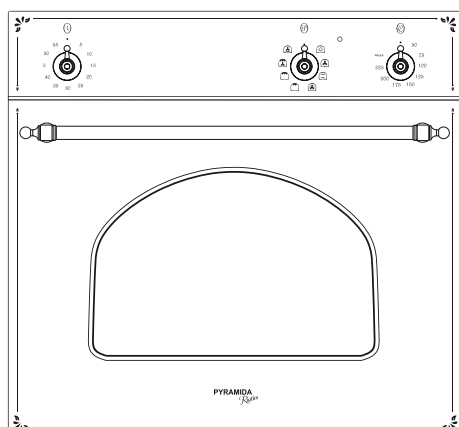


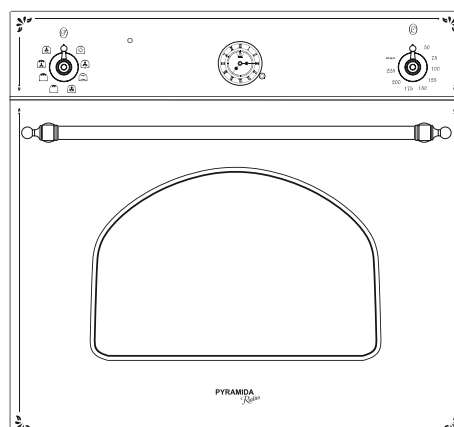
# PYRAMIDA

## *Rustico*

### НЕЗАВИСИМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ



**F 83 ER**



**F 83 ETR**



## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ХАРАКТЕРИСТИКИ И ФУНКЦИИ ПРИБОРА	4
СТАНДАРТНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
МОНТАЖ ПРИБОРА	6
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ	8
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	9
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДУХОВОГО ШКАФА	13
ТАБЛИЦА НАСТРОЕК ДУХОВОГО ШКАФА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РЕЖИМА ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ ЖАР	14
ТАБЛИЦА НАСТРОЕК ДУХОВОГО ШКАФА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РЕЖИМА КОНВЕКЦИИ	15
ЧИСТКА ПРИБОРА	17
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	17
СПЕЦИФИКАЦИЯ	18

## ВВЕДЕНИЕ

Благодарим Вас за приобретение товара марки PYRAMIDA . Мы надеемся, Вы убедитесь в том, что этот прибор надежен и прост в эксплуатации, как и все товары нашей марки. Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство! Оно поможет Вам ознакомиться со всеми возможностями прибора, правилами использования и обслуживания.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ И ФУНКЦИИ ПРИБОРА

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Панель управления
- Электронный программатор
- Тангенциальное охлаждение
- Встроенный в духовку вентилятор
- Двойные стекла в дверце духовки
- Три нагревательных элемента: верхний, нижний и круговой нагревательные элементы
- Подсветка духовки

### РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Размораживание
- Верхний и нижний жар
- Конвекция
- Экономичный гриль
- Полный гриль
- Гриль и конвекция
- Нижний жар и конвекция

## СТАНДАРТНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- |                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| • Большая решетка                 | 1 шт. |
| • Малая решетка                   | 1 шт. |
| • Универсальный поддон            | 2 шт. |
| • Ручка                           | 1 шт. |
| • Винты для фиксации              | 4 шт. |
| • Пластиковые втулки для фиксации | 4 шт. |
| • Инструкция по эксплуатации      | 1 шт. |
| • Гарантийный талон               | 1 шт. |

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Сохраните данное руководство, чтобы иметь возможность, при необходимости обратиться к нему.

После распаковки товара убедитесь, что он не имеет повреждений.

Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не держитесь за дверцу духового шкафа, когда перемещаете его с места на место - для этого есть специальные ручки по бокам.

### ВНИМАНИЕ:

Не позволяйте детям подходить к работающему прибору, особенно при использовании гриля.

### ЗАМЕЧАНИЕ:

При первом включении прибора возможно появление неприятного запаха и небольшого количества дыма - это не является поломкой. Дым и запах являются следствием сгорания остатков производственных материалов.

Подождите, пока запах и дым полностью пропадут перед тем, как класть продукты в духовой шкаф. Никогда не кладите продукты на дно духовки.

### ВАЖНО:

Используйте данный прибор только для приготовления еды. Использование прибора в каких-либо других целях может привести к его поломке или травме пользователя.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб возникший в следствии неправильного использования прибора.

### ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА:

- Отключайте прибор от электросети перед чисткой, обслуживанием и перемещением его на новое место.
- Отключая прибор от электросети, держитесь за штепсель, а не за шнур питания.
- Не прикасайтесь к прибору влажными руками.
- Не позволяйте детям и инвалидам использовать прибор без присмотра ответственного лица.
- Будьте внимательны при открывании и закрывании дверцы печи, не повредите Ваши руки.
- Не пытайтесь починить прибор самостоятельно. При возникновении каких-либо неполадок в работе прибора обратитесь в сервисный центр.

### ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Отсортируйте упаковочные материалы перед их утилизацией. Утилизируйте прибор в соответствии с соответствующими законами Вашей страны.

**ПРЕНЕБРЕЖЕНИЕ ИНФОРМАЦИЕЙ, ПРИВЕДЕННОЙ В ДАННОМ РАЗДЕЛЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ТРАВМЕ ИЛИ ПОЛОМКЕ ПРИБОРА!**

## МОНТАЖ ПРИБОРА

### МОНТАЖ

Монтаж прибора должен быть выполнен компетентным специалистом. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный неправильным монтажом прибора.

### ГАБАРИТЫ

Ширина:  $560 \pm 1,5$  мм  
Высота:  $589 \pm 0-2,5$  мм

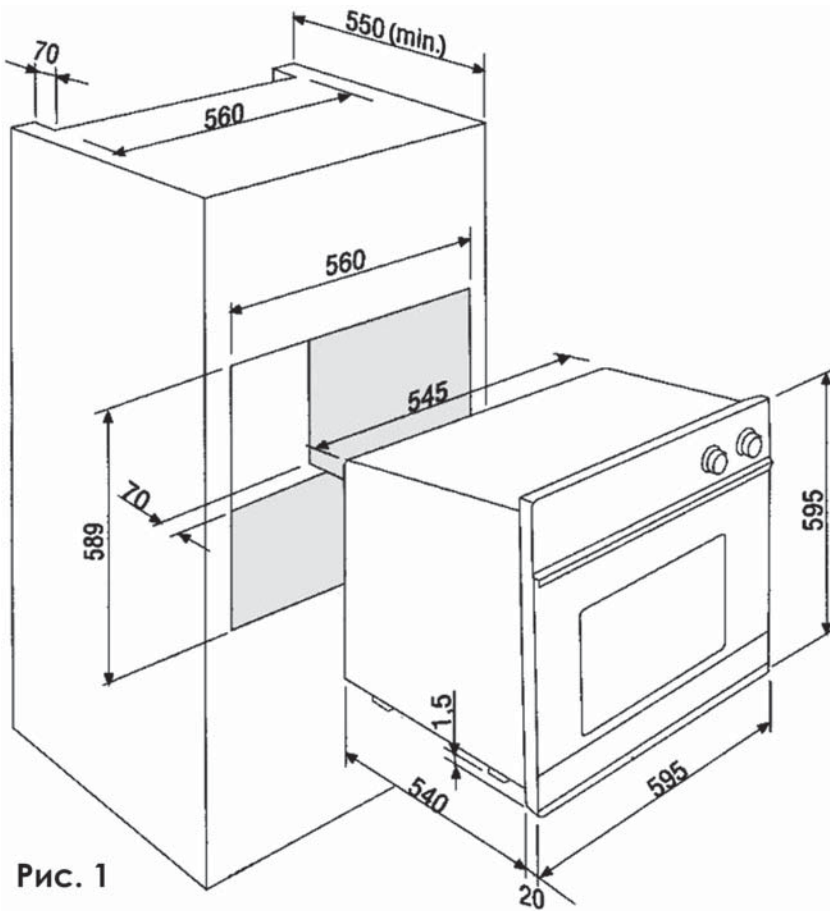


Рис. 1

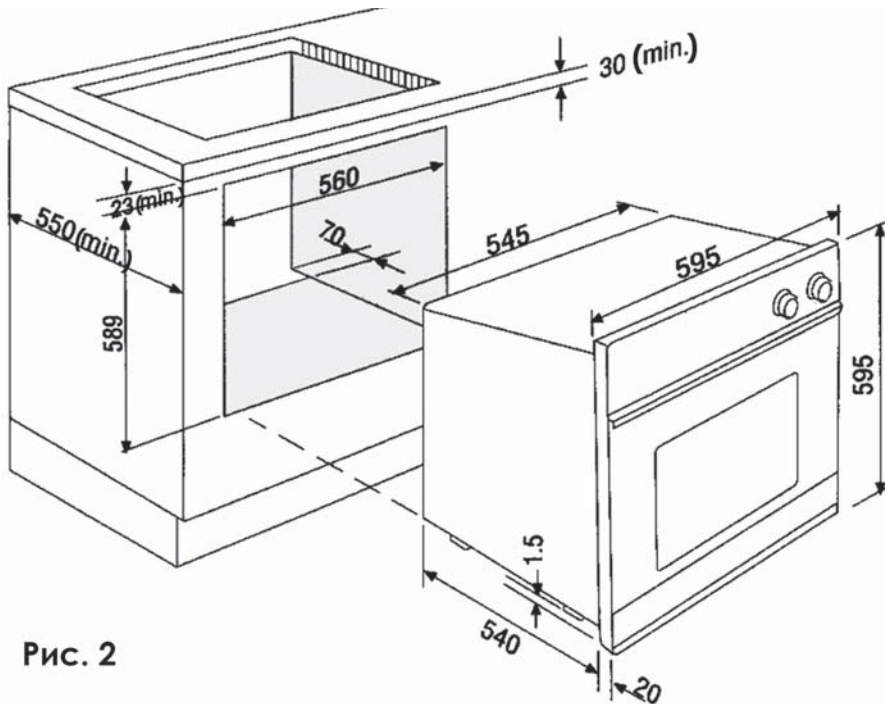
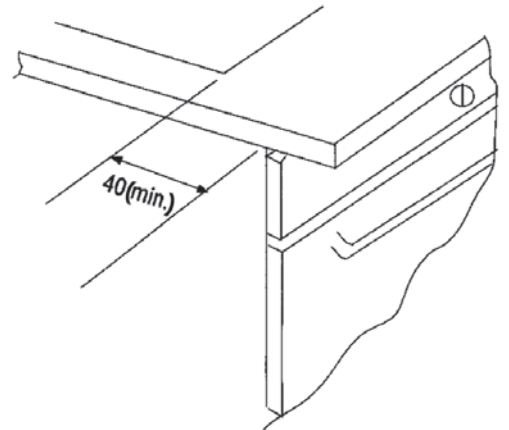
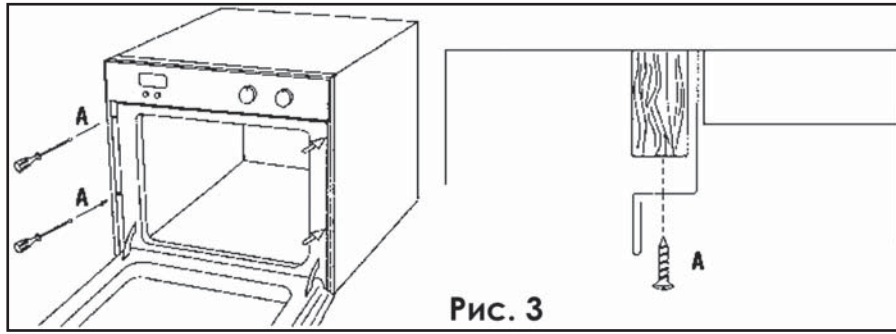


Рис. 2



## КРЕПЛЕНИЕ ПРИБОРА

Закрепите прибор в модуле кухонной мебели (ниже варочной поверхности и выше какого-либо другого прибора) используя 4 винта. Отверстия для заворачивания винтов Вы можете обнаружить на передней рамке духового шкафа при открытой дверце (Рис. 3).



Для обеспечения необходимой циркуляции воздуха, место установки прибора должно отвечать условиям отображенным на рисунках 1 и 2.

Сзади прибора должно быть достаточно свободного места (около 70 мм) для нормальной циркуляции воздуха. При необходимости удалите заднюю стенку модуля кухонной мебели, в который устанавливается прибор (Рис. 4 и 5).

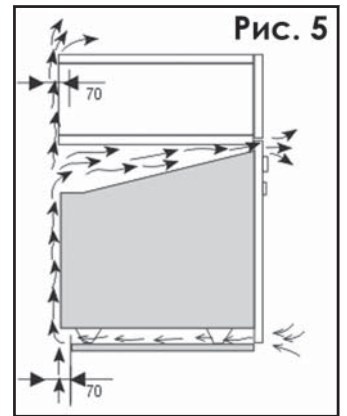
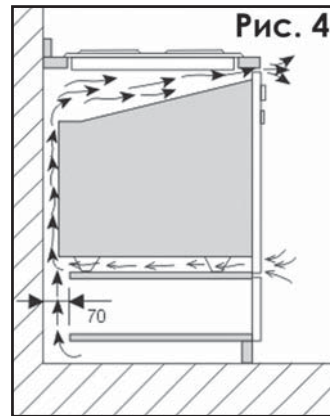
### ЗАМЕЧАНИЕ:

При установке духовки вместе с варочной поверхностью, используйте инструкцию по установке варочной поверхности совместно с данным руководством.

### ВАЖНО:

Стенки мебели, в которую устанавливается печь, должны быть сделаны из жаростойкого материала. Если стенки мебели сделаны из ДСП с пластиковым покрытием убедитесь, что оно выдерживает температуру до 120° С. В противном случае пластиковые детали мебели будут деформированы.

Во время монтажа прибора убедитесь, что после установки к его корпусу не будут прикасаться какие-либо провода или части приборов находящиеся под напряжением. При необходимости закрепите провода и части приборов так, чтобы невозможно было их переместить без использования инструмента.



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН!

- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению прибора.
- При подключении прибора к электросети убедитесь, что штепсель надежно вставлен в электрическую розетку. Если Ваша модель не имеет штепселя, обратитесь к квалифицированному специалисту для установки соответствующего штепселя с заземлением.
- Провод заземления - желто-зеленый. Этот провод не должен подключаться к какому-либо прерывателю или переключателю.
- Если штепсель прибора не подходит к Вашей электрической розетке, обратитесь к квалифицированному специалисту для установки соответствующей розетки или замены штепселя.
- Подключение электропитания можно произвести через переключатель монофазы с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, соответствующих нагрузке и силе тока.
- Розетка или переключатель монофазы к которым подключен прибор должны находиться в легкодоступном месте.
- Безопасность электрического подключения прибора можно гарантировать только при соблюдении приведенных в данном разделе указаний.

### ВАЖНО:

- Шнур питания должен находиться вдали от источников тепла и не прикасаться к стенкам прибора. Температура шнура питания не должна превышать температуру окружающей среды больше чем на 50° С.
- Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший в следствие нарушения или пренебрежения правилами данного раздела.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРОВОДОВ

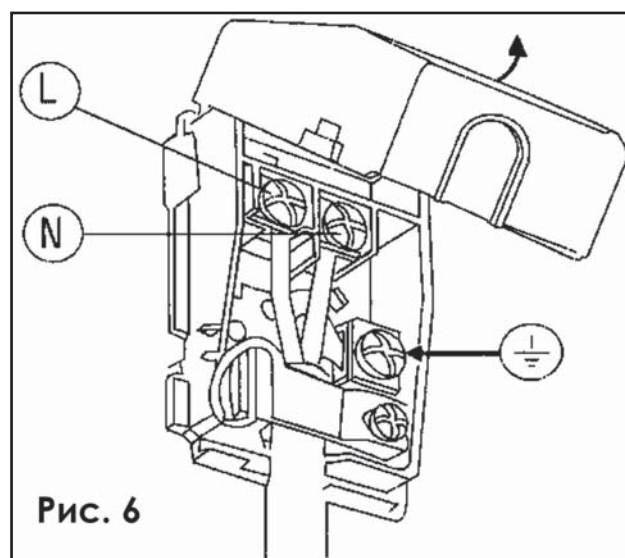
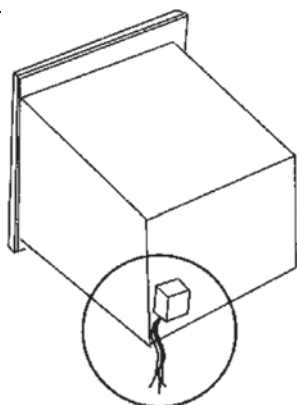
ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ ПРИБОР ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ ПЕРЕД ПРОИЗВЕДЕНИЕМ КАКИХ-ЛИБО СЕРВИСНЫХ РАБОТ.

Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен на шнур питания, имеющий аналогичные характеристики и длину. Способ подключения проводов шнура питания к терминалу электропитания духового шкафа отображен на рис. 6.

Провод заземления (желто-зеленый) подключается к клемме с обозначением  $\perp$  и должен быть на 10 мм длиннее остальных проводов; Нулевой провод - синий, подключается к клемме "N" (рис. 6). Фаза (черный, коричневый или красный провод) подключается к клемме "L" (рис. 6).

### ТИП ШНУРА ПИТАНИЯ

Пожалуйста, используйте трехжильный шнур питания с сечением каждого провода не менее 1,5 мм. Максимальная сила тока не должна превышать 16 А.





## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

### ОПИСАНИЕ РУЧЕК “РЕЖИМ” И “ТЕРМОСТАТ”

 <p style="text-align: center;"><b>Режим</b></p>	 <p style="text-align: center;"><b>Термостат</b></p>	<p>Оснащение духовки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нижний нагревательный элемент;</li> <li>- верхний нагревательный элемент/гриль (внешний и внутренний контур);</li> <li>- круговой нагревательный элемент, окружающий вентилятор;</li> <li>- вентилятор.</li> </ul>
		<p>После установки ручки в положение  все последующие операции сопровождаются подсветкой.</p>
	-	<p><b>Размораживание</b> Работает только вентилятор. Воздух температуры окружающей среды быстро циркулирует по духовке.</p>
	50 - MAX	<p><b>Верхний и нижний жар (Натуральная конвекция)</b> Работают внешний контур верхнего нагревательного элемента и нижний нагревательные элементы. Этот режим подходит для традиционного приготовления выпечки, запекания и обжаривания продуктов.</p>
	50 - MAX	<p><b>Конвекция</b> Круговой нагревательный элемент работает вместе с вентилятором. Горячий воздух быстро и равномерно распространяется по духовке. Идеально подходит для приготовления мяса и рыбы.</p>
	MAX	<p><b>Экономичный гриль</b> Работает внутренний контур верхнего нагревательного элемента. Этот режим подходит для обжаривания небольшого количества продуктов.</p>
	MAX	<p><b>Полный гриль</b> Работает внутренний и внешний контур верхнего нагревательного элемента. Полнофункциональный гриль.</p>
	50 - 200	<p><b>Гриль и конвекция</b> Работает внутренний, внешний контур верхнего нагревательного элемента и вентилятор. Горячий воздух циркулирует по духовке. Наилучшим образом подходит для приготовления большого количества дичи, сосисок и мяса.</p>
	50 - 200	<p><b>Нижний жар и конвекция</b> Работает нижний нагревательный элемент и вентилятор. Этот режим наилучшим образом подходит для приготовления деликатных блюд, разогрева предварительно приготовленных блюд и стерилизации посуды.</p>

## ТАЙМЕР

В зависимости от модели, ваш духовой шкаф оборудован механическим таймером (F 83 ER) или аналоговым таймером (F 83 ETR).

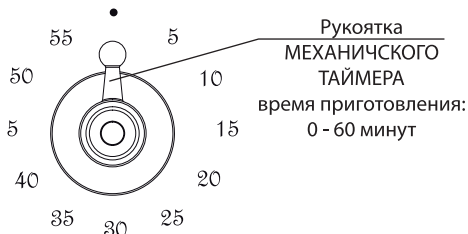
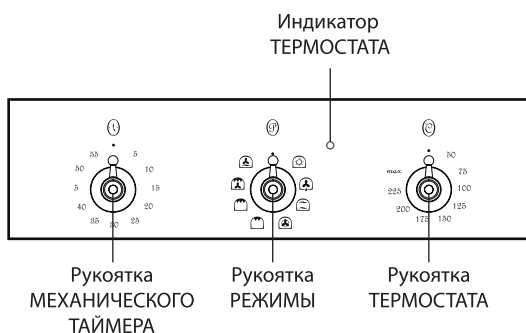


Рис. 1

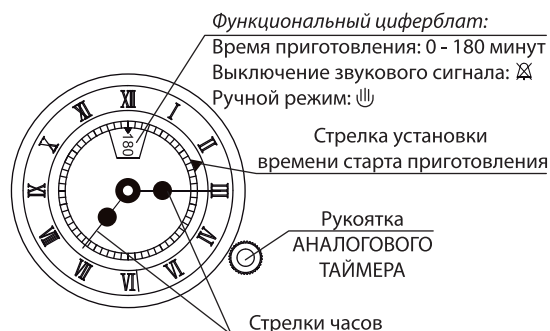
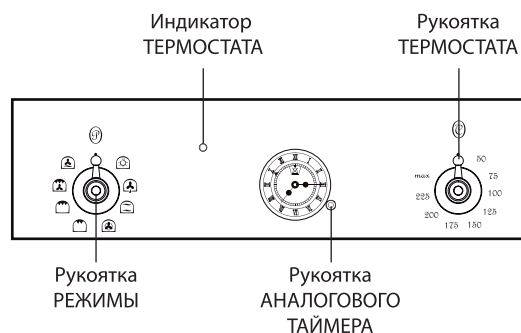


Рис. 2

### Механический таймер

Механический таймер духового шкафа F 83 ER (Рис. 1) имеет время установки звукового сигнала от 1 до 60 минут.

Повернув рукоятку МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА по часовой стрелке, вы можете установить необходимое время подачи звукового сигнала. По истечении времени ручка таймера вернется в исходное положение «0» (выключено).



Данный тип таймера не выключает духовку. Он предназначен только для подачи звукового сигнала, и уведомления пользователя об окончании времени приготовления.

### Аналоговый таймер

Аналоговый таймер духового шкафа F 83 ETR (Рис.2) имеет время установки от 1 до 180 минут.

#### Настройка часов

1. Нажмите (надавите) на рукоятку АНАЛОГОВОГО ТАЙМЕРА (АТ) и поверните ее против часовой стрелки вплоть до установления текущего времени.



Настройка часов возможна, только если духовой шкаф подключен к сети электропитания. В случае отключения электропитания АТ останавливается: при включении электропитания необходимо вновь выставить время. В связи с тем, что в бытовой электросети не всегда поддерживается необходимая частота тока 50 Гц, а данные аналоговые часы не имеют кварцевого генератора, они не могут по точности сравниться с кварцевыми часами, и иногда могут идти не точно.

### **Программирование продолжительности приготовления с мгновенным стартом**

1. Потяните (к себе) рукоятку «АТ» и поверните ее против часовой стрелки, вплоть до установки красной стрелки напротив текущего времени.
2. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки «РЕЖИМЫ» и выставьте соответствующую температуру рукояткой «ТЕРМОСТАТ».
3. Поверните рукоятку «АТ» против часовой стрелки вплоть до появления в окошке требуемой продолжительности приготовления. Духовой шкаф включится незамедлительно и будет работать на протяжении всего заданного времени приготовления.
4. По истечении заданного времени духовой шкаф автоматически прекращает приготовление и раздается звуковой сигнал. Чтобы его отключить, поверните рукоятку «АТ» против часовой стрелки вплоть до появления в окошке символа (⌘).
5. Поверните рукоятки «РЕЖИМЫ» и «ТЕРМОСТАТ» в положение «•» (выключено).

Пример: в 11:35 вы выбираете режим и соответствующую температуру, выставляете время старта духового шкафа на 11:35, и выбираете время приготовления 60 минут. Приготовление автоматически завершится в 12:35.


### **Программирование продолжительности приготовления с отложенным стартом**

1. Потяните (к себе) рукоятку «АТ» и поверните ее против часовой стрелки, вплоть до установки красной стрелки напротив нужного времени начала приготовления.
2. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки «РЕЖИМЫ» и выставьте соответствующую температуру рукояткой «ТЕРМОСТАТ».
3. Поверните рукоятку «АТ» против часовой стрелки вплоть до появления в окошке требуемой продолжительности приготовления. Духовой шкаф включится в момент, заданный в качестве начала приготовления, и будет работать на протяжении всего заданного времени приготовления.
4. По истечении заданного времени духовой шкаф автоматически прекращает приготовление и раздается звуковой сигнал. Чтобы его отключить, поверните рукоятку «АТ» против часовой стрелки вплоть до появления в окошке символа (⌘).
5. Поверните рукоятки «РЕЖИМЫ» и «ТЕРМОСТАТ» в положение «•» (выключено).

Пример: в 11:35 вы выставляете время старта духового шкафа на 12:00, и выбираете время приготовления 120 минут. Приготовление автоматически начнется в 12:00 и завершится в 14:00.

### **Ручной режим**

Предназначен для обычной эксплуатации духового шкафа, не задействуя функции таймера.

1. Поверните рукоятку «АТ» против часовой стрелки вплоть до появления в окошке символа ().
2. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки «РЕЖИМЫ» и выставьте соответствующую температуру рукояткой «ТЕРМОСТАТ». Духовой шкаф включится, и будет работать до тех пор, пока пользователь его не выключит.
3. Чтобы закончить приготовление поверните рукоятки «РЕЖИМЫ» и «ТЕРМОСТАТ» в положение «•» (выключено).

### **Обычный звуковой таймер**

Данный аналоговый таймер может работать и как обычный кухонный таймер, который ничего не включает и не выключает, а только подает звуковой сигнал, по истечении выставленного времени.

Для этого необходимо:

1. Повернуть рукоятки «РЕЖИМЫ» и «ТЕРМОСТАТ» в положение «•» (выключено).
2. Повернуть рукоятку «АТ» против часовой стрелки вплоть до появления в окошке необходимого времени, на которое хотите установить звуковой таймер. Он начнет мгновенный отсчет времени, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.
3. Чтобы его отключить, поверните рукоятку «АТ» против часовой стрелки вплоть до появления в окошке символа (⊗).

### РЕЖИМЫ, НЕ ИСПОЛЬЗУЮЩИЕ ВЕНТИЛЯТОР

#### Верхний и нижний жар

Разогрейте печь (10-15 минут). Смажьте поднос маслом, положите на него мясо и установите его в духовку. В середине процесса приготовления переверните его, открывая дверцу духовки на минимально возможное время.

#### Гриль

Разогревайте печь, пока нагревательные элементы не станут красными (5 минут). Разложите заранее подготовленное мясо на решетку для гриля. Установите решетку для гриля на верхнюю полку. Установите поддон с небольшим количеством воды в духовку.

Режим "Гриль" можно использовать для создания золотистой корочки на уже приготовленных продуктах.

### РЕЖИМЫ, ИСПОЛЬЗУЮЩИЕ ВЕНТИЛЯТОР

#### Размораживание

Перед разморозкой оберните продукты алюминиевой фольгой. Положите их на блюдо и поместите его на решетку в центре духовки.

#### Использование духовки с включенным вентилятором

Предварительный разогрев духовки не обязателен, за исключением случаев, когда нужен короткий срок обработки продуктов или в том случае, если продукты содержат много жидкости (фрукты, торты и т.п.).

Вы можете обрабатывать различные продукты с примерно одинаковым временем приготовления одновременно. Разложите их на различные полки, чтобы избежать смешивания вкусов и запахов.

Когда вентилятор духовки включен, снижается потеря тепла при открывании дверцы. Температура приготовления ниже, чем при использовании натуральной конвекции (выпечка - на 20° - 30° С, мясо - на 30° - 40° С), но время приготовления больше.

#### Гриль и вентиляция

Этот способ не требует предварительного нагревания духовки.

Расстояние от нагревательного элемента до продуктов выбирается исходя из следующих условий:

- маленькое расстояние - быстро образуется коричневая корка;
- большое расстояние - хорошо прожаривается середина продукта.

При использовании режима "Гриль" на нижнюю полку необходимо устанавливать поддон с небольшим количеством воды.

### ДОПОЛНЕНИЕ

Маринованное мясо и мясо без костей готовится быстрее. Степень готовности мяса можно определить по надрезу.

Подождите 15 минут перед тем, как разрезать мясо для подачи на стол, чтобы дать соку впитаться.

Не используйте слишком высокую температуру при приготовлении мяса покрытого салом, чтобы избежать разбрызгивания жира.

Начинку в открытые пироги следует класть спустя 2/3 времени выпекания теста. Оставшееся время приготовления зависит от количества и типа начинки. В жидком тесте не должно быть слишком много воды, иначе время приготовления увеличится.

Не ставьте посуду на дно духовки, т.к. чрезмерное тепло может привести к повреждению эмалированного покрытия.

**ТАБЛИЦА НАСТРОЕК ДУХОВОГО ШКАФА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ  
РЕЖИМА ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ ЖАР**

Блюдо		Кол-во	Температура °С	Полка (начиная снизу)	Время
<b>ВЫПЕЧКА:</b>					
Мягкое тесто:	Пирог		175	1-я полка	40 - 50
	Бисквит		170	1-я полка	30
Песочные коржи:	Фруктовый торт		180-190	1-я полка	20 - 30
Опара:	Райский пирог		160	1-я полка	40 - 45
	Пирог "Маргарита"		160	1-я полка	40-45
	Шоколадный пирог		160	1-я полка	25-35
Яичный белок:	Безе		100	1-я полка	90
Слоеное тесто:	Слоеный пирог (Волонан)		200	1-я полка	20
	Слойки		200	1-я полка	20
<b>МЯСО:</b>					
	Ростбиф	1,5 кг	190	1-я полка	90
	Жареная телятина	1 кг	150 - 160	1-я полка	120 - 150
	Тушеная телятина	2 кг	170 - 190	1-я полка	60 - 90
	Жареная баранина	1.5 кг	150 - 160	1-я полка	60 - 75
	Жареный козленок	1.5 кг	150 - 160	1-я полка	50 - 60
	Нога косули	1.5 кг	200	1-я полка	90
	Нога кабана	1.5 кг	190	1-я полка	120
<b>ДИЧЬ:</b>					
	Индюшка	2 кг	150	1-я полка	180 - 240
	Гусь	4 кг	160	1-я полка	240 - 270
	Утка	2.5 кг	175	1-я полка	90 - 150
	Курица	1.5 кг	170	1-я полка	60 - 80
	Каплун	2.5 кг	170	1-я полка	120 - 150
<b>РЫБА:</b>					
	Форель	1 кг	200	1-я полка	15 - 25
	Треска	1 кг	190	1-я полка	50
<b>ПРОЧЕЕ:</b>					
	Лазанья		200	1-я полка	40
	Суфле		180 - 200	1-я полка	20
	Пицца		200	1-я полка	20

## ТАБЛИЦА НАСТРОЕК ДУХОВОГО ШКАФА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РЕЖИМА КОНВЕКЦИИ

Блюдо		Кол-во	Температура °С	Полка (начиная снизу)	Время
<b>ВЫПЕЧКА:</b>					
Мягкое тесто:	Пирог		175	2-я полка	45
	Бисквит		170	2-я полка	35
	Торт		170	2-я полка	40
Песочные коржи:	Яблочный пирог		200	2-я полка	35
	Торт		200	2-я полка	35
Опара:	Пирог		170	2-я полка	35
	Круглый пирог		170	2-я полка	40
	Булочка		180	2-я полка	25
Яичный белок:	Безе		110	1-я и 2-я полка	35
Слоеное тесто:	Малый слоеный пирог (Волован)		200	2-я полка	20
<b>МЯСО:</b>					
Свинина:	Жаренная	1 кг	220	2-я полка	90
	Котлеты	1 кг	200	1-я полка	60
	Филе	1 кг	200	1-я полка	60
	Нога	1.5 кг	200	1-я полка	90
	Рулет	1 кг	180	2-я полка	85
	Сосиски	1.5 кг	170	1-я полка	45
Говядина:	Шашлык	1 кг	220	1-я полка	95
	Филе	1 кг	220	1-я полка	75
	Ростбиф	1 кг	240	2-я полка	45
	Жаркое	1 кг	230	1-я полка	45
Телятина:	Нога	1 кг	200	1-я полка	95
	Жаренная	1 кг	180	2-я полка	90
	Окорок	2 кг	180	1-я полка	100
	Грудная часть	1 кг	180	1-я полка	60
Ягнятина:	Нога	1 кг	200	2-я полка	95
	Плечо	1 кг	175	1-я полка	70
Баранина:	Плечо	1 кг	180	1-я полка	85
	Нога	1.5 кг	200	1-я полка	90
	Грудная часть	1.5 кг	180	1-я полка	70
Прочее:	Жареный фазан	1 кг	200	1-я полка	70
	Жареный заяц	2 кг	175	1-я полка	75
<b>ДИЧЬ:</b>	Индюшка	1.5 кг	180	2-я полка	70
	Цесарка	1 кг	180	2-я полка	65
	Утка	2 кг	180	1-я полка	90
	Курица	1 кг	175	2-я полка	75
	Цыпленок табака	1 кг	200	1-я полка	75

Блюдо		Кол-во	Температура °С	Полка (начиная снизу)	Время
<b>РЫБА:</b>	Дентекс	1.5 кг	180	1-я полка	45
	Камбала	1 кг	200	1-я полка	25
<b>ПРОЧЕЕ:</b>	Лазанья		200	2-я полка	40
	Трубочки из теста		200	2-я полка	40
	Пицца		200	1-я и 2-я полка	45
	Пудинг		175	1-я полка	45
	Слойка с кремом		175	2-я полка	20
	Суфле		175	1-я полка	35
	Печеные яблоки		180	1-я полка	60



## ЧИСТКА ПРИБОРА

Подождите, пока прибор полностью остынет перед тем, как чистить его.

Отключите духовой шкаф от электросети. Чистите хромированные, эмалированные и окрашенные части прибора тканью с теплой водой и нейтральным моющим средством. Не используйте кислотные и абразивные моющие средства.

Для чистки частей из нержавеющей стали используйте денатурат.

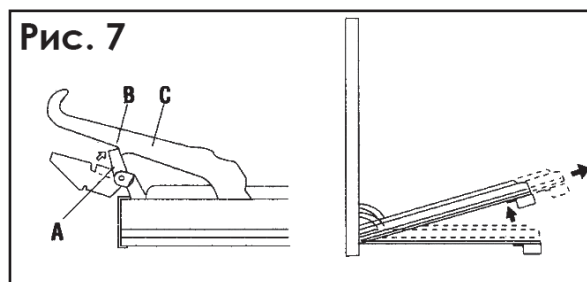
Протирайте алюминиевые части прибора сначала ватой смоченной в растительном масле, а потом денатуратом.

Не используйте отбеливающие вещества для чистки прибора.

По возможности быстро вытирайте едкие вещества (лимонный сок, уксус и т.п.) с любых поверхностей прибора.

### СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ (рис. 7)

Чтобы облегчить чистку прибора - снимите дверцу. Для этого откройте дверцу и наденьте скобу "А" (рис. 7) на крючок "В". Двумя руками поднимите дверцу до половины ее хода и потяните на себя. Для установки дверцы обратно, повторите эту процедуру в обратном порядке. Будьте внимательны при установке креплений "С" в корпус прибора" (рис. 7).



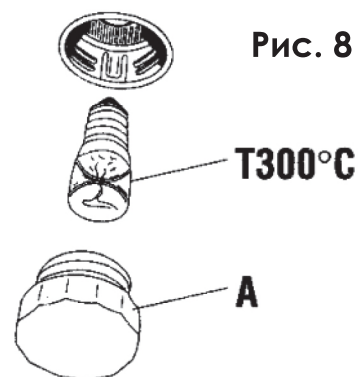
### ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ (рис. 8)

Лампочка духовки выполнена из специальных жаростойких материалов. При замене лампочки необходимо отключить прибор от электросети. После этого снимите защитное стекло (А) и замените старую лампочку на аналогичную новую. В завершение установите защитное стекло на место.

#### ВАЖНО:

Даже сломанный духовой шкаф может быть опасной для детей. Поэтому, при его утилизации необходимо отрезать шнур питания и снять дверцу.

Утилизируйте духовой шкаф в соответствии с местными законами утилизации подобного рода оборудования.



## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

В данной таблице приведены типичные результаты, которые могут возникнуть во время приготовления продуктов:

РЕЗУЛЬТАТ	ПРИЧИНА	РЕКОМЕНДАЦИИ
Верхняя корка очень темная, а нижняя часть недостаточно поджарена	Недостаточно тепла от нижнего элемента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Используйте режим конвекции</li> <li>- Устанавливайте более низкую температуру для пышных пирогов</li> <li>- Переставьте продукты на полку ниже</li> </ul>
Нижняя часть очень темная, а верхняя недостаточно поджарена	Слишком много тепла от нижнего элемента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Используйте режим натурально конвекции</li> <li>- Используйте форму с более низкими краями</li> <li>- Установите более низкую температуру</li> <li>- Переставьте продукты на полку выше</li> </ul>
Поверхность продукта обжарена, а середина - нет	Слишком высокая температура	Снизьте температуру и увеличьте время приготовления
Продукт слишком высушен	Низкая температура	Увеличьте температуру и уменьшите время приготовления

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Данный прибор приспособлен для работы от электросети 220 - 230 В ~ 50 Гц. Перед тем, как включить прибор рекомендуется убедиться в том, что рабочее напряжение прибора совпадает с напряжением в электросети.

Нижний нагревательный элемент	1200 Вт	Верхний нагревательный элемент (внутренний контур)	1050 Вт
Верхний нагревательный элемент (внешний контур)	850 Вт	Верхний нагревательный элемент (сумма контуров)	1900 Вт
Круговой нагревательный элемент	2100 Вт	Мотор вентилятора	32 Вт
Подсветка духовки	15 Вт	Тангенциальный двигатель	25 Вт
Класс энергопотребления	B		

**В ЦЕЛЯХ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ДИЗАЙН И СПЕЦИФИКАЦИЯ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ!**

По истечении срока службы товара, необходимо обратиться в сервисный центр за консультацией по дальнейшей эксплуатации товара. В противном случае дальнейшая эксплуатация может повлечь невозможность нормального использования товара.

