

**МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ДУХОВОЙ  
ШКАФ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ  
P460SS, P660SS**



**На будущее запишите следующую информацию, находящуюся на паспортной табличке, а также дату покупки, которая указывается на оформляемом при покупке счете.**

Номер модели .....

Серийный номер .....

Дата покупки .....

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ЗАМЕЧАНИЕ ОТНОСИТЕЛЬНО ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ .....	3
2.	ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....	3
3.	ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	5
4.	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	8
5.	НАСТРОЙКА И ПРИМЕНЕНИЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА ДУХОВКИ/ТАЙМЕРА .....	9
6.	ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ТЕМПЕРАТУРЫ .....	13
7.	ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	16
8.	УСТАНОВКА .....	19
9.	УСТАНОВКА ДУХОВКИ В КУХОННЫЙ ШКАФ .....	20
10.	ЕСЛИ ПРИБОР РАБОТАЕТ НЕПРАВИЛЬНО.....	24

Руководство по эксплуатации Вашего  
многофункционального духового шкафа  
с сенсорным управлением  
P460SS (высотой 46 см) /  
P660SS (10 режимов)



**Baumatic®**

*You will be mine ...*

**Внимание**

Настоящее руководство по эксплуатации содержит важную информацию, в т.ч. рекомендации по безопасности и установке, которые позволят Вам использовать прибор с максимальной выгодой. Храните руководство в надежном месте, так чтобы оно было

легкодоступно в случае необходимости получения справочной информации – для Вас или другого лица, незнакомого с правилами эксплуатации прибора.

## 1. ЗАМЕЧАНИЕ ОТНОСИТЕЛЬНО ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые могли бы возникнуть вследствие неправильной его утилизации.



Символ на изделии или на сопровождающих его документах указывает на то,

что данное изделие нельзя утилизировать как бытовые отходы. Его следует передать в специальный пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования.

Утилизацию следует производить согласно местному природоохранному законодательству по утилизации отходов.

Для получения более подробной информации об обращении, восстановлении и переработке данного изделия обратитесь в местный орган власти, службу утилизации бытовых отходов или магазин, где было приобретено изделие.

- Используемые компанией Vaumatic упаковочные материалы безопасны для окружающей среды и могут подвергаться повторной переработке.
- Выбрасывая упаковочный материал, проявляйте надлежащую заботу об

окружающей среде.

## 2. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Компания Vaumatic заботится, прежде всего, о Вашей безопасности. Настоящее руководство должно быть прочитано **перед** какими-либо действиями по установке или использованию прибора. При наличии каких-либо сомнений или вопросов по какой-либо информации, содержащейся в настоящей брошюре, обратитесь в технический отдел компании M-Видео.

### Общие сведения

- Данный прибор предназначен для бытового использования в домашнем хозяйстве, и его можно встроить в обычный кухонный шкаф или корпусную мебель.
- **Важно**  
Смежная мебель и все материалы, используемые при установке, **должны** быть способны переносить минимальную температуру на 85°C выше комнатной во время работы прибора.
- Определенные типы кухонной мебели с виниловым покрытием или из МДФ особенно предрасположены к повреждению теплом или выцветанию при температурах ниже указанных ранее в рекомендациях.
- Ответственность за любое повреждение, вызванное установкой прибора без соблюдения этих температурных ограничений или размещением прилегающих частей мебели ближе, чем на расстоянии 4 мм, **будет лежать на владельце.**
- Об использовании прибора в

**транспорте для отдыха**, см. соответствующий раздел руководства по эксплуатации изделия.

- Использование прибора в любых других целях или любой другой обстановке без явно выраженного согласия компании Vaumatic лишает силы все претензии по гарантии или ответственности.
- Гарантия распространяется на дефекты электрических и механических компонентов с некоторыми исключениями.
- **Ремонт должен выполняться специалистом компании M-Видео или ее уполномоченным представителем.**

#### **Предостережения и инструкции по технике безопасности**

- Данное изделие соответствует всем действующим европейским нормативам безопасности. Компания Vaumatic подчеркивает, что такое соответствие не исключает того, что поверхность прибора **будет нагреваться во время эксплуатации и сохранять тепло после выключения.**

#### **Безопасность детей**

- Компания Vaumatic настоятельно рекомендует не допускать нахождения детей младенческого и младшего возраста вблизи прибора и **никогда** не позволять им трогать прибор.
- При необходимости пребывания маленьких членов Вашей семьи на кухне они должны находиться под постоянным присмотром.

#### **Общие правила техники безопасности**

- **Не** кладите тяжелые предметы на дверцу духовки и не опирайтесь на нее, когда дверца открыта. Это может повредить шарниры.
- **Не** оставляйте нагретое масло или жир без присмотра, так как в этом случае возникает угроза пожара.
- **Не** ставьте сковородки и противни непосредственно на дно духовки и не оборачивайте их алюминиевой фольгой.
- **Избегайте** контакта электрической арматуры или кабелей с нагретыми частями прибора.
- **Не** используйте прибор для отопления комнаты, в которой он находится, или сушки одежды.
- **Не** устанавливайте прибор рядом с занавесками или декоративными материалами.
- **Не** пытайтесь поднимать или двигать прибор за дверцу или ее ручку. Это может привести к повреждению прибора и травмам человека, поднимающего прибор.

#### **Очистка**

- Очистка духовки должна осуществляться регулярно.
- Будьте очень осторожны во время эксплуатации и чистки прибора.
- **Важно**  
На время чистки прибор должен быть отключен от питающей сети.

## **Установка**

**Данный прибор должен быть установлен квалифицированным специалистом в строгом соответствии с инструкциями производителя.**

**Компания Vaumatic не несет ответственности за травмы или повреждения, нанесенные людям или имуществу в результате неправильного использования или установки данного прибора.**

- Во время эксплуатации прибора производится жар, пар и влага; соблюдайте осторожность, чтобы избежать травм, и обеспечьте достаточную вентиляцию комнаты. Если прибор будет эксплуатироваться подолгу, может понадобиться дополнительная вентиляция.
- Если Вы сомневаетесь относительно требуемого уровня вентиляции, проконсультируйтесь с квалифицированным установщиком.

## **Декларация соответствия**

- Производитель заявляет, что эта духовка изготовлена с использованием сертифицированных материалов и требует установки в соответствии с действующими стандартами. Данный прибор должен использоваться обученным человеком только для домашних целей.

## **3. ХАРАКТЕРИСТИКИ**

**Размеры изделия и проема для модели P460SS**

### **Размеры изделия**

Высота: 460 мм

Ширина: 597 мм

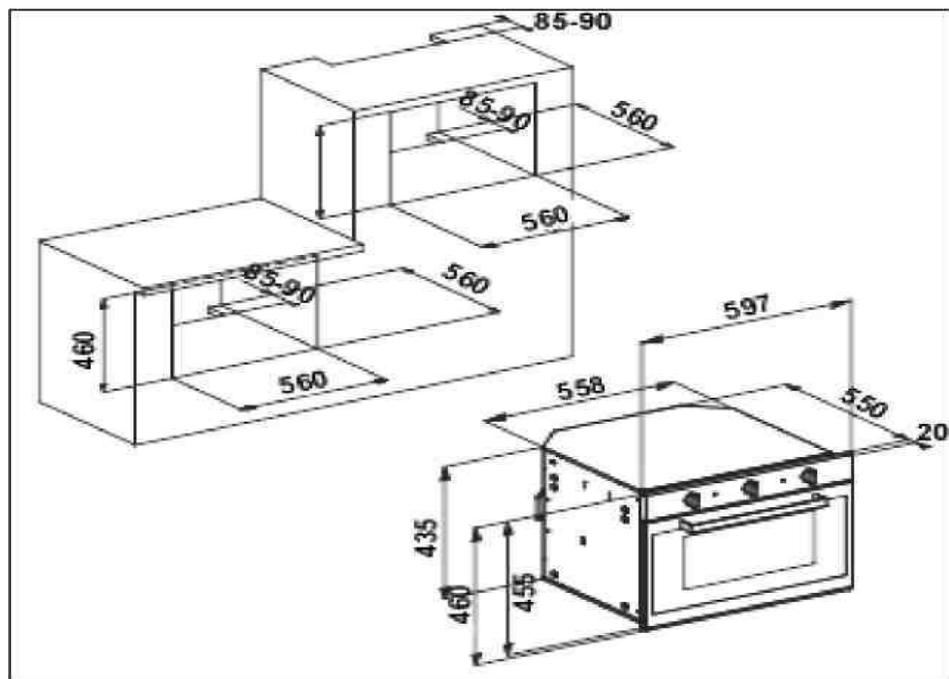
Глубина: 550 мм

### **Размеры проема**

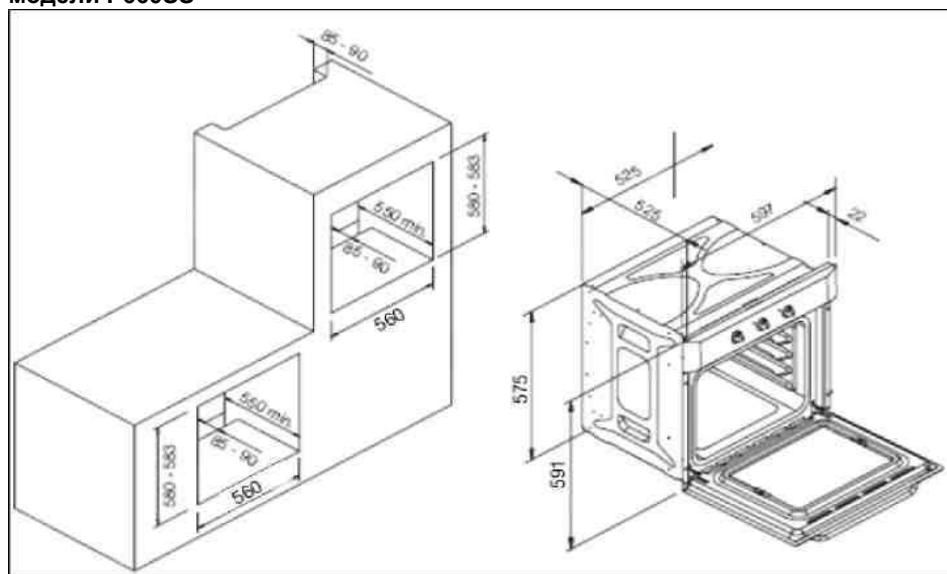
Высота: 450-460 мм

Ширина: 560 мм

Глубина: 560 мм



**Размеры изделия и проема для модели P660SS**



## Размеры изделия

Высота: 591 мм

Ширина: 597 мм

Глубина: 525 мм

## Размеры проема

Высота: 580 мм – 583 мм

Ширина: 560 мм

Глубина: 550 мм

## Охлаждающий вентилятор

- Поперечноточный охлаждающий вентилятор расположен внутри прибора; он стабилизирует внутреннюю температуру духовки и понижает температуру ее внешней поверхности.

## Характеристики изделия

- 10 режимов работы духовки
- Класс энергоэффективности: А
- Объем камеры: 45 литров (**P460SS**)
- Объем камеры: 57 литров (**P660SS**)
- Сенсорное управление с возможностью программирования рецептов
- Охлаждающий вентилятор
- Гриль с терморегуляцией
- Съёмная дверца с тройным остеклением
- Защитное покрытие от загрязнений и повреждений поверхности
- Съёмное внутреннее стекло дверцы
- Режим предварительного разогрева
- Блокировка

## Стандартные принадлежности

- Телескопические направляющие
- Съёмная прокладка верхней стенки (**только в P660SS**)
- Съёмные боковые опоры
- 2 безопасных противня
- Эмалированный поддон для сбора

жира с ручкой

- Подставка-тренога

## Оptionальные дополнительные элементы

Камень для пиццы BPS1

## Данные по электропитанию

### Номинальное напряжение:

230 В переменного тока, 50 Гц

### Подключение питания:

16 А (двухполюсная розетка с плавким предохранителем и выключателем и контактным зазором 3 мм)

### Максимальная номинальная потребляемая мощность:

3,35 кВт (**P460SS**)

3,68 кВт (**P660SS**)

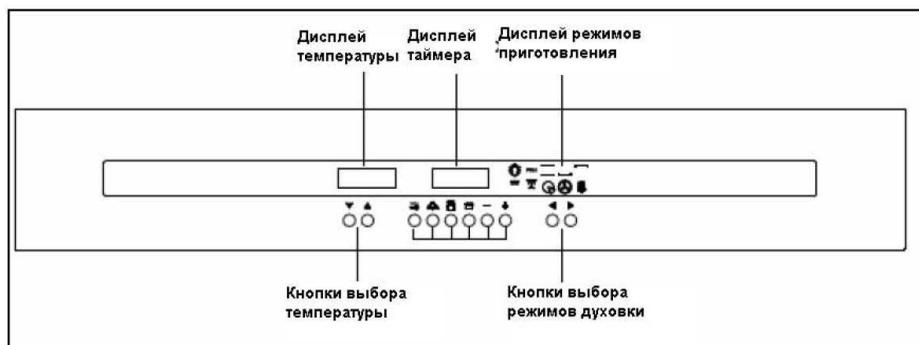
### Сетевой кабель:

3 x 1,5 мм<sup>2</sup>

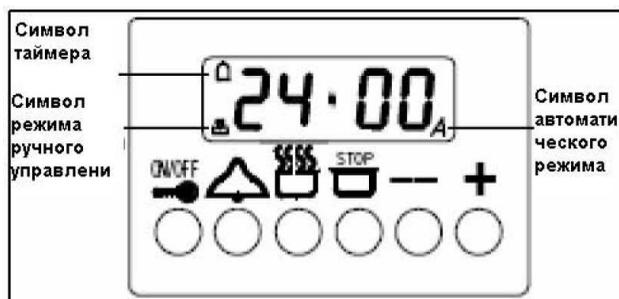
### Лампочка духовки:

Цокольная мини-лампочка 25 Вт/300°C

## 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### Дисплей программирующего устройства духовки/таймера



Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.



Кнопка «хронометр»



Кнопка ручного управления



Кнопка «время окончания приготовления»



Кнопка «минус»



Кнопка «плюс»

## 5. НАСТРОЙКА И ПРИМЕНЕНИЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА ДУХОВКИ/ТАЙМЕРА

### Установка времени суток и выбор режима ручного управления

После первого подключения прибора к сети питания на дисплее таймера загораются цифры. Перед тем как выбрать режим приготовления или задать температуру, необходимо установить время суток на часах и перевести прибор в режим «ручное управление».

- Нажмите одновременно кнопку «ручное управление» и кнопку «время окончания приготовления», а затем отпустите их. На таймере начнут мигать две точки.
- В течение последующих 3 секунд после того, как кнопки были отпущены, установите время суток на дисплее с помощью кнопок «плюс» и «минус».
- После того как Вы отпустите последнюю использовавшуюся кнопку («плюс» или «минус»), через 3 секунды две точки на дисплее таймера перестанут мигать, и время суток будет установлено.
- На дисплее таймера появится обозначение ручного режима.

### Перед первым использованием

- Чтобы удалить из духовки «заводской» запах, необходимо выбрать либо режим вентилирования, либо обычный режим, и установить терморегулятор на максимальную температуру.
- Появление при этом запахов

является абсолютно естественным явлением.

- При выполнении этой процедуры все окна в комнате должны были открыты.
- Во время процесса «прокаливания» оставаться в комнате не рекомендуется.
- Духовку необходимо включить на максимальную температуру и оставить на 30 – 40 минут.

### Настройка функции «хронометр»

Хронометр можно включить вне зависимости от того, выбран ли режим работы духовки или нет. С помощью хронометра можно задать период времени, по истечении которого зазвучит сигнал.

- Нажмите и отпустите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ., после чего Вы услышите звуковой сигнал. На дисплее таймера появится слово «ON» (включено), загорится символ лампочки, а внутри духовки включится подсветка.
- Нажмите кнопку «хронометр», после чего показания дисплея таймера будут сброшены на нуль, и начнут мигать две точки.
- В течение последующих 3 секунд нажмите кнопки «плюс» и «минус», чтобы задать требуемый интервал времени обратного отсчета.
- После того как Вы отпустите последнюю использовавшуюся кнопку («плюс» или «минус»), через 3 секунды две точки на дисплее таймера перестанут мигать. На дисплее таймера появится символ таймера.
- По истечении времени обратного отсчета будет подан звуковой

сигнал, а символ таймера на дисплее таймера будет мигать. Чтобы отключить звуковой сигнал и вернуть духовку в режим ручного управления, нажмите любую из кнопок таймера (кроме кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.)

- **Важно**

После отключения звукового сигнала духовка будет продолжать нагреваться. Если приготовление завершено, духовку следует выключить кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ.

### **Настройка функции «длительность работы»**

Эта функция, как и функция «хронометр», позволяет задать время обратного отсчета. Однако, по истечении этого времени духовка отключится.

- Нажмите и отпустите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ., после чего Вы услышите звуковой сигнал. На дисплее таймера появится слово «ON» (включено), загорится символ лампочки, а внутри духовки включится подсветка.
- Нажмите и отпустите кнопку ручного управления, после чего на дисплее таймера появится символ «А». В течение последующих 3 секунд выберите требуемую длительность приготовления, нажимая кнопки «плюс» и «минус». Максимальная длительность приготовления, которую можно выбрать, составляет 10 часов.
- После того как Вы отпустите последнюю использованную кнопку («плюс» или «минус»), дождитесь звукового сигнала, после чего на дисплее таймера снова

будет отображаться текущее время.

- Для выбора желаемого режима приготовления воспользуйтесь кнопками переключателя режимов работы духовки. По мере переключения режимов будут загораться символы режимов, соответствующие той функции, которая выбрана в данный момент. На дисплее таймера появится обозначение ручного режима.
- Духовка сама предложит запрограммированную для выбранного режима температуру приготовления. Однако, Вы можете изменить эту величину при помощи кнопок выбора температуры.
- По истечении заданного периода времени будет подан звуковой сигнал. Дисплей температуры и индикатор режима работы духовки отключатся. На дисплее таймера будет отображаться текущее время, а символы «ручное управление» и «А» будут мигать. После этого духовка уже не нагревает пищу.
- Чтобы отключить звуковой сигнал и вернуть духовку в режим ручного управления, нажмите любую из кнопок таймера (кроме кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.) На дисплее таймера появится слово «ON» (включено), загорится символ лампочки, а внутри духовки включится подсветка. В этой ситуации можно задать новый режим приготовления или выключить духовку кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ.

### **Настройка функции «окончание приготовления»**

Эта функция подобна функции «время работы», но в этом случае вместо

периода времени, по завершении которого духовка должна отключиться, задается время суток, когда она должна выключиться.

- Нажмите и отпустите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ., после чего Вы услышите звуковой сигнал. На дисплее таймера появится слово «ON» (включено), загорится символ лампочки, а внутри духовки включится подсветка.
- Нажмите и отпустите кнопку «время окончания приготовления», после чего на дисплее таймера появится символ «А». В течение последующих 3 секунд с помощью кнопок «плюс» и «минус» задайте время суток, при наступлении которого духовка должна выключиться.
- После того как Вы отпустите последнюю использовавшуюся кнопку («плюс» или «минус»), дождитесь звукового сигнала, после чего на дисплее таймера снова будет отображаться текущее время.
- Для выбора желаемого режима приготовления воспользуйтесь кнопками переключателя режимов работы духовки. По мере переключения режимов будут загораться символы режимов, соответствующие той функции, которая выбрана в данный момент. На дисплее таймера появится обозначение ручного режима.
- Духовка сама предложит запрограммированную для выбранного режима температуру приготовления. Однако, Вы можете изменить эту величину при помощи кнопок выбора температуры.
- При наступлении времени суток,

заданного для выключения духовки, будет подан звуковой сигнал, дисплей температуры и индикатор режима работы духовки отключатся.

На дисплее таймера будет отображаться текущее время, а символы «ручное управление» и «А» будут мигать. После этого духовка уже не нагревает пищу.

- Чтобы отключить звуковой сигнал и вернуть духовку в режим ручного управления, нажмите любую из кнопок таймера (кроме кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.) На дисплее таймера появится слово «ON» (включено), загорится символ лампочки, а внутри духовки включится подсветка. В этой ситуации можно задать новый режим приготовления или выключить духовку кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ.

### **Настройка функции «начало и окончание приготовления»**

Эта функция позволяет задать время в будущем, когда духовка должна включиться и выключиться.

- Нажмите и отпустите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ., после чего Вы услышите звуковой сигнал. На дисплее таймера появится слово «ON» (включено), загорится символ лампочки, а внутри духовки включится подсветка.
- Нажмите и отпустите кнопку ручного управления, после чего на дисплее таймера появится символ «А». В течение последующих 3 секунд с помощью кнопок «плюс» и «минус» задайте длительность временного промежутка, на протяжении которого духовка должна готовить.
- Будет подан звуковой сигнал, и на

дисплее таймера отобразится текущее время. Нажмите кнопку «время окончания приготовления» и в течение последующих 3 секунд с помощью кнопок «плюс» и «минус» задайте время суток, при наступлении которого духовка должна выключиться. После того как Вы отпустите эти кнопки, снова будет подан звуковой сигнал, и две кнопки на дисплее таймера прекратят мигать.

- Для выбора желаемого режима приготовления воспользуйтесь кнопками переключателя режимов работы духовки. По мере переключения режимов будут загораться символы режимов, соответствующие той функции, которая выбрана в данный момент. На дисплее таймера появится обозначение ручного режима.
- Духовка сама предложит запрограммированную для выбранного режима температуру приготовления. Однако, Вы можете изменить эту величину при помощи кнопок выбора температуры.
- Духовка сама автоматически определит время суток, при наступлении которого ей нужно включиться. Когда приготовление уже начнется, температуру в духовке и режим работы духовки можно регулировать при помощи соответствующих кнопок.
- При наступлении времени суток, заданного для выключения духовки, будет подан звуковой сигнал, дисплей температуры и индикатор режима работы духовки отключатся. На дисплее таймера будет отображаться текущее время, а

символы «ручное управление» и «А» будут мигать. После этого духовка уже не нагревает пищу.

- Чтобы отключить звуковой сигнал и вернуть духовку в режим ручного управления, нажмите любую из кнопок таймера (кроме кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.) На дисплее таймера появится слово «ON» (включено), загорится символ лампочки, а внутри духовки включится подсветка. В этой ситуации можно задать новый режим приготовления или выключить духовку кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ.

### **Отмена режима автоматического приготовления**

Если была задана какая-либо функция приготовления, и Вы желаете использовать духовку в режиме ручного управления, необходимо отменить функцию автоматического приготовления.

- Чтобы выбрать режим ручного управления, нажмите одновременно кнопки «ручное управление» и «время окончания приготовления».
- Духовка будет продолжать работать в том режиме и при той температуре, которые были заданы ранее.
- Вы можете выбрать другой режим приготовления и температуру духовки с помощью соответствующих кнопок. Можно также выключить духовку, нажав кнопку ВКЛ./ВЫКЛ.
- **Важно**  
**Никакие из функций таймера (кроме функции «хронометр») невозможно использовать с режимами размораживания или**

**предварительного разогрева.**

### **Регулировка звукового сигнала**

- Выключите духовку кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ., а затем нажмите кнопку «минус». При каждом нажатии кнопки «минус» уровень громкости звукового сигнала будет изменяться. При достижении требуемого уровня громкости просто отпустите кнопку «минус», и после этого уровень звука будет установлен.

## **6. ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ТЕМПЕРАТУРЫ**

### **Включение духовки и выбор режима работы**

- Нажмите и отпустите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ., после чего Вы услышите звуковой сигнал. На дисплее таймера появится слово «ON» (включено), загорится символ лампочки, а внутри духовки включится подсветка.
- Для выбора желаемого режима приготовления воспользуйтесь кнопками переключателя режимов работы духовки. По мере переключения режимов будут загораться символы режимов, соответствующие той функции, которая выбрана в данный момент. На дисплее таймера появится обозначение ручного режима.
- Духовка сама предложит запрограммированную для выбранного режима температуру приготовления. Однако, Вы можете изменить эту величину при помощи кнопок выбора температуры.
- При выборе режима работы духовки

в камере включается подсветка.

- Духовка начнет работать, и на дисплее температуры будет мигать символ градуса Цельсия (°).
- Когда температура в камере духовки достигнет заданного уровня, символ (°) перестанет мигать, и духовка подаст короткий звуковой сигнал.
- **Не стоит укладывать продукты в духовой шкаф, пока не будет достигнута требуемая температура.**

### **10 режимов работы духовки**



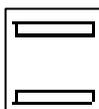
#### **Подсветка духовки**

При включении духовки также включается подсветка ее камеры. Подсветка будет работать все время, пока духовка нагревается до заданной температуры, а также в течение последующих трех минут после достижения этой температуры. Если Вам понадобится снова включить подсветку, нажмите любую из кнопок таймера (кроме кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.). Подсветка включится на 1 минуту.



#### **Предварительный разогрев**

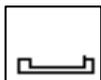
В этом режиме работают гриль, нижний нагревательный элемент и вентилятор. Данный режим предназначен для предварительного ускоренного разогрева духовки до температуры 210°C.



#### **Обычная духовка (верхний и нижний элементы)**

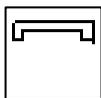
Этот метод обеспечивает стандартное выпекание: тепло поступает с верхнего и нижнего элементов. Данный режим удобен для

поджаривания и выпекания с использованием только одного противня.



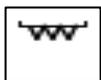
### **Только нижний нагревательный элемент**

При использовании этого способа приготовления работает нижний нагревательный элемент, направляя тепло вверх на готовящуюся пищу. Этот режим подходит для приготовления по рецептам, требующим медленного запекания, или подогрева пищи.



### **Только верхний нагревательный элемент**

Для этого режима приготовления используется внешняя секция верхнего элемента, который направляет тепло вниз на готовящееся блюдо. Для легкого приготовления, подрумянивания или сохранения приготовленных блюд теплыми.



### **Режим гриля**

Для этого режима приготовления используется верхний нагревательный элемент, который направляет тепло вниз на готовящееся блюдо. Эта функция подходит для поджаривания на гриле бекона, тостов, мяса и т.д.



### **Гриль с конвекцией**

В этом режиме верхний нагревательный элемент используется вместе с вентилятором, обеспечивающим быструю циркуляцию тепла. Данный режим очень удобен для случаев, когда необходимо быстро подрумянить такие продукты, как бифштексы, гамбургеры, определенные

овощи без потерь сока.



### **Функция пиццы**

При использовании этого способа приготовления работают нижний и круглый нагревательные элементы, а тепло распределяется вентилятором. Такое сочетание воздействий воспроизводит условия приготовления в традиционной глиняной печи на дровах.



### **Духовка с конвекцией**

В этом режиме приготовления используется круглый элемент, в то время как тепло распределяется вентилятором. Это ускоряет приготовление и делает процесс выпекания более экономичным. Функция духовки с конвекцией позволяет одновременно готовить пищу на разных противнях и не дает запахам и вкусам блюд смешиваться друг с другом.



### **Режим разморозки**

Работает только вентилятор без нагрева, что позволяет сократить время разморозки замороженных продуктов по сравнению с обычным размораживанием. Длительность разморозки продуктов зависит от температуры в комнате, количества и типа продуктов. Соблюдайте инструкции по разморозке, указанные на упаковке продуктов.

### **Рекомендации по приготовлению**

- Рекомендации относительно температуры и времени приготовления указываются на упаковке продуктов. Когда Вы будете хорошо знать характеристики работы Вашей духовки, можно

менять температуру и время по своему усмотрению.

- При использовании режима духовки с конвекцией необходимо придерживаться рекомендаций, указанных на упаковке продуктов именно для этого режима приготовления.
- Если в рекомендациях на упаковке не указано «Начинать готовить в замороженном виде», перед приготовлением продуктам нужно дать достаточно оттаять.
- Духовку необходимо предварительно нагреть. Не ставьте в нее еду, пока сигнал работы духовки не погаснет. При использовании режима духовки с конвекцией можно обойтись без предварительного прогрева, однако, в этом случае ко времени приготовления, указанному на упаковке, необходимо добавить примерно десять минут.
- Перед началом приготовления проверьте, не осталось ли в духовке ненужных принадлежностей.
- Устанавливайте блюда по центру духовки и оставляйте между ними такое расстояние, чтобы воздух мог циркулировать.
- Когда смотрите на блюда, старайтесь открывать дверцу как можно меньше.
- Во время приготовления индикатор работы духовки будет гореть.

### Предостережения

Не открывайте дверцу во время работы в режиме гриля.

- Не накрывайте алюминиевой фольгой противень для гриля и не готовьте под грилем продукты,

обернутые алюминиевой фольгой.

Высокая отражательная способность фольги может привести к неисправностям решетчатого элемента.

- Также ни в коем случае нельзя выкладывать дно шкафа алюминиевой фольгой.
- Во время приготовления никогда не ставьте сковородки или посуду на дно духовки. Их необходимо ставить только на имеющиеся противни.
- Во время эксплуатации решетчатый нагревательный элемент сильно раскаляется. Следите за тем, чтобы случайно не прикоснуться к нему при приготовлении под грилем.
- **Важно**  
Будьте осторожны, когда открываете дверцу: остерегайтесь контакта с горячими предметами и паром.
- Ручку поддона для сбора жира **нельзя** использовать для того, чтобы доставать его из духового шкафа, а только для изменения положения поддона. Чтобы достать поддон для сбора жира, **всегда** пользуйтесь прихваткой.
- Не оставляйте ручку поддона для сбора жира в поддоне, включая духовку.

### Режим предварительного разогрева

Этот режим следует выбрать перед тем, как ставить блюдо в духовку для приготовления. Использование данного режима позволяет быстро разогреть камеру духовки перед самим приготовлением.

На дисплее температуры появится

круглый движущийся символ.

- При этом работают гриль, нижний нагревательный элемент и вентилятор, а духовка самостоятельно выбирает уровень температуры 210°C.  
**Важно**  
Эту температуру изменить невозможно. Она запрограммирована как неизменяемый параметр.
- При достижении 210°C духовка подаст короткий звуковой сигнал. Загорится индикатор, а подсветка духовки выключится.
- После этого Вы можете задать необходимый режим приготовления при помощи кнопок выбора режимов работы духовки.

### Блокировка

- Эта функция позволяет защитить выбранные настройки таймера, режима приготовления и температуры от случайного изменения.
- Чтобы включить блокировку, нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. в течение примерно 5 секунд. На дисплее таймера появится сообщение «n—0», а затем – слово «ON».
- После этого уже невозможно выбирать функции таймера или режимы работы духовки. Однако, хронометром можно пользоваться.
- При включенной блокировке и работающей духовке Вы можете только задать время отсчета хронометру или выключить духовку кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ.
- При нажатии любой другой кнопки на дисплее таймера появляется

сообщение «n—0», напоминая о том, что включена защитная блокировка.

- **Важно**  
Если Вы выключите духовку при включенной блокировке, то после этого включить ее невозможно до тех пор, пока не будет снята блокировка.
- Чтобы отключить блокировку, нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. в течение примерно 5 секунд. На дисплее таймера появится сообщение «n—0», а затем – слово «OFF». После это с духовкой можно работать, как обычно.

## 7. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Очистка должна проводиться только после того, как духовка остынет.**

**Прежде чем начать какой-либо процесс очистки, прибор следует отключить от сети питания.**

- Духовку необходимо тщательно очищать перед началом эксплуатации и после каждого использования. Это поможет избежать пригорания остатков пищи на стенках камеры духовки. Если остатки пищи запекаются в духовке несколько раз, их гораздо сложнее очистить.
- **Никогда** не чистьте поверхности духовки струей пара.
- Камеру духовки можно протирать лишь мягкой тряпкой или губкой, смоченной в теплой мыльной воде. Не допускается использование абразивных чистящих средств.

- Пятна на дне духовки появляются от брызг и проливов пищи, возникающих в процессе приготовления. Это может случиться, если готовить продукты при слишком высокой температуре или укладывать их в слишком маленькую посуду.
- Удостоверьтесь в том, что выбранная Вами температура подходит для готовящегося блюда. Также необходимо проверить, соответствуют ли размеры посуды объему продуктов, и при необходимости использовать поддон для стекающего жира.
- Внешние поверхности духовки можно протирать лишь мягкой тряпкой или губкой, смоченной в теплой мыльной воде. Не допускается использование абразивных чистящих средств.
- Перед использованием специальных чистящих средств для духовок проконсультируйтесь с их производителем относительно того, годится ли конкретное средство для Вашей духовки.
- **Компания Vaumatic не будет бесплатно устранять неполадки, возникшие в результате использования чистящих средств, даже если период действия гарантии еще не истек.**

#### **Съемная прокладка верхней стенки духовки (только в P660SS)**

- Ваша духовка снабжена прокладкой верхней стенки, которую необходимо вставлять над нагревательным элементом гриля.
- После каждого использования прибора по окончании

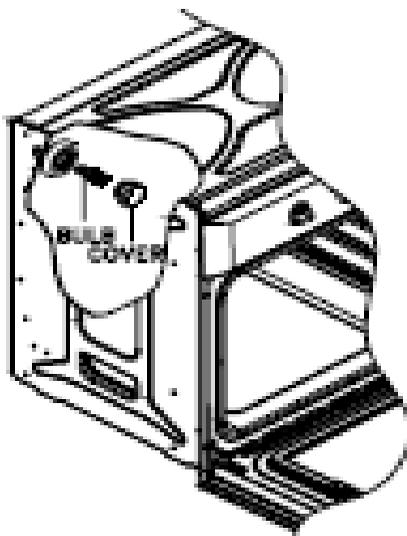
приготовления прокладку необходимо снимать и тщательно очищать.

- **Не** допускайте скопления жира и масла на прокладке верхней стенки. Это может стать причиной пожара.

#### **Замена лампочки в духовке**

##### **Важно**

Перед тем как извлечь или заменить лампочку, отключите духовку от сети питания.

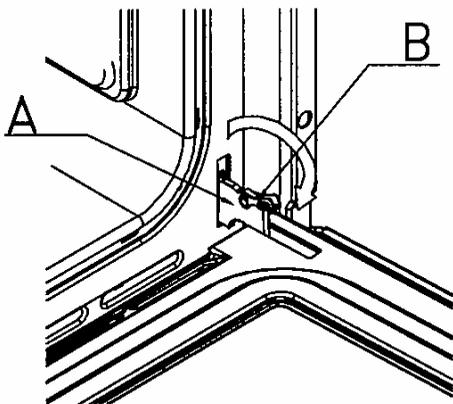


- Извлеките из духовки все противни, поддон для сбора жира и боковую опору на стороне расположения лампочки.
- Поверните крышку светильника против часовой стрелки и снимите ее с лампочки.
- Выкрутите лампочку по часовой стрелке и извлеките ее из патрона.
- Замените ее мини-лампочкой цокольного типа 25 Вт/300°C.
- **Не** используйте лампочки других

типов.

- Установите крышку светильника на место.

### Снятие дверцы духовки для чистки



Чтобы облегчить очистку внутренних поверхностей духовки и внешних поверхностей корпуса, можно снять дверцу следующим образом:

- Шарниры (А) снабжены двумя подвижными болтами (В).
- Поднимите вверх оба подвижных болта (В), и шарниры (А) снимутся с корпуса духовки.
- Возьмитесь за бока дверцы по центру и слегка наклоните ее в сторону камеры духовки, а затем осторожно потяните дверцу в направлении от камеры духовки.

#### **Внимание**

**Необходимо соблюдать осторожность, так как внутренние края дверцы могут быть острыми.**

- **Важно**  
Дверцу необходимо постоянно поддерживать, а во время чистки укладывать на мягкий материал.
- Дверцу духовки и дверное стекло

можно мыть только влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Перед этим тряпка **не должна** использоваться с каким-либо другим чистящим средством или химическим веществом.

- Чтобы вернуть дверцу на место, вставьте шарниры обратно в пазы и полностью откройте дверцу.
- **Важно**  
Перед тем как закрыть дверцу, закрепите подвижные болты (В) в их начальном положении.

**Будьте осторожны: снимая дверцу, не сдвиньте систему блокировки шарниров, так как механизм шарниров снабжен мощной пружиной.**

**Ни при каких обстоятельствах не погружайте дверцу в воду.**

### Снятие внутреннего стекла с дверцы духовки для чистки

- Во избежание повреждений не используйте абразивные чистящие средства.
- Помните, что царапины на поверхности стеклянной панели могут привести к серьезным неполадкам.
- Для облегчения чистки внутреннее стекло дверцы можно извлечь вверх. Для этого необходимо полностью открыть дверцу и найти две выемки, показанные на рисунке внизу стрелками. Возьмите монету и вставляйте ее в каждую из выемок, давя на монету вверх, чтобы внутреннее стекло вытолкнулось из дверной рамы.
- Устанавливая стекло на место, следите за тем, чтобы оно было

правильно расположено в углублении дверцы, и соблюдалась верная ориентация сторон. Необходимо следить за тем, чтобы внутреннее стекло защелкнулось назад в первоначальное положение.



## 8. УСТАНОВКА

**Установка должна производиться лицом соответствующей квалификации, согласно текущим версиям следующих документов.**

Перед подключением прибора удостоверьтесь в том, что напряжение питания, указанное в паспортной табличке, соответствует питающему напряжению Вашей сети.

### Внимание

**Этот прибор должен быть заземлен.**



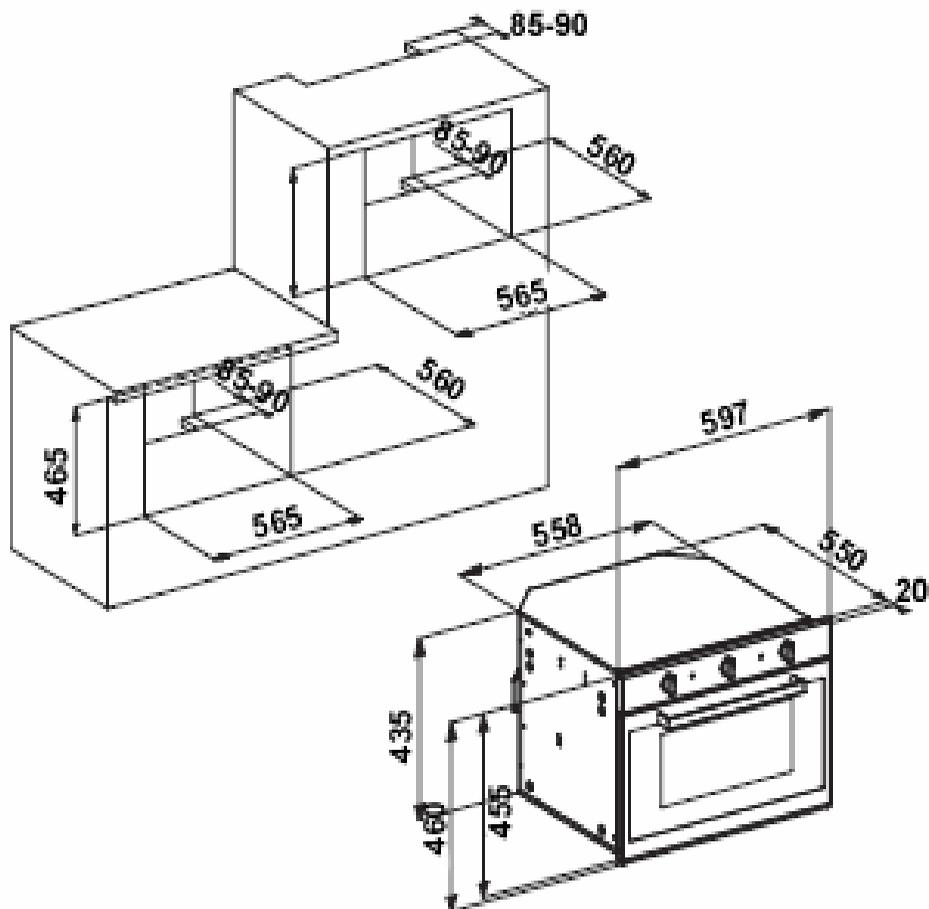
- Данный прибор должен быть включен в двухполюсную розетку 16 А с плавким предохранителем и выключателем и контактным

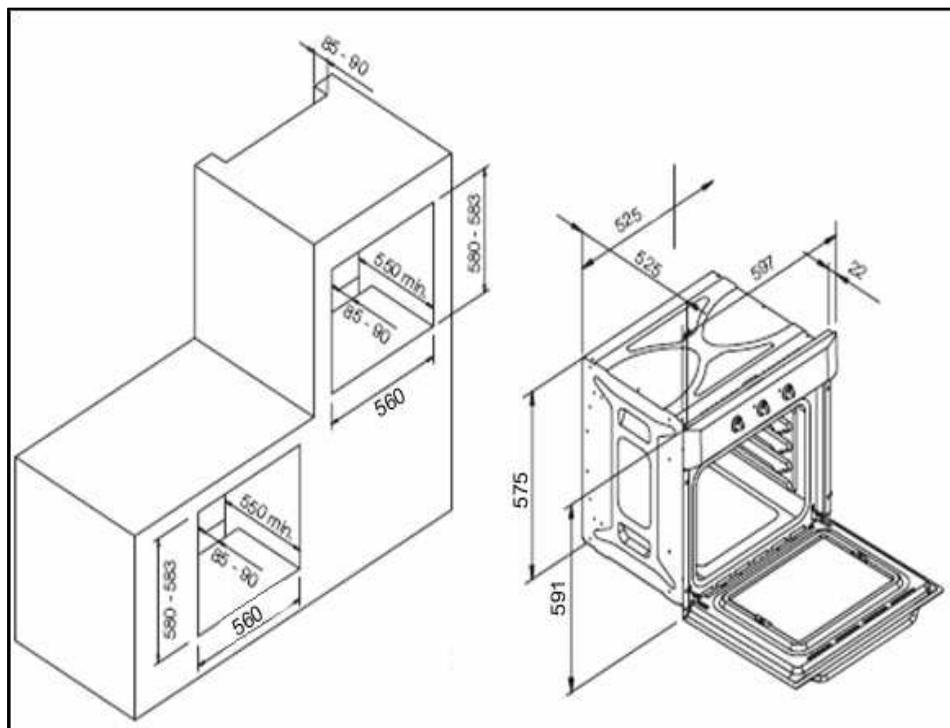
зазором 3 мм, расположенную в легкодоступном месте рядом с прибором. Необходимо обеспечить доступ к штепсельной розетке, даже если духовка устанавливается в корпусной мебели.

- Чтобы подключить шнур питания духовки, открутите и снимите крышку клеммной коробки, получая доступ к внутренним контактам. Выполните подключение, закрепив шнур с помощью имеющегося кабельного зажима, и сразу же закройте крышку клеммной коробки.
- При необходимости заменить шнур питания духовки следите за тем, чтобы провод заземления (желто-зеленый) всегда был длиннее линейных проводов на 10 мм.
- Будьте осторожны: температура кабеля электропитания не должна превышать 50°C.
- Если кабель электропитания поврежден, его необходимо заменить соответствующим кабелем, который можно получить в Отделе запчастей и комплектующих компании M-Видео.

## 9. УСТАНОВКА ДУХОВКИ В КУХОННЫЙ ШКАФ

P460SS

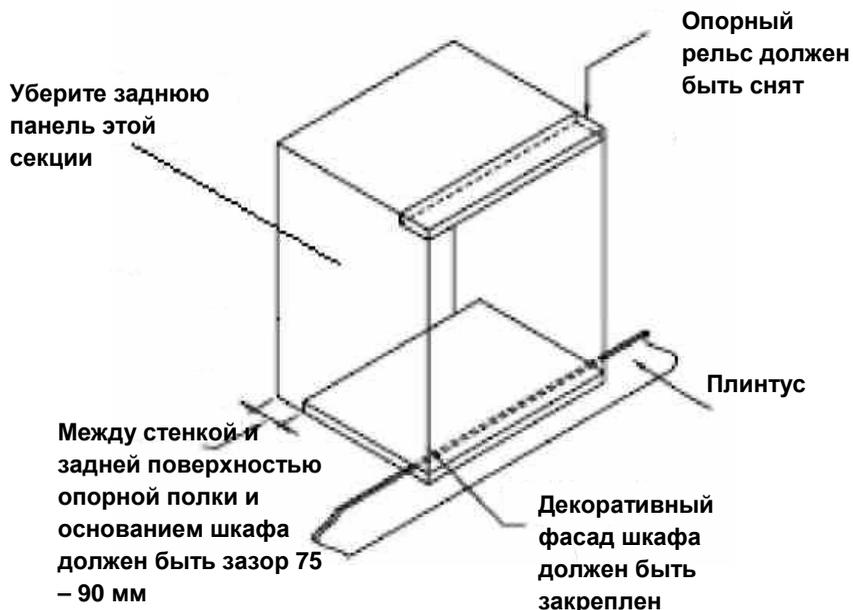




### Размещение прибора

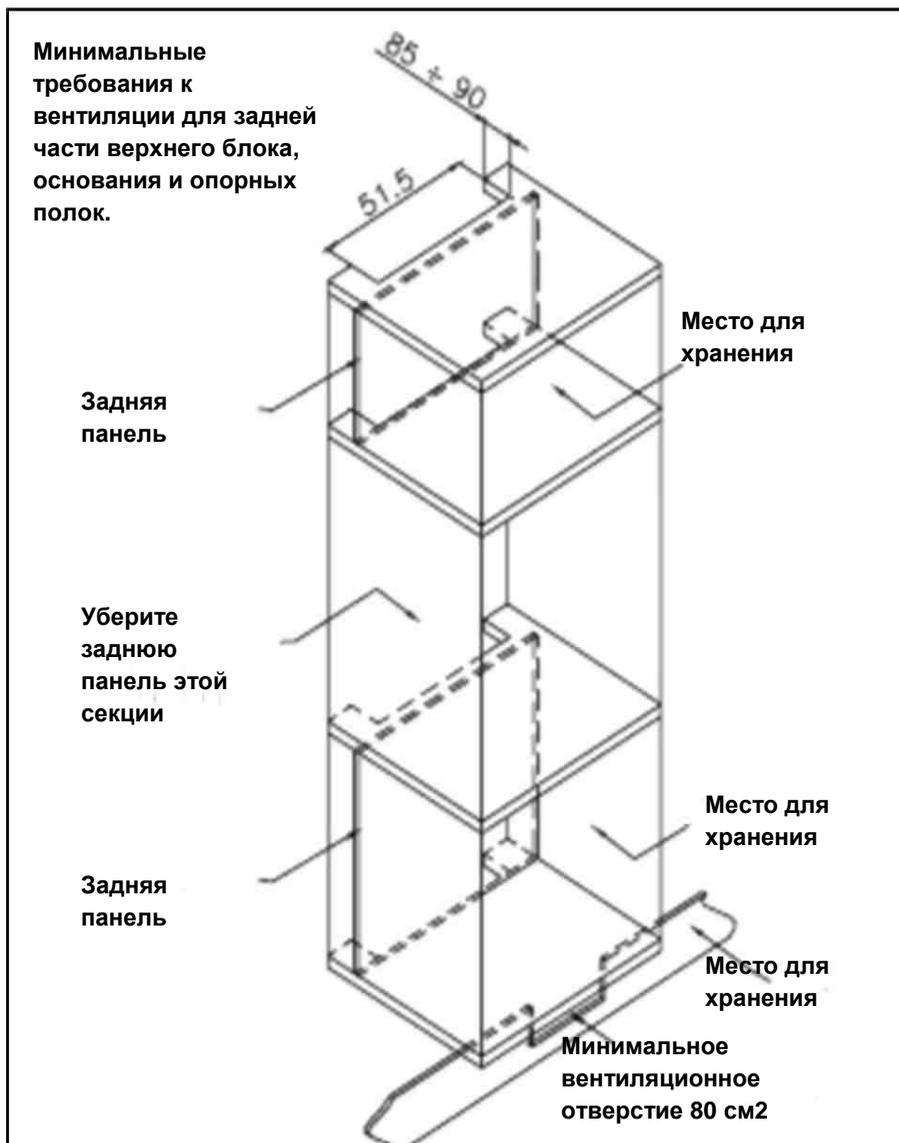
- Удостоверьтесь в том, что проем, в который будет установлена духовка, соответствует размерам, указанным на схемах выше (эти размеры различаются для моделей P460SS и P660SS).
- Духовка должна устанавливаться в специальный шкаф, имеющий вентиляционные отверстия, как показано в разделе «Требования к вентиляции» на следующей странице.
- Задняя панель мебельного шкафа должна быть снята.

## Требования к вентиляции

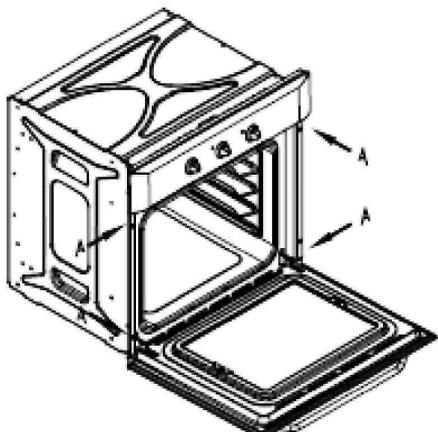


(На рисунке показаны требования к вентиляции и вентиляционным отверстиям при установке духовки в стандартный кухонный блок).

(На рисунке показаны требования к вентиляции и вентиляционным отверстиям при установке духовки в высокий кухонный блок).



Духовка должна быть надежно закреплена в мебельном блоке. Духовка крепится к мебели с помощью четырех шурупов. Они должны проходить через духовой шкаф и закручиваться в мебельный блок.



## 10. ЕСЛИ ПРИБОР РАБОТАЕТ НЕПРАВИЛЬНО

**Духовка не включается.**

- Проверьте, переведена ли духовка в ручной режим.
- Проверьте, выбран ли режим приготовления, и задана ли температура приготовления.

**Похоже, что к духовке и грилю не подается питание.**

- Проверьте правильность подключения прибора к сети электропитания.
- Проверьте, исправны ли предохранители сети.
- Проверьте, соблюдены ли инструкции по настройке времени суток и переводу прибора в ручной

режим.

**Гриль работает, а основная духовка – нет.**

- Удостоверьтесь в том, что выбран соответствующий режим приготовления.

**Гриль и верхний нагревательный элемент не работают или надолго выключаются во время работы.**

- Дайте духовке остыть примерно 2 часа. После того как она остыла, проверьте, работает ли прибор теперь должным образом.

**Продукты не готовятся, как следует.**

- Удостоверьтесь в том, что выбранная температура и режим приготовления подходят для готовящихся продуктов. Чтобы улучшить результаты приготовления, можно изменить температуру приготовления на плюс/минус 10°C.

**Еда готовится неравномерно.**

- Проверьте, правильно ли установлена духовка, соблюдается ли горизонтальный уровень.
- Удостоверьтесь в том, что используется подходящая температура, и противни расположены правильно.

**Подсветка духовки не работает.**

- См. страницу 17 и следуйте инструкциям раздела «Замена лампочки в духовке».

**В духовке появился конденсат.**

- Образование пара и конденсата при приготовлении продуктов с большим

содержанием воды, например, замороженной еды, кур и т.д. – нормальное явление.

- Конденсат может появиться в самой духовке, а также между дверными стеклами духовки. Это не обязательно является признаком неисправности прибора.
- Не оставляйте продукты остывать в духовке после окончания приготовления и отключения духовки.
- Чтобы снизить количество образующегося конденсата, по возможности, используйте для приготовления емкости с крышкой.

### **Важно**

Если Ваш прибор работает неправильно, отсоедините его от электропитания, а затем обратитесь в Отдел технического обслуживания компании M-Видео.

### **Не пытайтесь починить прибор самостоятельно.**

Обратите внимание на то, что если Вы вызовете механика, пока изделие находится под гарантией, и он обнаружит, что проблема не является следствием дефекта прибора, Вам может потребоваться оплатить вызов.

**Прибор должен находиться в доступном месте, чтобы механик мог произвести необходимый ремонт. Если Ваш прибор установлен таким образом, что механик обеспокоен возможностью повреждения прибора или кухонного гарнитура, ремонт производиться не будет. Сюда входят ситуации, когда прибор**

**перекрыт плиткой, заклеен герметиком, перед прибором имеются деревянные элементы, затрудняющие доступ, например, плинтусы. Сюда же относится тот случай, когда установка прибора не соответствует указаниям компании Baumatic.**

Для подтверждения вышесказанного см. документ с условиями гарантии на стр. 26 данного руководства по эксплуатации.

## ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

**Уважаемый покупатель!**

Фирма ПРОИЗВОДИТЕЛЬ приветствует Вас и благодарит за то, что Вы остановили свой выбор на ее продукции, а также выражает уверенность, что приобретенное Вами изделие принесет Вам удовлетворение и прослужит долго.

Данный сертификат устанавливает гарантийную ответственность на “изделие” в объеме, предусмотренном Законом Российской Федерации “О защите прав потребителя”. Данный гарантийный сертификат действителен на территории Российской Федерации в течение 12 месяцев со дня покупки изделия при соблюдении условий гарантии.

**При оформлении покупки требуйте проверки внешнего вида товара и основных режимов его работа.**

**Убедитесь, пожалуйста, что данный гарантийный сертификат заполнен полностью и правильно. При отсутствии или неправильном оформлении гарантийного сертификата, гарантия не будет иметь силу.**

<b>Наименование товара</b>	
<b>Тип, модель</b>	
<b>Заводской номер</b>	
<b>Дата покупки</b>	
<b>Штамп магазина</b>	
<b>Подпись продавца</b>	

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гарантия предоставляется покупателям, приобретающим и использующим свой товар для личных и бытовых нужд. Гарантия не распространяется на товар, используемый в производственных целях. Гарантия обретает силу при предъявлении настоящего сертификата, в котором указаны серийный номер изделия и дата его покупки, подтвержденные печатью и подписью продавца.

Настоящая гарантия недействительна, если недостатки возникли в товаре в случае:

- несоблюдение указаний Руководства по эксплуатации;
- механического повреждения;
- нарушения правил хранения и/или транспортировки владельцем;
- попадания внутрь изделия посторонних предметов, бытовых насекомых и продуктов из жизнедеятельности;
- повреждений, вызванных бытовыми грызунами;
- ремонта товара не уполномоченными на это лицами, его разборки и других не предусмотренных инструкцией по эксплуатации вмешательств;
- использования изделия в целях, для которых оно не предусмотрено;
- действия непреодолимой силы (пожара, аварии, природной катастрофы и т.п.)
- выхода изделия из строя при неправильном подключении, неисправной электросети, и/или плохого ухода за изделием.

---

### Адреса сервис центров *М.видео-сервис*

<b>МОСКВА, ООО "ТРАНССЕРВИС-95"</b> ул. 2-я Карачаровская, д. 14А, стр. 9	тел.: (495) 744-01-10 (многоканальный)
<b>С. ПЕТЕРБУРГ, ООО "ТРАНССЕРВИС-Петербург"</b> Коломяжский пр-т, д. 10	тел.: (812) 449-81-11 (многоканальный)
<b>ВОРОНЕЖ, ООО "ТРАНССЕРВИС-Воронеж"</b> Ленинский пр-т, д. 160	тел.: (4732) 39-37-55 (многоканальный)
<b>ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО "ТРАНССЕРВИС-Екатирибург"</b> ул. Студеньческая, д. 1а	тел.: (343) 264-62-77, 264-62-76, 264-62-73
<b>КАЗАНЬ, ООО "Техновидеосервис"</b> ул. Академика Глушко, д. 43	тел.: (843) 276-21-21 (многоканальный)
<b>КРАСНОДАР, ООО "ТРАНССЕРВИС-Краснодар"</b> ул. им. Селезнева, д. 204	тел.: (861) 227-36-63 (многоканальный)
<b>Н. НОВГОРОД, ООО "ТРАНССЕРВИС-Н.Новгород"</b> ул. Букетова, д. 3Б	тел.: (831) 465-71-85, 465-70-92
<b>РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО "ТРАНССЕРВИС-Ростов"</b> ул. Красноармейская, д. 157	тел.: (863) 266-56-54 (многоканальный)

---

<b>РЯЗАНЬ, ООО “ТРАНССЕРВИС-Рязань”</b> ул. Зубковой, д. 17а	тел.: (4912) 27-70-70 (многоканальный)
<b>САМАРА, ООО “ТРАНССЕРВИС-САМАРА”</b> пр-т Юных Пионеров, д. 122А	тел.: (846) 995-00-88, 951-16-45
<b>САРАТОВ, ООО “ТРАНССЕРВИС-Саратов”</b> ул. 3-я Дачная остановка ТД “ТЦ-Поволжье”	тел.: (8452) 55-43-63 (многоканальный)
<b>ЧЕЛЯБИНСК, ООО “Электро-Н”</b> пр-т Победы д. 302	тел.: (351) 264-00-84, 741-01-51

---



**Производитель:**

**FILIPPI SRL,  
Via Fornace I Strada s.n.  
350 10 San Giorio Delle Pertiche  
Padova  
Italy**

**Поставщик:**

**Baumatic International s.r.o.  
Rybná 682/14  
110 05 Praha 1  
Czech Republic**