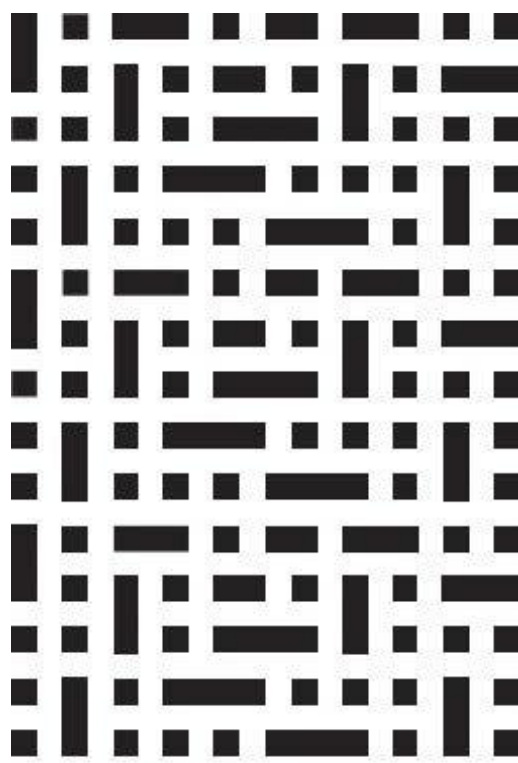




ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ДУХОВОЙ ШКАФ
Тип ENTB
Модель VOS684SB, VOS684SG



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.vard.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.vard.ru/review, чтобы открыть форму отзыва.

Содержание

1. Перевозка и хранение	6
2. Предназначение и использование.....	7
3. Устранение неисправностей.....	52
4. Обслуживание и ремонт	53
5. Сведения о приборе	54

Условные обозначения и символы в инструкции для пользователя:



Важная информация о личной безопасности и о том, как не допустить повреждения прибора



Основное содержание описания

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.

Общие требования к безопасному использованию

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

При использовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри духового шкафа.

ВНИМАНИЕ! Доступные части могут сильно нагреваться при использовании прибора. Не допускайте детей близко к прибору.

Прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

Отчет о воздействии на окружающую среду для пользователя

Защищайте окружающую среду и устраняйте загрязнения окружающей среды. Мы хотели бы проинформировать вас о том, какое воздействие на окружающую среду может оказать использование нашей продукции:

Перерабатываемые отходы, такие как картонные коробки и пластик, после использования следует выбрасывать в специально предназначенные мусорные контейнеры. Использованные батарейки относятся к категории опасных отходов и их нельзя выбрасывать как обычный мусор, потому что это может привести к серьезному загрязнению окружающей среды. Для утилизации опасных отходов следует использовать специальные мусорные контейнеры с целью последующей вторичной переработки таких отходов.

Установка и подключение

Для установки и подключения рекомендуем обращаться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами других специалистов с необходимой и достаточной квалификацией или сделать это самостоятельно (за исключением случаев, когда эта инструкция содержит запрет таких действий), воспользовавшись рекомендациями, содержащимися в соответствующем разделе инструкции, однако в этом случае изготовитель и продавец не несут ответственности за недостатки прибора или за последствия его некорректной работы, возникшие из-за его неправильной установки или подключения.

Необходимо обеспечить возможность отключения прибора от питания после его монтажа с помощью доступной вилки или с помощью выключателя, встроенного в стационарную проводку в соответствии с правилами устройства электроустановок.

Также для всех встраиваемых приборов должны быть указаны:

- размеры пространства, необходимого для встраивания прибора;*
- размеры и положение средств для поддержания и крепления прибора внутри указанного пространства;*
- минимальные расстояния между различными частями прибора и окружающими предметами;*
- минимальные размеры вентиляционных отверстий и их правильное расположение;*
- способ подключения прибора к сети питания и взаимные соединения отдельных компонентов (при наличии).*

Меры предосторожности

1. Закаленное стекло имеет особые технологические характеристики. Характерной особенностью закаленного стекла является то, что оно разрушается взрывоподобно. Скорость самовзрыва стекла в среднем по отрасли составляет 3 % -5 %, но мы строго контролируем, чтобы этот показатель не превышал 3 %.
2. Внутри изделия находится высоковольтный блок питания. Не разбирайте крышку для ремонта и замены внутренних деталей. **Внимание:** Снимать защитные крышки и ремонтировать прибор может только специалист авторизованного сервисного центра, поскольку такая работа представляет опасность и при ее выполнении необходимо принимать меры защиты от утечки токов СВЧ. Если у вас возникнут какие-либо проблемы во время использования прибора, обращайтесь в наш центр обслуживания клиентов.
3. Никогда не засовывайте пальцы, проволоку, металлические предметы и вообще любые посторонние предметы в воздухозаборные и вытяжные отверстия духового шкафа; такие действия могут привести к удару электрическим током и получению травм. Если в паровую печь комбинированного типа случайно попал посторонний предмет, выньте вилку из розетки и обратитесь в наш центр обслуживания клиентов для проведения ремонта.
4. Для подключения прибора к сети используйте розетку с номинальным током не ниже 16 А. Розетка должна быть надежно заземлена. Вилка прибора должна быть плотно вставлена в розетку, поскольку плохой контакт между вилкой и розеткой может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию, пожару. Использование розетки совместно с другими электроприборами может привести к перегреву розетки и последующему возгоранию.
5. Вытаскивая вилку из розетки, держите рукой саму вилку, а не шнур питания. Если вы будете вытаскивать шнур рукой, вас может ударить электрическим током, либо может произойти короткое замыкание или возгорание.
6. Прежде чем начать пользоваться микроволновыми режимами, убедитесь, что посуда, которую вы используете для приготовления пищи, подходит для использования в духовом шкафу. Более подробную информацию см. в разделе "Выбор посуды для духового шкафа". Для обработки пищевых продуктов рекомендуется использовать стеклянные или керамические емкости, устойчивые к высоким температурам. (При использовании режимов выпечки и приготовления на пару используйте контейнер, устойчивый к высоким температурам)
7. Следите за тем, чтобы шнур питания и электрическая вилка не располагались рядом с вытяжным отверстием, крышкой и любыми другими местами с высокой температурой или

повышенной влажностью; это важно для защиты шнура питания от преждевременного износа и повреждения, чреватого опасными последствиями.

8. Вентиляционные отверстия изделия должны всегда оставаться свободными. Категорически запрещается класть какие-либо предметы на наружную крышку. Категорически запрещается наносить удары по прибору.

9. Не поливайте прибор водой, не распыляйте воду вблизи прибора, иначе может произойти короткое замыкание или поражение электрическим током.

10. Напряжение в сети переменного тока не должно выходить за пределы диапазона 187-242 В; в противном случае может произойти возгорание или поражение электрическим током.

11. Если прибор доступен детям, то объясните им, что они ни в коем случае не должны использовать данный прибор самостоятельно в отсутствие взрослых, иначе это может привести к ожогам, поражению электрическим током и другим несчастным случаям.

12. Не разбирайте и не ремонтируйте прибор самостоятельно - это могут делать только специалисты авторизованного сервисного центра.

13. Если прибор не будет использоваться в течение длительного времени, выньте вилку из розетки или отключите питание.

14. В случае выхода из строя платы питания, обратитесь в авторизованный сервисный центр для производства замены платы.

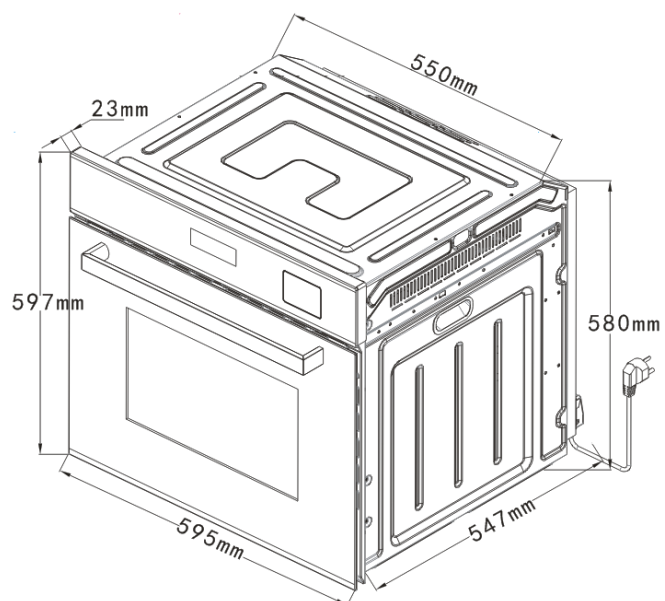
15. В случае повреждения шнура питания, для его замены также следует обратиться в авторизованный сервисный центр.

Упаковочный лист

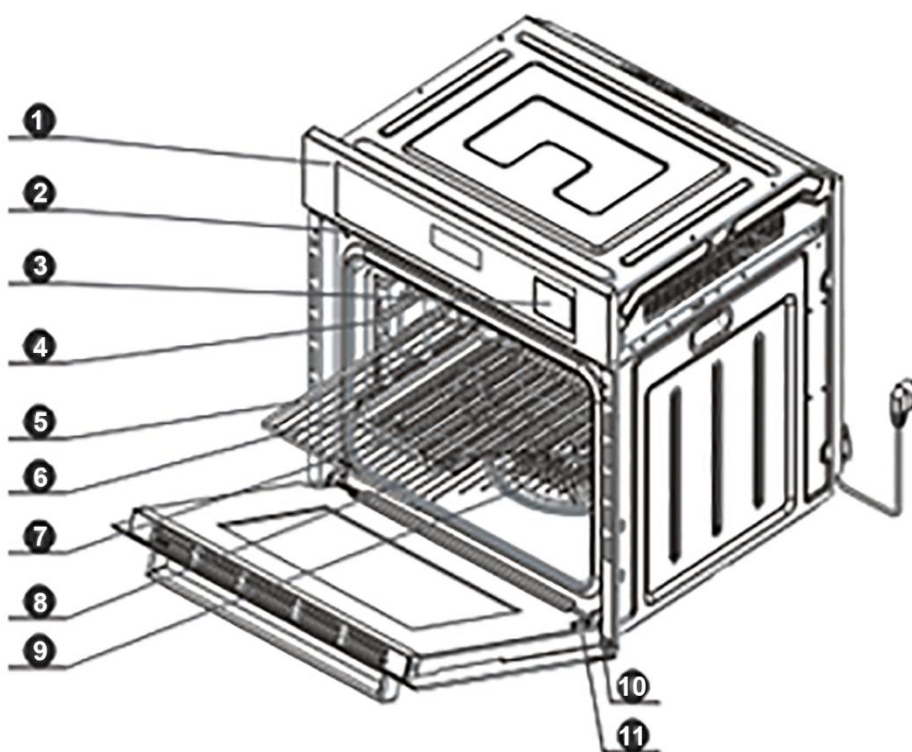


№	Упаковочный лист	VOS684SB, VOS684SG			
1	Духовой шкаф	1 компл.			
2	Спринцовка для поглощения воды	1 шт.			
3	Губка для чистки	1 шт.			
4	Поддон для приготовления на пару Противень жировой	1 шт. 1 шт.			
5	Руководство пользователя	1 экз.			
6	Крышка парогенератора	1 шт.			
7	Монтажные винты	1 компл.			

Технические характеристики



Название деталей



- | | | | |
|-------------------------------------|----------------------|------------------------------|-------------------------|
| 1. Панель управления | 2. Концевик двери | 3. Резервуар для воды | 4. Направляющие решетки |
| 5. Большая решетка для выпечки | 6. Противень жировой | 7. Малая решетка для выпечки | 8. Лопатка для выпечки |
| 9. Поддон для приготовления на пару | 10. Петля двери | 11. Корпус двери | |

Технические параметры

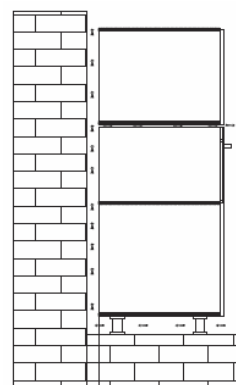


Наименование изделия	Паровая печь комбинированного типа
Модель	VOS684SB, VOS684SG
Номинальное напряжение	220-240 В
Номинальная частота	50/60 Гц
Номинальная мощность	3450 Вт
Объем	73 Л
Порядок установки	Встраиваемая
Размеры	595*597*570 (Ш*В*Г)
Встраиваемые размеры	560*590*550 (Ш*В*Г)
Размер упаковки	645*645*650 (Ш*В*Г)

Меры предосторожности при установке



1. Паровая печь должна быть устойчиво установлена на прочном месте, удобном для эксплуатации и обслуживания (не наклонена).
2. Паровую печь и розетку запрещается устанавливать в местах, которые могут быть влажными или мокрыми от воды.
3. Убедитесь в том, что заземляющий электрод розетки подключен к системе заземления.
4. Перемещая прибор, поднимите его взявшись за отверстие для ручки или подхватом снизу; затем аккуратно поставьте прибор в нужное место.
5. Поверхности объектов, примыкающих к паровой печи, необходимо изолировать.
6. На передней панели розетки прибора рекомендуется установить дополнительный выключатель, чтобы можно было отключать питание, когда прибор не используется.
7. Во избежание ожогов не прикасайтесь непосредственно к внутренним частям паровой печи во время ее работы.
8. При установке встраиваемой паровой печи в шкаф пространство внутри шкафа должно быть достаточным для рассеивания тепла, иначе паровая печь не сможет нормально функционировать. В шкафу, в который устанавливается прибор, не должно быть задней стенки. Схема рассеивания тепла показана на рисунке справа.



Вокруг прибора необходимо предусмотреть определенные зазоры для вентиляции

Порядок установки



1. Поместите печь в установочное гнездо и вставьте вилку в розетку.
2. Поднимите прибор, взявшись за левую и правую ручки либо подхватив его снизу; аккуратно поместите прибор в зарезервированное отверстие в шкафу; затем задвиньте прибор внутрь шкафа.
3. Откройте переднюю дверцу прибора; вы увидите два отверстия для винтов на раме; эти отверстия предназначены для того, чтобы закрепить прибор в шкафу с помощью крепежных винтов. Вы можете закрепить прибор с нижней части основания шкафа или с верхней части вертикальной стойки шкафа, в зависимости от того, какой способ вам больше подходит.
4. Конкретные параметры прибора, встроенного в шкаф, указаны на схеме установки и в прилагаемой таблице.

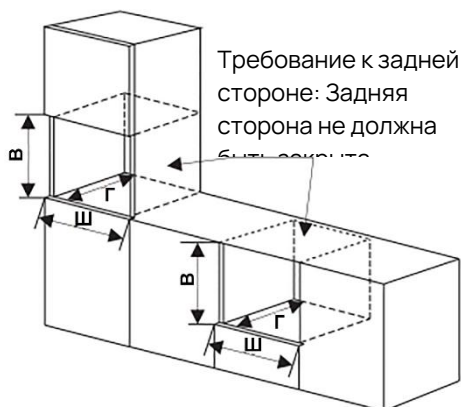


Таблица установочных размеров прибора

Модель (паровая печь комбинирова нного типа)	Габариты
VOS684SB, VOS684SG	560*590*550 (Ш*В*Г)

Меры предосторожности



1. Если после приготовления на пару необходимо немедленно достать блюдо, во избежание ожогов используйте специальные инструменты или наденьте термостойкие перчатки.
2. При использовании в приборе может скапливаться вода. Не ждите, пока воды накопится слишком много, своевременно удаляйте воду через сливное отверстие и из внутреннего контейнера.
3. После того как блюдо будет приготовлено, не открывайте сразу дверцу паровой печи во избежание получения ожогов от горячего пара.
4. Не промывайте печь водой и не используйте для протирки органические растворители, например, бензин.
5. Регулярно чистите прибор с использованием средства для удаления накипи. Регулярно удаляйте воду из резервуара.
6. В случае повреждения шнура питания во избежание рисков мы рекомендуем обратиться в сервисный отдел фирмы-изготовителя с просьбой о замене шнура.

7. Все розетки должны быть надежно заземлены.
8. Если паровая печь не используется в течение длительного времени, отключите питание и удалите воду из резервуара для воды.
9. При приготовлении на пару не накрывайте блюдо дополнительными уплотнениями, которые будут препятствовать доступу пара внутрь блюда, в результате чего приготовление на пару окажется невозможным.
10. В качестве воды для приготовления на пару рекомендуется использовать фильтрованную очищенную воду или бутилированную воду.

Пользовательский интерфейс



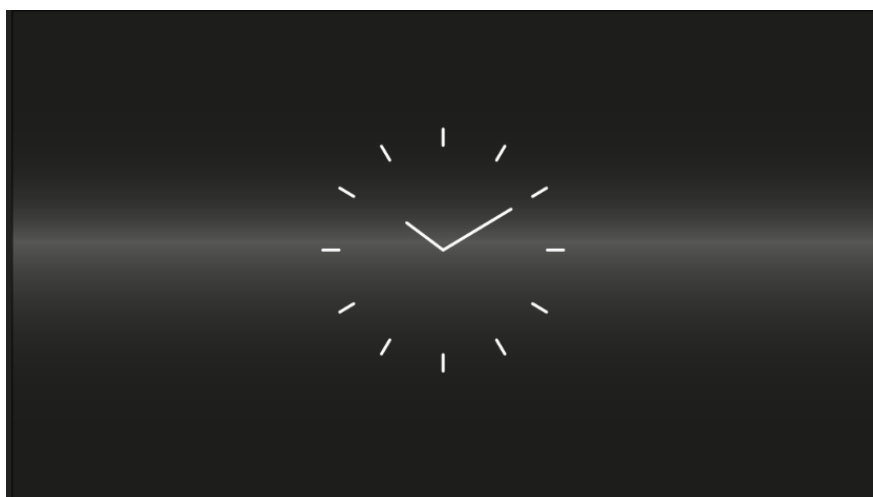
Панель управления состоит из сенсорного TFT дисплея и 4-х сенсорных кнопок. (см. описание ниже):

Экран дисплея

Кнопка включения/выключения
питания



Индикатор включения/выключения



Кнопка «Назад/Защитная
блокировка»



Кнопка «Пуск/Пауза/извлечение
контейнера для воды»

РАБОТА

КНОПКА ПИТАНИЯ: 

Чтобы включить или выключить экран дисплея.

ПРИМЕЧАНИЕ:

После выключения прибор переходит в режим ожидания.

КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ ОСВЕЩЕНИЯ: 

Нажмите кнопку освещения на панели управления, чтобы включить или выключить внутреннее освещение духовки.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если прибор не используется, то через 3 минут лампа освещения погаснет.

КНОПКА «НАЗАД»:  3 сек

Нажать, чтобы вернуться к предыдущему экрану на дисплее. Нажать, чтобы отменить приготовление пищи.

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



КНОПКА «ПУСК/ПАУЗА/ИЗВЛЕЧЕНИЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВОДЫ»:

После включения духовки выберите программу и продолжительность приготовления и нажмите



кнопку, чтобы начать процесс приготовления пищи.



Нажмите во время работы духовки, если хотите приостановить приготовление.



Нажмите и удерживайте для извлечения контейнера для воды.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Режим паузы доступен только при в том случае, если процесс приготовления состоит из одного этапа; если приготовление включает несколько этапов, процесс готовки невозможно поставить на паузу.

Обозначение значков

Таймер: 


Кнопка таймера используется для того, чтобы перейти на следующий уровень интерфейса, где можно установить время приготовления и время окончания приготовления пищи;

Моя готовка: 

Кнопка «Моя готовка» используется для перехода в соответствующий раздел интерфейса. В этом разделе вы можете добавить определенные режимы приготовления в соответствии с вашими личными предпочтениями;

Установка: 

Кнопка Установка используется для перехода в раздел настроек;

Блокировка от детей: 

Этот значок используется для отображения состояния блокировки для защиты прибора детей;

Отображение текущего времени: 

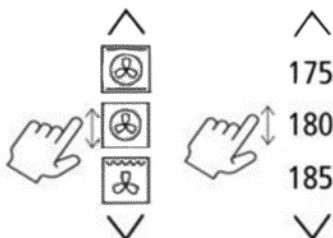
Вы можете настроить отображение текущего времени в 12- или 24-часовом формате в соответствии с вашими потребностями;



Панель режимов для приготовления пищи: Для того чтобы выбрать режимы приготовления, используйте стрелки «вверх» или «вниз» или проведите пальцем по экрану в нужном направлении;

Температурная шкала: Для того чтобы выбрать температуру приготовления, используйте стрелки «вверх» или «вниз» или проведите пальцем по экрану в нужном направлении;

НАВИГАЦИЯ ПО СЕНСОРНОМУ ДИСПЛЕЮ УПРАВЛЕНИЯ:

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


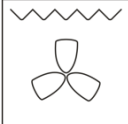






СОВЕТ: При настройке температуры и времени нажмите и удерживайте кнопку  или выполните быструю прокрутку с помощью .






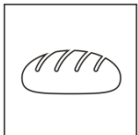

Список режимов





Отображение порядка и выбор списка режимов

Пиктограммы режимов	Описание	
	Установка размораживания Температура по умолчанию: 50 °C; диапазон регулировки: 20-60 °C, Диапазон регулировки: от 0:00 до 9:59 часов	
	Верхний большой нагревательный элемент+гриль+вентилятор Температура по умолчанию: 180°, температурный диапазон: 50-220 °; Диапазон регулировки: 0:00-9:59 часов	
	Верхний большой нагревательный элемент+нижний нагреватель+вентилятор Температура по умолчанию: 180°, температурный диапазон: 50-220 °; Диапазон регулировки: 0:00-9:59 часов	ПАР+ 
	Кольцевой нагреватель+вентилятор Температура по умолчанию: 180°, температурный диапазон: 50-220 °; Диапазон регулировки: 0:00-9:59 часов	ПАР+ 

	Верхний+нижний нагревательный элементы Температура по умолчанию: 180°, температурный диапазон: 50-220 °; Диапазон регулировки: 0:00-9:59 часов	<div>ПАР+</div> 
	Верхний нагрев+гриль Температура по умолчанию: 180°, температурный диапазон: 50-220 °; Диапазон регулировки: 0:00-9:59 часов	<div>ПАР+</div>
	Гриль Температура по умолчанию: 180°, температурный диапазон: 50-220 °; Диапазон регулировки: 0:00-9:59 часов	<div>ПАР+</div>
	Пар Температура по умолчанию: 100 °С, диапазон регулировки 40-100 °С; Диапазон регулировки: 0:00-9:59 часов	
	Верхний нагревательный элемент +вентилятор+пар+гриль Температура по умолчанию: 200 °С, диапазон регулировки 110-220 °С; Диапазон регулировки: 0:00-9:59 часов	
	Кольцевой нагревательный элемент+вентилятор+пар Температура по умолчанию: 180 °С, диапазон регулировки 110-220 °С; Диапазон регулировки: 0:00-9:59 часов	
	Верхний +нижний нагрев+пар Температура по умолчанию: 180 °С, диапазон регулировки 110-220 °С; Диапазон регулировки: 0:00-9:59 часов	
	Кольцевая нагревательная трубка+верхняя внешняя+верхняя внутренняя нагревательная трубка+вентилятор Температура по умолчанию: 180°, температурный диапазон: 50-220 °; Диапазон регулировки: 0:00-9:59 часов	<div>ПАР+</div> 
	Кольцевой нагреватель+верхний и нижний нагрев+вентилятор Температура по умолчанию: 180°, температурный диапазон: 50-220 °; Диапазон регулировки: 0:00-9:59 часов	<div>ПАР+</div> 
	ЖАРКА Температура по умолчанию: 180°, температурный диапазон: 50-220 °;	

	Диапазон регулировки: 0:00-9:59 часов	
	СУШКА Температура по умолчанию: 60°, температурный диапазон: 50/60/70 °; Диапазон регулировки: 0:00-9:59 часов	
	ПОДОГРЕВ Температура по умолчанию: 40°, температурный диапазон: 30/40/50 °; Диапазон регулировки: 0:00-9:59 часов	
	ПОДОГРЕВ + Температура по умолчанию: 75°, температурный диапазон: 75/100 °; Диапазон регулировки: 0:00-9:59 часов	
	ТОМЛЕНИЕ Температура по умолчанию: 90°, температурный диапазон: 90°; Диапазон регулировки: 0:00-9:59 часов	
	РАССТОЙКА Температура по умолчанию: 30°, температурный диапазон: 30°; Диапазон регулировки: 0:00-9:59 часов	
	ШАББАТ Температура по умолчанию: 100°, температурный диапазон: 70-140 °; Диапазон регулировки: 0-74 часа	

Символ указывает на возможность использования соответствующего режима:

 ПАР+  Термощуп


ПРИМЕЧАНИЕ:

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

Порядок использования




ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

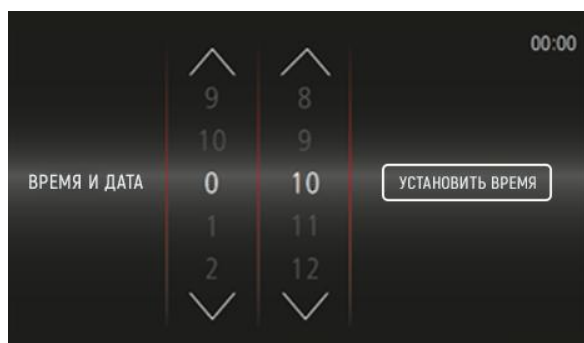
1. Нажмите , чтобы включить прибор.

При первом включении прибора вам будет предложено установить дату и время

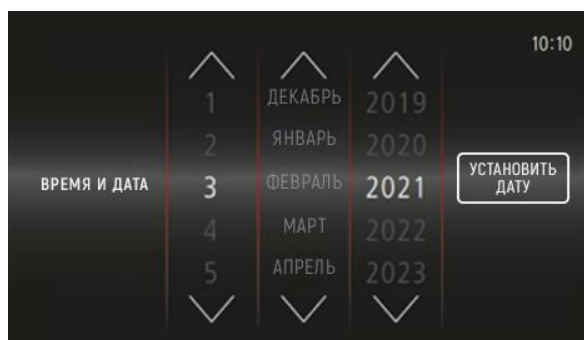
ПРИМЕЧАНИЕ:

Остальные пункты меню в этот момент выбрать нельзя.

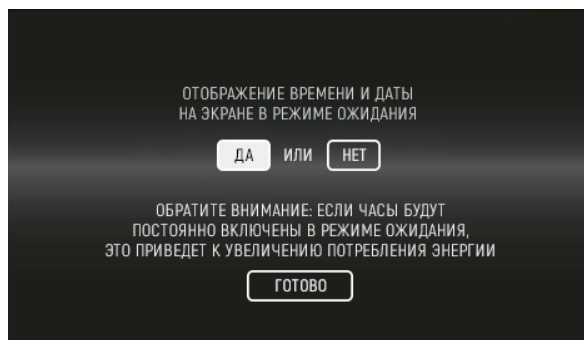
2. Настройте время, нажав на кнопку 



3. Настройте дату, нажав на кнопку 



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



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:


Если часы будут постоянно включены в режиме ожидания, это приведет к увеличению потребления энергии.


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

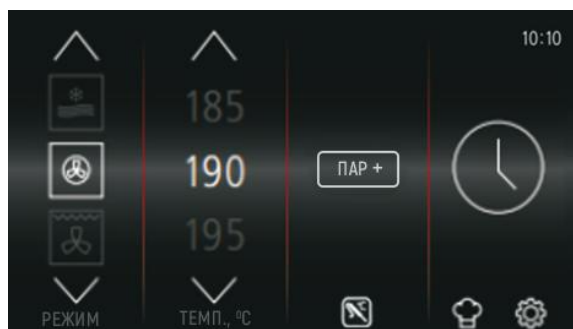
5. Чтобы завершить настройку, нажмите 

Быстрый запуск

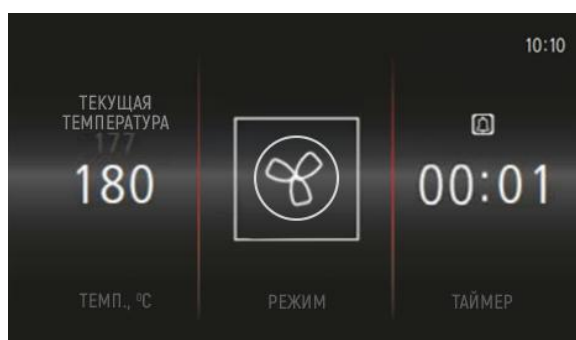
Чтобы быстро начать приготовление без установки таймера и этапа приготовления или сохранения в избранное, выполнить следующие действия:

1. Нажмите , чтобы включить прибор. Появится главный экран

Паровая печь комбинированного типа автоматически переходит в Режим «Разморозка» при температуре 60°C. Чтобы начать приготовление, нажмите .



Таймер начнет отсчет времени с 00:00.




ПРИМЕЧАНИЕ:

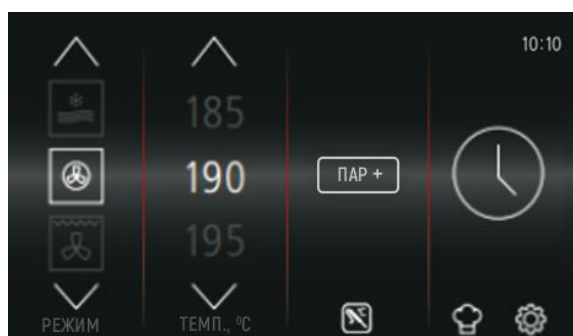
Если нажать на таймер, чтобы установить продолжительность приготовления, таймер начнет отсчет времени с нового установленного значения времени.

УСТАНОВКА ЭТАПОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И СОХРАНЕНИЕ В ИЗБРАННОЕ

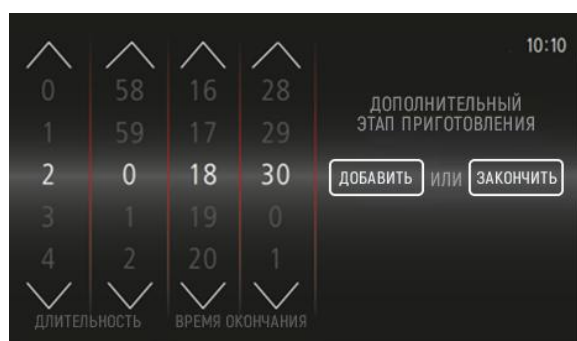
ОДИН ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Нажмите , чтобы включить прибор.
2. Выберите нужные режим, температуру, ускоренный нагрев (если требуется).

Затем нажмите .



3. Выберите продолжительность и время окончания приготовления.






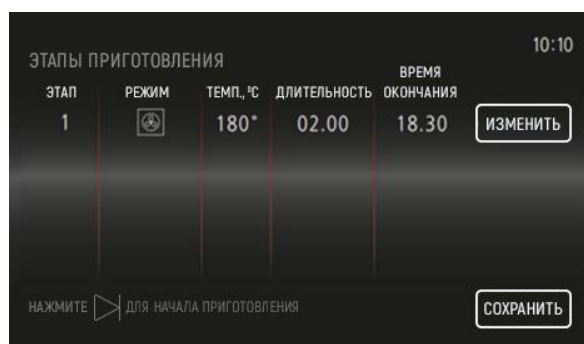
ПРИМЕЧАНИЕ:



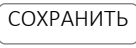
Продолжительность приготовления указывается в часах и минутах „ч:мин.“.

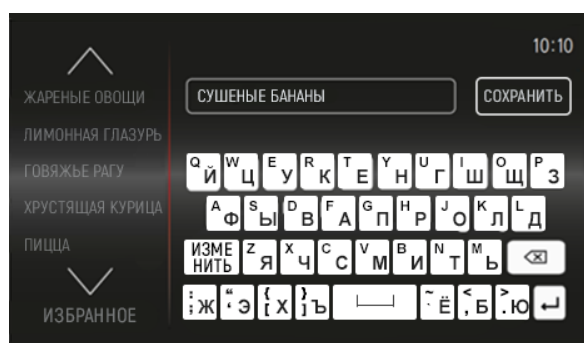
После установки длительности время окончания будет автоматически скорректировано.

Если требуется только один этап приготовления, нажмите .

4. Просмотрите выбор; нажмите , если хотите внести изменения. Нажмите , чтобы начать приготовление без сохранения; если хотите сохранить в избранное, нажмите .



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



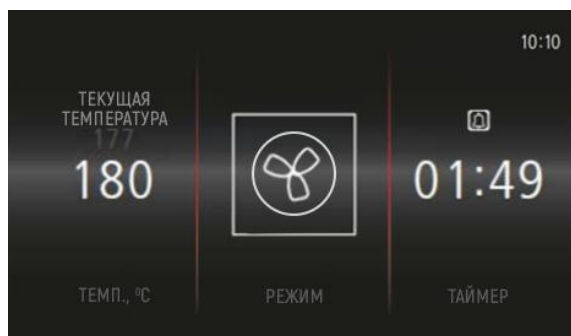
ПРИМЕЧАНИЕ:

Длина названия выбора - 23 русских символа.

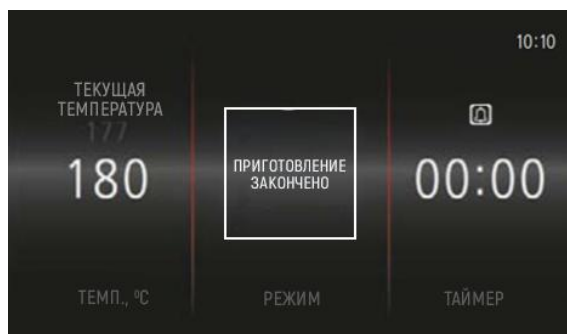
6. Нажмите, чтобы начать приготовление.




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



8. По окончании приготовления на экране появится надпись «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКОНЧЕНО».

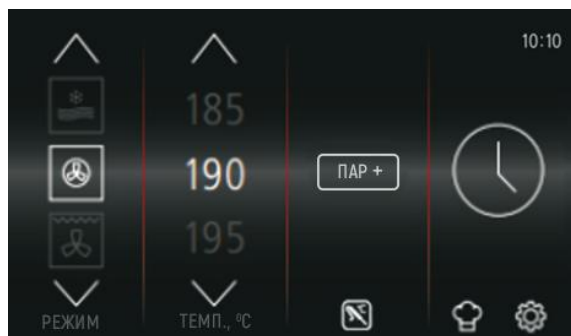


МНОГОЭТАПНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нажмите  , чтобы включить прибор.

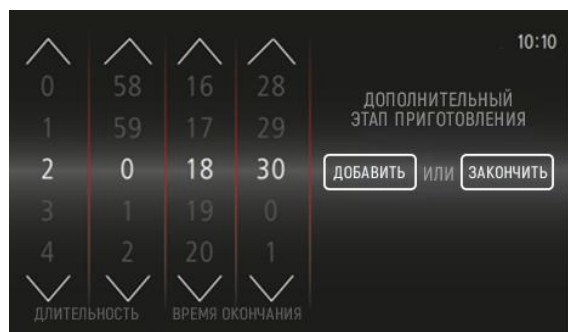
2. Выберите нужные режим и температуру.

Затем нажмите .



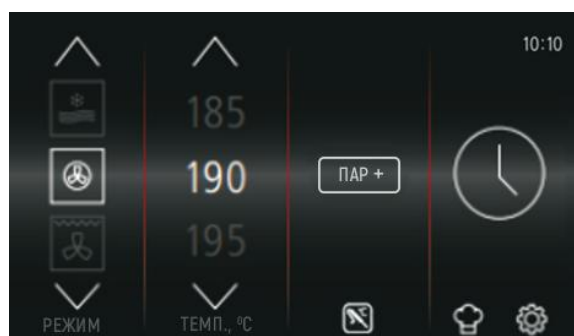
3. Выберите продолжительность приготовления. Чтобы добавить этапы приготовления, нажмите

ДОБАВИТЬ



4. Выберите нужные режим и температуру.

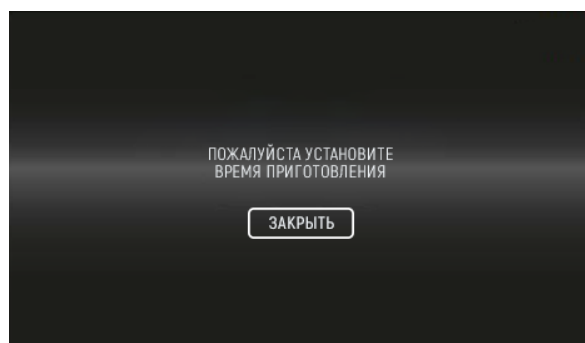
Затем нажмите 





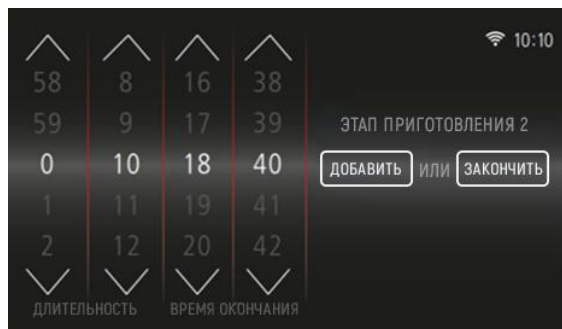
ПРИМЕЧАНИЕ:

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

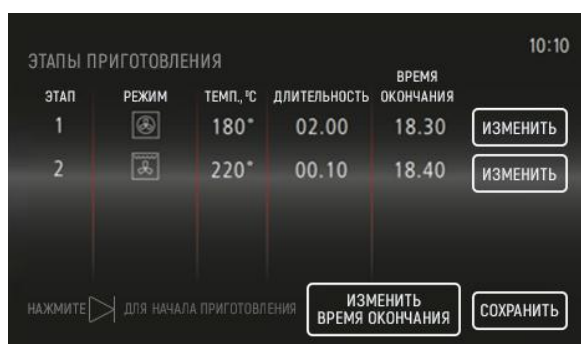


5. Выберите продолжительность второго этапа приготовления. Можно добавить другие этапы приготовления (не более 4), для чего этот процесс  нужно повторить. Нажмите кнопку  для перехода к экрану обзора.

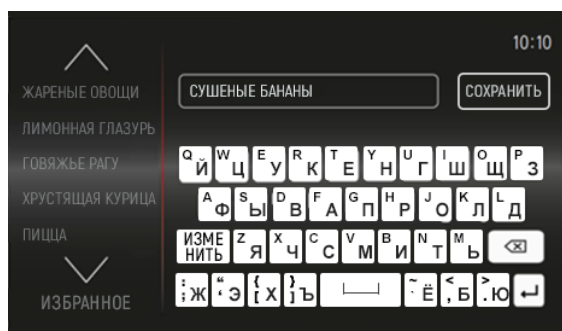


6. Просмотрите выбор, нажмите **РЕДАКТИРОВАТЬ**, если хотите внести изменения. Нажмите, чтобы начать приготовление без сохранения, или нажмите **СОХРАНИТЬ** для сохранения в избранное.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если нажать кнопку **РЕДАКТИРОВАТЬ** 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 избранное.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Длина названия выбора -- 23 русских символа.

8. Для начала приготовления нажмите ►||.

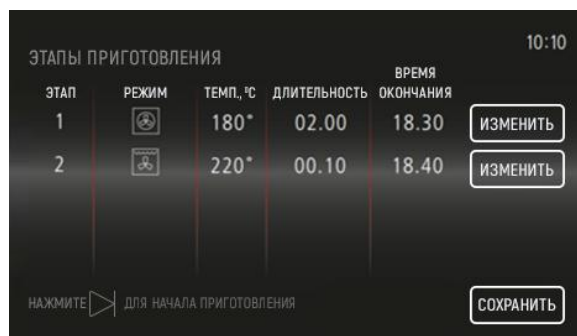


9. Начнется процесс приготовления пищи, и появится главный экран приготовления.


РЕДАКТИРОВАНИЕ ЭТАПОВ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ

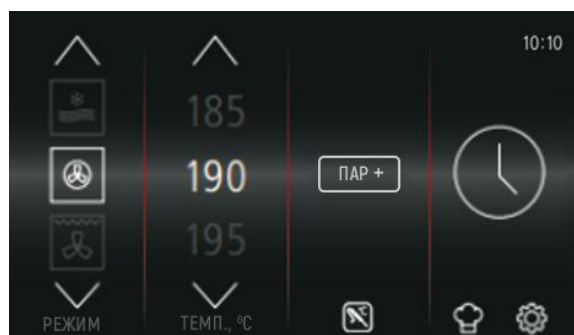
1. Чтобы отредактировать этап приготовления до его начала, нажмите кнопку напротив соответствующего этапа на экране обзора приготовления.

РЕДАКТИРОВАТЬ





2. Появится экран выбора приготовления для выбранного этапа.


Внесите необходимые изменения, после чего нажмите , чтобы продолжить.

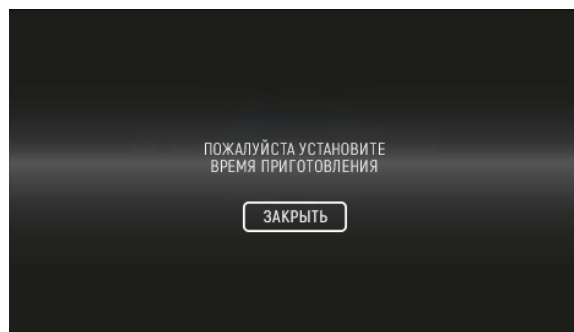


ПРИМЕЧАНИЕ:

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

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

Для того чтобы продолжить, выберите продолжительность приготовления и/или время окончания приготовления, нажав на .

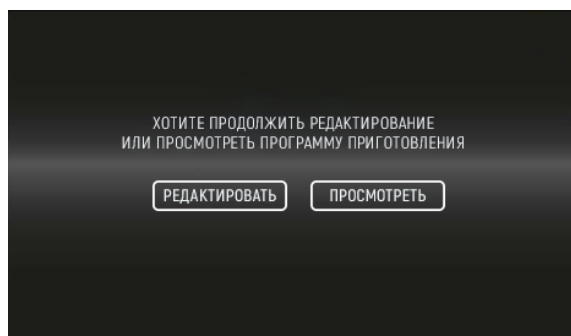


Если вы больше не хотите редактировать выбранный этап приготовления, нажмите .

ПОЯВИТСЯ СООБЩЕНИЕ: «**ХОТИТЕ ПРОДОЛЖИТЬ РЕДАКТИРОВАНИЕ ИЛИ ПОСМОТРЕТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ?**»

Нажмите **ПОСМОТРЕТЬ**, чтобы вернуться к экрану обзора приготовления.

Нажмите **РЕДАКТИРОВАТЬ**, чтобы продолжить редактирование.



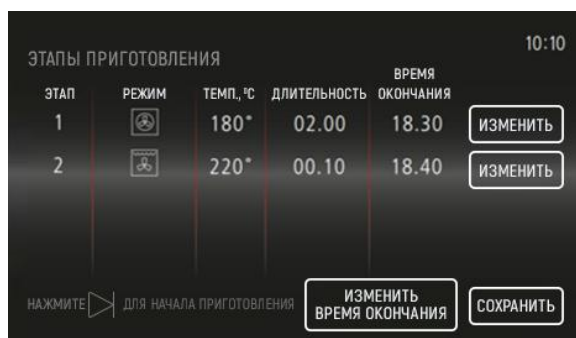
ПРИМЕЧАНИЕ:

Дополнительную информацию о настройке времени окончания перед приготовлением см. внизу страницы 20.

ОТМЕНА ЭТАПОВ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ

Чтобы отменить этап(ы) приготовления до начала приготовления, находясь на экране обзора приготовления, нажмите кнопку .

Появится главный экран, и все предыдущие этапы приготовления пищи будут отменены.



ПРИМЕЧАНИЕ:

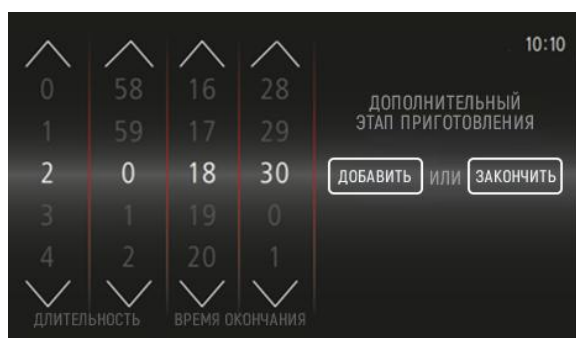
Во время многоэтапного приготовления все этапы будут отменены.


АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

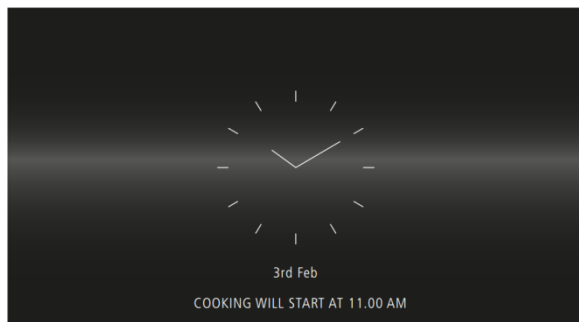
Выбрав продолжительность приготовления, вы можете настроить время окончания, чтобы приготовление автоматически началось позже в пределах текущих суток.

Время начала работы печи = Время окончания работы – Продолжительность

Например: Если вы выбрали продолжительность 2 часа и время окончания 18:30, приготовление начнется в 16:30.




Выбрав продолжительность и время окончания приготовления, нажмите  , чтобы начать приготовление. Появится экран ожидания с надписью: «**ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧНЕТСЯ В...**»



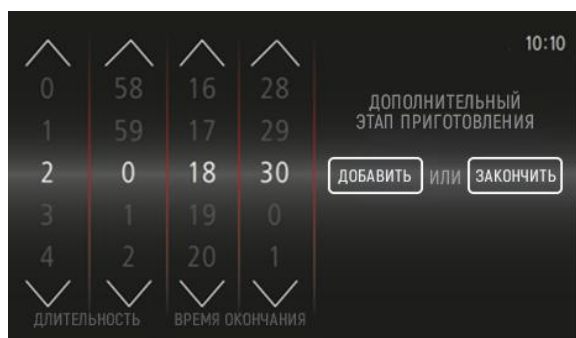
В заданное время печь включится автоматически и процесс приготовления пищи начнется.

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

ОШИБКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

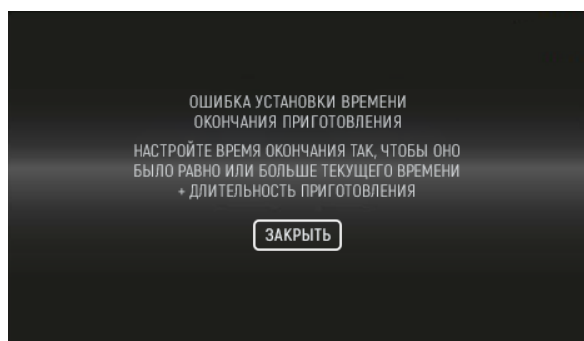
Если выбранное время окончания наступит раньше, чем «текущее время + длительность приготовления», на экране отобразится сообщение об ошибке времени окончания.




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

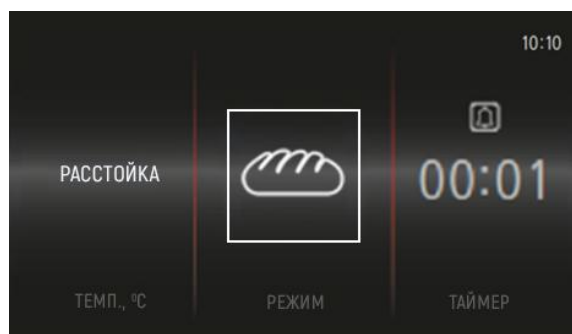
ПОТОМУ ЧТО: $10:10 + 02:00 = 12:10$

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

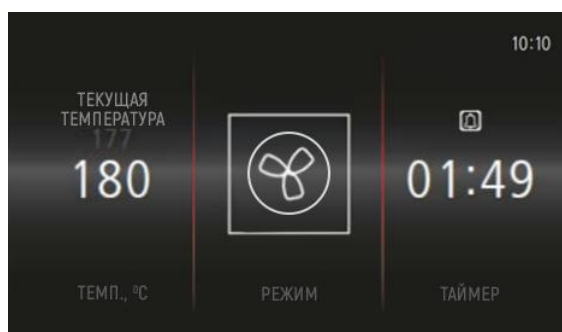
На главном экране приготовления можно легко скорректировать температуру и таймер приготовления.

КОРРЕКТИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

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

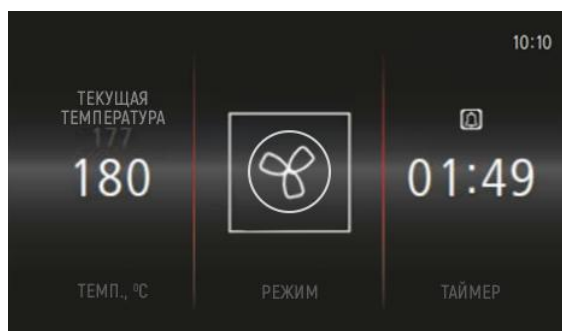


Выбрать новое значение температуры и подождите 3 секунды для подтверждения вашего выбора. После подтверждения вы вернетесь в обычный экран приготовления, где будет отображено новое значение температуры.



КОРРЕКТИРОВКА ТАЙМЕРА

Чтобы отрегулировать параметры времени приготовления пищи, коснитесь области отображения времени (01:49).



Появится экран «Корректировка времени».

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

0

1

2

3

4

58

59

0

1

2

16

17

18

19

20

28

29

30

00

01

РЕДАКТИРОВАТЬ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ГОТОВО


01:49

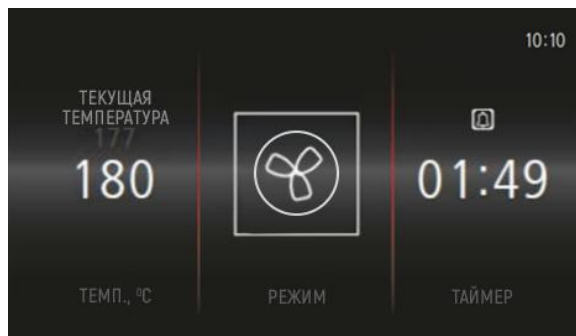
10:10

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

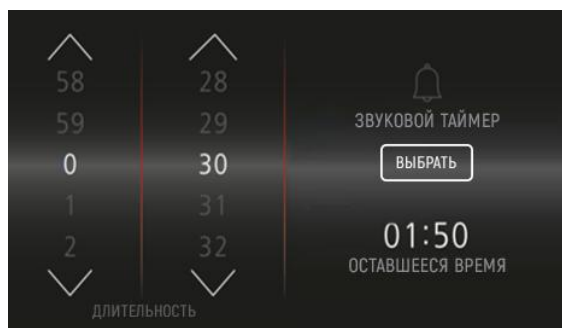
ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ

УСТАНОВКА ЗВУКОВОГО ТАЙМЕРА

Нажав  на главном экране приготовления, вы переходите к экрану Звуковой таймер. Здесь вы можете установить сигнализацию отдельно от таймера, которая срабатывает через заданное время.



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




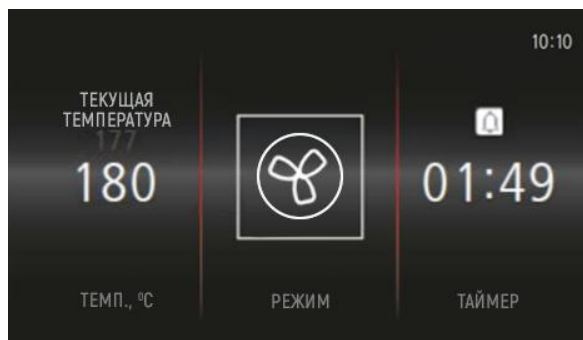
Если корректировки не были сделаны, через 3 секунды отобразится основной экран приготовления.

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 .

Когда прозвучит сигнал, символ Звуковой таймер начнет мигать. Чтобы отключить сигнал, нажмите .



ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

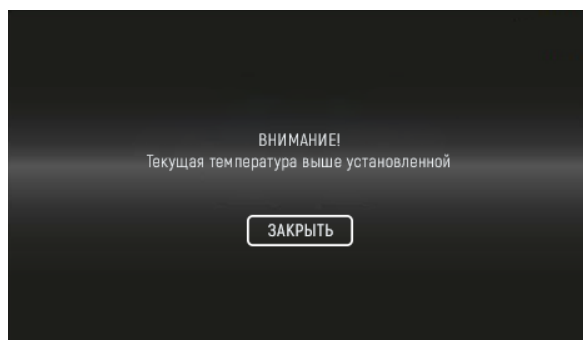
По окончании приготовления пищи на экране будет отображаться надпись: **ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО И ТЕКУЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА**

Экран режима ожидания.




Если вы решили задать новый выбор приготовления, а остаточная температура превышает заданное значение, появится сообщение:

«ВНИМАНИЕ! Текущая температура выше установленной»



Нажмите , 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.

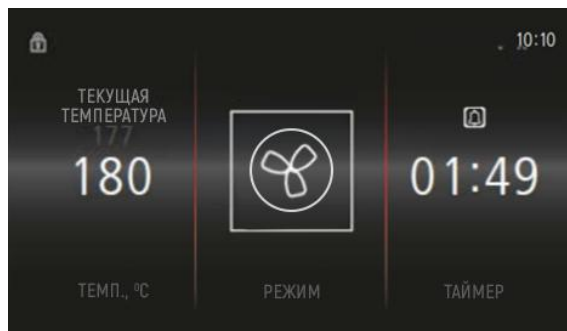
БЛОКИРОВКА ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ

Для активации блокировки защиты от детей нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение 3 секунд.

ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 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.

В ДРУГОЕ ВРЕМЯ: При включении режима блокировки для защиты от детей НЕ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ будет отключена только панель управления (кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, ПОДСВЕТКА, НАЗАД, ПУСК/ПАУЗА).

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



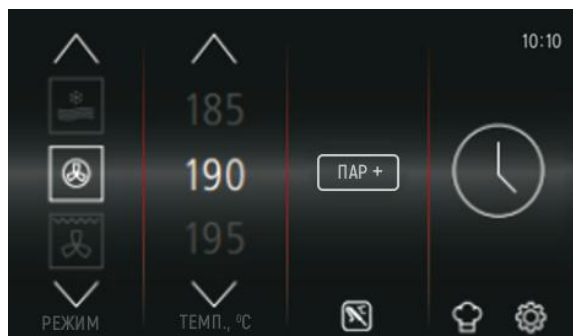
Для отключения блокировки нажмите кнопку  и удерживать ее в течение 3 секунд.

ПАР+

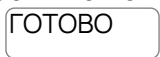
Если имеется режим ПАР+, вы можете выбрать эту опцию, чтобы в предварительно заданные моменты времени во время приготовления выполнить впрыск пара в камеру духовки.

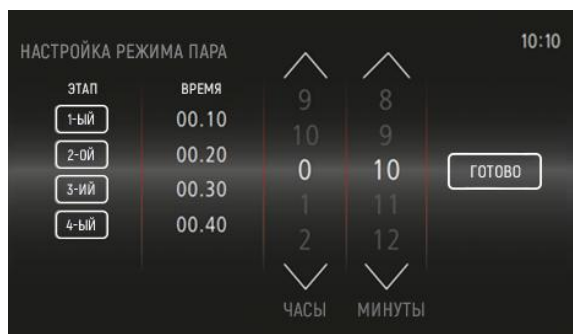
Продолжительность каждого очередного впрыска пара - 60 секунд.

Выберите соответствующий режим и нажмите 

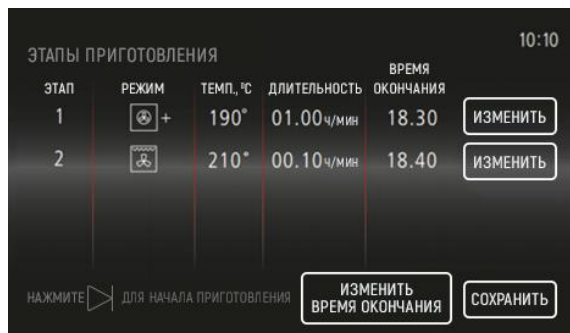


На временной диаграмме продолжительности готовки можно выбрать до 4 точек для впрыска пара.

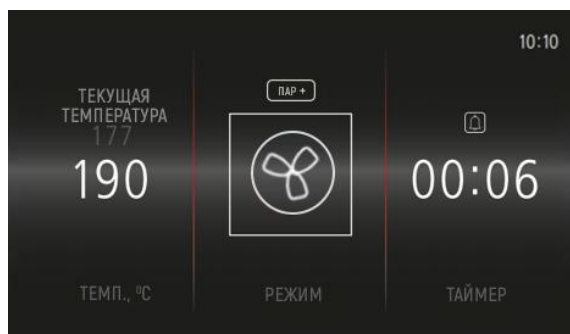
Для включения этого режима нажмите кнопки ЭТАП в левом столбце. Задайте нужные точки во времени и нажмите на , чтобы вернуться на главный экран.



Когда режим будет включен, рядом с ним появится значок «+» на экране «Этапы приготовления».



На экране обзора приготовления над значком режима появится значок ПАР+.



ПРИМЕЧАНИЕ:

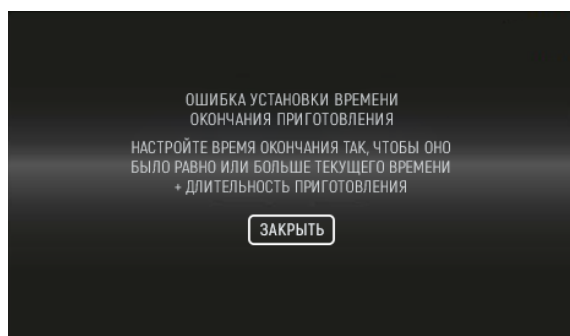
Доступно только для некоторых режимов (см. «РЕЖИМЫ»)

Перед выбором режима «ПАР+» убедитесь, что резервуар для воды наполнен.

ПРИМЕЧАНИЕ:

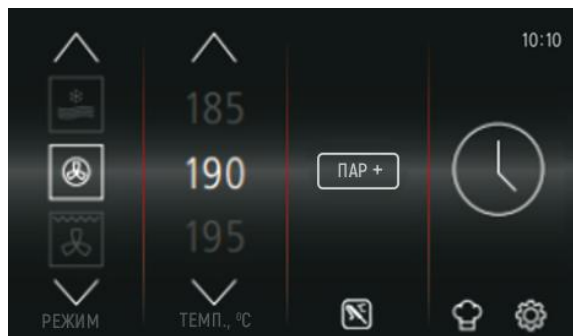
При использовании режима «ПАР+» время окончания должно быть позже времени последнего этапа «ПАР+». В противном случае на экран будет выведено сообщение «ОШИБКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»

Чтобы продолжить работу, скорректируйте время окончания таким образом, чтобы ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ НАСТУПАЛО КАК МИНИМУМ НА 1 МИНУТУ ПОЗЖЕ, ЧЕМ ВРЕМЯ ПОСЛЕДНЕГО ЭТАПА «ПАР+».



ИЗБРАННОЕ

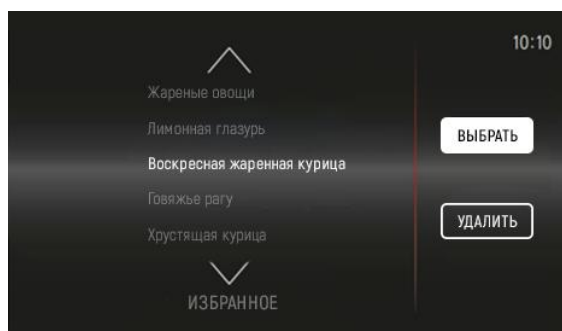
> Чтобы просмотреть то, что вы сохранили в избранное, нажмите  на экране выбора режима.



> Чтобы выбрать меню из избранного:

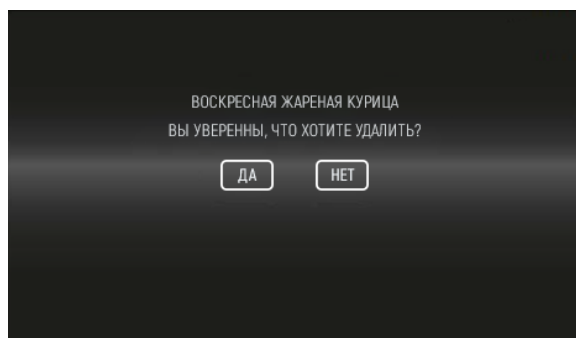
Нажмите **ВЫБРАТЬ** чтобы просмотреть соответствующие этапы приготовления; вы можете внести в них изменения и начать процесс приготовления.

Нажмите **УДАЛИТЬ** чтобы удалить меню, сохраненное в избранное.



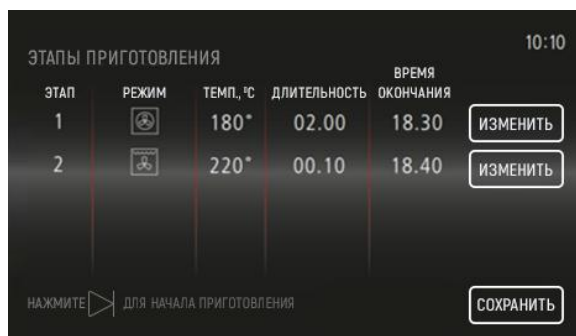
> Чтобы подтвердить удаление, нажмите **ДА**

> Для отмены и возврата к предыдущему экрану нажмите **НЕТ**



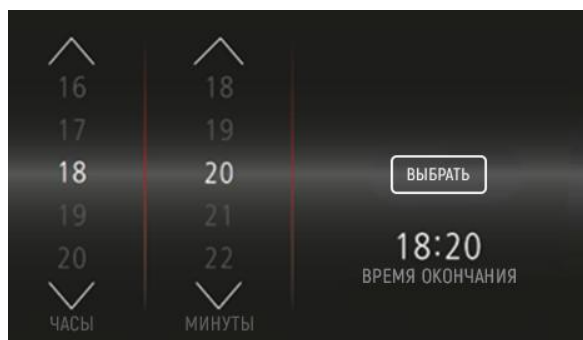
* Если была выбрана любимая программа приготовления, время окончания будет сброшено с учетом текущего времени.

> 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



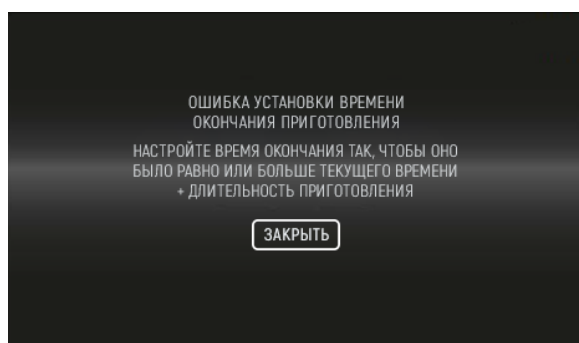
, чтобы начать готовку.



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**.

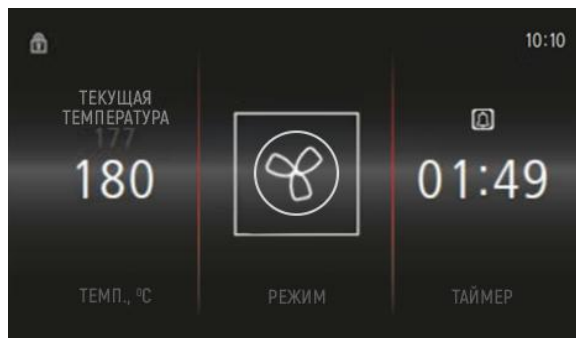


ОБЗОР И ОТМЕНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

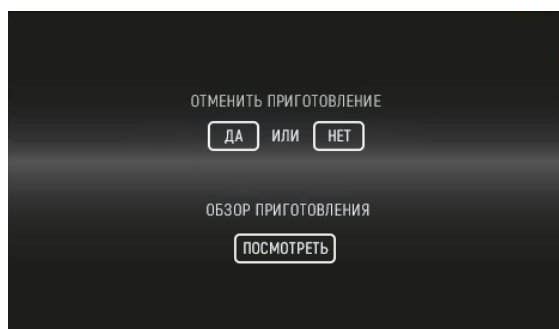
Чтобы просмотреть и/или отменить выбор после начала приготовления, нажмите кнопку



.

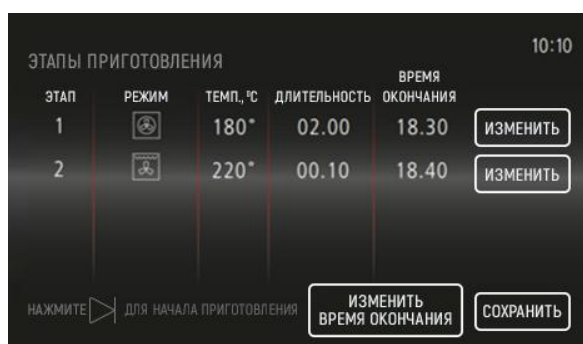


Далее выберите или



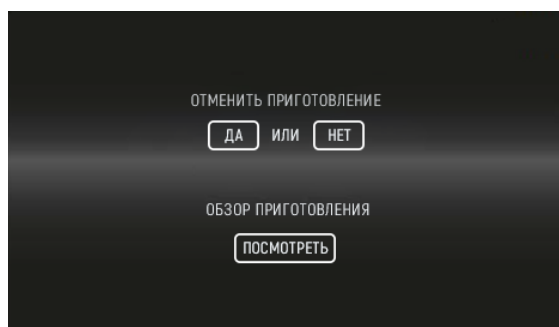
> После того как вы сделаете выбор, отобразится экран этапов приготовления.

Нажмите , чтобы возобновить приготовление.



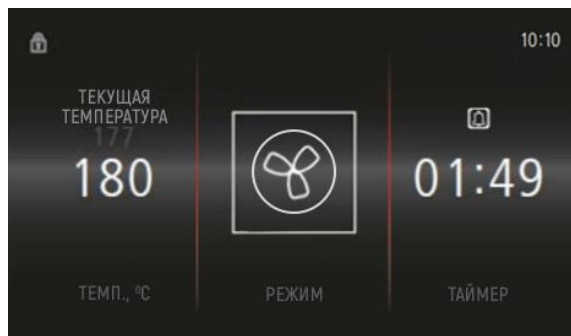
> Если выбрать , приготовление будет завершено и отобразится главный экран.


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



ПРИОСТАНОВИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чтобы приостановить приготовление, нажмите кнопку .




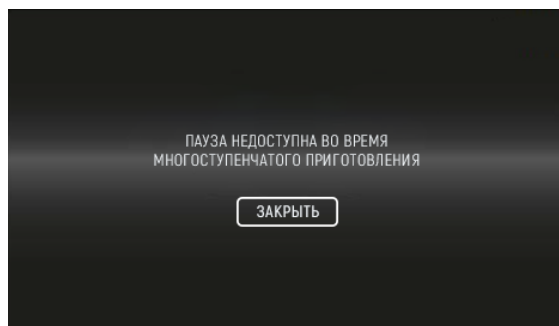
На экране появится сообщение **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАУЗЕ...»** Нажмите  , чтобы продолжить приготовление.




ПРИМЕЧАНИЕ:




Режим паузы работает только в том случае, если процесс приготовления состоит из одного этапа.

Если нажать на кнопку  и попытаться приостановить процесс готовки, который включает несколько этапов, на экране появится сообщение: **«РЕЖИМ ПАУЗЫ НЕДОСТУПЕН...»**



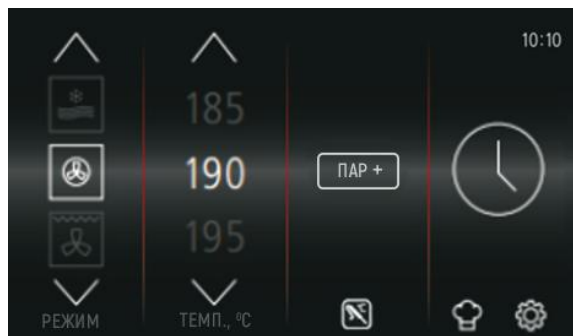
Нажать  чтобы вернуться к основному экрану приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ:

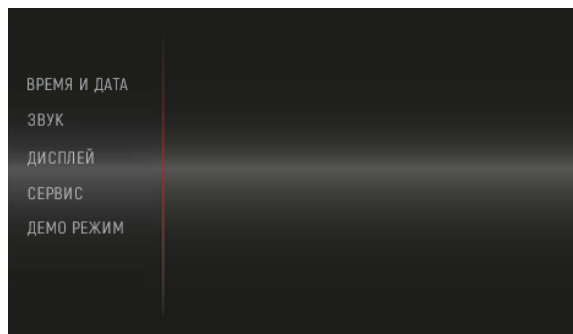
Когда приготовление приостановлено,  не работает. Если вы хотите отменить приготовление, нажмите  , чтобы возобновить приготовление, а затем нажмите  , чтобы отменить приготовление.

МЕНЮ НАСТРОЕК

Для вызова меню настроек нажмите кнопку  на главном экране.



Здесь вы сможете настроить следующие параметры вашей печи:



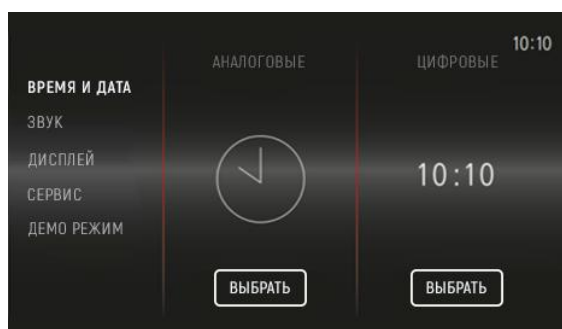
ВРЕМЯ И ДАТА

Настройка времени с использованием кнопок управления и последующее нажатие на

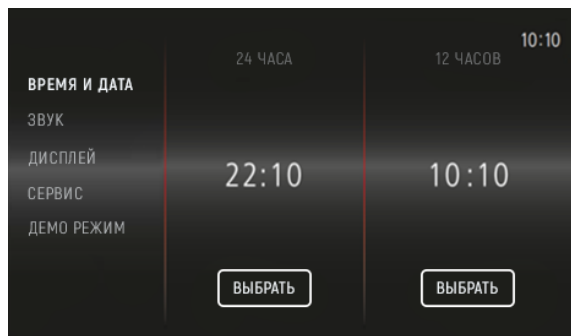
УСТАНОВИТЬ ВРЕМЯ





Нажмите **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  чтобы вернуться в меню настроек.

Нажать кнопку , чтобы вернуться на главный экран.



ЗВУК

Установите Звук клавиш, Громкость нажатия и Громкость сигнала.

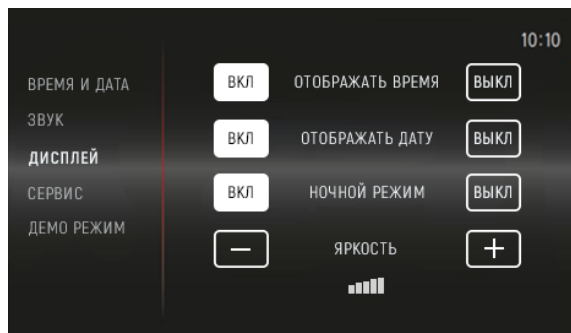
После выполнения настроек выберите другой параметр в меню или нажмите кнопку , чтобы вернуться на главный экран.



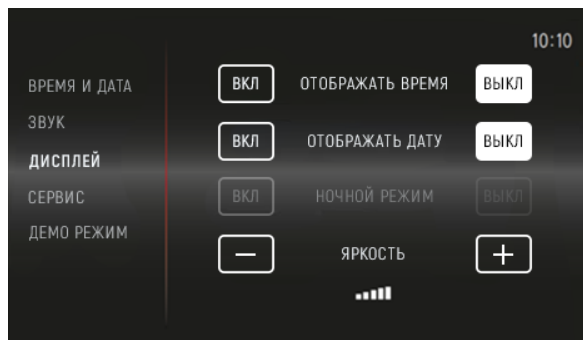
ДИСПЛЕЙ

Выберите, должны ли отображаться дата и время на экране, и настройте яркость экрана.

Если выбрать вариант **ВКЛ** для режимов «**Отображать дату**» или «**Отображать время**», то становится доступной опция «Ночной режим».



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



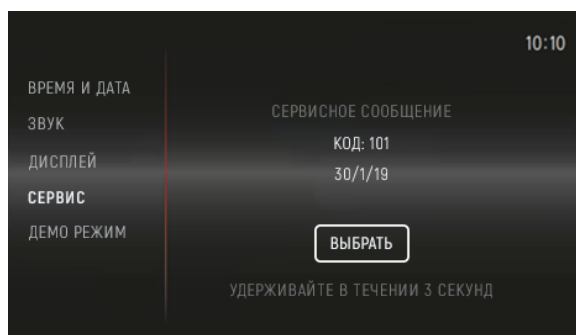
Ночной режим — это энергосберегающая опция, при активации которой яркость дисплея с 11 вечера до 6 утра снижается до минимума.

После выполнения настроек выберите другой параметр в меню или нажмите кнопку ↩ чтобы вернуться на главный экран.

СЕРВИС

Просмотр кодов ошибок и сброс настроек прибора после устранения проблем.

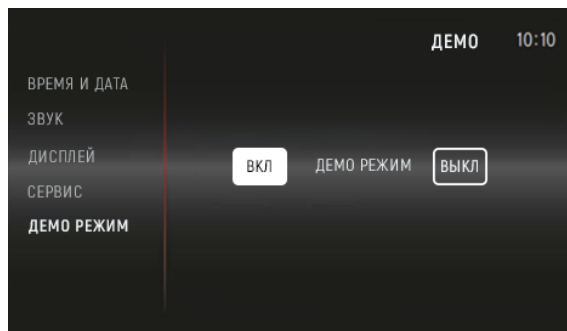
После выполнения настроек выберите другой параметр в меню или нажмите кнопку ↩ чтобы вернуться на главный экран.



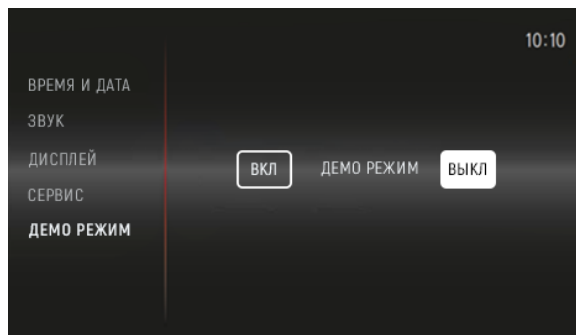
ДЕМО РЕЖИМ


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

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



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





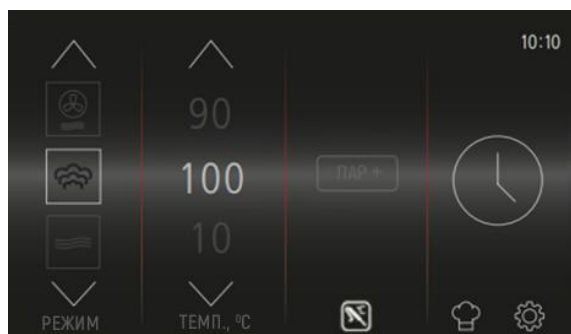
После выполнения настроек выберите другой параметр в меню или нажмите кнопку , чтобы вернуться на главный экран.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ

ПАР

Для режима «Пар» температура по умолчанию равна 100°C, а продолжительность по умолчанию составляет 20 минут.

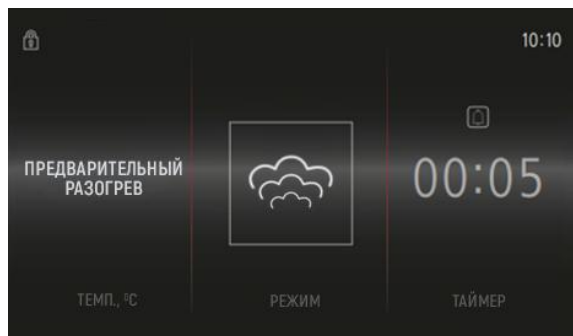
- > Включите духовку, нажав кнопку .
- > Выберите  на экране выбора режима.
- > При необходимости выберите температуру и продолжительность приготовления и/или сохраните выбор в избранное.



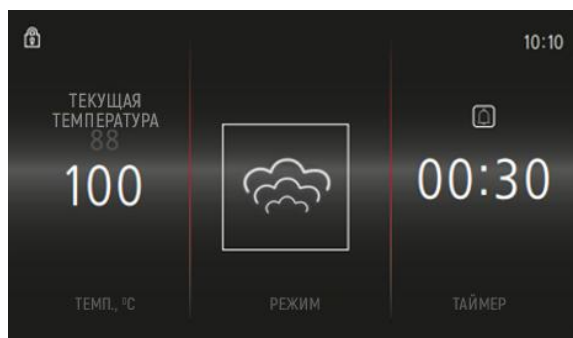
Нажав кнопку, вы перейдете в экран **ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ**. Начнется 5-минутный обратный отсчет для достижения заданной температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ:

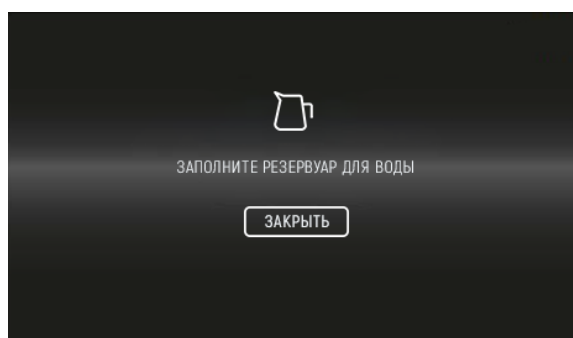
Предварительный нагрев доступен только при одноэтапном приготовлении.



Когда по окончании обратного отсчета (5 минут) таймер покажет «00:00», на главном экране появится окно приготовления, и процесс готовки начнется.



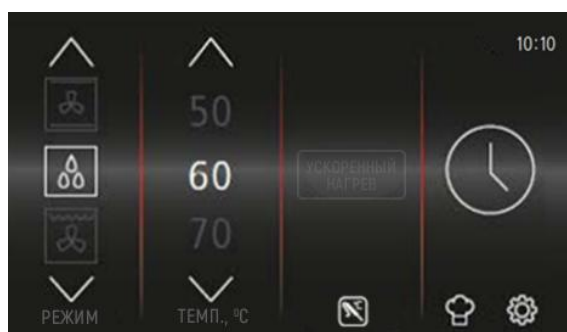
Если уровень воды в резервуаре слишком низкий, появится предупреждение «**Заполните резервуар для воды**».



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, выберите продолжительность приготовления и/или сохраните выбор в избранное.

Нажмите  для начала приготовления.

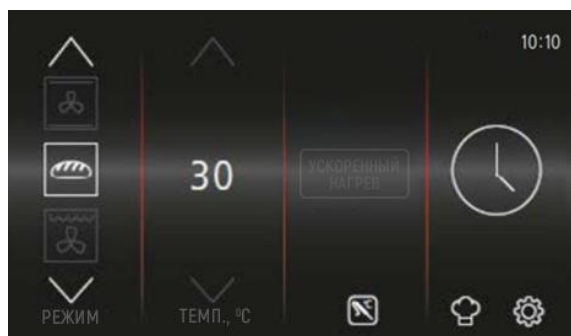


РАССТОЙКА



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




Нажмите  для начала приготовления.

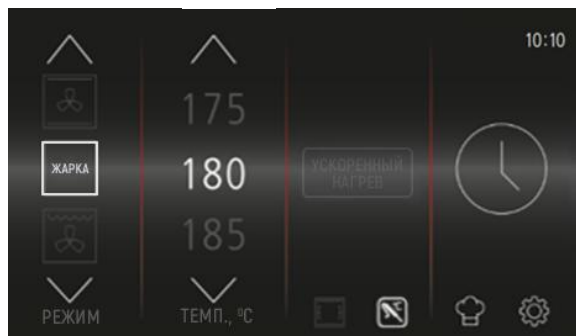


ЖАРКА



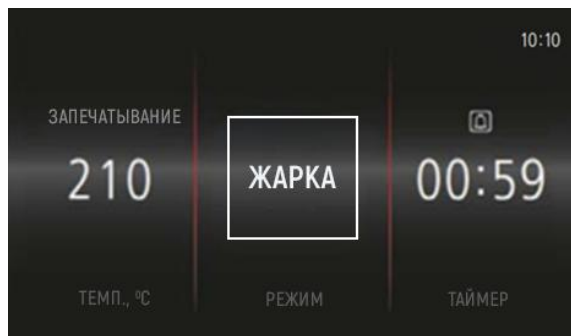
Режим «Жарка» идеально подходит для запекания кусков мяса: духовой шкаф разогревается до 250°C, а после достижения этой температуры охлаждается до заданного значения; это позволяет эффективно сохранять аромат мяса перед началом приготовления.

1. Включите прибор, нажав кнопку .
2. Выберите  на экране выбора режимов.
3. Далее выберите **Термощуп**. Если необходимо, задайте продолжительность приготовления и/или сохраните в избранное.
4. Нажмите  для начала приготовления.

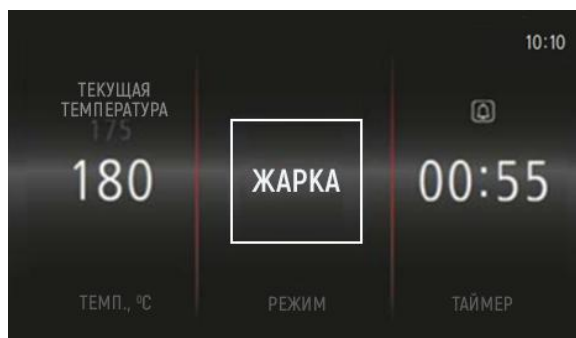


ПРИМЕЧАНИЕ:

Пока духовой шкаф разогревается до температуры 220°C, поверх обозначения температуры отображается надпись «ЗАПЕЧАТЫВАНИЕ».




После достижения температуры 220°C, надпись «**ЗАПЕЧАТЫВАНИЕ**» гаснет и снова отображается текущая температура.

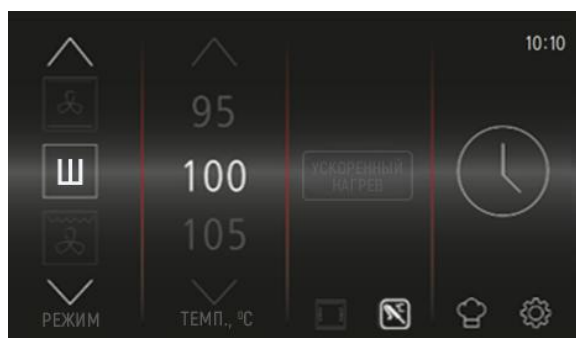



ШАББАТ

Режим «Шаббат» может быть установлен не более чем на 74 часа.

1. Включить прибор, нажав кнопку .

2. Выберите  на экране выбора режимов, а также температуру приготовления.



3. В режиме **ШАББАТ** необходимо установить продолжительность приготовления. Нажмите , чтобы задать

Затем нажмите .




ПРИМЕЧАНИЕ:


ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ для этого режима недоступно.

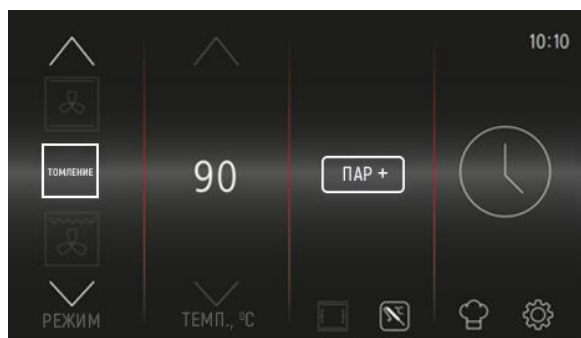
4. Нажмите  для начала приготовления.

ТОМЛЕНИЕ


Этот режим предназначен для медленного приготовления в течение определенного времени только при температуре 90°C.

1. Включите прибор, нажав кнопку .

2. Выберите  на экране выбора режима.





3. Далее выберите **Термощуп**; при необходимости задать длительность приготовления и/или сохраните выбор в избранное.

4. Нажмите  для начала приготовления

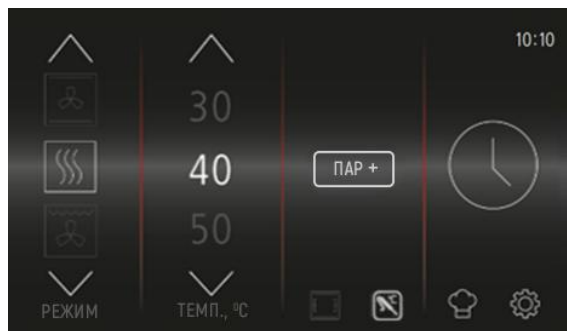
ПОДОГРЕВ

Этот режим предварительно настроен на 40°C, но пользователь может выбрать значения 30°C или 50°C.

1. Включите прибор, нажав кнопку .

2. Выберите  на экране выбора режимов.

3. Выберите температуру 30°C, 40°C или 50°C.




4. Задайте продолжительность приготовления и/или сохраните выбор в избранное.

5. Нажмите  для начала приготовления.

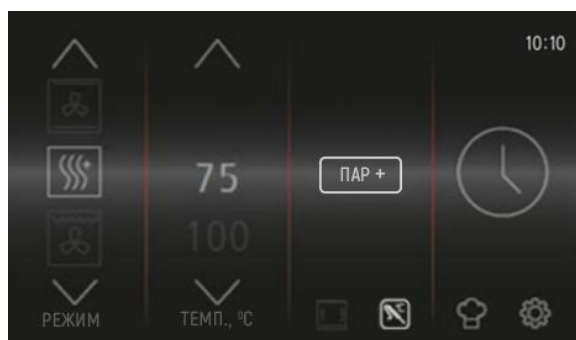
ПОДОГРЕВ+

Этот режим предварительно настроен на 75°C. Пользователь может выбрать 100°C.


1. Включите прибор, нажав кнопку .

2. Выберите  на экране выбора режимов.

3. Выберите нагрев 75°C или 100°C.



4. Задайте продолжительность приготовления и/или сохраните выбор в избранное.

5. Нажмите  для начала приготовления

Выбор посуды для приготовления пищи



Для приготовления различных продуктов необходимо использовать различные емкости. Для приготовления в паровой печи используйте нетоксичные контейнеры для пищевых продуктов, изготовленные из материалов, которые не улетучиваются под воздействием высоких температур. Контейнеры, используемые в паровой печи, не должны закрываться крышками; по возможности старайтесь как можно чаще использовать прилагаемый поддон для приготовления на пару и другие дополнительные принадлежности. Далее приведены рекомендации по выбору контейнеров для конкретных продуктов:

1. Сладкий картофель, кукуруза, картофель, яйца, булочки на пару, манты и другие продукты, из которых не капает жидкость, можно помещать непосредственно на паровую раму
2. Креветки, крабы, куриные крылышки, куриные ножки, тыкву и другие продукты, из которых во время приготовления сочится жидкость, которую не нужно удерживать внутри продукта, можно помещать в лоток для приготовления на пару
3. Рыба, свиные ребрышки, куриные тушки, куски говядины и другие продукты, жидкость в которых необходимо сохранять во время приготовления, можно укладывать непосредственно на поддон, предназначенный для сбора жидкости.

Ежедневное обслуживание



Внимание: Для обеспечения максимальной производительности и продления срока службы прибора необходимо регулярно выполнять техническое обслуживание. Перед обслуживанием необходимо вынуть вилку из розетки и включением кнопки на приборе проверить, действительно ли питание отключено.

Не тяните за шнур питания, чтобы вытащить вилку из сетевой розетки.

Сначала снимите насадку, после чего очистите внутренний резервуар с помощью салфетки.

Категорически запрещается опрыскивать печь водой, а также использовать сильные кислотные и щелочные моющие средства.

После каждого использования очищайте внутренний резервуар, чтобы он находился в рабочем состоянии. После того как внутренний резервуар остынет, протрите его сухой тканью или откройте дверцу печи, чтобы полностью высушить внутренний резервуар.


Если паровая печь неисправна или не может нормально функционировать, отключите питание, но не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

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

Статус	Причина	Способ устранения
Сигнал тревоги во время работы насоса 	Отсутствие воды в резервуаре	Полностью заполните водой
	Бак для воды не установлен на место	Задвиньте резервуар, так чтобы он оказался заподлицо с платой управления
	Насос вышел из строя	Замените насос или обратитесь на фирму-изготовитель с запросом о необходимости ремонта
Панель управления не реагирует на нажатия кнопок	Прибор находится в состоянии блокировки для защиты от детей	Отключите блокировку защиты от детей
	Панель управления вышла из строя	Сообщите изготовителю о необходимости ремонта
Неэффективное приготовление пищи на пару	Продукт закрыт крышкой	Снимите крышку
	Пар не образуется	Сообщите изготовителю о необходимости ремонта
Экран дисплея отображает ошибку E2	Датчик температуры внутреннего резервуара выдает ошибку перегрева	Сообщите изготовителю о необходимости ремонта
На экране дисплея отображается ошибка E4	Обрыв в линии датчика температуры	Сообщите изготовителю о необходимости ремонта
На экране дисплея отображается ошибка E5	Защита от перегрева контроллера температуры нагревательной плиты	Охладите самостоятельно или сообщите изготовителю о необходимости ремонта
На экране дисплея отображается ошибка E8	Мотор водяного резервуара вышел из строя	Сообщите изготовителю о необходимости ремонта

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	ENTST
Модель	VOS684SB, VOS684SG
Артикул	222305, 222306
Изготовитель и импортёр (организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товаров ненадлежащего качества):	ООО «ВАРД» Краснопролетарская 16, стр. 2, 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	3450 Вт

Дата изготовления прибора указана в его серийном номере, где первая и вторая цифры соответствуют двум последним цифрам года, а третья и четвёртая 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).