

pyramida

ua ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ІН Р 633

ІН Р 644

ІН Р 644 ВZ

ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

ЗМІСТ

<i>Безпека</i>	<i>3</i>
<i>Встановлення та підключення</i>	<i>8</i>
<i>Опис</i>	<i>14</i>
<i>Інструкції з експлуатації</i>	<i>18</i>
<i>Практичні поради</i>	<i>27</i>
<i>Обслуговування та догляд</i>	<i>31</i>
<i>Технічні характеристики</i>	<i>34</i>
<i>Усунення несправностей</i>	<i>36</i>
<i>Гарантія</i>	<i>37</i>

Дякуємо за придбання продукції ТМ Pyramida.

Ваша варильна поверхня надійна і проста в експлуатації. Уважно прочитайте цю інструкцію: вона допоможе Вам ознайомитись з можливостями варильної поверхні, правилами її монтажу, використання і обслуговування.

ДО ВІДОМА ПОКУПЦЯ!

У зв'язку з тим, що конструкція варильної поверхні постійно вдосконалюється, можливі незначні розбіжності між її конструкцією і інструкцією з експлуатації, які не впливають на технічні характеристики варильної поверхні та безпеку її експлуатації.

БЕЗПЕКА



УВАГА

Варильна поверхня обов'язково повинна бути заземлена!

1. Ця варильна поверхня розроблена для використання всередині приміщень. Ні за яких обставин не використовуйте її на вулиці.
2. Ця варильна поверхня повинна використовуватися в домашніх умовах відповідно даної інструкції для приготування їжі. Використання варильної поверхні не за призначенням, а також промислове використання, використання варильної поверхні в офісах, підприємствах сфери обслуговування, закладах охорони здоров'я, закладах освіти і т.п. не передбачено. Виробник не несе відповідальності за вихід з ладу варильної поверхні при порушенні даного пункту інструкції.
3. Розпакуйте Вашу варильну поверхню. Утилізуйте картонну упаковку, її поліетиленові елементи, пінопласт, металеві скріпки. Вони можуть бути потенційно небезпечні для дітей, тому відразу приберіть упаковку в недоступне місце.
4. Переконайтеся, що Ваша варильна поверхня не пошкоджена і повністю укомплектована. Якщо у Вас є сумніви, негайно зв'яжіться з продавцем.
5. При підключенні варильної поверхні до джерела живлення, забороняється використання подовжувачів і перехідників. Довжина кабелю живлення не повинна перевищувати 1,5 м. Виробник не несе відповідальності за пожежу, що відбулася через використання трійників і подовжувачів, а також через кабель живлення, перетин якого не відповідає потужності, споживаної варильною поверхнею. При встановленні необхідно перевірити відповідність характеристик електричної мережі та даної варильної поверхні. Необхідна інформація міститься в спеціальній таблиці, розташованій на нижній стороні варильної поверхні.

6. Розетка і вилка кабелю живлення повинні бути одного типу.
7. Варильна поверхня повинна бути встановлена тільки кваліфікованим фахівцем, відповідно до рекомендацій Виробника, та діючих стандартів і вимог безпеки. Неправильна установка може принести шкоду людям, тваринам або Вашій власності. У разі неправильної установки Виробник знімає з себе будь-яку відповідальність.
8. Електрична безпека гарантована тільки при наявності ефективного заземлення, виконаного відповідно до правил електричної безпеки. Ця вимога обов'язково має дотримуватися. Якщо при підключенні у Вас виникли сумніви, зв'яжіться з фахівцем, який перевірить Вашу систему заземлення. Виробник не несе відповідальності за збитки, викликані відсутністю заземлення або його несправністю.
9. Якщо варильна поверхня підключається безпосередньо до електричної мережі, без вилки та 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.
10. Варильна поверхня не призначена для експлуатації за допомогою зовнішнього таймеру або окремою системою віддаленого управління.
11. Завжди виймайте вилку кабелю живлення варильної поверхні з розетки або відключайте електричний струм на щитку, перед чищенням, миттям або іншими операціями з профілактики та догляду за варильною поверхнею.
12. Не тягніть провід, щоб вийняти вилку з розетки: це дуже небезпечно. Не перетискайте та не натягайте кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю викликайте фахівця з авторизованої обслуговуючої організації (сервісного центру).
13. Слідкуйте за тим, щоб вентиляційні отвори і щілини в корпусі варильної поверхні та меблів, в які вбудована варильна поверхня, не були закриті. В іншому випадку виникає небезпека перегріву електричної ізоляції і короткого замикання.
14. Ваша варильна поверхня повинна використовуватися тільки для того, для чого вона розроблена. Не використовуйте варильну поверхню для інших цілей, (наприклад, обігріву приміщення або для сушіння білизни). Виробник не несе відповідальності за несправності, викликані неналежним або нерозумним використанням варильної поверхні.
15. Не торкайтеся варильної поверхні, якщо Ваші руки або ноги мокрі або вологі. Не користуйтеся варильною поверхнею босоніж.
16. Відповідно до загальних вимог Державної Пожежної служби не залишайте працюючу поверхню без нагляду.
17. Не дозволяйте дітям та особам, незнайомим з даною інструкцією, користуватися варильною поверхнею без Вашого нагляду.

18. Забороняється зміна конструкції варильної поверхні і її ремонт особами, не уповноваженими Виробником на обслуговування.
19. При використанні інших кухонних електроприладів поруч з варильною поверхнею, стежте, щоб їх кабелі живлення не доторкалися гарячих частин варильної поверхні.
20. Їдучи з дому на тривалий час, відключайте варильну поверхню від електричної мережі.
21. Не використовуйте легкозаймисті рідини (алкоголь, бензин і т.п.) поруч з працюючою варильною поверхнею. Не розпилюйте поруч з працюючою варильною поверхнею аерозолі. Це може призвести до виникнення пожежі.
22. Намагайтесь розташовувати посуд так, щоб ручки посуду не перегрівалися, і щоб неможливо було перекинути посуд, випадково зачепивши його.
23. Ніколи не залишайте ввімкнені індукційні зони порожніми або з пустим посудом, тому що пустий посуд швидко нагрівається, і це може пошкодити і посуд і варильну поверхню.
24. Після експлуатування вимкнути елемент варильної поверхні, використовуючи його пристрій керування, незалежно від детектора наявності посуду.
25. Якщо Ви вирішили, що варильна поверхня більше не придатна для експлуатації, і збираєтесь її утилізувати, зробіть її непридатною для використання. Після відключення варильної поверхні від електричної мережі, обріжте кабель живлення, зніміть потенційно небезпечні частини (це особливо важливо для безпеки дітей, які можуть гратися з приладами що викинуті та не використовуються) і утилізуйте її відповідно до правил безпеки та вимог що до захисту навколишнього середовища.
26. Виріб не призначений для використання дітьми або особами із зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або за відсутності у них життєвого досвіду використання варильної поверхні, якщо вони не знаходяться під контролем або проінструктовані особою, відповідальною за їх безпеку. Діти повинні перебувати під контролем дорослих для недопущення ігор з варильною поверхнею. Діти молодше 8 років повинні знаходитись осторонь під безперервним наглядом.
27. Діти не повинні виконувати очищення або технічне обслуговування приладу без нагляду.
28. Вбудовуванні електроприлади можуть експлуатуватися тільки в тому випадку, якщо вони стаціонарно встановлені в призначені для цих цілей кухонні меблі в приміщеннях, відповідних вимогам експлуатації. Це забезпечить правильну і безпечну експлуатацію Вашої вбудовуваної побутової техніки.
29. Категорично заборонена експлуатація варильної поверхні з тріщинами та сколами скла.
30. Якщо ваша варильна поверхня не працює, або працює не правильно, або на

ній з'явилися сліди механічних ушкоджень (сколи або тріщини на склі), то:

- вимкніть варильну поверхню;
 - відключіть її від джерела електроживлення;
 - повідомте про поломку в сервісний центр телефон якого вказаний у гарантійному документі (гарантійному талоні, сервісній книжці, сервісному сертифікаті).
31. Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки, кришки и т.п., не повинні знаходитись на індукційній варильній поверхні, так як вони можуть сильно нагрітись та спричинити опіки.
32. Не встановлюйте та не залишайте намагнічуванні предмети (наприклад, кредитні карти, карти пам'яті) або електронні прилади (наприклад, комп'ютери, МПЗ-плеери) біля варильної поверхні, так як вони можуть бути пошкоджені електромагнітним полем.
33. Незважаючи на те, що ця індукційна варильна поверхня відповідає стандартам електромагнітної безпеки, люди з кардіостимуляторами та іншими електронними імплантатами (наприклад, інсуліновими помпами) повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантата перед її використанням, щоб впевнитись у безпеці використання цієї варильної поверхні.
34. Дана індукційна варильна поверхня відноситься до обладнання групи 2, класу В, згідно стандарту ДСТУ CISPR 11.

Група 2 – обладнання, в якому є умисно генерована і (або) застосована радіочастотна енергія як електромагнітне випромінення, наприклад, для оброблення матеріалу.

Клас В – обладнання, придатне для застосування в усіх приміщеннях, включаючи побутові, та ті що безпосередньо з'єднані з низьковольтною мережею електроживлення, що живить будівлі, які застосовують із побутовою метою.



УВАГА

Невиконання цієї рекомендації може спричинити значну шкоду здоров'ю і призвести навіть до летальних випадків!

Приготування їжі на варильних поверхнях з жиром або маслом може бути небезпечним і може призвести до пожежі.



УВАГА

Ніколи не намагайтеся гасити пожежу водою! Вимкніть варильну поверхню, а потім накрийте полум'я кришкою або протипожежною ковдрою.

Небезпека пожежі: не розміщувати предмети на варильній поверхні.



УВАГА

Якщо скло варильної поверхні тріснуло, відключіть прилад для попередження ураження електричним струмом.

Інформація з транспортування



Обережно, крихке.



Необхідно берегти вантаж від вологи.



Дотримання вертикального положення при транспортуванні.



Не затискати.



Дотримуватись межі кількості ярусів на штабелі.



Особлива утилізація продукції.



Вторинна переробка упаковки.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

Цей розділ призначений для кваліфікованих фахівців і містить інструкції з встановлення та обслуговування варильних поверхонь відповідно до діючих норм безпеки.



УВАГА

Перед будь-якими роботами по налагодженню, обслуговуванню і т.п. відключіть варильну поверхню від електричної мережі!

ВСТАНОВЛЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Електричні варильні поверхні PYRAMIDA мають теплоізоляцію відповідно стандарту EN 60 335 2-6. Тому Ваша варильна поверхня може бути встановлена таким чином, що з одної сторони біля неї може знаходитися шафа чи інший елемент меблів, який вище за неї.



УВАГА

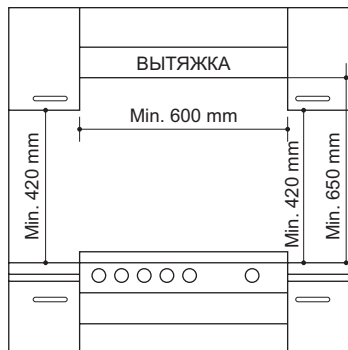
Дану варильну поверхню необхідно встановлювати на абсолютно рівну поверхню.

Будь-яке пошкодження, викликане її неправильним розташуванням, може змінити її характеристики або пошкодити експлуатаційним показником.

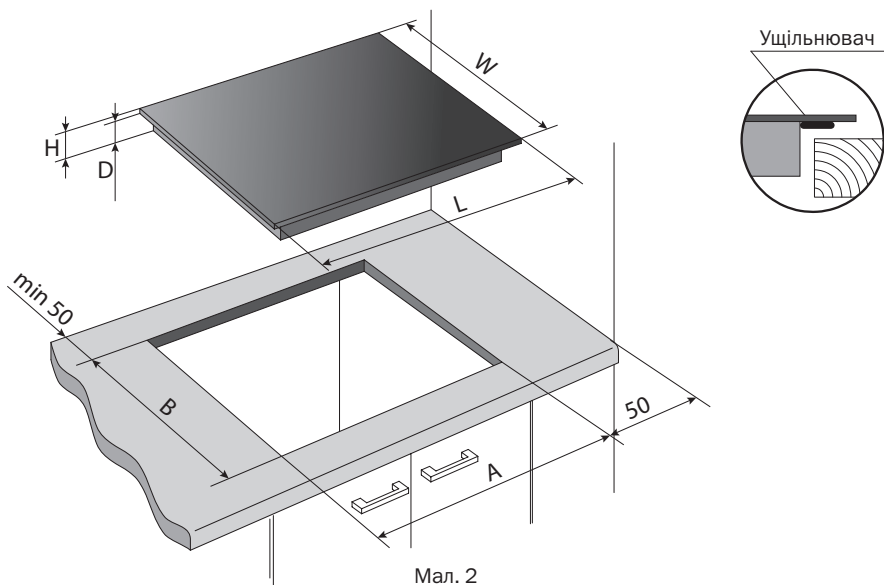
Для правильної установки необхідно дотримуватися таких запобіжних заходів:

1. Варильна поверхня може бути встановлена на кухні, в їдальні або в квартирі-студії.
2. Варильна поверхня може бути встановлена в кухонну стільницю достатніх для цього розмірів, та кухонні меблі, що витримують температуру не менше ніж 100 °C і відповідають вимогам стандарту DIN 68930-2009.
3. Меблі, що перевищують по висоті варильну поверхню, повинні знаходитися на відстані не менше 110 мм від краю варильної поверхні.
4. Кухонна витяжка має бути встановлена згідно з її інструкцією по експлуатації, і на відстані не менше 650 мм від варильної поверхні.
5. Шафи, розташовані поруч з витяжкою, розміщують на висоті не менше 420 мм від країв варильної поверхні.
6. При встановленні варильної поверхні під навісною шафою, відстань між ними повинна бути не менше 760 мм.

Розміри отвору для вбудовування варильної поверхні повинні відповідати розмірами, вказаними на Мал. 2.



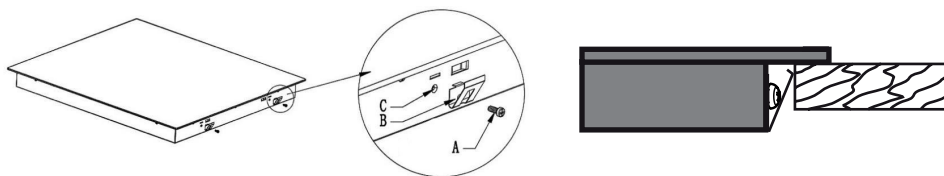
Мал. 1



Мал. 2

Модель	L, мм	W, мм	H, мм	D, мм	A, мм	B, мм
IH P 633	590	520	58	54	560	490
IH P 644	590	520	58	54	560	490
IH P 644 BZ	590	520	58	54	560	490

- Мінімальна відстань від краю отвору вбудовування варильної поверхні до бічних вертикальних поверхонь справа та зліва (стіна, мебель) – 200 мм.
- Після встановлення фіксаторів на варильну поверхню, обережно опускайте її у вирізаний отвір. Злегка натискаючи вниз, щоб поверхня встала на своє місце Мал. 3. Для надійного кріплення варильної поверхні використовуйте всі фіксатори.



Мал. 3.



УВАГА

Перед монтажем фіксаторів на варильну поверхню, розташуйте її на стійкій рівній поверхні, склом униз. Щоб не пошкодити скло підкладіть під нього картонну упаковку. Не застосовуйте надмірних зусиль під час загвинчування фіксаторів.

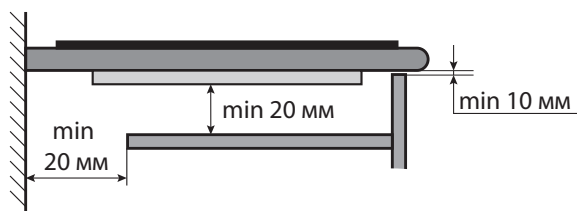
- По контуру скла з нижньої сторони встановить еластичну ущільнюючу стрічку.
- Для захисту від вологи всі пропили в кухонній стільниці повинні бути оброблені спеціальним термостійким герметиком.



УВАГА

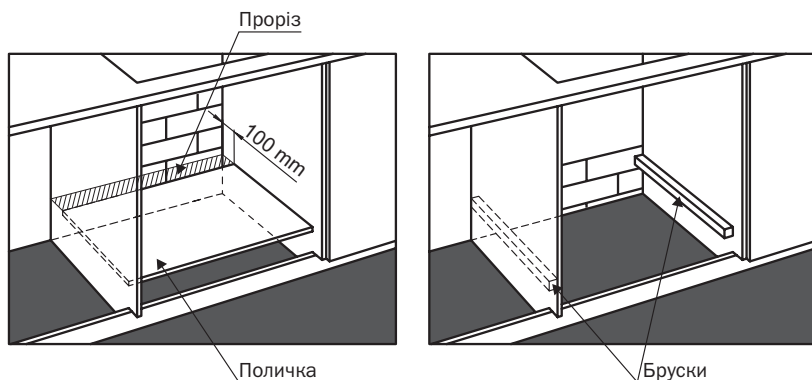
Не використовуйте силіконовий герметик для герметизації варильної поверхні в отворі кухонної стільниці. Це ускладнить вилучення варильної поверхні з кухонної стільниці для проведення ремонтних або профілактичних робіт у майбутньому.

- Якщо варильна поверхня встановлюється не над вбудованою духовкою, для теплоізоляції під варильну поверхню поміщають дерев'яний щит на відстані не менше 50 мм від нижньої частини варильної поверхні. І забезпечують повітряний зазор не менше 30 мм між дерев'яним щитом і задньою стінкою шафи, і повітряний зазор не менше 15 мм між стільницею і фасадом. (Мал. 4)



Мал. 4.

- Якщо варильна поверхня встановлюється над вбудованою духовою шафою, важливо, щоб ця духовка була правильно встановлена! При встановленні духової шафи в меблеву нішу на суцільну нижню полицю необхідно залишити задню стінку ніші максимально відкритою. Для доступу повітря в полиці повинна бути прорізь (заштрихована область) з розмірами не менше 100 x 560 мм. Тобто меблеву нішу не можна «зашивати» повністю.



Мал. 5


13. Після встановлення варильної поверхні прослідкуйте, щоб її вентиляційні отвори не були закриті.

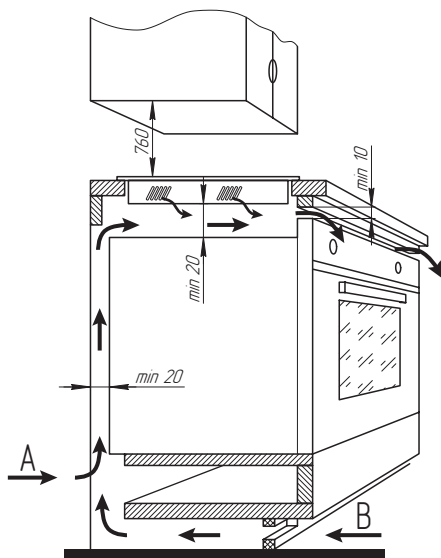
Якщо задня стінка меблевої ніші частково закрита, то необхідно суцільну нижню полицю замінити двома брусками, закріпленими на бічних стінках ніші, на які можна встановити духову шафу.

При установці варильної поверхні над вбудованою духовкою, не обладнаною системою примусової вентиляції, переконайтеся в наявності отворів для припливу і відтоку повітря у відповідній внутрішній частині корпусу кухонних меблів.

При цьому підвід свіжого повітря може здійснюватись як з тильної сторони духовки (підвід «А»), так і з фронтальної сторони (підвід «В»).

 **УВАГА** Мінімальна площа перерізу підводу повітря 180 см².

 **УВАГА** Під варильною поверхнею не можна встановлювати висувні ящики.



Мал. 6

Категорично забороняється засовувати будь-які предмети всередину варильної поверхні, через вентиляційні отвори у корпусі. Це може призвести до ураження струмом.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Ваша варильна поверхня має II клас електричної безпеки. Вона повинна підключатися до електричної мережі 220-240 В, 50/60 Гц змінного струму. Провід заземлення має двоколірне маркування жовтого та зеленого кольору.

У випадку встановлення варильної поверхні разом з вбудованою духовкою, підключення до електричної мережі слід виконувати окремо, що зумовлено вимогами безпеки і забезпечує зручність проведення робіт з обслуговування і ремонту.

Підключення кабелю до електричної мережі

Забезпечте кабель живлення відповідною вилкою і підключіть його до джерела електроживлення 220 -240 В, 50/60 Гц.

Також можливий варіант, при якому кабель живлення варильної поверхні підключений безпосередньо до електричної мережі (без вилки і розетки). В такому випадку повинен бути встановлений багатолінійний вимикач відповідного навантаження, з відстанню між розведеними контактами не менше 3 мм, причому лінія заземлення не повинна розриватись.

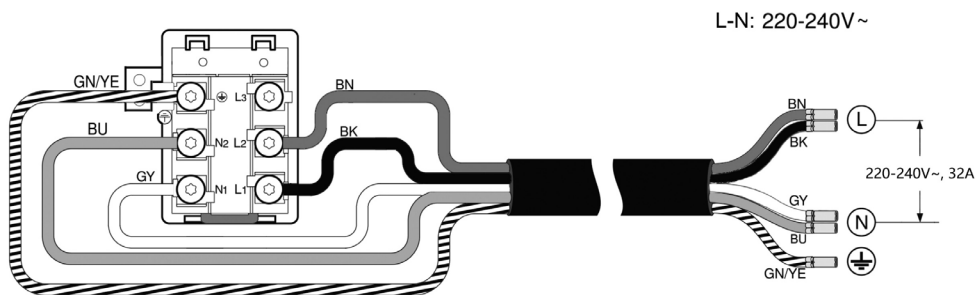
Кабель живлення слід розташувати так, щоб він ніколи не нагрівався до температури, що перевищує на 50 °С кімнатну температуру.

Вимикач повинен знаходитись в легкодоступному місці.

Перед підключенням переконайтеся, що:

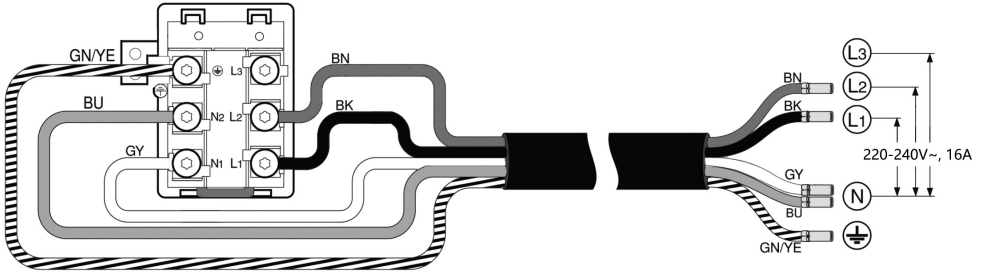
- кабель живлення, електропроводка і з'єднання проводів у вилці і розетці, запобіжники або пробки можуть витримати робоче навантаження;
- варильна поверхня надійно заземлена відповідно до правил і вимогами, що пред'являються до заземлення побутової техніки;
- розетка або багатолінійний вимикач знаходяться в легкодоступному місці.

Схеми підключення варильних поверхонь: IH P 633, IH P 644, IH P 644 BZ.



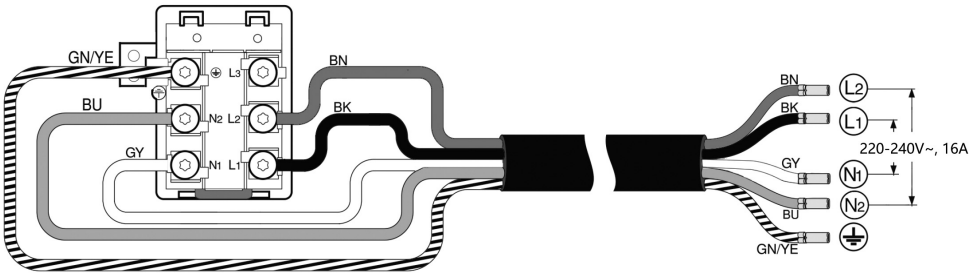
L-N: 220-240V~

L1-L2: 380-415V~



L-N: 220-240V~

L1-L2: 380-415V~



L – («live», «фаза»), N – («neutral», «нуль»), E – («earth», «земля»)

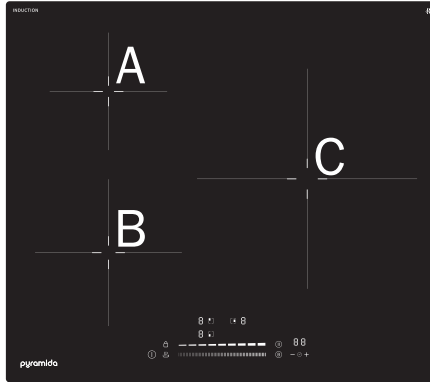


УВАГА

Варильна поверхня, підключена з порушенням вимог безпеки побутових приладів великої потужності, викладених у цій інструкції, є потенційно небезпечним. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну здоров'ю і власності, якщо вона викликана недотриманням зазначених правил та норм установки електричних приладів з високою потужністю.

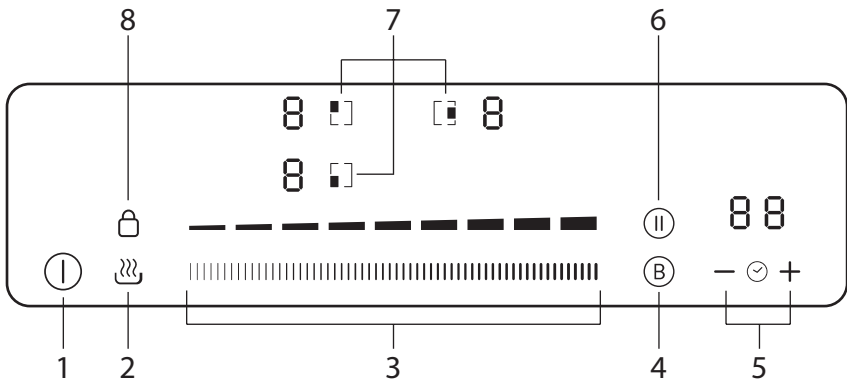
ОПИС

ІН Р 633



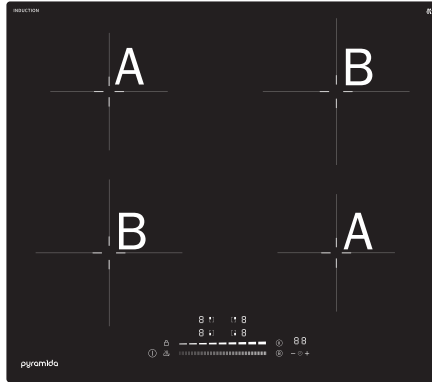
Зона	Потужність, Вт	Режим «Booster», Вт	Розмір, мм
A	1500	1800	Ø 160
B	1800	2200	Ø 180
C	2500	3300	Ø 300

Панель керування



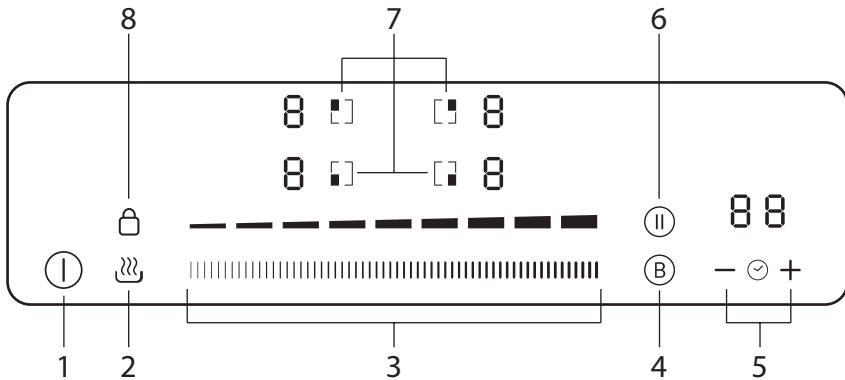
1. Сенсор вмикання/вимикання
2. Сенсор Підтримки температури
3. Слайдер налаштування рівня нагріву
4. Сенсор підвищеної потужності (BOOSTER)
5. Таймер / Сенсори налаштування Таймера
6. Сенсор Паузи
7. Сенсори вибору зони нагріву
8. Сенсор Блокування

ІН P 644



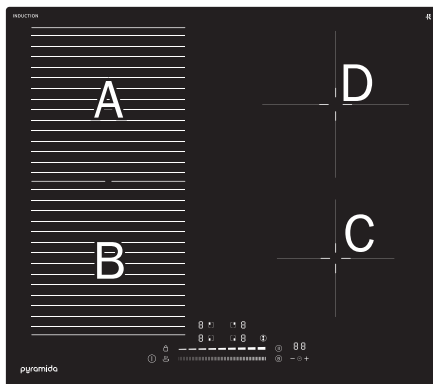
Зона	Потужність, Вт	Режим «Booster», Вт	Розмір, мм
A	1500	1800	Ø 160
B	1800	2200	Ø 180

Панель керування



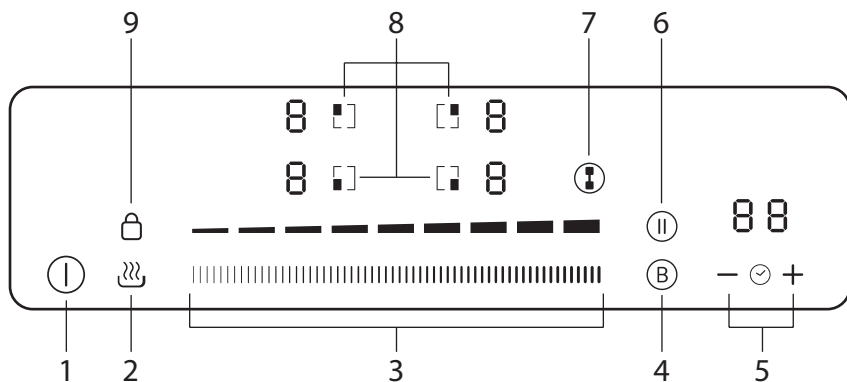
1. Сенсор вмикання/вимикання
2. Сенсор Підтримки температури
3. Слайдер налаштування рівня нагріву
4. Сенсор підвищеної потужності (BOOSTER)
5. Таймер / Сенсори налаштування Таймера
6. Сенсор Паузи
7. Сенсори вибору зони нагріву
8. Сенсор Блокування

IH P 644 BZ



Зона	Потужність, Вт	Режим «Booster», Вт	Розмір, мм
A	1500	1800	210x210
B	1800	2200	210x210
C	1500	1800	Ø 160
D	1800	2200	Ø 200
(A + B) Bridge зона	2800	3500	420x210

Панель керування



1. Сенсор вмикання/вимикання
2. Сенсор Підтримки температури
3. Слайдер налаштування рівня нагріву
4. Сенсор підвищеної потужності (BOOSTER)
5. Таймер / Сенсори налаштування Таймера
6. Сенсор Паузи
7. Сенсор Bridge зони
8. Сенсори вибору зони нагріву
9. Сенсор Блокування

Комплект поставки

- склокерамічна варильна поверхня – 1 шт.
- комплект монтажний – 1 шт.
- інструкція з експлуатації – 1 шт.
- гарантійне свідоцтво – 1 шт.
- коробка пакувальна – 1 шт.

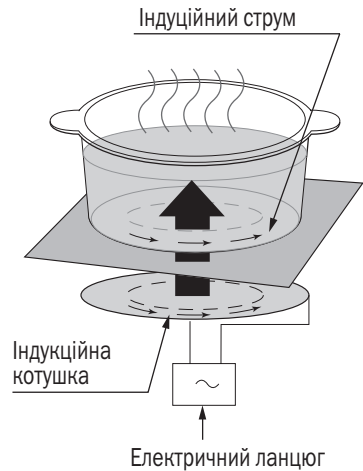
Індукційне нагрівання

Принцип індукційного нагрівання

Поставте посуд (дно якого має феромагнітні властивості) для приготування їжі на індукційну зону і ввімкніть її. В цей момент індукційна котушка всередині зони почне генерувати високочастотне магнітне поле яке надзвичайно інтенсивно впливає на дно посуду, в якому виникають індуквані вихрові струми, які у свою чергу дуже швидко нагрівають безпосередньо дно посуду.

Вища швидкість приготування

Ефективність цієї системи також значно перевищує ефективність всіх інших систем нагріву завдяки мінімальним втратам тепла, тому що нагрівається безпосередньо сам посуд.

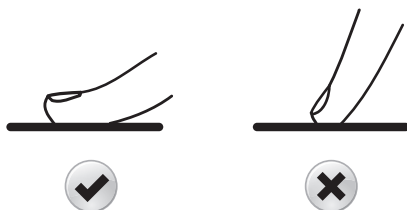


ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Сенсори

Керування склокерамічною варильною поверхнею здійснюється за допомогою сенсорної панелі керування.


При кожному дотику до сенсорів лунає звуковий сигнал, що підтверджує дію. Одноразово зі звуковим сигналом загоряється відповідний індикатор, розташований поряд з сенсором. Натискання на сенсор не повинно бути занадто сильним і тривалим, а поверхня сенсорної панелі управління повинна бути сухою і чистою. Дотик до сенсора необхідно робити одним пальцем, повністю закриваючи піктограму, що позначає сенсор.

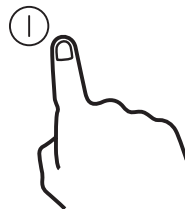


УВАГА

При першому підключенні до електромережі, може здійснюватися автоматична операційна перевірка, і всі індикатори засвітяться на кілька секунд.

Увімкнення склокерамічної варильної поверхні та активація панелі керування

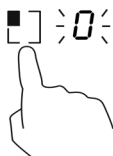
Щоб увімкнути варильну поверхню і активувати панель керування, доторкніться до сенсора . Пролунає короткий звуковий сигнал і на цифрових дисплеях засвітяться «-», що підтверджує те, що панель керування активована, а варильна поверхня увімкнена і готова до роботи.



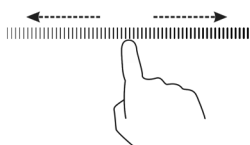
- Якщо Ви не скористалися панеллю керування протягом 1 хвилини, варильна поверхня автоматично вимкнеться.

Зони нагріву

Після увімкнення варильної поверхні, доторкніться разовим, коротким дотику до сенсора відповідної, обраної Вами зони нагріву, щоб активувати (увімкнути) і використовувати її для приготування. Відповідний цифровий індикатор зони нагріву почне блимати.



За допомогою слайдери налаштування рівня нагріву відрегулюйте ступінь нагріву, яка потрібна для роботи, від min 1 до max 9.



Для зміни ступеня нагріву уже працюючої зони повторіть дії описані вище знову.




**ДО УВАГИ
ПОКУПЦЯ**

Встановіть ступінь нагріву протягом 10 секунд з моменту активації зони нагріву, інакше варильна поверхня автоматично вимкнеться.

- Щоб встановити необхідну ступінь нагріву, треба провести пальцем по слайдеру. Також її можна встановити доторкнувшись до слайдера в будь-якій точці, таким чином обравши необхідну ступінь нагріву.
- Для вимкнення зони нагріву, що працює зменшуйте ступінь нагріву до «0».

Виявлення посуду

Дана функція слугує для виявлення посуду над увімкненою зоною нагріву (ступінь нагріву повинна бути більше «0»).

Якщо посуд не встановлено на активовану зону нагріву протягом 5-ти секунд, то на цифровому індикаторі даної зони нагріву відобразиться відповідний символ  що сигналізує саме про відсутність посуду. Зона нагріву вимкнеться, якщо посуд не буде виявлений протягом 1 хвилини.

Також цей індикатор сигналізує про те що посуд хоча і встановлено на варильну поверхню, але нерівно, відносно зони нагріву, або про те, що посуд виготовлено з немагнітних матеріалів, які не нагріваються індукційною варильною поверхнею. У такому випадку посуд нагріватися не буде.




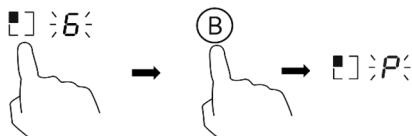
Система виявлення посуду реагує тільки на феромагнітні матеріали. Дозволяється використовувати посуд більшого діаметру, ніж зони нагріву, але з незначним перевищенням.

Підвищена потужність («BOOSTER»)


Дана функція слугує для прискореного нагріву. При активації даної функції вмикається максимально можлива інтенсивність нагріву (своєрідний турбо-нагрів). При цьому додаткова потужність буде «запозичена» у сусідніх зонах нагріву, що працюють по парно (ближня та дальня зони нагріву).

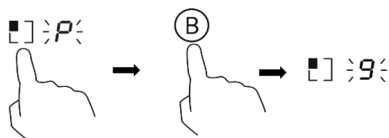
- Потужність підвищиться з 1500 Вт до 1800 Вт для передньої зони нагріву.
- Потужність підвищиться з 1800 Вт до 2200 Вт для задньої зони нагріву.
- Коли в режимі «BOOSTER» працює одна з зон нагріву, на іншій зоні нагріву можна встановити максимальну можливу потужність не більше – «7».

Щоб увімкнути режим «BOOSTER», потрібно на активованій зоні нагріву доторкнутися до сенсора , пролунає звуковий сигнал варильної поверхні, і на її цифровому індикаторі налаштувань зон нагріву відобразиться символ «P».



Режим «BOOSTER» буде працювати протягом 5 хвилин, і автоматично вимкнеться. При цьому зони нагріву продовжать працювати з ступенем нагріву 9.

Щоб вийти з режиму «BOOSTER», оберіть зону нагріву і доторкніться до сенсора . Режим «BOOSTER» вимкнеться, після чого зона нагріву продовжить працювати на ступені нагріву 9.



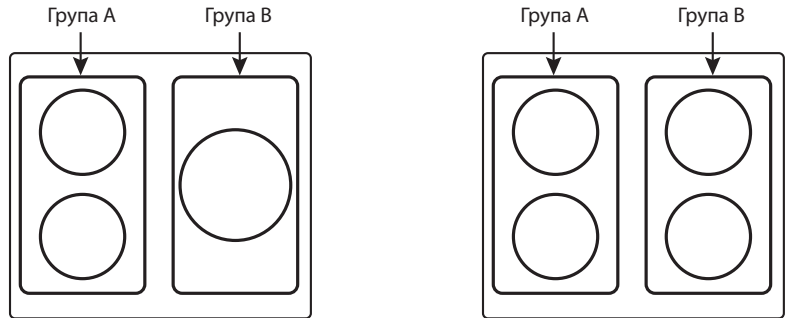
Не використовуйте режим «BOOSTER» для приготування сухої їжі та розігріву олії. Це може призвести до значного перегріву та небезпеки виникнення займання.



Робота в режимі підвищеної потужності може бути відновлена тільки при дотриманні температурних режимів роботи варильної поверхні.







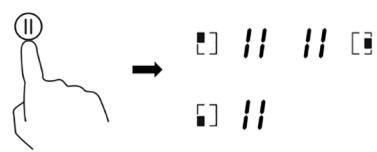
Зона нагріву у варильних поверхнях на 3 та 4 зони нагріву були розділені на 2 групи. Щоб увімкнути одну з груп (ліву чи праву), переконайтесь, що інша група працює на рівні потужності – 7 або меншій.




Пауза

Сенсор «Пауза» дозволяє призупинити приготування на варильній поверхні на деякий час, зберігши поточні налаштування приготування. А потім відновити приготування на збережених налаштуваннях.

Коли варильна поверхня працює, доторкніться до сенсору пауза . Робота варильної поверхні призупиниться, і усі індикатори зон нагріву покажуть «II». Всі сенсори перестануть працювати, окрім сенсору вмикання/вимикання , сенсору блокування  та сенсору паузи .



Щоб відмінити режим паузи, доторкніться до сенсору паузи . Відновиться робота варильної поверхні з попередніми налаштуваннями для зон нагріву.

Підтримка температури

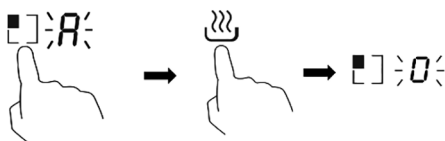
Функція підтримки температури зберігає страву теплою до моменту її подачі на стіл. Буде до речі в тих ситуаціях, коли вечеря вже приготовлена, а гості ще не прийшли.

Щоб увімкнути функцію підтримка температури, доторкніться разовим, коротким дотиком до сенсора відповідної, обраної Вами зони нагріву, цифровий індикатор зони нагріву почне блимати.

Потім доторкніться до сенсору Підтримка температури, на цифровому дисплеї завітиться «А». Функція активована.



Щоб вимкнути функцію підтримки температури, потрібно доторкнутись до сенсора обраної зони нагріву, і потім доторкнутись до сенсора підтримки тепла. Функція підтримки тепла вимкнеться, і зона нагріву повернеться до нульової потужності.



Використання розширеної зони приготування

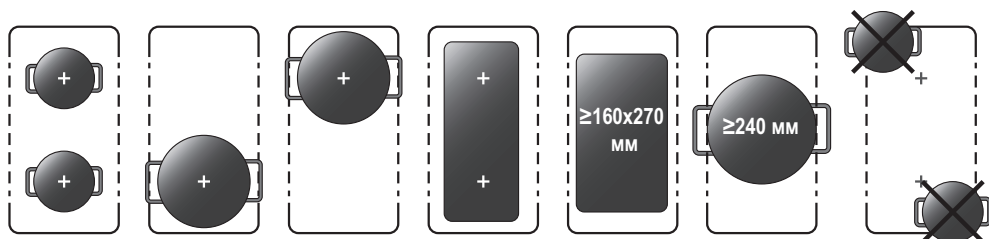
«Bridge зона» складається з двох незалежних нагрівальних елементів, що об'єднуються в одну зону. Таким чином у варильній поверхні є одна «Bridge зона» що складається з переднього і заднього нагрівального елемента.

- «Bridge зона» може використовуватись як єдина зона для великого нестандартного посуду. Розмір зони: 420x210 мм.
- «Bridge зона» може працювати як окремі нагрівальні елементи. У такому випадку, якщо ви переміщуєте посуд з одного нагрівального елемента на інший (наприклад з переднього на задній), то «Bridge зона» зберігає той самий ступінь нагріву. При цьому, нагрівальний елемент, на якому немає посуду – вимикається автоматично.
- На «Bridge зоні» одночасно можна готувати на передньому і задньому нагрівальному елементах окремо. У такому випадку значення потужності на цих елементах будуть однаковими.



Максимальна потужність «Bridge зони» – 2800 Вт.

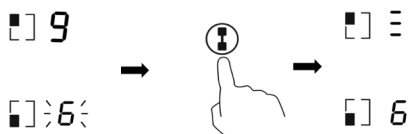
Максимальна потужність «Bridge зони» в режимі «BOOSTER» – 3500 Вт.

Приклади правильного і не правильного розташування посуду на «Bridge зоні»:



Щоб активувати розширену зону приготування «Bridge зону» доторкніться до сенсора обраної вами зони нагріву, відповідний цифровий індикатор зони нагріву почне блимати.

Потім доторкніться до сенсору Bridge зони , щоб її активувати. Індикатор передньої зони нагріву буде показувати рівень нагріву, а індикатор задньої зони нагріву буде показувати .




Щоб вимкнути «Bridge зону» доторкніться до сенсора вибору зони нагріву, потім доторкніться до сенсору Bridge зони.

Вимкнення зон нагріву


Зони нагріву можуть бути вимкнені за допомогою слайдера, провівши по ньому вліво, поки на цифровому індикаторі не відобразиться «0».

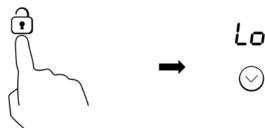


Якщо працювали кілька зон нагріву, і Ви хочете вимкнути їх негайно і одночасно – вимкніть всю варильну поверхню за допомогою сенсора .

Блокування варильної поверхні

Функція блокування варильної поверхні забезпечує безпеку дітей (заблоковану варильну поверхню неможливо увімкнути), а також дозволяє очищати, мити і протирати варильну поверхню в місці розташування панелі керування, не турбуючись про її випадкове увімкнення.

Для блокування варильної поверхні доторкніться до сенсора блокування , утримуючі палець на сенсорі 3 секунди. Загориться індикатор блокування варильної поверхні «Lo» (Lock – замок), і панель керування буде заблокована.



- Щоб зняти блокування, утримуйте той самий сенсор 3 секунди, і панель керування буде знову розблокована. А індикатор блокування «Lo» згасне.



Таймер (автоматичне вимкнення і подача звукового сигналу)

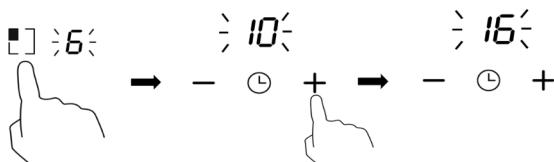
Більшість моделей склокерамічних варильних поверхонь ТМ Pyramida мають функцію таймер. Це дає користувачеві можливість запрограмувати зони нагріву на автоматичне вимкнення через певний час (від 1 до 99 хвилин).

Таймер автоматичного вимкнення.

Щоб використовувати функцію **таймер автоматичного вимкнення** активуйте одну із зон нагріву і встановіть необхідний рівень ступеня нагріву, дотримуючись рекомендацій наведених вище.

Доторкніться до сенсора обраної зони нагріву. На дисплеї таймера відобразиться «10».

За допомогою сенсорів налаштування Таймера ( та ) встановіть значення часу таймера.



Час, що залишився до автоматичного вимкнення буде відображатися на цифровому індикаторі таймера. І біля цифрового індикатора зони нагріву, для якої акти-

вана функція таймера, буде блимати точковий індикатор. Він показує що саме для цієї зони нагріву активовано таймер.

- Після закінчення заданого Вами часу, працююча зона нагріву вимкнеться, а варильна поверхня почне подавати звуковий сигнал протягом 30 секунд, що підтверджує вимикання.
- Вимкнути звуковий сигнал можна доторкнувшись до будь-якого сенсора панелі управління.



Якщо ви хочете використовувати функцію **таймер автоматичного вимкнення** для декількох зон нагріву, то повторіть дії, описані вище спочатку для однієї зони, а потім для другої, третьої або четвертої зони нагріву.



Коли функція **таймер автоматичного вимкнення** встановлена на декількох зонах нагріву одночасно, на цифровому індикаторі таймера буде показано самий короткий час вимкнення однієї з працюючих зон нагріву.

А після її вимкнення (першої з них), найменший час до вимикання наступної зони.

- По закінченні часу, зони нагріву вимкнуться по черзі, і після кожного вимкнення пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути доторкнувшись до будь-якого сенсора панелі управління.
- Для більш швидкої установки доторкніться й утримуйте сенсори **+** або **-**, час буде змінюватись кратно 10 хв.

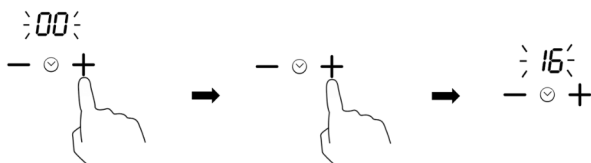
Скасувати **таймер автоматичного вимкнення** можна вимкнувши варильну поверхню або обнуливши значення часу таймера для кожної із зон нагріву за допомогою сенсора **-**.

«Кухонний таймер» – подача звукового сигналу.

Функція «кухонний таймер» використовується, якщо ви хочете контролювати час приготування інших кухонних приладів, не обладнаних таймером.

Кухонний таймер можливо встановити лише на працюючій варильній поверхні.

Доторкніться до сенсорів налаштування Таймера (**+** або **-**) на дисплеї висвітлиться «00» (не потрібно активувати зони нагріву). Встановіть значення часу таймера.



Час, що залишився до подачі звукового сигналу буде відображатися на цифровому індикаторі таймера, і відраховуватися у зворотний бік до тих пір, поки не досягне значення «0».

Після закінчення вставленого Вами часу варильна поверхня протягом 30 секунд буде подавати звуковий сигнал, що підтверджує спрацьовування «кухонного таймера».

Індикатори залишкового тепла

Кожна зона нагріву має відповідний цифровий індикатор установок нагріву, який показує встановлену ступінь нагріву працюючої зони, а при вимкненні служить індикатором залишкового тепла.

- Після того, як зона вимкнена на її цифровому індикаторі загоряється символ **H** (HOT – гарячий). Це попередження, про те, що зона нагріву все ще гаряча.
- Індикатор згасне тільки тоді, коли температура зони нагріву перестане бути небезпечною (стане нижче 60 °C).

Автоматичне вимкнення при перегріві

Дана функція слугує для захисту варильної поверхні від перегріву. Якщо зони нагріву перегріваються, або протягом тривалого часу працюють з незмінними температурними налаштуваннями, то варильна поверхня автоматично вимкнеться. Залежність часу роботи до автоматичного вимкнення варильної поверхні від ступенів нагріву зон нагріву наведена в таблиці.

Значення потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Час до автоматичного вимкнення, години	8			4			2		

Якщо температура варильної поверхні знизиться до безпечного рівня, то її роботу можна відновити.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Кухонний посуд для індукційних варильних поверхонь

Варильну поверхню можна вмикати, лише коли на одну з зон нагріву встановлено посуд із магнітним дном.

Можна використовувати вказаний нижче посуд.

Матеріал посуду	Підходить / Не підходить
Сталь, емальована сталь	Так
Нержавіюча сталь	За наявності відповідного маркування від виробника
Алюміній, мідь, латунь	Ні
Скло, кераміка, порцеляна	Ні

Посуд, що підходить для індукційних варильних поверхонь, повинен мати відповідне маркування виробника.



УВАГА

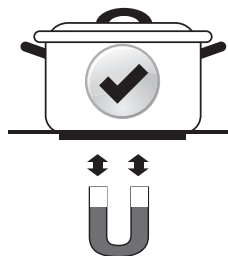
Під час використання на індукційних зонах нагріву деякого посуду може виникати шум. Цей шум не є ознакою несправності і ніяким чином не впливає на роботу.

Тест на придатність посуду


Кухонний посуд підходить для приготування їжі на індукційній варильній поверхні, якщо дно посуду притягується магнітом і на посуді є відповідне маркування виробника.

Щоб перевірити магнітні властивості посуду, достатньо будь-яким магнітом доторкнутись до його дна.

Якщо дно посуду реагує на магніт, то цей посуд підходить для індукційних варильних поверхонь.



Якщо під рукою не має магніту, то зробіть наступним чином:

1. Налийте трохи води в посуд який хочете перевірити та поставте його на зону нагріву.
2. Увімкніть дану зону нагріву.
3. Якщо не загориться індикатор  і вода почне кипіти, то даний посуд підходить для індукційних варильних поверхонь.



УВАГА

Індукційна варильна поверхня може не працювати належним чином, якщо використовується посуд не з заліза або з посудом з інших матеріалів, дно якого вкрите залізом.

Розмір посуду

Індукційні зони нагріву автоматично адаптується до розміру дна посуду до певної межі. При цьому магнітна частина дна посуду повинна мати певний мінімальний діаметр в залежності від розміру зони нагріву.

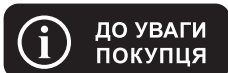
Діаметр зони нагріву	Мінімальний діаметр дна посуду
160 мм	100 мм
200 мм	120 мм



УВАГА

При використанні посуду з дном меншим за діаметр зони нагріву, ефективність нагріву може бути зниженою.

Рекомендації щодо використання посуду



**ДО УВАГИ
ПОКУПЦЯ**

Чим якісніше посуд, тим краще результати.

Для досягнення найкращих результатів при використанні індукційної варильної поверхні дотримуйтесь наступних правил:

- Якість посуду можна визначити за його дном. Чим товще і рівніше дно, тим краще.
- При купилі нового посуду звертайте особливу увагу на діаметр його дна. Виробники часто пишуть тільки діаметр верхнього ободу.
- Перед використанням спеціального посуду, наприклад скороварки, сотейники чи посуд WOK, вивчіть інструкцію виробника.
- Використовуйте кухонний посуд з рівним і пласким магнітним дном. Це забезпечить повний контакт дна посуду із зоною нагріву. Використання каструль з деформованим (вигнутим або увігнутим) дном неприпустимо.



- Використовуйте кухонний посуд достатнього діаметру: щоб він повністю закривав зону нагріву. Крім цього, розташуйте посуд точно над обраною зоною нагріву, що сприяє більш ефективному використанню тепла



- Завжди піднімайте посуд, коли знімаєте його з індукційної варильної поверхні. Не тягніть його по поверхні. Це може привести к подряпинам на склі.



УВАГА

При покупці посуду звертайте увагу на його маркування, яке дозволяє або забороняє використання посуду на скло-керамічній варильній поверхні.

Рекомендації з використання зон нагріву

Індикація	Приготування
0	Вимкнено
1	Для розморожування масла та плавлення шоколаду, підтримки в теплому стані
2-3	Для розігріву рідин, температурної обробки делікатних продуктів
4-5	Для кремів і соусів, тривалого варіння, тушкування, і т.д.
6-7	Для кип'ятіння, варіння, смаження
8-9	Для сильного інтенсивного підсмажування, швидкого нагріву і закипання

Шуми при роботі

При експлуатації можуть виникати наступні звуки:

- потріскування: використовується посуд з не рекомендованих матеріалів;

- посвистування: увімкнено більше двох зон нагрів або використовується посуд з не рекомендованих матеріалів;
- гудіння: вибраний великий рівень потужності;
- клацання: відбувається перемикання потужності;
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.



УВАГА

Поява звуків є нормальним явищем і не свідчить про пошкодження пристрою.

Поради щодо заощадження електроенергії

Дотримуючись даних порад, можна заощадити електроенергію.

- Завжди вмикайте зону нагріву тільки тоді, коли на ній вже знаходиться посуд.
- Забруднені зони нагріву і дно посуду збільшують споживання електроенергії.
- За можливості надійно закривайте посуд кришкою.
- Вимикайте зону нагріву до закінчення часу приготування їжі, щоб використати залишкове тепло для повного, остаточного приготування або для утримання їжі теплою.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Завжди утримуйте варильну поверхню чистою і сухою. Перед чищенням обов'язково перевірте, що робоча поверхня відключена від електричної мережі і не гаряча.



**ДО УВАГИ
ПОКУПЦЯ**

Рамка варильної поверхні із нержавіючої сталі або алюмінію (тільки у деяких моделях)

Нержавіюча сталь чи алюміній може покритися плямами або втратити колір при тривалому контакті з водою з високим рівнем кальцію, або при використанні миючих засобів, що містять фосфор. Рекомендується протерти робочу поверхню губкою змоченою у воді та спеціальними миючими засобами, а потім ретельно витерти і висушити її. Також рекомендується використовувати спеціальні поліролі.

Чищення поверхні

Перед використанням варильної поверхні її необхідно очистити вологою ганчіркою або губкою від бруду і залишків їжі, жирних плям. Регулярно очищайте поверхню губкою змоченою у воді з неагресивним миючим засобом. Повинні використовуватися тільки засоби, призначені для чищення поверхонь з керамічного скла. Спочатку видаліть всі залишки жиру спеціальним скребком. Скребок можна придбати в роздрібній мережі.

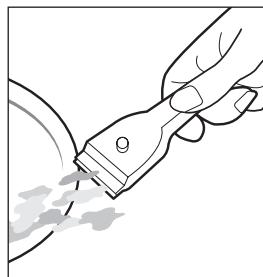
Очищайте поверхню поки вона ще тепла, використовуючи відповідний засіб для чищення і паперові рушники, потім протріть її по черзі вологою та сухою тканиною.



УВАГА

Алюмінієва фольга, пластмаса, синтетичні матеріали, цукор або продукти з високим його змістом, плавляться на кухонній поверхні і повинні бути негайно вилучені скребком, поки поверхня ще тепла.

Спеціальні засоби для чищення варильних поверхонь із склокераміки залишають захисну плівку на поверхні, яка запобігає нарощуванню жиру і харчових залишків. Ця плівка також служить для захисту поверхні від ушкоджень, викликаних харчовими продуктами з високим вмістом цукру. Ніколи не використовуйте жорсткі металеві губки (щітки) та будь які абразивні препарати. Крім того, не повинні використовуватися хімічно активні засоби чищення, що застосовуються для очищення духовок і видалення іржі.

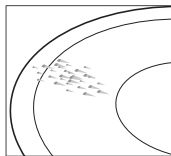


УВАГА

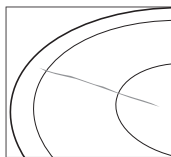
Не очищайте варильну поверхню за допомогою гарячої пари, парогенераторами та подібними пристроями.

Можливі ушкодження

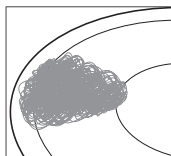
Ці пошкодження не впливають ні на функціонування, ні на міцність склокераміки. Вони не є причиною для звернення до сервісного центру, або торгової організації з вимогою ремонту або заміни виробу



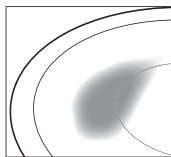
Нерівності і лакуни через попадання на поверхню цукру, що розплавився або продуктів з високим вмістом цукру.



Подряпини через нерівне дно посуду, крупинок цукру або солі, піщинок і т.п.



Металевий відлив через тертя посуду та поверхні, використання алюмінієвого посуду або невідповідних засобів для чищення.



Стирання декоративного покриття через використання невідповідних засобів для чищення і пристосувань.

Важлива інформація

- Потужність зон нагріву регулюється увімкненням і вимкненням індукційної кодушки. Якщо Ви вибираєте низьку ступінь нагріву зон нагріву, нагрівальний елемент буде відключатися часто, при високому ступені він буде відключатися лише зрідка. Навіть при найвищій потужності нагрівальний елемент працює не постійно, а вмикається і вимикається.
- При ввімкненні і роботі зон нагріву може лунати легке гудіння і клацання. Це нормально.
- Залежно від виду кухонної стільниці між стільницею і варильною поверхнею може утворитися нерівномірний зазор. Тому варильну поверхню слід монтувати на еластичний ущільнювач.
- Поверхня склокерамічного покриття варильної поверхні через особливості матеріалу не може бути ідеальною. Так як ця поверхня пласка, як скло, то на

ній помітні навіть найдрібніші бульбашки повітря діаметром менше 1 мм, які жодною мірою не впливають на функції і довговічність склокерамічного покриття варильної поверхні.

- Не повинні використовуватися хімічно активні засоби для чищення, що застосовуються для очищення духовок і видалення іржі.



Для електричних варильних поверхонь, що мають робочу поверхню зі склокераміки шириною 600 мм, максимальна вага, розподілена всі зони нагріву, не повинна перевищувати 20 кг. Не рекомендується використання посуду об'ємом понад 6 л, навіть на найбільшій зоні нагріву або нагрівальному елементі.

Пам'ятайте що всі варильні поверхні ТМ PYRAMIDA призначені тільки для приготування на них їжі в домашніх умовах і не є обладнанням для професійного приготування їжі.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ІН Р 633	ІН Р 644
Номинальна напруга	220-240 В ~, 50 Гц	220-240 В ~, 50 Гц
Номинальний струм, А	29,57	30,44
Габаритні розміри, мм	590x520x528	590x520x528
Розміри вбудовування, мм	560x490	560x490
Номинальна потужність, Вт	6800	7000
Вага, кг	7,9	8

Модель	ІН Р 644 ВЗ
Номинальна напруга	220-240 В ~, 50 Гц
Номинальний струм, А	30,44
Габаритні розміри, мм	590x520x528
Розміри вбудовування, мм	560x490
Номинальна потужність, Вт	7000
Вага, кг	8

За типом захисту від ураження електричним струмом виріб відноситься до приладів І класу по ДСТУ 3135.26-98 (ГОСТ 30345.26-98) і обладнано заземлюючим проводом у складі мережевого кабелю.

За типом захисту від доступу до небезпечних частин і проникнення води відноситься до приладів класу IP20.

- Виробник залишає за собою право без попередження вносити зміни в конструкцію, що не погіршують ефективність роботи даного обладнання.
- Деякі параметри, наведені в цій інструкції, є приблизними.
- Виробник не несе відповідальності за незначні відхилення від зазначених у таблицях величин.



076

Даний виріб відповідає вимоги наступних технічних регламентів: ДСТУ IEC 60335-2-6:2006, ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT), ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT), ДСТУ IEC 61000-3-2:2008 (IEC 61000-3-2:2005, IDT), ДСТУ EN 61000-3-3:2012 (EN 61000-3-3:2008, IDT).

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

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 виробі та упаковці.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

При виникненні несправностей, або якщо варильна поверхня перестала працювати, прочитайте цей розділ, перш ніж викликати техніків. Можливо, Ви можете вирішити виниклі проблеми самі.

Якщо після перевірки робоча поверхня не працює, або проблеми які виникли усунуті, зв'яжіться з сервісним центром що обслуговує продукцію ТМ Pyramida.

Таблиця несправностей та кодів помилок варильної поверхні

Несправність	Можливі причини	Що робити
Варильна поверхня не працює	Відсутність струму	Перевірте наявність струму в мережі та автоматичний вимикач; Перевірте чи вилка належним чином підключена до розетки; Відключить живлення та перевірте з'єднання та цілісність проводів; Якщо нічого не допомогло – зверніться до сервісного центру.
<u>U</u>	Немає посуду або він не підходить	Поставити на зону нагріву належний посуд для індукційних варильних поверхонь
E1	Занадто висока висока напруга в мережі	Перевірте правильність під'єднання варильної поверхні до мережі. Якщо все добре, то зачекайте поки напруга нормалізується, і зникне помилка E1.
E2	Занадто низька висока напруга в мережі	Перевірте правильність під'єднання варильної поверхні до мережі. Якщо все добре, то зачекайте поки напруга нормалізується, і зникне помилка E2.
E5	Занадто висока температура скла варильної поверхні	Зачекайте коли охолоне варильна поверхня для продовження роботи.

В усіх інших випадках звертайтеся до сервісного центру.

ГАРАНТІЯ

Ми надаємо гарантію на дані електричні варильні поверхні строком на 3 роки* з дня їх купівлі. Якщо Ви користувалися виробом згідно даної інструкції, але поломка все ж сталася, зверніться до найближчого сервісного центру.

Якщо при використанні варильної поверхні виникли проблеми, перед тим як звернутись до сервісного центру, перевірте наступне:

1. Чи підключений кабель живлення до мережі 220 В (50 Гц).
2. Перевірте, чи не заблокована панель керування.
3. Перевірте, щоб панель керування була чистою та сухою і на ній не знаходяться сторонні предмети.
4. Стан аварійних автоматичних вимикачів (запобіжників) системи електроживлення приміщення.

Якщо після перевірки робоча поверхня не працює, або проблеми залишаються, зв'яжіться з сервісним центром, обслуговуючим продукцію ТМ «Pyramida» і при дзвінку повідомте наступну інформацію:

- номер гарантійного документа (сервісної книжки тощо)
- несправність,
- модель,
- серійний номер, вказаний на інформаційній табличці, розташованій на нижній або бічній поверхні варильної поверхні.



УВАГА

Не користуйтеся послугами осіб, які не уповноважені Виробником надавати сервісні (ремонтні) послуги на продукцію ТМ PYRAMIDA.



УВАГА

Заздалегідь перевірте, щоб модель та серійний номер саме Вашої варильної поверхні були вписані в гарантійний документ. Після вбудування в меблі доступ до нижньої частини вашої варильної поверхні буде ускладненим.

* 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.

ua УВАГА!

У зв'язку з тим, що після встановлення Вашої варильної поверхні 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 варильною поверхнею. Якщо дублікат інформаційної етикетки входить до комплекту Вашої варильної поверхні окремо, рекомендуємо зберігати його разом з інструкцією впродовж всього часу користування варильною поверхнею.

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

pyramida