

RU Руководство по эксплуатации



Встраиваемый духовой шкаф

# Руководство по эксплуатации

JO EB8638


JO EW8638







## Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за покупку! Мы хотим, чтобы вы остались довольны нашим прибором, произведенным на высокотехнологичном и современном оборудовании. Выполняя необходимое обслуживание, вы можете с удовольствием и уверенностью пользоваться духовым шкафом долгие годы.









Прочтите все руководство полностью. Храните его на протяжении всего времени использования. При передаче изделия другому лицу, передайте и руководство.

 Данное руководство по эксплуатации было подготовлено сразу для нескольких моделей. Некоторые из указанных функций могут быть недоступны на вашем устройстве.

<b>Знак</b>	<b>Значение</b>
	Важная информация
	Внимание
	Опасность поражения электрическим током
	Опасность возникновения пожара

# СОДЕРЖАНИЕ

---

<b>1. Техника безопасности</b> 	<b>4</b>
Общие меры предосторожности .....	4
Опасность поражения электрическим током.....	5
Риск получения травмы.....	6
Назначение .....	6
<b>2. Защита окружающей среды</b> 	<b>7</b>
Экономия энергии.....	7
Соответствие директиве WEEE и утилизация отходов изделия.....	8
Технические характеристики .....	8
<b>3. Описание устройства</b> 	<b>9</b>
Общий обзор .....	9
Панель управления .....	10
Типы и функции нагрева .....	11
<b>4. Эксплуатация духовки</b> 	<b>12</b>
Первое использование .....	13
Настройка часов .....	13
Первый нагрев .....	14
Ежедневное использование.....	14
Использование цифрового таймера .....	15
Настройка будильника .....	18
<b>5. Аксессуары</b> 	<b>20</b>
Использование аксессуаров.....	21
Использование телескопических направляющих .....	22
<b>6. Советы по приготовлению</b> 	<b>23</b>
<b>7. Уход и очистка</b> 	<b>25</b>
Функция очистки паром.....	25
Снятие и установка дверцы духовки.....	26
Снятие и установка стеклянных панелей .....	27
Снятие и установка полки-решетки.....	28
Замена лампы в духовом шкафу.....	29
<b>8. Устранение неисправностей</b> 	<b>29</b>

# 1. Техника безопасности

---


## Общие предупреждения

- Следуйте инструкциям по безопасности.
- Прочтите также другие документы, прилагаемые к устройству.
- Руководство по эксплуатации может подходить для нескольких моделей.
- Храните его в легкодоступном месте для дальнейшего обращения.
- Перед установкой, обслуживанием и ремонтом отключите все электрические соединения.
- Если на панели или крышке вашего устройства есть защитная пленка, удалите ее.
- Не используйте устройство, если оно повреждено.
- Дети в возрасте до 8 лет и домашние животные не должны находиться рядом во время и после использования.
- Детям до 8 лет опасно прикасаться к устройству и пользоваться им без надзора взрослых.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте и утилизируйте их соответствующим способом.
- Не берите пакет в рот. Держите его подальше от детей.
- Дети не должны выполнять обслуживание и очистку устройства без присмотра взрослых.
- Устройство предназначено только для приготовления пищи. Не используйте для таких целей, как обогрев помещения.
- Когда устройство нагрето, противень и аксессуары могут быть горячими; пользуйтесь прихватками или подобными приспособлениями при их установке и извлечении.
- Не используйте пароочиститель для очистки устройства.
- Сохраняйте свободное пространство вокруг всех частей, требующих циркуляции воздуха.
- При необходимости использования бумаги для выпечки, не допускайте ее контакта с нижней частью печи.
- Не готовьте еду с использованием крепких алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах, может воспламениться при контакте с горячими поверхностями и вызвать пожар.
- Убедитесь, что устройство выключено после использования.
- Держите время приготовления пищи под контролем.

## **Опасность поражения электрическим током**

 Существует риск поражения электрическим током.

- Если устройство неисправно, оно должно быть отремонтировано в авторизованном сервисном центре.
- В случае каких-либо повреждений выключите устройство и отключите электричество.
- Не мойте устройство, распыляя или поливая его водой, из-за риска поражения электрическим током.
- Если необходимо заменить лампу, перед заменой отключите устройство от сети во избежание поражения электрическим током.
- Наша компания не несет ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате использования устройства без его подключения в соответствии с местным законодательством.
- Никогда не касайтесь вилки кабеля мокрыми руками.
- Отключите кабель питания, потянув за вилку, а не за кабель.
- Во время работы устройства нагревается и его задняя поверхность. Электрические соединения не должны касаться задней поверхности.
- Отключайте устройство от сети во время очистки, ремонта и обслуживания.
- Не смещайте резистор с места во время очистки.
- Не прокладывайте соединительные кабели над горячей поверхностью. Плавление кабеля может привести к короткому замыканию и возникновению пожара.

 Не пытайтесь тушить пожар водой.

- Отключите прибор от электрической сети, а затем попытайтесь накрыть место возгорания противопожарным покрывалом и т. п. предметом, чтобы предотвратить контакт пламени с воздухом

## Риск получения травмы

- Если на стекле дверцы духового шкафа есть трещина или повреждение, стекло может разбиться, и его осколки разлетятся в разные стороны.
- Не используйте жесткие и абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа.
- Не прикасайтесь к нагревательным/силовым элементам.
- Петли дверцы устройства могут заклинить дверцу во время движения. Не касайтесь той части, где находятся петли.
- Никогда не храните легковоспламеняющиеся или горючие материалы внутри устройства.
- Не нагревайте стеклянные банки и консервы. Возникающее внутри давление может привести к тому, что банка лопнет.
- Не ставьте противень рядом с легковоспламеняющимися и горючими материалами после приготовления пищи.
- Дверца духового шкафа может состоять из 2, 3 или 4 стекол. Не используйте дверцу со снятым стеклом.
- Пользователь не должен переносить печь в одиночку и без перчаток.

## Назначение

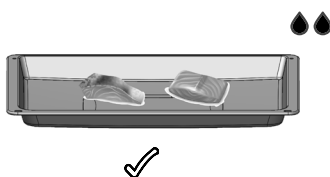
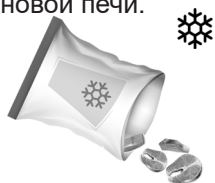
- Устройство предназначено для приготовления пищи. Не используйте для таких целей, как обогрев.
- Устройство предназначено для бытового использования. Использовать только в помещении.
- Духовой шкаф можно использовать для разморозки, запекания или жарки продуктов.
- Не используйте ручки духового шкафа для сушки полотенец или одежды.

## 2. Защита окружающей среды

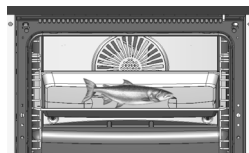
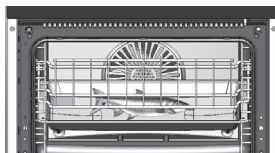
### Энергосбережение

Помимо действий, необходимых для выполнения во время приготовления пищи в духовом шкафу, в первую очередь следует упомянуть о предварительном нагреве. Предварительный нагрев следует выполнять только в случае необходимости. Следите за тем, чтобы продолжительность предварительного нагрева не превышала 10 минут.

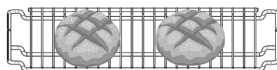
- Перед приготовлением поместите замороженные продукты в духовку, предварительно разморозив их при комнатной температуре или в микроволновой печи.



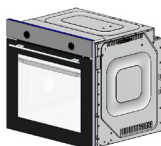
- Не храните ненужные принадлежности в отсеке для приготовления пищи.



- На решетке можно одновременно готовить несколько порций. Таким образом, обеспечивается экономия тепла.



- Каждое открытие дверцы духового шкафа приводит к потере тепла. Поэтому не следует открывать дверцу духового шкафа в процессе работы без крайней необходимости. Если дверцу необходимо открыть, позаботьтесь о том, чтобы как можно скорее ее закрыть.



# Соблюдение правил директивы об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация отходов изделия



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом. На этом изделии есть символ (WEEE), указывающий на то, что отходы электрического и электронного оборудования следует сдавать отдельно. Это означает, что оборудование требует обращения в соответствии с Директивой ЕС 2002/96/ для переработки или сбора отходов, чтобы свести к минимуму воздействие на окружающую среду. Свяжитесь с местными и региональными органами для получения дополнительной информации. Электронные изделия, не прошедшие контролируемый процесс сбора отходов, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека из-за содержащихся в них вредных веществ. Проконсультируйтесь у официального дилера или в центре сбора мусора вашего муниципалитета об утилизации изделия. Перед утилизацией изделия отрежьте штепсельную вилку и взломайте дверной замок, если таковой имеется, чтобы не подвергать опасности детей.

## Технические характеристики

Напряжение/Частота	220-240В~50 Гц
Длина кабеля	3x1,50x1500 мм с вилкой типа F
Внешние размеры (высота/ширина/глубина)	595 мм/595 мм/547 мм
Основной духовой шкаф	Мульти-печь
Мощность лампочек	25 W
Термостат	50°C макс.
Нижний нагреватель	1200 W
Верхний нагреватель	1100 W
Турбо нагреватель	2000 W
Решетка	2450 W

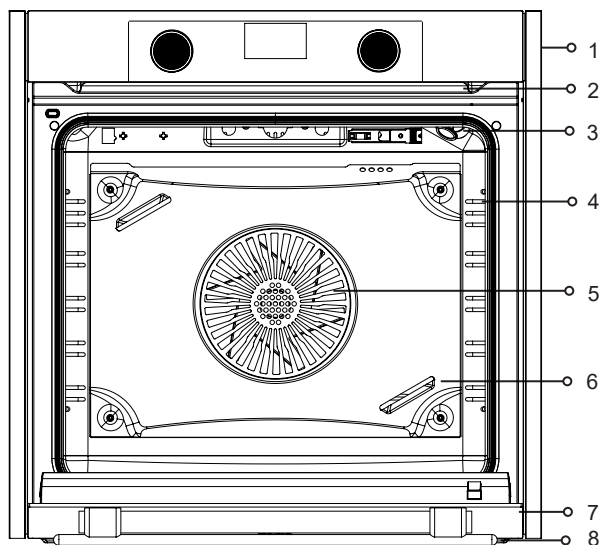
Основание: Для бытовых электрических духовых шкафов информация об энергопотреблении указана в соответствии со стандартами EN 60350-1 / IEC 60350-1. Значения определяются в соответствии со стандартной нагрузкой и функциями нагрева снизу-вверх или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

ⓘ Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления в целях улучшения качества продукции.



# 3. Знакомство с устройством

## Общий обзор



1-Панель Управления

5-Вентилятор

2-Вентиляционные  
отверстия\*

6-Защитный кожух  
вентилятора\*\*

3-Освещение духовки\*\*\*

7- Крышка

4-Полки\*\*\*\*

8-Ручка

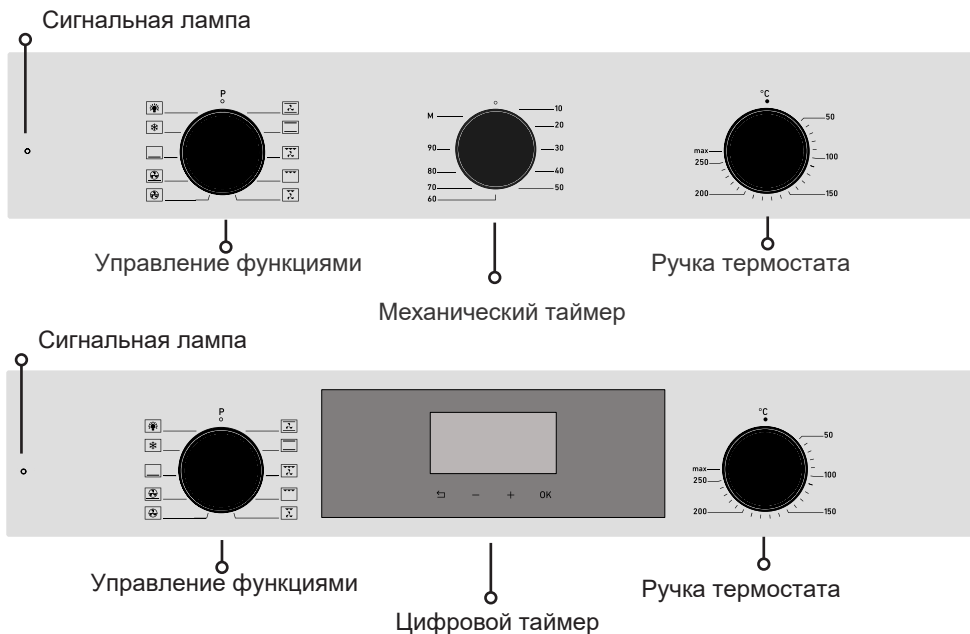
\***Вентиляционные отверстия** могут быть открыты/закрыты в зависимости от вашей модели.

\*\***В некоторых моделях** может быть недоступно.

\*\*\***Расположение освещения в духовом шкафу** может отличаться.

\*\*\*\***Полки** могут отличаться в зависимости от модели. В качестве примера показана полка-решетка..

# Панель управления



## Ручка управления функциям

Тип нагрева/приготовления устанавливается с помощью регулятора выбора функций. Вместе с кнопкой выбора функции необходимо также установить регулятор температуры на соответствующее значение.

В противном случае устройство не начнет процесс нагрева.

## Механический таймер

Позволяет установить время приготовления пищи после выбора функции и температуры.

## Цифровой таймер


Это электронный таймер, который гарантирует приготовление пищи в нужное вам время и отключение духовки.

## Сигнальная лампа

Лампа указывает на нагревание духовки. Она гаснет, когда температура достигает заданного значения.

## Выключение электрической духовки

Переключение функциональной кнопки и кнопки регулирования температуры на ноль (положение выключено).

 Функции в таблице могут отличаться в других устройствах и могут быть доступны не во всех моделях.

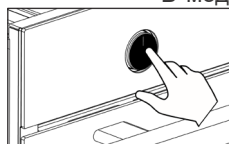
\*Значение энергии в указанном режиме приготовления с конвекцией (вентилятором) основано на этой функции.

Испытания проведены на основе стандарта TS EN 60350 и положения (EV) № 66/2014.

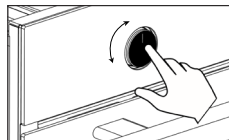
## Типы и функции нагрева

	Нижний нагрев-верхний нагрев-конвекция	Включен верхний + нижний нагрев и конвекция. Подходит для приготовления мясных блюд, тортов, выпечки. Вентилятор регулирует и обеспечивает <u>равномерную циркуляцию воздуха в духовке.</u>
	Нижний и верхний нагрев	Равномерный нагрев пищи снизу и сверху. Включен верхний и нижний нагрев. Подходит для кексов, пирогов, печенья.
	* Большой гриль + конвекция	Нагреватель гриля и конвекция работают одновременно. Конвекция равномерно распределяет горячий воздух. Подходит для приготовления на гриле и запекания больших порций еды.
	Большой гриль	Подходит для жарки и приготовления на гриле больших и средних порций еды. Нагрев всей площади под нагревателем.
	*Малый гриль + конвекция	Включен малый гриль и конвекция. Экономия электроэнергии на пищу, требующую длительного времени приготовления. Более длительное время приготовления по сравнению с другими функциями. Не рекомендуется для кисломолочных продуктов. Этот режим является наиболее энергоэффективным.
		
	Турбо конвекция	Включение нагревателя в режиме турбо обеспечит равномерное приготовление пищи под воздействием горячего воздуха, распределяемого конвекцией.
	Турбо конвекция + Нижний резистор	Включена турбо-конвекция и нижний нагрев. Подходит для приготовления пиццы
	Нижний нагреватель	Включен только нижний нагрев. Если необходимо подрумянить нижнюю часть готовящейся пищи, используйте программу ближе к концу приготовления. Также используйте эту функцию для очистки паром.
	Размораживание	Конвекция обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг таких замороженных продуктов, как мясо, хлеб и выпечка для их разморозки.
	Освещение духовки	Обеспечивает освещение внутри духового шкафа. Нагреватели и вентилятор не работают, когда положение переключателя установлено на освещение духовки. Освещение остается включенным в течение всего времени использования духовки.

## Использование утапливаемого регулятора

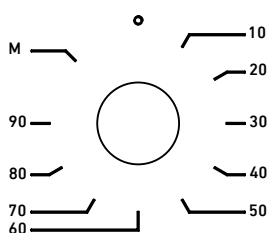


- В моделях с утапливаемым регулятором для выполнения регулировки кнопка должна быть отжата (Такая кнопка - опция).
- Отожмите кнопку нажатием, как показано на рисунке.



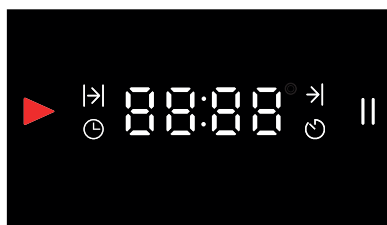
- Вы можете выполнить регулировку, повернув регулятор в отжатом состоянии.

## Использование механического таймера



Позволяет установить время приготовления пищи. Вы можете выбрать температуру и тип приготовления, а также отрегулировать время приготовления, поворачивая его по часовой стрелке. По истечении времени он подает предупреждение звуковым сигналом. При желании можно начать приготовление в режиме М, выбрав температуру и тип приготовления, не задавая время.

## 4.Использование духовки



⏪    —    +    ОК

	Индикатор выполнения		Индикатор паузы
	Индикатор времени приготовления		Кнопка «Назад»
	Индикатор окончания приготовления	<b>ОК</b>	Кнопка ОК
	Индикатор настройки часов	<b>+</b>	Кнопка увеличения времени
	Индикатор будильника	<b>—</b>	Кнопка уменьшения времени

# Первое использование

## Настройка часов ⌚

ⓘ Перед использованием духовки необходимо настроить часы.

После включения питания все цифры загораются на 2 секунды и гаснут.

На экране появится ⌚ 12:00 .

ⓘ -/+ Изменить время быстрее можно с помощью нажатия и удержания кнопок

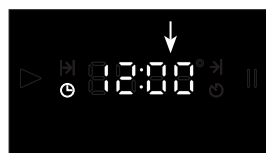
Сначала необходимо ввести минуты, подтвердить кнопкой **OK** и переключиться на часы.

Пока мигает часть для ввода минут, кратковременное нажатие кнопки ⏪ завершает настройку часов без сохранения данных.

Для возврата к вводу минут при установке часов нажмите кратковременно на кнопку ⏪.

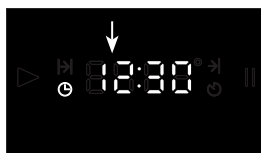
ⓘ Дисплей останется на экрана настройки, пока данные часов не будут подтверждены.

ⓘ В случае отключения электроэнергии время будет отменено, и необходимо будет выполнить перенастройку.



⏪ - + OK

Сначала выберите минуты с помощью кнопок -/+ и нажмите кнопку **OK**.



⏪ - + OK

Затем выберите время и подтвердите выбор кнопкой **OK**.



⏪ - + OK

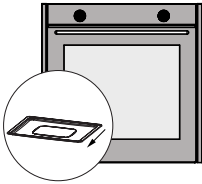
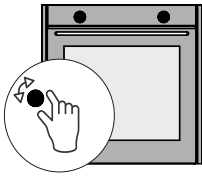
Отображается время суток.

После установки часов, индикатор ⌚ исчезает.

Спустя 1 минуту после настройки яркость экрана уменьшается,

Время можно установить позже в **Режиме настроек**.

## Первый нагрев

	Перед использованием духовки уберите наклейки и извлеките аксессуары.
	Протрите духовку влажной тряпкой и высушите. Более подробную информацию см. в разделе «Обслуживание и очистка».
	Выполните первый нагрев для удаления запаха нового устройства. Дайте духовке поработать при закрытой дверце в верхнем + нижнем  положении 200°/30 минут. Затем проветрите помещение.
	При открытии дверцы духовки соблюдайте осторожность, так как после нагрева может выйти пар. Разместите на место аксессуары. Ваша духовка готова к использованию.

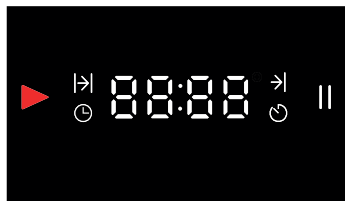
⚠ Поверхности нагреваются сильнее, чем обычно, при первом нагреве. Поэтому не прикасайтесь к духовке и не подпускайте к ней детей.

## Ежедневное использование

- Чтобы начать приготовление, установите кнопку термостата духовки и подходящую для блюда температуру (Советы по приготовлению пищи).
- Предварительно разогрейте духовку, если требуется предварительный нагрев.
- После приготовления оставьте дверцу духовки открытой для охлаждения.

⚠ Не забудьте выключить функцию духового шкафа и кнопку регулирования температуры по завершении приготовления.

# Использование цифрового таймера

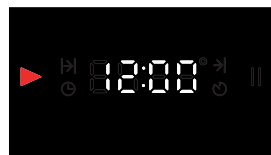


Это электронный таймер, который гарантирует приготовление пищи в нужное вам время. Вы устанавливаете время приготовления пищи и период, в течение которого она должна быть готова.


↵ - + ОК

## Автоматическая программа приготовления

Приготовление начинается сразу же после выбора подходящей температуры и функции для блюда в духовке, и установки времени приготовления с помощью таймера. **Для установки времени приготовления:**



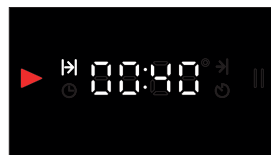
↵ - + ОК

**ОК** пока не появится индикатор  , удерживайте кнопку нажатой.



↵ - + ОК

Сначала выберите минуты с помощью кнопок **-/+**, затем активируйте часы нажатием на кнопку **ОК** (например, 40 минут)



↵ - + ОК




**ОК** для подтверждения отображенного выше экрана и начните процесс приготовления.

• Время, установленное на экране, начинает обратный отсчет. Задайте необходимую температуру и функцию. Духовка будет готовить в течение 40 минут с момента подтверждения времени.

- По завершении **00:00** процесса приготовления **||** индикатор будет мигать и в течение 2 минут будет слышен звуковой сигнал. Нажмите кнопку **ОК** чтобы отключить предупреждение. После выключения на экране отобразится время суток.
- Когда процесс приготовления закончен, отключите духовку, выключив температуру и функцию.

**(i)** Для того чтобы закончить приготовление раньше заданного времени и отменить выбранное время, нажмите и удерживайте кнопку **↵** в течение длительного времени. После отмены программы на экране отобразится текущее время.

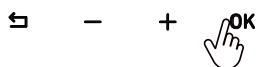
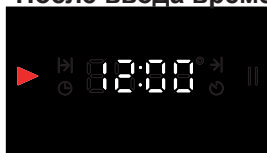
## Режим паузы


|| При отображении на экране текущего времени, нажмите и удерживайте  кнопку, после чего отобразится время и символ, и духовка переключится в режим паузы. В этом случае приготовление невозможно. Для выхода из режима временно нажмите кнопку, появится символ  и режим паузы будет отключен. Работа продолжается, если переключатель включен. 

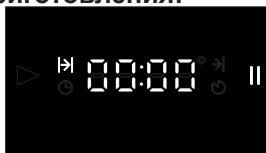
## Установка времени окончания приготовления пищи заранее

Эта программа также используется, если еду необходимо приготовить попозже. Приготовление начинается с запозданием. Приготовление начинается после окончания задержки и заканчивается по истечении установленного времени приготовления.

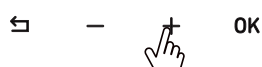
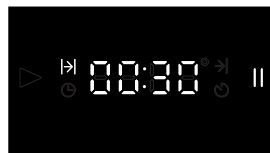
### После ввода времени приготовления:




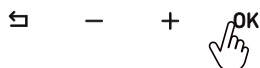
Пока не появится индикатор , удерживайте кнопку **OK** нажатой.



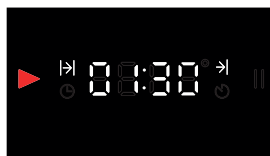
Сначала выберите минуты с помощью кнопок **-** **+**, затем - активируйте часы нажатием на кнопку **OK**



После выбора времени подтвердите  кнопкой **OK** и перейдите в режим приготовления.




После выбора времени (минуты и часы) окончания приготовления нажмите кнопку **OK** до тех пор, пока не появится экран приготовления.



**Экран приготовления:**  
Время, оставшееся до окончания приготовления.

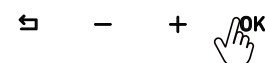
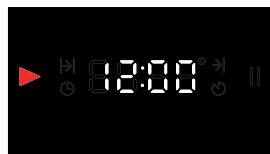



**Часы на печи:** показывают на экране оставшееся время путем вычитания времени суток из времени окончания и начинают обратный отсчет.

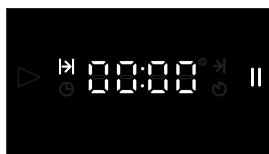
Например, мы устанавливаем для духовки начало приготовления на 13:00, время приготовления 30 минут и время окончания 13:30. По завершении процесса приготовления индикатор будет мигать и в течение 2 минут будет слышен звуковой сигнал. Нажмите кнопку  или ОК, чтобы отключить предупреждение.


Когда процесс приготовления закончен, отключите духовку, выключив температуру и функцию.

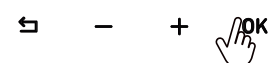
**Без ввода времени приготовления:**



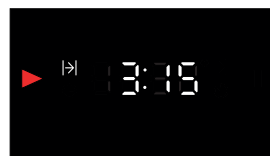
Пока не появится индикатор,  удерживайте кнопку ОК нажатой.



Перед вводом времени приготовления  перейдите в режим, нажав кнопку ОК



После выбора времени (минуты и часы) окончания приготовления нажмите кнопку ОК




**Экран приготовления:**


Время, оставшееся до окончания приготовления.

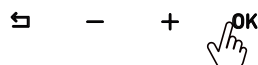
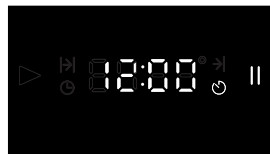
## Ручной режим приготовления


Выбрав подходящую для блюда температуру и функцию, можно начать готовить сразу, не устанавливая время. Духовка не будет отключена автоматически, и вы должны будете за ней следить.

 В случае отключения электроэнергии духовка будет отключена, а время на часах сброшено. Время дня необходимо будет установить снова после восстановления питания.

## Настройка будильника

Будильник можно установить на любое время. Его можно использовать как предупреждение или напоминание. После того, как будильник прозвенит в течение 2 минут, индикатор будильника погаснет. Пока не появится индикатор  удерживайте кнопку **OK** нажатой.



Используйте кнопку **OK** пока не появится индикатор 




Сначала выберите минуты с помощью кнопок **- / +** затем подтвердите выбор часов нажатием на кнопку **OK**



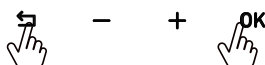
После настройки на экране отобразится время суток.


## Отключение будильника

По истечении установленного времени, будильник будет звонить в течение 2 минут. Нажмите кнопку **OK** или  чтобы отключить предупреждение. После выключения на экране отобразится время суток.

## Режим настроек

### Настройка мелодии будильника (AL)



Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопок  и **OK** вместе.

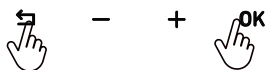
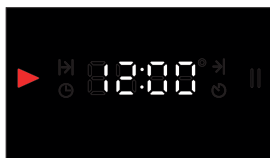



Прокрутите до опции с помощью кнопок **- / +** **AL** и подтвердите выбор кнопкой **OK**.





Выберите требуемый уровень кнопками **- / +** и подтвердите кнопкой **OK**.

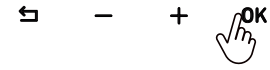
## Изменение времени (CL)





Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопок  и ОК вместе.

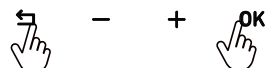
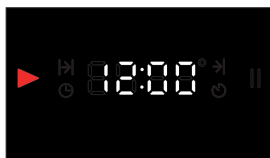



Прокрутите до опции с помощью кнопок  /  и подтвердите выбор кнопкой ОК.





Выберите минуты и часы кнопками  /  ОК и подтвердите выбор кнопкой.

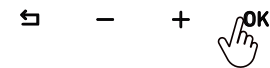
## Изменение тон цвета (So)





Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопок  и ОК вместе.

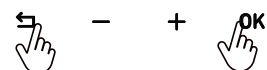



Прокрутите до опции с помощью кнопок  /  и подтвердите выбор кнопкой ОК.





ОК Выберите требуемый уровень кнопками  /  и подтвердите кнопкой.

## Изменение яркости экрана (Sc)





Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопок  и ОК вместе.



Прокрутите до опции с помощью кнопок  /  и подтвердите выбор кнопкой ОК.



ОК Выберите требуемый уровень кнопками  /  и подтвердите кнопкой.

## 5. Аксессуары

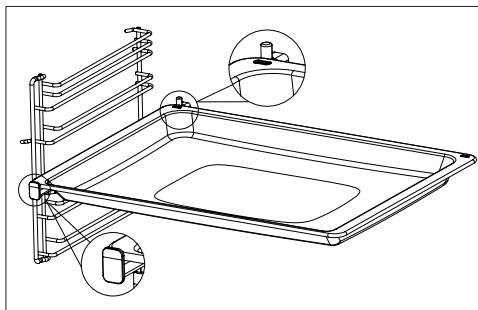
- ❶ Предоставляемые аксессуары различаются в зависимости от модели устройства. Аксессуары, указанные в руководстве по эксплуатации, могут отсутствовать в вашем изделии.
- ❷ Используйте оригинальные аксессуары, предназначенные для данного устройства.

	<p><b>Обычный противень</b></p> <p>Для замороженных продуктов, кексов, объемных мясных блюд, выпечки.</p>
	<p><b>Полка-решетка</b></p> <p>Полка предназначена для размещения на ней форм для тортов и суфле, продуктов для обжаривания.</p>
	<p><b>Глубокий противень</b></p> <p>Его можно использовать для приготовления жидких блюд, жарки больших кусков и для сбора стекающего жира при готовке на гриле.</p>
	<p><b>Телескопические направляющие</b></p> <p>Телескопические направляющие полностью выдвигаются из духовки. Вы можете контролировать свои блюда, легко выдвигая противень и решетку.</p>

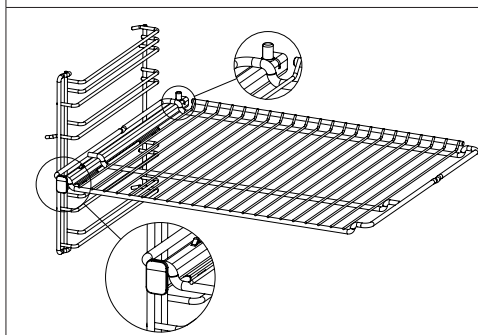
# Использование аксессуаров

 <p>Diagram showing a wire rack with six shelves. The shelves are numbered 1 through 6 from bottom to top.</p>	<p>Доступны проволочные полки и выемки для полок. Имеется 6 проволочных полок для полки-решетки.</p>
 <p>Diagram showing a tray being inserted into the wire rack between two shelves. The tray is labeled 'a'.</p>	<p>Противень необходимо разместить между двумя полками наклонной стороной а к дверце устройства.</p>
 <p>Diagram showing a wire mesh being inserted into the wire rack. A circular inset shows a close-up of the mesh structure.</p>	<p>Углубления в решетке предотвращают ее падение с полок и обеспечивают безопасность.</p>
 <p>Diagram showing a tray and a wire mesh being used together as a grill tray.</p>	<p>Поместив противень и решетку вместе, можно использовать противень в качестве поддона для гриля и мясных блюд.</p>

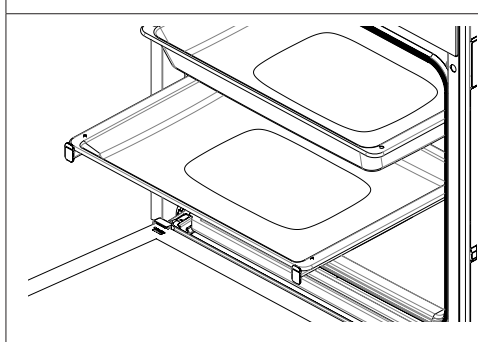
## Использование телескопических направляющих



Полностью задвиньте направляющие, не устанавливая на них противень и решетку.



Аксессуары должны находиться между передним и задним выступами направляющих.















Если вы собираетесь готовить, используя более одного противня, расстояние между системами направляющих должно составлять один уровень.













## 6.Советы по приготовлению

См. в таблице информацию о продуктах, протестированных в наших лабораториях, для определения времени приготовления. Время приготовления может варьироваться в зависимости от напряжения в сети, качества, количества и температуры приготавливаемых продуктов. Экспериментируя, вы можете изменять значения для получения разных результатов приготовления блюд по вашему вкусу.

Нижняя полка духового шкафа – это 1-я полка.

**\* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 10 мин.**

Продукты	Используемый аксессуар	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Кекс на противне	Обычный противень		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Кекс в форме	Форма для кекса		2	170	25...30
			2	180	35...40
Пряник	Обычный противень		2	170	20...25
Маленькие кексы	Обычный противень		3	160	30...35
	Глубокий противень		1 - 5	160	30...35
Пирог из лаваша	Обычный противень		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Обычный противень Глубокий противень		1 5	190	50...55
Пицца	Обычный противень		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15

Булочки	Обычный противень		2	200	25...30
Рыба	Обычный противень		3	200	30...40
			3	200	20...30
Лазанья	Полка-решетка Стеклоянный/ прямоугольный решетке		2	190	20...25
Куриные окорочка	Обычный противень		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Курица целиком (2 кг)	Обычный противень		2-3	30 мин. Макс, затем 60 мин. 190	90...95
			2-3	25 мин. Макс затем 50 мин 190	75...80
			3	25 мин. Макс затем 45 мин 200	75...80
Антрекот	Обычный противень		3	25 мин. Макс затем 20 мин 190	45...50
Бисквит	Обычный противень		3	190	7...10
	Глубокий противень		1 - 5	190	8...13

## Таблица приготовления блюд на гриле

Продукты	Используемый аксессуар	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Бараньи ребрышки	Полка-решетка		4...5	макс.	25...30
Кусочки курицы	Полка-решетка		4...5	макс.	25...30
Рыба	Полка-решетка		4...5	макс.	20...25
Хлеб для тостов	Полка-решетка		4...5	макс.	1...3

\* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 5 мин.





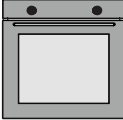
## 7. Уход и очистка

ⓘ Перед началом обслуживания и очистки отключите электрическое соединение во избежание поражения электрическим током.

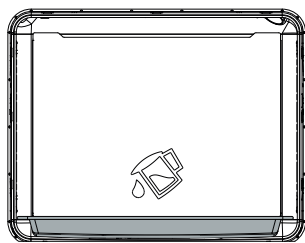


Перед обслуживанием убедитесь, что устройство холодное.

Регулярный уход и очистка продлевают срок службы устройства. Дверцу, стеклянную панель и полки можно снять для очистки.

 <p>Советы по очистке</p>	<p>Не используйте царапающие или абразивные материалы, такие как ножи и щетки, для внутренней и передней части устройства, противней и других аксессуаров. Очищайте устройство мягкой тканью и теплой водой с мылом, и вытирайте насухо.</p>
 <p>Очистка аксессуаров</p>	<p>После использования тщательно очистите и высушите аксессуары. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.</p>
 <p>Ежедневное использование</p>	<p>Устройство следует тщательно очистить после использования. Остатки, скопившееся масло могут стать причиной пожара</p>

## Функция очистки паром



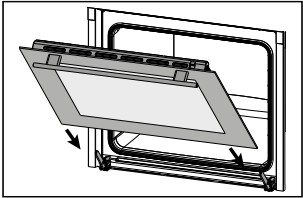
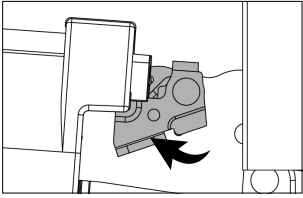
После приготовления пищи, загрязнения легко удалить, если их размягчить. Извлеките все аксессуары (если есть, проволочные полки) из духового шкафа. Поместите один противень на самый нижний уровень с небольшим количеством воды, выберите функцию «Нижний нагрев»  и дайте духовке поработать при температуре 100° в течение 20 мин.

По окончании процесса протрите внутреннюю часть духовки влажной тряпкой или губкой.

## Снятие дверцы духового шкафа

Шаг 1	Полностью откройте дверцу духового шкафа.	
Шаг 2	Разблокируйте шарнирные замки, сдвинув их в направлении, указанном стрелкой.	
Шаг 3	Закройте дверцу духовки до положения блокировки шарниров. Выньте ее в направлении стрелки.	

## Установка дверцы духового шкафа

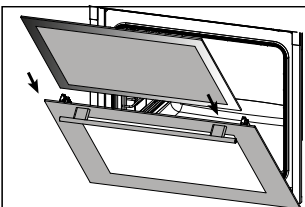
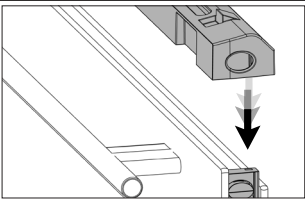
Шаг 4	Установите дверцу устройства на шарниры в направлении, указанном стрелкой.	
Шаг 5	Полностью откройте дверцу прибора и переведите шарнирные замки в закрытое положение согласно направлению стрелки. Закройте дверцу духового шкафа.	

## Снятие стеклянных панелей

Количество стеклянных панелей может изменяться в зависимости от модели.

Шаг 1	Откройте дверцу духового шкафа наполовину.	
Шаг 2	Нажмите на правую и левую часть верхней пластины и потяните ее вверх.	
Шаг 3	Сначала вытяните внутреннюю панель, а затем промежуточную панель в направлении стрелки.	

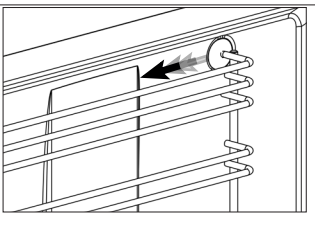
## Установка стеклянных панелей

Шаг 4	Откройте дверцу духового шкафа наполовину, сначала вставьте промежуточную панель, а затем внутреннюю панель в направлении стрелки.	
Шаг 5	Убедитесь, что стекло панели правильно вставлено в канавку боковых пластин.	
Шаг 6	Установите верхнюю пластину со щелчком и закройте дверцу устройства.	

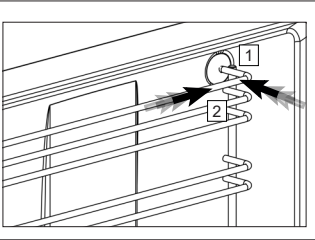
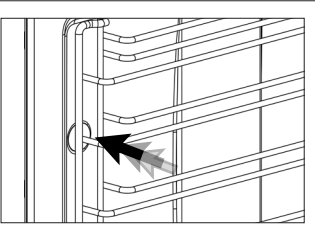
## Снятие проволочных полок

⚠ Полки могут быть горячими, не прикасайтесь к ним, пока они горячие.  
Подождите, пока изделие остынет.

③ Очистка боковых стенок духового шкафа может отличаться в зависимости от модели прибора. Эта особенность может быть недоступна на вашем устройстве.

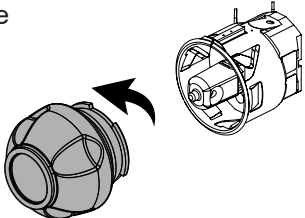
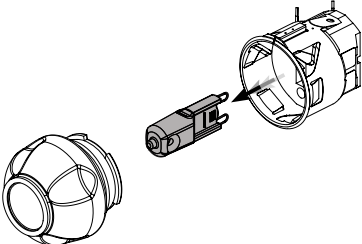
Шаг 1	Осторожно поднимите полку с передней (1) по направлению стрелки (рис.) и снимите ее (2).	
Шаг 2	Затем вытяните всю полку в направлении стрелки.	

## Установка проволочных полок

Шаг 3	Отцентрировав полки, сначала вставьте заднюю часть (1) и надавите (2).	
Шаг 4	Затем надавите на переднюю часть. Таким образом, полка будет установлена.	

## Замена лампы в духовом шкафу

⚠ Перед заменой лампы убедитесь, что электрическое соединение отключено во избежание поражения электрическим током. Лампа может быть горячей, подождите, пока она остынет.

Шаг 1	Полностью откройте дверцу духового шкафа.
Шаг 2	Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки. 
Шаг 3	Извлеките лампу из духового шкафа, повернув по направлению стрелки, и замените ее. Установите на место стеклянную крышку. 

## 8. Устранение неисправностей

Приведенные здесь неисправности, как правило, представляют собой ситуации, которые могут произойти. Вы можете легко устранить эти проблемы самостоятельно, не вскрывая изделие.

ⓘ Если проблема не решена, несмотря на инструкции, обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели устройство, или в авторизованный сервисный центр. В этом случае никогда не пытайтесь отремонтировать его самостоятельно.

Неисправность	Причина	Решение
Устройство не работает.	Возможно устройство не включено в розетку.	Убедитесь, что штепсельная вилка вставлена в розетку.
	Возможно предохранитель сработал или поврежден.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. Если предохранитель сработал, включите его снова.
Во время работы устройства выходит пар.	Духовой шкаф используется впервые.	Во время работы может выделяться пар. Это не является неисправностью.
Во время работы может выделяться пар. .	Находится в плохо проветриваемом месте.	Соблюдайте расстояния, указанные в руководстве по установке.
Духовка не готовит должным образом.	Возможно слишком сильно открывается дверца духового шкафа во время приготовления пищи.	Не открывайте дверцу слишком сильно, чтобы не допустить снижение внутренней температуры.
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после завершения приготовления.	Он работает некоторое время, чтобы проветрить внутреннюю часть духовки.	Это не является неисправностью.
Когда устройство нагревается и охлаждается, звучат металлические звуки.	Звуки, слышимые при расширении деталей под воздействием температуры, - нормальное явление.	Это не является неисправностью.
Дверца не закрывается полностью.	Остатки пищи могли застрять внутри духовки и на дверце.	Очистите духовку.
Печь не греет.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Возможно дверца осталась открытой.</li> <li>Не задана функция или температура.</li> <li>Не поступает мощность.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте дверцу и убедитесь, что она полностью закрыта.</li> <li>Задайте определенную температуру и/или функцию для духовки.</li> </ul>



Торговая Марка: Jacky's

Адрес производства: Турция, Organize Sanayi Bölgesi 12.Cd.

No: 1, 38070 Melikgazi - Kayseri / Turkey

Импортер: ООО "СМАРТ ДИСТРИБЬЮШЕН",

109052, Москва г, Смирновская ул, дом № 25, строение 12,  
офис 08А.

[info@jackys.com.ru](mailto:info@jackys.com.ru)

Гарантийный срок 12 месяцев

Сайт [www.jackys.com.ru](http://www.jackys.com.ru)

VIP сервис 8 (800) 551 73 03







