

pyramida

- ua ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

PO 90 EP BL

ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

ШАНОВНИЙ, ПОКУПЕЦЬ!

Ми дякуємо Вам за придбання продукції ТМ Pyramida.

Будь ласка, уважно ознайомтеся з цією Інструкцією перед початком користування. Монтаж і підключення електричної духової шафи повинні бути зроблені тільки кваліфікованими фахівцями відповідно вимогам, викладеним в цій Інструкції. Виробник (постачальник або його представник) не несе відповідальність у випадку поломки або пошкодження виробу в результаті недотримання вимог цієї Інструкції. Ця Інструкція була розроблена для гарантування Вашої безпеки і безпеки оточуючих. Тому, ми просимо Вас уважно прочитати її перед тим, як встановити прилад і почати ним користуватися. Зберігайте дану Інструкцію, щоб при необхідності звертатися до неї знову. Якщо прилад буде проданий або переданий іншій особі, упевніться, що ця Інструкція була передана новому власнику.

Важлива інформація

- Розпакуйте Вашу нову духову шафу. Приберіть в недоступне місце картонну коробку, поліетиленові, пінопластові, дерев'яні та металеві елементи упаковки, тому що вони можуть бути потенційно небезпечні для дітей.
- Переконайтеся у тому, що Ваша духову шафа не ушкоджена і повністю укомплектована. Якщо у Вас є сумніви, зв'яжіться з продавцем або представником постачальника негайно.
- Перед тим, як почати використовувати прилад, зніміть і видаліть з нього всі пакувальні матеріали: і зовнішніх частин, і всередині приладу. Розпакуйте решітку, дека та рожен з підставкою, якими укомплектовано духову шафу.
- Виробник не несе відповідальність за недотримання правил техніки безпеки.
- Монтаж приладу і його підключення до електричної мережі повинні виконувати лише кваліфіковані спеціалісти, відповідно до рекомендацій Виробника і стандартам безпеки, що діють на території Вашої країни.
- Неправильний монтаж та підключення духової шафи до електричної мережі може заподіяти шкоду людям, тваринам або Вашій власності. У разі неправильного монтажу чи підключення духової шафи до електричної мережі Виробник (постачальник або його представник) знімає з себе всяку відповідальність.
- Перед виконанням будь-яких дій пов'язаних з монтажем духової шафи у меблі, важливо впевнитися у тому, що прилад НЕ ПІДКЛЮЧЕНО до електричної мережі.
- Духова шафа може бути підключеною тільки до електричної мережі із обов'язковим заземленням. Електрична безпека гарантована тільки при наявності ефективного заземлення, виконаного відповідно до правил безпеки. Дотримання цієї вимоги є **ОБОВ'ЯЗКОВИМ!** Якщо у Вас виникли сумніви щодо стану електричної мережі у вашому помешканні, зв'яжіться з квалі-

фікованим фахівцем, який зможе перевірити наявність та ефективність заземлення.

- Виробник (постачальник або його представник) не несе відповідальності за збитки, викликані відсутністю заземлення або його несправністю.
- Якщо духова шафа підключається безпосередньо до електричної мережі, без вилки і розетки, необхідно встановити багатолінійний вимикач з відстанню між розведеними контактами не менше 3 мм. Лінія заземлення при цьому не повинна розриватися. Вимикач повинен встановлюватися в легкодоступному місці.
- Переконайтеся в тому, що навколо приладу забезпечено вільну циркуляцію повітря. Недостатня вентиляція призведе до перегріву самої духової шафи чи меблів, у які її вмонтовано.
- Інтенсивне використання духової шафи іноді призводить до підвищення температури і вологості у приміщенні, в якому вона встановлена. Необхідно забезпечити належну приточно-витяжну вентиляцію приміщення в якому працюватиме дана електрична духова шафа. Рекомендується установка кухонної витяжки з повітропроводом виведеним у вентиляційну шахту. Якщо духова шафа інтенсивно використовується протягом тривалого часу, то ефективність приточно-витяжної вентиляції слід збільшити.
- Для правильного монтування електричної духової шафи у кухонні меблі і підключення до електричної мережі, а також для її подальшої безпечної експлуатації уважно ознайомтеся з відповідними розділами даної Інструкції.
- Послуги з монтажу та підключення духової шафи повинні надавати тільки кваліфіковані фахівці авторизованих організацій.

Безпека при роботі з електричною духовою шафою

- Всі електричні духові шафи ТМ Pyramida розроблено для побутового використання всередині приміщення. Ні за яких обставин не використовуйте електричну духову шафу на вулиці.
- Ця духова шафа повинна використовуватися виключно в домашніх умовах для приготування їжі відповідно до вимог даної інструкції. Використання духової шафи не за призначенням, а також промислове використання, використання в офісах, підприємствах сфери обслуговування, охорони здоров'я, освіти і т.п. не передбачено. Виробник (постачальник або його представник) не несе відповідальності за вихід з ладу духової шафи при порушенні даного пункту Інструкції.
- Заборонено вносити будь-які зміни в конструкцію та технічні характеристики даної електричної духової шафи.
- Заборонено провадження ремонтних робіт особами, не уповноваженими Виробником (постачальником або його представником).
- Заборонено використання подовжувачів і перехідників, при підключенні духової шафи до електричної мережі. Довжина кабелю живлення не повинна

- перевищувати 1,5 м.
- Розетка і вилка, яка під'єднується до кабеля живлення, повинні бути одного типу.
 - Не тягніть кабель живлення, щоб вийняти вилку з розетки: це небезпечно. Не затискайте і не натягуйте кабель живлення.
 - Для заміни пошкодженого кабелю живлення викликайте фахівця з авторизованої обслуговуючої організації.
 - Виробник (постачальник або його представник) не несе відповідальності за загоряння чи пошкодження майна, що відбулися через використання переходників і подовжувачів, а також при використанні неоригінального кабеля живлення, перетин якого не відповідає споживаній потужності даної духової шафи.
 - При підключенні необхідно перевірити відповідність характеристик електричної мережі та електричної духової шафи. Необхідні дані містяться в інформаційній етикетці, на корпусі духової шафи.
 - Слідкуйте за тим, щоб вентиляційні та технологічні отвори у меблях не були закриті. В іншому випадку виникає небезпека перевищення робочої температури електричної ізоляції, її пошкодження та короткого замикання. Наявність спеціальних вентиляційних та технологічних отворів у меблях обов'язкова! Їх наявність впливає на безпеку експлуатації духової шафи.
 - Ваша духовая шафа повинна використовуватися тільки для того, для чого вона була розроблена. Не використовуйте духову шафу для інших цілей (наприклад для обігріву приміщення або сушки побутових предметів). Виробник (постачальник або його представник) не несе відповідальності за поломки, викликані неналежним або нерозумним використанням духової шафи.
 - Відповідно до вимог протипожежної безпеки не залишайте працюючу духову шафу без нагляду.
 - При використанні інших кухонних електроприладів, поруч з духовою шафою, стежте за тим, щоб їх кабелі живлення не торкалися гарячих частин духової шафи.
 - Від'їзжаючи з дому на тривалий час, відключайте духову шафу від електромережі.
 - Не використовуйте поблизу працюючої духової шафи легкозаймисті рідини (алкоголь, бензин і т.п.), це може стати причиною виникнення пожежі.
 - Не торкайтеся духової шафи, мокрими руками або іншими частинами тіла, не користуйтеся духовою шафою босоніж.
 - Не торкайтеся гарячої поверхні внутрішньої камери духової шафи, та гарячих дек (протівнів) або решіток. Користуйтеся прихватами або спеціальними рукавицями. Уникайте дотику до нагрівальних елементів. Слідкуйте за тим, щоб не перекинути посуд, в якому готуються продукти. Все це може призвести до травм та опіків.
 - Завжди беріться за ручку дверцят духової шафи саме по центру, тому що її краї можуть виявитися гарячими.

- Вбудовувані електроприлади можуть експлуатуватися тільки в тому випадку, якщо вони стаціонарно встановлені та закріплені у призначених для цих цілей кухонних меблях, у приміщеннях, що відповідають вимогам їх безпечної експлуатації.
- У разі пошкодження кабелю живлення, вилки або розетки, для заміни повинні використовуватися тільки аналогічні комплектуючі (спеціальний кабель, вилка, або мережева розетка), технічні параметри яких відповідають вимогам безпеки та параметрам духової шафи. Такі комплектуючі можна придбати у спеціалізованих магазинах або в авторизованих сервісних центрах.
- Уникайте тривалого впливу на прилад прямих сонячних променів.
- Не використовуйте духову шафу для зберігання будь-чого.

Безпека дітей

- Деякі частини духової шафи, при приготуванні їжі нагріваються і залишаються гарячими протягом деякого часу після вимкнення (дверцята, панель управління). Тримайте дітей подалі від духової шафи, поки вона не охолоне повністю.
- Даний прилад може використовуватися тільки повнолітніми людьми. Подбайте про те, щоб діти та особи, незнайомі з даною інструкцією, не користувалися духовою шафою без вашого нагляду.
- Даний виріб не призначений для використання дітьми або особами із зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, або за відсутності у них життєвого досвіду користування електричною духовою шафою, якщо вони не знаходяться під контролем або проінструктовані особою, відповідальною за їх безпеку. Діти повинні перебувати під контролем дорослих для недопущення ігор з електричною духовою шафою.

Сервісне обслуговування

- У разі виникнення поломок та несправностей (коли духову шафу не працює або працює не правильно), а також якщо на ній з'явилися сліди механічних пошкоджень, які унеможливають безпечну експлуатацію (великі сколи або тріщини на склі або на емалевому покритті у внутрішній камері):
 - вимкніть духову шафу;
 - відключіть її від джерела електроживлення;
 - повідомте про поломку в сервісний центр, телефон якого вказаний у гарантійному талоні.
- Ніколи не намагайтеся самостійно лагодити прилад. Це може призвести до пошкоджень чи нещасних випадків.
- У разі виникнення питань, пов'язаних з правильною та безпечною експлуатацією Вашої духової шафи, в першу чергу, зверніться до змісту даної інструкції.
- Якщо Вам не вдалося знайти в ній необхідну інформацію – зверніться на офіційний сайт ТМ Pyramida <http://www.pyramida.ua> або до авторизованого сервісного центру.

- Сервісне обслуговування даного приладу повинно проводитися тільки кваліфікованими фахівцями авторизованого сервісного центра.

Утилізація приладу

- Якщо Ви вирішили, що духова шафа більше непридатна для експлуатації, зробіть її повністю непридатною для використання: відключіть від електричної мережі, обріжте кабель живлення, зніміть потенційно небезпечні частини (це особливо важливо для безпеки дітей, які можуть грати з невикористовуваними або викинутими приладами).
- Ваша електрична духова шафа виготовлена із матеріалів, які не містять шкідливих речовин і є екологічно безпечними. Приймаючи рішення про заміну даного приладу новим, зверніться до організацій, що займаються утилізацією старої побутової техніки.

Інформація з транспортування



Обережно, крихке.



Необхідно берегти вантаж від вологи.



Дотримання вертикального положення при транспортуванні.



Не стискати.



Дотримуватись обмежень кількості ярусів на штабелі.



Особлива утилізація продукції.

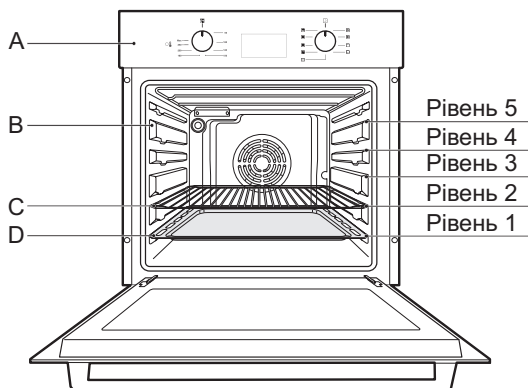


Вторинна переробка упаковки.

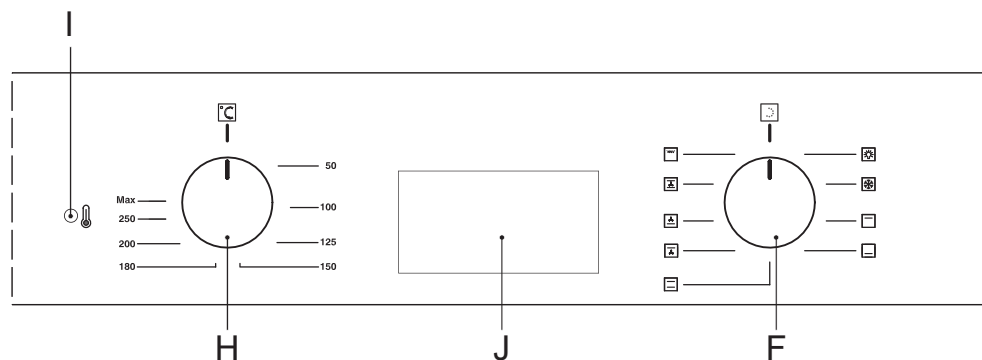
ЗМІСТ

1. Як користуватися Вашою духовою шафою	10
2. Режими приготування	12
3. Управління духовою шафою	15
4. Практичні поради з приготування страв	23
5. Як підтримувати духову шафу у належному стані	27
6. Безпека при роботі з духовою шафою	31
7. Монтаж духової шафи	33
8. Технічні характеристики	36
9. Гарантія	37

ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС



- A – Панель управління
- B – Напрявні для решіток або дек
- C – Решітка
- D – Піддон (протівень/деко)



- F – Ручка РЕЖИМИ (вибір режимів приготуванн)
- H – Ручка ТЕРМОСТАТ (налаштування температури)
- I – Світловий індикатор ТЕРМОСТАТА (світиться коли духова шафа набирає температуру і гасне по досягненні заданої температури)
- J – Електронна панель керування (пристрій для програмування, цифровий годинник, таймер)

Щоб активувати управління духовою шафою необхідно налаштувати годинник.



Комплект поставки духових шаф ТМ Pyramida може відрізнятися від зображеного на цій сторінці, залежно від моделей та їх модифікацій.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Духова шафа	– 1 шт.
Решітка	– 1 шт.
Глибокий піддон	– 1 шт.
Універсальний піддон	– 1 шт.
Комплект монтажний	– 1 шт.
Інструкція з експлуатації	– 1 шт.
Гарантійний талон	– 1 шт.
Коробка пакувальна	– 1 шт.



УВАГА

Комплектація Вашої духової шафи може відрізнятися від комплектації вказаній у цій інструкції.

1. ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ВАШОЮ ДУХОВОЮ ШАФОЮ



Якщо придбану Вами духову шафу доставили до вашого помешкання у той період, коли на вулиці «мінусова» температура, не підключайте її до електричної мережі та не вмийкайте її одразу.

Необхідно щоб розпакована духову шафа на протязі 2-х/3-х годин знаходилася неплідключенною до електричної мережі, у приміщенні, при кімнатній температурі. Це необхідно для того, щоб випарувався конденсат, який міг утворитися при значній різниці температур на вулиці і у Вашому помешканні.



Підключіть духову шафу до електромережі. Управління духовою шафою ще не активовано. Для того, щоб активувати панель управління, необхідно налаштувати показники точного часу цифрового годинника духової шафи.

Перше увімкнення духової шафи

При першому підключенні духової шафи до електромережі на дисплеї будуть блимати: індикатор «АУТО» та символи на цифровому годиннику. Духова шафа, ще не активована і час на годиннику не вірний.

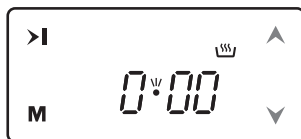
Щоб активувати духову шафу і приступити до налаштування годинника доторкніться до сенсора **M**. Тепер можна налаштовувати цифровий годинник.

Налаштування цифрового годинника

Налаштувати цифровий годинник можливо лише, коли жодна з програм приготування не активована.

Необхідність налаштування часу може виникнути при першому підключенні, якщо показники часу на цифровому годиннику було налаштовано невірно, або час «збився», то для повторного налаштування годинника необхідно:

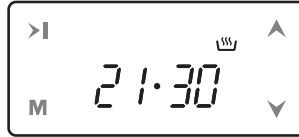
1. Одночасно доторкніться до сенсорів **I** та **M**, щоб активувати ручний режим роботи духової шафи. Точковий індикатор на цифровому годиннику почне блимати.



2. За допомогою сенсорів **▲** і **▼** встановіть необхідний час на цифровому годиннику. Якщо довго утримувати сенсор **▲** чи **▼**, то значення будуть змінюватись швидше.




3. Щоб примінити нові значення часу зачекайте декілька секунд. Точковий індикатор перестане блимати.




Точність цифрового годинника залежить від показників частоти електричного струму у мережі (50 Гц), тому показники поточного часу іноді потрібно корегувати.



УВАГА

При першому, перевірочному використанні духової шафи, оберіть режим приготування  та встановіть термостат на температуру від 120 °С до 150 °С. Розташуйте в середині камери духової шафи заздалегідь розпаковані решітку і дека, та залиште її увімкненою на 10-15 хвилин з зачиненими дверцятами.

Потім встановіть режим приготування  і залиште духову шафу працюючою ще на 5-10 хвилин, але вже з частково відчиненими дверцятами. Дверцята фіксуються у частково відчиненому положенні (кут складає близько 30°).

По закінченні процесу, необхідно відкрити дверцята духової шафи повністю і впустити в камеру кімнатне повітря.

Запах та задимлення, які зазвичай присутні при першому використанні нової духової шафи, викликані випаровування речовин, що використовуються для консервації та захисту приладу під час зберігання, до моменту фактичної установки та експлуатації.

Обов'язково провітріть приміщення після першого користування духовою шафою.

2. РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

2.1. Підсвічування камери духової шафи

Нагрівальні елементи не задіяно, відбувається тільки підсвічування камери приготування духової шафи.

2.2. Розморожування

Цей режим рекомендується для розморожування будь-яких продуктів, але особливо для ніжних та делікатних, яким може зашкодити інтенсивний тепловий вплив. Наприклад: торт-морозиво, кремові десерти і т.п. При використанні вентилятора, час розморожування зменшується приблизно в два рази. При розморожування м'яса, птиці, риби, овочів або напівфабрикатів, можна прискорити процес, використовуючи режим «Випічка» та встановивши температуру 80-100 °С.

2.3. Верхній нагрів

Даний режим може використовуватися для надання стравам рум'яної скоринки та при завершальній стадії приготування.

2.4. Нижній нагрів

Спеціальний режим для підігріву страв. Використовується при консервуванні продуктів (пастеризація), для випікання пирогів з хрусткою основою або піци, а також для приготування на водяній бані (наприклад крем-брюле). Рекомендується ставити деко на нижній рівень.

2.5. Традиційний нагрів (одночасний нагрів зверху і знизу)

Завдяки природній конвекції, цей режим приготування найкраще підходить при приготуванні страв з великою кількістю інгредієнтів (різні види м'яса з овочами або рисом чи гарніром, риба з овочами тощо). Найкращі результати також досягаються при приготуванні страв з яловичини або телятини, свинини або баранини, інших видів тушкованого м'яса, при приготуванні гуляшу, печені, дичини, шинки, ковбас, або для приготування у горщиках, гусятниці чи жаровні та інших подібних страв, які вимагають тривалого приготування. Цей режим приготування також підходить для різних видів випічки, кексів, пирогів і тортів.

При приготуванні в режимі «Традиційний нагрів», використовуйте тільки одне деко або решітку, для приготування тільки на одному з рівнів. В іншому випадку розподілення тепла буде нерівномірним. Використовуючи різні рівні положення дека, Ви можете змінювати співвідношення тепла для верхньої і нижньої частини страви, що готується. При виборі рівня положення дека, орієнтуйтеся на те,

де саме, на даному етапі приготуванні страви, потрібно більше тепла: зверху чи знизу.

2.6. Верхній нагрів з примусовою конвекцією

Ідеальні результати досягаються при приготуванні шашлику, кебаба з м'яса і зелені, домашніх ковбас, сосисок, реберець, курки в гострому соусі, перепелів, свинячих відбивних і т.п. Також цей режим добре підходить для приготування риби та море продуктів. Готувати в режимі «Гриль з примусовою конвекцією» рекомендується тільки при закритих дверцятах духової шафи.

2.7. Делікатне приготування

Ця комбінація підходить для приготування піци, напівфабрикатів, кексів у формах для випічки, тістечок, безе та інших солодоців. Відмінні результати також будуть отримані при приготуванні страв, де потрібен нагрів тільки знизу. Рекомендується ставити деко на нижній рівень.

2.8. Швидке приготування (Традиційний нагрів з примусовою конвекцією)

Даний режим найкраще підходить для приготування фасованих продуктів, заморожених продуктів, напівфабрикатів, попередньо приготованих продуктів або страв, а також страв за власною рецептурою. Для цього режиму майже ніколи не потрібен попередній розігрів камери духої шафи. Найкращі результати при використанні режиму «Швидке приготування» досягаються, якщо ви використовуєте тільки одне деко на другому знизу рівні. Будь ласка, зверніть увагу на рекомендації у таблиці «Практичні поради з приготування страв».

2.9. Гриль

Дуже інтенсивний температурний вплив гриля (інфрачервоне випромінювання) дає можливість швидко підсмажити м'ясо або птицю до утворення скоринки, при цьому, зберігаючи їх соковитими і м'якими всередині. Гриль також рекомендується застосовувати для приготування страв, яким потрібна висока температура на поверхні: стейки, телятина, м'ясо на реберцях, філе, котлети для гамбургерів і т.п. Деякі приклади приготування в режимі «Гриль» включені в розділ «Практичні поради з приготування страв».



УВАГА

Не залишайте двері духової шафи відкритими на тривалий час, якщо вона використовується у режимі «Верхній нагрів», «Гриль» та «Гриль з примусовою конвекцією». Дуже гаряче повітря, що виходить з камери під час приготування, може пошкодити ручки управління духової шафи та/або пристрій для програмування.

Примусова вентиляція корпусу духової шафи

Для того щоб корпус та дверцята духових шаф ТМ Pyramida не перегрівалися і не чинили значного температурного впливу на кухонні меблі, в які їх вбудовано, усі духові шафи ТМ Pyramida обладнано спеціальним охолоджуючим вентилятором. Він автоматично вмикається, коли корпус духової шафи починає нагріватися. При цьому, навколо корпусу і всередині дверцят відбувається постійна циркуляція повітря, що запобігає перегріву і самого корпусу духової шафи, і дверцят.



УВАГА

По закінченні приготування, після вимкнення духової шафи, спеціальний охолоджуючий вентилятор продовжує працювати до тих пір, поки корпус і дверцята духової шафи не будуть достатньо охолоджені. Неголосний звук від працюючого вентилятора, що охолоджує корпус і дверцята духової шафи, буде чутно навіть після її вимкнення.

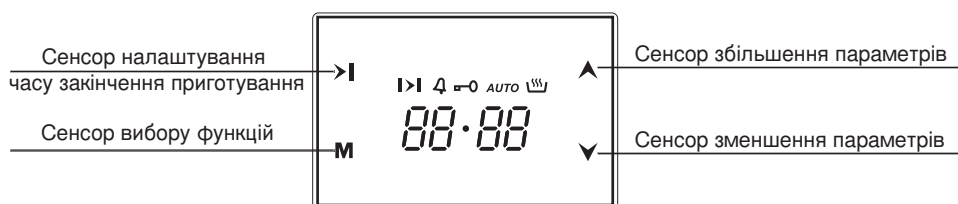
3. УПРАВЛІННЯ ДУХОВОЮ ШАФОЮ

Для того щоб увімкнути духову шафу необхідно встановити один з режимів приготування за допомогою відповідної ручки «РЕЖИМИ». Потім необхідно встановити відповідну температуру за допомогою ручки «ТЕРМОСТАТ».

Щоб повністю вимкнути духову шафу, необхідно поставити ручки управління в положення «●» (початкове положення).

3.1. Установки часу приготування

Пристрій для програмування з дисплеєм і сенсорним управлінням



Сенсор **I>** призначений для вибору «Часу закінчення приготування».

Сенсор **M** призначений для вибору функцій програмування.

За допомогою дотику до сенсора **M** обираються наступні функції: «Таймер», «Тривалість приготування».

За допомогою сенсорів **▲** або **▼** Ви можете змінювати налаштування часу:

- Сенсор **▲** збільшує значення;
- Сенсор **▼** зменшує значення.

Перше увімкнення духової шафи

При першому підключенні духової шафи до електромережі на дисплеї будуть блимати: індикатор «AUTO» та символи на цифровому годиннику. Духова шафа, ще не активована і час на годиннику не вірний.

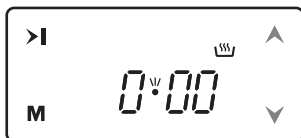
Щоб активувати духову шафу і приступити до налаштування годинника доторкніться до сенсора **M**. Тепер можна налаштувати цифровий годинник.

Налаштування цифрового годинника

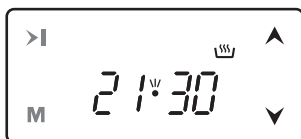
Налаштувати цифровий годинник можливо лише, коли жодна з програм приготування не активована.

Необхідність налаштування часу може виникнути при першому підключенні, якщо показники часу на цифровому годиннику було налаштовано невірно, або час «збився», то для повторного налаштування годинника необхідно:

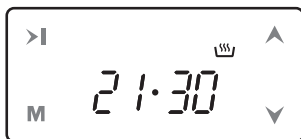
1. Одночасно доторкніться до сенсорів **>I** та **M**, щоб активувати ручний режим роботи духової шафи. Точковий індикатор на цифровому годиннику почне блимати.



2. За допомогою сенсорів **▲** і **▼** встановіть необхідний час на цифровому годиннику. Якщо довго утримувати сенсор **▲** чи **▼**, то значення будуть змінюватись швидше.



3. Щоб примінити нові значення часу зачекайте декілька секунд. Точковий індикатор перестане блимати.



Точність цифрового годинника залежить від показників частоти електричного струму у мережі (50 Гц), тому показники поточного часу іноді потрібно корегувати.

Увімкнення духової шафи в ручному режимі

Після налаштування поточного часу на цифровому годиннику духову шафу може працювати у ручному режимі.

Щоб увімкнути духову шафу у ручному режимі необхідно:

1. Активуйте ручний режим роботи духової шафи, одночасним дотиком до сенсорів **>I** та **M**.
2. За допомогою ручки «РЕЖИМИ» обрати необхідний режим приготування.

3. За допомогою ручки «ТЕРМОСТАТ» обрати потрібну температуру.
4. Духова шафа одразу увімкнеться і почне працювати. Індикатор термостата буде світитись, дотих пір, поки обрана вами температура нагріву не буде досягнута. Як тільки духовна шафа повністю нагріється до обраної Вами температури, індикатор термостата згасне.

Функція «Кухонний таймер»

Функція «Кухонний таймер» використовується лише для подачі звукового сигналу. Таймер дозволяє задати потрібний час, який буде відраховуватись у зворотньому напрямку.

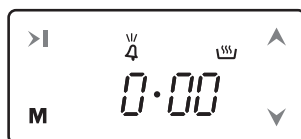
Функцією «Кухонний таймер» можна скористатись для контролю часу приготування при роботі з іншими побутовими приладами, що не обладнані таймером.



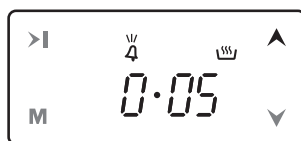
Таймер не вмикає і не вимикає духову шафу, він лише подає звуковий сигнал по закінченню заданого проміжку часу.

Щоб активувати функцію «Кухонний таймер» необхідно виконати наступні дії:

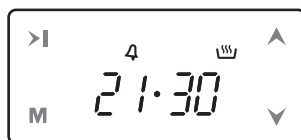
1. Двічі доторкніться до сенсора **M**, на дисплеї зблимає піктограма **4**.



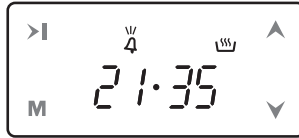
2. За допомогою сенсорів **▲** та **▼** встановіть час, через який духовна шафа буде подавати звуковий сигнал (наприклад через 5 хвилин).







3. Зачекайте декілька секунд, щоб піктограма перестала блимати. Функцію «Кухонний таймер» активовано.



4. Після закінчення встановленого Вами часу, пролунає звуковий сигнал, що триватиме близько 2-х хвилин.



Вимкнути звуковий сигнал, що подається духовою шафою, можна доторкнувшись до одного з сенсорів панелі управління , ,  чи . Після вимкнення звукового сигналу, на дисплеї відобразиться поточний час.

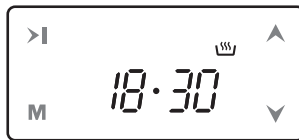
Програма автоматичного приготування



Дана функція використовується для автоматичного вимкнення духової шафи після закінчення часу відведеного на приготування їжі. Тобто духову шафу вимкнеться незважаючи на те, що ручки «РЕЖИМИ» і «ТЕРМОСТАТ» перебувають у робочому положенні, і сповістить Вас про закінчення приготування звуковим сигналом.

Щоб розпочати приготування страви одразу, необхідно налаштувати тривалість приготування.

Для прикладу, ми ставимо страву у духову шафу, і будемо її готувати 2 години і 15 хвилин.

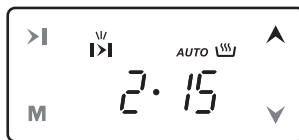
1. Нехай поточний час 18:30.



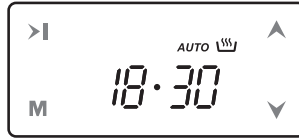
2. Доторкніться до сенсора , на дисплеї заблимає піктограма .







3. За допомогою сенсорів  та  встановіть тривалість приготування.





4. Зачекайте декілька секунд, щоб піктограма перестала блимати. Тепер тривалість приготування встановлено, а на дисплеї відображено поточний час.





5. Виберіть режим приготування і встановіть необхідну температуру, обертаючи ручки «РЕЖИМИ» і «ТЕРМОСТАТ». Духова шафа увімкнеться і почне працювати.
6. По закінченню приготування їжі, духовна шафа вимкнеться і пролунає звуковий сигнал.
7. Щоб вимкнути звуковий сигнал доторкніться до одного з сенсорів панелі управління , ,  чи . Після вимкнення звукового сигналу, на дисплеї відобразиться поточний час.
8. Поверніть ручки «РЕЖИМИ» і «ТЕРМОСТАТ» в положення вимкнено.

Також можна приготувати страву на конкретну годину. Для цього необхідно налаштувати час закінчення приготування. Наприклад страву повинна бути готова на 21:30.

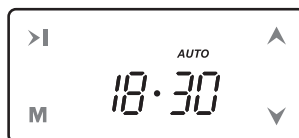
1. Доторкніться до сенсора , на дисплеї заблимає піктограма , і відобразиться час закінчення приготування страви ($18:30 + 2:15 = 20:45$).



2. За допомогою сенсорів  та  встановіть час, коли духовна шафа повинна закінчити приготування, і автоматично вимкнутись.

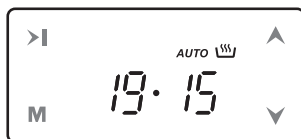


3. Зачекайте декілька секунд, щоб піктограма перестала блимати. Тепер час закінчення приготування встановлено, а на дисплеї відображено поточний час.

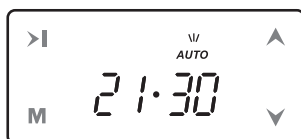






Тепер Ваша духова шафа запрограмована, щоб приготувати страву на 21:30. Оскільки раніше була запрограмована тривалість приготування 2 години 15 хвилин, то це означає, що духова шафа розпочне приготування о 19:15, буде готувати страву 2 години 15 хвилин, і закінчить приготування о 21:30. Духова шафа вимкнеться.

Коли розпочнеться процес приготування страви на дисплеї буде відображатись наступна інформація.





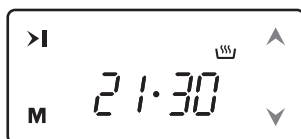
Коли закінчиться процес приготування буде наступна індикація. При цьому, звуковий сигнал буде лунати протягом 7 хвилин, якщо його не вимкнути.



Щоб вимкнути звуковий сигнал доторкніться до сенсора , ,  чи . Після вимкнення звукового сигналу, на дисплеї відобразиться поточний час.

Поверніть ручки «РЕЖИМИ» і «ТЕРМОСТАТ» в положення вимкнено.

Поверніть духову шафу до ручного режиму роботи одночасно доторкнувшись до сенсорів  та .



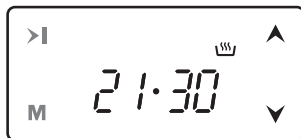
Ви не зможете увімкнути духову шафу, якщо не перевести її після автоматичного приготування у ручний режим.

Блокування панелі керування духової шафи

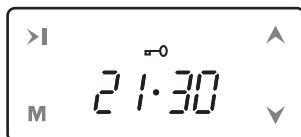
Функція блокування панелі керування духової шафи забезпечує безпеку дітей. Духову шафу із заблокованою панеллю керування, неможливо увімкнути, або неможливо змінити налаштування, коли вона вже працює.

Щоб заблокувати панель керування одночасно доторкніться і утримуйте сенсо-

ри ▲ та ▼, протягом декількох секунд, поки не засвітиться відповідна піктограма ☐, і ви почуєте 2 короткі звукові сигнали.



Піктограма ☐ засвітилась, панель керування не активна.



Щоб зняти блокування, знову одночасно доторкніться і утримуйте сенсорі ▲ та ▼, декілька секунд, щоб зникла піктограма ☐.

3.2. Налаштування духової шафи

Формат часу

Ви можете обрати відображення часу у 12-ти годинному форматі, або 24-х годинному форматі.

Доторкніться і утримуйте сенсор ▲ протягом 5 секунд. Ви почуєте 2 звукових сигнали, а час на дисплеї відобразиться у 12-ти годинному форматі (з відповідними піктограмами «am» / «pm»).

Доторкніться і утримуйте сенсор ▼ протягом 5 секунд ще раз, щоб повернутись до 24-х годинного формату. Ви почуєте 2 звукових сигнали, і на дисплеї відобразиться час у 24-х годинному форматі.

Заводське налаштування – 24-х годинний формат часу.

Звук дотику до сенсорів


Ви можете вимкнути звук при дотику до сенсорів панелі керування.



Доторкніться і утримуйте сенсор M протягом 5 секунд. Ви почуєте 2 звукових сигнали, і на дисплеї висвітиться «nt». «nt» означає «no tone» (беззвучний режим), і тепер дотики до сенсорів панелі керування не будуть дублюватися звуком. Щоб увімкнути звук при дотику до сенсорів, доторкніться і утримуйте сенсор M протягом 5 секунд ще раз. Ви почуєте 2 звукових сигнали, а на дисплеї відобразиться «bt». «bt» означає «beep tone» (режим зі звуком), і тепер дотики до сенсорів будуть дублюватися звуком.

Заводське налаштування – Присутній звук при дотику до сенсорів.

Яскравість дисплею

Ви можете на свій розсуд, самостійно налаштувати яскравість дисплею.


Доторкніться і утримуйте сенсор  приблизно 1 секунду, і ви почуєте 2 звукових сигнали, а на дисплеї відобразиться «br 08». Ви увійшли до налаштування яскравості дисплею:

- Яскравість дисплею буде змінюватись поки ви утримуєте сенсор  (8 налаштувань яскравості).
- Торкаючись до сенсора  ви будете змінювати значення яскравості на 1 рівень.
- Якщо протягом 5 секунд не відбувалось змін значення яскравості, духовка шафа запам'ятовує останній вказаний рівень яскравості дисплею.

Заводське налаштування – максимальний рівень яскравості.

Гучність звукового сигналу


Ви можете на свій розсуд, самостійно змінити гучність звукового сигналу, що видає духовка шафа.

Доторкніться і утримуйте сенсор  приблизно 1 секунду, і ви почуєте поточну гучність звукового сигналу духової шафи.

- Якщо відпустити сенсор і доторкнутись до нього знову, ви почуєте наступний по гучності звуковий сигнал (Всього є 3 рівня гучності звукового сигналу).
- Якщо протягом 5 секунд не відбувалось змін гучності звукового сигналу, духовка шафа запам'ятовує останній вказаний рівень гучності звукового сигналу.

Заводське налаштування – максимальний рівень гучності звукового сигналу.

3.3. Підсвічування

Підсвічування духової шафи вмикається поворотом ручки «РЕЖИМИ» у відповідне положення .

Підсвічування залишається увімкненим, поки духовка шафа працює в одному з режимів приготування.

4. ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Їжа, що готується	Положення термостата, °C	Рівень напрямних	Час приготування, хвилини
Відкритий пиріг / кіш	150-170	2	35-45
Пиріг	200-220	2	50-60
Бісквіт	160-170	3	25-30
Печиво	175-200	3	35-40
Кекс	180-200	2	30-40
Булочка	200-220	2	30-40
Піріг з тонкого тіста	180-200	2	50-60
Вироби з листового тіста	180-200	2	35-40
Яловичина	220-240	3	30-40
Телятина	220-240	3	50-60
Баранина	230-250	3	50-60
Курка	230-240	3	45-50
Риба	200-220	3	35-40

З часом Ви навчитеся використовувати духову шафу ТМ Pyramida самим найкращим чином та зможете готувати будь-які страви будь-якої складності. Наступні інструкції надано лише в якості рекомендацій. Вони звичайно ж можуть бути змінені в майбутньому відповідно до Вашого кулінарного досвіду.


4.1. Попередній нагрів

- Для приготування деяких страв духову шафу повинна бути попередньо розігріта. В основному, це необхідно при приготуванні продуктів, що містять дріжджі або закваску. Режим «Конвекція (випічка)» може використовуватися для досягнення необхідної температури якнайшвидше, причому з найменшими затратами електроенергії.
- Після того як страву було розміщено у попередньо розігріту духову шафу, можна вибрати інший, більш відповідний режим приготування.

4.2. Використання режиму «Швидке приготування»

«Швидке приготування» – це функціональний, швидкий та зручний режим приготування для тих випадків, коли одночасно використовуються фасовані заморожені продукти або напівфабрикати разом з іншими продуктами.

4.3. Використання гриля

- Використовуючи режим «Гриль» , намагайтесь розташовувати продукти під центральною частиною верхнього нагрівально елемента. Решітку з продуктами розміщуйте на 3-му або 4-му рівні напрямних. Попадання м'ясних соків та жиру безпосередньо на дно розігрітої камери духової шафи може стати причиною їх пригорання та утворення великої кількості диму. Завжди використовуйте піддон для збору м'ясних соків та жиру. Піддон рекомендується розміщувати на 1-му рівні напрямних, знизу. Піддон входить в комплект духової шафи. У піддон рекомендується додати трохи води.

При використанні даного режиму, рекомендується встановити термостат на максимальне значення, однак Ви завжди можете встановити нижчу температуру, на свій розсуд. Якщо ви розміщуєте продукти не на решітці, а безпосередньо на піддоні, то прийміть до уваги те, що під впливом дуже високої температури, піддон може на деякий час деформуватися. Після охолодження він, як правило, приймає свою початкову форму.

- Режим «Гриль з конвекцією»  призначений для більш швидкого приготування страв та дозволяє не тільки зажарювати продукти зверху, а й нагрівати нижню частину страви. Крім того цей режим доцільно використовувати вкінці приготування для підрум'янювання страви. При користуванні режимом «Гриль з конвекцією» решітку з продуктами розміщуйте на 2-му або 3-му рівні напрямних. Завжди використовуйте піддон для збору м'ясних соків та жиру. Піддон рекомендується розміщувати на 1-му рівні напрямних, знизу. Оптимальна температура для приготування страв у цьому режимі 200 °С.



УВАГА

Слідкуйте за тим, щоб дуже гаряче повітря, що виходить з камери духової шафи при користуванні режимом «Гриль» або «Гриль з конвекцією», при відчинених на тривалий час дверцятах, не пошкодило ручки управління або програматор.

4.4. Приготування на декількох рівнях напрямних одночасно

У духових шафах ТМ Pyramida можливе приготування страв на декількох рівнях напрямних одночасно. Наприклад при використанні режимів «Конвекція (випічка)».

Готувати однотипну випічку можна навіть на трьох рівнях одночасно: 1-му, 3-му та 5-му. Як правило, при приготування страв у режимах з примусовою конвекцією, з додатковим обдувом, продукти що знаходяться на найвищих рівнях отримують більш високий температурний вплив. Тому іноді, під час приготування, їх потрібно міняти місцями, щоб страви на верхньому рівні не підгоріли: з більш високого рівня на більш низький і навпаки.

Для одночасного приготування різних неоднотипних страв, на двох рівнях, використовуйте 2-й та 4-й рівні напрямних. Причому, страви що потребують більшого високого температурного впливу слід розмістити нижче, на 2-му рівні. Наприклад при приготуванні запеченого м'яса одночасно з гарніром, саме м'ясо слід розмістити на 2-му рівні а гарнір на 4-му.

При одночасному приготуванні страв що потребують різної температури та різного часу приготування можна встановити проміжні, середні для обох страв налаштування температури. І розмістивши більш ніжну, делікатну страву на 4-му рівні напрямних, доставати її із духової шафи першою, залишивши у духовій шафі іншу страву, яка потребує більш високого температурного впливу і більше часу на приготування, до її остаточного приготування.

4.5. Випікання тортів і кексів Випікання тортів і кексів

При випіканні тортів чи кексів, завжди розміщуйте їх у заздалегідь нагріту духову шафу. Обов'язково дочекайтеся, щоб духову шафу прогрілася повністю. Не відчиняйте дверцята під час випікання, щоб випічка не осіла.

Якщо:

Випічка надто суха	Збільшіть температуру на 10 °C і зменшіть час приготування
Випічка осіла	Використовуйте менше рідини для тіста або зменшіть температуру на 10 °C
Випічка дуже темна зверху	Розташуйте її на більш низьких напрямних, зменшіть температуру та збільшіть час приготування
Добре пропеклась всередині, але сира зовні	Використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшити час приготування
Випічка прилипає до піддона	Змастіть деко маслом, посипте борошном або скористайтесь пергаментним папером
При використанні більш ніж одного рівня і температури приготування продуктів різні	Встановіть менш високу температуру. Не обов'язково виймати продукти з усіх дек (піддонів) одночасно.

4.6. Приготування Піци

Для отримання кращих результатів при приготуванні піци:

- Попередньо нагрівайте духову шафу не менше 10 хвилин.
- Використовуйте легку алюмінієву форму для піци, розмістивши її на решітці. Якщо використовувати деко (піддон), збільшиться час приготування і буде складніше отримати хрустку скоринку.
- При приготуванні піци не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо у піци багато (три або чотири) топінгів (начинок), сир, яким присипається піца, рекомендуємо додавати не спочатку, а в середині процесу приготування.
- При одночасному приготуванні піци на двох деках, використовуйте 2-е і 4-е положення при температурі 220 °С, і розміщуйте піцу в духову шафу тільки після попереднього нагрівання не менше 10 хвилин. При необхідності поменяйте піци місцями: піцу з нижчого рівня напрямних перемістіть на вищий, і навпаки піцу з вищого рівня напрямних на нижчий.
- Ці рекомендації не стосуються напівфабрикатів (готової замороженої піци).

4.7. Приготування риби та м'яса

- При приготуванні білого м'яса, птиці та риби використовуйте налаштування температури від 180 °С до 200 °С.
- При приготуванні червоного м'яса (яловичина), яке повинно бути добре просмаженим зверху і ніжним і соковитим всередині, краще спочатку на невеликий проміжок часу встановити більш високу температуру в діапазоні від 200 °С до 220 °С, а вже потім знизити її.
- Пам'ятайте що чим більше порція м'яса чи риби – тим вище температура приготування. Розміщуйте страву в центрі решітки та обов'язково встановіть під решіткою піддон для збору м'ясних соків та жиру.
- Переконайтеся, що решітку розташовано на середньому 3-му рівні напрямних духової шафи. Якщо ви хочете збільшити кількість тепла знизу, використовуйте нижчий рівень напрямних.
- Рекомендований у данній інструкції час приготування страв – приблизний. Його можна змінювати, залежно Ваших від особистих вподобань.

5. ЯК ПІДТРИМУВАТИ ДУХОВУ ШАФУ У НАЛЕЖНОМУ СТАНІ



УВАГА

Перед очищенням або обслуговуванням духової шафи, обов'язково від'єднайте її від джерела живлення.

Для збільшення терміну служби вашої духової шафи, її необхідно регулярно чистити.

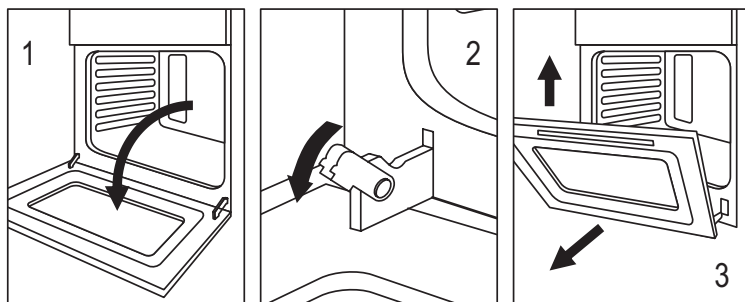
- Завжди підтримуйте прилад у чистому стані. Забруднення харчовими залишками неприпустимо, тому що це може призвести до ризику виникнення пожежі.
- Не допускайте попадання та засихання цукру або продуктів з високою концентрацією цукру (наприклад джем, варення чи мед) на емалеве покриття камери духової шафи, тому що це може його пошкодити. У разі попадання цукру або продуктів з високою концентрацією цукру на емалеве покриття – видаліть його якомога скоріше.
- Заборонено використання для очищення духової шафи будь-яких парочисників.
- Емальовані та фарбовані елементи духової шафи, елементи з нержавіючої сталі, дверцята та скло дверцят, скляні пластини панелей управління слід протирати змоченим у теплій воді зі спеціальними миючими засобами, добре віджати шматком м'якої тканини, серветкою або м'якою губкою. Не використовуйте абразивні або хімічно-агресивні речовини, які можуть їх пошкодити. При неправильному догляді, на деталях із нержавіючої сталі можуть утворитися плями, розводи, або інші незначні механічні пошкодження, які важко видалити. Вони не впливають на безпеку та якість користування духовою шафою. Намагайтеся користуватися тільки спеціальними, наявними у продажі миючими засобами, які призначені для догляду за кухонними плитами та духовими шафами. Для елементів виготовлених із нержавіючої сталі використовуйте спеціальні миючі засоби. Уважно читайте інструкції із застосування цих миючих засобів. Після миття або очищення усі зовнішні поверхні духової шафи рекомендується ретельно протерти і висушити. Пам'ятайте, що надлишки води можуть пошкодити електричну проводку, контакти та прилади управління духовою шафою.
- Внутрішню емальовану поверхню духової шафи бажано мити і чистити безпосередньо після закінчення процесу приготування, коли вона ще тепла. Для миття або очищення внутрішньої емальованої поверхні духової шафи використовуйте змочений у теплій воді зі спеціальним миючим засобом, добре віджати шматок м'якої тканини, серветку або м'яку губку. Пам'ятайте, що надлишки води можуть пошкодити електричну проводку і контакти та завдати шкоди нагрівальним елементам. Уникайте використання абразивних миючих засобів (чистячі порошки і т.п.), абразивних губок для посуду або миючих засобів, які містять кислоти (такі як засіб для видалення накипу і т.п.), оскільки

- ки приїх використанні можна пошкодити емалеве покриття камери духової шафи. Якщо пригоріли залишки їжі, жирні плями або інші забруднення важко видалити, використовуйте спеціальні засоби для миття духових шаф, відповідно до інструкцій на їх упаковці. Після миття або очищення усі внутрішні поверхні камери духової шафи рекомендується ретельно протерти і висушити.
- Якщо Ви готуєте у духовій шафі при невисокій температурі досить тривалий час, на дверцятах може утворитися конденсат. Приберіть його за допомогою сухої тканини чи паперових серветок. Ніколи не залишайте уже приготовану їжу у духовій шафі на протязі тривалого часу. Це призведе до появи конденсату у надмірній кількості. Стежте за тим щоб конденсат не потрапив на меблі які виготовлено з ДСП чи ДВП. Надлишок вологи може їх пошкодити.
 - По периметру камери духової шафи закріплено термостійкий гумовий ущільнювач. Регулярно перевіряйте стан цього ущільнювача та очищайте його. Протирайте ущільнювач шматком м'якої тканини, змоченої у мильній воді, або у воді з миючим засобом. Обов'язково добре віджимайте цю тканину після змочування. Після очищення, протріть гумовий ущільнювач сухою тканиною або паперовим рушником.
 - Заборонено використовувати хімічно-активні миючі засоби та засоби що містять абразивні речовини, а також предмети що можуть пошкодити гумовий ущільнювач.
 - Ваша духовка може бути обладнана ущільнювачем дверцят, виготовленим з скловолокна. Він забезпечує більш надійний захист від високої температури всередині духової шафи та цілком безпечний. Регулярно перевіряйте стан ущільнювача дверцят. Регулярно протирайте його шматком тканини змоченим теплою водою з додаванням невеликої кількості миючого засобу. Не використовуйте абразивні або хімічно-агресивні миючі засоби. Не використовуйте цю тканину для інших цілей. На ній можуть залишитись частинки скловолокна.
 - Незважаючи на те, що ущільнювач із скловолокна не контактує з їжею, і що його використання у конструкції духової шафи являється доцільним та безпечним, намагайтеся без необхідності не торкатися скловолоконного ущільнювача голими руками. Обов'язково мийте руки після контакту з скловолоконним ущільнювачем. Остерігайтесь попадання частинок скловолокна на руки, а через них на слизову оболонку або у очі. При попаданні частинок скловолокна на слизову оболонку або у очі – можливі неприємні відчуття. Обов'язково промийте їх теплою водою. Не дозволяйте дітям торкатись до скловолоконного ущільнювача.
 - У разі пошкодження ущільнювача дверцят та необхідності його заміни, обов'язково зверніться до авторизованого сервісного центру. Заборонено користуватися духовою шафою до того моменту, поки пошкоджений ущільнювач не буде замінено.

5.1. Легкознімні дверцята та догляд за ними

Від'єднання дверцят

Регулярно мийте дверцята духової шафи за допомогою неабразивних засобів і губок та витирайте їх насухо. Для більш ретельного догляду за дверцятами духової шафи, їх можна від'єднати від корпусу:



Мал. 1.

- Повністю відкрийте дверцята (Мал. 1.1.);
- Злегка припідніміть дверцята та відкиньте упори-фіксатори, розташовані на обох петлях (Мал. 1.2.);
- Візьміть дверцята обома руками і повільно підніміть їх, як при закриванні, але не до кінця, а до фіксації в проміжному положенні;
- Потягніть дверцята до себе і уверх, виймаючи їх з місця установки (Мал. 1.3.);
- Встановити дверцята на місце, виконавши вищеперелічені дії у зворотньому порядку.

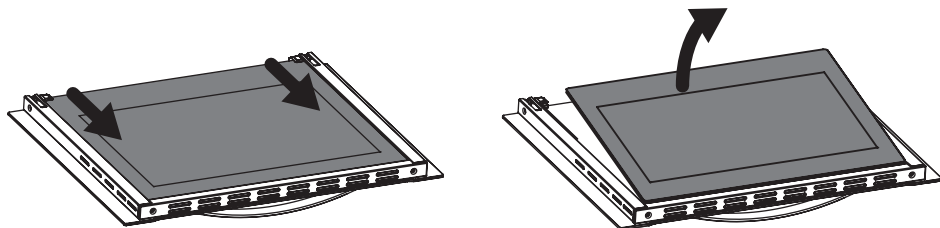


УВАГА

Обов'язково поверніть упори-фіксатори у попереднє положення.

Очищення скла

Духові шафи Pyramida обладнані дверцятами, конструкція яких дозволяє повністю витягти внутрішнє скло, для його повного очищення.



- Повністю відкрийте дверцята духової шафи.
- Візьміться двома руками за дальній край внутрішнього скла, і трохи потягніть на себе. Скло вийде з упорів дальнього краю дверцят, при цьому злегка зайде в передній підпружинений край дверцята.
- Підніміть дальній край скла вгору і повністю вийміть внутрішнє скло.
- Помийте і насухо витріть скло.
- Встановіть скло в дверцята в зворотній послідовності.



Не використовуйте металеві скребки, металеві мочалки або абразивні миючі засоби для чищення скла дверцят. Їх використання може призвести до виникнення подряпин, що можливо призведе в подальшому до пошкодження самого скла.

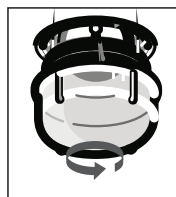
5.2. Заміна ламп підсвічування

В духовій шафі використовуються спеціальні термостійкі лампи підсвічування.

- Стійкість до високих температур: 300 °C
- Наруга: 220-240 В
- Потужність: 25 Вт
- Тип: E14.

Для заміни лампи на задній стінці необхідно виконати наступні дії:

- Від'єднати духову шафу від електромережі.
- Викрутити скляний плафон проти годинникової стрілки.
- Викрутити перегорілу лампу, і замінити її на нову, з характеристиками зазначеними вище.
- Закрутити скляний плафон на місце.
- Підключити духову шафу до електричної мережі.



6. БЕЗПЕКА ПРИ РОБОТІ З ДУХОВОЮ ШАФОЮ

- Для забезпечення ефективної і безпечної роботи даного приладу, ми рекомендуємо:
 - Звертатися лише до авторизованих виробником (постачальником або його представником) сервісних центрів.
 - Завжди використовувати тільки оригінальні запасні частини.
- При переміщенні духової шафи, щоб уникнути травм чи пошкодження самого приладу, ми рекомендуємо користуватися спеціальними ручками, розташованими по бокам духової шафи. Ніколи не намагайтеся переміщувати духову шафу взявшись за ручку дверцят.
- Даний побутовий прилад призначено тільки для непрофесійного, побутового використання, а саме для приготування їжі, і ні для чого іншого.
- Конструкція даної духової шафи гарантує безпечну роботу, тільки при правильному підключенні до електромережі з ефективною системою заземлення.
- Однофазна електрична мережа, до якої підключається виріб, повинна відповідати чинним нормам безпеки. Підключення необхідно здійснювати через автоматичний вимикач, вмонтований в стаціонарну проводку на Вашому електричному щитку.
- Всі дії, пов'язані з підключенням, чищенням, обслуговуванням, ремонтом та заміною ламп підсвічування, слід робити тільки тоді, коли духову шафу відключено від електромережі! Для цього необхідно відключити електричний вимикач на Вашому щитку або витягнути вилку кабелю живлення духової шафи з розетки. Не тягніть вилку за кабель живлення!
- При монтуванні електричної духової шафи у кухонні меблі, обов'язково забезпечте наявність вентиляційних отворів і щілин у меблевій ніші. Їх відсутність перешкоджає правильній циркуляції повітря, яка необхідна для охолодження корпусу і дверцят духової шафи. Перегрів корпусу і скла дверцят може призвести до поломки самої духової шафи або до пошкодження кухонних меблів.
- Заборонено використання перехідників і подовжувачів. Виробник (постачальник або його представник) не несе відповідальності за ушкодження або займання, що відбулися через використання перехідників і подовжувачів.
- Перед установкою необхідно переконатися у відсутності видимих пошкоджень корпусу, а також у відсутності всередині духової шафи сторонніх предметів.
- Якщо Ви помітили, що Ваша нова духову шафу має пошкодження, чи неповністю укомплектована, зв'яжіться з продавцем негайно.
- Забороняється використовувати виріб не за призначенням і піддавати його будь-яким модифікаціям і доопрацюванням.
- Забороняється використовувати виріб, якщо поряд присутні займисті речовини або їх пари (такі як спирт, бензин, інсектициди і т.п.)

- Не розміщуйте на відкритих дверцятах духової шафи важкі предмети.
- Не залишайте без нагляду працюючу духову шафу на довгий час.
- При користуванні духовою шафою, та деякий час після цього, нагрівальні елементи, внутрішня поверхня камери духової шафи, деякі частини дверцят та панелі управління залишаються дуже гарячими. Намагайтеся не торкатися їх і тримати дітей на безпечній від них відстані.
- Не торкайтеся приладу вологими частинами тіла.
- Не користуйтеся приладом босоніж.
- Не закривайте вентиляційні отвори призначені для забезпечення необхідної вентиляції і розсіювання тепла в меблевій ніші.
- Не допускайте контакту кабелів живлення інших побутових приладів з гарячими частинами духової шафи.
- Не допускайте тривалого впливу на прилад прямих променів сонячного світла.
- Не використовуйте духову шафу для зберігання будь-чого.
- Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Цим повинні займатися тільки кваліфіковані фахівці.
- Заборонено користуватися приладом, якщо кабель живлення пошкоджений. Його необхідно обов'язково замінити.
- Не можна використовувати для очищення духової шафи пароочисники.
- Обов'язково відключайте прилад від електромережі, якщо він працює неправильно, а також перед очищенням, обслуговуванням чи заміною ламп.
- Якщо ви довго не використовуєте духову шафу, відключіть її від електромережі;
- Використовуйте спеціальні рукавиці, коли ставите страви в розігріту камеру духової шафи або виймаєте їх.
- Завжди беріться за ручку дверцят по центру, тому що її краї можуть бути гарячими.



УВАГА

Виробник (постачальник або його представник) не несе відповідальності за будь-які пошкодження, викликані неправильною монтажем та підключенням, неналежним, неправильним або нерозумним використанням.

7. МОНТАЖ ДУХОВОЇ ШАФИ

Духова шафа повинна встановлюватися тільки кваліфікованим фахівцем. Виробник (постачальник або його представник) не несе відповідальності за неправильно виконаний монтаж, установку та підключення, які можуть завдати шкоди людям, тваринам або майну.

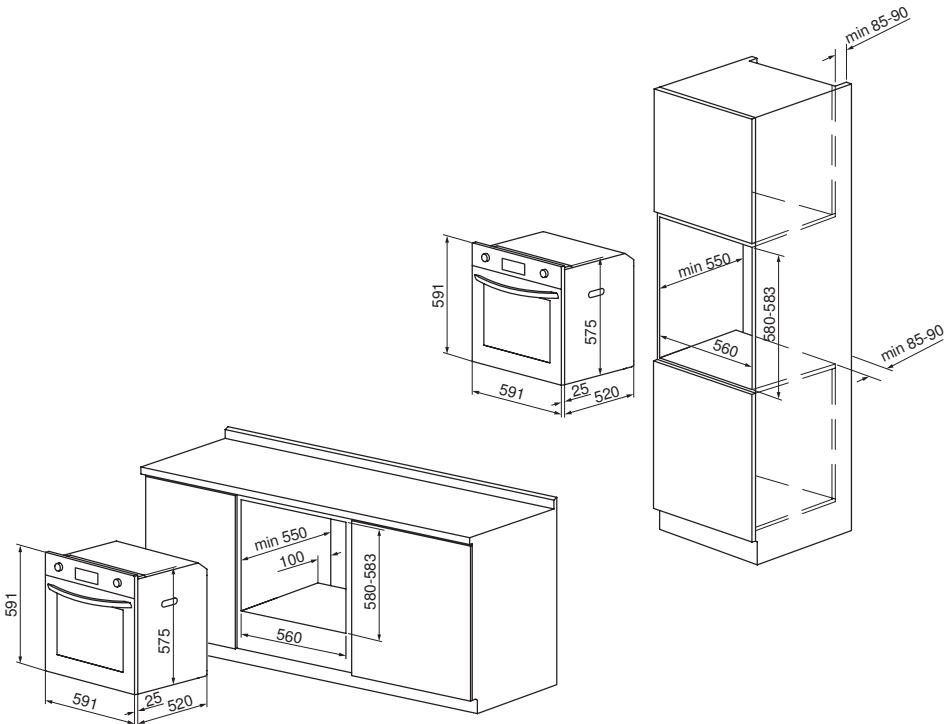


- Перед виконанням будь-яких монтажних чи профілактичних робіт, або робіт пов'язаних з обслуговуванням чи чищенням виробу, духові шафи обов'язково має бути відключеною від електромережі.

7.1. Установка вбудованої духової шафи

Для забезпечення належного функціонування електричної вбудованої духової шафи, меблі, в які вона вбудовується, повинні бути призначеними для вбудовування в них побутової техніки. На малюнку нижче представлені розміри меблевої ніші для установки духової шафи під стільницю або у спеціальну меблеву шафу.

Можливі варіанти установки духової шафи:

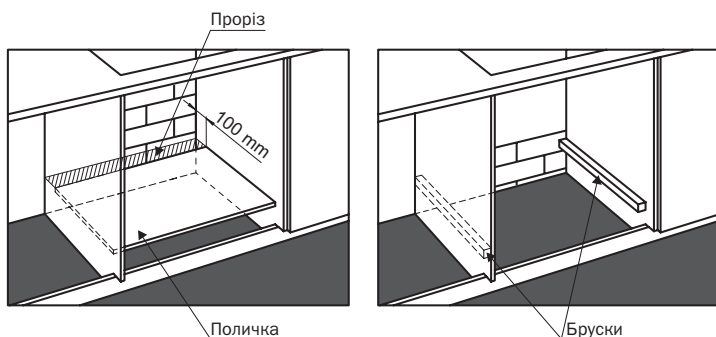


Важлива інформація.

Для забезпечення достатньої вентиляції корпусу і дверцят духової шафи необхідно забезпечити нормальну роботу охолоджуючого вентилятора і вільне проходження потоку повітря всередині меблевої ніші, всередині корпусу духової шафи і між склом дверцят духової шафи.



Недотримання цих вимог може призвести до перегріву духової шафи та до можливого виникнення поломок нагрівальних елементів, термодатчиків або програматора. Перегрівання також може стати причиною пошкодження скла дверцят духової шафи.

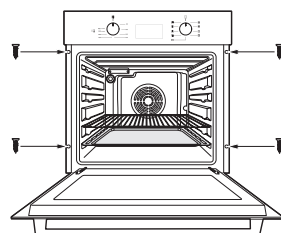


Тому дуже важливо при установці духової шафи в меблеву нішу на суцільну (цілу) полицю, залишити задню стінку ніші максимально відкритою. Також для додаткового доступу повітря в полиці рекомендується зробити проріз (заштрихована область) з розмірами не менше 100 x 560 мм.

Меблеву нішу не можна «зашивати» повністю.

Якщо задня стінка меблевої ніші частково закрита, то необхідно нижню суцільну полицю замінити двома брусками, закріпленими на бічних стінках ніші, на які можна буде встановити духову шафу

- Панелі меблевої ніші та сусідніх шаф повинні бути виготовлені з термостійкого матеріалу. Зокрема, шафи, що мають облицьований фасад, повинні вироблятися та збиратися з використанням матеріалів та клею, що витримують температуру не менше ніж 100 °С.
- У відповідності з діючими нормами і стандартами безпеки, випадковий контакт користувача з електричними частинами духової шафи, після її установки, потрібно зробити повністю неможливим.
- Всі частини корпусу духової шафи, які забезпечують безпечну роботу приладу, повинні зніматися тільки за допомогою інструментів.
- Після встановлення у меблеву нішу, духову шафу



необхідно надійно закріпити. Для цього відкрийте дверцята і приєднайте корпус духової шафи, за допомогою 4-х втулок та гвинтів, через 4 отвори по периметру, до бічних стінок меблевого елемента.

7.2. Електричне підключення

Духові шафи, оснащені триполюсним кабелем живлення та призначені для роботи на змінному струмі 220-240~ В, 50 Гц.

- Підключення вбудованої духової шафи до електричної мережі повинно проводитися тільки до мережі змінного струму із заземленням, через правильно змонтовану розетку із захисним заземлюючим контактом.
- Необхідно переконаватися, що вилка і розетка легко і надійно поєднуються одна з одною.
- Перетин кабеля електричної мережі повинен відповідати споживаній потужності духової шафи і мати відповідну ізоляцію.
- Кабель живлення не повинен доторкатися до гарячих поверхонь духової шафи і нагріватися до температури що на 50 °С перевищує кімнатну.

7.2.1. Перевірка підключення кабеля живлення

- Вікрутіть гвинти і зніміть кришку клемної коробки.
- Перевірте правильність під'єднання дротів кабеля живлення:
 - блакитний – до клеми N (нейтральний провід),
 - коричневий – до клеми L (фазовий провід),
 - жовто-зелений – до клеми «земля» \perp .
- Встановіть на місце кришку клемної коробки.

7.2.2. Підключення кабеля живлення до електромережі

- Надійно під'єднайте до кабеля живлення вилку, відповідно до кольорового маркування дротів вказаного у п 7.2.1.
- Вилка повинна бути повністю відповідною до встановленої розетки, та відповідати вимогам, зазначеним на етикетці з технічними даними духової шафи. При підключенні кабелю живлення напряму, безпосередньо до електромережі, встановіть багатополісний автоматичний вимикач. Він повинен відповідати споживаній потужності духової шафи та вимогам безпеки (дріт заземлення жовто-зеленого кольору ні в якому разі не повинен перериватися) .
- Перед виконанням підключення, переконайтеся, що виконані усі нижче перелічені пункти:
 - Експлуатація духової шафи може вважатися безпечною тільки тоді, коли її підключено до електричної мережі із заземленням. Завжди перевіряйте робочий стан заземлення. Якщо у вас є сумніви, запросіть кваліфікованого фахівця для перевірки системи заземлення. Виробник (постачальник або його представник) не несе відповідальності за наслідки, викликані відсутністю заземлення.

- Перед підключенням приладу до електромережі, переконайтеся, що ті характеристики, які вказані на етикетці з технічними даними приладу відповідають характеристикам електричної мережі у вашому помешканні.
- Переконайтеся, що допустима потужність електромережі і автоматичного вимикача буде відповідати максимальному енергоспоживанню, зазначеному на етикетці з технічними даними приладу. Якщо у вас є сумніви, зверніться до кваліфікованого фахівця-електрика.
- Якщо вилка і розетка несумісні, кваліфікований спеціаліст повинен замінити вилку чи розетку на відповідну. Також необхідно переконатися, що перетин кабелю відповідає споживаній потужності приладу.
- Не допускається використання перехідників або подовжувачів.
- При пошкодженні кабелю живлення, його ремонт або заміну повинен проводити кваліфікований спеціаліст (представник авторизованої сервісної служби).
- **Вилка і розетка повинні бути легкодоступні.**

8. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга	220-240~ В, 50 Гц
Номінальна потужність	1900 Вт
Об'єм камери духової шафи	57 л
Клас енергоефективності	A

Повні технічні данні вказано у мікрофіші (таблиці «Технічна інформація»).

9. ГАРАНТІЯ



Виріб відповідає вимогам технічних регламентів: низьковольтного електричного обладнання (ПКМУ № 1067 від 16.12.2015 р.); електромагнітної сумісності обладнання (ПКМУ № 1077 від 16.12.2015 р.).
Відповідає вимогам: ДСТУ EN 60335-1:2017; ДСТУ EN 55014-1:2019; ДСТУ EN 55014-2:2017; ДСТУ EN 61000-3-2:2016; ДСТУ EN 61000-3-3:2017.

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту що обмежує використання деяких небезпечних речовин в електронному обладнанні.

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту енергетичного маркування побутових духових шаф.



Представлена продукція ТМ Pyramida відповідає вимогам ТР ТЗ 004/2011 «Про безпеку низьковольтного обладнання», ТР ТЗ 020/2011 «Електромагнітна сумісність технічних засобів».

Інформація по зберіганню

Зберігати виріб необхідно у вентильованому приміщенні при температурі від 0°C до +40 °C і відносній вологості повітря не більше 80% (при температурі +25 °C) в упаковці виробника.

Дата виготовлення та серійний номер вказані на етикетках на виробі та упаковці.

Ми надаємо гарантію на дані електричні духові шафи строком на 3 роки* з дня її купівлі. Якщо Ви користувалися виробом згідно даної Інструкції, але поломка все ж сталася, зверніться авторизованого сервісного центру.

Якщо при користуванні духовою шафою у Вас виникли проблеми, перед тим як звернутись до сервісного центру, перевірте наступне:

1. Чи підключений кабель живлення до електромережі 220 В (50 Гц).
2. Чи не знаходяться ручки керування у вимкненому положенні.
3. Чи активовано панель управління (обов'язкове налаштування показників поточного часу на цифровому годиннику прилада)
4. Чи не спрацював автоматичний вимикач електричної мережі (запобіжник) на Вашому квартирному електрощитку.

Якщо після проведення описаних вище перевірок несправність не вдалось усунути, відключіть духової шафи від електричної мережі та зверніться до авторизованого сервісного центру.

* Якщо в країні, де реалізується дана продукція ТМ PYRAMIDA, законодавчо встановлені гарантійні терміни більшого строку, ніж зазначені у даній інструкції, гарантійному талоні або на інформаційній етикетці, Виробник встановлює гарантійний строк у відповідності до Законодавства країни, де реалізується дана продукція ТМ PYRAMIDA.

Для здійснення гарантійного обслуговування Вам необхідно пред'явити чек на покупку побутового приладу, разом з гарантійним талоном, який обов'язково повинен бути заповнений Продавцем під час продажу. Вимагайте заповнення Гарантійної талона. В іншому випадку гарантійні зобов'язання не дійсні.

Гарантія не поширюється, якщо:

- Поручено вимоги, зазначені в цій Інструкції або гарантійному талоні.
- Духова шафа використовувалася не за призначенням, або у комерційних цілях, або на підприємствах сфери обслуговування, охорони здоров'я, освіти, або у офісах і т.п..
- Закінчився термін дії гарантії.
- Мали місце неякісна установка, неправильне використання.
- Електрична напруга мережі не відповідає вимогам Інструкції та параметрам вказаним на етикетці духової шафи.
- Поручено вимоги по установці духової шафи в кухонні меблі.
- Ремонт духової шафи проводився не уповноваженими представниками авторизованого сервісного центра, а сторонніми особами.
- При ремонті були використані неоригінальні, неякісні запасні частини іншого виробника.

По закінченні терміну дії гарантії всі регламентні роботи, ремонт та заміна запасних частин є платними.

ДО ВІДОМА ПОКУПЦЯ!

У зв'язку з тим, що конструкція електричної духової шафи постійно вдосконалюється, можливі незначні розбіжності між конструкцією і комплектацією Вашої духової шафи та цим керівництвом по експлуатації. Ці розбіжності не впливають на споживчі характеристики та безпеку експлуатації духової шафи.

УВАЖАЕМЫЙ, ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы благодарим Вас за приобретение продукции ТМ Pyramida. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией перед началом пользования. Монтаж и подключение электрического духового шкафа должны быть сделаны только квалифицированными специалистами в соответствии с требованиями, изложенными в настоящей Инструкции. Производитель (поставщик или его представитель) не несет ответственность в случаях поломки или повреждения изделия в результате несоблюдения требований настоящей Инструкции. Эта Инструкция была разработана для обеспечения Вашей безопасности и безопасности окружающих. Поэтому, мы просим Вас внимательно прочитать ее перед тем, как установить прибор и начать им пользоваться. Храните данную Инструкцию, чтобы при необходимости обращаться к ней снова. Если прибор будет продан или передан другому лицу, удостоверьтесь, что эта Инструкция была передана новому владельцу.

Важная информация

- Распакуйте Ваш новый электрический духовой шкаф. Уберите в недоступное место картонную коробку, полиэтиленовые, пенопластовые, деревянные и металлические элементы упаковки, так как они могут быть потенциально опасны для детей.
- Убедитесь в том, что Ваш духовой шкаф не поврежден и полностью укомплектован. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом или представителем поставщика немедленно.
- Перед тем, как начать использовать прибор, снимите и удалите из него все упаковочные материалы: и с внешних частей, и внутри прибора. Распакуйте решетку, противни и вертел с подставкой, которыми укомплектован духовой шкаф.
- Производитель не несет ответственность за несоблюдение правил техники безопасности.
- Монтаж прибора и его подключение к электрической сети должны выполнять только квалифицированные специалисты, в соответствии с рекомендациями производителя и стандартам безопасности, действующих на территории Вашей страны.
- Неправильный монтаж и подключение духового шкафа к электрической сети может причинить вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильного монтажа или подключения духового шкафа к электрической сети Производитель (поставщик или его представитель) снимает с себя всякую ответственность.
- Перед выполнением любых действий связанных с монтажом духового шкафа в мебель, важно убедиться в том, что прибор НЕ ПОДКЛЮЧЕН к электрической сети.
- Духовой шкаф может быть подключен только к электрической сети с обязательным заземлением. Электрическая безопасность гарантирована

только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами безопасности. Соблюдение этого требования является **ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ!** Если у Вас возникли сомнения относительно состояния электрической сети в вашем доме, свяжитесь с квалифицированным специалистом, который сможет проверить наличие и эффективность заземления.

- Производитель (поставщик или его представитель) не несет ответственности за убытки, вызванные отсутствием заземления или его неисправностью.
- Если духовой шкаф подключается непосредственно к электрической сети, без вилки и розетки, необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм. Линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.
- Убедитесь в том, что обеспечена свободная циркуляция воздуха вокруг прибора. Недостаточная вентиляция приведет к перегреву самого духового шкафа или мебели, в которую встроена.
- Интенсивное использование духового шкафа иногда приводит к повышению температуры и влажности в помещении, в котором он установлен. Необходимо обеспечить надлежащую приточно-вытяжную вентиляцию помещения, в котором будет работать данный электрический духовой шкаф. Рекомендуется установка кухонной вытяжки с воздуховодом выведенным в вентиляционную шахту. Если духовой шкаф интенсивно используется в течение длительного времени, то эффективность приточно-вытяжной вентиляции следует увеличить.
- Для осуществления правильного монтажа электрического духового шкафа в кухонную мебель и подключения к электрической сети, а также для ее дальнейшей безопасной эксплуатации внимательно ознакомьтесь с соответствующими разделами данной Инструкции.
- Услуги по монтажу и подключению духового шкафа должны предоставлять только квалифицированные специалисты авторизованных организаций.

Безопасность при работе с электрическим духовым шкафом

- Все электрические духовые шкафы ТМ Pyramida разработаны для бытового использования внутри помещений. Ни в коем случае не используйте электрический духовой шкаф на улице.
- Этот духовой шкаф должен использоваться исключительно в домашних условиях для приготовления пищи в соответствии с требованиями данной инструкции. Использование духового шкафа не по назначению, а также промышленное использование, использование в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, образования и т.п. не предусмотрено. Производитель (поставщик или его представитель) не несет ответственности за выход из строя духового шкафа при нарушении данного пункта Инструкции.
- Запрещено вносить какие-либо изменения в конструкцию и технические характеристики данного электрического духового шкафа.

- Запрещено проаведение ремонтных работ лицами, не уполномоченными производителей (поставщиков или его представителем).
- Запрещено использование удлинителей и переходников, при подключении духового шкафа к электрической сети. Длина кабеля питания не должна превышать 1,5 м.
- Розетка и вилка, которая подсоединяется к кабелю питания, должны быть одного типа.
- Не тяните кабель питания, чтобы вынуть вилку из розетки: это опасно. Не пережимайте и не натягивайте кабель питания.
- Для замены поврежденного кабеля питания вызывайте специалиста из авторизованной обслуживающей организации.
- Производитель (поставщик или его представитель) не несет ответственности за возгорания или повреждения имущества, произошедшие из-за использования переходников и удлинителей, а также при использовании неоригинального кабеля питания, сечение которого не соответствует потребляемой мощности данного духового шкафа.
- При подключении необходимо проверить соответствие характеристик электрической сети и электрического духового шкафа. Необходимые данные содержатся в информационной этикетке, на корпусе духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные и технологические отверстия в мебели не были закрыты. В противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции, ее повреждения и короткого замыкания. Наличие специальных вентиляционных и технологичних отверстий в мебели обязательно! Их наличие влияет на безопасность эксплуатации духового шкафа.
- Ваш духовой шкаф должен использоваться только для того, для чего он был разработан. Не используйте духовой шкаф для других целей (например для обогрева помещения или сушки бытовых предметов). Производитель (поставщик или его представитель) не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием духового шкафа.
- В соответствии с требованиями противопожарной безопасности не оставляйте работающий духовой шкаф без присмотра.
- При использовании других кухонных электроприборов, рядом с духовым шкафом, следите за тем, чтобы их кабели питания не касались горячих частей духового шкафа.
- Уезжая из дома на длительное время, отключайте духовой шкаф от электросети.
- Не используйте вблизи работающего духового шкафа легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин и т.п.), это может стать причиной возникновения пожара.
- Не прикасайтесь духового шкафа, мокрыми руками или другими частями тела, а не користуйтеся духовым шкафом босиком.
- Не прикасайтесь к горячей поверхности внутренней камеры духового шкафа, и горячих поддонов (противней) или решеток. Пользуйтесь при-

- хватами или специальными рукавицами. Избегайте прикосновения к нагревательным элементам. Следите за тем, чтобы не опрокинуть посуду, в которой готовятся продукты. Все это может привести к травмам и ожогам.
- Всегда беритесь за ручку дверцы именно по центру, потому что ее края могут оказаться горячими.
 - Встраиваемые электроприборы могут эксплуатироваться только в том случае, если они стационарно установлены и закреплены в предназначенной для этих целей кухонной мебели, в помещениях, отвечающих требованиям их безопасной эксплуатации.
 - В случае повреждения кабеля питания, вилки или розетки, для замены должны использоваться только аналогичные комплектующие (специальный кабель, вилка, или сетевая розетка), технические параметры которых соответствуют требованиям безопасности и параметрам духового шкафа. Такие комплектующие можно приобрести в специализированных магазинах или в авторизованных сервисных центрах.
 - Избегайте длительного воздействия на прибор прямых солнечных лучей.
 - Не используйте духовой шкаф для хранения чего-либо.

Безопасность детей

- Некоторые части духового шкафа, при приготовлении пищи нагреваются и остаются горячими в течение некоторого времени после выключения (дверцы, панель управления). Держите детей подальше от духового шкафа, пока он не остынет полностью.
- Данный прибор может использоваться только совершеннолетними людьми. Позаботьтесь о том, чтобы дети и лица, незнакомые с данной инструкцией, не пользовались духовым шкафом без вашего присмотра.
- Данное изделие не предназначено для использования детьми или лицами с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта пользования электрическим духовым шкафом, если они не находятся под контролем или проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем взрослых для недопущения игр с электрическим духовым шкафом.

Сервисное обслуживание

- В случае возникновения поломок и неисправностей (если духовой шкаф не работает или работает не правильно), а также если на нем появились следы механических повреждений, исключающие безопасную эксплуатацию (большие сколы или трещины на стекле или на эмали во внутренней камере):
 - выключите духовой шкаф;
 - отключите ее от источника электропитания;
 - сообщите о поломке в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном талоне.

- Не пытайтесь самостоятельно чинить прибор. Это может привести к повреждениям или несчастных случаев.
- В случае возникновения вопросов, связанных с правильной и безопасной эксплуатацией Вашего духового шкафа, в первую очередь, обратитесь к содержанию данной инструкции.
- Если Вам не удалось найти в ней необходимую информацию – обратитесь на официальный сайт ТМ Pyramida <http://www.pyramida.ua> или в авторизованный сервисный центр.
- Сервисное обслуживание данного прибора должно производиться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.

Утилизация изделия

- Если Вы решили, что духовой шкаф больше непригоден для эксплуатации, сделайте его полностью непригодным для использования: отключите от сети, обрежьте кабель питания, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).
- Ваш электрический духовой шкаф изготовлен из материалов, которые не содержат вредных веществ и являются экологически безопасными. Приняв решение о замене данного прибора новым, обратитесь к организациям, которые занимаются утилизацией старой бытовой техники.

Информация по транспортировке



Осторожно, хрупкое.



Необходимо беречь груз от влаги.



Соблюдение вертикального положения при транспортировке.



Не зажимать.



Соблюдать предел количества ярусов на штабеле.



Особая утилизация продукции.

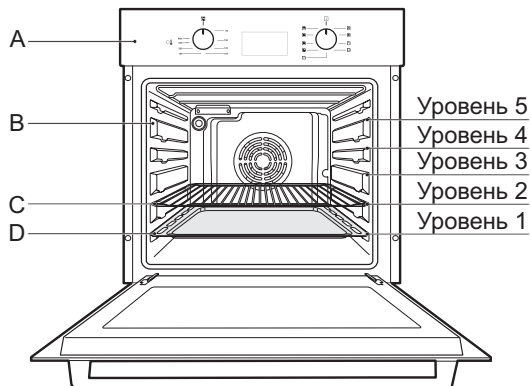


Вторичная переработка упаковки.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Как пользоваться Вашим духовым шкафом	49
2. Режимы приготовления	51
3. Управление духовым шкафом	54
4. Практические советы по приготовлению	62
5. Как поддерживать духовой шкаф в надлежащем состоянии .	66
6. Безопасность при работе с духовым шкафом	70
7. Монтаж духового шкафа	72
8. Технические характеристики	75
9. Гарантия	76

ОПИСАНИЕ

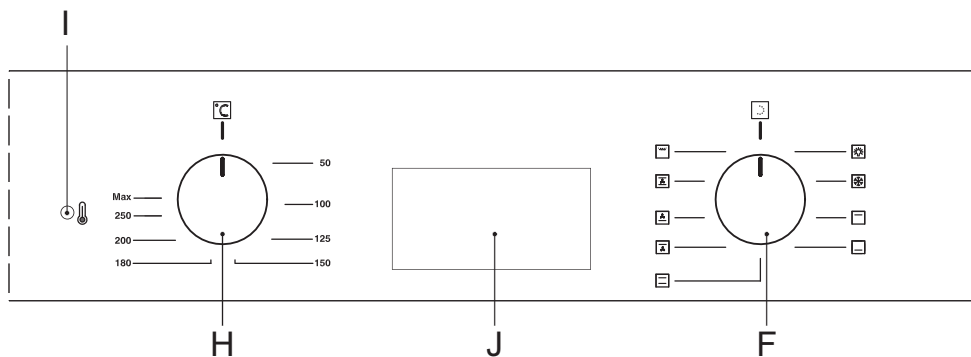


A – Панель управления

B – Направляющие для решеток или противней

C – Решетка

D – Поддон или противень



F – Ручка РЕЖИМЫ (ручка выбора функции духового шкафа)

H – Ручка ТЕРМОСТАТ (установка температуры)

I – Световой индикатор ТЕРМОСТАТА (светится когда духовой шкаф нагревается и гаснет по достижении заданной температуры)

J – Электронная панель управления (устройство для программирования, цифровые часы, таймер)

Чтобы активировать управление духовым шкафом необходимо настроить часы.



ВНИМАНИЕ

Комплект поставки духовых шкафов ТМ Pyramida может отличаться от изображенных на этой странице, в зависимости от моделей и их модификаций.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Духовой шкаф	– 1 шт.
Решетка	– 1 шт.
Глубокий поддон	– 1 шт.
Универсальный поддон	– 1 шт.
Комплект монтажный	– 1 шт.
Инструкция по эксплуатации	– 1 шт.
Гарантийный талон	– 1 шт.
Коробка упаковочная	– 1 шт.



Комплектация духового шкафа может отличаться от перечисленной в данной инструкции.

1. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАШИМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ



Если приобретенный Вами духовой шкаф доставили в ваше жилье в тот период, когда на улице «минусовая» температура не подключайте ее к электрической сети и не включайте ее сразу.

Необходимо чтобы распакованный духовой шкаф в течение 2-х/3-х часов находился неподключенным к электрической сети, в помещении при комнатной температуре. Это необходимо для того, чтобы испарился конденсат, который мог образоваться при значительной разнице температур на улице и в Вашем доме.

Подключите духовой шкаф к электросети. Управление духовым шкафом еще не активировано. Для того, чтобы активировать панель управления, необходимо настроить показатели текущего времени цифровых часов духового шкафа.



Первое включение духового шкафа

При первом подключении духового шкафа к электросети на дисплее будут мигать: индикатор «АУТО» и символы на цифровых часах. Духовой шкаф, еще не активирована и время на часах не верно.

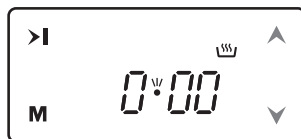
Чтобы активировать духовой шкаф и приступить к настройке часов прикоснитесь к сенсору **M**. Теперь можно настраивать цифровые часы.

Настройка цифровых часов

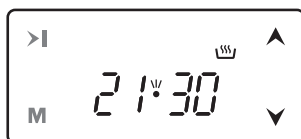
Настроить цифровые часы возможно только, когда ни одна из программ приготовления не активирована.

Необходимость установки времени может возникнуть при первом подключении, если показатели времени на цифровых часах были настроено не верно, или время «сбилось», то для повторной настройки часов необходимо:

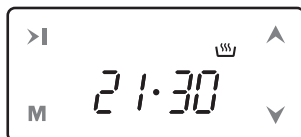
1. Одновременно прикоснуться к сенсорам **I** и **M**, чтобы активировать ручной режим работы духового шкафа. Точечный индикатор на цифровых часах начнет мигать.



2. С помощью сенсоров **▲** и **▼** установите необходимое время на цифровых часах. Если долго удерживать сенсор **▲** или **▼**, то значение будут меняться быстрее.




3. Чтобы применить новые значения времени подождите несколько секунд. Точечный индикатор перестанет мигать.




Точность цифровых часов зависит от частоты тока в электросети (50 Гц), по этому показатели времени иногда необходимо корректировать.



ВНИМАНИЕ

При первом, проверочном использовании духового шкафа, выберите режим приготовления  и установите термостат на температуру от 120 °С до 150 °С. Расположите внутри камеры духового шкафа заранее распакованные решетку и противни, и оставьте его включенным на 10-15 минут закрытыми дверями.

Затем установите режим приготовления  и оставьте духовой шкаф работающим еще на 5-10 минут, но уже с частично открытой дверцей. Дверца фиксируется в частично открытом положении (угол составляет около 30°). По окончании процесса, необходимо открыть дверцу духового шкафа полностью и впустить в камеру комнатный воздух. Запах и задымление, которые обычно присутствуют при первом использовании новым духовым шкафом, вызваны испарением веществ, используемых для консервации и защиты прибора во время хранения, до момента фактической установки и эксплуатации. Обязательно проветрите помещение после первого пользования духовым шкафом.

2. РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

2.1. Подсветка камеры духового шкафа

Нагревательные элементы не задействованы, происходит только подсветка камеры приготовления духового шкафа.

2.2. Размораживание

Этот режим рекомендуется для размораживания любых продуктов, но особенно для нежных и деликатных, которым может повредить интенсивное тепловое воздействие. Например: торт-мороженое, кремовые десерты и т.п. При использовании вентилятора, время размораживания уменьшается примерно в два раза. Для размораживания мяса, птицы, рыбы, овощей или полуфабрикатов, можно ускорить процесс, используя режим «Выпечка» и установив температуру 80-100 °С.

2.3. Верхний нагрев

Данный режим может использоваться для придания блюдам румяной корочки при завершающей стадии приготовления.

2.4. Нижний нагрев

Специальный режим для подогрева блюд. Применяется при консервировании продуктов (пастеризация), для выпекания пирогов с хрустящей основой или пиццы, а так же для приготовления на водяной бане (например крем-брюле). Рекомендуется ставить противень на нижний уровень.

2.5. Традиционный нагрев (одновременный нагрев сверху и снизу)

Благодаря естественной конвекции, этот режим приготовления лучше всего подходит при приготовлении блюд с большим количеством ингредиентов (различные виды мяса с овощами или рисом или гарниром, рыба с овощами и т.д.). Наилучшие результаты также достигаются при приготовлении блюд из говядины или телятины, свинины или баранины, других видов тушеного мяса, при приготовлении гуляша, жаркого, дичи, ветчины, колбас, или для приготовления в горшочках, гусятнице или жаровне и других подобных блюд, которые требуют длительного приготовления. Этот режим приготовления также подходит для различных видов выпечки, кексов, пирогов и тортов. При приготовлении в режиме «Традиционный нагрев», используйте только один противень или решетку для приготовления только на одном из уровней. В противном случае распределения тепла будет неравномерным. Используя разные уровни положения противня, Вы можете изменять соотношение тепла для верхней и ниж-

ней части блюда, которое готовится. При выборе уровня положения противня, ориентируйтесь на то, где именно, на данном этапе приготовления блюда, нужно больше тепла: сверху или снизу.

2.6. Верхний нагрев с принудительной конвекцией

Идеальные результаты достигаются при приготовлении шашлыка, кебаба из мяса и зелени, домашних колбас, сосисок, ребрышек, курицы в остром соусе, перепелов, свиных отбивных и т.п. Также этот режим хорошо подходит для приготовления рыбы и морепродуктов. Готовить в режиме «Гриль с принудительной конвекцией» рекомендуется только при закрытой дверце духового шкафа.

2.7. Деликатное приготовление

Эта комбинация подходит для приготовления пиццы, полуфабрикатов, кексов в формах для выпечки, пирожных, бэзе и других сладостей. Отличные результаты также будут получены при приготовлении блюд, где требуется нагрев только снизу. Рекомендуется ставить противень на нижний уровень.

2.8. Быстрое приготовление (Традиционный нагрев с принудительной конвекцией)

Данный режим лучше всего подходит для приготовления фасованных продуктов, замороженных продуктов, полуфабрикатов, предварительно приготовленных продуктов или блюд, а также блюд по собственной рецептуре. Для этого режима почти никогда не требуется предварительный разогрев камеры духового шкафа. Наилучшие результаты при использовании режима «Быстрое приготовление» достигаются, если вы используете только один противень на втором снизу уровне. Пожалуйста, обратите внимание на рекомендации в таблице «Практические советы по приготовлению блюд».

2.9. Гриль

Очень интенсивное температурное воздействие гриля (инфракрасное излучение) дает возможность быстро поджарить мясо или птицу до образования корочки, при этом, сохраняя их сочными и мягкими внутри. Гриль также рекомендуется применять для приготовления блюд, которым требуется высокая температура на поверхности: стейки, телятина, мясо на ребрышках, филе, котлеты для гамбургеров и т.п. Некоторые примеры приготовления в режиме «Гриль» включены в раздел «Практические советы по приготовлению блюд».



ВНИМАНИЕ

Не оставляйте двери духового шкафа открытыми на длительное время, если он используется в режиме «Верхний нагрев», «Гриль» и «Гриль с принудительной конвекцией».

Очень горячий воздух, выходящий из камеры во время приготовления, может

повредить ручки управления духового шкафа и/или устройство для программирования.

Охлаждающая вентиляция

Для того чтобы корпус и дверцы духовых шкафов ТМ Pyramida не перегревались и не оказывали сильного температурного воздействия на кухонную мебель, все духовые шкафы ТМ Pyramida оборудованы специальным охлаждающим вентилятором, который автоматически включается, когда корпус духового шкафа начинает нагреваться. При этом вокруг корпуса духового шкафа создается постоянная циркуляция воздуха, предотвращающая его перегрев.



ВНИМАНИЕ

По окончании приготовления, после выключения духового шкафа, охлаждающий вентилятор продолжает работать до тех пор, пока духовой шкаф не будет достаточно охлажден. Негромкий звук от работающего охлаждающего вентилятора будет слышен даже после выключения духового шкафа.

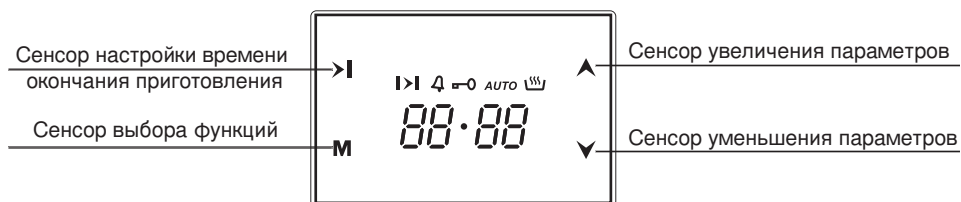
3. УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Для того чтобы включить духовой шкаф необходимо установить один из режимов приготовления с помощью соответствующей ручки «РЕЖИМЫ». Затем установить соответствующую температуру при помощи ручки «ТЕРМОСТАТ».

Чтобы полностью выключить духовой шкаф, необходимо поставить ручки управления и в положение «●» (изначальное положение).

3.1. Установки часу приготування

Пристрій для програмування з дисплеєм і сенсорним управлінням



Сенсор **I>** предназначен для выбора «Времени окончания приготовления».

Сенсор **M** предназначен для выбора функций программирования. Касаясь сенсора **M** выбираются следующие функции: «Таймер», «Продолжительность приготовления».

С помощью сенсоров **▲** или **▼** Вы можете изменять установки времени:

- Сенсор **▲** увеличивает значения;
- Сенсор **▼** уменьшает значения.

Первое включение духового шкафа

При первом подключении духового шкафа к электросети на дисплее будут мигать: индикатор «AUTO» и символы на цифровых часах. Духовой шкаф, еще не активирована и время на часах не верно.

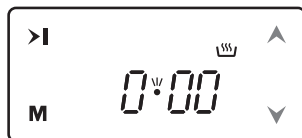
Чтобы активировать духовой шкаф и приступить к настройке часов прикоснитесь к сенсору **M**. Теперь можно настраивать цифровые часы.

Настройка цифровых часов

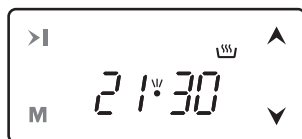
Настроить цифровые часы возможно только, когда ни одна из программ приготовления не активирована.

Необходимость установки времени может возникнуть при первом подключении, если показатели времени на цифровых часах были настроены не верно, или время «сбилось», то для повторной настройки часов необходимо:

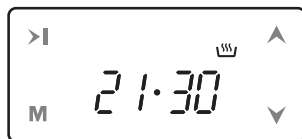
1. Одновременно прикоснуться к сенсорам **I** и **M**, чтобы активировать ручной режим работы духового шкафа. Точечный индикатор на цифровых часах начнет мигать.



2. С помощью сенсоров **▲** и **▼** установите необходимое время на цифровых часах. Если долго удерживать сенсор **▲** или **▼**, то значение будут меняться быстрее.



3. Чтобы применить новые значения времени подождите несколько секунд. Точечный индикатор перестанет мигать.



Точность цифровых часов зависит от частоты тока в электросети (50 Гц), по этому показатели времени иногда необходимо корректировать.

Включение духового шкафа в ручном режиме

После настройки текущего времени духовой шкаф может работать в ручном режиме.

Чтобы включить духовой шкаф в ручном режиме необходимо:

1. Включите ручной режим работы духового шкафа, одновременным прикосновением к сенсорам **I** и **M**.
2. С помощью ручки «РЕЖИМЫ» выбрать необходимый режим приготовления.
3. С помощью ручки «ТЕРМОСТАТ» выбрать нужную температуру.

4. Духовой шкаф сразу включится и начнет работать. Индикатор термостата будет светиться до тех пор, пока выбранная Вами температура не будет достигнута. Как только духовой шкаф полностью нагреется до выбранной Вами температуры, индикатор погаснет.

Функция «Кухонный таймер»

Функция «кухонный таймер» используется только для подачи звукового сигнала. Таймер позволяет задать необходимое время, которое будет отсчитываться в обратном направлении.

Функцией «кухонный таймер» можно воспользоваться для контроля времени приготовления при работе с другими бытовыми приборами, которые не оборудованы таймером.

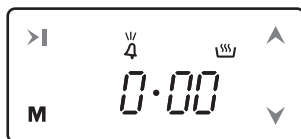




ВНИМАНИЕ

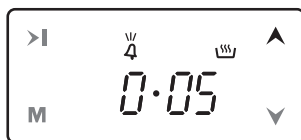
Таймер не включает и не выключает духовой шкаф. Он только подает звуковой сигнал по окончании заданного промежутка времени.

Чтобы активировать функцию «Кухонный таймер» необходимо выполнить следующие действия:

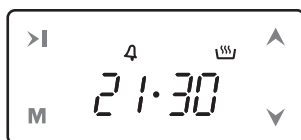
1. Дважды коснитесь сенсора , на дисплее замигает пиктограмма .



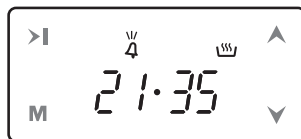
2. С помощью сенсоров  и  установите время, через которое духовой шкаф будет подавать звуковой сигнал (например, через 5 минут).







3. Подождите несколько секунд, чтобы пиктограмма перестала мигать. Функция «Кухонный таймер» активирована.



4. По истечении установленного Вами времени, прозвучит звуковой сигнал, который продлится около 2-х минут.



Выключить звуковой сигнал, подаваемый духовым шкафом, можно прикоснувшись к одному из сенсоров панели управления , ,  или . После отключения звукового сигнала на дисплее отобразится текущее время.

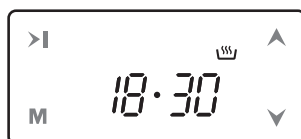
Программа автоматического приготовления



Данная функция используется для автоматического выключения духового шкафа после окончания времени отведенного на приготовление пищи. То есть духовой шкаф выключится не смотря на то, что ручки «РЕЖИМЫ» и «ТЕРМОСТАТ» находятся в рабочем положении, и оповестит Вас об окончании приготовления звуковым сигналом.

Чтобы начать приготовления блюда сразу, необходимо настроить продолжительность приготовления.

Например, мы ставим блюдо в духовой шкаф, и будем его готовить 2 часа и 15 минут.

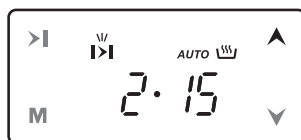
1. Пусть текущее время 18:30.



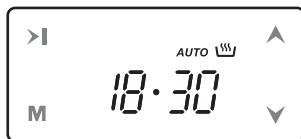
2. Прикоснитесь к сенсору , на дисплее замигает пиктограмма .







3. С помощью сенсоров  и  установите время приготовления.





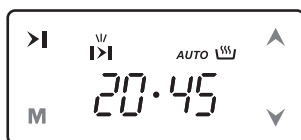
4. Подождите несколько секунд, чтобы пиктограмма перестала мигать. Теперь продолжительность приготовления установлено, на дисплее отображено текущее время.





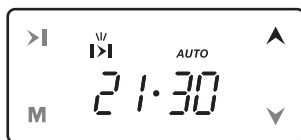
5. Выберите режим приготовления и установите необходимую температуру, вращая ручки «РЕЖИМ» и «ТЕРМОСТАТ». Духовой шкаф включится и начнет работать.
6. По окончании приготовления пищи, духовой шкаф выключится и раздастся звуковой сигнал.
7. Чтобы выключить звуковой сигнал прикоснитесь к одному из сенсоров панели управления , ,  или . После отключения звукового сигнала на дисплее отображается текущее время.
8. Верните ручки «РЕЖИМ» и «ТЕРМОСТАТ» в положение выключено.

Также можно приготовить блюдо на конкретное время. Для этого необходимо настроить время окончания приготовления. Например, блюдо должно быть готово на 21:30.

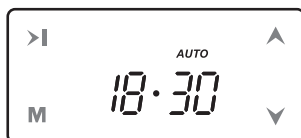
1. Прикоснитесь к сенсору , на дисплее замигает пиктограмма , и отобразится время окончания приготовления блюда ($18:30 + 2:15 = 20:45$).



2. С помощью сенсоров  и  установите время, когда духовой шкаф должен закончить приготовление, и автоматически выключиться.

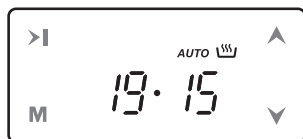


3. Подождите несколько секунд, чтобы пиктограмма перестала мигать. Теперь время окончания приготовления установлено, на дисплее отображено текущее время.

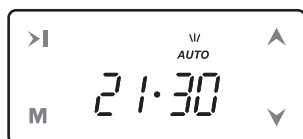






Теперь Ваш духовой шкаф запрограммирован, чтобы приготовить блюдо к 21:30. Поскольку ранее была запрограммирована продолжительность приготовления 2 часа 15 минут, то это означает, что духовой шкаф начнет приготовление в 19:15, будет готовить блюдо 2 часа 15 минут, и закончит приготовление в 21:30. Духовой шкаф выключится.

Когда начнется процесс приготовления блюда на дисплее отображается следующая информация.





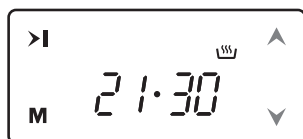
Когда закончится процесс приготовления будет следующая индикация. При этом, звуковой сигнал будет звучать в течение 7 минут, если его не выключить.



Чтобы выключить звуковой сигнал прикоснитесь к сенсору , ,  или . После отключения звукового сигнала на дисплее отображается текущее время.

Верните ручки «РЕЖИМ» и «ТЕРМОСТАТ» в положение выключено.

Верните духовой шкаф к ручному режиму работы одновременно прикоснувшись к сенсорам  и .



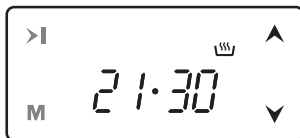
Вы не сможете включить духовой шкаф, если не переведете его после автоматического приготовления в ручной режим.

Блокировка панели управления духового шкафа

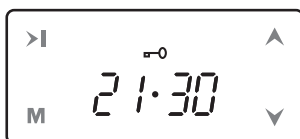
Функция блокировки панели управления духового шкафа обеспечивает безопасность детей. Духовой шкаф с заблокированной панелью управления, невозможно включить или невозможно изменить настройки, когда он уже работает.

Чтобы заблокировать панель управления одновременно прикоснитесь и удерживайте

живайте сенсоры ▲ и ▼, в течение нескольких секунд, пока не загорится соответствующая пиктограмма ☒, и вы услышите 2 коротких звуковых сигнала.



Пиктограмма ☒ засветилась, панель управления не активна



Чтобы снять блокировку, снова одновременно прикоснитесь и удерживайте сенсоры ▲ и ▼, несколько секунд, чтобы исчезла пиктограмма ☒.

3.2. Настройка духового шкафа

Формат времени

Вы можете выбрать отображение времени в 12 часовом формате, или 24-х часовом формате.

Прикоснитесь и удерживайте сенсор ► в течение 5 секунд. Вы услышите 2 звуковых сигнала, а время на дисплее отобразится в 12-ти часовом формате (с соответствующими пиктограммами «am» / «pm»).

Прикоснитесь и удерживайте сенсор ► в течение 5 секунд еще раз, чтобы вернуться к 24-х часовому формату. Вы услышите 2 звуковых сигнала, и на дисплее отобразится время в 24-х часовом формате.

Заводская настройка – 24-х часовой формат времени.

Звук прикосновения к сенсорам


Вы можете отключить звук при прикосновении к сенсорам панели управления.



Прикоснитесь и удерживайте сенсор M в течение 5 секунд. Вы услышите 2 звуковых сигнала, и на дисплее высветится «nt». «nt» означает «no tone» (беззвучный режим), и теперь прикосновения к сенсорам панели управления не будут дублироваться звуком.

Чтобы включить звук при прикосновении к сенсорам, прикоснитесь и удерживайте сенсор M в течение 5 секунд еще раз. Вы услышите 2 звуковых сигнала, а на дисплей отобразится «bt». «bt» означает «beep tone» (режим со звуком), и теперь прикосновения к сенсорам будут дублироваться звуком.

Заводская настройка – присутствует звук при прикосновении к сенсорам.

Яркость дисплея

Вы можете по своему усмотрению, самостоятельно настроить яркость дисплея. Прикоснитесь и удерживайте сенсор  примерно 1 секунду, и вы услышите 2 звуковых сигнала, а на дисплее отобразится «br 08». Вы вошли в настройки яркости дисплея:

- Яркость дисплея будет изменяться пока вы удерживаете сенсор  (8 настроек яркости).
- Прикасаясь к сенсору  вы будете изменять значение яркости на 1 уровень.
- Если в течение 5 секунд ни происходило изменений значения яркости, духовой шкаф запоминает последний указанный уровень яркости дисплея.

Заводская настройка – максимальный уровень яркости.

Громкость звукового сигнала


Вы можете по своему усмотрению, самостоятельно изменить громкость звукового сигнала, который выдает духовой шкаф.

Прикоснитесь и удерживайте сенсор  примерно 1 секунду, и вы услышите текущую громкость звукового сигнала духового шкафа.

- Если отпустить сенсор и прикоснуться к нему снова, вы услышите следующий по громкости звуковой сигнал (Всего есть 3 уровня громкости для звукового сигнала).
- Если в течение 5 секунд ни происходило изменений громкости звукового сигнала, духовой шкаф запоминает последний указанный уровень громкости звукового сигнала.

Заводская настройка – максимальный уровень громкости звукового сигнала.

3.3. Подсветка

Подсветка духового шкафа включается поворотом ручки «режим» в соответствующее положение .

Подсветка остается включенной, пока духовой шкаф работает в одном из режимов приготовления.

4. ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Пицца которая готовится	Положение термостата, °С	Уровень направляющих	Время приготовления, минуты
Открытый пирог / киш	150-170	2	35-45
Пирог	200-220	2	50-60
Бисквит	160-170	3	25-30
Печенье	175-200	3	35-40
Кекс	180-200	2	30-40
Булочка	200-220	2	30-40
Пирог из тонкого теста	180-200	2	50-60
Изделия из слоеного теста	180-200	2	35-40
Ягнятина	220-240	3	30-40
Телятина	220-240	3	50-60
Баранина	230-250	3	50-60
Крица	230-240	3	45-50
Рыба	200-220	3	35-40

Со временем Вы научитесь использовать духовой шкаф ТМ Pyramida самым лучшим образом и сможете готовить любые блюда любой сложности. Следующие инструкции предоставлены только в качестве рекомендаций. Они конечно же могут быть изменены в будущем в соответствии с Вашим кулинарным опытом.


4.1. Предварительный нагрев

- Для приготовления некоторых блюд духовой шкаф должен быть предварительно разогрет. В основном, это необходимо при приготовлении продуктов, содержащих дрожжи или закваску. Режим «Конвекция (выпечка)» может использоваться для более быстрого достижения необходимой температуры, причем с наименьшими затратами электроэнергии.
- После того как блюдо было помещено в предварительно разогретый духовой шкаф, можно выбрать другой, более подходящий режим приготовления.


4.2. Использование режима «Быстрое приготовление»

«Быстрое приготовление» – это функциональный, быстрый и удобный режим приготовления для тех случаев, когда одновременно используются фасованные замороженные продукты или полуфабрикаты вместе с другими продуктами.

4.3. Использование гриля

- Используя режим «Гриль» , старайтесь располагать продукты под центральной частью верхнего нагревательного элемента. Решетку с продуктами размещайте на 3-м или 4-м уровне направляющих. Попадание мясных соков и жира непосредственно на дно разогретой камеры духового шкафа может стать причиной их пригорания и образования большого количества дыма. Всегда используйте поддон для сбора мясных соков и жира. Поддон рекомендуется размещать на 1-м уровне направляющих, снизу. Поддон входит в комплект духового шкафа. В поддон рекомендуется добавить немного воды.

При использовании данного режима рекомендуется установить термостат на максимальное значение, однако Вы всегда можете установить более низкую температуру, по своему усмотрению. Если вы размещаете продукты не на решетке, а непосредственно на поддоне, то примите во внимание то, что под влиянием очень высокой температуры, поддон может на некоторое время деформироваться. После охлаждения он, как правило, принимает свою первоначальную форму.

- Режим «Гриль с конвекцией»  предназначен для более быстрого приготовления блюд и позволяет не только жарить продукты сверху, но и нагревать нижнюю часть блюда. Кроме того этот режим целесообразно использовать в конце приготовления для подрумянивания блюда. При использовании режимом «Гриль с конвекцией» решетку с продуктами размещайте на 2-м или 3-м уровне направляющих. Всегда используйте поддон для сбора мясных соков и жира. Поддон рекомендуется размещать на 1-м уровне направляющих снизу. Оптимальная температура для приготовления блюд в этом режиме 200 °С.

Следите за тем, чтобы очень горячий воздух, выходящий из камеры духового шкафа при пользовании режимом «Гриль» или «Гриль с конвекцией», при открытой на длительное время дверце, не повредил ручки управления или программатор.



4.4. Приготовление на нескольких уровнях направляющих одновременно

В духовых шкафах ТМ Pyramida возможно приготовление блюд на нескольких уровнях направляющих одновременно. Например, при использовании режи-

мов «Конвекция (выпечка)». Готовить однотипную выпечку можно даже на трех уровнях одновременно: 1-м, 3-м и 5-м. Как правило, при приготовления блюд в режимах с принудительной конвекцией, с дополнительным обдувом, продукты находящиеся на высоких уровнях получают более высокое температурный воздействие. Поэтому иногда, во время приготовления, их нужно менять местами, чтобы блюда на верхнем уровне не подгорели: с более высокого уровня на более низкий и наоборот.

Для одновременного приготовления различных неоднотипных блюд, на двух уровнях, используйте 2-й и 4-й уровни направляющих. Причем, блюда требующие большого высокого температурного воздействия следует разместить ниже, на 2-м уровне. Например, при приготовлении запеченного мяса одновременно с гарниром, именно мясо следует разместить на 2-м уровне, а гарнир на 4-м. При одновременном приготовлении блюд требующих разной температуры и разного времени приготовления можно установить промежуточные, средние для обоих блюд настройки температуры. И разместив более нежное, деликатное блюдо на 4-м уровне направляющих, доставать его из духового шкафа первым, оставив в духовом шкафу другое блюдо, требующее более высокого температурного воздействия и больше времени на приготовление, до его окончательного приготовления.

4.5. Выпекание тортов и кексов

При выпечке тортов или кексов, всегда размещайте их в предварительно нагретую духовой шкаф. Обязательно дождитесь, чтобы духовой шкаф прогрелся полностью. Не открывайте дверцы во время выпекания, чтобы выпечка не осела.

Если:

Выпечка слишком сухая	Увеличьте температуру на 10 °С и уменьшите время приготовления
Выпечка осела	Используйте меньше жидкости или уменьшите температуру на 10 °С
Выпечка слишком темная сверху	Располагайте ее на более низких направляющих, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления
Хорошо пропеклась внутри, но липкая снаружи	Используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления
Выпечка прилипает к противню	Смажьте противень маслом, посыпьте мукой или воспользуйтесь пергаментной бумагой
При использовании более одного уровня и температуры приготовления продуктов разные	Используйте меньшее значение температуры. Не обязательно вынимать продукты со всех противней одновременно.

4.6. Приготовление Пиццы

Для получения лучших результатов при приготовлении пиццы:

- Предварительно нагревайте духовой шкаф не менее 10 минут.
- Используйте легкую алюминиевую форму для пиццы, размещая ее на решетке, которая входит в комплект. Если использовать противень (поддон), увеличится время приготовления и будет сложнее получить хрустящую корочку.
- При приготовлении пиццы не открывайте дверцу духовки слишком часто.
- Если у пиццы много (три или четыре) топпингов (начинки), сыр, которым присыпается пицца, мы рекомендуем добавить не в начале, а в середине процесса приготовления.
- При приготовлении пиццы на двух противнях, используйте 2-е и 4-е положения при температуре 220 °С, и помещайте пиццу в духовой шкаф только после предварительного нагрева не менее 10 минут.
- Эти рекомендации не касаются полуфабрикатов (готовой замороженной пиццы).

4.7. Приготовление рыбы и мяса

- При приготовлении белого мяса, птицы и рыбы используйте значения температуры от 180 °С до 200 °С.
- При приготовлении красного мяса (говядина), которое должно быть хорошо прожаренным сверху и нежным и сочным внутри, сначала на короткое время, лучше установить более высокую температуру в диапазоне от 200 °С до 220 °С) а только затем понизить ее.
- Помните, что чем больше порция мяса или рыбы – тем выше температура приготовления. Размещайте блюдо в центре решетки и обязательно установите под решеткой поддон для сбора мясных соков и жира.
- Убедитесь, что решетка расположена на среднем 3-м уровне направляющих духового шкафа. Если вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте ниже уровень направляющих.
- Рекомендуемое в данной инструкции время приготовления блюд – примерное. Его можно изменять, в зависимости Ваших от личных предпочтений.

5. КАК ПОДДЕРЖИВАТЬ ДУХОВОЙ ШКАФ В НАДЛЕЖАЩЕМ СОСТОЯНИИ



Перед очисткой или обслуживанием духового шкафа, обязательно отключите его от источника питания.

Для увеличения срока службы вашего духового шкафа, его необходимо регулярно чистить, учитывая следующее:

- Всегда поддерживайте прибор в чистом состоянии. Загрязнение пищевыми остатками недопустимо, так как это может привести к риску возникновения пожара.
- Не допускайте попадания и высыхания сахара или продуктов с высокой концентрацией сахара (например джем, варенье или мед) на эмалевое покрытие камеры духового шкафа, так как это может его повредить. В случае попадания сахара или продуктов с высокой концентрацией сахара в эмалевое покрытие – удалите его можно скорее.
- Запрещено использование для очистки духовки каких-либо пароочистителей.
- Эмалированные и окрашенные элементы духового шкафа, элементы из нержавеющей стали, дверцы и стекло дверцы, стеклянные пластины панелей управления следует протирать смоченным в теплой воде со специальными моющими средствами, хорошо отжатым куском мягкой ткани, салфеткой или мягкой губкой. Не используйте абразивные или химически агрессивные вещества, которые могут их повредить. При неправильном уходе, на деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, разводы, или другие незначительные механические повреждения, которые трудно удалить. Они не влияют на безопасность и качество пользования духовым шкафом. Старайтесь пользоваться только специальными, имеющимися в продаже моющими средствами, которые предназначены для ухода за кухонными плитами и духовыми шкафами. Для элементов изготовленных из нержавеющей стали используйте специальные моющие средства. Внимательно читайте инструкции по применению этих моющих средств. После мытья или очистки все внешние поверхности духового шкафа рекомендуется тщательно протереть и высушить. Помните, что излишки воды могут повредить электрическую проводку, контакты и приборы управления духовым шкафом.
- Внутренние эмалированную поверхность духового шкафа желательно мыть и чистить непосредственно после окончания процесса приготовления, когда она еще теплая. Для мытья или очистки внутренней эмалированной поверхности духового шкафа используйте смоченный в теплой воде со специальным моющим средством, хорошо отжатым кусок мягкой ткани, салфетку или мягкую губку. Помните, что излишки воды могут повредить электрическую проводку и контакты и нанести вред нагревательным элементам. Избегайте абразивных моющих средств (чистящие порошки и т.п.), абразивных губок для посуды или моющих средств, содержащих кислоты (такие как средство

- для удаления накипи и т.п.), поскольку при их использовании можно повредить эмалевое покрытие камеры духового шкафа. Если пригоревшие остатки пищи, жирные пятна или другие загрязнения трудно удалить, используйте специальные средства для мытья духовых шкафов в соответствии с инструкциями на их упаковке. После мытья или очистки все внутренние поверхности камеры духового шкафа рекомендуется тщательно протереть и высушить.
- Если Вы готовите в духовом шкафу при невысокой температуре достаточно длительное время, на дверце может образоваться конденсат. Уберите его с помощью сухой ткани или бумажных салфеток. Никогда не оставляйте уже приготовленную пищу в духовом шкафу на длительное время. Это приведет к образованию избыточного конденсата. Следите за тем, чтобы конденсат не попал на мебель изготовленную из ДСП или ДВП. Избыток влаги может ее повредить.
 - По периметру камеры духового шкафа закреплен термостойкий резиновый уплотнитель. Регулярно проверяйте состояние этого уплотнителя и очищайте его. Протирайте уплотнитель куском мягкой ткани, смоченной в мыльной воде или в воде с моющим средством. Обязательно хорошо отжимайте эту ткань после смачивания. После очистки, протрите резиновый уплотнитель сухой тканью или бумажным полотенцем.
 - Запрещено использовать химически активные моющие средства и средства, содержащие абразивные вещества, а также предметы которые могут повредить резиновый уплотнитель.
 - Ваш духовой шкаф может быть оснащен уплотнителем дверцы духовки изготовленным из стекловолокна. Он обеспечивает более надежную защиту от высокой температуры внутри духового шкафа и вполне безопасен. Регулярно проверяйте состояние уплотнителя дверцы. Регулярно протирайте его куском ткани, смоченной теплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Не используйте абразивные или химически агрессивные моющие средства. Не используйте эту ткань для других целей. На ней могут остаться частицы стекловолокна.
 - Несмотря на то, что уплотнитель из стекловолокна не контактирует с едой, и его использование в конструкции духового шкафа является целесообразным и безопасным, старайтесь без необходимости не дотрагиваться к стекловолоконному уплотнителю голыми руками. Обязательно мойте руки после контакта со стекловолоконным уплотнителем. Остерегайтесь попадания частиц стекловолокна на руки, а через них на слизистую оболочку или в глаза. При попадании частиц стекловолокна на слизистую оболочку или в глаза – возможны неприятные ощущения. Обязательно промойте их теплой водой. Не позволяйте детям прикасаться к стекловолоконному уплотнителю.
 - В случае повреждения уплотнителя дверей и необходимости его замены, обязательно обратитесь в авторизованный сервисный центр. Запрещено пользоваться духовым шкафом до того момента, пока поврежденный уплотнитель не будет заменен.

5.1. Легкосъемные дверцы и уход за ними

Отсоединение дверцы

Регулярно мойте дверцы духового шкафа с помощью неабразивных средств и губок и вытирайте их насухо. Для более тщательного ухода за дверцей духового шкафа, их можно отсоединить от корпуса:

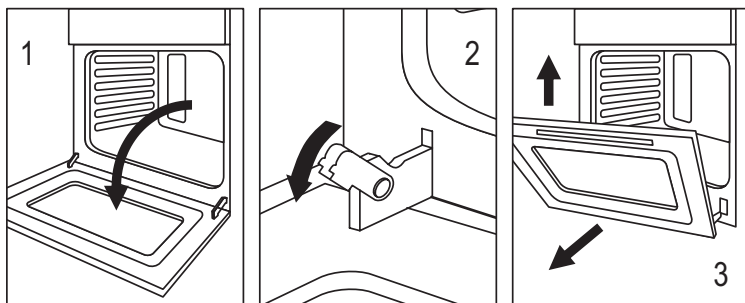


Рис. 1.

- Полностью откройте дверцу (рис. 1.1.)
- Слегка приподнимите дверь и откиньте упоры-фиксаторы, расположенные на обеих петлях (рис. 1.2.);
- Возьмите дверцу обеими руками и медленно поднимите ее, как при закрывании, но не до конца, а до фиксации в промежуточном положении;
- Потяните дверцу к себе и вверх, вынимая ее из места установки (рис. 1.3.);
- Установить дверцу на место, выполнив вышеперечисленные действия в обратном порядке.

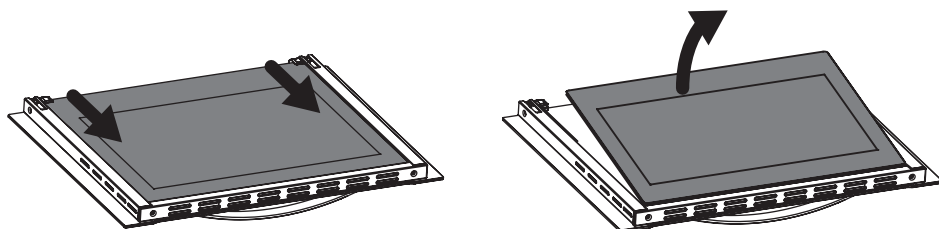


ВНИМАНИЕ

Обязательно верните упоры-фиксаторы в прежнее положение.

Чистка стекол

Духовые шкафы Pyramida оборудованы дверцами, конструкция которых позволяет полностью извлечь внутреннее стекло, для его полной очистки.



- Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- Возьмитесь двумя руками за дальний край внутреннего стекла, и немного потяните на себя. Стекло выйдет из упоров по краям дальнего края дверцы, при этом слегка зайдет в передний подпружиненный край дверцы.
- Поднимите дальний край стекла вверх и полностью выньте внутренне стекло.
- Помойте и насухо вытрите стекло.
- Установите стекло в дверцу в обратной последовательности.



Не используйте металлические скребки, металлические мочалки или абразивные моющие средства для чистки стекол дверцы. Их использование может привести к возникновению царапин, что возможно приведет в дальнейшем к повреждению самого стекла.

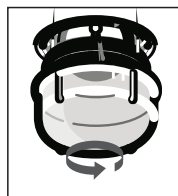
5.2. Замена ламп подсветки

В духовом шкафу используются специальные термостойкие лампы подсветки.

- Стойкость к высоким температурам: 300 °С
- Напряжение: 220-240 В
- Мощность: 25 Вт
- Тип: E14.

Для замены лампы на задней стенке необходимо:

- Отключить духовой шкаф от электросети.
- Выкрутить стеклянный плафон против часовой стрелки.
- Выкрутить перегоревшую лампу, и заменить ее на новую, с характеристиками указанными выше.
- Установите стеклянный плафон на место.
- Подключить духовой шкаф к электрической сети.



6. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

- Для обеспечения эффективной и безопасной работы данного прибора, мы рекомендуем:
 - Обращаться только в авторизованные производителем (поставщиком или его представителем) сервисные центры.
 - Всегда использовать оригинальные запасные части.
- При перемещении духового шкафа, чтобы избежать травм или повреждения самого прибора, мы рекомендуем пользоваться специальными ручками, расположенными по бокам духового шкафа. Никогда не пытайтесь перемещать духовой шкаф взявшись за ручку двери.
- Данный бытовой прибор предназначено только для непрофессионального, бытового использования, а именно для приготовления пищи, и ни для чего другого.
- Конструкция данного духового шкафа гарантирует безопасную работу, только при правильном подключении к электросети с эффективной системой заземления.
- Однофазная электрическая сеть, к которой подключается изделие, должна соответствовать действующим нормам безопасности. Подключение необходимо осуществлять через автоматический выключатель, встроенный в стационарную проводку на Вашем электрическом щитке.
- Все действия, связанные с подключением, чисткой, обслуживанием, ремонтом и заменой ламп подсветки, следует делать только тогда, когда духовой шкаф отключен от электросети! Для этого необходимо отключить электрический выключатель на Вашем щитке или вынуть вилку кабеля питания духового шкафа из розетки. Не тяните вилку за шнур!
- При монтаже электрической духового шкафа в кухонную мебель, обязательно обеспечьте наличие вентиляционных отверстий и щелей в мебельной нише. Их отсутствие препятствует правильной циркуляции воздуха, которая необходима для охлаждения корпуса и дверцы. Перегрев корпуса и стекла дверцы может привести к поломке самого духового шкафа или повреждению кухонной мебели.
- Запрещено использование переходников и удлинителей. Производитель (поставщик или его представитель) не несет ответственности за повреждения или возгорания, произошедшие из-за использования переходников и удлинителей.
- Перед установкой необходимо убедиться в отсутствии видимых повреждений корпуса, а также в отсутствии внутри духового шкафа посторонних предметов.
- Если Вы заметили, что Ваш новый духовой шкаф имеет повреждения, или неполностью укомплектован, свяжитесь с продавцом немедленно.
- Запрещается использовать изделие не по назначению и подвергать его ка-

ким-либо модификациям и доработкам.

- Запрещается использовать изделие, если рядом присутствуют воспламеняющиеся вещества или их пары (такие как спирт, бензин, инсектициды и т.п.)
- Не ставьте на открытую дверцу духового шкафа тяжелые предметы.
- Не оставляйте без присмотра работающий духовой шкаф на долгое время.
- При пользовании духовым шкафом, и некоторое время после этого, нагревательные элементы, внутренняя поверхность камеры духового шкафа, некоторые части дверцы и панели управления остаются очень горячими. Старайтесь не касаться их и держать детей на безопасном от них расстоянии.
- Не прикасайтесь к прибору влажными частями тела.
- Не пользуйтесь прибором босиком.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия предназначенные для обеспечения необходимой вентиляции и рассеивания тепла в мебельной нише.
- Не допускайте контакта кабелей питания других бытовых приборов с горячими частями духового шкафа.
- Не допускайте длительного воздействия на прибор прямых лучей солнечного света.
- Не используйте духовой шкаф для хранения чего-либо.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Этим должны заниматься только квалифицированные специалисты.
- Запрещено пользоваться прибором, если кабель питания поврежден. Его необходимо обязательно заменить.
- Нельзя использовать для очистки духового шкафа пароочистители.
- Обязательно отключайте прибор от электросети, если он работает неправильно, а также перед очисткой, обслуживанием или заменой ламп.
- Если вы долго не используете прибор, отключите его от электросети;
- Используйте специальные рукавицы, когда ставите блюда в разогретую камеру духового шкафа или вынимаете их.
- Всегда беритесь за ручку дверцы по центру, потому что ее края могут быть горячими.



Производитель (поставщик или его представитель) не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильным монтажом и подключением, ненадлежащим, неправильным или неразумным использованием.

7. МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

Духовой шкаф должен устанавливаться только квалифицированным специалистом. Производитель (поставщик или его представитель) не несет ответственности за неправильно выполненный монтаж, установку и подключение, которые могут нанести ущерб людям, животным или имуществу.

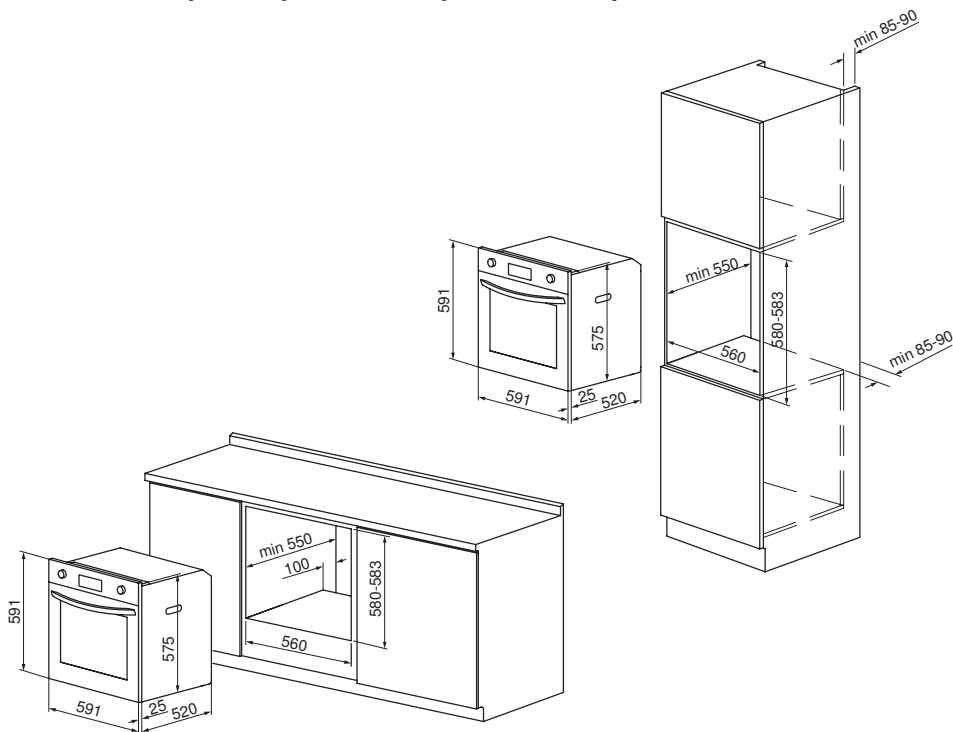


- Перед выполнением каких-либо монтажных или профилактических работ, или работ связанных с обслуживанием и чисткой прибора, духовой шкаф обязательно должен быть отключен от электросети.

7.1. Установка встраиваемого духового шкафа

Для обеспечения надлежащего функционирования электрического встроенного духового шкафа, мебель, в которую он встраивается, должна быть предназначена для встраивания в нее бытовой техники. На рисунке ниже, представлены размеры мебельной ниши для установки духового шкафа под столешницу или в специальную мебельный шкаф.

Возможные варианты установки духового шкафа:



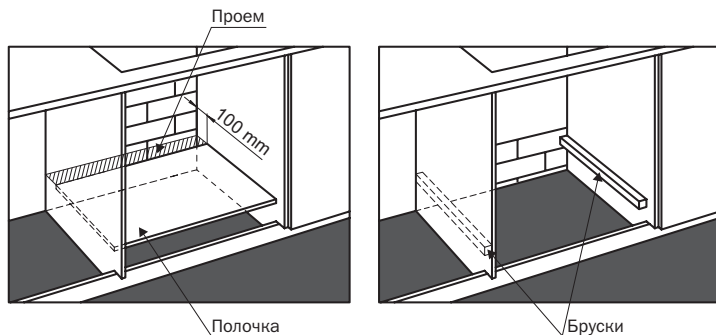
Важная информация.

Для обеспечения достаточной вентиляции корпуса и дверцы необходимо обеспечить нормальную работу охлаждающего вентилятора и свободное прохождение потока воздуха внутри мебельной ниши, внутри корпуса духового шкафа и между стеклами дверцы.



ВНИМАНИЕ

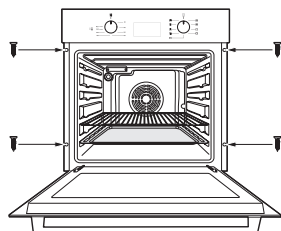
Несоблюдение этих требований может привести к перегреву духового шкафа и к возможному возникновению поломок нагревательных элементов, термодатчиков или программного. Пререгрев также может стать причиной повреждения стекла дверцы.



Поэтому очень важно при установке духового шкафа в мебельную нишу на сплошную (целую) полку – оставить заднюю стенку ниши максимально открытой. Для доступа воздуха в полке должен иметься проем (заштрихованная область) с размерами не менее 100 x 560 мм. То есть мебельную нишу нельзя «зашивать» полностью.

Если задняя стенка мебельной ниши частично закрыта, то необходимо нижнюю сплошную (целую) полку заменить двумя, закрепленными на боковых стенках ниши, брусками, на которые можно установить духовой шкаф.

- Панели мебельной ниши и соседних шкафов должны быть изготовлены из термостойкого материала. В частности, шкафы, имеющие облицованный фасад, должны производиться и собираться с использованием материалов и клея, выдерживающих температуру не менее 100 °С.
- В соответствии с действующими нормами и стандартами безопасности, случайный контакт пользователя с электрическими частями духовки, после ее установки, нужно сделать полностью невозможным.
- Все части, обеспечивающие безопасную работу прибора, должны сниматься только с помощью инструмента.
- После установки в мебельную нишу, духового шкафа необходимо его надежно закрепить. Для этого откройте дверцу и присоедините корпус духового




шкафа, с помощью 4-х втулок и винтов, через 4 отверстия по периметру, к боковым стенкам мебельного элемента.

7.2. Электрические подключения

Духовые шкафы, оснащенные трехполюсным кабелем питания и предназначены для работы на переменном токе 220-240 ~ В, 50 Гц.

- Подключение встроеного духового шкафа к электрической сети должно производиться только к сети переменного тока с заземлением, через правильно смонтированную розетку с защитным заземляющим контактом.
- Необходимо убедиться, что вилка и розетка легко и надежно соединяются друг с другом.
- Сечение кабеля электрической сети должен соответствовать потребляемой мощности духового шкафа и иметь соответствующую изоляцию.
- Кабель питания не должен прикасаться к горячим поверхностям духового шкафа и нагреваться до температуры которая на 50°C превышает комнатную.

7.2.1. Проверка установки кабеля питания

- Открутите винты и снимите крышку клемной колодки.
- Проверьте правильность присоединения проводов кабеля питания:
 - голубой – к клемме N (нейтральный провод),
 - коричневый – к клемме L (фазовый провод),
 - желто-зеленый – к клемме «земля» .
- Установите на место крышку клемной коробки.

7.2.2. Подключение кабеля питания к электросети

- Надежно присоедините вилку к кабелю питания, в соответствии с цветной маркировкой проводов указанной в п 7.2.1.
- Вилка должна быть полностью соответствующей установленной розетке, и отвечать требованиям, указанным на этикетке с техническими данными духового шкафа. При подключении кабеля питания напрямую, непосредственно к электросети, установите многополюсной автоматический выключатель. Он должен соответствовать потребляемой мощности духового шкафа и требованиям безопасности (провод заземления желто-зеленого цвета ни в коем случае не должен прерываться).
- Перед выполнением подключения, убедитесь, что выполнены все ниже перечисленные пункты:
 - Эксплуатация духового шкафа может считаться безопасной только тогда, когда она подключена к электрической сети с заземлением. Всегда проверяйте рабочее состояние заземления. Если у вас есть сомнения, пригласите квалифицированного специалиста для проверки системы заземления. Производитель (поставщик или его представитель) не несет

- ответственности за последствия, вызванные отсутствием заземления.
- Перед подключением к электросети, убедитесь, что те характеристики, которые указаны на этикетке с техническими данными прибора соответствуют характеристикам электрической сети в вашем доме.
 - Убедитесь, что допустимая мощность электросети и автоматического выключателя будет соответствовать максимальному энергопотреблению, указанному на этикетке с техническими данными прибора. Если у вас есть сомнения, обратитесь к квалифицированному специалисту-электрику.
 - Если вилка и розетка несовместимы, квалифицированный специалист должен заменить вилку или розетку на подходящую. Также необходимо убедиться, что сечение кабеля соответствует потребляемой мощности прибора.
 - Не допускается использование переходников или удлинителей.
 - При повреждении кабеля питания, его ремонт или замену должен проводить квалифицированный специалист (представитель авторизованного сервисной службы).
 - Вилка и розетка должны быть легкодоступны.

8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение	220-240~ В, 50 Гц
Номинальная мощность	1900 Вт
Объем камеры духового шкафа	57 л
Клас энергоеффективности	A



ВНИМАНИЕ

Полные данные указаны в микрофиле (таблице «Техническая информация»).

9. ГАРАНТИЯ



076

Изделие соответствует требованиям технических регламентов: низковольтного электрического оборудования (ПКМУ № 1067 от 16.12.2015 г.) ; электромагнитной совместимости оборудования (ПКМУ № 1077 от 16.12.2015 г.).

Соответствует требованиям: ДСТУ EN 60335-1:2017; ДСТУ EN 55014-1:2019; ДСТУ EN 55014-2:2017; ДСТУ EN 61000-3-2:2016; ДСТУ EN 61000-3-3:2017.

Оборудование отвечает требованиям Технического регламента ограничения использования некоторых опасных веществ в электронном оборудовании.

Оборудование отвечает требованиям Технического регламента энергетической маркировки бытовых духовых шкафов.

EAC Представленная продукция ТМ Pyramida соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»; ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Информация по хранению

Хранить изделие необходимо в вентилируемом помещении при температуре от 0 °С до +40 °С и относительной влажности воздуха не более 80% (при температуре +25 °С) в упаковке производителя.

Дата изготовления и серийный номер указаны на этикетках на изделии и упаковке.

Мы предоставляем гарантию на данные электрические духовые шкафы сроком на один год* со дня его покупки. Если Вы пользовались изделием согласно данной Инструкции, но поломка все же произошла, обратитесь в авторизированный сервисный центр.

Если при эксплуатации духового шкафа возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте следующее:

1. Подключен ли шнур питания с вилкой к электросети 220 В (50 Гц).
2. Не находятся ли ручки управления в выключенном положении.
3. Активирована ли панель управления (обязательная настройка показателей текущего времени на цифровых часах прибора).
4. Не сработал ли автоматический выключатель электрической сети (предохранитель) на Вашем квартирном электрощитке.

* Если в стране, где реализуется данная продукция ТМ PYRAMIDA, законодательно установлены гарантийные сроки большего срока, чем указанные в данной инструкции, гарантийном талоне или на информационной этикетке, Производитель устанавливает гарантийный срок в соответствии с Законодательством страны, где реализуется данная продукция ТМ PYRAMIDA.

Если после проведения описанных выше проверок неисправность не удалось устранить, отключите духовой шкаф от сети и обратитесь в авторизированный сервисный центр.

Для осуществления гарантийного обслуживания Вам необходимо предъявить чек на покупку бытового прибора, вместе с гарантийным талоном, который обязательно должен быть заполнен Продавцом при продаже. Требуйте заполнения гарантийного талона. В противном случае гарантийные обязательства не действительны.

Гарантия не распространяется, если:

- Нарушены требования, указанные в настоящей Инструкции или гарантийном талоне.
- Духовой шкаф использовался не по назначению, или в коммерческих целях, или на предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, образования, или в офисах и т.п ..
- Закончился срок действия гарантии.
- Имели место некачественная установка, неправильное использование.
- Электрическое напряжение сети не соответствует требованиям Инструкции и параметрам указанным на этикетке духового шкафа.
- Нарушены требования по установке духового шкафа в кухонную мебель.
- Ремонт духового шкафа проводился не уполномоченными представителями авторизованного сервисного центра, а сторонними лицами.
- При ремонте были использованы неоригинальные, некачественные запасные части другого производителя.

По окончании срока действия гарантии все регламентные работы, ремонт и замена запасных частей являются платными.

К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ!

В связи с тем, что конструкция электрического духового шкафа постоянно совершенствуется, возможны незначительные расхождения между конструкцией и комплектацией Вашего духового шкафа и этим руководством по эксплуатации. Эти расхождения не влияют на потребительские характеристики и безопасность эксплуатации духового шкафа.

ua УВАГА!

У зв'язку з тим, що після встановлення Вашої духової шафи в кухонні меблі, доступ до інформаційної етикетки, яка містить в собі важливу інформацію про модель, серійний номер та дату виготовлення, буде значно ускладнено, рекомендуємо Вам зберігати дану інструкцію впродовж всього часу користування духовою шафою. Якщо дублікат інформаційної етикетки входить до комплекту Вашої духової шафи окремо, рекомендуємо зберігати його разом з інструкцією впродовж всього часу користування духовою шафою.

ru ВНИМАНИЕ!

В связи с тем, что после установки Вашего духового шкафа в кухонную мебель, доступ к информационной этикетке, которая содержит в себе важную информацию о модели, серийном номере и дате производства, будет значительно затруднен, рекомендуем Вам сохранять инструкцию на протяжении всего времени эксплуатации духового шкафа. Если дубликат информационной этикетки входит в комплект Вашего духового шкафа отдельно, рекомендуем сохранять его вместе с инструкцией на протяжении всего времени эксплуатации духового шкафа.

pyramida.ua
pyramida-bt.ru
pyramida.by
pyramidatechnik.com/service

pyramida