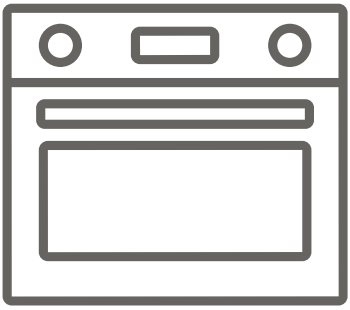
VESTEL

RU **Встроенная духовка / руководство пользователя**



OVE58DMB1

Благодарим вас за выбор нашего продукта.
Данное руководство пользователя содержит важную информацию о безопасности и указания, служащие помощью вам в эксплуатации вашего бытового прибора и уходу за ним.
Пожалуйста, найдите время изучить это руководство пользователя до того, как будете использовать этот бытовой прибор, и сохраните этот документ для справок в будущем.

Значок	Тип	Значение
	ВНИМАНИЕ!	Серьезная травма или риск смерти
	**ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ**	Опасное напряжение
	**ВОСПЛАМЕНЕНИЯ**	Предупреждение; Существует опасность возникновения пожара из-за наличия горючих материалов
	**ОСТОРОЖНО!**	Травма или риск повреждения имущества
	**ВАЖНО! / Примечание**	Правильная эксплуатация системы

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ 4
1.1 Общие меры предосторожности 4
1.2 Меры предосторожности при установке 7
1.3 При использовании 8
1.4 При чистке и обслуживании 9
2.УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ 11
2.1 Указания для мастера-установщика 11
2.2 Установка духовки 11
2.3 Подключение к электросети и безопасность 12
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА 14
4.ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ 15
4.1 Ручки-регуляторы печи 15
4.2 Режимы работы духового шкафа 15
4.3 Время и температура приготовления блюд 17
4.4 Использование сенсорного цифрового таймера 17
4.5 Принадлежности 19
5.ЧИСТКА И УХОД 20
5.1 Чистка 20
5.2 Обслуживание 23
6.ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА 24
6.1 Поиск и устранение неисправностей 24
6.2 Транспортировка 24
7.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 25
7.1 Класс энергопотребления 25

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием данного прибора внимательно изучите эту инструкцию и держите ее в удобном месте, чтобы при необходимости использовать в качестве справочной информации.
- Данное руководство по эксплуатации подготовлено для нескольких моделей, поэтому ваш прибор может не иметь некоторых функций, описанных в нем. По этой причине при изучении данного руководства по эксплуатации важно обращать особое внимание на рисунки.

1.1 ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо люди, не обладающие опытом и знаниями по обращению с прибором, если они пользуются им под наблюдением или их проинструктировали, как безопасно пользоваться данным прибором, и они уяснили все связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Прибор и его внешние части при использовании могут нагреваться. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи прибора без постоянного присмотра.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

⚠⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если поверхность треснула, отключите прибор во избежание возможного поражения электрическим током.

- Не управляйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Во время использования прибор нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагретым частям внутри духового шкафа.
- Через некоторое время после начала использования ручки могут нагреться.
- Не используйте для чистки смотрового стекла дверцы духовки и других поверхностей абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхности, вследствие чего возможно разрушение стекла дверцы или повреждение поверхностей.
- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.

⚠⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Перед заменой лампы убедитесь в том, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

⚠ **ОСТОРОЖНО!** При работе духового шкафа или гриля открытые части могут нагреваться. Не подпускайте маленьких детей к прибору во время его работы.

- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.
- Техническое обслуживание и ремонт прибора должен производить только уполномоченный обслуживающий персонал.

Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защиты в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.

- Перед подключением бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (природа и давление газа либо электрическое напряжение и частота) соответствуют техническим данным прибора. Параметры работы данного прибора указаны на паспортной табличке.

⚠ **ОСТОРОЖНО!** Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях. Он не должен использоваться для других целей или другим образом, например, запрещено использование вне домашних условий или в коммерческом помещении, либо для обогрева комнаты.

- Не поднимайте и не перемещайте прибор, держась за ручку дверцы.
- Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры. Так как стекло может разбиться, соблюдайте осторожность при его чистке, старайтесь его не поцарапать. Не допускайте ударов и стуков по стеклу при обращении с принадлежностями.
- При установке убедитесь, что шнур питания не пережат и не поврежден. Если шнур питания поврежден, его должен заменить изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или специалист, имеющий соответствующую квалификацию.

- Не разрешайте детям опираться на дверцу духового шкафа или садиться на нее, когда она открыта.
- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.

1.2 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.
- Прибор должен устанавливать квалифицированный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.
- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а 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 удалить.
- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, пыли, чрезмерной влажности.
- Все материалы вокруг прибора (например, шкафов) должны выдерживать температуру не менее 100 °C.
- Во избежания перегрева, не устанавливайте прибор за декоративной дверцей

1.3 ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- При первом использовании духовки вы можете обратить внимание на легкий запах. Это совершенно нормально и обусловлено наличием изоляционных материалов на нагревательных элементах. По этой причине перед первым использованием духового шкафа включите его без продуктов на 45 минут, установив максимальную температуру. Одновременно хорошо проветрите помещение, в котором установлен прибор.
- Будьте осторожны при открытии дверцы духовки во время или после приготовления. Горячий пар, выходящий из духовки, может вызвать ожоги.
- Во время работы не кладите воспламеняющиеся или горючие материалы в прибор или рядом с ним.
- Для изъятия и загрузки продуктов в духовой шкаф всегда пользуйтесь рукавицами.
- Ни при каких обстоятельствах не допускается накрывать духовой шкаф алюминиевой фольгой, так как этом может стать причиной перегрева.
- В процессе приготовления не допускается размещать подносы и противни непосредственно на основании духового шкафа. Основание очень сильно нагревается и может повредить изделие.


Во время приготовления пищи с твердыми или жидкими маслами не оставляйте варочную поверхность без присмотра. В случае их чрезмерного нагрева возможно воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла, а отключите варочную поверхность и накройте конфорку крышкой или противопожарным одеялом.

- Если изделие не используется длительное время, отключите вводной выключатель.
- Убедитесь, что ручки управления прибором всегда в положении «**0**» (стоп), когда вы его не используете.
- Противни прогибаются, когда их вынимают. Будьте осторожны, чтобы не пролить и не уронить горячую пищу при ее извлечении из духовок.
- Если дверца духового шкафа открыта, не кладите на нее никаких предметов. Это может привести к дисбалансу духовки или повреждению двери.
- Не вешайте полотенца, кухонные полотенца или одежду на прибор или его ручки.

1.4 ПРИ ЧИСТКЕ И ОБСЛУЖИВАНИИ

- Перед выполнением чистки или операций по обслуживанию удостоверьтесь, что ввод питания на бытовом приборе отключен.
- Не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

Утилизация старой машины



Этот символ на изделии или упаковочных материалах указывает на то, что изделие не должно утилизироваться с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в 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 отходами от данного изделия. 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.

- Срок службы духового шкафа: 5 лет. Духовые шкафы должны храниться в отапливаемых помещениях при температуре воздуха от +5°C до +35°C и относительной влажности воздуха не более 80% при отсутствии в воздухе кислотных и других материалов, вреднодействующих на материалы духовых шкафов.

2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и действующими местными нормативами.

- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а также к прекращению действия гарантии.
- Перед установкой убедитесь в совместимости местных распределительных устройств (электрическое напряжение и частота) с разъемами прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.
- Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).
- Если продукт содержит съемные направляющие полок (проволочные решетки), то для приготовления таких блюд, как йогурт из рецептов руководства пользователя, проволочные решетки необходимо снять и включить духовой шкаф в указанный режим приготовления. Информация о том, как снимать проволочные решетки, приведена в разделе ЧИСТКА И УХОД.

2.1 УКАЗАНИЯ ДЛЯ МАСТЕРА-УСТАНОВЩИКА

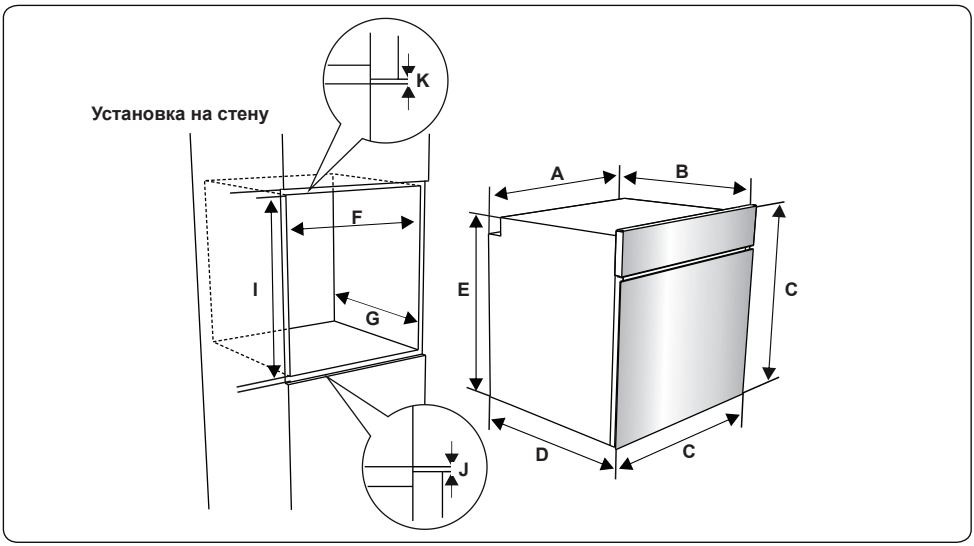
Общие указания

- После удаления с прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
- Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.
- Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °C.
- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.

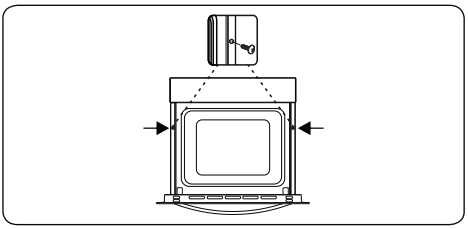
2.2 УСТАНОВКА ДУХОВКИ

Данный прибор поставляется с монтажными комплектами и может устанавливаться на рабочей поверхности подходящих размеров. Размеры для установки варочной панели и духовки приведены ниже.

A (mm)	557	**min. F (mm)**	445
B (mm)	550	**min./max. G (mm)**	560/580
C (mm)	455	**min. H (mm)**	555
D (mm)	595	**min. I (mm)**	460
E (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5/10



1. После подключения к электросети вставьте духовку в шкаф, продвигая ее от себя. Откройте дверь духовки и вставьте два винта в отверстия, расположенные на раме духовки. Убедившись, что рамка продукта соприкасается с деревянной поверхностью шкафа, затяните винты.



2.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ И БЕЗОПАСНОСТЬ

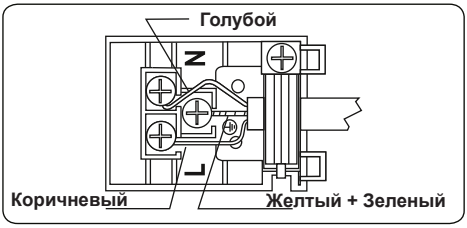
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и действующими местными нормативами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.

- Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.
- Во время установки убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать всеполюсный выключатель-разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).
- Прибор предназначен для работы

от напряжения переменного тока 220-240V. В случае применения другого типа питания обратитесь в авторизованную сервисную службу или квалифицированному электрику.

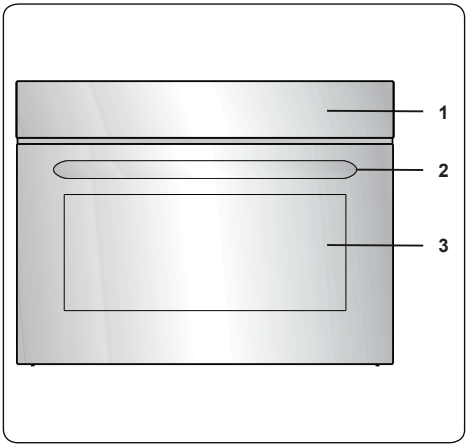
- Кабель питания (H05VV-F) должен иметь достаточную длину для подключения к прибору, даже если он установлен спереди шкафа.
- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.
- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.
- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.



3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

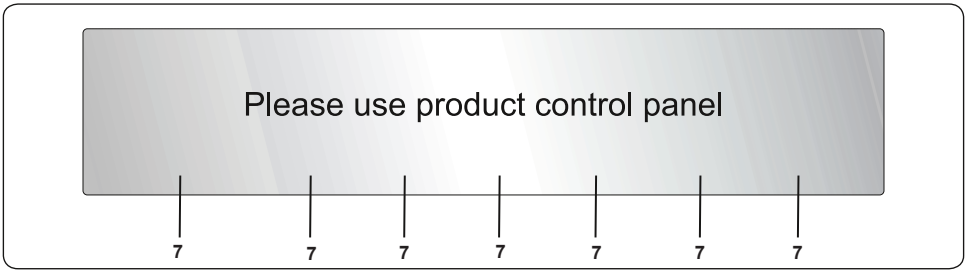
Важно! Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенных на рисунках ниже.

Перечень компонентов



1.Панель управления
2. Ручка дверцы духовки
3. Дверца духовки

Панель управления



4.Ручка-регулятор управления функциями духовки
5.Таймер
6.Ручка термостата духовки

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

4.1 РУЧКИ-РЕГУЛЯТОРЫ ПЕЧИ

Ручка-регулятор управления функциями духового шкафа

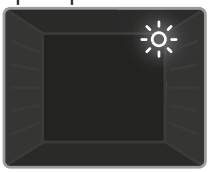
Поверните ручку на соответствующий символ желаемой функции приготовления. Подробные сведения о различных функциях см. в разделе «Функции духового шкафа».

Ручка термостата духового шкафа

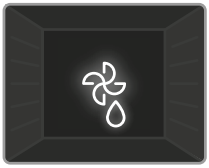
После выбора функции приготовления поверните эту ручку, чтобы установить желаемую температуру. Индикатор термостата духового шкафа загорается каждый раз, когда термостат включается для того, чтобы нагреть духовку или поддержать температуру.

4.2 РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

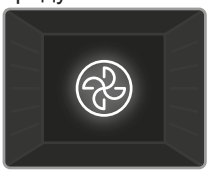
* Функции духового шкафа могут отличаться в зависимости от модели прибора.



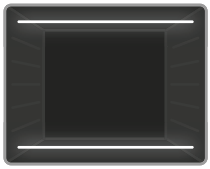
Лампочка духового шкафа Загорается только лампа подсветки духового шкафа. Она горит на протяжении действия функции приготовления.



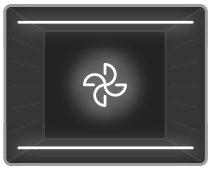
Режим размораживания Включатся сигнальные лампочки духового шкафа, вентилятор начнет работать. Для использования режима размораживания поместите замороженные продукты в духовой шкаф на полку, расположенную на третьем снизу уровне ребер. Рекомендуется помещать лоток для сбора воды, которая образуется при таянии льда, под продукты, предназначенные для размораживания. Этот режим не подходит для приготовления пищи или запекания, он помогает только размораживать продукты.



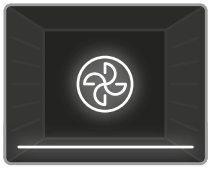
Режим турбовентилятора Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, кольцевой нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Режим турбовентилятора равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, что приводит к равномерному приготовлению. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



Режим статического приготовления Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа. Нижний и верхний нагревательные элементы начнут работать. 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 блюд из 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.

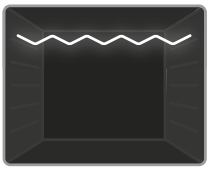


Режим вентилятора Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор начнут работать. Этот режим хорошо подходит для приготовления выпечки. Приготовление происходит благодаря наличию нижнего и верхнего нагревательных элементов внутри духового шкафа, вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха, что придает продуктам небольшой эффект гриля. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



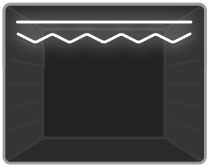
Режим приготовления пиццы Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, кольцевой нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Этот режим идеально подходит для равномерного запекания продуктов, таких как пицца, за короткое время. В то время как вентилятор

равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, нижний нагревательный элемент обеспечивает выпекание теста.



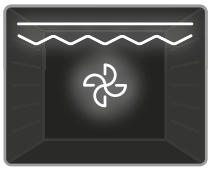
Режим гриля Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный элемент гриля начнет работать. Этот режим используется для приготовления на гриле или подсушивания продуктов. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

Предупреждение! Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта; следует установить температуру 190 °C.



Режим быстрого приготовления на гриле Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа. Нагревательный элемент гриля и верхний нагревательный элемент начнут работать. Этот режим служит для ускоренного приготовления на гриле и приготовления на гриле продуктов с большой площадью поверхности, например мяса. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

Предупреждение! Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта; следует установить температуру 190 °C.



Режим двойного гриля и вентилятора Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный элемент гриля, верхний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Этот режим используется для быстрого приготовления на гриле более плотных продуктов и продуктов с большой площадью 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 их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

Предупреждение! Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта; следует установить температуру 190 °C.

VapClean:

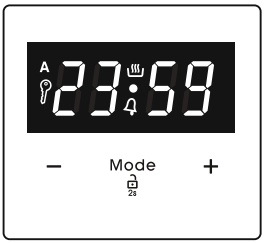
Установите на своей печи функцию с символом Vap Clean (режим «Дно, дно+вентилятор», «Турбо» или «Верх+дно» — они могут различаться в зависимости от модели) при температуре 90°C, чтобы воспользоваться функцией Vap Clean. Налейте в поддон 200-250 мл воды. В некоторых моделях имеется полость, обозначенная на основании печи. В этих моделях 200-250 мл нужно залить в эту полость. Запустите печь, и благодаря функции Vapclean примерно через 30-60 минут ваша печь будет готова к легкой очистке.

4.3 ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Функция	Блюда			min.
Статическая	Изделия из слоеного теста	2 - 3	170–190	35–45
	Пирог	2 - 3	170–190	30–40
	Печенье	2 - 3	170–190	30–40
	Тушеное блюдо	2	175–200	40–50
	Цыпленок	2 - 6	200	45–60
Вентилятор	Изделия из слоеного теста	2 - 6	170–190	25–35
	Пирог	2 - 3	150–170	25–35
	Печенье	2 - 3	150–170	25–35
	Тушеное блюдо	2	175–200	40–50
	Цыпленок	2 - 3	200	45–60
Турбо	Изделия из слоеного теста	2 - 3	170–190	35–45
	Пирог	2 - 3 - 4	150–170	30–40
	Печенье	2 - 3 - 4	150–170	25–35
	Тушеное блюдо	2	175–200	40–50
Гриль	Мясные тефтели на гриле	7	200	10–15
	Цыпленок	*	190	50–60
	Отбивная	6 - 7	200	15–25
	Бифштекс	5 - 6	200	15–25

* По возможности — приготовление на вертеле для жареных цыплят.

4.4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА



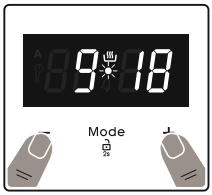
Описание функции	
A	Автоматическое
	Ручное приготовление
	Блокировка кнопок
	Поминутный таймер отсчета
Mode	Функция режима
–	Уменьшить время таймера
+	Увеличить время таймера
23 59	Дисплей таймера

Настройка времени

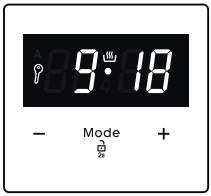
Прежде чем начинать пользоваться духовкой, необходимо настроить время. После включения питания на дисплее появится символ «**A**» и начнет мигать «**00:00**» или «**12:00**».



1. Нажмите кнопку «**MODE**» (Режим) на 2 секунды, чтобы отключить блокировку кнопок, — кнопка посередине экрана начнет мигать.



2. Пока точки мигает, установите время, нажимая кнопки «**+**» и «**-**».

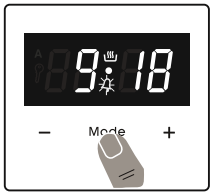


3. Через несколько секунд кнопка перестанет мигать, но продолжит светиться.

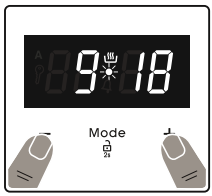
Если когда-либо понадобится изменить настройку часов, выполните следующие указания.



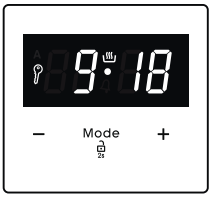
1. Нажмите кнопку «**MODE**» (Режим) на 2 секунды, чтобы отключить блокировку кнопок.



2. Когда начнет мигать символ «⏰», дважды нажмите кнопку «**MODE**» (Режим). На экране появится предварительно установленное время дня.



3. Пока на экране отображено текущее время дня, нажмите одновременно кнопки **«+»** и **«-»**, — начнет мигать точка посередине экрана. Пока эта точка мигает, настройте время с помощью кнопок **«+»** и **«-»**.



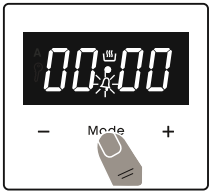
4. Через несколько секунд кнопка перестанет мигать, но продолжит светиться.

Блокировка кнопок

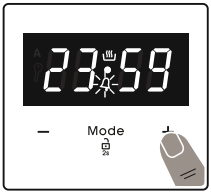
Блокировка кнопок автоматически включается, если таймер не используется в течение 5 секунд. На дисплее появится символ «⚷». Чтобы разблокировать кнопки таймера, нажмите и удерживайте кнопку «**MODE**» (Режим) в течение 2 секунд. После этого можно приступать к выполнению нужной операции.

Настройка времени звукового сигнала предупреждения

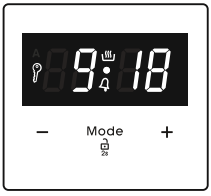
Время звукового сигнала предупреждения можно настроить в пределах от «**00:00**» до «**23:59**». Звуковой сигнал предупреждения предназначен только для предупреждения. Эта функция не используется для включения духовки.



1. Нажмите кнопку «**MODE**» (Режим). Начнет мигать символ «⏰», и на дисплее появятся цифры «**000**».



2. Пока мигает «⏰», задайте нужную продолжительность, нажимая кнопки «**+**» и «**-**».



3. Символ «⏰» будет продолжать светиться, введенное время будет сохранено и установлен сигнал предупреждения.

Когда таймер достигнет нуля, прозвучит звуковой сигнал и на дисплее начнет мигать символ «⏰». Нажмите любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал. Нажмите кнопку «**MODE**» (Режим) на 2 секунды — символ «⏰» погаснет, а на дисплее появятся часы.

Полуавтоматическая настройка времени (продолжительность приготовления пищи)

Эта функция помогает готовить в течение фиксированного периода времени. Продолжительность приготовления можно задать в пределах от 0 до 10 часов. Подготовьте продукты для приготовления и поместите в духовку.

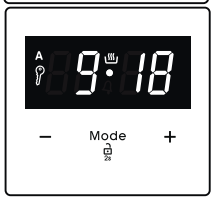
1. Выберите с помощью ручек управления желаемую функцию приготовления и температуру.



2. Нажмите кнопку «**MODE**» (Режим) и удерживайте ее, пока на дисплее не появится надпись «**dur**». Символ «**A**» начнет мигать.



3. Задайте нужную продолжительность приготовления, нажимая кнопки «**+**» и «**-**».



4. На экране снова появится текущее время, а символы «**A**» и «» продолжат светиться.

Когда таймер достигнет нуля, печь выключится и прозвучит звуковой сигнал. Символ «**A**» начнет мигать. Поверните обе ручки управления в положение «**0**» и нажмите какую-либо кнопку на таймере, чтобы прекратить звуковой сигнал. Нажмите кнопку «**MODE**» (Режим) — символ «**A**» исчезнет, а таймер перейдет в ручной режим.

Настройка звука

Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку «**-**», пока не прозвучит звуковой сигнал. После этого каждое нажатие кнопки «**-**» будет сопровождаться другим **звуковым сигналом**. Доступно четыре разных типа звуковых сигналов. Если выбрать опцию «**off**», будут отключены все звуковые сигналы, кроме сигнала тревоги и ошибки. Через короткий период времени выбранный звуковой сигнал будет сохранен.

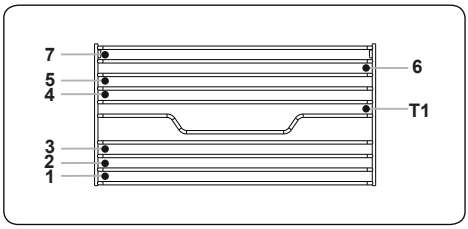
Режим	**Энергопот-ребление**	**Время, необходимое для переключения в этот режим**
Режим ожидания	0,8 W	Для перехода в режим ожидания необходимы действия пользователя. Чтобы перейти в режим ожидания, пользователю следует установить функцию приготовления и температуру в положение «OFF» (Выкл.), а все настройки времени приготовления должны быть установлены в 0.

,

4.5 ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Проволочный держатель EasyFix

При первом использовании тщательно вымойте принадлежности мягкой чистой салфеткой, смоченной в теплой воде с моющим средством.



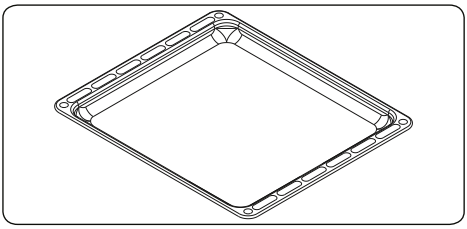
- Установите принадлежность в печь в правильном положении.
- Между крышкой вентилятора и принадлежностями должен оставаться промежуток не менее 1 см.
- Лотки и проволочные решетки можно устанавливать на любой уровень от 1 до 7.
- Телескопические рейки можно установить на уровень T1.
- Уровень 2 рекомендуется использовать для приготовления на одном уровне.
- Уровень 1 рекомендуется использовать для приготовления на одном уровне с использованием телескопических реек.
- Уровень 2 и уровень 4 рекомендуется использовать для приготовления на двух уровнях.
- Уровень 1 и уровень T1 рекомендуется использовать для приготовления на двух уровнях с использованием телескопических реек.

****Принадлежности могут отличаться в зависимости от приобретенной модели.

Мелкий противень

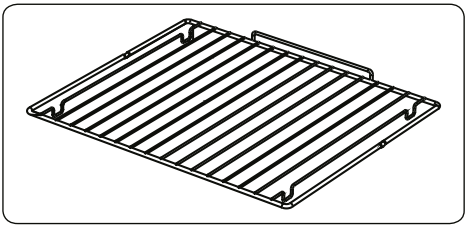
Мелкий противень лучше всего использовать для выпечки пирожных.

Чтобы правильно установить противень, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.



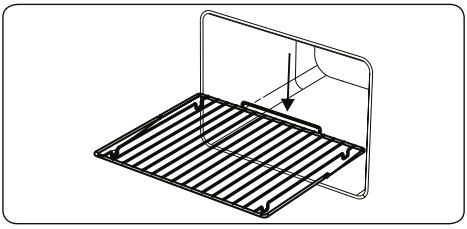
Проволочная решетка

Проволочная решетка лучше всего подходит для гриля или для обработки пищевых продуктов в контейнерах, удобных для использования в печи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

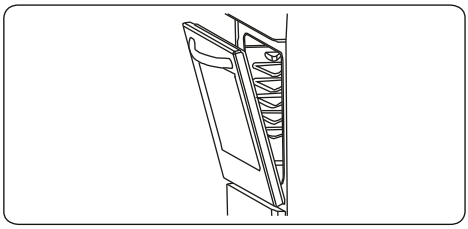
Поместите решетку на любую соответствующую полку в печи правильно и нажмите ее до конца.



Коллектор воды

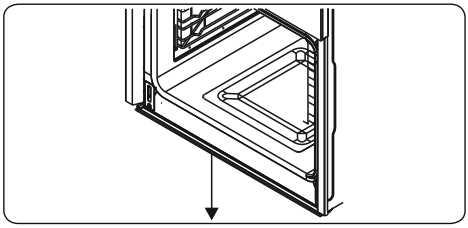
В процессе приготовления в некоторых случаях на внутреннем стекле двери духовки может появиться конденсат. Это не является неисправностью изделия.

Откройте дверцу духовки в положении гриля и оставьте ее в этом положении на 20 секунд.



Вода будет капать в коллектор.

Охладите духовку и протрите внутреннюю поверхность двери сухой салфеткой. Эту процедуру необходимо проводить регулярно.



5. ЧИСТКА И УХОД

5.1 ЧИСТКА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

Общие указания

- Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они и рекомендованы ли они производителем.
- Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить варочные поверхности.

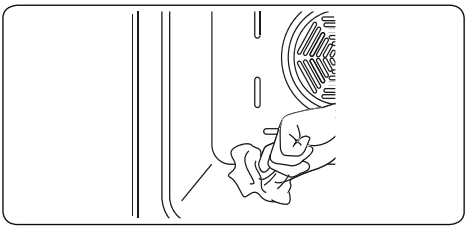
Не используйте чистящие вещества, содержащие абразивные частицы, которые могут поцарапать стеклянные, эмалированные и/или окрашенные детали вашего бытового прибора.

- Если какие-либо жидкости переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.

Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.

Чистка внутренней части духового шкафа

- Лучше всего очищать внутренние эмалированные поверхности духового шкафа, пока он еще теплый.
- После каждого использования вытирайте духовой шкаф мягкой тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите шкаф еще раз влажной тканью и вытрите насухо.
- Иногда для полной очистки шкафа может понадобиться жидкое чистящее средство.



Чистка стеклянных деталей

- Регулярно очищайте в приборе детали из стекла.
- Для чистки внутренних и внешних стеклянных деталей используйте моющую жидкость для стекла. Затем ополосните и тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

Чистка деталей из нержавеющей стали (если имеются)

- Регулярно очищайте в приборе детали из нержавеющей стали.
- Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

Не очищайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

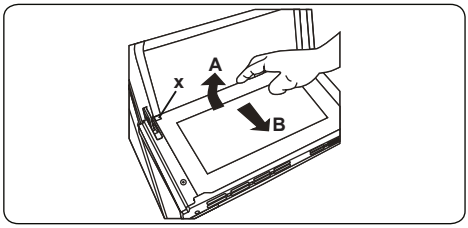
Чистка окрашенных поверхностей (при наличии)

- Пятна от помидор, томатной пасты, кетчупа, лимона, масляных продуктов, молока, продуктов и напитков с содержанием сахара и кофе следует немедленно очистить ветошью, смоченной в теплой воде. Если такие пятна вовремя не отчистить и дать им засохнуть, в дальнейшем их НЕ следует выводить с помощью твердых предметов (острых предметов, стальных и пластиковых щеток, и губок для посуды, способных повредить поверхность) либо чистящих средств с высоким содержанием спирта, пятновыводителей, обезжиривающих средств и абразивных химических средств. В противном случае на поверхностях с порошковой окраской может возникнуть коррозия и остаться пятна. Производитель не несет ответственность за любые повреждения, возникшие вследствие использования ненадлежащих моющих средств либо способов очистки.

Съем внутреннего стекла

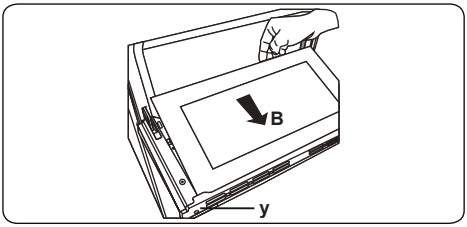
Перед очисткой стеклянной дверцы духового шкафа ее необходимо снять, как показано ниже.

1. Надавите на стекло в направлении **B** и высвободите его из кронштейна (**x**). Извлеките стекло в направлении **A**.

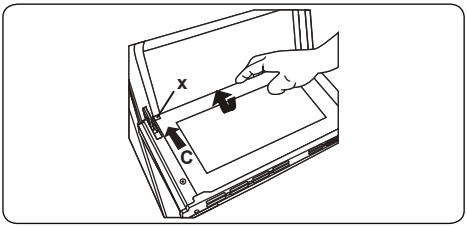


Чтобы заменить внутреннее стекло:

2. Нажмите на стекло в направлении кронштейна и по него (**y**), в направлении **B**.



3. Поместите стекло под кронштейн (**x**) в направлении **C**.

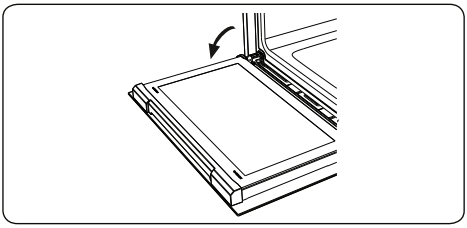


Если дверца духового шкафа с тройным остеклением, третий слой стекла снимается тем же способом, что и второй слой стекла.

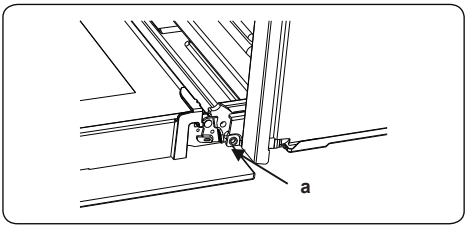
Снятие дверцы духового шкафа

Перед очисткой стеклянной дверцы духового шкафа ее необходимо снять, как показано ниже.

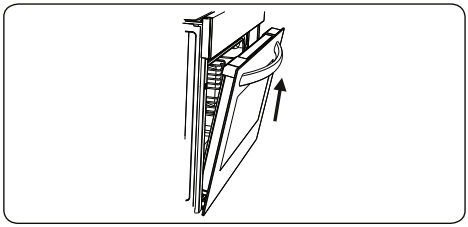
1. Откройте дверцу духового шкафа.



2. Откройте опорный подвес (**a**) (с помощью отвертки) до конца.

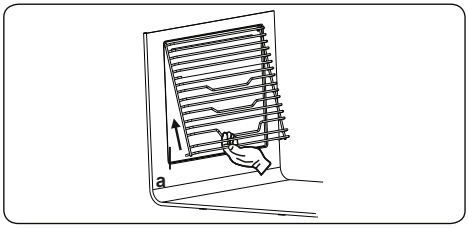


3. Закройте дверцу почти до упора и снимите ее, потянув на себя.



Снятие решетчатой полки

Для снятия решетчатой полки потяните ее, как показано на рисунке. После отпускания зажимов (**a**) поднимите решетку.



,

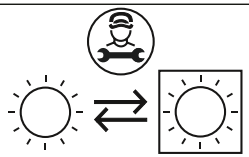
5.2 ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Обслуживание прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик.

Замена лампочки духового шкафа

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед заменой лампы духовки выключите прибор и дайте ему остыть.

- Снимите стеклянные линзы, затем лампочку.
- Установите новую лампочку (устойчивую к температуре 300 °C), вместо лампочки, которую вы выкрутили (230 В, 15-25 Вт, Тип E14/ G9).
- Установите на место стеклянные линзы, теперь ваша духовка готова к использованию.
- Изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Источник света не может быть заменен конечным пользователем. Требуется послепродажное обслуживание.
- Включенный источник света не предназначен для использования в других приложениях.



Сменный источник света от профессионала

Лампа предназначена специально для использования в бытовых кухонных приборах. Она не подходит для использования в целях обычного комнатного освещения.

6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА

6.1 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если после проверки источников этих основных неисправностей проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовка не включается.	Питание не включается.	Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы.
Отсутствует нагрев или духовка не прогревается.	Неправильно установлен регулятор температуры духовки. Дверца духовки оставлена открытой.	Проверьте, что регулятор температуры духовки настроен правильно.
Лампочка в духовке (если имеется) не работает.	Лампа неисправна. Электропитание отключено или выключено.	Замените лампу в соответствии с инструкциями. Убедитесь в том, что вилка электропитания включена в розетку.
Процесс приготовления внутри духовки является неравномерным.	Полки духового шкафа установлены неправильно.	Убедитесь, что в процессе используются рекомендуемые температуры и положения полок. Не открывайте дверь слишком часто, если только вы не готовите такие блюда, которые необходимо переворачивать. Если вы будете часто открывать дверь, внутренняя температура понизится, и это может повлиять на результаты вашего приготовления.
Невозможно правильно нажать кнопки таймера.	Между кнопками таймера находятся посторонние предметы. Сенсорная модель: на панели управления присутствует влага. Установлена функция блокировки кнопок.	Удалите посторонние предметы и повторите попытку. Удалите влагу и повторите попытку. Проверьте, установлена ли функция блокировки клавиатуры.
Вентилятор духовки (если имеется) шумит.	Полки духовки вибрируют.	Убедитесь, что духовка выровнена. Убедитесь, что полки и принадлежности для выпекания не вибрируют и не соприкасаются с задней панелью духовки.

6.2 ТРАНСПОРТИРОВКА

Если необходимо транспортировать изделие, используйте оригинальную упаковку изделия и перевозите его в оригинальной таре. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковку. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.

Если у вас нет оригинальной упаковки, подготовьте коробку для транспортировки, чтобы прибор, особенно его внешние поверхности, был защищен от внешних опасных воздействий.

7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

7.1 КЛАСС ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ

Марка		VESTEL
Модель		OVE58DMB1
Тип духовки		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
Масса	кг	27,1
Индекс энергоэффективности – в обычном режиме		103,9
Индекс энергоэффективности – с включенным вентилятором		94,7
Класс энергопотребления		A
Энергопотребление (электроэнергия) – в обычном режиме	кВт*ч/цикл	0,79
Энергопотребление (электроэнергия) – с включенным вентилятором	кВт*ч/цикл	0,72
Количество отсеков		1
Источник нагрева		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
Объем	л	50
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.

Произведено в Турции
"Вестель Беяз Ешья Санайи, Ве Тиджарет А.С."
Адрес: Организе Санайи Болгеси
45030 Маниса / Турция
Тел: (+90) 2362263000

Импортер
ООО «ВЕСТЕЛЬ ТРЕЙД»
127083, Россия, г. Москва, ул. 8 Марта, 14
Тел.: 8 (495) 956 82 30
www.vestel.ru

Дата производства зашифрована в номере,
указанном справа на этикетке, расположенной на продукте.
Например: 20611675050412
где 12 означает день, 04 - месяц, 05 - год

Производитель оставляет за собой право вносить
незначительные изменения в конструкцию данного устройства.



52570547