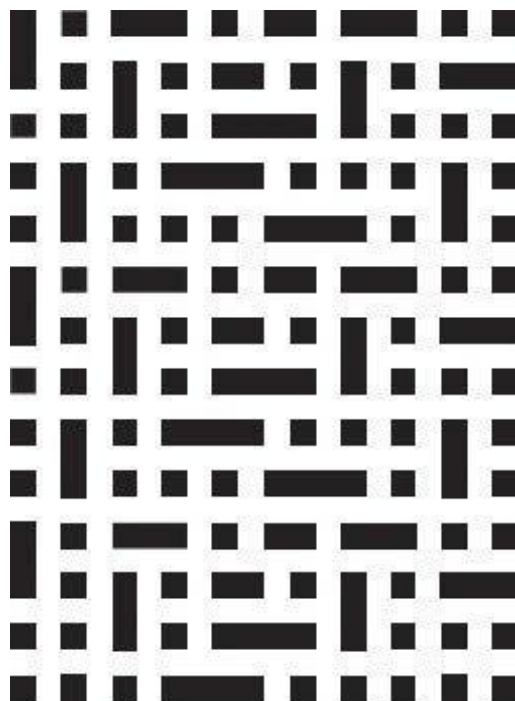




**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ДУХОВОЙ ШКАФ  
Тип ENTB  
Модель VOP682B, VOP682G**



# СОДЕРЖАНИЕ

---

1. Перевозка и хранение.....	4
2. Предназначение и использование .....	4
3. Установка.....	10
4. Работа с прибором.....	15
5. Сведения о приборе.....	62

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

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

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

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

Мы будем рады ответить на любые вопросы по использованию бытовой техники VÄRD. Выберите удобный для вас способ связи на сайте [var-d.ru/contacts](http://var-d.ru/contacts), позвоните по телефону 8-800-222-59-95 или напишите на [service@var-d.ru](mailto:service@var-d.ru).

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



Отсканируйте qr-код камерой вашего телефона или перейдите по ссылке [www.var-d.ru/review](http://www.var-d.ru/review), чтобы открыть форму отзыва.

## Перевозка и хранение

### Требования к перевозке и хранению

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

## Предназначение и использование

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

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

### Информация о назначении прибора

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

### Общие требования к безопасному использованию

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

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

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

Прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

## ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ:

Перед установкой и использованием духового шкафа просим Вас внимательно прочитать эту инструкцию. В инструкции содержится важная информация о том, как правильно и безопасно устанавливать, использовать и обслуживать духовой шкаф, а также даны полезные советы, воспользовавшись которыми вы сможете получить максимальную отдачу от вашей печи. Храните эту брошюру в надёжном месте, чтобы она всегда была у вас под рукой на случай необходимости, и передавайте ее другим владельцам.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО УСТАНОВКЕ:

- Данный прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и правилами.
- Этот прибор предназначен только для приготовления пищи и для использования в помещении.
- Он предназначен для использования в домашних условиях и не пригоден для коммерческого использования. Прибор не предназначен для использования в следующих условиях:
  - > Кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.
  - > Гостиницах типа "постель и завтрак".

- > Для гостей отелей, мотелей и других аналогичных заведений.
- Не используйте ручку дверцы для того, чтобы поднять или передвинуть прибор.
- Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями (в том числе дети), могут пользоваться данной печью только под присмотром других людей. Указанные лица могут пользоваться прибором без присмотра только в том случае, если их научили безопасным способам обращения с прибором. Они должны уметь идентифицировать опасности, исходящие от прибора, и понимать риски, связанные с его неправильным использованием.

### **ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ:**

- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше.
- Детей младше 8 лет не следует подпускать к прибору; они могут находиться рядом с прибором только при условии постоянного присмотра со стороны взрослых или после того как взрослые научат их, как можно безопасно обращаться с прибором. Дети должны понимать и уметь распознавать возможные опасности, связанные с неправильным обращением с прибором.
- Дети могут находиться вблизи печи только под присмотром взрослых. Не позволяйте детям играть с печью.
- Дети могут принимать участие в чистке и техническом обслуживании прибора, но только под присмотром взрослых.
- Внешние части печи, такие как стекло дверцы, панель управления и вентиляционное отверстие, нагреваются во время работы прибора. Не позволяйте детям прикасаться к духовому шкафу, когда он работает.
- Во время пиролизической очистки печь нагревается гораздо сильнее, чем при обычном использовании. Не позволяйте детям прикасаться к печи во время пиролизической очистки.
- Материалы, которые используются для упаковки (нейлон, скобы, пенополистирол и др.) могут представлять опасность для детей, поэтому их следует немедленно утилизировать.
- Открытая дверца духовки может представлять опасность для детей. Не позволяйте детям залезать на открытую дверцу, прислоняться к ней или качаться на ней.

### **ТЕХНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ:**

- Техническое обслуживание и ремонт должны выполнять только авторизованные сервисные специалисты. Не поручайте выполнение работ по установке и ремонту прибора неавторизованным специалистам, так как это может представлять опасность для вас.
- Пока печь находится на гарантии, ее ремонт должны производить только специалисты авторизованного сервисного центра. В противном случае гарантия будет аннулирована.
- Любые изменения прибора, включая изменения его технических характеристик, могут представлять опасность. Требования к данному прибору указаны на заводской табличке.
- Помните об опасности получения травмы в результате поражения электрическим током. Любые контакты с частями, находящимися под напряжением, и любые попытки проведения ремонта электрических или механических компонентов духового шкафа ставят под угрозу вашу безопасность; результатом этого может быть повреждение прибора. Не вскрывайте корпус печи самостоятельно.
- Чтобы ваш прибор работал эффективно и безопасно, мы рекомендуем всегда использовать оригинальные запасные части и в случае необходимости обращаться только к нашим авторизованным представителям.
- Не используйте для подключения духового шкафа к электросети переходники, блоки розеток и удлинители.

- Безопасность электрической системы этого прибора может быть обеспечена только при условии правильного подключения к системе заземления в соответствии с действующими нормами безопасности.

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО УСТАНОВКЕ:**

- Перед установкой убедитесь, что прибор по своим техническим характеристикам (напряжение и частота) соответствует местным условиям сетей распределения электроэнергии.
- Во время установки печь должна быть полностью отключена от электросети.
- Работа с прибором возможна только после того, как его установка будет полностью завершена.
- Установку прибора следует поручать специалистам авторизованного сервисного центра.
- Компания не несет ответственности за любой ущерб, который может быть причинен в результате неправильного размещения и установки, выполненных неавторизованными специалистами.
- При распаковке прибора убедитесь в отсутствии повреждений во время транспортировки.
- Проверьте печь на наличие любых повреждений, таких как перекошенная или погнутая дверца, поврежденные уплотнения дверцы и уплотнительная поверхность, сломанные или ослабленные петли и защелки дверцы, вмятины во внутренней камере или на дверце.
- В случае обнаружения дефектов не используйте прибор и немедленно обратитесь к продавцу или в сервисную службу.
- Убедитесь, что шнур питания не был зажат во время установки. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его следует заменить; замену шнура должен выполнить специалист сервисной службы или специалист авторизованного сервисного центра.
- Обеспечьте защиту прибора от атмосферных воздействий. Прибор должен быть защищен от прямого солнечного света, дождя, снега и других атмосферных явлений.
- Материалы, из которых изготовлены предметы, окружающие прибор (кухонный шкаф или мебель), должны, как минимум, выдерживать температуру 120°C.

#### **ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА:**

- Перед первым использованием разогрейте пустую духовку до максимальной температуры и дайте ей поработать в течение 1 часа в режиме «Вентиляторный нагрев». Это поможет устранить неприятные запахи и дым, появляющиеся в результате нагрева теплоизоляции. Помещение, в котором установлена духовка, должно хорошо проветриваться.
- Перед использованием прибора удалите все защитные пленки, которыми закрыты некоторые части прибора (передняя панель, детали из нержавеющей стали и т.д.).
- Открывая дверцу духовки, не стойте рядом с прибором, сделайте шаг назад, чтобы не оказаться под воздействием горячего пара, выходящего из духовки, и не получить ожогов.
- Не кладите легковоспламеняющиеся или горючие материалы внутрь духовки или рядом с ней, когда она работает.
- Во время работы духовки ее ручки могут нагреваться.
- Прибор, включая доступные элементы прибора, нагреваются во время использования. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Всегда надевайте перчатки для извлечения и замены продуктов в духовке, а также для регулировки полок духовки, если внутренняя камера духовки нагрета.
- Жидкости и другие продукты нельзя нагревать в герметичных контейнерах, так как они могут взорваться.
- Используйте только пластиковые контейнеры, пригодные для использования в духовке.

- Будьте особенно внимательны, когда готовите продукты, содержащие жиры в твердом или жидком виде, так как жиры могут воспламениться в процессе нагревания.
- Если в камере духовки произошло возгорание, ни в коем случае не заливайте пламя водой. Накройте контейнер (сотейник или сковороду), в котором произошло возпламенение (сотейник или сковороду), крышкой, чтобы перекрыть доступ воздуха к пламени, после чего выключите духовку.
- Никогда не используйте дно внутренней камеры духовки для жарки или запекания продуктов.
- Если вы не планируете пользоваться прибором некоторое время, выключите его и отсоедините от электрической сети.
- Когда вы достаете решетки и противни из духовки, вам приходится их немного наклонять в свою сторону. Будьте осторожны, следите за тем, чтобы горячая жидкость не перелилась через край противня.
- Когда дверца духовки открыта, не ставьте на нее ничего. Это может привести к разбалансировке прибора или повреждению дверцы.
- Закрывая дверцу, убедитесь, что между дверцей и корпусом духовки не застряли посторонние предметы.
- Не кладите в печь тяжелые, легковоспламеняющиеся или огнеопасные предметы и материалы (нейлон, пластиковый пакет, бумагу, ткань и т.д.). В том числе не ставьте в камеру духовки посуду с элементами из пластмассы (например, с пластмассовыми ручками).
- Не вешайте на прибор или на ручки прибора полотенца, посуду или одежду.
- Во избежание возникновения пожароопасных ситуаций не используйте печь как камеру хранения.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками.
- Не загромождайте вентиляционные отверстия.
- Следите за тем, чтобы шнуры питания других приборов не соприкасались с нагретыми поверхностями духовки.
- Не используйте духовку для обогрева помещения.
- Не размещайте магниты на дверце духовки. Магниты могут поцарапать поверхность, а также повредить саму духовку.
- Если на дне камеры духовки находятся какие-либо предметы, не вытаскивайте их волоком, чтобы не повредить покрытие дна камеры. Устанавливая кастрюли, сковородки и посуду в камеру духовки, делайте это аккуратно.
- Если вы видите, что духовка дымит. Выключите прибор или вытащите вилку из розетки; не открывайте дверцу; когда в камере закончится кислород, пламя погаснет.
- Когда прибор не используется, рекомендуется выключить его и отсоединить от электросети.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Изготовитель не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате того, что прибор был установлен неправильно или использовался с нарушениями или не по назначению.

## **ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ:**

- Перед чисткой или обслуживанием всегда отключайте прибор от электрической сети.
- Духовку следует регулярно чистить и удалять из нее все остатки пищи.
- Примите все возможные меры безопасности, чтобы обеспечить свою безопасность. Следите за тем, чтобы не разбить стекло; при чистке соблюдайте осторожность, чтобы не поцарапать стеклянные поверхности.
- Не используйте для очистки стекла дверцы духового шкафа агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки так как в этом случае вы можете поцарапать стеклянную поверхность и даже разбить стекло.

- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампу, убедитесь, что прибор выключен.
- Если не поддерживать печь в чистом состоянии, это может привести к ухудшению состояния поверхности, что негативно скажется на сроке службы прибора и может привести к возникновению опасной ситуации.

#### **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:**

- Следите за тем, чтобы дополнительное оборудование не ударялось о стекло.
- Прежде чем проводить пиролитическую очистку, убедитесь, что все решетки, противни и боковые опоры извлечены из духовки. Пиролитическая очистка может повредить предметы, которые не рассчитаны на высокотемпературное воздействие.
- Используйте только термощуп, который входит в комплект поставки духовки. Если этот щуп неисправен, закажите для замены новый оригинальный термощуп
- Когда термощуп не используется, не храните его в камере духовки.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Номинальное напряжение	220-240 В
Номинальная частота	50/60 Гц
Кнопка питания	2900 - 3570 ВТ
Диапазон WiFi	-

# УСТАНОВКА

---

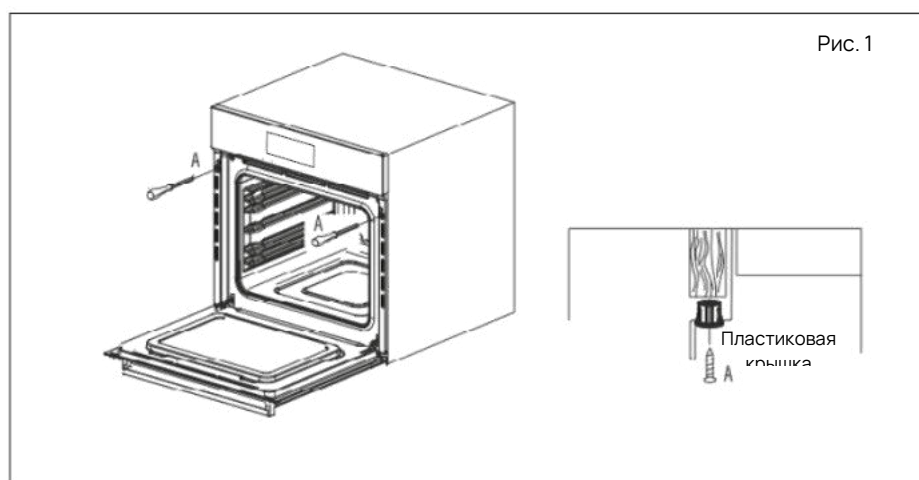
## ВАЖНО:

Перед установкой или обслуживанием отключите печь от электросети.

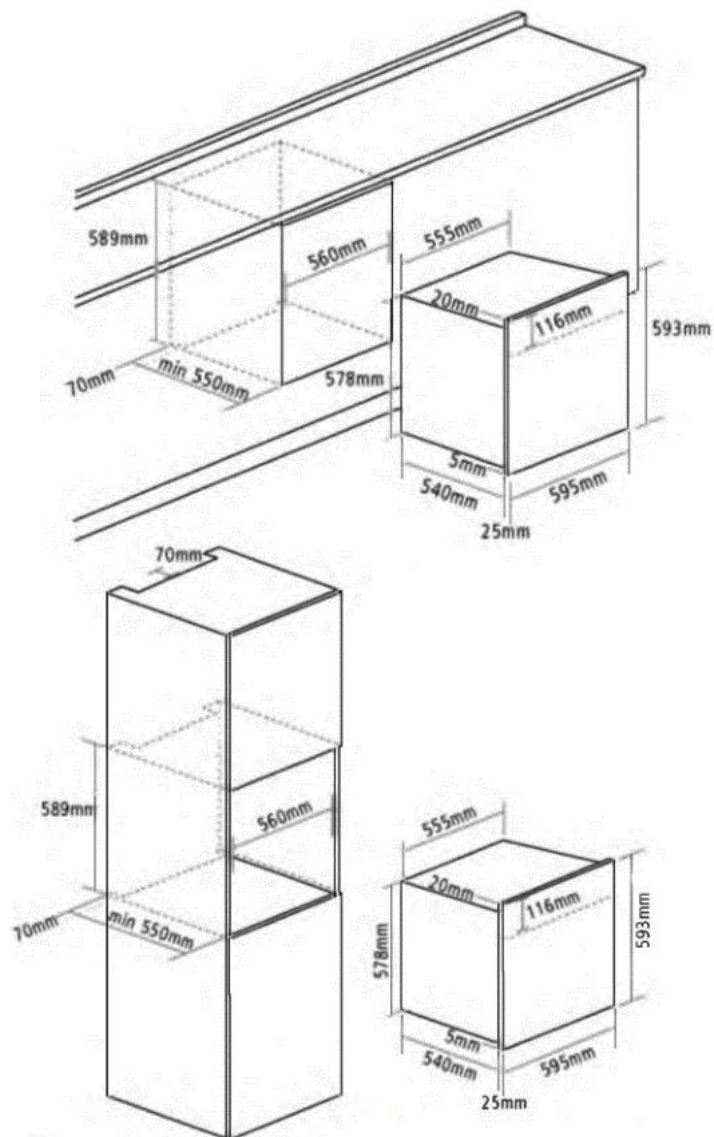
- > Монтаж прибора следует поручать специалистам авторизованного сервисного центра, которые должны соблюдать соответствующие инструкции.
- > Фирма-изготовитель снимает с себя всякую ответственность за несчастные случаи и материальный ущерб, если эти события стали следствием неправильно выполненной установки.

## УСТАНОВКА ПРИБОРА

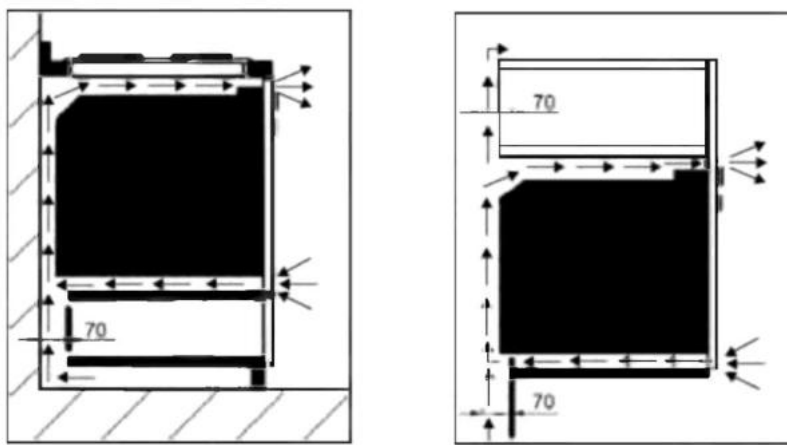
Установите прибор на отведенное ему место (под столешницей или над другим прибором), для чего вставьте винты и пластиковые крышки в 2 отверстия (А, рис.1), которые видны в рамке духового шкафа при открытой дверце. Затем вкрутите винты в каркас кухни.



Для наиболее эффективной циркуляции воздуха при установке печи соблюдайте размеры, указанные далее:



Снимите заднюю панель шкафа, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха. Панель, на которую устанавливается печь, должна обеспечивать зазор не менее 70 мм с задней стороны.



На стр. 17 приведены чертежи печи в натуральную величину;

Используйте эти чертежи при установке. Для того чтобы духовка работала эффективно, шкаф, в который он встраивается, должен отвечать установленным требованиям.

Стенки и другие поверхности кухонной мебели, примыкающие к данному прибору, должны выдерживать высокие температуры. В частности, если кухонная мебель изготовлена из деревянного шпона, клей, который используется в этой мебели, должен выдерживать

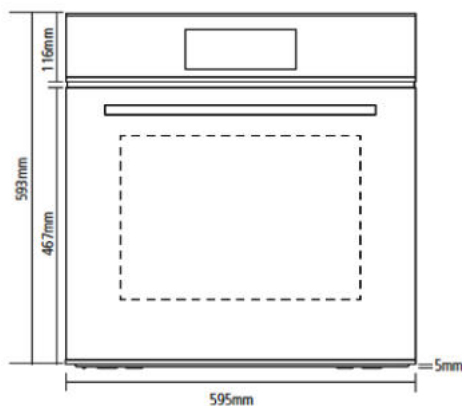
температуру 120°C. Пластиковые материалы или клей, не выдерживающие такой температуры, могут деформироваться и утрачивать свои свойства.

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

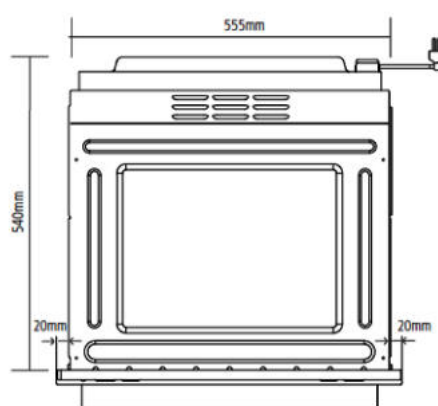
Такие части должны быть защищены, и элементы защиты должны быть закреплены таким образом, чтобы их нельзя было снять без использования специального инструмента.

## РАЗМЕРЫ ПЕЧИ

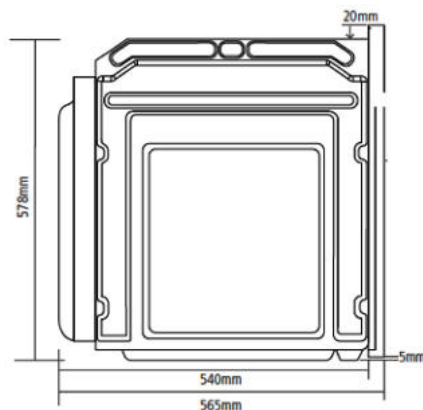
ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ



ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ



БОКОВАЯ ЧАСТЬ



# ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

---

## **ВНИМАНИЕ:**

Этот прибор должен быть заземлен.

Убедитесь, что мощность сети соответствует максимальной мощности прибора, указанной на табличке с техническими характеристиками. В приборе используется предохранитель на 20 А. Прибор поставляется с сетевым проводом, который подключается следующим образом:

- > Желто-зеленый провод заземления подключается к клемме заземления; этот провод должен быть примерно на 10 мм длиннее остальных проводов.
- > Синий нейтральный провод подключается к клемме, обозначенной буквой N.
- > Провод под напряжением подключается только к клемме, обозначенной буквой L.

Для подключения к сети можно использовать двухполюсный выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм; этот выключатель подключается пропорционально нагрузке с соблюдением действующих норм и правил.

## **ВНИМАНИЕ:**

Выключатель не должен задействовать желто-зеленый провод заземления.

После установки прибора на место двухполюсный выключатель, используемый для подключения к сети, должен быть легкодоступен.

## **ВАЖНО:**

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

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

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

Печи рассчитаны на работу с однофазным переменным током напряжением 220-240 В и частотой 50 Гц.

**ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ПРИБОРА ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ТЕХНИЧЕСКИМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ, УКАЗАННЫМИ НА ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ.**

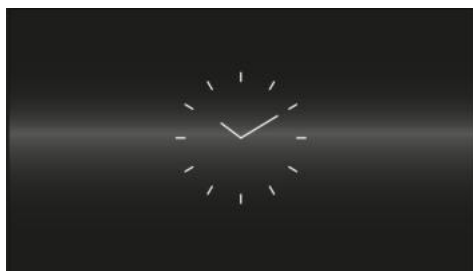
# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ

---

Кнопка включения/выключения  
питания



Кнопка  
«Назад/Защитная  
блокировка



Кнопка включения/выключения  
освещения



Кнопка «Пуск/Пауза»

## ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

1 X Вертел

1 X Термощуп

2 X Телескопические направляющие, выдвигаемые на полную длину

2 X Решетки с предохранительными упорами

1 X Эмалированная решетка для гриля

1 X Эмалированная сковорода-гриль с ручкой

## РАБОТА С ПРИБОРОМ

---

**КНОПКА ПИТАНИЯ:** 

Для включения или выключения экрана дисплея.

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

После выключения прибор переходит в режим ожидания.

**КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ ОСВЕЩЕНИЯ:** 

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

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

**ПРИМЕЧАНИЕ:**


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

**КНОПКА "НАЗАД":** 

Нажмите, чтобы вернуться к предыдущему экрану на дисплее.

Нажмите, чтобы отменить приготовление пищи.

**КНОПКА СТАРТ/ПАУЗА:** 

После включения духовки выберите программу и продолжительность приготовления и нажмите кнопку  для начала приготовления.

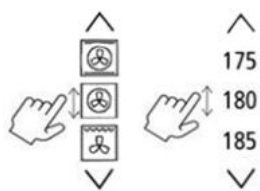
Нажмите  во время работы духовки, если хотите приостановить приготовление.

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

Режим паузы доступна только при в том случае, если процесс приготовления состоит из одной операции; если приготовление включает несколько операций, процесс готовки невозможно


## НАВИГАЦИЯ ПО СЕНСОРНОМУ ДИСПЛЕЮ УПРАВЛЕНИЯ:

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



**СОВЕТ:** При настройке температуры и времени нажмите и удерживайте кнопку  $\wedge$  или  $\vee$  выполните быструю прокрутку.

## ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Нажмите  для включения прибора.

При первом включении прибора вам будет предложено установить дату и время.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

Остальные пункты меню в этот момент выбрать нельзя.

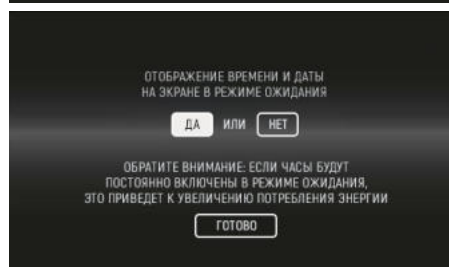
2. Настройте время, после чего нажмите



3. Настройте дату, после чего нажмите



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




### ПРИМЕЧАНИЕ:


Если выбрать вариант постоянного включения часов в режиме ожидания, это приведет к увеличению потребления энергии. Если нажать **Да**, будет выбран аналоговый режим отображения часов по умолчанию. Это можно изменить позже в **Меню настроек**.

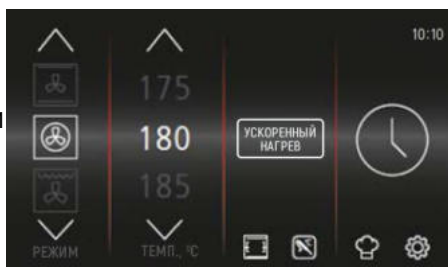
5. Чтобы завершить настройку, нажмите

## БЫСТРЫЙ СТАРТ

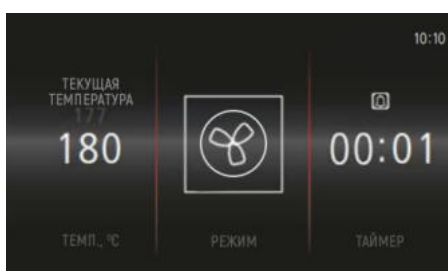
Чтобы быстро начать приготовление без установки таймера и этапа приготовления или сохранения в избранном, выполните следующие действия:

1. Нажмите  чтобы включить прибор. Появится главный экран.

Духовой шкаф автоматически переходит в режим "Конвекция" при температуре 180°C. Чтобы начать приготовление, нажмите 



2. Таймер начнет отсчет времени с 00:00.




## ПРИМЕЧАНИЕ:

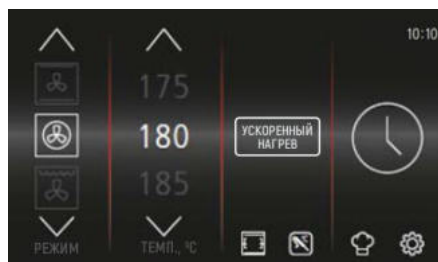
Если нажать на таймер, чтобы установить продолжительность приготовления, таймер начнет отсчет времени с нового установленного значения времени.

## УСТАНОВКА ЭТАПОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И СОХРАНЕНИЕ В РАЗДЕЛЕ «ИЗБРАННОЕ»

### ОДИН ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Нажмите  для включения прибора.
2. Выберите нужную режим, температуру, ускоренный нагрев (если требуется).

Затем нажмите 



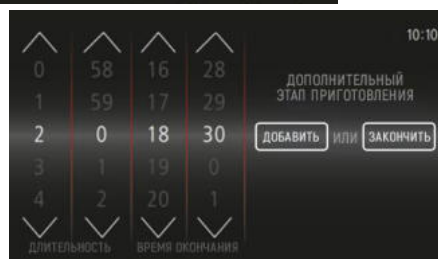
3. Выберите продолжительность и время окончания приготовления.


#### ПРИМЕЧАНИЕ:

Продолжительность приготовления указывается в часах и минутах «ч:мин».


После установки длительности время окончания будет автоматически скорректировано.

Если требуется только один этап приготовления, нажмите



4. Просмотрите выбор; нажмите  , если хотите внести изменения. Нажмите , если хотите начать приготовление без сохранения; если хотите сохранить в «Избранное», нажмите  .

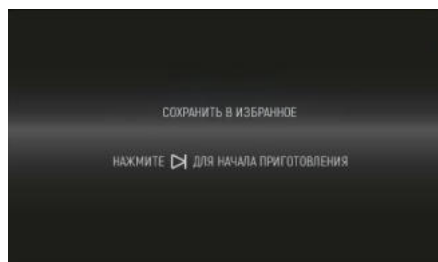
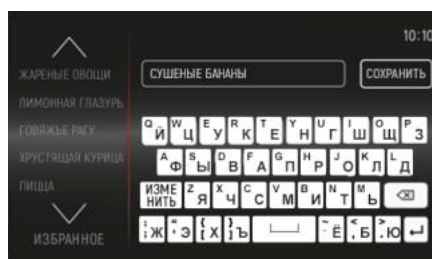


5. Для сохранения в «Избранное» присвойте имя своему выбору и нажмите  .  
В случае необходимости нажмите  , чтобы изменить название выбора, или нажмите  для сохранения в «Избранное».

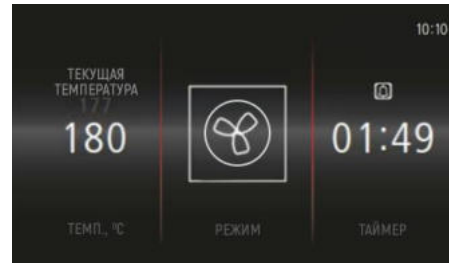
#### ПРИМЕЧАНИЕ:

Длина названия выбора – 23 русских символа.



6. Нажмите , чтобы начать приготовление.




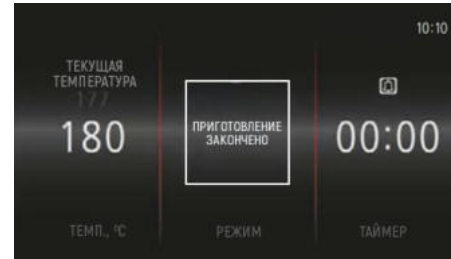
7. Начнется процесс приготовления пищи, и появится главный экран приготовления.





8. По окончании приготовления на экране появится надпись '**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКОНЧЕНО**'.

Если был установлен таймер, отключите сигнал окончания приготовления, для чего нажмите либо  либо кнопку .

После нажатия на кнопку  сигнал отключается и включается лампа освещения.



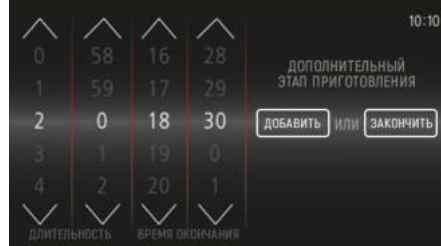
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ, СОСТОЯЩЕЕ ИЗ НЕСКОЛЬКИХ ЭТАПОВ


1. Нажмите  для включения прибора.
2. Выберите нужную режим, температуру, ускоренный нагрев (если требуется).  
Затем нажмите 

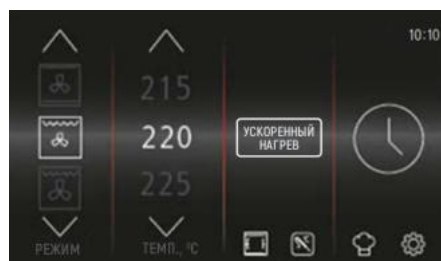


3. Выберите продолжительность приготовления.


Чтобы добавить этапы, нажмите



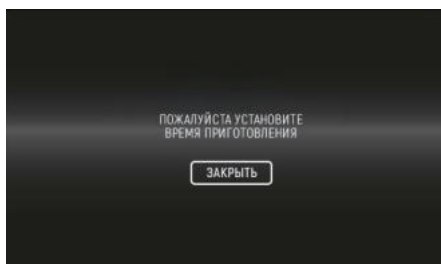
4. Выберите нужную режим, температуру, ускоренный нагрев (если требуется).  
Затем нажмите 



### ПРИМЕЧАНИЕ:

Если нажать кнопку  до того, как будет выбран таймер второго этапа, появится сообщение, 'ВЫБЕРИТЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.'

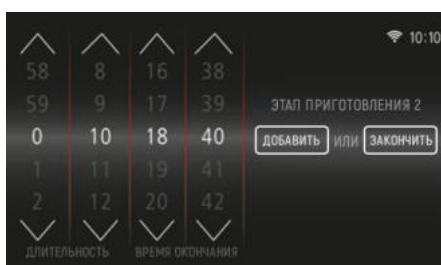
Для того чтобы продолжить, выберите продолжительность приготовления и/или время окончания приготовления




5. Выберите продолжительность второго этапа приготовления.

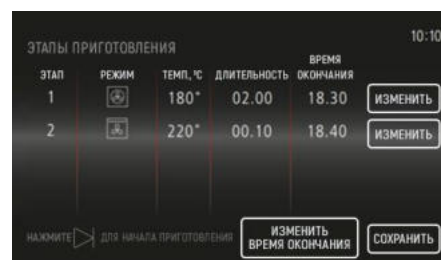
Можно добавить другие этапы приготовления (не более 4), для чего процесс  нужно повторить.


Чтобы перейти к экрану обзора, нажмите




6. Просмотрите выбор; нажмите  , если хотите внести изменения.

Нажмите , чтобы начать приготовление без сохранения, или нажмите  для сохранения в «Избранное».




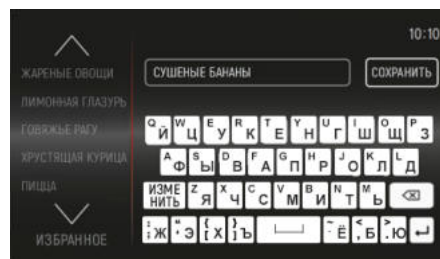
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если нажать кнопку **ИЗМЕНИТЬ** в режиме приготовления, состоящего из нескольких этапов, будет выполнен сброс таймера. Прежде чем продолжить, нажмите , чтобы выполнить сброс времени.

7. Присвойте имя своему выбору, нажмите , после чего нажмите **СОХРАНИТЬ**, чтобы сохранить выбор в «Избранное».

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

Длина названия выбора ограничена 14 символами.

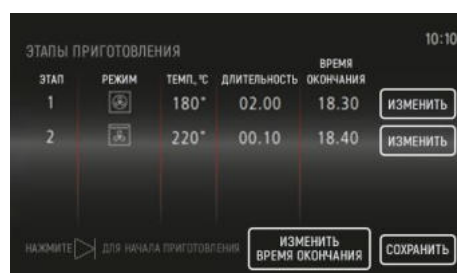
8. Нажмите , чтобы начать приготовление.




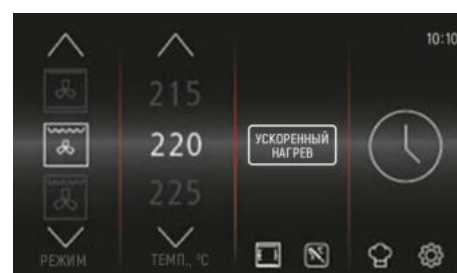
9. Начнется процесс приготовления пищи, и появится главный экран приготовления.

## РЕДАКТИРОВАНИЕ ЭТАПОВ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ

1. Чтобы отредактировать этап приготовления до его начала, нажмите кнопку **ИЗМЕНИТЬ**, будет выполнен переход к соответствующему этапу на экране обзора приготовления.




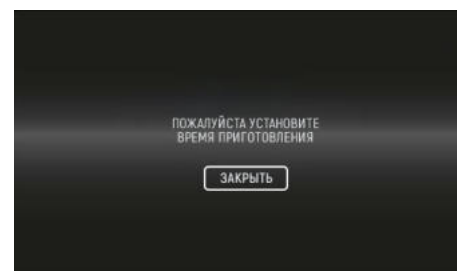
2. Появится экран выбора приготовления для данного этапа. Внесите необходимые изменения, после чего нажмите , чтобы продолжить.



**ПРИМЕЧАНИЕ:**

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

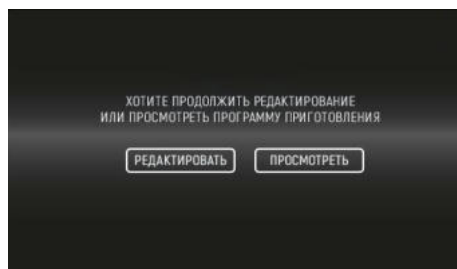
Если нажать кнопку  до выбора таймера появится сообщение: **'ВЫБЕРИТЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ'**.



Для того чтобы продолжить, выбрать длительность приготовления и/или время окончания приготовления, нажмите ⌚.

Если вы больше не хотите редактировать выбранный этап приготовления, нажмите кнопку ↩

Появится сообщение: **'ВЫ ХОТИТЕ ПРОДОЛЖИТЬ РЕДАКТИРОВАНИЕ ИЛИ ПОСМОТРЕТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ?'**



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

Нажмите **ИЗМЕНИТЬ**, чтобы продолжить редактирование.

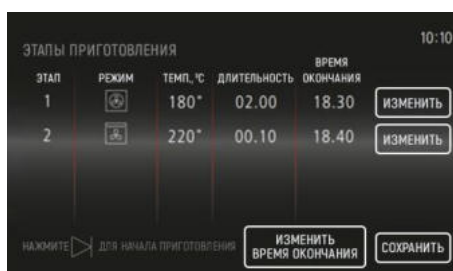
#### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

### ОТМЕНА ЭТАПОВ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ

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

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



#### ПРИМЕЧАНИЕ:

Во время многоэтапного приготовления все этапы будут отменены.

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

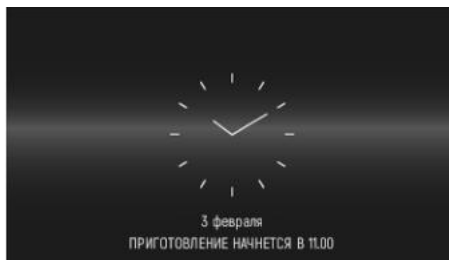
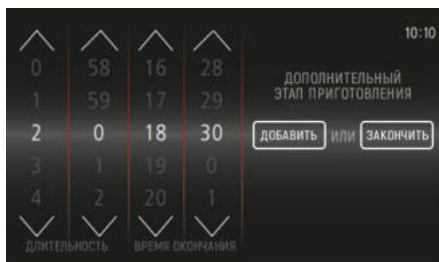
Выбрав продолжительность приготовления, вы можете настроить время окончания, чтобы приготовление автоматически началось позже в пределах текущих суток.

**Время начала работы печи = Время окончания работы - Продолжительность**

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

Выбрав продолжительность и время окончания приготовления, нажмите **▶||** чтобы начать приготовление. Появится экран ожидания с надписью **'ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧНЕТСЯ В...'**.

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



### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

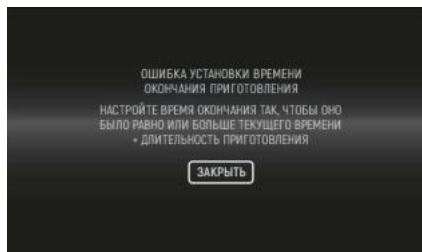
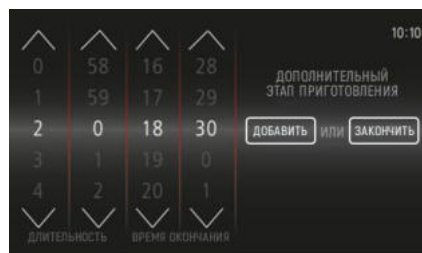
## ОШИБКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если выбранное время окончания наступит раньше, чем **'Текущее время + продолжительность готовки'**, на экране отобразится сообщение об ошибке времени окончания


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

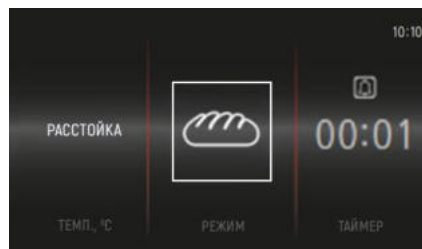
ПОТОМУ ЧТО:  $10:10 + 02:00 = 12:10$

Чтобы продолжить работу, скорректируйте время окончания таким образом, чтобы **'ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ БЫЛО РАВНО ИЛИ НАСТУПАЛО ПОЗЖЕ, ЧЕМ ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ + ВРЕМЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ'**.



## АВТОНАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

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



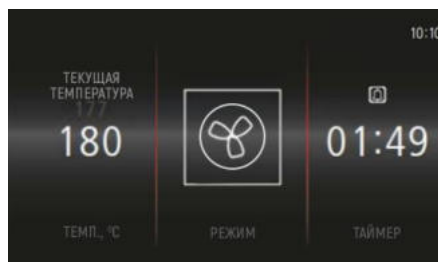
## ИЗМЕНИТЬ НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ И ТАЙМЕРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

### КОРРЕКТИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

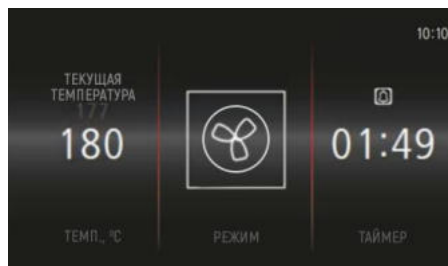
Для корректировки коснитесь кнопки Температура ('180'). Слева на экране отобразится столбец, как показано на рисунке, в котором можно производить корректировку.

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



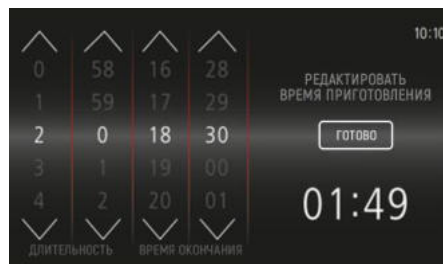
## КОРРЕКТИРОВКА ТАЙМЕРА

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




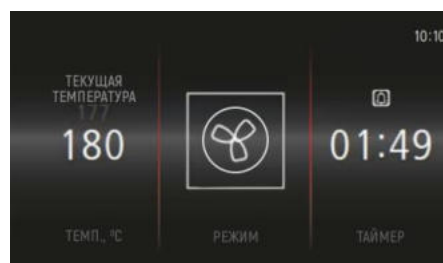
Появится экран "Корректировка времени".

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

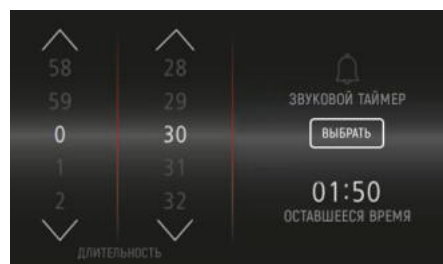


## УСТАНОВКА ЗВУКОВОГО ТАЙМЕРА

Нажатием  на главном экране приготовления можно перейти к экрану звукового таймера. Здесь вы можете установить сигнализацию отдельно от таймера, которая сработает через заданное время.

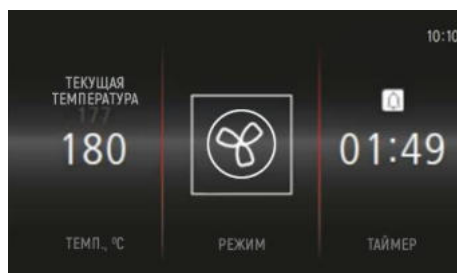


С помощью элементов управления установите желаемую длительность звукового таймера, затем нажмите кнопку .





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

Иконка «Звуковой таймер» станет белой. Снова нажмите на символ звукового таймера, чтобы просмотреть время, оставшееся до срабатывания звукового сигнала.



### ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы отменить звуковой таймер, нажмите  и уменьшите длительность до 00:00, после чего нажмите .

Когда прозвучит сигнал, символ звукового таймера, начнет мигать. Чтобы отключить сигнал, нажмите .

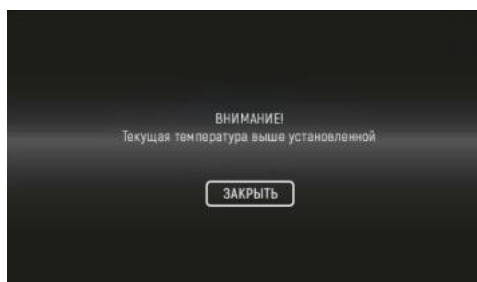
## ОСТАТОЧНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

По окончании приготовления пищи на экране будет отображаться надпись: **ОСТАТОЧНАЯ ТЕМПЕРАТУРА**.


Экран режима ожидания.

Если вы решили задать новый выбор приготовления, а остаточная температура превышает заданное значение, появится сообщение: **'ВНИМАНИЕ! Остаточная температура выше заданной'**.

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





## БЛОКИРОВКА ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ

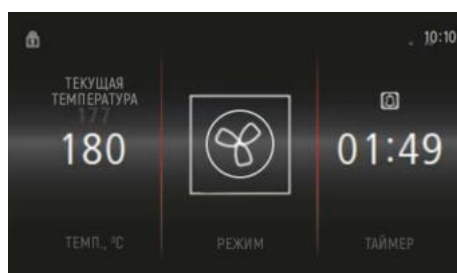
Для активации блокировки защиты от детей нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение 3 секунд..

**ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ:** Если блокировка для защиты от детей активируется во время процесса готовки, перестают работать кнопки (ВКЛ/ВЫКЛ, ПОДСВЕТКА, НАЗАД, ПУСК/ПАУЗА) как на панели управления, так и на сенсорном экране

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

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

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

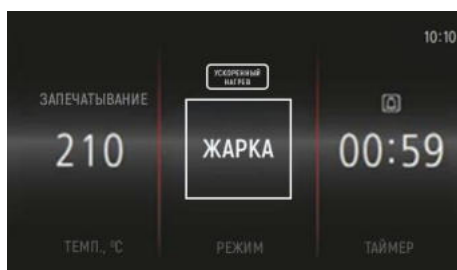


## УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ

**УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ**

Если имеется режим ускоренного нагрева, вы можете выбрать эту опцию, чтобы ускорить процесс нагрева духовки.

При активации над символом режима на экране обзора



приготовления появится символ


УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ

Когда печь достигнет  
необходимой температуры,  
ускоренный нагрев прекратится.

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

Доступно только для некоторых режимов (см. «РЕЖИМ ДУХОВКИ»)

## ИЗБРАННОЕ

› Чтобы просмотреть то, что вы сохранили в разделе «Избранное», нажмите  на экране выбора режима.

› Чтобы выбрать меню из «Избранного»: Нажмите **ВЫБРАТЬ**, чтобы просмотреть соответствующие этапы приготовления; вы можете внести в них изменения и начать процесс приготовления. Нажмите **УДАЛИТЬ**, чтобы удалить из «Избранного» запись.

› Чтобы подтвердить удаление, нажмите **ДА**

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

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

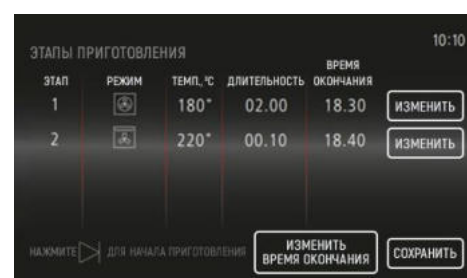
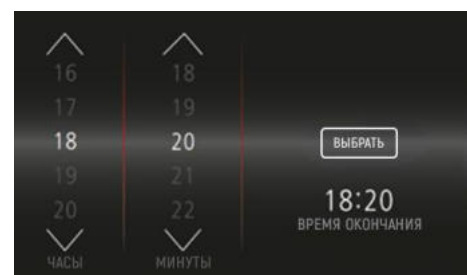
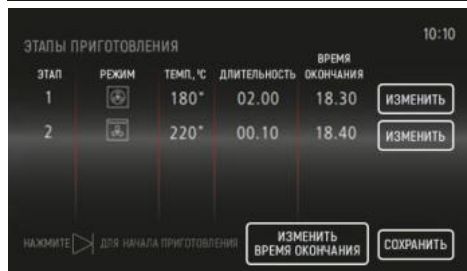
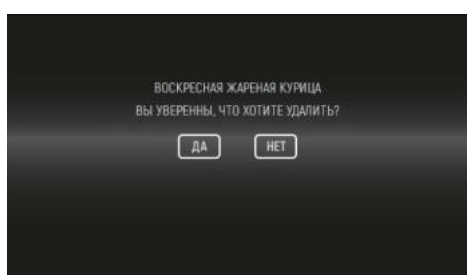
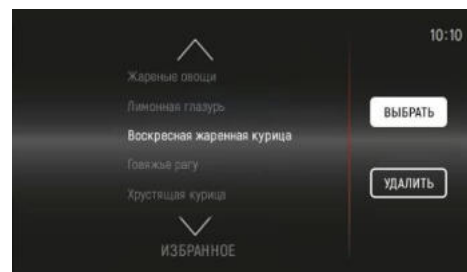
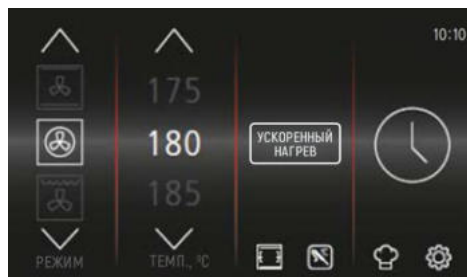
› Чтобы отложить начало приготовления в пределах данных суток, нажмите

**УСТАНОВИТЬ ВРЕМЯ**

› Установите время окончания и нажмите кнопку **ВЫБРАТЬ**

› На экране обзора приготовления теперь будет отображаться новое время окончания приготовления.

› При необходимости отредактируйте или сохраните выбор приготовления, затем нажмите **▶** чтобы начать приготовление.




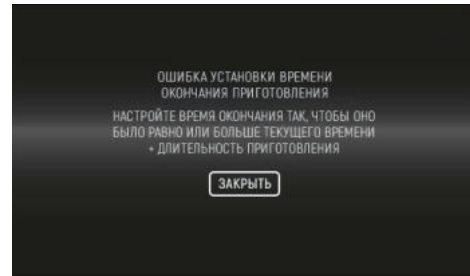
### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

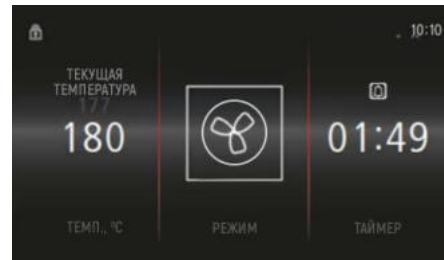
Чтобы продолжить работу, скорректируйте время окончания так, чтобы **ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ БЫЛО РАВНО ИЛИ БОЛЬШЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ + ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

### ПРОСМОТР И ОТМЕНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

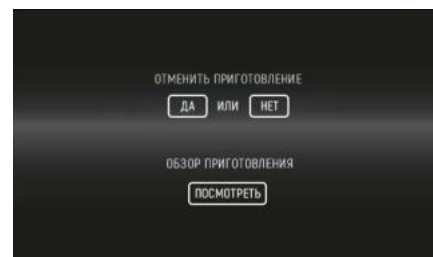
Чтобы просмотреть и/или отменить выбор после начала приготовления, нажмите кнопку 



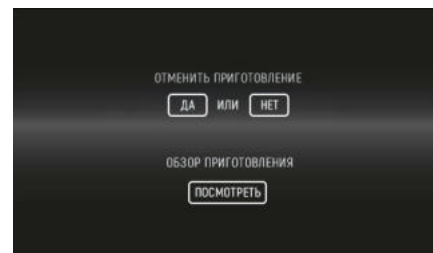
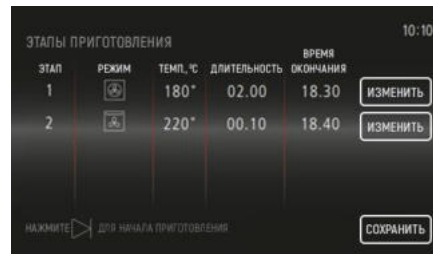
> Далее выберите   или



> После того как вы выберете , отобразится экран этапов приготовления. Нажмите , чтобы возобновить приготовление.

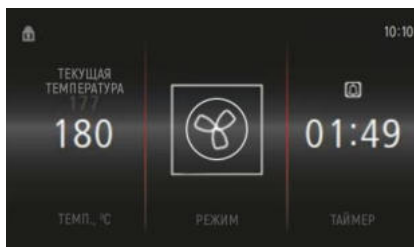


- > Если выбрать , приготовление будет завершено и отобразится главный экран.
- > Если выбрать , будет выполнен возврат на главный экран приготовления.



## ПРИОСТАНОВИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чтобы приостановить приготовление, нажмите кнопку ▷||.



На экране появится сообщение **'ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИОСТАНОВЛЕНО...'**.

Нажмите ▷|| чтобы продолжить приготовление.

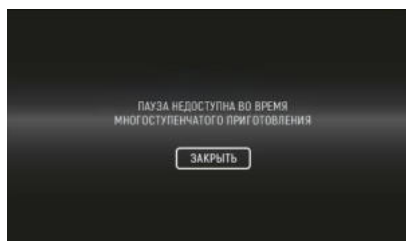


### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

При нажатии кнопки ▷|| в процессе приготовления, который включает несколько этапов, на экране появится сообщение: **ПАУЗА НЕДОСТУПНА....**

Нажать , чтобы вернуться к основному экрану приготовления.




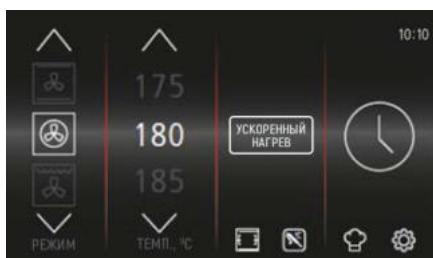
### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

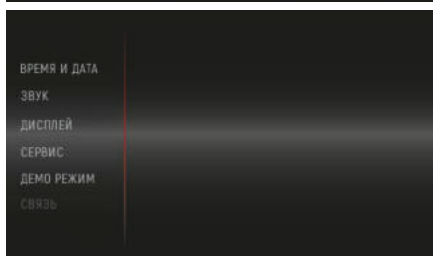
## МЕНЮ НАСТРОЙКИ

---

Для вызова меню настроек нажмите кнопку  на главном экране.



Здесь вы сможете настроить следующие параметры вашей печи:



## ВРЕМЯ И ДАТА


Настройка времени с использованием кнопок управления и последующее нажатие на

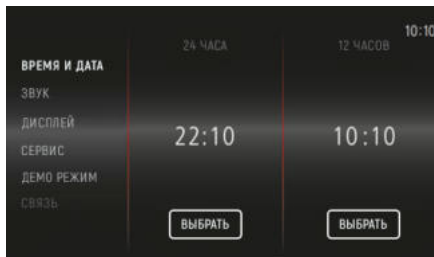
УСТАНОВИТЬ ВРЕМЯ

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

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


Настройте дату с помощью элементов управления, после чего нажмите **ГОТОВО**, чтобы вернуться в Меню настроек.

Нажмите кнопку , чтобы вернуться на главный экран.



## ЗВУК

Установите «Звук клавиш», «Громкость нажатия» и «Громкость сигнала».

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




## ДИСПЛЕЙ

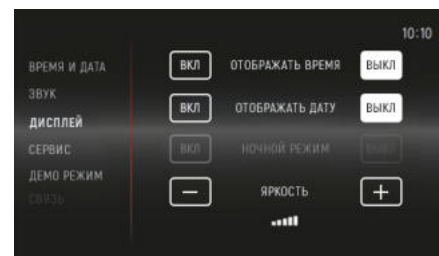
Выберите, должны ли отображаться дата и время на экране, и настройте яркость экрана.

Если для параметра "Отображение даты" выбрано значение **ВКЛ** или 'Время отображения', станет доступна опция ночного режима.

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

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

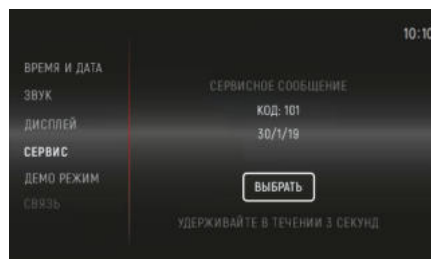
После выполнения настроек выберите другой параметр в меню или нажмите кнопку , чтобы вернуться на главный экран.



## СЕРВИС

Просмотр кодов ошибок и сброс настроек прибора.

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



## ДЕМО-РЕЖИМ

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







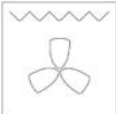







Если печь выключить, то при повторном включении она останется в режиме "Демо".


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

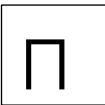





После выполнения настроек выберите другой параметр в меню или нажмите кнопку < чтобы вернуться на главный экран.



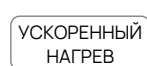
## ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

	<p><b>ВЕНТИЛЯТОРНЫЙ НАГРЕВ</b> Вентилятор и кольцевой нагревательный элемент работают одновременно, обеспечивая равномерное распределение воздуха в камере печи. Это идеальный способ приготовления для некоторых видов продуктов (мясо, рыба, выпечка и т.д.).</p>	<p>УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ</p> 
	<p><b>ПОЛНЫЙ ГРИЛЬ</b> Одновременно работают верхний нагревательный элемент и гриль, что позволяет готовить на гриле большие объемы пищи. Идеально подходит в том случае, если вы готовите большие куски стейка или рыбы; этот режим следует использовать при закрытой дверце.</p>	
	<p><b>ЭКО-ГРИЛЬ</b> В этом режиме используется только гриль; главным образом, этот режим предназначен для приготовления продуктов в небольших количествах, например, бекона или тостов. При использовании этого режима дверца прибора должна быть закрыта.</p>	
	<p><b>ТУРБО ГРИЛЬ</b> Верхний элемент и гриль нагревают воздух внутри камеры прибора, а вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха для более быстрого и равномерного приготовления. Этот режим идеально подходит для быстрого создания румяной корочки на таких блюдах, как картофельный гратен или лазанья.</p>	
	<p><b>КОНВЕКЦИЯ И ГРИЛЬ</b> В этом режиме для приготовления используется стандартный конвекционный нагрев, а гриль обеспечивает поджаривание верхней части продуктов.</p>	<p>УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ</p> 
	<p><b>КОНВЕНЦИОНАЛЬНЫЙ</b> В этом режиме одновременно используются верхний и нижний нагревательные элементы. Режим идеально подходит для выпечки; режим статического приготовления обеспечивает равномерное пропекание продукта до самой середины. Для достижения наилучших результатов используйте только одну полку.</p>	<p>УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ</p> 
	<p><b>ТУРБО КОНВЕНЦИОНАЛЬНЫЙ</b> Верхний и нижний элементы работают вместе с вентилятором для быстрого и равномерного распределения тепла. Режим идеально подходит для приготовления нескольких видов продуктов без передачи запахов и вкусов. Предназначен для приготовления легкой и нежной выпечки, в частности, кондитерских изделий и хлеба.</p>	<p>УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ</p> 

	<p><b>НАГРЕВ СНИЗУ</b></p> <p>В этом режиме используется только нижний нагревательный элемент; режим используется для приготовления нижней части блюда. Идеально подходит для медленного приготовления таких блюд, как, например, запеканка.</p>	
	<p><b>ТУРБО НАГРЕВ СНИЗУ</b></p> <p>Режим предназначен для деликатного и медленного приготовления. Одновременно работают вентилятор и нижний нагревательный элемент. Воздух, нагретый нижним нагревательным элементом, циркулирует под действием вентилятора, что способствует распределению тепла внутри камеры прибора. Режим предназначен для выпечки коржей для торта, пирога</p>	
	<p><b>НАГРЕВ СНИЗУ И ТЕПЛОВАЯ КОНВЕКЦИЯ</b></p> <p>Кольцевой и нижний нагревательные элементы нагревают воздух, который равномерно распределяется вентилятором. Этот режим идеально подходит для приготовления пиццы и выпечки.</p>	
	<p><b>ВЕНТИЛЯТОРНЫЙ НАГРЕВ И НАГРЕВ СВЕРХУ/НАГРЕВ СНИЗУ</b></p> <p>Этот режим сочетает конвенциональный нагрев с работой тепловентилятора, обеспечивая интенсивное, но равномерное приготовление.</p>	
	<p><b>СУШКА</b></p> <p>Этот режим использует тепловентилятор с предустановленной температурой 60°C и возможностью выбора 50°C и 70°C. Идеально подходит для сушки фруктов.</p>	
	<p><b>ПОДОГРЕВ</b></p> <p>Этот режим использует нагрев снизу с предустановленной температурой 40°C и возможностью выбора 30°C и 50°C. Она идеально подходит для подогрева тарелок и т.д.</p>	
	<p><b>ПОДОГРЕВ</b> +</p> <p>Этот режим использует нагрев снизу с предустановленной температурой 75°C и возможностью выбора 100°C и 50°C. Она идеально подходит для подогрева тарелок и поддержания пищи в разогретом состоянии.</p>	
<p>ТОМЛЕНИЕ</p>	<p><b>ТОМЛЕНИЕ</b></p> <p>Этот режим предназначен для медленного приготовления в течение длительного времени при температуре 90°C с использованием конвенционального нагрева.</p>	
	<p><b>РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b></p> <p>Без нагрева, работает только вентилятор. Воздух с температурой окружающей среды распределяется внутри духовки с целью более быстрого</p>	

	размораживания продуктов. Идеально подходит для замороженных десертов.	
	<b>ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ САМООЧИСТКА</b> Внутренняя температура духовки повышается до 475°C, в результате чего даже скрытые и запекшиеся загрязнения превращаются в мелкий пепел и чистить камеру прибора становится намного легче. Идеально подходит для облегчения процесса очистки	
	<b>ПИЦЦА</b> Этот режим использует пиролитическую технологию для приготовления традиционной итальянской пиццы при температуре 345°C; процесс приготовления занимает примерно 2 мин и 45 секунд.	
	<b>ШАББАТ</b> Используется конвенциональный нагрев с возможностью выбора времени (до 74 часов) и температуры (от 70°C до 140°C).	
	<b>ЖАРКА</b> Этот режим задействует тепловентилятор. Как только о будет задана температура, функция автоматически поднимет температуру в духовке до 250°C. После этого температура снизится до заданного значения.	
	<b>РАССТОЙКА</b> В этом режиме используется нагрев снизу при температуре 30°C. Идеально подходит для расстойки теста.	

Символ указывает на возможность использования соответствующего режима:



Ускоренный нагрев



Вертел



Термощуп

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

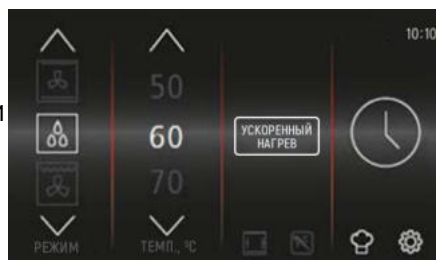
## СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ



### СУШКА

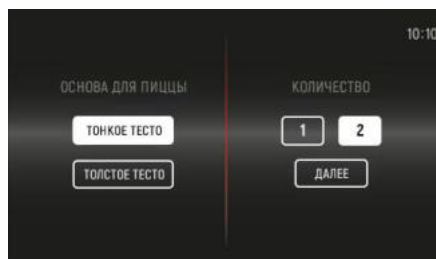
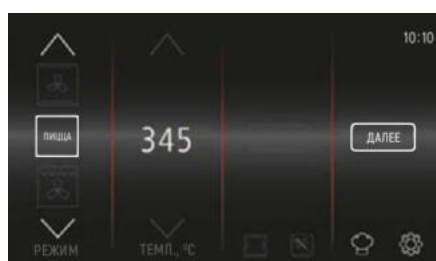
Предварительно в режиме "Сушка" установлено значение 60°C, но пользователь может выбрать другое значение: 50°C и 70°C. Затем надо перейти к выбору температуры, **УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ** если необходимо, задайте продолжительность приготовления и/или сохраните выбор в разделе «Избранное».

Нажмите чтобы начать приготовление.



### ПИЦЦА

1. Выберите на экране выбора режима, затем нажмите
2. Выберите основу для пиццы и количество, затем нажмите

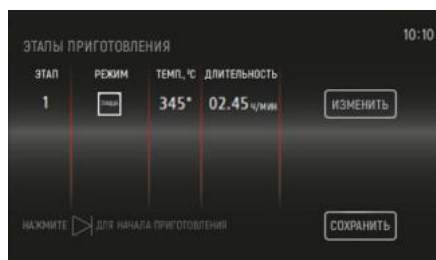


3. На экране "Обзор приготовления" вы можете «**ИЗМЕНИТЬ**» и/или «**СОХРАНИТЬ**»

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

Вы можете редактировать только длительность приготовления в этом режиме. Изменять температуру нельзя.

Нажмите , чтобы задать длительность приготовления, затем нажмите , чтобы вернуться в раздел «Обзор приготовления».

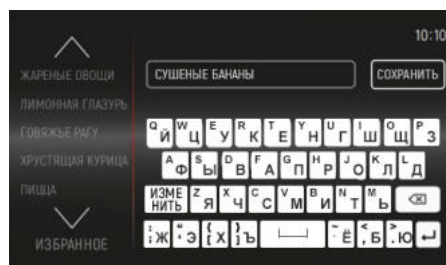


#### ПРИМЕЧАНИЕ:

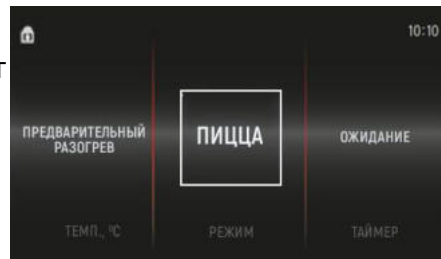
**ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ** для этого режима недоступно.



Нажмите  , чтобы добавить ваш выбор в «Избранное». После добавления в «Избранное» нажмите  , чтобы вернуться в экран «Обзор приготовления».



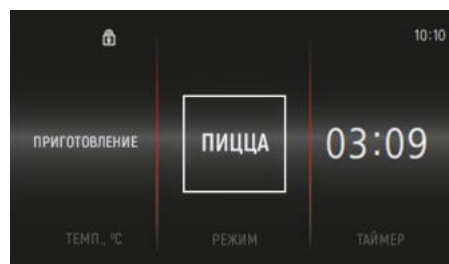
4. Нажав кнопку ▷||, вы перейдете в экран **ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ** Печь начнет нагреваться. Не ставьте пиццу в духовку на этом этапе.



5. Когда температура в духовке достигнет 345°C, на экране появятся сообщения: «**ГОТОВО**» и «**ДОБАВЬТЕ ВАШУ ПИЦЦУ И НАЖМИТЕ**» ▷|| Поместите пиццу в печь и нажмите ▷||, чтобы начать приготовление.



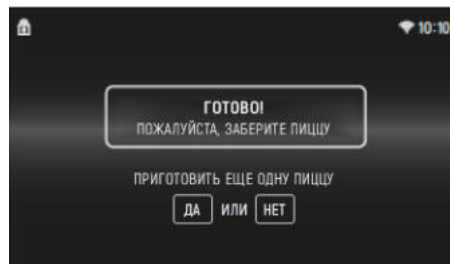
Отобразится главный экран приготовления.



6. Когда ваша пицца приготовится, на экране появится сообщение **ГОТОВО!**  
**«ПОЖАЛУЙСТА, ЗАБЕРИТЕ ПИЦЦУ»**

Нажмите **ДА**, чтобы вернуться к экрану **ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ** (шаг 4)

Нажмите **НЕТ** на приборе. На экране режима ожидания появится сообщение **ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО**.



**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ:**

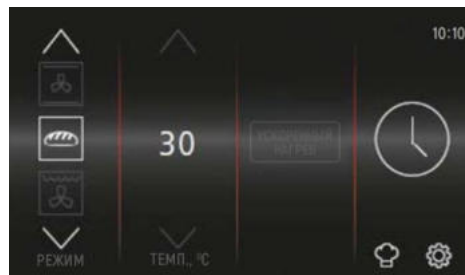
ТОЛСТОЕ ТЕСТО		ТОНКОЕ ТЕСТО	
1 ПИЦЦА	3:00 МИН	1 ПИЦЦА	2:45 МИН
2 ПИЦЦА	3:30 МИН	2 ПИЦЦА	3:00 МИН

**РАССТОЙКА** 

Режим "Расстойка" работает только при температуре 30°C.

При необходимости выберите продолжительность, добавьте дополнительные этапы приготовления и/или сохраните в "Избранном".




Нажмите **▶||** чтобы начать готовить.

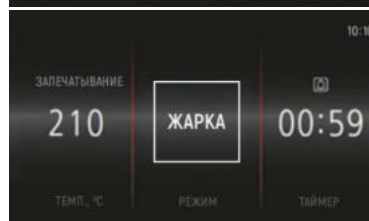
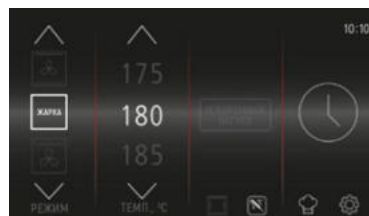


ЖАРКА

## ЖАРКА

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

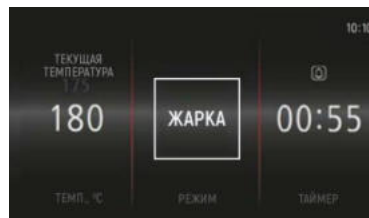
1. Включите духовку, нажав кнопку .
2. Выбрать  на экране выбора режимов.
3. далее выбрать **Термощуп**; при необходимости задать длительность приготовления и/или сохранить выбор в «Избранное».
4. Нажмите , чтобы начать приготовление.



### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

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



## ШАББАТ

Ш

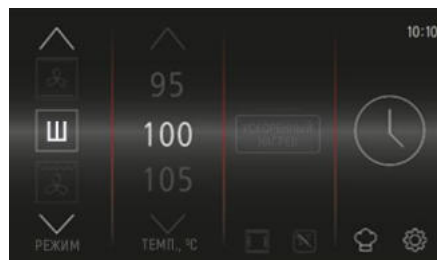
Режим "Шаббат" может быть установлен не более чем на 74 часа.

1. Включите духовку, нажав кнопку (2).
2. Выбрать Ш на экране выбора режимов, а также температуру приготовления.
3. В функции ШАББАТ необходимо установить длительность приготовления. Нажмите ⌚, чтобы выбрать ДЛИТЕЛЬНОСТЬ в часах. Затем нажмите Готово

### ПРИМЕЧАНИЕ:

**ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ** для этого режима недоступно.




4. Нажмите ▶||, чтобы начать приготовление.

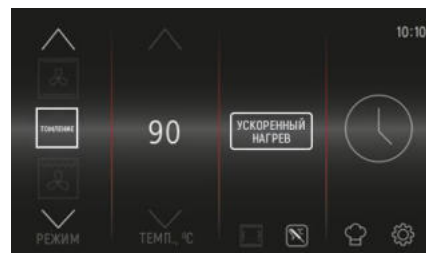


## ТОМЛЕНИЕ

ТОМЛЕНИЕ

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



1. Включите духовку, нажав кнопку 
2. Выберите  на экране выбора режимов.
3. Далее выберите **УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ** или **Термощуп**; при необходимости задайте длительность приготовления и/или сохраните выбор в «Избранное».
4. Нажмите , чтобы начать приготовление.

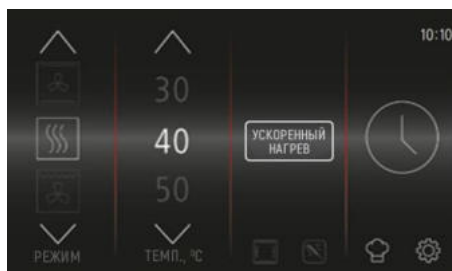


## ПОДОГРЕВ



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

1. Включите духовку, нажав кнопку 
2. Выберите  на экране выбора режимов.
3. Выберите температуру 30°C, 40°C или 50°C.
4. Далее выберите **УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ**; при необходимости задайте длительность приготовления и/или сохраните выбор в «Избранное».



### ПРИМЕЧАНИЕ:




Режим **УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ** доступен только в том случае, если установлена температура 50°C.

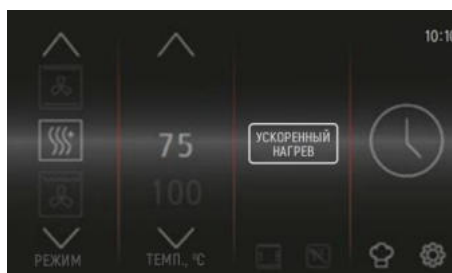
5. Нажмите , чтобы начать приготовление.

## ПОДОГРЕВ +



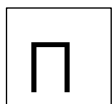
Этот режим предварительно настроен на 75°C. Пользователь может выбрать 100°C.

1. Включите духовку, нажав кнопку 
2. Выберите  на экране выбора режимов.
3. Выберите нагрев 75°C или 100°C.
4. Далее выберите **УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ**; при необходимости задайте длительность приготовления и/или сохраните выбор в «Избранное».
5. Нажмите , чтобы начать приготовление.



## ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

---



В режиме пиролизической очистки внутренняя температура духовки достигает 475°C. Включается пиролизический цикл, при котором остатки пищи и загрязнения сжигаются дотла.

### **ВНИМАНИЕ:**

Не подпускайте детей к прибору во время автоматического цикла очистки, так как поверхности могут сильно нагреваться.

### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

В процессе горения внутри печи может наблюдаться воспламенение отдельных частиц. Это нормально и не представляет опасности.

### Перед запуском режима **ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ:**

- > Удалите крупные или грубые остатки пищи с внутренней поверхности духовки с помощью влажной губки. Не используйте моющие средства.
- > Протрите внутреннюю поверхность дверцы духовки влажной тканью. Это предотвратит прилипание остатков пищи к стеклу.
- > Снимите боковые опоры, телескопические направляющие, противни и решетки.
- > Снимите все дополнительные элементы.
- > Не вешайте полотенца или тряпки на ручку духовки.
- > Убедитесь, что из камеры духовки удалена фольга.

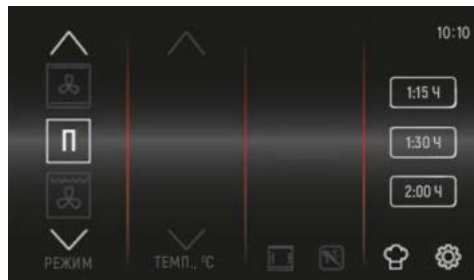
### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

Запуск программы возможен только после того, как дверца духовки будет закрыта.

> Включите духовку, нажав кнопку .

> Выберите  на экране выбора режимов.

Выберите продолжительность цикла: 1:15 ч,  
1:30 ч или 2:00 ч.




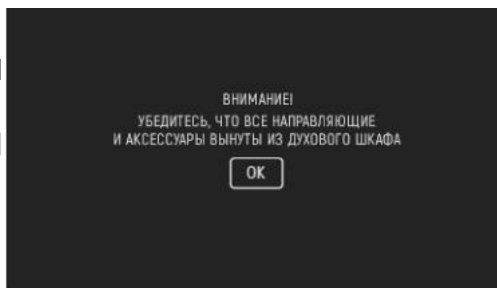
#### ПРИМЕЧАНИЕ:

**ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ** для этого режима недоступно.

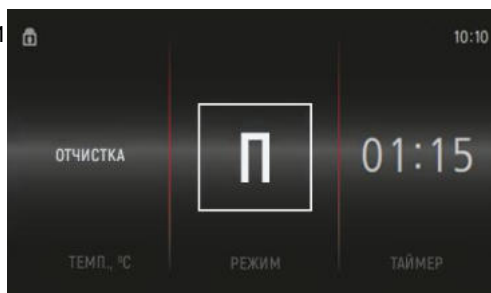
> Чтобы начать цикл, нажмите .

Появится сообщение: **'ВНИМАНИЕ:  
ИЗВЛЕКИТЕ ИЗ ДУХОВКИ ВСЕ РЕШЕТКИ И  
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ'**.

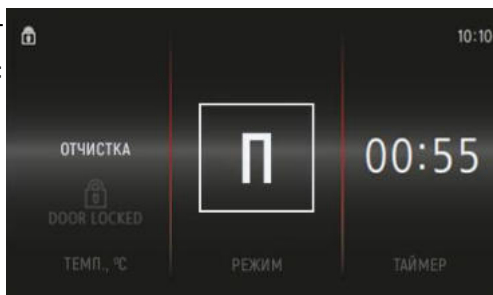
Далее следуйте инструкциям и нажмите  чтоб продолжить.



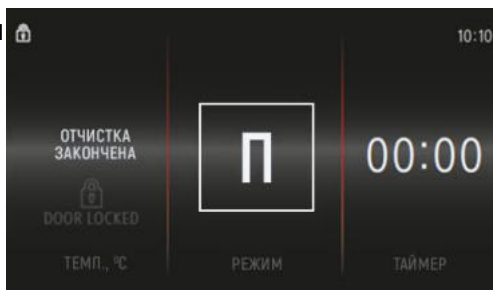
Появится главный экран приготовления, и начнется цикл очистки.



- › Когда температура в духовке достигнет 350°C, появится сообщение и значок: **'ДВЕРЬ ЗАБЛОКИРОВАНА'**.



- › По окончании цикла на экране появится сообщение **'ОЧИСТКА ЗАВЕРШЕНА'**.



- › Если печь выключена и перешла в режим ожидания, на экране появится надпись **'ОСТАТОЧНАЯ ТЕМПЕРАТУРА...'** и дверь будет по-прежнему заблокирована.



## ПО ОКОНЧАНИИ ЦИКЛА ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ

Вам придется подождать, пока температура внутри духовки снизится до приемлемого уровня; только после этого вы сможете открыть дверцу духовки. На дне и боковых стенках духовки вы увидите белый налет; когда духовка окончательно остынет, удалите его влажной губкой. Как вариант, вы можете использовать уже разогретую духовку, в этом случае белый налет можно не удалять, так как на качество приготовления он не повлияет.

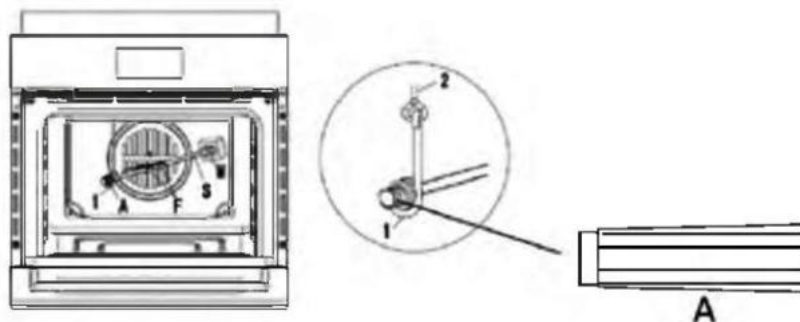
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА



Вертел обеспечивает автоматическое переворачивание мяса по мере приготовления для лучшей прожарки. Его можно использовать в нескольких программах этого духового шкафа (см. РЕЖИМЫ ДУХОВКИ).



### ВНИМАНИЕ:

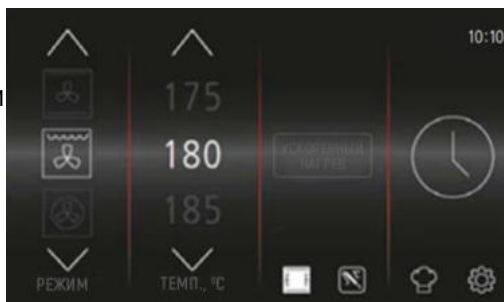
**КРАЯ ВЕРТЕЛА ОСТРЫЕ, ПОЭТОМУ СУЩЕСТВУЕТ РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ. НАХОЖДЕНИЕ ВЕРТЕЛА В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ, ТАК ЧТОБЫ ОНИ НЕ МОГЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТОТ ПРЕДМЕТ. СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ ОБРАЩЕНИИ С ВЕРТЕЛОМ.**




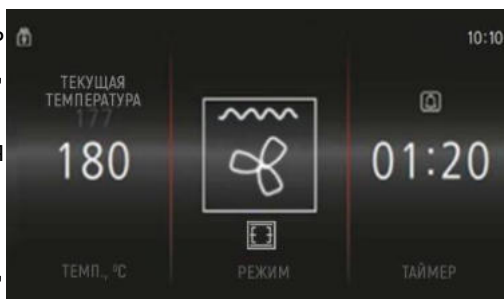
Насадив блюдо на вертел, зажмите его с двух концов вилками. Выполните следующие действия:

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

- > Включите духовку, нажав   
Выберите режимы приготовления и температуру, затем нажмите кнопку 



- > Выберите продолжительность приготовления, при необходимости, затем нажмите   
На главном экране приготовления появится значок вертела.

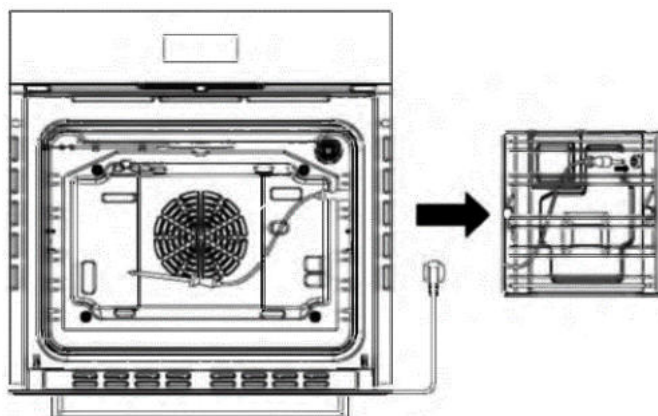




- > Когда время приготовления истечет, открутите ручку на вертеле и извлеките блюдо из духовки.  
При необходимости используйте рабочие перчатки, чтобы избежать ожогов при работе с духовкой.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОЩУПА




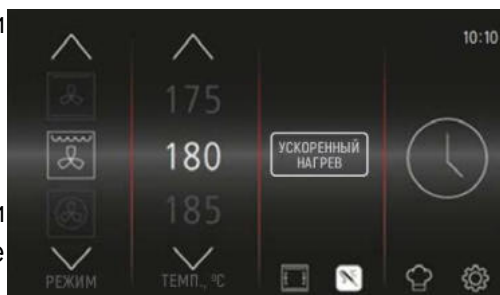
ТЕРМОЩУП можно использовать в нескольких программах этого духового шкафа (см. РЕЖИМЫ ДУХОВКИ).



- › Присоедините термощуп к внутренней камере духовки.
- › Вставьте термощуп в выбранный кусок мяса.
- › Закройте дверцу духовки.
- › Включите духовку, нажав кнопку .
- › Выберите функцию приготовления и температуру, затем нажмите .

### ПРИМЕЧАНИЕ:

 доступно для выбора, только если термощуп вставлен в разъем в камере печи.




- › Выберите «Температуру внутри» ВЫБРАТЬ


#### ПРИМЕЧАНИЕ:

Точность измерения термощупа составляет 1°C.

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

Если вы выбрали использование термощупа, длительность приготовления установить нельзя. Если вы выбрали использование термощупа, многоэтапное приготовление невозможно.

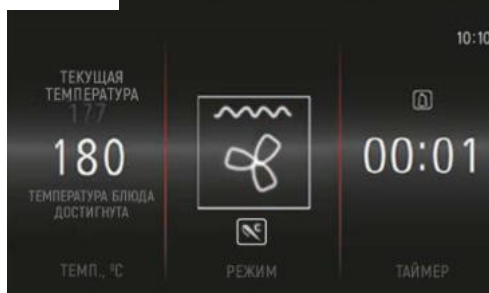
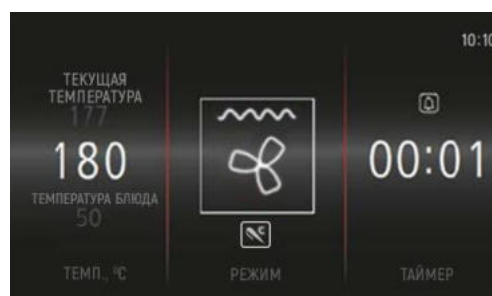
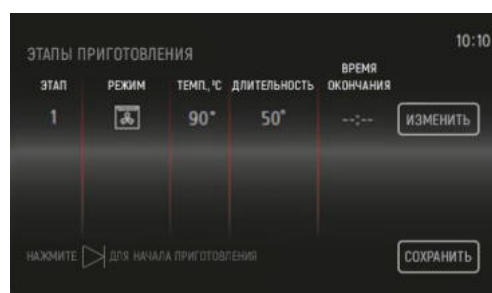
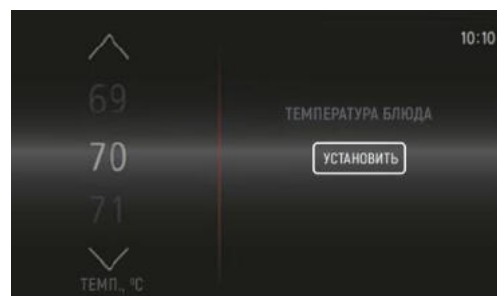
- › Нажмите  откроется экран "Обзор приготовления".

- › Редактирование выбора, Сохранение в Избранном; или Нажмите  чтобы начать приготовление.

- › На главном экране приготовления появится значок термощупа.

- › Отобразится «Температура внутри продукта».

- › На дисплее появится надпись **'ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА ДОСТИГНУТА'** а после достижения заданной температуры прозвучит звуковой сигнал.



## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### ВАЖНО:

Перед чисткой или обслуживанием отключите печь от электросети. Чтобы продлить срок службы вашей печи, ее необходимо часто чистить, соблюдая при этом следующие правила:

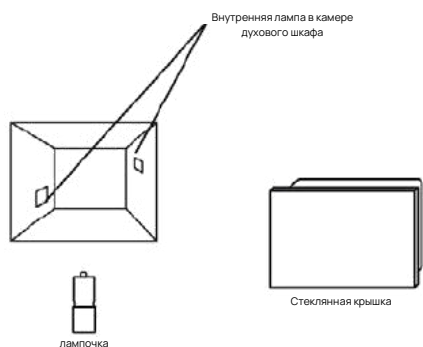
### НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ ПРИБОРА.

- › Во избежание поражения электрическим током не допускайте контакта прибора, шнура или вилки с водой или другой жидкостью и не опрыскивайте прибор водой в целях очистки!
- › Не чистите прибор, пока он не остынет! Очищайте внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью, после того как эти поверхности остынут.
- › Мойте все дополнительные принадлежности в горячей воде или в посудомоечной машине, после чего вытирайте их насухо бумажным или тканевым полотенцем.

- > При длительном использовании духового шкафа возможно образование конденсата. Для удаления конденсата использовать тряпку из мягкой ткани.
- > Отверстие духового шкафа защищено резиновым уплотнением, которое обеспечивает безупречное функционирование прибора. Регулярно проверяйте состояние этого уплотнения. При необходимости чистите его, не используя для этого абразивные средства или инструменты. Если уплотнение повреждено, обратитесь в сервисный отдел. Мы рекомендуем не использовать прибор до тех пор, пока эта неисправность не будет устранена.
- > Никогда не выстилать дно духового шкафа алюминиевой фольгой, так как это приведет к дополнительному нагреву, что может нарушить процесс приготовления и даже привести к повреждению эмали.
- > Чтобы очистить стеклянную дверцу, сначала протрите ее влажной тканью, после чего вытрите насухо тряпкой из мягкой ткани.
- > Не используйте для очистки стекла дверцы духового шкафа агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВОГО ШКАФА

- > Отключите духовку от электросети.
- > Снимите стеклянную крышку патрона лампы.
- > Выньте лампочку и замените ее на аналогичную.
- > Установите стеклянную крышку и снова подключите прибор к электросети.



### Характеристики галогенной лампы:

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

**НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ** к лампочке руками.

### **ВНИМАНИЕ:**

Во избежание поражения электрическим током при замене лампы убедитесь, что прибор выключен.

## ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Чтобы облегчить чистку внутренней части духовки, можно снять дверцу духовки, для чего выполните следующие действия (рис. 1-2):

- > Полностью откройте дверцу и поднимите 2 рычага "B" (рис. 1);
- > Теперь, чтобы извлечь дверцу, слегка прикройте ее и потяните за крючки "A", как показано на рисунке 2.

## УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ НА МЕСТО:

- > Удерживая дверцу в вертикальном положении, вставьте два крючка "A" в пазы;
- > Убедитесь, что посадочное место "D" надежно зацепилось за край паза (слегка подвигайте дверцу духовки вперед и назад);
- > Полностью откройте дверцу и отсоедините 2 рычага "B", надавив на них вниз, после чего снова закройте дверцу.

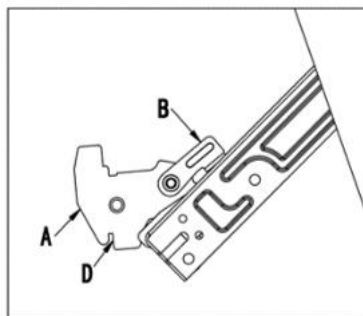


Рис. 1

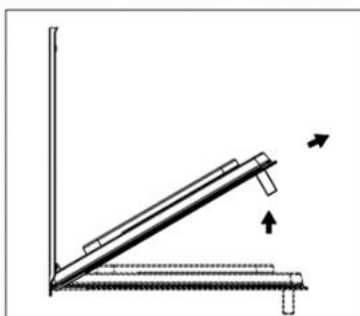
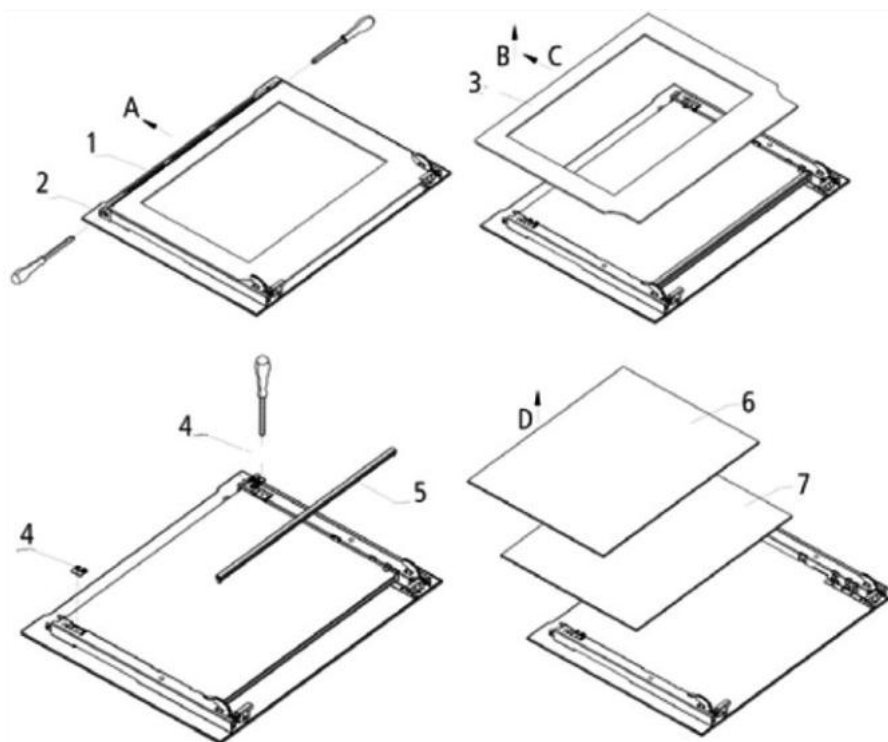


Рис. 2

## ДЕМОНТАЖ СТЕКЛЯННЫХ ПАНЕЛЕЙ

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

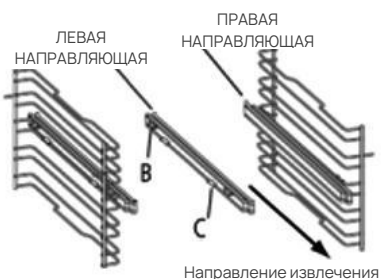


## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ:

Порядок установки телескопических направляющих:

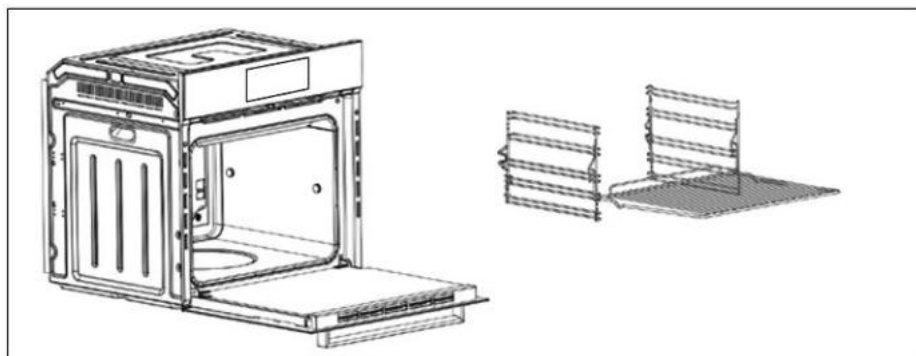
Порядок демонтажа боковых опор (см. раздел далее и рис. 2)

- > Выберите, какую решетку использовать с телескопическими направляющими. Установите шарнир "В" и шарнир "С" на раме с учетом направления извлечения направляющих (см. рис. 1).
- > Слегка сожмите переключатели и закрепите оба конца телескопических направляющих на боковых опорах.
- > Затем установите боковые опоры на место (см. ниже и рис. 2).



## БОКОВЫЕ ОПОРЫ

- > Прикрепите боковые опоры, вставив их сначала в самый дальний стальной зажим, а затем защелкнув другой конец на ближайшем стальном зажиме.
- > Отсканируйте QR-код (см. ниже) и просмотрите видеоролик 'О том, как это сделать'.



## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

В следующей таблице приведены некоторые советы по приготовлению:

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Верхняя корочка темная, а нижняя слишком бледная	Недостаточный нагрев снизу	» Используйте режим конвекции » Используйте более глубокие формы для выпечки » Снизьте температуру » Поставьте выпечку на нижнюю полку
Нижняя часть продукта темная, а верхняя слишком бледная	Повышенный нагрев снизу	» Используйте положение естественной конвекции » Используйте нижние боковые банки » Снизьте температуру » Поставьте выпечку на более высокую полку
Внешняя поверхность подгорает, а внутренняя часть прожарена недостаточно	Слишком высокая температура	Уменьшите температуру и увеличьте время приготовления
Внешняя сторона слишком сухая, хотя цвет правильный	Слишком низкая температура	Увеличьте температуру и сократите время приготовления.

## КОДЫ ОШИБОК

КОД ОШИБКИ	ОШИБКА	ПРИЧИНА
ER01	Термостат обнаружен.	Термостат не обнаружен или обнаружена высокая температура. Нагрев в печи прекратится и включится вентилятор охлаждения.
ER02	Короткое замыкание термостата.	Очень низкая температура. Нагрев в печи прекратится и включится вентилятор охлаждения.
ER03	Температура, определяемая мясным щупом > 105°C.	Обнаруженная температура выше нормальной; возможно, термощуп находится в печи, но не вставлен в блюдо. Ошибка будет сброшена, когда термощуп будет извлечен из камеры духовки.
ER04	Не срабатывает замок двери.	При использовании режима пиролиза замок двери не срабатывает, когда заданная температура в камере достигнута. Если эта ошибка сохраняется в течение 3 минут, нагревательные элементы отключаются. Обратитесь в сервисный центр.

## Сведения о приборе

Тип	ENTB
Модель	VOP682B, VOP682G
Артикул	212317, 212319
Изготовитель и импортёр (организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товаров ненадлежащего качества):	ООО "ВАРД", Краснопролетарская 16, стр.2, помещ.1/5, 127473, Москва; тел.: 8-800-222-59-95
Изготовлено в Китае	

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

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

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

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

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

