

pyramida

- ua ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

F 180 S GBL

ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

ШАНОВНИЙ, ПОКУПЕЦЬ!

Ми дякуємо Вам за придбання продукції ТМ Pyramida.

Будь ласка, уважно ознайомтеся з цією Інструкцією перед початком користування.

Монтаж і підключення електричної духової шафи повинні бути зроблені тільки кваліфікованим фахівцем відповідно правилам, викладеним в цій Інструкції. Виробник (постачальник) не несе відповідальність у випадку поломки або пошкодження виробу в результаті недотримання цієї Інструкції.

Ця інструкція була розроблена для забезпечення вашої безпеки і безпеки оточуючих. Тому, ми просимо вас уважно її прочитати, перед тим як встановлювати прилад і почати ним користуватися. Залиште дану інструкцію, щоб при необхідності звертатися до неї пізніше. Якщо прилад буде проданий або переданий іншій особі, упевніться, що дана інструкція була передана новому власнику.

Установка

- Зніміть коробку, поліетиленові елементи упаковки, пінопласт, металеві скріпки. Приберіть їх в недоступне місце, тому що вони можуть бути потенційно небезпечні для дітей.
- Переконайтеся в тому, що Ваша духовка не ушкоджена і повністю укомплектована, а мережевий кабель та електричні контакти в належному стані. Якщо у Вас є сумніви, зв'яжіться з продавцем негайно.
- Перед тим, як почати використовувати прилад, зніміть і видаліть з нього всі пакувальні матеріали і захисну плівку і зовні і всередині приладу.
- Виробник не несе відповідальність за недотримання техніки безпеки.
- Установка приладу і його підключення до електричної мережі повинні виконувати лише кваліфіковані спеціалісти, відповідно до рекомендацій Виробника і стандартами, що діють на території країн СНД. Неправильна установка може принести шкоду людям, тваринам або Вашій власності. У разі неправильної установки Виробник знімає з себе всяку відповідальність.
- Перед виконанням будь-яких операцій, важливо перевірити, що прилад **ВІДКЛЮЧЕНИЙ** від електричної мережі.
- **Прилад обов'язково повинен підключатися до мережі із заземленням.** Електрична безпека гарантована тільки при наявності ефективного заземлення, виконаного відповідно до правил електричної безпеки. Ця вимога обов'язково має дотримуватися. Якщо виникли сумніви, зв'яжіться з фахівцем з установки, який перевірить Вашу систему заземлення. Виробник не несе відповідальності за збитки, викликані відсутністю заземлення або його несправністю.
- Якщо духовка підключається безпосередньо до мережі, без вилки і розетки, необхідно встановити багатолінійний вимикач з відстанню між розведеними контактами не менше 3 мм, лінія заземлення при цьому не повинна розрива-

- тися. Вимикач повинен встановлюватися в легкодоступному місці.
- Переконайтеся, щоб поблизу приладу забезпечувалася вільна циркуляція повітря. Погана вентиляція призведе до перегріву виробу.
 - Використання приладу призводить до підвищення температури і вологості в приміщенні, в якому він встановлений. Забезпечте добру вентиляцію (або встановіть витяжку з повітряпроводом).
 - Якщо пристрій інтенсивно використовується протягом тривалого часу, то ефективність вентиляції слід збільшити або підвищити потужність витяжки.
 - **Для правильної установки електричної духовки в кухонні меблі і підключення до електричної мережі, а так само для її подальшої безпечної експлуатації уважно ознайомтеся з відповідними розділами даної інструкції. Звертайтеся тільки до кваліфікованих фахівців сервісних центрів або інших авторизованих організацій.**

Безпека при роботі з духовою шафою

- Всі електричні духовки ТМ Pyramida розроблені для використання всередині приміщень. Ні за яких обставин не використовуйте духовки на вулиці.
- Ця духовка повинна використовуватися в домашніх умовах для приготування їжі відповідно до даної інструкції. Використання духовки не за призначенням, а також промислове використання, використання духовки в офісах, підприємствах сфери обслуговування, охорони здоров'я, освіти і т.п. не передбачено. Виробник не несе відповідальності за вихід з ладу духовки при порушенні даної пункту інструкції.
- Неприпустимо намагатися змінити конструкцію та технічні характеристики даної електричної духовки.
- Заборонено використання подовжувачів і перехідників. Довжина кабелю не повинна перевищувати 1,5 м.
- Виробник не несе відповідальності за загоряння, що відбулися з-за використання трійників і подовжувачів, а також сполучного кабелю, перетин якого не відповідає потужності споживаної Вашої духовкою. При установці необхідно перевірити відповідність характеристик мережі та електричної духовки. Необхідні відомості містяться в інформаційній таблиці (етикетці).
- Розетка і вилка повинні бути одного типу.
- Не тягніть мережевий кабель, щоб вийняти вилку з розетки: це дуже небезпечно. Чи не затискайте і не натягайте мережевий кабель. Для заміни пошкодженого мережевого кабелю викликайте фахівця з авторизованої обслуговуючої організації.
- **Слідкуйте за тим, щоб вентиляційні отвори і щілини меблів не були закриті, в іншому випадку виникає небезпека перевищення робочої температури електричної ізоляції і короткого замикання. Наявність спеціальних вентиляційних отворів і / або щілин - обов'язкове! Це впливає на безпеку експлуатації духової шафи (Див. «7.1. Установка вбудованих духовок»).**

- Інтенсивне використання духовки іноді призводить до підвищення температури і вологості в приміщенні, в якому вона встановлена. Необхідно забезпечити належну вентиляцію приміщення, в якому працюватиме дана електрична духовка (так само рекомендується установка витяжки з повітряпроводом).
- Ваша духовка повинна використовуватися тільки для того, для чого вона розроблена. Не використовуйте духовку для інших цілей, (наприклад, обігріву приміщення). Виробник не несе відповідальності за поломки, викликані неналежним або нерозумним використанням духовки.
- Не торкайтеся духовки, мокрими руками або іншими частинами тіла, не користуйтеся духовкою босоніж.
- Відповідно до загальних вимог Державної Протипожежної служби не залишайте працюючу духовку без нагляду.
- Забороняється зміна конструкції духовки і ремонт особами, не уповноваженими Виробником або його представником.
- При використанні інших кухонних електроприладів, поруч з духовкою, стежте за тим, щоб їх кабелі живлення не торкалися гарячих частин духовки.
- Їдучи на тривалий час, відключайте духовку від електромережі.
- Не використовуйте легкозаймисті рідини (алкоголь, бензин і т.п.) поблизу працюючої духовкою.
- Не торкайтеся гарячої поверхні внутрішньої камери духовки, та гарячих дек (противнів) або решіток. Користуйтеся прихватами або спеціальними рукавицями. Уникайте дотику до нагрівальних елементів. Слідкуйте за тим, щоб не перекинути посуд, в якій готуються продукти. Все це може призвести до травм та опіків.
- Даний виріб не призначений для використання дітьми або особами із зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, або за відсутності у них життєвого досвіду використання електричних духовок, якщо вони не знаходяться під контролем або проінструктовані особою, відповідальною за їх безпеку. Діти повинні перебувати під контролем дорослих для недопущення ігор з електричною духовкою.
- Вбудовувані електроприлади можуть експлуатуватися тільки в тому випадку, якщо вони стаціонарно встановлені в призначену для цих цілей кухонні меблі, в приміщеннях, відповідних необхідним вимогам експлуатації. Це забезпечить правильну і безпечну експлуатацію Вашої вбудованої побутової техніки.
- Відкриті частини даного приладу нагріваються при приготуванні їжі і залишаються гарячими протягом деякого часу після вимкнення. Тримайте дітей подалі від приладу, поки він не охолоне.
- У разі пошкодження кабелю живлення, вилки або розетки, для заміни повинні використовуватися тільки аналогічний спеціальний кабель і відповідні вилка або мережева розетка, придбані в спеціалізованих магазинах або в службі технічного обслуговування і ремонту, і відповідні вимогам безпеки.
- Уникайте впливу на прилад атмосферних явищ, таких як дощ або прямі сонячні промені.

- Не використовуйте духовку для зберігання чого-небудь.
- Завжди беріться за ручку дверей в центрі, тому що її краї можуть виявитися гарячими через природний витік гарячого повітря.

Безпека дітей

- Даний прилад повинен використовуватися тільки повнолітніми людьми. Подбайте про те, щоб діти та особи, незнайомі з даною інструкцією, не користувалися духовкою без вашого нагляду.
- Відкриті частини даного приладу нагріваються при приготуванні їжі і залишаються гарячими протягом деякого часу після вимкнення. Тримайте дітей подалі від приладу, поки він не охолоне.

Очищення і обслуговування

- Завжди виймайте вилку з розетки або відключайте струм на щитку перед чищенням, миттям або іншими операціями з профілактики електричної духовки.
- Підтримуйте прилад у чистому стані. Забруднення харчовими залишками неприпустимо, тому що може призвести до ризику виникнення пожежі.
- НЕ ДОПУСКАЙТЕ, ЩОБ ПРОЛИТИ ПРОДУКТИ З ВИСОКОЮ КОНЦЕНТРАЦІЄЮ ЦУКРУ (НАПРИКЛАД, ВАРЕННЯ) ЗАСИХАЛИ ВСЕРЕДИНІ ДУХОВКИ, ТОМУ ЩО ЦЕ МОЖЕ ПОШКОДИТИ ЕМАЛЕВЕ ПОКРИТТЯ ВСЕРЕДИНІ ДУХОВКИ.
- Не можна використовувати для очищення духовки пар (пароочисник).

Сервісне обслуговування і запасні частини

- У разі виникнення несправностей - духовка не працює або працює не правильно, а також, якщо на ній з'явилися сліди механічних пошкоджень (відколи або тріщини на склі або у внутрішній камері):
 - вимкніть духовку;
 - відключіть її від джерела електроживлення;
 - повідомте про поломку в сервісний центр, телефон якого вказаний у гарантійному документі (гарантійному талоні, сервісній книжці, сервісному сертифікаті).
- Ніколи не намагайтеся самостійно лагодити прилад. Інакше це може призвести до пошкоджень і нещасних випадків.
- У разі виникнення питань пов'язаних з правильною експлуатацією Вашої духової шафи, в першу чергу зверніться до змісту даної інструкції. Якщо ви не змогли знайти в ній необхідної інформації, зверніться на офіційний сайт ТМ Pyramida <http://www.pyramida.ua>, або до авторизованого сервісного центру.
- Сервісне обслуговування даного приладу повинно проводитися тільки в авторизованому технічному сервісному центрі.

Утилізація приладу

- Якщо Ви вирішили, що духовка більше не годиться для експлуатації, зробіть

її непридатною для використання: відключіть від мережі, обріжте живильний кабель, зніміть потенційно небезпечні частини (це особливо важливо для безпеки дітей, які можуть грати з невикористовуваними або викинутими приладами).

- Прилад зроблений з матеріалів, які є екологічно безпечними. Приймаючи рішення про заміну приладу новим, зверніться до організацій, що займаються утилізацією даного виду техніки.

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.



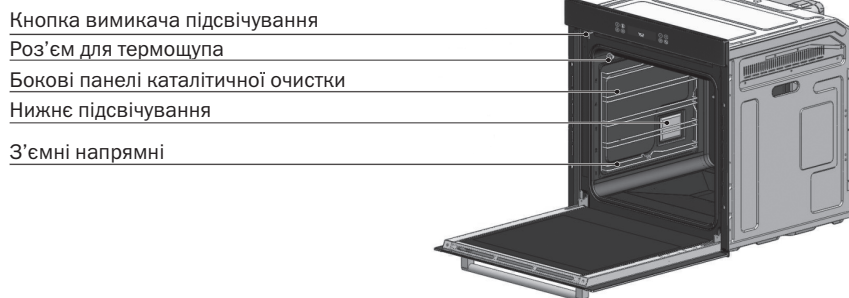
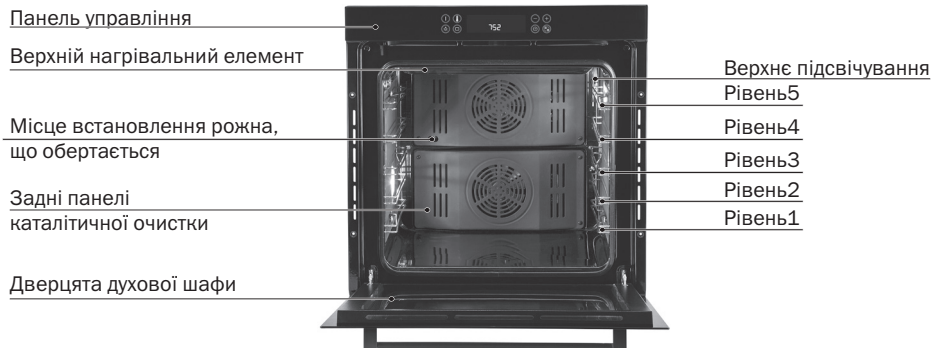
Вторинна переробка упаковки.

ЗМІСТ

<i>ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ, ОСОБЛИВОСТІ КОНСТРУКЦІЇ</i>	8
<i>БЕЗПЕЧНЕ ВИМКНЕННЯ (АВТОМАТИЧНІ ЗАХОДИ ЗАХИСТУ)</i>	12
<i>ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ВАШОЮ ДУХОВКОЮ ШАФОЮ</i>	13
<i>ФУНКЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ</i>	13
<i>ПРАКТИЧНЕ КОРИСТУВАННЯ ФУНКЦІЯМИ ДУХОВОЇ ШАФИ</i>	16
<i>УПРАВЛІННЯ ДУХОВОЮ ШАФОЮ</i>	23
<i>ЯК ПІДТРИМУВАТИ ДУХОВУ ШАФУ В НАЛЕЖНОМУ СТАНІ</i>	36
<i>БЕЗПЕКА ПРИ РОБОТІ З ДУХОВОЮ ШАФОЮ</i>	41
<i>МОНТАЖ</i>	43
<i>ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ</i>	46
<i>КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ</i>	46
<i>ГАРАНТІЯ</i>	47

ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ, ОСОБЛИВОСТІ КОНСТРУКЦІЇ

Конструкція духової шафи



УВАГА

Рівні для противнів чи решіток пронумеровані знизу уверх..



УВАГА

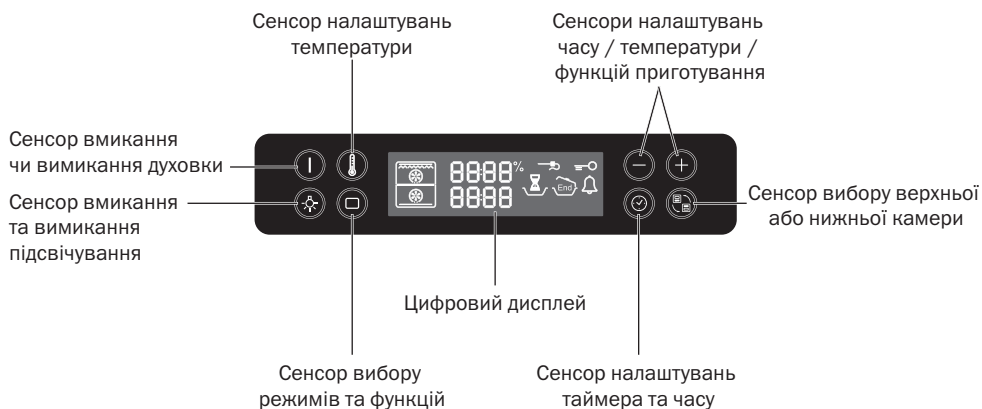
Рівні 4 та 5 в загалом використовуються для гриля.



УВАГА

При приготуванні блюд звертайте увагу на те, щоб противні та решітки були встановлені на необхідному рівні.

Панель управління



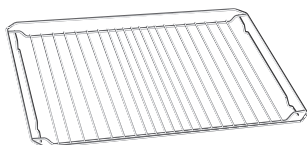
Комплектація духової шафи

Ваша духовка має різні комплектуючі, які будуть корисні для приготування різноманітних страв.



Розділювач

Розділювач необхідно встановити, якщо ви бажаєте скористатися режимом подвійного приготування, або приготування тільки у верхній або тільки у нижній камері. Він відокремлює верхню та нижню камери та встановлюється тільки на 3-му рівні.



Велика решітка

Велика решітка використовується для приготування страв у режимі «гриль» або для жарки. Рекомендуємо при приготуванні на решітці використовувати глибокий противень, для уловлювання м'ясних соків та жиру, щоб вони не попадали на дно духової шафи та не пригорали там.



Мілкий противень

Даний противень рекомендується використовувати для приготування бісквітів, печива, пирогів або піци та іншої випічки.



Глибокий противень

Даний противень рекомендується використовувати для піджарювання та тушкування. А також для уловлення м'ясних соків та жиру, що виділяються при приготуванні на решітці.



Рожен

Рожен має два подвійних фіксуючих зубці, з'ємну ручку та опору-підставку, яка встановлюється на 3-му рівні. Зазвичай використовується для підсмажування птиці. Рожен може бути використаний тільки в режимі об'єднаної камери.



Термощуп

Це пристрій який дає можливість перевіряти та контролювати температуру всередині м'яса. За його допомогою блок управління духовою шафою зчитує інформацію про поточну температуру всередині шматка м'яса, та при досягненні певної, заздалегідь заданої температури, вимикає нагрівальні елементи.

Використання комплектуючих

Установка розділювача

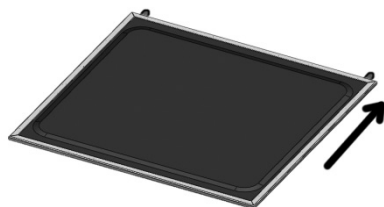


УВАГА

Розділювач встановлюється тільки на 3-му рівні.

Дуже важливо правильно встановити розділювач. Штирі на задньому торці розділювача повинні попасти у відповідні спеціальні отвори на задній панелі, та натиснути спеціальні блокіратори.

При правильній установці розділювача пролунає подвійний звуковий сигнал.



Коли ви дістаєте розділювач, подвійний звуковий сигнал означає, що ви не можете використовувати духовку в режимі подвійного приготування з розділювачем (готувати тільки у верхній, тільки у нижній або у обох камерах одночасно).



УВАГА

Не використовуйте розділювач для приготування на ньому їжі.

Термощуп



Встановіть штекер термощупа (1/4") у відповідний роз'єм у лівому верхньому куті бокової панелі духової шафи.

Для цього відкрийте підпружинену захисну кришку роз'єма, та встановіть в нього штекер термощупа 1/4". Загострений кінець термощупа необхідно повністю встромити у шматок м'яса, який ви збираєтесь приготувати, до обмежувача.

Необхідні налаштування для приготування м'яса за допомогою термощупа дивіться нижче у розділі «Використання духової шафи».

Рожен

Рожен встановлюється тільки на 3-му рівні, тому що його необхідно встановити у отвір з перехідником обертаючого механізму, який знаходиться на задній стінці внутрішньої камери духової шафи.

Під час використання рожня – встановіть глибокий противень для вловлювання жиру та м'ясних соків.



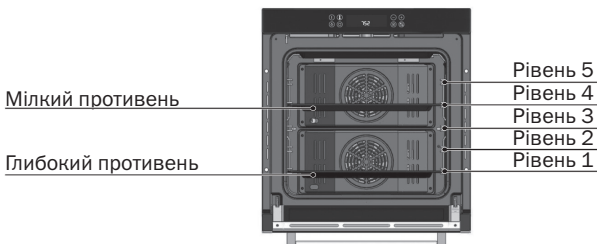
УВАГА

На час приготування зніміть з рожня пластикову ручку.

Велика решітка

Ви можете встановлювати решітку на будь-який з бажаних рівнів.

Противні



Якщо ви готуєте при встановленому розділювачі, то мілкий противень повинен встановлюватися на 4-му, а глибокий на 1-му рівнях.

Противні та решітка повинні встановлюватися правильно, у бокові напрямні. Виймаючи приготовану їжу з духової шафи будьте уважні! Не доторкайтеся до гарячого приладдя та поверхонь.



Коли Ви використовуєте противень для уловлювання м'ясних соків та жиру з їжі упевніться, що противень встановлено правильно. Не дозволяйте контактувати решіткам і противням, а також іншим комплектуючим з днищем камери духової шафи, це може пошкодити емаль. Решітка чи противень, встановлені на 1-му рівні повинні не доходити до дна камери духової шафи мінімум на 2 см.

БЕЗПЕЧНЕ ВИМКНЕННЯ (АВТОМАТИЧНІ ЗАХОДИ ЗАХИСТУ)

Безпечне вимкнення

Якщо час приготування (автоматичного вимкнення) не було встановлено або ви забули вимкнути духову шафу, в залежності від температури у камері духової шафи вона автоматично вимкнеться через вказані проміжки часу:

Температура до 105 °С	– через 16 годин
Температура від 105 °С до 200 °С	– через 8 годин
Температура від 200 °С до 250 °С	– через 4 години

Дана духовна шафа оснащена системою термодатчиків. Якщо ви забули вимкнути духову шафу, а камера духової шафи нагрілася до заданої Вами температури і довгий час не вимикається, то термодатчик вимкне нагрівальні елементи автоматично, на певний період часу, поки температура всередині камери духової шафи не нормалізується.

Примусова вентиляція корпусу духової шафи

Для того щоб корпусу та двері духових шаф ТМ Pyramida не перегрівалися і не чинили сильного температурного впливу на кухонні меблі, всі духовки ТМ Pyramida обладнано спеціальним охолоджуючим вентилятором, який автоматично включається, коли корпус духовок починає нагріватися. При цьому навколо корпусу духовки створюється постійна циркуляція повітря, що запобігає його перегріву.

По закінченні приготування, після вимкнення духовки, спеціальний вентилятор продовжує працювати до тих пір, поки духовка не буде достатньо охолоджена. Неголосний звук від працюючого вентилятора, що охолоджує корпус духової шафи буде чутно навіть після вимкнення духовки.

Він вимкнеться якщо температура всередині духової шафи опуститься до 110 °С або після 22 хвилин роботи з моменту вимкнення духової шафи.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ВАШОЮ ДУХОВКОЮ ШАФОЮ

При першому використанні пристрою, ми рекомендуємо вам встановити термостат на температуру від 120°C до 150°C, і залишити порожню духовку на 30-45 хвилин ввімкненою в режимі «Конвекція». Потім відкрити дверцята духовки і впустити в неї кімнатне повітря. Запах, який зазвичай присутній при першому використанні, викликаний випаровування речовин, що використовуються для захисту духовки під час зберігання до моменту її фактичної установки.

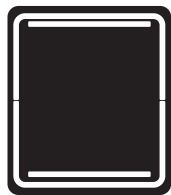
ФУНКЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

1. Традиційний режим

Рекомендована температура: 200 °C

Тепло виділяється верхнім і нижнім нагрівальними елементами для підтримки постійної температури у камері духової шафи. Функція Традиційний режим відмінно підходить для випічки та запікання або тушкування страв, розміщених на одному противні.

Перед початком приготування, слід заздалегідь розігріти камеру духову шафу. Ви можете розігріти камеру духової шафи за допомогою функцій «Традиційний режим» або «Верхній нагрівальний елемент + Конвекція».



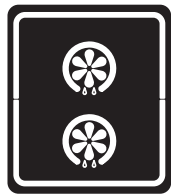
2. Конвекція

Рекомендована температура: 170 °C

Тепло виділяється кільцевими нагрівальними елементами, розміщеними за вентиляторами на задній стінці камери духової шафи. Вентилятори рівномірно розподіляють тепло по всій камері духової шафи.

За допомогою даної функції одночасно можна запікати страви розміщені не більше ніж на трьох рівнях, а також використовувати її для обжарювання.

Перед початком приготування, слід заздалегідь розігріти духову шафу. Ви можете розігріти камеру духової шафи за допомогою функцій «Конвекція» або «Верхній нагрівальний елемент + Конвекція».

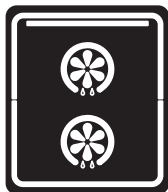


3. Верхній нагрівальний елемент + Конвекція

Рекомендована температура: 190 °C

Тепло, що виділяється верхнім нагрівальним елементом і кільце-

вими нагрівальними елементами рівномірно розповсюджується та циркулює за допомогою вентиляторів по всій камері духової шафи.



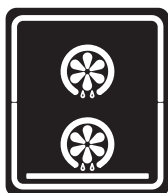
Дану функцію слід використовувати при приготуванні тортів і бісквітів, які повинні бути добре пропечені в середині. Також ця функція добре підходить для приготування піци, пирогів з заварним кремом та чізкейків.

Перед початком приготування, слід заздалегідь розігріти духову шафу. Ви можете розігріти камеру духової шафи за допомогою функції «Верхній нагрівальний елемент + Конвекція».

4. Нижній нагрівальний елемент + Конвекція

Рекомендована температура: 190 °C

Тепло, що виділяється нижнім нагрівальним елементом і кільцевими нагрівальними елементами рівномірно розповсюджується та циркулює за допомогою вентиляторів по всій камері духової шафи.



Функція «Нижній нагрівальний елемент + Конвекція» використовується для приготування страв з основою із тіста чи сирюю начинкою, наприклад, таких продуктів як піца, пироги с заварним кремом, відкриті кекси в німецькому стилі або чізкейки.

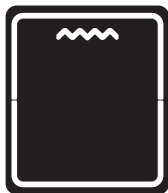
Перед початком приготування, слід заздалегідь розігріти духову шафу. Ви можете розігріти камеру духової шафи за допомогою функції «Нижній нагрівальний елемент + Конвекція» або «Верхній нагрівальний елемент + Конвекція».

5. Малий гриль

Рекомендована температура: 240 °C

Тепло, виділяється центральним, внутрішнім верхнім нагрівальним елементом гриля, який має малу площу.

Ця функція призначена для запікання невеликих страв, таких як біфштекси, шніцелі, риба та тости, розміщених посередині противня.



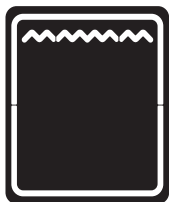
Перед початком приготування, слід заздалегідь розігріти духову шафу. Ви можете розігріти камеру духової шафи за допомогою функції «Малий гриль» або «Верхній нагрівальний елемент + Конвекція».

6. Великий гриль

Рекомендована температура: 240 °C

Тепло, виділяється внутрішнім центральним та зовнішнім верхніми нагрівальними елементами гриля що мають велику загальну площу. Функція «Великий гриль» дозволяє запікати великі страви, такі як біфштекси, шніцелі та риба вона також підходить для підсмажування м'яса.

Перед початком приготування, слід заздалегідь розігріти духову шафу. Ви можете розігріти камеру духової шафи за допомогою функції «Великий гриль» або «Верхній нагрівальний елемент + Конвекція».

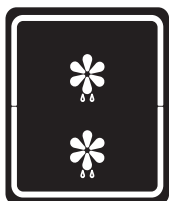


7. Розморожування

Вентилятори, розміщені на зверху та знизу на задній стінці камери духової шафи створюють циркуляцію повітря майже кімнатної температури навколо продуктів що розморожуються.

Цей режим рекомендується для розморожування будь-яких продуктів, особливо делікатних, для яких не потребується тепло, наприклад як: тортморозиво, кремові десерти и т.д. При використанні цього режиму, час розморожування зменшується приблизно у два рази.

Для розморожування м'яса, птиці, риби, овочів або напівфабрикатів, можливо пришвидшити процес, скориставшись режимом «Конвекція» з встановленою температурою 80-100 °C.



8. Рожен (якщо входить до комплекту постачання)

Для правильного користування рожном, виконайте наступні дії:

- Встановіть на 1му (нижньому) рівні протівень, для уловлювання м'ясних соків та жиру.
- Встановіть спеціальну опору-підставку для рожна на 3му рівні та помістіть кінець рожна у привід через спеціальний отвір на задній стінці духової шафи.

Користуватися рожном, що обертається, тільки при установці режимів

«Великий гриль»:  або «Малий гриль» .



УВАГА

Для зняття рожна з спеціальної опори – використовуйте з'ємну ручку.



УВАГА

Функцією «Рожен» можна користуватися тільки у «Режимі єдиної камери». При інших режимах роботи духової шафи користуватися рожном неможливо.

ПРАКТИЧНЕ КОРИСТУВАННЯ ФУНКЦІЯМИ ДУХОВОЇ ШАФИ

1. Традиційний режим

Харчовий продукт	Рівень противня	Температура, °C	Комплектуючі	Час, хв
Заморожена лазанья у формі з фольги (500-1000 г)	3	180-200	Решітка	40-50
Дорадо або риба того ж розміру (300-1000 г) Надрізається 3-4 рази з обох сторін Змастіть олією	3/2	240	Решітка / Противень (для уловлювання м'ясних соків та жиру)	15-20
Філе риби (500-1000 г) Надрізається 3-4 рази з обох сторін Змастіть олією	3	200	Мілкий противень	13-20
Замороженні котлети (350-1000 г) Заморожений фарш з шинкою, сиром чи грибами. Змастіть олією	3	200	Мілкий противень	25-35
Замороженні котлети з фарша, моркви, буряка чи картоплі (350-1000 г) Змастіть олією	3	200	Мілкий противень	20-30
Свині котлети на кісточці (500-1000 г) Змастіть олією, додайте сіль та перець	3/2	200	Решітка / Противень (для уловлювання м'ясних соків та жиру)	40-50
Печена картопля (розріжте навпіл) (500-1000 г)	3	180-200	Мілкий противень	30-45
М'ясний рулет с замороженими грибами (500-1000 г) Змастіть олією	3	180-200	Мілкий противень	40-50

2. Конвекція

Харчовий продукт	Рівень противня	Температура, °C	Комплектуючі	Час, хв
Ягня (350-700 г) Змастіть олією Додайте сіль та перець	3/2	190-200	Решітка / Противень (для уловлювання м'ясних соків та жиру)	40-50
Банани у фользі з шоколадом, горіхами та коричневим цукром (3-5 шт.) На кожний шматочок банана покладіть 3-4 шматочка цукру (капніть на цукор водою). Зробіть невеличкий надріз та покладіть на нього 10-15 г шоколаду, 5-10 г горіхів та заверніть у фольгу..	3	220-240	Решітка	15-25
Печені яблука 5-8 шт. x 150-200 г Виріжте серединки яблук, додайте всередину цукор. Налийте у противень трохи води.	3	200-220	Решітка / Противень (для уловлювання сиропу)	15-25
Котлети з м'ясного фаршу (300-600г) Змастіть олією	3	195	Мілкий противень	18-25
М'ясний рулет з начинкою (фарш) (500-1000 г) Змастіть олією	3	180-200	Мілкий противень	50-65

3. Верхній нагрівальний елемент + конвекція

Харчовий продукт	Рівень противня	Температура, °C	Комплектуючі	Час, хв
Свинина на кістці (1000 г) Змастіть олією. Додайте сіль та перець	3/2	180-200	Решітка / Противень (для уловлювання м'ясних соків та жиру)	50-65

Продовження таблиці

Харчовий продукт	Рівень противня	Температура, °С	Комплектуючі	Час, хв
Свинна лопатка у фользі (1000-1500 г) Заздалегідь замариноване м'ясо	3/2	180-230	Мілкий противень	60-120
Ціла курка (700-1500 г) Змастіть олією Додайте сіль та перець	3/2	190-200	Мілкий противень	40-55
М'ясні або рибні стейки (400-800 г) Змастіть олією Додайте сіль та перець	3/2	180-200	Решітка / Противень (для уловлювання м'ясних соків та жиру)	15-35
Бисквіт (1000 г)	3/2	180	Глибокий противень	20

4. Нижній нагрівальний елемент + Конвекція

Харчовий продукт	Рівень противня	Температура, °С	Комплектуючі	Час, хв
Пиріг із дріжджового тіста с яблуками Заморожений (350-700 г)	3	180-200	Глибокий противень або форма для випікання	15-20
Невеликий пиріг з начинкою. Заморожений (300-600 г) Змастіть поверхню збитим яєчним жовтком, помістіть у холодну духовку (до прогріву)	3	180-200	Форма для випічки встановлена на решітку	25
М'ясні кульки в соусі (250-500 г) Використовуйте пательню	3	180-200	Спеціальна пательня або форма для випікання	25-35
Слойки із листового тіста (500-1000 г) Змастіть поверхню збитим яєчним жовтком	3	180	Глибокий противень або форма для випікання	15-23
Канеллоні під соусом (250-500 г) Використовуйте пательню	3	180	Спеціальна пательня або форма для випікання	22-30
Пирогов із дріжджового тіста з начинкою (600-1000 г) Змастіть поверхню збитим яєчним жовтком	3	180-200	Форма для випічки встановлена на решітку	20-30

5. Малий гриль

Харчовий продукт	Рівень противня	Температура, °С	Комплектуючі	Час, хв
<p>Камамбер для смаження, заморожений (2х75 г - 4х75 г)</p> <p>Помістіть у холодну духовку (для прогрівання та розморожування)</p>	3	200	Спеціальні формочки встановлені на решітку	10-12
<p>Багети з томатом і моцарелю (Французький хліб з шинкою чи саямі)</p> <p>Помістіть у холодну духовку (для прогрівання та розморожування)</p>	3/2	200	Решітка / Противень (для уловлювання м'ясних соків та жиру)	15-20
<p>Рибні палички (300-700 г)</p> <p>Помістіть у холодну духовку (для прогрівання та розморожування) Змастіть олією</p>	3/2	200	Спеціальна форма встановлена на решітку	15-25
<p>Замороженні рибні бургери (300-600 г)</p> <p>Помістіть у холодну духовку (для прогрівання та розморожування) Змастіть олією</p>	3	180-200	Спеціальна форма встановлена на решітку	20-35
<p>Заморожена піца (300-500 г)</p> <p>Помістіть у холодну духовку (для прогрівання та розморожування) Змастіть олією</p>	3/2	180-200	Спеціальна форма для запікання або мілкий противень встановлені на решітку	23-30

6. Великий гриль

Харчовий продукт	Рівень противня	Температура, °C	Комплектуючі	Час, хв
Сардельки 5-10 шт.	4/3	200	Решітка / Противень (для уловлювання м'ясних соків та жиру)	10-15
Мисливські сосиски. 8-10 шт. Змастіть олією	4/3	200	Решітка / Противень (для уловлювання м'ясних соків та жиру)	10-12
Тости 5-10 шт.	4	240	Решітка / Противень (для уловлювання м'ясних соків та жиру)	8-12
Тости з сиром 5-10 шт.	3/2	200	Мілкий противень	18-25
Заморожені млинці з начинкою Помістіть у холодну духовку (для прогрівання та розморожування). Змастіть олією.	3	180-200	Мілкий противень	20-30

7. Подвійна конвекція

В моделях духовок, де є режим подвійної конвекції, можна приготувати 2-і страви у 2-х різних режимах одночасно, використовуючи розділювач.

Наприклад, Ви можете приготувати яблучний пиріг, помістивши його у нижню частину духової шафи та стейки, помістивши їх у верхню частину духової шафи.

Перед тим, як починати приготування, слід розігріти духову шафу.

Ви можете розігріти духову шафу або у поточному режимі, або у режимі «Верхній нагрів + конвекція».

Варіант 1:

М і с ц е р о з м і щ е н н я	Харчовий продукт	Рівень противня	Функція	Темпе- ратура, °С	Комплекту- ючі	Час, хв
Верхня камера	М'ясні або рибні стейки (400-800 г) Змажте олією, додайте сіль та перець	4	Верхній нагрів + конвекція	180- 200	Спеціальна форма для запікання або проти- вень вста- новлені на решітку	15-35
Н и ж н я камера	Заморожений пиріг з дріжджо- вого тіста з яблу- ками (350-700 г)	1	Нижній нагрів + конвекція	180- 200	Спеціальна форма для запікання або проти- вень вста- новлені на решітку	15-20

Варіант 2:

М і с ц е р о з м і щ е н н я	Харчовий продукт	Рівень противня	Функція	Темпе- ратура, °С	Комплекту- ючі	Час, хв
Верхня камера	М'ясні або рибні стейки (400-800 г) Змажте олією, додайте сіль та перець	4	Верхній нагрів + конвекція	180- 200	Спеціальна форма для запікання або проти- вень вста- новлені на решітку	15-35
Н и ж н я камера	Невеликий пи- ріг з начинкою заморожений (300-600 г) Змастіть верх пирога збитими яйцем, покладіть у холодну духовку (до прогріву)	1	Нижній нагрів + конвекція	180- 200	Спеціальна форма для запікання встано- влена на решітку або противень	25


8. Термощуп.

Вид м'яса	Харчовий продукт	Час, хв	Температура духовки, °С	Внутрішня температура, °С	
Яловичина	Ребра на кісточці Легка прожарка	20-24	165	60	
	Оковалок Середня прожарка	24-28	165	70	
	(1350-2300 г) Сильна прожарка	28-32	165	75	
	Яловича вирізка Легка прожарка	10-14	165	60	
	Середня прожарка	14-18	165	70	
Свинина	На кістці (1350-2300 г)	23-27	165	75	
	Відбивні (товщиною 1/2" - 1")	30-35	165	75	
	2 відбивні				
	4 відбивні	30-40	165	75	
6 відбивних	40-45	165	75		
Шинка	Консерви, лопатка зі свинини, гомілка (1350-2300 г) (до повної готовності)	14-18	165	60	
Баранина	На кістці (1350-2300 г)	17-20	165	70	
	Середня прожарка	20-24	165	75	
	Сильна прожарка				
Морепродукти	Ціла риба (1350-2300 г)	30-40	205		
	Омари (170-230 г кожний)	20-25	175		
Птиця	Ціла курка (1150-1600 г)	24-26	175	80-85	
	Курча (450-700 г)	50-55	175	80-85	
	Фаршироване курча (450-700 г)	55-60	175	80-85	
	Качка (1800-2300 г)	24-26	160	80-85	
	Ціла індичка:				
	Нефаршированна (4500-7300 г)	8-11	160	80-85	
	Фаршированна (8200-10000 г)	7-10	160	80-85	
	Філе індички (1800-2700 г)	16-19	160	75	

УПРАВЛІННЯ ДУХОВОЮ ШАФОЮ

Підготовка до роботи

Налаштування годинника

При першому підключенні духової шафи до мережі, дисплей на панелі управління активується, і на ньому почнуть блимати значення , сигналізуючи про те що необхідно провести налаштування поточного реального часу на годиннику, для подальшої експлуатації духової шафи.








УВАГА

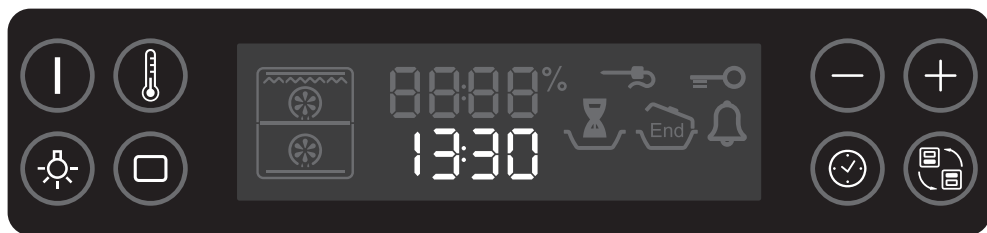
Духова шафа не буде працювати, поки не буде налаштовано годинник.

Припустимо поточний час 13:30.

1. На дисплеї блимає значення , показуючи, що зараз можливо налаштувати значення годин.
2. Використовуючи сенсори  та  встановіть правильне значення у годинах. В нашому випадку . Почекайте 5 секунд або доторкніться до **Сенсору налаштування таймера і часу** , цифри на годиннику перестануть блимати та покажуть правильний поточний час у годинах.

Тепер необхідно встановити правильне значення в хвилинах.

3. Доторкніться до **Сенсору налаштування таймера і часу** . Почне блимати значення хвилин .
4. Використовуючи сенсори  та  налаштуйте значення у хвилинах. У нашому випадку .
5. Щоб закінчити налаштування реального поточного часу на годиннику, доторкніться до **Сенсору установки таймера и часу**  або зачекайте 5 секунд. Значення  перестануть блимати. Тепер дисплей відображає налаштований реальний поточний час.



Духова шафа готова до використання.

Попереднє очищення

Бокові та задня стінки камери духової шафи закриті спеціальними з'ємними панелями з каталітичним покриттям. Каталітичне покриття представляє собою пористу речовину, яка як губка вбирає у себе жир, який при наступних циклах приготування при температурі 200 °С, під впливом кисню розкладається на сажу та воду. Таким чином, процес самоочистки камери духової шафи відбувається постійно, весь той час, поки вона використовується і працює. Каталітичні пластини можна зняти і вимити за допомогою м'якої губки чи ганчірки з неагресивним миючим засобом.

Не використовуйте при цьому абразивні порошки та жорсткі мочалки, щоб не пошкодити каталітичне покриття.



УВАГА

Перед зворотнім встановленням каталітичних панелей у камеру духової шафи **ОБОВ'ЯЗКОВО** висушіть їх.

Термін придатності з'ємних каталітичних панелей 4-5 років.

Перед першим використанням ретельно очистіть духовку. **Обов'язково** видаліть залишки упаковки.



УВАГА

Не використовуйте порошки та інші абразивні засоби, тому що вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для духових шаф з емальованими стінками використовуйте спеціалізовані засоби для чищення доступні у продажу.

Для очищення духової шафи:

1. Відкрийте дверцята духової шафи, всередині ввімкнеться світло.
2. Очистіть всі противні, комплектуючі та бічні напрямні за допомогою ветоші, змоченої в теплій воді або спеціалізованому миючому засобі. Потім протріть сухою м'якою тканиною.
3. Таким же чином очистіть внутрішній простір духовки.
4. Вологою тканиною протріть лицьову частину духовки.

- Перевірте правильність встановленого часу.
- Вийміть всі комплектуючі, виберіть режим конвекції, встановіть температуру від 120 °С до 150 °С, і увімкніть духовку на 30-45 хвилин.
- Буде присутній характерний запах, це – нормально. Бажано, щоб протягом цього часу ваша кухня добре провітрювалася.

Використання духової шафи

Установка режиму роботи

Для приготування в будь-якому з режимів: верхня камера, подвійне приготування, або нижня камера встановіть розділювач. В момент його встановлення духовка повинна бути вимкнена.

Після його встановлення пролунає звуковий сигнал, що сигналізує про те, що розділювач встановлено правильно.


Для режиму єдиної камери вийміть розділювач. В момент его вилучення духовка повинна бути вимкнена.



УВАГА

Якщо розділювач встановити, коли духовка увімкнута або працює, то вона автоматично вимкнеться.

Увімкніть духовку сенсором , утримуючи його 3 секунди.





Після цього оберіть необхідний вам режим роботи камери, доторкаючись до **Сенсора вибору режимів та функцій** . Для більш детальних інструкцій див. Таблицю.

1. Щоб обрати необхідний режим камери, доторкайтесь до **Сенсора вибору режимів та функцій** , поки не з'явиться піктограма необхідного режиму.
2. Доторкаючись до сенсорів  та  оберіть необхідну функцію приготування. Якщо, після вибору функції, протягом 3-х секунд не було зроблено ніяких змін у налаштуваннях, духовка автоматично почне приготування на обраному Вами режимі роботи.



УВАГА

Після закінчення будь-яких налаштувань духовка вмикається не одразу, а з 3х секундною затримкою.

Режим роботи	Індикація	Функції	Розділювач	Корисна інформація
Режим верхньої камери		<ol style="list-style-type: none"> 1. Конвекція 2. Верхній нагрівальний елемент + Конвекція 3. Великий гриль 	Є	Даний режим дозволяє економити електроенергію та час, необхідні для приготування невеликої кількості їжі.
Подвійне приготування		Працюють обидві камери: верхня та нижня	Є	Даний режим дозволяє одночасно готувати дві страви з різними температурами функціями приготування в двох камерах.
Режим нижньої камери		<ol style="list-style-type: none"> 1. Конвекція 2. Нижній нагрівальний елемент + Конвекція 	Є	Даний режим дозволяє економити електроенергію та час, необхідні для приготування невеликої кількості їжі.
Режим єдиної камери		<ol style="list-style-type: none"> 1. Конвекція 2. Верхній нагрівальний елемент + Конвекція 3. Традиційний 4. Великий гриль 5. Малий гриль 6. Нижній нагрівальний елемент + Конвекція 7. Розморожування 	Не має	

Режим верхньої камери

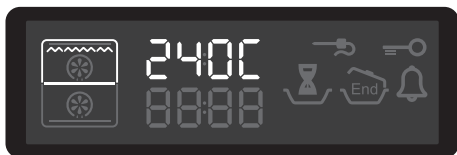
Розділювач повинен бути встановленим.



Конвекція



Верхній нагрівальний елемент + Конвекція



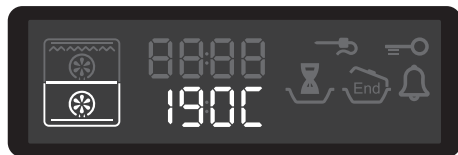
Великий гриль

Режим нижньої камери

Розділювач повинен бути встановленим.



Конвекція

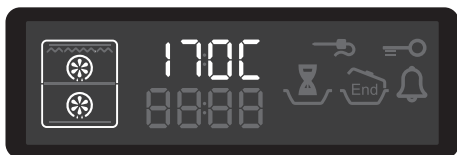


Нижній нагрівальний елемент + Конвекція

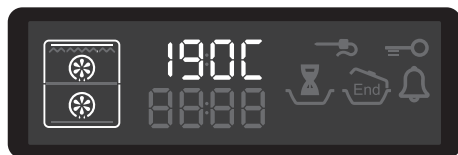
Подвійне приготування

Одночасно працюють функції верхньої та нижньої камери.

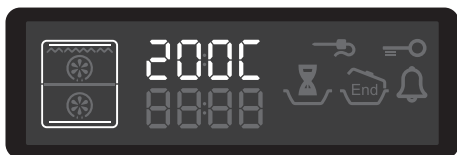
Режим єдиної камери



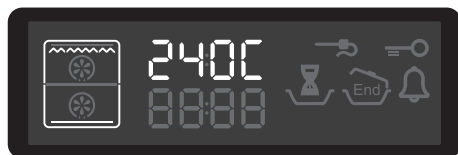
Конвекція



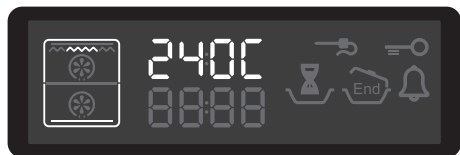
Верхній нагрівальний елемент + Конвекція



Традиційний



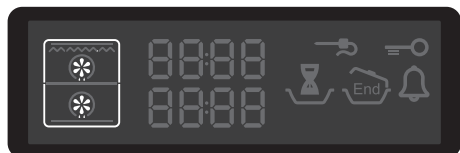
Великий гриль



Малий гриль






Нижній нагрівальний елемент + Конвекція



Розморожування

Налаштування температури

Для режимів єдиної, верхньої та нижньої камери.

1. Доторкніться до **Сенсору налаштування температури**  і утримуйте його на протязі 2-х секунд. Значення температури на дисплеї почне блимати.
2. Користуючись сенсорами  та  налаштуйте необхідну температуру (крок регулювання 1 °C).

Режим єдиної камери (Великий гриль/ Малий гриль)	40 °C - 250 °C
Режим верхньої камери	40 °C - 250 °C
Режим нижньої камери	40 °C - 250 °C


3. Щоб застосувати налаштування зачекайте 3 секунди або доторкніться до **Сенсору налаштування температури**  еще раз.



УВАГА

Температура може бути змінена навіть на під час процесу приготування їжі.


Подвійне приготування

1. Доторкніться до **Сенсору налаштування температури**  та утримуйте його на протязі 2-х секунд. Значення температури на дисплеї почне блимати. (верхня або нижня камери).



2. Користуючись Сенсорами  та  налаштуйте необхідну температуру (крок регулювання 1 °C).

Режим верхньої камери (Великий гриль/ Малий гриль)	160 °C - 250 °C
Режим нижньої камери	160 °C - 250 °C

3. Доторкніться до **Сенсору вибору верхньої або нижньої камери**  значення температури на дисплеї почне блимати (нижня або верхня камера).




4. Користуючись Сенсорами  та  налаштуйте необхідну температуру (крок регулювання 1 °C).
5. Щоб застосувати налаштування зачекайте 3 секунди або доторкніться до **Сенсору налаштування температури**  ще раз.



УВАГА

Температура може бути змінена навіть на під час процесу приготування їжі.

Вимкнення духової шафи

Щоб вимкнути духову шафу доторкніться та утримуйте **Сенсор вимкнення увімкнення духової шафи**  на протязі 3-х секунд.

Час приготування / вимкнення

Ви можете налаштувати час приготування/ вимкнення духової шафи у процесі приготування їжі.






В режимі єдиної, верхньої та нижньої камери



Стартовий час



Обрана функція

1. Доторкніться та утримуйте на протязі 2-х секунд **Сенсор налаштування таймера і часу** . Повторіть ці дії декілька разів, поки піктограма **Час приготування**  або **Час вимкнення**  а також значення налаштувань часу  або поточний час  на дисплеї почнуть блимати.



Час приготування



Час вимкнення


2. Використовуючи Сенсори  та  налаштуйте бажаний час приготування або вимкнення духової шафи відповідно.



Час приготування



Час вимкнення

3. Щоб застосувати налаштування доторкніться до **Сенсора налаштування таймера та часу**  або зачекайте 3 секунди. Духова шафа розпочне роботу та припинить її коли спливе вказаний час приготування або при досягненні вказаного відповідного часу вимкнення.

Після цього духови шафа подає нетривалий звуковий сигнал, що підтверджує закінчення процесу приготування. На дисплей виводиться інформація про завершення роботи.



УВАГА

Для досягнення кращих результатів при приготуванні їжі, в процесі приготування Ви можете змінювати попередньо налаштований час приготування або час вимкнення за допомогою **Сенсора**

налаштування таймера і часу  та сенсорів  і .





УВАГА

Ви не можете налаштувати час вимкнення, якщо активовано режим роботи з термощупом.

В режимі подвійного приготування

Час приготування або вимкнення для верхньої та нижньої камери може бути налаштовано окремо, користуючись **Сенсором налаштування таймера і часу**,

Сенсором вибору верхньої або нижньої камери та **Сенсорів**  і .




Стартовий час



Обрана функція

1. Доторкніться та утримуйте на протязі 2-х секунд **Сенсор налаштування таймера і часу**

. Повторіть ці дії декілька разів, поки піктограма **Час приготування**

 або **Час вимкнення**  а також значення налаштувань часу

 або поточний час  на дисплеї почнуть блимати. (верхня чи нижня)



Час приготування



Час вимкнення


2. Використовуючи Сенсори  та  налаштуйте бажаний час приготування або вимкнення духової шафи відповідно.








Час приготування



Час вимкнення

3. Доторкніться до **Сенсора вибору верхньої або нижньої камери** , щоб обрати необхідну камеру приготування. (нижня чи верхня)



4. Доторкніться та утримуйте на протязі 2-х секунд **Сенсор налаштування таймера і часу** . Повторіть ці дії декілька разів, поки піктограма **Час приготування**  або **Час вимкнення**  а також значення налаштувань часу  або поточний час  на дисплеї почнуть блимати. (нижня чи верхня камери)



Час приготування



Час вимкнення


5. Використовуючи Сенсори  та  налаштуйте бажаний час приготування або вимкнення духової шафи відповідно.



Час приготування



Час вимкнення

6. Щоб застосувати налаштування доторкніться до **Сенсора налаштування таймера та часу**  або зачекайте 3 секунди. Духова шафа розпочне роботу та припинить її коли спливе вказаний час приготування або при досягненні вказаного відповідного часу вимкнення.

Після цього духова шафа подає нетривалий звуковий сигнал, що підтверджує закінчення процесу приготування. На дисплей виводиться інформація про завершення роботи.



Для досягнення кращих результатів при приготуванні їжі, в процесі приготування Ви можете змінювати попередньо налаштований час приготування або час вимкнення за допомогою **Сенсора**

налаштування таймера і часу  та сенсорів  і .

Відкладений старт




Якщо **Час вимкнення**  встановлюється після введеного **Часу приготування**



, то блок управління духової шафи самостійно розраховує необхідність відкладеного старту виходячи з введених Вами даних.

1. Налаштуйте **Час приготування** , як було вказано вище. Духова шафа почне роботу.

2. Налаштуйте **Час вимкнення** , як було вказано вище. Якщо розрахована різниця між часом вимкнення та часом приготування більше поточного часу, то духова шафа вимкнеться, та перейде в режим очікування. Духова шафа автоматично вийде з режиму очікування тоді, коли настане розрахований час початку приготування їжі.

Приклад:




1. Припустимо поточний час 15:00 . Час необхідний для приготування страви складає 3 години, а Ви хочете, щоб процес приготування цієї страви закінчився о 19:30.
2. Для цього Ви повинні встановити час приготування тривалістю у 3 години. Духова шафа вмикається і починає роботу .
3. Потім ви налаштовуєте час закінчення приготування 19:30 . Блок управління духової шафи самостійно розраховує, що час старту повинен бути о 16:30, та встановлює контрольну точку старту. Після цього духова шафа вимкнеться та перейде в режим очікування .
4. Як тільки поточний час та час контрольної точки старту співпаде, духова шафа увімкнеться та почне приготування, яке буде продовжуватися 3 години та закінчиться о 19:30 . Звуковий сигнал буде означати закінчення приготування.

Кухонний таймер (подача тільки звукового сигналу)



УВАГА



Кухонний таймер вмикається тільки, коли духова шафа вимкнена.

1. Доторкніться та утримуйте **Сенсор налаштування таймера і часу** , поки піктограма **Кухонного таймера**  та значення налаштування часу  на дисплеї не почнуть блимати.



2. Використовуючи сенсори  та , налаштуйте бажаний час сигналу кухонного таймера.



3. Доторкніться до **Сенсора налаштування таймера і часу** , щоб увімкнути кухонний таймер. Після закінчення вказаного вами часу, пролунає звуковий сигнал.
Щоб вимкнути звуковий сигнал, необхідно ще раз доторкнутися до **Сенсора налаштування таймера і часу** .


Функція блокування








У вимкненому стані





Під час роботи

1. Щоб заблокувати панель управління духовою шафою, одночасно доторкніться та утримуйте **Сенсор налаштування таймера і часу**  та **Сенсор вибору**

режимів і функцій  на протязі 1 секунди. На дисплеї з'явиться піктограма , що означає що духову шафу заблоковано.

- Щоб розблокувати духову шафу, одночасно доторкніться та утримуйте **Сенсор налаштування таймера і часу**  та **Сенсор вибору режимів і функцій**  на протязі 2-3 секунд. На дисплеї згасне піктограма , а панель управління духової шафи буде розблоковано.

Коли функція блокування активна, не працюють усі сенсори, крім комбінації сенсорів розблокування (**Сенсор налаштування таймера і часу**  та **Сенсор вибору режимів і функцій** ).



УВАГА





УВАГА


Панель управління духової шафи можна заблокувати незалежно від того, увімкнена духову шафу чи вимкнена, працює духову шафу або не використовується на даний момент.

Тремощуп

Для того щоб скористатися духовкою з термошупом при приготуванні м'яса.

- Встроміть термошуп у м'ясо до обмежувача.
- Інший кінець термошупа приєднайте до роз'єму в духовій шафі. Упевніться в тому що вив становили його повністю. Якщо термошуп встановлено правильно то на дисплеї висвітиться індикатор .
- Закрийте дверцята духової шафи.
- Оберіть режим роботи без розділювача , потім оберіть необхідну функцію приготування.
- Щоб обрати необхідну температуру приготування доторкніться та утримуйте **Сенсор налаштування температури** , поки значення налаштувань температури на дисплеї не почнуть блимати. Оберіть необхідну Вам температуру від 40 °C до 250 °C (для різних функцій приготування даний діапазон може відрізнятись). Зміни температури відбуваються з кроком 5 °C.



6. Доторкніться ще раз до **Сенсора налаштування температури** , піктограма термощупа і значення налаштувань його температури будуть блимати на дисплеї. Ви можете налаштувати необхідну температуру готовності страви, яка визначається термощупом, від 40 °C до 95 °C з кроком 5 °C.



7. Коли температура всередині м'яса досягне температури заданої для термощупа, термощуп вимкне духову шафу і на дисплеї засвітиться «END» та пролунає звуковий сигнал.



ЯК ПІДТРИМУВАТИ ДУХОВУ ШАФУ В НАЛЕЖНОМУ СТАНІ

Перед очищенням або обслуговуванням духовки, вимкніть її від джерела живлення. Для збільшення терміну служби вашої духовки, її необхідно регулярно чистити, враховуючи наступне:

- Емальовані та фарбовані елементи чи елементи з нержавіючої сталі, скло дверей або скляні панелі управління слід протирати вологою (але добре віджатою) ганчіркою або губкою, змоченою у теплій воді зі спеціальними миючими засобами. Не використовуйте абразивних порошоків або агресивних речовин, які можуть їх пошкодити. При неправильному догляді, на нержавіючої сталі можуть утворитися плями, чи інші механічні пошкодження, які важко видалити. Користуйтеся тільки спеціальними, наявними в продажі засобами, призначеними для догляду за поверхнями з нержавіючої сталі. Уважно читайте інструкції із застосування миючих засобів. Після миття або очищення всі зовнішні поверхні духовки рекомендується ретельно промити, протерти і висушити. Для миття або очищення використовуйте не сильно змочені водою серветки, м'які ганчірки, або спеціальні мочалки. Пам'ятайте, що надлишки води можуть по-

шкодити електричну проводку, контакти, блоки управління духовки.

- Внутрішню поверхню духовки бажано мити і чистити безпосередньо після закінчення процесу приготування, коли вона ще тепла. Для миття або очищення внутрішньої поверхні духовки так само використовуйте не сильно змочені водою серветки, м'які ганчірки, або спеціальні мочалки. Пам'ятайте, що надлишки води можуть пошкодити електричну проводку і контакти, завдати шкоди нагрівальним елементам. Після очищення всі внутрішні поверхні духовки рекомендується ретельно промити, протерти і висушити. Уникайте використання абразивних миючих засобів (наприклад, чистячі порошки і т.д.), абразивних губок для посуду або кислоти (такі як засіб для видалення накипу і т.д.), оскільки дані засоби можуть пошкодити емаль. Якщо жирні плями або забруднення важко видалити, використовуйте спеціальні засоби для миття духовок, слідуючи інструкціям на їх упаковці. Після миття або очищення всі внутрішні поверхні духовки рекомендується ретельно промити, протерти і висушити.
- Якщо ви користуєтеся духовкою тривалий час, може утворитися конденсат. Приберіть його за допомогою сухої тканини. Стежте за тим щоб краплі води не залишилися на елементах чи частинах меблів які виготовлено з ДСП чи ДВП. Надлишок вологи може пошкодити Ваші меблі.
- По периметру камери духовки є гумовий ущільнювач. Регулярно перевіряйте стан цього ущільнювача. При необхідності вимийте його без використання абразивних миючих засобів чи предметів. У разі його пошкодження, будь ласка, зверніться до найближчого сервісного центру. Заборонено користуватися духовкою до того моменту, поки пошкоджений гумовий ущільнювач не буде замінений.



УВАГА

Ваша духовка може бути обладнана ущільнювачем дверцят, виготовленим з скловолокна, який забезпечує надійний захист від високої температури всередині духової шафи. Він абсолютно безпечний.

- Для догляду за ним – протирайте його вологим, добре віджатим шматком тканини. Не використовуйте цю тканину для інших цілей. На ній можуть залишитись частинки скловолокна.
 - Без необхідності не торкайтесь ущільнювача зі скловолокна руками. Обов'язково мийте руки після дотику до ущільнювача зі скловолокна.
 - Остерігайтесь попадання частинок скловолокна на шкіру, слизову оболонку і в очі. При попаданні частинок скловолокна на шкіру, слизову оболонку, або очі – можливі неприємні відчуття у вигляді печіння.
 - Не дозволяйте дітям торкатись до ущільнювача зі скловолокна.
- Мийте скляні двері за допомогою неабразивних засобів і губок і витирайте їх насухо.

Каталітична очистка

Стінки Вашого духової шафи закриті пластинами з нанесеним на них каталітичним покриттям. Воно являє собою шар темного дрібнопористою шорсткого матеріалу,

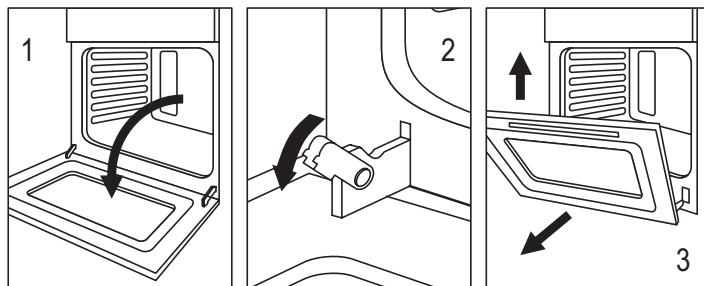
в порах якого осідає максимальна кількість жиру. Каталітичні властивості цього матеріалу дозволяють прискорити процеси окислення жиру киснем повітря, і при високій температурі (200 °C і більше) жир розкладається на вуглець (сажа) та воду. Процес самоочищення відбувається безпосередньо під час подальшої експлуатації духової шафи. Ступінь очищення пластин з каталітичним покриттям – досить висока, але великі плями жиру можуть зникнути тільки після багаторазового користування духовкою.

Пам'ятайте що на пластини з каталітичним покриттям не повинні потрапляти продукти, що містять молоко або цукор. Вони руйнують захисний каталітичний шар. Якщо ви вирішили помити духовку з каталітичним покриттям традиційним способом, не використовуйте для цього абразивні порошки та дуже жорсткі мочалки.

Згодом каталітичне покриття втрачає свої властивості, і його доведеться замінити. Зазвичай це відбувається через 4-5 років активної експлуатації. Після того, як Ви помітили, що духовка вже починає забруднюватися значно інтенсивніше, досить просто замінити старі панелі на нові. Досить просто від'єднати кріплення, і панелі легко знімаються (придбати їх можна в авторизованих сервісних центрах).

Зняття дверцят та догляд за ними

Зняття дверцят



Мал. 1.

Для більш ретельного прибирання двері духовки можна зняти. Це робиться таким чином:

- Повністю відкрийте дверцята (Мал. 1.1.);
- Злегка припідніміть дверцята та підніміть невеликі упори, розташовані на двох петлях (Мал. 1.2.);
- Візьміть дверцята за зовнішні краї і повільно підніміть її, як при закриванні, але не до кінця, а до фіксації в середньому положенні;
- Потягніть дверцята до себе, виймаючи її з місця установки (Мал. 1.3.);
- Встановити двері на місце можна, виконавши наведені вище дії у зворотному порядку.

Очищення скла

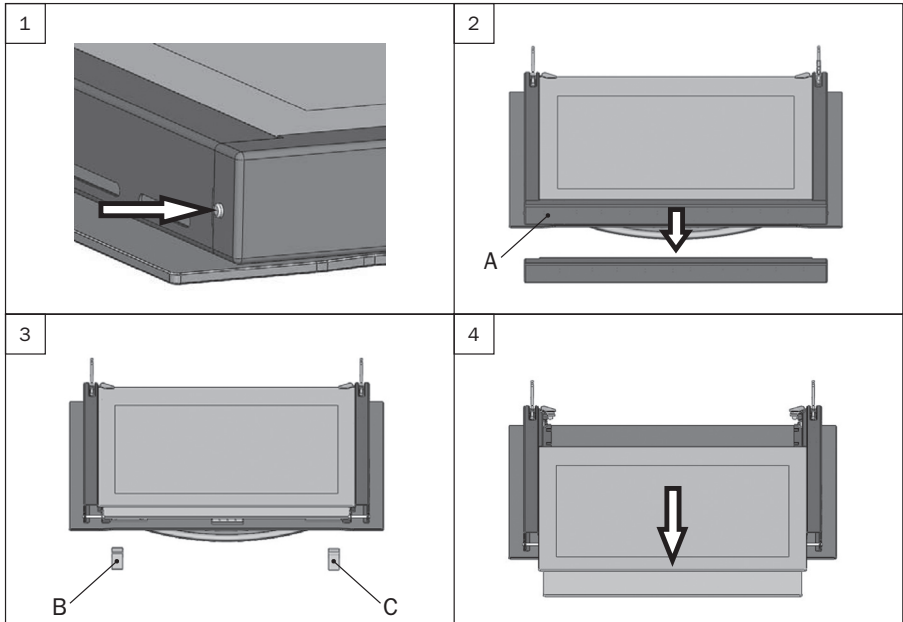
Не починайте процедуру повного розбирання дверцят духовки, якщо не впевнені в тому, що потім зможете зібрати їх назад. Для зворотної установаки середнього скла вам може знадобитися стороння допомога.

Деякі моделі духовок обладнані дверима нової конструкції, яка дозволяє витягти і внутрішнє, і середнє скло з дверей духовки, для їх повного очищення.

Для цього необхідно:

Варіант 1

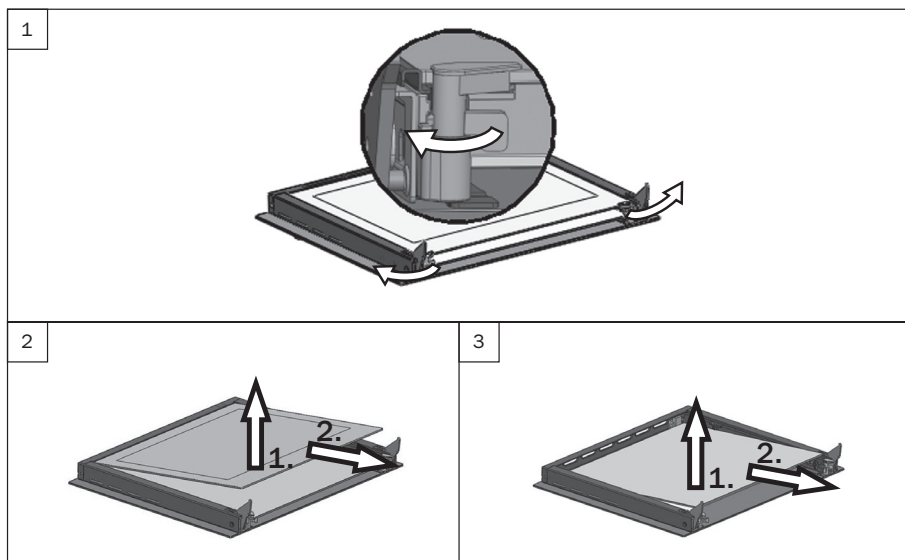
- Натиснути на підпружинені штифти по боках дверцят (Мал. 2.1.), що знаходяться у верхній частині, та акуратно зняти торцеву перфоровану кришку «А» (Мал. 2.2.).
- Прибрати прокладки «В» та «С» (Мал. 2.3.).
- Акуратно потягнути на себе внутрішнє та зовнішнє скло (Мал. 2.4.).
- Вимити та насухо витерти обидва скла.
- Встановити в дверцята у зворотному порядку.



Мал. 2.

Варіант 2

- Відкрийте в сторони два упори, що знаходяться знизу дверцят (Мал. 3.1.).
- Акуратно підніміть та потягніть на себе внутрішнє скло (Мал. 3.2.).
- Акуратно підніміть та потягніть на себе середнє скло (Мал. 3.3.).
- Вимити та насухо витерти обидва скла.
- Встановити в дверцята у зворотному порядку.



Мал. 3.

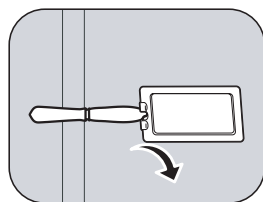


УВАГА

Не використовуйте абразивні чистильні засоби або жорсткі металеві скребки для чищення скла дверей, бо вони можуть подряпати поверхню, що призведе до пошкодження та подрібнювання скла.

Заміна бокової лампи духовки і чистка скляного ковпака

- Вимкніть духовку від електроживлення.
- Зніміть скляну кришку лампи:
 - тримайте нижню частину скляної кришки однією рукою;
 - вставте плоский гострий предмет, як столовий, ніж між склом і рамою;
 - зніміть кришку.
- Викрутіть перегорілу лампу і замініть її новою, стійкою до високих температур (300 °С), з наступними характеристиками:
 - Напруга: 220-240 В
 - Потужність: 25 Вт
 - Тип: E 14
- Встановіть скляну кришку на місце, і заново підключіть духовку до електричної мережі живлення.



БЕЗПЕКА ПРИ РОБОТІ З ДУХОВОЮ ШАФОЮ

- Для забезпечення ефективної і безпечної роботи даного приладу, ми рекомендуємо:
 - Звертатися лише до авторизованих виробником сервісні центри.
 - Завжди використовувати оригінальні запасні частини.
- При переміщенні приладу, ми рекомендуємо користуватися спеціально розробленими ручками, розташованими у поглибленнях на бічних сторонах духовки, щоб уникнути травм чи пошкодження самого приладу. Не переміщуйте духовку взявшись за ручку дверей.
- Даний прилад розроблений тільки для непрофесійного, побутового використання.
- Конструкція даного приладу забезпечує безпечну роботу, тільки при правильному підключенні до електромережі, з ефективною системою заземлення, відповідної діючим нормам і стандартам.
- Однофазна мережа, до якої підключається виріб, повинна відповідати чинним нормам. Підключення необхідно здійснювати через автоматичний вимикач, вбудований в стаціонарну проводку на Вашому електричному щитку.
- Всі дії, пов'язані з підключенням, настроюванням, обслуговуванням і ремонтом виробу, а також заміну ламп, слід робити тільки тоді, прилад відключений від електромережі! Для цього необхідно відключити електричний вимикач на Вашому щитку або витягнути вилку з розетки. Не тягніть вилку за мережевий кабель! Не затискайте і не натягайте мережевий кабель.
- **При установці електричної духової шафи в кухонні меблі, обов'язково забезпечте наявність спеціальних вентиляційних отворів і щілин в меблевій ніші. Їх відсутність перешкоджає правильній циркуляції повітря для охолодження корпусу і дверцят духової шафи. Це може призвести до поломки духової шафи (перегрів корпусу і скла духової шафи) або до пошкодження кухонних меблів.**
- Заборонено використання подовжувачів і перехідників. Виробник (постачальник) не несе відповідальності за поломки або займання, що відбулися через використання трійників і подовжувачів.
- Перед установкою необхідно переконатися у відсутності видимих пошкоджень корпусу, а також у відсутності всередині духовки сторонніх предметів. Якщо у Вас є підозри в тому, що духовка пошкоджена і не повністю 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 духовки важкі предмети.
- Не залишайте без нагляду працюючу духовку на довгий час.
- При використанні приладу, нагрівальні елементи, внутрішня поверхня духової

шафи, деякі частини дверцят та панелі управління духовки стають дуже гарячими. Намагайтеся не торкатися їх і тримати дітей на достатній відстані.

• **Уникайте:**

- Не торкайтеся приладу вологими частинами тіла;
- Не користуйтеся приладом босоніж;
- Чи не закривайте вентиляційні отвори і щілини в меблевій ніші призначені для вентиляції і розсіювання тепла;
- Уникайте контакту кабелів живлення інших побутових приладів з гарячими частинами духовки;
- Не допускайте впливу на прилад атмосферних явищ, таких як дощ або сонячне світло;
- Не використовуйте духовку для зберігання чого-небудь;
- Не намагайтеся встановити або провести ремонт без допомоги кваліфікованого фахівця.

• **У наступних випадках слід зв'язатися з кваліфікованим фахівцем:**

- Встановлення та підключення;
- Якщо кабель живлення був пошкоджений, і його необхідно замінити – звертайтеся до кваліфікованого фахівця;
- Не можна використовувати для очищення духовки пар (пароочисник);
- Використовуйте прилад тільки для приготування їжі і ні для чого іншого;
- Обов'язково відключайте прилад від електромережі, якщо він працює неправильно, а також перед очищенням та обслуговуванням;
- Якщо ви довго не використовуєте прилад, відключіть його від електромережі;
- Використовуйте спеціальні рукавиці, коли ставите страви в духовку або виймаєте їх;
- Завжди беріться за ручку дверей в центрі, тому що її краї можуть виявитися гарячими через природний витік гарячого повітря;



УВАГА

Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, викликані неправильною установкою, неналежним, неправильним або нерозумним використанням.

МОНТАЖ

Духовка повинна встановлюватися тільки кваліфікованим фахівцем.

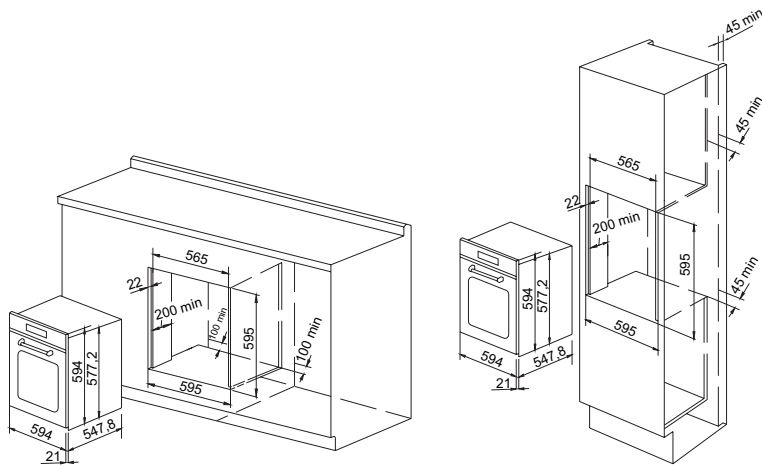
Виробник не несе відповідальності за неправильне встановку, яка може завдати шкоди людям, тваринам або майну.



- Перед виконанням будь-яких регулювань або робіт з обслуговування, духовка має бути відключеною від електромережі.
- Передбачається наявність доступу повітря необхідного для вентиляції.

Установка вбудованих духовок

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

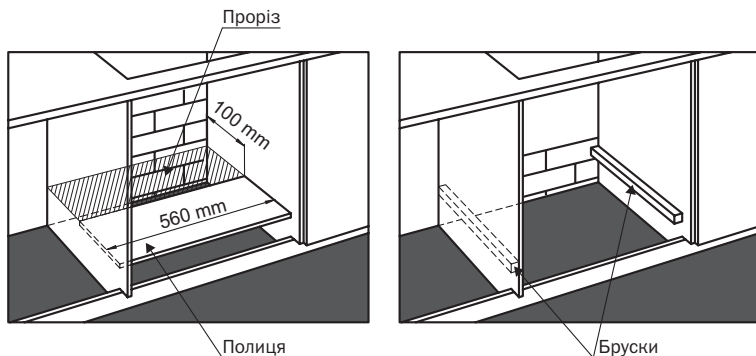


Важлива інформація.

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



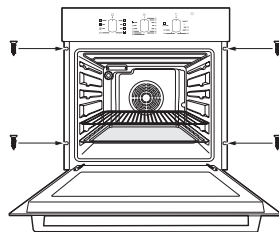
Не дотримання цих вимог може призвести до перегріву духовки і його частин і можливого виникнення поломок нагрівальних елементів, термодатчиків або програматора. А так само до пошкодження скла духової шафи.



Тому дуже важливо при установці духової шафи в меблеву нішу на суцільну (цілу) полицю, залишити задню стінку ніші максимально відкритою. Також для доступу повітря в полиці повинен матися проріз (заштрихована область) з розмірами не менше 100 x 560 мм. Тобто меблеву нішу не можна «зашивати» повністю.

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

- Панелі сусідніх шаф повинні бути виготовлені з термостійкого матеріалу. Зокрема, шафи, що мають облицьований фасад, повинні збиратися з використанням клею, що витримує температуру не менше 100 °С.
- У відповідності з діючими нормами і стандартами безпеки, контакт з електричними частинами духовки після її установки повинен бути неможливий.
- Всі частини, що забезпечують безпечну роботу приладу, повинні зніматися тільки за допомогою інструменту.
- Для закріплення духовки в шафі, відкрийте дверцята духовки і приєднайте її, закрутивши 4 саморіза по дереву в 4 отвори по периметру рами.



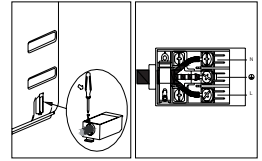
Електричне підключення

Духовки, оснащені триполюсним живильним кабелем, сконструйовані для роботи на змінному струмі, напругою і частотою, зазначеними на приладі і в керівництві з обслуговування.

- Підключення вбудованої духовки до електричної мережі повинно проводитися тільки до мережі змінного струму через правильно змонтовану розетку із захисним заземлюючим контактом.
- Необхідно переконатися, що вилка і розетка легко поєднуються один з одним.
- Перетин проводки повинно відповідати споживаній потужності і мати достатню ізоляцію.
- Мережевий кабель не повинен доторкатися до гарячих поверхонь духовки і нагріватися до температури на 50 °С вище кімнатної.

Установка кабеля живлення

- Викрутіть гвинти і зніміть кришку вхідного щитка.
- Приєднайте дроти в наступному порядку:
 - блакитний – до клеми N (нейтральний провід),
 - коричневий – до клеми L (фазовий провід),
 - жовто-зелений – до клеми «земля» \perp .
- Встановіть на місце кришку вхідного щитка.



Підключення кабеля живлення до електромережі

- Встановіть стандартну вилку, повністю відповідну до наявної встановленої розетки, відповідну стандартам, зазначеним на табличці з технічними даними приладу. При підключенні кабелю живлення безпосередньо до електромережі, встановіть багатополюсний автоматичний вимикач. Він повинен відповідати споживаній потужності духової шафи та чинним нормам (дріт заземлення не повинен відключатися).
- Перед виконанням підключення, переконайтеся, що виконані нижче перераховані пункти:
 - Електробезпека приладу може бути забезпечена, тільки якщо він правильно і надійно заземлений, відповідно до норм електробезпеки. Завжди перевіряйте робочий стан заземлення; якщо у вас є сумніви, запросіть кваліфікованого фахівця для перевірки системи. Виробник не несе відповідальності за збиток, викликаний відсутністю заземлення.
 - Перед підключенням приладу до електромережі, переконайтеся, що ті характеристики, які вказані на табличці приладу (або упаковці) відповідають характеристикам електричної мережі у вашій квартирі.
 - Переконайтеся, що допустима потужність електромережі і автоматичного вимикача буде відповідати максимальному енергоспоживанню, зазначеному на табличці з технічними даними приладу. Якщо у вас є сумніви, зверніться до кваліфікованого фахівця.
 - Якщо вилка приладу і розетка несумісні, кваліфікований спеціаліст повинен замінити розетку на відповідну. Він також повинен переконатися, що перетин кабелю відповідає споживаній потужності приладу. Не допускається використання адаптерів, розгалужувачів і / або подовжувачів.
 - При пошкодженні кабелю живлення, його ремонт або заміну повинен проводити кваліфікований спеціаліст (представник сервісної служби).
 - Вилка і розетка повинні бути легкодоступні.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутрішні розміри духовки:

Ширина: 45 см

Глибина: 40 см

Висота: 38,5 см

Внутрішній об'єм духовки: 67 літрів

Напруга і частота джерела живлення:
220-240 В ~50/60 Гц

Клас енергоспоживання: А

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Духова шафа	– 1 шт.
Розділювач	– 1 шт.
Велика решітка	– 1 шт.
Малий противень	– 1 шт.
Глибокий противень	– 1 шт.
Рожен	– 1 шт.
Термощуп	– 1 шт.
Комплект монтажний	– 1 шт.
Інструкція з експлуатації	– 1 шт.
Гарантійний талон	– 1 шт.
Коробка пакувальна	– 1 шт.



УВАГА

Комплектація духовки може відрізнятись від перерахованої у цій інструкції.

ГАРАНТІЯ



076

Виріб відповідає вимогам технічних регламентів: електромагнітної сумісності обладнання (ПКМУ № 1077 від 16.12.2015 р.); низьковольтного електричного обладнання (ПКМУ № 1067 від 16.12.2015 р.).

Відповідає вимогам: ДСТУ EN 60335-2-6:2016, р.р. 6, 7, 8, 10, 11, 13, 15, 16, 19-30; ДСТУ EN 55014-1:2014 п.п. 4.1-4.2.3.1; ДСТУ EN 55014-2:2015 п.п. 5.1-5.7; ДСТУ IEC 61000-3-2:2016, р.6; ДСТУ EN 61000-3-3:2015 р.5.

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



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

Інформація по зберіганню

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

Дата виготовлення та серійний номер вказані 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 до найближчого сервісного центру.

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

1. Чи підключений кабель живлення до мережі 220 В (50 Гц).
2. Чи не знаходяться ручки керування у нульовому положенні.
3. Стан аварійних автоматичних вимикачів (запобіжників) системи електроживлення приміщення.

Якщо після проведення описаних вище перевірок несправність не вдалось усунути, відключіть духовку від мережі та зверніться до 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, що реалізує товар встановлені гарантійні терміни більшого строку, призначенні для використання стосовно даного виду товару, Виробник встановлює гарантійний строк у відповідності до Законодавства країни, що реалізує товар. Інформація о тривалості гарантійного строку може бути вказана на упаковці товару, гарантійному талоні, а також іншому доступному для покупця місці.

Гарантія не поширюється, якщо:

- Порушено вимоги, зазначені в цій Інструкції або гарантійному талоні.
- Духова шафа використовувалася в промислових цілях.
- Закінчився термін гарантії.
- Мали місце неякісна установка, неправильне використання.
- Електрична напруга мережі не відповідає вимогам Інструкції на духовку.
- Порушено вимоги по установці духової шафи в кухонні меблі.
- Ремонт духової шафи проводився на неуповноваженим сервісним центром, або при ремонті були використані запасні частини іншого виробника.

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

Шановний покупець,

Дякуємо, що Ви вибрали продукцію ТМ Pyramida.

ДО ВІДОМА ПОКУПЦЯ!

У зв'язку з тим, що конструкція електричного духової шафи постійно вдосконалюється, можливі незначні розбіжності між конструкцією і комплектацією та керівництвом по експлуатації, які не впливають на технічні характеристики та безпеку експлуатації духової шафи

УВАЖАЕМЫЙ, ПОКУПАТЕЛЬ!

Мы благодарим Вас за приобретение продукции ТМ Pyramida. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией перед началом пользования.

Монтаж и подключение электрического духового шкафа должны быть произведены только квалифицированным специалистом в соответствии с правилами, изложенными в настоящей Инструкции. Производитель (поставщик) не несет ответственность в случае поломки или повреждения изделия в результате несоблюдения настоящей Инструкции.

Настоящая инструкция была разработана для обеспечения вашей безопасности и безопасности окружающих. Поэтому, мы просим вас внимательно ее прочитать, перед тем как устанавливать прибор и начать им пользоваться. Сохраните данную инструкцию, чтобы при необходимости обращаться к ней впоследствии. Если прибор будет продан или передан другому лицу, удостоверьтесь, что данная инструкция была передана новому владельцу.

Установка

- Снимите коробку, полиэтиленовые элементы упаковки, пенопласт, металлические скрепки. Уберите их в недоступное место, потому что они могут быть потенциально опасны для детей.
- Убедитесь в том, что Ваша духовка не повреждена и полностью укомплектована, а сетевой кабель и электрические контакты в надлежащем состоянии. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
- Перед тем, как начать использовать прибор, снимите и удалите из него все упаковочные материалы и защитную пленку и снаружи и внутри прибора.
- Производитель не несет ответственность за несоблюдение техники безопасности.
- Установка прибора и его подключение к электрической сети должны выполняться только **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТАМ**, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
- Перед выполнением любых операций, важно проверить, что прибор **ОТКЛЮЧЕН** от электрической сети.
- **Прибор обязательно должен подключаться к сети с заземлением.** Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием

заземления или его неисправностью.

- Если духовка подключается непосредственно к сети, без вилки и розетки, необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.
- Убедитесь, чтобы вблизи прибора обеспечивалась свободная циркуляция воздуха. Плохая вентиляция приведет к перегреву изделия.
- Использование прибора приводит к повышению температуры и влажности в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте хорошую вентиляцию (или установите вытяжку с воздуховодом).
- Если устройство интенсивно используется на протяжении длительного времени, то эффективность вентиляции следует увеличить или повысить мощность вытяжки.
- **Для правильной установки электрической духовки в кухонную мебель и подключения к электрической сети, а так же для ее дальнейшей безопасной эксплуатации внимательно ознакомьтесь с соответствующими разделами данной инструкции.**
Обращайтесь только к квалифицированным специалистам сервисных центров или других авторизованных организаций.

Безопасность при работе с духовым шкафом

- Все электрические духовки ТМ Pyramida разработаны для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте духовки на улице.
- Эта духовка должна использоваться в домашних условиях для приготовления пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование духовки не по назначению, а также промышленное использование, использование духовки в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя духовки при нарушении данного пункта инструкции.
- Недопустимо пытаться изменить характеристики данной электрической духовки.
- Запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м.
- Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует мощности потребляемой Вашей духовкой. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и электрической духовки. Необходимые сведения содержатся в информационной табличке (этикетке).
- Розетка и вилка должны быть одного типа.
- Не тяните сетевой кабель, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Для замены поврежденно-

го сетевого кабеля вызывайте специалиста из обслуживающей организации.

- **Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели в мебели не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания. Наличие специальных вентиляционных отверстий и/или щелей – обязательно! Это влияет на безопасность эксплуатации духового шкафа(См. раздел «7.1. Установка встраиваемых духовок»).**
- Интенсивное использование духовки иногда приводит к повышению температуры и влажности в помещении, в котором она установлена. Необходимо обеспечить надлежащую вентиляцию помещения, в котором будет работать данная электрическая духовка (так же рекомендуется установка вытяжки с воздуховодом).
- Ваша духовка должна использоваться только для того, для чего она разработана. Не используйте духовку для других целей, (например, отопления помещения). Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием духовки.
- Не касайтесь духовки, мокрыми руками или другими частями тела, не пользуйтесь духовкой босиком.
- В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую духовку без присмотра.
- Запрещается изменение конструкции духовки и ремонт лицами, не уполномоченными Производителем или его представителем.
- При использовании других кухонных электроприборов рядом с духовкой следите за тем, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей духовки.
- Уезжая на длительное время, отключайте духовку от электросети.
- Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин и т.п.) рядом с работающей духовкой.
- Не прикасайтесь к горячей внутренней камере духовки, к горячим противням или решеткам. Пользуйтесь прихватами или специальными рукавицами. Избегайте прикасания к нагревательным элементам. Следите за тем, чтобы не опрокинуть посуду, в которой готовятся продукты. Все это может привести к травмам и ожогам.
- Данное изделие не предназначено для использования детьми или лицами с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта использования электрических духовок, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем взрослых для недопущения игр с электрической духовкой.
- Встраиваемые электроприборы могут эксплуатироваться только в том случае, если они стационарно установлены в предназначенную для этих целей кухонную мебель в помещениях, соответствующих необходимым требованиям эксплуатации. Это обеспечит правильную и безопасную эксплуатацию Вашей встраиваемой бытовой техники.

- Открытые части данного прибора нагреваются при приготовлении пищи и остаются горячими в течение некоторого времени после выключения. Не подпускайте детей к прибору, пока он не остынет.
- В случае повреждения кабеля питания, вилки или сетевой розетки, для замены должны использоваться только аналогичный специальный кабель и соответствующие вилка или сетевая розетка, приобретенные в специализированных магазинах или в службе технического обслуживания и ремонта, и соответствующие требованиям безопасности.
- Избегайте воздействия на прибор атмосферных явлений, таких как дождь или прямые солнечные лучи.
- Не используйте духовку для хранения чего-либо.
- Всегда беритесь за ручку двери в центре, т.к. ее края могут оказаться горячими из-за естественной утечки горячего воздуха.

Безопасность детей

- Данный прибор должен использоваться только совершеннолетними людьми. Позаботьтесь о том, чтобы дети и лица, незнакомые с данной инструкцией, не пользовались духовкой без вашего присмотра.
- Открытые части данного прибора нагреваются при приготовлении пищи и остаются горячими в течение некоторого времени после выключения. Не подпускайте детей к прибору, пока он не остынет.

Очистка и обслуживание

- Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на щитке перед чисткой, мытьем или другими операциями по профилактике электрической духовки.
- Поддерживайте прибор в чистом состоянии. Загрязнения пищевыми остатками недопустимо, т.к. может привести к риску возникновения пожара.
- НЕ ДОПУСКАЙТЕ, ЧТОБЫ ПРОЛИТЫЕ ПРОДУКТЫ С ВЫСОКОЙ КОНЦЕНТРАЦИЕЙ САХАРА (НАПРИМЕР, ВАРЕНЬЕ) ЗАСЫХАЛИ ВНУТРИ ДУХОВКИ, Т.К. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ЭМАЛЕВОГО ПОКРЫТИЯ ВНУТРИ ДУХОВКИ.
- Нельзя использовать для очистки духовки пар (пароочиститель).

Сервисное обслуживание и запасные части

- В случае возникновения неисправностей – духовка не работает или работает не правильно, а так же, если на ней появились следы механических повреждений (сколы или трещины на стекле или во внутренней камере):
 - выключите духовку;
 - отключите ее от источника электропитания;
 - сообщите о поломке в сервисный центр телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).

- Никогда не пытайтесь самостоятельно чинить прибор. Неквалифицированный ремонт может привести к повреждениям и несчастным случаям.
- В случае возникновения вопросов связанных с правильной эксплуатацией Вашей духовки, в первую очередь обратитесь к содержанию данного руководства. Если вы не смогли найти в нем необходимой информации, обратитесь на официальный сайт ТМ Pyramida <http://www.pyramida.ua> или в авторизованный сервисный центр.
- Сервисное обслуживание данного прибора должно производиться только в авторизованном техническом сервисном центре.

Утилизация прибора

- Если Вы решили, что духовка больше не годится для эксплуатации, сделайте ее непригодной для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).
- Прибор произведен из материалов, являющихся экологически безопасными. Приняв решение о замене прибора новым, обратитесь в организации, занимающиеся утилизацией данного вида техники.

Информация по транспортировке



Осторожно, хрупкое.



Необходимо беречь груз от влаги.



Соблюдение вертикального положения при транспортировке.



Не зажимать.



Соблюдать предел количества ярусов на штабеле.



Особая утилизация продукции.



Вторичная переработка упаковки.

СОДЕРЖАНИЕ

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА, ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ	56
БЕЗОПАСНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ (ВСТРОЕННЫЕ МЕРЫ ЗАЩИТЫ)	60
КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАШИМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ	61
ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА.....	61
ПРАКТИЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ ДУХОВОГО ШКАФА.....	64
УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ	71
КАК ПОДДЕРЖИВАТЬ ДУХОВОЙ ШКАФ В НАДЛЕЖАЩЕМ СОСТОЯНИИ. . .	84
БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ	89
МОНТАЖ.....	91
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	94
КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	94
ГАРАНТИЯ	95

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА, ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

Конструкция духового шкафа

Панель управления

Верхний нагревательный элемент

Место установки
вращающегося вертела

Задние панели
каталитической очистки

Дверца духового шкафа



Верхняя подсветка

Уровень 5

Уровень 4

Уровень 3

Уровень 2

Уровень 1

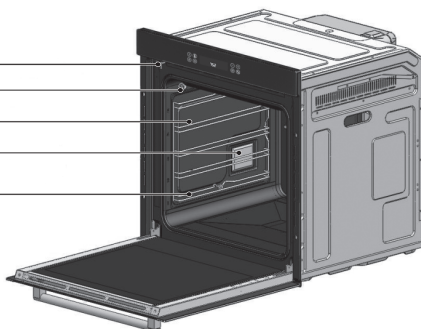
Кнопка включателя подсветки

Разъем для термощупа

Боковые панели каталитической очистки

Нижняя подсветка

Съёмные направляющие



ВНИМАНИЕ

Уровни для противней и решеток пронумерованы снизу вверх.



ВНИМАНИЕ

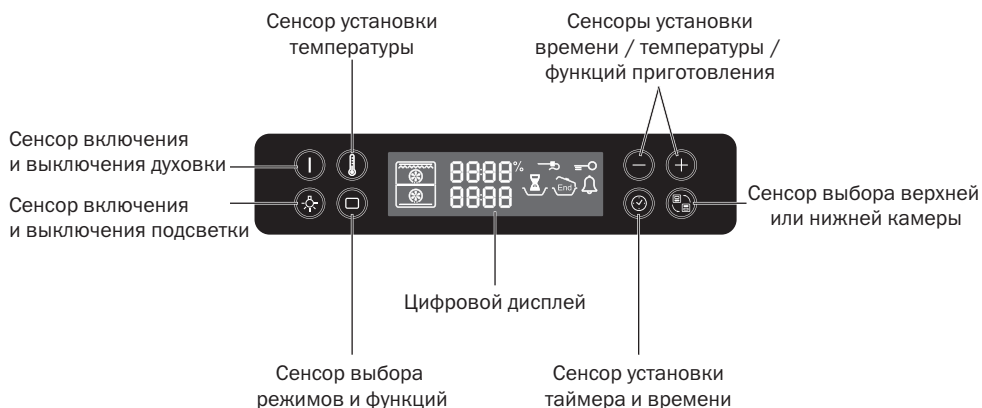
Уровни 4 и 5 в основном используются для гриля.



ВНИМАНИЕ

При приготовлении блюд обращайтесь внимание на то, что бы противни и решетки были установлены на необходимом уровне.

Панель управления



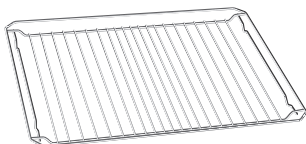
Комплектация духового шкафа

Ваш духовой шкаф имеет различные комплектующие, которые будут полезны для приготовления разнообразных блюд.



Разделитель

Разделитель необходимо установить, если вы хотите использовать режим двойного приготовления, либо приготовление только в верхней, или только в нижней камере. Он разделяет верхнюю и нижнюю камеры и устанавливается только на 3-й уровень.



Большая решетка

Большая решетка используется при приготовлении блюд на гриле или для жаренья. Рекомендуем использовать ее с глубоким противнем, для улавливания мясных соков и жира, чтобы они не капали на дно духового шкафа и не пригорали там.



Мелкий противень

Данный противень рекомендуется использовать для приготовления бисквитов, печенья, пирогов или пиццы и другой выпечки.



Глубокий противень

Данный противень хорошо использовать для жаренья и тушения. А так же для улавливания мясных соков и жира, которые выделяются при приготовлении с использованием решетки.



Вертел

Вертел имеет два двойных фиксирующихся зубца, съемную ручку и опору-подставку, которая устанавливается на 3-м уровне. В основном он используется для жаренья птицы. Вертел может быть использован только в режиме объединенной камеры.



Термощуп

Это устройство позволяющее проверять и контролировать температуру внутри мяса. С его помощью блок управления духовым шкафом считывает информацию о текущей температуре внутри куска мяса, и по достижению определенной, заранее заданной температуры, выключает нагревательные элементы.

Использование комплектующих

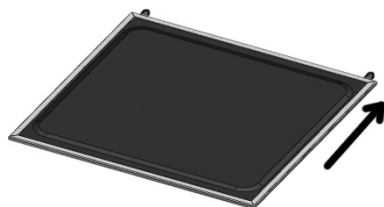
Установка разделителя



ВНИМАНИЕ

Разделитель устанавливается только на 3-м уровне.

Очень важно правильно установить разделитель. Штыри на заднем торце разделителя должны попасть в соответствующие специальные отверстия на задней панели и на давить на специальные блокираторы. При правильной установке разделителя раздастся двойной звуковой сигнал.



Когда вы достаете разделитель, двойной сигнал означает, что вы не можете использовать духовку в режиме двойного приготовления с разделителем (готовить в верхней, нижней или в обеих камерах одновременно).



ВНИМАНИЕ

Не используйте разделитель для приготовления на нем пищи.

Термощуп



Установите штекер термощупа (1/4") в соответствующий разъем в левом верхнем углу боковой панели духового шкафа.

Для этого откройте подпружиненную защитную крышку разъема, и установите в него штекер термощупа 1/4". Заостренный конец термощупа необходимо полностью воткнуть в кусок приготавливаемого мяса полностью, до ограничителя.

Необходимые настройки для приготовления мяса с помощью термощупа смотрите ниже в разделе «Использование духового шкафа».

Вертел

Вертел устанавливается только на 3-м уровне, потому что его необходимо вставить в отверстие с переходником вращающегося механизма, расположенного в задней стенке духовой камеры.

Во время использования вертела установите глубокий противень для улавливания варочных соков и жира.



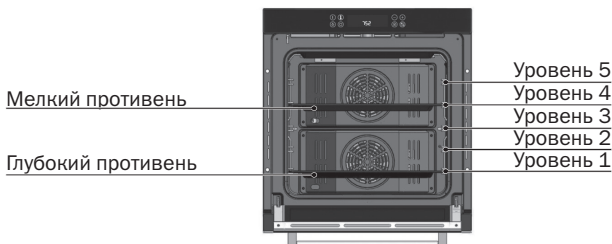
ВНИМАНИЕ

На время приготовления снимите с вертела пластиковую ручку.

Большая решетка

Вы можете устанавливать решетку на любой из желаемых уровней.

Противни



Если вы готовите с установленным разделителем, то мелкий противень должен устанавливаться на 4-м, а глубокий на 1-м уровнях.

Противни и решетка должны устанавливаться правильно в боковых направляющих. Вынимая приготовленную еду из духового шкафа будьте внимательны! Не прикасайтесь к горячим принадлежностям и поверхностям.



Когда Вы используете противень для сбора мясных соков и жира с пищи убедитесь, что противень установлен правильно. Не позволяйте контактировать решеткам, противням и остальным комплектующим с днищем духовой камеры, это может повредить эмаль. Решетки и противни, установленные на 1-й уровень должны не доходить до дна духовой камеры минимум на 2 см.

БЕЗОПАСНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ (ВСТРОЕННЫЕ МЕРЫ ЗАЩИТЫ)

Безопасное выключение

Если время приготовления (автоматического выключения) не установлено, или вы забыли выключить духовой шкаф, в зависимости от температуры в камере духового шкафа он автоматически отключится спустя указанные промежутки времени:

Температура до 105 °С – через 16 часов

Температура от 105 °С до 200 °С – через 8 часов

Температура от 200 °С до 250 °С – через 4 часа

Данный духовой шкаф оснащен системой термодатчиков. Если вы забыли выключить духовой шкаф, а камера духового шкафа нагрелась до заданной вами температуры и длительное время не отключается, то термодатчик отключит нагревательные элементы автоматически, на определенный период времени, пока температура внутри камеры духового шкафа не нормализуется.

Охлаждающий вентилятор

Для того чтобы корпус и двери духового шкафа ТМ Pyramida не перегревались и не оказывали сильного температурного воздействия на кухонную мебель, все духовые шкафы ТМ Pyramida оборудованы специальным охлаждающим вентилятором, который автоматически включается, когда корпус духовок начинает нагреваться. При этом вокруг корпуса и внутри двери духового шкафа создается постоянная циркуляция воздуха, предотвращающая их перегрев. Охлаждающий вентилятор продолжает работать даже после выключения духового шкафа.



Охлаждающий вентилятор отключится если температура внутри духового шкафа опустится до 110 °С или после 22 минут работы с момента отключения духового шкафа

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАШИМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

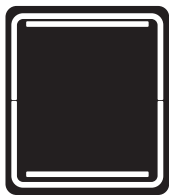
При первом использовании устройства, мы рекомендуем вам установить термостат на температуру от 120 °С до 150 °С, и оставить пустую духовку на 30-45 минут включенной в режиме «Конвекция». Затем открыть дверцу духовки и впустить в нее комнатный воздух. Запах, который обычно присутствует при первом использовании, вызван испарением веществ, использующихся для защиты духовки во время хранения до момента ее фактической установки.

ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

1. Традиционный режим

Рекомендуемая температура: 200 °С

Тепло выделяется верхним и нижним нагревательным элементом для поддержания постоянной температуры в духовом шкафу. Функция Традиционный режим отлично подходит для выпечки и запекания или тушения блюд, расположенных на одном противне.



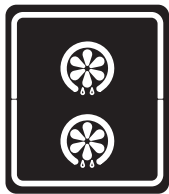
Перед началом приготовления, следует разогреть камеру духового шкафа. Вы можете разогреть камеру духового шкафа с помощью функций «Традиционный режим» или «Верхний нагревательный элемент + Конвекция».

2. Конвекция

Рекомендуемая температура: 170 °С

Тепло выделяется кольцевыми нагревательными элементами, расположенными за вентиляторами на задней стенке духового шкафа. Вентиляторы равномерно распределяют тепло по всей камере духового шкафа.

С помощью данной функции одновременно можно запекать блюда расположенные не больше чем на трех уровнях, а также использовать её для обжаривания.



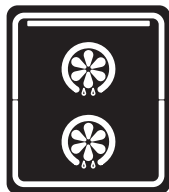
Перед началом приготовления, следует разогреть духовую камеру. Вы можете разогреть камеру духового шкафа с помощью функций «Конвекция» или «Верхний нагревательный элемент + Конвекция».

3. Верхний нагревательный элемент + конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °С

Тепло, выделяемое верхним нагревательным элементом и

кольцевыми нагревателями режима конвекции, равномерно распространяется и циркулирует с помощью вентиляторов по всей камере духового шкафа.



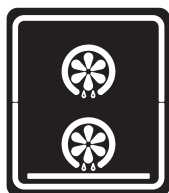
Данную функцию следует использовать при приготовлении тортов и бисквитов, которые должны быть хорошо пропечёнными внутри. Также эта функция хорошо подходит для приготовления пиццы, пирогов с заварным кремом и чизкейков.

Перед началом приготовления, следует разогреть духовую камеру. Вы можете разогреть камеру духового шкафа с помощью функции «Верхний нагревательный элемент + конвекция».

4. Нижний нагревательный элемент + Конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °C

Тепло, выделяемое нижним нагревательным элементом и кольцевыми нагревателями режима конвекции, равномерно распространяется и циркулирует с помощью вентиляторов по всей камере духового шкафа.



Функция «Нижний нагревательный элемент + Конвекция» используется для блюд с основой из теста и сырой начинкой, например, таких продуктов как пицца, пироги с заварным кремом, открытые кексы в немецком стиле и чизкейки.

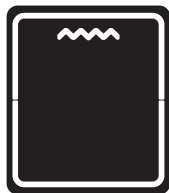
Перед началом приготовления, следует разогреть духовую камеру. Вы можете разогреть камеру духового шкафа с помощью функций «Нижний нагревательный элемент + Конвекция» или «Верхний нагревательный элемент + конвекция».

5. Малый гриль

Рекомендуемая температура: 240 °C

Тепло излучается центральным внутренним верхним нагревательным элементом гриля, имеющим малую площадь.

Эта функция предназначена для запекания небольших блюд, таких как бифштексы, шницели, рыба и тосты, размещенные посередине противня.

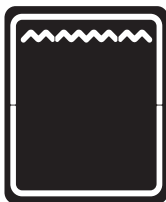


Перед началом приготовления, следует разогреть духовую камеру. Вы можете разогреть камеру духового шкафа с помощью функций «Малый гриль» или «Верхний нагревательный элемент + конвекция».

6. Большой гриль

Рекомендуемая температура: 240 °С

Тепло излучается внутренним центральным и внешним верхними нагревательными элементами гриля, имеющими большую общую площадь. Функция «Большой гриль» позволяет запекать большие блюда, такие как бифштексы, шницели и рыба она также подходит для поджаривания мяса.

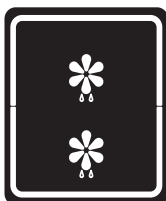


Перед началом приготовления, следует разогреть духовую камеру. Вы можете разогреть камеру духового шкафа с помощью функций «Большой гриль» или «Верхний нагревательный элемент + Конвекция».

7. Размораживание

Вентиляторы, расположенные внизу и вверху, на задней стенке камеры духового шкафа, создают циркуляцию воздуха практически комнатной температуры вокруг продуктов, которые размораживаются.

Этот режим рекомендуется для размораживания любых продуктов, но в особенности нежных, для которых не требуется тепло, как например: торт-мороженое, кремовые десерты и т.д. При использовании этого режима, время размораживания уменьшается приблизительно в два раза. Для размораживания мяса, птицы, рыбы, овощей или полуфабрикатов, можно ускорить процесс, используя режим «Конвекция» с установленной температурой 80-100 °С.



8. Вертел (если входит в комплект поставки)

Для правильного использования вертела, выполните следующие действия:

- Установите на 1-м (нижнем) уровне противень, для улавливания мясных соков и жира.
- Установите специальную опору для вертела на 3-м уровне и поместите конец вертела в привод через специальное отверстие на задней стенке духовки.

Использовать вращающийся вертел возможно только при установке режимов

«Большой гриль»:  или «Малый гриль» .



ВНИМАНИЕ

Для снятия вертела со специальной опоры – используйте съемную ручку.



ВНИМАНИЕ

Функция «Вертел» может быть использована только в «Режиме единой камеры».

ПРАКТИЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ ДУХОВОГО ШКАФА

1. Традиционный режим

Пищевой продукт	Уровень противня	Температура, °С	Комплекующие	Время, мин
Замороженная лазанья в форме из фольги (500-1000 г)	3	180-200	Решетка	40-50
Дорадо и рыба того же размера (300-1000 г) Надрезается 3-4 раза с обеих сторон Добавьте масла	3/2	240	Решетка / Противень (для улавливания варочных соков и жира)	15-20
Филе рыбы (500-1000 г) Надрезается 3-4 раза с обеих сторон Добавьте масла	3	200	Мелкий противень	13-20
Замороженные котлеты (замороженный фарш с ветчиной, сыром или грибами) (350-1000 г) Добавьте масла	3	200	Мелкий противень	25-35
Замороженные котлеты из фарша, моркови, свеклы или картофеля (350-1000 г) Добавьте масла	3	200	Мелкий противень	20-30
Свинные котлеты на косточке (500-1000 г) Добавьте масла, соль и перец	3/2	200	Решетка / Противень (для улавливания варочных соков и жира)	40-50
Печеный картофель (разрежьте пополам) (500-1000 г)	3	180-200	Мелкий противень	30-45
Мясной рулет с замороженными грибами (500-1000 г) Добавьте масла	3	180-200	Мелкий противень	40-50

2. Конвекция

Пищевой продукт	Уровень противня	Температура, °С	Комплекующие	Время, мин
Ягненок (350-700 г) Смажьте маслом Добавьте соль и перец	3/2	190-200	Решетка / Противень (для улавливания варочных соков и жира)	40-50
Бананы в фольге с шоколадом, орехами и коричневым сахаром 3-5 шт. На каждый кусочек положите 3-4 кусочка сахара (капните на сахар водой). Сделайте небольшой надрез и положите на него 10-15 г шоколада, 5-10 г орехов, заверните в фольгу.	3	220-240	Решетка	15-25
Печеные яблоки 5-8 шт. х 150-200 г Вырежьте серединки яблок, добавьте внутрь сахар. Налейте в противень немного воды.	3	200-220	Решетка / Противень (для улавливания варочных соков и жира)	15-25
Котлеты из мясного фарша (300-600г) Капля масла	3	195	Мелкий противень	18-25
Мясной рулет с начинкой (фарш) (500-1000 г) Капните масло	3	180-200	Мелкий противень	50-65

3. Верхний нагревательный элемент + конвекция

Пищевой продукт	Уровень противня	Температура, °С	Комплекующие	Время, мин
Свинина на кости (1000 г) Смажьте маслом Добавьте соль и перец	3/2	180-200	Решетка / Противень (для улавливания варочных соков и жира)	50-65

Продолжение таблицы.

Пищевой продукт	Уровень противня	Температура, °С	Комплекующие	Время, мин
Свинья лопатка в фольге (1000-1500 г) Заранее замаринованное мясо	3/2	180-230	Мелкий противень	60-120
Целая курица (700-1500 г) Смажьте маслом Добавьте соль и перец	3/2	190-200	Мелкий противень	40-55
Мясные или рыбные стэйки (400-800 г) Смажьте маслом Добавьте соль и перец	3/2	180-200	Решетка / Противень (для улавливания варочных соков и жира)	15-35
Бисквит (1000 г)	3/2	180	Глубокий противень	20

4. Нижний нагревательный элемент + Конвекция

Пищевой продукт	Уровень противня	Температура, °С	Комплекующие	Время, мин
Пирог из дрожжевого теста с яблоками Замороженный (350-700 г)	3	180-200	Глубокий противень или форма для выпечки	15-20
Небольшой пирог с начинкой Замороженный (300-600 г) Вбейте яичный желток, положите в холодную духовку (до прогрева)	3	180-200	Форма для выпечки установленная на решетку	25
Мясные шарики в соусе (250-500 г) Используйте сковороду	3	180-200	Специальная сковорода или форма для выпечки	25-35
Слойки из слоеного теста (500-1000 г) Взбейте яичный желток	3	180	Глубокий противень или форма для выпечки	15-23
Каннеллони под соусом (250-500 г) Используйте сковороду	3	180	Специальная сковорода или форма для выпечки	22-30
Пироги из дрожжевого теста с начинкой (600-1000 г) Взбейте яичный желток	3	180-200	Форма для выпечки установленная на решетку	20-30

5. Малый гриль

Пищевой продукт	Уровень противня	Температура, °С	Комплектующие	Время, мин
<p>Камамбер для жарки, Замороженный (2x75 г - 4x75 г)</p> <p>Поместите в холодную духовку (для прогревания и размораживания)</p>	3	200	Специальные формочки установленные на решетку	10-12
<p>Багеты с томатом и моцареллой (Французский хлеб с ветчиной или салями)</p> <p>Поместите в холодную духовку (для прогревания и размораживания)</p>	3/2	200	Решетка / Противень (для улавливания варочных соков и жира)	15-20
<p>Рыбные пальчики (300-700 г)</p> <p>Поместите в холодную духовку (для прогревания и размораживания) Смажьте подсолнечным маслом</p>	3/2	200	Специальная форма установленная на решетку	15-25
<p>Замороженные рыбные бургеры (300-600 г)</p> <p>Поместите в холодную духовку (для прогревания и размораживания) Смажьте подсолнечным маслом</p>	3	180-200	Специальная форма установленная на решетку	20-35
<p>Замороженная пицца (300-500 г)</p> <p>Поместите в холодную духовку (для прогревания и размораживания) Смажьте подсолнечным маслом</p>	3/2	180-200	Специальная форма или мелкий противень установленные на решетку	23-30

6. Большой гриль

Пищевой продукт	Уровень противня	Температура, °С	Комплекующие	Время, мин
Сардельки 5-10 шт.	4/3	200	Решетка / Противень (для улавливания варочных соков и жира)	10-15
Охотничьи сосиски. 8-10 шт. Смажьте подсолнечным маслом	4/3	200	Решетка / Противень (для улавливания варочных соков и жира)	10-12
Тосты 5-10 шт.	4	240	Решетка / Противень (для улавливания варочных соков и жира)	8-12
Тосты с сыром 5-10 шт.	3/2	200	Мелкий противень	18-25
Замороженные блины с начинкой Положите в холодную духовку (перед нагревом) Смажьте маслом	3	180-200	Мелкий противень	20-30

7. Двойная конвекция

В моделях духовок, где присутствует двойная конвекция, можно приготовить 2 блюда в 2-х различных режимах одновременно, используя **разделитель**.

Например, Вы можете приготовить яблочный пирог, поместив его в нижнюю часть духовки и мясной стейк, поместив его в верхнюю часть.

Перед тем, как начать готовить, следует разогреть духовку.

Вы можете разогреть духовку либо в текущем режиме, либо в режиме "Верхний нагрев + конвекция"

Вариант 1:

Перегородка	Пищевой продукт	Уровень противня	Функция	Температура, °С	Комплекующие	Время, мин
Верхняя камера	Мясные или рыбные стейки (400-800 г) Смажьте подсолнечным маслом, добавьте соль и перец	4	Верхний нагрев + конвекция	180-200	Специальная форма или мелкий противень установленные на решетку	15-35
Нижняя камера	Замороженный пирог из дрожжевого теста с яблоками (350-700 г)	1	Нижний нагрев + конвекция	180-200	Специальная форма или мелкий противень установленные на решетку	15-20

Вариант 2:

Перегородка	Пищевой продукт	Уровень противня	Функция	Температура, °С	Комплекующие	Время, мин
Верхняя камера	Мясные или рыбные стейки (400-800 г) Смажьте подсолнечным маслом, добавьте соль и перец	4	Верхний нагрев + конвекция	180-200	Специальная форма или мелкий противень установленные на решетку	15-35
Нижняя камера	Небольшой пирог с начинкой замороженный (300-600 г) Обмажьте верх пирога взбитыми яйцами, положите в холодную духовку (до прогрева)	1	Нижний нагрев + конвекция	180-200	Специальная форма или мелкий противень установленные на решетку	25


8. Термощуп.

Мясо	Пищевой продукт	Время, мин.	Температура духовки, °С	Внутренняя температура, °С
Говядина	Ребра на кости Слабая прожарка	20-24	165	60
	Оковалок Средняя прожарка	24-28	165	70
	(1350-2300 г) Сильная прожарка	28-32	165	75
	Говяжья вырезка Слабая прожарка	10-14	165	60
	Средняя прожарка	14-18	165	70
Свинина	На кости (1350-2300 г)	23-27	165	75
	Отбивные (толщиной 1/2" - 1")	30-35	165	75
	2 отбивные	30-40	165	75
	4 отбивные	40-45	165	75
Ветчина	6 отбивных	40-45	165	75
	Консервы, свиная лопатка, голяшка (1350-2300 г) (до полной готовности)	14-18	165	60
Баранина	На кости (1350-2300 г)	17-20	165	70
	Средняя прожарка	17-20	165	70
	Сильная прожарка	20-24	165	75
М о р е - продукты	Целая рыба (1350-2300 г)	30-40	205	
	Омары (170-230 г каждый)	20-25	175	
Птица	Целая курица (1150-1600 г)	24-26	175	80-85
	Цыпленок (450-700 г)	50-55	175	80-85
	Фаршированный цыпленок (450-700 г)	55-60	175	80-85
	Утка (1800-2300 г)	24-26	160	80-85
	Целая индейка:			
	Нефаршированная (4500-7300 г)	8-11	160	80-85
	Фаршированная (8200-10000 г)	7-10	160	80-85
	Филе индейки (1800-2700 г)	16-19	160	75

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Подготовка к работе

Настройка часов

При первом подключении духового шкафа к сети дисплей на панели управления активируется, и на нем начнет мигать значение , показывающее что необходимо произвести установку текущего реального времени, для дальнейшей эксплуатации духового шкафа.




ВНИМАНИЕ

Духовой шкаф не будет работать, пока не будут настроены часы.

Допустим текущее время 13:30.

1. На дисплее мигает значение , показывая, что можно настроить часы.



2. Используя сенсоры  и  установите правильное значение в часах. В нашем случае .

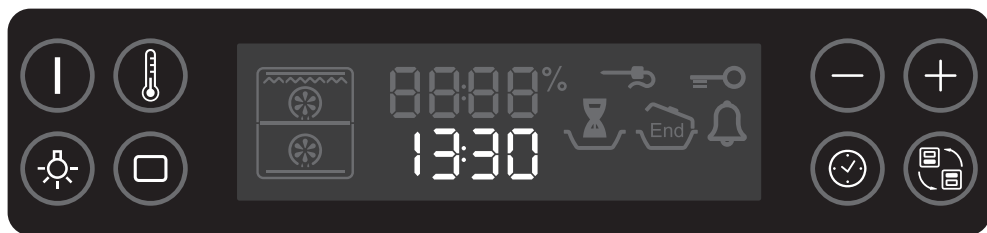
Подождите 5 секунд или прикоснитесь к **Сенсору установки таймера и времени** , цифры на часах перестанут мигать и покажут установленное время в часах.

Теперь необходимо установить правильное значение в минутах.

3. Прикоснитесь к **Сенсору установки таймера и времени** . Начнет мигать значение минут .

4. Используя сенсоры  и  установите значение в минутах. В нашем случае .

5. Чтобы закончить установку времени, прикоснитесь к **Сенсору установки таймера и времени**  или подождите 5 секунд. Значение  перестанет мигать. Теперь дисплей показывает установленное текущее время дня.



Духовой шкаф готов к использованию.

Предварительная очистка

Боковые и задняя стенки камеры данного духового шкафа закрыты специальными съемными панелями с каталитическим покрытием. Каталитическое покрытие представляет собой пористое вещество, которое как губка впитывает в себя жир, который при последующих циклах приготовления при температуре 200 °С, под воздействием кислорода расщепляется на сажу и воду. Таким образом, процесс самоочистки камеры духового шкафа происходит постоянно, всё то время, пока она используется и работает. Каталитические пластины можно снять и вымыть с помощью мягкой губки или ветоши с неагрессивным моющим средством. Не используйте при этом абразивные порошки и жёсткие мочалки, чтобы не повредить каталитическое покрытие.



ВНИМАНИЕ

Перед обратной установкой каталитических панелей в камеру духового шкафа **ОБЯЗАТЕЛЬНО** высушите их.

Срок службы съемных каталитических панелей 4-5 лет.

Перед первым использованием тщательно очистите духовой шкаф. Обязательно удалите остатки упаковки.



ВНИМАНИЕ

Не используйте порошки и другие абразивные средства, по тому что они могут повредить поверхность духового шкафа. Для духовых шкафов с эмалированными стенками используйте специализированные чистящие средства доступные в продаже.

Для очистки духового шкафа:

1. Откройте дверцу духового шкафа, внутри него включится свет.
2. Очистите все противни, комплектующие и боковые направляющие с помощью ветоши смоченной в теплой воде или специализированного моющего средства. Затем протрите сухой мягкой тканью.
3. Таким же образом очистите внутреннее пространство духового шкафа.

4. Влажной тканью протрите лицевую часть духового шкафа.
 - Проверьте правильность установленного времени.
 - Выньте все комплектующие, выберите режим конвекции, установите температуру от 120 °С до 150 °С, и включите духовой шкаф на 30-45 минут.
 - Будет присутствовать характерный запах, это – нормально. Желательно, чтобы в течение этого времени ваша кухня хорошо проветривалась.

Использование духового шкафа

Установка режима работы

Для приготовления в любом из режимов: верхняя камера, двойное приготовление или нижняя камера, **установите разделитель**.

В момент его установки духовка должна быть выключена.

После его установки раздастся звуковой сигнал, сигнализирующий, что разделитель установлен правильно.

Для режима единой камеры выньте разделитель. В момент его изъятия духовка должна быть выключена.




Если разделитель устанавливается при включенной или работающей духовке, то она автоматически выключится.

Включите духовку с помощью сенсора , удерживая его 3 секунды.

После этого выберите необходимый вам режим работы камеры, прикасайтесь к

Сенсору выбора режимов и функций . Для более детальных инструкций см. Таблицу.

1. Чтобы выбрать необходимый режим камеры, прикасайтесь к **Сенсору выбора режимов и функций** , пока на дисплее не появится пиктограмма необходимого режима.

2. Прикасаясь к сенсорам  и  выберите необходимую функцию приготовления. Если, после выбора функции, в течении 3-х секунд не делаются изменения в настройках, духовой шкаф автоматически начнет приготовление на выбранном вами режиме работы.



После окончания каких либо установок духовой шкаф включается не сразу, а с 3-х секундной задержкой.

Режим работы	Индикация	Функции	Установленный разделитель	Полезная информация
Режим верхней камеры		<ol style="list-style-type: none"> 1. Конвекция 2. Верхний нагревательный элемент + Конвекция 3. Большой гриль 	Есть	Данный режим позволяет экономить электроэнергию и время на приготовления небольшого количества пищи.
Двойное приготовление		Работают обе камеры: верхняя и нижняя	Есть	Позволяет одновременно готовить два блюда с разными температурами и функциями приготовления в камерах.
Режим нижней камеры		<ol style="list-style-type: none"> 1. Конвекция 2. Нижний нагревательный элемент + Конвекция 	Есть	Данный режим позволяет экономить электроэнергию и время на приготовления небольшого количества еды.
Режим единой камеры		<ol style="list-style-type: none"> 1. Конвекция 2. Верхний нагревательный элемент + Конвекция 3. Традиционный 4. Большой гриль 5. Малый гриль 6. Нижний нагревательный элемент + Конвекция 7. Разморозка 	Нет	

Режим верхней камеры

Разделитель должен быть установлен.



Конвекция



Верхний нагревательный элемент + Конвекция



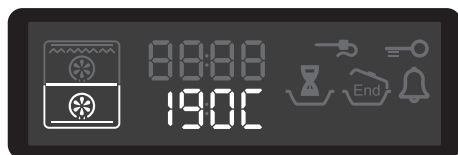
Большой гриль

Режим нижней камеры

Разделитель должен быть установлен.



Конвекция

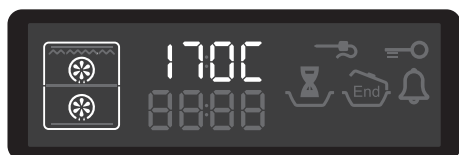


Нижний нагревательный элемент + Конвекция

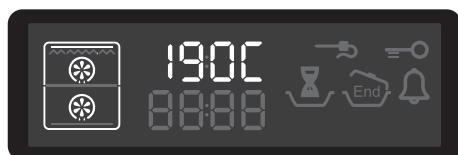
Двойное приготовление

Одновременно работают функции верхней и нижней камеры.

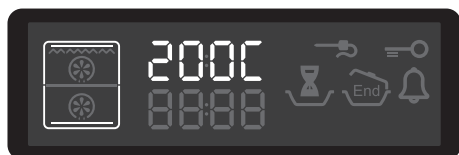
Режим единой камеры



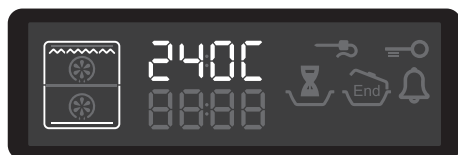
Конвекция



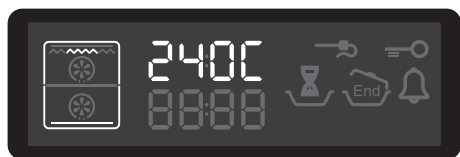
Верхний нагревательный элемент + Конвекция



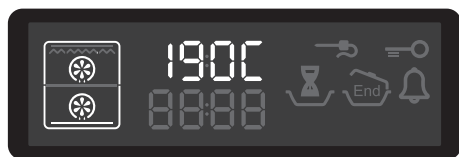
Традиционный



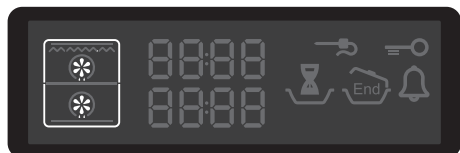
Большой гриль



Малый гриль






Нижний нагревательный элемент + Конвекция




Разморозка

Установка температуры

Режим единой, верхней и нижней камеры

1. Прикоснитесь к **Сенсору установки температуры**  и удерживайте в течение 2 секунд, значение температуры на дисплее начнет мигать.
2. Используя сенсоры  и  установите необходимую температуру (шаг регулировки 1 °C).

Режим единой камеры (Большой и малый гриль)	40 °C - 250 °C
Режим верхней камеры	40 °C - 250 °C
Режим нижней камеры	40 °C - 250 °C


3. Чтобы применить настройки подождите 3 секунды или прикоснитесь к **Сенсору установки температуры**  еще раз.



ВНИМАНИЕ

Температура может быть изменена даже во время процесса приготовления пищи.


Двойное приготовление

1. Прикоснитесь к **Сенсору установки температуры**  и удерживайте в течение 2 секунд, значение температуры на дисплее начнет мигать. (верхняя или нижняя камеры).






2. Используя сенсоры  и  установите необходимую температуру (шаг регулировки 1 °C).

Режим верхней камеры (Большой и малый гриль)	160 °C - 250 °C
Режим нижней камеры	160 °C - 250 °C

3. Прикоснитесь к **Сенсору выбора верхней или нижней камеры**  значение температуры на дисплее начнет мигать (нижняя или верхняя камеры).




4. Используя сенсоры  и  установите необходимую температуру (шаг регулировки 1 °C).
5. Чтобы применить настройки подождите 3 секунды или прикоснитесь к **Сенсору установки температуры**  еще раз.



ВНИМАНИЕ

Температура может быть изменена даже во время процесса приготовления пищи.

Выключение духового шкафа

Чтобы выключить духовой шкаф дотроньтесь и удерживайте **Сенсор включения и выключения духовки**  в течении 3 секунд.

Время приготовления / выключения

Вы можете установить время приготовления / выключения духового шкафа в процессе приготовления пищи.






В режиме единой, верхней и нижней камеры



Стартовое время



Выбранная функция



1. Прикоснитесь и удерживайте в течении 2-х секунд **Сенсор установки таймера и времени** . Повторите эти действия несколько раз, пока пиктограмма **Время приготовления**  или **Время выключения**  и значения установки времени  или текущее время  на дисплее начнут мигать.



Время приготовления



Время выключения


2. Используя сенсоры  и  установите желаемое время приготовления или выключения духового шкафа соответственно.



Время приготовления



Время выключения

3. Чтобы применить настройки прикоснитесь к **Сенсору установки таймера и времени**  или подождите 3 секунды. Духовой шкаф начнет работу и прекратит ее по истечении указанного времени приготовления или достижению указанного времени выключения соответственно.

После этого духовой шкаф подает непродолжительный звуковой сигнал, подтверждающий окончание процесса приготовления. На дисплей выводится информация о завершении работы.



ВНИМАНИЕ

Для достижения лучших результатов приготовления пищи, в процессе приготовления вы можете изменять ранее установленное время приготовления или время выключения с помощью **Сенсора**

установки таймера и времени  и сенсоров  и .





ВНИМАНИЕ

Вы не можете устанавливать время выключения, если активирован режим работы с термощупом.

В режиме двойное приготовление

Время приготовления или выключения для верхней и нижней камеры может быть установлено отдельно, используя **Сенсор установки таймера и времени**, **Сенсор**

выбора верхней или нижней камеры и Сенсоров  и .



Стартовое время





Выбранная функция

1. Прикоснитесь и удерживайте в течении 2-х секунд **Сенсор установки таймера**

и времени . Повторите эти действия несколько раз, пока пиктограмма

Время приготовления  или **Время выключения**  и значение уста-



новки времени  или текущее время  на дисплее начнут мигать. (верхняя или нижняя)



Время приготовления



Время выключения


2. Используя сенсоры  и  установите желаемое время приготовления или выключения духового шкафа.







Время приготовления



Время выключения

3. Прикоснитесь к **Сенсору выбора верхней или нижней камеры** , выберется другая камера приготовления. (нижняя или верхняя)





4. Прикоснитесь и удерживайте в течении 2-х секунд **Сенсор установки таймера и времени** . Повторите эти действия несколько раз, пока **Время приготовления**  или пиктограмма **Время выключения**  и значения установки времени  или текущее время  на дисплее начнут мигать. (нижняя или верхняя камеры)



Время приготовления



Время выключения


5. Используя сенсоры  и  установите желаемое время приготовления или выключения камеры.



Время приготовления



Время выключения

6. Чтобы применить настройки прикоснитесь к **Сенсору установки таймера и времени**  или подождите 3 секунды. Духовой шкаф начнет работу и прекратит ее по истечении указанного времени приготовления или достижению указанного времени выключения соответственно.



После этого духовой шкаф подает непродолжительный звуковой сигнал, подтверждающий окончание процесса приготовления. На дисплей выводится информация о завершении работы.





Для достижения лучших результатов приготовления пищи, в процессе приготовления вы можете изменять ранее установленное время приготовления или время выключения с помощью **Сенсо-**

ра установки таймера и времени  и сенсоров  и .

Отложенный старт

Если **Время выключения**  устанавливается после введенного **Времени приготовления** , то духовой шкаф сам рассчитывает, необходимость отложенного старта исходя из введенных вами данных.

1. Установите **Время приготовления** , как было указано выше. Духовой шкаф начнет работу.
2. Установите **Время выключения** , как указано выше. Если вычисленная разница между временем отключения и временем приготовления больше текущего времени, то духовой шкаф отключится, перейдя в режим ожидания. Духовой шкаф автоматически выйдет из режима ожидания и включится когда настанет расчетное время начала приготовления пищи.

Пример:




1. Допустим текущее время 15:00. Время необходимое для приготовления блюда 3 часа, а вы хотите, а вы хотите, чтобы процесс приготовления этого блюда закончился в 19:30.
2. Для этого вы должны установить время приготовления длительностью 3 часа. Духовой шкаф включается и начинает работать.
3. Затем вы устанавливаете время окончания приготовления 19:30. Блок управления духового шкафа самостоятельно вычисляет, что время старта должно быть 16:30, и устанавливает контрольную точку старта. Затем духовой шкаф отключается и переходит в режим ожидания.
4. Как только текущее время и время контрольной точки старта совпадет, духовой шкаф включится и начнет приготовление, которое будет длиться 3 часа и закончится в 19:30. Звуковой сигнал будет означать окончание приготовления.

Кухонный таймер (подача только звукового сигнала)





ВНИМАНИЕ



Кухонный таймер включается только, когда духовка выключена.

1. Прикоснитесь и удерживайте **Сенсор установки таймера и времени** , пока пиктограмма **Кухонного таймера**  и значения установки времени  на дисплее начнут мигать.



2. Используя сенсоры  и , установите желаемое время сигнала кухонного таймера.



3. Прикоснитесь к **Сенсору установки таймера и времени** , чтобы включить кухонный таймер. По истечению указанного вами времени, раздастся звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, необходимо еще раз прикоснуться к **Сенсору установки таймера и времени** .


Функция блокировки








В выключенном состоянии



Во время работы

1. Чтобы заблокировать духовой шкаф, одновременно прикоснитесь и удерживайте **Сенсор установки таймера и времени**  и **Сенсор выбора режи-**

мов и функций  в течении 1 секунды. На дисплее появится пиктограмма , что означает, что духовой шкаф заблокирован.

2. Чтобы разблокировать духовой шкаф, одновременно прикоснитесь и удерживайте **Сенсор установки таймера и времени**  и **Сенсор выбора режимов и функций**  в течении 2-3 секунд. На дисплее погаснет пиктограмма , а духовой шкаф будет разблокирован.

Когда функция блокировки активна, не работают все сенсоры, кроме комбинации сенсоров разблокировки (**Сенсор установки таймера и времени**  и **Сенсор выбора режимов и функций** ).




Панель управления духового шкафа можно заблокировать независимо от того, включен духовой шкаф или выключен, работает духовой шкаф или не используется в данный момент.




Трещотка

Чтобы использовать духовку с трещоткой при приготовлении мяса

1. Воткните трещотку в мясо, до ограничителя.
2. Другой конец трещотки подсоедините в соответствующий разъем в духовом шкафу. Убедитесь, что вы его вставили полностью. Если трещотка вставлена правильно на дисплее загорится индикатор .
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Выберите режим работы без разделителя , потом выберите нужную функцию приготовления.
5. Чтобы выбрать необходимую температуру приготовления прикоснитесь и удерживайте **Сенсор установки температуры** , пока значения установки температуры на дисплее не начнут мигать. Выберите нужную вам температуру от 40 °C до 250 °C (для разных функций приготовления данный диапазон может отличаться). Изменения производятся с шагом в 5 °C.



6. Прикоснитесь еще раз к **Сенсору установки температуры** , пиктограмма термощупа и значения настройки его температуры будут мигать на дисплее. Вы можете установить нужную температуру готовности пищи, определяемую термощупом, от 40 °C до 95 °C с шагом 5 °C.



7. Когда температура внутри мяса достигнет температуры установленной для термощупа, термощуп выключит духовку и на дисплее засветится «END» и духовка подаст звуковой сигнал.



КАК ПОДДЕРЖИВАТЬ ДУХОВОЙ ШКАФ В НАДЛЕЖАЩЕМ СОСТОЯНИИ

Перед очисткой или обслуживанием духовки, отключите ее от источника питания.

Для увеличения срока службы вашей духовки, ее необходимо регулярно чистить, учитывая следующее:

- Эмалированные или элементы из нержавеющей стали, стекла двери или стеклянные элементы следует мыть теплой водой со специальными моющими средствами. Не используйте абразивных порошков или агрессивных веществ, которые могут их повредить. При не правильном уходе, на нержавеющей стали могут образоваться пятна или другие механические повреждения, их трудно удалить. Пользуйтесь только специальными, имеющимися в продаже средствами, предназначенными для ухода за поверхностями из нержавеющей стали. Внимательно читайте инструкции по применению моющих средств. После мытья или очистки все внешние поверхности духовки рекомендуется тщательно промыть, протереть и высушить. Для мытья или очистки используйте не сильно смоченные водой салфетки, мягкую ветошь, лоскуты или мочалки. По-

мните, что излишки воды могут повредить электрическую проводку, контакты, блоки управления духовки.

- Внутреннюю поверхность духовки желательно мыть и чистить непосредственно после окончания процесса приготовления, когда она еще теплая. Для мытья или очистки внутренней поверхности духовки так же используйте не сильно смоченные водой салфетки, мягкую ветошь, лоскуты или мочалки. Помните, что излишки воды могут повредить электрическую проводку и контакты, нанести вред нагревательным элементам. После мытья или очистки все внутренние поверхности духовки рекомендуется тщательно промыть, протереть и высушить. Избегайте использования абразивных моющих средств (например, чистящие порошки и т.д.), абразивных губок для посуды или кислоты (такие как средство для удаления накипи и т.д.), поскольку данные средства могут повредить эмаль. Если жирные пятна или загрязнения тяжело удалить, используйте специальные средства для мытья духовок, следуя инструкциям на их упаковке. После мытья или очистки все внутренние поверхности духовки рекомендуется тщательно промыть, протереть и высушить.
- Если вы пользуетесь духовкой продолжительное время, может образоваться конденсат. Уберите его с помощью сухой ткани.
- По периметру камеры духовки имеется резиновый уплотнитель. Регулярно проверяйте состояние этого уплотнителя. При необходимости вымойте его без использования абразивных моющих средств или предметов. В случае его повреждения, пожалуйста, обратитесь в ближайший сервисный центр. Запрещено пользоваться духовкой до того момента, пока поврежденный резиновый уплотнитель не будет заменен.



Ваша духовка может быть оснащена уплотнителем дверцы духовки изготовленным из стекловолкна, который обеспечивает надежную защиту от высокой температуры внутри духового шкафа. Он абсолютно безопасный

- Для ухода за ним – протирайте его влажным, хорошо отжатым куском ткани. Не используйте эту ткань для других целей. На ней могут остаться частички стекловолкна.
- Без необходимости не прикасайтесь к стекловолконному уплотнителю голыми руками. Обязательно мойте руки после прикосновения к стекловолконному уплотнителю.
- Остерегайтесь попадания частичек стекловолкна на кожу, слизистую оболочку и в глаза. При попадании частичек стекловолкна на кожу, слизистую оболочку или в глаза – возможны неприятные ощущения в виде жжения.
- Не разрешайте детям прикасаться к уплотнителю из стекловолкна.
- Мойте стеклянную дверь с помощью неабразивных средств и губок и вытирайте ее насухо.

Каталитическая очистка

Стенки Вашего духового шкафа закрыты пластинами с нанесенным на них каталитическим покрытием. Оно представляет собой слой темного мелкопористого шершавого материала, в порах которого оседает максимальное количество жира. Каталитические свойства этого материала позволяют ускорить процессы окисления жира кислородом воздуха, и при высокой температуре (200°C и более) жир разлагается на углерод (сажа) и воду. Процесс самоочистки происходит непосредственно во время последующей эксплуатации духового шкафа. Степень очистки пластин с каталитическим покрытием – довольно высокая, но большие пятна жира могут исчезнуть только после многократного пользования духовкой.

Помните что на пластины с каталитическим покрытием не должны попадать продукты содержащие молоко или сахар. Они разрушают защитный каталитический слой. Если вы решили помыть духовку с каталитическим покрытием традиционным способом, не используйте для этого абразивные порошки и очень жесткие мочалки.

Со временем каталитическое покрытие утрачивает свои свойства, и его придется заменить. Обычно это происходит через 4-5 лет активной эксплуатации. После того, как Вы заметили, что духовка уже начинает загрязняться значительно интенсивнее, достаточно просто заменить старые панели на новые. Достаточно просто отсоединить крепления, и панели легко снимаются (приобрести их можно с авторизованных сервисных центрах).

Снятие дверцы и чистка стекла



Рис. 1.

Для более тщательной уборки дверь духовки можно снять. Это делается следующим образом:

- Полностью откройте дверцу (Рис. 1.1.);
- Приподнимите ее и поднимите небольшие упоры, расположенные на двух петлях (Рис. 1.2.);
- Возьмите дверцу за два внешних края и медленно закройте ее, но не до конца, а до фиксации в среднем положении;
- Потяните дверцу к себе, вынимая ее с места установки (Рис. 1.3.);

- Установить дверь на место можно, выполнив вышеописанные процедуры в обратном порядке.

Чистка стекол

Не начинайте процедуру полной разборки двери духовки, если не уверены в том, что потом сможете собрать ее обратно. Для обратной установки среднего стекла вам может понадобиться посторонняя помощь.

Некоторые модели духовок оборудованы дверью новой конструкции, которая позволяет извлечь и внутреннее, и среднее стекла из двери духовки, для их полной очистки. Для этого необходимо:

Вариант 1

- Нажать на подпружиненные штифты по бокам дверцы (Рис. 2.1.), которые находятся в верхней ее части, и аккуратно снять торцевую перфорированную крышку «А» (Рис. 2.2.).
- Убрать прокладки «В» и «С» (Рис. 2.3.)
- Аккуратно потянуть на себя внутреннее и среднее стекло (Рис. 2.4.).
- Вымыть и насухо вытереть оба стекла.
- Установить стекла в дверь духовки в обратном порядке.

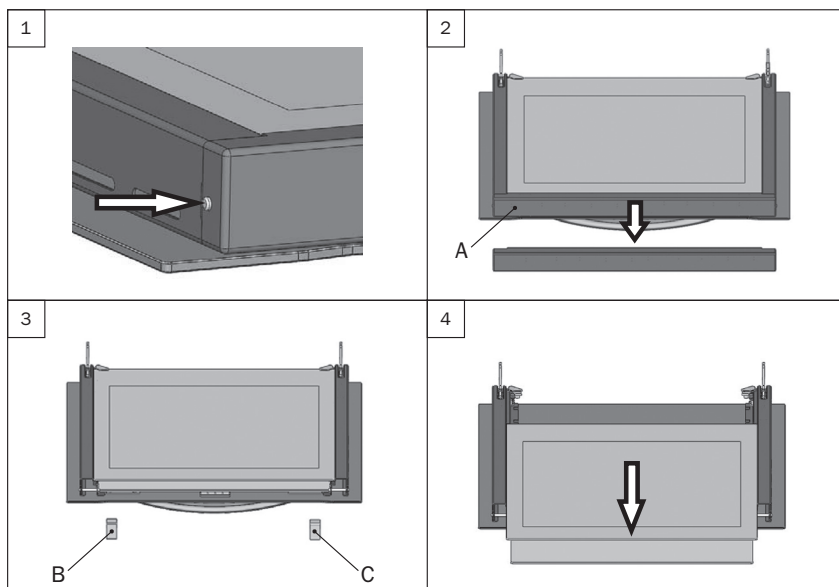


Рис. 2.

Вариант 2

- Откройте в стороны два упора, находящихся внизу дверцы (Рис. 3.1.).
- Аккуратно поднимите и потяните на себя внутреннее стекло (Рис. 3.2.).
- Аккуратно поднимите и потяните на себя среднее стекло (Рис. 3.3.).
- Вымыть и насухо вытереть оба стекла.
- Установить стекла в дверь духовки в обратном порядке.

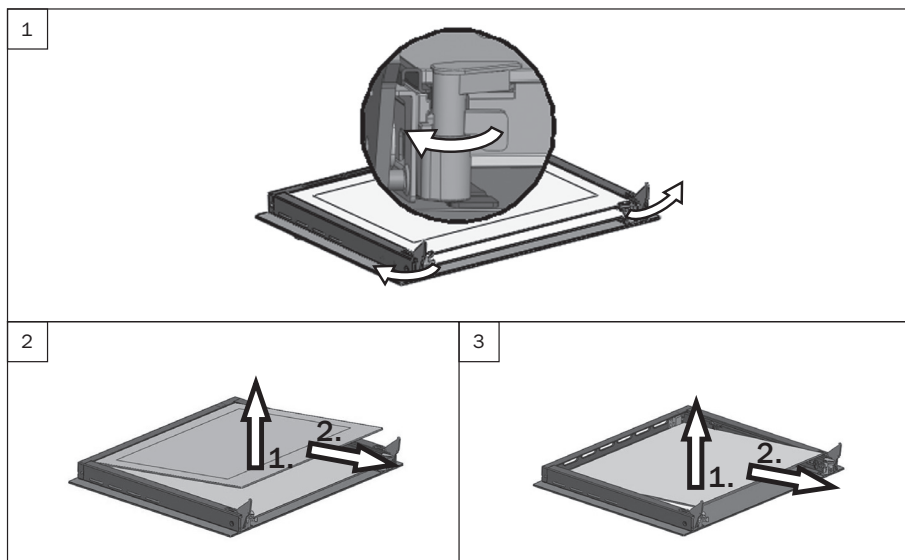


Рис. 3.

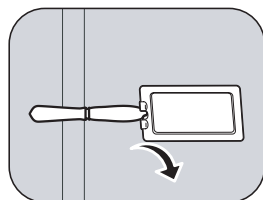


ВНИМАНИЕ

Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверей, потому что они могут поцарапать поверхность, что приведет к повреждению и измельчению стекла.

Замена боковой лампы духовки и чистка стеклянного колпака

- Отключите духовку от электропитания.
- Снимите стеклянную крышку лампы:
 - держите нижнюю часть стеклянной крышки одной рукой;
 - вставьте плоский острый предмет, как столовый нож между стеклом и рамой;
 - снимите крышку.
- Выкрутите перегоревшую галогеновую лампу и замените ее новой лампой, устойчивой к высоким температурам (300 °С), со следующими характеристиками:
 - Напряжение: 220-240 В
 - Мощность: 25 Вт
 - Тип: E 14
- Установите стеклянную крышку на место и заново подсоедините духовку к электрической сети питания.



БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

- Для обеспечения эффективной и безопасной работы данного прибора, мы рекомендуем:
 - Обращаться только в авторизованные производителем сервисные центры.
 - Всегда использовать оригинальные запасные части.
- При перемещении прибора, мы рекомендуем пользоваться специально разработанными ручками, расположенных в углублении на боковых сторонах духовки, во избежание травм и повреждения прибора. Не перемещайте духовку взявшись за ручку двери.
- Данный прибор разработан только для непрофессионального, бытового использования.
- Электрическая система данного прибора обеспечивает безопасную работу, только при правильном подключении с эффективной системой заземления, соответствующей действующим нормам и стандартам.
- Однофазная сеть, к которой подключается изделие, должна соответствовать действующим нормам. Подключение необходимо осуществлять через автоматический выключатель, встроенный в стационарную проводку на Вашем электрическом щитке.
- Все действия, связанные с подключением, настройкой, обслуживанием и ремонтом изделия, а также замену ламп производить только при снятом напряжении сети! Для этого необходимо отключить электрический выключатель на Вашем щитке или вытащить вилку из розетки. Не тяните вилку за провод! Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель.
- Запрещено использование удлинителей и переходников. Производитель (поставщик) не несет ответственности за поломки или возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей.
- Перед установкой необходимо убедиться в отсутствии видимых повреждений корпуса, а также в отсутствии внутри духовки посторонних предметов. Если у Вас есть подозрения в том, что духовка повреждена и не полностью укомплектована, свяжитесь с продавцом немедленно.
- Запрещается использовать изделие не по назначению и подвергать его каким-либо модификациям и доработкам.
- Изделие не предназначено для использования детьми или лицами с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта использования вытяжки, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем взрослых для недопущения игр с изделием.
- Запрещается использовать изделие в присутствии воспламеняемых веществ или их паров, таких как спирт, бензин, инсектициды и т.п.
- Не ставьте на открытую дверь духовки тяжелые предметы.

- Не оставляйте без присмотра работающую духовку на долгое время.
- При использовании прибора, нагревательные элементы и некоторые части двери духовки становятся очень горячими. Старайтесь не касаться их и держать детей на достаточном расстоянии.
- **Избегайте:**
 - Не прикасайтесь прибору влажными частями тела;
 - Не пользуйтесь прибором босиком;
 - Не заграждайте проемы предназначенные для вентиляции и рассеивания тепла;
 - Избегайте контакта кабелей питания других бытовых приборов с горячими частями духовки;
 - Не допускайте воздействия на прибор атмосферных явлений, таких как дождь или солнечный свет;
 - Не используйте духовку для хранения чего-либо;
 - Не пытайтесь установить или произвести ремонт без помощи квалифицированного специалиста.
- **В следующих случаях следует связаться с квалифицированным специалистом:**
 - Установка и подключение;
 - Если кабель питания был поврежден, и его необходимо заменить – обратитесь к квалифицированному специалисту;
 - Нельзя использовать для очистки духовки пар (пароочиститель);
 - Используйте прибор только для приготовления пищи и ни для чего иного;
 - Отключите прибор от электросети, если он работает неправильно, а также перед очисткой и обслуживанием;
 - Если вы долго не используете прибор, отключите его от электросети;
 - Используйте специальные рукавицы, когда ставите блюда в духовку или вынимаете их;
 - Всегда беритесь за ручку двери в центре, т.к. ее края могут оказаться горячими из-за естественной утечки горячего воздуха;



Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильной установкой, ненадлежащим, неправильным или неразумным использованием.

МОНТАЖ

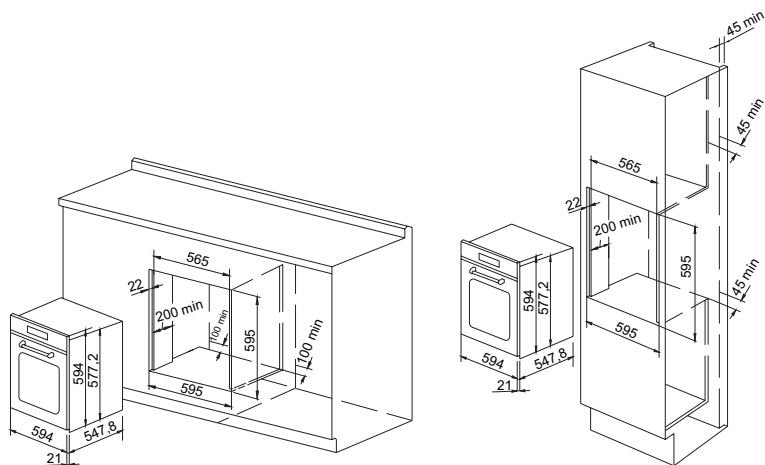
Духовка должна устанавливаться только квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за неправильную установку, которая может нанести ущерб людям, животным или имуществу.



- Перед выполнением каких-либо регулировок или работ по обслуживанию, питание прибора должно быть отключено.
- Предполагается наличие доступа воздуха необходимого для вентиляции.

Установка встраиваемых духовок

Для обеспечения надлежащего функционирования встраиваемой духовки, мебель в которую она встраивается, должна быть соответствующей. На рисунке ниже представлены размеры ниши для установки под столешницу или в стенной шкаф.

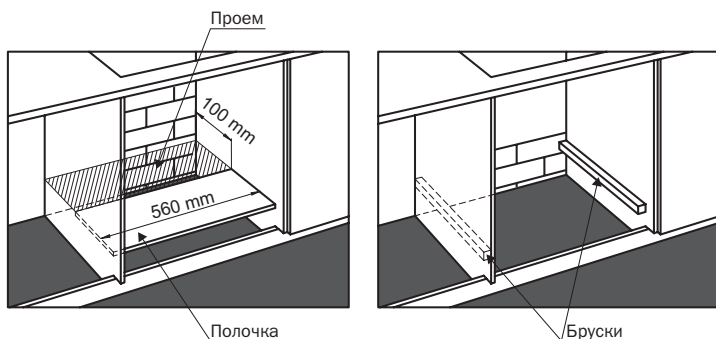


Важная информация.

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

Не соблюдение этих требований может привести к перегреву духового шкафа и его частей и возможному возникновению поломок нагревательных элементов, термодатчиков или программатора. А так же к повреждению стекол духового шкафа.

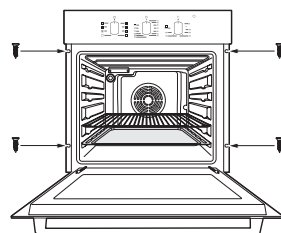




По этому очень важно при установке духового шкафа в мебельную нишу на сплошную (целую) полку – оставить заднюю стенку ниши максимально открытой. Для доступа воздуха в полке должен иметься проем (заштрихованная область) с размерами не менее 100 х 560 мм. То есть мебельную нишу нельзя «зашивать» полностью.

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

- Панели соседних шкафов должны быть изготовлены из термостойкого материала. В частности, шкафы, имеющие облицованный фасад, должны собираться с использованием клея, выдерживающего температуру не менее 100 °С.
- В соответствии с действующими нормами и стандартами безопасности, контакт с электрическими частями духовки после ее установки должен быть невозможен.
- Все части, обеспечивающие безопасную работу прибора, должны сниматься только с помощью инструмента.
- Для закрепления духовки в шкафу, откройте дверцу духовки и присоедините ее, вставив 4 самореза по дереву в 4 отверстия по периметру рамы.



Электрические подключения

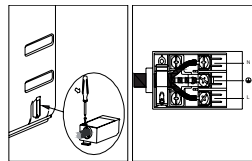
Духовки, оснащенные трехполюсным питающим кабелем, сконструированым для работы на переменном токе напряжением и частотой, указанными на приборе и в руководстве по обслуживанию.

- Подключение встраиваемой духовки к электрической сети должно производиться только к сети переменного тока через правильно смонтированную розетку с защитным заземляющим контактом.
- Необходимо убедиться, что вилка и розетка легко совмещаются друг с другом.
- Сечение проводки должно соответствовать потребляемой мощности и иметь достаточную изоляцию.
- Соединительный шнур не должен касаться греющихся поверхностей духовки и

нагреваться до температуры на 50 °С выше комнатной.

Установка кабеля питания

- Отверните винты и снимите крышку входного щитка.
- Присоедините провода в следующем порядке:
 - голубой – к клемме N (нейтральный провод),
 - коричневый – к клемме L (фазовый провод),
 - желто-зеленый – к клемме «земля» \perp .
- Установите на место крышку входного щитка.



Подключение кабеля питания к электросети

- Установите стандартную вилку, полностью подходящую к имеющейся установленной розетке, соответствующую стандартам, указанным на табличке с техническими данными прибора. При подключении кабеля питания непосредственно к электросети, установите многополюсной автоматический выключатель. Он должен соответствовать нагрузке и действующим нормам (провод заземления не должен отключаться).
- Перед выполнением подключений, убедитесь, что выполнены нижеперечисленные пункты:
 - Электробезопасность прибора может быть обеспечена, только если он правильно и надежно заземлен в соответствии с нормами электробезопасности. Всегда проверяйте работоспособность заземления; если у вас есть сомнения, пригласите квалифицированного специалиста для проверки системы. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления.
 - Перед подключением прибора к электросети, удостоверьтесь, что характеристики, указанные на табличке прибора (или упаковке) соответствуют характеристикам электрической сети в вашей квартире.
 - Убедитесь, что допустимая мощность системы и разъема будет соответствовать максимальному энергопотреблению, указанному на табличке с техническими данными прибора. Если у вас есть сомнения, обратитесь к квалифицированному специалисту.
 - Если вилка прибора и розетка несовместимы, квалифицированный специалист должен заменить розетку на подходящую модель. Он также должен убедиться, что сечение кабеля соответствует потребляемой мощности прибора. Не допускается использование адаптеров, разветвителей и / или удлинителей.
 - При повреждении шнура питания, его должен производить квалифицированный специалист (представитель сервисной службы).
 - **Вилка и розетка должны быть легкодоступны.**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренние размеры духовки:

Ширина: 45 см

Глубина: 40 см

Высота: 38,5 см

Внутренний объем духовки: 67 литров

Напряжение и частота источника питания:

220-240 В ~50/60 Гц

Класс энергопотребления: А

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Духовой шкаф	– 1 шт.
Разделитель	– 1 шт.
Большая решетка	– 1 шт.
Мелкий противень	– 1 шт.
Глубокий противень	– 1 шт.
Вертел	– 1 шт.
Термощуп	– 1 шт.
Комплект монтажный	– 1 шт.
Инструкция по эксплуатации	– 1 шт.
Гарантийный талон	– 1 шт.
Коробка упаковочная	– 1 шт.



ВНИМАНИЕ

В связи с тем, что конструкция электрического духового шкафа постоянно совершенствуется, возможны незначительные расхождения между фактической конструкцией, комплектацией и инструкцией по эксплуатации, не влияющие на технические характеристики духового шкафа.

ГАРАНТИЯ



076

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

Соответствует требованиям: ДСТУ EN 60335-2-6:2016, р.р. 6, 7, 8, 10, 11, 13, 15, 16, 19-30; ДСТУ EN 55014-1:2014 п.п. 4.1-4.2.3.1; ДСТУ EN 55014-2:2015 п.п. 5.1-5.7; ДСТУ IEC 61000-3-2:2016, р.6; ДСТУ EN 61000-3-3:2015 п.5.

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



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

Информация по хранению

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

Дата изготовления и серийный номер указаны на изделии и упаковке.

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

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

1. Подключен ли шнур питания с вилкой к сети 220 В (50 Гц).
2. Выведены ли ручки управления из нулевого положения.
3. Состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения.

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

Для осуществления гарантийного обслуживания Вам необходимо предъявить чек на покупку бытового устройства вместе с гарантийным талоном, который обязан быть заполнен Продавцом во время продажи. Требуется заполнения Гарантийного талона. В ином случае гарантийные обязательства не действительны.

* Если в стране реализации товара установлены более длительные гарантийные сроки, подлежащие применению в отношении данного вида товара, Изготовитель устанавливает гарантийный срок в соответствии с Законодательством страны реализации товара. Информация о продолжительности гарантийного срока может быть указана на упаковке товара, Гарантийном талоне а также ином, доступном для покупателя месте.

Гарантия не распространяется, если:

- Нарушены требования, указанные в настоящей Инструкции или Гарантийном талоне.
- Духовой шкаф использовался в промышленных целях.
- Истек срок гарантии.
- Имели место некачественная установка, неправильное использование.
- Электрическое напряжение сети не соответствует требованиям Инструкции на духовку.
- Нарушены требования по установке духового шкафа в кухонную мебель.
- Духовой шкаф проходил ремонт на неуполномоченной сервисной станции, или при ремонте были использованы запасные части другого производителя.

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

Уважаемый покупатель,

Спасибо, что Вы выбрали продукцию ТМ Pyramida.

К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ!

В связи с тем, что конструкция электрического духового шкафа постоянно совершенствуется, возможны незначительные расхождения между конструкцией и руководством по эксплуатации, не влияющие на технические характеристики духового шкафа.

ua УВАГА!

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

ru ВНИМАНИЕ!

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

Rating label

Rating address label

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

pyramida