

Pioneer

Руководство
Пользователя

series
Olivetti
1912



Печь электрическая
MO5145G black

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электропечи **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	8
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ.....	8
ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ПЕЧИ.....	9
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	9
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	9
ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ	10
ФОРМА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ	10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ	11
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ	11
ЧИСТКА И УХОД.....	12
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	13
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	13
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	13
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	14
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	14

НАЗНАЧЕНИЕ

Электропечь предназначена только для приготовления и разогрева пищи в бытовых условиях внутри 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 для использования только внутри помещения, при комнатном температурном режиме

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Электропечь предназначена для подогрева и приготовления пищи в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха. Прибор не предназначен для использования вне помещений. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.

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

- 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-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделывать вилку.
- 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 чинить прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права дальнейшего гарантийного обслуживания.
- 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, т.к. даже случайная капля воды, попавшая на электрические элементы, может привести к утечке тока и замыканию.
- 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 переведите ручку таймера в положение «**0**».
- 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. При этом обязательно убедитесь, что края бумаги или бумажной формы находятся на достаточном удалении от нагревательного элемента во избежание возможности возгорания бумаги. Ни в коем случае не допускайте, чтобы края бумаги или бумажной формы касались нагревательного элемента.
- Запрещается чем-либо накрывать работающую электропечь.
- Запрещается использование аксессуаров, не рекомендованных производителем.
- Не допускайте, чтобы работающая электропечь соприкасалась с воспламеняющимися материалами, занавесками 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 царапайте стекло и избегайте ударов по углам стекла.

ВНИМАНИЕ:

Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждение прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования электропечи, снимает ее с гарантийного обслуживания.

ВНИМАНИЕ:

Во избежание образования налета окиси железа, коррозии или ржавчины на корпусе изделия или внутри камеры для приготовления пищи - необходимо соблюдать «Правила эксплуатации», пункт инструкции НАЗНАЧЕНИЕ, ЧИСТКА И УХОД, ТРАНСПОРТИРОВКА и ХРАНЕНИЕ. Несоблюдение правил эксплуатации может привести к порче изделия, что не является гарантийным случаем и снимается с гарантийного обслуживания.

ВНИМАНИЕ:

Для моделей электрических печей с конфорками, во время эксплуатации допускается потемнение эмали вокруг конфорки (нагревательного элемента) расположенного сверху электропечи.

Причиной может являться перегрев конфорки – возникший при отсутствии посуды для приготовления (сковороды, кастрюли и т.п.) во время работы конфорки. Чем дольше конфорка находится включенной без посуды, тем сильнее может быть потемнение. Потемнение эмали не является дефектом, это есть результат эксплуатации изделия и на работу/безопасность не влияет.

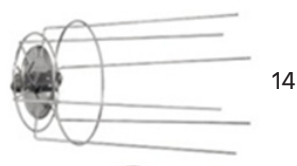
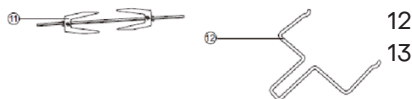
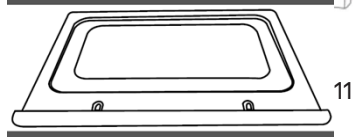
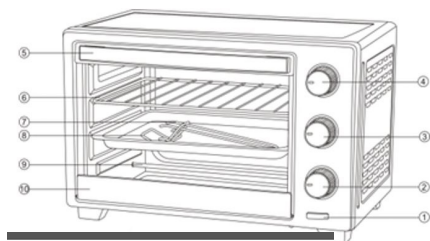
КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Электродуховка – 1
- Решетка – 1
- Противень для запекания – 1
- Поддон для крошек – 1
- Форма для пиццы – 1
- Насадка для шашлыка/кебаба – 1
- Ухват для противня – 1
- Вертел – 1
- Держатель для вертела – 1
- Руководство по эксплуатации – 1
- Гарантийный талон – 1



1. Индикатор работы
2. Ручка таймера
3. Переключатель режимов работы печи
4. Регулятор температуры
5. Ручка дверцы
6. Решетка
7. Противень для запекания
8. Ухват для поддона/противня
9. Нагревательные элементы
10. Дверца печи
11. Поддон для крошек
12. Вертел
13. Держатель для вертела
14. Насадка для шашлыка/кебаба
15. Круглая форма для пиццы

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ

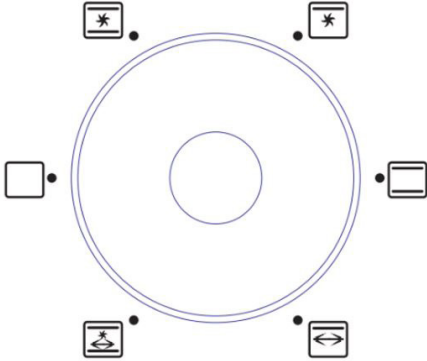


ВНИМАНИЕ:

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

ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ПЕЧИ

Переключатель режимов служит для выбора режима работы печи:



- печь выключена;
- работают оба нагревательных элемента, и включена конвекция;
- работает верхний нагревательный элемент, и включена конвекция;
- работают оба нагревательных элемента;
- работает верхний нагревательный элемент, и вращается вертел;
- работают оба нагревательных элемента, вращается вертел, и включена конвекция.

Регулятор температуры позволяет установить нужную температуру от 100°C до 250°C.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время приготовления устанавливается с помощью ручки таймера. Поворачивая ручку по часовой стрелке, установите нужное время приготовления.

На панели управления загорится индикатор работы, а в камере печи загорится лампочка.





После того как время установлено, ручка начинает автоматически медленно поворачиваться против часовой стрелки. Когда установленное время истечет, приготовление завершится, индикатор работы и лампочка в камере печи погаснут и печь подаст звуковой сигнал.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките печь из упаковки. Удалите всё из камеры печи. Снимите с поверхности печи и дверцы все наклейки (кроме наклейки с указанием модели) и остатки упаковочной бумаги. Вымойте все аксессуары водой с мягким моющим средством и вытрите насухо.

Убедитесь, что переключатель режимов находится в положении , а ручка таймера в положении «0». Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи. Переведите переключатель режимов работы печи в положение , чтобы включить работу обоих нагревательных элементов. Переведите регулятор температуры в максимальное положение. Ручкой таймера установите время 10–15 минут. При первом включении из печи может выходить небольшое количество дыма или исходить запах. Это нормально. Через несколько минут печь очистится и будет готова к работе.



ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ

1. Подключите вилку питания к электрической розетке
2. Для получения хорошего результата рекомендуется предварительно разогреть печь. Для этого переведите переключатель режимов работы печи в положение , чтобы включить работу обоих нагревательных элементов. Ручкой таймера установите время 10–15 минут.
3. Подготовьте продукты по рецепту.
4. Установите решетку и (или) поддон на держатели. Вы можете устанавливать поддон и (или решетку) на разные уровни в зависимости от размера продуктов и временем приготовления. Размещайте продукты так, чтобы они располагались как можно ближе к используемому нагревательному элементу, при этом продукты не должны касаться верхнего нагревательного элемента.
5. Положите продукты в емкость и поставьте на решетку. Если вы будете запекать продукты прямо на решетке, установите под нее поддон или установите вниз поддон для крошек. Если вы будете запекать продукты в поддоне, решетку в камеру печи устанавливать не нужно, установите на держатели сам поддон с продуктами.
6. Регулятором температуры установите нужную температуру.
7. Выберите режим работы нагревательных элементов переключателем режимов. Переведите переключатель в положение , чтобы включить оба нагревательных элемента. Переведите переключатель в положение , чтобы включить оба нагревательных элемента и конвекцию.
8. Ручкой таймера установите нужное время приготовления.
9. Печь начнет приготовление, при этом загорится индикаторная лампа.
10. В середине приготовления рекомендуется перевернуть продукты.
11. Чтобы проверить степень готовности продуктов или достать их из печи, переведите ручку таймера в положение «O», откройте дверцу и выдвиньте поддон с помощью ухвата, поставляемого в комплекте.
12. По истечении установленного времени приготовления индикатор работы и лампочка в камере печи погаснут, печь подаст звуковой сигнал.
13. Чтобы досрочно завершить приготовление, переведите ручку таймера в положение «O».
14. По окончании приготовления переведите переключатель режимов в положение . Затем отключите печь от электросети.

ФОРМА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

Для приготовления пиццы используйте специальную круглую форму(рис. 15)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

1. Установите решетку и (или) поддон на держатели. Вы можете устанавливать поддон и (или решетку) на разные уровни в зависимости от размера продуктов и временем приготовления.
2. Положите продукты в емкость и поставьте на решетку. Если вы будете запекать продукты прямо на решетке, установите под нее поддон или установите вниз поддон для крошек. Если вы будете запекать продукты в поддоне, решетку в камеру печи устанавливать не нужно, установите на держатели сам поддон с продуктами.
3. Регулятором температуры установите 250°C.
4. Переключателем режимов выберите режим работы верхнего нагревательного элемента и конвекции .
5. Ручкой таймера установите нужное время приготовления.
6. Печь начнет приготовление, при этом загорится индикаторная лампа.
7. По истечении установленного времени приготовления индикатор работы и лампочка в камере печи погаснут, печь подаст звуковой сигнал.
8. Чтобы досрочно завершить приготовление, переведите ручку таймера в положение «O».
9. По окончании приготовления переведите переключатель режимов в положение . Затем отключите печь от электросети.

10. Откройте полностью дверцу и выдвиньте поддон или решетку с помощью ухвата.
11. Положите готовые продукты на разделочную доску или на блюдо.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Используется в приготовлении курицы-гриль, рыбы и кусков мяса

1. Подключите вилку питания к электрической розетке.
2. Для получения хорошего результата рекомендуется предварительно разогреть печь. Для этого переведите переключатель режимов работы печи в положение , чтобы включить работу обоих нагревательных элементов. Ручкой таймера установите время 10–15 минут.
3. Установите поддон на нижние держатели.
4. Снимите зубцы с одной стороны стержня вертела.
5. Наденьте цыпленка на стержень вертела и подвиньте его к центру.
6. Зафиксируйте зубцы с другой стороны стержня вертела.
7. Вставьте острый конец стержня вертела в разъем привода, а квадратный конец положите на опору на противоположной стенке камеры печи.
8. Регулятором температуры установите 250°C.
9. Переключателем режимов выберите режим:  - работает верхний нагревательный элемент, и вращается вертел; или



- работают оба нагревательных элемента, вращается вертел, и включена конвекция.

10. Ручкой таймера установите нужное время приготовления.
11. Печь начнет приготовление, при этом загорится индикаторная лампа.
12. Обычно для приготовления цыпленка весом до 2,5 кг требуется примерно 30 минут.
13. Когда цыпленок будет готов, переведите ручку таймера в положение «О», а переключатель режимов - в положение . Затем отключите печь от электросети.
14. Чтобы извлечь вертел с цыпленком, используйте держатель вертела, поставляемый в комплекте. Убедитесь, что крючки держателя ровно удерживают вертел по обе стороны, затем приподнимите тот конец стержня вертела, который лежит на опоре, и аккуратно достаньте другой конец вертела из отверстия привода.
15. Для приготовления шашлыка/кебаба используйте специальную насадку для шашлыка/кебаба (рис.14). Снимите зубцы для приготовления цыпленка со стержня вертела и установите насадку для шашлыка/кебаба. Установка вертела с шашлычницей, идентична установки вертела с цыплёнком.

ВНИМАНИЕ:

Вес цыпленка для приготовления на вертеле не должен превышать 2,5 кг.

ЧИСТКА И УХОД

Производите очистку печи сразу после каждого приготовления.

Перед чисткой электропечи отключите ее от электросети и дайте ей остыть.

Протрите внутренние и внешние поверхности чистой слегка влажной тканью.

Не допускайте попадания влаги на нагревательные элементы.

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, а также острые предметы, чтобы не повредить поверхности электропечи. Не применяйте аэрозоли для чистки стекла.

Поддон, решетку 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

Максимальная потребляемая мощность: 2000 Вт

Объем камеры печи: 42 л

В связи с постоянным совершенствованием изделий производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, комплектацию и технические характеристики прибора без предварительного уведомления об этом пользователя.

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 Address: 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. 66, 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.

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

series
Olivetti
1977