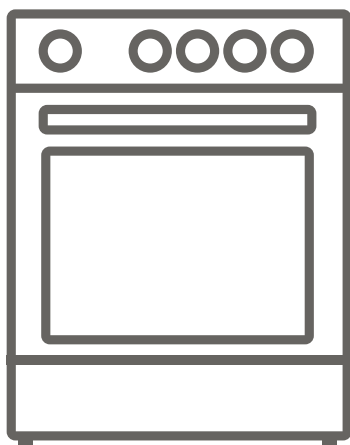


# VESTEL

**RU** Плита электрическая бытовая /Руководство  
пользователя

**EN** Free Standing Cooker / User Manual








**VC V66W**

## **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 уходе 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
	<b>ВНИМАНИЕ!</b>	Серьезная травма или риск смерти
	<b>ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ</b>	Опасное напряжение
	<b>ВОСПЛАМЕНЕНИЯ</b>	Предупреждение; Существует опасность возникновения пожара из-за наличия горючих материалов
	<b>ОСТОРОЖНО!</b>	Травма или риск повреждения имущества
	<b>ВАЖНО! / Примечание</b>	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 .....	10
2.УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	11
2.1. Указания для мастера по установке.....	11
2.2. Подключение к электросети и безопасность .....	12
2.3. Набор для стабилизации изделия.....	13
2.4. Регулировка ножек.....	13
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА .....	14
4.ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ.....	15
4.1. Элементы управления варочной панелью .....	15
4.2. Ручки-регуляторы печи.....	16
4.3. Время и температура приготовления блюд .....	17
4.4. Обращение с механическим таймером .....	17
4.5. Принадлежности .....	17
5.ЧИСТКА И УХОД .....	18
5.1. Чистка .....	18
5.2. Обслуживание.....	21
6.ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА .....	22
6.1. Поиск и устранение неисправностей .....	22
6.2. Транспортировка.....	22
7.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	23
7.1. Класс энергопотребления .....	23



# 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!** Приготовление пищи с жиром или маслом на варочной поверхности без присмотра может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой, а отключите прибор, затем накройте пламя крышкой



или противопожарным покрывалом.

 **ВНИМАНИЕ:** Следить за процессом приготовления нужно обязательно. Нужно постоянно следить за краткосрочным процессом приготовления.

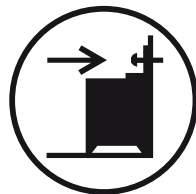
  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

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

- На моделях, включающих в себя крышки конфорок, перед их использованием очищайте с крышек потеки, а перед закрыванием крышками дайте поверхности остыть.
- Не управляйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**


Чтобы прибор не качался, нужно установить стабилизирующие кронштейны (детальную информацию можно найти в руководстве к набору для стабилизации изделия).




- 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 поверхностей духового шкафа 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, чрезмерной влажности.
- Материал вокруг прибора (например, корпус прибора) должен 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.

- Всегда размещайте сковородки по центру конфорки, а ручки поворачивайте в безопасное положение так, чтобы их нельзя было зацепить.
- Если изделие не используется длительное время, отключите вводный выключатель. Если газовые бытовые приборы не используются, перекройте газовый вентиль.
- Убедитесь, что ручки-регуляторы прибора 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 духовки.
- Если дверца духового шкафа открыта, не кладите на нее никаких предметов. Это может привести к дисбалансу духовки или повреждению двери.
- Не помещайте в ящик тяжелые или легковоспламеняющиеся предметы (например, нейлон, полиэтиленовые пакеты, бумагу, ткань и т. д.). Это также касается посуды с пластмассовыми элементами (например, ручками).



**ОСТОРОЖНО!** При использовании прибора внутренняя поверхность отделения для хранения может нагреваться. Не прикасайтесь к внутренней

поверхности.

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

#### **1.4. При чистке и обслуживании**

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

#### **Утилизация старой машины**



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

## 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, что параметры местных распределительных сетей (электрическое напряжение и его частота и/или свойства газа и его давление) соответствуют рабочим параметрам 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 по установке

#### Общие указания

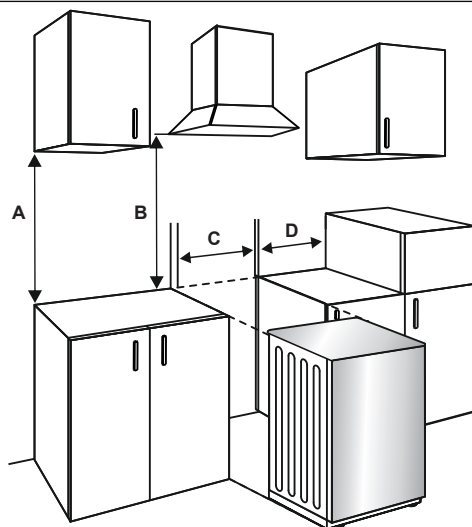
- После удаления с прибора и принадлежностей упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
- Обратите внимание на то, чтобы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

- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.
- Прибор можно установить вплотную к другой мебели при условии, что в месте его установки высота мебели не превышает высоту варочной панели плиты.

#### Установка плиты

- Если кухонная мебель выше варочной поверхности, она должна отстоять от боковых стенок плиты не менее чем на 10 см, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха.
- Если над бытовым устройством устанавливается вытяжной колпак или шкафчик, расстояние между варочной поверхностью и шкафчиком/вытяжкой должно соответствовать указанному ниже.

A (мм) навесной шкафчик	420
B (мм) Кухонная вытяжка	650/700
C (мм)	Ширина изделия
D (мм)	50



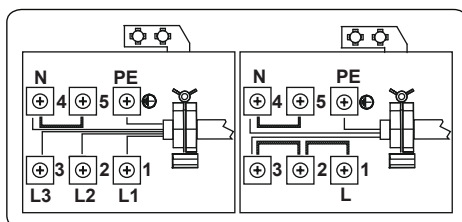
## 2.2. Подключение к электросети и безопасность

**⚠ 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.**

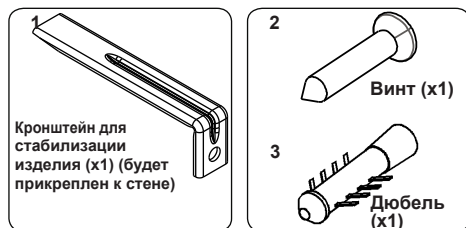
- Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной 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 разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).
- Прибор предназначен для работы от питания 220–240 В перем. тока. В случае применения другого питания обратитесь в авторизованную сервисную службу или квалифицированному электрику.
- Кабель питания (H05VV-F) должен иметь достаточную длину для подключения к прибору.
- После установки варочной панели должен обеспечиваться удобный доступ к выключателю с плавким предохранителем.
- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.
- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.
- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.



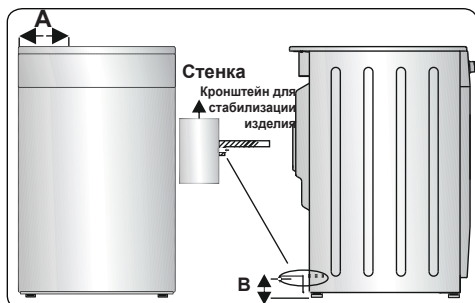


## 2.3. Набор для стабилизации изделия



Пакет с документами содержит набор для стабилизации изделия. Свободно прикрепите кронштейн для стабилизации изделия (1) к стене с помощью винта (2) и дюбеля (3), в соответствии с размерами, показанными на рисунке и в таблице ниже.

Отрегулируйте высоту кронштейна для стабилизации изделия так, чтобы он находился вровень с прорезью на плите, и затяните винт. Придавите прибор к стене, убедившись в том, что кронштейн для стабилизации изделия вставлен в прорезь на задней панели изделия.

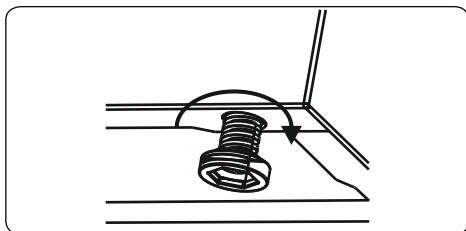


Размеры изделия (Ширина X Глубина X Высота) (см)	A (мм)	B (мм)
60 x 60 x 90 (Двойной духовой шкаф)	297,5	52
50 x 60 x 90 (Двойной духовой шкаф)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

## 2.4. Регулировка ножек

Данное изделие стоит на четырех регулируемых ножках. Для обеспечения безопасной работы необходимо правильно сбалансировать ваше изделие. Перед началом приготовления убедитесь в том, что изделие выровнено. Чтобы увеличить высоту изделия, поверните ножки против часовой стрелки. Чтобы уменьшить высоту изделия, поверните ножки по часовой стрелке.

Используя ножки, можно приподнять изделие максимум на 30 мм. Изделие имеет большой вес, рекомендуется привлечь для подъема не менее 2 человек. Никогда не волочите изделие.

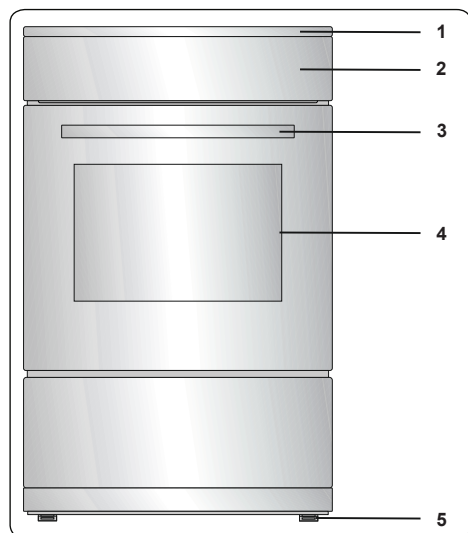


### 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА



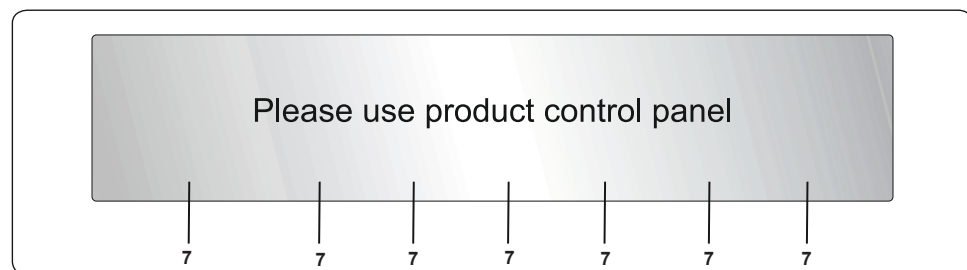
**Важно!** Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенных на рисунках ниже.

#### Перечень компонентов



1. Варочная поверхность
2. Панель управления
3. Ручка дверцы духового шкафа
4. Дверца духового шкафа
5. Регулируемые ножки

#### Панель управления



6. Таймер
7. Ручка-регулятор управления функциями духового шкафа
8. Ручка термостата духового шкафа
9. Ручка-регулятор варочной поверхности

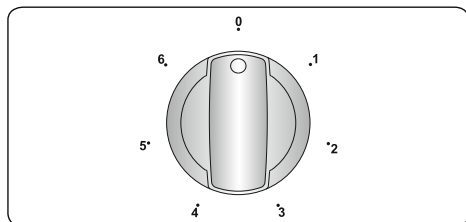
## 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

### 4.1. Элементы управления варочной панелью


#### Керамический нагреватель

Керамический обогреватель управляется 6-позиционной кнопкой.

Управление керамическим нагревателем осуществляется поворотом ручки-регулятора в нужное положение. Около каждой ручки-регулятора имеется значок с указанием зоны, которая регулируется ручкой. Индикатор вкл./выкл. на панели управления показывает, какие керамические нагреватели используются.



Положение ручки	Функция
0	Положение «Выключено»
1	Поддержание в нагретом состоянии
2-3	Положение нагрева при невысокой температуре
4-5-6	Положение приготовления, поджаривания и кипячения

 **Важно!** Направление поворота ручки может отличаться в зависимости от спецификации изделия.

#### Конфорки двойные и овальной формы (при наличии)

Электрические конфорки двойные и овальной формы имеют две зоны нагрева. Для включения внешней зоны электрической конфорки двойной/овальной формы поверните ручку в положение ☉. Включатся обе внешние зоны.

Для включения внешней зоны двойного/овального нагревателя поверните ручку в положение «Выкл.» Обе внешние зоны выключатся.


#### Индикатор остаточного тепла (если имеется)

После использования варочной панели на стеклокерамической поверхности

сохраняется тепло, которое называют остаточным теплом. Если уровень остаточного тепла превышает температуру +60 °C, индикатор остаточного тепла будет включен для зоны приготовления с большей температурой.

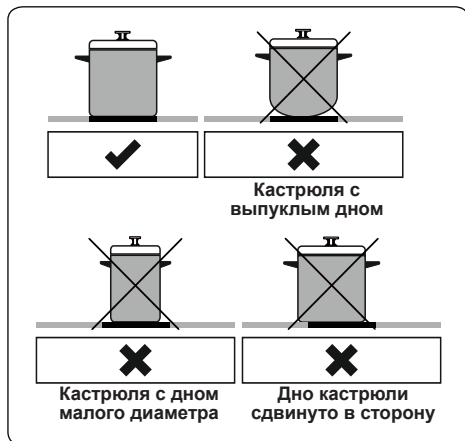
Если питание варочной панели будет отключено при горящем индикаторе остаточного тепла, после повторного включения питания мигает предупреждающий сигнал. Дисплей будет мигать до уменьшения остаточного тепла или активации одной из зон приготовления.

#### Полезные советы

 **Важно!** При эксплуатации керамических нагревателей с повышенными настройками нагрева можно наблюдать включение и отключение зон нагрева. Это срабатывает предохранительное устройство, защищающее стекло от перегрева. Это является нормальным при достижении высоких температур, не приводит к повреждению варочной панели и почти не вызывает задержки во времени приготовления.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Запрещается включать варочную панель, предварительно не установив на зону приготовления кастрюлю.
- Пользуйтесь только кастрюлями с плоским и достаточно толстым дном.
- Устанавливайте на варочную панель кастрюлю только с сухим дном.
- При эксплуатации зоны приготовления очень важно правильно расположить кастрюлю по центру зоны.
- В целях экономии энергии запрещается использовать кастрюлю с диаметром, отличным от используемой электроконфорки.



- Запрещается использовать кастрюли с неровным дном, потому что они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.
- Во время эксплуатации прибора открытые наружные поверхности могут нагреваться. Во время работы не подпускайте детей и животных к варочной панели до ее полного остывания после использования.
- В случае обнаружения трещины в плите ее необходимо немедленно отключить, и привлечь для ее замены уполномоченный обслуживающий персонал.

## 4.2. Ручки-регуляторы печи

### Ручка-регулятор управления функциями духового шкафа

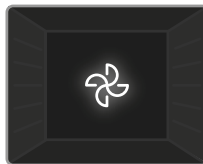
Поверните ручку на соответствующий символ желаемой функции приготовления. Подробные сведения о различных функциях см. в разделе «Функции духового шкафа».

### 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.

### Функции духового шкафа

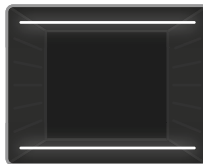
\* Функции вашего духового шкафа могут отличаться в зависимости от модели вашего прибора.



#### Функция размораживания

Включатся сигнальные лампочки, начнет работать вентилятор. Для использования

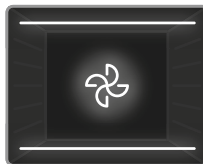
режима размораживания поместите замороженные продукты в духовой шкаф на полку, расположенную на третьем снизу уровне ребер. Рекомендуется помещать лоток для сбора воды, которая образуется при таянии льда, под продукты, предназначенные для размораживания. Этот режим не подходит для приготовления пищи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



#### Режим статического приготовления

Включатся термостат духового шкафа и сигнальные лампочки, 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.

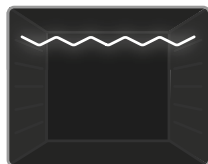


#### Режим вентилятора:

Включатся термостат духового шкафа и сигнальные лампочки, верхний нагревательный элемент 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.

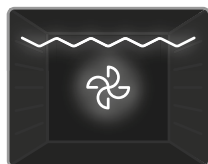


### Режим гриля

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

работать. Этот режим используется для приготовления на гриле или подсушивания продуктов, при этом необходимо использовать верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

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



### Режим гриля и вентилятора

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

вентилятор начнут работать. Этот режим идеально подходит для приготовления на гриле более плотных продуктов. Используйте верхние полки духовки, 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.

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

### 4.3. Время и температура приготовления блюд

Функция	Блюда			
				min.

Статическая	Изделия из слоеного теста	1–2	170–190	35–45
	Пирог	1–2	170–190	30–40
	Печенье	1–2	170–190	30–40
	Тушеное блюдо	2	175–200	40–50
	Цыпленок	1–2	200	45–60
Вентилятор	Изделия из слоеного теста	1–2	170–190	25–35
	Пирог	1–2–3	150–170	25–35
	Печенье	1–2–3	150–170	25–35
	Тушеное блюдо	2	175–200	40–50
	Цыпленок	1–2	200	45–60
Гриль	Мясные тефтели на гриле	4	200	10–15
	Цыпленок	*	190	50–60
	Отбивная	3–4	200	15–25
	Бифштекс	4	200	15–25

\* По возможности — приготовление на вертеле для жареных цыплят.

### 4.4. Обращение с механическим таймером

Описание функций	
М	Ручное управление
0.....100	Использование с регулировкой таймера

### Ручное управление

Установив кнопку таймера в положение «М», можно включить духовой шкаф в непрерывном режиме работы. Если таймер установлен на «0», духовой шкаф работать не будет.

### Использование с регулировкой таймера

Установите нужное время приготовления, повернув ручку таймера между 0 и 100 минутами. Когда таймер дойдет до 0, духовка выключится автоматически и прозвучит предупредительный звуковой сигнал.

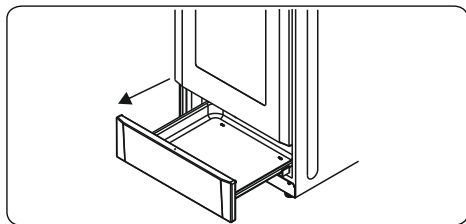
### 4.5. Принадлежности

#### Ящик с четырьмя направляющими колесиками

В электроприборе предусмотрен ящик для хранения принадлежностей, например поддонов, полок, решеток и

небольших горшков и сковородок.

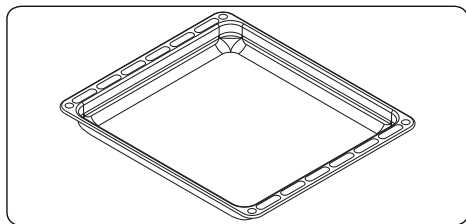
**ВНИМАНИЕ!** Во время работы внутренняя поверхность ящика может нагреваться. Запрещается хранить в ящике продукты, пластик или иные воспламеняемые материалы.



### Глубокий поддон

Глубокий поддон лучше всего подходит для приготовления сочных блюд.

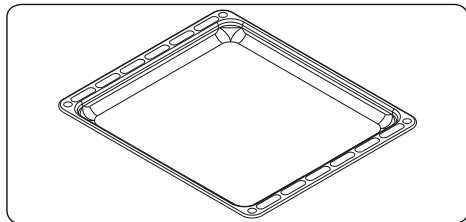
Чтобы правильно установить поддон, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.



### Мелкий противень

Мелкий противень лучше всего использовать для выпечки пирожных.

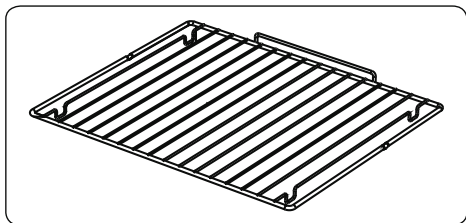
Чтобы правильно установить противень, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.



### Проволочная решетка

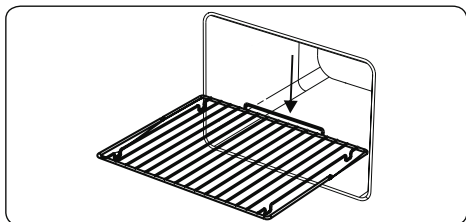
Проволочная решетка лучше всего подходит для гриля или для обработки пищевых продуктов в контейнерах,

удобных для использования в печи.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



## 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

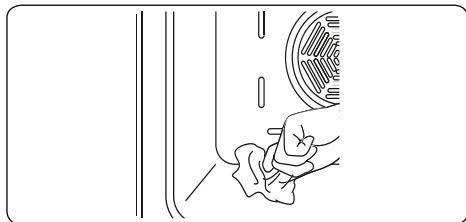
переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.



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 стеклокерамики

Стеклокерамика может выдерживать тяжелую посуду, но при ударе острым предметом может разбиться.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Керамические варочные поверхности: если поверхность треснула, то во избежание возможности поражения электрическим током отключите прибор и обратитесь в сервисную службу.

- Для очистки стеклокерамики используйте эмульсионные или жидкие моющие средства. Затем ополосните и тщательно осушите стеклянные поверхности, протерев сухой тканью.



Не применяйте чистящие средства, предназначенные для стальных поверхностей, поскольку они могут повредить стекло.

- Если в основании или покрытиях

посуды используются вещества с низкой температурой плавления, то они могут повредить стеклокерамическую варочную панель. Если пластмасса, оловянная фольга, сахар или сладкие продукты попали на горячую стеклокерамическую варочную панель, то очистите горячую поверхность, как можно быстрее и безопаснее. Если эти вещества расплавятся, то они могут повредить стеклокерамическую варочную панель. Когда Вы готовите очень сладкие продукты, такие как варенье, то, по возможности, заблаговременно нанесите слой соответствующего защитного средства.

- Пыль на поверхности следует стирать влажной тканью.
- Какие-либо изменения цвета стеклокерамики не будут влиять на структуру или долговечность керамики и не вызваны изменениями в материале.

Изменения цвета стеклокерамики могут происходить по ряду причин:

1. Пролившаяся пища не счищена с поверхности.
2. Использование на варочной поверхности неправильной посуды, которая вызывает эрозию поверхности.
3. Применение неподходящих чистящих средств.

### 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 эмалированных деталей

- Регулярно очищайте в приборе детали из эмали.
- Протрите эмалированные детали мягкой тканью, смоченной теплой водой с мылом. Затем протрите их еще раз влажной тканью и вытрите насухо.




Не очищайте эмалированные детали, пока они еще горячие после


приготовления пищи.

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

#### **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.

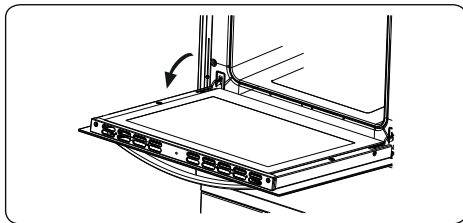
#### **Чистка окрашенных поверхностей (при наличии)**

- 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.

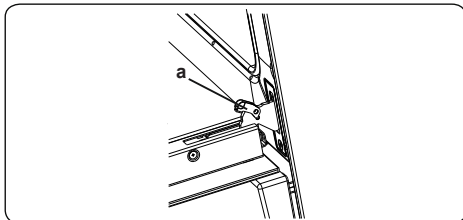
#### **Снятие дверцы духового шкафа**

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

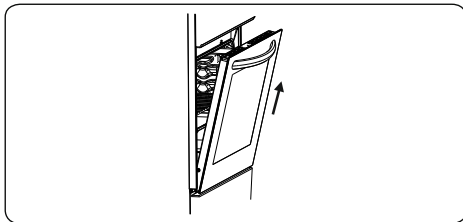
1. Откройте дверцу духового шкафа.



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




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







## 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 °C), вместо лампочки, которую вы выкрутили (230 В, 15-25 Вт, Тип E14).
- Установите на место стеклянные линзы, теперь ваша духовка готова к использованию.

 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
Варочная панель или зоны приготовления не включаются.	Отсутствует питание от источника.	Проверьте предохранитель в домашнем щитке, через который подается питание на прибор. Проверьте, не отключилось ли питание, включив другие электронные приборы.
Духовой шкаф 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 духового шкафа. Дверца духового шкафа оставлена открытой.	Проверьте, что регулятор температуры духовки настроен правильно.
Процесс приготовления пищи в духовом шкафу происходит неравномерно.	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.
Лампа подсветки духового шкафа (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.
Вентилятор духового шкафа (если имеется) шумит.	Полки духового шкафа вибрируют.	Убедитесь, что духовой шкаф выровнен. Убедитесь, что полки и принадлежности для выпекания не вибрируют и не соприкасаются с задней панелью духового шкафа.

### 6.2. Транспортировка

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

При отсутствии оригинальной упаковки, подготовьте коробку для транспортировки, чтобы обеспечить защиту прибора (и особенно его внешних поверхностей) от внешних опасных воздействий.

## 7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ






### 7.1. Класс энергопотребления

Марка		<b>VESTEL</b>
Модель		<b>VC V66W</b>
Тип духовки		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
Масса	кг	45,0
Индекс энергоэффективности – в обычном режиме		105,7
Индекс энергоэффективности – с включенным вентилятором		94,8
Класс энергопотребления		A
Энергопотребление (электроэнергия) – в обычном режиме	кВт*ч/цикл	0,87
Энергопотребление (электроэнергия) – с включенным вентилятором	кВт*ч/цикл	0,78
Количество отсеков		1
Источник нагрева		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
Объем	л	65
Эта духовка соответствует требованиям EN 60350-1		
<p>Советы по энергосбережению</p> <p>Духовка</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– По возможности готовьте несколько блюд одновременно.</li><li>– Сократите время предварительного прогрева духовки.</li><li>– Не превышайте время готовки.</li><li>– Не забывайте выключать духовку по окончании готовки.</li><li>– Не открывайте дверцу духовки во время готовки.</li></ul>		

Марка		<b>VESTEL</b>
Модель		<b>VC V66W</b>
Тип варочной поверхности		Электрическая
Количество зон варки		4
Технология нагрева-1		Галогенная
Размер-1	см	Ø14,5
Энергопотребление-1	Вт*ч/кг	192,0
Технология нагрева-2		Галогенная
Размер-2	см	Ø14,5
Энергопотребление-2	Вт*ч/кг	192,0
Технология нагрева-3		Галогенная
Размер-3	см	Ø18,0
Энергопотребление-3	Вт*ч/кг	192,0
Технология нагрева-4		Галогенная
Размер-4	см	Ø18,0
Энергопотребление-4	Вт*ч/кг	192,0
Энергопотребление варочной панели	Вт*ч/кг	192,0
Данная варочная панель соответствует требованиям EN 60350-2		
Советы по энергосбережению		
Плита – При готовке используйте посуду с плоским дном. – При готовке используйте посуду соответствующего размера. – При готовке используйте посуду с крышкой. - Используйте минимальное количество жидкости или жира. – Снизьте мощность, когда жидкость закипит.		

**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.....3
  - 1.1 General Safety Warnings .....3
  - 1.2 Installation Warnings .....6
  - 1.3 During Use .....6
  - 1.4 During Cleaning and Maintenance .....8
- 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....9
  - 2.1 Instructions for the Installer .....9
  - 2.2 Electrical Connection and Safety.....10
  - 2.3 Anti-tilting kit .....11
  - 2.4 Adjusting the feet .....11
- 3.PRODUCT FEATURES .....12
- 4.USE OF PRODUCT .....13
  - 4.1 Hob controls .....13
  - 4.2 Oven Controls.....14
  - 4.3 Cooking Table .....14
  - 4.4 Use of the Mechanical Timer .....15
  - 4.5 Accessories .....15
- 5.CLEANING AND MAINTENANCE.....16
  - 5.1 Cleaning .....16
  - 5.2 Maintenance.....18
- 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....19
  - 6.1 Troubleshooting .....19
  - 6.2 Transport .....19



# 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 Warnings


- 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:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

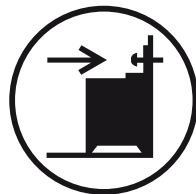
 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **! 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.


- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

 **! WARNING:** To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the anti-tilting kit set guide.)



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

 **! WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, 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 Installation Warnings**

- 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 incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a 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 sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) 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 During 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 cooker unattended when 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 cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.

- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

**⚠ CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

## 1.4 During Cleaning and Maintenance

- 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 when needed.



**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/or nature of the gas and gas pressure) 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.).

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

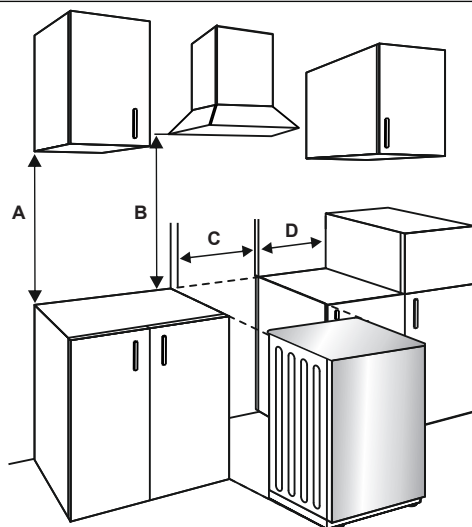
A (mm) Cupboard	420
B (mm) Cooker Hood	650/700
C (mm)	Product Width
D (mm)	50

### 2.1 Instructions 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.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

#### Installation of the Cooker



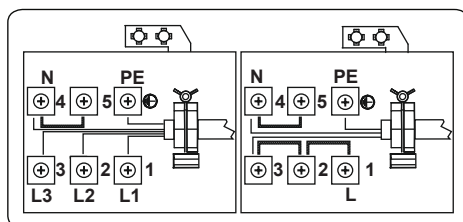
## 2.2 Electrical Connection and Safety

**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.

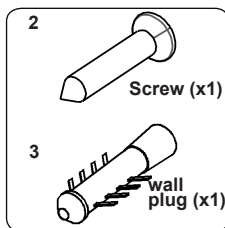
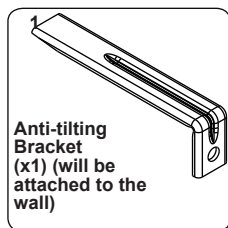
**WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- 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.

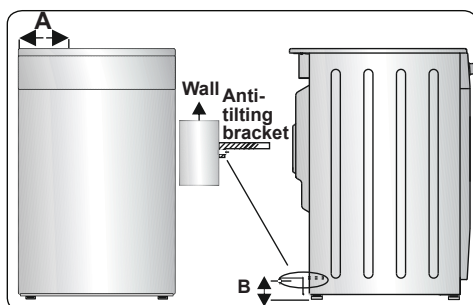
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- 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.



## 2.3 Anti-tilting kit



The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the anti-tilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.



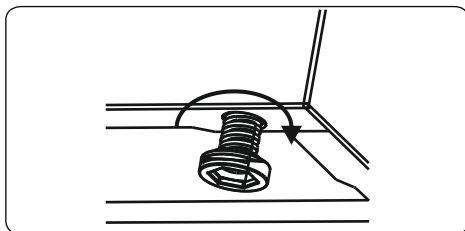
Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

## 2.4 Adjusting the feet

Your product stands on four adjustable feet. For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance,

turn the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the feet clockwise.

It is possible to raise the height of the appliance up to 30 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.

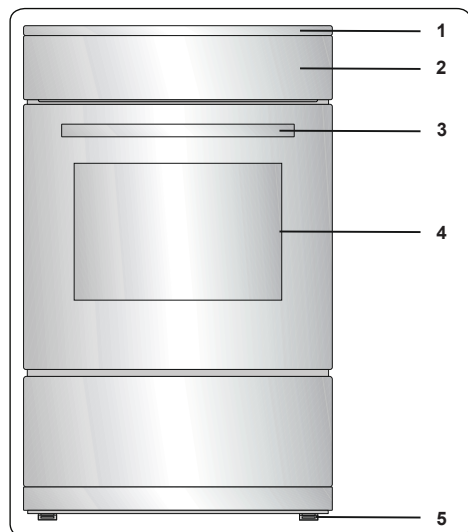


### 3. PRODUCT FEATURES



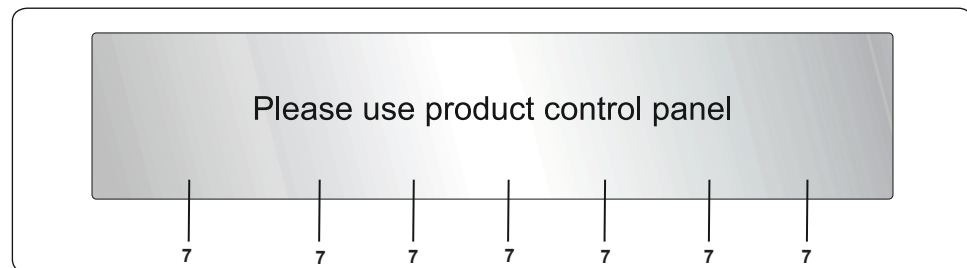
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

#### Control Panel



6. Timer
7. Oven Function Control Knob
8. Oven Thermostat Knob
9. Hob Control Knob



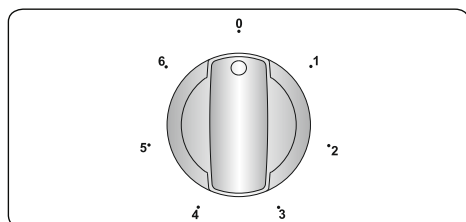
## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 Hob controls

#### Ceramic Heater

The ceramic heater is controlled by a 6 position knob.

The ceramic heater is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the heater that is controlled by that knob. The on/off light on the control panel will show if any of the ceramic heaters are in use.



Knob Position	Function
0	Off position
1	Keep warm position
2-3	Heating position at low heat
4-5-6	Cooking, roasting and boiling position



**Important:** The knob rotation direction may differ according to the product specification.

#### Dual and Oval Heaters (if available)

Dual and oval heaters have two heating zones. To activate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the 'On' position. Both outer zones will switch on.

To deactivate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the 'Off' position. Both outer zones will switch off.

#### Residual Heat Indicator (if available)

After using the hob there will be heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. If the residual heat level is greater than +60°C, the residual heat indicator will be active for the cooking zone which is above this temperature.

If the power supply to the hob is disconnected while the residual heat indicator is on, the warning light will flash when the power is reconnected. The display will flash until the residual heat has

decreased or until one of the cooking zones is activated.

### Hints and Tips

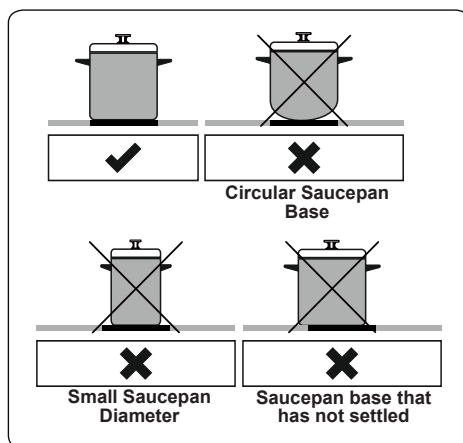


**Important:** When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.



#### WARNING:

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Use only flat saucepans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.
- In order to conserve energy, never use a pan with a different diameter to the hotplate being used.



- Do not use pans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals

well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.

- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

## 4.2 Oven Controls

### 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.

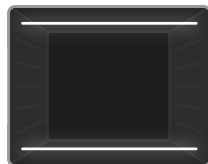
### Oven Functions

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



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

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



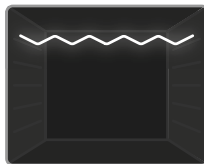
**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. 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.

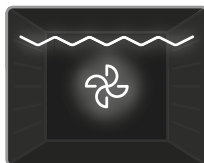
This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended 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.



**Grill and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and fan will start operating. This function is ideal

for grilling thicker food. Use the upper shelves of oven, lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat.

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

## 4.3 Cooking Table

Function	Dishes			
			min.	

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

\*If available cook with roast chicken skewer.

#### 4.4 Use of the Mechanical Timer

Function Description	
M	Manual operation
0.....100	Operating by adjusting the timer

##### Manual operation

When you set the timer button to the “M” position, you will be able to continuously run your oven. When you set the timer button to the “0” position, the oven will not operate.

##### Operating by adjusting the timer

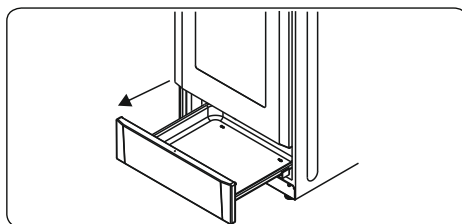
Set the desired cooking time by turning the timer knob to between 0 and 100 minutes. When the timer reaches zero, the oven will automatically switch off and an audible warning will sound.

#### 4.5 Accessories

##### The Four Wheel Guided Drawer

Your appliance includes a drawer for storage of accessories such as trays, shelves, grids, and small pots and pans.

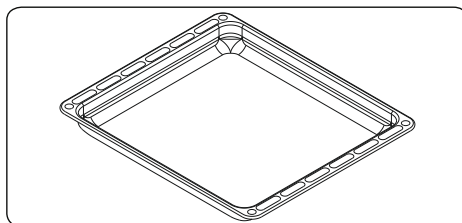
**⚠ WARNING:** The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



##### The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

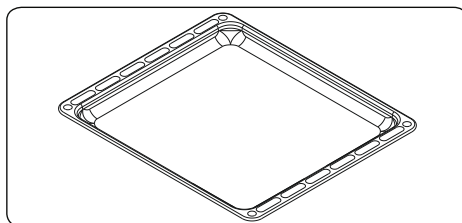
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



##### The Shallow Tray

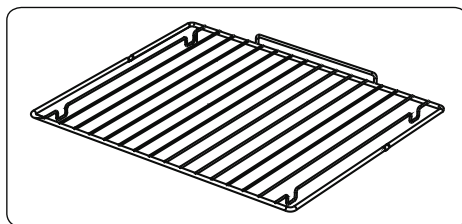
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



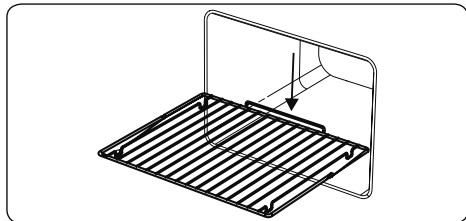
##### The Wire Grid

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.




## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 Cleaning


**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.

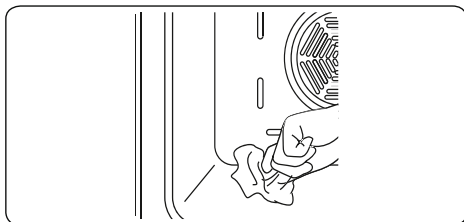
 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- 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 Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

**WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.

 Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

#### 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 Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.



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



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

### 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)

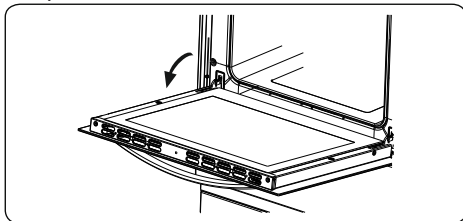
- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed 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 Oven Door

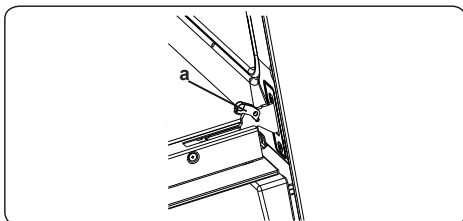
Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown

below.

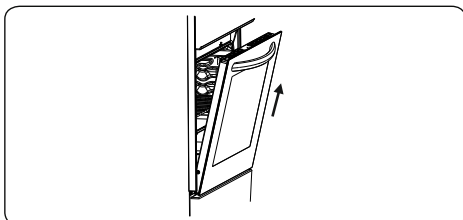
#### 1. Open the oven door.



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




#### 3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.




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

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 Troubleshooting



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
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
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.
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.
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.
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 Transport

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.



Импортёр  
ООО «Вестел - СНГ»  
601655 г. Александров  
Владимирская обл.,  
ул. Гагарина д.16  
Тел: (495) 980 50 43  
Факс: (49244) 6 91 68  
<http://www.vestel.ru>

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

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



Производитель оставляет за собой право вносить  
изменения в конструкцию данного прибора.

**52336554**