

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ**

**PYRAMIDA\***

**Модель: F 120 BLACK**



**Инструкция по эксплуатации**

# 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 ПЕРСОНАЛОМ**, 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 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 поврежденного 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.
- 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. 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 соответ-



ствующие 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.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА, ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ .....	8
БЕЗОПАСНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ (ВСТРОЕННЫЕ МЕРЫ ЗАЩИТЫ) .....	12
КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАШИМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ .....	13
ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА .....	13
ПРАКТИЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ ДУХОВОГО ШКАФА .....	16
УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ .....	22
КАК ПОДДЕРЖИВАТЬ ДУХОВОЙ ШКАФ В НАДЛЕЖАЩЕМ СОСТОЯНИИ ..	36
БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ .....	39
МОНТАЖ .....	41
КОДЫ ОШИБОК .....	43
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	44
КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ .....	44
ГАРАНТИЯ .....	45

# ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА, ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ

## Конструкция духового шкафа

Панель управления

Верхний нагревательный элемент

Переходник вращающегося механизма (для вертела)

Задние панели каталитической очистки

Стеклопанель



Верхняя подсветка

Уровень 5

Уровень 4

Уровень 3

Уровень 2

Уровень 1

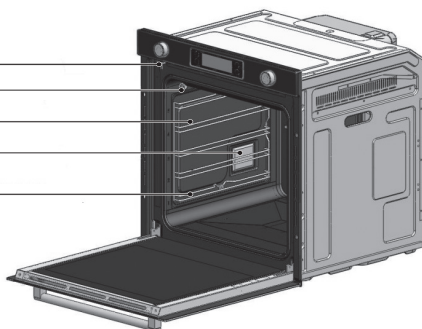
Дверной выключатель подсветки

Разъем для термощупа

Боковые панели каталитической очистки

Нижняя подсветка

Направляющие полозья



**ВНИМАНИЕ**

Уровни для противней и решеток пронумерованы снизу вверх.



**ВНИМАНИЕ**

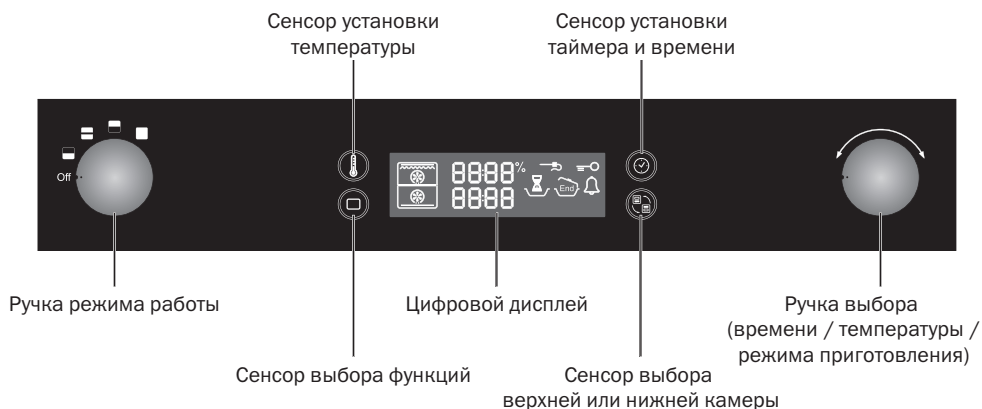
Уровни 4 и 5 в основном используются для гриля.



**ВНИМАНИЕ**

При приготовлении блюд обращайте внимание на установку противней и решеток на необходимом уровне.

## Панель управления



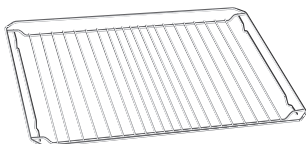
## Комплектация духового шкафа

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



### Разделитель

Разделитель необходимо установить, если вы хотите использовать режим двойное приготовление, либо приготовление в верхней, или 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 ее использовать с глубоким противнем, для улавливания варочных соков, чтобы они не капали на дно духового шкафа и не пригорали там.



### Мелкий противень

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



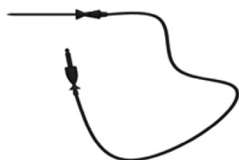
### Глубокий противень

Данный противень хорошо использовать для жаренья. А так же для улавливания варочных соков и других выделяющихся жидкостей, при приготовлении с использованием решетки.



### Вертел

Вертел имеет два фиксирующихся зубца, съемную ручку и 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 духовой шкаф считывает информацию о текущей температуре внутри куска мяса, и по достижению определенной, заранее заданной температуры, выключается.

## Использование комплектующих

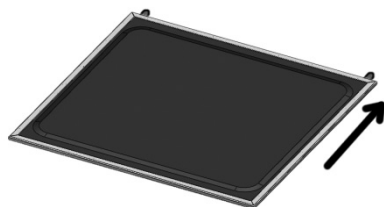
### Установка разделителя



**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 надавить 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 разделителя (готовить в верхней, нижней или обеих камерах одновременно).



**ВНИМАНИЕ**

Не используйте разделитель для приготовления на нем пищи.

## Термошуп



Установите штекер термошупа 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 термошупа 1/4". Заостренный конец термошупа необходимо воткнуть в кусок приготавливаемого мяса полностью, до ограничителя.

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

## Вертел

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

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



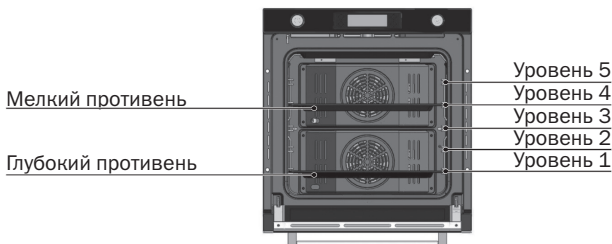
**ВНИМАНИЕ**

На время приготовления снимите с вертела пластиковую ручку.

## Большая решетка

Устанавливайте решетку на любой желаемый уровень.

## Противни



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 используете противень для сбора варочных 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 устанавливаемые 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 не установлено и вы забыли выключить духовой шкаф, в зависимости от температуры духовой камеры он 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 тепловой системой отключения. Если духовая камера нагревается до формально высокой температуры, система отключит электропитание нагревательных элементов на определенный период времени, пока температура внутри не нормализуется.

### **Охлаждающий вентилятор**

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



Он 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

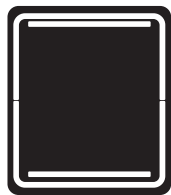
### 1. Традиционный режим

*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 блюд, расположенных на одном противне.

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



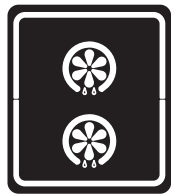
### 2. Конвекция

*Рекомендуемая температура: 170 °С*

Тепло выделяется круглыми нагревательными элементами расположенными за вентиляторами. Они же равномерно распределяют его по всей камере духового шкафа.

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

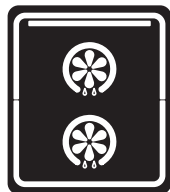
Перед началом приготовления, следует разогреть духовую камеру. (Вы можете разогреть камеру духового шкафа с помощью функций «Конвекция» или «Верхний нагревательный элемент + конвекция»)



### 3. Верхний нагревательный элемент + конвекция

*Рекомендуемая температура: 190 °С*

Тепло, выделяемое верхним нагревательным элементом и нагрева-



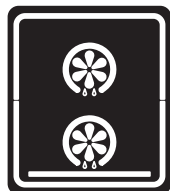
телями режима конвекции, равномерно распространяется и циркулирует с помощью вентиляторов по всей камере духового шкафа. Данную функцию следует использовать при приготовлении тортов и бисквитов, которые должны быть хорошо пропечёнными внутри. Также эта функция хорошо подходит для приготовления пиццы, пирогов с заварным кремом и чизкейков. Работает верхний нагревательный элемент и вентилятор для постоянной циркуляции горячего воздуха.

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 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.

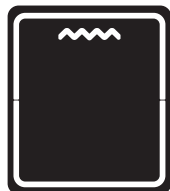
Перед началом приготовления, следует разогреть духовую камеру. (Вы можете разогреть камеру духового шкафа с помощью функций “Нижний нагревательный элемент + Конвекция” или “Верхний нагревательный элемент + конвекция”)

#### **5. Малый гриль**

*Рекомендуемая температура: 240 °C*

Тепло излучается внутренним нагревательным элементом гриля, имеющего 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”)

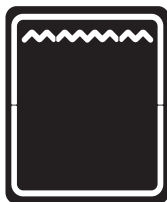
## 6. Большой гриль

Рекомендуемая температура: 240 °С

Тепло излучается внутренним и внешним нагревательными элементами гриля, имеющие большую площадь.

Функция «Большой гриль» позволяет запекать большие блюда, такие как бифштексы, шницели и рыба она также подходит для жаривания мяса.

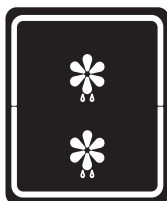
Перед началом приготовления, следует разогреть духовую камеру. (Вы можете разогреть камеру духового шкафа с помощью функций “Большой гриль” или “Верхний нагревательный элемент + конвекция”)



## 7. Размораживание

Вентиляторы, расположенный в нижней и верхней части духовки заставляет воздух вокруг продукта циркулировать практически при комнатной температуре.

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 вентилятора, время размораживания уменьшается приблизительно в два раза. Для размораживания мяса, птицы, рыбы, овощей или полуфабрикатов, можно ускорить процесс, используя режим «Конвекция» и установив температуру 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.

Для использования Вертела установите функцию «Большой гриль»:  или .



**ВНИМАНИЕ**

Для снятия вертела со специальной опоры – используйте съемную ручку.

Для остальных режимов духовки эта функция не применима.



**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	Комплектующие	Время, мин
<b>Замороженная лазанья (500-1000 г)</b>	3	180-200	Большая решетка	40-50
<b>Дорадо и рыба того же размера (300-1000 г)</b> Надрезается 3-4 раза с обеих сторон Добавьте масла	3/2	240	Большая решетка / Мелкий противень (для стекающих варочных соков)	15-20
<b>Филе рыбы (500-1000 г)</b> Надрезается 3-4 раза с обеих сторон Добавьте масла	3	200	Мелкий противень	13-20
<b>Замороженные котлеты (замороженный фарш с ветчиной, сыром или грибами) (350-1000 г)</b> Добавьте масла	3	200	Мелкий противень	25-35
<b>Замороженные котлеты из фарша, моркови, свеклы или картофеля (350-1000 г)</b> Добавьте масла	3	200	Мелкий противень	20-30
<b>Свинные котлеты на косточке (500-1000 г)</b> Добавьте масла, соль и перец	3/2	200	Большая решетка / Мелкий противень (для стекающих варочных соков)	40-50
<b>Печеный картофель (разрежьте пополам) (500-1000 г)</b>	3	180-200	Мелкий противень	30-45
<b>Мясной рулет с замороженными грибами (500-1000 г)</b> Добавьте масла	3	180-200	Мелкий противень	40-50

## 2. Конвекция

Пищевой продукт	Уровень противня	Температура, °С	Комплектующие	Время, мин
<b>Ягненок (350-700 г)</b> Добавьте масла, соль и перец	3/2	190-200	Большая решетка / Мелкий противень (для стекающих варочных соков)	40-50
<b>Бананы в фольге с шоколадом, орехами и коричневым сахаром 3-5 шт.</b> 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	Большая решетка	15-25
<b>Печеные яблоки 5-8 шт. х 150-200 г</b> Вырежьте серединки яблок, добавьте внутрь сахар. Налейте в противень немного воды.	3	200-220	Большая решетка / Мелкий противень (для стекающих варочных соков)	15-25
<b>Котлеты из мясного фарша (300-600г)</b> Капля масла	3	195	Мелкий противень	18-25
<b>Мясной рулет с начинкой (фарш) (500-1000 г)</b> Капните масло	3	180-200	Мелкий противень	50-65

## 3. Верхний нагревательный элемент + конвекция

Пищевой продукт	Уровень противня	Температура, °С	Комплектующие	Время, мин
<b>Свинина на кости (1000 г)</b> Добавьте масла, соль и перец	3/2	180-200	Большая решетка / Мелкий противень (для стекающих варочных соков)	50-65

Продолжение таблицы.

Пищевой продукт	Уровень противня	Температура, °С	Комплекующие	Время, мин
<b>Свиная лопатка в фольге (1000-1500 г)</b> Хорошо замаринованное мясо	3/2	180-230	Мелкий противень	60-120
<b>Целая курица (700-1500 г)</b> Добавьте масла, соль и перец	3/2	190-200	Мелкий противень	40-55
<b>Мясные или рыбные стэйки (400-800 г)</b> Добавьте масла, соль и перец	3/2	180-200	Большая решетка / Глубокий противень (для стекающих варочных соков)	15-35
<b>Бисквит (1000 г)</b>	3/2	180	Глубокий противень	20

#### 4. Нижний нагревательный элемент + Конвекция

Пищевой продукт	Уровень противня	Температура, °С	Комплекующие	Время, мин
<b>Пирог из дрожжевого теста с яблоками</b> Замороженный (350-700 г)	3	180-200	Гриль	15-20
<b>Небольшой пирог с начинкой</b> Замороженный (300-600 г) Вбейте яичный желток, положите в холодную духовку (до прогрева)	3	180-200	Лоток для выпечки	25
<b>Мясные шарики в соусе (250-500 г)</b> Используйте сковороду	3	180-200	Сковорода на гриле	25-35
<b>Слойки из слоеного теста (500-1000 г)</b> Взбейте яичный желток	3	180	Лоток для выпечки	15-23
<b>Каннеллони под соусом (250-500 г)</b> Используйте сковороду	3	180	Сковорода на гриле	22-30
<b>Пироги из дрожжевого теста с начинкой (600-1000 г)</b> Взбейте яичный желток	3	180-200	Лоток для выпечки	20-30

## 5. Малый гриль

Пищевой продукт	Уровень противня	Температура, °С	Комплектующие	Время, мин
<b>Камамбер для жарки, Замороженный (2x75 г - 4x75 г)</b> Положите в холодную духовку (до прогрева)	3	200	Гриль	10-12
<b>Багеты с томатом и моцареллой (Французский хлеб) (с ветчиной, салями) замороженные</b>	3/2	200	Гриль / Лоток для выпечки (для стекающего сока)	15-20
<b>Рыбные пальчики (300-700 г)</b> Положите в холодную духовку (до прогрева) Капните масло	3/2	200	Гриль / Лоток для выпечки (для сыра)	15-25
<b>Замороженные рыбные бургеры (300-600 г)</b> Положите в холодную духовку Капните масло	3	180-200	Лоток для выпечки	20-35
<b>Замороженная пицца (300-500 г)</b> Положите в холодную духовку (до прогрева)	3/2	180-200	Лоток для выпечки	23-30

## 6. Большой гриль

Пищевой продукт	Уровень противня	Температура, °С	Комплектующие	Время, мин
<b>Сардельки 5-10 шт.</b>	4/3	200	Большая решетка / Мелкий противень (для стекающих варочных соков)	10-15
<b>Охотничьи сосиски. 8-10 шт.</b> Капните масло	4/3	200	Большая решетка / Мелкий противень (для стекающих варочных соков)	10-12

Продолжение таблицы.

Пищевой продукт	Уровень противня	Температура, °С	Комплекующие	Время, мин
<b>Тосты 5-10 шт.</b>	4	240	Большая решетка / Мелкий противень (для стекающих варочных соков)	8-12
<b>Тосты с сыром 5-10 шт.</b>	3/2	200	Мелкий противень	18-25
<b>Замороженные блины с начинкой</b> 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	<b>Мясные или рыбные стейки (400-800 г)</b> Смажьте маслом, добавьте соль и перец	4	Верхний нагрев + конвекция	180-200	Лоток для выпечки с большой решеткой на нем	15-35
Нижняя камера	<b>Замороженный пирог из дрожжевого теста с яблоками (350-700 г)</b>	1	Нижний нагрев + конвекция	180-200	Гриль	15-20



Вариант 2:

Перегородка	Пищевой продукт	Уровень противня	Функция	Температура, °С	Комплекующие	Время, мин
Верхняя камера	<b>Мясные или рыбные стейки (400-800 г)</b> Смажьте маслом, добавьте соль и перец	4	Верхний нагрев + конвекция	180-200	Лоток для выпечки с большой решеткой на нем	15-35
Нижняя камера	<b>Небольшой пирог с начинкой замороженный (300-600 г)</b> Обмажьте верх пирога взбитыми яйцами, положите в холодную духовку (до прогрева)	1	Нижний нагрев + конвекция	180-200	Гриль	25

### 8. Термощуп.

Мясо	Пищевой продукт	Время, мин.	Температура духовки, °С	Внутренняя температура, °С
<b>Говядина</b>	Ребра на кости Слабая прожарка	20-24	165	60
	Оковалок Средняя прожарка	24-28	165	70
	(1360-2270 г) Сильная прожарка	28-32	165	75
	Говяжья вырезка Слабая прожарка	10-14	165	60
	Средняя прожарка	14-18	165	70
<b>Свинина</b>	На кости (1360-2270 г)	23-27	165	75
	Отбивные (1/2 - 1" толщина)	30-35	165	75
	2 отбивные	30-40	165	75
	4 отбивные	40-45	165	75
<b>Ветчина</b>	Консервы, свиная лопатка, голяшка (1360-2270 г) (полной готовности)	14-18	165	60
<b>Баранина</b>	На кости (1360-2270 г) Средняя прожарка	17-20	165	70

Продолжение таблицы.


Мясо	Пищевой продукт	Вре- мя, мин.	Темпе- ратура духовки, °С	Внутрен- няя тем- пература, °С	
<b>Баранина</b>	Сильная прожарка	20-24	165	75	
<b>М о р е - продукты</b>	Целая рыба (1360-2270 г)	30-40	205		
	Хвосты омара (170-230 г каждый)	20-25	175		
<b>Птица</b>	Целая курица (1134-1588 г)	24-26	175	80-85	
	Корнуэльские нефаршированные куры (453-680 г)	50-55	175	80-85	
	(фаршированные 453-680 г)	55-60	175	80-85	
	Утка (1800-2270 г)	24-26	160	80-85	
	Целая индейка:				
	Нефаршированная (4536-7260 г)	8-11	160	80-85	
	Нефаршированная (8165-10890 г)	7-10	160	80-85	
	Филе индейки (1814-2720 г)	16-19	160	75	

## УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

### Подготовка к работе

#### Настройка часов

При первом подключении духового шкафа к сети дисплей на панели управления

мигнет, и на нем начнет мигать значение , показывающее что необходимо произвести установку текущего реального времени, для дальнейшей эксплуатации духового шкафа.

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. Поворачивая Ручку выбора  установите значение часов. В нашем случае



. Подождите 5 секунд или прикоснитесь к Сенсору установки тай-

мера и времени , значения часов перестанут мигать и покажут установленное время.

3. Прикоснитесь к **Сенсору установки таймера и времени** . Начнет мигать значение минут .
4. Поворачивая **Ручку выбора**  установите минуты. 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

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



**ВНИМАНИЕ**

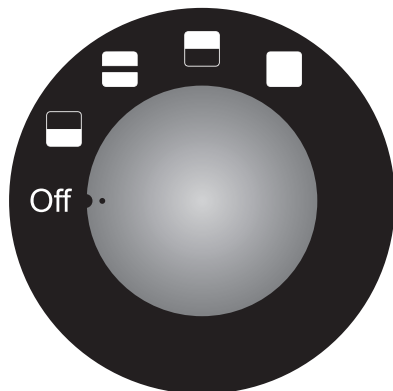
Не используйте порошки и другие абразивные средства, потому что они могут повредить поверхность духового шкафа. Для духовых шкафов с эмалированными стенками используйте специализированные чистящие средства доступные в продаже.

### 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 °C до 150 °C, 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 **Ручка режима работы**  должна быть в позиции «OFF». После его установки раздастся звуковой сигнал, сигнализирующий, что разделитель установлен правильно.

Для режима единой камеры выньте разделитель. В момент его изъятия **Ручка режима работы**  должна быть в позиции «OFF».






После этого выберите необходимый вам режим камеры, поворачивая **Ручку режима работы**. Для более детальных инструкций см. Таблицу.

1. Чтобы выбрать необходимый режим камеры, поверните **Ручку режима работы** , установив ее на соответствующей пиктограмме.
2. Прикоснитесь к **Сенсору выбора функций**  и удерживайте его в течении 3-х секунд.
3. Чтобы выбрать необходимую функцию приготовления, поворачивайте **Ручку выбора** . Если, после выбора функции, в течении 3-х секунд не делаются изменения в настройках, духовой шкаф автоматически начнет приготовление на выбранном вами режиме работы.



#### ВНИМАНИЕ

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

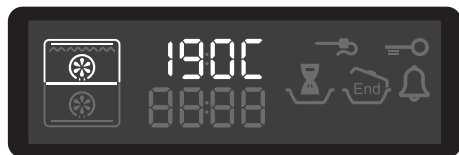
Режим работы	Пиктограмма	Функции	Установленный разделитель	Полезная информация
OFF				
Режим верхней камеры		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конвекция</li> <li>2. Верхний нагревательный элемент + Конвекция</li> <li>3. Большой гриль</li> </ol>	Есть	Данный режим позволяет экономить электроэнергию 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"> <li>1. Конвекция</li> <li>2. Нижний нагревательный элемент + Конвекция</li> </ol>	Есть	Данный режим позволяет экономить электроэнергию и время на приготовления небольшого количества еды.
Режим единой камеры		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конвекция</li> <li>2. Верхний нагревательный элемент + Конвекция</li> <li>3. Традиционный</li> <li>4. Большой гриль</li> <li>5. Малый гриль</li> <li>6. Нижний нагревательный элемент + Конвекция</li> <li>7. Разморозка</li> </ol>	Нет	

## Режим верхней камеры

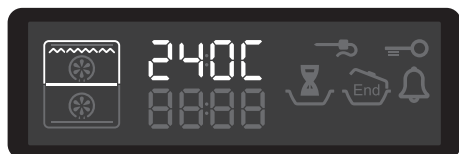
Разделитель должен быть установлен.



Конвекция



Верхний нагревательный элемент + Конвекция



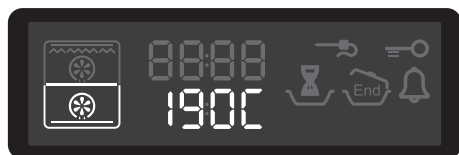
Большой гриль

## Режим нижней камеры

Разделитель должен быть установлен.



Конвекция

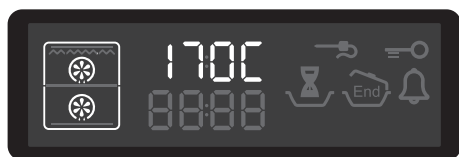


Нижний нагревательный элемент + Конвекция

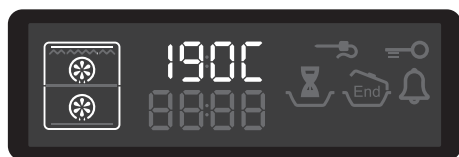
## Двойное приготовление

Одновременно работают режимы верхней и нижней камеры.

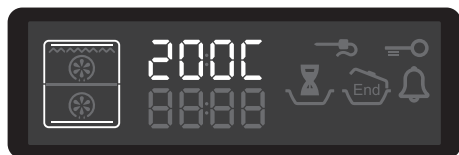
## Режим единой камеры



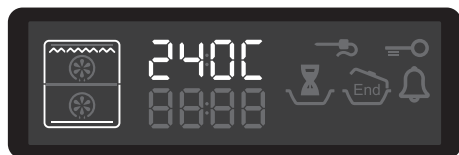
Конвекция



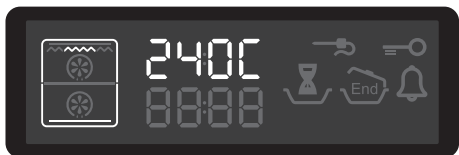
Верхний нагревательный элемент + Конвекция



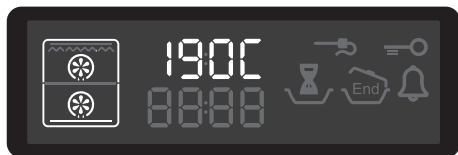
Традиционный



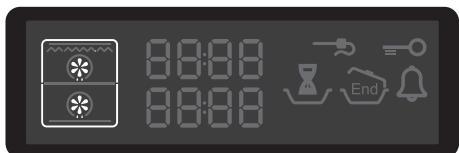
Большой гриль



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. Поворачивая **Ручку выбора**  вы будете регулировать температуру с шагом в 5 °С.

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


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

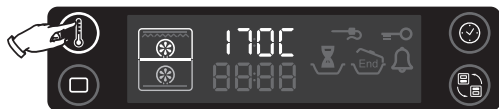



**ВНИМАНИЕ**

Температура может быть изменена даже в течение 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. Поворачивая **Ручку выбора**  вы будете регулировать температуру с шагом в 5 °С.

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

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



4. Поворачивая **Ручку выбора**  вы будете регулировать температуру с шагом в 5 °С.
5. Чтобы применить настройки подождите 3 секунды или прикоснитесь к **Сенсору установки температуры**  еще раз.




**ВНИМАНИЕ**

Температура может быть изменена в течении приготовления пищи.



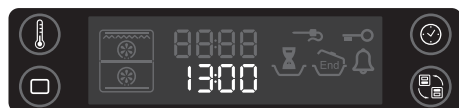
## Выключение духового шкафа

Чтобы выключить духовой шкаф поверните **Ручку режима работы**  в положение **Off**.

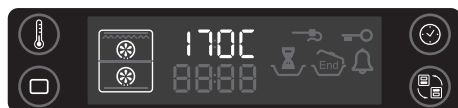
### Время приготовления / выключения

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






В режиме единой, верхней и нижней камеры



Стартовое время

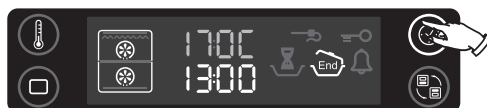


Выбранная функция


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.

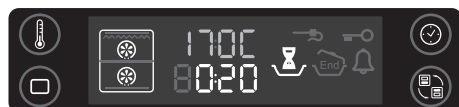


Время приготовления

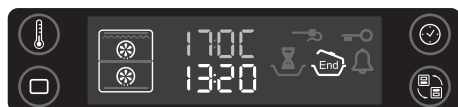


Время выключения


2. Поворачивая **Ручку выбора**  установите желаемое время приготовления или выключения духового шкафа соответственно.



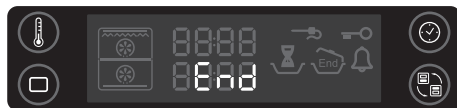
Время приготовления



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**

**ра установки таймера и времени**  и **Ручки выбора** .



**ВНИМАНИЕ**

Вы не можете устанавливать время выключения, если у вас 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 **Ручки выбора**.






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)

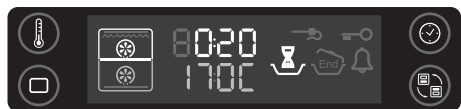


Время приготовления

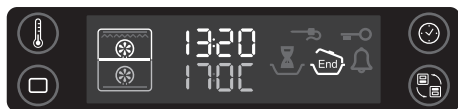


Время выключения


2. Поворачивая **Ручку выбора**  установите желаемое время приготовления или выключения духового шкафа.

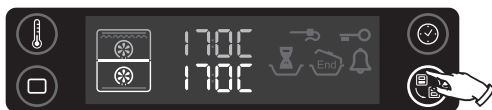







Время приготовления



Время выключения

3. Прикоснитесь к **Сенсору выбора верхней или нижней камеры** , выдерется 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)

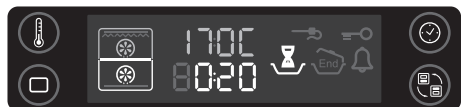


Время приготовления

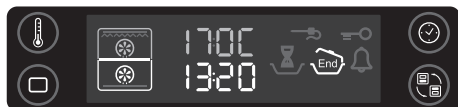


Время выключения


5. Поворачивая **Ручку выбора**  установите желаемое время приготовления или выключения камеры.



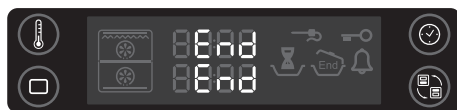
Время приготовления



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 выключения с помощью **Сенсора установки таймера и времени** и **Ручки выбора**.

### 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 рассчитанная разница между временем отключения и временем приготовления больше текущего времени, то духовой шкаф отключится, перейдя в режим ожидания. Он автоматически включится когда настанет расчетное время начала приготовления пищи.

*Пример:*


1. Допустим текущее время 15:00. Необходимое время приготовления пищи 3 часа, а вы хотите, чтобы пища закончилась готовится в 19:30.
2. Для этого вы устанавливаете время приготовления 3 часа. Духовой шкаф включается и начинает работать.
3. Затем вы устанавливаете время окончания приготовления 19:30. Духовой шкаф рассчитывает, что время старта должно быть 16:30, и устанавливает контрольную точку старта. Затем отключается переходя в ждущий режим.
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.

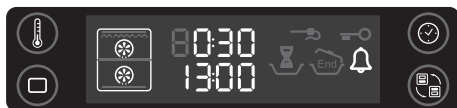
## Кухонный таймер (подача только звукового сигнала)


Кухонный таймер включается только, когда Ручка режима  работы находится в положении **Off**.


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



2. Поворачивая Ручку выбора  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






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

или нижней камеры  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 верхней или нижней камеры  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 верхней или нижней камеры ) и Ручки режима работы .



Панель управления духового шкафа можно заблокировать независимо от того, включен он или выключен, работает или не используется.


### Трещотка

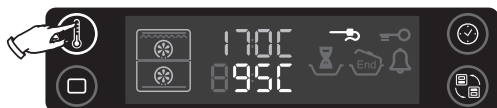
Чтобы использовать духовку с трещоткой при приготовлении мяса

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. Поверните Ручку режима работы  на режим без разделителя , потом с помощью Ручки выбора  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. С помощью Ручки выбора ,

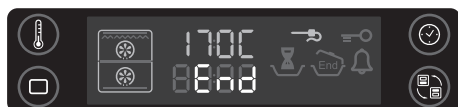
выберите нужную вам температуру от 40 °C до 250 °C (для разных функций приготовления данный диапазон может отличаться). Изменения производятся с шагом в 5 °C.





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.

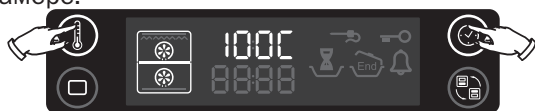




7. Когда температура внутри мяса достигнет температуры установленной для термощупа, термощуп выключит духовку и на дисплее засветится «END» и духовка подаст звуковой сигнал.

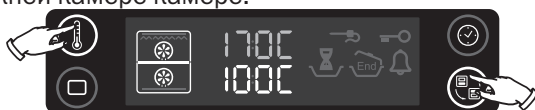


### Проверка температуры

- Одновременно прикоснитесь и удерживайте **Сенсор установки температуры**  и **Сенсор установки таймера и времени** , чтобы узнать температуру в верхней камере.



- Одновременно прикоснитесь и удерживайте **Сенсор установки температуры**  и **Сенсор выбора верхней или нижней камеры** , чтобы узнать температуру в нижней камере.



- Одновременно прикоснитесь и удерживайте **Сенсор установки температуры**



и **Сенсор выбора функций**



, чтобы узнать температуру термощупа.



## **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. Помните, 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, который обеспечивает надежную работу. 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.
- Мойте стеклянную дверь с помощью неабразивных средств и губок и вытирайте ее насухо.

## **Каталитическая очистка**

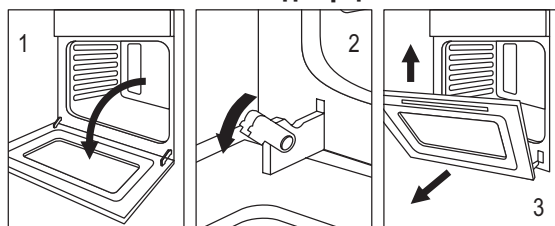
Стенки Вашего духового шкафа закрыты пластинами с нанесенным на них каталитическим покрытием. Оно представляет собой слой темного мелкопористого шершавого материала, в порах которого оседает максимальное количество жира. Каталитические свойства этого материала позволяют ускорить процессы окисления жира 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 5-6 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 стекол**

### **Снятие дверцы**

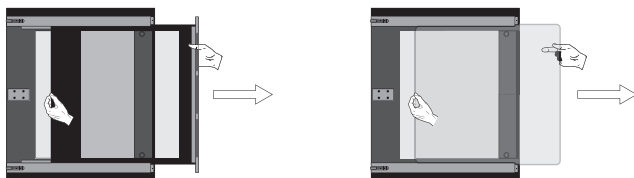


Для более тщательной уборки дверь духовки можно снять. Это делается следующим образом:

- 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.

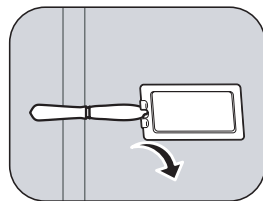


Некоторые модели духовок оборудованы дверью новой конструкции, которая позволяет извлечь и внутреннее, и среднее стекла из двери духовки, для их полной очистки. Для этого необходимо:

- Аккуратно потянуть на себя внутреннее стекло с прикрепленной к нему торцевой перфорированной пластиной, слегка подталкивая его с дальней стороны.
- Затем, при необходимости, таким же образом извлечь среднее стекло.
- Вымыть и насухо вытереть оба стекла (вы можете протереть среднее стекло не вынимая его из корпуса двери.).
- Установить стекла в дверь духовки в обратном порядке.

### 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.



При работе с галогенной лампой всегда используйте ткань, чтобы избежать попадание масел с Ваших пальцев на поверхности лампы.

## **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

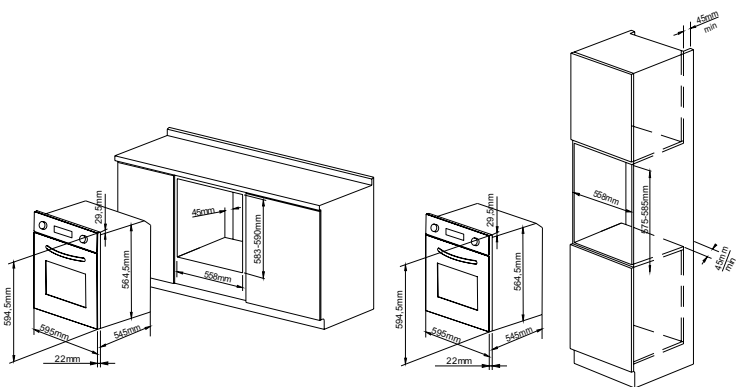
Духовка должна устанавливаться только квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за неправильную установку, которая может нанести ущерб людям, животным или имуществу.



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

## 7.1. Установка встраиваемых духовок

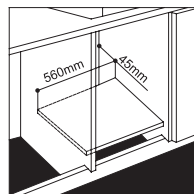
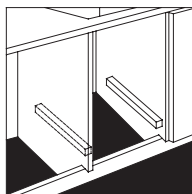
Для обеспечения надлежащего функционирования встраиваемой духовки, мебель в которую она встраивается, должна быть соответствующей. На рисунке ниже представлены размеры ниши для установки под столешницу или в стенной шкаф.



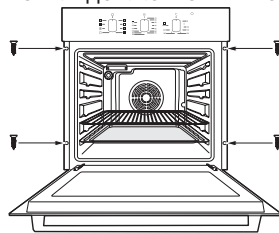
### Примечание

Установка в соответствии с желаниями заказчика.

- Для обеспечения достаточной вентиляции, заднюю стенку шкафа необходимо убрать, расположив духовку на двух деревянных планках. Если духовка размещается на целой плоской поверхности, должен иметься проем с размерами не менее 45 x 560 мм.
- 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.



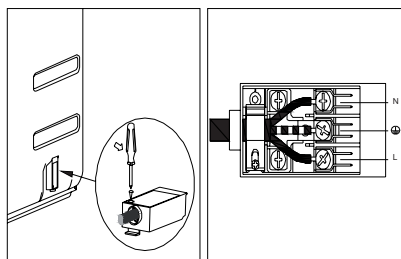
## Электрические подключения

Духовки, оснащенные трехполюсным питающим кабелем, сконструированы 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 не-

посредственно 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.

## **КОДЫ ОШИБОК**

Коды ошибок	Причина	Решение
Er 3 or Er 4	Сбой датчика температуры	Свяжитесь с местным сервисным центром
Er 0	Сбой соединений	Свяжитесь с местным сервисным центром

## **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.



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



003

Данное изделие соответствует требованиям следующих технических регламентов: ДСТУ ІЕС 60335-2-6:2006, ДСТУ СІSPR 14-1:2004, ДСТУ СІSPR 14-2:2007, ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2004, ДСТУ EN 61000-3-3:2004.



001

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

Мы предоставляем гарантию на данные электрические духовые шкафы сроком на один год со дня ее покупки. Если Вы пользовались изделием согласно данной Инструкции, но поломка все же произошла, обратитесь в ближайший 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. Требуйте заполнения Гарантийного талона. В ином случае гарантийные обязательства не действительны.

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.
- 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.





