

pyramida

ua ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

PO 88 ME GBL (72)

PO 88 ME XGBL (72)

PO 88 ME GWH (72)

PO 88 ME GSL (72)

PO 88 ME GCH (72)

ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА

ШАНОВНИЙ, ПОКУПЕЦЬ!

Ми дякуємо Вам за придбання продукції ТМ Pyramida.

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

Важлива інформація

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

фікованим фахівцем, який зможе перевірити наявність та ефективність заземлення.

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

Безпека при роботі з електричною духовою шафою

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

перевищувати 1,5 м.

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

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

Безпека дітей

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

Сервісне обслуговування

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

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

Утилізація приладу

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

Інформація з транспортування



Обережно, крихке.



Необхідно берегти вантаж від вологи.



Дотримання вертикального положення при транспортуванні.



Не стискати.



Дотримуватись обмежень кількості ярусів на штабелі.



Особлива утилізація продукції.

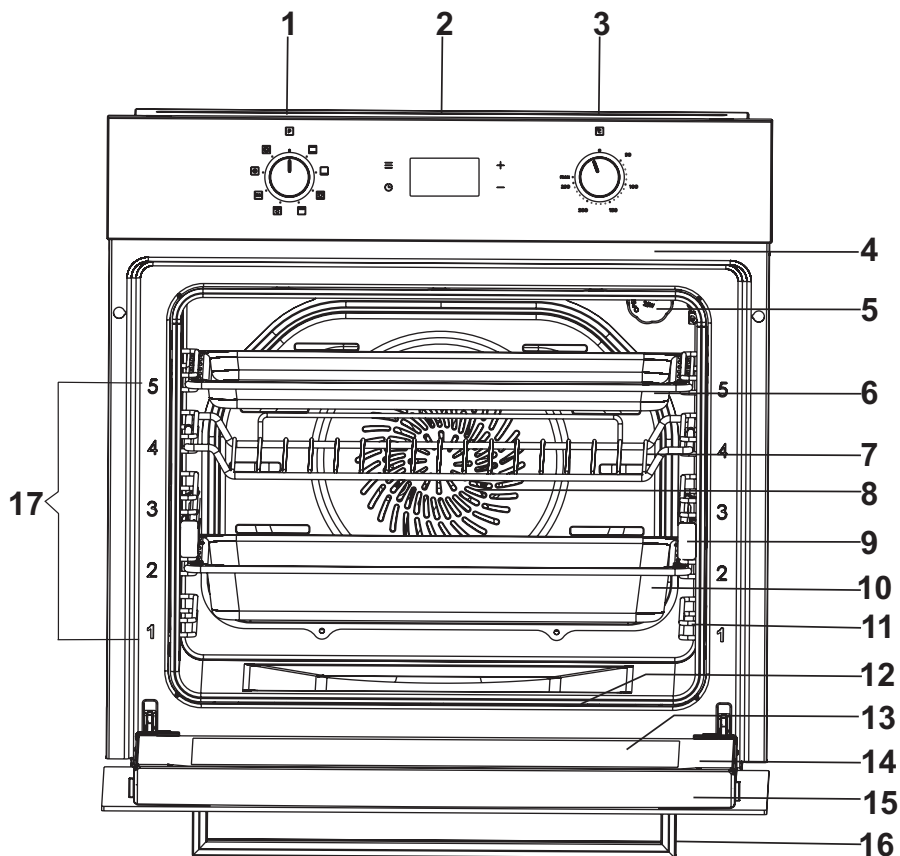


Вторинна переробка упаковки.

ЗМІСТ

1. Як користуватися Вашою духовою шафою	10
2. Режими приготування	11
3. Управління духовою шафою	13
4. Практичні поради з приготування страв	17
5. Як підтримувати духову шафу у належному стані	21
6. Безпека при роботі з духовою шафою	25
7. Монтаж духової шафи	27
8. Технічні характеристики	30
9. Гарантія	31

ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС



1. Ручка РЕЖИМИ (вибір режимів приготування)
2. Електронна панель керування
3. Ручка ТЕРМОСТАТ (налаштування температури)
4. Верхня частина камери
5. Лампа
6. Універсальний піддон
7. Решітка
8. Вентилятор
9. Телескопічні напрямні
10. Глибокий піддон
11. Бокові напрямні
12. Утоплена частина камери
13. Внутрішнє скло
14. Дверцята духової шафи
15. Торцева пластина дверцят
16. Ручка духової шафи
17. Рівні приготування



УВАГА

Щоб активувати управління духовою шафою необхідно налаштувати годинник.

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

КОМПЛЕКТАЦІЯ

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



УВАГА

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

1. ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ВАШОЮ ДУХОВОЮ ШАФОЮ







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

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

Перше увімкнення духової шафи і налаштування цифрового годинника

Коли духову шафу підключать до електромережі індикатор  з'явиться на дисплеї, і напис «OFF» почне блимати.


Щоб скористатися духовою шафою необхідно налаштувати годинник. Для цього доторкніться один раз до сенсора , а потім сенсором  і  встановлюється поточний час.


Після встановлення поточного часу, ви можете завершити режим налаштування, доторкнувшись до сенсора  або зачекавши 5 секунд.



Щоб увімкнути духову шафу дивиться розділ «3. УПРАВЛІННЯ ДУХОВОЮ ШАФОЮ».



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










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

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

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

Обов'язково провітріть приміщення після першого користування духовою шафою.

2. РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

Режим	Опис режиму
	У духовій шафі не вибрано жодного режиму приготування. Ручка режими знаходиться в положенні – вимкнено.
	Увімкнено верхній і нижній нагрівачі. Їжа нагрівається знизу і зверху одночасно. Цей режим підходить для тістечок, пиріжків або пирогів і тушкованих страв, що готуються сковорідках. Готуйте використовуючи одне деко.
	Вмикається тільки нижній нагрівач. Цей режим підходить для випікання піци або їжі, яка потребує підрум'янювання знизу.
	Нижній і верхній нагрівачі та вентилятор (на задній стінці) увімкнені. Гаряче повітря рівномірно та швидко розподіляється в духовці завдяки вентилятору. Використовуйте для приготування їжі одне деко.
 *	Великий гриль зверху духовки увімкнено. Цей режим підходить для приготування більшої кількості м'яса. Покладіть великі або середні порції на решітку під нагрівачем для смаження. Встановіть температуру на максимальний рівень. Переверніть м'ясо на іншу сторону в середині процесу приготування.
 *	Гаряче повітря, нагріте великим грилем, швидко розподіляється всередині духовки завдяки вентилятору. Це підходить для смаження більшої кількості м'яса. Покладіть великі або середні порції на решітку під нагрівачем для смаження. Встановіть температуру на максимальний рівень. Переверніть м'ясо на іншу сторону в середині процесу приготування.
	Увімкнено верхній нагрів, нижній нагрів і задній нагрівальний елемент. Усі сторони продукту готуються рівномірно і швидко. Використовуйте для приготування їжі одне деко. За допомогою цієї функції ви також можете швидко розігріти страву.
	Для приготування та смаження на одному або кількох рівнях. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло заднього нагрівача по зоні готування. Готуйте на одному деко.
	Духовка не гріється, працює тільки вентилятор. Заморожені продукти і страви повільно розморожуються при кімнатній температурі.

Примусова вентиляція корпусу духової шафи


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




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

3. УПРАВЛІННЯ ДУХОВОЮ ШАФОЮ

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

Для цього необхідно натиснути на ручку «РЕЖИМИ», злегка втопивши її (приблизно на 2-3 мм), потім відпустити. Ручка висунеться, і можна буде встановити потрібний режим. Коли встановлений один з режимів приготування, на дисплеї загорається індикатор .

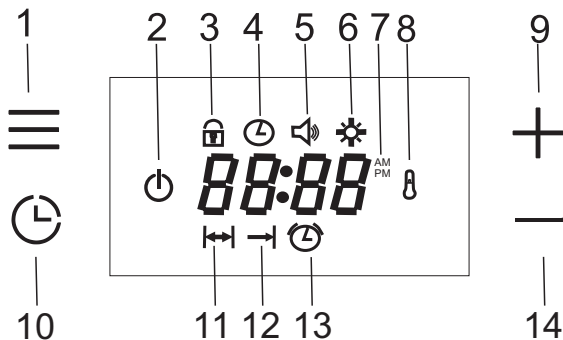
Аналогічним чином виставити необхідну температуру за допомогою ручки «ТЕРМОСТАТ». На дисплеї загорається індикатор . Він буде світитись поки духову шафу не нагріється до заданої вами температури. Як тільки температура досягнула він – погасне.

Щоб вимкнути духову шафу, необхідно поставити ручки і в положення «●» (початкове положення) і натиснути на них до упору (не докладаючи великих зусиль, щоб не зламати їх).

Ручки повністю втопляться в панель управління і спрацює механізм їх фіксації в даному положенні.

3.1. Установки часу приготування




Пристрій для програмування з дисплеєм і сенсорним управлінням




- | | |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1- Сенсор «Меню» | 8- Індикатор термостату |
| 2- Індикатор Режимів | 9- Сенсор «Плюс» |
| 3- Індикатор Блокування від дітей | 10- Сенсор «Програмування» |
| 4- Індикатор Налаштування часу | 11- Індикатор Часу приготування |
| 5- Індикатор Гучності звукового сигналу | 12- Індикатор Часу закінчення приготування |
| 6- Індикатор Налаштування яскравості дисплея | 13- Індикатор Звукового сигналу |
| 7- Відображення часу AM/PM | 14- Сенсор «Мінус» |






Перше увімкнення духової шафи і налаштування цифрового годинника

Коли духову шафу підключать до електромережі індикатор  з'явиться на дисплеї, і напис «OFF» почне блимати.

Щоб скористатися духовою шафою необхідно налаштувати годинник. Для цього доторкніться один раз до сенсора , а потім сенсорами  і  встановлюється поточний час.

Після встановлення поточного часу, ви можете завершити режим налаштування, доторкнувшись до сенсора  або зачекавши 5 секунд.

Щоб змінити поточний час, який вже був попередньо встановлений для вашої духової шафи необхідно:

- Двічі доторкнутись до сенсора , індикатор  заблимає.
- Торкайтесь сенсорів  і , щоб встановити поточний час.
- Після встановлення поточного часу вийдіть із режиму налаштування, доторкнувшись сенсора  або зачекавши 5 секунд.



Неможливо встановити поточний час, якщо духову шафу працює, або виконано будь-яке налаштування приготування.




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






Увімкнення духової шафи в ручному режимі

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





Щоб увімкнути духову шафу у ручному режимі необхідно:

1. За допомогою ручки «РЕЖИМИ» обрати необхідний режим приготування.
2. За допомогою ручки «ТЕРМОСТАТ» обрати потрібну температуру.
3. Духова шафа увімкнеться і почне працювати. Індикатор термостата  буде світитись, дотих пір, поки обрана вами температура нагріву не буде досягнута. Як тільки духову шафу повністю нагріється до обраної Вами температури, піктограма термостата згасне.

Використання сенсору Меню





При кожному дотику до сенсору  почергово обираються функції: блокування від дітей , налаштування часу  (якщо час приготування не встановлено), налаштування гучності звукового сигналу  та налаштування яскравості екрана , і відображається відповідний символ на дисплеї.

Використання сенсору Програмування

При кожному дотику до сенсора  по чергово обираються функції: налаштування часу приготування , налаштування часу закінчення приготування  (якщо встановлено час приготування) і звукового сигналу . Під час налаштування відображається відповідний символ.

Автоматичне вимкнення духової шафи

Використовується, коли потрібно, щоб приготування було розпочато негайно, і тривало вказаний час.

- Доторкніться до сенсора , індикатор  буде блимати.
- Використовуючи сенсори  і , відрегулюйте тривалість приготування.















УВАГА


Якщо тривалість приготування менше 1 години, то час на дисплеї буде відображатись у хвилинах і секундах.


Автоматичне увімкнення і вимкнення духової шафи

Використовується, коли потрібно, щоб їжа була готова на певний час у майбутньому. Тому його ще називають відтермінованим приготуванням.

- Доторкніться до сенсора , індикатор  буде блимати.
- Використовуючи сенсори  і , відрегулюйте тривалість приготування. І завершіть налаштування.
- Потім двічі доторкніться до сенсора , індикатор  буде блимати.
- Використовуючи сенсори  і , встановіть час звершення приготування. Індикатори  (час приготування) і  (час завершення приготування) продовжать світитися.


Коли настане час початку приготування, індикатор  зникне, а індикатор  продовжить світитись, разом з часом, що залишився до кінця приготування.

Коли приготування закінчено на дисплеї блимає піктограма , з'явиться напис «END» на дисплеї, і пролунає звуковий сигнал протягом 7 хвилин.

Доторкніться до сенсору , щоб скасувати звуковий сигнал. Напис «END» на дисплеї – зникне, і на дисплеї відобразиться поточний час.



УВАГА

Якщо доторкнутись до будь якого іншого сенсора, крім сенсора , то перестане лунати лише звуковий сигнал. А напис «END», продовжить світитись на дисплеї.

Функція «Кухонний таймер»





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


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




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

Щоб встановити кухонний таймер необхідно:

- Двічі доторкнутись до сенсору , щоб почав блимати індикатор  (або доторкніться 3 рази, якщо встановлено час приготування).
- Встановіть потрібний час спрацювання кухонного таймера, використовуючи сенсори  і .

Після встановлення кухонного таймера, індикатор  буде світитись на дисплеї, поки кухонний таймер не спрацює, або його не буде скинуто.



Коли час кухонного таймера спливе, на дисплеї буде блимати індикатор , і почне лунати звуковий сигнал протягом 7 хвилин.

Натисніть будь-який сенсор, щоб скасувати звуковий сигнал.



Максимальний час на який можна встановити кухонний таймер, становить 23 години 59 хвилин.

Скасування налаштувань часу приготування та кухонного таймера



Щоб скасувати встановлені значення часу приготування і кухонного таймера необхідно: доторкнутись і утримувати сенсор  орієнтовно 3 секунди. На дисплеї з'являється напис «END» і індикатор  (час приготування).

Інший варіант:



Якщо ви в процесі налаштувань індикатор  (час приготування), або  (кухонний таймер) блимає, торкаючись сенсора , доведіть значення налаштувань до 00:00. На дисплеї з'являється напис «END» і індикатор  (Час приготування).

Блокування від дітей





Ця функція також слугує для запобігання ненавмисним змінам налаштувань, зроблених користувачем. Наприклад, якщо потрібно протерти панель управління.

Якщо блокування від дітей увімкнене, коли програма приготування не запущена, і духова шафа не працює, сенсори буде заблоковано, а духову шафу буде вимкнено. Усі сенсори, крім сенсору , будуть не робочі. На дисплеї блимати-ме індикатор .





Духова шафа не працюватиме, доки не буде вимкнено режим блокування від дітей.

Якщо блокування від дітей активовано під час активної програми приготування, блокуються лише сенсори. Усі сенсори, крім сенсора , будуть не робочі. На дисплеї духової шафи засвітиться символ замка .

Для активації блокування необхідно:

- Доторкнутись до сенсора  один раз, індикатор  буде блимати, і на екрані з'явиться напис «OFF».
- Торкніться до сенсора , увімкнеться блокування від дітей. На екрані з'явиться напис «ON», а індикатор  почне постійно світитись.


Для деактивації блокування від дітей необхідно:

- Доторкнутись до сенсора  один раз, заблимає індикатор , і на екрані з'являється напис «ON».
- Торкніться сенсора , вимкнеться блокування від дітей. На екрані з'являється напис «OFF», а індикатор  погасне.

3.2. Налаштування духової шафи

Налаштування формату часу 24/12 год (Опція)

За замовчуванням встановлено 24 години.

Щоб переключитися на 12-годинний (AM/PM) режим, доторкніться і утримуйте сенсор  протягом 5 секунд, коли ви не перебуваєте в жодному режимі налаштувань і на екрані відображається поточний час.

При зміні режиму відображення часу пролунає звуковий сигнал.



У 12-годинному режимі на екрані відображається значок  або .


Виконайте ті самі дії, щоб змінити формат часу на 24 години.

Налаштування гучності звукового сигналу

Щоб змінити гучність звукового сигналу, коли ви не перебуваєте в жодному меню, необхідно:

Тричі доторкніться до сенсору , на дисплеї заблимає індикатор .

Використовуючи сенсори  і  оберіть потрібну гучність звукового сигналу.

Після налаштування гучності звукового сигналу доторкніться до сенсора  або зачекайте 5 секунд, щоб завершити налаштування.



Заводським налаштуванням за замовчуванням є «b-03», що є найвищою гучністю.


Налаштована гучність звукового сигналу відображається як «b-01», «b-02» або «b-03».

Налаштування яскравості дисплею

Щоб змінити яскравість дисплея, коли ви не перебуваєте в жодному меню, необхідно:

Чотири рази доторкнутись до сенсора , на екрані блимає символ .

Використовуючи сенсори  і , оберіть потрібний рівень яскравості.
















Після встановлення рівня яскравості торкніться сенсора  або зачекайте 5 секунд, щоб завершити налаштування.

За замовчуванням встановлено рівень яскравості «d-03», це найяскравіший рівень.

3.2. Підсвічування

Підсвічування духової шафи вмикається коли духова шафа працює в одному з режимів приготування.

4. ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Їжа, що готується	Режим	Рівень напрямних	Положення термостата, °C	Час приготування, хвилини
Торт на піддоні		3	175	25-30
Торт в сковорідці		2	180	40-50
Торт у пергаменті		3	175	25-30
Бісквіт		3	200	5-10
Печиво		3	175	25-30
Багат шарове тісто		2	200	30-40
Булочки		2	200	25-35
Тісто на закріпці		2	200	35-45
Лазанья		2	200	30-40
Піца		2	200-220	15-20
Яловичина / Печеня		3	25 хв. – 250 потім – 180-190	100-120
Бараняча нога (тушкована)		3	25 хв. – 250 потім – 190	70-90
Курка запечена		2	15 хв. – 250 потім – 180-190	55-65
Індичка 5,5 кг		1	25 хв. – 250 потім – 180-190	150-210
Риба		3	200	20-30

Попередній прогрів духової шафи рекомендується для усіх страв.

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


4.1. Попередній нагрів

- Для приготування деяких страв духову шафу повинна бути попередньо розігріта. В основному, це необхідно при приготуванні продуктів, що містять дріжджі або закваску.
- Після того як страву було розміщено у попередньо розігріту духову шафу, можна вибрати інший, більш відповідний режим приготування.

4.2. Використання режиму «Швидке приготування»

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

4.3. Використання гриля

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

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



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

4.4. Приготування на декількох рівнях напрямних одночасно

У духових шафах ТМ Pyramida можливе приготування страв на декількох рівнях

напрямних одночасно. Наприклад при використанні режиму «Швидке приготування (Традиційний нагрів з примусовою конвекцією)».

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

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

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

4.5. Випікання тортів і кексів Випікання тортів і кексів

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

Якщо:

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

4.6. Приготування Піци

Для отримання кращих результатів при приготуванні піци:

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

4.7. Приготування риби та м'яса

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

5. ЯК ПІДТРИМУВАТИ ДУХОВУ ШАФУ У НАЛЕЖНОМУ СТАНІ



УВАГА

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

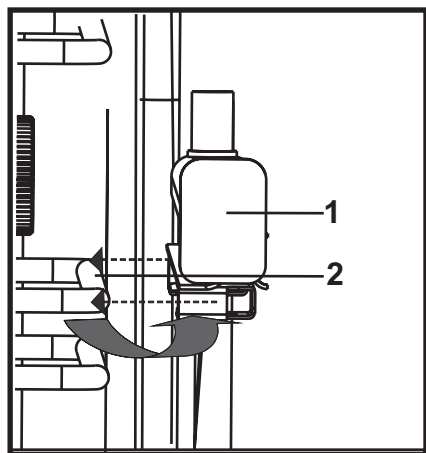
Для збільшення терміну служби вашої духової шафи, її необхідно регулярно чистити.

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

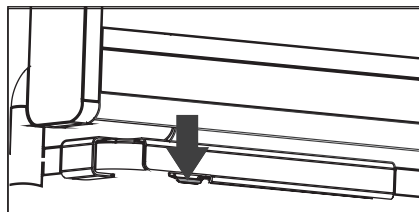
- ки приїх використанні можна пошкодити емалеве покриття камери духової шафи. Якщо пригоріли залишки їжі, жирні плями або інші забруднення важко видалити, використовуйте спеціальні засоби для миття духових шаф, відповідно до інструкцій на їх упаковці. Після миття або очищення усі внутрішні поверхні камери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

5.1. Використання телескопічних напрямних

Встановлення телескопічних напрямних



Мал. 1



Мал. 2

Встановіть телескопічні напрямні на бокові напрямні, як показано (Мал. 1).

Зняття телескопічних напрямних

Щоб зняти телескопічні напрямні з бокових напрямних, зніміть їх, натиснувши на виступ, позначений стрілкою на телескопічній напрямній (Мал. 2).

Повторіть цей процес для всіх телескопічних напрямних з обох боків духової шафи.



УВАГА

Коли ви знімаєте телескопічні напрямні, тримайте їх однією рукою, щоб вони не впали в камеру духової шафи, і не пошкодили її.

Щоб зняти телескопічні напрямні, зачекайте, поки духова шафа охолоне.

Використання телескопічних напрямних

Телескопічні напрямні дозволяють легше користуватись піддонами та решітками для приготування.



УВАГА

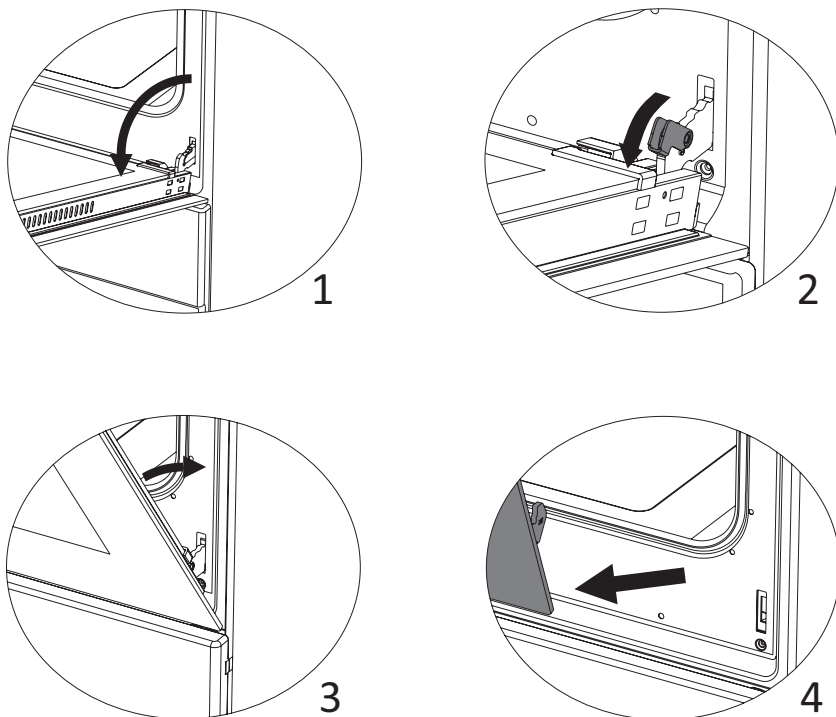
Не мийте телескопічні напрямні в посудомийній машині

Не змащуйте телескопічні напрямні.

5.2. Легкознімні дверцята та догляд за ними

Від'єднання дверцят

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



Мал. 3

- Повністю відкрийте дверцята (Мал. 3.1);
- Підніміть невеликі упори, розташовані на двох петлях (Мал. 3.2);
- Прикрийте дверцята до моменту, як вони будуть упиратись в ці невеликі упори (Мал. 3.3);
- Візьміть дверцята за зовнішні краї і повільно підніміть їх, як при закриванні, але не до кінця, а до фіксації в середньому положенні. Потягніть дверцята до себе, виймаючи їх з місця установки (Мал. 3.4);
- Встановити двері на місце можна, виконавши наведені вище дії у зворотному порядку.

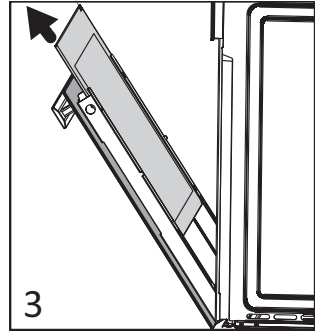
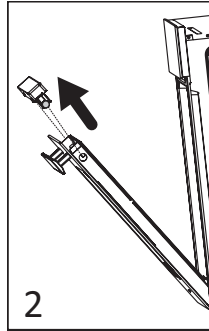
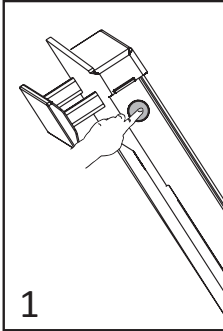


УВАГА

Обов'язково поверніть упори-фіксатори у попереднє положення.

Очищення скла

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



- Відкрити дверцята духової шафи.
- Натиснути на пластикові фіксатори торцевої перфорованої пластини, що знаходяться з лівого та правого боку, і потягніть торцеву пластину на себе.
- Акратно потягнути на себе внутрішнє скло, злегка підштовхуючи його з дальньої сторони.
- Вимити і насухо витерти внутрішнє скло.
- Встановити на місце внутрішнє скло у зворотньому порядку.



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

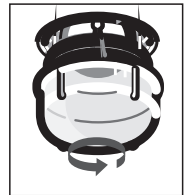
5.3. Заміна ламп підсвічування

В духовій шафі використовуються спеціальні термостійкі лампи підсвічування.

- Стійкість до високих температур: 300 °C
- Наруга: 220-240 В
- Потужність: 15 Вт
- Тип: E14.

Для заміни лампи на задній стінці необхідно виконати наступні дії:

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



6. БЕЗПЕКА ПРИ РОБОТІ З ДУХОВОЮ ШАФОЮ

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

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



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

7. МОНТАЖ ДУХОВОЇ ШАФИ

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



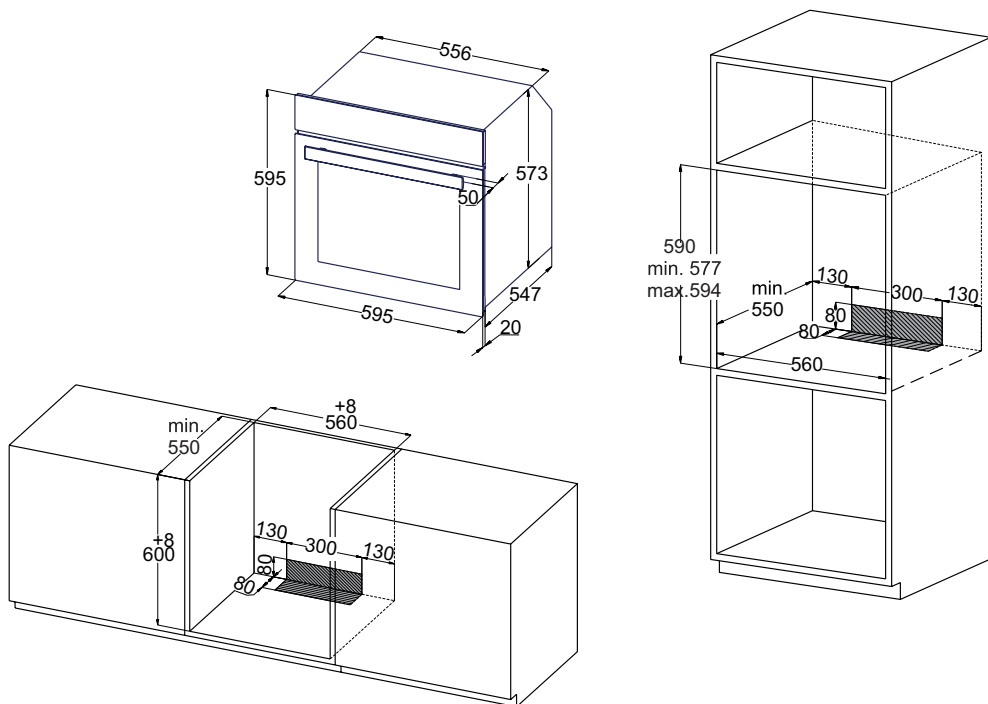
УВАГА

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

7.1. Установка вбудованої духової шафи

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

Можливі варіанти установки духової шафи:



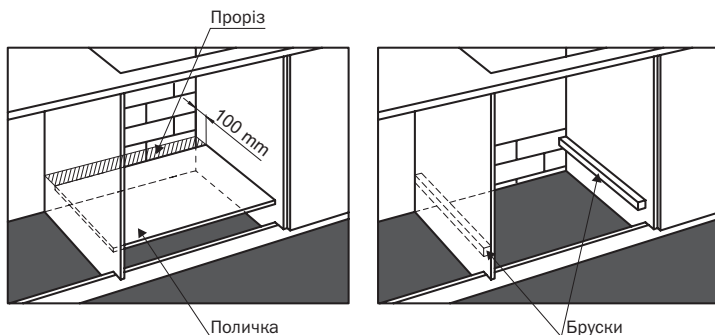
Важлива інформація.

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



УВАГА

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

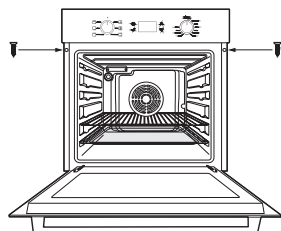


Тому дуже важливо при установці духової шафи в меблеву нішу на суцільну (цілу) полицю, залишити задню стінку ніші максимально відкритою. Також для додаткового доступу повітря в полиці рекомендується зробити проріз (заштрихована область) з розмірами не менше 100 x 560 мм.

Меблеву нішу не можна «зашивати» повністю.

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

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



необхідно надійно закріпити. Для цього відкрийте дверцята і приєднайте корпус духової шафи, за допомогою гвинтів, через 2 отвори по периметру, до бічних стінок меблевого елемента.

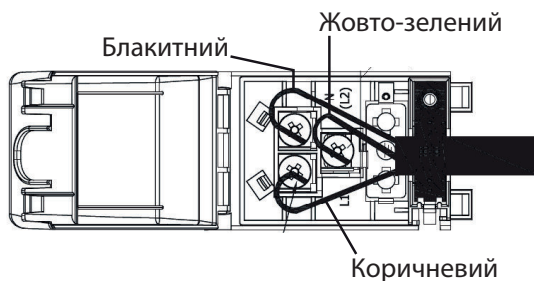
7.2. Електричне підключення

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

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

7.2.1. Перевірка підключення кабеля живлення

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



7.2.2. Підключення кабеля живлення до електромережі

- Надійно під'єднайте до кабеля живлення вилку, відповідно до кольорового маркування дротів вказаного у п 7.2.1.
- Вилка повинна бути повністю відповідною до встановленої розетки, та відповідати вимогам, зазначеним на етикетці з технічними даними духової шафи. При підключенні кабелю живлення напряму, безпосередньо до електромережі, встановіть багатополюсний автоматичний вимикач. Він повинен відпо-

відати споживаній потужності духової шафи та вимогам безпеки (дріт заземлення жовто-зеленого кольору ні в якому разі не повинен перериватися) .

- Перед виконанням підключення, переконайтеся, що виконані усі нижче перелічені пункти:
 - Експлуатація духової шафи може вважатися безпечною тільки тоді, коли її підключено до електричної мережі із заземленням. Завжди перевіряйте робочий стан заземлення. Якщо у вас є сумніви, запросіть кваліфікованого фахівця для перевірки системи заземлення. Виробник (постачальник або його представник) не несе відповідальності за наслідки, викликані відсутністю заземлення.
 - Перед підключенням приладу до електромережі, переконайтеся, що ті характеристики, які вказані на етикетці з технічними даними приладу відповідають характеристикам електричної мережі у вашому помешканні.
 - Переконайтеся, що допустима потужність електромережі і автоматичного вимикача буде відповідати максимальному енергоспоживанню, зазначеному на етикетці з технічними даними приладу. Якщо у вас є сумніви, зверніться до кваліфікованого фахівця-електрика.
 - Якщо вилка і розетка несумісні, кваліфікований спеціаліст повинен замінити вилку чи розетку на відповідну. Також необхідно переконаватися, що перетин кабелю відповідає споживаній потужності приладу.
 - Не допускається використання перехідників або подовжувачів.
 - При пошкодженні кабелю живлення, його ремонт або заміну повинен проводити кваліфікований спеціаліст (представник авторизованої сервісної служби).
 - **Вилка і розетка повинні бути легкодоступні.**

8. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга	220-240~ В, 50 Гц
Номінальна потужність	2650 Вт
Об'єм камери духової шафи	72 л
Клас енергоефективності	A

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

9. ГАРАНТІЯ



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

Відповідає вимогам: ДСТУ EN 60335-1:2017; ДСТУ EN 55014-1:2019; ДСТУ EN 55014-2:2017; ДСТУ EN 61000-3-2:2016; ДСТУ EN 61000-3-3:2017.

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

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту енергетичного маркування побутових духових шаф.

Інформація по зберіганню

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

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

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

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

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

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

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

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

Гарантія не поширюється, якщо:

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

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

ДО ВІДОМА ПОКУПЦЯ!

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

Ці розбіжності не впливають на споживчі характеристики та безпеку експлуатації духової шафи.

ua УВАГА!

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

pyramida

ua ГАРАНТІЙНЕ СВДОЦТВО

ru ГАРАНТИЙНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО

en WARRANTY CERTIFICATE

pyramida.ua
pyramida.by

pyramidatechnik.com/service

Модель / Model

┌

┐

└

┘

Серійний номер / Серийный номер / Serial No.

┌

┐

└

┘

ГАРАНТІЙНЕ СВДОЦТВО

Виріб

Модель

Серійний номер

Дата продажу

Підпис продавця

Найменування продавця

Місцезнаходження продавця

Реєстраційний номер продавця (Код ЄДРПОУ для України)

Штамп магазину



Комплектність виробу перевірено.
З умовами гарантії ознайомлений.

.....
підпис покупця



**При підключенні газового обладнання
обов'язково зверніться до Газової служби!**

Установка та підключення: « » 20 р.

Організація:

Адреса, тел.:

За якість проведених робіт
відповідає майстер:

.....

.....
прізвище, ім'я, по батькові та підпис майстра

Роботу прийняв,
якість роботи задовольняє.

.....

.....
підпис покупця

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ

1. Інформацію про гарантійний термін експлуатації техніки Pyramida та повний перелік сервісних центрів, що надають гарантійний ремонт, можна отримати на офіційному сайті: pyramidatechnik.com/service

Гарантійний термін експлуатації техніки Pyramida за умови виконання правил транспортування, зберігання, монтажу та експлуатації:

^[UA] Україна — 36 місяців (на весь асортимент техніки) з дати продажу.

^[BY] Республіка Білорусь — 24 місяці (на весь асортимент техніки) з дати продажу.

^[RU] Російська Федерація: витяжки кухонні — 24 місяці з дати продажу; вбудована техніка (варильні поверхні, духові шафи, посудомийні машини) — 12 місяців із дати продажу.

^[MD] Республіка Молдова — 12 місяців (на весь асортимент техніки) з дати продажу.

^[GE] Грузія — 12 місяців (на весь асортимент техніки) з дати продажу.

Обчислення терміну гарантійного обслуговування починається з дати продажу товару.

Для країн, не зазначених у переліку, термін гарантійного обслуговування становить 12 місяців із дати продажу, якщо більший строк не вказаний на офіційному сайті: pyramidatechnik.com/service

2. Протягом гарантійного терміну експлуатації у виробках безкоштовно для користувача усуваються пошкодження або дефекти, що виникли з вини виробника. Дата покупки вказується в гарантійному талоні разом із назвою моделі та серійним номером і підтверджується товарним чи касовим чеком. Зберігання товарного або касового чека є обов'язковим. Вносити зміни або доповнення в гарантійний талон забороняється.

3. Гарантійні послуги здійснюються шляхом безкоштовного ремонту або заміни дефектної деталі (вузла). Після заміни дефектні деталі (вузли) переходять у власність виробника.

4. Сервісний центр здійснює демонтаж виробу, встановленого способом монтажу та за допомогою монтажних елементів, передбачених виробником (згідно до інструкції з експлуатації). У разі монтажу виробу способом і елементами, відмінними від рекомендованих виробником, демонтаж виробу виконується за рахунок власника.

5. Виріб, який надається в ремонт, повинен бути чистим і упакованим з усіма додатковими вузлами або в оригінальну упаковку, або в інший спосіб, що забезпечує його безпечно транспортування і зберігання під час перебування в сервісному центрі.

6. Гарантія продовжується на термін перебування виробу в сервісному центрі. Гарантійний термін на замінені деталі (вузли) закінчується одночасно із закінченням терміну гарантії на весь прилад.

7. **Гарантія та безкоштовні додаткові послуги не поширюються на:**

- Товари, якщо в гарантійному талоні на газову варильну поверхню або газову духовку немає позначки чи немає акту Газової служби про підключення виробу до газопроводу (газової магістралі).
- Товари, дефекти яких виникли у результаті:
 - недотримання правил експлуатації, зберігання або транспортування товару;
 - неправильної установки або підключення;
 - ремонту, виконаного неуповноваженими особами;
 - несанкціонованих замовником конструктивних або схемотехнічних змін;
 - обставин непереборної сили (стихії, пожежі, блискавки тощо);
 - відхилень від ДСТУ та норм живильних, телекомунікаційних і кабельних мереж;
 - механічних, хімічних та інших зовнішніх впливів, включно з потраплянням сторонніх предметів, комах, тварин і продуктів їхньої життєдіяльності.
- Товари, які використовувалися для підприємницької діяльності.
- Технічне обслуговування, яке споживач повинен виконувати самостійно відповідно до інструкції з експлуатації.
- Витяжки при несвоєчасному очищенні або заміні жирових фільтрів.
- Витяжки, встановлені нижче, ніж 60 см від газових пальників або електричних нагрівальних елементів (окрім похилих витяжок, які мають конструктивні особливості та можуть бути встановлені нижче 60 см).
- **Гарантія не поширюється на аксесуари та витратні матеріали, а також на частини приладів, які легко б'ються (скло, пластмаси, лампи, жирові фільтри і т. д.).**
- **Випадок не є гарантійним, якщо:**
 - виріб експлуатувався без жирових фільтрів і на моторі є сліди жирових відкладень, що ускладнюють його роботу;
 - жирові фільтри витяжки значно забруднені та перешкоджають вільному проходженню повітря через них на мінімальній швидкості роботи пристрою.

8. У разі, коли ремонт виробу з технічних причин неможливий, користувачу видається відповідний акт, на підставі якого клієнт самостійно вирішує всі питання заміни або повернення вартості виробу безпосередньо з організацією-продавцем (постачальником) цього виробу.

9. Придбати аксесуари можна в магазинах партнерів, адреси яких вказані на сайті: pyramidatechnik.com/service

Дата прийому

Дата видачі

Особливі відмітки

штамп сервіс-центру

Дата прийому

Дата видачі

Особливі відмітки

штамп сервіс-центру

Дата прийому

Дата видачі

Особливі відмітки

штамп сервіс-центру

Дата прийому

Дата видачі

Особливі відмітки

штамп сервіс-центру

ТАЛОН НА ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Модель

Серійний номер

Дата продажу

Підпис продавця

pyramida

штамп фірми-продавця

ТАЛОН НА ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Модель

Серійний номер

Дата продажу

Підпис продавця

pyramida

штамп фірми-продавця

ТАЛОН НА ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Модель

Серійний номер

Дата продажу

Підпис продавця

pyramida

штамп фірми-продавця

ТАЛОН НА ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Модель

Серійний номер

Дата продажу

Підпис продавця

pyramida

штамп фірми-продавця

ВИЛУЧАЄТЬСЯ МАЙСТРОМ ПРИ ОБСЛУГОВУВАННІ

Дата прийому

Дата видачі

Номер замовлення-наряду

Прояв дефекту

Майстер

Сервісний центр

pyramida

штамп сервіс-центру



ВИЛУЧАЄТЬСЯ МАЙСТРОМ ПРИ ОБСЛУГОВУВАННІ

Дата прийому

Дата видачі

Номер замовлення-наряду

Прояв дефекту

Майстер

Сервісний центр

pyramida

штамп сервіс-центру



ВИЛУЧАЄТЬСЯ МАЙСТРОМ ПРИ ОБСЛУГОВУВАННІ

Дата прийому

Дата видачі

Номер замовлення-наряду

Прояв дефекту

Майстер

Сервісний центр

pyramida

штамп сервіс-центру



ВИЛУЧАЄТЬСЯ МАЙСТРОМ ПРИ ОБСЛУГОВУВАННІ

Дата прийому

Дата видачі

Номер замовлення-наряду

Прояв дефекту

Майстер

Сервісний центр

pyramida

штамп сервіс-центру

Гаряча лінія:

0 800 604 463

Україна

Адреси сервісних центрів
ви можете знайти на сайтах:

pyramidatechnik.com/service

pyramida.ua

pyramida.by

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА

1. Информацию о гарантийном сроке эксплуатации техники Pyramida и полный перечень сервисных центров, предоставляющих гарантийный ремонт, можно получить на официальном сайте: pyramidatechnik.com/service

Гарантийный срок эксплуатации техники Pyramida при условии выполнения правил транспортировки, хранения, монтажа и эксплуатации:

^[UA] **Украина — 36 месяцев (на весь ассортимент техники) с даты продажи.**

^[BY] **Республика Беларусь — 24 месяца (на весь ассортимент техники) с даты продажи.**

^[RU] **Российская Федерация: кухонные вытяжки — 24 месяца с даты продажи; встраиваемая техника (варочные поверхности, духовые шкафы, посудомоечные машины) — 12 месяцев с даты продажи.**

^[MD] **Республика Молдова — 12 месяцев (на весь ассортимент техники) с даты продажи.**

^[GE] **Грузия — 12 месяцев (на весь ассортимент техники) с даты продажи.**

Исчисление срока гарантийного обслуживания начинается с даты продажи товара.

Для стран, не указанных в перечне, срок гарантийного обслуживания составляет 12 месяцев с даты продажи, если большой срок не указан на официальном сайте: pyramidatechnik.com/service

2. В течение гарантийного срока эксплуатации в изделиях бесплатно для пользователя устраняются повреждения или дефекты, возникшие по вине производителя. Дата покупки указывается в гарантийном талоне вместе с названием модели и серийным номером и подтверждается товарным или кассовым чеком. Хранение товарного или кассового чека является обязательным. Вносить изменения или дополнения в гарантийный талон запрещается.

3. Гарантийные услуги осуществляются путем бесплатного ремонта или замены дефектной детали (узла). После замены дефектные детали (узлы) переходят в собственность производителя.

4. Сервисный центр выполняет демонтаж изделия, установленного способом монтажа и с помощью монтажных элементов, предусмотренных производителем (согласно инструкции по эксплуатации). В случае монтажа изделия способом и элементами, отличными от рекомендуемых производителем, демонтаж изделия выполняется за счет владельца.

5. Изделие, которое предоставляется в ремонт, должно быть чистым и упакованным со всеми дополнительными узлами или в оригинальную упаковку, или иным образом, обеспечивающим его безопасную транспортировку и хранение во время нахождения в сервисном центре.

6. Гарантия продлевается на срок пребывания изделия в сервисном центре. Гарантийный срок на заменённые детали (узлы) заканчивается одновременно с окончанием срока гарантии на весь прибор.

7. Гарантия и бесплатные дополнительные услуги не распространяются на:

- Товары, если в гарантийном талоне на газовую варочную поверхность или газовую духовку нет отметки или нет акта Газовой службы о подключении данного изделия к газопроводу (газовой магистрали).
- Товары, дефекты которых возникли в результате:
 - несоблюдения правил эксплуатации, хранения или транспортировки товара;
 - неправильной установки или подключения;
 - ремонта, выполненного неуполномоченными лицами;
 - несанкционированных заказчиком конструктивных или схемотехнических изменений;
 - действий непреодолимой силы: стихии, пожара, молнии и тому подобное;
 - отклонений от ГОСТ и норм питательных, телекоммуникационных и кабельных сетей;
 - механических, химических и других внешних воздействий, включая попадание инородных предметов, насекомых, животных и продуктов их жизнедеятельности.
- Товары, которые использовались для предпринимательской деятельности.
- Техническое обслуживание, которое потребитель должен выполнять самостоятельно в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- Вытяжки при несвоевременной очистке или замене жировых фильтров.
- Вытяжки, установленные ниже 60 см от газовых горелок или электрических нагревательных элементов (кроме наклонных вытяжек, которые имеют конструктивные особенности и могут быть установлены ниже 60 см).
- **Гарантия не распространяется на аксессуары и расходные материалы, а также на части приборов, которые легко бьются (стекло, пластмасса, лампы, жировые фильтры и т. д.).**
- **Случай не является гарантийным, если:**
 - изделие эксплуатировалось без жировых фильтров и на моторе есть следы жировых отложений, затрудняющих его работу;
 - жировые фильтры вытяжки значительно загрязнены и препятствуют свободному прохождению воздуха через них на минимальной скорости работы устройства.

8. В случае, если ремонт изделия по техническим причинам невозможен, пользователю выдается соответствующий акт, на основании которого клиент самостоятельно решает все вопросы замены или возврата стоимости изделия непосредственно с организацией-продавцом (поставщиком) этого изделия.

9. Приобрести аксессуары можно в магазинах партнёров, адреса которых указаны на сайте: pyramidatechnik.com/service

Дата приема

Дата выдачи

Особые отметки

штамп сервис-центра

Дата приема

Дата выдачи

Особые отметки

штамп сервис-центра

Дата приема

Дата выдачи

Особые отметки

штамп сервис-центра

Дата приема

Дата выдачи

Особые отметки

штамп сервис-центра

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Подпись продавца

pyramida

штамп фирмы-продавца

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Подпись продавца

pyramida

штамп фирмы-продавца

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Подпись продавца

pyramida

штамп фирмы-продавца

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Подпись продавца

pyramida

штамп фирмы-продавца

ИЗЫМАЕТСЯ МАСТЕРОМ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ

Дата приема

Дата выдачи

Номер заказ-наряда

Проявление дефекта

Мастер

Сервисный центр

pyramida

штамп сервис-центра



ИЗЫМАЕТСЯ МАСТЕРОМ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ

Дата приема

Дата выдачи

Номер заказ-наряда

Проявление дефекта

Мастер

Сервисный центр

pyramida

штамп сервис-центра



ИЗЫМАЕТСЯ МАСТЕРОМ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ

Дата приема

Дата выдачи

Номер заказ-наряда

Проявление дефекта

Мастер

Сервисный центр

pyramida

штамп сервис-центра



ИЗЫМАЕТСЯ МАСТЕРОМ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ

Дата приема

Дата выдачи

Номер заказ-наряда

Проявление дефекта

Мастер

Сервисный центр

pyramida

штамп сервис-центра

Горячая линия:

0 800 604 463

Украина

Адреса сервисных центров
вы можете найти на сайтах:

pyramidatechnik.com/service

pyramida.ua

pyramida.by

WARRANTY CERTIFICATE

Article Shop stamp
 Model

 Serial No.
 Sale date
 Seller's signature
 Seller's name
 Seller's location
 Seller's registration number (USREOU code for Ukraine)



Completeness of item has been checked.
 I have read the terms of the warranty

.....
 Seller's signature



Contact Gas Service when installing gas equipment!

Mounting and installation: « » 20
 Organization:
 Address, Tel.:

Master workman is responsible for
 quality of conducted work:

Work is accepted.
 Work quality is satisfactory.

.....
 Master workman's last name, name, patronymic and signature

.....
 Buyer's signature

TERMS OF WARRANTY REPAIR

1. Information about warranty life of Pyramida equipment and full list of service centers that perform warranty repair can be found at the official website: pyramidatechnik.com/service

Warranty life of Pyramida equipment subject to compliance with the requirements for transportation, storage, installation and use:

^[UA] **Ukraine — 36 months (for the whole assortment of equipment) from the date of sale.**

^[BY] **Belarus — 24 months (for the whole assortment of equipment) from the date of sale.**

^[RU] **Russia: kitchen hoods — 24 months from the date of sale; built-in appliances (cooking tops, ovens, dishwashers) — 12 months from the date of sale.**

^[MD] **Moldova — 12 months (for the whole assortment of equipment) from the date of sale;**

^[GE] **Georgia — 12 months (for the whole assortment of equipment) from the date of sale.**

Calculation of time of warranty service starts from the date of sale of a product.

For countries that are not included in the list, the time of warranty service is 12 months from the date of sale, if bigger period of time is not noted on the official website: pyramidatechnik.com/service

2. **During the warranty life service centers will eliminate defects or damage that emerged due to the fault of the manufacturer free of charge for the customer.** Date of purchase is noted in the warranty certificate along with model name and serial number as well as a sale receipt. It is obligatory to store the sale receipt. It is prohibited to amend or modify the warranty certificate.

3. Warranty services are provided in the form of free of charge repair or replacement of a defective part (complementary unit). After being replaced, defective parts (complementary units) pass into the ownership of the manufacturer.

4. Service center disassembles the products, assembled earlier with the help of mounting elements, specified by the manufacturer (according to the user's manual). In case of mounting elements, differ from proposed by the manufacturer, disassembling is covered at the expenses of the product owner.

5. Product that is delivered to a service center to be repaired shall be clean and packed with all the complementary units in the original pack or in any other pack that will allow safe transportation and storage of the product, while it is in a service center.

6. Warranty life is extended for the time the product was in a service center. Warranty life of replaced parts (complementary units) ends together with the end of the warranty life of the whole product.

7. **Warranty repair and additional free of charge services do not apply to:**

- Products, if a warranty certificate for a gas cooking top or gas oven doesn't have a mark of the gas service unit or an act of the gas service unit concerning connection of this product to a gas pipe line.
- Products, defects of which emerged as a result of:
 - non-compliance with the working instructions;
 - improper installation or connection;
 - repair, which was performed by an unauthorized person;
 - customer changing the design and making changes in schematic or technical parts of a product;
 - force majeure (natural disaster, fire, lightning, etc.);
 - power circuits, telecommunication networks and cable networks not meeting the GOST (All-Union State Standard) and norms;
 - mechanical, chemical and other external influence, as well as a result of foreign objects, insects, animals and their metabolic products getting inside a product.
- Products that were used in business activities.
- Technical maintenance that shall be performed by means of a customer in accordance with the working instruction.
- Kitchen hoods, if they are cleaned untimely and if fat filters are replaced untimely.
- Kitchen hoods that are installed lower than 60 cm from gas rings or electrical heating spirals (except for inclined kitchen hoods, which have special features of construction and can be installed lower than 60 cm).
- **Warranty is no applied to accessories and consumable items, as well as parts of products that can be easily broken (glass, plastic, lamps, fat filters, etc.).**
- **A case is not a warranty case, if:**
 - a product was used without fat filters and there are remains of fat on a motor, which prevent it from working properly;
 - fat filters of a kitchen hood are very dirty and can't allow air to freely get through them at a minimal operating speed of a product.

8. In case, if it is impossible to repair a product due to technical issues, a customer will be provided with a corresponding act, on the basis of which the customer can independently resolve all question concerning a replacement of a product or repayment of the product's price directly with the selling organization (supplier) of this product.

9. Accessories can be bought in shops of partners, whose addresses are noted on the website: pyramidatechnik.com/service

Acceptance date

Issue date

Special notes

.....

Service centre stamp

Acceptance date

Issue date

Special notes

.....

Service centre stamp

Acceptance date

Issue date

Special notes

.....

Service centre stamp

Acceptance date

Issue date

Special notes

.....

Service centre stamp

WARRANTY CERTIFICATE

Model

Serial number

Sale date

Seller's signature

pyramida

Selling Company's stamp



WARRANTY CERTIFICATE

Model

Serial number

Sale date

Seller's signature

pyramida

Selling Company's stamp



WARRANTY CERTIFICATE

Model

Serial number

Sale date

Seller's signature

pyramida

Selling Company's stamp



WARRANTY CERTIFICATE

Model

Serial number

Sale date

Seller's signature

pyramida

Selling Company's stamp



WITHDRAWN BY MASTER WORKMAN DURING SERVICING

Acceptance date

Issue date

Work order No.

Defect detection

Master workman

Service centre

pyramida

Service centre stamp



WITHDRAWN BY MASTER WORKMAN DURING SERVICING

Acceptance date

Issue date

Work order No.

Defect detection

Master workman

Service centre

pyramida

Service centre stamp



WITHDRAWN BY MASTER WORKMAN DURING SERVICING

Acceptance date

Issue date

Work order No.

Defect detection

Master workman

Service centre

pyramida

Service centre stamp



WITHDRAWN BY MASTER WORKMAN DURING SERVICING

Acceptance date

Issue date

Work order No.

Defect detection

Master workman

Service centre

pyramida

Service centre stamp

Hot line:

0 800 604 463

Ukraine

You can find addresses
of Service centres on web-sites:

pyramidatechnik.com/service

pyramida.ua

pyramida.by

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

pyramida