Pioneer

Руководство Пользователя

ДУХОВОЙ ШКАФ ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

OVB-601200_BL

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции PIONEER. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные в соответствии с высокими требованиями к качеству и функциональности. 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, чтобы предотвратить повреждение прибора из-за неправильного его использования.

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

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ 4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ..... 4
УСТРОЙСТВО ДУХОВОГО ШКАФА И КОМПЛЕКТАЦИЯ..... 10
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ..... 11
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ..... 13
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ..... 14
ИНДИКАТОРЫ ДИСПЛЕЯ 15
РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА 16
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ 17
ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА 18
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 22
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ..... 24
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ 26
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ..... 27
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ..... 27
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ 28
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 28

НАЗНАЧЕНИЕ

Духовой шкаф предназначен для встраивания в кухонную мебель и использования для разогрева и приготовления пищи в домашних условиях. Духовой шкаф может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
Духовой шкаф запрещено использовать для обогрева, помещений, сушки животных, бумаги, текстиля и трав, подогрева тарелок, сушки подвешенных полотенец или одежды, а также для нагрева и сушки любых непищевых продуктов.
Духовой шкаф предназначен исключительно для бытового использования внутри помещения в индивидуальных домашних хозяйствах.
Духовой шкаф не предназначен для промышленного и коммерческого применения. Не допускается использование духового шкафа в точках общественного питания, ресторанах, барах, кафе и столовых.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование духового шкафа будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этих случаях исключаются какие-либо претензии по гарантии.
Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Извлеките духовой шкаф из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.

Перед началом установки и эксплуатации полностью прочитайте данный раздел и следуйте всем инструкциям во время установки и эксплуатации духового шкафа.

Если в результате нарушения инструкций по безопасности установки, подключения и использования духовой шкаф выйдет из строя, возникнет какой-либо иной ущерб или несчастный случай, вся ответственность будет лежать исключительно на пользователе.

Духовой шкаф имеет острые края. Во избежание порезов будьте осторожны.

Опасность поражения электрическим током!

- Перед выполнением любых работ, связанных с установкой или техническим обслуживанием, отключите прибор от сети электропитания.
- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что характеристики электросети совпадают с характеристиками, указанными на маркировке прибора. Прибор должен быть подключен к индивидуальной цепи питания с напряжением 220-240 В. Электрическая цепь должна быть рассчитана на ток не менее 16 А. Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной его работы в одной и той же электрической цепи с другими приборами с большой потребляемой мощностью.
- Духовой шкаф должен быть заземлен в соответствии с действующими нормативами. В случае замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, т.к. ток будет отведен

по заземленному проводу. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод желто-зеленого цвета.

- Духовой шкаф должен быть подключена к электрической цепи, оснащенной автоматическим выключателем, способным выдержать максимальную подключенную нагрузку и обеспечивающим полное отсоединение шкафа от источника питания. Желто-зеленый проводник заземления не должен размыкаться выключателем. Автоматический выключатель должен находиться в удобной зоне досягаемости.
- Внесение каких-либо изменений в систему внутренней электропроводки помещения может проводиться только квалифицированным электриком. Несоблюдение этого требования может привести к тяжелому поражению электрическим током вплоть до летального исхода.
- При подключении к электросети запрещается использовать удлинители, разветвители или переходники. Не подключайте духовой шкаф к электросети при помощи кустарно изготовленной проводки.
- Запрещается управлять электроцепями шкафа с помощью внешнего таймера, устройства дистанционного управления или регулировки мощности.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался, не перегибался, не передавливался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура. Убедитесь, что сетевой шнур не касается горячего духового шкафа, варочной панели или горячей посуды.
- Во избежание поражения электрическим током или повреждения самого духового шкафа запрещается использовать его в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается мочить или погружать шкаф, или кабель питания в воду или другую жидкость.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать не него воду.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- При использовании духового шкафа запрещается одновременно прикасаться к прибору, включенному в сеть, и устройствам с естественным заземлением (водопроводным трубам, батареям отопления и т.п.).
- При наличии повреждений духового шкафа или сетевого кабеля ни в коем случае не включайте духовой шкаф. В таких ситуациях немедленно отключите духовой шкаф от сети электропитания и обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта.
- Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не были зажаты горячей дверцей духовки, так как может привести к повреждению их изоляции и к короткому замыканию. Поэтому кабели других электроприборов должны находиться на безопасном расстоянии от духовки.

Меры безопасности при установке духового шкафа

- Данный прибор должен быть установлен и подключен исключительно квалифицированным специалистом, имеющим право выполнения электротехнических работ в соответствии со всеми применимыми строительными и электротехническими нормативами. Запрещено выполнять данную работу самостоятельно. Производитель не несет ответственности за любые повреждения или ущерб, возникшие в результате ненадлежащей или неправильной установки.
- Для предотвращения опасных ситуаций данный прибор должен быть установлен строго в соответствии с инструкциями по установке, приведенными в данном руководстве.

- Крышка мебели, под которую монтируется духовой шкаф, должна быть подходящей для этой цели, чтобы обеспечить правильную работу духового шкафа.
- Панели кухонного гарнитура рядом с духовым шкафом должны быть изготовлены из термостойкого материала. Стенки кухонной мебели должны быть способны выдерживать температуру нагрева не менее 120°C. Если пластик или клей, использующийся в фанере или ДСП, не выдерживают эту температуру, стенки мебели расплавятся и деформируются.
- Все крышки духового шкафа должны быть надежно закреплены так, чтобы их было невозможно снять без использования специальных инструментов.
- Необходимо снять заднюю крышку кухонного шкафа, куда встраивается духовой шкаф, чтобы обеспечить полную циркуляцию воздуха вокруг духового шкафа.
- Свободное пространство позади духового шкафа должно составлять не менее 45 мм.
- Духовой шкаф должен быть надлежащим образом установлен и заземлен.
- После установки духового шкафа в кухонную мебель электрические компоненты должны быть полностью изолированы. Это базовое требование безопасности.
- Необходимо предоставить данное руководство специалистам, выполняющим установку и подключение прибора, т.к. это может сэкономить время и финансы.
- Духовой шкаф должен быть подключен к электрической цепи, оснащенной выключателем-разъединителем, обеспечивающим полное отсоединение от источника питания.
- Пока духовка работает, ее задняя поверхность тоже нагревается. Электрические соединения не должны касаться задней поверхности духовки, где соединения могут быть повреждены.
- Запрещается устанавливать на дверцу духового шкафа какую-либо декоративную панель или устанавливать прибор за декоративной дверцей.
- В соответствии с установленными нормативами установка этого устройства допускается только в хорошо проветриваемом помещении.
- Запрещается установка духового шкафа вне помещений, где он может быть подвержен воздействию атмосферных факторов, таких как дождь или солнечный свет.

Меры безопасности при эксплуатации духового шкафа

- Перед началом эксплуатации из духового шкафа следует убрать все упаковочные материалы, снять все пленки и прокалить на максимальной температуре пустым в течение нескольких минут, чтобы удалить остатки смазки с внутренних компонентов. Во время первого включения духового шкафа могут появиться резкий запах и дым. Это типичное явление. Если такое случилось, подождите, пока дым исчезнет, прежде чем ставить пищу в духовой шкаф.
- Помещайте продукты в духовку непосредственно до и вынимайте сразу после приготовления. Это необходимо для предотвращения размножения бактерий, которые могут вызвать пищевое отравление. Будьте особенно осторожны в теплую погоду.
- Запрещается класть в духовой шкаф горючие или легковоспламеняющиеся материалы.
- Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

- Запрещается использовать духовой шкаф при наличии повреждений: сколов, трещин и т.п. При наличии повреждения отсоедините прибор от электросети и обратитесь к квалифицированному специалисту для ремонта.
- Запрещается просовывать в отверстия духового шкафа какие-либо предметы, особенно металлические, т.к. они могут стать причиной короткого замыкания и поражения электрическим током. Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!
- Следите, чтобы легковоспламеняющиеся предметы и материалы, такие как шторы, мебель, подушки, одежда, постельное белье, бумага и т. п., находились на расстоянии не менее 0,9 метра от передней и задней поверхности прибора. Не используйте этот прибор в местах, где могут присутствовать бензин, краска и другие легковоспламеняющиеся жидкости, их пары или взрывоопасные газы.
- Запрещается разогревать в духовом шкафу продукты в плотно закрытых контейнерах, консервных или закрытых стеклянных банках или в вакуумной упаковке, т.к. они могут взорваться.
- Используйте в духовом шкафу только термостойкую посуду. Посуда из пластмассы и других подобных материалов может расплавиться или загореться.
- Запрещается разогревать в духовом шкафу пустые кастрюли, сковороды или другую посуду.
- Во время работы духовой шкаф нагревается. Во избежание ожога не прикасайтесь к духовому шкафу во время работы или сразу после ее окончания. Следите, чтобы легковоспламеняющиеся предметы не контактировали с духовым шкафом во время его работы. Во избежание ожогов не допускайте маленьких детей к духовому шкафу во время ее эксплуатации.
- Во избежание ожогов не прикасайтесь к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам прибора во время работы. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар.
- Противни и посуда, используемые в духовом шкафу, сильно нагреваются, во избежание ожогов при их извлечении используйте прихватки или рукавицы.
- Устанавливая и доставая посуду из духового шкафа не используйте большие тряпки, кухонные полотенца и т. д., так как они могут попасть в зону высокой температуры и загореться.
- Посуду с продуктами следует ставить на противень или решетку. Не следует класть продукты непосредственно на дно духового шкафа.
- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой и не ставьте непосредственно на дно камеры противни и другую посуду. Это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.
- При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в духовой шкаф. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, или благодаря работе встроенного вентилятора пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Чтобы избежать этого, ставьте на бумагу кастрюлю, форму для выпекания или приготавливаемые продукты. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.
- Масло разогревайте медленно и следите за этим процессом.
- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.

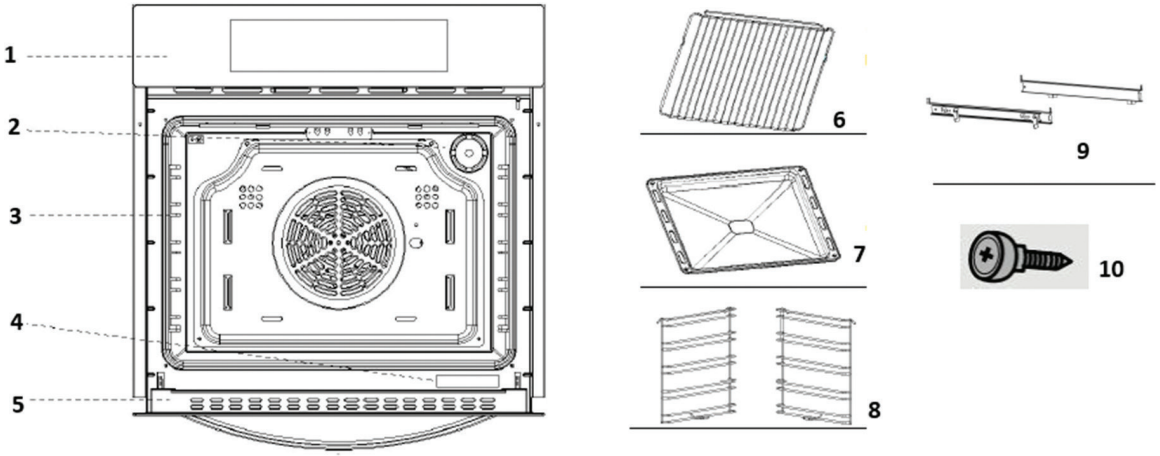
- Не пытайтесь тушить водой воспламенившееся масло или жир. Для тушения возгорания используйте сухой химический или пенный огнетушитель.
- Внимательно следите за пищей, которая жарится при сильном нагреве.
- Не распыляйте аэрозоли вблизи данного прибора, пока он находится в рабочем состоянии.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра. Во избежание возгорания всегда следите за ходом приготовления.
- Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.
- По окончании эксплуатации выключайте духовой шкаф в соответствии с данным руководством.
- Не следует облокачиваться на открытую дверцу, ставить на нее какие-либо предметы или садиться.
- Не поднимайте и не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Перед проведением чистки и технического облуживания (в т.ч. при замене лампочки или предохранителя) духового шкафа следует отсоединить его от электросети.
- Регулярно очищайте духовой шкаф. Следите за тем, чтобы жир и масло не скапливались на дне камеры или в противнях. Удаляйте пролитую жидкость сразу, как только это произошло.
- Запрещается разбрызгивать на духовой шкаф воду или использовать пароочистители, или очистители высокого давления для его очистки.
- Запрещено использовать для чистки прибора горячую воду (>40°C), моющие средства, содержащие агрессивные химические растворители, абразивные чистящие средства, металлические губки, средства для очистки стекол. Протирайте поверхность изделия чистой влажной тряпкой. Используйте только мягкие нейтральные моющие средства.
- Ни в коем случае не мойте прибор распыляя или наливая в него воду.
- Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий противень.
- Не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели от горячего воздуха.
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы. При сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.
- Не очищайте и не мойте уплотнения духовки при помощи средств для очистки духовок. Это важно для сохранности уплотнений, гарантирующих эффективную работу духовки. Запрещается тереть, повреждать или перемещать уплотнения.
- Не рекомендуется открывать дверцу духовки во время приготовления, так как это увеличивает потребление энергии и усиливает образование конденсата.
- Во время приготовления и после его завершения будьте осторожны при открывании дверцы духовки, так как существует опасность ожога паром.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.

- Надевайте подходящую одежду. При использовании устройства не носите слишком свободную одежду или одежду со свисающими элементами. Они могут загореться или расплавиться при прикосновении к горячим элементам или поверхностям, что может вызвать ожог.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. Попытки самостоятельно ремонтировать неисправный духовой шкаф лишают вас права на бесплатное гарантийное обслуживание. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части.
- Неквалифицированный ремонт может привести к нарушению работоспособности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права гарантийного обслуживания.
- Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Запрещается использовать духовой шкаф при наличии неисправностей и повреждений. Отсоедините прибор от электросети и обратитесь к квалифицированному специалисту за ремонтом в следующих случаях:
  - наличие механических повреждений и деформаций, в т.ч. сколы или трещины на стекле;
  - повреждение шнура питания;
  - частое срабатывание автоматического выключателя при включении духового шкафа;
  - появление дыма или запаха горелой изоляции от духового шкафа;
  - странные звуки во время работы духового шкафа.
- Не допускайте, чтобы младенцы и маленькие дети находились рядом с прибором, не разрешайте им прикасаться к прибору. Во время и после использования поверхности прибора нагреваются.
- Если необходимо присутствие на кухне младших членов семьи, убедитесь, что они находятся под постоянным присмотром.
- Не разрешайте детям использовать духовой шкаф для игр. Не оставляйте малолетних детей с духовым шкафом без присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором или забираться в него.
- Не держите в шкафах или ящиках, находящихся над или под прибором, предметы, которые могут заинтересовать детей.
- Духовой шкаф не предназначена для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая маленьких детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электроприборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

Несоблюдение мер безопасности и предосторожности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования духового шкафа, снимают его с гарантийного обслуживания.
Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате несоблюдения мер безопасности и предосторожности, использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

УСТРОЙСТВО ДУХОВОГО ШКАФА И КОМПЛЕКТАЦИЯ

ПРИМЕЧАНИЕ:
Все иллюстрации приведены в настоящем руководстве для наглядности, реальное изделие может незначительно отличаться от изображения в связи с политикой постоянного усовершенствования нашей продукции.



1. Панель управления
2. Лампочка для освещения камеры духового шкафа
3. Съемные держатели
4. Наклейка с названием модели и техническими характеристиками
5. Дверца духового шкафа
6. Решетка для запекания и барбекю
7. Противень с эмалированным покрытием для приготовления продуктов, выпекания хлеба, булочек, печенья, приготовления замороженных продуктов и полуфабрикатов, также для сбора жира и жидкости при установке под решеткой с продуктами
8. Съемные держатели
9. Выдвижные телескопические направляющие
10. Винты 2 шт.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Снимите с поверхности прибора все наклейки, кроме наклейки с указанием модели и серийного номера. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание. Духовой шкаф имеет острые края из металла, во избежание порезов при монтаже следует надевать защитные перчатки.

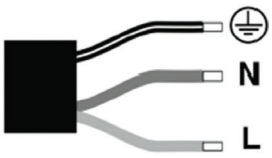
ПРИМЕЧАНИЕ:
Для перемещения и установки духового шкафа требуется два человека.

Подключение к электросети

Установку и подключение духового шкафа должен выполнять технический специалист, квалифицированный для такого типа работ. Установка духового шкафа должна выполняться в соответствии с инструкцией производителя.

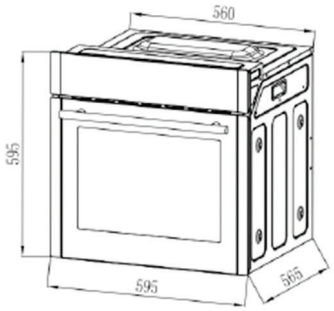
- В стационарную проводку должен быть встроен подходящий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети, установленный и расположенный в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа. Выключатель должен быть утвержденного типа.
- Выключатель питания духового шкафа должен быть легко доступен для пользователя при установленном духовом шкафе.
- Прибор предназначен для стационарной установки с трехпроводным сетевым шнуром и может быть подключен только квалифицированным специалистом в соответствии со схемой подключения.
- Заменять сетевой шнур может только квалифицированный электрик, учитывающий соответствующие правила.
- При подключении духового шкафа к электросети запрещается использование разветвителей, удлинителей или сетевых фильтров. Перегрузка создает риск возгорания.
- При возникновении сомнений относительно установки следует проконсультироваться с местными строительными органами и свериться с действующими нормативными актами.

Схема подключения показана ниже:



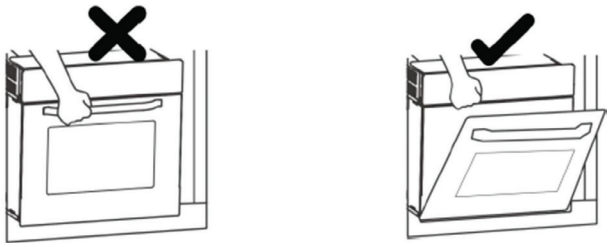
⏚ (E) – зеленый/желтый провод – земля
N – ноль – синий провод – нейтраль
L – фаза – коричневый провод – под напряжением

Встраивание в кухонную мебель

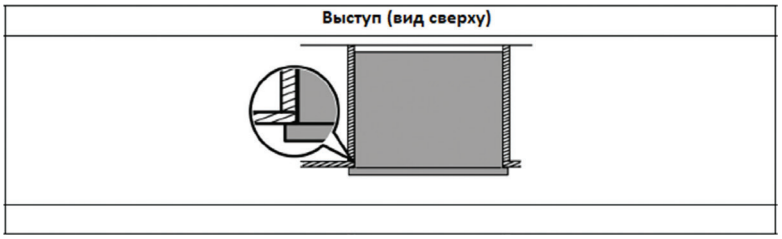


Единица измерения: мм

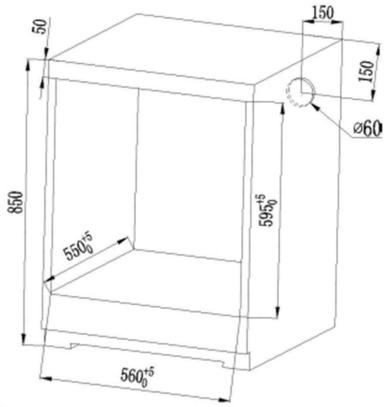
При встраивании духового шкафа учитывайте его установочные размеры.



При перемещении и установке духового шкафа не поднимайте и не передвигайте его за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

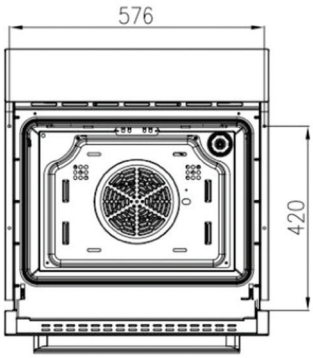


Устанавливайте духовой шкаф так, чтобы дверца свободно открывалась.
Рекомендуется устанавливать духовой шкаф в стандартный кухонный шкаф шириной 450 мм, чтобы добиться эффекта заподлицо. Кухонный шкаф допустимо устанавливать и так, чтобы дверца шкафа немного выступала вперед (см. рис. выше).



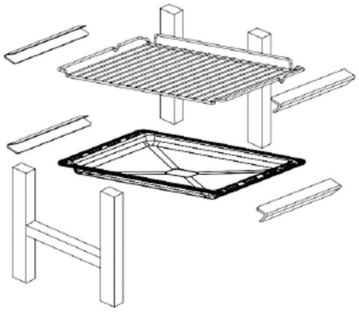
Перед установкой шкафа убедитесь, что в кухонном шкафу имеется необходимое свободное пространство для духового шкафа. Строго соблюдайте все указанные размеры, это необходимо для обеспечения достаточной вентиляции и безопасной эксплуатации духового шкафа.

Крепление духового шкафа



Откройте дверцу духового шкафа и найдите подходящие крепежные отверстия на боковых монтажных планках. С помощью прилагаемых винтов закрепите духовой шкаф в кухонной мебели.

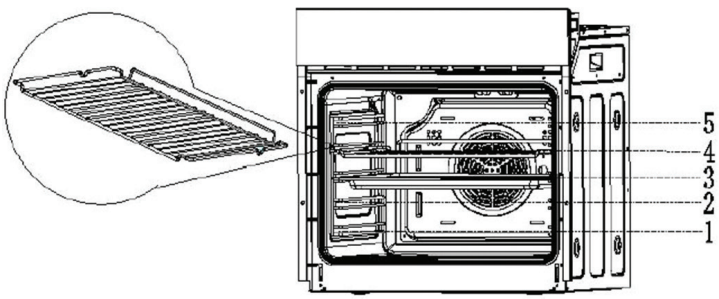
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ



Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте о мерах безопасности при эксплуатации духового шкафа и всегда их выполняйте.

1. Перед началом эксплуатации извлеките из духового шкафа все упаковочные материалы, в частности пенопластовые амортизаторы, снимите с духового шкафа любые защитные пленки, если они остались.
2. Переключателем режимов включите работу верхнего и нижнего нагревательных элементов, регулятором температуры установите максимальную температуру и прокалите пустой духовой шкаф в течение 30 минут. При первом включении от духового шкафа может идти дым и специфический запах, что в течение 30 минут должно пройти. Проветрите помещение.

Установка противней и решетки

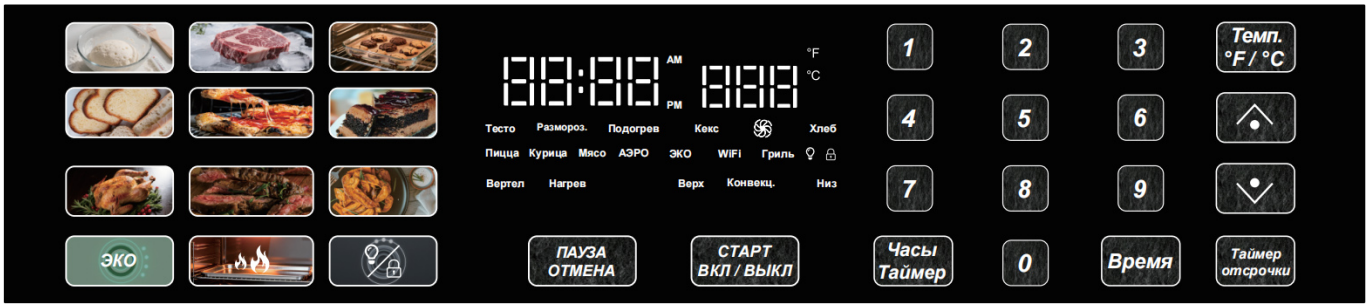


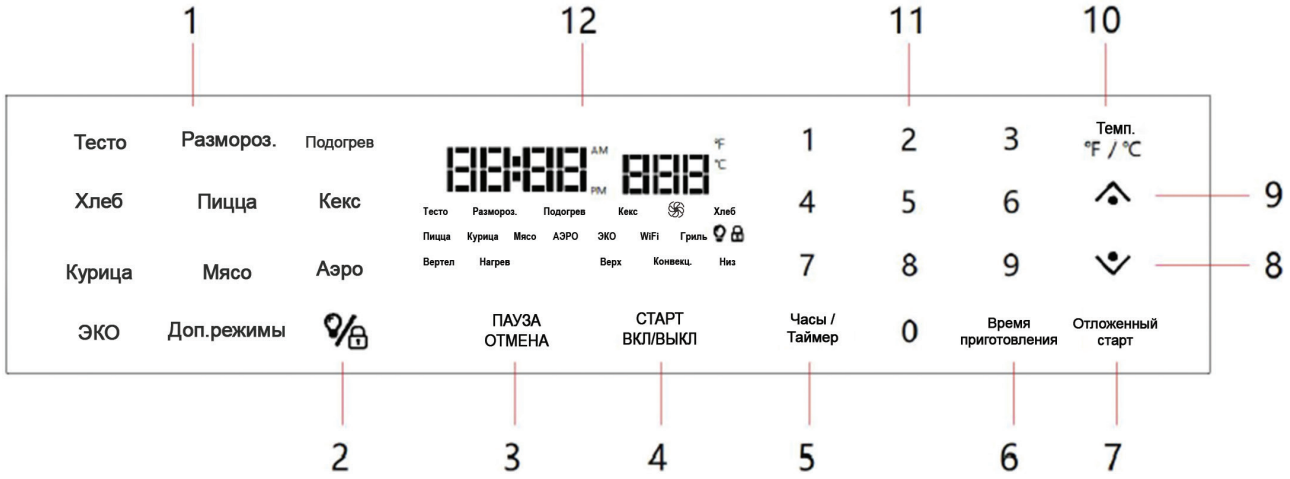
Для обеспечения безопасного использования решетки или противня важно устанавливать их правильно, также правильно установить телескопические направляющие. Это гарантирует, что продукты не выскользнут из задней части при аккуратном снятии с решетки или противня.

Вы можете ориентироваться на номер уровня, указанный на передней панели духовки при ее открытии. (Всего существует пять уровней.)

Перед закрытием дверцы духовки убедитесь, что решетка (противень) установлена на место и что решетка (противень) не касается стекла внутри дверцы духовки.

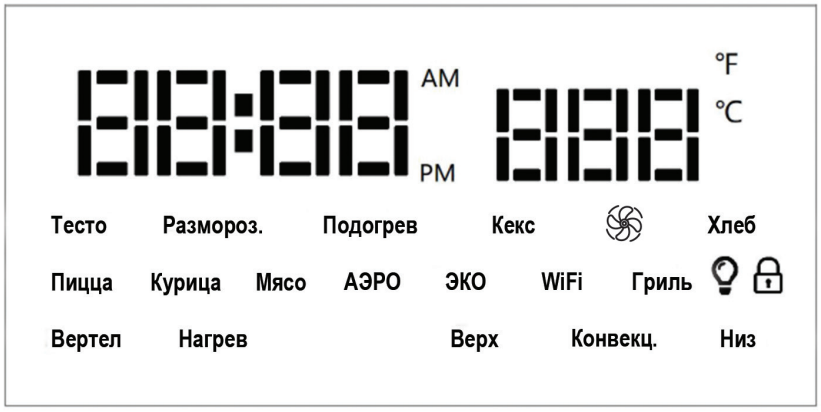
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ





1. Кнопки выбора функциональных режимов работы духового шкафа
2. Кнопка включения/выключения лампочки для освещения камеры (краткое нажатие) / блокировки/разблокировки панели управления (продолжительное нажатие)
3. **ПАУЗА/ОТМЕНА** Кнопка приостановки приготовления в режиме приготовления (краткое нажатие) / отмены режима приготовления или функции таймера или отложенного старта (сначала нажмите кнопку выбора текущего режима или функции, а затем нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку ПАУЗА/ОТМЕНА)
4. **СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ** Кнопка включения/выключения духового шкафа / начала приготовления / подтверждения в режиме настройки
5. **Часы/Таймер** Кнопка перехода в режим настройки таймера (краткое нажатие) / перехода в режим настройки часов (продолжительное нажатие)
6. **Время приготовления** Кнопка настройки продолжительности приготовления
7. **Отложенный старт** Кнопка настройки времени начала приготовления (отложенного начала приготовления)
8. Кнопка уменьшения значения параметра в режиме настройки
9. Кнопка увеличения значения параметра в режиме настройки
10. **Темп. °F/°C** Кнопка перехода в режим настройки температуры (краткое нажатие) / переключения шкалы температуры (°F/°C) (продолжительное нажатие)
11. Цифровые кнопки
12. Дисплей (см. ниже)

ИНДИКАТОРЫ ДИСПЛЕЯ



Индикатор	Значение	Индикатор	Значение
AM PM	Часы	ЭКО	Энергосберегающий режим приготовления
°F °C	Температура	WiFi	Не используется в данной модели
Тесто	Режим подъема теста		Работа лампочки для освещения камеры
Размороз.	Режим размораживания		Блокировка панели управления от детей
Подогрев	Режим подогрева	Вертел	Работа вертела
Кекс	Режим выпечки кекса	Нагрев	Предварительный разогрев
Хлеб	Режим выпечки хлеба		
Пицца	Режим приготовления пиццы		Работа вентилятора
Курица	Режим запекания цыпленка	Гриль	Работа нагревательного элемента гриля
Мясо	Режим приготовления говядины	Верх	Работа верхнего нагревательного элемента
АЭРО	Режим аэрогриля	Конвекц.	Работа конвекции
Низ	Работа нижнего нагревательного элемента		

РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Кнопка выбора режима	Индикатор режима	Режим нагрева	Температура по умолчанию	Время по умолчанию	Описание
	Тесто	Верхний + нижний нагрев	30°C	60 мин	Благодаря работе верхнего и нижнего нагревательных элементов поддерживается низкая температура нагрева, оптимальная для подъема дрожжевого теста. Включайте лампочку в духовом шкафу, чтобы проверять состояние теста.
	Размороз.	Размораживание	–	30 мин	Воздух комнатной температуры быстро циркулирует вокруг замороженных продуктов (без нагрева). Это легкий и быстрый способ ускорить процесс размораживания замороженных овощных блюд и продуктов с начинкой на сливочном масле.
	Подогрев	Двойной гриль	60°C	6 ч	Поддержание приготовленных продуктов в теплом состоянии, готовыми для подачи на стол.
	Хлеб	Конвекция	190°C	25 мин	Равномерный нагрев обеспечивает выпечку хлеба мягкого в середине с хрустящей корочкой снаружи. Регулируйте время и температуру приготовления в зависимости от типа теста.
	Пицца	Двойной гриль + вентилятор	180°C	18 мин	Оптимальный нагрев для приготовления пиццы, обеспечивающий хрустящую корочку и отлично расплавленную начинку.
	Кекс	Конвекция	200°C	30 мин	Приготовление сочных, воздушных кексов с равномерной золотистой корочкой. Перед приготовлением разогрейте шкаф. Во время приготовления старайтесь не открывать дверцу духовки
	Курица	Верхний + нижний нагрев	190°C	45 мин	Одновременная работа двух нагревательных элементов может использоваться для рутинного приготовления многих блюд. Подходит для запекания и поджаривания на одном уровне по высоте камеры.
	Мясо	Конвекция	180°C	30 мин	Благодаря работе конвекции говядина получается сочной.

Кнопка выбора режима	Индикатор режима	Режим нагрева	Температура по умолчанию	Время по умолчанию	Описание
	АЭРО	Верхний + нижний нагрев + вентилятор	190°C	15 мин	За счет циркуляции горячего воздуха можно приготовить хрустящие продукты с использованием небольшого количества масла. Регулируйте время и температуру приготовления в зависимости от типа продуктов (куриные крылышки, картофель фри и т.п.).
	ЭКО	Энергосберегающее запекание	180°C	6 ч	Лучше всего подходит для приготовления средних партий продуктов. Не рекомендуется использовать для жарки крупных порций или для приготовления по рецептам, где важно точно соблюдать время.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ

Нажмите кнопку , чтобы перейти к дополнительным режимам:

Режим нагрева	Тип нагрева	Температура по умолчанию	Назначение
F--1	Двойной гриль	180°C	Одновременно работают верхний внутренний и внешний нагревательные элементы. Подходит для приготовления поджаривания на гриле большого количества продуктов.
F--2	Нижний нагрев	180°C	Нижний нагревательный элемент обеспечивает концентрированный нагрев без образования корочки. Данный режим подходит для тушения и томления, выпекания булочек, хрустящих печений и приготовления пиццы.
F--3	Нижний + задний нагрев	180°C	Одновременно работают задний нагревательный элемент, от которого вентилятор подает горячий воздух, и нижний нагревательный элемент. Подходит для приготовления пиццы и других блюд с открытой начинкой (пирогов, чизкейков и т.п.). Перед началом запекания духовой шкаф следует разогреть.
F--4	Конвекция	180°C	Работа заднего нагревательного элемента, от которого вентилятор подает горячий воздух, улучшает циркуляцию воздуха в камере духового шкафа и обеспечивает равномерный нагрев продуктов. Подходит для приготовления блюд одновременно на нескольких уровнях по высоте камеры.
F--5	Нижний + верхний нагрев + вентилятор	180°C	Комбинированная работа вентилятора и двух нагревательных элементов обеспечивает равномерное проникновение тепла, что позволяет сэкономить 30-40% энергии. Снаружи продукта образуется слегка поджаристая корочка, а внутри сохраняется влага. Режим предназначен для высокотемпературной жарки продуктов, например крупных порций мяса.

Режим нагрева	Тип нагрева	Температура по умолчанию	Назначение
F--6	Нижний + верхний нагрев	180°C	Одновременная работа двух нагревательных элементов может использоваться для рутинного приготовления многих блюд. Подходит для запекания и поджаривания на одном уровне по высоте камеры.
F--7	Двойной гриль + вентилятор	180°C	Одновременно работают верхний внутренний и внешний нагревательные элементы, а также вентилятор. Подходит для поджаривания на гриле больших количеств мяса.
F--8	Гриль	180°C	Подходит для поджаривания на гриле небольших количеств продуктов, для подрумянивания продуктов. Пожалуйста, поместите продукты в центральную часть под нагревательный элемент гриля.
F--9	Быстрый разогрев	180°C	Работают задний и нижний нагревательные элементы. Режим предназначен для предварительного разогрева духового шкафа.

ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Включение духового шкафа

После подключения духового шкафа к электросети нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы его включить.

Настройка часов

После подключения к электросети и первого включения прибора необходимо настроить часы. После включения на дисплее начнет мигать индикация времени.

1. Нажмите кнопку , чтобы выбрать 12-часовой формат, или кнопку , чтобы выбрать 24-часовой формат.
2. Цифровыми кнопками введите время. Например, чтобы установить время 10:12, последовательно нажмите кнопки «1», «0», «1», «2».
3. Нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ для подтверждения установленного времени.
4. Если выбран 12-часовой формат, нажмите кнопку , чтобы выбрать время до полудня (AM), или кнопку , чтобы выбрать время после полудня (PM).
5. Нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы завершить настройку.

Если потребуется изменить установленное время часов, нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку Часы/Таймер, а затем выполните шаги 2-5, описанные выше.

Если потребуется изменить формат времени, вам потребуется отключить прибор от электросети на 10 секунд, а затем снова подключить его и заново выполнить настройку, как описано выше.

Выбор режима, начало и завершение приготовления

1. Нажмите кнопку выбора нужного режима работы духового шкафа, после этого на дисплее начнет мигать индикация температуры по умолчанию для выбранного режима.
2. Кнопками ^ и v установите нужную температуру. Нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ для подтверждения.
3. Затем начнет мигать индикация времени. Цифровыми кнопками установите необходимое время приготовления (длительность). При попытке установить время, выходящее за верхнюю границу доступного диапазона, будет автоматически установлено максимально допустимое время. Нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ для подтверждения. Духовой шкаф начнет приготовление в выбранном режиме, на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени приготовления.
4. Когда установленное время приготовления истечет, на дисплее отобразится индикация «End» («Завершено»), духовой шкаф подаст звуковые сигналы об окончании приготовления. Нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы выключить прибор.
5. Если вам понадобится досрочно завершить приготовление, сначала нажмите кнопку выбранного режима приготовления, а затем нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку ПАУЗА/ОТМЕНА. Духовой шкаф вернется в режим ожидания.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- *В режиме «Подогрев» температуру и время приготовления регулировать нельзя.*
- *В режиме «Размораживание» обработка ведется при комнатной температуре без нагрева. Поэтому температуру регулировать нельзя.*
- *В режиме «Подъем теста», когда температура в духовом шкафу превышает 50°C, духовой шкаф прекращает нагрев, на дисплее при этом отображается индикация «End» («Завершено»), до тех пор, пока шкаф не охладится.*
- *Когда истекает время предварительного разогрева, духовой шкаф прекращает нагрев и подает звуковые сигналы, на дисплее при этом отображается индикация «End» («Завершено»). Нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы прибор вернулся в режим ожидания. Если установленная температура достигнута до истечения установленного времени, духовой шкаф переходит в режим «Подогрев» и п поддерживает установленную температуру, при этом подавая звуковые сигналы. Нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы прибор вернулся в режим ожидания, в противном случае звуковые сигналы будут звучать до истечения установленного времени.*
- *Если в режиме настройки температуры или времени приготовления вы не нажмете в течение 20 секунд кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ для подтверждения, духовой шкаф вернется в режим ожидания.*

Выбор дополнительного режима приготовления

Нажмите кнопку , затем выберите нужный дополнительный режим кнопками ^ и v, нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ для подтверждения. После этого на дисплее начнет мигать индикация температуры по умолчанию для выбранного режима. Если вы не нажмете кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ в течение 20 секунд, духовой шкаф автоматически вернется в режим ожидания.

Далее настройте температуру и время приготовления, как описано выше для стандартных режимов. Нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ для начала приготовления.

Изменение времени (продолжительности) приготовления

Если после начала приготовления вам понадобится изменить установленную продолжительность приготовления, выполните следующее:

1. Нажмите кнопку Время приготовления.
2. Цифровыми кнопками установите необходимое время приготовления. При попытке установить время, выходящее за верхнюю границу доступного диапазона, будет автоматически установлено максимально допустимое время.
3. Нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ для подтверждения или подождите 20 секунд, чтобы установленное время сохранилось автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Максимальное время приготовления – 6 часов, за исключением режима «Подъем теста».

Изменение температуры приготовления

Если после начала приготовления вам понадобится изменить установленную температуру приготовления, выполните следующее:

1. Нажмите кнопку Темп. °F/°C.
2. Кнопками и установите нужную температуру.
3. Нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ для подтверждения или подождите 20 секунд, чтобы установленная температура сохранилась автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Для переключения единицы измерения температуры: градусы Цельсия или градусы Фаренгейта, нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку Темп. °F/°C.

Настройка времени начала приготовления (отложенный старт)

При желании можно не начинать приготовление немедленно, а установить время, в которое приготовление должно начаться автоматически. Максимальное время отсрочки начала приготовления составляет 12 часов.

1. Сначала настройте параметры приготовления и запустите приготовление (см. выше).
2. Нажмите кнопку Отложенный старт, и на дисплее начнет мигать индикация времени.
3. Введите необходимое время начала приготовления цифровыми кнопками. Например, сейчас 8:00, а вам нужно, чтобы приготовление началось в 9:00. В этом случае последовательно нажмите кнопки «0», «9», «0», «0». При попытке установить время начала приготовления, выходящее за верхнюю границу доступного диапазона, будет автоматически установлено максимально допустимое время начала приготовления.
4. Если используется 12-часовой формат, нажмите кнопку , чтобы выбрать время до полудня (AM), или кнопку , чтобы выбрать время после полудня (PM).

5. Нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ для подтверждения или подождите 20 секунд, чтобы установленное время сохранилось автоматически. После этого кнопка Отложенный старт будет мигать, а на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени отсрочки (а не часы и не время таймера).
6. Когда время отсрочки истечет, духовой шкаф подаст три звуковых сигнала и начнет приготовление автоматически. На дисплее начнет отображаться обратный отсчет времени приготовления.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- *Если потребуется отменить функцию отложенного старта, сначала нажмите кнопку Отложенный старт, а затем нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку ПАУЗА/ОТМЕНА.*
- *Если потребуется изменить время начала приготовления, выполните процедуру настройки заново (шаги 2-5).*
- *Чтобы посмотреть установленное время приготовления или время таймера, когда на дисплее отображается обратный отсчет времени отсрочки, нажмите кнопку Время приготовления или кнопку Часы/Таймер. Оно отобразится на дисплее, и через 20 секунд индикация вернется в прежний режим.*

Настройка таймера

Используйте функцию таймера, чтобы он напоминал вам о необходимости добавить какие-либо ингредиенты к готовящемуся блюду и т.п. Функция таймера не влияет на ход приготовления в духовом шкафу и может использоваться независимо. Максимальное время таймера составляет 12 часов.

1. Нажмите кнопку Часы/Таймер, после этого начнет мигать индикация времени таймера.
2. Цифровыми кнопками введите время. При попытке установить время таймера, выходящее за верхнюю границу доступного диапазона, будет автоматически установлено максимально допустимое время таймера.
3. Если используется 12-часовой формат, нажмите кнопку , чтобы выбрать время до полудня (AM), или кнопку , чтобы выбрать время после полудня (PM).
4. Нажмите кнопку СТАРТ/ВКЛ/ВЫКЛ для подтверждения, после этого начнет мигать кнопка Часы/Таймер.
5. Далее на дисплее будет отображаться время отсрочки старта или время приготовления (в зависимости от текущего процесса), а не время таймера. Чтобы узнать оставшееся время таймера, нажмите кнопку Часы/Таймер. Оно отобразится на дисплее, и через 20 секунд индикация вернется в прежний режим.
6. Когда установленное время таймера истечет, духовой шкаф подаст 5 звуковых сигналов.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- *Если потребуется отменить функцию таймера, сначала нажмите кнопку Часы/Таймер, а затем нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку ПАУЗА/ОТМЕНА.*
- *Если потребуется изменить время таймера, выполните процедуру настройки заново (шаги 1-4).*

Приостановка приготовления

Когда духовой шкаф осуществляет приготовление, кратко нажмите кнопку ПАУЗА/ОТМЕНА, чтобы приостановить приготовление. Кнопка ПАУЗА/ОТМЕНА будет мигать.

Включение и выключение лампочки

Кратко нажмите кнопку , чтобы включить или выключить лампочку в духовом шкафу. Когда лампочка включена, на дисплее отображается индикатор .

Блокировка панели управления

Вы можете заблокировать панель управления, чтобы дети не смогли включить духовой шкаф или изменить настройки приготовления. Когда панель управления заблокирована, кнопки неактивны.

Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится индикатор .

Чтобы разблокировать панель управления, снова нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку , индикатор должен исчезнуть.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

- Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф перед тем, как поместить в него продукты.
- Учитывайте, что обычно не получится сократить время приготовления, повысив температуру, (продукты могут быть хорошо приготовлены снаружи, но не готовы внутри).
- Если приготовление осуществляется на нескольких уровнях одновременно, рекомендуется использовать режим «Быстрый разогрев», чтобы обеспечить равномерное приготовление на всех уровнях.
- Для достижения наилучшего результата приготовления рекомендуется размещать подходящую посуду в центре решетки или противня.
- Во избежание образования чрезмерного количества конденсата на внутреннем стекле, после приготовления горячие продукты не следует оставлять в духовке надолго.

Рекомендации по приготовлению мяса

- Время приготовления продуктов, особенно мяса, зависит от толщины куска и качества мяса, а также от ваших вкусовых предпочтений.
- При приготовлении мяса рекомендуется использовать термощуп для мяса. (Термощуп в комплектацию не входит.)
- При желании продукты можно завернуть в алюминиевую фольгу, чтобы они стали более нежными.

Рекомендации по приготовлению кексов и печенья

- Темные металлические формы лучше поглощают тепло при выпечке кексов.
- Температура и время выпечки зависят от качества и консистенции теста.

- Чтобы проверить готовность кекса, по окончании времени выпечки воткните металлический стержень в верхнюю часть кекса, а затем выньте его. Если тесто не прилипает к стержню, кекс готов.
- Если кекс опадает после извлечения из духовки, увеличьте время выпечки, при необходимости также можно уменьшить температуру примерно на 10°C.

Рекомендации по размораживанию

- Рекомендуем размещать замороженные продукты в открытой посуде.
- При размораживании необходимо полностью вынуть продукты из упаковки.
- Для равномерного размораживания распределите продукты в один слой без наложения друг на друга.
- При размораживании мяса рекомендуем использовать гриль, разместив продукты на втором уровне подвески, а противень – на первом уровне. Таким образом, жидкость из замороженных продуктов стечет в противень.

Советы по энергосбережению

- Плотно закрывайте дверцу на все время приготовления.
- Не следует часто открывать дверцу духового шкафа во время приготовления пищи, так как это приведет к потере тепла.
- За 5-10 минут до окончания работы программы можно уменьшить температуру на 20-50°C. Таким образом, вы можете использовать остаточное тепло камеры.
- По максимуму используйте режимы с вентилятором – таким образом в ряде случаев вы можете снизить температуру приготовления на 20-30°C.
- В режимах работы с вентилятором вы можете готовить сразу на нескольких уровнях по высоте камеры, в том числе разные продукты.
- Если совместная готовка нескольких блюд невозможна, начинайте готовить следующее блюдо сразу после первого, не тратя время на разогрев камеры.
- Не разогревайте пустой духовой шкаф, если это не требуется.
- Кладите продукты в камеру сразу же по достижению рабочей температуры (как только индикатор погаснет в первый раз).
- Не покрывайте фольгой дно камеры.
- Старайтесь использовать легкие и темные формы и контейнеры для запекания, вместо крупной посуды с блестящей поверхностью, например, из нержавеющей стали или алюминия.
- Если духовку следует предварительно нагреть, можно использовать режим « Быстрый разогрев «, чтобы как можно быстрее нагреть духовку до требуемой температуры и при этом сократить потребление электроэнергии. После того, как блюдо будет помещено в духовку, можно выбрать режим, больше подходящий для его приготовления.
- При приготовлении пищи более чем на одних направляющих одновременно, следует использовать режим « Быстрый разогрев «, так как он более всего подходит для приготовления пищи таким способом.
- Полностью выключайте питание, когда духовой шкаф не используется.
- Содержите духовой шкаф в чистоте.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для лучшего ухода за духовкой после приготовления пищи ей следует полностью остыть перед чисткой.

Чистка духового шкафа

Перед чисткой духового шкафа дайте ему остыть.

Извлеките из духового шкафа все противни и решетку.

Для того, чтобы полностью очистить духовой шкаф, может потребоваться снять дверцу. Со снятой дверцей проводить чистку гораздо удобнее.

Стеклянная дверца и внутренность камеры всегда должны быть чистыми. Для удаления стойких пятен используйте бумажные полотенца, влажные губки и мягкое моющее средство.

ВНИМАНИЕ:

Для чистки духового шкафа запрещается использовать пароочиститель, мойки высокого давления или агрессивные химические вещества.

Для чистки стекла и эмалированного покрытия запрещается использовать абразивные чистящие средства, жесткие щетки и мочалки, т.к. они могут оставлять царапины.

После использования некоторых чистящих средств рекомендуется прокалить духовой шкаф в течение 15-20 минут на максимальной температуре, чтобы удалить остатки чистящего средства. В это время детали духового шкафа могут нагреваться больше, чем обычно. Будьте осторожны сами и не подпускайте к шкафу детей.

Снятие дверцы

Рис. A

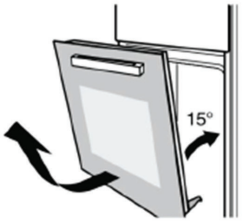
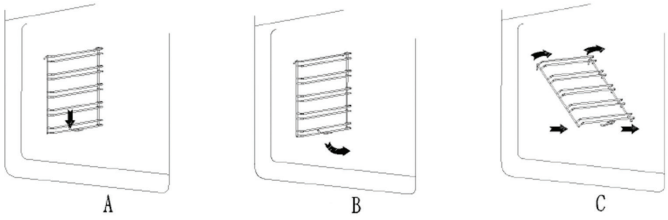


Рис. B

1. Откройте дверцу на максимальный угол и потяните замок на петле дверцы (Рис. A). Необходимо открыть оба замка, по одному с каждой стороны дверцы.
2. Прикройте дверцу примерно на 15 градусов, а затем потяните ее вперед и вверх, плавно вытяните из духового шкафа (Рис. B).
3. После очистки выполните описанные выше шаги в обратном порядке, чтобы установить дверцу обратно.

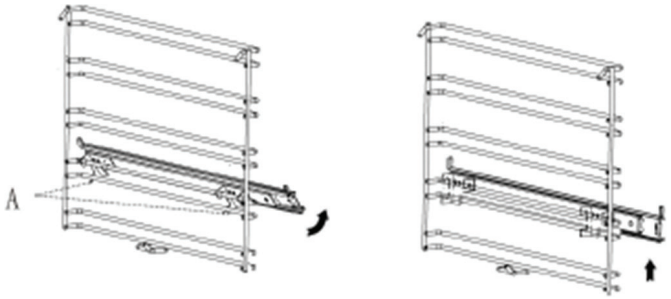
Снятие боковых держателей

Для удобства очистки духового шкафа снимите боковые держатели. Снимайте боковые держатели исключительно вручную, чтобы не повредить эмалированное покрытие камеры.



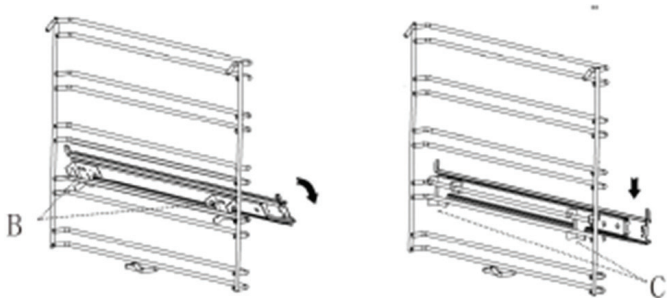
1. Извлеките из духового шкафа все противни и решетки.
2. Слегка надавите вниз на фиксатор держателя в точке, обозначенной стрелкой на рис. A.
3. Поверните держатель внутрь примерно на 45 градусов (рис. B-C).
4. Снимите верхнюю часть держателя, а затем осторожно извлеките его из камеры (рис. C).
5. После очистки выполните описанные выше шаги в обратном порядке, чтобы установить держатели обратно.

Снятие и установка телескопических направляющих



Способ снятия с левой стороны (с правой стороны – зеркальное отражение):

1. Нажимайте на крючки телескопической направляющей в точках, отмеченных A на рисунке выше, пока они не отсоединятся от направляющей в держателе, затем слегка поверните телескопическую направляющую против часовой стрелки (см. рис. выше слева).
2. Слегка приподнимите телескопическую направляющую, чтобы вы могли снять ее с держателей, не зацепившись крючками (см. рис. выше справа).
3. Извлеките направляющую из камеры духового шкафа.



Способ установки с левой стороны (с правой стороны – зеркальное отражение):

1. Разместите крючки в точках, отмеченных B на верхней направляющей (см. рис. выше), на том уровне держателя, куда собираетесь установить направляющую. Затем поверните направляющую по часовой стрелке (см. рис. выше слева).
2. Нажмите на крючки направляющей в точках, отмеченных C на нижней направляющей (см. рис. выше), чтобы они защелкнулись.
3. Перед закрытием дверцы духового шкафа убедитесь, что телескопические направляющие вставлены и задвинуты до конца.

Замена лампочки

В духовом шкафу используется специальная термостойкая галогеновая лампочка (230 В, 25 Вт, тип G9, допустимая рабочая температура 300°C). Для замены используйте только оригинальные лампочки от производителя.

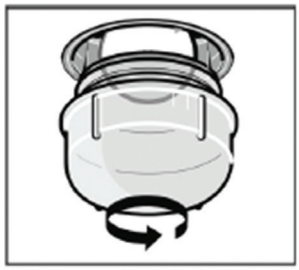


Рис. A

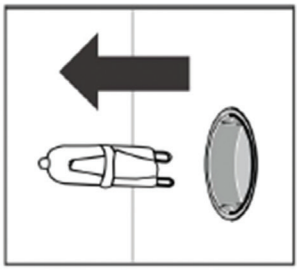


Рис. B

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Выкрутите крышку лампочки, поворачивая ее против часовой стрелки (рис. A).
3. Достаньте из разъема старую лампочку и установите вместо нее новую (рис. B). Будьте осторожны и при установке не касайтесь колбы галогеновой лампы руками. При нормальной работе колба лампы нагревается до высокой температуры. Следы жира и загрязнений от ваших рук на колбе лампы могут привести к быстрому выходу лампы из строя.
4. Закрутите крышку лампочки по часовой стрелке.

Замена датчика температуры

Датчик, используемый в духовом шкафу, является механическим датчиком. Запрещается заменять его самостоятельно. В случае неисправности датчика температуры немедленно прекратите использование духового шкафа и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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.

- Во время погрузочно-разгрузочных работ устройство не должно подвергаться ударам, падениям и воздействию атмосферных осадков.
- При транспортировке недопустимо нарушение целостности упаковки, воздействие на прибор прямых солнечных лучей, механических и химических факторов, влаги, агрессивных жидкостей и газов, резких перепадов температуры и влажности.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки воды и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже –20°С и не выше +50°С, с относительной влажностью не выше 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных, щелочных 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/EC.

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

Монтажная ширина: 60 см
Объем камеры: 80 л
Напряжение питания: 220-240 В, ~50 Гц
Максимальная потребляемая мощность: 2800 Вт
Мощность верхнего внешнего нагревательного элемента: 1000 Вт
Мощность верхнего внутреннего нагревательного элемента: 1200 Вт
Мощность нижнего нагревательного элемента: 1000 Вт
Мощность заднего нагревательного элемента: 1800 Вт
Потребляемая мощность в режиме ожидания: 0,8 Вт
Автоматический переход в режим ожидания: через 20 мин неактивности
Диапазон установки температура: 30-250°С (в зависимости от режима)
Габаритные размеры (ШхГхВ): 595x565x595 мм
Класс электробезопасности: Класс I

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

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

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Условия гарантийного обслуживания приведены в Гарантийном талоне, входящем в комплект поставки изделия.
Условия гарантийного обслуживания могут ограничить Изделие в бесплатном гарантийном обслуживании при несоблюдении правил, изложенных в инструкции по эксплуатации 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

pioneer-bt.ru

Pioneer