

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Электронечь
JH-M0350 black / JH-M0350 beige
JH-M0351 black / JH-M0351 beige / JH-M0351 white
/ JH-M0355

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой JVC.

Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	6
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	7
ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	7
ПАРАМЕТРЫ ПРОГРАММ АВТОПРИГОТОВЛЕНИЯ	9
ЧИСТКА И УХОД.....	10
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	10
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	10
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	10
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ	11
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	11

НАЗНАЧЕНИЕ

Электродуховка предназначена только для приготовления и разогрева пищи в бытовых условиях внутри помещений и может применяться:

- в квартирах, загородных домах;
- жильцами в гостиничных номерах, отелях и других местах, предназначенных для проживания;
- в жилых местах, предназначенных для ночлега и завтрака;
- в пунктах питания сотрудников магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других подразделений.

Электродуховка не предназначена для промышленного и коммерческого применения. Не допускается использование электродуховки в точках общественного питания, ресторанах, барах, кафе и столовых.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование, а также обработка в электродуховке непищевых продуктов, использование ее для сушки белья, бумаги, других непищевых продуктов или для стерилизации будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этих случаях исключаются какие-либо претензии по гарантии.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Электродуховка предназначена для подогрева и приготовления пищи в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха. Прибор не предназначен для использования вне помещений.

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с изложенными здесь мерами безопасности и предосторожности и строго придерживайтесь их во время использования прибора:

- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальная мощность) соответствуют указанным на маркировке изделия.

- Электродуховка должна быть заземлена. В случае какого-либо замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, т.к. ток будет отведен по заземленному проводу. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть установлена и заземлена соответствующим образом. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от печи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь от электросети.
- При подключении прибора к электросети не рекомендуется использовать удлинитель, однако если это необходимо, убедитесь, что удлинитель рассчитан на потребляемую мощность прибора и обеспечивает надежное заземление.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему возгоранию.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры.

Неквалифицированный ремонт может

- привести к неисправности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права гарантийного обслуживания.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
 - Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
 - Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость.
 - Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду, в особенности на нагревательные элементы, т.к. даже случайная капля воды, попавшая на электрические элементы, может привести к утечке тока и замыканию.
 - Устанавливайте электропечь на ровную устойчивую термостойкую поверхность.
 - Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг электропечи свободное пространство не менее 10 см со всех сторон.
 - Запрещается класть что-либо на печь, когда она работает.
 - Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
 - Перед отключением печи от электросети переведите ручку таймера в положение OFF (ВЫКЛ).
 - При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку шнура питания.
 - Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
 - Во время работы электропечь может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
 - Чтобы достать поддон (решетку) с горячими продуктами, используйте ухват, чтобы не обжечься.
 - Следите, чтобы на горячее стекло дверцы не попадала вода, т.к. в этом случае стекло может треснуть.
 - Запрещается готовить в печи слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.
 - Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с нагревательными элементами печи.
 - Запрещается разогревать в печи масло, т.к. это может привести к возгоранию.
 - Для выпекания в электропечи допустимо использовать только специальную бумагу, бумажные формы или рукава для запекания. При этом во избежание возможности возгорания обязательно убедитесь, что края бумаги, бумажной формы или рукава находятся на достаточном удалении от нагревательного элемента. Ни в коем случае не допускайте, чтобы края бумаги, бумажной формы или рукава для запекания касались нагревательного элемента.
 - Запрещается чем-либо накрывать работающую электропечь.
 - Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
 - Не допускайте, чтобы работающая электропечь соприкасалась с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
 - Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
 - Храните прибор в недоступном для детей месте.
 - Не позволяйте детям использовать электропечь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
 - Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался, не перегибался, не перedaвливался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями.

Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.

- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур, уронить разогретую печь или опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.
- В дверце печи используется закаленное стекло. Оно обладает повышенной прочностью по сравнению с обычным стеклом. Но закаленное стекло может лопнуть при появлении глубоких царапин на его поверхности или при ударах по краям и особенно по углам стекла. Будьте внимательны. Не царапайте стекло и избегайте ударов по углам стекла.

Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару.

Во избежание образования коррозии или ржавчины на корпусе изделия или внутри камеры для приготовления пищи необходимо соблюдать правила эксплуатации, приведенные в данной инструкции. Обратите особое внимание на пункты инструкции «Назначение», «Чистка и уход», «Транспортровка и хранение».

Повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования электропечи, снимают ее с гарантийного обслуживания.

Производитель не несет ответственности за любые последствия, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электропечь – 1

Металлическая решетка– 1

Поддон для запекания – 1

Ухват для поддона – 1

Вертел – 1

Держатель для вертела – 1

Поддон для сбора крошек – 1

Круглый поддон для пиццы – 1

Насадка для приготовления шашлыка/кебаба – 1

Корзина для аэрогриля – 1

Корзина для жарки– 1

Руководство по эксплуатации – 1

Гарантийный талон – 1

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



В верхней части панели управления расположен дисплей, на котором отображаются

выбранная программа приготовления, время и температура. Кроме того, на дисплее отображаются какие нагревательные элементы работают (только верхний, только нижний или оба нагревательных элемента), могут отображаться индикатор лампочки (если включена лампочка в камере печи), индикатор вертела (если работает вертел), индикатор конвекции (в режиме конвекции).

Кнопка ЛАМПА служит для включения и выключения лампочки подсветки в камере печи.

Кнопка КОНВЕКЦИЯ служит для включения и выключения режима конвекции (вентилятора).

Кнопка СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ служит для включения и выключения печи, а также для запуска выбранного режима приготовления.

Регулятор МЕНЮ предназначен для выбора программы приготовления.

Регулятор ТЕМП/ВРЕМЯ предназначен для установки температуры и времени приготовления.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките печь из упаковки. Удалите всё из камеры печи.

Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклеек с названием модели и серийным номером. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание.

Упаковочные материалы храните подальше от детей.

Вымойте все аксессуары водой с мягким моющим средством и вытрите насухо.

Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. На дисплее загорится индикация «OFF», означающая что электропечь находится в режиме ожидания. Ничего не кладите в камеру печи. Нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить печь. Поворачивая регулятор МЕНЮ выберите режим «Запекание/Выпечка», установите максимальную температуру и установите время 15 минут. При первом включении из печи может выходить небольшое количество дыма или исходить запах. Это

нормально. Через несколько минут печь очистится и будет готова к работе.

ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ

Включение и выключение, режим ожидания

Подключите вилку шнура питания к электрической розетке, после этого печь подаст звуковой сигнал, на дисплее загорится индикация «OFF» и печь перейдет в режим ожидания. При отсутствии операций с прибором индикация дисплея погаснет.

Нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ или поверните регулятор МЕНЮ, чтобы включить электропечь.

Чтобы выключить электропечь, нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ.

Подготовка к приготовлению в поддоне

Подготовьте продукты по рецепту и положите их в поддон. Чтобы продукты не прилипали к поддону, рекомендуется предварительно смазать поддон маслом. Если продукты крупные, рекомендуется накрыть их фольгой, чтобы они не подгорели.

Установите поддон на держатели. Вы можете устанавливать поддон на разные уровни в зависимости от размера продуктов и времени приготовления.

Подготовка к приготовлению на гриле

Установите поддон на нижние держатели, чтобы в него стекал жир.

Положите продукты на решетку и установите ее на верхние держатели. Продукты должны располагаться как можно ближе к верхнему нагревательному элементу, но не касаться его.

Во время приготовления на гриле оставьте дверцу чуть приоткрытой.

Подготовка к приготовлению на вертеле

Установите поддон на нижние держатели, чтобы в него стекал жир.

Снимите зубцы с одной стороны стержня вертела.

Наденьте цыпленка на стержень вертела и подвиньте его к центру.

Зафиксируйте зубцы с обеих сторон стержня вертела.

Вставьте острый конец стержня вертела в разъем привода, а квадратный конец положите на опору на противоположной стенке камеры печи.

Выбор программы приготовления

Когда печь находится в режиме ожидания, нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ или поверните регулятор МЕНЮ, чтобы перейти к настройке параметров приготовления. Кнопка СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ будет мигать.

Поворачивайте регулятор МЕНЮ, чтобы выбрать нужную программу приготовления. Индикатор выбранной программы будет мигать.

Всего имеется 12 программ приготовления:

ЗАПЕКАНИЕ/ВЫПЧКА, ГРИЛЬ, ТОСТЫ, АЭРО-ГРИЛЬ, ВЕРТЕЛ, ПИЦЦА, ПЕЧЕНЬЕ, СУШКА, РАЗОГРЕВ, ПОДОГРЕВ, ТУШЕНИЕ, ФЕРМЕНТАЦИЯ.

Во время выбора программы приготовления подсветка кнопки СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ мигает.

Настройка температуры и времени приготовления

После выбора нужной программы приготовления при необходимости вы можете изменить температуру и время приготовления поворачивая регулятор ТЕМП/ВРЕМЯ. Чтобы переключиться между режимами настройки температуры и времени, нажмите на регулятор ТЕМП/ВРЕМЯ. Выбранный для изменения параметр будет мигать на дисплее. Поворотом регулятора ТЕМП/ВРЕМЯ измените значение выбранного параметра.

Начало приготовления

Когда будут установлены нужные программа, температура и время приготовления, нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы печь начала приготовление в соответствии с заданными настройками.

Процесс приготовления

После начала приготовления индикатор выбранного меню мигает, индикаторы других меню не мигают, на дисплее мигают температура и время приготовления.

В процессе приготовления все кнопки и регуляторы печи, кроме кнопки СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ, неактивны. Вы не можете изменить

программу приготовления, температуру или время после начала приготовления.

Если вам нужно, чтобы печь стала работать с другими настройками, нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы остановить приготовление, а затем задайте нужные параметры приготовления и начните процесс заново.

Включение и выключение конвекции (вентилятора)

Нажмите кнопку КОНВЕКЦИЯ, чтобы включить или выключить режим конвекции (вентилятор). Если режим конвекции включен, кнопка КОНВЕКЦИЯ мигает. Режим конвекции доступен не для всех программ приготовления. В некоторых программах режим конвекции включен по умолчанию и не может быть отключен (см. раздел «Параметры программ автоприготовления»).

Включение и выключение лампы

Нажмите кнопку ЛАМПА, чтобы включить лампу в камере печи. Через 30 секунд лампа автоматически погаснет.

Завершение приготовления

Когда установленное время приготовления истечет, печь подаст 10 звуковых сигналов, индикация дисплея мигнет 10 раз, затем печь перейдет в режим ожидания.

Если вам нужно завершить приготовление до истечения установленного времени, нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ. Печь сразу перейдет в режим ожидания.

Откройте дверцу и выдвиньте поддон с помощью ухвата, поставляемого в комплекте.

Чтобы извлечь вертел с цыпленком, используйте держатель вертела, поставляемый в комплекте. Убедитесь, что крючки держателя ровно удерживают вертел по обе стороны, затем приподнимите тот конец стержня вертела, который лежит на опоре, и аккуратно достаньте другой конец вертела из отверстия привода. Положите готового цыпленка на разделочную доску или на блюдо и удалите из него стержень вертела.

ПАРАМЕТРЫ ПРОГРАММ АВТОПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Предварительный разогрев	Время приготовления по умолчанию [ч:мин]	Диапазон настройки времени приготовления [ч:мин]	Температура приготовления по умолчанию	Диапазон настройки температуры по умолчанию	Верхний нагревательный элемент	Нижний нагревательный элемент	Аэрогриль (боковой нагреватель)	Вентилятор конвекции	Вращение вертела	Погрешность температуры
Запекание/Выпечка	√	0:30	0:01-2:00	170°C	100-230°C	√	√	-	по желанию	-	±10°C
Гриль	√	0:40	0:01-1:00	150°C	100-160°C	√	-	-	-	-	±10°C
Тосты	-	фикс	фикс	условный уровень 04	условные уровни 01-06	√	√	-	-	-	±10°C
Аэрогриль	√	0:18	0:01-1:00	200°C	100-200°C	√	√	√	√ (нельзя отключить)	-	±10°C
Вертел	√	1:00	0:01-2:00	175°C	100-230°C	√	√	-	по желанию	√	±10°C
Пицца	√	0:20	0:01-1:00	190°C	100-230°C	√	√	-	по желанию	-	±5°C
Печенье	√	0:11	0:10-0:20	180°C	160-200°C	√	-	-	-	-	±10°C
Сушка	-	6:00	0:30-72:00	50°C	40-80°C	√	-	√	√ (нельзя отключить)	-	±3°C
Разогрев	-	0:15	0:01-2:00	160°C	50-230°C	√	√	-	по желанию	-	±10°C
Подогрев	-	1:00	0:10-12:00	70°C	70°C	-	√	-	-	-	±3°C
Тушение	-	4:00	2:00-10:00	110°C	105-135°C	√	√	-	по желанию	-	±3°C
Ферментация	-	2:00	2:00-10:00	35°C	35-45°C	-	√	-	-	-	±3°C

ЧИСТКА И УХОД

Производите очистку печи сразу после каждого приготовления.

Перед чисткой электропечи отключите ее от электросети и дайте ей остыть.

Протрите внутренние и внешние поверхности чистой слегка влажной тканью.

Не допускайте попадания влаги на нагревательные элементы.

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, а также острые предметы, чтобы не повредить поверхности электропечи. Не применяйте аэрозоли для чистки стекла.

Поддоны, решетку и детали вертела вымойте проточной водой с применением мягкого моющего средства. Запрещается мыть любые комплектующие электропечи в посудомоечной машине.

Перед тем, как снова использовать печь, убедитесь, что все ее детали полностью высохли.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- Во время погрузочно-разгрузочных работ устройство не должно подвергаться ударам, падениям и воздействию атмосферных осадков.
- При транспортировке недопустимо нарушение целостности упаковки, воздействие на прибор прямых солнечных лучей, механических и химических факторов, влаги, агрессивных жидкостей, резких перепадов температуры и влажности.

- Перед тем, как убрать прибор на хранение проведите полную чистку и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже 0°C и не выше +40°C, с относительной влажностью не выше 80% и отсутствии в окружающей среде паров кислот, щелочей и других агрессивных примесей, отрицательно влияющих на материалы приборов.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 2000 Вт

Объем камеры печи: 35 литра

Регулировка температуры: 35°C - 230°C

Регулировка таймера: от 1 мин до 72 часов

Класс электробезопасности: Класс I

ПРИМЕЧАНИЕ:

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте jvc-rus.ru



Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД.

Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг.

Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России: ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203

** Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.*

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **JVC**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **JVC** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте jvc-rus.ru



jvc-rus.ru