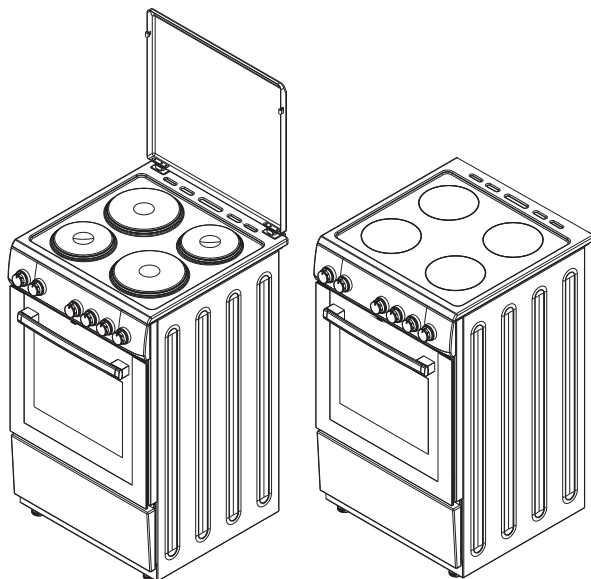


VESTEL

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОТДЕЛЬНОСТОЯЩЕЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЛИТЫ БЫТОВОЙ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

VC E55W - VC E56W - VC V55W - VC V55S
VC V56W - VC V66W - VCE66W - VCE56WTQ
VCE56STQ - VCE66WTQ - VCV56WTD
VCV56SETD - VCV66SETD



Уважаемый покупатель!

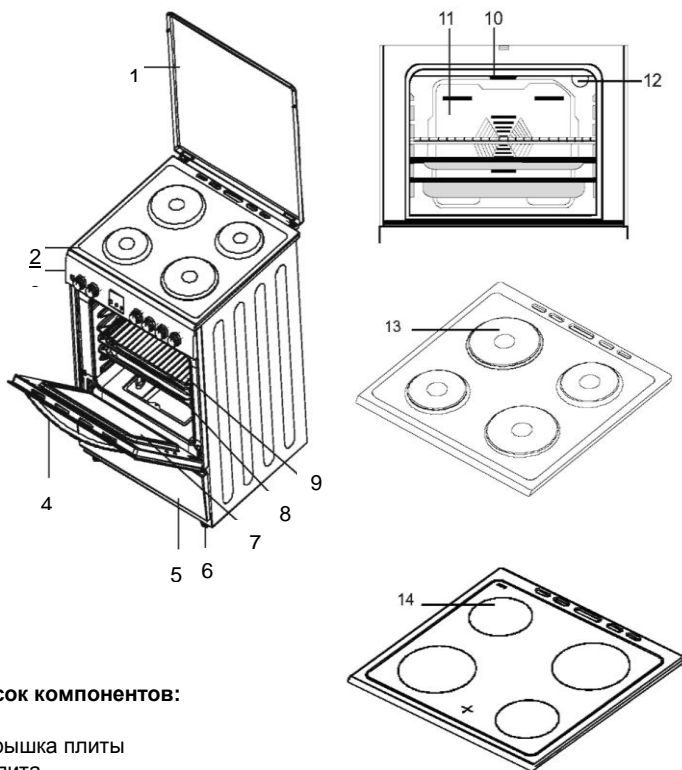
Мы предлагаем качественную продукцию, выпущенную на современных предприятиях, прошедшую особо тщательный контроль качества и превосходящую ваши ожидания – это является нашей целью.

Данное руководство подготовлено с целью помочь вам пользоваться бытовой техникой, изготовленной с применением самых современных технологий, с обеспечением надежности и максимальной эффективности.

Перед использованием прибора тщательно изучите данное руководство, включающее основную информацию, необходимую для правильной и безопасной установки, технического обслуживания и использования и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для монтажа изделия.



1. ПРЕЗЕНТАЦИЯ И РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ



Список компонентов:

- 1- Крышка плиты
- 2- Плита
- 3- Панель управления
- 4- Ручка дверцы духового шкафа
- 5- Крышка выдвигного ящика
- 6- Опорная ножка
- 7- Дверца духового шкафа
- 8- Поддон духового шкафа
- 9- Проволочная решетка
- 10- Передний жаропрочный элемент
- 11- Вентилятор
- 12- Лампочка духового шкафа
- 13- Электроконфорка (VC E55W, VC E56W, VCE66W, VCE56WTQ, VCE56STQ, VCE66WTQ)
- 14- Элемент подсветки (VC V55W, VC V55S, VC V56W, VC 66W, VCV56WTD, VCV56SETD, VCV66SETD)

МОДЕЛЬ	РАЗМЕРЫ (см)	
VC E55W	50 x 50 x 85	50 x 50 x 90
VC V55W		
VC V55S		
VC E56W	50 x 60 x 85	50 x 60 x 90
VC V56W		
VCE56WTQ		
VCE56STQ		
VCV56WTD		
VCV56SETD		
VC V66W	60 x 60 x 85	60 x 60 x 90
VCE66W		
VCE66WTQ		
VCV66SETD		

2. ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

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 ПРИБОРЕ. ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА ПОЯСНЕНИЯ С ИЛЛЮСТРАЦИИ, ПРИ ЧТЕНИИ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

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! Оставлять варочную панель без присмотра при приготовлении пищи с жиром или маслом может быть опасным и привести к пожару.

НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь при помощи воды, вместо этого выключите прибор, а затем накройте огонь, например, крышкой или противопожарным покрывалом.

ВНИМАНИЕ! Пожароопасно: не храните предметы на варочных поверхностях.

ВНИМАНИЕ! Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать удара электрическим током.

Если на варочной панели с крышкой разлилась жидкость, ее необходимо вытереть, прежде чем открывать крышку. Кроме того, варочной поверхности необходимо дать остыть, прежде чем закрывать крышку.

Прибор не предназначен для управления посредством электрического таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ! Чтобы прибор не качался, нужно установить стабилизирующие скобы. (Детальную информацию можно найти в руководстве к набору для стабилизации изделия.)

Во время работы прибор нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагретым частям внутри печи.

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 печи абразивные чистящие средства или металлические мочалки, это может привести к расшатыванию стекла или повреждению его поверхности.

Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.

ВНИМАНИЕ! Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы не получить удар электрическим током.

ВНИМАНИЕ! 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 прибора указаны на информационной табличке.

ВНИМАНИЕ! Данный прибор предназначен только для 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.

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 в авторизованную сервисную службу. Поскольку используемые 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° С.

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, одновременно 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.

Всегда размещайте сковородку по центру конфорки, а ручки поворачивайте безопасным способом, чтобы их нельзя было задеть или схватить.

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 СПЕЦИАЛИСТАМ НАШЕЙ АВТОРИЗОВАННОЙ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ.

Для монтажа изделия просим обратиться в авторизованный сервисный центр.

3. УСТАНОВКА ПЛИТЫ

Имеется несколько факторов, на которые следует обратить внимание при установке плиты. Просим обязательно учесть наши рекомендации, приведенные ниже, для предотвращения возникновения в дальнейшем возможных проблем и/или опасных ситуаций.

Плиту можно установить вплотную к другой мебели при условии, что в месте установки высота мебели не должна превышать высоту варочной панели плиты.

При выборе места для установки следует обратить внимание на то, чтобы не устанавливать ее рядом с холодильником и чтобы в непосредственной близости от плиты не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, водонепроницаемая клеенка и т.п., которые могут быстро загореться.

Необходимо, чтобы между задней стенкой духового шкафа и стеной имелось не менее 2 см свободного пространства для циркуляции воздуха.

Мебель, находящаяся рядом с плитой, должна быть изготовлена из огнестойких материалов, способных выдерживать повышение температуры на 50°C сверх температуры в помещении.

Если кухонная мебель выше посуды, стоящей на конфорках плиты, она должна находиться на расстоянии не менее 11 см от боковых стенок плиты.

Минимальная высота от посуды, стоящей на плите до навесных шкафчиков и надплитных вытяжных устройств, указана ниже. Так, вытяжное устройство с вентилятором должно находиться на высоте минимум 650 мм от посуды на плите. При отсутствии вытяжного вентилятора высота должна составлять не менее 700 мм.

Прибор должен устанавливаться непосредственно на пол, а не на подставку.

3.1 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ И БЕЗОПАСНОСТЬ

При подключении к электросети обязательно выполняйте нижеуказанные инструкции.

Кабель заземления должен подсоединяться к соответствующей клемме. Во время подключения кабеля вам следует обеспечить подключение кабеля с изоляцией к источнику питания. Если в месте подключения прибора отсутствует подходящая розетка с заземлением, соответствующем с нормам, немедленно обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.

Розетка с заземлением должна находиться в непосредственной близости от прибора. Не используйте удлинитель.

Шнур питания не должен касаться горячих поверхностей плиты.

В случае повреждения шнура питания обязательно обратитесь в сервисную службу. Замена сетевого шнура должна осуществляться авторизованной сервисной службой.

Неправильное подключение к электросети может повредить ваше изделие. На такое повреждение гарантия не распространяется.

Прибор рассчитан на подключение к электросети с напряжением 220–240 В и 380–415 В (3 фазы и нейтраль). Если напряжение сети отличается от указанного, немедленно обратитесь в авторизованную сервисную службу.

Шнур питания не должен касаться горячих поверхностей и задней стенки прибора. В противном случае шнур электропитания может быть поврежден. Подобная ситуация может также привести к короткому замыканию.

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

Образуйте отсоединение от сети при помощи воздушного зазора между контактами с расстоянием как минимум 3мм во всех активных (фазовых) проводниках. Такой способ отсоединения должен использоваться при стационарной проводке по правилам проведения проводки.

Прибор предназначен для стационарного подключения к сети электропитания. Подключение прибора к электропитанию должно осуществляться специалистом авторизованной сервисной службы. Для стационарного подключения используйте шнур питания типа H05VV, H05V2V2 или H05RR.

Для стационарного подключения используйте шнур размером 3x2,5мм² или 3x4мм², в соответствии с мощностью прибора или маркировкой кабельного ввода.

Некоторые приборы могут быть иметь особую штепсельную вилку (Perilex или Norplug). В случае необходимости замените ее такой же запасной частью, соответствующей техническим требованиям.

Используйте штифт 16 A/400 В 5 пин для вилки Perilex и 25 A/250 В для вилки Norplug.

Эти вилки могут использоваться только в некоторых странах.

Мощность прибора	Напряжение	Шнур питания
5000–10600 Вт	380/400/415 В	5x1,5 мм²
5000–8600 Вт	220 В	3 x 2,5 мм²
>=8600 Вт	220 В	3 x 4 мм²
5000–9000 Вт	230 В	3 x 2,5 мм²
>=9000 Вт	230 В	3 x 4 мм²
5000–9500Вт	240 В	3 x 2,5 мм²
>=9500 Вт	240 В	3 x 4 мм²

4. ОБЩИЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Ваш бытовой прибор изготовлен в соответствии с требованиями норм безопасности, установленных для электроприборов. Работы по обслуживанию и ремонту должны выполняться только специалистами авторизованной сервисной службы, прошедшими обучение на фирме-производителе. Работы по установке и ремонту, выполненные без соблюдения следующих правил, могут быть опасными.

Наружные поверхности во время работы прибора нагреваются. Внутренние поверхности духового шкафа и компоненты, обеспечивающие нагревание и парообразование, сильно нагреваются. Даже после выключения прибора эти детали сохраняют тепло в течение определенного времени. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Не разрешайте детям приближаться к прибору.

Не уходите от плиты во время приготовления продуктов на жире или масле. В случае сильного нагревания возможно воспламенение. Никогда не заливайте водой пламя загоревшегося масла. В этом случае накройте кастрюлю или сковороду крышкой, чтобы подавить возникшее пламя, и выключите плиту.

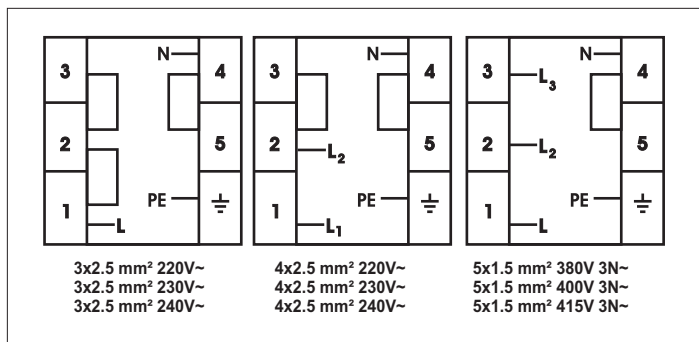
Для приготовления продуктов в духовом шкафу необходимо регулировать процесс ручками-регуляторами температуры, а также запрограммировать часы духового шкафа. В противном случае духовой шкаф работать не будет.

Если открыта дверца духового шкафа или выдвигной ящик, нельзя ставить на них никакие предметы. Это может разбалансировать прибор или привести к поломке дверцы.

Не помещайте в нижний выдвигной ящик тяжелые или воспламеняющиеся и горючие предметы (нейлон, полиэтиленовые пакеты, бумага, ткань и т.п.).

Выключайте прибор из сети, если вы не используете его.

Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не оставляйте его под воздействием солнца, дождя, снега, пыли и т.п.



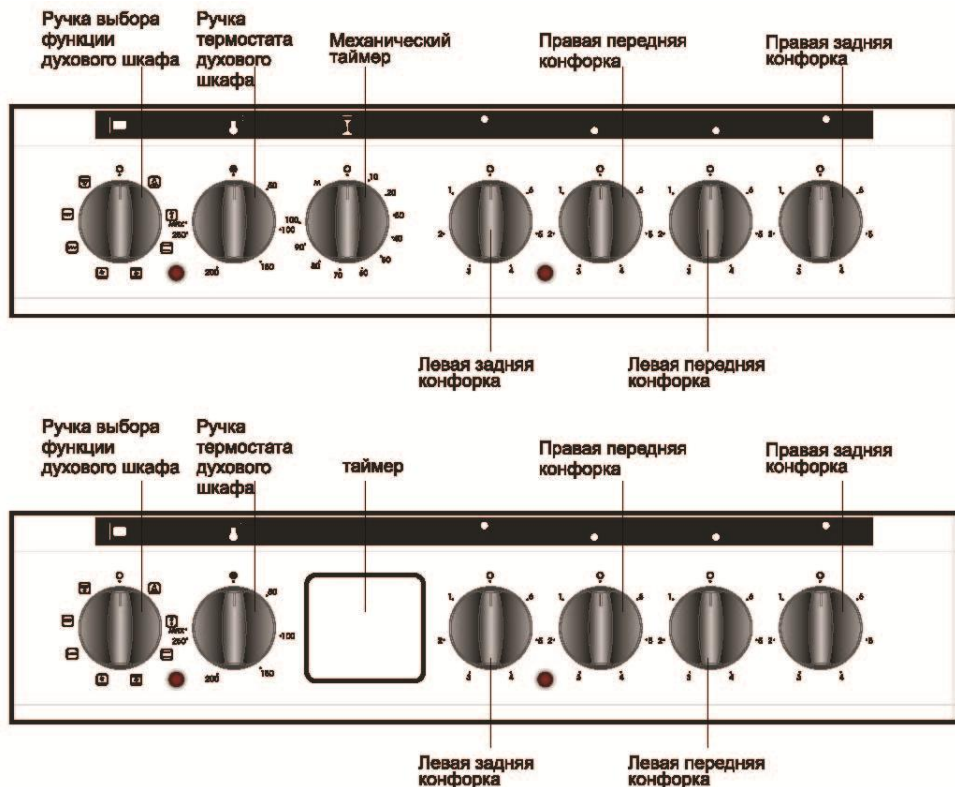
4.1 ОБЩИЙ ВИД И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

VC E55W , VC V55W , VC V55S	
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1000 Вт
ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1000 Вт
ГРИЛЬ	1600 Вт
ТУРБОНАГРЕВАТЕЛЬ	2000 Вт

VC E56W , VC V56W , VCE56WTQ , VCE56STQ , VCV56WTD , VCV56SETD	
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1000 Вт
ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1000 Вт
ГРИЛЬ	1600 Вт
ТУРБОНАГРЕВАТЕЛЬ	2000 Вт

VC V66W , VCE66W , VCE66WTQ , VCV66SETD	
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1100 Вт
ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1200 Вт
ГРИЛЬ	1400 Вт
ТУРБОНАГРЕВАТЕЛЬ	2000 Вт

4.2 ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ПАНЕЛЕЙ УПРАВЛЕНИЯ

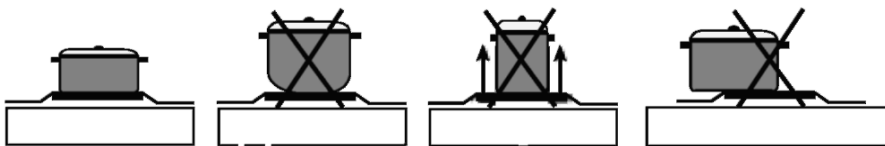


4.3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРОК

Электрическая плита управляется 7-позиционным переключателем. Положение «0» является положением выключения. Ниже указаны области применения для других 6

Верхняя часть электроконфорок покрыта защитным жаропрочным материалом. Поверните регулятор электроконфорки в положение «3» и включите плиту на 5 минут для прокаливания и отвердения защитного слоя при первом использовании.

При пользовании электроконфорками следует обращать внимание на то, чтобы используемая посуда имела гладкое дно. Используя кастрюли соответствующего размера с гладким дном, вы добиваетесь наибольшей эффективности плиты. Не рекомендуется использовать кастрюли малого размера на электроконфорках большого диаметра, поскольку это ведет к потере тепла и неэффективному использованию электроэнергии.



ПРАВИЛЬНО

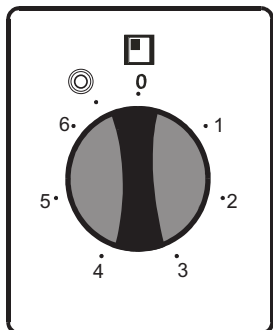
НЕПРАВИЛЬНО
посуда с круглым
дном

НЕПРАВИЛЬНО
малый диаметр
кастрюли

НЕПРАВИЛЬНО
кастрюля сдвинута в
сторону

После приготовления обязательно проверьте, выключена ли плита и установлена ли ручка-регулятор в положение «0». Никогда не прикасайтесь к конфорке, поскольку она остается горячей в течение определенного времени после выключения. Не разрешайте детям приближаться к плите.

После пользования электроконфорками протирайте их влажной тканью. Если конфорка сильно загрязнена, ее можно очистить водой с моющим средством. После чистки нагрейте конфорку в течение нескольких минут для высыхания верха конфорки. Если вы не будете пользоваться конфоркой в течение длительного времени, нанесите на нее тонкий слой масла, как при смазывании механизмов машинным маслом.



Двойная или овальная зона нагрева стеклокерамической панели

Двойные или стеклокерамические зоны нагрева могут нагреваться в двух различных положениях. Для включения большого диаметра двойной зоны нагрева поверните ручку-регулятор в положение "0". Будут работать большой и малый диаметры зоны нагрева. Для включения овальной части овальной зоны нагрева поверните ручку-регулятор в положение "1". Будут работать как овальная, так и круглая часть.

4.4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

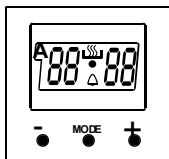
(VCV56SETD, VCV66SETD)

4.4.1 Использование электронного программирования

Установка времени суток на часах

После подключения к электросети символ «A» начнет мигать.

Нажмите одновременно кнопки «+» и «-». Можно также установить (увеличить или уменьшить) время нажатием этих кнопок.

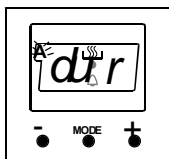


Установка звукового сигнала/времени

По желанию данная функция может быть использована для установки времени и звукового сигнала. Следует нажимать кнопку «Mode», пока Δ не загорится светодиодный индикатор. Нужный интервал времени устанавливается кнопками «+» и «-». Желаемое время остается на экране, после того как его настроили и Δ символ, который мигал ранее, остается зафиксированным. Время можно установить в диапазоне от 00 часов 00 минут до 23 часов 59 минут. По окончании периода приготовления будет подан звуковой сигнал и Δ начнет мигать символ. Для выключения звукового сигнала можно нажать на любую кнопку.

Программирование для настройки времени приготовления. Эта функция используется для настройки приготовления в течение заданного периода времени. Для настройки периода приготовления следует нажать кнопку «Mode» (Режим), пока не начнет мигать индикатор «Dig». Нужный период приготовления устанавливается кнопками «+» и «-». После настройки времени оно автоматически регистрируется в течение 5 секунд после настройки, и символы «A» и ⏏ начинают светиться. Экран возвращается в режим текущего времени. По окончании периода приготовления будет подан звуковой сигнал, и символы «A» и ⏏ начнут мигать. Звуковой сигнал и мигание индикатора выключаются нажатием любой кнопки.

Время приготовления можно установить в диапазоне от 0 до 10 часов.




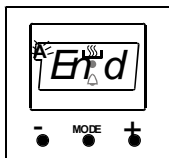
Программирование для настройки времени окончания приготовления

Эта функция используется для настройки времени окончания приготовления. Для настройки времени окончания приготовления следует нажать кнопку «Mode» (Режим), пока не начнет мигать индикатор «End». Нужное время окончания приготовления устанавливается кнопками «+» и «-». По достижении времени окончания подается звуковой сигнал. Вы можете нажать любую кнопку для его выключения.

Программирование для настройки периода приготовления и времени окончания

Эта функция используется для настройки периода приготовления с применением функции автоматического приготовления.

Для настройки окончания периода приготовления следует установить как период приготовления, так и время окончания. Период приготовления устанавливается, как описано выше. « Mode » (Режим) нажат, пока не загорится индикатор «End», чтобы настроить время окончания. По окончании нужного периода приготовления следует воспользоваться кнопками «+» и «-». После настройки времени оно автоматически регистрируется в течение 5 секунд после настройки, и символы «A» и  начинают светиться. Экран возвращается в режим текущего времени. По окончании времени будет подан звуковой сигнал, и символ «A» начнет мигать. Звуковой сигнал и мигание индикатора выключаются нажатием любой кнопки.



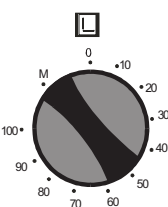
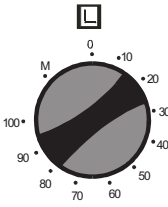
НАСТРОЙКА ЗВУКА ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА

В то время как таймер показывает время суток если нажимать кнопку слева («-» кнопка минус) в течение 1-2 секунд, таймер будет издавать слышимый звуковой сигнал. После этого каждый раз, когда вы нажимаете кнопку "-", таймер издаст три различных типа звукового сигнала. Не нажимайте больше никаких кнопок и таймер сохранит последний выбранный тип сигнала.

4.4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

(VC V55W, VC V55S, VC V66W, VCE56WTQ, VCE56STQ, VCE66WTQ, VCV56WTD)

4.4.2 Использование механического таймера

 <p>The image shows a circular mechanical timer dial. It has a scale from 0 to 100 minutes, with major markings every 10 minutes (0, 10, 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100). A black wedge-shaped shadow is cast across the dial, starting from the 0 mark and extending to approximately the 45-minute mark. A small square icon with the letter 'M' is positioned above the dial.</p>	<p>Ручное управление При установке ручки таймера в положение «М», как показано на рисунке, духовым шкафом можно пользоваться непрерывно. Духовым шкафом нельзя пользоваться, если ручка таймера находится в положении «0».</p>	<p>Работа с заданным временем Поверните ручку таймера по часовой стрелке для установки времени в диапазоне от 0 до 100 минут, как показано на рисунке справа. По окончании заданного времени духовой шкаф выключается и подается звуковой сигнал.</p>	 <p>The image shows a circular mechanical timer dial, identical to the one in the first column. It has a scale from 0 to 100 minutes, with major markings every 10 minutes. A black wedge-shaped shadow is cast across the dial, starting from the 0 mark and extending to approximately the 45-minute mark. A small square icon with the letter 'M' is positioned above the dial.</p>
--	--	---	--

4. 4. 3 Пользование переключателем функций духового шкафа

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



Лампочка духового шкафа

Только лампочка духового шкафа будет включена и будет гореть при всех функциях приготовления пищи.



Функция статического приготовления

Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки, а также нижний и верхний нагревательный элемент.

В условиях функции статического приготовления нагревание обеспечивается таким образом, чтобы верхние и нижние слои пищи нагревались равномерно. Это идеально подходит для приготовления выпечки, тортов, выпекания теста для макаронных изделий, лазаньи и пиццы. В условиях этой функции рекомендуется разогревать духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи и готовить только на одной полке духового шкафа за один раз.



Функция нижнего нагревательного элемента

Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки и нижний нагревательный элемент начнет работать.

Функция нижнего нагревательного элемента идеально подходит для выпекания пиццы, так как нагревание осуществляется с нижней части духового шкафа, поднимается вверх и нагревает пищу. Функция нижнего нагревательного элемента скорее подходит для разогрева пищи, чем для приготовления.



Функция верхнего нагревательного элемента

Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки и верхний нагревательный элемент начнет работать.

При этом типе приготовления нагревание исходит от верхнего нагревательного элемента и пища приготавливается сверху. Верхний нагревательный элемент идеально подходит для поджаривания уже приготовленной пищи и разогрева пищи.



Функция размораживания

Предупреждающие сигналы духового шкафа будут включены, вентилятор начинает работать.

Для использования функции размораживания поместите замороженные продукты в духовой шкаф на полку, расположенную на третьем отверстии снизу. Рекомендуется размещать противень под продукты, предназначенные для размораживания, для сбора воды, которая образуется при таянии льда. Эта функция не подходит для приготовления пищи или запекания, она помогает только размораживать продукты.





Функция гриля

Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки и нагревательный элемент гриля начнет работать.

Эта функция 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 приготовления с грилем дверца духового шкафа должна быть закрыта, а температуру следует установить на 190° С.

	Функция вентилятора
<p>Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки и нижний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать.</p> <p>Эта функция очень 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.</p>	
	Функция гриля и вентилятора
<p>Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки, нагревательный элемент гриля и вентилятор начнут работать.</p> <p>Эта функция идеально подходит для приготовления более плотных продуктов на гриле, 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.</p> <p>Внимание! Во время приготовления с грилем дверца духового шкафа должна быть закрыта, а температуру следует установить на 190° С.</p>	

Энергосбережение

- При использовании электрических конфорок необходимо использовать посуду с плоским дном.
- Выбирайте посуду подходящего размера.
- Накрыв посуду крышкой, вы сократите время приготовления.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Когда жидкость начинает кипеть, сократите температуру.
- Дверца духового шкафа не должна часто открываться во время приготовления.

4. 4. 3 Принадлежности, используемые в духовом шкафу

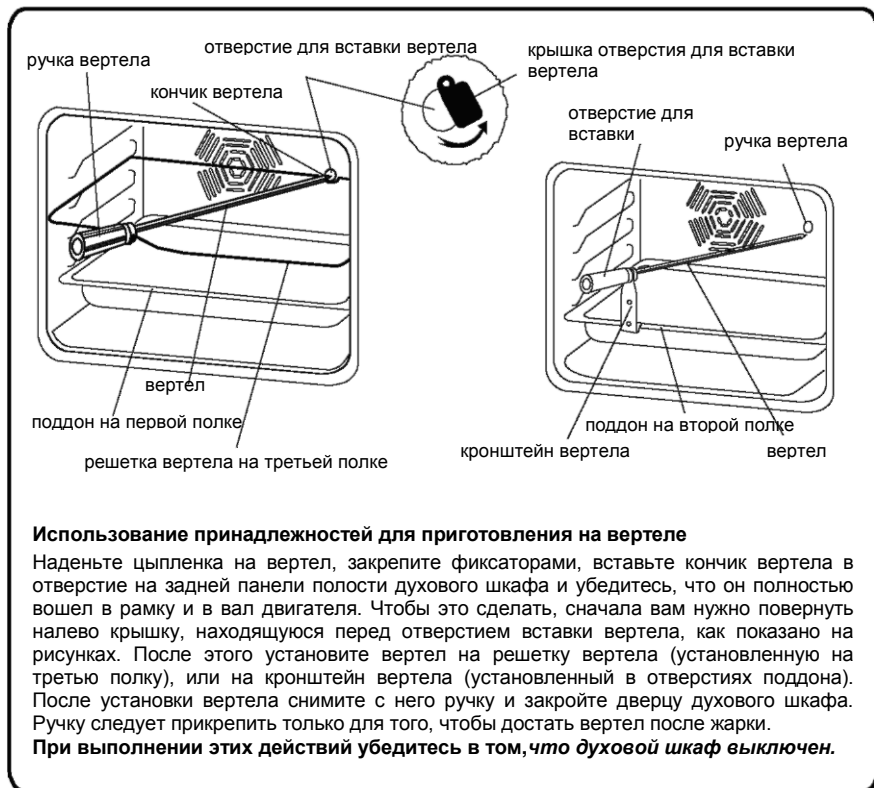
Вы можете использовать стеклянную посуду, формы для выпечки, специальные поддоны, предназначенные для использования в духовых шкафах, которые можно найти в продаже, наряду с противнями, решеткой гриля и вертелом для жарки цыплят, имеющимися в комплекте вашего духового шкафа. При этом обращайте внимание на информацию об использовании, предоставляемую компанией-производителем. Если используется посуда небольшого размера, ставьте ее на решетку для гриля так, чтобы она находилась точно в середине решетки. Для эмалированной посуды следует также учитывать следующую информацию.

Если приготавливаемая пища не полностью закрывает противень духового шкафа, если продукты вынуты из морозильной камеры, или если поддон используется для сбора стекающих капель с пищи во время приготовления на гриле, может наблюдаться деформация противней из-за высоких температур, образующихся во время выпекания или поджаривания продуктов.

Противень восстановит свою форму после остывания по окончании приготовления. 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 сухое посудное полотенце или на подставку для посуды. В противном случае, стеклянный поддон или контейнер может треснуть. Если вы собираетесь готовить на гриле, рекомендуем использовать гриль, имеющийся в комплекте противней для вашего духового шкафа. (Если ваше изделие имеет такое оборудование) Таким образом, стекающие и разбрызгивающиеся капли масла не будут загрязнять внутренние поверхности духового шкафа. Если вы собираетесь использовать большой

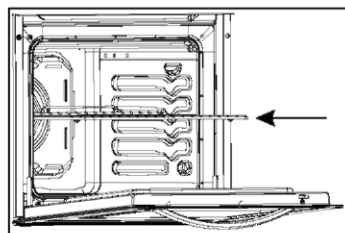
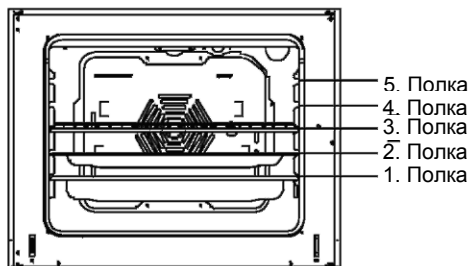
решетчатый гриль, вставьте поддон на одну из нижних полок для сбора стекающего жира. Также налейте в него немного воды для облегчения чистки. При приготовлении на гриле используйте 4 и 5 полки, а также смажьте решетку гриля, чтобы ингредиенты приготавливаемых продуктов не прилипали к решетке.



Использование принадлежностей для приготовления на вертеле

Наденьте цыпленка на вертел, закрепите фиксаторами, вставьте кончик вертела в отверстие на задней панели полости духового шкафа и убедитесь, что он полностью вошел в рамку и в вал двигателя. Чтобы это сделать, сначала вам нужно повернуть налево крышку, находящуюся перед отверстием вставки вертела, как показано на рисунках. После этого установите вертел на решетку вертела (установленную на третью полку), или на кронштейн вертела (установленный в отверстиях поддона). После установки вертела снимите с него ручку и закройте дверцу духового шкафа. Ручку следует прикрепить только для того, чтобы достать вертел после жарки.

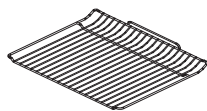
При выполнении этих действий убедитесь в том, что духовой шкаф выключен.



Внимание: правильно установите решетку на соответствующую полку в полости духового шкафа и продвиньте до конца.

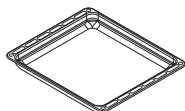
Принадлежности духового шкафа

Проволочная решетка



Проволочная решетка используется для приготовления на гриле или для того, чтобы устанавливать на нее различную посуду. Чтобы правильно разместить проволочную решетку, поставьте ее на любую полку и протолкните до конца.

Глубокий поддон



Глубокий поддон используется для приготовления рагу. Чтобы правильно разместить поддон в полости духового шкафа, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.

5. ЧИСТКА

Прежде чем приступить к чистке, убедитесь в том, что все ручки управления находятся в выключенном положении, и духовой шкаф охладился. Отключите прибор от электросети. Прежде чем применять материалы для чистки прибора, проверьте, подходят ли они, и рекомендованы ли они производителем. Не используйте каустические кремы, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить поверхности. В случае пригорания пролитой жидкости в шкафу, эмалированная поверхность может оказаться поврежденной. Сразу же вытирайте пролитую жидкость.

Чистка внутренней части духового шкафа

Перед началом чистки обязательно отключите духовой шкаф от электросети. Внутренние эмалированные поверхности духового шкафа лучше всего очищаются, пока он еще теплый. После каждого использования вытирайте духовой шкаф мягкой тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите еще раз влажной тканью и вытрите насухо. Периодически может потребоваться полная чистка с использованием жидкого чистящего средства. Не пользуйтесь для чистки сухими и порошковыми чистящими средствами.

Чистка крышки плиты

Для чистки крышки плиты изнутри и снаружи пользуйтесь очистителем для стекол. После этого ополосните ее и вытрите насухо сухой тканью. Для чистки крышку можно снять, как показано на следующем рисунке.

- * Полностью откройте крышку.
- * Вставьте металлический штырь в отверстия, как показано на рисунке.
- * Не действуйте одновременно с двумя петлями.
- * Слегка приподнимите крышку, плавно потяните наружу. Крышка полностью снимется.
- * Снова установите ее в отверстия петель, устанавливая крышку на место.

Не занимайтесь чисткой крышки плиты, пока стеклянные панели горячие. Если эту меру предосторожности не выполнить, стеклянная панель может треснуть. При возникновении проблем обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Чистка стеклокерамической панели плиты

Прежде чем приступить к чистке, подождите, пока стеклокерамическая панель плиты полностью остынет. Убедитесь в том, что чистящее средство не содержит частиц, которые могут поцарапать стекло. Используйте кремовое или жидкое чистящее средство. Стеклокерамическую поверхность следует промывать холодной водой и вытирать насухо чистой тканью, чтобы на поверхности не осталось следов чистящего средства. Для чистки остатков пищи и отложений в комплекте принадлежностей имеется лопатка. Остатки сладкой пищи следует счищать сразу после загрязнения, пока стекло еще не остыло. Металлические средства для чистки могут повредить стеклокерамическую поверхность. Пыль на поверхности следует вытирать влажной тканью. Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на функциональную структуру и долговечность стеклокерамической панели.

Изменение цвета происходит вследствие несвоевременной чистки отложений, эрозии, причиняемой кастрюлями, а также применения несоответствующих чистящих средств, а не из-за изменений материала. Прежде чем применять химикаты, всегда следует сначала воспользоваться лопаткой для чистки. С помощью лопатки можно отчистить мельчайшие загрязнения поверхности. Трудно отчищающиеся материалы, например, расплавленная пластмасса, масло и сладости, можно легко отчистить лопаткой. Лопатка является опасным предметом, так как имеет лезвие. Ее следует хранить в недоступном для детей месте. При использовании лопатки будьте осторожны, чтобы не соскрести силиконовый уплотнитель, нанесенный на кромки стекла.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Замена лампочки духового шкафа

Замену лампочки духового шкафа должен выполнять квалифицированный специалист. Лампочка должна быть с номиналом на 230 В, 25 Вт, типа E14, T300. Прежде чем заменять лампочку, духовой шкаф следует отключить от сети и дать ему остыть.

6 ОБСЛУЖИВАНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

6.1 Необходимые действия перед обращением в сервисную службу

Если духовой шкаф не работает:

Возможно, духовой шкаф отключен от сети, или произошел 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 (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 переднюю крышку на внутренней стороне 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.

*Произведено в Турции
«Вестель Беяз Ешья Санайи, Ве Тиджарет А.С.»
Адрес: Организе Санайи Болгеси
45030 Маниса / ТУРЦИЯ
Тел: (+90) 236 226 30 00
Факс (+90) 236 226 32 15
www.vestel.ru*

*Made in Turkey
Vestel Beyaz Eşya San, Ve Tic A.S.
Adress: Organize Sanayi Bolgesi
45030 Manisa / TURKEY
Tel: (+90) 236 226 30 00
FAX (+90) 236 226 32 15*

*Импортер
ООО «Вестел – СНГ»
601655 г. Александров
Владимирская обл.,
ул. Гагарина д.16
Тел: (495) 980 50 43
Факс: (49244) 6 91 68
www.vestel.ru*



Дата производства зашифрована в номере, указанном в левом нижнем углу этикетки, расположенной на продукте. Например, 20858025141124, где 14 означает год, 11 месяц, 24 день



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.