

Pioneer

Руководство Пользователя



Печь электрическая
с функцией гриля
MO5015G

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 | 3 |
| МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ | 3 |
| КОМПЛЕКТАЦИЯ | 5 |
| УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ..... | 6 |
| ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ПЕЧИ..... | 7 |
| УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ..... | 7 |
| ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ..... | 7 |
| ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ | 8 |
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ | 8 |
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ | 9 |
| ЧИСТКА И УХОД..... | 10 |
| БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ..... | 10 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ..... | 10 |
| ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ..... | 11 |
| СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ..... | 11 |

НАЗНАЧЕНИЕ

Электропечь предназначена для приготовления пищи, разогревания и размораживания пищевых продуктов в домашних условиях.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Электропечь разработана для бытового применения внутри помещений, 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:

- Извлеките прибор из упаковки и 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 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 он обеспечивает надежное заземление корпуса электропечи.
- 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 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 **0**.
 - При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
 - Перед чистой 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.
 - Запрещается готовить в печи с использованием пергамента и другой бумаги для выпекания, за исключением случаев приготовления пирогов (тогда бумагу можно положить непосредственно под пирог).
 - Запрещается использовать бумажные формы для выпекания.
 - 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:

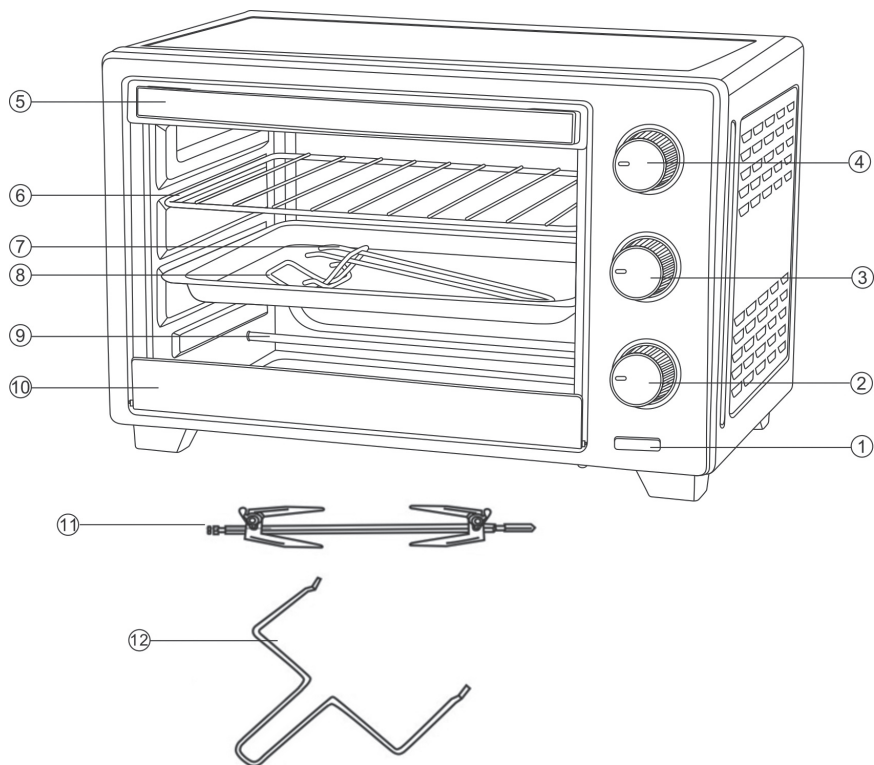
Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждение прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования электропечи, снимает ее с гарантийного обслуживания.

Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Электропечь – 1
- Решетка – 1
- Поддон (противень) – 1
- Ухват – 1
- Вертел – 1
- Держатель для вертела – 1
- Руководство по эксплуатации – 1
- Гарантийный талон – 1

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ

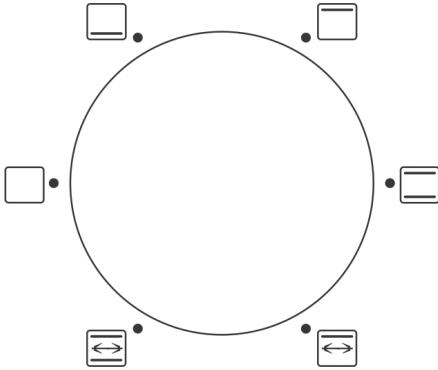


- | | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| 1. Индикатор работы | 7. Поддон (противень) |
| 2. Ручка таймера | 8. Ухват для поддона |
| 3. Переключатель режимов работы печи | 9. Нагревательные элементы |
| 4. Регулятор температуры | 10. Дверца печи |
| 5. Ручка дверцы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

ВНИМАНИЕ:

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

ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ПЕЧИ



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

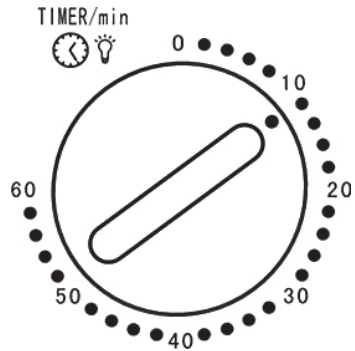
Переключатель режимов служит для выбора режима работы печи:

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

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 с серийным номером) 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. Переверните переключатель режимов работы печи в положение , чтобы включить работу обоих нагревательных элементов. Переведите регулятор температуры в максимальное положение. Ручкой таймера установите время 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 времени приготовления. Размещайте продукты так, чтобы они располагались 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. 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 работу нижнего нагревательного элемента, или переведите переключатель в положение , чтобы включить работу верхнего нагревательного элемента, или переведите переключатель режимов работы печи в положение , чтобы включить работу обоих нагревательных элементов.

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 , 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 и печь подаст звуковой сигнал.
13. По окончании приготовления переведите ручку таймера в положение , а переключатель режимов – в положение . Затем отключите печь от электросети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ


1. Установите решетку или поддон на держатели. Вы можете устанавливать поддон или решетку на разные уровни в зависимости от размера продуктов и времени приготовления.

2. Положите продукты в емкость и поставьте на решетку. Если вы будете запекать продукты прямо на решетке, установите под нее поддон. Если вы будете запекать продукты в поддоне, решетку в камеру печи устанавливать не нужно, установите на держатели сам поддон с продуктами.
3. Оставьте дверцу приоткрытой.
4. Регулятором температуры установите 250°C.
5. Переключателем режимов выберите режим работы верхнего нагревательного элемента .
6. Ручкой таймера установите нужное время приготовления.
7. Печь начнет приготовление, при этом загорится индикаторная лампа.
8. По окончании приготовления переведите ручку таймера в положение **0**, а переключатель режимов – в положение . Затем отключите печь от электросети.
9. Откройте полностью дверцу и выдвиньте поддон или решетку с помощью хввата.
10. Положите готовые продукты на разделочную доску или на блюдо.
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. 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 выберите режим : – работает верхний нагревательный элемент и вертел, или  – работают оба нагревательных элемента и вертел.

Примечание

Хотя переключатель режимов и позволяет выбрать режимы работы одного или двух нагревателей совместно с вертелом, но пользоваться работой обоих нагревательных элементов и вертела нужно с осторожностью. Установленный на нижних держателях поддон будет экранировать вертел от нижнего нагревателя, а жир, стекающий с туши цыпленка на поддон, может обгорать на розгаретом от нижнего нагревателя поддоне.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

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.
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.

Когда цыпленок будет готов, переведите ручку таймера в положение **0**, а переключатель режимов – в положение . Затем отключите печь от электросети.

- 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.
- 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 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.

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

Мощность духовки: 1600 Вт

Температура нагрева:

от 100°C до 250°C.

Объем камеры печи: 30 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:

Smart International Distribution Limited. Room 2208, 22/F., Lemmi Centre, 50 Hoi Yuen Road, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong.

Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России: ООО «ПОЛИТЕХНИКА». 170034 Тверская область, г. Тверь, проспект Чайковского, д. 19а, корп. 1, ком. 207.

* 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