



ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

**РУКОВОДСТВО
ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Модели

JO EB7336

JO EW7336

ОГЛАВЛЕНИЕ






Технические характеристики.....	4
Требования безопасности.....	5
Установка	8
Утилизация	10
Предварительная подготовка.....	11
Панель управления	13
Уход и чистка	20
Устранение неполадок.....	23

*Благодарим Вас за покупку прибора Jacky's.
Перед использованием внимательно ознакомьтесь
с прилагаемой инструкцией и сохраните ее для дальнейшего использования.*

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

Благодарим за покупку нашей техники! Мы хотим, чтобы этот прибор, который был произведен на современном предприятии и прошёл строгий контроль качества, служил вам с максимальной эффективностью. Поэтому мы просим вас внимательно прочитать это руководство и сохранить его, чтобы иметь возможность воспользоваться при необходимости. Если вы передадите прибор другому пользователю, предоставьте руководство по эксплуатации вместе с ним. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве по эксплуатации.

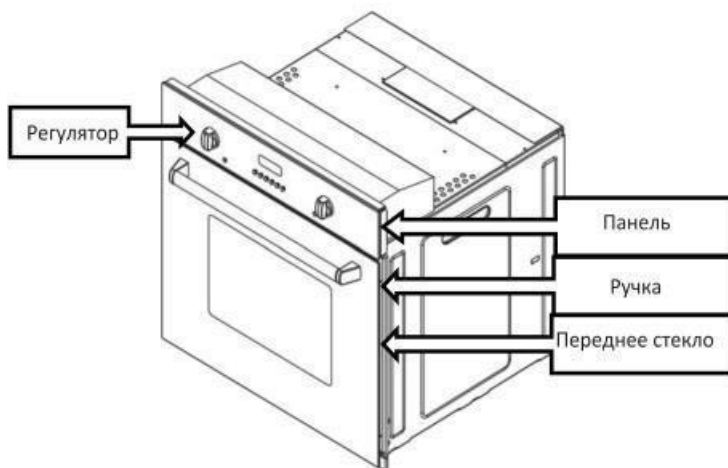
Символы, содержащиеся в этом руководстве, и их значения:

	Важная информация или полезные советы по использованию
	Предупреждение во избежание опасных ситуаций с точки зрения жизни и имущества
	Предупреждение о риске поражения электрическим током
	Предупреждение об угрозе возгорания
	Предупреждение о горячих поверхностях

Это руководство по эксплуатации поможет вам использовать прибор быстро и безопасно.

- Перед установкой и эксплуатацией изделия внимательно прочитайте это руководство.
 - Обязательно соблюдайте все инструкции по безопасности.
 - Храните руководство в легкодоступном месте, поскольку оно может понадобиться вам позже.
 - Прочтите все другие документы, предоставленные вместе с прибором.
- Не забывайте, что это руководство может быть применено к нескольким моделям.

Ваш прибор. Общий вид.



Технические характеристики:

Напряжение/частота	220-240 В — 60 Гц
Общее потребление электроэнергии	Мин. 0,006 кВт — макс. 2.4 кВт
Потребление энергии в сети	1200 Вт
Потребляемая мощность верхнего нагревательного элемента	900 Вт
Потребляемая мощность нижнего нагревательного элемента	900 Вт
Максимальная температура	250 °С
Рабочий режим	7
Используемый предохранитель	Мин. 1 А — макс. 24 А
Тип кабеля/сечение	3 x 0,75ПВХ — 3 x 1 ПВХ — 3 x 1,5 ПВХ
Длина кабеля	Макс. 1,3 М
Класс	3
Наружные размеры (В*Ш*Г)	600 x 595 x 550 мм
Класс энергоэффективности	A +
Внутреннее освещение	15 Вт
Двигатель охладительного вентилятора	15 Вт
Двигатель турбо-вентилятора (опция)	Электрический: 22 Вт
Используемый объем духового шкафа	Статичная духовка 72 л, турбо-духовка 69 л

Основное: Сведения по потреблению энергии для электрических духовых шкафов домашнего типа предоставлены в соответствии со стандартом EN 50304. Значения установлены для функций стандартной загрузки и нижнего-верхнего нагрева или вентиляторного нагрева (при наличии).



В целях повышения качества прибора технические характеристики могут изменяться без предварительного предупреждения.



Рисунки в инструкции являются схематическими, возможно расхождение с рисунками на приборе.



Значения, указанные на обозначениях прибора или в других предоставляемых вместе с прибором печатных документах, получены в лабораторных условиях в соответствии с требуемыми стандартами.

Данные значения могут меняться в зависимости от условий и среды использования прибора.

АКСЕССУАРЫ



Поставляемые аксессуары зависят от модели изделия. Ваше изделие может быть укомплектовано не всеми описываемыми в инструкции аксессуарами.



Противень духового шкафа: может использоваться для выпечки, замороженных продуктов и жарки.



Решетка: может использоваться для размещения на требуемой полке для жарки, запекания, обжаривания или тушения.



Устройство для вращения (опция)



Решетка-треножник (решетка для противня, опция)

Основные требования безопасности

В данном разделе описываются требования безопасности, помогающие предотвратить причинение травм или материального ущерба. При несоблюдении данных требований все гарантии становятся недействительными.

Общая безопасность

Данный прибор не предназначен для использования лицами с физическими или умственными недостатками, а также лицами без соответствующих знаний или опыта, включая детей, если рядом с ними отсутствует ответственное за безопасность либо дающее распоряжения касательно использования изделия лицо.

Категорически запрещаются игры детей с прибором.

Подсоедините прибор к заземлённой розетке/линии, защищённой соответствующим предохранителем в соответствии со значениями в таблице "Технические характеристики". Заземление должен выполнять квалифицированный электрик с использованием трансформатора или без него. Мы не несём ответственности за использование прибора без выполнения заземления в соответствии с местными требованиями.

Не используйте прибор с неисправным электрическим кабелем/вилкой. Обратитесь в центр обслуживания.

Не используйте прибор, если он неисправен или на нём имеются видимые повреждения.

Не ремонтируйте самостоятельно прибор. Вы можете устранить только некоторые неполадки.

Запрещается мойка прибора путём разбрызгивания на него воды или поливания его водой. При таких действиях существует риск удара электрическим током.

Отключайте прибор от электрической сети во время установки, ухода, чистки и ремонта.

Установка и монтаж всегда должны выполняться сотрудниками центра обслуживания. Производитель не несёт ответственности за ущерб, причинённый в результате действий, выполненных лицами без соответствующих полномочий. Гарантия на изделие в таком случае не распространяется.

Будьте внимательны при приготовлении блюд с использованием алкоголя. При высоких температурах алкоголь испаряется и при контакте с горячими поверхностями может возгореться и стать причиной пожара.

Не нагревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Образованное давление может стать причиной взрыва банки.

Не помещайте возгораемые материалы рядом с работающим прибором, так как при работе стенки прибора нагреваются.

Не помещайте противни, ёмкости или алюминиевую фольгу непосредственно на основание духового шкафа. Накапливаемое тепло может повредить основание духового шкафа.

Не закрывайте вентиляционные каналы.

На время использования прибор может быть горячим. Не касайтесь горячих отделов, внутренних частей духового шкафа, нагревательных и прочих элементов.

При помещении блюд в горячий духовой шкаф, извлечении блюд и пр. всегда используйте специальные рукавицы.

Не используйте прибор со снятой или разбитой передней крышкой. При работе прибора задняя поверхность также нагревается.

Электрические соединения из-за риска повреждения не должны касаться задней поверхности духового шкафа.

Не зажимайте соединительные кабели дверцей духового шкафа и следите за тем, чтобы они не проходили по горячим поверхностям. Повреждение кабеля может вызвать возгорание духового шкафа от короткого замыкания, а также стать причиной пожара.

После каждого использования убедитесь в том, что прибор отключен.

Прибор и его открытые для касания детали нагреваются во время использования.

Не касайтесь прибора во время работы.

Не используйте острые и режущие предметы для чистки внутренности прибора и его стёкол, так как они могут повредить прибор.

Раскалённое масло может стать причиной пожара, поэтому не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.

При возможном пожаре не пытайтесь потушить его водой. Немедленно отключите прибор от сети и накройте горящую часть мокрым одеялом.

Никогда не помещайте внутрь прибора горючие или едкие вещества.

Не используйте пароочиститель.

Для чистки дверцы (стекла) духового шкафа не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, которые могут повредить поверхность и стать причиной трещин на стекле.

ВНИМАНИЕ:

Перед заменой лампочки духового шкафа следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора во избежание риска удара электрическим током.

Первая полка духового шкафа – самая нижняя полка.

Не помещайте прибор на целлофан, а также возгораемые и нетермостойкие материалы.



Безопасность для детей

Во время использования открытые части прибора нагреваются, не следует допускать детей к прибору до его полного остывания.

ВНИМАНИЕ:

При использовании решётки ее доступные части могут нагреваться. Не следует допускать маленьких детей к прибору.

Не следует допускать детей младше 8 лет к прибору без присмотра взрослых.

Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и/или лицами с физическими или умственными недостатками при условии, что они обучены способу использования техники и осведомлены об опасностях.

Не следует допускать игр детей с прибором. Чистка и уход за прибором не должны выполняться детьми без присмотра.

Упаковочные материалы могут представлять опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте или выбросите в мусор, рассортировав в соответствии с требованиями.

Не помещайте сверху никаких тяжёлых предметов при открытой дверце и не разрешайте детям садиться на дверцу. Духовой шкаф может перевернуться или петли дверцы могут повредиться.

Безопасность при электрических работах

Все виды работ с электрическим оборудованием и системами выполняются уполномоченными и квалифицированными лицами.

Данный прибор не предназначен для дистанционного управления.

При какой-либо неисправности выключите прибор и отключите сеть питания. Для этого отключите предохранитель вашей квартиры/дома.

Убедитесь в том, что ток предохранителя соответствует току прибора.

Цель использования

Данный прибор предназначен для домашнего использования. Не следует допускать использование данного прибора в коммерческих целях.

ВНИМАНИЕ:

Данный прибор должен использоваться только для приготовления пищи. Запрещается

использование прибора в других целях, например, для обогрева комнаты. Данный прибор не предназначен для разогрева тарелок под решёткой, сушки или подогрева полотенца или одежды на ручке.

Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесённый по причине неправильного использования или во время транспортировки. Духовой шкаф может использоваться для разморозки, запекания, жарки или приготовления пищи на гриле.

Срок службы приобретенного вами прибора - 10 лет. В течение данного срока производитель хранит необходимые запасные части, требуемые для описанной работы прибора.

УСТАНОВКА

Перед использованием прибора



Убедитесь в пригодности электрического оборудования. При обнаружении несоответствий вызовите электрика и слесаря и выполните необходимые исправления.



Подготовка места для установки прибора, а также подготовка электрического оборудования является обязанностью покупателя.



При установке прибора следует соблюдать правила, указанные в местных стандартах касательно электричества.



Перед установкой прибора убедитесь, что он не повреждён. Не выполняйте установку, если на приборе имеются повреждения. Поврежденные приборы представляют угрозу вашей безопасности.



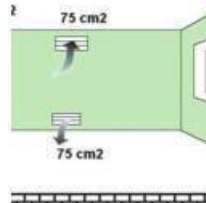
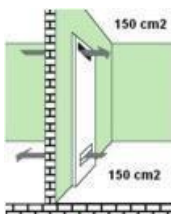
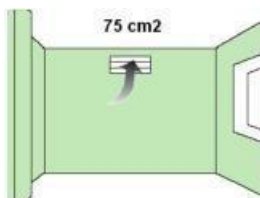
Для надёжной работы прибора необходима хорошая вентиляция помещения. В случае отсутствия окна или двери для вентиляции комнаты следует установить дополнительную вентиляцию.



Площадь пола кухни должна превышать 8 м². Объём кухни должен превышать 20 м³.



Вентиляционная решётка должна находиться близко к кухонному полу и выходить наружу, её минимальная площадь должна равняться 75 см².



Установка и соединение

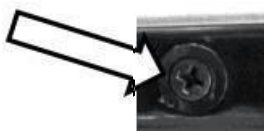
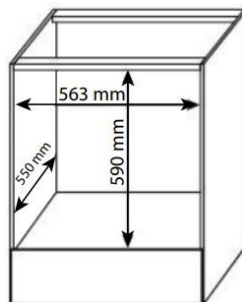
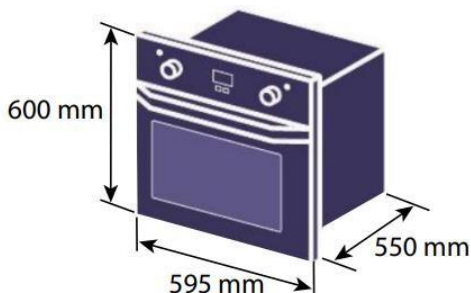


Не используйте дверцу и/или ручку для транспортировки и передвижения прибора. Для транспортировки прибора требуется как минимум два человека.

Установка прибора

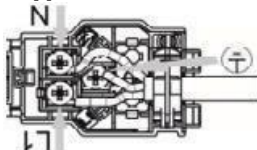
Электрический духовой шкаф

Установочные размеры



Не используйте встроенный духовой шкаф до того, как он будет установлен. Пластиковые детали и шурупы для монтажа находятся внутри прибора.

Электрическое соединение



Прибор необходимо использовать с заземлённой линией!

Производитель не несёт ответственности за ущерб, причинённый в случае использования без заземлённой линии.



Установка прибора, выполненная непрофессионалами, может стать причиной удара электрическим током, короткого замыкания или пожара. Соединение прибора с сетевым током может выполняться только уполномоченным и квалифицированным лицом.



Неисправный кабель может вызвать удар током, короткое замыкание или

пожар. Не следует зажимать, складывать или заминать электрический кабель, также он не должен касаться горячих частей прибора. При повреждении кабеля он должен быть заменён квалифицированным электриком.

Данные питания сети должны соответствовать данным на типовой этикетке прибора. Типовая этикетка находится на задней стороне прибора.

Соединительный кабель прибора должен соответствовать техническим характеристикам и потреблению энергии.



Опасность удара электрическим током! Перед выполнением любых работ с электрооборудованием, отключите прибор от питания.

Утилизация прибора

Утилизация упаковки

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

Упаковочные материалы произведены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Рассортируйте мусор в соответствии с рекомендациями и

выбросите. Не выбрасывайте вместе с обычными бытовыми отходами.

Процедура будущей перевозки

Сохраните оригинальную коробку и транспортируйте прибор в этой коробке. Соблюдайте указания на коробке. При отсутствии оригинальной коробки упакуйте прибор в пузырчатую пленку или толстый картон и плотно перевяжите скотчем.

Для того, чтобы предупредить повреждение дверцы духового шкафа решёткой или противнем, на внутреннюю сторону дверцы прибора на соответствующем уровне крепится картонная лента. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам скотчем.

Прочно закрепите скотчем головки и опоры для кастрюль.

Не используйте дверцу или ручку для транспортировки или передвижения прибора.

1. Не помещайте на поверхность прибора другие предметы.
2. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.
3. Проверьте внешний вид прибора на предмет каких-либо повреждений во время транспортировки.

Утилизация старого продукта



Выбрасывайте старый прибор таким образом, чтобы он не представлял вреда для окружающей среды. На данном приборе имеется символ (WEEE), указывающий на то, что электрические приборы следует выбрасывать отдельно. Это означает, что в соответствии с Директивой 2002/96/EC AB данный предмет подлежит повторной переработке или разбору на части с целью минимизации его влияния на окружающую среду. Для получения более детальной информации обращайтесь в местные и районные инстанции.

Электрические приборы, для которых не применяется контролируемый сбор для утилизации, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека по причине содержания ими вредных веществ.

Информацию о способах утилизации продукта вы можете получить у уполномоченного продавца или в центре сбора мусора вашей городской администрации.

Перед тем, как выбросить прибор, отрежьте электровилку и сломайте замок на крышке (если есть), для обеспечения безопасности детей.

Предварительная подготовка. Экономия энергии

Сведения ниже помогут вам использовать прибор, заботясь об экологии и экономя энергию.

~ При приготовлении пищи в духовом шкафу используйте ёмкости с хорошими свойствами теплопроводности, тёмного цвета или с эмалированным покрытием.

~ Если в рецепте или в таблице инструкции по эксплуатации указан предварительный нагрев, сначала разогрейте духовой шкаф.

~ Старайтесь избегать частого открывания дверцы духового шкафа во время приготовления блюд.

~ Старайтесь готовить в духовке несколько блюд одновременно. Вы можете поместить на решетку одновременно две ёмкости для запекания.

~ Готовьте несколько блюд одно за другим. Таким образом тепло духового шкафа не будет потеряно.

~ Отключайте духовой шкаф за несколько минут до готовности блюда. В таком случае не открывайте дверцу духового шкафа.

~ Размораживайте продукты перед приготовлением блюд.

Первое использование. Первая чистка



Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность.

1. Удалите все упаковочные материалы.

2. Протрите поверхность прибора влажной тряпкой или губкой, затем высушите при помощи сухого тканевого полотенца.

Первый нагрев

Нагревайте прибор в течение примерно 15 минут, затем отключите. Таким образом возможные производственные загрязнения и слои прогорят, обеспечивая чистоту прибора.



Горячие поверхности могут вызвать ожоги! Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей духового шкафа. Не допускайте приближение детей к прибору и используйте перчатки для духового шкафа.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте все фиксаторы и решётку из духового шкафа.
2. Закройте крышку духового шкафа.
3. Выберите статичное положение.
4. Выберите максимальную температуру, см. *Использование электрического духового шкафа*
5. Включите примерно на 30 минут.
6. Отключите духовой шкаф.



При первом нагревании появится запах и дым. Обеспечьте хорошее проветривание.

Использование электрического духового шкафа



Общие сведения о готовке, жарке и гриле в духовом шкафу

Опасность ожога горячим паром. Аккуратно открывайте дверцу духового шкафа, так как существует риск ожога паром.

Советы по приготовлению блюд в духовом шкафу

- ~ Используйте ёмкости с антипригарным покрытием, подходящие металлические или алюминиевые ёмкости, а также силиконовые термостойкие ёмкости.
- ~ Оптимально используйте поверхность решётки.
- ~ Помещайте ёмкости для запекания на середину решётки духового шкафа.
- ~ Перед включением духового шкафа или гриля выберите правильную полку. Не меняйте полку в горячем духовом шкафу.
- ~ Держите дверцу духового шкафа закрытой.

Советы по жарке

- ~ При приготовлении целой курицы, индейки и больших кусков мяса рекомендуется маринование с лимоном и черным перцем.

- ~ Приготовление способом жарки мяса с косточками занимает на 15-30 минут дольше, чем приготовление такого же мяса без косточек.
- ~ Для каждого сантиметра по толщине мяса время приготовления составляет 4-5 минут.
- ~ После окончания времени приготовления оставьте мясо в приборе ещё примерно на 10 минут. Мясной сок лучше распределится по обжаренному мясу и не вытечет при разрезании мяса.
- ~ Рыба помещается в духовой шкаф в жаропрочной посуде на среднюю или нижнюю полку.

Советы по использованию гриля

При приготовлении на гриле красное мясо, рыба и мясо домашней птицы быстро приобретают коричневый цвет, красивую корочку и не высушиваются. Мясо-филе, шашлычное мясо и сосиски/ суджук, а также овощи с большим содержанием воды (например, помидоры, лук) очень хорошо подходят для приготовления на гриле.

- ~ Разместите предназначенные для приготовления на гриле куски на решётку или на противень с решёткой таким образом, чтобы они не выходили за пределы нагревателей.
- ~ Установите решётку или противень на желаемый уровень в духовом шкафу.
- ~ Налейте немного воды на противень, это облегчит последующую чистку.



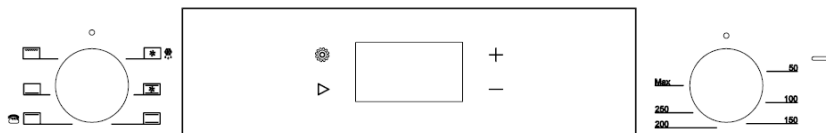
Опасность пожара при приготовлении неподходящих для гриля продуктов

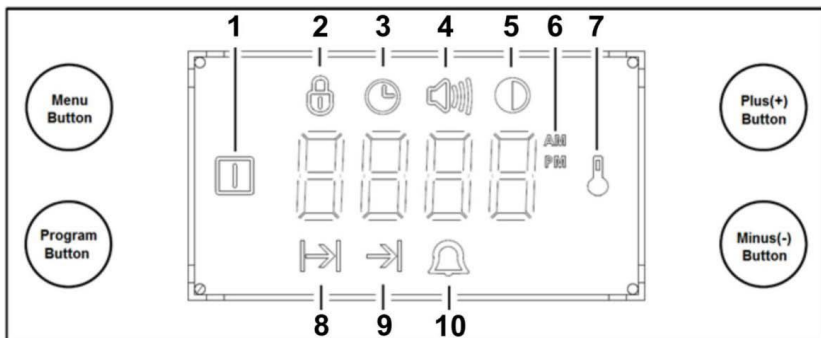
Готовьте на гриле только подходящие для этого продукты.

Не помещайте продукты близко к заднему краю гриля. Это самое горячее место, и жирные продукты могут загореться.

Панель управления электрической духовкой

JO EB7336
JO EW7336





Дисплей:

- 1-Значок выбора режима приготовления
- 2- Замок
- 3-Время
- 4- Громкость звукового сигнала
- 5-Яркость дисплея
- 6 -Значок AM/PM
- 7-Термостат включен
- 8-Продолжительность приготовления
- 9-Время окончания приготовления
- 10-Значок настройки таймера

Сенсорные кнопки:

1.1. Кнопка меню

1. Нажмите значок для последовательного переключения между четырьмя функциями: функцией блокировки клавиш, функцией настройки времени суток, функцией настройки сигнала таймера и функцией регулировки яркости экрана. Соответствующий значок начнет мигать, предлагая пользователю войти в состояние настройки функции.

2. После установки любой функции продолжительности приготовления, времени окончания приготовления или времени таймера нажмите и удерживайте эту кнопку в течение 1 секунды, пока не услышите короткий звуковой сигнал, и таймер отменит установленную продолжительность, время окончания приготовления или звуковой сигнал.

3. Если в определенном состоянии настройки функции пользователь нажимает кнопку «плюс» и «минус», чтобы настроить данные функции, в следующий раз, когда он снова нажмет кнопку выбора функции, ему необходимо выйти из текущего состояния настройки функции и вернуться в состояние по умолчанию.

Кнопка программы

1. Нажмите эту кнопку, чтобы войти или выйти из функции настройки таймера. Если функция настройки таймера включена, должен мигать соответствующий значок настройки таймера. При выходе иконку необходимо включать или выключать при определенных условиях (см. описание функции настройки времени).

2. Когда установлены продолжительность приготовления, время окончания приготовления или время звукового сигнала, нажмите и удерживайте эту кнопку в течение 1 секунды, пока не услышите короткий звуковой сигнал, таймер одновременно очистит все установленные настройки продолжительности приготовления, времени окончания приготовления или времени звукового сигнала.

Кнопка «плюс» (+): кнопки имеют разные определения функций в разных состояниях настройки функций. Подробную информацию см. в описании конкретной функции.

Кнопка «минус» (-): кнопка имеет разные определения функций в разных состояниях настройки функций. Подробную информацию см. в описании конкретной функции.

1.2 Включить:

1. На цифровом дисплее мигает надпись «OFF» и загорается значок времени. Таймер отключает функцию приготовления. По соображениям безопасности пользоваться духовкой нельзя.

2. В это время нажмите любую клавишу, чтобы войти в настройку времени суток.

2. ОПЦИИ

Доступны активация блокировки клавиш, 24-часовой или 12-часовой формат времени, выбор звукового сигнала таймера, параметры настройки яркости экрана. На установленные параметры не влияют перебои в подаче питания.

2.1. Функция блокировки ключа:

1. Нажмите кнопку «Меню» один раз, чтобы войти в функцию блокировки клавиш.
2. В режиме блокировки клавиш значок блокировки клавиш (значок № 2) мигает. При выходе из состояния настройки функции необходимо определить, горит или нет значок в зависимости от того, включена ли блокировка клавиш (загорается при включении блокировки клавиш и гаснет при выключении блокировки клавиш).

3. В состоянии функции блокировки клавиш на цифровом дисплее отображается ВКЛ или ВЫКЛ, а отображение ВКЛ означает, что блокировка клавиш включена. В состоянии ON другие функциональные клавиши не могут быть установлены. Индикация OFF означает, что блокировка клавиш закрыта. Когда дисплей выключен, можно настроить другие функциональные клавиши.

4. В режиме блокировки клавиш нажмите кнопку «плюс» (+), чтобы включить блокировку клавиш, и нажмите кнопку «минус» (-), чтобы отключить блокировку клавиш.

5. В состоянии функции блокировки клавиш, если пользователь не выполнит никакой операции в течение 5 секунд, произойдет выход из состояния функции.

2.2. Настройка времени суток:

1. Мигает значок времени суток (значок №3), при выходе из состояния функции значок необходимо погасить.

2. Цифровой дисплей отображает текущее время (время: значок горит и не мигает). Каждый раз, когда вы нажимаете кнопку «плюс» (+) или кнопку «минус» (-), текущее время увеличивается на 1 или уменьшается на 1.

3. В режиме установки времени кнопку «плюс» (+) или кнопку «минус» (-) можно нажимать в течение длительного времени, а длительное нажатие сработает через 1 секунду, и оно будет увеличиваться или уменьшаться на 1 каждые 0,5 секунды. ; после длительного нажатия более 5 секунд увеличивается на 1 или уменьшается на 1 каждые 0,1 секунды.

4. Когда состояние функции установлено по времени, если пользователь не выполнит никакой операции в течение 5 секунд, состояние функции обнулится.

2.3. Настройка сигнала таймера:

1. В режиме настройки звукового сигнала таймера значок настройки № 4 мигает. При выходе из функционального состояния значок должен погаснуть.

2. Когда звуковой сигнал установлен в функциональное состояние, он должен подавать звуковой сигнал два раза в секунду в соответствии с выбранным в данный момент звуковым сигналом.

3. Когда звуковой сигнал установлен в функциональное состояние, на дисплее появляется надпись b-0x, где x представляет тип звука клавиши, диапазон составляет 1-3.

4. В режиме настройки звукового сигнала таймера каждый раз, когда вы нажимаете кнопку «плюс» (+) или кнопку «минус» (-), текущий тип звука клавиши будет увеличиваться или уменьшаться на единицу.

5. Когда звуковой сигнал установлен в функциональное состояние, кнопку «плюс» (+) или «минус» (-) можно нажимать и удерживать в течение длительного времени. Длительное нажатие сработает через 1 секунду и будет увеличиваться или уменьшаться на 1 каждые 0,5 секунды.

6. Когда звуковой сигнал установлен в функциональное состояние, если пользователь не выполняет никаких действий в течение 5 секунд, клавиша выйдет из функционального состояния.

2.4. Регулировка яркости экрана:

1. Когда отображается состояние функции настройки яркости, значок настройки яркости № 5 мигает. При выходе из состояния функции значок необходимо отключить.

2. При отображении состояния функции настройки яркости на дисплее появляется надпись d-0x, где x представляет яркость дисплея, диапазон составляет 1 ~ 3, яркость цифрового дисплея трубки должна отображать соответствующую яркость, где 1 означает самую низкую яркость дисплея, а 3 означает максимальную яркость.

3. Когда отображается состояние функции настройки яркости, каждый раз, когда вы нажимаете кнопку «плюс» (+) или кнопку «минус» (-), текущая яркость дисплея будет увеличиваться или уменьшаться на 1 соответственно. Если текущая яркость дисплея равна максимальной 3, то дальнейшее нажатие кнопки «плюс» (+) недействительно.

4. Когда отображается состояние функции настройки яркости, кнопку «плюс» (+) или «минус» (-) можно нажимать и удерживать в течение длительного времени.

Длительное нажатие сработает через 1 секунду и будет увеличиваться или уменьшаться на 1 каждые 0,5 секунды.

5. Когда отображается состояние функции настройки яркости, если пользователь не выполняет никаких операций в течение 5 секунд, состояние функции будет прекращено.

3. ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА

Автоматическое приготовление означает, что приготовление завершится автоматически в соответствии с введенной вами программой.

3.1. Полуавтоматическое приготовление:

Используется для немедленного начала приготовления. Необходимо установить желаемое время приготовления.

1. Нажата «Кнопка программы». На дисплее мигает значок №8 (Продолжительность приготовления).

2. Кнопками «Плюс (+)» и «Минус (-)» следует установить желаемое время приготовления. После установки времени приготовления (через 5 секунд после последнего нажатия кнопки) на дисплее постоянно появляется значок №8 (Продолжительность приготовления). Оставшееся время приготовления начинает отсчитываться и отображается в часах/минутах (обратный отсчет продолжительности ≥ 1 минуты) или минутах/секундах (обратный отсчет продолжительности < 1 минуты). Максимальная регулируемая продолжительность приготовления составляет 10 часов.

3. Не забудьте установить ручки функций приготовления и температуры в нужные положения.

3.2. Полностью автоматическое приготовление:

Этот метод используется для запуска приготовления не сразу, а в запрограммированное время суток. Этот метод еще называют «отложенным приготовлением».

1. Сначала установите время приготовления, как описано выше.

2. Последовательно нажимайте кнопку «Программа», пока на дисплее не начнет мигать значок № 9 (Время окончания приготовления).

3. С помощью кнопок «Плюс (+)» и/или «Минус (-)» установите желаемое время окончания приготовления.

4. Установите функцию приготовления и температуру с помощью функции духовки и переключателя термостата. На дисплее отобразятся значок № 8 (продолжительность приготовления) и значок № 9 (время окончания приготовления). Значок №9 исчезает с экрана, когда наступает время начала приготовления, и на экране продолжает отображаться только значок №8 (Продолжительность приготовления) вместе с оставшимся временем приготовления.

Когда приготовление закончено:

1. Значок №8 начинает мигать, на дисплее снова отображаются часы и начинает звучать звуковой сигнал (если он не выключен пользователем) в течение 7 минут.

2. Нажмите кнопку «Программа», чтобы отменить предупреждающий сигнал. Духовка теперь находится в ручном режиме, функция духовки и переключатель термостата также должны быть выключены, в противном случае духовка продолжит нагрев!

Чтобы отменить установленный период автоматического приготовления:

1. Нажимайте кнопку «Программа» непрерывно, пока не начнет мигать значок №8.
2. Нажмите и удерживайте кнопку «Программа» в течение 1 секунды, ранее установленная программа приготовления будет немедленно отменена.

или

1. Нажимайте кнопку «Программа» непрерывно, пока на дисплее не начнет мигать значок №8.
2. Используйте кнопку «Минус (-)», чтобы сбросить ранее установленную продолжительность приготовления на «00:00».

Чтобы отменить заданную программу

1. Нажимайте кнопку «Программа» непрерывно, пока не начнет мигать значок №9.
2. Длительно нажмите кнопку «Программа» и удерживайте ее в течение 1 секунды, ранее установленное время окончания будет отменено, и сразу же начнется обратный отсчет продолжительности.

3.3. Таймер обратного отсчёта:

1. Нажмите кнопку «Программа» последовательно 2 или 3 раза, пока на дисплее не начнет мигать значок 10.
2. Используйте кнопки «Плюс (+)» и «Минус (-)», чтобы установить период звукового сигнала таймера. Значок 10 загорится на экране через несколько секунд, и начнется обратный отсчет. Максимальный регулируемый период составляет 23 часа 59 минут.
3. Когда таймер начнет обратный отсчет, он будет отображаться в часах/минутах (обратный отсчет времени ≥ 1 минуты) или в минутах/секундах (обратный отсчет продолжительности < 1 минуты).

Когда обратный отсчет завершится:

1. На дисплее мигает значок 10 и раздается звуковой сигнал продолжительностью 7 минут, если его не отменить.
2. Нажмите любую кнопку, чтобы отменить звуковой сигнал. На дисплее будет отображаться текущее время суток.

Чтобы отменить ранее запланированный обратный отсчет:

1. Нажимайте кнопку «Программа» до тех пор, пока не начнет мигать значок № 10.
2. Нажмите и удерживайте кнопку «Программа» в течение 1 секунды. Период таймера и, если это была программа приготовления, будут отменены.

или

1. Постоянно нажимайте кнопку «Программа», на дисплее будет мигать значок №10.

2. Сбросьте период таймера на 00:00 с помощью кнопки «Минус (-)».

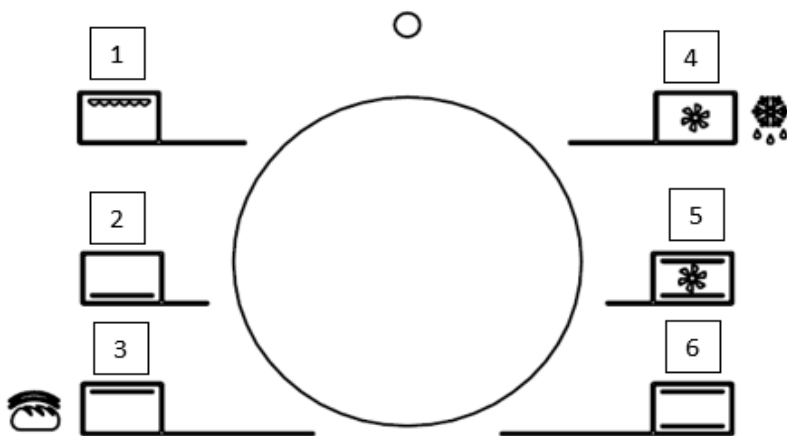
4. ИНДИКАЦИЯ СОСТОЯНИЯ РУЧКИ ДУХОВКИ

4.1. Переключатель функций приготовления:

Когда переключатель режимов приготовления духовки установлен в любое положение «ВКЛ», на дисплее появляется значок 1 (Функция приготовления включена).

4.2. Селектор температуры:

Если температура духовки ниже заданной, на дисплее появляется значок 7 (термостат включен).



1- Верхний нагрев с грилем	4- Разморозка
2- Нижний нагрев	5- Верхний и нижний нагрев с конвекцией
3- Верхний нагрев (приготовление хлеба)	6- Верхний и нижний нагрев

Таблица времени приготовления.


Самая нижняя полка духового шкафа - 1-я полка. Указанные значения получены в лабораторных условиях. Значения, соответствующие вашему вкусу, могут отличаться от указанных значений.



Отключите прибор при помощи регулятора функции температуры.

Блюдо	Емкость	Полка	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (приблизительно)
Кекс на противне	Противень для духового шкафа 24_25 см	2	170 - 180	25 - 35
Кекс в форме	Форма для „А“ 18 ... 22 см	1 ... 2	170 - 180	30 ... 40
Печенье	Противень для духового шкафа	2	170 - 190	25 ... 35
Хрустящее слоеное тесто	Противень для духового шкафа	2	180 - 190	25 ... 35
Сладкий пирог	Противень для духового шкафа	2	170 - 180	25 ... 35
Пироги	Противень для духового шкафа	1 ... 2	200	40 ... 50
Дрожжевое тесто	Противень для духового шкафа	1 ... 2	200	35 ... 45
Булочки	Противень для духового шкафа	1 ... 2	180 ... 190	25 ... 35
Пироги	Противень для духового шкафа	1 ... 2	180 ... 190	40 ... 50
Пицца	Противень для духового шкафа	1 ... 2	200 ... 220	15 ... 20

Использование гриля

 Горячие поверхности могут вызвать ожоги. Закрывайте дверцу духового шкафа при использовании гриля.

При использовании гриля, поверните регулятор таймера к соответствующему символу. Включение гриля:

Установите регулятор функции на символ гриля.

После чего установите желаемую температуру гриля.

В случае необходимости в течение примерно 5 минут выполните предварительный разогрев.

Загорится лампочка температуры. Установите регулятор функции в выключенное (верхнее) положение.

Таблица времени приготовления на гриле

Блюдо	Полка	Срок приготовления на гриле (приблизит.)
Рыба	3	30 ... 40 мин*
Курица порционная	3	40 ... 50 мин
Стейк из ягненка	3	25 ... 35 мин
Биштекс	3	25 ... 35 мин*
Стейк из говядины	3	25 ... 35 мин*
* в зависимости от толщины		

Уход и чистка

Общие сведения

При регулярной очистке продлевается срок службы прибора и уменьшается количество часто встречаемых проблем.



Опасность удара электрическим током!

Перед началом очистки отключите прибор от сети питания для предупреждения удара электрическим током.



Горячие поверхности могут вызвать ожоги! Дождитесь остывания прибора перед его чисткой.

~ После каждого использования прибор следует тщательно очистить. Таким образом предупреждается сгорание остатков пищи при последующем использовании прибора.

~ Для чистки прибора нет необходимости в специальном очистительном средстве. Протрите прибор тканевой салфеткой или губкой, смоченной разведённым в тёплой воде средством для мытья посуды, и протрите насухо сухой тканевой салфеткой.

~ После процедуры очистки убедитесь в том, что жидкость и остатки продуктов, которые были разбрызганы во время приготовления, полностью убраны.

~ Не используйте чистящие вещества с содержанием кислоты или хлора для очистки нержавеющей или неокисляемых поверхностей, а также для ручки.

Старайтесь чистить в одном направлении мягкой мыльной тканевой салфеткой и жидким средством (не абразивным).



Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные порошки, чистящие кремы или острые предметы.



Не используйте паровые очистительные приборы.

Очистка панели управления

Очистите панель и контрольные регуляторы влажной тканевой салфеткой и высушите сухой.



Следите за тем, чтобы не повредить панель управления! Не удаляйте контрольные регуляторы для чистки панели управления.

Очистка духового шкафа

Для чистки прибора нет необходимости в использовании какого-либо очистителя духового шкафа или других специальных очистительных средств.

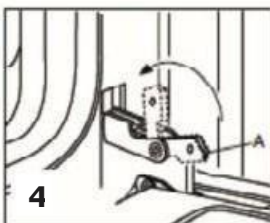
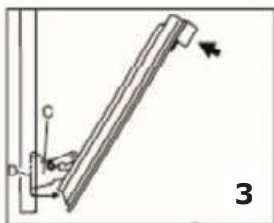
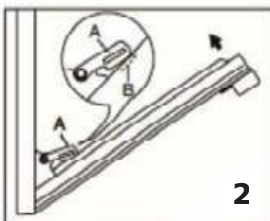
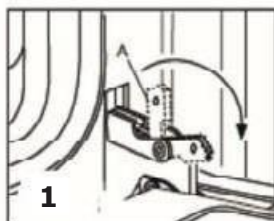


Чистка и снятие дверцы духового шкафа

Не используйте жёсткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки дверцы прибора, такие средства могут поцарапать поверхность и повредить стекло.



Для того, чтобы очистить внутреннее стекло, поднимите его в направлении стрелки. После завершения очистки установите сначала нижнюю часть, затем верхнюю часть стекла. Убедитесь в прочности зажимов.



Снятие дверцы духового шкафа

Поверните деталь А по направлению стрелки, как показано на рисунке 1.

Поместите деталь А внутрь детали В, как показано на рисунке номер 2.

Передвигая дверцу вперёд по направлению стрелки, потяните её к себе, как показано на рисунке 3.

Замена лампочки духового шкафа



Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

Откройте дверцу прибора.

Перед заменой лампочки следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора во избежание риска удара электрическим током.



Лампочка духового шкафа — это специальная электрическая лампочка, устойчивая к температуре 300 °С.

Если в вашем приборе установлена круглая лампочка:

1. Отключите прибор от сети питания.
2. Удалите стеклянную крышку, вращая её против часовой стрелки.
3. Удалите лампочку духовки, вращая её против часовой стрелки, и замените на новую.
4. Установите стеклянную крышку на место.

Устранение неполадок

Если вам не удалось устранить проблему при помощи рекомендаций данного раздела, обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели прибор, или в сервисный центр. Запрещается пытаться ремонтировать прибор самостоятельно.

Проблема	Возможное решение
Если устройство не включается	Возможно, устройство не подключено к сети (заземлено). Убедитесь, что вилка вставлена в розетку.
	Проверьте выключатель в блоке предохранителей
Если во время работы духовки из нее выходит пар	При работающей духовке подача пара является нормальной и не вызывает сбоев в работе.
Если при нагревании и остывании духовки слышны металлические звуки	Звуки нагрева или охлаждения металлических частей устройства являются нормальными. Металл расширяется и сжимается под воздействием тепла.
Если духовка не нагревается	Проверьте, есть ли в доме электричество. Снова включите предохранители, если таковые имеются.
	Настройки таймера не установлены. Отрегулируйте время приготовления.
	Возможно, настройки духовки не выполнены и/или температура не отрегулирована. Установите режим работы и температуру духовки.
Если пища готовится неравномерно	Возможно, установлена слишком высокая температура, емкость установлена не на том уровне или выбран неправильный тип емкости.
Если индикатор духовки не работает	Замените лампу.

Гарантия

Мы предоставляем гарантию на данные электрические духовые шкафы. Если произошла поломка, обратитесь в сервисную службу.

Гарантия не распространяется, если:

Нарушены требования, указанные в настоящей Инструкции или Гарантийном талоне.

Духовой шкаф использовался в промышленных целях.

Истек срок гарантии.

Имели место некачественная установка, неправильное использование.

Электрическое напряжение сети не соответствует требованиям инструкции.

Духовой шкаф проходил ремонт неуполномоченной сервисной службой, или при ремонте были использованы запасные части другого производителя.

Торговая марка Jacky's

Адрес производства: 75.Yıl OSB Mahallesi, 14.Cadde No:2/ A/ Odunpazarı, 26250, Esişehir, Türkiye

Импортер: ООО «Смарт Дистрибьюшен»

Адрес импортера: 109052, г. Москва, Смирновская ул, дом № 25, строение 4

Made in Turkey / Сделано в Турции

Гарантийный срок 12 месяцев

Сайт: www.jackys.com.ru

