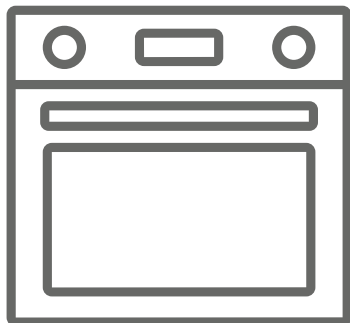


VESTEL

UK- Вбудована духовка шафа/ Інструкція з використання

RU Встроенная духовка / руководство пользователя

EN Built-in Oven / User Manual








AFX-8786
AFB-8786

Ми вдячні за вибір нашої продукції.

Ця інструкція з використання містить важливу інформацію з техніки безпеки та вказівки з експлуатації та технічного обслуговування приладу.

Обов'язково знайдіть час, щоб ознайомитися з Інструкцією з використання перед початком експлуатації приладу. Зберігайте її для подальшого використання.

Знак	Тип	Значення
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Серйозне травмування чи ризик заподіяння смерті
	РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ	Ризик небезпечної напруги
	ПОЖЕЖА	Попередження; Ризик виникнення пожежі/загоряння легкозаймистих матеріалів
	ОБЕРЕЖНО	Ризик травмування чи заподіяння матеріальної шкоди
	ВАЖЛИВО/ПРИМІТКА	Використовуйте прилад належним чином

ЗМІСТ

1.ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	4
1.1 Загальні попередження з техніки безпеки.....	4
1.2 Застереження щодо встановлення.....	7
1.3 Під час використання.....	7
1.4 Під час чистки та технічного обслуговування.....	9
2.ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ.....	11
2.1 Вказівки зі встановлення.....	11
2.2 Встановлення духової шафи.....	11
2.3 Підключення до електромережі та техніка безпеки.....	12
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ.....	14
4.ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ.....	15
4.1 Функція контролю духової шафи.....	15
4.2 Cooking Table.....	16
4.3 Аксесуари.....	18
5.ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	20
5.1 Чистка.....	20
5.2 Технічне обслуговування.....	22
6.ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ.....	23
6.1 Виявлення несправностей.....	23
6.2 Транспортування.....	23
7.ТЕХНІЧНІ УМОВИ.....	24
7.1 Мікрофіша електроенергії.....	24

1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням уважно прочитайте всі вказівки. Зберігайте інструкцію в доступному для вас місці для подальшого використання.
- Дане керівництво розроблено для декількох моделей, тому цей прилад може не мати всіх характеристик, описаних у ньому. З цієї причини, читаючи керівництво користувача особливо важливо звертати увагу на цифри.

1.1 Загальні попередження з техніки безпеки



- Прилад може використовуватись дітьми від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами без достатнього досвіду чи знань під наглядом та попередньо попередивши їх про небезпеку, яку може викликати неправильне використання приладу. Не слід дозволяти дітям гратись з приладом. Чистка та технічне обслуговування приладу не може виконуватись дітьми без нагляду.


⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання прилад та його робочі елементи нагріваються. Пильнуйте за тим, щоб уникнути безпосереднього контакту з гарячими поверхнями. За відсутності можливості постійного спостереження за дітьми, оберігайте дітей до 8 років від доступу до приладу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Ризик пожежі: Не зберігайте предмети на варильній поверхні.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо поверхня плити має тріщину, вимкніть прилад для уникнення ризику ураження електричним струмом.


- Не експлуатуйте прилад за допомогою зовнішнього таймера часу, або системи дистанційного керування.
- Під час роботи приладу, він нагрівається. Пильнуйте за тим, щоб уникнути безпосереднього контакту з нагрівальними елементами духової шафи.
- Під час роботи приладу ручки також можуть швидко нагріватись.
- Для чистки скляних чи інших поверхонь духової шафи не використовуйте жорстких абразивних засобів чи дротяних губок. Вони можуть подрпати поверхні, що може призвести до руйнування скла дверцят чи поверхонь.
- Не використовуйте парові засоби для чищення приладу.

  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед заміною лампочки переконайтесь, що прилад виключений для уникнення ризику ураження електричним струмом.

 **ОБЕРЕЖНО:** Під час готування робочі елементи нагріваються. Під час роботи приладу оберігайте маленьких дітей від доступу до нього.

- Ваш прилад виготовлено з дотриманням відповідних місцевих та міжнародних стандартів та нормативних положень.
- Технічне обслуговування та ремонт приладу повинні виконуватись виключно уповноваженим спеціалістом сервісного центру. Встановлення та ремонт приладу неуповноваженою особою може бути небезпечним. В жодному разі не змінюйте це керівництво з використання приладу. Використання приладу без відповідної застережливості може спричинити нещасний випадок.

- Перед під'єднанням приладу переконайтесь у відповідності місцевих умов встановлення (вид і тиск газу, чи електрична напруга і частота) необхідним технічним умовам використання вашого конкретного приладу. Технічні умови використання приладу вказані на етикетці.

 **ОБЕРЕЖНО:** Даний прилад призначений виключно для готування їжі і лише для внутрішнього побутового використання. Не слід використовувати прилад для інших цілей, як наприклад, для комерційного використання чи для обігріву приміщень.

- Не використовуйте ручку дверцят духової шафи для підняття чи переміщення приладу.
- Для гарантування вашої безпеки застосовуйте всі можливі засоби захисту. Будьте обережними під час чистки вашого приладу для уникнення подряпин, оскільки це може призвести до пошкодження скляних поверхонь. Уникайте ударяння скляних поверхонь аксесуарами.
- Під час встановлення приладу переконайтесь, щоб провід електроживлення був ізольований і не був пошкоджений. У випадку пошкодження електропроводу, його необхідно замінити для уникнення небезпеки. Заміна повинна бути забезпечена виробником, працівником його сервісного центру чи іншою компетентною особою.
- Не дозволяйте дітям залазити на духову шафу чи сидати на відчинені дверцята.
- Не допускайте доступу дітей та тварин до приладу.

1.2 Застереження що до встановлення

- Не користуйтеся приладом до його остаточного встановлення.
- Прилад повинен бути встановлений уповноваженим спеціалістом. Виробник не несе відповідальності за пошкодження під час неправильного встановлення приладу неуповноваженою на це особою.
- Під час розпакування приладу переконайтесь у відсутності пошкоджень, що могли бути спричинені перевезенням. У випадку наявності пошкоджень не користуйтеся приладом і негайно зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центра. Пакувальний матеріал (нейлон, скріпки степлера, пінопласт тощо.) можуть завдати шкоду дітям, тому їх необхідно одразу зібрати і викинути.
- Прилад повинен бути захищений від можливого шкідливого впливу навколишнього середовища. Не встановлюйте прилад в місця можливого контакту з сонцем, дощем, снігом, пилом чи в приміщення з надлишковою вологістю.
- Будь-які предмети (наприклад, шафи), що оточують прилад повинні бути розраховані на можливість витримувати щонайменше 100°C.
- З метою запобігання перегрівання приладу не слід його встановлювати за декоративними дверима.

1.3 під час використання

- Під час першого використання ви можете почути легкий запах. Це спричинено ізоляційними матеріалами нагрівальних елементів і є цілком нормальним. Перед першим використанням

приладу рекомендується залишити його при максимальній температурі протягом 45 хвилин. Переконайтесь, що приміщення, в якому встановлено прилад, добре провітрюється.

- Будьте обережними відкриваючи чи закриваючи дверцята духової шафи під час готування. Є ризик отримання опіків від гарячої пари з духової шафи.
- Під час роботи приладу не кладіть зверху на нього чи всередину легкозаймисті чи вибухонебезпечні матеріали.
- Для витягування чи переміщення страв з духової шафи завжди використовуйте прихватки.
- За жодних обставин на накривайте духову шафу алюмінієвою фольгою. Це може призвести до перегрівання.
- Не розміщуйте підноси та таці на основі духової шафи під час готування. Основа дуже сильно розігрівається і може призвести до пошкодження виробу.



Не залишайте прилад без нагляду під час готування з використанням масла чи олії. Вони можуть спричинити пожежу у випадку перегрівання. Не намагайтесь погасити полум'я, спричинене загорянням олії, водою, негайно виключіть плиту та накрийте сковорідку кришкою, чи протипожежною тканиною.


- Якщо прилад не використовуватиметься протягом тривалого періоду, повністю вимкніть його.
- Переконайтесь, що кнопка керування приладом знаходиться в положенні "0" (зупинка) завжди, коли прилад не використовується.

- При витяганні підносу, він може нахилитися. При витягуванні гарячих страв з духової шафи будьте обережними, щоб не пролити чи не впустити їх.
- Нічого не кладіть на відчинені дверцята духової шафи. Це може вивести дверцята з рівноваги та пошкодити їх.
- Не вішайте рушники, кухонні рушники чи інші серветки на прилад чи його ручки.


1.4 під час чистки та технічного обслуговування

- Перед тим, як розпочинати чистку чи технічне обслуговування приладу, переконайтесь, що він відключений від електроживлення.
- Для чистки панелі управління не знімайте кнопки керування.
- Для забезпечення ефективності та безпечності роботи вашого приладу рекомендується застосовувати оригінальні запчастини, та, за необхідності, звертатись до уповноважених осіб сервісного центру.

Декларація відповідності нормам ЄС

 Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

Даний прилад призначений виключно для побутового користування. Не використовуйте прилад в інших цілях (наприклад, для обігріву приміщень), це може бути небезпечним.

 Дане керівництво з експлуатації розроблено для декількох моделей приладу. Ваша модель приладу може відрізнитись від моделі, описаної в даній інструкції.

Утилізація старого приладу



Це позначення означає, що прилад чи пакування приладу не можуть бути утилізовані як звичайні побутові відходи. Прилад повинен бути зданий у відповідний пункт збору електричних та електронних приладів для їх переробки. Забезпечуючи належну утилізацію приладу, ви запобігаєте заподіяння навколишньому середовищу потенційних негативних наслідків, які можуть бути спричинені в результаті неправильної утилізації відходів. Для детальної інформації щодо можливості утилізації приладу, зв'яжіться з місцевим офісом виробника, або центром утилізації побутових відходів чи продавцем, у якого ви придбали прилад.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад повинен бути встановлений працівником уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.

- Неправильне встановлення може спричинити травмування чи пошкодження, за які виробник не нестиме відповідальність, та на які не поширюватиметься гарантія.
- Перед встановленням переконайтесь у відповідності умов встановлення (електрична напруга і частота) необхідним умовам для встановлення конкретного приладу. Умови встановлення приладу вказані на етикетці.
- Необхідно дотримуватись положень чинних у відповідній країні законів, указів, директив та стандартів (правил техніки безпеки, правил відповідного повторного використання згідно з технічними умовами тощо.).

2.1 вказівки Зі встановлення

Загальні вказівки

- Після розпакування приладу та аксесуарів переконайтесь, що вони

не пошкоджені. Якщо ви підозрюєте наявність пошкодження, негайно зв'яжіться з відповідним працівником уповноваженого сервісного центру чи компетентним технічним спеціалістом.

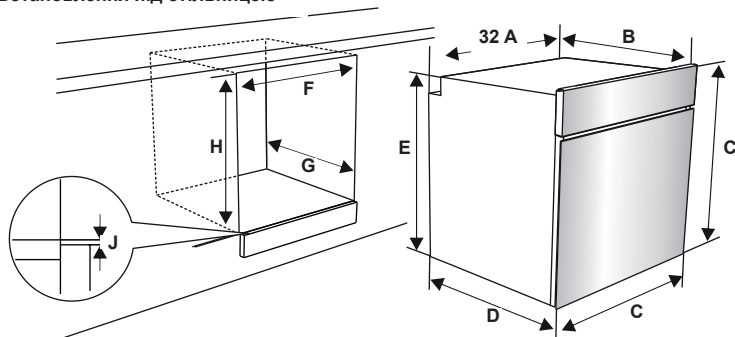
- Переконайтесь, що в безпосередній близькості відсутні легкозаймисті та вибухонебезпечні матеріали, наприклад, штори, олія, одяг і тому подібне, що може призвести до виникнення пожежі.
- Стільниця та інша техніка навколо приладу повинні витримувати температуру вище 100°C.
- Не слід встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною чи сушкою для одягу.

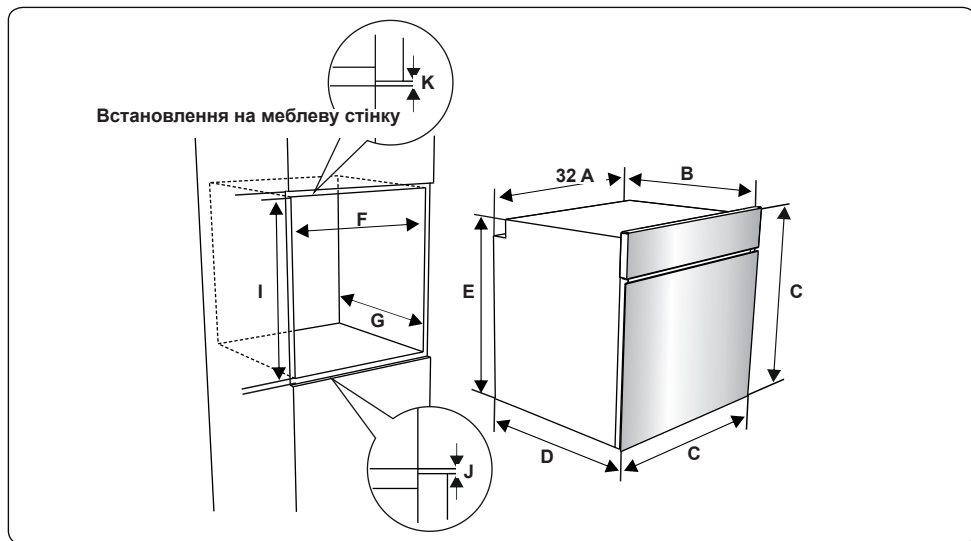
2.2 встановлення духової шафи

Прилад йде в комплекті зі всіма деталями, необхідними для встановлення на стільницю відповідних приладу розмірів. Розміри варильної поверхні та духової шафи вказані нижче.

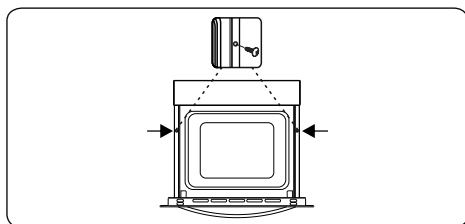
A (мм)	557	мін./макс. F (мм)	560/580
B (мм)	550	мін. G (мм)	555
C (мм)	595	мін. H/I (мм)	600/590
D (мм)	575	мін. J/K (мм)	5/10
E (мм)	574		

Встановлення під стільницею





Після встановлення електричних зв'язків, встановіть духову шафу, просунувши її у відповідний для неї відсік. Відкрийте дверцята духовки та встановіть 2 гвинти в отвори, розташовані під рамою духовки. Коли рама виробу торкнеться дерев'яної поверхні відсіку, затягніть гвинти.



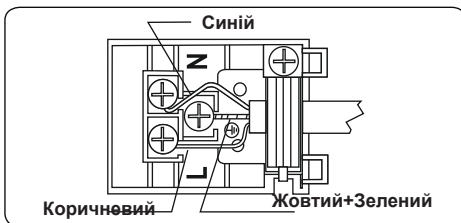
2.3 підключення до елек тромережі та техніка бе Зпеки

! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** Підключення приладу до електромережі повинно бути встановлено працівником уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.

! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРИЛАД НЕОБХІДНО ЗАЗЕМЛИТИ.**

- Перед підключенням приладу до електромережі необхідно перевірити можливу потужність електромережі на відповідність з максимально допустимою потужністю приладу (вказану на табличці з технічними даними приладу), а також спроможність електричної проводки подавати та переміщувати максимальну потужність приладу (також вказано на табличці).
- Протягом встановлення обов'язково переконайтесь, щоб використовувались ізольовані кабелі. Неправильне встановлення може пошкодити вашому приладу. В разі пошкодження електричної проводки та необхідності її заміни, це повинно бути виконано компетентною особою.
- Не використовуйте адаптери, розгалужувачі та/або подовжувачі.
- Провід електроживлення повинен бути віддалений від гарячих поверхонь. Запобігайте перегинанню чи згинанню проводу. Інакше він може бути пошкоджений, що може спричинити коротке замикання.

- Якщо прилад не під'єднано за допомогою вилки до електромережі, для дотримання нормативних положень з правил техніки безпеки таке під'єднання необхідно забезпечити за допомогою роз'єднувача всіх полюсів (з кроком між контактами такого з'єднання не менше 3 мм).
- Прилад призначений для споживання 220-240 В ~ і 380-415 В 3N~. В разі відмінної потужності електроживлення, зв'яжіться з уповноваженою особою сервісного центру або компетентним електриком.
- Для під'єднання приладу, електропровід (H05VV-F) повинен бути достатньої довжини, навіть якщо прилад знаходиться безпосередньо біля відсіку електроживлення.
- Переконайтесь, щоб всі з'єднання були закріплені належним чином.
- Закріпіть електропровід в скобу для кріплення кабелю та закрийте його.
- Щит обліку та розподілу розміщений у відповідній шафі.

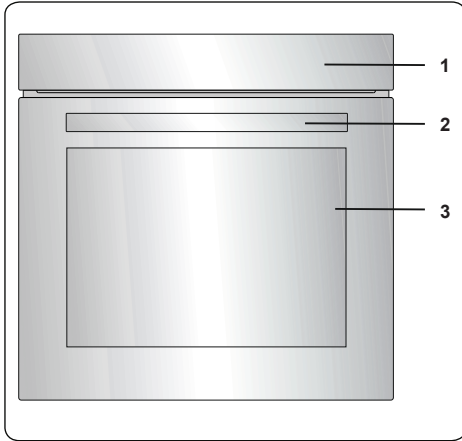


3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ



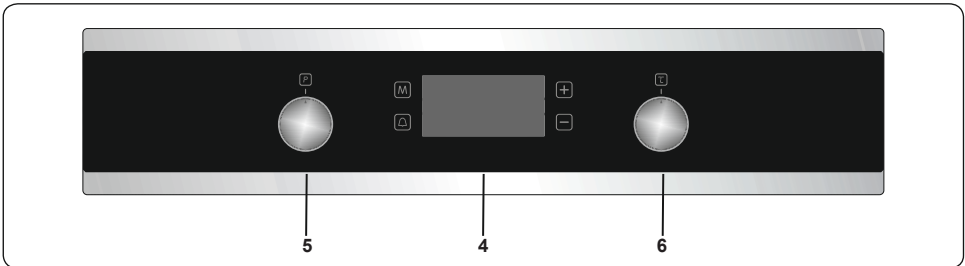
Важливо: Технічні характеристики приладів відрізняються, вигляд вашої духової шафи може відрізнятися від зображеного на рисунку.

Список деталей



1. Панель управління
2. Ручка дверцят духової печі
3. Дверцята духової печі

Панель управління



4. Таймер
5. Кнопка керування функціями духової шафи
6. Кнопка термостату духової шафи

4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

4.1 функція контролю духової шафи Кнопка керування функціями духової шафи

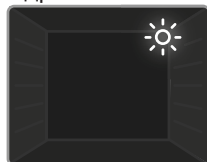
Поверніть ручку відповідно до символу, що відображає виконання необхідної функції приготування. Для детальної інформації з описом різних функцій дивіться розділ «Функції духової шафи».

Кнопка термостату духової шафи

Після вибору відповідної функції, поверніть ручку, щоб налаштувати необхідну температуру. Лампочки термостату духової печі відображають, чи термостат нагріває духову піч, чи підтримує досягнуту температуру.

Функції духової шафи

* Функції духової шафи можуть відрізнятися залежно від моделі.



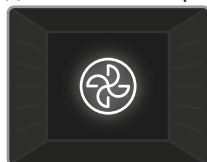
Освітлювальні лампочки духової шафи: Під час роботи духової шафи світяться лише духові лампочки. Вони світяться впродовж всієї тривалості

роботи плити.



Функція розмороження: Увімкнуться попереджувальні лампочки. Вентилятор почне працювати. Щоб

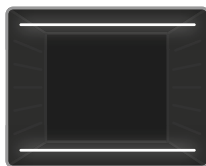
застосувати функцію розмороження покладіть заморожену їжу в духову шафу в третій ряд знизу. Рекомендується під замороженою їжею розміщати лоток для збирання води під час розмороження. За допомогою цієї функції не можна приготувати чи запекти страву, вона дозволяє лише розморозити продукти.



Функція швидкого режиму роботи: Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати кільцеві нагрівальні

елементи, а також вентилятор. Функція швидкого режиму роботи рівномірно розподіляє тепло по всій духовій шафі, забезпечуючи рівномірне приготування страв на всіх решітках. Рекомендується

попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.



Статична функція приготування:

Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати нижні та верхні нагрівальні елементи.

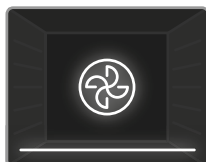
Статична функція приготування забезпечує нагрівання, завдяки чому відбувається приготування страв. Ця функція ідеально підходить для приготування кондитерських виробів, кексів, макаронних запіканок, лазань та піци. При застосуванні цієї функції рекомендується попереднє нагрівання духової шафи протягом 10 хвилин та використання лише однієї полиці.



Функція вентиляції:

Термостат та попереджувальні лампочки включаються та почнуть працювати нижні та верхні нагрівальні елементи,

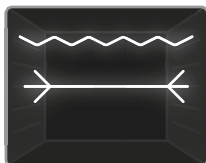
а також вентилятор. Ця функція підходить для приготування макаронної запіканки. Приготування відбувається завдяки верхньому та нижньому нагрівальним елементам духової шафи, а також завдяки вентилятору, що забезпечує циркуляцію повітря, створюючи при цьому ефект легкого грилю. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.



Функція приготування піци:

Термостат та попереджувальні лампочки включаються та почнуть працювати кільцеві та нижні

нагрівальні елементи, а також вентилятор. Ця функція ідеально підходить для запікання страв, наприклад, для приготування піци шляхом рівномірного розподілу нагрівання за короткий проміжок часу. Вентилятор рівномірно розподіляє нагрівання, а нижній нагрівальний елемент сприяє запіканню страви.



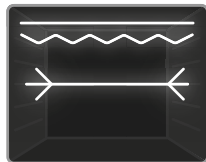
Функція смаження на грилі та смаження курятини:

Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та починає працювати

гриль та рожна. Ця функція використовується для смаження на грилі та тостів, а також для смаження курятини на шампурах для обсмажування. Для приготування на грилі використовуйте верхню полицю духової шафи. Злегка змастіть решітку олією для уникнення приставання продукту до решітки та розмістіть продукт в центрі решітки. Завжди підставляйте лоток під продукт для збирання жиру, який може стікати під час готування. Для інструкції з обсмажування курятини зверніться в розділ аксесуарів. Для застосування даної функції рекомендується попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.

протягом 10 хвилин.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час грилю, дверцята духової шафи повинні бути закриті, а температуру духової печі необхідно виставляти на 190°C.



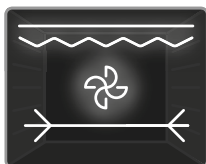
Функція швидкого смаження на грилі та смаження курятини:

Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати гриль та верхні

нагрівальні елементи, а також рожна. Ця функція підходить для швидкого приготування страв на грилі та приготування великого об'єму страви, наприклад великого шматка м'яса. Вона також підходить для обсмажування курятини на шампурі. Для приготування на грилі використовуйте верхню полицю духової шафи. Злегка змастіть решітку олією для уникнення приставання продукту до решітки та розмістіть продукт в центрі решітки. Завжди підставляйте лоток під продукт для збирання жиру, який може стікати під час готування. Для інструкції з обсмажування курятини дивіться розділ аксесуарів. Для застосування даної функції рекомендується попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час грилю, дверцята духової шафи повинні

бути закриті, а температуру духової печі необхідно виставляти на 190°C.



Функція подвійного грилю і вентиляції та смаження курятини:

Засвітяться термостат та попереджувальні

лампочки, та почнуть працювати гриль та верхні нагрівальні елементи, а також вентилятор та рожна. Ця функція використовується для швидкого приготування великих шматків страви на грилі, а також для приготування великих обсягів і для обсмажування курятини на шампурі. Верхні нагрівальні елементи грилю працюють одночасно з вентилятором для забезпечення приготування страв. Для приготування на грилі використовуйте верхню полицю духової шафи. Злегка змастіть решітку олією для уникнення приставання продукту до решітки, розмістіть продукт в центрі решітки. Завжди підставляйте лоток для збирання жиру під продукт, який може виділяти жир під час готування. Для інструкції з обсмажування курятини дивіться розділ аксесуарів. Перед виконанням даної функції рекомендується нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час грилю, дверцята духової шафи повинні бути закриті, а температуру духової печі необхідно виставляти на 190°C. Використання Visio Touch

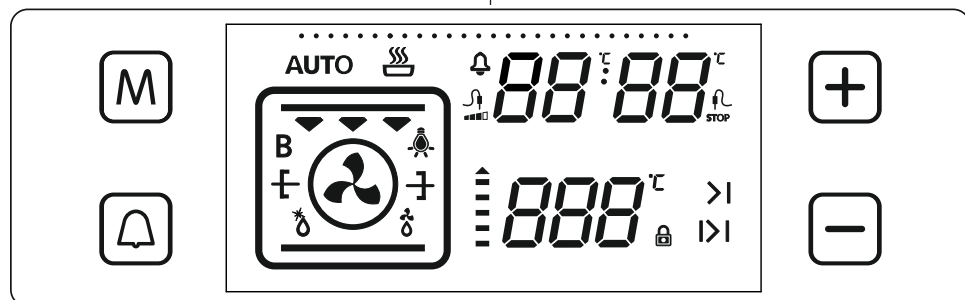
4.2 таблиця часу й режимів готування

Функція	Страви			min.
Без вентилявання	Листкове тісто	2-3-4	170-190	35-45
	Пиріг	2-3-4	170-190	30-40
	Печиво	2-3-4	170-190	30-40
	Тушкування	2	175-200	40-50
	Курка	2-3-4	200	45-60

З вентиляванням	Листкове тісто	1 - 2	170-190	25-35
	Пиріг	2-3-4	150-170	25-35
	Печиво	2-3-4	150-170	25-35
	Тушкування	2	175-200	40-50
	Курка	2-3-4	200	45-60
Турборежим	Листкове тісто	2-3-4	170-190	35-45
	Пиріг	2-3-4	150-170	30-40
	Печиво	2-3-4	150-170	25-35
	Тушкування	2	175-200	40-50

Гриль	Тюфтельки гриль	7	200	10-15
	Курка	*	190	50-60
	Відбивна	6-7	200	15-25
	Біфштекс	6-7	200	15-25

* отуйте з використанням рожня для смаження курки, якщо є.



Опис функції	
	Клавіша режиму
	Клавіша аварійного сповіщення
	Клавіша налаштування часу
	Клавіша налаштування часу/ температурних налаштувань для термометра
	Дисплей функції духової шафи
	Дисплей таймера
	Температурний дисплей

Налаштування часу дня

Під час першого вмикання духової шафи на дисплеї загориться "0.00". Натисніть сенсорну кнопку "M" чи "+" і "-" одночасно. На дисплеї загориться двокрапка ':.'. Можна виконати налаштування і

регулювання часу дня за допомогою сенсорних кнопок "+" і "-". Час потрібно встановити для можливості використання функції духової шафи.

Регулювання часу приготування Регулювання зворотнього відліку

Для налаштування зворотнього відліку, натисніть сенсорну кнопку "⏰", на дисплеї відображення часу з'явиться "0.00" і загориться символ "⏰". Використовуйте сенсорні кнопки "+" і "-" для регулювання необхідного часу попереднього, при загорянні символу "⏰". Після закінчення налаштування періоду часу, потрібно дочекатися поки погасне

символ "⏰". Буде подано звуковий сигнал.

Коли таймер досягне нуля, зазвучить звукове попередження і на дисплеї відобразиться миготливий символ "⏰". Натисніть "+" чи "-" будь-яку клавішу, щоб зупинити звукове сповіщення і символ зникне.

Регулювання часу приготування

Ця функція допомагає виконувати приготування протягом визначеного

періоду часу. Приготуйте страву для приготування та покладіть її до духової шафи. Виберіть бажану функцію приготування і температуру. Натисніть сенсорну кнопку "M" поки не відобразиться символ тривалості часу ">I" і "AUTO" з'явиться на екрані часу. Встановіть необхідний період приготування, використовуючи сенсорні кнопки "+" та "-" при положенні таймера у цій позиції. Після встановлення необхідного періоду приготування, "AUTO" з'явиться на екрані відображення часу. Після завершення налаштування почекайте поки на дисплеї не відобразиться поточний час дня і поки не загориться символ тривалості часу.

Коли на таймері буде нуль, духови шафа вимкнеться, пролунає звуковий сигнал та на екрані з'явиться повідомлення "AUTO". Для вимкнення попереджувального сигналу натисніть будь яку кнопку на панелі управління, повідомлення "AUTO" продовжуватиме горіти. Натисніть "+" і "-" одночасно для виходу з режиму "AUTO".

Регулювання часу закінчення приготування

Ця функція використовується для приготування після певного періоду часу та для певної тривалості приготування. Приготуйте страву для приготування та покладіть її до духової шафи. Виберіть бажану функцію приготування і температуру.

Натисніть сенсорну кнопку "M" поки не відобразиться символ тривалості часу ">I" і "AUTO" з'явиться на екрані відображення часу. Встановіть необхідний період приготування, використовуючи сенсорні кнопки "+" та "-" при положенні таймера у цій позиції. Потім, натисніть сенсорну кнопку "M", поки не відобразиться символ ">I", загориться час дня та символ тривалості приготування. Встановіть необхідний період приготування, використовуючи сенсорні кнопки "+" та "-" при положенні таймера у цій позиції. Після завершення приготування, почекайте поки поточний час дня і ">I" не загоряться на екрані відображення часу.

Духова шафа виконає обчислення робочого часу віднявши тривалість приготування від часу завершення, коли прилад припинить роботу. Таймер подасть звуковий сигнал і повідомлення "AUTO" продовжить горіти. Для

вимкнення звукового сигналу натисніть будь-яку кнопку на таймері і одночасно натисніть кнопки "+" та "-" для виходу з режиму "AUTO".

Регулювання звукового сигналу таймера

Натисніть і утримуйте сенсорну кнопку "-", доки не пролунає звуковий сигнал. Після цього, кожного разу при натисканні кнопки "-", змінюється мелодія звукового сигналу. З різні види звукових сигналів. Виберіть необхідну мелодію, після чого не натискайте жодних кнопок. За короткий час вибрана мелодія збережеться.

Функція блокування кнопок.

Блокування кнопок застосовується для уникнення небажаних змін в налаштуваннях духової шафи, які можуть бути випадково задані. Натисніть і утримуйте кнопку "+" поки не екрані не буде відображено символ блокування. Для вимкнення режиму блокування, натисніть та утримуйте кнопку "+" доки символ блокування не згасне з екрану.

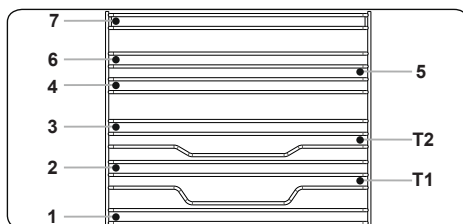
Під час роботи режиму блокування активною буде тільки кнопка живлення, усі інші кнопки буде заблоковано.

Якщо під час роботи духової шафи упродовж 6 годин не виконувалось жодних операцій, прилад автоматично вимкнеться.

4.3 аксесуари

Каркас EasyFix

Коли виникне потреба, ретельно вимийте аксесуари м'якою чистою тканиною в теплій воді з мийним засобом.



- Вставте аксесуар у потрібне положення в камері.
- Залиште між аксесуарами і кришкою вентилятора зазор завширшки принаймні 1 см.
- Виймаючи посуд і (або) гарячі страви з камери, будьте обережні. Гарячі страви і аксесуари можуть

спричинити опіки.

- Під дією високої температури аксесуари можуть деформуватися. Після охолодження їхній зовнішній вигляд і працездатність відновиться.
- Дека і дротяні решітки можна ставити на будь-який рівень від 1 до 7.
- Телескопічні рейки можна ставити на рівні Т1 і Т2.
- Для готування їжі на одному рівні рекомендується користуватись рівнем 3.
- Для готування їжі на одному рівні за допомогою телескопічних рейок рекомендується користуватись рівнем Т2.
- Для готування їжі на двох рівнях рекомендується користуватись рівнем 2 і рівнем 4.
- Дротяний каркас вертела слід ставити на рівень 3.
- Для встановлення каркасу вертела з телескопічними рейками використовується рівень Т2.

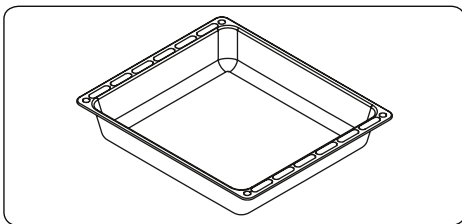
****Різні моделі можуть комплектуватися різними наборами аксесуарів.

Піддон завглибшки 8 см

Піддон завглибшки 8 см ідеальний для тушкування.

Покладіть піддон на полицю та просуньте якомога далі щоб пересвідчитись, що він належно розміщений. Задля максимально ефективного використання ставте цей піддон на третю полицю.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Піддон завглибшки 8 см не варто використовувати на першій (найнижчій) полиці. Не рекомендовано одночасно готувати страви з використанням двох піддонів завглибшки 8 см.



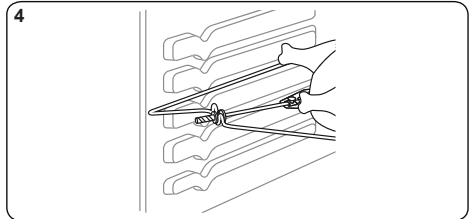
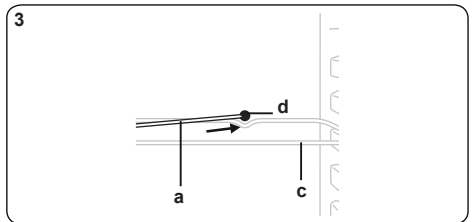
Шашличниця

1. Послабте гвинти, за допомогою яких закріплені шампури (b) і витягніть їх. Насадіть курятину на шампури, закріпіть шампури затискачами та добре прикріпіть на них курятину. Затягніть гвинти.

2. Всю ановіть шампур (c) на відповідну решітку.

3. Всю ановіть кінець шампура (a) в спеціальний отвір для шампура (d).

4. Всю ановіть шампур на сітку, зніміть ручку шампура та закрийте дверцята. Ручку шампура (e) слід використовувати лише для виймання вже приготовленої курятини.



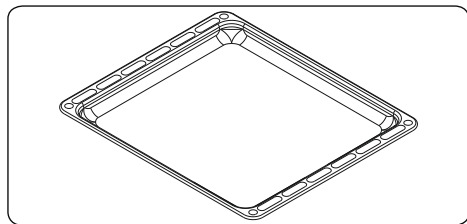
⚠ Важливо: Переконайтесь, що духовка вимкнена під час виконання цих дій.

⚠ У випадку, якщо ваша духовка не підтримує функцію грилю закритого типу, під панель управління духовки помістіть тепловідбивний екран.

Плаский піднос

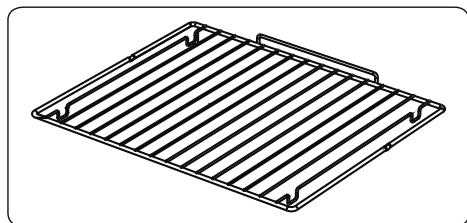
Плаский піднос підходить для запікання кондитерських виробів.

Покладіть піднос на полицю та просуньте якомога далі щоб пересвідчитись, що він належно розміщений.



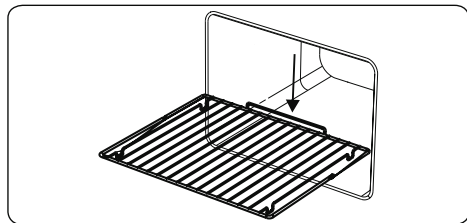
Дротяна решітка

Дротяна решітка підходить для приготування на грилі чи для обробки продуктів в контейнерах, які підходять для використання в духовій шафі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Помістіть решітку на будь-яку придатну полицю духової шафи та просуньте в кінець духової шафи.



Водозабірний контейнер

В деяких випадках, під час приготування на внутрішній скляній панелі духової шафи може збиратись конденсат. Це не є ознакою несправності приладу.

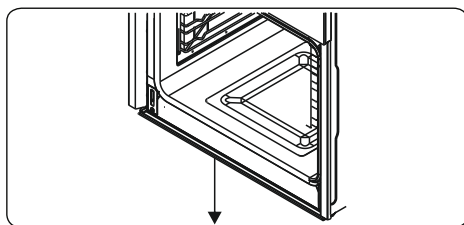
Відчиніть дверцята духової шафи на положення грилю і залиште їх в такому положенні на 20 секунд.

Вода стече в контейнер.

Дочекайтесь, поки духови шафа охолоне та протріть внутрішні дверцята сухим рушником. Повторюйте цю процедуру регулярно.

Блокування від доступу дітей

Щоб відкрити дверцята духової шафи, спочатку підніміть блокувальний пристрій від дітей і штовхніть його праворуч, потім потягніть дверцята духової шафи на себе, тримаючись вільною рукою за рукоятку, а далі відпустіть пристрій блокування доступу для дітей. Щоб зачинити дверцята, достатньо злегка їх штовхнути.



5. ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

5.1 чистка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед чисткою вимкніть прилад та зачекайте, поки він повністю охолоне.


Загальна інформація

- Перед застосуванням засобів для чистки перевірте, чи вони підходять для чистки вашого приладу, та чи вони рекомендовані виробником приладу.
- Використовуйте кремоподібні чи рідкі засоби, що не містять твердих порошкоподібних домішок. Не використовуйте їдкі (корозійні) кремоподібні засоби, абразивні порошки, щільні дротяні мочалки, що можуть пошкодити поверхню духової шафи.

! Не використовуйте засоби для чистки, що містять тверді домішки, що можуть подряпати скляну поверхню вашого приладу, чи покриті

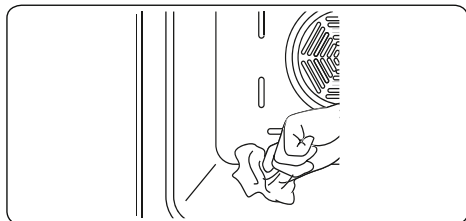
емаллю та/або намальовані на ньому деталі.

У випадку пролиття рідкого засобу на прилад, негайно витріть його для уникнення пошкодження духової шафи.

 Не використовуйте парові засоби для чищення жодної з поверхонь духової шафи.

Чистка внутрішніх поверхонь духової шафи

- Внутрішня поверхня духової шафи, покрита емаллю, краще очищається в наріпному стані.
- Після кожного використання протирайте духову шафу м'якою серветкою, змоченою в спіненій воді. Потім, ще раз протріть поверхню вологою серветкою, і витріть насухо.
- Для ретельної чистки духової шафи час від часу можна використовувати рідкі засоби для чищення.





Чистка скляних поверхонь

- Регулярно промивайте скляні поверхні вашого приладу.
- Для чистки внутрішніх та зовнішніх скляних поверхонь використовуйте засоби для чистки скла. Потім прополощіть серветку, протріть начисто і насухо витріть.

Чистка деталей з нержавіючої сталі (у випадку наявності)

- Регулярно промивайте деталі з нержавіючої сталі.
- Витирайте такі поверхні серветкою, змоченою в чистій воді. Потім витріть насухо.

 Не промивайте такі поверхні, поки вони не охололи.

 Не залишайте оцет, каву, молоко, сіль, воду, лимонний або томатний сік протягом тривалого часу на

поверхні з нержавіючої сталі.

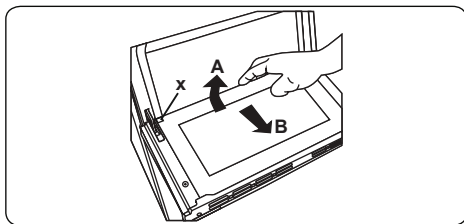
Чистка пофарбованих поверхонь (за наявності)

- Плями від помідорів, томатної пасти, кетчупу, лимону, продуктів із вмістом олії, молока, продуктів та напоїв, що містять цукор, та кави потрібно негайно витерти ганчіркою, змоченою у теплій воді. Якщо такі плями не відчистити одразу та дати їм застаріти, їх НЕ можна відтирати твердими предметами (гострими знаряддями, сталевими та пластиковими скребками, та губками для посуду, що можуть пошкодити поверхню) чи засобами для чищення з високим вмістом спирту, засобами для видалення плям та жиру та абразивними хімічними речовинами. У іншому випадку, на поверхнях може з'явитися корозія та іржа. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, що була викликана використанням невідповідного чистячого засобу чи методу очищення.

Зняття внутрішнього скла

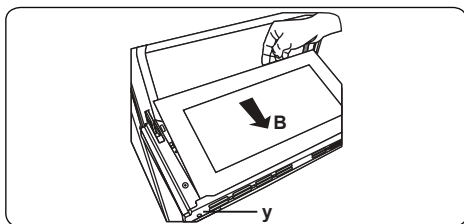
Перед очищенням скла на дверцятах духової шафи, необхідно зняти дверцята, як показано нижче.

1. Натисніть на скло у напрямку **В** на знімійть його з кронштейну (**х**). Витягніть скло у напрямку **А**.



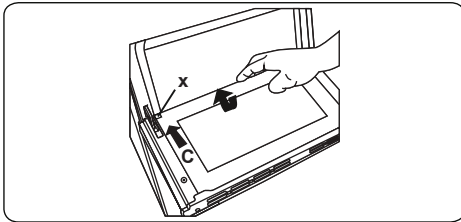
Заміна внутрішнього скла


1. Натисніть на скло у напрямку **В** під кронштейн (**у**).



3. Розмістіть скло під кронштейном (**х**) у

напрямку **C**.



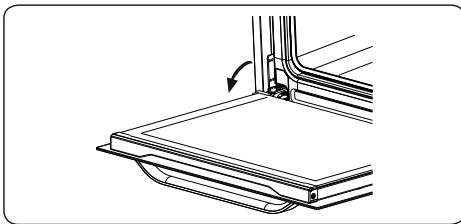
 Якщо у духовій шафі встановлено потрійне скло, третій шар скла можна зняти так само, як і другий шар.

Зняття дверцят духової шафи

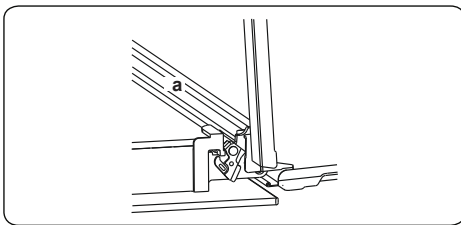
Перед очищенням скла на дверцятах духової шафи, необхідно зняти дверцята, як показано

нижче.

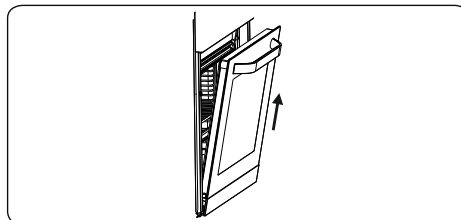
1. Відкрийте дверцята духової шафи



2. Поверніть клямку замикання (**a**) (за допомогою викрутки) до кінцевого положення.

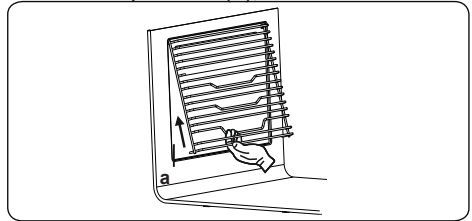


3. Повністю закрийте дверцята, повернувши ручку до кінцевого положення, і зніміть дверцята потягнувши їх на себе.




Зняття полиці у вигляді решітки


Щоб зняти решітку, потягніть її, як показано на рисунку. Розчепивши затискачі з решітки (**a**), зніміть її.



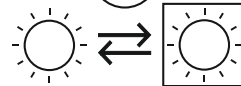
5.2 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Технічне обслуговування приладу повинно виконуватись виключно уповноваженою особою сервісного центру або компетентним технічним працівником.


Заміна лампочки духової шафи

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед чисткою вимкніть прилад та зачекайте, поки він повністю охолоне.

- Витягніть скляну лінзу, після чого витягніть лампочку.
- Встановіть нову лампочку (яка витримує до 300 °C) на заміну старій лампочці (230В, 15-25Вт, типу Е14).
- Встановіть скляну лінзу назад, ваша духовка готова до використання.
- Продукт містить джерело світла класу енергоефективності G.
- Джерело світла не може бути замінено кінцевим користувачем. Післяпродажне обслуговування необхідне.
- Джерело світла, що входить до комплекту, не призначене для використання в інших додатках.



Змінне джерело світла від професіонала

 Лампочка призначена для використання виключно в побутових приладах для готування. Вона не призначена для освітлення побутових приміщень.

6. ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

6.1 виявлення несправностей



Якщо після перевірки по основним крокам виявлення несправностей, духова шафа не працює, зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не включається.	Духова шафа відключена від мережі електроживлення.	Перевірте чи духова шафа підключена до мережі електроживлення. Перевірте, чи працюють інші технічні пристрої на кухні.
Відсутнє нагрівання взагалі або духова шафа не нагрівається.	Неправильно налаштована температура духової шафи. Дверцята духової печі відчинені.	Перевірте, чи кнопка керування температури духової шафи виставлена правильно.
Не працює лампочка духової печі (у випадку наявності).	Перегоріла лампочка. Відключено під'єднання до мережі електроживлення або електроживлення відсутнє.	Замініть лампочку відповідно до інструкції. Переконайтесь, що прилад включений в штепсельну розетку.
Приготування в духовій шафі відбувається нерівномірно.	Полиці духової шафи неправильно розташовані.	Перевірте, чи правильно виставлені налаштування температури та чи правильно розташовані полиці. Не відкривайте дверцята духової шафи часто, якщо ви не готуєте страви, які потребують перевертання. Якщо ви часто відкриватимете дверцята, зовнішнє повітря буде охолоджувати температуру духової шафи, в результаті чого це може вплинути на приготування вашої страви.
Кнопки для налаштування часу не натискаються належним чином.	Між кнопками для налаштування часу застрягли сторонні предмети. Модель з сенсорним екраном: на панелі управління зібралась волога. Налаштована функція блокування кнопок.	Видаліть сторонні предмети і спробуйте ще раз. Витріть вологу та спробуйте ще раз. Перевірте, чи включена функція блокування кнопок.
Вентилятор духової шафи шумить (у випадку наявності).	Полиці духової шафи рухаються.	Перевірте, чи духова шафа знаходиться на одному рівні. Перевірте, чи полиці та приготовлені страви не рухаються, і чи вони не доторкаються задньої стінки духової шафи.

6.2 транспортування

Якщо вам необхідно перевезти прилад, використовуйте оригінальне пакування, помістіть в оригінальну упаковку. Дотримуйтесь вказівок пакування для перевезення приладу. Обмотайте всі незакріплені деталі духової шафи для уникнення їх пошкодження під час перевезення.

Якщо ви не маєте оригінальної упаковки, підготуйте коробку для перевезення приладу, щоб захистити духову шафу, особливо її зовнішні поверхні, від зовнішніх пошкоджень.

7. ТЕХНІЧНІ УМОВИ






7.1 мікрофіша електроенергії

Марка		VESTEL
Модель		AFX-8786 AFB-8786
Тип духовки		ЕЛЕКТРИЧНА
Маса	кг	35,0
Індекс енергоефективності – в звичайному режимі		97,7
Індекс енергоефективності – з увімкненим вентилятором		80,7
Клас енергоспоживання		A +
Енергоспоживання (електроенергія) – в звичайному режимі	кВт*г/цикл	0,86
Енергоспоживання (електроенергія) – з увімкненим вентилятором	кВт*г/цикл	0,71
Кількість відсіків		1
Джерело нагріву		ЕЛЕКТРИЧНА
Об'єм	л	78
Ця піч відповідає вимогам EN 60350-1		
Поради щодо енергозбереження		
Духовка		
- Якщо це можливо, готуйте кілька страв одночасно.		
- Скоротіть час попереднього нагріву духовки		
- Не збільшуйте строк приготування їжі.		
- Не забувайте вимикати духовку після завершення готування.		
- Не відкривайте дверцята духовки під час приготування їжі.		

Благодарим вас за выбор нашего продукта.

Данное руководство пользователя содержит важную информацию о безопасности и указания, служащие помощью вам в эксплуатации вашего бытового прибора и уходу за ним.

Пожалуйста, найдите время изучить это руководство пользователя до того, как будете использовать этот бытовой прибор, и сохраните этот документ для справок в будущем.

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

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	4
1.1. Общие меры предосторожности	4
1.2. Меры предосторожности при установке	7
1.3. При использовании	8
1.4. При чистке и обслуживании	9
2.УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	11
2.1. Указания для мастера-установщика	11
2.2. Установка духовки	11
2.3. Подключение к электросети и безопасность	13
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА	14
4.ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ.....	15
4.1. Ручки-регуляторы печи.....	15
4.2. Время и температура приготовления блюд.....	16
4.3. Использование средства программирования на дисплее.....	17
4.4. Принадлежности	18
5.ЧИСТКА И УХОД.....	21
5.1. Чистка	21
5.2. Обслуживание.....	23
6.ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА	24
6.1. Поиск и устранение неисправностей	24
6.2. Транспортировка.....	24
7.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	25
7.1. Класс энергопотребления	25

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ


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

1.1. Общие меры предосторожности


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


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

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

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

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


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

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

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

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

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

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

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

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

1.2. меры предосторожности при установке

- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.
- Прибор должен устанавливать квалифицированный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.
- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку используемые для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.
- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, пыли, чрезмерной влажности.
- Все материалы вокруг прибора (например, шкафов) должны выдерживать температуру не менее 100 °С.
- Во избежание перегрева, не устанавливайте прибор за декоративной дверцей

1.3. при использовании

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




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

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

1.4. при чистке и Обслуживании

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

Декларация о соответствии нормам ЕС

 Мы заявляем, что наша продукция соответствует действующим в Европейском союзе директивам, постановлениям, правилам и требованиям, перечисленным в стандартах, на которые делается ссылка.

Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное применение (например, для обогрева помещения) является ненадлежащим и опасным.



Руководство по эксплуатации применимо к нескольким моделям. Возможны различия между описанием в данном руководстве и вашей моделью.

Утилизация старой машины



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

2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а также к прекращению действия гарантии.
- Перед установкой убедитесь в совместимости местных распределительных устройств (электрическое напряжение и частота) с разъемами прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.
- Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).

2.1. указания для мастера-установщика

Общие указания

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

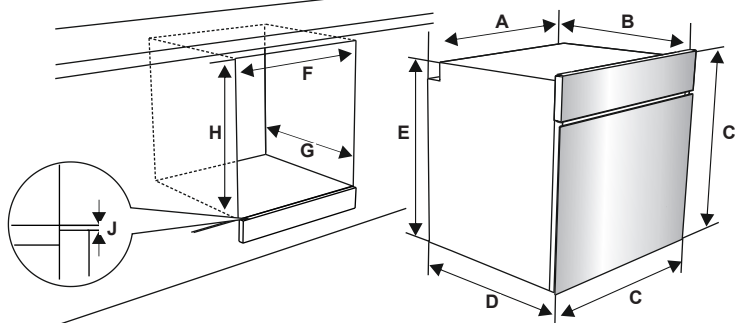
- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.

2.2. установка духовки

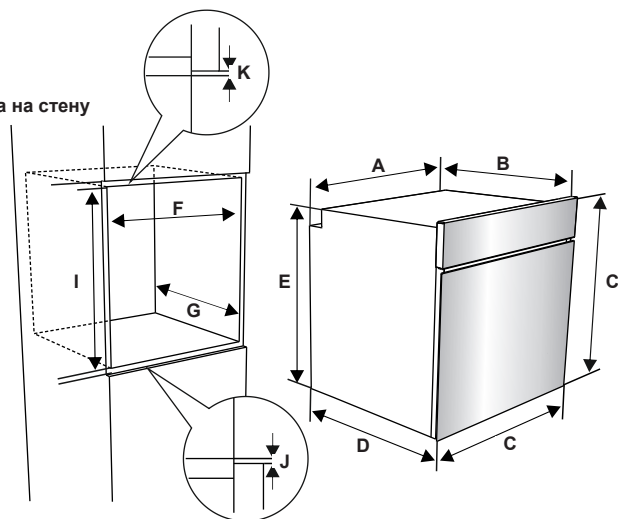
Данный прибор поставляется с монтажными комплектами и может устанавливаться на рабочей поверхности подходящих размеров. Размеры для установки варочной панели и духовки приведены ниже.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

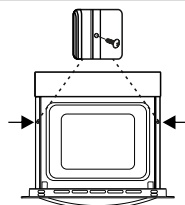
Установка под рабочей поверхностью



Установка на стену



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



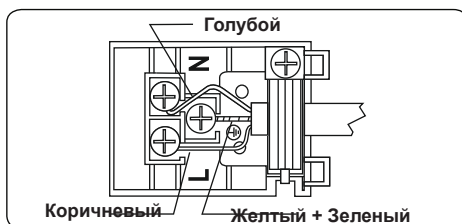
2.3. Подключение к электросети и безопасность

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

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** **ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.**

- Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.
- Во время установки убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать всеполюсный выключатель-разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).
- Прибор предназначен для работы от напряжения 220–240 В перем. тока и трехфазного напряжения 380–415 В переменного тока. В случае применения другого типа питания обратитесь в авторизованную сервисную службу или квалифицированному электрику.

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

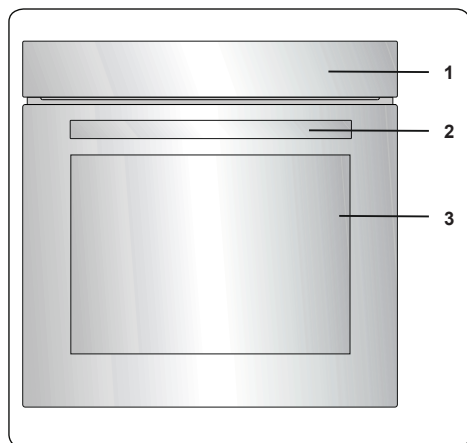


3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА



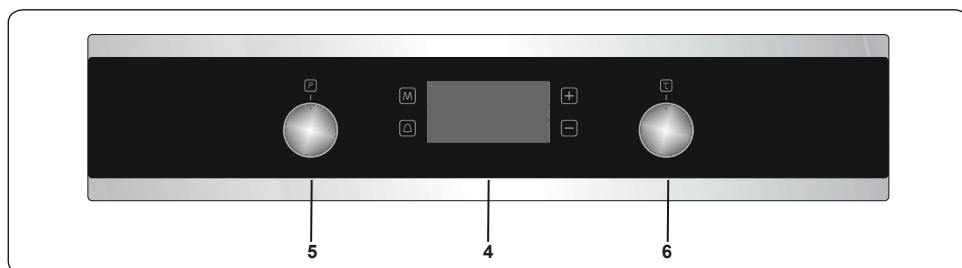
Важно! Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенных на рисунках ниже.

Перечень компонентов



1. Панель управления
2. Ручка дверцы духового шкафа
3. Дверца духового шкафа

Панель управления



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

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

4.1. ручки-регуляторы печи

Ручка-регулятор управления функциями духового шкафа

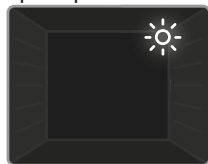
Поверните ручку на соответствующий символ желаемой функции приготовления. Подробные сведения о различных функциях см. в разделе «Функции духового шкафа».

Ручка термостата духового шкафа

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

Режимы работы духового шкафа

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

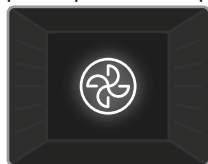


Лампочка духового шкафа Загорается только лампа подсветки духового шкафа. Она горит на протяжении действия функции приготовления.



Режим размораживания Включатся сигнальные лампочки, начнет работать вентилятор. Для использования

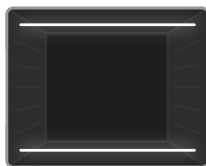
режима размораживания поместите замороженные продукты в духовой шкаф на полку, расположенную на третьем снизу уровне ребер. Рекомендуется помещать лоток для сбора воды, которая образуется при таянии льда, под продукты, предназначенные для размораживания. Этот режим не подходит для приготовления пищи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



Режим турбовентилятора Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, кольцевой нагревательный

элемент и вентилятор начнут работать.

Режим турбовентилятора равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, что обеспечивает равномерное приготовление. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



Режим статического приготовления

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа. Нижний и верхний

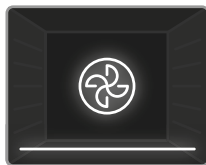
нагревательные элементы начнут работать. В условиях функции статического приготовления нагрев обеспечивается таким образом, чтобы верхние и нижние слои пищи нагревались равномерно. Этот режим идеально подходит для приготовления выпечки, тортов, выпекания макаронных изделий, лазаньи и пиццы. В этом режиме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



Режим вентилятора

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, верхний и нижний

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

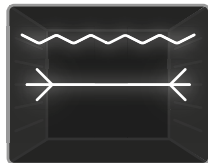


Режим приготовления пиццы

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, кольцевой

нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Этот режим идеально подходит для равномерного запекания продуктов, таких как пицца, за короткое время. Вентилятор равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, а

нижний нагревательный элемент обеспечивает приготовление блюд.

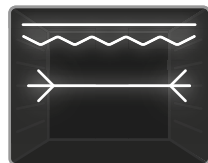


Режим гриля и жарки цыпленка

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный

элемент гриля и вертел начнут работать. Этот режим используется для приготовления на гриле и подсушивания продуктов и для жарки цыпленка на вертеле. Для приготовления на гриле используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали. Разместите продукты в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Для жарки цыпленка см. раздел принадлежностей. Перед приготовлением пищи в этом режиме рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

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

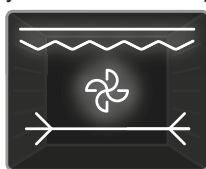


Режим быстрого гриля и жарки цыпленка

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный элемент гриля,

верхний нагревательный элемент и вертел начнут работать. Этот режим служит для ускоренного приготовления на гриле и приготовления на гриле продуктов с большой площадью поверхности, например мяса. Он также подходит для жарки цыпленка на вертеле. Для приготовления на гриле используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Для жарки цыпленка см. раздел принадлежностей. Перед приготовлением пищи в этом режиме рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

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



Режим двойного гриля-вентилятора и жарки цыпленка

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, гриль,

верхний нагревательный элемент, вентилятор, вертел начнут работать. Этот режим используется для быстрого приготовления на гриле более плотных продуктов, для охвата большей поверхности или жарки цыпленка на вертеле. Оба верхних нагревательных элемента гриля будут работать вместе с вентилятором, чтобы обеспечить равномерное приготовление блюда. Для приготовления на гриле используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Для жарки цыпленка см. раздел принадлежностей. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение около 10 минут.

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

4.2. время и температура приготовления блюд

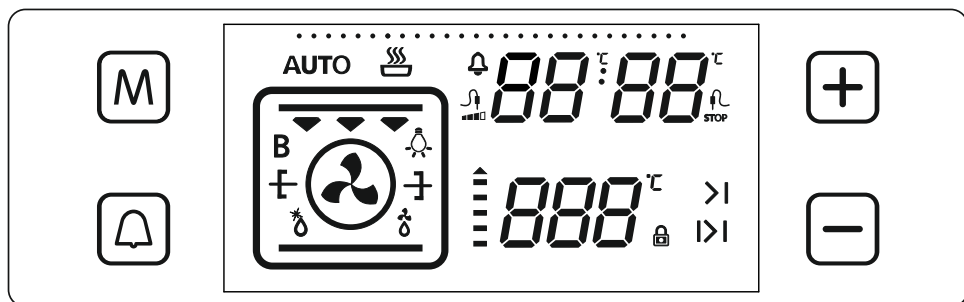
Функция	Блюда			
			°C	min.
Статическая	Изделия из слоеного теста	2-3-4	170–190	35–45
	Пирог	2-3-4	170–190	30–40
	Печенье	2-3-4	170–190	30–40
	Тушеное блюдо	2	175–200	40–50
	Цыпленок	2-3-4	200	45–60

Вентилятор	Изделия из слоеного теста	1 - 2	170–190	25–35
	Пирог	2-3-4	150–170	25–35
	Печенье	2-3-4	150–170	25–35
	Тушеное блюдо	2	175–200	40–50
	Цыпленок	2-3-4	200	45–60
Турбо	Изделия из слоеного теста	2-3-4	170–190	35–45
	Пирог	2-3-4	150–170	30–40
	Печенье	2-3-4	150–170	25–35
	Тушеное блюдо	2	175–200	40–50

Гриль	Мясные тефтели на гриле	7	200	10–15
	Цыпленок	*	190	50–60
	Отбивная	6-7	200	15–25
	Бифштекс	6-7	200	15–25

* По возможности — приготовление на вертеле для жареных цыплят.

4.3. использование средства программирования на дисплее



Описание функций	
	Кнопка режима
	Кнопка сигнализации
	Кнопка настройки времени
	Кнопка настройки времени / температуры для датчика приготовления мяса / блокировки кнопок
	Дисплей функции духового шкафа
	Отображение таймера
	Дисплей температуры

Установка времени

При первом включении духового шкафа после установки на дисплее будет мигать значение **0.00**. Нажмите сенсорную кнопку **M** или одновременно

нажмите кнопки **+** и **-**. На экране будет мигать двоеточие **:**. Изменить и установить время можно сенсорными кнопками **+** и **-**. Установите время, чтобы воспользоваться функциями духового шкафа.

Установка времени приготовления Настройка таймера напоминания

Чтобы установить таймер напоминания, нажмите сенсорную кнопку сигнализации . На дисплее таймера отобразится значение **0.00** и будет мигать значок . Сенсорными кнопками **+** и **-** установите требуемый период предупреждения во время мигания значка . Установив период, дождитесь, когда значок перестанет мигать и будет гореть непрерывно. Время звукового предупреждения будет установлено. Когда таймер достигнет нулевого значения, раздастся звуковой сигнал, а на экране начнет мигать значок . Нажмите кнопку **+** или **-**, чтобы выключить звуковой сигнал. Значок на экране погаснет.

Настройка времени приготовления

Эта функция позволяет готовить в течение фиксированного времени. Подготовьте продукты для приготовления и поместите их в духовой шкаф. Затем выберите с нужную функцию приготовления и температуру. Нажимайте сенсорную кнопку **M**, пока на дисплее таймера не отобразится значок длительности **|>I|**. В этом состоянии таймера сенсорными кнопками **+** и **-** установите требуемое время приготовления. После установки необходимого периода приготовления, на экране таймера отображается надпись **"AUTO"**. После завершения установки подождите, пока на дисплее не отобразится текущее время и не будет гореть значок длительности приготовления.

Когда таймер достигнет нулевого значения, духовой шкаф выключится, прозвучит предупредительный звуковой сигнал, а на экране начнет мигать обозначение **AUTO** (АВТО). Нажмите любую сенсорную кнопку на блоке управления, чтобы отключить звуковой сигнал. Обозначение **AUTO** (АВТО) продолжит мигать. Одновременно нажмите кнопки **+** и **-**, чтобы выйти из режима **AUTO** (АВТО).

Настройка времени окончания готовки

Эта функция используется для начала приготовления через определенный период времени и в течение заданной продолжительности. Подготовьте продукты для приготовления и поместите их в духовой шкаф. Затем выберите с нужную функцию приготовления и температуру.

Нажимайте сенсорную кнопку **M**, пока на дисплее таймера не отобразится значок длительности **|>I|** и значение **AUTO** (АВТО). В этом состоянии таймера сенсорными кнопками **+** и **-** установите требуемое время приготовления. Затем нажимайте сенсорную кнопку **M**, пока не отобразится значок **>I|**. Время и значок длительности приготовления будут мигать. Измените время завершения приготовления кнопками **+** и **-**, пока таймер находится в этом состоянии. После завершения установки подождите, пока на дисплее таймера не будет непрерывно гореть текущее время и значок **>I|**.

Духовой шкаф начнет рассчитывать время работы по периоду времени

приготовления, исходя из заданного времени окончания приготовления, затем шкаф выключится. Таймер подаст звуковой сигнал, а на дисплее продолжит мигать обозначение **AUTO** (АВТО). Нажмите любую кнопку таймера, чтобы отключить звуковой сигнал. Одновременно нажмите кнопки **+** и **-**, чтобы выйти из режима **AUTO** (АВТО).

Настройка звука цифрового таймера

Нажмите и удерживайте нажатой сенсорную кнопку **-**, пока не раздастся звуковой сигнал. После этого при каждом нажатии кнопки **-** будут звучать разные звуковые сигналы. Существует три типа звуковых сигналов. Выберите требуемый сигнал и не нажимайте другие кнопки. Через короткий промежуток времени выбранный предупредительный звуковой сигнал будет сохранен.

Функция блокировки кнопок

Блокировка кнопок используется, чтобы предотвратить непреднамеренное изменение настроек духового шкафа. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку **+**, пока на дисплее не отобразится значок блокировки кнопок. Чтобы отключить блокировку кнопок, нажмите и удерживайте нажатой кнопку **+**, пока значок блокировки кнопок не погаснет.

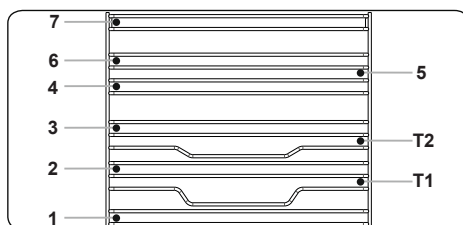
Если включена блокировка кнопок, можно будет использовать только кнопку питания. Все остальные кнопки будут заблокированы.

Если в процессе работы духового шкафа какие-либо действия будут отсутствовать в течение 6 часов, духовой шкаф автоматически выключится.

4.4. принадлежн Ости

Проволочный держатель EasyFix

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



- Установите принадлежность в печь

в правильном положении.

- Между крышкой вентилятора и принадлежностями должен оставаться промежуток не менее 1 см.
- Будьте очень осторожны, вынимая посуду и/или принадлежности из печи. Горячая пища или принадлежности могут оставлять ожоги.
- Под воздействием тепла принадлежности могут деформироваться. После остывания они вновь приобретут исходную форму и функциональность.
- Лотки и проволочные решетки можно устанавливать на любой уровень от 1 до 7.
- Телескопические рейки можно устанавливать на уровни T1, T2.
- Уровень 3 рекомендуется использовать для приготовления на одном уровне.
- Уровень T2 рекомендуется использовать для приготовления на одном уровне с использованием телескопических реек.
- Уровень 2 и уровень 4 рекомендуется использовать для приготовления на двух уровнях.
- Проволочную решетку для вертела следует устанавливать на уровень 3.
- Уровень T2 предназначен для размещения проволочной решетки для вертела с телескопическими рейками.

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

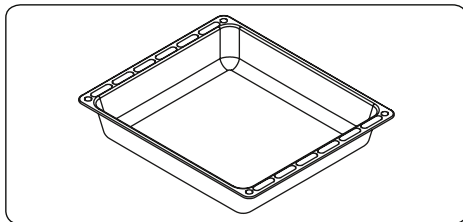
Противень глубиной 8 см

Противень глубиной 8 см лучше всего подходит для тушения.

Чтобы правильно установить противень, поставьте его на любую полку и протолкните до конца. Чтобы использовать противень максимально эффективно, поместите его на третью полку.

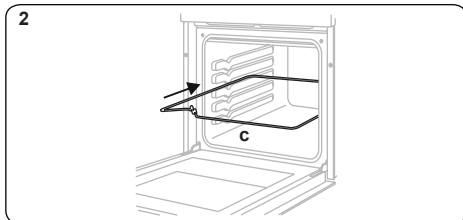
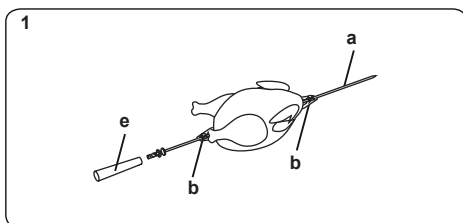
! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не ставьте противень глубиной 8 см на первую (нижнюю) полку. Не рекомендуется

одновременно готовить пищу в двух противнях глубиной 8 см.

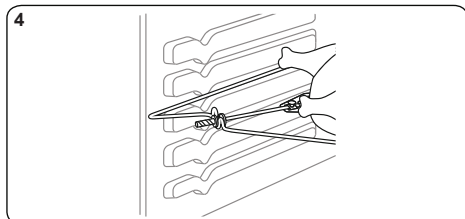
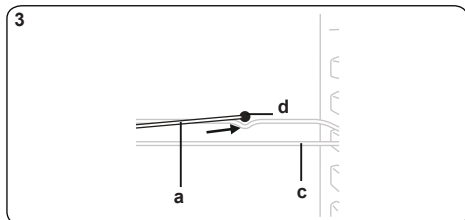


Вертел

1. Ослабьте винты на зажимах вертела (**b**) и отведите их на вертеле. Наденьте цыпленка на вертел, сдвиньте зажимы на вертеле и вонзите их в цыпленка. Затяните винты.
2. Установите решетку вертела (**c**) на соответствующую полку.



3. Вставьте кончик вертела (**a**) в отверстие для вставки вертела (**d**).
4. Установите вертел на решетку вертела, снимите ручку и закройте дверцу духового шкафа. Ручку (**e**) следует прикрепить только для того, чтобы достать курицу после жарки.



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

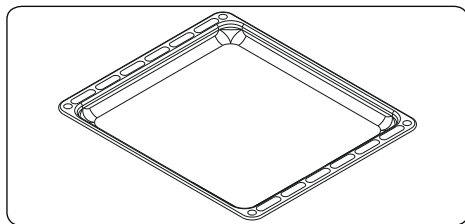


Разместите отражательный щиток для гриля под панель управления, если ваша духовка не поддерживает использование гриля с закрытой дверцей.

Мелкий противень

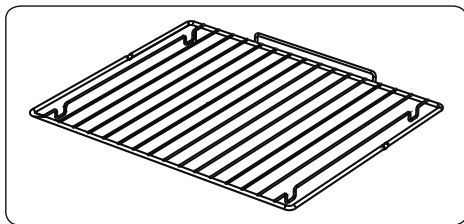
Мелкий противень лучше всего использовать для выпечки пирожных.

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



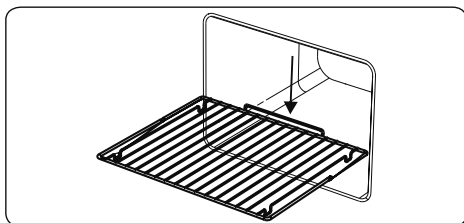
Проволочная решетка

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



Блокировка от детей

Чтобы открыть дверь духового шкафа, сначала поднимите замок от детей и переведите его вправо, затем свободной рукой потяните на себя дверцу за ручку и отпустите замок от детей. Закройте дверцу небольшим толчком.



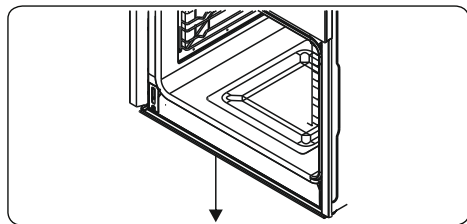
Коллектор воды

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

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

Вода будет капать в коллектор.

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



5. ЧИСТКА И УХОД

5.1. чистка

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

Общие указания

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

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

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

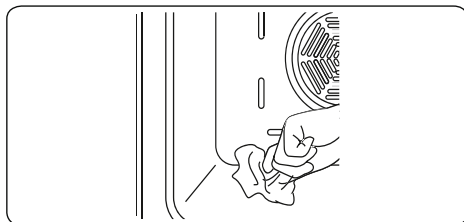
! Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.

Чистка внутренней части духового шкафа

- Лучше всего очищать внутренние эмалированные поверхности духового шкафа, пока он еще теплый.
- После каждого использования вытирайте духовой шкаф мягкой тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите шкаф еще раз

влажной тканью и вытрите насухо.

- Иногда для полной очистки шкафа может понадобиться жидкое чистящее средство.



Чистка стеклянных деталей

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

Чистка деталей из нержавеющей стали (если имеются)

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

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

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

Чистка окрашенных поверхностей (при наличии)

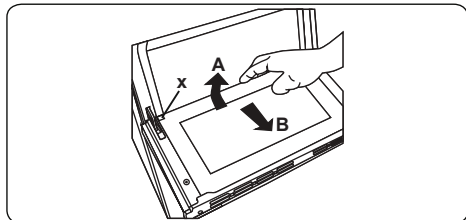
- Пятна от помидор, томатной пасты, кетчупа, лимона, масляных продуктов, молока, продуктов и напитков с содержанием сахара и кофе следует немедленно очистить ветошью, смоченной в теплой воде. Если такие пятна вовремя не отчистить и дать им засохнуть, в дальнейшем их НЕ следует выводить с помощью твердых предметов (острых предметов, стальных и пластиковых щеток, и губок для посуды, способных повредить поверхность) либо чистящих средств с высоким содержанием спирта,

пятновыводителей, обезжиривающих средств и абразивных химических средств. В противном случае на поверхностях с порошковой окраской может возникнуть коррозия и остаться пятна. Производитель не несет ответственность за любые повреждения, возникшие вследствие использования ненадлежащих моющих средств либо способов очистки.

Съем внутреннего стекла

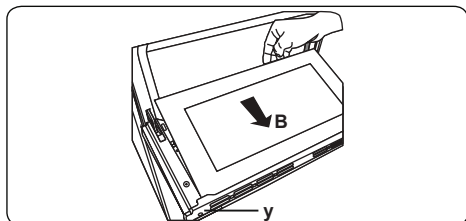
Перед очисткой стеклянной дверцы духового шкафа ее необходимо снять, как показано ниже.

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

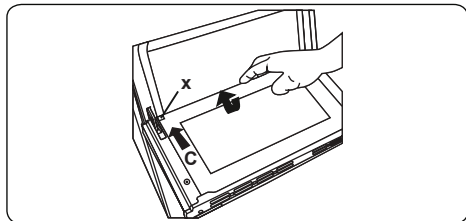


Чтобы заменить внутреннее стекло:

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



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

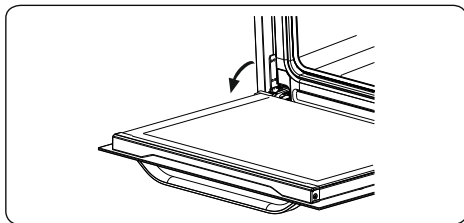


Если дверца духового шкафа с тройным остеклением, третий слой стекла снимается тем же способом, что и второй слой стекла.

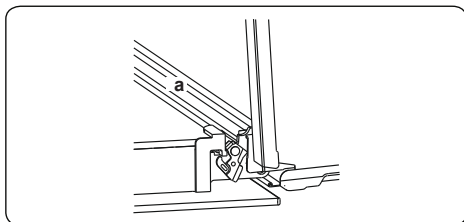
Снятие дверцы духового шкафа

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

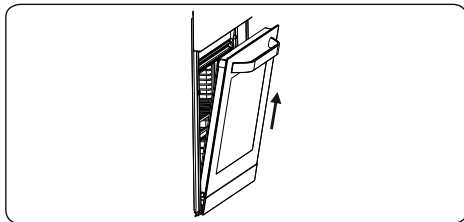
1. Откройте дверцу духового шкафа.



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

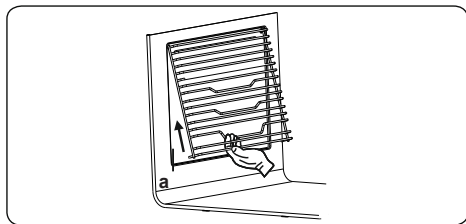


3. Закройте дверцу почти до упора и снимите ее, потянув на себя.



Снятие решетчатой полки

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



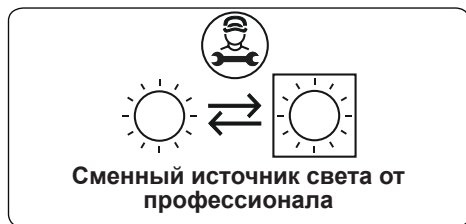
5.2. ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Замена лампочки духового шкафа

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

- Снимите стеклянные линзы, затем лампочку.
- Установите новую лампочку (устойчивую к температуре 300 °С), вместо лампочки, которую вы выкрутили (230 В, 15-25 Вт, Тип Е14).
- Установите на место стеклянные линзы, теперь ваша духовка готова к использованию.
- Изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Источник света не может быть заменен конечным пользователем. Требуется послепродажное обслуживание.
- Включенный источник света не предназначен для использования в других приложениях.



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

6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА

6.1. Поиск и устранение неисправностей



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

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

6.2. транспортировка

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

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

7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ






7.1. класс энергопотребления

Марка		VESTEL
Модель		AFX-8786 AFB-8786
Тип духовки		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
Масса	кг	35,0
Индекс энергоэффективности – в обычном режиме		97,7
Индекс энергоэффективности – с включенным вентилятором		80,7
Класс энергопотребления		A +
Энергопотребление (электроэнергия) – в обычном режиме	кВт*ч/цикл	0,86
Энергопотребление (электроэнергия) – с включенным вентилятором	кВт*ч/цикл	0,71
Количество отсеков		1
Источник нагрева		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
Объем	л	78
Эта духовка соответствует требованиям EN 60350-1		
Советы по энергосбережению		
Духовка		
– По возможности готовьте несколько блюд одновременно.		
– Сократите время предварительного прогрева духовки.		
– Не превышайте время готовки.		
– Не забывайте выключать духовку по окончании готовки.		
– Не открывайте дверцу духовки во время готовки.		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Installation of the Oven.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Oven Controls.....	14
4.2 Cooking Table	15
4.3 Use of the Visio Touch Programmer.....	16
4.4 Accessories	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	19
5.1 Cleaning	19
5.2 Maintenance.....	21
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	22
6.1 Troubleshooting.....	22
6.2 Transport	22
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	23
7.1 Energy Fiche	23



1. SAFETY INSTRUCTIONS



- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 General Safety Warnin GS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.


 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.


- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any

other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 inStalla tion Warnin GS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it is has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.

- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 Durin G uSe

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


1.4 Durin G Cleanin G anD Maintenan Ce

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

• CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

! WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 Installation for the installer General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage,

do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.

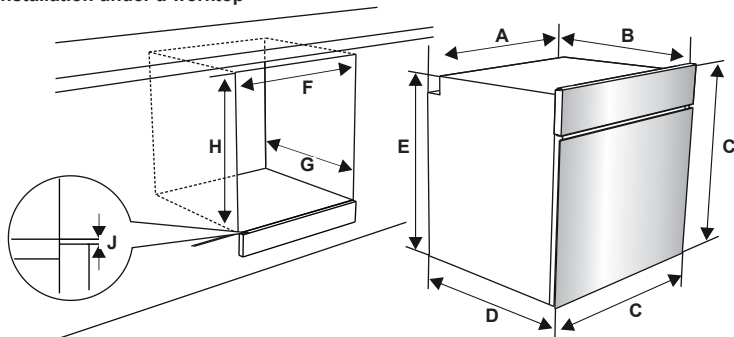
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

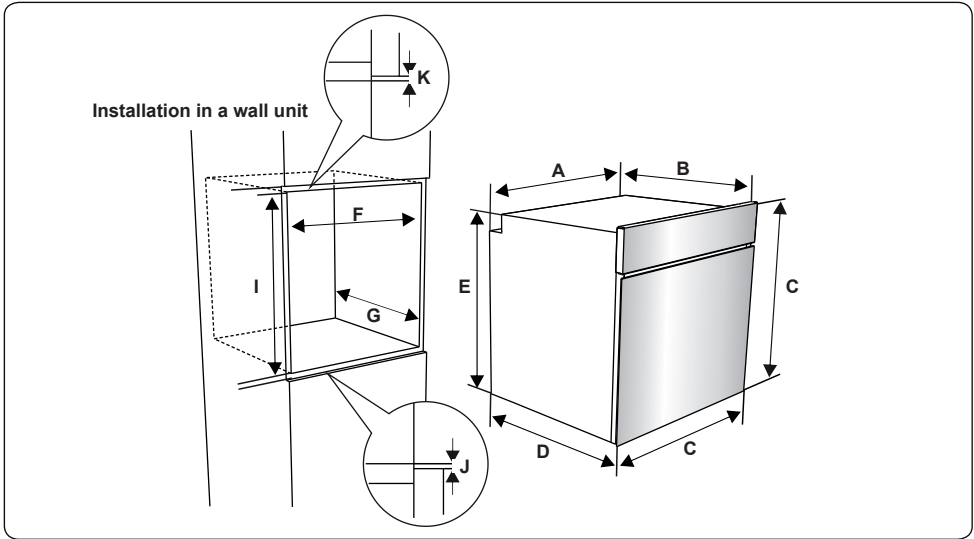
2.2 Installation of the oven

The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

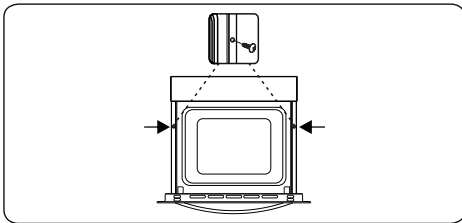
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

Installation under a worktop





After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.



2.3 ele Ctri Cal ConneCtion an D Safety

WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

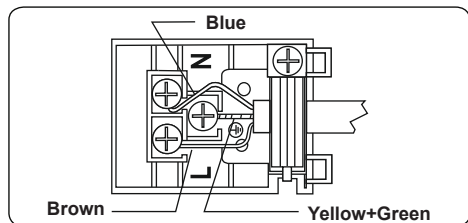
WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the

appliance's power rating (also indicated on the identification plate).

- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V ~ and 380-415V 3N~. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.

- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

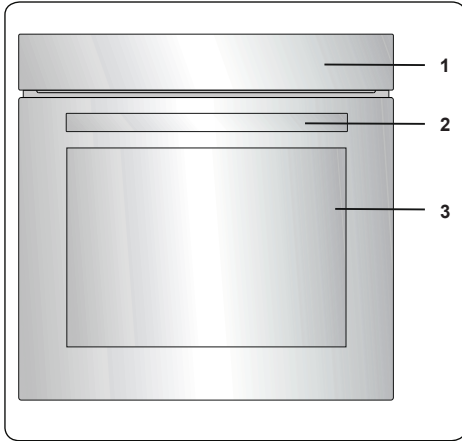


3. PRODUCT FEATURES



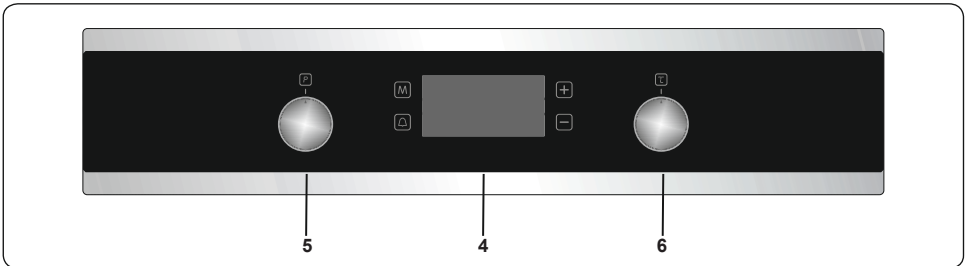
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

Control Panel



4. Timer
5. Oven Function Control Knob
6. Oven Thermostat Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1 oven Control S

Oven function control knob

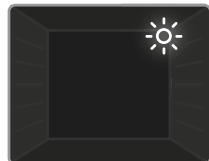
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

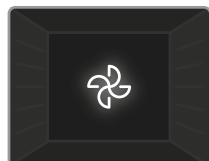
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

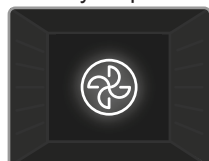


Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start operating. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to collect the water from melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

evenly disperses the heat in the oven, ensuring all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper

heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring food is cooked evenly. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



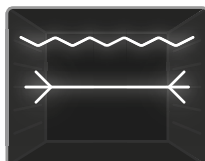
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. The fan evenly disperses the heat in the oven, while the lower heating element ensures baking of the food.

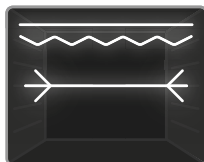


Grilling and Roasting Chicken Function:

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and turnspit will start

operating. This function is used for grilling and toasting food, and for roasting chicken with the roasting skewer. For grilling, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking. Place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. When roasting chicken, please refer to the accessories section. We recommend preheating the oven for about 10 minutes when using this function.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling and Roasting Chicken

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and turnspit will start operating. This

function is used for faster grilling as well as for grilling food with a larger surface area, such as meat. It is also suitable for roasting chicken using the roasting skewer. For grilling, use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to collect any drips of oil or fat. When roasting chicken, please see the accessories section. We recommend preheating the oven for about 10 minutes when using this function.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill - Fan and Roasting Chicken

Function: The oven's thermostat and warning lights will illuminate, and the grill, upper heating

elements, fan and turnspit will start operating. This function is used for fast grilling of thick food, for cooking food with a large surface area, and for roasting chicken with the roasting skewer. Both the upper elements of the grill will operate along with the fan to ensure food cooks evenly. For grilling, use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food from sticking and place food in the centre of the grid. Always put a tray underneath the food to collect any drips of oil or fat. When roasting chicken, please see the accessories section. We recommend that you preheat the oven for about 10 minutes.

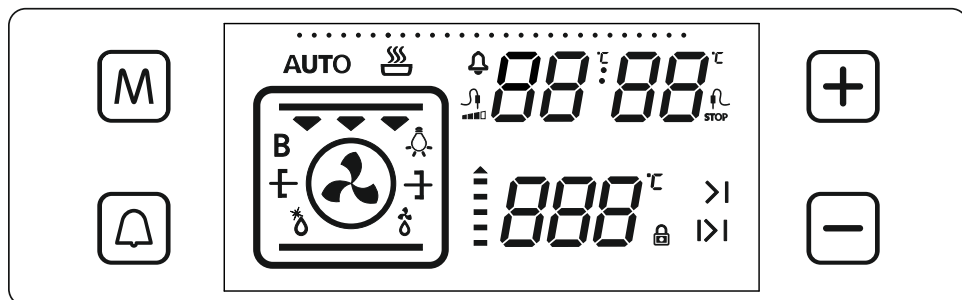
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

4.2 Cooking table

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2-3-4	170-190	35-45
	Cake	2-3-4	170-190	30-40
	Cookie	2-3-4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2-3-4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	1 - 2	170-190	25-35
	Cake	2-3-4	150-170	25-35
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2-3-4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2-3-4	170-190	35-45
	Cake	2-3-4	150-170	30-40
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6-7	200	15-25
	Beefsteak	6-7	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.3 uSe of the viSio touCh Pro Gra MMer



Function Description	
	Mode key
	Alarm key
	Time setting key
	Time setting/Temperature settings for meat probe/ Key lock key
	Oven function display
	Timer display
	Temperature display

Adjusting the Time of Day

When the oven is switched on for the first time after installation, “0.00” will flash on the display. Press the “M” sensor button, or the “+” and “-” buttons simultaneously. The colon “:” on the display will flash. You can adjust and set the time of day using the “+” and “-” sensor button. The time must be set to enable use of the oven functions.

Adjusting the Cooking Time

Adjusting the Minute Minder

To set a Minute Minder timer, press the alarm sensor button “Δ”, “0.00” will appear on the Timer display and the “Δ” symbol will flash. Use the “+” and “-” sensor buttons to adjust the desired warning time period while the “Δ” symbol is flashing. Once you have completed setting the time period, wait until the “Δ” symbol stops flashing and remains illuminated. The audible warning time will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the “Δ” symbol will flash on the screen. Pressing “+” or “-” will stop the audible warning and the symbol will disappear from the screen.

Adjusting the Cooking Duration Time

This function helps you to cook for a fixed period of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature. Press the “M” sensor until you see the Duration Time symbol “>|” on the Timer display screen. Set the required cooking period using the “+” and “-” sensor buttons while the timer is in this position. After set the required cooking period, “AUTO” appear on the timer display screen. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed on the screen and until the Duration Time symbol remains illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and “AUTO” will flash on the screen. Press any sensor button on the control unit to stop the warning sound, “AUTO” will continue to flash. Press the “+” and “-” buttons simultaneously to exit “AUTO” mode.

Adjusting the Cooking End Time

This function is used to begin cooking after a certain period of time and for a specific duration of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature.

Press the “M” sensor button until you see the Duration Time symbol “>|” and “AUTO” appear on the Timer display screen. Set the required cooking period using the “+” and “-” sensor buttons while the timer is in this position. Then, press the “M” sensor button until the “>|” symbol is displayed, the time of day and the Cooking Duration Time symbol will flash. Adjust the cooking

finish time using the “+” and “-” buttons while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day and “>|” remain illuminated on the Timer display.

The oven will calculate the operating time by deducting the cooking period from the set finishing time, at which it will stop operating. The timer will give an audible warning and “**AUTO**” will continue to flash. Press any timer button to stop the warning sound, and press the “+” and “-” buttons simultaneously to exit “**AUTO**” mode.

Digital Timer Sound Adjustment

Press and hold the “-” sensor button until you hear an audible 'beep' sound. After this, each time the “-” button is pressed, a different 'beep' tone will sound. There are three different types of sound. Select the desired tone and do not press any other buttons. After a short time, the selected warning sound will be saved.

Key Lock Function

The key lock is used to avoid unintentional changes being made to the oven settings. Press and hold the “+” button until you see the key lock symbol on the display screen. To deactivate the key lock, press and hold the “+” button until the key lock symbol disappears from the display.

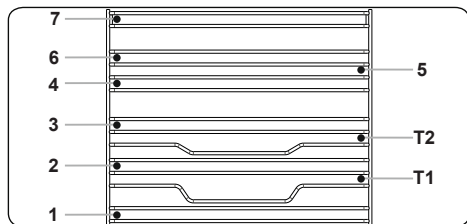
While the key lock is active, only the power button will be usable, all other buttons will remain locked.

If there is no oven activity for 6 hours while the oven is operating, the oven will automatically switch off.

4.4 aCCeSSorie S

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.

- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

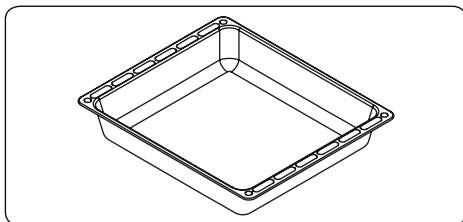
****Accessories may vary depending on the model purchased.

The 8 cm-deep Tray

The 8 centimetre-deep tray is best used for cooking stews.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed. For the most efficient use, place the tray on the third shelf.

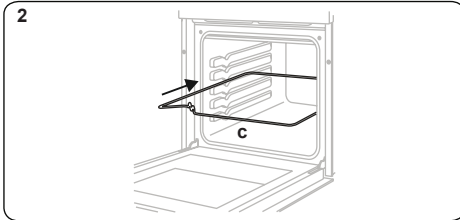
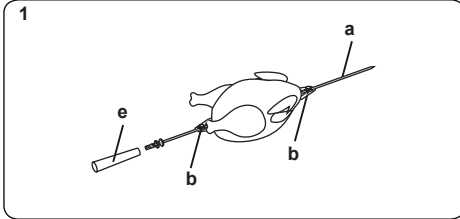
⚠ WARNING: The 8 cm-deep tray should not be used on the first (lowest) shelf. It is not recommended to simultaneously cook food using two 8 cm-deep trays.



The Rotisserie

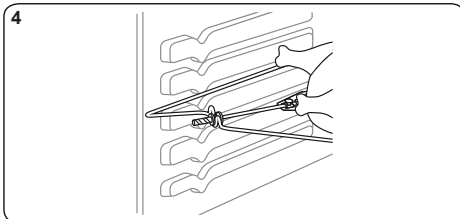
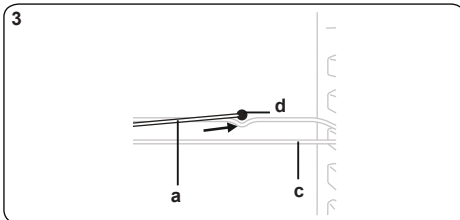
1. Loosen the screws on the skewer clamps (b) and pull them off the spit. Push the spit through the chicken, slide the clamps back on, and stick them into the chicken. Tighten the screws.


2. Fit the skewer grid (c) into the appropriate rack.




3. Insert the tip of the skewer (a) into the skewer insertion hole (d).

4. Fit the skewer on the skewer grid, remove the handle and close the oven door. The handle (e) must only be attached for removing the chicken after roasting.



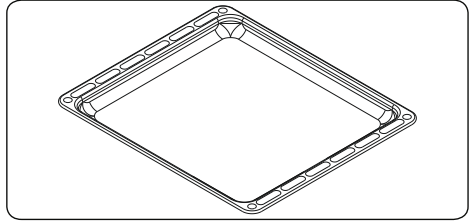
 **Important:** Make sure the oven is not in operation while performing these steps.

 Place the grill heat deflector under the control panel if your oven does not support closed-door grilling.

The Shallow Tray

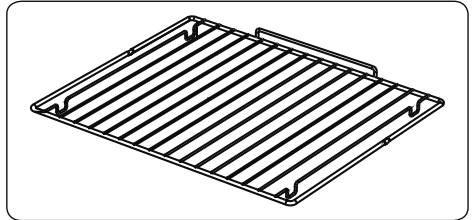
The shallow tray is best used for baking pastries.


Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.

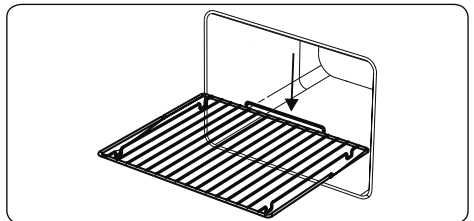


The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.

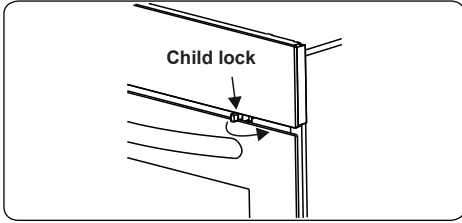


 **WARNING**
Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



Child Lock

To open the oven door, first lift the child lock and push it right, then pull the oven door toward yourself using the handle with your free hand, then release the child lock. Give the door a slight push to close it.



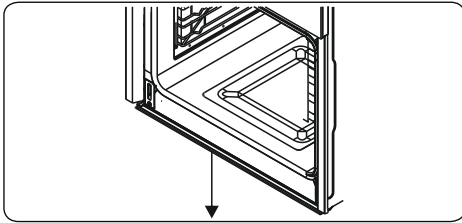
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleanin G


WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

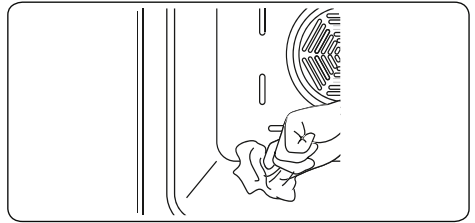
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.





Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

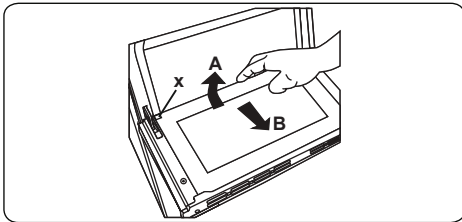
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

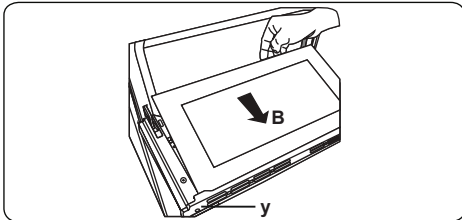
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

- Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

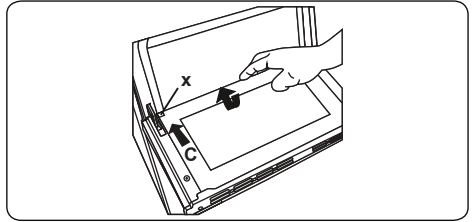


To replace the inner glass:

- Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



- Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

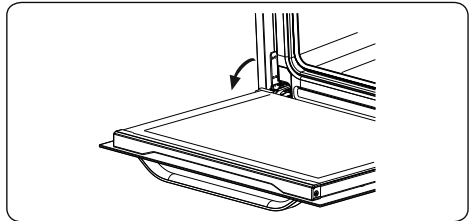


- If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

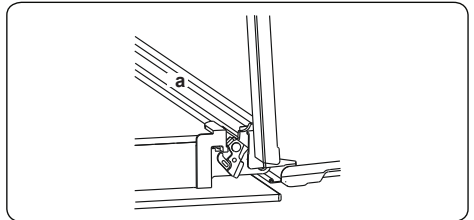
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

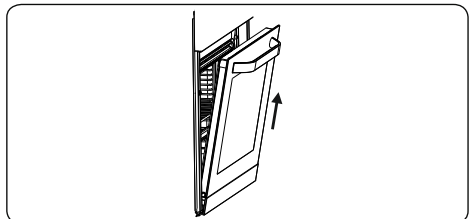
- Open the oven door.



- Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

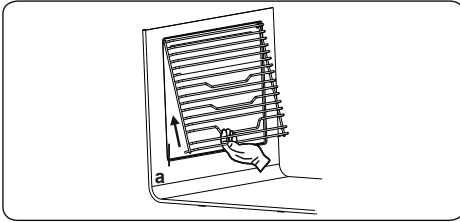


- Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



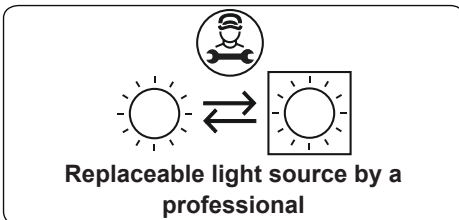
5.2 MAINTENANCE

! **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

! **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



! The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 trouble Shootin G



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 tran SPort

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 ener Gy f iChe

Brand		VESTEL
Model		AFX-8786 AFB-8786
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	35,0
Energy Efficiency Index - conventional		97,7
Energy Efficiency Index - fan forced		80,7
Energy Class		A +
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,86
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,71
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	78
This oven complies with EN 60350-1		
<p>Energy Saving Tips</p> <p>Oven</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cook the meals together, if possible. - Keep the pre-heating time short. - Do not elongate cooking time. - Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking. - Do not open oven door during cooking period. 		

52377576

