vestfrost

VFSM78OHI
VFSM78OHG

RU

ВСТРОЕННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ READY COOK

Уважаемый покупатель!

Мы предлагаем качественную продукцию, выпущенную на современных предприятиях, прошедшую особо тщательный контроль качества и превосходящую ваши ожидания – это является нашей целью.

Данное руководство подготовлено с целью помочь вам пользоваться бытовой техникой, изготовленной с применением самых современных технологий, с обеспечением надежности и максимальной эффективности.
Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите данное руководство, содержащее базовую информацию о правильной и безопасной установке, техническом обслуживании и эксплуатации. Для монтажа изделия обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.

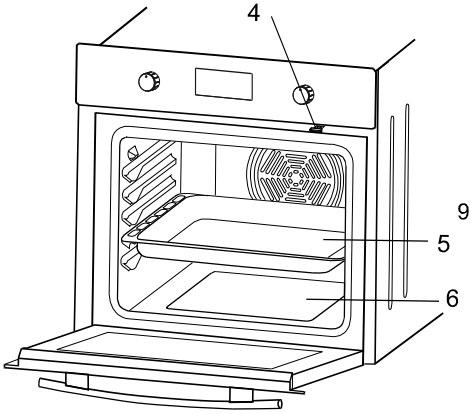
СОДЕРЖАНИЕ

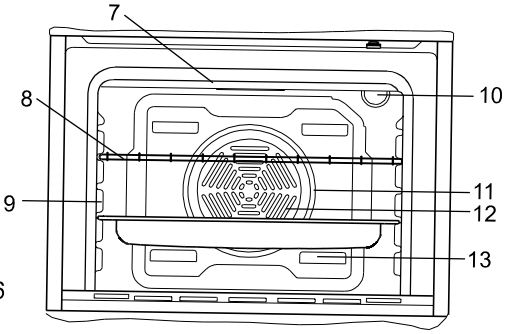
1- Презентация и размеры изделия
2- Предостережения
3- Подготовка к установке и эксплуатации
4- Использование духового шкафа
5- Чистка и обслуживание изделия
6- Обслуживание и транспортировка

РАЗДЕЛ 1: ПРЕЗЕНТАЦИЯ И РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ



Встроенный духовой шкаф





СПИСОК КОМПОНЕНТОВ:

1- Панель управления
2- Ручка
3- Дверца духового шкафа
4- Блокировка от детей
5- Противень
6- Нижний нагревательный элемент (за пластиной)
7- Верхний нагревательный элемент (за пластиной)
8 - Решетка гриля
9 - Полки
10- Подсветка духового шкафа
11 - Турбонагревательный элемент (за пластиной)
12 - Вентилятор (за пластиной)
13- Воздуховыпускные отверстия

РАЗДЕЛ 2. ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ ДЛЯ БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ВНИМАТЕЛЬНО И ДО КОНЦА ПРОЧИТАЙТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ТЕМ, КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР И ДЕРЖИТЕ ЕЕ В УДОБНОМ МЕСТЕ, ЧТОБЫ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОЙ ИНФОРМАЦИИ.

В ЦЕЛОМ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВЛЕНО ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ МОДЕЛЕЙ. НЕКОТОРЫХ ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК, ОПИСАННЫХ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ, МОЖЕТ НЕ БЫТЬ В ВАШЕМ ИЗДЕЛИИ. ПРИ ЧТЕНИИ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА ПОЯСНЕНИЯ С ИЛЛЮСТРАЦИЯМИ.

Общие меры предосторожности

- Данным прибором могут пользоваться дети от 8 лет и старше и люди со сниженными физическими, чувствительными или умственными способностями или люди, не имеющие опыта и знаний для обращения с прибором, если они пользуются им под наблюдением или их проинструктировали, как пользоваться этим изделием безопасным способом, и рассказали о потенциальной опасности, которую он может представлять. Дети не должны играть с этим прибором. Чистка и техническое обслуживание не должны осуществляться детьми без присмотра.
- ВНИМАНИЕ! Изделие и его внешние части могут нагреваться при использовании. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.
- ВНИМАНИЕ! Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.
- ВНИМАНИЕ! Если поверхность повреждена, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Прибор не предназначен для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Во время работы прибор нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагретым частям внутри духового шкафа.
- Во время работы прибора ручки, к которым в обычных условиях прикасаются на небольшой период времени, могут становиться горячими.
- Не используйте для чистки смотрового стекла в дверце духового шкафа и других поверхностей абразивные чистящие средства или металлические мочалки, это может привести к растрескиванию стекла или повреждению поверхности.
- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.
- ВНИМАНИЕ! Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы не получить удар электрическим током.
- ОСТОРОЖНО! При работе духового шкафа или гриля открытые части могут нагреваться. Следите за тем, чтобы маленькие дети не приближались к прибору.

- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.
- Техническое обслуживание и ремонтные работы должны проводиться только специалистами авторизованной сервисной службы. Установка и ремонтные работы, проводимые неквалифицированными специалистами, могут представлять для вас опасность. Любое изменение или модифицирование технических характеристик изделия является опасным.
- Перед установкой убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (происхождение газа и давление газа или электрическое напряжение и частота) соответствуют параметрам работы прибора. Параметры работы данного приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях и не должен использоваться для других целей или другим образом, как, например, использование вне домашних условий или в коммерческом помещении или для обогрева комнаты.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор, держась за ручку дверцы.
- Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры предосторожности. Так как стекло может разбиться, вы должны соблюдать осторожность при его чистке, стараясь его не поцарапать. Старайтесь не ударять и не стучать по стеклу принадлежностями.

- Убедитесь в том, что при установке шнур питания не зажат. Во избежание несчастных случаев замену поврежденного шнура питания должен выполнять изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.

- Не разрешайте детям опираться на дверцу духового шкафа или садиться на нее, когда она открыта.

Меры предосторожности при установке

- Не включайте духовой шкаф, пока он не будет полностью установлен.
- Прибор должен устанавливаться и вводиться в эксплуатацию квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильной установки неквалифицированными специалистами.
- При распаковке прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором и немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку использующиеся для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и убрать.
- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не оставляйте его под воздействием солнца, дождя, снега и т. п.
- Материалы, окружающие прибор (корпус) должны выдерживать температуру минимум 100 °C.

При использовании

- При первом включении духового шкафа появится некоторый запах от нагревания изоляционных материалов и нагревательных элементов. По этой причине перед первым использованием духового шкафа включите его без продуктов на 45 минут, установив максимальную температуру. В то же время, хорошо проветривайте помещение, в котором установлен прибор.
- При использовании внешние и внутренние поверхности духового шкафа нагреваются. При открытии дверцы духового шкафа отойдите назад, потому что из него выходит горячий пар. Существует опасность получения ожогов.
- Не кладите воспламеняемые или горючие материалы в прибор или рядом с ним во время его работы.
- Для изъятия и загрузки продуктов в духовой шкаф всегда пользуйтесь рукавицами.
- Не уходите от плиты во время приготовления продуктов на жире или масле. В случае сильного нагревания возможно воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла. В этом случае накройте кастрюлю или сковороду крышкой, чтобы подавить возникшее пламя, и выключите плиту.
- Выключайте прибор, если вы не будете им пользоваться в течение долгого времени. Основной регулятор должен быть в выключенном состоянии. Также, если вы не пользуетесь прибором, перекройте кран подачи газа.
- Убедитесь, что ручки-регуляторы прибора всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.
- Противни прогибаются, когда их вынимают. Соблюдайте осторожность, чтобы на вас не пролилась горячая жидкость.
- Не оставляйте ничего на дверце или выдвижном ящике духового шкафа, когда они открыты. Это может разбалансировать прибор или привести к поломке дверцы.
- Не помещайте в выдвижной ящик тяжелые или воспламеняющиеся и горючие предметы (нейлон, полиэтиленовые пакеты, бумага, ткань и т. п.). Это также касается посуды с пластмассовыми элементами (например, ручками).

- Не вешайте полотенца, кухонные полотенца или одежду на прибор или его ручки.

При чистке и техническом обслуживании

- Выключайте прибор перед такими операциями, как чистка и обслуживание. Их можно выполнять после отключения прибора от сети или выключения главного выключателя.
- Не вынимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.

ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОЙ И БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ ПРИБОРА РЕКОМЕНДУЕМ ВСЕГДА ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ОРИГИНАЛЬНЫМИ ЗАПАСНЫМИ ЧАСТЯМИ И В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ ОБРАЩАТЬСЯ ЗА ПОМОЩЬЮ ТОЛЬКО К НАШИМ АВТОРИЗИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТАМ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.

РАЗДЕЛ 3: ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Этот современный, функциональный и практичный духовой шкаф, изготовленный с использованием деталей и материалов высшего качества, удовлетворит все ваши потребности. Для достижения наилучших результатов и избежания проблем во время последующей эксплуатации обязательно прочитайте настоящее руководство. В нижеприведенной информации содержатся указания по правильной установке и обслуживанию прибора. С ними обязательно необходимо ознакомиться, особенно специалисту, который будет осуществлять установку духового шкафа.

ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ УСТАНОВКИ ДУХОВОГО ШКАФА ОБРАТИТЕСЬ В АВТОРИЗОВАННУЮ СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ!

3.1. ВЫБОР МЕСТА ДЛЯ ДУХОВОГО ШКАФА

При выборе места для духового шкафа имеется несколько моментов, на которые следует обратить внимание. Просим принять во внимание наши рекомендации, приведенные ниже, для предотвращения возникновения в дальнейшем возможных проблем и опасных ситуаций!

- При выборе места для духового шкафа следует обратить внимание на то, чтобы в непосредственной близости не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.

- Мебель, окружающая духовой шкаф, должна быть изготовлена из материалов, выдерживающих температуры, превышающие температуру в помещении на 50°C.

- Необходимые изменения в кухонных шкафах и вытяжных вентиляторах над встроенной бытовой техникой, а также минимальные расстояния от панели духового шкафа приведены на рис. 1. Соответственно, вытяжной вентилятор должен располагаться на высоте минимум 65 см над варочной панелью. В случае отсутствия вытяжного вентилятора высота должна составлять не менее 70 см.

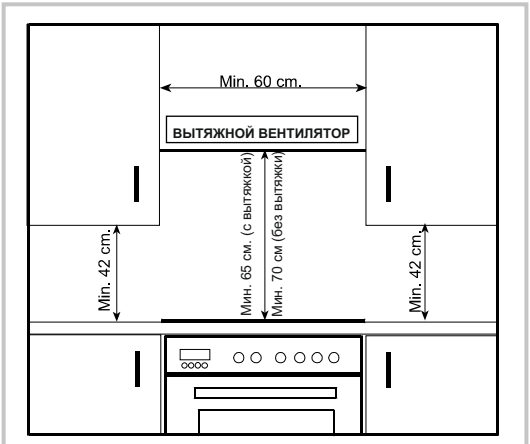
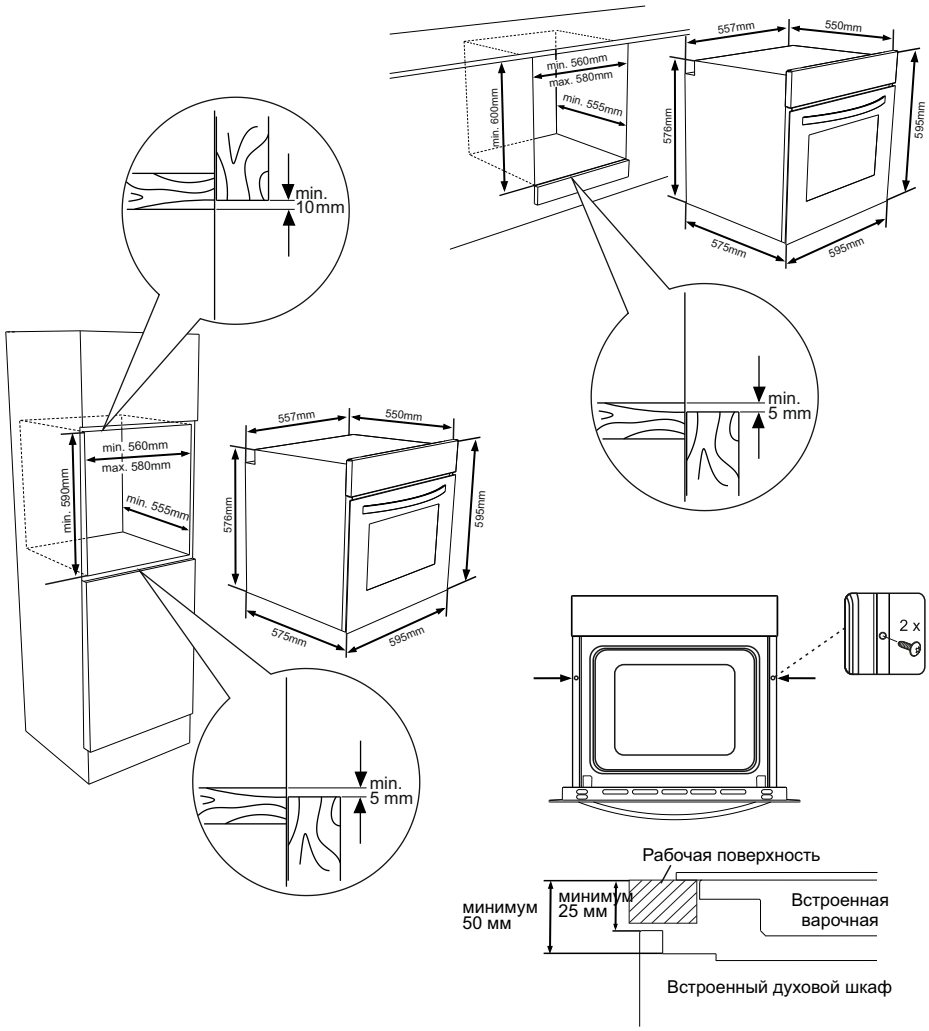


Рисунок 1

3.2. УСТАНОВКА ВСТРОЕННОГО ДУХОВОГО ШКАФА



Вставьте духовку в шкаф, продвигая ее от себя. Откройте дверь духовки и вставьте два винта в отверстия, расположенные на раме духовки. Убедившись, что рама продукта соприкасается с деревянной поверхностью шкафа, затяните винты.

Если духовой шкаф устанавливается под варочной панелью, расстояние между рабочей поверхностью и верхней панелью духового шкафа должно быть не менее 50 мм, при этом расстояние между рабочей поверхностью и верхним краем панели управления должно быть не менее 25 мм.

Размеры и материал шкафа, в который встраивается духовой шкаф, должны соответствовать требованиям, а также выдерживать повышенную температуру. При правильной установке контакт с электрическими или изолированными компонентами должен быть исключен. Изолирующие компоненты должны устанавливаться так, чтобы их нельзя было снять с помощью какого-либо инструмента. Не рекомендуется устанавливать духовой шкаф в непосредственной близости от холодильника или морозильника. В противном случае эффективность вышеуказанных бытовых приборов может быть снижена вследствие выделяемого тепла. После извлечения духового шкафа из упаковки убедитесь в отсутствии повреждений. В случае обнаружения повреждений прибора не включайте его и немедленно обратитесь в авторизованную сервисную службу.

ЭЛЕКТРОПРОВОДКА И БЕЗОПАСНОСТЬ ВСТРОЕННОГО ДУХОВОГО ШКАФА

При монтаже электропроводки необходимо обязательно придерживаться следующих инструкций:

- Провод заземления должен крепиться к точке заземления с помощью винта с обозначением заземления. Подключение кабеля электропитания должно осуществляться, как показано на рис. 6. При отсутствии в месте установки заземленной розетки, соответствующей необходимым требованиям, немедленно обратитесь в авторизованную сервисную службу.
- Розетка с заземлением должна находиться в непосредственной близости от прибора. Никогда не пользуйтесь удлинителем.
- Кабель электропитания не должен касаться горячих поверхностей духового шкафа.
- В случае каких-либо повреждений сетевого шнура обратитесь в авторизованную сервисную службу. Замена сетевого шнура должна осуществляться авторизованной сервисной службой.
- Монтаж электропроводки прибора должен осуществляться авторизованной сервисной службой. Должен использоваться шнур питания типа H05W-F.
- Неисправная электропроводка может привести к повреждению прибора. На такое повреждение гарантия не распространяется.
- Прибор рассчитан на подключение к сети с напряжением 220–240 В. Если напряжение сети отличается от вышеуказанного, немедленно обратитесь в авторизованную сервисную службу.

Компания-производитель заявляет, что она не несет ответственности за какие-либо повреждения или ущерб, вызванные игнорированием норм техники безопасности!

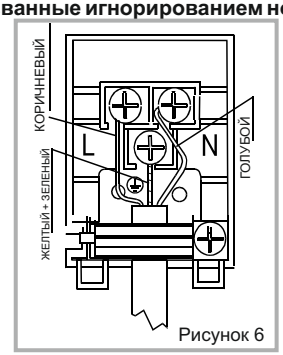


Рисунок 6

Режим размораживания

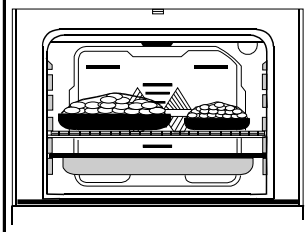


Рисунок 2

Предупреждающие сигналы духового шкафа будут включены, вентилятор начинает работать.

Для использования режима размораживания поместите замороженные продукты в духовой шкаф на полку, расположенную на третьем отверстии снизу. Рекомендуется размещать лоток для сбора воды, которая образуется при таянии льда, под продукты, предназначенные для размораживания. Этот режим не подходит для приготовления пищи или запекания, он помогает только размораживать продукты.

Режим турбовентилятора

Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки и кольцевой нагревательный элемент и вентилятор начнут работать.
Режим турбовентилятора равномерно распределяет тепло в духовом шкафу. Все продукты на всех полках будут приготовлены равномерно. Рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи.

Режим статического приготовления

Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки, а также нижний и верхний нагревательные элементы.
В условиях функции статического приготовления нагрев обеспечивается таким образом, чтобы верхние и нижние слои пищи нагревались равномерно. Этот режим идеально подходит для приготовления выпечки, тортов, выпекания макаронных изделий, лазаньи и пиццы. В этом режиме рекомендуется разогревать духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи и готовить только на одной полке духового шкафа за один раз.

Режим вентилятора

Включается термостат духового шкафа, сигнальные лампочки, верхний и нижний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать.
Этот режим хорошо подходит для приготовления выпечки. Приготовление происходит благодаря нижнему и верхнему нагревательным элементам внутри духового шкафа, а вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха, что придает продуктам небольшой эффект гриля. Рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи.



Режим приготовления пиццы

Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки, кольцевой и нижний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать.

Функция вентилятора и нижнего нагревательного элемента идеальна для запекания продуктов, таких как пицца, равномерно за короткое время. В то время как вентилятор равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, нижний нагревательный элемент обеспечивает выпекание теста.



Режим гриля

Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки, а нагревательный элемент гриля начнет работать.
Этот режим используется для приготовления на гриле или подсушивания продуктов, при этом необходимо использовать верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали и разместите продукты на центр решетки. Всегда размещайте под ними противень, чтобы капли масла или жира стекали на него. Рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи.

Внимание! Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта, а температуру следует установить на 190 °C.



Режим быстрого приготовления на гриле

Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки, а также гриль и верхний нагревательный элемент.
Этот режим используется для более быстрого приготовления на гриле и для охвата большей поверхности, например, приготовления мяса на гриле, используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали и разместите продукты на центр решетки. Всегда размещайте под ними противень, чтобы капли масла или жира стекали на него. Рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи.

Внимание! Во время приготовления с грилем дверца духового шкафа должна быть закрыта, а температуру следует установить на 190° C.



Режим двойного гриля и вентилятора

Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки, гриль и верхний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать.
Этот режим используется для быстрого приготовления на гриле более плотных продуктов для охвата большей поверхности. Как верхние нагревательные элементы, так и гриль будут задействованы вместе с вентилятором для равномерного приготовления. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали и разместите продукты на центр решетки. Всегда размещайте под ними противень, чтобы капли масла или жира стекали на него. Рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи.

Внимание! Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта, а температуру следует установить на 190 °C.



Режим приготовления на пару

Установите режим работы духового шкафа и термостат на символ режима приготовления на пару. Налейте 200-250 мл воды (около 1 чашки) на основание духового шкафа. Духовой шкаф должен поработать в режиме приготовления на пару около 20 минут. Это позволит легко очистить духовой шкаф.
В зависимости от жесткости воды в конце этой операции на основании изделия могут остаться известковые пятна. Чтобы избежать этого, очистку таким способ можно выполнить налив воду в неглубокую кастрюлю или небольшой поддон.

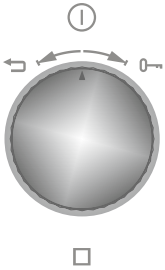
ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

- Накрыв посуду крышкой, вы сократите время приготовления.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Когда жидкость начинает кипеть, уменьшите температуру.
- Дверца духового шкафа не должна часто открываться во время приготовления.

4.1. Кнопки-регуляторы духового шкафа Ready Cook



ЛЕВАЯ КНОПКА
Долгое нажатие: вкл./выкл.
Короткое нажатие: остановить приготовление
Повернуть вправо: блокировать кнопок
Повернуть влево: отменить/вернуться к предыдущему меню



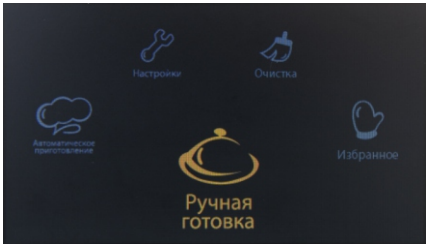
ПРАВАЯ КНОПКА
Нажатие: выбрать/начать приготовление
Повернуть вправо: Меню навигации/увеличить температуру
Повернуть влево: меню навигации/уменьшить температуру



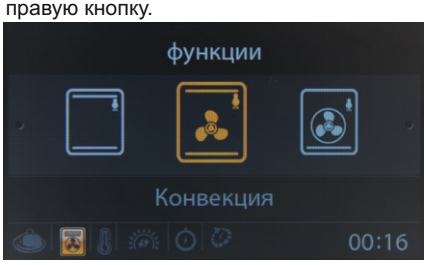
Духовой шкаф Ready Cook разработан таким образом, чтобы пользователь-любитель мог легко приготовить профессиональные блюда с помощью режима автоматического приготовления. Также он позволяет домохозяйкам готовить по собственным рецептам с помощью комбинированных функций ручного режима приготовления. Использование удобного интерфейса с цветным TFT-дисплеем превращает работу с духовым шкафом Ready Cook в удовольствие по сравнению с духовыми шкафами, существующими на рынке. Меню Ready Cook, например меню режима ручного приготовления, режима автоматического приготовления, избранное, очистка и настройки описаны ниже.

Режим ручного приготовления:
Все настройки приготовления пищи могут быть установлены пользователем в режиме ручного приготовления. Существует возможность выбрать 7 различных функций приготовления, температуру, функцию ускорения, продолжительность приготовления и время завершения приготовления. Гибкость ручного режима приготовления позволяет пользователям приготовить любое блюдо исключительно на их вкус.
Для приготовления пищи в режиме ручного приготовления необходимо выполнить следующие шаги.

В главном меню;
- Для навигации по пунктам меню, поверните правую кнопку вправо/влево.
- Чтобы выбрать меню, нажмите правую кнопку.



Режим работы духового шкафа;
- Режим можно изменять, поворачивая правую кнопку вправо/влево.
- Режим можно выбрать, нажав правую кнопку.



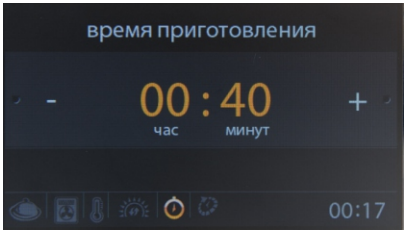
Температура;
- Режим можно изменять, поворачивая правую кнопку вправо/влево.
- Режим можно выбрать, нажав правую кнопку.



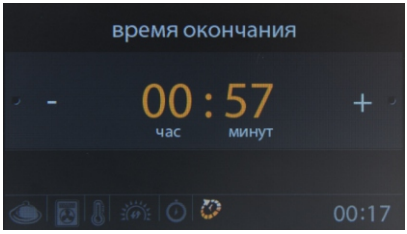
Ускорение;
- Режим можно активировать, поворачивая правую кнопку вправо/влево.
- Режим можно установить, нажав правую кнопку.



Продолжительность приготовления;
– Режим можно изменять, поворачивая правую кнопку вправо/влево.
– Режим можно выбрать, нажав правую кнопку.
ПРИМЕЧАНИЕ. Если время приготовления установлено на отметке 00:00, то процесс приготовления будет продолжаться, пока пользователь вручную не отключит его.



Время окончания приготовления;
– Режим можно изменять, поворачивая правую кнопку вправо/влево.
– Режим можно выбрать, нажав правую кнопку.



На информационном табло;
– Приготовление начинается через 10 секунд, или после нажатия правой кнопки.
– Для возвращения к предыдущим настройкам, поворачивайте левую кнопку влево.

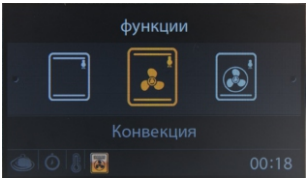


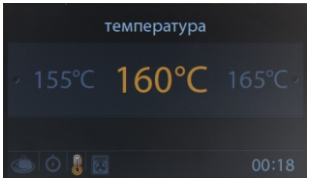
Отображение на экране;
– Время приготовления,
– Температура,
– Время начала и окончания приготовления,
– Отображается информация о режиме приготовления.

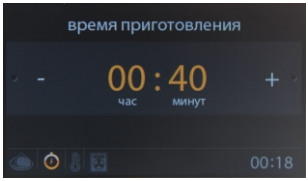


- Чтобы остановить приготовление, нажмите левую кнопку.
- Чтобы начать или продолжить приготовление, нажмите правую кнопку.
- Температуру можно изменять, поворачивая правую кнопку вправо/влево.
- Если активирован любой режим приготовления, поверните левую кнопку влево, чтобы перейти на экраны настроек в следующей последовательности: экран режима духового шкафа, экран тепературы и экран времени приготовления.

Чтобы остановить приготовление и вернуться в главное меню, нажмите левую кнопку и поверните ее влево.





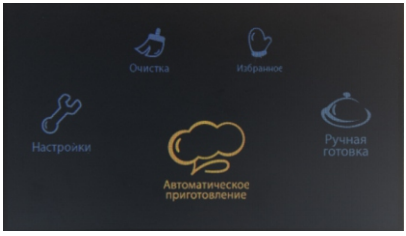


Режим автоматического приготовления

С помощью режима автоматического приготовления можно готовить по предварительно заданным рецептам от профессиональных поваров. В режиме автоматического приготовления пользователь выбирает только название блюда, а остальные настройки, например, время и температуру приготовления, духовой шкаф устанавливает автоматически.

Для приготовления в автоматическом режиме, следует выполнить следующие шаги.

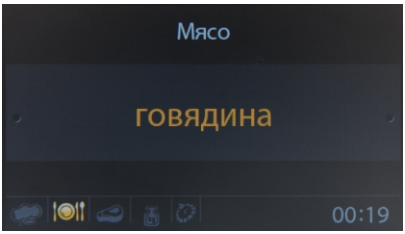
В главном меню;
-Для навигации по пунктам меню, поверните правую кнопку вправо/влево.
-Чтобы выбрать пункт меню, нажмите правую кнопку.



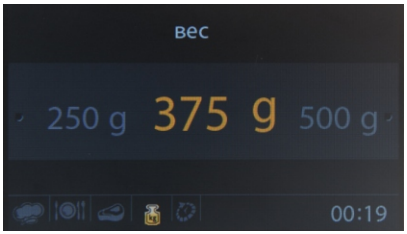
Группы пищевых продуктов;
- Режим можно изменять, поворачивая правую кнопку вправо/влево.
- Режим можно выбрать, нажав правую кнопку.



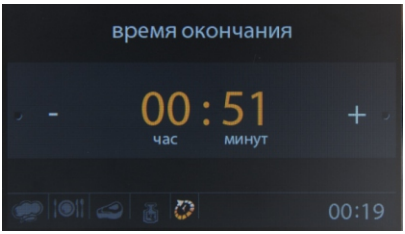
Наименования пищевых продуктов;
– Режим можно изменять, поворачивая правую кнопку вправо/влево.
– Режим можно выбрать, нажав правую кнопку.



Вес пищевых продуктов;
– Режим можно изменять, поворачивая правую кнопку вправо/влево.
– Режим можно выбрать, нажав правую кнопку.



Время окончания приготовления;
– Режим можно изменять, поворачивая правую кнопку вправо/влево.
– Режим можно выбрать, нажав правую кнопку.



На информационном табло;
– Приготовление начинается через 10 секунд, или после нажатия правой кнопки.
– Для возвращения к предыдущим настройкам, поворачивайте левую кнопку влево.
Для наилучших результатов приготовления, противень следует поставить на полку.



Чтобы изменить список избранного, следует выполнить следующие шаги.

Отображение на экране;
– Чтобы остановить приготовление, нажмите левую кнопку.
– Чтобы начать или продолжить приготовление, нажмите правую кнопку.

Чтобы остановить приготовление и вернуться в главное меню, нажмите левую кнопку и поверните ее влево.



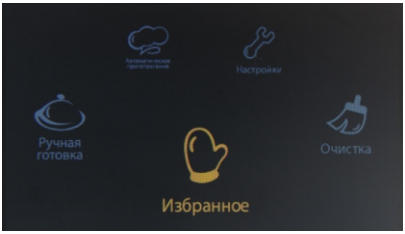
Избранное:

В конце приготовления, в меню режима ручного приготовления, где пользователь устанавливает время приготовления, появится вопрос «сохранить в избранное». При помощи данной функции, пользователь может сохранять собственные настройки для приготовления и повторно использовать их в любое время.

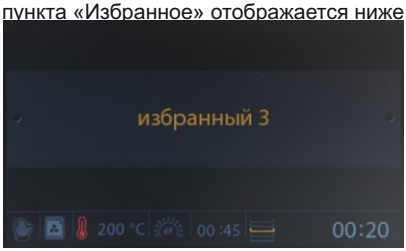
Для создания избранных настроек приготовления, используется функция редактирования под пунктом «Избранное».

Чтобы выбрать любую из избранных функций приготовления, установленных пользователем, следует выполнить следующие шаги.

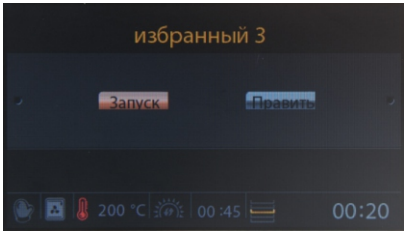
В главном меню;
– Для навигации по пунктам меню, поверните правую кнопку вправо/влево.
– Чтобы выбрать пункт меню, нажмите правую кнопку.



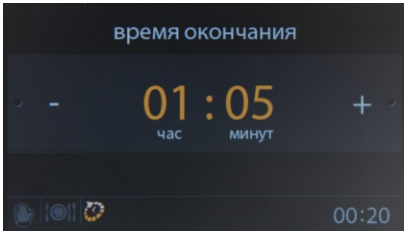
Избранное;
– Режим можно изменять, поворачивая правую кнопку вправо/влево.
– Режим можно выбрать, нажав правую кнопку.
– Информация о настройках выбранного пункта «Избранное» отображается ниже.



На рабочем экране/экране редактирования;
-Навигация между рабочим режимом и режимом редактирования осуществляется путем поворачивания правой кнопки вправо/влево.
-Рабочий режим можно выбрать, нажав правую кнопку.



Время окончания приготовления;
- Режим можно изменять, поворачивая правую кнопку вправо/влево.
- Режим можно выбрать, нажав правую кнопку.



На информационном табло;
- Приготовление начинается через 10 секунд, или после нажатия правой кнопки.
- Для возвращения к предыдущим настройкам, поворачивайте левую кнопку влево.
- Для наилучших результатов приготовления, противень следует поставить на полку.



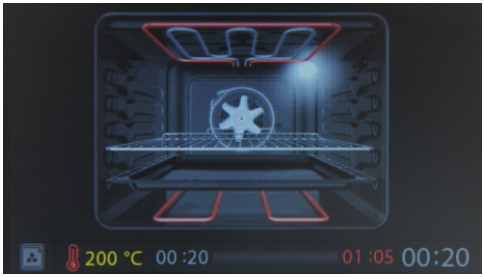
Отображение на экране;
- Чтобы остановить приготовление, нажмите левую кнопку.
- Чтобы начать или продолжить приготовление, нажмите правую кнопку. Чтобы остановить приготовление и вернуться в главное меню, нажмите левую кнопку и поверните ее влево.



Чтобы изменить список избранного, следует выполнить следующие шаги.

Отображение на экране;
– Чтобы остановить приготовление, нажмите левую кнопку.
– Чтобы начать или продолжить приготовление, нажмите правую кнопку.

Чтобы остановить приготовление и вернуться в главное меню, нажмите левую кнопку и поверните ее влево.



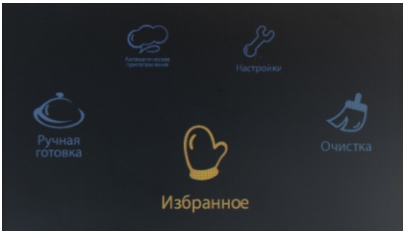
Избранное:

В конце приготовления, в меню режима ручного приготовления, где пользователь устанавливает время приготовления, появится вопрос «сохранить в избранное». При помощи данной функции, пользователь может сохранять собственные настройки для приготовления и повторно использовать их в любое время.

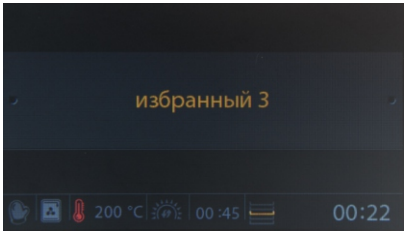
Для создания избранных настроек приготовления, используется функция редактирования под пунктом «Избранное».

Чтобы выбрать любую из избранных функций приготовления, установленных пользователем, следует выполнить следующие шаги.

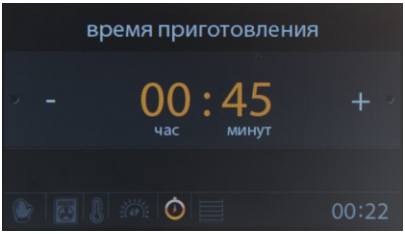
В главном меню;
– Для навигации по пунктам меню, поверните правую кнопку вправо/влево.
– Чтобы выбрать пункт меню, нажмите правую кнопку.



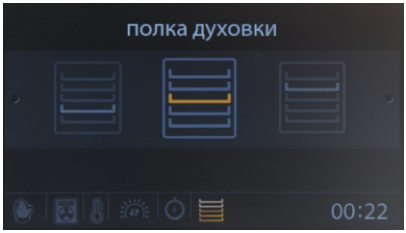
Избранное;
– Режим можно изменять, поворачивая правую кнопку вправо/влево.
– Режим можно выбрать, нажав правую кнопку.
– Информация о настройках выбранного пункта «Избранное» отображается ниже.



Продолжительность приготовления;
– Режим можно изменять, поворачивая правую кнопку вправо/влево.
– Режим можно выбрать, нажав правую кнопку.



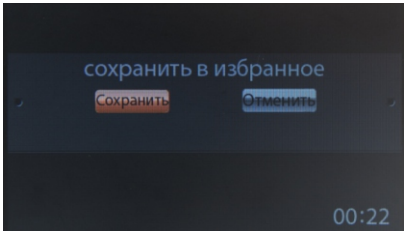
Полка духового шкафа;
– Режим можно изменять, поворачивая правую кнопку вправо/влево.
– Режим можно выбрать, нажав правую кнопку.
– Для наилучших результатов приготовления, изучите информацию касательно использования полки духового шкафа.



На информационном табло;
– Для возвращения к предыдущим настройкам, поворачивайте левую кнопку влево.



Сохранить в избранное;
– Навигация между функциями сохранить/отмена осуществляется путем поворачивания. Выбрать функцию можно, нажав правую кнопку.

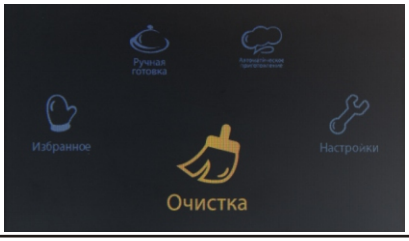


Чистка:

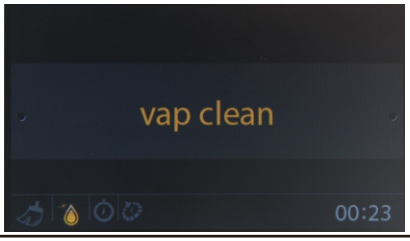
Функция Vapclean позволяет размягчить паром сухие остатки пищи внутри духового шкафа. Чтобы выполнить функцию Vapclean, на предварительно установленную внизу полку духового шкафа, следует вылить стакан воды.

Для выполнения функции Vapclean, следует выполнить следующие шаги.

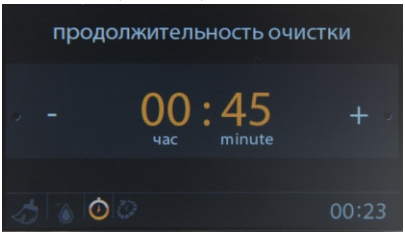
В главном меню;
– Для навигации по пунктам меню, поверните правую кнопку вправо/влево.
– Чтобы выбрать меню очистки, нажмите правую кнопку.



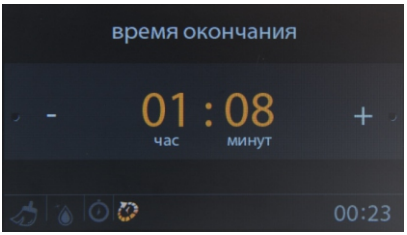
В меню выбора функции;
Чтобы выбрать функцию Vapclean, нажмите правую кнопку.



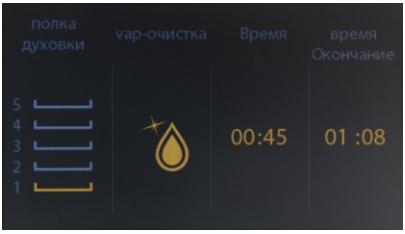
Продолжительность очистки;
– Чтобы установить продолжительность приготовления в промежутке от 30 до 60 минут, поворачивайте правую кнопку вправо/влево.
Время приготовления можно установить, нажав правую кнопку.



Время окончания очистки;
– Режим можно изменять, поворачивая правую кнопку вправо/влево.
можно выбрать, нажав правую кнопку.



На информационном табло;
– Очистка начинается через 10 секунд, или после нажатия правой кнопки.
– Для возвращения к предыдущим настройкам, поворачивайте левую кнопку влево.



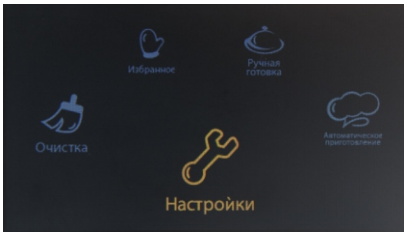
Отображение на экране;
– Чтобы остановить очистку, нажмите левую кнопку
– Чтобы запустить и продолжить очистку, нажмите правую кнопку.
– Чтобы остановить очистку и вернуться в главное меню, нажмите левую кнопку и поверните ее влево.



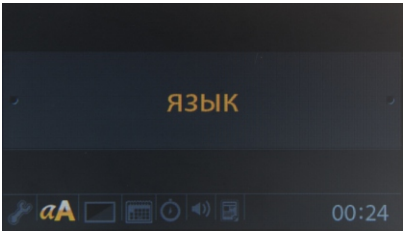
Настройки:

настройки даты, времени, яркости экрана, звукового сигнала и языка осуществляются в меню настроек.

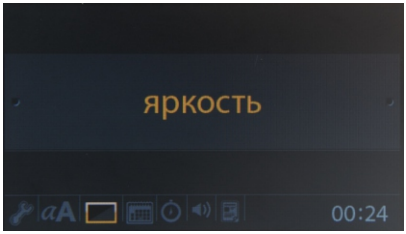
В главном меню;
– Для навигации по пунктам меню, поверните правую кнопку вправо/влево.
– Чтобы выбрать меню настроек, нажмите правую кнопку.



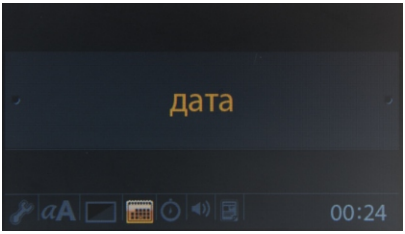
В языковом меню;
– Язык можно изменять, поворачивая правую кнопку.
– Язык можно установить, нажав правую кнопку.



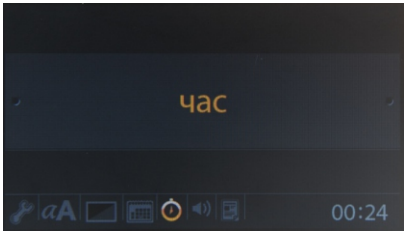
В меню регулировки яркости;
– Чтобы изменить уровень яркости экрана от 0 до 4, поворачивайте правую кнопку.
Чтобы установить уровень яркости экрана, нажмите правую кнопку.



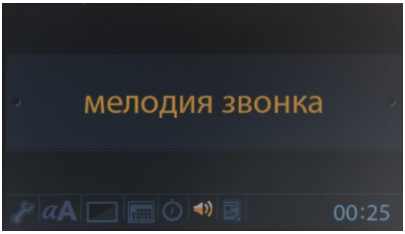
В меню настройки даты;
– Дату можно изменять, поворачивая правую кнопку.
– Дату можно установить, нажав правую кнопку.
– Дата устанавливается в порядке «месяц-день-год».



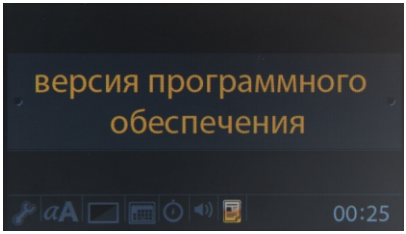
В меню настройки времени;
-Чтобы выбрать время, поворачивайте правую кнопку.
-Чтобы установить выбранное время, нажмите правую кнопку.
-Время устанавливается в порядке «минута/час».



Меню звукового сигнала;
– Чтобы выбрать один из трех вариантов звукового сигнала, поворачивайте правую кнопку.
– Чтобы установить выбранный вариант звукового сигнала, нажмите правую кнопку.



Меню версии ПО;
Версия ПО отображается в качестве информации для ознакомления.

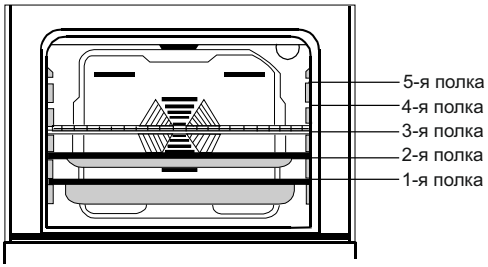


Блокировка кнопок
Чтобы избежать случайного изменения настроек духового шкафа, используется функция блокировки кнопок. Чтобы активировать или снять блокировку кнопок, на протяжении трех секунд, поворачивайте левую кнопку влево.
После активации функция блокировки кнопок, работает только кнопка «ВКЛ./ВЫКЛ.», все остальные кнопки блокируются.

4.8. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ИСПОЛЬЗУЮЩИЕСЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ

В зависимости от приготавливаемых блюд рекомендуется пользоваться контейнерами, указанными в таблице. Вы также можете использовать стеклянные контейнеры, емкости для пирога, специальные поддоны, подходящие к вашему духовому шкафу, имеющиеся в продаже. При этом обращайте внимание на информацию, предоставляемую компанией-производителем. Если используются емкости небольшого размера, ставьте контейнер на внутреннюю решетку для гриля так, чтобы он находился точно в середине решетки. Нижеприведенную информацию следует применять для эмалированных контейнеров.
Если приготавливаемая пища не полностью закрывает противень духового шкафа, если продукты вынуты из морозильной камеры, или если поддон используется для сбора стекающих капель продуктов во время приготовления на гриле, может наблюдаться деформация противней из-за высоких температур, образующихся во время приготовления/жарения продуктов. Это нормальное физическое явление, происходящее во время теплообмена. Не оставляйте стеклянный поддон или контейнер в холодном месте сразу после приготовления в нем. Не ставьте их на холодные или влажные поверхности.

Дайте им медленно остыть, поставив их на сухой лоскут ткани. В противном случае, стеклянный поддон или контейнер может треснуть. Если вы собираетесь готовить в духовом шкафу с грилем, рекомендуем использовать гриль с поддоном, входящим в комплект изделия (если в вашем духовом шкафу имеется такое оборудование). Таким образом, брызги и стекающие капли жира не будут загрязнять внутренние стенки духового шкафа. Если вы собираетесь использовать большой решетчатый гриль, вставьте поддон на одну из нижних полок для сбора стекающего жира. Для облегчения чистки налейте в него немного воды. Для приготовления на гриле пользуйтесь 3-й или 4-й полкой, а также смажьте гриль маслом, чтобы приготавливаемые на гриле продукты не прилипали к решетке.



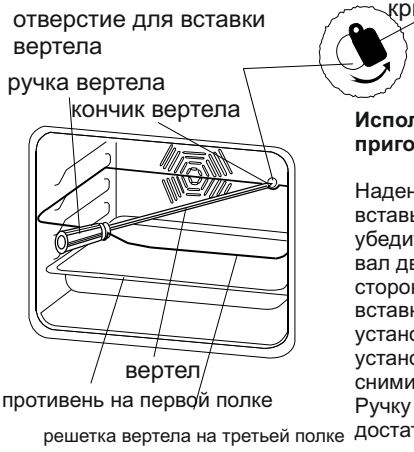
Проволочная решетка: используется дляприготовления на гриле или для размещения на ней контейнеров (но не поддонов).

Мелкий противень: используется для приготовления выпечки, например, для фруктовых пирогов и т. п.

Глубокий поддон: используется для приготовления тушеных блюд.

Рисунок 22

Вертел

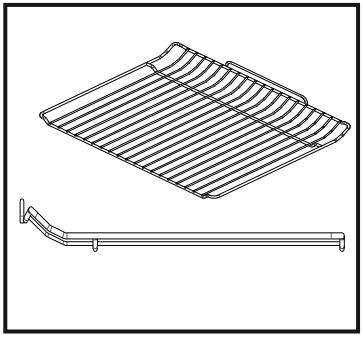


Использование принадлежностей для приготовления на вертеле

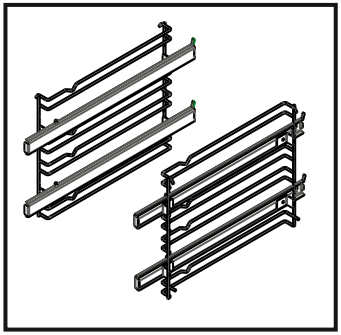
Наденьте цыпленка на вертел и зафиксируйте зажимы, вставьте кончик вертела в отверстие на задней панели и убедитесь в том, что он полностью вошел в рамку и в вал двигателя. Для этого сначала следует отвернуть в сторону крышку, находящуюся перед отверстием вставки вертела, как показано на рисунке. После этого установите вертел на решетку вертела, которую следует установить на третью полку. После установки вертела снимите с него ручку и закройте дверцу духового шкафа. Ручку следует прикрепить только для того, чтобы достать вертел после жарки.

При выполнении этих действий убедитесь в том, что духовой шкаф выключен.

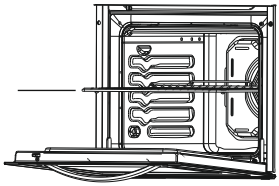
Проволочная решетка



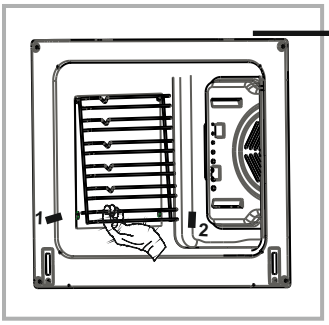
Телескопические рейки



ВНИМАНИЕ! Правильно установите решетку на соответствующую полку в камере духового шкафа и продвиньте до конца.



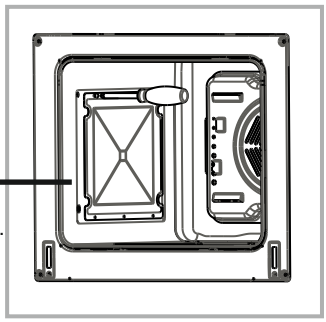
Снятие решетчатой полки



Потяните решетчатую полку как показано на рисунке. После отпускания зажимов, поднимите решетку.

Снятие каталитической панели

Снимите винты G на каждой эмалированной каталитической панели.



РАЗДЕЛ 5. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

5.1. ЧИСТКА

Прежде чем приступить к чистке духового шкафа, убедитесь в том, что все кнопки управления находятся в выключенном положении, и духовой шкаф остыл. Отсоедините прибор от электросети.

Не используйте чистящие вещества, содержащие абразивные частицы, которые могут поцарапать эмалированные или окрашенные детали духового шкафа. Пользуйтесь кремообразными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте каустические кремы, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить поверхности. В случае пригорания разлитых излишков жидкости на поверхности духового шкафа это может повредить эмаль. Сразу же вытирайте пролитую жидкость. Не пользуйтесь пароочистителями для чистки духового шкафа.

Чистка внутренней части духового шкафа
Перед чисткой обязательно отключите духовой шкаф от электросети. Наилучшие результаты будут достигнуты, если вы будете чистить внутренность духового шкафа, когда он еще немного теплый. После каждого использования вытирайте духовой шкаф мягкой тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите ее еще раз, теперь влажной тканью, и вытрите насухо. Полная очистка с помощью сухих и порошковых чистящих средств. В изделии с корпусом, покрытым каталитической эмалью, задние и боковые стенки не нуждаются в чистке. В то же время, в зависимости от использования, рекомендуется заменять их через определенное время.

5.2. ОБСЛУЖИВАНИЕ

Замена лампочки духового шкафа

Замену лампочки духового шкафа должен выполнять квалифицированный специалист. Лампочка должна быть рассчитана на номинальное напряжение на 230 В, 25 Вт, типа E14, T300. Прежде чем заменять лампочку, духовой шкаф следует отключить от сети и дать ему остыть.
Лампы, предназначенные для использования в бытовых кухонных приборах, имеют специальную форму, и не подходят для использования в целях обычного комнатного освещения.

РАЗДЕЛ 6. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

6.1. НЕОБХОДИМЫЕ ДЕЙСТВИЯ ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ

Если духовой шкаф не работает:

Возможно, духовой шкаф отключен от сети, перерыв в подаче электроэнергии. В моделях, оснащенных таймером, возможно, не задано время.

Если духовой шкаф не нагревается:
Возможно, не задан нагрев с помощью регулятора температуры духового шкафа.

Если внутреннее освещение не работает:

Следует проверить подачу электроэнергии. Следует проверить исправность лампочек. Если они перегорели, следует заменить их в соответствии с руководством по эксплуатации.

Приготовление (если верхняя или нижняя сторона пищи приготавливается неравномерно):
Проверьте размещение полок, период приготовления и значения температуры нагрева в соответствии с руководством.

Если помимо этих случаев у вас по-прежнему возникают проблемы с духовым шкафом, обратитесь в авторизованную сервисную службу.

6.2. ИНФОРМАЦИЯ ПО ТРАНСПОРТИРОВКЕ

Если необходима транспортировка:

Сохраните оригинальную упаковку и, при необходимости транспортировки, перевозите изделие в оригинальной упаковке. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковке. Закрепите клейкой лентой верхние части плиты и конфорок, а подставки для посуды прикрепите лентой к варочным панелям.

Поместите бумагу между верхней крышкой и варочной панелью, закройте верхнюю крышку, затем прикрепите ее клейкой лентой к боковым стенкам плиты.

Закрепите клейкой лентой картон или бумагу на внутренней стороне передней крышки стекла дверцы духового шкафа, чтобы противни, проволочная решетка гриля и поддоны не повредили крышку духового шкафа при транспортировке. Прикрепите также крышки духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.

Если оригинальная упаковка не сохранилась:

Примите меры по защите наружных поверхностей (стеклянные и окрашенные поверхности) плиты от возможных ударов.

Марка		vestfrost
Модель		**VFSM78OHI** **VFSM78OHG**
Тип духовки		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
Масса	кг	36,0(+/-2)
Индекс энергоэффективности – в обычном режиме		112,8
Индекс энергоэффективности – с включенным вентилятором		106,0
Класс энергопотребления		A
Энергопотребление (электроэнергия) – в обычном режиме	кВт*ч/цикл	0,99
Энергопотребление (электроэнергия) – с включенным вентилятором	кВт*ч/цикл	0,93
Количество отсеков		1
Источник нагрева		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
Объем	л	78
Эта духовка соответствует требованиям EN 60350-1		

Советы по энергосбережению

Духовка

– По возможности готовьте несколько блюд одновременно.

– Сократите время предварительного прогрева духовки.

– Не превышайте время готовки.

– Не забывайте выключать духовку по окончании готовки.

– Не открывайте дверцу духовки во время готовки.

«Дата производства зашифрована в номере, указанном в правой части этикетки, расположенной на продукте. Например, 20843130140419, где 14 означает год, 04 месяц и 19 день».

«Вестель Беяз Ешья Санайи,
Ве Тиджарет А.С.»
Адрес: Организе Санайи Болгеси
45030 Маниса / ТУРЦИЯ
Тел: (+90) 236 226 30 00

Made in Turkey
Vestel Beyaz Esya San,Ve Tic A.S.
Adress: Organize Sanayi Bolgesi
45030 Manisa / TURKEY
Tel: (+90) 236 226 30 00

Импортер
ООО «Вестел - СНГ»
601655 г. Александров
Владимирская обл.,
ул. Гагарина д.16
Тел: (495) 980 50 43



Этот символ на изделии или упаковочных материалах указывает, что изделие не должно утилизироваться с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать на соответствующий пункт сбора отходов по утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного изделия, вы способствуете предотвращению потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые в противном случае могут наступить вследствие неправильного обращения с его отходами. За более подробной информацией по утилизации данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.