utilizá-lo pela primeira vez, mantenha a cozinha bem ventilada (ligue o exaustor e abra as janelas). Durante este tempo, manter as crianças e os animais de estimação fora da cozinha e manter as portas dos quartos adjacentes fechadas.
7. Quando é utilizado pela primeira vez, o revestimento anti-corrosão nos elementos de aquecimento do forno evapora quando aquecido, o que produzirá um odor acre ou fumo, o que é um fenómeno normal. Executar o seguinte modo:

Modo	Temperatura	Hora
 Convencional com ventilador	250°C	0.5-1 hora

Etapas de operação

1. Rodar o botão K1 para seleccionar o modo de cozedura.
2. Rodar o botão K2 para acertar o tempo.
3. Rodar o botão K3 para regular a temperatura.



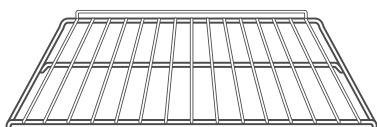
ACESSÓRIOS

Uma vez que os produtos e acessórios estão constantemente a ser melhorados, se houver alguma diferença entre o objecto real e as imagens abaixo, por favor tome o objecto real como referência.

O seu forno inclui uma série de acessórios, listados abaixo, bem como informações sobre como utilizá-los correctamente.

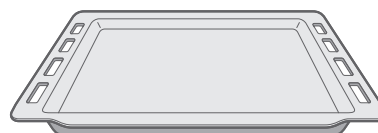
Acessórios incluídos

O seu forno inclui os seguintes acessórios:



Grelha

Para cozinhar alimentos ou colocar recipientes resistentes ao calor em cima dos mesmos

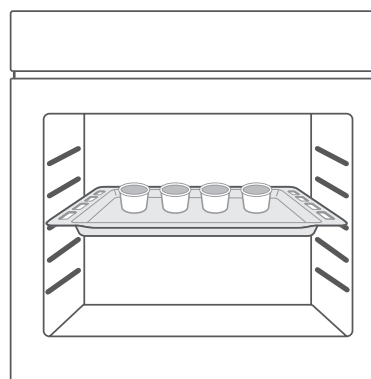
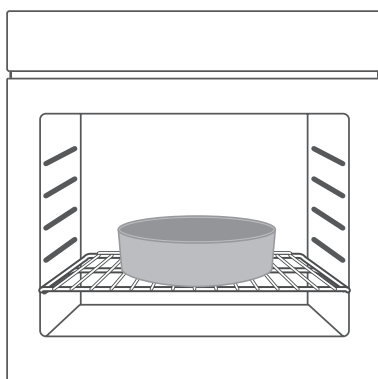
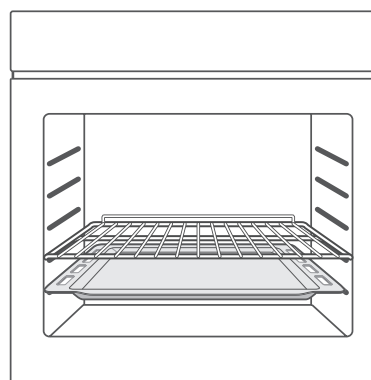
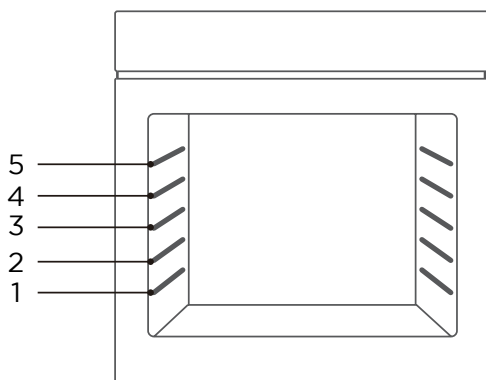


Tabuleiro

Para cozinhar grandes pedaços de alimentos ou apanhar possíveis derramamentos de alimentos

Utilização dos acessórios

Para que o forno funcione correctamente, a grelha e o tabuleiro devem ser colocados entre os níveis 1 e 5. Se forem utilizados em conjunto, colocar a grelha por baixo do tabuleiro.




LIMPEZA E MANUTENÇÃO

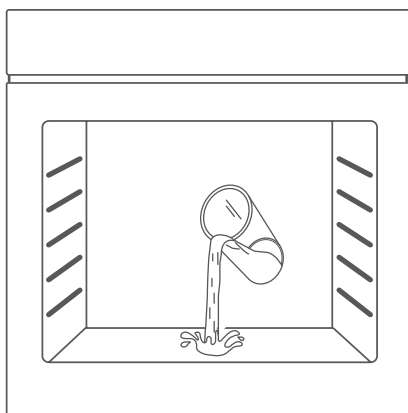
Desligar a energia antes da limpeza ou manutenção. Para assegurar a vida útil do forno, este deve ser limpo com regularidade e de forma regular.

Método de limpeza 1

1. Após a cozedura estar completa, aguardar que o forno arrefeça completamente.
2. Retirar os acessórios, enxaguá-los com água morna e secá-los.
3. Utilizar um pano quente para limpar os resíduos de comida ou gordura do forno.
4. Limpar a superfície do forno com um pano macio humedecido com detergente e secar.

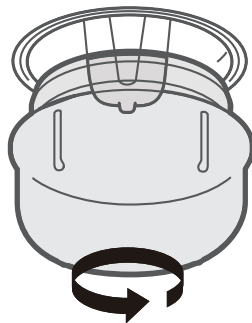
Método de limpeza 2

1. Após a cozedura estar completa, aguardar que o forno arrefeça completamente.
2. Retirar os acessórios, enxaguá-los com água morna e secá-los.
3. Utilizar um pano quente para limpar os resíduos de comida ou gordura do forno.
4. Limpar a superfície do forno com um pano macio humedecido com detergente e secar.
5. Iniciar a função de limpeza. Os passos são os seguintes:
 - 1). Adicionar à cavidade cerca de 250 ml de água filtrada e uma quantidade apropriada de detergente para lavar a louça e misturar.
 - 2). Com a porta fechada, rode o botão K1 para a posição .
 - 3). Rodar o botão K2 para a posição de 30 minutos.
 - 4). Rodar o botão K3 para a posição de 100°C.
6. Depois de o forno ter arrefecido completamente, secar a cavidade com uma esponja absorvente ou um pano limpo.



Substituição da lâmpada

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



ADVERTÊNCIA:

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

Erro	Possíveis causas	Tratamento
Após a cozedura, a máquina continua a emitir o som de funcionamento (o som do ventilador a rodar).	O ventilador estende o seu funcionamento para dissipar o calor.	Em condições normais, os alimentos podem ser retirados normalmente; não desligue o ventilador enquanto este estiver em funcionamento.
Ouve-se um ruído na cavidade do forno quando o forno está a funcionar.	1. Som da cavidade a expandir-se com o calor e a contrair-se com o frio. 2. A cavidade não foi limpa durante muito tempo e muita gordura acumulou-se.	1. É normal e nada precisa de ser feito. 2. Limpar o elemento de aquecimento e a cavidade do forno com um pano limpo.
Odor desagradável na primeira utilização.	O revestimento anti-corrosão das resistências emite um odor quando derretidas.	Na primeira utilização, aquecer a cavidade num ambiente bem arejado durante meia hora.
O forno emite fumo.	1. Falha do produto. 2. Há óleo ou resíduos alimentares na cavidade que não foram limpos.	1. Desligar a fonte de alimentação e consultar um técnico de serviço. 2. Limpar o elemento de aquecimento e a cavidade do forno com um pano limpo.
A comida não é cozinhada.	1. O tempo de cozedura definido não é suficiente. 2. As porções de alimentos são demasiado grandes.	1. Prolongar o tempo de cozedura. 2. Cortar os alimentos em pedaços mais pequenos ou cozinhar em lotes.
A lâmpada não se acende.	A lâmpada falhou.	Consultar o serviço técnico.

PARÂMETROS TÉCNICOS

Modelo JOR65X/JOR65N

Capacidade 65L

Tensão nominal 220-240V~

ECElectric, cavidade (☐) 0.99 kWh/ciclo

Frequência nominal 50Hz-60Hz

ECElectric, cavidade (Ⓢ) 0.77 kWh/ciclo

Potência ECElectric 3.0 kW

Classe de eficiência energ. A

RECICLAGEM DE PRODUTOS

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 de lixo municipais normais; têm de ser recolhidos separadamente para otimizar a recuperação e reciclagem dos seus componentes e materiais constituintes e para 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.



Quando tiver desembalado o forno, certifique-se de que este não foi danificado. Em caso de dúvida, não a utilize: contacte um profissional qualificado. Manter materiais de embalagem tais como sacos plásticos, poliestireno ou pregos fora do alcance das crianças, pois são perigosos para elas.

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

ESPECIFICAÇÕES

Ficha de informação sobre o produto de acordo com os regulamentos de conceção ecológica e rotulagem energética da UE e do Reino Unido

Nome do fornecedor	JOHNSON
Modelos	JOR65X JOR65N
Índice de eficiência energética	93.9
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.99kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo de ventilação forçada	0.77kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Electricidade
Volume	65L
Tipo de forno	Forno incorporado
Fonte de alimentação	220-240V~ , 50Hz-60Hz
Potência	3.0kW

CONSUMO ENERGÉTICO

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

Modo desligado	0.3W
----------------	------

PN:16171100A44155



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.ponjohnsonentuida.es

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

