

Pioneer

Руководство Пользователя



Гриль электрический
GR1005E

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **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.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ	7
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОГРИЛЯ.....	7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	8
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	9
СНЯТИЕ РАБОЧИХ ПЛАСТИН.....	11
ЧИСТКА И УХОД.....	11
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	12
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	12
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	13
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	13

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

НАЗНАЧЕНИЕ

Электрический гриль предназначен для подогрева и приготовления мясных, рыбных или овощных продуктов, горячих бутербродов, гренок и других пищевых продуктов в домашних условиях. Ребристая поверхность рабочих пластин и высокая температура приготовления способствуют удалению излишков жира из продуктов во время приготовления.

Электрический гриль разработан исключительно для бытового применения и должен быть использован строго по назначению. Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого применения, а также для использования:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных помещениях;
- в фермерских домах;
- в гостиницах, отелях, пансионатах и других местах проживания.
- в сдаваемых в аренду комнатах.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование электрического гриля, а также обработка в нем непищевых продуктов, использование его для сушки белья, бумаги, других непищевых продуктов будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия.

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Извлеките прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.
- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальный ток) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Электрогриль должен быть заземлен. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть установлена и заземлена соответствующим образом. Если вы не можете подключить прибор к заземленной розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку или розетку.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от электрогриля, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить прибор от электросети.
- При необходимости использования сетевого удлинителя, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому за-

мыканию или возгоранию кабеля. Используя удлинитель, убедитесь, что он обеспечивает надежное заземление гриля.

- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему возгоранию.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
- Запрещается управлять работой прибора с помощью таймера или другого устройства дистанционного управления.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или чинить прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права

дальнейшего гарантийного обслуживания.

- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в местах с повышенной влажностью, вблизи источников влаги и ёмкостей с водой (например, в ванной комнате, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях, рядом с прудом или бассейном и т.д.).
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и уронить разогретый электрогриль.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду. Недопустимо попадание воды и других жидкостей внутрь корпуса электрогриля.
- Устанавливайте гриль только на устойчивую горизонтальную поверхность, на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола и вдали от легковоспламеняющихся предметов. Поверх-

ность, на которую устанавливается гриль, должна быть устойчива к нагреву, в противном случае используйте термостойкие подставки.

- Не устанавливайте и не используйте гриль вблизи предметов, подверженных тепловой деформации.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками, шторами или другими воспламеняющимися материалами.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Включайте устройство только с установленными рабочими пластинами.
- Запрещается устанавливать электрогриль рядом с источниками сильного тепла (духовкой, электрической или газовой плитой, отопительными приборами и т.п.).
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте достаточное свободное пространство вокруг электрогриля.
- Запрещается чем-либо накрывать работающий электрогриль.
- Запрещается класть что-либо на гриль, когда он работает.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.

• Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.



Во время работы электрогриль сильно нагревается. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.

- Чтобы открыть электрогриль и достать готовые продукты, используйте ухват, чтобы не обжечься.
- Будьте особенно осторожны при необходимости перенести разогретый электрогриль с продуктами с одного места на другое.
- Запрещается готовить в гриле слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде.
- Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать электрогриль без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта ра-

боты с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

ВНИМАНИЕ:

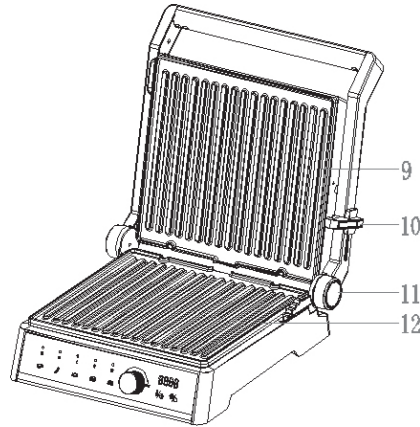
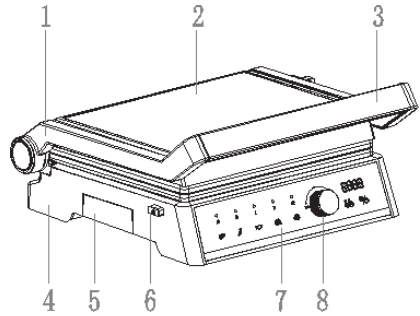
Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждение прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования, снимают его с гарантийного обслуживания.

Производитель не несет ответственности за последствия неправильной эксплуатации электрогриля и в случае нарушения изложенных здесь мер безопасности.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

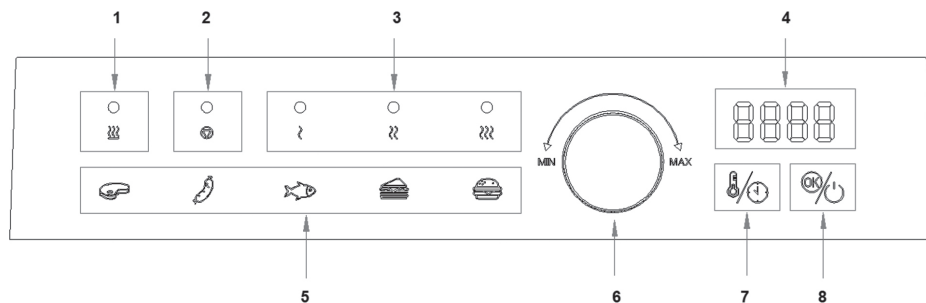
1. Электрогриль
2. Руководство по эксплуатации
3. Гарантийный талон

**УСТРОЙСТВО
ЭЛЕКТРОГРИЛЯ**



1. Плечо
2. Верхняя часть корпуса
3. Ручка
4. Нижняя часть корпуса
5. Контейнер для сбора жира
6. Кнопка снятия рабочей поверхности
7. Панель управления
8. Ручка регулировки параметров приготовления
9. Верхняя рабочая поверхность
10. Рычаг фиксации высоты пластин
11. Кнопка фиксации гриля в открытом положении
12. Нижняя рабочая поверхность

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Индикатор нагрева
2. Индикатор готовности
3. Индикаторы степени прожарки
4. Дисплей
5. Кнопки выбора режимов приготовления определенных типов продуктов
6. Ручка регулировки параметров приготовления: степени прожарки, температуры, времени приготовления
7. Кнопка выбора настройки температуры / времени приготовления
8. Кнопка включения прибора / подтверждения в режиме настройки

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките электрогриль из упаковки. Снимите с поверхностей прибора все наклейки (кроме наклейки с указанием модели и серийного номера) и уберите остатки упаковочной бумаги и пленки.

Протрите рабочие поверхности слегка влажной губкой или тканью, затем вытрите насухо полотенцем. Перед началом приготовления рекомендуется смазывать рабочие поверхности небольшим количеством растительного масла (примерно одна чайная ложка).

ПРИМЕЧАНИЕ:

При первом включении из электрогриля может выходить небольшое количество дыма или исходить запах. Это нормально. Через несколько минут это пройдет.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Приготовление закрытым способом

Выбирайте закрытый способ приготовления, когда вам важно приготовить продукты быстро и здоровым способом. Вы можете приготовить закрытым способом различные бутерброды, сэндвичи, бургеры, котлеты, мясные отбивные без кости, кусочки мяса без костей или овощи. Благодаря тому, что продукты нагреваются с обеих сторон рабочими поверхностями прибора, они готовятся равномерно и в течение короткого времени. Благодаря тому, что рабочие поверхности рифленные и сделаны так, что жир во время приготовления стекает в контейнер, приготовление в электрогриле позволяет получить диетическую и полезную для здоровья пищу. Конструкция электрогриля позволяет регулировать расстояние между рабочими поверхностями, поэтому вы можете приготовить как тонкие ломтики картофеля, так и бифштексы (стейки).

Приготовление в автоматическом режиме

1. Заранее подготовьте продукты, которые вы собираетесь приготовить с помощью электрогриля.
2. Поставьте электрогриль на устойчивую и жаропрочную поверхность в закрытом виде.
3. Подключите вилку питания к электрической розетке, гриль

подаст звуковой сигнал и все индикаторы прибора мигнут один раз, затем будет мигать только индикатор кнопки включения / выключения (8).

4. Нажмите кнопку включения/выключения (8), после этого поочередно загорится подсветка кнопок выбора режима приготовления (5) и кнопки выбора настройки температуры / времени приготовления (7).
5. Нажмите кнопку выбора режима приготовления нужного типа продуктов (5), должна загореться подсветка данной кнопки. После этого индикатор нагрева начнет мигать и электрогриль начнет разогреваться. Для разогрева требуется примерно 8 минут.
6. Когда разогрев завершится, электрогриль подаст три звуковых сигнала, индикатор нагрева (1) погаснет и загорится индикатор готовности (2).
7. Откройте электрогриль взявшись за ручку и положите внутрь на нижнюю рабочую поверхность бутерброд, сэндвич, мясную отбивную, рыбу или другой продукт, который вы собираетесь приготовить.
8. Взявшись за ручку, закройте электрогриль. При закрытии электрогриля убедитесь, что верхняя рабочая поверхность равномерно прижимает продукты к нижней, на продуктах по окончании приготовления должны остаться следы от рифленных поверхностей.

9. Ручкой регулировки (6) выберите степень прожарки, при этом должен загореться соответствующий индикатор (3), и нажмите кнопку ОК (8) для подтверждения.
10. На дисплее (4) начнется обратный отсчет времени приготовления.
11. Когда приготовление завершится, электрогриль подаст три звуковых сигнала и перейдет в режим ожидания: нагрев автоматически выключится, будет мигать только индикатор питания (8), все остальные индикаторы погаснут.
12. Откройте электрогриль, взявшись за ручку, и достаньте продукты с помощью деревянной, пластиковой или силиконовой лопатки. Запрещается доставать продукты металлической лопаткой или острыми предметами, например, вилкой, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие.
13. Если вы не собираетесь готовить другие порции и продукты, отсоедините вилку питания от розетки.
14. Оставьте электрогриль открытым, чтобы он быстрее остыл, и проведите его чистку.

Ручная настройка

Нажмите кнопку ручной настройки температуры и времени приготовления (7), и на дисплее (4) отобразится значение температуры. Ручкой регулировки (6) установите нуж-

ную температуру и нажмите кнопку ОК (8) для подтверждения.

На дисплее отобразится время приготовления. При необходимости ручкой регулировки измените время приготовления и нажмите кнопку ОК (8) для подтверждения.

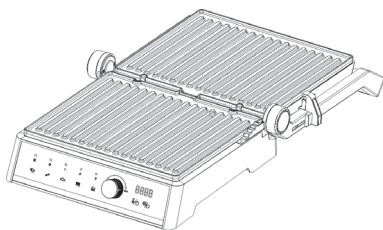
Через три секунды электрогриль начнет приготовление и на дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.

Чтобы переключаться между параметрами времени приготовления и температурой, нажимайте кнопку ручной настройки (7).

Защитные механизмы

При отсутствии операций с прибором в течение 60 минут, электрогриль автоматически переходит в режим ожидания: прибор подает три звуковых сигнала, затем будет мигать только индикатор питания (8), все остальные индикаторы погаснут. Если прибор обнаружит неисправность в работе датчиков температуры, он начнет подавать звуковые сигналы, все индикаторы будут мигать, затем питание прибора отключится.

Приготовление открытым способом



Выбирайте открытый способ приготовления, когда вам нужно приготовить много продуктов разного размера и, возможно, разного типа и по этой причине необходимо постоянно контролировать процесс приготовления. Вы можете приготовить открытым способом различные бургеры, котлеты, стейки, кусочки курицы и другой птицы, рыбу и овощи. Кусочки курицы и другой птицы рекомендуется готовить без костей, т.к. при приготовлении на открытом гриле, кусочки с костями не смогут равномерно прожариться.

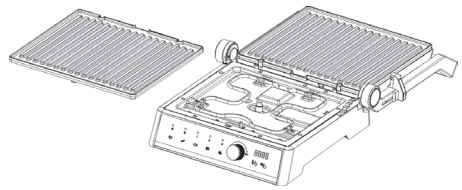
Благодаря тому, что продукты располагаются на обеих рабочих поверхностях прибора, вы можете приготовить вдвое больше продуктов за один раз или продукты разных типов, при этом их вкусы и ароматы не будут смешиваться. Также вам будет удобно следить за ходом приготовления и по мере необходимости убирать или переворачивать продукты. Благодаря тому, что рабочие поверхности рифленные и сделаны так, что жир во время приготовления стекает в специальный контейнер, приготовление в электрогриле позволяет получить диетическую и полезную для здоровья пищу.

Чтобы зафиксировать электрогриль в открытом положении, левой рукой возьмитесь за ручку электрогриля и раскройте его как обычно. Затем правой рукой нажмите кнопку фиксации гриля в открытом положении (11) и, держась левой рукой за ручку, опустите верхнюю рабочую поверхность, чтобы обе рабо-

чие поверхности оказались в одной плоскости. Электрогриль должен зафиксироваться в открытом положении и оставаться в нем до тех пор, пока вы не закроете его, взявшись за ручку.

СНЯТИЕ РАБОЧИХ ПЛАСТИН

Зафиксируйте электрогриль в открытом положении.



Нажмите на кнопку снятия нижней рабочей поверхности (6), и рабочая поверхность будет разблокирована. Возьмитесь за рабочую поверхность обеими руками и выдвиньте ее из металлических пазов. Таким же образом снимите верхнюю рабочую поверхность.

ЧИСТКА И УХОД

Выполняйте чистку прибора после каждого использования.

Отключите электрогриль и дайте ему остыть. Рекомендуется выполнять чистку, когда рабочие поверхности и поддоны еще чуть теплые, но уже достаточно остыли (температура не выше 40°C).

Нет необходимости снимать рабочие поверхности, чтобы провести их чистку.

Протрите рабочие поверхности мягкой тканью, чтобы удалить остатки пищи.

Если какие-то частицы прилипли к рабочим поверхностям, брызните на них немного воды с мягким моющим средством, а затем протрите мягкой губкой для мытья посуды. Вы также можете положить на рабочие поверхности мокрую ткань, чтобы остатки пищи размокли и отстали, а через некоторое время протереть рабочие поверхности губкой или мягкой тканью. В конце вытрите рабочие поверхности насухо полотенцем.

Извлеките и вымойте контейнер для жира под краном теплой водой со средством для мытья посуды.

Протрите корпус прибора слегка влажной тканью. Запрещается погружать корпус прибора в воду или разбрызгивать на него воду.

Запрещается использовать острые предметы и абразивные средства для очистки поверхностей прибора, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие или полировку корпуса прибора.

Уберите чистый и сухой прибор в закрытом положении на хранение в чистое и сухое место, недоступное для маленьких детей.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно

утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц

Максимальная мощность: 2000 Вт

Регулировка температуры в ручном режиме: 120°C – 230°C

Регулировка времени приготовления в ручном режиме: до 60 минут

Класс электробезопасности: I

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

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте pioneer-bt.ru.



ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД, адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шенунг Ван, Гонконг
PIONEER HIGH TECHNOLOGY LIMITED Address: Flat B 21/F Kwong Fat Hong BLDG 1 Rumsey St Sheung Wan, Hong Kong.
Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:
ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электро-сталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203.

* *Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.*

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия — 3 года.

Гарантийный срок — 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону.

Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **PIONEER**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **PIONEER** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте pioneer-bt.ru.

pioneer-bt.ru

Pioneer