

Pioneer

Руководство Пользователя



Печь электрическая
MO5021G

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	7
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ.....	7
ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ПЕЧИ.....	8
ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ВЕРТЕЛА И КОНВЕКЦИИ.....	8
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	8
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	9
ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ	9
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ	10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОСТОВ.....	10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ	11
ЧИСТКА И УХОД.....	12
ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ	12
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.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование, а также обработка в электропечи непищевых продуктов, использование ее для сушки белья, бумаги, других непищевых продуктов или для стерилизации будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Электропечь разработана исключительно для бытового применения внутри помещений и должна быть использована строго по назначению. Запрещается использовать печь вне помещений.

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

- Извлеките прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.

- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальный ток) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Электропечь должна быть заземлена. 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 розетке с надежным заземлением, обратитесь к специалисту-электрику. 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 подключении прибора к электросети не рекомендуется использовать удлинитель, однако если это необходимо, убедитесь, что удлинитель рассчитан на потребляемую мощность прибора и обеспечивает надежное заземление.
- 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.
- Запрещается подключать электропечь к силовым цепям, управляемым внешним таймером, системой дистанционного включения/выключения или регулировки мощности.

- Рекомендуется регулярно чистить розетку и вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему замыканию.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами кромок 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.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сам прибор или сетевой шнур, для ремонта 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 неисправности 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 емкостей с водой (например, в ванной комнате, 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.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду или другие жидкости. Недопустимо попадание воды и других жидкостей внутрь корпуса печи.
- Устанавливайте электропечь на ровную устойчивую жаростойкую 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 **OFF**.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку шнура электропитания.
- 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, пластиковой или любой другой горючей упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.
- Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с нагревательными элементами печи.
- Будьте особенно осторожны при приготовлении пищи с использованием пергамента и другой бумаги для выпекания. Не оставляйте печь без присмотра. Не допускайте расположения бумаги или других горючих материалов вблизи нагревательных элементов. Категорически недопустимо прикосновение горючих материалов к поверхности нагревательного элемента.
- Запрещается разогревать в печи масло, т.к. это может привести к возгоранию.
- Запрещается использовать бумажные формы для выпекания.
- Не храните в печи воспламеняющиеся предметы, например, бумагу, рецепты и т.п.
- Не используйте печь для сушки белья, бумаги или других непищевых продуктов или для стерилизации.
- Для предотвращения воспламенения в печи:
 - Не готовьте пищу слишком долго.
 - Удаляйте с посуды бумажные ручки перед тем, как поместить ее в печь.
- В случае возгорания внутри печи немедленно отключите печь от электросети. При этом огонь погаснет.

ВНИМАНИЕ!

Ни в коем случае не открывайте дверцу и не используйте воду для тушения огня!

- 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.
- Для удаления загрязнений с поверхности дверцы и внутренней поверхности печи используйте только мягкие, неабразивные моющие средства и губку или мягкую ткань.
- Регулярно производите очистку камеры печи от крошек и остатков продуктов.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать электропечь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- 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.

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

Производитель не несет ответственности за повреждения или ущерб, которые возникли в результате использования изделия не по назначению, несоблюдения мер безопасности и порядка эксплуатации изделия, изложенных в данном руководстве.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Электропечь – 1
- Решетка – 1
- Поддон – 1
- Ухват – 1

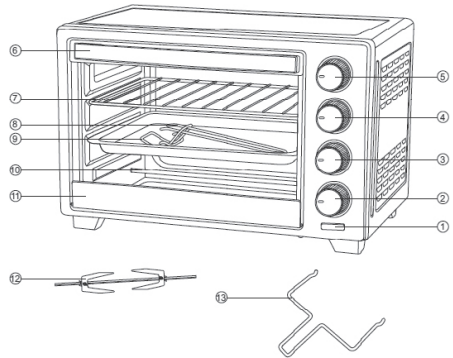
Вертел – 1

Держатель для вертела – 1

Руководство по эксплуатации – 1

Гарантийный талон – 1

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ



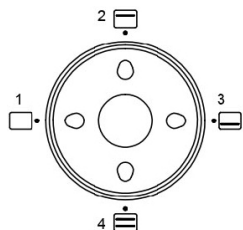
1. Индикатор работы
2. Ручка таймера
3. Переключатель режимов работы печи
4. Регулятор температуры
5. Переключатель режимов работы вертела и конвекции
6. Ручка дверцы
7. Решетка
8. Поддон
9. Ухват для поддона
10. Нагревательные элементы
11. Дверца печи
12. Вертел
13. Держатель вертела

ВНИМАНИЕ:

Стекло дверца достаточно тяжелой, во время открытия удерживайте ее за ручку, пока полностью не откроется. Не допускайте, чтобы дверца падала вниз.

ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ПЕЧИ

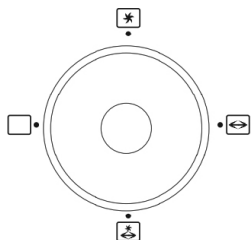
Выбор режима работы печи осуществляется с помощью переключателя режимов работы печи.



1. – выключено (**OFF**);
2. – работает верхний нагревательный элемент;
3. – работает нижний нагревательный элемент;
4. – работают оба нагревательных элемента.

ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ВЕРТЕЛА И КОНВЕКЦИИ

Работой вертела и конвекции управляет переключатель режимов работы вертела и конвекции.



Положения переключателя соответствуют следующим режимам:

1. – вертел и конвекция выключены (**OFF**);
2. – включена конвекция;
3. – работает вертел;
4. – работает вертел, и включена конвекция.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время приготовления устанавливается с помощью ручки таймера.


Поворачивая ручку по часовой стрелке установите нужное время приготовления. Если время приготовления меньше 10 минут, сначала поверните ручку до значения 10 минут, а затем установите нужное время приготовления, повернув ручку против часовой стрелки до нужного значения.

На панели управления печкой 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 серийного номера) и остатки упаковочной бумаги. Вымойте все аксессуары водой с мягким моющим средством и вытрите насухо.



Убедитесь, что ручка таймера находится в положении **OFF**. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи. Включите работу обоих нагревательных элементов  переключателем режимов работы печи. Переведите регулятор температуры в максимальное положение. Установите время таймера 10–15 минут. При первом включении из печи может выходить небольшое количество дыма или исходить запахи. 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 регулятор температуры в положение 250°C, включите работу обоих нагревательных элементов переключателем режимов работы печи, установите время таймера 10–15 минут и разогрейте печь.
3. Подготовьте продукты по рецепту и положите их в поддон. Чтобы продукты не прилипали к поддону, рекомендуется предварительно смазать поддон маслом. Если продукты крупные, рекомендуется накрыть их фольгой, чтобы они не подгорели.

4. Установите поддон на держатели. Вы можете устанавливать поддон на разные уровни в зависимости от размера продуктов и времени приготовления.
5. Регулятором температуры установите нужную температуру.
6. Переключателем режимов работы печи установите режим запекания:  – работает нижний нагревательный элемент,  – работает верхний нагревательный элемент или  – работают оба нагревательных элемента.
7. При желании вы можете также включить конвекцию, для этого переведите переключатель режимов работы вертела и конвекции в положение .
8. Ручкой таймера установите время приготовления. Загорится индикатор работы на панели управления, лампа в камере, и печь начнет приготовление.
9. Чтобы проверить степень готовности продуктов или достать их из печи, переведите ручку таймера в положение **OFF**, откройте дверцу и выдвиньте поддон с помощью ухвата, поставляемого в комплекте.
10. По истечении установленного времени приготовления индикатор работы и лампочка в камере печи погаснут и печь подаст звуковой сигнал.
11. По окончании приготовления переведите ручку таймера в положение **OFF**, а переключатели режимов работы печи и вертела/конвекции в положение .





ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

1. Подключите вилку питания к электрической розетке.
2. Положите продукты на решетку и установите ее на верхние держатели. Ниже установите поддон, чтобы в него стекал жир. Продукты должны располагаться как можно ближе к верхнему нагревательному элементу, но не касаться его.
3. Во время приготовления на гриле оставьте дверцу чуть приоткрытой.
4. Переключателем режимов работы печи установите режим гриля:  - работает верхний нагревательный элемент.
5. Регулятором температуры установите температуру 200–250°C.
6. Ручкой таймера установите время приготовления. Загорится индикатор работы на панели управления, лампа в камере и печь начнет приготовление.
7. В середине приготовления рекомендуется перевернуть продукты.
8. По истечении установленного времени приготовления индикатор работы и лампочка в камере печи погаснут и печь подаст звуковой сигнал.
9. По окончании приготовления переведите ручку таймера в положение **OFF**, а переключатель режимов в положение .

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОСТОВ

1. Подключите вилку питания к электрической розетке.
2. Установите вниз поддон.
3. Подготовьте тосты по рецепту и положите их на решетку.
4. Установите решетку на держатели.
5. Регулятором температуры установите нужную температуру.
6. Переключателем режимов работы печи установите режим приготовления тостов:  - работают оба нагревательных элемента.
7. Ручкой таймера установите время приготовления. Загорится индикатор работы на панели управления, лампа в камере и печь начнет приготовление.
8. Чтобы проверить степень готовности продуктов или достать их из печи, переведите таймер в положение **OFF**, откройте дверцу и выдвиньте решетку с помощью ухвата, поставляемого в комплекте.
9. По истечении установленного времени приготовления индикатор работы и лампочка в камере печи погаснут и печь подаст звуковой сигнал.
10. По окончании приготовления переведите ручку таймера в положение **OFF**, а переключатель режимов в положение .

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

1. Подключите вилку питания к электрической розетке.
2. Для получения хорошего результата рекомендуется предварительно разогреть печь. Для этого переведите регулятор температуры в положение 250°C, включите работу обоих нагревательных элементов  переключателем режимов работы печи, установите время таймера 10–15 минут и разогрейте печь.
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. Установите назад снятые зубцы. Зажмите цыпленка между зубцов на обеих сторонах вертела и надежно зафиксируйте зубцы на стержне вертела. Убедитесь, что тушка цыпленка хорошо отцентрирована на стержне 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 печи выберите режим:  – работает верхний нагревательный элемент, или  – работают оба нагревательных элемента.
10. Ручкой таймера установите время приготовления. Загорится индикатор работы на панели управления, лампа в камере, и печь начнет приготовление. Обычно для приготовления цыпленка весом до 2,5 кг требуется примерно 30 минут.
11. По истечении установленного времени приготовления индикатор работы и лампочка в камере печи погаснут и печь подаст звуковой сигнал.
12. По окончании приготовления переведите ручку таймера в положение **OFF**, а переключатели режимов работы печи и вертела/ конвекции в положение .
13. 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.
14. Положите готового цыпленка на разделочную доску или на блюдо и удалите из него стержень вертела.

ВНИМАНИЕ:

Вес цыпленка 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 слегка влажной тканью или мягкой губкой, смоченной мягким моющим средством. Чтобы удалить остатки моющего средства с поверхностей, протрите их несколько раз чистой влажной тканью.

Не допускайте попадания влаги на нагревательные элементы.

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, острые предметы, металлическую губку, 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.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспортирование приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Перед транспортированием или хранением аппарата произведите его очистку и тщательно высушите.
- Приборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха от 0°C до +40°C с относительной влажностью не выше 70% 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

Температура нагрева: 100–250°C

Объем камеры печи: 48 литров

Класс электробезопасности: I

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, Шенг 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. 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.

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