Pioneer

Руководство Пользователя



ДУХОВОЙ ШКАФ ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

OVB-601100_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 16
РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА 17
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ 18
ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА 18
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 21
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ..... 23
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ 26
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ..... 26
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ..... 26
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ 27
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 27

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 с заземлением в соответствии с действующими нормативами. Электрическая цепь должна быть рассчитан 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.

- После завершения и во время приготовления 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.

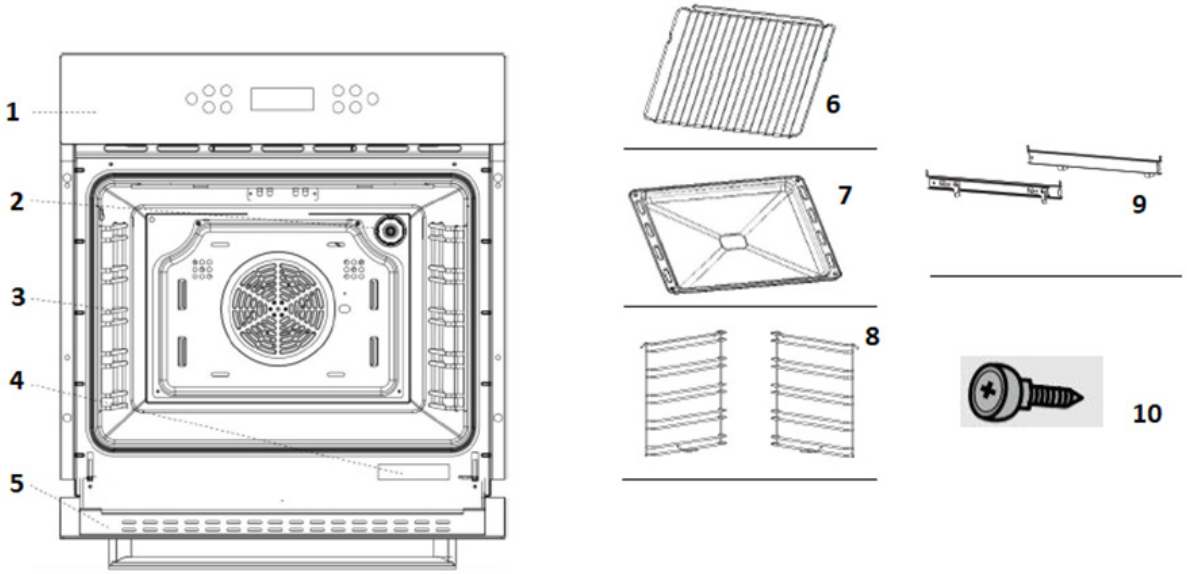
- Не допускайте, чтобы младенцы и маленькие дети находились рядом с прибором, не разрешайте им прикасаться к прибору. Во время и после использования поверхности прибора нагреваются.
- Если необходимо присутствие на кухне младших членов семьи, убедитесь, что они находятся под постоянным присмотром.
- 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.

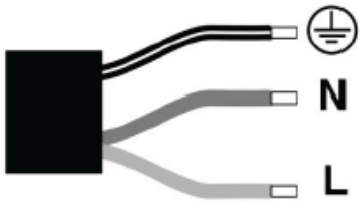
ПРИМЕЧАНИЕ:
Для перемещения и установки духового шкафа требуется два человека.

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.

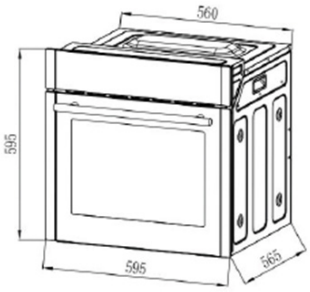
- В стационарную проводку должен быть встроен подходящий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети, установленный и расположенный в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа. Выключатель должен быть утвержденного типа.
- Выключатель питания духового шкафа должен быть легко 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



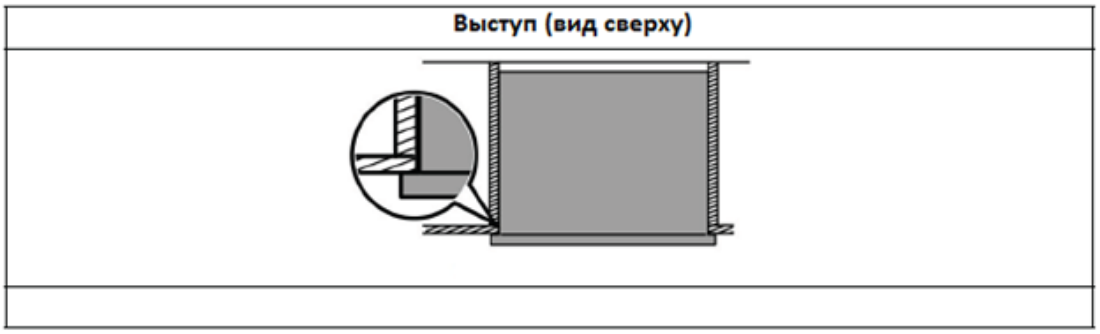
Единица измерения: мм

При встраивании духового шкафа учитывайте его установочные размеры.

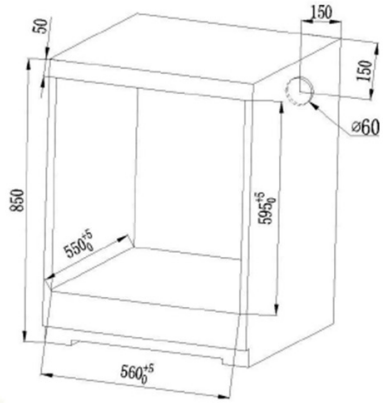




Устанавливайте духовой шкаф так, чтобы дверца свободно открывалась.

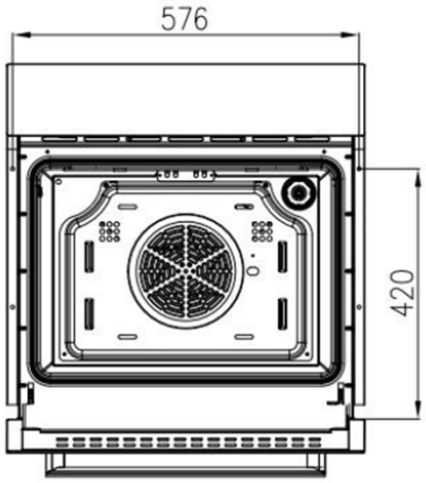


Рекомендуется устанавливать духовой шкаф в стандартный кухонный шкаф шириной 600 мм, чтобы добиться эффекта заподлицо. Кухонный шкаф допустимо устанавливать и так, чтобы дверца шкафа немного выступала вперед (см. рис. выше).



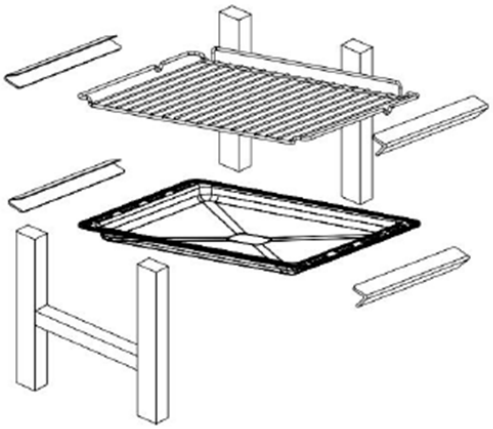
Перед установкой шкафа убедитесь, что в кухонном шкафу имеется необходимое свободное пространство для духового шкафа. Строго соблюдайте все указанные размеры, это необходимо для обеспечения достаточной вентиляции и безопасной эксплуатации духового шкафа.

Крепление духового шкафа



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

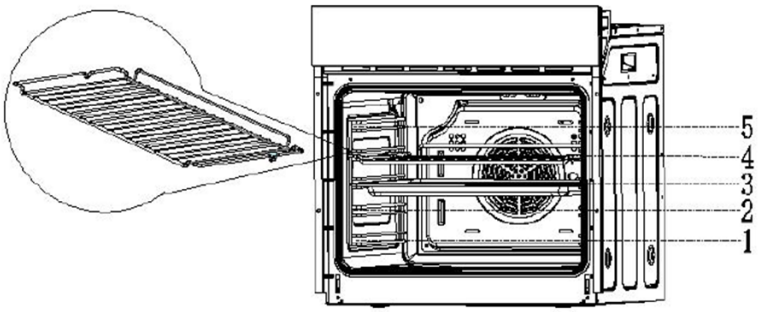
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ



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

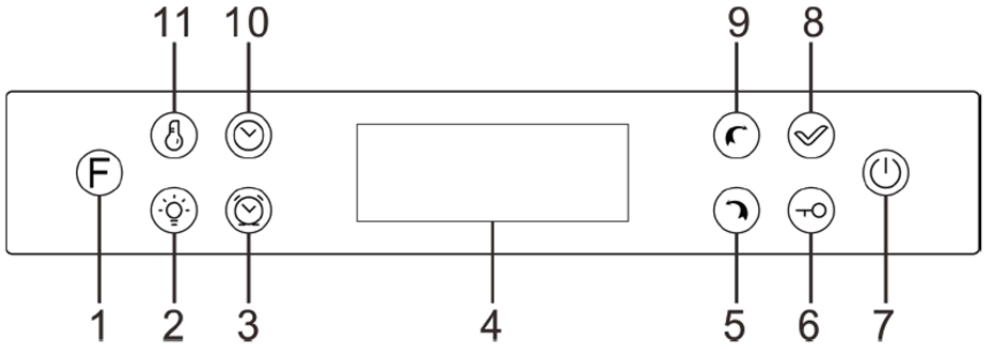
1. Перед началом эксплуатации извлеките из духового шкафа все упаковочные материалы, в частности пенопластовые амортизаторы, снимите с духового шкафа любые защитные пленки, если они остались.
2. Переключателем режимов включите работу верхнего и нижнего нагревательных элементов, регулятором температуры 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 выдвижные телескопические направляющие.
Вы можете ориентироваться на номер уровня, указанный на передней панели духовки при ее открытии. (Всего существует пять уровней.)
Это гарантирует, что продукты не выскользнут из задней части при аккуратном снятии с решетки или противня.
Перед закрытием дверцы духовки убедитесь, что решетка (противень) установлена на место и что решетка (противень) не касается стекла внутри дверцы духовки.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. (F) Кнопка перехода в режим выбора режима работы духового шкафа или автоматической программы приготовления

2. Кнопка включения/выключения лампочки для освещения камеры

3. Кнопка настройки таймера / отмены сигналов таймера

4. Дисплей

5. Кнопка уменьшения значения в режиме выбора программы, настройки температуры приготовления, времени часов и таймера

6.  Кнопка блокировки/разблокировки панели управления (продолжительное нажатие)

7.  Кнопка включения/выключения духового шкафа (продолжительное нажатие) / приостановки приготовления (краткое нажатие)

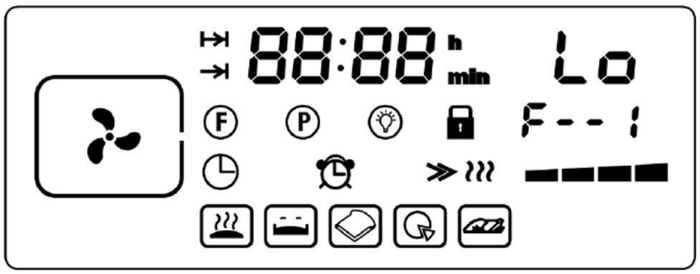
8.  Кнопка подтверждения в режиме настройки / возобновления приготовления после приостановки

9.  Кнопка увеличения значения в режиме выбора программы, настройки температуры приготовления, времени часов и таймера

10.  Кнопка перехода в режим настройки времени часов, времени приготовления

11.  Кнопка перехода в режим настройки температуры приготовления

ИНДИКАТОРЫ ДИСПЛЕЯ



Индикатор	Значение	Индикатор	Значение
	Индикатор рабочего режима	F--1	Индикатор режима нагрева
	Индикатор настрой-ки продолжительности приготовления		Часы
	Индикатор настройки време-ни начала приготовления		Таймер
88:88	Индикация времени		Индикатор нагрева
h	Часы		Температура нагрева
min	Минуты		Программа подогрева
Lo	Индикация температуры		Программа ферментации
F	Рабочий режим		Программа приготовления тостов
P	Автоматическая программа		Программа приготовления пиццы
	Индикатор работы лампочки		Программа приготовления куриных ножек
	Индикатор блокировка пане-ли управления		

РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Индикатор рабочего режима	Тип нагрева	Температура по умолчанию	Индикатор режима нагрева	Назначение
	Размораживание	–	F--1	В данном режиме 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.
	Двойной гриль	180°C	F--2	Одновременно работают верхний внутренний и внешний нагревательные элементы. Подходит для приготовления поджаривания на гриле большого количества продуктов.
	Нижний нагрев	180°C	F--3	Нижний нагревательный элемент обеспечивает концентрированный нагрев без образования корочки. Данный режим подходит для тушения и томления, выпекания булочек, хрустящих печений и приготовления пиццы.
	Пицца	180°C	F--4	Одновременно работают задний нагревательный элемент, от которого вентилятор подает горячий воздух, и нижний нагревательный элемент.
	Конвекция	180°C	F--5	Подходит для приготовления пиццы и других блюд с открытой начинкой (пирогов, чизкейков и т.п.).
	Нижний + верхний нагрев + вентилятор	180°C	F--6	Перед началом запекания духовой шкаф следует разогреть.
	Нижний + верхний нагрев	180°C	F--7	Совместная работа нагревательных элементов и вентилятора конвекции улучшает циркуляцию воздуха в камере духового шкафа и обеспечивает равномерный нагрев продуктов.
	Двойной гриль + вентилятор	180°C	F--8	Подходит для приготовления блюд одновременно на нескольких уровнях.
	Гриль	180°C	F--9	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.
	Быстрый разогрев	200°C	F--10	Режим предназначен для высокотемпературной жарки продуктов, например крупных порций мяса.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Индикатор программы / рабочего режима	Автоматическая программа	Режим нагрева	Температура по умолчанию	Время по умолчанию
	Программа подогрева	P--1	65°C	–
	Программа ферментации	P--2	40°C	–
	Программа приготовления тостов	P--3	180°C	10 мин
	Программа приготовления пиццы	P--4	180°C	18 мин
	Программа приготовления куриных ножек	P--5	190°C	45 мин
	Программа приготовления хлеба	P--6	190°C	25 мин
	Программа приготовления кекса	P--7	200°C	30 мин
	Программа приготовления говядины	P--8	180°C	30 мин

ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Включение и выключение

После подключения духового шкафа к электросети на дисплее отображается индикация «12.00» и индикатор мигает 6 раз. В этом состоянии духовой шкаф не работает. Через 6 секунд индикатор перестает мигать.

Нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку , чтобы выключить духовой шкаф. Он перейдет в режим ожидания.

Настройка часов

На дисплее духового шкафа отображается текущее время. Перед использованием духового шкафа необходимо выполнить настройку часов.

1. После включения духового шкафа один раз нажмите кнопку , чтобы перейти в режим настройки часов.
2. Когда начнет мигать индикатор «h», кнопками и установите значение часов.
3. Через 3 секунды начнет мигать индикатор «min», тогда кнопками и установите значение минут.
4. Не предпринимайте никаких действий 3 секунды, и установленное время будет сохранено. Индикаторы прекратят мигать.

Настройка параметров приготовления

1. Нажимайте кнопку , чтобы перейти в режим выбора режима работы духового шкафа или в режим автоматической программы приготовления. На дисплее будет загораться индикатор

   или индикатор соответственно.
2. Затем кнопками и выберите нужный режим работы или нужную автоматическую программу, после чего нажмите кнопку для подтверждения. Если вы не нажмете кнопку , то настройки будут подтверждены автоматически через 3 секунды.
3. После выбора режима работы нажмите кнопку , чтобы перейти в режим настройки температуры приготовления. Кнопками и установите нужную температуру.

ПРИМЕЧАНИЯ:

• Для переключения единицы измерения температуры: градусы Цельсия или градусы Фаренгейта, – одновременно нажмите кнопки и .

• В режиме размораживания (индикатор) нагрев не осуществляется. На дисплее горит индикатор Lo °C, температура нагрева не отображается и не регулируется.

• Если духовой шкаф осуществляет нагрев, горит индикатор .

Настройка времени приготовления

При желании можно установить время, через которое приготовление должно автоматически завершиться. Время приготовления устанавливается в пределах 6 часов.

1. Сначала настройте параметры приготовления (см. выше).
2. Один раз нажмите кнопку , чтобы перейти в режим настройки времени приготовления.
3. На дисплее должен отобразиться индикатор , при этом будет мигать индикатор «h». Кнопками и установите значение часов. Через 3 секунды начнет мигать индикатор «min», тогда кнопками и установите значение минут.
4. Не предпринимайте никаких действий 3 секунды, и установленное время будет сохранено. Индикаторы прекратят мигать.

5. Когда установленное время приготовления истечет, духовой шкаф завершит приготовление и начнет подавать звуковые сигналы. Нажмите кнопку , чтобы отключить звуковые сигналы. Если вы не нажмете ни на какую кнопку, звуковые сигналы автоматически прекратятся через 2 минуты.

Настройка времени начала приготовления

При желании можно установить время, через которое приготовление должно автоматически начаться.

1. Сначала настройте параметры приготовления (см. выше).
2. Два раза нажмите кнопку , чтобы перейти в режим настройки времени начала приготовления.
3. На дисплее должен отобразиться индикатор , при этом будет мигать индикатор «h». Кнопками и установите значение часов. Через 3 секунды начнет мигать индикатор «min», тогда кнопками и установите значение минут.
4. Не предпринимайте никаких действий 3 секунды, и установленное время будет сохранено. Индикаторы прекратят мигать.
5. Когда подойдет установленное время начала приготовления, духовой шкаф подаст звуковой сигнал и начнет приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если, например, текущее время 12:00 и вы установили время начала приготовления 1:00, то приготовление автоматически начнется в 13:00.

Настройка приготовления в автоматическом режиме

Вы можете настроить духовой шкаф таким образом, чтобы приготовление началось в определенное время и длилось в течение определенного времени.

1. Сначала настройте параметры приготовления (см. выше).
2. Один раз нажмите кнопку , чтобы перейти в режим настройки времени приготовления.
3. На дисплее должен отобразиться индикатор . Установите время приготовления (длительность), как описано выше.
4. Еще раз раз нажмите кнопку , чтобы перейти в режим настройки времени начала приготовления.
5. На дисплее должен отобразиться индикатор . Установите время начала приготовления, как описано выше.
6. Когда подойдет установленное время начала приготовления, духовой шкаф подаст звуковой сигнал и начнет приготовление.
7. Когда установленное время приготовления истечет, духовой шкаф завершит приготовление и начнет подавать звуковые сигналы.
8. Нажмите кнопку , чтобы отключить звуковые сигналы. Если вы не нажмете ни на какую кнопку, звуковые сигналы автоматически прекратятся через 2 минуты.

Настройка таймера

Используйте функцию таймера, чтобы он напоминал вам о необходимости добавить какие-либо ингредиенты к готовящемуся блюду и т.п. Функция таймера служит только для подачи звукового сигнала, не влияет на ход приготовления в духовом шкафу и может использоваться независимо.

1. Нажмите кнопку , чтобы перейти в режим настройки таймера.
2. На дисплее должен отобразиться индикатор , при этом будет мигать индикатор «h». Кнопками и установите значение часов. Через 3 секунды начнет мигать индикатор «min», тогда кнопками и установите значение минут.
3. Не предпринимайте никаких действий 3 секунды, и установленное время будет сохранено.
4. Когда подойдет установленное время таймера, духовой шкаф начнет подавать звуковые сигналы. Нажмите кнопку , чтобы отключить звуковые сигналы. Если вы не нажмете ни на какую кнопку, звуковые сигналы автоматически прекратятся через 2 минуты.

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 одновременно нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку , индикатор должен исчезнуть.

Приостановка и возобновление приготовления

Когда духовой шкаф осуществляет приготовление, кратко нажмите кнопку , чтобы приостановить приготовление.

Чтобы возобновить приготовление, нажмите кнопку .

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, (при повышенной температуре продукты могут быть хорошо приготовлены снаружи, но не готовы внутри).
- Если приготовление осуществляется на нескольких уровнях одновременно, рекомендуется использовать режим «Конвекция», 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.

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, 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 пол 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 «Конвекция», 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 «Конвекция», 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, потребуется 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 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

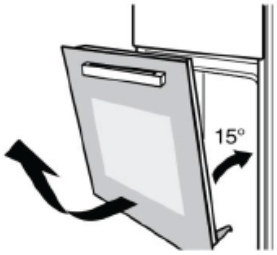
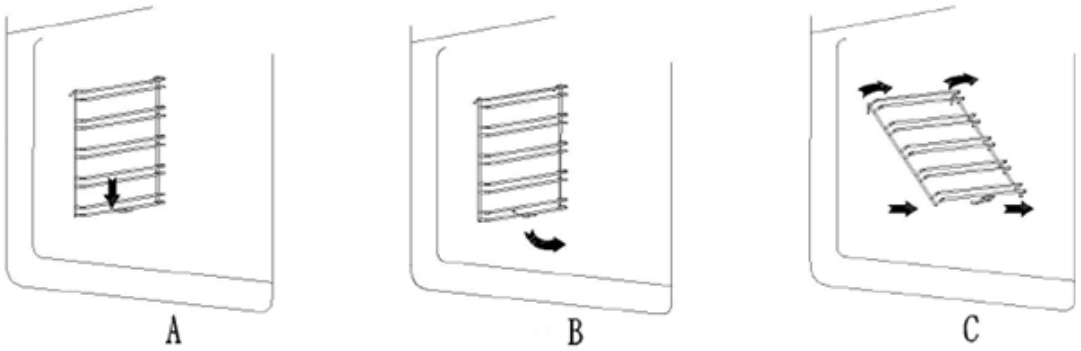


Рис. B

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 поднимите ее вверх и плавно вытяните из духового шкафа (Рис. B).
3. После очистки выполните описанные выше шаги в обратном порядке, чтобы установить дверцу обратно.

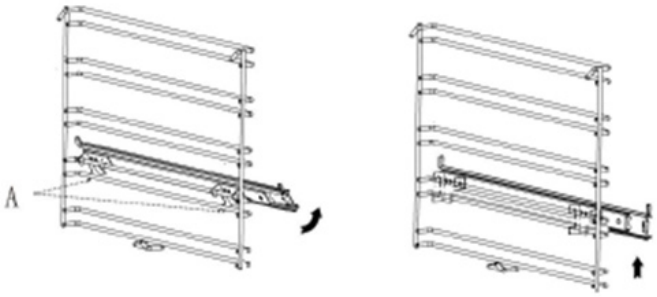
Снятие боковых держателей

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



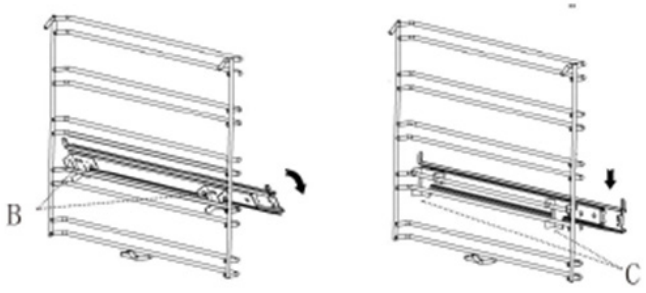
1. Извлеките из духового шкафа все противни и решетки.
2. Слегка надавите вниз на фиксатор держателя в точке, обозначенной стрелкой на рис. A.
3. Поверните держатель внутрь примерно на 45 градусов (рис. B-C).
4. Снимите верхнюю часть держателя, а затем осторожно извлеките его из камеры (рис. C).
5. После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

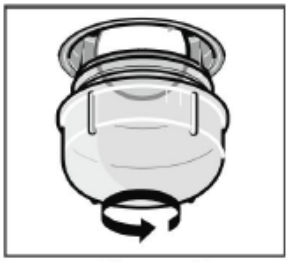


Рис. A

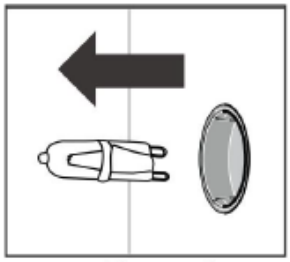


Рис. B

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).
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
Диапазон рабочих температур: 50-250°С
Размеры камеры (ШхГхВ): 497x433x350 мм

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