

Pioneer

Руководство Пользователя



Многофункциональная электрическая печь
с функцией гриля и конвекцией
MO5050G/ MO5050G black

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **PIONEER**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	7
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА	7
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	8
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	11
ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ СКОРОСТЕЙ.....	11
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	12
ДИСПЛЕЙ	12
КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ ДИСПЛЕЯ	13
НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	13
ЧИСТКА И УХОД	16
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	17
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	17
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	17
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ	18
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	18

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

НАЗНАЧЕНИЕ

Электрическая печь предназначена для приготовления и разогрева пищи в бытовых условиях внутри жилых помещений и может применяться:

- в квартирах, загородных домах;
- жильцами в гостиничных номерах, отелях и других местах, предназначенных для проживания;
- в жилых местах, предназначенных для ночлега и завтрака;
- в бытовых помещениях магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других подразделений.

Электрическая печь предназначена исключительно для использования внутри помещений, при комнатном температурном режиме.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Электропечь предназначена для подогрева и приготовления пищи в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха.

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с изложенными здесь мерами безопасности и предосторожности и строго придерживайтесь их во время использования прибора:

- Запрещено использовать прибор не по назначению, вне помещений.
- Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.
- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение

и максимальный ток) соответствуют указанным на маркировке изделия.

- Электропечь должна быть заземлена. В случае какого-либо замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, т.к. ток будет отведен по заземленному проводу. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть установлена и заземлена соответствующим образом. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку или розетку.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от печи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь от электросети.
- При необходимости использования сетевого удлинителя, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Используя удлинитель, убедитесь, что заземляющий провод удлинителя надежно соединен с заземляющими контактами на обоих концах провода.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА.

Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.

- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему возгоранию.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно.
- В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры.
- Неквалифицированный ремонт может привести к травмам и повреждению имущества, а также это лишает вас права на дальнейшее гарантийное обслуживание.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в местах с повышенной влажностью, вблизи источников влаги и ёмкостей с водой (например, в ванной, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях, рядом с прудом или бассейном и т. д.).
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду, в особенности на нагревательные элементы.
- Устанавливайте электропечь на ровную устойчивую жаропрочную поверхность.
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг электропечи свободное пространство не менее 10 см со всех сторон.
- Запрещается класть что-либо на печь, когда она работает.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
- Перед отключением печи от электросети выключите ее кнопками управления.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
- Во время работы электропечь может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
- Чтобы достать поддон (решетку) с горячими продуктами, используйте ухват, чтобы не обжечься.
- Следите, чтобы на горячее стекло дверцы не попадала вода, т.к. в этом случае стекло может треснуть.
- Запрещается готовить в печи слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной

или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.

- Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с нагревательными элементами печи.
- Запрещается разогревать в печи масло, т.к. это может привести к возгоранию.
- Для выпекания в электропечи допустимо использовать только специальную бумагу или бумажные формы для запекания.
- Запрещается касания бумаги для выпечки или бумажной формы нагревательных элементов, держите на достаточном удаленном расстоянии во избежание возгорания или потемнения.
- Запрещается чем-либо накрывать работающую электропечь.
- Запрещается использование аксессуаров, не рекомендованных производителем.
- Запрещается располагать электропечь рядом с воспламеняющимися материалами, занавесками, шторами и т.п.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать электропечь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не

допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.

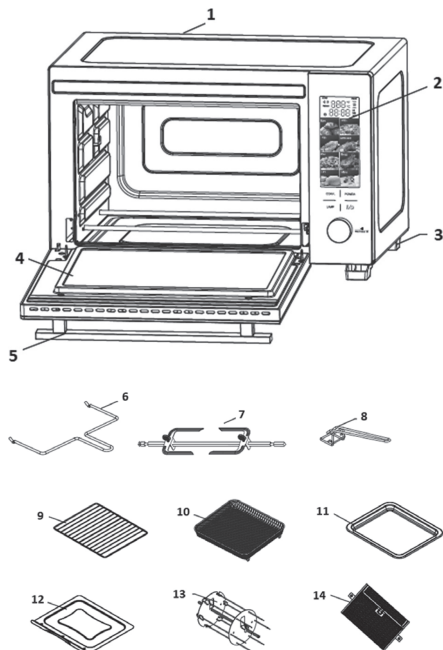
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур, уронить разогретую печь или опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.
- Во избежание повреждения печи при транспортировании рекомендуется производить транспортирование в упаковке изготовителя, а также соблюдать меры предосторожности:
 - оберегайте от резких толчков и падений;
 - избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом или под воздействием иной агрессивной среды.
- В дверце печи используется закаленное стекло. Оно обладает повышенной прочностью по сравнению с обычным стеклом. Но закаленное стекло может лопнуть при появлении глубоких царапин на его поверхности или при ударах по краям и особенно по углам стекла. Будьте внимательны. Не подвергайте стекло механическому воздействию, избегайте ударов по стеклу.

ВНИМАНИЕ:

- Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования электропечи, снимает ее с гарантийного обслуживания.
- Во избежание образования налета окиси железа, коррозии или ржавчины на корпусе изделия или внутри камеры для приготовления пищи необходимо соблюдать правила эксплуатации, приведенные в разделах настоящего Руководства «Меры безопасности», «Назначение», «Чистка и уход», «Транспортировка и хранение».
- Несоблюдение правил эксплуатации может привести к порче изделия, что не является гарантийным случаем и приводит к снятию печи с гарантийного обслуживания.

- Барабан для фритюра
- Инструкция по эксплуатации
- Гарантийный талон

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



КОМПЛЕКТАЦИЯ

Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии:

- Электропечь
- Металлическая решетка
- Противень для запекания
- Ухват для противня
- Поддон для сбора крошек и жира
- Вертел в сборе
- Ухват для вертела
- Корзина для жарки
- Шампуры в сборе

- Корпус печи
- Панель управления
- Ножка
- Дверца печи со смотровым окном
- Ручка дверцы
- Ухват вертела
- Вертел в сборе
- Ухват для противня
- Металлическая решетка
- Корзина для жарки
- Противень для запекания
- Поддон для сбора крошек и жира
- Шампуры в сборе
- Барабан для фритюра

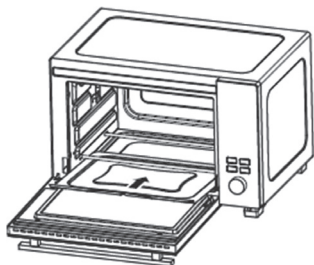
ВНИМАНИЕ:

Стеклопанель дверца достаточно тяжелая, во время открытия удерживайте ее за ручку, пока полностью не опустите. Не допускайте, чтобы дверца падала вниз.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

Поддон для крошек

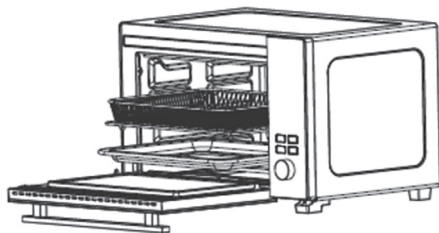
- Поддон предназначен для сбора крошек и жира, который образуется в процессе приготовления пищи, рекомендуется поддон устанавливать на дно электропечи (ниже нижних нагревательных элементов).



ВНИМАНИЕ:

- **Запрещается использовать печь без поддона. При наполнении поддона более чем наполовину следует приостановить приготовление и провести чистку поддона. Затем можно установить поддон обратно и продолжить приготовление.**
- **При извлечении горячего поддона используйте прихватки, чтобы не обжечься. Возьмитесь руками в прихватках за них поддона и потяните.**

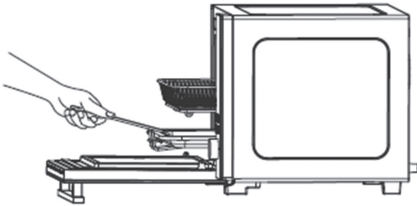
Противень для запекания, корзина для жарки, металлическая решетка



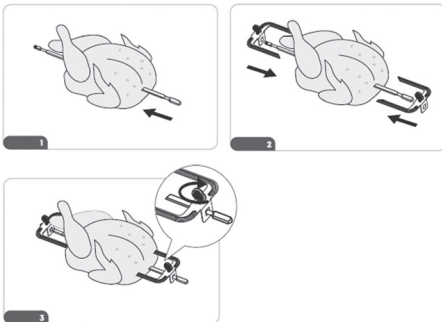
- Противень рекомендуется использовать для запекания мяса, птицы, рыбы и прочих блюд.
- На решетке можно запекать различные блюда в горшочках и формах для запекания.
- При приготовлении на решетке поддон для крошек следует устанавливать под решетку для сбора жидкости, жира и крошек от приготавливаемых на решетке блюд.
- При приготовлении продуктов на корзине для жарки может образовываться влага и/или стекать жир, под корзиной для жарки требуется обязательно установить поддон для крошек, чтобы влага и жир не разбрызгивались и не попадали на нижние нагревательные элементы.
- Вы можете устанавливать данные аксессуары на различные уровни и использовать различные режимы приготовления.

Ухват

- Ухват предназначен для извлечения горячего противня из камеры печи по окончании приготовления.



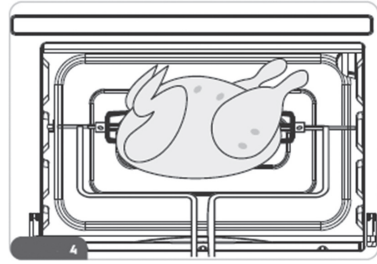
Вертел



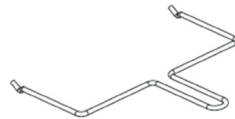
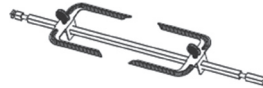
1. Наденьте цыпленка на стержень вертела и подвиньте его к центру.
2. Закрепите удерживающие зажимы с обеих сторон стержня вертела.
3. Зафиксируйте зажимы с помощью винтов.

ВНИМАНИЕ:

Максимальный вес цыпленка не должен превышать – 2,25 кг.



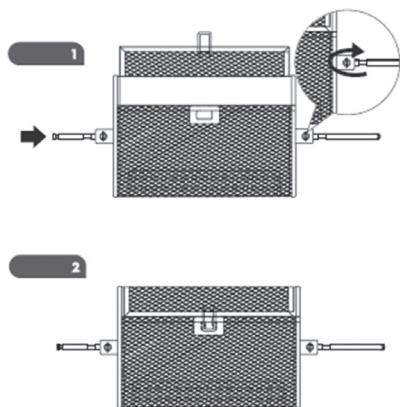
4. Закрепите оба конца вертела в разъемах внутри камеры печи.



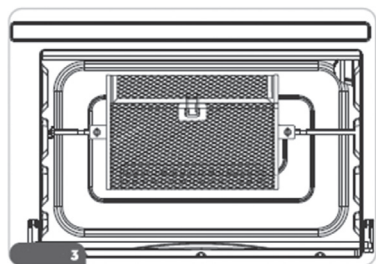
5. По окончании приготовления для извлечения вертела используйте ухват вертела.

Барабан для фритюра

- Барабан для фритюра может быть использован для равномерной обжарки таких продуктов, как, например, арахис.

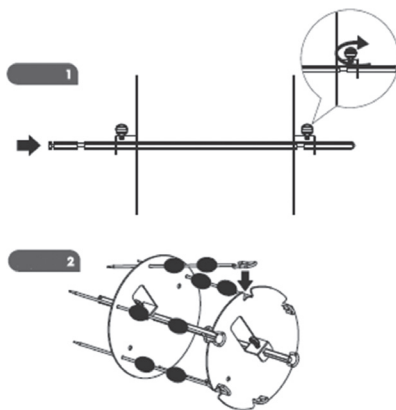


1. Проденьте стержень вертела сквозь отверстия барабана для фритюра и зафиксируйте винтами.
2. Насыпьте внутрь корзины арахис и закройте ее на замок.

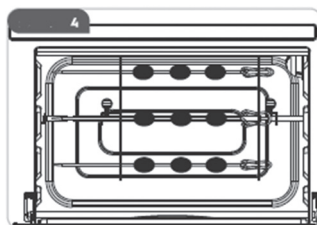
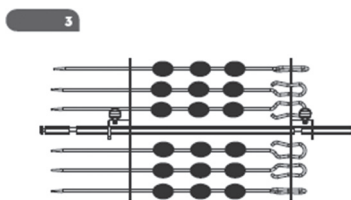


3. Закрепите оба конца стержня в разъемах для вертела внутри камеры печи.

Шампуры



1. Наденьте дисковые держатели шампуров на стержень вертела и зафиксируйте их винтами.
2. Наденьте на шампуры продукты и закрепите шампуры на дисковых держателях. Для этого вставьте острый конец каждого шампура в отверстие на одном дисковом держателе, а затем вставьте другой конец шампура в паз на другом дисковом шампуре.



3. Аналогичным образом наденьте продукты на все остальные шампуры и за-

крепите шампуры на дисковых держателях.

4. Закрепите оба конца стержня в разъемах для вертела внутри камеры печи.

5. Рекомендуется распределять мясо или другие продукты равномерно по всем шампурам, так чтобы жар мог легко проникать по периметру продуктов.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Извлеките печь из упаковки. Удалите все аксессуары, бумажные материалы из камеры печи.
- Снимите с поверхности печи и дверцы все наклейки (кроме наклейки с указанием модели и серийного номера), остатки упаковочной бумаги.
- Вымойте все аксессуары водой с мягким моющим средством и вытрите насухо.
- Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи.
- Установите температуру 230°C и время приготовления 15 минут, чтобы прокалить нагревательные элементы и подготовить электропечь к эксплуатации.

ВНИМАНИЕ:

При первом включении из печи может выходить небольшое количество дыма или исходить запах горелого масла. Это нормально. Через несколько минут нагревательные элементы обгорят и печь будет готова к работе.

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ СКОРОСТЕЙ

1. В зависимости от типа продуктов и рецепта разместите продукты в камере печи подходящим способом (см. раздел «Использование аксессуаров»).
2. Убедитесь, что внизу установлен поддон для сбора крошек и жира.
3. При желании смажьте продукты соусом или растительным маслом.
4. Подключите вилку питания к розетке. Печь подаст звуковой сигнал, подсветка дисплея загорится и погаснет. Печь будет находиться в режиме ожидания.
5. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить печь.
6. Выполните настройку параметров приготовления и кратко нажмите кнопку СТАРТ/ПАУЗА/ОТМЕНА, чтобы начать приготовление. См. раздел «Настройка параметров приготовления».
7. В середине приготовления приостановите приготовление и переверните продукты, если это необходимо.
8. По истечении установленного времени приготовления печь подаст три звуковых сигнала и перейдет в режим ожидания.
9. При необходимости досрочно остановить приготовление, нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/ПАУЗА/ОТМЕНА.
10. Осторожно достаньте продукты с помощью ухвата для противня или держателя вертела. Используйте прихватки, чтобы не обжечься.
11. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы выключить печь.

12. Отключите печь от электросети и дайте ей остыть, затем проведите ее чистку.

ВНИМАНИЕ:

- Во избежание ожогов во время приготовления и сразу после не касайтесь горячих поверхностей печи.
- При извлечении и перемещении готового противня, решетки, готовых продуктов будьте очень осторожны.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ДИСПЛЕЙ

- В верхней части панели управления располагается дисплей:
- **Индикация температуры** приготовления/ код меню автоприготовления;
- **Индикация времени** приготовления;
- **РАБОТА** – индикация процесса приготовления, работа программы;
- **ПАУЗА** – индикация приостановки работы печи, процессе приготовления приостановлен;
- **Индикация работы вертела**, светится при работе вертела;
- **РАЗОГРЕВ** – индикатор разогрева печи, если он горит, это значит что печь находится в процессе предварительного разогрева до необходимой температуры выбранного режима или автоприготовления, по достижении выставленного значения индикатор погаснет и прозвучит звуковой сигнал;
- **Индикация меню** выбор дополнительной программы автоприготовления, вместе с данным индикатором загорается код меню;
- **Индикация работы верхнего/нижнего нагревательного элемента**;
- **Индикация работы конвекции**.

КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ ДИСПЛЕЯ

- В нижней части панели управления располагаются следующие элементы управления:
- **КОНВ.** –кнопка включения/выключения вентилятора для обеспечения конвекции в электропечи, ее можно включить/отключить в любом режиме только основного **Меню**.
- **ЛАМПА** – кнопка включения подсветки для освещения камеры электропечи;
- **ВКЛ/ВЫКЛ** – кнопка включения/выключения печи;
-  кнопка **Темпер/Время**, перехода в режим настройки температуры/времени приготовления;
-  - **кнопка** начала приготовления / приостановки/ отмены приготовления, которая активируется при нажатии на РУЧКУ_УПРАВЛЕНИЯ;
- **РУЧКА_УПРАВЛЕНИЯ** - управление температурой и временем приготовления (выбор значения) в режиме настройки, управление происходит вращением ручки и подтверждение (включение) путем нажатия, ввода выбранного значения.

НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Порядок настройки





1. После подключения печи к электросети нажмите кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ**.
2. Поворачивая **РУЧКУ_УПРАВЛЕНИЯ** в нижней части панели управления, выберите режим приготовления: **Выпечка, Пицца, Рыба, Вертел, Запекание, Жарка, Свой рецепт или Меню**. Индикатор выбранного режима будет мигать, за исключением режима **Меню**, на дисплее отобразятся температура и время приготовления по умолчанию для выбранного режима.
3. При необходимости можно изменить температуру и время приготовления путем нажатия на кнопку **Темп./Время** , и выбора значения путем вращения **РУЧКИ_УПРАВЛЕНИЯ**.

Таблица режимов основного меню

Режим	Темп. по умолчанию	Время по умолчанию	Диапазон настройки температуры	Диапазон на- стройки времени	Верхн. тэн	Нижн. тэн	Конвекция
Выпечка	175°C	00:30	100-205°C	00:01-02:00	+	+	-
Пицца	205°C	00:18	100-230°C	00:01-02:00	+	+	-
Рыба	200°C	00:20	100-230°C	00:01-02:00	+	+	+
Вертел	210°C	00:45	100-230°C	00:01-02:00	+	+	+
Запекание	210°C	00:30	100-210°C	00:01-02:00	+	-	-
Жарка	190°C	00:45	100-230°C	00:01-02:00	+	+	+
Свой рецепт	0°C	00:00	30-230°C	00:01-12:00	+	+	-
Меню	--	--	--	--	--	--	--

- Для начала работы приготовления нажмите кнопку  на ручке управления.
СТАРТ / ПАУЗА / ОТМЕНА
- Если выбран режим Меню, то на дисплее должен отобразиться код меню программы автоприготовления «001» из дополнительного **Меню** и включится индикация работы меню  (см. таблицу дополнительного меню программ приготовления).
- Чтобы выбрать/изменить программу из дополнительного **Меню** автоприготовления, необходимо поворачивая РУЧКУ_УПРАВЛЕНИЯ выбрать необходимый код программы, при этом температуру и время приготовления изменить будет невозможно.
- По окончании настройки кратко нажмите кнопку  для начала приготовления.
СТАРТ / ПАУЗА / ОТМЕНА

Дополнительное Меню программ автоприготовления

№ программ	Программы	Температура приготовления	Время приготовления	Верхн. тэн	Нижн. тэн	Конвекция
001	Тосты	200°C	00:05	+	+	–
002	Куриные ножки	230°C	00:30	+	+	+
003	Печенье	160°C	00:25	+	+	+
004	Хлеб	180°C	00:35	+	+	–
005	Картофель фри	230°C	00:30	+	+	+
006	Яблочный пирог	175°C	00:40	+	+	+
007	Сушка	65°C	09:00	+	+	+
008	Ферментация	35°C	00:50	–	+	–
009	Размораживание	55°C	00:60	–	+	+
010	Подогрев	60°C	00:30	–	+	–

Настройка времени и температуры приготовления


- После выбора нужного режима приготовления нажмите кнопку **Темп./Время** , чтобы индикация температуры на дисплее начала мигать, поворачивая РУЧКУ_УПРАВЛЕНИЯ нужно выставить необходимую температуру.
- От 30°C до 45°C температура устанавливается с точностью до 1°C. Выше 45°C температура устанавливается с точностью до 5°C.
- Чтобы перейти в настройку времени нажмите на РУЧКУ_УПРАВЛЕНИЯ после выбора температуры, индикация времени должна начать мигать.
- Поворачивая РУЧКУ_УПРАВЛЕНИЯ установите нужное время:
 - От 00:01 до 00:59 время устанавливается с точностью до 1 минуты;
 - От 01:00 до 02:00 время устанавливается с точностью до 10 минут;
 - От 02:00 до 05:00 время устанавливается с точностью до 30 минут;
 - От 05:00 до 24:00 время устанавливается с точностью до 1 часа.
- По окончании настройки времени нажмите на РУЧКУ_УПРАВЛЕНИЯ.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Если вы не уверены, какую температуру и время необходимо установить для настраиваемого режима, рекомендуется установить температуру и время меньше по значению, чтобы избежать того, чтобы продукты пережарились и подгорели.

- Если продукты окажутся недостаточно приготовлены, то вы сможете повторно выбрать программу и изменить время на необходимое для полной готовки.
- Результаты приготовления могут зависеть от температуры в помещении, от размера и формы продуктов, от выбранного рецепта.

Конвекция

- Когда печь включена, в режиме настройки параметров приготовления или в процессе приготовления, вы можете нажать кнопку КОНВ., чтобы включить вентилятор для конвекции.
- Когда вентилятор работает, на дисплее горит индикатор .
- Чтобы выключить вентилятор, еще раз нажмите кнопку КОНВ.

Подсветка камеры приготовления

- По умолчанию подсветка освещения камеры печи выключена;
- Нажмите кнопку ЛАМПА, и подсветка включится на 30 секунд, а затем погаснет;
- Подсветка включается на 1 минуту после начала работы печи;
- Подсветка камеры включается за 30 секунд до окончания приготовления и горит еще 1 минут после окончания приготовления.

ЧИСТКА И УХОД

- Производите очистку печи после каждого приготовления.
- Соль, кислоты, кетчупы, горчица и ряд других продуктов являются коррозионными веществами, поэтому во избежание появления ржавчины и стойких пятен не следует долго оставлять их на поверхности изделия.
- Следует обязательно очищать дверцу печи и ее уплотнители, в противном случае дверца перестанет плотно закрываться.
- Перед чисткой электропечи отключите ее от электросети и дайте ей остыть.
- Протрите внутренние и внешние поверхности чистой слегка влажной тканью. Для удаления жира смочите ткань или губку в мягком моющем средстве, например средстве для мытья посуды. Затем вытрите поверхности печи насухо.
- Не допускайте попадания влаги на нагревательные элементы или на элементы управления.
- Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, а также острые предметы, чтобы не повредить поверхности электропечи. Не применяйте аэрозоли для чистки стекла.
- Запрещается использование пароочистителя для очистки электропечи.
- Противень, решетку, корзину, поддон и детали вертела вымойте проточной водой с применением мягкого моющего средства.
- Перед тем, как снова использовать печь, убедитесь, что все ее детали полностью высохли.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- Транспортировка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Перед тем как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки воды из внутренних элементов конструкции и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже 0°C и не выше +40°C, с относительной влажностью воздуха не выше 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов.

Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц
Потребляемая мощность: 1800 Вт
Объем камеры печи: 30 л
Регулировка температуры: 30°C - 230°C
Габаритные размеры: 485x395x310 мм
Вес прибора: 9,5 кг
Класс электробезопасности: I класс

ПРИМЕЧАНИЕ:

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»;

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте pioneer-bt.ru.



Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД.

Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг.

PIONEER HIGH TECHNOLOGY LIMITED.

Add: Flat B 21/F Kwong Fat Hong BLDG 1 Rumsey St, Sheung Wan, Hong Kong.

Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:

ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009,

Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203.

В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **PIONEER**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **PIONEER** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте pioneer-bt.ru.

* Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ.

pioneer-bt.ru

Pioneer