

Pioneer

Руководство Пользователя



ДУХОВОЙ ШКАФ С ПАРОМ
ВСТРАИВАЕМЫЙ
OVB-451900S_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
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ.....	10
УСТРОЙСТВО ДУХОВОГО ШКАФА И КОМПЛЕКТАЦИЯ	10
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ	11
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	14
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	15
ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА	16
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	26
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ WI-FI	28
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	35
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	38
СПИСОК КОДОВ ОШИБОК	39
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	40
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	40
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	40
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ.....	42
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	42

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, подогрева тарелок, сушки подвешенных полотенец или одежды, а также для нагрева и сушки любых непищевых продуктов.

Духовой шкаф предназначен исключительно для бытового использования внутри помещения в индивидуальных домашних хозяйствах.

Духовой шкаф не предназначен для промышленного и коммерческого применения. Не допускается использование духового шкафа в точках общественного питания, ресторанах, барах, кафе и столовых.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование духового шкафа будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этих случаях исключаются какие-либо претензии по гарантии.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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



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



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



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



Опасность поражения электрическим током!

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

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

- Духовой шкаф должен быть подключена к электрической цепи, оснащенной автоматическим выключателем, способным выдержать максимальную подключенную нагрузку и обеспечивающим полное отсоединение шкафа от источника питания. Желто-зеленый проводник заземления не должен замыкаться 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 на 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. Запрещено 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. Образующиеся 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 обслуживания (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 ($>40^{\circ}\text{C}$), 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 дверцы при помощи средств для очистки духовок. Это важно для сохранности уплотнений, гарантирующих эффективную работу духовки. Запрещается тереть, повреждать или перемещать уплотнения.
- Не рекомендуется открывать дверцу духовки во время приготовления, так как это увеличивает потребление энергии и усиливает образование конденсата.
- Во время приготовления и после его завершения будьте осторожны при открывании дверцы духовки, так как существует опасность ожога паром.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.

- Надевайте подходящую одежду. При использовании устройства не носите слишком свободную одежду или одежду со свисающими элементами. Они могут загореться или расплавиться при прикосновении к горячим элементам или поверхностям, что может вызвать ожог.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. Попытки самостоятельно ремонтировать неисправный духовой шкаф лишают вас права на бесплатное гарантийное обслуживание. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части.
- Неквалифицированный ремонт может привести к нарушению работоспособности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права гарантийного обслуживания.
- Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Запрещается использовать духовой шкаф при наличии неисправностей и повреждений. Отсоедините прибор от электросети и обратитесь к квалифицированному специалисту за ремонтом в следующих случаях:
 - наличие механических повреждений и деформаций, в т.ч. сколы или трещины на стекле;
 - повреждение шнура питания;
 - частое срабатывание автоматического выключателя при включении духового шкафа;
 - появление дыма или запаха горелой изоляции от духового шкафа;
 - странные звуки во время работы духового шкафа.
- Не допускайте, даже во время хранения, охлаждения духового шкафа ниже 0°C. Если остатки воды внутри элементов духового шкафа замерзнут, это приведет к повреждению устройства. Условия гарантийного обслуживания на такие повреждения не распространяются.
- 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.
- Во время эксплуатации допускается изменение цвета эмали духового. Изменение цвета эмали не является дефектом, а есть результат эксплуатации изделия и на работу и безопасность не влияет.
- Во избежание образования коррозии или ржавчины на корпусе изделия или внутри камеры для приготовления пищи необходимо соблюдать правила эксплуатации, приведенные в данной инструкции. Обратите особое внимание на пункты инструкции «Назначение», «Чистка и уход», «Транспортировка и хранение».

- Во избежание образования коррозии или ржавчины внутри камеры полностью просушите камеру духового шкафа после окончания приготовления, особенно если для приготовления использовались режимы с подачей пара.

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.

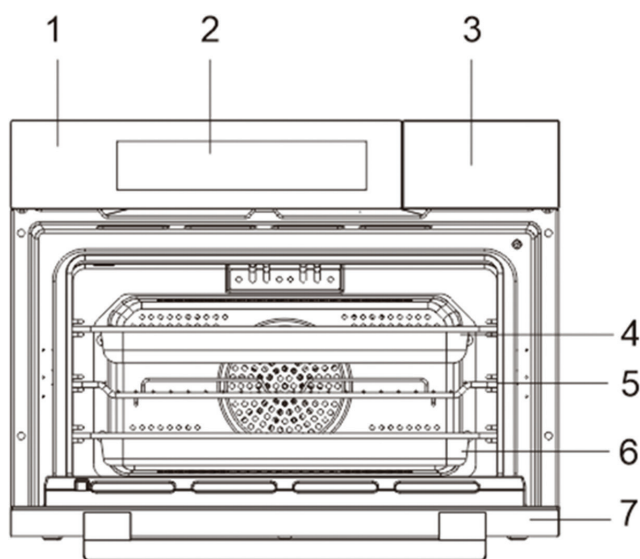
Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате несоблюдения мер безопасности и предосторожности, использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

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.

УСТРОЙСТВО ДУХОВОГО ШКАФА И КОМПЛЕКТАЦИЯ

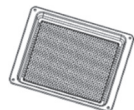


1. Передняя панель
2. Панель управления с дисплеем
3. Резервуар для воды
4. Поддон для приготовления на пару или поддон аэрогриля
5. Решетка для гриля
6. Противень для приготовления продуктов, выпекания хлеба, булочек, печенья, приготовления замороженных продуктов и полуфабрикатов, также для сбора жира и жидкости при установке под решеткой с продуктами
7. Дверца духового шкафа

С духовым шкафом поставляются:



– решетка для гриля;



– поддон для приготовления на пару;



– поддон аэрогриля;



– противень для приготовления продуктов, а также для сбора жира и жидкости при установке под решеткой с продуктами.

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:



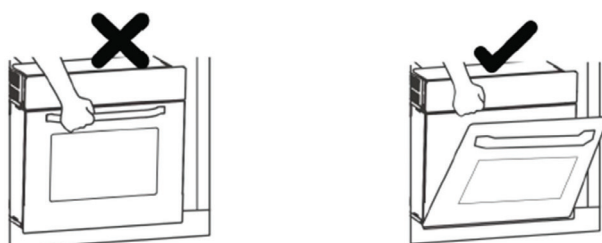
⏏ (E) – зеленый/желтый провод – земля

N – ноль – синий провод – нейтраль

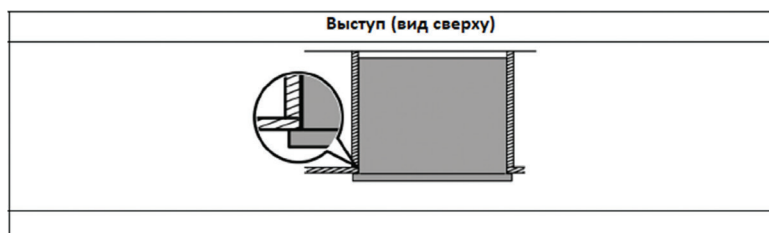
L – фаза – коричневый провод – под напряжением

Встраивание в кухонную мебель

При встраивании духового шкафа учитывайте его установочные размеры.

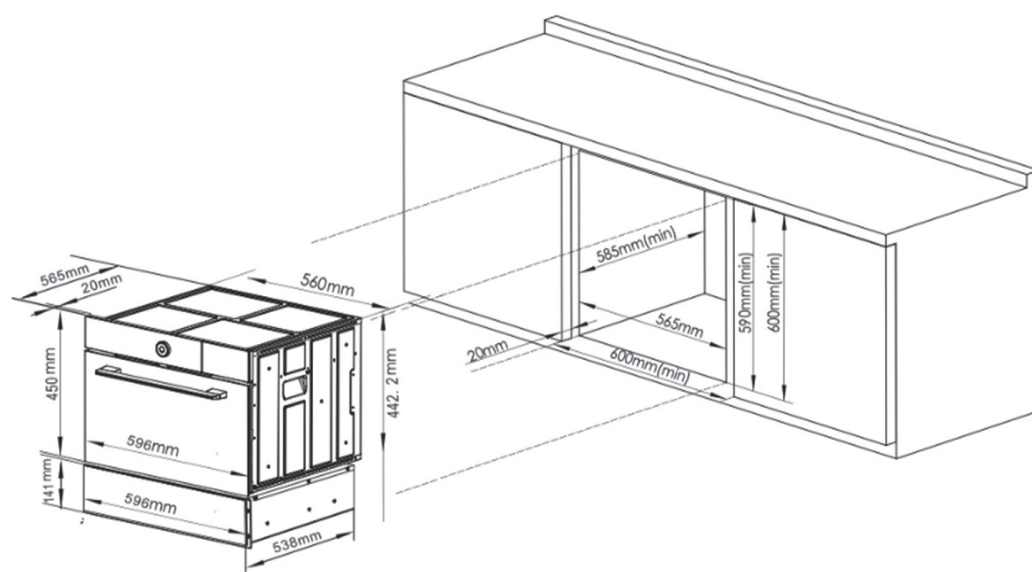
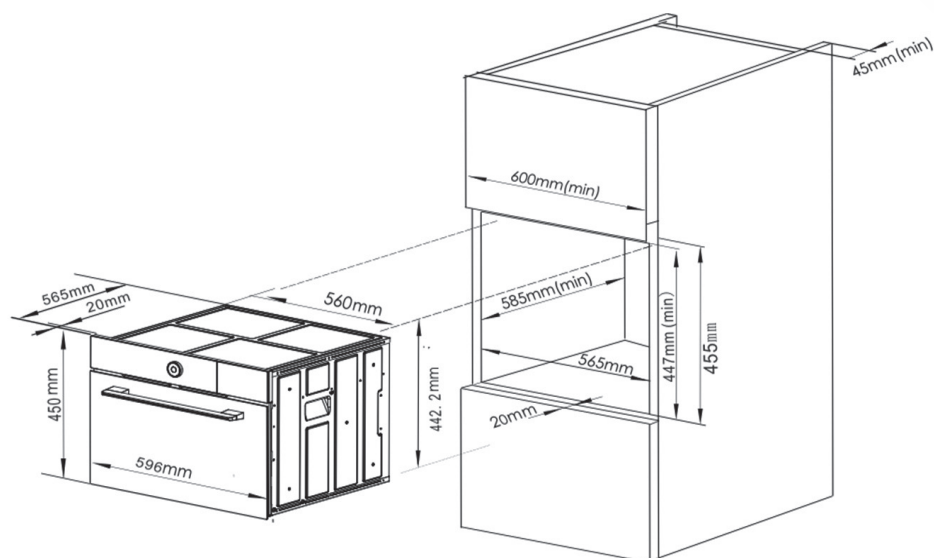


При перемещении и установке духового шкафа не поднимайте и не передвигайте его за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

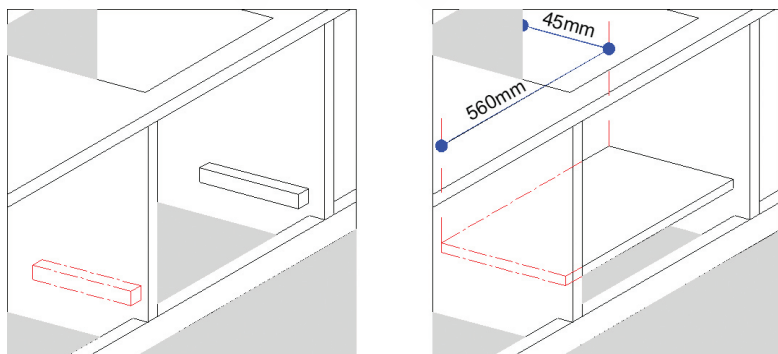


Устанавливайте духовой шкаф так, чтобы дверца свободно открывалась.

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

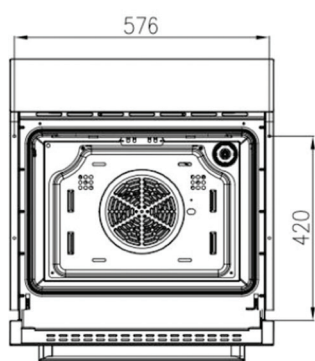


Перед установкой шкафа убедитесь, что в кухонном шкафу имеется необходимое свободное пространство для духового шкафа. Строго соблюдайте все указанные размеры, это необходимо для обеспечения достаточной вентиляции и безопасной эксплуатации духового шкафа.



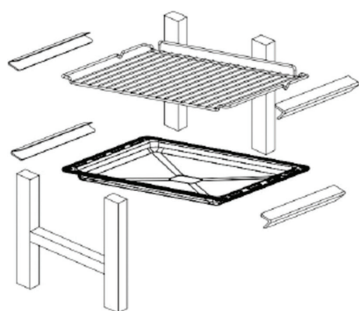
Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель шкафа. Предпочтительно устанавливать духовой шкаф так, чтобы он снизу опирался на две деревянные планки. Если духовой шкаф устанавливается на сплошную плоскую поверхность, то необходимо оставить сзади духового шкафа свободное пространство не менее 45 x 560 мм для свободного протекания воздуха.

Крепление духового шкафа



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

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ



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

1. Перед началом эксплуатации извлеките из духового шкафа все упаковочные материалы, в частности пенопластовые амортизаторы, снимите с духового шкафа любые защитные пленки, если они остались.
2. Переключателем режимов включите работу верхнего и нижнего нагревательных элементов, регулятором температуры установите мак-

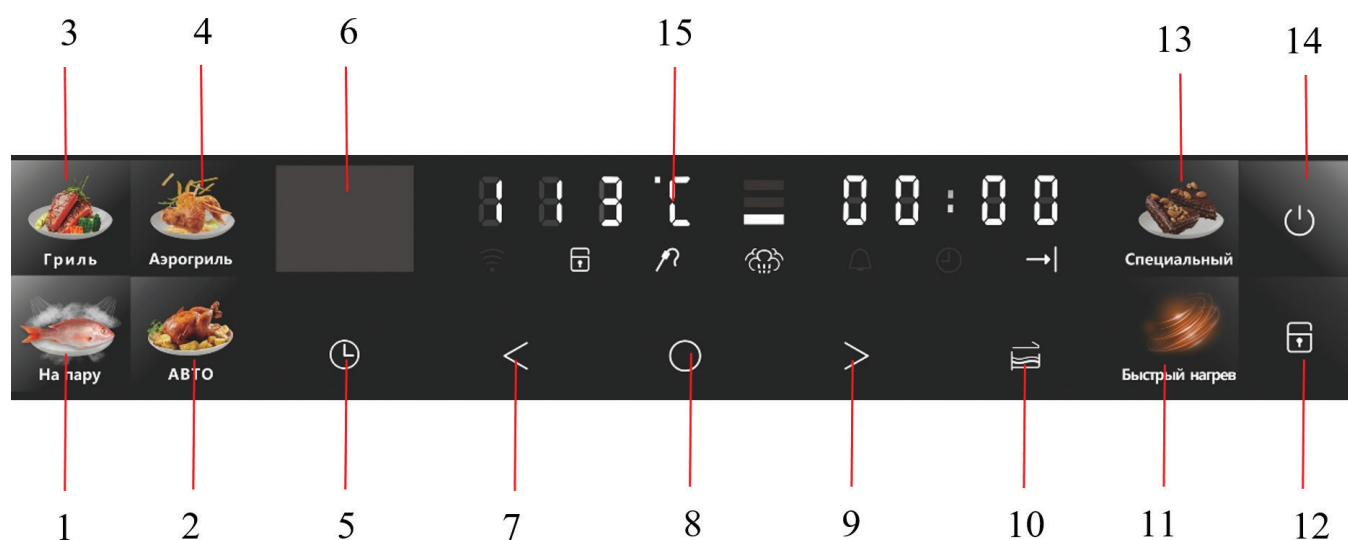
симальную температуру и прокалите пустой духовой шкаф в течение 30 минут. При первом включении от духового шкафа может идти дым и специфический запах горелого, что в течение 30 минут должно пройти. Проветрите помещение.

Установка противней и решетки

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

Если продукты для приготовления располагаются на решетке гриля или в сетчатых поддонах, то на нижние направляющие необходимо установить противень для сбора крошек, жира и жидкости. Перед закрытием дверцы духовки убедитесь, что решетка (противень) установлена на место и что решетка (противень) не касается стекла внутри дверцы духовки.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопки выбора режимов пароварки
2. Кнопка выбора меню автоматического приготовления
3. Кнопка выбора режимов духовки
4. Кнопка аэрогриля
5. Кнопка установки часов, таймера и времени приготовления
6. TFT дисплей для отображения режимов работы духового шкафа
7. Кнопка уменьшения значения регулируемого параметра
8. Кнопка подтверждения значения параметра
9. Кнопка увеличения значения регулируемого параметра
10. Кнопка выдвижения резервуара для воды
11. Кнопка быстрого нагрева (краткое нажатие) / установления сопряжения Wi-Fi (продолжительное нажатие)
12. Кнопка блокировки панели управления (продолжительное нажатие)
13. Кнопка выбора специальных функций
14. Кнопка включения/выключения духового шкафа (продолжительное нажатие)
15. Светодиодный дисплей отображения параметров

ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Включение и выключение духового шкафа

После подключения духового шкафа к электросети нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку включения/выключения .

Для выключения духового шкафа нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку включения/выключения .

Настройка часов

После подключения к электросети и первого включения прибора необходимо настроить часы. После включения на дисплее начнет мигать индикация времени 12:00.

Установите текущее время кнопками **>** и **<**.

Приготовление в режиме духовки

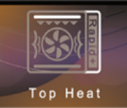
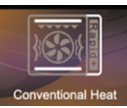
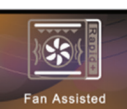
После включения духового шкафа нажимайте кнопку выбора режимов гриля для выбора необходимого режима работы и нажмите кнопку подтверждения выбора .

На цифровом дисплее будет мигать значение температуры по умолчанию. Кнопками **>** и **<** установите необходимую температуру приготовления и нажмите кнопку подтверждения выбора .

На цифровом дисплее будет мигать значение времени приготовления по умолчанию. Кнопками **>** и **<** установите необходимое время приготовления и нажмите кнопку подтверждения выбора .

Духовой шкаф начнет приготовление в соответствии с установленными параметрами.

Список режимов духовки

	Верхний нагрев	Допустимый диапазон температур от 50°C до 220°C. Нагрев происходит только сверху, что позволяет подрумянить продукты в конце приготовления.
	Нижний нагрев	Допустимый диапазон температур от 50°C до 100°C. Нагрев происходит только снизу. Режим идеально подходит для подогрева блюд.
	Нагрев с конвекцией	Работают верхний и нижний нагреватели. Для традиционной выпечки и запекания на одном уровне. Особенно подходит для тортов с влажной начинкой. Тепло равномерно распределяется сверху и снизу.
	Нагрев + вентилятор	Работают верхний и нижний нагреватели и вентилятор. Работа вентилятора в сочетании с традиционным приготовлением пищи обеспечивает равномерное приготовление даже сложных рецептов. Идеально подходит для печеня и тортов, даже при одновременном приготовлении на нескольких уровнях по высоте камеры.
	Частичный гриль	Работает один верхний нагреватель гриля. Для жарки небольших порций стейков или сосисок, для приготовления тостов и запекания под сырной корочкой. Нагревается центральная область под нагревательным элементом гриля.

	Полный гриль	Работают два верхних нагревателя гриля. Для приготовления больших порций продуктов на гриле, таких как стейки и колбаски, для приготовления тостов и запекания. Нагревается вся область под нагревательными элементами гриля.
	Гриль + вентилятор	Нагревательный элемент гриля и вентилятор попеременно включаются и выключаются. Горячий воздух циркулирует вокруг продуктов. Режим оптимально подходит для запекания птицы, целой рыбы и крупных кусков мяса.
	Горячий воздух	Вентилятор равномерно распределяет тепло от кольцевого нагревательного элемента на задней панели по всей рабочей камере. Режим подходит для выпечки и запекания на одном или нескольких уровнях.
	Режим Пицца	Используются нижний и задний кольцевые нагревательные элементы, а распределение тепла осуществляется вентилятором, воспроизводя условия традиционных печей на дровах.

Резервуар для воды

Для приготовления в режимах пароварки или в комбинированных режимах необходимо заполнить водой встроенный резервуар.

Для этого:

1. Нажмите на кнопку  на панели управления. Резервуар для воды автоматически выдвинется из духовки.
2. Извлеките резервуар для воды из духовки и откройте крышку резервуара.
3. Наполните резервуар водой примерно на 4/5 уровня. Закройте крышку резервуара. Заполняйте резервуар только чистой питьевой водой. Не используйте для заполнения резервуара какие-либо другие жидкости.
4. Переносите наполненный резервуар для воды в горизонтальном положении, чтобы избежать проливания воды.
5. Вставьте резервуар для воды на место и полностью задвиньте его для фиксации.
6. После каждого использования сливайте воду из резервуара, чтобы избежать застоя воды.

Приготовление с использованием пара

В духовом шкафу вы можете готовить еду с использованием чистого пара или в режиме духовки с добавлением пара.

ВНИМАНИЕ:

При открытии дверцы духовки может выходить горячий пар. Пар может быть незаметен в зависимости от его температуры. При открытии дверцы не стойте слишком близко к прибору. Открывайте дверцу осторожно и держите детей подальше.

После приготовления с использованием пара обязательно просушите камеру духового шкафа. Остатки влаги в камере могут привести к повреждению покрытия или к появлению ржавчины. Такие повреждения не подлежат гарантийному ремонту.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Приготовление с использованием пара может сопровождаться дополнительными шумами:

Вы услышите гудящий звук во время работы насоса подачи воды. Это нормальный рабочий шум, не являющийся признаком неисправности.

При открытии отсека для воды вы услышите гудящий или щелкающий звук. Эти звуки вызваны выдвиганием отсека для воды. Это нормальные рабочие шумы.

Для приготовления продуктов с использованием пара:

1. Нажмите кнопку резервуара для воды , чтобы выдвинуть резервуар для воды.
2. Наполните резервуар для воды. Установите его на место и полностью задвиньте его для фиксации.

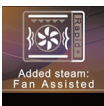
ВНИМАНИЕ:

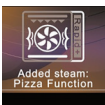
Если резервуар для воды опустеет во время приготовления на пару, работа будет прервана. Наполните резервуар для воды снова.

Не заливайте в резервуар для воды легковоспламеняющиеся жидкости (например, алкогольные напитки).

3. Поместите продукты в поддон для приготовления на пару и установите поддон в духовой шкаф. На нижних направляющих установите противень для сбора жира и жидкости.
4. Нажимайте кнопку выбора режимов пароварки, чтобы выбрать подходящий режим приготовления на пару. Или нажимайте кнопку выбора режимов духовки, чтобы выбрать один из комбинированных режимов с добавлением пара.
5. Выберите время и температуру приготовления и нажмите кнопку подтверждения выбора . Духовой шкаф начнет приготовление в соответствии с установленными параметрами.
6. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор прекратит нагрев. На дисплее отобразится продолжительность 00 м 00 с.

Список режимов с использованием пара

Значок на TFT дисплее	Режим	Диапазон допустимых температур
	Обработка горячим паром	60°C-100°C
	Высокотемпературный режим	100°C-120°C
	Нагрев + вентилятор + пар	120°C-250°C

Значок на TFT дисплее	Режим	Диапазон допустимых температур
	Горячий воздух + пар	120°C-250°C
	Гриль + вентилятор + пар	120°C-250°C
	Режим Пицца + пар	120°C-250°C

При выборе высокотемпературного режима обработки паром и установке температуры от 100°C до 120°C время приготовления сокращается. Это сделано для того, чтобы при приготовлении на пару сохранить еще больше питательных веществ и витаминов.

Приготовление в режиме аэрогриля

- Поместите продукты в поддон аэрогриля и установите поддон в духовой шкаф. На нижних направляющих установите противень для сбора жира и жидкости.
- Нажмите кнопку аэрогриля.
- Выберите время и температуру приготовления и нажмите кнопку подтверждения выбора . Духовой шкаф начнет приготовление в соответствии с установленными параметрами.
- По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор прекратит нагрев. На дисплее отобразится продолжительность 00 м 00 с.

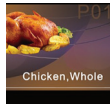
Программы автоприготовления

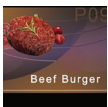
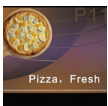
- Нажмите кнопку меню автоматического приготовления, чтобы выбрать тип режима приготовления.
- Выберите код блюда (см. таблицу ниже).
- Подтвердите выбор, нажав кнопку , чтобы начать готовку.

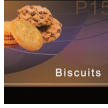
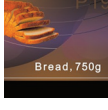
ПРИМЕЧАНИЕ:

Если выбран любой режим с паром, убедитесь перед началом приготовления, что резервуар для воды заполнен.

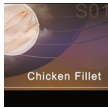
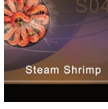
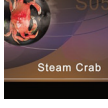
Гриль

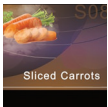
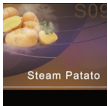
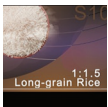
Код нагрева	Значок на TFT дисплее	Продукт	Режим	Время (мин)	Температура (°C)
P01		Цыпленок целый	Конвекция	40	200

Код нагрева	Значок на TFT дисплее	Продукт	Режим	Время (мин)	Температура (°C)
P02		Курица, кусочки, 250 г	Гриль с вентилятором	30	200
P03		Свиная рулька	1. Чистый пар 2. Горячий воздух 3. Гриль с вентилятором	1. 30 2. 40 3. 20	1. 100 2. 180 3. 200
P04		Свиные стейки	Гриль с вентилятором	60	180
P05		Говяжье филе, среднего размера	Гриль с вентилятором	8	200
P06		Баранья отбивная	Гриль с вентилятором	20	200
P07		Баранья нога на кости	Гриль с вентилятором	80	190
P08		Говядина, поясничная часть, 1,5 кг	Гриль с вентилятором	25	200
P09		Говяжий бургер	Полный гриль	20	200
P10		Рыба гриль, целая	Полный гриль	20	180
P11		Пицца французская	Функция пиццы	10	230
P12		Картофель, 4 см	Функция пиццы	30	170
P13		Овощная смесь	Функция пиццы	30	160

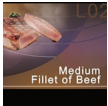
Код нагрева	Значок на TFT дисплее	Продукт	Режим	Время (мин)	Температура (°C)
P14		Маффины	Традиционный нагрев	25	180
P15		Печенье	Горячий воздух	25	160
P16		Яблочный пирог	Гриль с вентилятором	60	160
P17		Воздушный кекс	Конвекция	40	160
P18		Бисквитный кекс в форме	Гриль с вентилятором	35	160
P19		Хлеб, 750 г	Функция пиццы	40	180

Приготовление на пару

Код нагрева	Значок на TFT дисплее	Продукт	Режим	Время (мин)	Температура (°C)
S01		Куриное филе	Горячий пар	15	100
S02		Рыба, целая	Горячий пар	15	90
S03		Рыба, филе	Горячий пар	6	100
S04		Креветки на пару	Горячий пар	5	100
S05		Крабы на пару	Горячий пар	15	100

Код нагрева	Значок на TFT дисплее	Продукт	Режим	Время (мин)	Температура (°C)
S06		Яйца, сваренные вкрутую	Горячий пар	9	100
S07		Брокколи целая	Высокотемпературный пар	10	120
S08		Морковь, нарезанная	Высокотемпературный пар	12	120
S09		Картофель на пару	Высокотемпературный пар	45	120
S10		Рис длиннозерный (1:1,5)	Горячий пар	30	100
S11		Шпинат	Горячий пар	2	100

Режимы с использованием пара

Код нагрева	Значок на TFT дисплее	Продукт	Режим	Время (мин)	Температура (°C)
L01		Цыпленок целый	Гриль с вентилятором + пар	40	200
L02		Говяжьи стейки без кости, среднего размера	Гриль с вентилятором + пар	8	200
L03		Говяжьи стейки из поясничной части, среднего размера, 1,5 кг	Горячий воздух	25	190
L04		Баранья нога на кости	Гриль с вентилятором + пар	80	190
L05		Хлеб	Гриль с вентилятором + пар	40	180

Режимы аэрогриля

Код нагрева	Значок на TFT дисплее	Продукт	Режим	Время (мин)	Температура (°C)
A01		Картофель фри	25	200	100
A02		Попкорн	15	220	90
A03		Куриные крылышки гриль	30	180	100

Специальные функции

Нажимайте кнопку выбора специальных функций, чтобы выбрать необходимую функцию. Значок выбираемой функции будут отображаться на TFT дисплее:



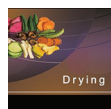
Размораживание

Работает только вентилятор без нагрева, чтобы сократить время размораживания замороженных продуктов. Время, необходимое для размораживания продуктов, зависит от комнатной температуры, количества и типа продуктов. Время по умолчанию составляет 30 минут, изменить температуру невозможно.



Разогрев

Используется нижний нагревательный элемент для нагрева пищи или поддержания ее в горячем состоянии. Температура варьируется от 50°C до 80°C.



Сушка

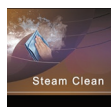
Эта функция используется для сушки фруктов, овощей, грибов и трав с целью продолжительного сохранения путем обезвоживания.

С помощью этого режима вы можете сушить фрукты, овощи и травы с превосходными результатами. Используйте только неповрежденные фрукты, овощи и травы и тщательно их вымойте. Слейте лишнюю воду с фруктов и немного подсушите их. При необходимости нарежьте их на равные кусочки или тонкие ломтики. Овощи натрите на терке, а затем бланшируйте их. Дайте бланшированным овощам стечь.

Застелите проволочную решетку пергаментной бумагой. Выложите неочищенные фрукты ломтиками вверх и равномерно распределите их по проволочной решетке. Убедитесь, что фрукты или грибы не перекрывают друг друга.

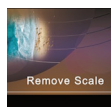
Настройте необходимую температуру и продолжительность сушки и подтвердите выбор. Приблизительные значения необходимой температуры и продолжительности сушки приведены в таблице:

Продукт	Рекомендуемая температура, °C	Продолжительность сушки, часы
Яблочные кольца (толщиной 3 мм, 200 г на проволочную решетку)	70	3-6
Фрукты с косточкой (сливы)	70	4-8
Корнеплоды (морковь), натертые на терке и бланшированные.	70	6-8
Нарезанные грибы	60	4-7
Промытые травы	60	1-3



Очистка паром

Рекомендуется использовать эту функцию приблизительно раз в месяц или в зависимости от частоты приготовления пищи. Подробнее функция описана в разделе «Чистка и техническое обслуживание».



Удаление накипи

Функция предназначена для очистки водяного и парового тракта от образовавшейся накипи. Подробнее функция описана в разделе «Чистка и техническое обслуживание».



Режим ЭКО

Режим предназначен для приготовления различных продуктов при пониженном энергопотреблении. В частности, он позволяет бережно готовить мясные продукты. В этом режиме используется совместная работа заднего кольцевого нагревательного элемента и вентилятора. Нагревательный элемент в этом режиме работает непостоянно. Пища готовится с максимальным использованием остаточного тепла. Это позволяет экономить энергию.

Функция быстрого разогрева

После выбора программы приготовления и установки времени и температуры приготовления нажмите кнопку , чтобы включить режим быстрого разогрева. Прибор быстро достигнет нужной температуры, а затем автоматически перейдет в установленный режим приготовления.

Изменение температуры и времени в ходе приготовления

Во время приготовления нажмите кнопку , чтобы приостановить процесс приготовления.

На цифровом дисплее будет мигать установленное ранее значение температуры. Кнопками **>** и **<** установите новое значение температуры приготовления и нажмите кнопку подтверждения выбора .

На цифровом дисплее будет мигать текущее значение времени приготовления. Кнопками **>** и **<** установите новое значение времени приготовления и нажмите кнопку подтверждения выбора . Духовой шкаф начнет приготовление в соответствии с новыми установленными параметрами.

Отмена процесса приготовления

Нажмите и удерживайте кнопку питания  в течение 3 секунд, чтобы отменить текущий процесс приготовления. Прибор перейдет в режим ожидания.

Таймер

Пользователь может установить время подачи звукового сигнала таймера как в режиме ожидания, так и во время приготовления.

Нажимайте кнопку , до появления на дисплее символа таймера , время на дисплее начнет мигать. Установите время подачи сигнала таймера кнопками **>** и **<**, затем подтвердите нажатием кнопки , чтобы запустить функцию таймера. Когда подойдет установленное время таймера, духовой шкаф начнет подавать звуковые сигналы. Функция таймера служит только для подачи звукового сигнала и никак не влияет на работу самого духового шкафа.

Блокировка панели управления

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

Чтобы заблокировать панель управления, нажмите кнопку . На дисплее загорится соответствующий значок .

Чтобы разблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку . Значок блокировки на дисплее погаснет.

Настройка отложенного приготовления

Вы можете настроить духовой шкаф таким образом, чтобы приготовление продуктов началось через некоторое время, продукты готовились в течение установленного времени и приготовление завершилось в определенное время, после чего духовка автоматически выключится.

После установки функции приготовления, продолжительности и температуры нажимайте кнопку , пока не загорится значок отложенного приготовления  на дисплее. Кнопками **>** и **<** установите необходимое время окончания приготовления и подтвердите, нажав кнопку . Прибор запустится автоматически в такое время, чтобы обеспечить окончание приготовления в установленное время.

Например, если текущее местное время 12:00, время приготовления составляет 2 часа, а время окончания отложенного приготовления установлено на 16:00, то прибор запустится в 14:00.

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 одновременно на нескольких уровнях по высоте камеры, рекомендуется использовать режим «Нагрев + вентилятор» или «Горячий воздух», чтобы обеспечить равномерное приготовление на всех уровнях.
- Для достижения наилучшего результата приготовления рекомендуется размещать подходящую посуду в центре решетки или противня.
- Во избежание образования чрезмерного количества конденсата на внутреннем стекле, после приготовления горячие продукты не следует оставлять в духовке надолго.

Рекомендации по приготовлению мяса

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

Рекомендации по приготовлению кексов и печенья

- Темные металлические формы лучше поглощают тепло при выпечке кексов.
- Температура и время выпечки зависят от качества и консистенции теста.
- Чтобы проверить готовность кекса, по окончании времени выпечки воткните металлический стержень в верхнюю часть кекса, а затем выньте его. Если тесто не прилипает к стержню, кекс готов.
- Если кекс опадает после извлечения из духовки, увеличьте время выпечки, при необходимости также можно уменьшить температуру примерно на 10°C.

Рекомендации по размораживанию

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

Советы по энергосбережению

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ WI-FI

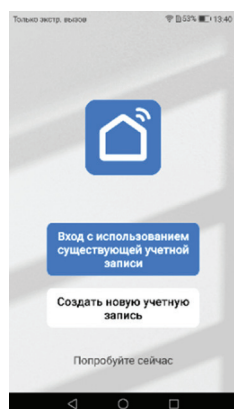
Духовой шкаф может быть подключен к домашней сети Wi-Fi, после чего управление работой духового шкафа можно будет осуществлять дистанционно с экрана смартфона или планшета.

Перед подключением убедитесь, что ваш мобильный телефон или планшет подключен к сети Wi-Fi, работающей в диапазоне частот 2,4 ГГц, и на нем включен режим Bluetooth.



Отсканируйте приведенный выше QR-код, либо найдите приложение TuYa SmartLife в магазинах приложений Apple Store или Google Play, либо перейдите по ссылке <http://smart.tuya.com/download>, чтобы загрузить и установить приложение. Запустите приложение после его установки.

Учетные записи пользователей



Если у вас уже есть учетная запись Smart Life, то войдите в приложение с использованием существующей учетной записи. Если вы пользуетесь приложением в первый раз и учетной записи у вас еще нет, то создайте новую учетную запись.

Регистрация новой учетной записи

Коснитесь поля «Создать новую учетную запись».

Только экстр. вызов 52% 13:41

<

Регистрация

Россия

E-mail

☒ Я согласен с [Политикой конфиденциальности](#) [Пользовательское Соглашение](#) и [Политикой конфиденциальности несовершеннолетних](#)

Получить проверочный код

< ○ □

Внимательно прочитайте и примите Пользовательское соглашение и Политику конфиденциальности, чтобы перейти на страницу регистрации.

Только экстр. вызов 52% 13:41

<

Регистрация

Россия

E-mail

☐ Я согласен с [Политикой конфиденциальности](#) [Пользовательское Соглашение](#) и [Политикой конфиденциальности несовершеннолетних](#)

Получить проверочный код

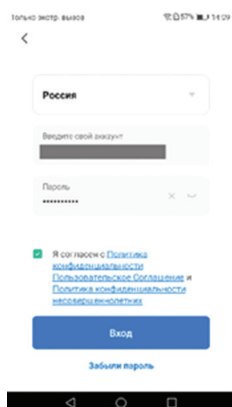
< ○ □

Зарегистрируйте учетную запись со своим адресом электронной почты. Значение поля страны регистрации указывается автоматически и может быть изменено вручную. Убедитесь, что в поле страны регистрации автоматически выбрана Россия, либо выберите регион Россия из списка допустимых регионов. Еще раз примите Пользовательское соглашение и Политику конфиденциальности и коснитесь поля «Получить проверочный код».

Введите код подтверждения, полученный вами по электронной почте, чтобы перейти на страницу настройки пароля. Установите свой уникальный пароль и нажмите «Готово».

Вход с учетной записью

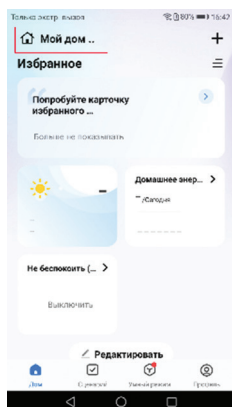
Откройте приложение. Если вы зарегистрировали учетную запись приложения, нажмите на «Вход с использованием существующей учетной записи», чтобы перейти на страницу входа.



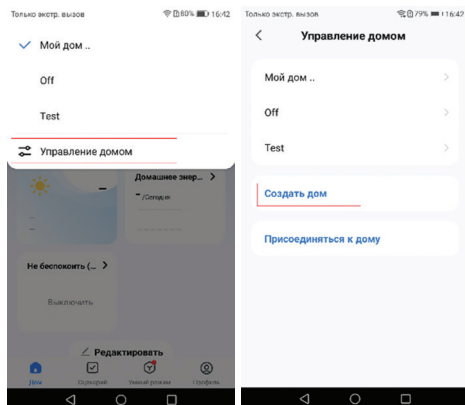
Введите зарегистрированный адрес электронной почты и пароль, примите Пользовательское соглашение и Политику конфиденциальности и нажмите «Вход».

Использование приложения

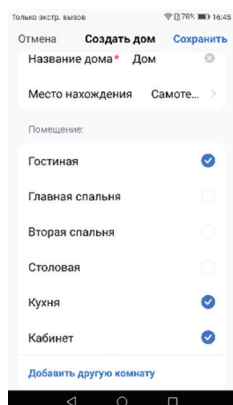
Создание и изменение конфигурации дома



На главной странице приложения нажмите на поле «Мой дом» в левом верхнем углу.

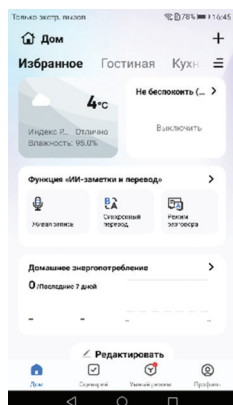


Нажмите на кнопку «Управление домом» и в открывшемся окне нажмите на кнопку «Создать дом».



На странице создания нового дома вам необходимо присвоить ему подходящее название. Далее вы можете выбрать на карте место нахождение дома, выбрать его конфигурацию из имеющихся названий комнат, в случае необходимости добавить какие-либо свои названия комнат. После окончания конфигурации дома нажмите на кнопку «Сохранить» в правом верхнем углу.

Просмотр информации об окружающей среде



После ввода информации о доме и его местоположении на главной странице появится информация о погоде и окружающей среде. Коснитесь раздела информации о погоде и окружающей среде, чтобы просмотреть дополнительные сведения.

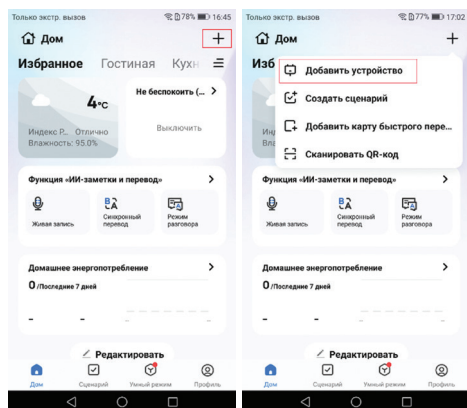
Если в приложение добавлены датчики окружающей среды, например очиститель воздуха, гигрометр и термометр, приложение отображает информацию об окружающей среде, предоставленную этими устройствами.

На странице сведений домовладелец или администратор может перетаскивать и сортировать отображаемые элементы.

Добавление духового шкафа в список устройств

Перед добавлением духового шкафа в список устройств убедитесь, что настройки сети в нем сброшены и он перешел в режим сопряжения. Для этого нажмите и удерживайте на протяжении 3 секунд кнопку быстрого разогрева .

На панели управления будет мигать на протяжении 3 минут индикатор сопряжения Wi-Fi . Если в течение этого времени вы не сможете установить сопряжение, то индикатор погаснет. Для повтора попытки сопряжения снова нажмите и удерживайте на протяжении 3 секунд кнопку быстрого разогрева . Духовой шкаф снова перейдет в режим сопряжения.

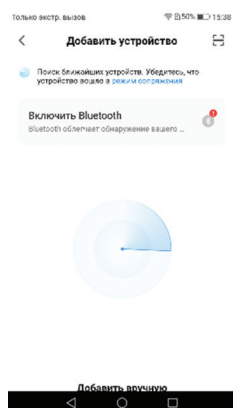


ВНИМАНИЕ:

Духовой шкаф может быть подключен только к сети Wi-Fi с рабочей частотой 2,4 ГГц. Убедитесь, что этот режим включен на вашем маршрутизаторе Wi-Fi и вспомните (или узнайте у провайдера) имя и пароль доступа до вашей сети в режиме 2,4 ГГц.

Расположите мобильный телефон вблизи от духового шкафа. Включите на мобильном телефоне режимы Wi-Fi и Bluetooth. Нажмите на кнопку «+» в правом верхнем углу экрана и выберите «Добавить устройство».

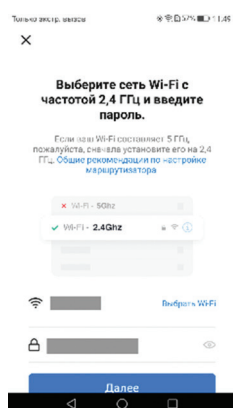
Приложение начнет поиск поддерживаемых устройств вблизи от мобильного телефона.



Если вы забыли включить режим Bluetooth на вашем телефоне, то приложение напомнит вам о необходимости включить Bluetooth.



В режиме добавления устройств пролистайте страницу вниз после надписи «Добавить вручную». В левом столбце выберите раздел «Кухонная техника» и справа, в списке устройств в выбранном разделе, выберите устройство «Встроенная духовка».

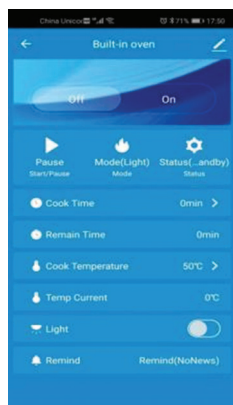


На появившейся странице выберите или введите имя вашей сети Wi-Fi 2,4 ГГц и введите пароль для подключения к сети. Для автоматического поиска сетей Wi-Fi в телефоне должно быть предоставлено разрешение на определение местоположения.

Для этого после ввода имени и пароля вашей сети Wi-Fi нажмите кнопку «Далее».

Дождитесь окончания подключения и подтвердите успешное подключение духового шкафа нажатием кнопки «Завершено». После успешного подключения иконка соединения Wi-Fi  на панели управления будет гореть постоянно.

После окончания подключения нажмите не иконку подключенного устройства, и вы попадете на страницу управления духовым шкафом.



Здесь вы можете:

- Включить или выключить духовой шкаф
- Выбрать режим работы духового шкафа
- Установить рабочую температуру и время приготовления
- Приостановить или продолжить процесс приготовления
- Просмотреть статус работы устройства (режим ожидания, приготовление, приготовление закончено)
- Посмотреть время до окончания приготовления
- Посмотреть текущую температуру внутри духового шкафа
- Включить и выключить лампу подсветки камеры
- Просмотреть напоминания, такие как: Приготовление закончено, Время подачи сигнала таймера вышло и т. п.

Примечание:

В инструкции по подключению духового шкафа к сети Wi-Fi приведены только действия, требующиеся для установки необходимого приложения и интеграции его с духовым шкафом.

Сами по себе возможности приложения «Smart Life» выходят далеко за рамки приведенной инструкции. При помощи этого приложения вы можете не только просто управлять духовым шкафом, но и построить достаточно сложные сценарии работы духового шкафа в зависимости от времени дня и ночи, предоставить доступ до управления духовым шкафом другим членам семьи и т. д.

Если в вашем помещении установлены какие-либо умные датчики или другие умные устройства, то вы можете также построить сценарии взаимодействия различных устройств между собой.

Для подробной информации о возможностях приложения «Smart Life» обратитесь непосредственно к его описанию.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для очистки и обслуживания прибора рекомендуется соблюдать следующие правила:

- Не используйте чистящие средства, содержащие хлор, аммиак или отбеливатель, на стальных частях или поверхностях с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных).
- Не используйте абразивные или коррозионные моющие средства.
- Не применяйте грубые или абразивные материалы, жесткие щетки, а также острые металлические скребки.

Очистка поверхностей

Чтобы сохранить поверхности в хорошем состоянии, очищайте их регулярно после использования. Перед очисткой дайте прибору остыть. Для очистки используйте слегка влажную тряпку или мягкую губку.

Очистка паром

По мере эксплуатации духового шкафа на стенках камеры могут образовываться жировые отложения, которые очень трудно удалить вручную. Для облегчения очистки духового шкафа можно использовать функцию очистки паром. Прибор будет подавать пар для размягчения жира. Пользователь сможет легко удалить остатки. Рекомендуется использовать эту функцию раз в месяц или в зависимости от частоты приготовления пищи.

Перед началом паровой чистки удалите крупные жировые отложения из духовки.

1. Наполните резервуар для воды чистой водой. Нажимайте кнопку выбора специальных функций, чтобы выбрать функцию очистки паром  и подтвердите выбор. Процесс занимает около 15 минут.
2. После окончания очистки паром откройте дверцу и дождитесь, пока камера духового шкафа остынет.
3. Используйте влажную чистую ткань, чтобы вытереть размягченные остатки жира и смыть воду.

Внимание:

Не добавляйте чистящие средства в резервуар для воды для чистки. Используйте только чистую воду.

Удаление накипи

Функция предназначена для очистки водяного и парового тракта от образовавшейся накипи. Для поддержания надлежащей работы парогенератора, пожалуйста, используйте эту функцию для удаления накипи каждые 6 месяцев эксплуатации.

1. Для удаления накипи смешайте лимонную кислоту с водой и залейте в резервуар для воды.
2. Нажимайте кнопку выбора специальных функций, чтобы выбрать функцию удаления накипи  и подтвердите выбор.
3. После очистки парового тракта от накипи заполните резервуар для воды чистой водой и повторите операцию один или 2 раза.

Чистка камеры духового шкафа

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

Извлеките из духового шкафа все противни и решетку.

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

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

ВНИМАНИЕ:

Не допускайте засыхания остатков сладких продуктов (например, варенья) внутри духовки – они могут повредить эмалевое покрытие.

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

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

После использования некоторых чистящих средств рекомендуется прокалить духовой шкаф в течение 15-20 минут на максимальной температуре, чтобы удалить остатки чистящего средства.

В это время детали духового шкафа могут нагреваться больше, чем обычно. Будьте осторожны сами и не подпускайте к шкафу детей.

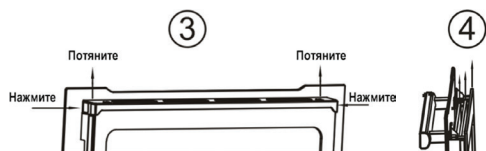
Снятие дверцы и стекла дверцы

1. Откройте дверцу полностью;



2. Поднимите и поверните небольшие рычаги, расположенные на двух петлях, убедитесь, что замки находятся в положении, показанном на рисунке 1.

3. Потяните дверцу на себя и вверх, вытаскивая ее из защелки.



4. Нажмите на защелку стекла с обеих сторон и вытащите планку.

5. Снимите дверное стекло.

6. После выполнения очистки соберите дверцу, выполнив описанные выше действия в обратном порядке.

Снятие боковых держателей

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

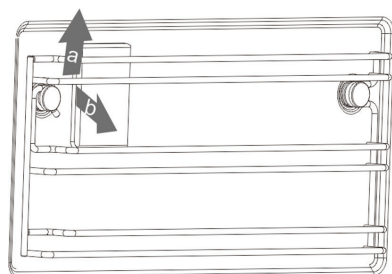


Рис. 1

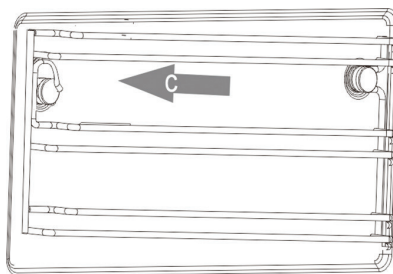
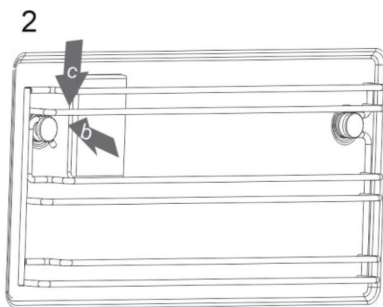
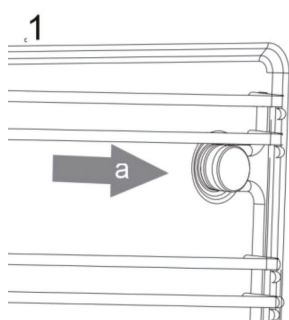


Рис.2

1. Поднимите направляющую спереди (a) и слегка потяните в направлении стрелки (b) (рис. 1).
2. Затем полностью вытяните направляющую и выньте ее из духовки (рис. 2).
3. Направляющие с другой стороны снимаются в зеркальном порядке.

Установка направляющих

Направляющие устанавливаются по очереди с правой и левой стороны.



1. Вставьте направляющую в заднее гнездо в направлении стрелки (a) (рис. 1)
2. Затем вставьте направляющую в переднее гнездо (b) и нажмите вниз (c) (рис. 2). Убедитесь, что решётки закреплены надёжно.

Замена лампочки

Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

Замена лампы должна выполняться только квалифицированным специалистом. Пожалуйста, обратитесь в местный авторизованный сервисный центр для замены лампы.

Замена датчика температуры

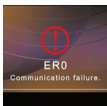
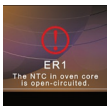
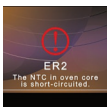
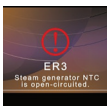
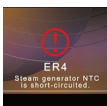
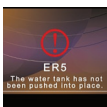
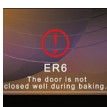
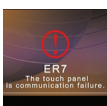
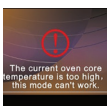
Датчик, используемый в духовом шкафу, является механическим датчиком. Запрещается заменять его самостоятельно. В случае неисправности датчика температуры немедленно прекратите использование духового шкафа и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями в таблице ниже. Если неисправность не устраняется, не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор, а обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не работает	Духовка не подключена к электросети или подключена неправильно	Проверьте правильность подключения духовки к электросети
Духовка не нагревается	Духовка не активирована	Активируйте духовку
	Не установлены необходимые настройки	Убедитесь, что настройки выбраны правильно
	Дверца закрыта неплотно	Полностью закройте дверцу
Панель управления не реагирует	Активирована функция «Блокировка панели управления»	Отключите блокировку панели управления»
Лампа не горит	Лампа неисправна	Замените лампу
Пар и конденсат оседают на еде и внутри духовки	Блюдо слишком долго оставлено в духовке после готовки	Не оставляйте блюда в духовке более чем на 15–20 минут после окончания готовки
Конденсат на дверце во время готовки	Духовка не была предварительно разогрета	Разогрейте духовку перед приготовлением
	Противень не вставлен до конца	Полностью задвиньте противень в духовку

СПИСОК КОДОВ ОШИБОК

Код неисправности на TFT дисплее	Неисправность	Причина и решение
	ER0 Ошибка связи.	Обратитесь в местный авторизованный сервисный центр.
	ER1 Разомкнутый контур термистора камеры духового шкафа.	Обратитесь в местный авторизованный сервисный центр.
	ER2 Короткое замыкание термистора камеры духового шкафа.	Обратитесь в местный авторизованный сервисный центр.
	ER3 Разомкнутый контур термистора генератора пара.	Обратитесь в местный авторизованный сервисный центр.
	ER4 Короткое замыкание термистора генератора пара.	Обратитесь в местный авторизованный сервисный центр.
	ER5 Резервуар с водой вставлен не до конца.	Извлеките резервуар для воды, убедитесь, что нет помех для правильной установки резервуара, установите резервуар на его место и задвиньте до конца.
	ER6 Дверца не закрыта плотно.	Откройте дверцу, убедитесь, что нет помех для полного ее закрытия и плотно закройте дверцу.
	ER7 Ошибка связи сенсорной панели.	Обратитесь в местный авторизованный сервисный центр
	Слишком высокая температура для данного режима. Данный режим не может быть использован.	Выключите духовой шкаф, откройте дверцу и дайте ему остыть. После этого повторите выбор и настройку режима работы.

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 0°C и не выше +50°C, 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/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

Монтажная ширина: 60 см

Объем камеры: 50 л

Напряжение питания: 220-240 В, ~50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 2800 Вт

Диапазон установки температура: 50-250°C (в зависимости от режима)

Габаритные размеры (ШхГхВ): 596x565x450 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.

Импортёр/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