



ua ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

FN 100 EPL GBL (73)

FN 100 EPL GWH (73)

FN 100 EPL GSA (73)

FN 100 EPL GGR (73)

FN 105 EPL XGBL (73)

ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА

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 духовна 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.

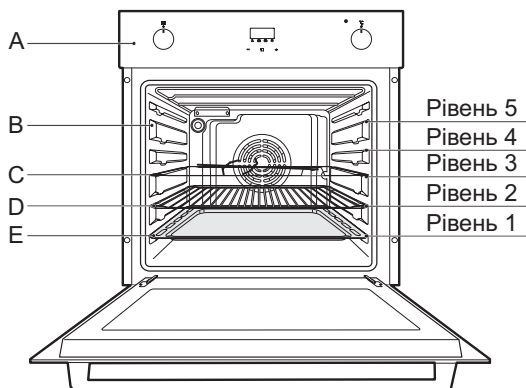


Вторинна переробка упаковки.

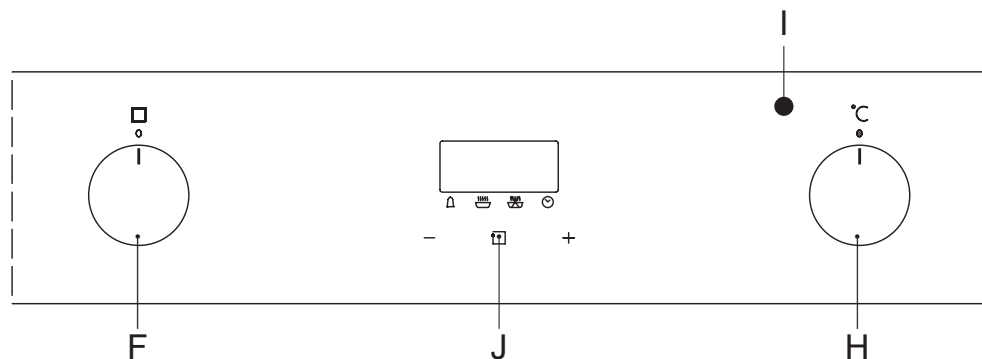
ЗМІСТ

1. Як користуватися Вашою духовою шафою	10
2. Режими приготування	11
3. Управління духовою шафою	16
4. Практичні поради з приготування страв	22
5. Як підтримувати духову шафу у належному стані	28
6. Безпека при роботі з духовою шафою	32
7. Монтаж духової шафи	34
8. Технічні характеристики	37
9. Гарантія	38

ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС



- A – Панель управління
- B – Знімні напрямні для решіток або дек
- C – Рожен
- D – Решітка
- E – Піддон (противень/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.
Рожен	– 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 відрізнятись 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 вмийте її одразу.


Необхідно щоб розпакована духову шафа на протязі 2-х/3-х годин знаходилася непідключенною 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 поточного часу цифрового годинника духової шафи.


Налаштування цифрового годинника

При підключенні до електричної мережі або після збою живлення – показники поточного часу на цифровому годиннику «обнуляються» до початкових, стартових налаштувань.

На дисплеї висвічується значення «12.00», і блимає індикатор над піктограмою .




За допомогою сенсорів  і  налаштуйте поточний час на цифровому годиннику (наприклад: 10:00).

Через кілька секунд індикатор, що знаходиться над піктограмою  перестане блимати.




Це означає що Ви встановили поточний час на цифровому годиннику, і **панель управління духової шафи тепер активовано.**



При першому, перевірконому використанні духової шафи, оберіть режим приготування  та встановіть термостат на температуру від 120 °C до 150 °C. 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 провітрити 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

Рекомендоване положення ручки «ТЕРМОСТАТА»: будь-яке.

Вентилятор примусової конвекції на задній стінці камери духової шафи змушує повітря кімнатної температури інтенсивно циркулювати навколо заморожених продуктів.

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. Традиційний нагрів (одночасний нагрів зверху і знизу)

Рекомендоване положення ручки «ТЕРМОСТАТА»: у проміжку від 40 °С до максимуму.

Одночасно увімкнено верхній і нижній нагрівальні елементи. Це класичний, традиційний режим використання духової шафи, який удосконалено оптимальним розподілом тепла і зниженим споживанням енергії.

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.

2.4. Швидке приготування (Традиційний нагрів з примусовою конвекцією)

Рекомендоване положення ручки «ТЕРМОСТАТА»: у проміжку від 40 °С до максимуму.

Одночасно увімкнені верхній і нижній нагрівальні елементи та вентилятор примусової конвекції на задній стінці камери духової шафи. Це забезпечує максимально рівномірний розподіл тепла в духовій шафі.

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 духової 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».

2.5. Режим конвекції (Випічка)

Рекомендоване положення ручки «ТЕРМОСТАТА»: у проміжку від 40 °С до 250 °С.

Одночасно увімкнені задній нагрівальний елемент та вентилятор примусової конвекції на задній стінці камери духової шафи. Ця комбінація забезпечує швидкий та максимально рівномірний розподіл тепла в духовій шафі.

Даний режим відмінно підходить для приготування кількох страв на різних рівнях одночасно, а також для випічки і приготування делікатних кондитерських страв (ватрушки і булочки, кекси і печиво, бісквіти і тарталетки, рулети та тіс-

течка з листового тіста, а також для інших виді здоби). Усі ці страви можна готувати на декількох рівнях одночасно. Також режим «Конвекція» можна використовувати для запікання незначної кількості невеликих порцій овочів або фруктів та приготування порційного гратену.

2.6. Режим «Мультиприготування»

Рекомендоване положення ручки «ТЕРМОСТАТА»: у проміжку від 40 °С до 250 °С.

Верхній нагрівальний елемент та комбінація заднього нагрівального елемента та вентилятора примусової конвекції, на задній стінці камери духової шафи, вмикаються та вимикаються по черзі. Оскільки температура від почергово працюючих нагрівальних елементів завдяки вентилятору примусової конвекції залишається рівномірною і майже незмінною, то гаряче повітря у камері духової шафи запікає і одночасно рівномірно обсмажує страву що готується.

У даному режимі можна готувати декілька різних страв одночасно, але не більше ніж на двох рівнях. Цей режим приготування рекомендується використовувати для приготування гратена або страв, що потребують довготривалого часу приготування (таких як лазанья, запіканки з різними видами макароних виробів, печені їз смаженої птиці та картоплі). Крім того, висока рівномірність розподілення тепла, дозволяє готувати страви при більш низькій, ніж зазвичай, температурі, заощаджуючи електроенергію, та зберігаючи страви та продукти, що готуються у режимі «мультиприготування», більш соковитими та ніжними. Також цей режим найкращим чином підходить для приготування риби, яку можна приготувати з додаванням обмеженої кількості приправ, зберігаючи її природний вигляд та смак. Користуючись режимом приготування «мульти-приготування», можна отримати відмінні результати при приготуванні овочевих гарнірів із кабачків, баклажанів та солодкого перцю. Також, при необхідності, встановивши температуру 80 °С, за допомогою цього режиму можна швидко розморозити біле або червоне м'ясо та заморожені хлібо-булочні вироби.

2.7. Верхній нагрів

Рекомендоване положення ручки «ТЕРМОСТАТА»: у проміжку від 40 °С до максимуму.

Увімкнено центральну частину верхнього нагрівального елемента.

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

2.8. Гриль

Рекомендоване положення ручки «ТЕРМОСТАТА»: максимум.

Увімкнено і центральну і зовнішню частини верхнього нагрівального елемента. 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».

2.9. Гриль з примусовою конвекцією

Рекомендоване положення ручки «ТЕРМОСТАТА»: у проміжку від 40 °C до 200°C.

Одночасно увімкнені верхній нагрівальний елемент та вентилятор примусової конвекції на задній стінці камери духової шафи. Така комбінація збільшує ефективність прямого теплового випромінювання нагрівального елемента за допомогою посиленої циркуляції повітря у камері духової шафи. Це запобігає підгорянню їжі на поверхні, дозволяючи температурному впливу проникнути глибоко всередину продуктів що готуються.

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.



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.

2.10. Делікатне приготування





Рекомендоване положення ручки «ТЕРМОСТАТА»: у проміжку від 40 °C до 250 °C.

Увімкнені нижній нагрівальний елемент та вентилятор примусової конвекції на задній стінці камери духової шафи.

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.

Рожен (якщо входить в комплект поставки)

Для правильного використання рожен, виконайте наступні дії:

1. Встановіть на 1-му (нижньому) рівні деко, для уловлювання м'ясних соків і жиру.
 2. Встановіть спеціальну опору для рожен на 3-му рівні і помістіть кінець рожен в привід через спеціальний отвір на задній стінці камери духової шафи.
 3. Для увімкнення функції «Рожен» встановіть ручку «РЕЖИМИ» духової шафи в одне з цих положень:  або .
- Для зняття рожен зі спеціальної опори – використовуйте спеціальну знімну ручку, що накручується на його кінець.
 - Для інших будь-яких інших режимів приготування духової шафи окрім  або  використання рожен не передбачено.

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.

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 чути навіть після її вимкнення.

3. УПРАВЛІННЯ ДУХОВОЮ ШАФОЮ

В духових шафах ТМ Pyramida цієї серії встановлено ручки керування з діодним підсвічуванням.

Для того щоб увімкнути духову шафу необхідно встановити один з режимів приготування за допомогою відповідної ручки «РЕЖИМИ» (при виборі режиму загориться діодне підсвічування). Потім необхідно встановити відповідну температуру за допомогою ручки «ТЕРМОСТАТ» (при виборі температури загориться діодне підсвічування).

Для цього потрібно натиснути на ручку «РЕЖИМИ», злегка втопивши її (приблизно на 2-3 мм), потім відпустити. Ручка висунеться із корпусу, і можна буде встановити потрібний режим приготування. Аналогічним чином необхідно встановити відповідну температуру за допомогою ручки «ТЕРМОСТАТ».

Діодне підсвічування ручок керування засвітиться тільки якщо спочатку, за допомогою ручки «РЕЖИМИ», був обраний один з режимів приготування.

Якщо спочатку встановити температуру, то підсвічуватися ручка «ТЕРМОСТАТ» не буде.


Тобто, підсвічування обох ручок керування засвітиться, тільки після вибору одного з режимів приготування за допомогою ручки «РЕЖИМИ».


У працюючій духовій шафі, при встановленому режимі приготування та встановленій температурі, ручки керування, при бажанні, можна знову втопити (сховати) у корпус панелі управління. При цьому діодне підсвічування ручки «РЕЖИМИ» світиться протягом усього часу приготування, а діодне підсвічування ручки «ТЕРМОСТАТ» гасне при досягненні заданої температури, разом з світловим індикатором термостату, що розташований поряд, на панелі управління.

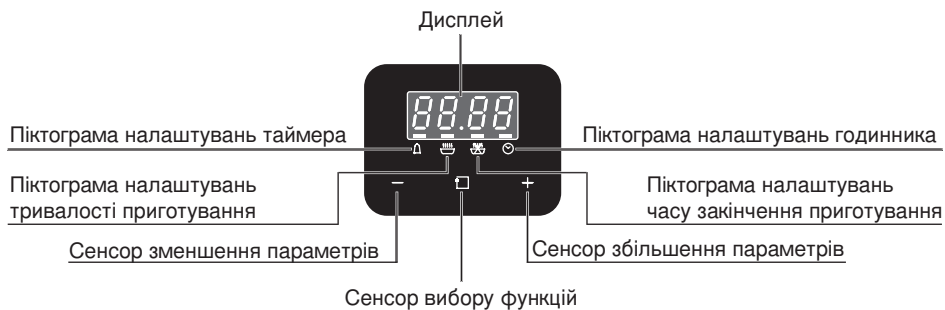
Щоб повністю вимкнути духову шафу, необхідно поставити ручки управління в положення «●» (початкове положення). Якщо ручки управління були у висунутому положенні їх можна знову втопити (сховати) у корпус панелі управління. Для цього необхідно натиснути на них до упору (не докладаючи великих зусиль, щоб не зламати їх). Ручки будуть повністю сховані у корпус панелі управління, а спрацювання механізму їх фіксації, буде утримувати їх у даному положенні.

3.1. Установки часу приготування

Пристрій для програмування з дисплеєм і сенсорним управлінням

Сенсор  призначений для вибору функцій програмування.

За допомогою дотику до сенсора  обираються наступні функції: «Таймер», «Тривалість приготування», «Час закінчення приготування», «Налаштування поточного часу».



За допомогою сенсорів **+** або **-** Ви можете змінювати налаштування часу:

- Сенсор **+** збільшує значення;
- Сенсор **-** зменшує значення.

Якщо показники часу на цифровому годиннику було налаштовано невірно, або час «збився», то для повторного налаштування годинника необхідно:

1. Декілька разів доторкнутись до сенсора **🕒**, щоб індикатор над піктограмою **🕒** почав блимати.



2. За допомогою сенсорів **+** і **-** встановіть необхідний час на цифровому годиннику повторно.



УВАГА

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 духови шафа може працювати у ручному режимі.

Щоб увімкнути духову шафу у ручному режимі необхідно:

1. За допомогою ручки «РЕЖИМИ» обрати необхідний режим приготування.
2. За допомогою ручки «ТЕРМОСТАТ» обрати потрібну температуру.

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.





УВАГА

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. Доторкніться до сенсора , на дисплеї з'являється індикатор, розташований над піктограмою .






2. Протягом 3-х секунд за допомогою сенсорів  та  встановіть час, через який духовна шафа буде подавати звуковий сигнал (наприклад через 25 хвилин).



3. Зачекайте 3 секунди, щоб індикатор перестав 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.

- «Кухонний таймер» можна встановити на час від 1 хвилини до 23 годин 59 хвилин.
- Якщо під час налаштування «кухонного таймера» протягом 3-х секунд не вводились значення часу, функція «кухонний таймер» деактивується. На дисплеї відобразиться поточний час. Щоб заново налаштувати «кухонний таймер» потрібно буде повторити всі ці дії з самого початку.

Автоматичне вимкнення духової шафи

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

Функцію «Автоматичного вимкнення» можна активувати двома способами:

1. Налаштувавши «Тривалість приготування». Ви задаєте час, на протязі якого повинна готуватись ваша страва.
2. Налаштувавши «Час закінчення приготування». Ви встановлюєте точний час, при настанні якого, духові шафа повинна самостійно вимкнутись.

Користуйтеся більш зручним для Вас способом.



Нехай поточний час 10:00.






Налаштування «Тривалості приготування»

1. Декількома дотиками до сенсора  переведіть блимаючий індикатор на дисплеї в положення над піктограмою .



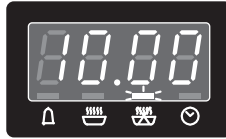
2. Протягом 3-х секунд за допомогою сенсорів  та  встановіть тривалість приготування. (наприклад: 20 хвилин)





3. Зачекайте 3 секунди, щоб індикатор перестав блимати. Тепер тривалість приготування встановлено, а на дисплеї відображено поточний час.
4. Виберіть режим приготування і встановіть необхідну температуру, обертаючи ручки «РЕЖИМИ» і «ТЕРМОСТАТ». Духова шафа увімкнеться і почне працювати.
5. По закінченню приготування їжі, духовка шафа вимкнеться і пролунає звуковий сигнал, що триватиме близько 2-х хвилини.
6. Щоб вимкнути звуковий сигнал доторкніться до сенсора ,  чи . Після вимкнення звукового сигналу, на дисплеї відобразиться поточний час.
7. Поверніть ручки «РЕЖИМИ» і «ТЕРМОСТАТ» в положення вимкнено.

Налаштування «часу закінчення приготування»




1. Декількома дотиками до сенсора  переведіть блимаючий індикатор на дисплеї в положення над піктограмою .




2. Протягом 3-х секунд за допомогою сенсорів  та  встановіть час, коли духовка шафа повинна закінчити приготування, і автоматично вимкнутись. (наприклад: 10:20)



3. Зачекайте 3 секунди, щоб індикатор перестав блимати. Функція «час закінчення приготування» активована.
4. Виберіть режим приготування і встановіть необхідну температуру, обертаючи ручки «РЕЖИМИ» і «ТЕРМОСТАТ». Духова шафа увімкнеться і почне працювати.
5. По закінченню приготування їжі духовка шафа вимкнеться і пролунає звуковий сигнал, що триватиме близько 2-х хвилин.

- 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.

Відміна налаштувань програматора



Щоб відмінити налаштування необхідно активувати відповідну функцію, і утримуючи сенсор  встановити початкові значення:

- для «Кухонного таймера» – 0.00;
- для «Тривалості приготування» – 0.00;
- для «Часу закінчення приготування» – поточний час.




УВАГА

Коли буде досягнуто початкові значення, а попередні налаштування відмінено, пролунає короткий звуковий сигнал.

- Цифровий таймер дозволяє встановити максимальний час вимикання духової шафи в межах до 23 годин 59 хвилин.
- Дотик до сенсорів  або  дозволяє змінювати налаштування часу з кроком в одну хвилину. Якщо ж доторкнутися до сенсора і утримувати на ньому палець, налаштування часу будуть змінюватися значно швидше.
- Якщо під час налаштувань протягом 3-х секунд не вводились значення часу, функція деактивується. На дисплеї відобразиться поточний час. Щоб заново налаштувати обрану функцію потрібно буде почати всі ці дії з самого початку.
- Обов'язково стежте за тим, щоб сенсорна панель управління завжди була сухою та чистою. Дотики до сенсорів необхідно робити всією подушечкою пальця, повністю закриваючи сенсор. Дотики не повинні бути занадто тривалими або занадто короткими.

3.2. Підсвічування

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



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

Деякі моделі обладнано подвійним підсвічуванням. Лампи у таких духових шаф знаходяться на задній та лівій стінках внутрішньої камери.

4. ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Режим приготування	їжа що готується	Вага, кг	Рівень напрямних	Попереднє нагрівання, хвилини	Положення термостата, °С	Час приготування, хвилини
1. Розморожування 	Будь-які заморожені продукти					
2. Традиційний нагрів 	Качка	1	3	15	200	65-75
	Запечена яловичина або телятина	1	3	15	200	70-75
	Запечена свинина	1	3	15	200	70-80
	Різні види печива	-	3	15	180	15-20
	Тарти	1	3	15	180	30-35
	Тушкування у закритому посуді	-	3	-	150-180	-
3. Швидке приготування 	Будь-які заморожені продукти / Напівфабрикати					
	Піца	0,3	2	-	250	12
	Відкритий пиріг / кіш	0,4	2	-	200	20
	Круасани та вироби з листового тіста	0,3	2	-	200	25
	Лазанья	0,5	2	-	200	35
	Запечена телятина або яловичина	1	2	10	180	25-30
	Курка	1	2/3	10	220	60-70
4. Режим конвекції (випічка) 	Будь-які заморожені продукти					
	Тарти	0,5	3	15	180	20-30
	Пиріг з фруктовো-ягідною начинкою	1	2/3	15	180	40-45
	Кекс зродзинками чи цукатами	0,7	3	15	180	40-45
	Бісквіт	0,5	3	15	160	25-30
	Запечені млинці фаршировані начинкою (на двох рівнях одночасно)	1,2	2-4	15	200	30-35

Продовження таблиці

Режим приготування	їжа що готується	Вага, кг	Рівень напрямних	Попереднє нагрівання, хвилини	Положення термостата, °С	Час приготування, хвилини
4. Режим конвекції (випічка) 	Невеликі тістечка (на двох рівнях одночасно)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Заготовки для сирних кульок (на двох рівнях одночасно)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Заготовки для еклерів (на трьох рівнях одночасно)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Печиво (на трьох рівнях одночасно)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Меренга (на трьох рівнях одночасно)	0,5	3	15	100	180
5. Режим «Мультиприготування» 	Піца (на двох рівнях одночасно)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Баранина	1	2	10	180	50-60
	Запечена курка та картопля (на двох рівнях одночасно)	1	2-4	10	180	60-75
	Риба (макрель)	1	2	10	180	30-35
	Шарлотка/сливовий пиріг	1	2	10	170	40-45
	Заготовки для еклерів (на двох рівнях одночасно)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Печиво (на двох рівнях одночасно)	0,7	2-4	10	180	10-15
	Бісквіт	0,5	2	10	170	15-20
Закритий пиріг/ штрудель	1,5	3	15	200	25-30	

Продовження таблиці

Режим приготування	їжа що готується	Вага, кг	Рівень напрямних	Попереднє нагрівання, хвилини	Положення термостата, °С	Час приготування, хвилини	
6. Верхній нагрів 	Додавання стравам рум'янцю	-	3/4	-	220	-	
7. Гриль 	Камбала, кальмар	1	4	5	Мах	6-8	
	Кебаб (шашлик) з кальмарів та креветок	1	4	5	Мах	6-8	
	Філе тріски	1	4	5	Мах	10	
	Овочі на грилі	1	3/4	5	Мах	10-15	
	Телятина	1	4	5	Мах	15-20	
	Котлети	1	4	5	Мах	15-20	
	Гамбургери	1	4	5	Мах	7-10	
	Риба: макрель / скумбрія	1	4	5	Мах	15-20	
	Гарячі бутерброди	-	4	5	Мах	2-3	
	Приготування на рожні (вертелі) якщо він входить до комплекту						
	Телятина на рожні	1	-	5	Мах	80-90	
Баранина на рожні	1,5	-	5	Мах	70-80		
Курка на рожні	1,5	-	5	Мах	70-80		
8. Гриль з конвекцією 	Курка-гриль	1,5	3	5	200	55-60	
	Кальмар, каракатиця	1,5	3	5	200	30-35	
	Приготування на рожні (вертелі) якщо він входить до комплекту						
	Телятина на рожні	1,5	-	5	200	70-80	
	Курка на рожні	1,5	-	5	200	70-80	
	Курка на рожні + картопля на нижчому рівні, на піддоні	2	2	5	200	70-75	
Баранина на рожні	1,5	-	5	200	70-80		
9. Делікатне приготування 	Фруктові кекси у формах для випічки	0,5	2/3	15	160	25-30	
	Піца	0,5	2/3	15	220	15-20	

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 повина 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 нагрівального 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 °C.



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)» або «Мультиприготування».

Готувати однотипну випічку можна навіть на трьох рівнях одночасно: 1-му, 3-му та 5-му. Деякі приклади включено у таблицю «Практичні поради з приготування страв». 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 °C, і розміщуйте піцу в духову шафу тільки після попереднього нагрівання не менше 10 хвилин. При необхідності поміняйте 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 °C до 200 °C.
- При приготуванні червоного м'яса (яловичина), яке повинно бути добре просмаженим зверху і нижнім і соковитим всередині, краще спочатку на невеликий проміжок часу встановити більш високу температуру в діапазоні від 200 °C до 220 °C, 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.

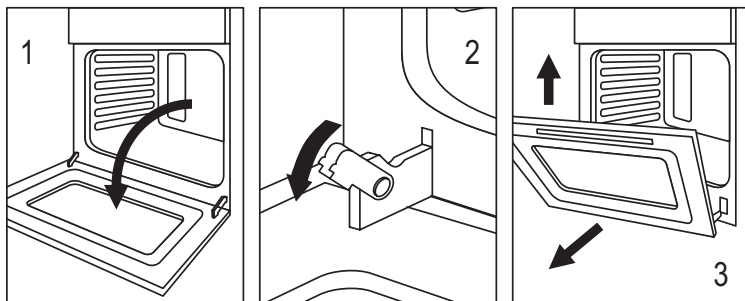
Для збільшення терміну служби вашої духової шафи, її необхідно регулярно чистити.

- 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, склянні 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 віджатиий 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 при їх використанні можна пошкодити емалеве покриття камери духової шафи. Якщо пригорілі 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, перед дверцятами, встановлено скловолоконний ущільнювач. 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



Мал. 1.

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:

- 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 її, як при закриванні, але не до кінця, а до фіксації в проміжному положенні;
- Потягніть дверцята до себе і уверх, виймаючи її з місця установки (Мал. 1.3.);
- Встановити дверцята на місце, виконавши вищеперелічені дії у зворотньому порядку.



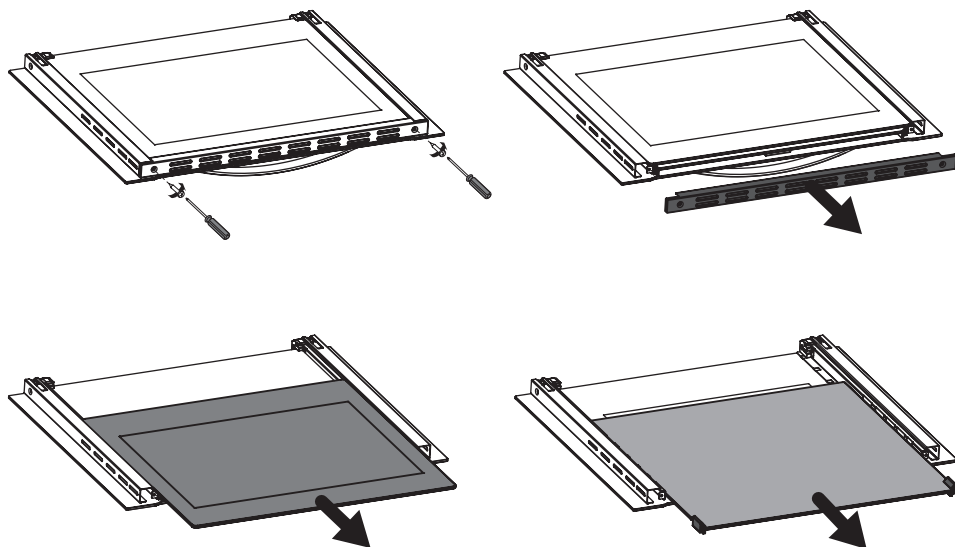
УВАГА

Обов'язково поверніть упори-фіксатори у попереднє положення.

Очищення скла

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

- Від'єдняйте дверцята від корпусу духової шафи.
- Викрутіть 2 гвинти які утримують фіксуючу перфоровану пластину.
- Зніміть фіксуючу перфоровану пластину.
- Акуратно потягніть на себе внутрішнє скло, злегка підштовхуючи його з дальньої сторони.
- Таким же чином витягніть середнє скло.
- Помийте і насухо витріть обидва скла.
- Встановіть середнє та внутрішнє скло, назад у дверцята у зворотньому порядку.
- Закріпіть їх фіксуючою перфорованою пластиною.
- Закрутіть гвинти які утримують фіксуючу перфоровану пластину.
- Вставте дверцята у корпус духової шафи.



Обов'язково перевірте наявність та правильність розташування гумових ущільнювачів, для фіксації середнього скла.



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

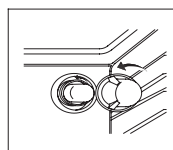
5.2. Заміна ламп підсвічування

В духовій шафі використовуються спеціальні термостікі 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 даного 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 відключена 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.



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

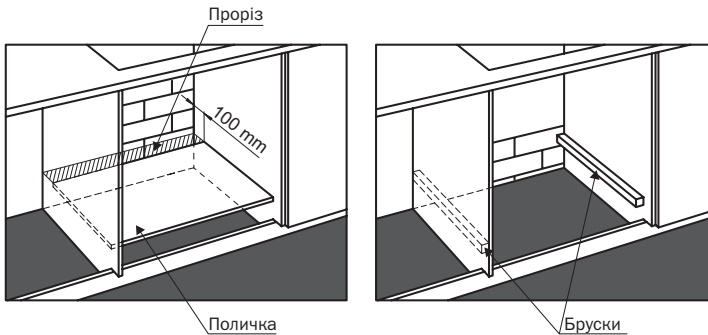
Важлива інформація.

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.



УВАГА

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.

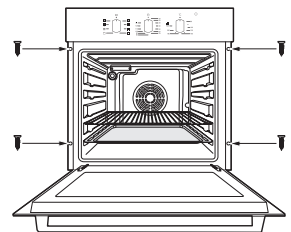


Тому дуже важливо при установці духової шафи в меблеву нішу на суцільну (цілу) полицю, залишити задню стінку ніші максимально відкритою. Також для додаткового доступу повітря в полиці рекомендується зробити проріз (заштрихована область) з розмірами не менше 100 x 560 мм.

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.

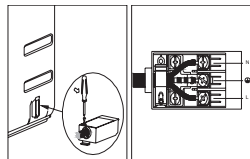
7.2. Електричне підключення

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

- Викрутіть 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	3000-3600 Вт
Об'єм камери духової шафи	73 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.

Інформація по зберіганню

Зберігати виріб необхідно у вентилязованому 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 виключеному 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.

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.

* 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.

Гарантія не поширюється, якщо:

- Порушено 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.
- Порушено 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.

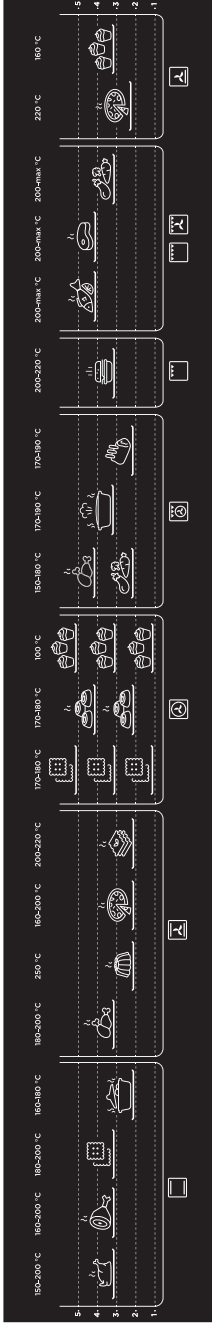
По закінченні терміну дії гарантії всі регламентні роботи, ремонт та заміна запасних частин є платними.

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.

ДОДАТОК



яловичина,
баранина чи
свинина невеликими шматками



розігрівання
уже готових
страв, або
підрум'янювання
на стадії приготування



яловичина, баранина чи свинина великими шматками



кекси, безе



птиця
(ціла тушка)



риба: ціла або великими шматками



овочі



лазанья,
різноманітні
запіканки



відбивні, стейки,
інші порційні
м'ясні страви



пирогов, кексів,
інша випічка
великих
розмірів



печиво



тушування
у закритому
посуді



піцца,
відкритий піріг



тістечка та
випічка (невеликих розмірів)



печена, ґратен
у відкритому
посуді



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.

pyramida.ua
facebook.com/pyramida.ua
instagram.com/pyramida.ua
youtube.com/PyramidaUa

pyramida