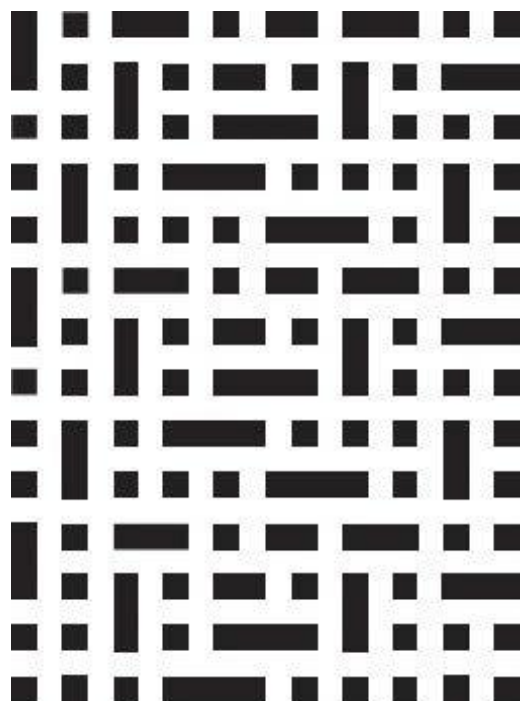




**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ДУХОВОЙ ШКАФ
Тип ENTB
Модель VOE684B, VOE684G**



Спасибо за использование продукции VARD

Перед установкой и использованием этого прибора просим Вас внимательно прочитать эту инструкцию и выполнять все приведенные указания по эксплуатации

Это очень важно для поддержания прибора в хорошем рабочем состоянии.
Храните инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

В изменчивом ритме современной жизни для каждого из нас особое значение приобретает дом. Именно здесь можно по-настоящему отдохнуть, отвлечься от повседневности и заняться чем-либо, что по душе, что приносит вам удовольствие.

Главный принцип, лежащий в основе философии дизайна и функциональности VÄRD, основывается на том, чтобы дать вам больше свободы и лёгкости. Чем меньше времени вы проводите, занимаясь рутинными делами вроде приготовления еды или уборки, тем больше времени остается у вас для себя, семьи, любимого дела или хобби.

Мы в VÄRD постоянно работаем над тем, чтобы наша бытовая техника упрощала вашу жизнь: была надёжной, чтобы вы могли всегда на неё положиться, интуитивно понятной, чтобы вам не приходилось разбираться с меню или настройками, функциональной, чтобы вы всегда могли использовать её так, как хочется вам и именно вам.

VÄRD благодарит вас за оказанное доверие и сделанный выбор. Уверены, что вместе мы сможем сделать ваш дом ещё более комфортным и уютным. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с этой инструкцией до начала установки и эксплуатации вашего нового прибора VÄRD. Мы рекомендуем сохранить инструкцию в надёжном месте, но вы также всегда можете загрузить электронную версию инструкции, посетив www.varld.ru.

Мы будем рады ответить на любые вопросы по использованию бытовой техники VÄRD. Выберите удобный для вас способ связи на сайте vard.ru/contacts, позвоните по телефону 8-800-222-59-95 или напишите на service@vard.ru.

Мы будем благодарны вам за рассказ об опыте покупки и использования нашей техники.



Отсканируйте qr-код камерой вашего телефона или перейдите по ссылке www.varld.ru/review, чтобы открыть форму отзыва.

Содержание

1. Перевозка и хранение	4
2. Предназначение и использование.....	5
3. Устранение неисправностей.....	39
4. Обслуживание и ремонт	40
5. Сведения о приборе	41

1. Перевозка и хранение

Требования к перевозке и хранению

Перевозка (транспортировка) прибора должна осуществляться в строгом соответствии с манипуляционными знаками, размещёнными на упаковке прибора. До установки и подключения храните прибор в сухом закрытом помещении. Изготовитель и продавец не несут ответственности за недостатки прибора и/или за последствия его некорректной работы, возникшие из-за его неправильной перевозки (транспортировки) или хранения.

2. Предназначение и использование

Этот прибор предназначен для использования в бытовых и иных подобных условиях:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- в фермерских постройках и клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в условиях режима пансиона Bed & Breakfast («проживание плюс завтрак»).

Информация о назначении прибора

Духовой шкаф предназначен для приготовления и разогрева пищи посредством теплового воздействия.

Как поддерживать прибор в хорошем состоянии

Этот прибор предназначен только для домашнего использования, не использовать его вне дома!

Важно: Перед чисткой духового шкафа или проведением технического обслуживания отключить его от электросети.

Чтобы продлить срок службы духового шкафа, его необходимо часто чистить, соблюдая при этом следующие правила:

- ◎ **Не использовать паровое оборудование для очистки прибора.**
- ◎ Во избежание поражения электрическим током не допускать контакта прибора, шнура или вилки с водой или другой жидкостью и не опрыскивать прибор водой в целях очистки!
- ◎ Не чистить прибор, пока он не остынет! Очищать внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью, после того как эти поверхности остынут.
- ◎ Мыть все дополнительные принадлежности в горячей воде или в посудомоечной машине, после чего вытирать их насухо бумажным или тканевым полотенцем.
- ◎ При длительном использовании духового шкафа возможно образование конденсата. Для удаления конденсата использовать тряпку из мягкой ткани.
- ◎ Отверстие духового шкафа защищено резиновым уплотнением, которое обеспечивает безупречное функционирование прибора. Регулярно проверять состояние этого уплотнения. При необходимости чистить его, не используя для этого абразивные средства или инструменты. Если уплотнение повреждено, обратиться в ближайший центр послепродажного обслуживания. Мы рекомендуем не использовать прибор до тех пор, пока эта неисправность не будет устранена.
- ◎ Никогда не выстилать дно духового шкафа алюминиевой фольгой, так как это приведет к дополнительному нагреву, что может нарушить процесс приготовления и даже привести к повреждению эмали.
- ◎ Чтобы очистить стеклянную дверцу, сначала протереть ее влажной тканью, после чего вытереть насухо тряпкой из мягкой ткани.

ИНДИКАТОРНЫЕ ЛАМПЫ

Индикаторные лампы расположены над панелью управления; они загораются и гаснут, когда вы вставляете или извлекаете нагревательные элементы. При термостатическом режиме работы духового шкафа неоновая лампочка горит до тех пор, пока не будет достигнута заданная температура; когда лампа гаснет, это означает, что заданная температура достигнута. Прибор оборудован термостатом, который регулирует включение и выключение нагревательных элементов, что также сопровождается включением и выключением индикаторных ламп. В некоторых моделях во время выполнения какой-либо рабочей функции внутренняя камера постоянно освещена, поэтому такая лампа освещения также выполняет функцию предупреждения о работе прибора.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ВАЖНО: Перед выполнением установки или проведением обслуживания отключить прибор от сети!

Монтаж прибора следует поручать специалистами авторизованного центра, которые должны соблюдать соответствующие инструкции.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за несчастные случаи и материальный ущерб, если эти события стали следствием неправильно выполненной установки.

Установка прибора

- Установить прибор на отведенное ему место (под столешницей или над другим прибором), для чего вставить винты и пластиковые крышки в 2 отверстия, которые видны в рамке духового шкафа при открытой дверце. (рис. 3).
- Для наиболее эффективной циркуляции воздуха при установке духового шкафа соблюдать размеры, указанные на рис. 6-7 на стр. 7.
- Снять заднюю панель шкафа, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха. Панель, на которую устанавливается прибор, должна обеспечивать зазор не менее 70 мм с задней стороны (рис. 4-5).

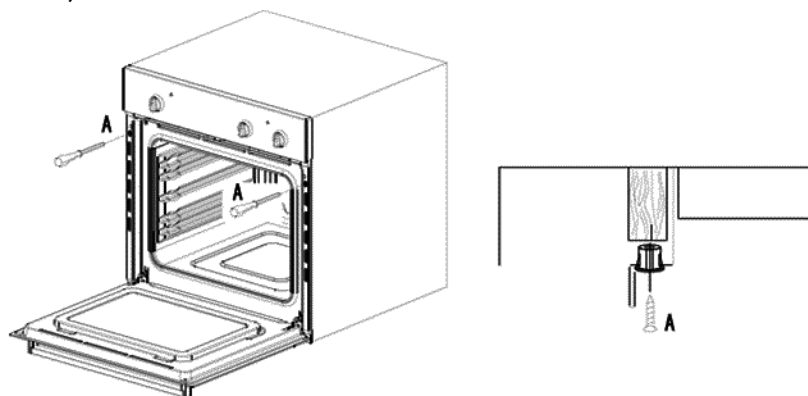


Рис. 3

Примечание: Если духовой шкаф устанавливается вместе с варочной панелью, необходимо соблюдать указания, приведенные в инструкции к другому прибору.

ВАЖНО

- Во время использования прибор нагревается, поэтому следует избегать прикосновения к нагревательным элементам внутри нее.
- Возможен нагрев частей духового шкафа, доступных для прикосновения. Не оставляйте детей рядом с прибором без присмотра.
- Не использовать для очистки стекла дверцы духовом шкафу агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки так как в этом случае вы можете поцарапать стеклянную поверхность и даже разбить стекло.

Для того чтобы духовой шкаф работал эффективно, шкаф, в который он встраивается, должен отвечать установленным требованиям.

Стенки и другие поверхности кухонной мебели, примыкающие к данному прибору, должны выдерживать высокие температуры. Если кухонная мебель изготовлена из фанеры, клей, который используется в этой мебели, должен выдерживать температуру 120°C. Пластиковые материалы или клей, не выдерживающие такой температуры, могут деформироваться и утрачивать свои свойства.

В соответствии с правилами безопасности после установки прибора следует избегать контакта с частями, находящимися под током.

Такие части должны быть защищены, и элементы защиты должны быть закреплены таким образом, чтобы их нельзя было снять без использования специального инструмента.

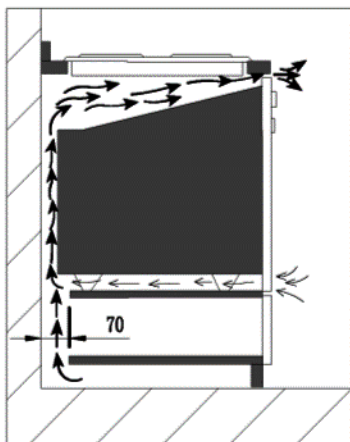


Рис. 4

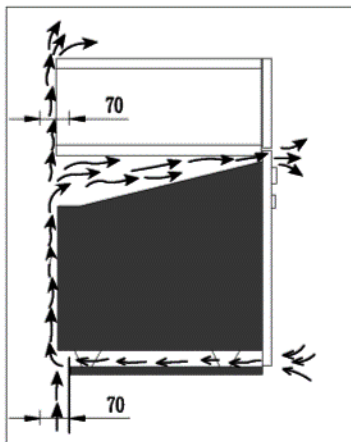


Рис. 5

Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампу, убедитесь, что прибор выключен.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ ПРИБОРА СОБЛЮДАЙТЕ ДЕЙСТВУЮЩИЕ ПРАВИЛА. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ МОЖЕТ ВЫПОЛНЯТЬ ТОЛЬКО УПОЛНОМОЧЕННЫЙ СПЕЦИАЛИСТ-ЭЛЕКТРИК.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПРИБОР ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН

- Убедиться, что мощность сети и розеток соответствует максимальной мощности прибора, указанной на табличке с техническими характеристиками.
- После установки вилка должна быть доступна. Розетка, в которую вставляется вилка, должна быть заземлена. Розетка должна быть правильно подключена к системе заземления.
- Если прибор оснащен проводами питания, но не оборудован вилкой, подключите прибор к стационарной проводке следующим образом:
- Желто-зеленый провод заземления подключается к клемме заземления; этот провод должен быть примерно на 10 мм длиннее остальных проводов. Синий нейтральный провод подключается к клемме, обозначенной буквой N.

Черный, коричневый или красный провод находится под током и подключается к клемме (L). Для подключения к сети можно использовать двухполюсный выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм. Этот выключатель подключается пропорционально нагрузке с соблюдением действующих норм и правил.

Выключатель не должен управлять желто-зеленым проводом заземления.

После установки прибора на место вилка или двухполюсный выключатель, используемые для подключения к сети, должны быть легкодоступны.

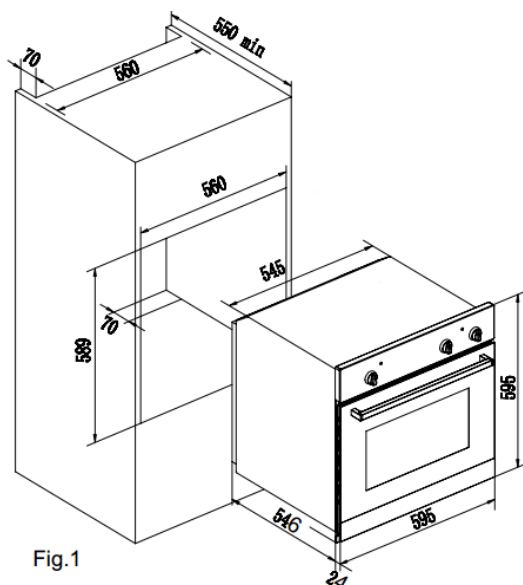


Рис. 6

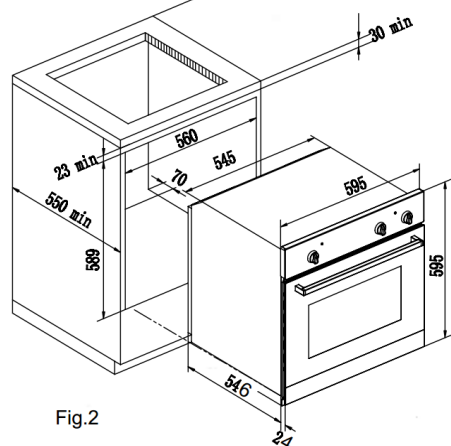


Рис. 7

ВАЖНО:

Сетевой кабель следует располагать таким образом, чтобы он ни при каких обстоятельствах не подвергался воздействию температуры, превышающей температуру окружающей среды более чем на 50°C.

- Электробезопасность прибора гарантируется только в том случае, если он правильно подключен к эффективной заземленной электросети в соответствии с правилами электробезопасности.

- Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи и материальный ущерб, если это произошло из-за отсутствия заземления.

Электрическое подключение

Духовые шкафы оснащены трехжильным кабелем питания и предназначены для работы от сети переменного тока, параметры которой (напряжение и частота) соответствуют тем, которые указаны на заводской табличке с техническими данными, прикрепленной к прибору (см. ниже).

Монтаж кабеля питания

1. Открыть клеммную панель, для чего вставить отвертку в боковые выступы крышки. Используя отвертку как рычаг, надавить на нее, чтобы открыть крышку (рис. 8).
2. Установить кабель питания, ослабив винт зажима кабеля и три контактных винта LN. Подключить провода к соответствующим клеммам: синий провод к клемме с маркировкой (N), коричневый провод к клемме с маркировкой (L) и желто-зеленый провод к клемме с маркировкой (рис. 8).
3. Зафиксировать кабель, затянув зажимной винт.
4. Закрыть крышку клеммной панели.

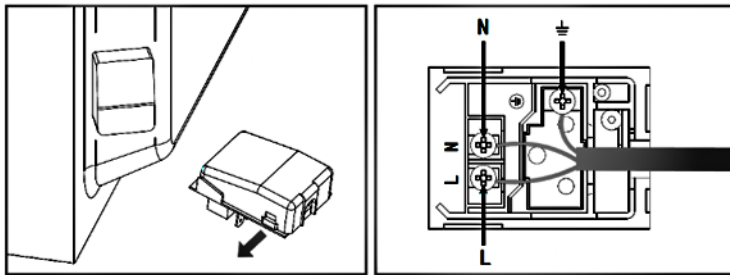


Рис. 8

Подключение кабеля электропитания к сети

1. Кабель должен быть подключен к кабелю питания через выключатель.
2. Номинальный ток выключателя должен быть выше 16А.
3. Температура окружающей среды для кабеля питания не должна превышать 50 градусов.
4. После установки духового шкафа выключатель питания должен легко отключаться.
5. Кабель нельзя перегибать или сдавливать.
6. Уполномоченные специалисты-электрики должны регулярно проверять кабель и заменять его в случае необходимости (см. раздел «Помощь»).

Отключение прибора от сети можно производить путем отсоединения вилки от розетки или с помощью специального выключателя, установленного в стационарную проводку с соблюдением правил монтажа.

Безопасность – хорошее правило, соблюдение которого должно войти в привычку

- © Этот прибор предназначен для непрофессионального применения в быту, не вносите изменения в его функции.
- © Безопасность электрической системы этого прибора может быть обеспечена только при условии правильного подключения к эффективной системе заземления в соответствии с действующими нормами безопасности.
- © Изготовитель не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате того, что прибор был установлен неправильно или использовался с нарушениями или не по назначению.

Далее перечислены предметы, которые представляют потенциальную опасность, в связи с чем необходимо принять соответствующие меры, чтобы оградить детей и инвалидов от контакта с этими предметами:

- Органы управления и прибор в целом;
- Упаковка (мешки, полистирол, гвозди и т.д.);
- Сразу после использования духового шкафа или гриля прибор очень сильно нагрет;
- Прибор больше не используется (необходимо обеспечить безопасность деталей, которые являются потенциально опасными).

Соблюдать следующие правила в отношении данного прибора:

- Не прикасаться к прибору мокрыми частями тела;
- Не прикасаться к прибору, когда вы стоите на полу босиком;
- Не тянуть за шнур питания, когда хотите отсоединить прибор от электрической розетки;
- Не загромождать посторонними предметами отверстия, предназначенные для вентиляции или отвода тепла;
- Следить за тем, чтобы шнуры питания других приборов не соприкасались с нагретыми поверхностями прибора;
- Оберегать прибор от воздействия атмосферных факторов (дождь, прямой солнечный свет);
- Не использовать прибор в качестве места хранения;
- Не использовать легковоспламеняющиеся жидкости вблизи прибора;
- Не использовать переходники, блоки розеток и/или удлинители;
- Не пытаться установить или отремонтировать прибор без помощи специалистов авторизованного сервисного центра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Доступные части прибора могут нагреваться во время работы. Чтобы дети не получили ожоги и не ошпарились, не допускать их к прибору

Во время использования прибор нагревается, поэтому следует избегать прикосновения к нагревательным элементам внутри духового шкафа.

В следующих случаях необходимо обратиться к специалистам авторизованного сервисного центра:

- Установка (в соответствии с инструкциями изготовителя);
- В случае возникновения сомнений в связи с работой прибора;
- В случае необходимости замены электрической розетки, если она не совместима с вилкой для прибора.

В следующих случаях необходимо обращаться в авторизованные сервисные центры изготовителя:

- Если вы сомневаетесь в исправности прибора после того, как извлекли его из упаковки;
- Если шнур питания поврежден или требуется его замена;
- Если прибор сломался или плохо работает, заказывайте оригинальные запасные части.

Соблюдать следующие правила:

- Использовать прибор только для приготовления пищи; не использовать его для каких-либо иных целей;

- Распаковав прибор, проверить его работоспособность;
- Если прибор работает с нарушениями, отключить его от электросети. Также отсоединить прибор от сети перед чисткой или техническим обслуживанием;
- Если прибор не используется в течение длительного времени, отключить питание и закройте газовый кран (при наличии такового);
- Надеть кухонные перчатки, когда ставите посуду в прибор или вынимаете ее;
- Всегда брать за дверцу духового шкафа по центру, так как ее края могут быть горячими от горячего воздуха, выпускаемого из внутренней камеры;
- Убедиться, что, когда прибор не используется, ручки управления находятся в положении «О»;
- Если вы решили больше не использовать прибор после отключения от сети, отсоединить шнур питания.

Изготовитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате: неправильной установки, неправильного или нерационального использования.

Во время работы стеклянная дверца духового шкафа и поверхности, примыкающие к прибору, нагреваются. Поэтому следить за тем, чтобы дети не прикасались к прибору.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор, включая доступные элементы прибора, нагреваются во время использования. Не прикасаться к нагревательным элементам.

Дети младше 8 лет не должны находиться рядом с прибором без присмотра со стороны взрослых. Дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться прибором только под присмотром со стороны окружающих и после того, как их обучат, как правильно пользоваться прибором, и когда будет очевидно, что они осознают опасности, связанные с ним. Не разрешать детям превращать прибор в объект своих игр. Дети могут принимать участие в чистке и обслуживании прибора только под присмотром со стороны взрослых.

Присматривать за детьми, чтобы они не превращали прибор в объект своих игр.

Для усиления безопасности можно приобрести дополнительное устройство блокировки для защиты от детей (см. прилагаемый список). Это устройство можно заказать в головном офисе и в авторизованных сервисных центрах. В заказе указать код: BAV - и далее указать модель прибора. Обозначение модели вы можете посмотреть на табличке, которая прикреплена к передней части духового шкафа (чтобы ее увидеть, надо открыть дверцу).

Демонтаж/монтаж дверцы духового шкафа

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ:

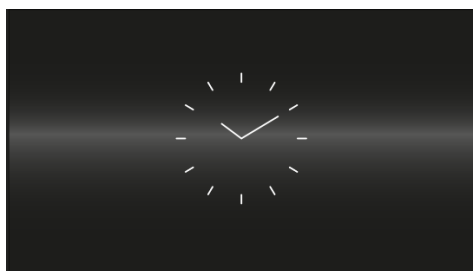
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ

Экран дисплея

Кнопка
включения/выключения
питания



Кнопка
«Назад/Защитная
блокировка



Кнопка
включения/выключения
освещения



Кнопка «Пуск/Пауза»

РАБОТА

КНОПКА ПИТАНИЯ: 

Чтобы включить или выключить экран дисплея.

ПРИМЕЧАНИЕ:


После выключения прибор переходит в режим ожидания.

КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ ОСВЕЩЕНИЯ: 

Нажать кнопку освещения на панели управления, чтобы включить или выключить внутреннее освещение духового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если прибор не используется, то через 10 минут лампа освещения погаснет.

КНОПКА «НАЗАД»: 

Нажать, чтобы вернуться к предыдущему экрану на дисплее.

Нажать, чтобы отменить приготовление пищи.


Нажать и удерживать кнопку в течение 3 секунд, чтобы активировать/отключить блокировку для защиты от детей.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Использовать этот сенсорный пульт управления для автоматического открытия дверцы. Чтобы закрыть дверцу, надавить на дверную раму рукой или каким-либо подходящим предметом, так чтобы дверца закрылась.

КНОПКА «ПУСК/ПАУЗА»: 

После включения духового шкафа выбрать программу и продолжительность приготовления и нажмите кнопку  для начала приготовления пищи.

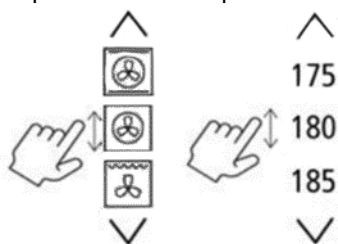
Нажать  во время работы духового шкафа, если хотите приостановить приготовление.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Функция паузы доступна только в том случае, если процесс приготовления состоит из одного этапа. Если приготовление включает несколько этапов, процесс приготовления невозможно приостановить.


НАВИГАЦИЯ ПО СЕНСОРНОМУ ДИСПЛЕЮ УПРАВЛЕНИЯ:

Чтобы настроить время, дату, температуру, функции и т. д., можно использовать кнопки со стрелками «вверх» и «вниз» или прокручивать экран пальцем в вертикальном направлении.



СОВЕТ: При настройке температуры и времени нажмите и удерживать кнопку  или выполните быструю прокрутку с помощью .

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Нажать , чтобы включить прибор.

При первом включении прибора вам будет предложено установить дату и время

ПРИМЕЧАНИЕ:

Остальные пункты меню в этот момент выбрать нельзя.

2. Настройте время, нажав на кнопку

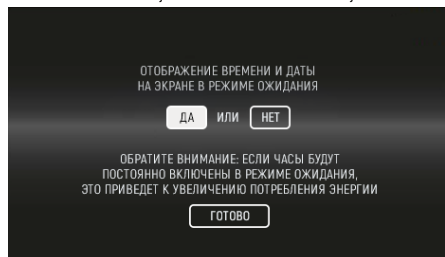
УСТАНОВИТЬ ВРЕМЯ



3. Настройте дату, нажав на кнопку

УСТАНОВИТЬ ДАТУ

4. Укажите, хотите ли вы, чтобы время и дата отображались на экране ожидания.



ИМЕЙТЕ В ВИДУ, ЧТО:

Если выбрать вариант постоянного включения часов в режиме ожидания, это приведет к увеличению потребления энергии.


Если нажать **Да**, выбирается аналоговый режим отображения часов по умолчанию. Это можно изменить позже в **Меню настроек**.


5. Чтобы завершить настройку, нажмите

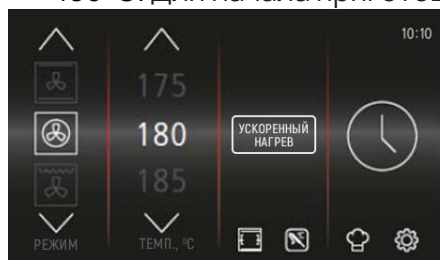
ГОТОВО

БЫСТРЫЙ СТАРТ

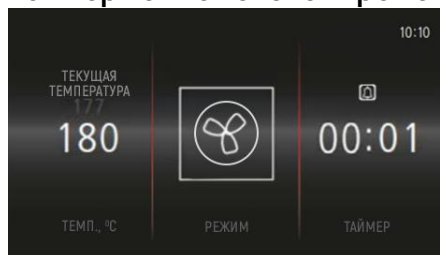
Чтобы быстро начать приготовление без установки таймера и этапа приготовления или сохранения в избранном, выполнить следующие действия:

1. Нажать , чтобы включить прибор. Появится главный экран.

Духовой шкаф автоматически переходит в режим «Вентиляторный нагрев» при температуре 180°C. Для начала приготовления нажмите 



Таймер начнет отсчет времени с 00:00.




ПРИМЕЧАНИЕ:


Если нажать на таймер, чтобы установить продолжительность приготовления, таймер начнет отсчет времени с нового установленного значения времени.

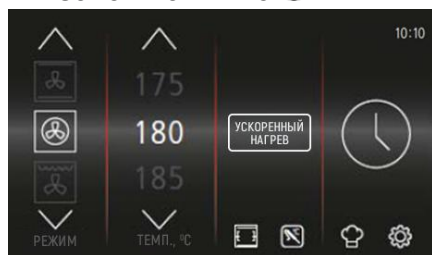
УСТАНОВКА ЭТАПОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И СОХРАНЕНИЕ В ИЗБРАННОМ

ОДИН ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

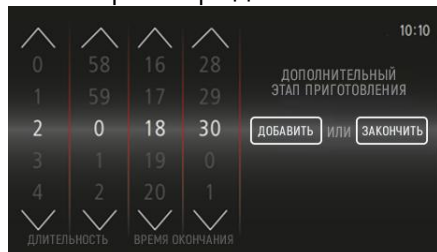
1. Нажать , чтобы включить прибор.

2. Выбрать нужную функцию, температуру, ускоренный нагрев (если требуется).

Затем нажмите 



3. Выбрать продолжительность и время окончания приготовления.



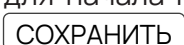


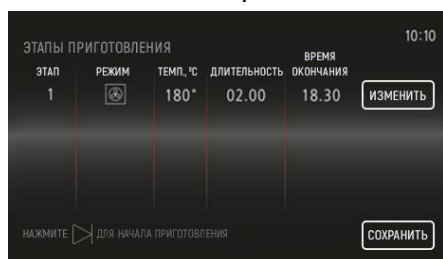
ПРИМЕЧАНИЕ:


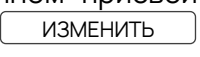

Продолжительность приготовления указывается в часах и минутах.

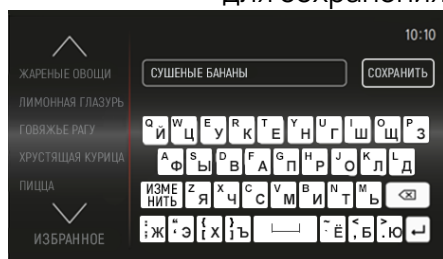
После настройки длительности время окончания будет автоматически скорректировано.

Если требуется только один этап приготовления, нажмите .

4. Просмотрите выбор; нажмите  если хотите внести изменения. Нажмите  для начала приготовления без сохранения; если хотите сохранить в избранном, нажмите .



5. Для сохранения в избранном присвойте имя своему выбору и нажмите . В случае необходимости нажмите  чтобы изменить название выбора, или нажмите  для сохранения в избранном.



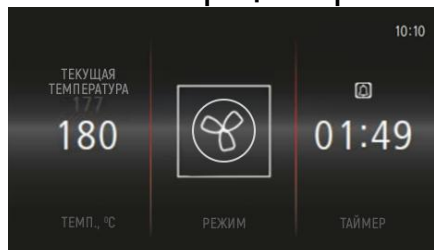
ПРИМЕЧАНИЕ:

Длина названия выбора – 23 русских символа.

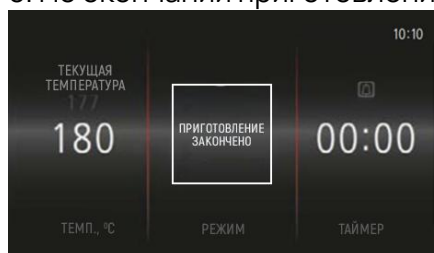
6. Для начала приготовления нажмите.



7. Начнется процесс приготовления пищи, и появится главный экран приготовления.



8. По окончании приготовления появится надпись **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКОНЧЕНО**.



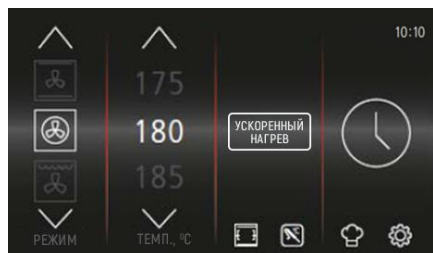
Если был установлен таймер, отключите сигнал окончания приготовления, для чего нажмите либо ☀, либо кнопку ⏮ 3 сек.

После нажатия на кнопку ☀ сигнал отключается и включается лампа освещения.

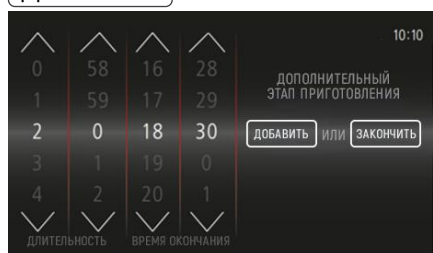
МНОГОЭТАПНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нажать ⏻, чтобы включить прибор.
2. Выбрать нужную функцию, температуру, ускоренный нагрев (если требуется).

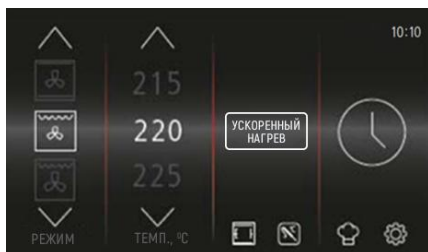
Затем нажмите 🕒.



3. Выбрать продолжительность. Чтобы добавить операции приготовления, нажмите **ДОБАВИТЬ**



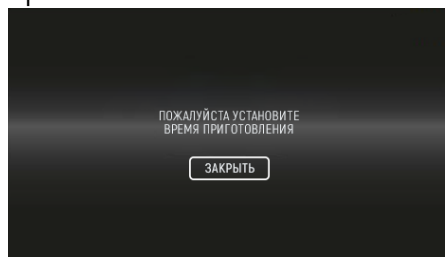
4. Выбрать нужную функцию, температуру, ускоренный нагрев (если требуется).
Затем нажмите 🕒



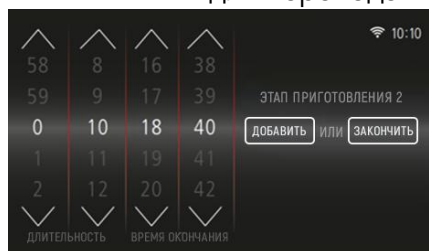
ПРИМЕЧАНИЕ:

Если нажать кнопку до того, как будет выбран таймер второго этапа, появится сообщение **ПОЖАЛУЙСТА, УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**

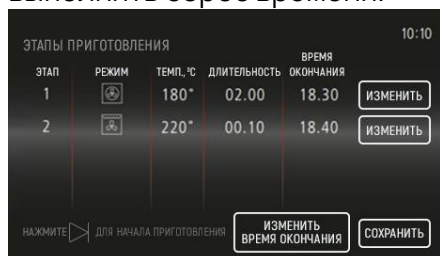
Для того чтобы продолжить, выбрать продолжительность приготовления и/или время окончания приготовления



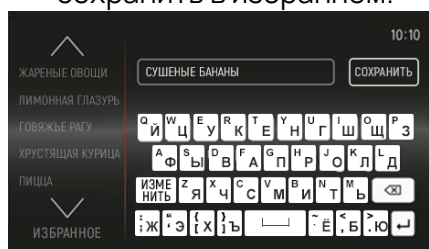
5. Выбрать продолжительность второго этапа приготовления. Можно добавить другие этапы приготовления (не более 4), для чего этот процесс нужно повторить **ДОБАВИТЬ** Нажать кнопку **ГОТОВО** для перехода к экрану просмотра.



6. Просмотрите выбор, нажмите **ИЗМЕНИТЬ** если хотите внести изменения. Нажать для начала приготовления без сохранения, или нажмите **СОХРАНИТЬ** для сохранения в избранном. ПРИМЕЧАНИЕ: Если нажать кнопку **ИЗМЕНИТЬ** в режиме приготовления, состоящего из нескольких этапов, будет выполнен сброс таймера. Прежде чем продолжить, нажмите ⌚, чтобы выполнить сброс времени.



7. Присвойте имя своему выбору, нажмите ↵, после чего нажмите **СОХРАНИТЬ** чтобы сохранить в избранном.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Длина названия выбора – 23 русских символа.

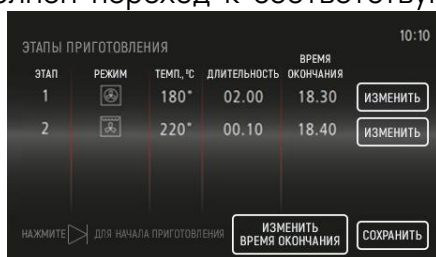
8. Для начала приготовления нажмите.




9. Начнется процесс приготовления пищи, и появится главный экран приготовления.

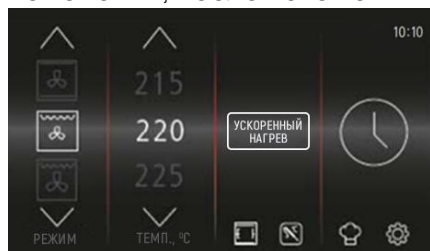
ИЗМЕНЕНИЕ ЭТАПОВ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ

1. Чтобы изменить этап приготовления до его начала, нажмите кнопку **ИЗМЕНИТЬ**, после чего будет выполнен переход к соответствующему этапу на экране «Просмотр программы




приготовления».

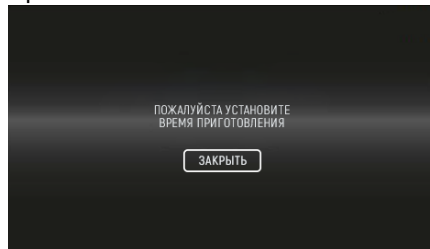
2. Появится экран выбора приготовления для выбранного этапа. Внесите необходимые изменения, после чего нажмите , чтобы продолжить.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Если выполняемый процесс приготовления включает несколько этапов, нажатие кнопки **ИЗМЕНИТЬ** приведет к тому, что таймер для данного этапа приготовления будет сброшен.

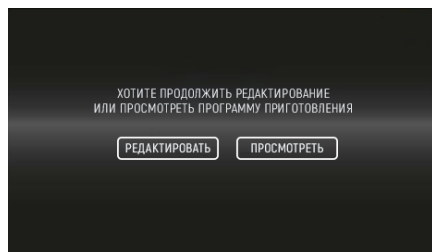
Если нажать кнопку до того, как будет выбран таймер, появится сообщение '►|| **ПОЖАЛУЙСТА ВЫБЕРИТЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**'. Для того чтобы продолжить, выбрать продолжительность приготовления и/или время окончания приготовления, нажав на .



Если вы больше не хотите редактировать выбранный этап приготовления, нажмите кнопку  3 сек. . Появится сообщение: **ХОТИТЕ ПРОДОЛЖИТЬ ИЗМЕНЕНИЕ ИЛИ ПРОСМОТРЕТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Нажать **ПРОСМОТРЕТЬ** чтобы вернуться к экрану обзора приготовления.


Нажать **РЕДАКТИРОВАТЬ** чтобы продолжить изменение.

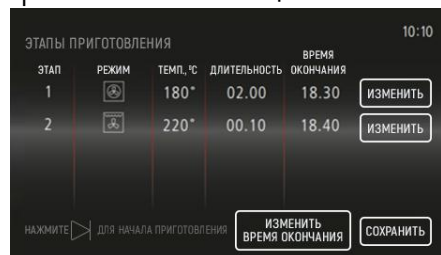


ПРИМЕЧАНИЕ:

Дополнительную информацию о настройке времени окончания перед приготовлением см. внизу страницы 38.

ОТМЕНА ЭТАПОВ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ

Чтобы отменить этап(ы) приготовления до начала приготовления, находясь на экране обзора приготовления, нажмите кнопку  3 сек. Появится главный экран, и все предыдущие этапы приготовления пищи отменятся.



ПРИМЕЧАНИЕ:

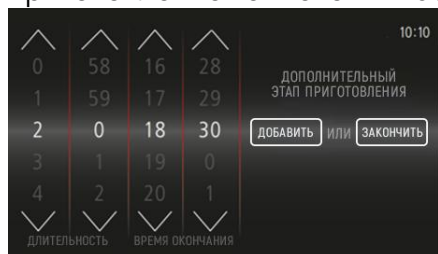
Во время многоэтапного приготовления все этапы будут отменены.


АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

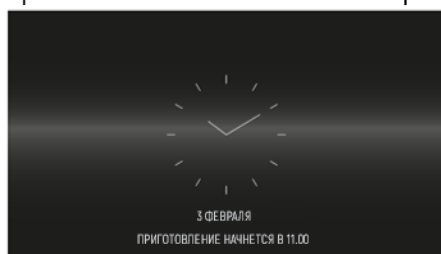
Выбрав продолжительность приготовления, вы можете настроить время окончания, чтобы приготовление автоматически началось позже в пределах текущих суток.

Время начала работы духового шкафа = Время окончания работы – Продолжительность

Например: Если вы выбрали продолжительность 2 часа и время окончания 6:30 вечера, приготовление начнется в 4:30 вечера.



Выбрав продолжительность и время окончания приготовления, нажмите  для начала приготовления. Появится экран ожидания с надписью **ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧНЕТСЯ В...**



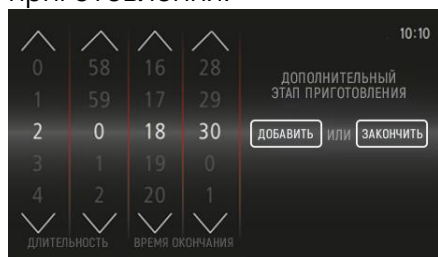
В заданное время печь включится автоматически и процесс приготовления пищи начнется.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы настроить автоматическое многоэтапное приготовление, не корректируйте время окончания приготовления в разделе таймера. Используйте кнопку **ИЗМЕНИТЬ ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ** на экране обзора, так как в этом случае вы сможете изменить время окончания всех этапов приготовления.

ОШИБКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

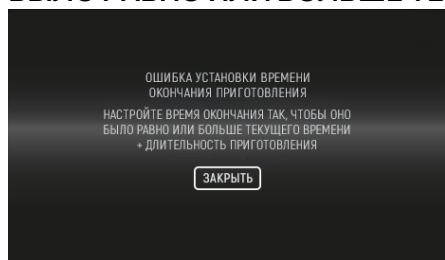
Если выбранное время окончания наступит раньше, чем «текущее время + длительность приготовления», на экране отобразится сообщение об ошибке установки времени окончания приготовления.



Например: Если текущее время 10:10 утра, и вы выбрали продолжительность 2 часа и время окончания 12:00, на экране появится сообщение об ошибке

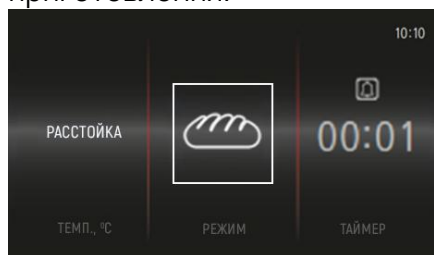
Потому что: $10:10 + 02:00 = 12:10$

Чтобы продолжить работу, скорректируйте время окончания так, чтобы **ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ БЫЛО РАВНО ИЛИ БОЛЬШЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ + ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



АВТО НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Если таймер не установлен, при нажатии кнопки ▶|| для начала приготовления таймер будет отсчитывать время от 00:00, и вы сможете видеть, сколько времени длится процесс приготовления.

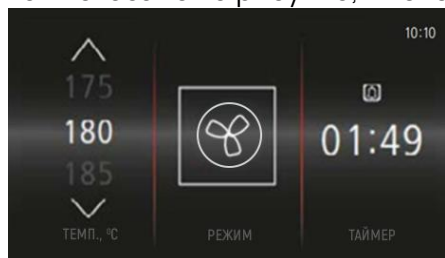


ИЗМЕНИТЬ НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ И ТАЙМЕРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

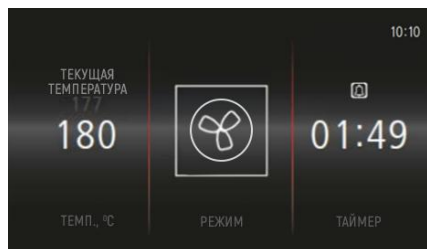
На главном экране приготовления можно легко скорректировать температуру и таймер.

ИЗМЕНИТЬ НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

Для корректировки коснитесь кнопки Температура ('180'). Слева на экране отобразится столбец, как показано на рисунке, в котором можно выполнить корректировку.

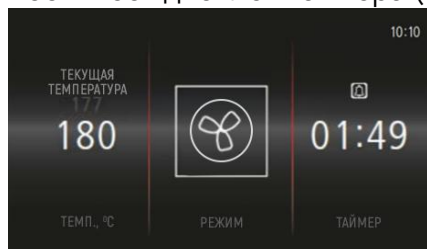


Выберете новое значение температуры и подождите 3 секунды для подтверждения вашего выбора. После подтверждения вы вернетесь в обычный экран приготовления, где будет отображено новое значение температуры.



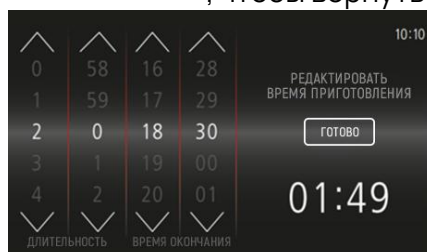
ИЗМЕНИТЬ НАСТРОЙКИ ТАЙМЕРА

Коснитесь дисплея таймера ('01:49'), чтобы изменить время приготовления.



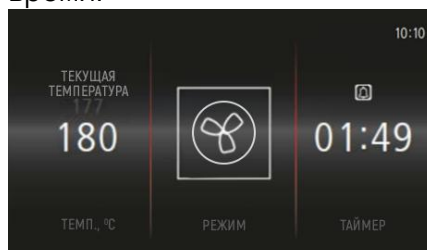
Появится экран Настройка времени.

Отрегулируйте продолжительность и время окончания приготовления; затем нажмите **ГОТОВО**, чтобы вернуться к основному экрану приготовления.

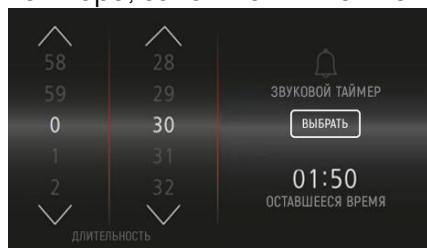


УСТАНОВКА ЗВУКОВОГО ТАЙМЕРА | 🔔

Нажав | 🔔 | на главном экране приготовления переходит к экрану Звуковой таймер. Здесь вы можете установить сигнализацию отдельно от таймера, которая сработает через заданное время.





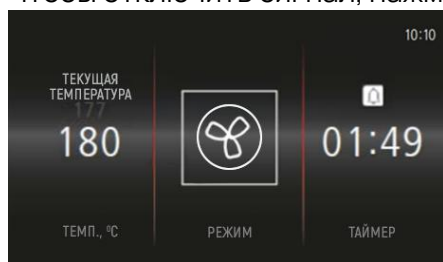
С помощью элементов управления установите желаемую продолжительность звукового таймера, затем нажмите кнопку **ВЫБРАТЬ**.



Если корректировки не были сделаны, через 3 секунды отобразится основной экран приготовления. Символ звукового таймера станет белым. Снова нажмите на символ Звуковой таймер, чтобы просмотреть время, оставшееся до срабатывания звукового сигнала.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы отменить звуковой таймер, нажмите  и уменьшите продолжительность до 00:00, после чего нажмите **ВЫБРАТЬ**. Когда прозвучит сигнал, символ Звуковой таймер начнет мигать. Чтобы отключить сигнал, нажмите .



ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

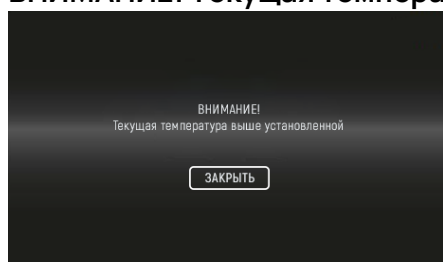
По окончании приготовления пищи на экране будет отображаться надпись: **ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО И ТЕКУЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА**

Экран режима ожидания.



Если вы решили задать новый выбор приготовления, а текущая температура выше установленной, появится сообщение:

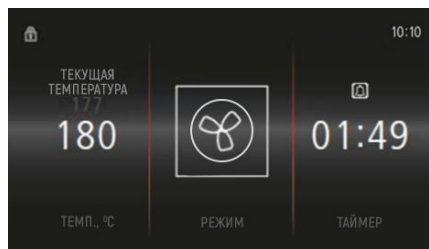
ВНИМАНИЕ! Текущая температура выше установленной.




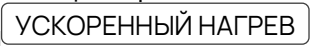
Нажать **ЗАКРЫТЬ** чтобы удалить это предупреждение и продолжить приготовление. Вы все равно сможете продолжить работу при выбранной температуре; данное сообщение просто напоминает вам о том, что высокая остаточная температура может повлиять на результаты приготовления.

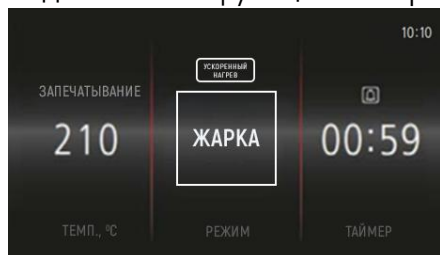
БЛОКИРОВКА ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ  Для активации блокировки защиты от детей нажмите кнопку  и удерживать ее в течение 3 секунд. **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ:** Если блокировка для защиты от детей активируется во время процесса приготовления, перестают работать кнопки (ВКЛ/ВЫКЛ, СВЕТ, НАЗАД, НАЧАТЬ/ПАУЗА) как на панели управления, так и на сенсорном экране. **НЕ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** При включении функции блокировки для защиты от детей НЕ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ будет отключена только панель управления (кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, СВЕТ, НАЗАД, НАЧАТЬ/ПАУЗА).

Когда блокировка активирована, в левом верхнем углу дисплея высвечивается символ .



Для отключения блокировки нажмите кнопку  3 сек и удерживать ее в течение 3 секунд.

УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ  Если доступна функция Ускоренный нагрев, вы можете выбрать эту опцию, чтобы ускорить процесс нагрева духового шкафа. При активации над символом функции на экране обзора приготовления появится символ .



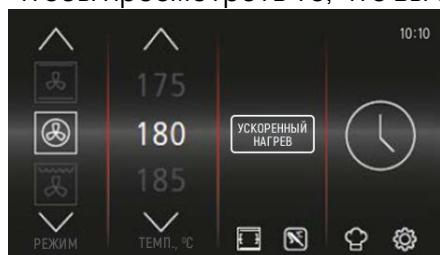
Когда печь достигнет необходимой температуры, ускоренный нагрев прекратится.



ПРИМЕЧАНИЕ:

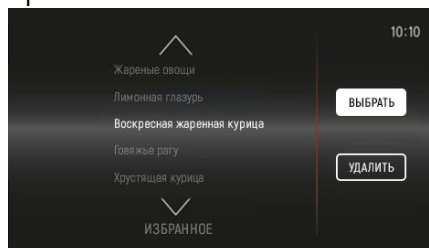
Доступно только для некоторых функций (см. «ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА»)



ИЗБРАННОЕ

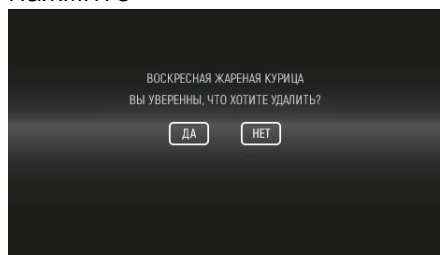
Чтобы просмотреть то, что вы сохранили в избранном, нажмите  на экране выбора функций.



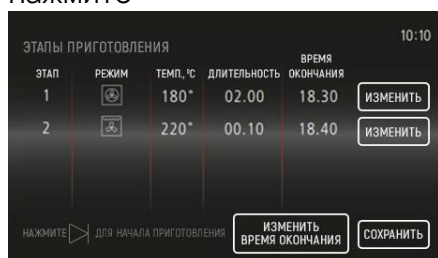
Чтобы выбрать меню из раздела «Избранное»: Нажать  чтобы просмотреть соответствующие этапы приготовления; вы можете внести в них изменения и начать процесс приготовления. Нажать  чтобы удалить меню, сохраненное в «Избранном».



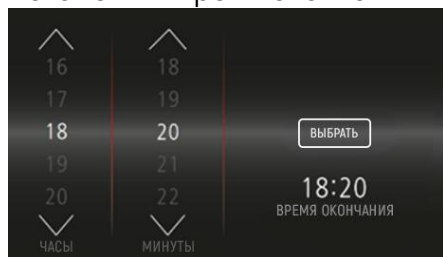
Чтобы подтвердить удаление, нажмите . Для отмены и возврата к предыдущему экрану нажмите .



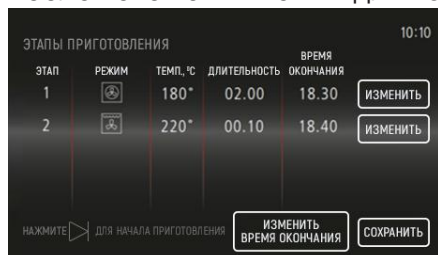
Если была выбрана любимая программа приготовления, время окончания будет сброшено с учетом текущего времени. Чтобы отложить начало приготовления в пределах данных суток, нажмите **ИЗМЕНИТЬ ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ**



Установить время окончания и нажмите кнопку **ВЫБРАТЬ**



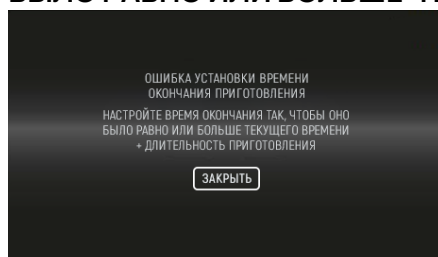
> На экране обзора приготовления теперь будет отображаться новое время окончания приготовления. > При необходимости отредактируйте или сохраните выбор приготовления, после чего нажмите **ИЗМЕНИТЬ ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ** для начала приготовления.



ПРИМЕЧАНИЕ:

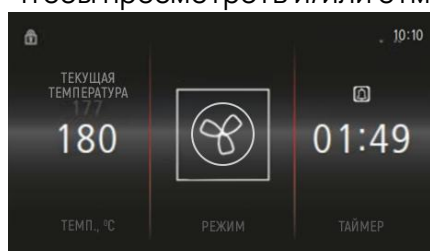
Если выбранное время окончания наступит раньше, чем «текущее время + длительность приготовления», на экране отобразится сообщение **ОШИБКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

Чтобы продолжить работу, скорректируйте время окончания так, чтобы **ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ БЫЛО РАВНО ИЛИ БОЛЬШЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ + ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

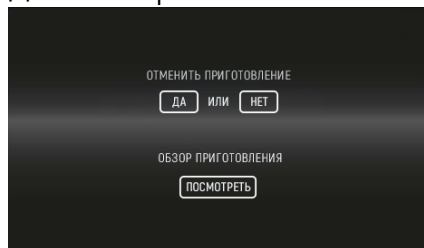


ОБЗОР И ОТМЕНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы просмотреть и/или отменить выбор после начала приготовления, нажмите кнопку **ИЗМЕНИТЬ ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ**.

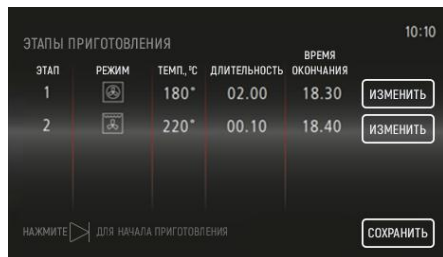


Далее выбрать или



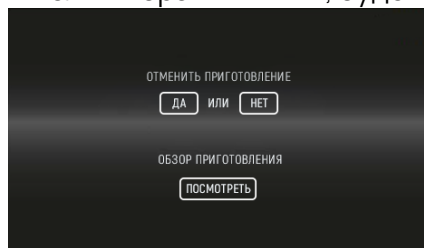
> После того как вы сделаете выбор, отобразится экран этапов приготовления.

Нажать чтобы возобновить приготовление.



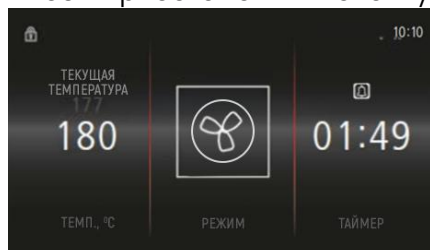
> Если выбрать , приготовление будет завершено и отобразится главный экран.

> Если выбрать , будет выполнен возврат на главный экран приготовления.



ПРИОСТАНОВИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чтобы приостановить готовку, нажмите кнопку .



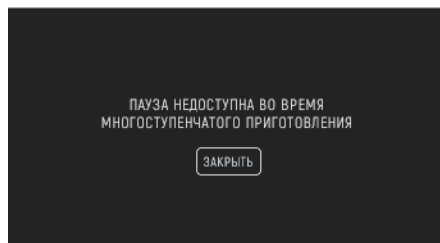
на экране появится сообщение **ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАУЗЕ...**. Нажать , чтобы продолжить приготовление.



ПРИМЕЧАНИЕ:




Функция приостановки работает только в том случае, если процесс приготовления состоит из одного этапа.

Если попытаться приостановить процесс приготовления, который включает несколько этапов, на экране появится сообщение: **ПАУЗА НЕДОСТУПНА...**



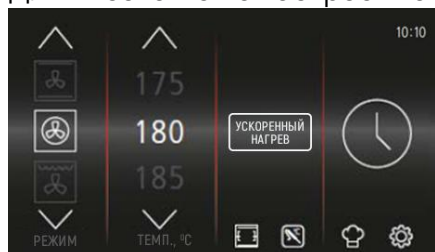
Нажать **ЗАКРЫТЬ** чтобы вернуться к основному экрану приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ:

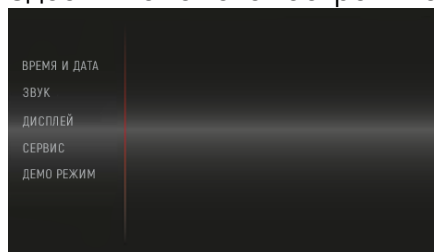
Когда приготовление приостановлено,  не работает. Если вы хотите отменить приготовление, нажмите , чтобы возобновить приготовление, а затем нажмите , чтобы отменить приготовление.

МЕНЮ НАСТРОЕК

Для вызова меню настроек нажмите кнопку  на главном экране.

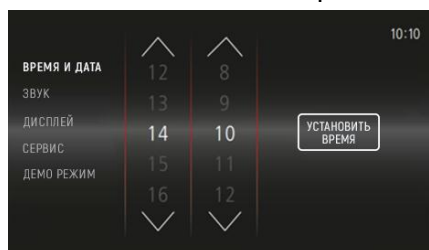


Здесь вы сможете настроить следующие параметры духового шкафа:

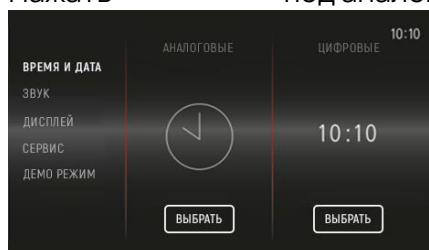


ВРЕМЯ И ДАННЫЕ

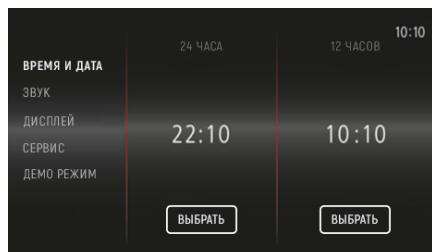
Настройка времени с использованием кнопок управления и последующее нажатие на **УСТАНОВИТЬ ВРЕМЯ**.




Нажать **ВЫБРАТЬ** под аналоговым или цифровым режимом.



Если выбрана опция «Цифровые», выбрать 24- или 12-часовой формат отображения часов, для чего нажмите **ВЫБРАТЬ** под нужным вариантом




С помощью элементов управления настройте дату, после чего нажмите кнопку **ГОТОВО** чтобы вернуться в меню настроек.

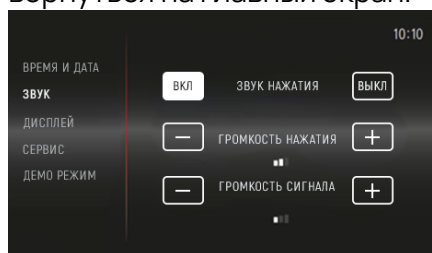
Нажать кнопку  3 сек., чтобы вернуться на главный экран.



ЗВУК

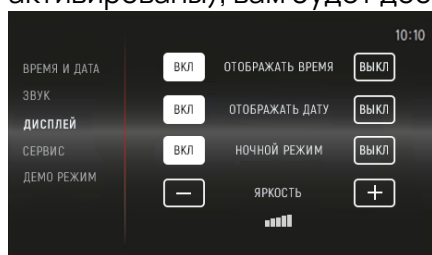
Установить звук клавиш, громкость нажатия и громкость сигнала.

После выполнения настроек выбрать другой параметр в меню или нажмите кнопку  3 сек. чтобы вернуться на главный экран.

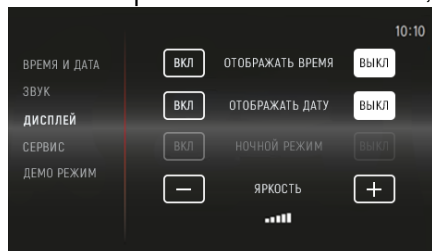


ДИСПЛЕЙ


Выбрать, отображать ли дату и время, а также отрегулируйте яркость экрана. Если для параметра «Отображать дату» или «Отображать время» выбрано значение Вкл (т.е. эти параметры активированы), вам будет доступна опция ночного режима.




Если выбрано значение **ВЫКЛ**, эта опция недоступна.

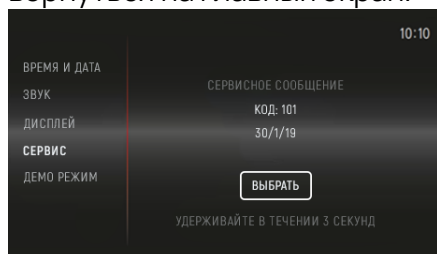


Ночной режим - это энергосберегающая опция, при активации которой яркость дисплея с 11 вечера до 6 утра снижается до минимума.

После выполнения настроек выбрать другой параметр в меню или нажмите кнопку  3 сек чтобы вернуться на главный экран.

СЕРВИС

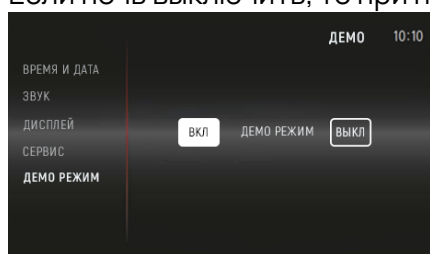
Просмотр кодов ошибок и сброс настроек прибора после устранения проблем. После выполнения настроек выбрать другой параметр в меню или нажмите кнопку  3 сек , чтобы вернуться на главный экран.



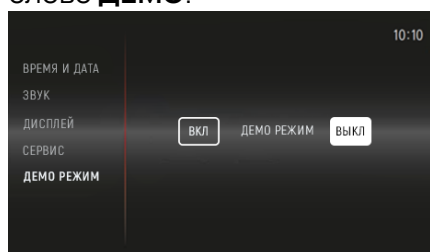
ДЕМО РЕЖИМ


В демо режиме нормально работают вентилятор охлаждения, вентилятор циркуляции и освещение, однако все нагревательные элементы и другие функции отключены.

Если печь выключить, то при повторном включении она останется в демо режиме.


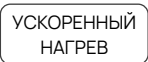
















Когда включен демонстрационный режим, в верхней части на всех экранах будет отображаться слово **ДЕМО**.


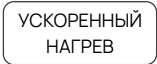

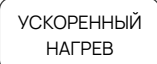

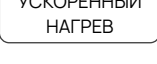
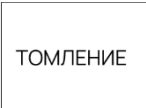
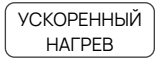






После выполнения настроек выбрать другой параметр в меню или нажмите кнопку  3 сек чтобы вернуться на главный экран.

ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

	ВЕНТИЛЯТОРНЫЙ НАГРЕВ Вентилятор и кольцевой нагревательный элемент работают одновременно, обеспечивая равномерное распределение воздуха в камере печи. Это идеальный способ приготовления для некоторых видов продуктов (мясо, рыба, выпечка и т.д.).	
	ПОЛНЫЙ ГРИЛЬ Одновременно работают верхний нагревательный элемент и гриль, что позволяет готовить на гриле большие объемы пищи. Эта функция идеально подходит для приготовления больших говяжьих стейков или рыбы; при использовании этой функции дверца прибора должна быть закрыта.	
	ЭКО-ГРИЛЬ	

	В этой функции используется только гриль; главным образом, эта функция предназначена для приготовления продуктов в небольших количествах, например, бекона или тостов. При использовании этой функции дверца прибора должна быть закрыта.	
	ТУРБОГРИЛЬ Верхний элемент и гриль нагревают воздух внутри камеры прибора, а вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха для более быстрого и равномерного приготовления. Эта функция идеально подходит для быстрого создания румяной корочки на таких блюдах, как картофельный гратен или лазанья.	
	ТЕПЛОВЕНТИЛЯТОР И ГРИЛЬ В этой функции для приготовления используется стандартный вентиляторный нагрев, а гриль обеспечивает поджаривание верхней части продуктов.	УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ
	КОНВЕНЦИОНАЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В этой функции одновременно используются верхний и нижний нагревательные элементы. Функция идеально подходит для выпечки; функция статического приготовления обеспечивает равномерное пропекание продукта до самой середины. Для достижения наилучших результатов использовать только одну полку.	УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ 
	ТУРБО КОНВЕНЦИОНАЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ Верхний и нижний элементы с вентилятором для быстрого и равномерного распределения тепла. Функция идеально подходит для приготовления нескольких видов продуктов без передачи запахов и вкусов. Предназначена для приготовления легкой и нежной выпечки, в частности, кондитерских изделий и хлеба.	УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ
	НАГРЕВ СНИЗУ В этой функции используется только нижний нагревательный элемент; функция используется для приготовления нижней части блюда. Функция идеально подходит для медленного приготовления таких блюд, как, например, запеканка.	УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ
	ТУРБО НАГРЕВ СНИЗУ Функция предназначена для деликатного и медленного приготовления. Одновременно работают вентилятор и нижний нагревательный элемент. Воздух, нагретый нижним нагревательным элементом, циркулирует под действием вентилятора, что способствует распределению тепла внутри камеры прибора. Функция предназначена для выпечки коржей для торта, пирога	УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ
	ТЕПЛО СНИЗУ И ТЕПЛОВОЙ ВЕНТИЛЯТОР Кольцевой и нижний нагревательные элементы нагревают воздух, который равномерно распределяется вентилятором. Эта функция идеально подходит для приготовления пиццы и выпечки.	УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ
	ВЕНТИЛЯТОРНЫЙ НАГРЕВ И НАГРЕВ СВЕРХУ/НАГРЕВ СНИЗУ Эта функция сочетает конвенциональный нагрев с работой тепловентилятора, обеспечивая интенсивное, но равномерное приготовление.	УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ

	СУШКА Эта функция использует тепловентилятор с предустановленной температурой 60°C и возможностью выбора 50°C и 70°C. Идеально подходит для сушки фруктов.	
	ПОДОГРЕВ Эта функция использует нагрев снизу с предустановленной температурой 40°C и возможностью выбора 30°C и 50°C. Она идеально подходит для подогрева тарелок и т.д.	
	ПОДОГРЕВ + Эта функция использует нагрев снизу с предустановленной температурой 75°C и возможностью выбора 100°C и 50°C. Она идеально подходит для подогрева тарелок и поддержания пищи в разогретом состоянии.	
	ТОМЛЕНИЕ Эта функция предназначена для медленного приготовления в течение длительного времени при температуре 90°C с использованием конвенционального нагрева.	
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ Без нагрева, работает только вентилятор. Воздух с температурой окружающей среды распределяется внутри духового шкафа с целью более быстрого размораживания продуктов. Идеально подходит для замороженных десертов.	
	ШАББАТ Используется конвенциональный нагрев с возможностью выбора времени (до 74 часов) и температуры (от 70°C до 140°C).	
	ЖАРКА Эта функция задействует тепловентилятор. Как только будет задана температура, функция автоматически поднимет температуру духового шкафа до 250°C. После этого температура снизится до заданного значения.	
	РАССТОЙКА В этой функции используется нагрев снизу при температуре 30°C. Идеально подходит для расстойки теста.	

Символ указывает на возможность использования соответствующей функции:

 Ускоренный нагрев  Вертел

ПРИМЕЧАНИЕ:

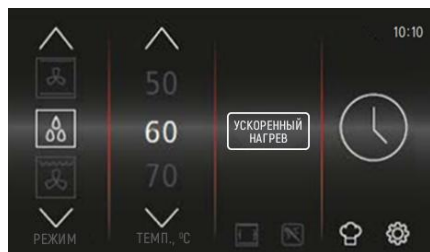
Эти символы будут отображаться на экране «серым» цветом и, если они недоступны для конкретной функции, выбрать их будет невозможно.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

СУШКА

Предварительно в режиме «Сушка» установлено значение 60°C, но пользователь может выбрать другое значение: 50°C и 70°C. Затем надо перейти к выбору температуры, выбрать продолжительность приготовления и/или сохраните выбор в меню «Избранное».

Нажать  для начала приготовления

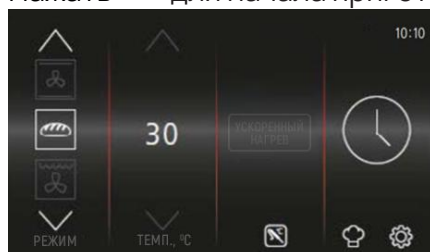


РАССТОЙКА



Функция «Расстойка» работает только при температуре 30°C. При необходимости выбрать продолжительность, добавьте дополнительные этапы приготовления и/или сохраните в избранном.

Нажать ▷|| для начала приготовления.




ЖАРКОЕ

ЖАРКА

Функция «Жаркое» идеально подходит для запекания кусков мяса: духовой шкаф разогревается до 250°C, а после достижения этой температуры охлаждается до заданного значения; это позволяет эффективно сохранять аромат мяса перед началом приготовления.

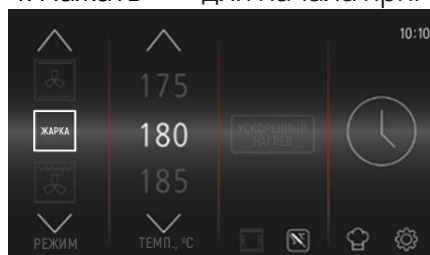
1. Включить прибор, нажав кнопку .

ЖАРКА

2. Выбрать  на экране выбора функций.

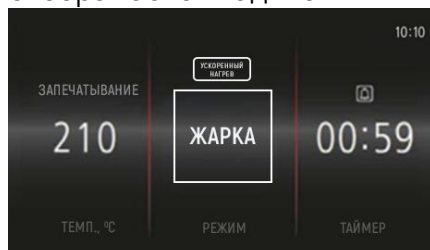
3. Далее выбрать **Термощуп**. Если необходимо, задайте продолжительность приготовления и/или сохраните в «Избранном».

4. Нажать ▷|| для начала приготовления.

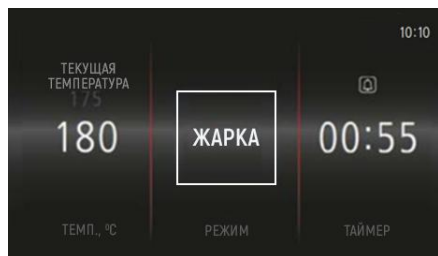


ПРИМЕЧАНИЕ:

Пока духовой шкаф разогревается до температуры 250°C, поверх обозначения температуры отображается надпись **ЖАРКА**.



После достижения температуры 250°C, надпись **ЖАРКА** гаснет и снова отображается текущая температура.



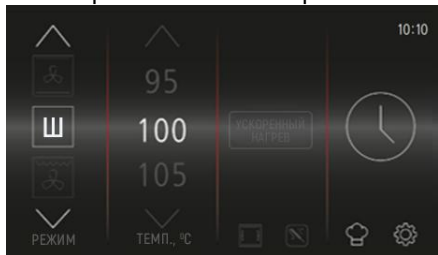
ШАББАТ




Функция «Шаббат» может быть установлена не более, чем на 74 часа.

1. Включить прибор, нажав кнопку .

2. Выбрать  на экране выбора функций, а также температуру приготовления.



3. В функции **ШАББАТ** необходимо установить продолжительность приготовления. Нажать , чтобы задать

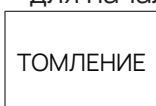
Затем нажмите .



ПРИМЕЧАНИЕ:

ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ для этой функции недоступно.

4. Нажать  для начала приготовления.




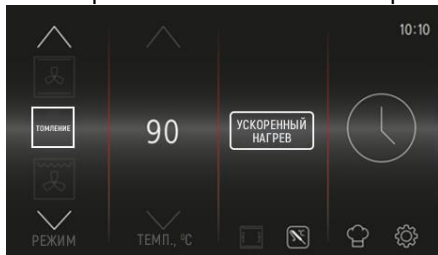
ТОМЛЕНИЕ

Эта функция предназначена для медленного приготовления в течение длительного времени при температуре 90°C.

1. Включить прибор, нажав кнопку .



2. Выбрать  на экране выбора функций.





3. Далее выбрать **УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ** или **Термощуп**; при необходимости задать длительность приготовления и/или сохранить в **избранном**.

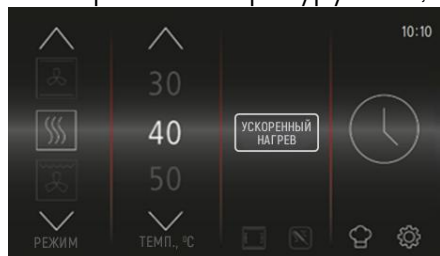
4. Нажать  для начала приготовления

ПОДОГРЕВ



Эта функция предварительно настроена на 40°C, но пользователь может выбрать значения 30°C или 50°C.

1. Включить прибор, нажав кнопку .
2. Выбрать  на экране выбора функций.
3. Выбрать температуру 30°C, 40°C или 50°C.



4. Далее выбрать **УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ**; при необходимости задать длительность приготовления и/или сохранить в избранном.



ПРИМЕЧАНИЕ:

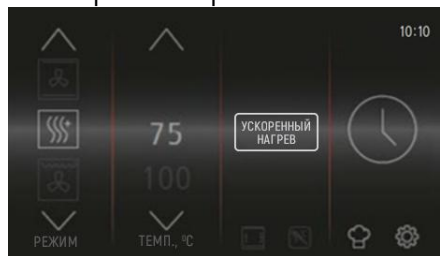
Функция **УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ** доступна только в том случае, если установлена температура 50°C.


5. Нажать  для начала приготовления.

ПОДОГРЕВ +

Эта функция предварительно настроена на 75°C можно выбрать 100°C.

1. Включить прибор, нажав кнопку .
2. Выбрать  на экране выбора функций.
3. Выбрать нагрев 75°C или 100°C.



4. Далее выбрать **УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ**; при необходимости задать длительность приготовления и/или сохранить в избранном.
5. Нажать  для начала приготовления

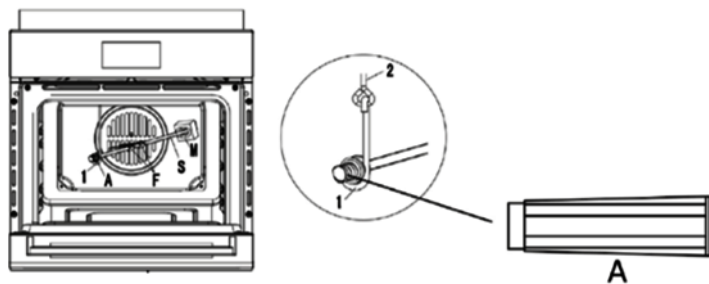
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА



Вертел обеспечивает автоматическое переворачивание мяса по мере приготовления для лучшей прожарки. Эта функция может использоваться с несколькими программами данного духового шкафа (см. ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

КРАЯ ВЕРТЕЛА ОСТРЫЕ, ПОЭТОМУ СУЩЕСТВУЕТ РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ. ОБЕСПЕЧЬТЕ НАХОЖДЕНИЕ ВЕРТЕЛА В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ, ТАК ЧТОБЫ ОНИ НЕ МОГЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТОТ ПРЕДМЕТ. СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ ОБРАЩЕНИИ С ВЕРТЕЛОМ.




Насадив блюдо на вертел, зажмите его с двух концов вилками. Затем выполните следующие действия:

- > Расположите опору вертела, как показано на рисунке 6.
- > Вставьте один конец вертела в отверстие мотора (М) на задней панели духового шкафа.
- > Установите опору в круглый паз на вертеле.
- > « Открутите и снимите ручку (А).
- > « Установите противень с небольшим количеством воды на самую нижнюю полку духового шкафа.
- > « Закрыть дверцу духового шкафа.

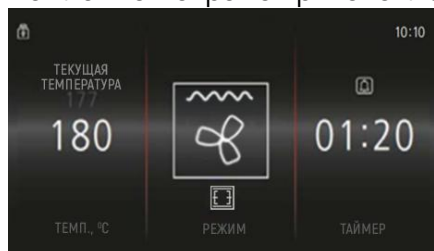
> Включить прибор, нажав кнопку .

Выбрать функцию приготовления и температуру, затем нажать кнопку .



> При необходимости выбрать продолжительность приготовления, после чего нажмите кнопку .

На главном экране приготовления появится значок вертела.



> Когда время приготовления истечет, открутите ручку на вертеле и извлеките все из духового шкафа.

При необходимости использовать рабочие перчатки, чтобы избежать ожогов при работе с духовкой.

Телескопические направляющие

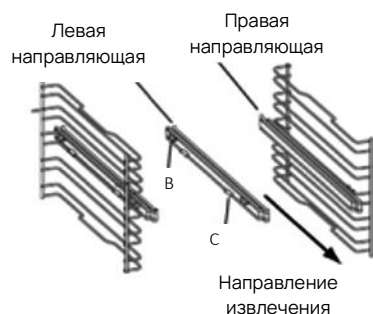
Установка телескопических направляющих:

Снять боковые опоры (см. раздел ниже и рис. 2)

> Выбрать, какую полку использовать с телескопическими направляющими

> Установить шарнир «В» и шарнир «С» на раме с учетом направления извлечения направляющих (см. рис. 1).

> Слегка сожмите переключатели и закрепите оба конца телескопических направляющих на боковых опорах. Затем установите боковые опоры на место (см. ниже и рис. 2).



Замена лампы духового шкафа

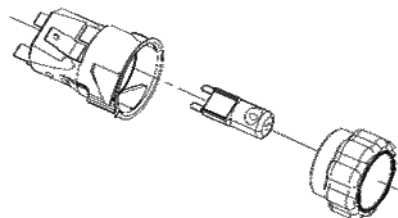
⦿ Отключить питание духового шкафа; для этого выключить автоматический сетевой выключатель или вынуть вилку из розетки (если вилка доступна); остерегайтесь удара электрическим током;

⦿ Открутить стеклянную крышку, прикрепленную к патрону лампы;

⦿ Выкрутить лампу и вставить вместо нее другую высокотемпературную лампу (300°C) со следующими характеристиками:

- Напряжение: 220-240 В переменного тока
- Мощность: 25 Вт
- Патрон: G9

⦿ Установить стеклянную крышку и снова подключить прибор к электросети.



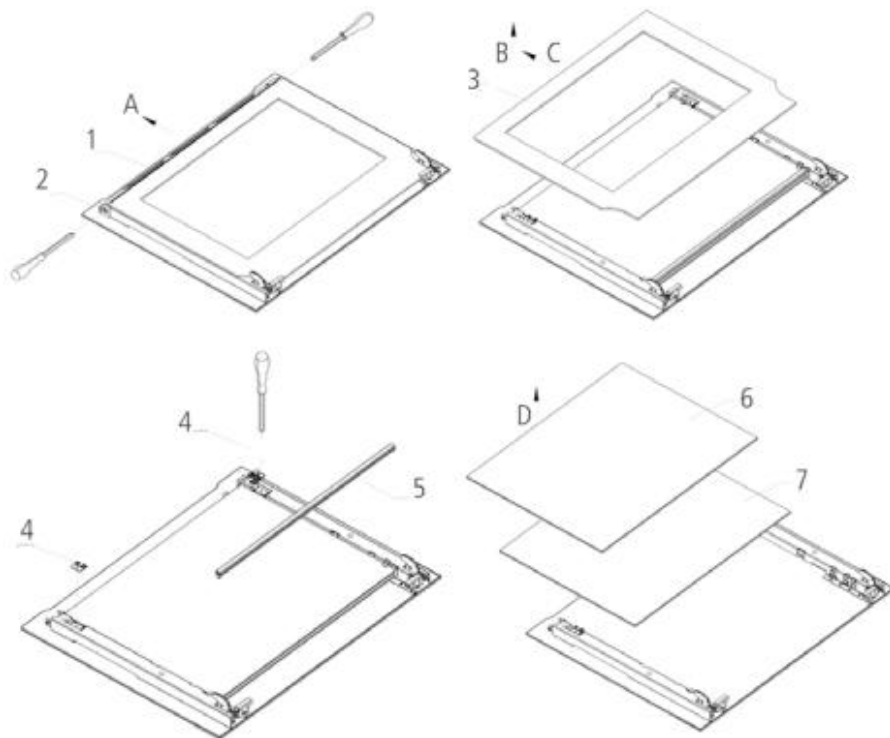
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампу, убедитесь, что прибор выключен.

Внимание: Не использовать прибор, у которого повреждены шнур или вилка, а также прибор, который вышел из строя или поврежден. Вернуть такой прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проведения экспертизы. Ремонт или регулировка!

Для безопасного выполнения технического обслуживания прибора обратиться в авторизованный сервисный центр или передать его проведение обученным квалифицированным специалистам этих центров!

ДЕМОНТАЖ СТЕКЛЯННЫХ ПАНЕЛЕЙ

Дверца духового шкафа состоит из 3 стекол, и в ней предусмотрены вентиляционные отверстия сверху и внизу. Во время работы духового шкафа воздух циркулирует через дверцу, предотвращая нагрев внешнего стекла. Если между стеклами образовался конденсат, дверь можно разобрать, чтобы прочистить пространство между стеклами. Снять дверцу в соответствии с приведенными ниже инструкциями и уложите ее на горизонтальную поверхность, на которую предварительно следует постелить защитный материал (например, скатерть), чтобы не оцарапать стекло. Дверцу следует уложить так, чтобы ручка дверцы находилась на краю стола. Убедиться, что стекло лежит ровно и что его поломка во время чистки исключена.



Очистка дверцы духового шкафа

Чтобы облегчить чистку внутренней части духового шкафа, надо снять дверцу духового шкафа, для чего выполнить следующие действия (рис. 1-2):

- Полностью открыть дверцу и поднять 2 рычага «В» (рис. 1);
- Теперь, чтобы извлечь дверцу, слегка прикрыть ее и потянуть за крючки «А», как показано на рисунке 2.

Установка дверцы на место:

- Удерживая дверцу в вертикальном положении, вставить два крючка «А» в пазы;
- Убедиться, что посадочное место «D» надежно зацепилось за край паза (слегка подвигать дверцу духового шкафа вперед и назад);
- Полностью открыть дверцу и отсоединить 2 рычага «В», надавив на них вниз, после чего снова закрыть дверцу.

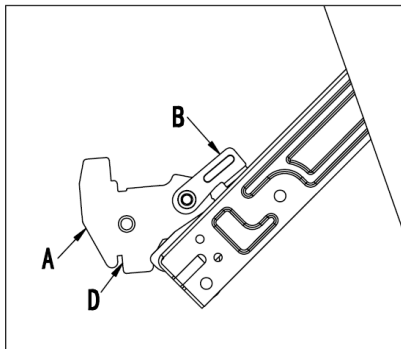


Рис. 1

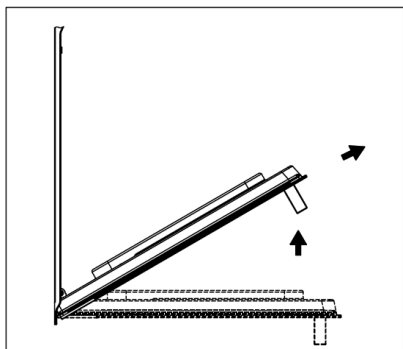


Рис. 2

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

В следующей таблице приведены некоторые советы по приготовлению:

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Верхняя корочка темная, а нижняя слишком бледная	Недостаточный нагрев снизу	<ul style="list-style-type: none"> » Использовать режим конвекции » Использовать более глубокие формы для выпечки » Снизьте температуру » Поставьте выпечку на нижнюю полку
Нижняя часть продукта темная, а верхняя слишком бледная	Повышенный нагрев снизу	<ul style="list-style-type: none"> » Использовать положение естественной конвекции » Использовать нижние боковые листы » Снизьте температуру » Поставьте выпечку на более высокую полку
Внешняя сторона слишком прожарена, а внутренняя прожарена недостаточно	Слишком высокая температура	Уменьшите температуру и увеличьте время приготовления
Внешняя сторона слишком сухая, хотя цвет правильный	Слишком низкая температура	Увеличьте температуру и уменьшите время приготовления.

КОДЫ ОШИБОК

КОД ОШИБКИ	ОШИБКА	ПРИЧИНА
ER01	Термостат не обнаружен.	Термостат не обнаружен или обнаружена высокая температура. Нагрев духового шкафа прекратится и включится вентилятор охлаждения.
ER02	Короткое замыкание термостата.	Очень низкая температура. Нагрев духового шкафа прекратится и включится вентилятор охлаждения.

3. Устранение неисправностей

Распространенные неисправности и их устранение

Если во время использования прибора возникли какие-либо отклонения от нормы, немедленно прекратите работу, отсоедините шнур питания от сети и выполните следующие проверки. В случае необходимости свяжитесь с центром послепродажного обслуживания нашей компании

4. Обслуживание и ремонт

Гарантийный ремонт (информация о контактном центре)

Гарантийный срок составляет 36 (тридцать шесть) месяцев со дня продажи (передачи) прибора потребителю (или со дня изготовления, когда день продажи (передачи) установить невозможно).

По всем вопросам гарантийного и послегарантийного обслуживания обращайтесь по электронной почте service@vard.ru, по телефону 8-800-222-59-95 (для бесплатных звонков из Российской Федерации) или по телефону 8-820-0071-29-85 (для бесплатных звонков из Республики Беларусь).

При обращении необходимо сообщить модель, артикул и серийный номер вашего прибора. Эти сведения указаны на табличке с техническими данными, размещённой на приборе.

Ремонтная организация, осуществляющая проведение проверки качества товаров, устранение недостатков товаров и техническое обслуживание товаров в Республике Беларусь: ООО "ВАРД", ул. Краснопролетарская 16, стр.2, помещ.1/5, 127473, Москва, Россия.

Чтобы узнать адрес ближайшего авторизованного изготовителем сервисного центра, звоните по одному из указанных выше телефонов.

Постгарантийный ремонт

Рекомендуем использовать только оригинальные запасные части и принадлежности.

5. Сведения о приборе

Тип	ENTB
Модель	VOE684B, VOE684G
Артикул	212316, 212318
Изготовитель и импортер (организация, уполномоченная принимать и удовлетворять претензии потребителей в отношении ненадлежащего качества продукции):	ООО «ВАРД» Краснопролетарская 16, стр. 2, помещ. 1/5, 127473, Москва; тел: 8-800-222-59-95
Изготовлено в Китае	

Технические характеристики

Внутренний объем духового шкафа	73 литра
Напряжение и частота электропитания	220-240 В 50/60 Гц
Мощность	3150 Вт

Дата изготовления прибора указана в его серийном номере, где первая и вторая цифры соответствуют двум последним цифрам года, а третья и четвертая цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 25350123 означает, что изделие изготовлено на тридцать пятой неделе 2025 года.

Срок службы прибора - 10 лет. Срок службы исчисляется со дня продажи (передачи) прибора (или со дня изготовления прибора, когда день продажи (передачи) установить невозможно).

По истечении срока службы, а также в случае необходимости утилизации прибора, обусловленной любыми иными причинами, прибор следует доставить в место отдельного накопления отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации. Это можно сделать самостоятельно либо заказав соответствующую услугу в торговой или специализированной организации (доступно не во всех населённых пунктах). Раздельный сбор отходов потребления способствует их переработке и вторичному использованию, что существенным образом снижает негативное воздействие на окружающую среду. Продолжение использования прибора после истечения срока службы может привести к нежелательным / неблагоприятным последствиям.

Прибор соответствует обязательным требованиям, установленным в применимых технических регламентах. Информация о документах, удостоверяющих соответствие прибора, доступна в Едином реестре сведений о выданных сертификатах соответствия и декларациях о соответствии, размещённом на открытом государственном информационном ресурсе Росаккредитации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (pub.fsa.gov.ru).

