

Pioneer

Руководство Пользователя



Гриль электрический
GR1020E

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрогриля **PIONEER**. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора просим Вас внимательно прочитать настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасной эксплуатации электрогриля и по уходу за ним. Особое внимание обратите на раздел «Меры безопасности». После прочтения «Руководства по эксплуатации» сохраните его для использования в дальнейшем.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ	6
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОГРИЛЯ.....	6
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	7
ФИКСАЦИЯ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ В ОТКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ.....	7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКРЫТЫМ СПОСОБОМ.....	7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТКРЫТЫМ СПОСОБОМ.....	9
ЧИСТКА И УХОД.....	10
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	11
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	11
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	11
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	12

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.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Электрогриль предназначен для работы в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха. Прибор не предназначен для использования вне помещений. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.

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

- 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 соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку.
- 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 замыканию 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 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, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях, рядом с прудом или бассейном и т. д.).
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду, в особенности на нагревательные элементы, т.к. даже случайная капля воды, попавшая на электрические элементы, может привести к утечке тока и замыканию.
- Устанавливайте гриль только на устойчивую горизонтальную поверхность, на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола и вдали от легковоспламеняющихся предметов. Поверхность, 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 панелями.
- Запрещается устанавливать электрогриль рядом с источниками сильного тепла (духовкой, электрической или газовой плитой 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 может сильно нагреваться. 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 аксессуаров, не 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.

- 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.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

ВНИМАНИЕ:

Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения 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 инструкций безопасности.

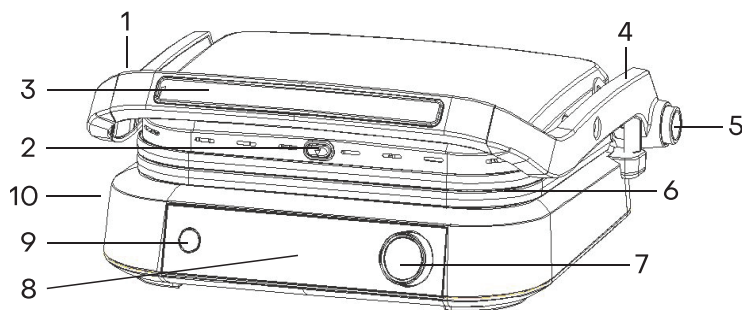
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электрогриль с поддоном для сбора жира – 1

Руководство по эксплуатации – 1

Гарантийный талон – 1

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОГРИЛЯ



1. Левый подъемник
2. Кнопка снятия верхней рабочей панели
3. Ручка
4. Правый подъемник
5. 180° Кнопка фиксации гриля в открытом положении
6. Рабочие поверхности с антипригарным покрытием
7. Переключатель режимов приготовления и кнопка подтверждения
8. Дисплей
9. Кнопка включения/выключения
10. Кнопка снятия нижней рабочей панели

Панель управления и ЖК-дисплей



1. Кнопка включения/выключения
2. Индикатор режима нагрева
3. Индикатор режима приготовления бекона
4. Индикатор режима приготовления курицы
5. Индикатор режима приготовления колбасок
6. Индикатор режима приготовления стейка
7. Индикатор режима приготовления рыбы
8. Индикатор режима приготовления гамбургеров
9. Индикатор ручного режима приготовления (шашлык, барбекю)
10. Кнопка подтверждения
11. Переключатель режимов приготовления
12. Шкала этапов приготовления

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.

Вставьте рабочие панели в замки рядом с шарнирным соединением, а затем прижмите другую сторону каждой панели до фиксации.

Протрите рабочие поверхности слегка влажной губкой или тканью, затем вытрите насухо полотенцем.

Перед началом приготовления рекомендуется смазывать рабочие поверхности небольшим количеством растительного масла.

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

ФИКСАЦИЯ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ В ОТКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ

В обычном состоянии гриль открыт на угол 105 градусов. При желании вы можете раскрыть его на 180 градусов, чтобы получить одну большую рабочую поверхность. Для этого сначала одной рукой возьмитесь за ручку и раскройте гриль на угол менее 105 градусов, затем другой рукой нажмите на кнопку фиксации гриля в открытом положении и раскройте гриль на 180 градусов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКРЫТЫМ СПОСОБОМ

1. Заранее подготовьте продукты, которые вы собираетесь приготовить с помощью электрогриля.
2. Поставьте электрогриль на устойчивую и жаропрочную поверхность. С задней стороны гриля рабочая поверхность имеет специ-

альный носик для стекания жира. Выдвиньте поддон для сбора жира, расположенный снизу с задней стороны электрогриля, так чтобы в процессе приготовления жир с носика рабочей поверхности стекал в поддон.

3. Подключите вилку питания к электрической розетке.

4. Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы включить прибор, после этого загорится подсветка дисплея. Индикаторы режимов приготовления будут светиться красным.

5. Поворачивайте переключатель режимов приготовления, чтобы выбрать нужный режим автоматического приготовления (любой режим, кроме ручного режима приготовления). Индикатор выбранного режима будет светиться белым. Когда нужный режим будет выбран, нажмите кнопку подтверждения ОК. После этого гореть будет только индикатор выбранного режима, а индикаторы остальных режимов погаснут. В то же время начнет гореть индикация шкалы этапов приготовления:

НАГРЕВ – предварительный разогрев;

ЖАРКА – начало приготовления;

СЛАБАЯ – слабая прожарка;

СРЕДНЯЯ – средняя прожарка;

СИЛЬНАЯ – сильная прожарка.

Индикатор текущего этапа будет мигать. Когда этап завершится, индикатор этого этапа будет гореть постоянно и начнет мигать индикатор следующего этапа.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Если после выбора режима приготовления переключателем вы не нажмете кнопку ОК, приготовление не начнется.

Выбор режима можно осуществлять, только когда электрогриль находится в закрытом положении.

6. Когда электрогриль разогре-

ется до нужной температуры в соответствии с выбранным режимом, он подаст три звуковых сигнала, при этом индикатор **НАГРЕВ** будет гореть постоянно, а индикатор **ЖАРКА** начнет мигать.

7. После этого откройте электрогриль и положите на рабочую поверхность продукты, затем снова закройте электрогриль.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если вы не положите в это время продукты, то после 5 минут разогрева прибор снова подаст три звуковых сигнала. Далее, если вы по-прежнему не положите продукты, еще через 2 минут электрогриль снова подаст три звуковых сигнала, а затем выключится автоматически.

8. После того как продукты будут положены в электрогриль и он будет закрыт, прибор автоматически в течение 5 секунд определит толщину продуктов и рассчитает время приготовления. После этого индикаторы **НАГРЕВ** и **ЖАРКА** станут гореть постоянно, а индикатор **СЛАБАЯ** начнет мигать.

9. По мере приготовления индикатор **СЛАБАЯ** станет гореть постоянно и начнет мигать индикатор **СРЕДНЯЯ**. Затем индикатор **СРЕДНЯЯ** станет гореть постоянно и начнет мигать индикатор **СИЛЬНАЯ**. Таким образом по тому, какой из индикаторов мигает в данный момент, можно судить о степени готовности продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Только в режиме приготовления стейка прибор будет также подавать по три звуковых сигнала после завершения этапа **СЛАБАЯ** и **СРЕДНЯЯ**.

Если вы выбрали ручной режим приготовления, то электрогриль не будет вести контроль стадий приготовления и соответствующие индикаторы будут неактивны.

10. Когда приготовление полно-

стью завершится, все индикаторы шкалы будут гореть постоянно и прибор подаст три звуковых сигнала, а затем автоматически остановит нагрев. Вентилятор продолжить работать еще три минуты, а затем прибор выключится автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ:

В ручном режиме гриль будет работать непрерывно до тех пор, пока вы не выключите его кнопкой включения/выключения. Если вы забудете отключить гриль, то он выключится самостоятельно через 2 часа работы.

11. Отсоедините вилку питания от розетки, откройте электрогриль и достаньте продукты с помощью деревянной, пластиковой или силиконовой лопатки.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается доставать продукты металлической лопаткой или острыми предметами, например вилкой, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие.

12. Оставьте электрогриль открытым, чтобы он быстрее остыл, и проведите его чистку.

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. Открытый способ приготовления идеально подходит для приго-

товления шашлыка.

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.

1. Заранее подготовьте продукты, которые вы собираетесь приготовить с помощью электрогриля.

2. Поставьте электрогриль на устойчивую и жаропрочную поверхность. Обе рабочие поверхности гриля имеют специальные носики для стекания жира. Выдвиньте поддон для сбора жира, расположенный снизу с задней стороны электрогриля, так чтобы в процессе приготовления жир с носиков обеих рабочих поверхностей стекал в поддон.

3. Зафиксируйте прибор в открытом положении (см. раздел «Фиксация электрогриля в открытом положении»).

4. Подключите вилку питания к электрической розетке.

5. Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы включить прибор, после этого загорится подсветка дисплея. Индикаторы режимов приготовления будут светиться красным.

5. Поворачивайте переключатель режимов приготовления, чтобы выбрать ручной режим приготовления. Индикатор «**P**» должен начать светиться белым. Затем нажмите кнопку подтверждения ОК. После этого будет гореть только индикатор «**P**», а индикаторы остальных режимов погаснут.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Когда гриль находится в открытом

положении, вы не можете выбрать какой-либо режим автоматического приготовления. Для вас будет доступен только ручной режим. В ручном режиме шкала этапов приготовления не функционирует и звуковые сигналы о завершении разогрева или приготовления не подаются.

6. Когда электрогриль разогреется, нагрев прекратится, а вы можете начать раскладывать на рабочие поверхности подготовленные продукты: шашлык, стейки, котлеты, овощи, рыбу или другие продукты, которые вы собираетесь приготовить.

7. Готовьте продукты нужное время в зависимости от их типа, выбранного рецепта, объема и количества порций. По мере необходимости переворачивайте продукты, чтобы они прожарились равномерно.

8. Когда продукты будут готовы и приобретут золотистую корочку, уберите 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.

9. Если вы не собираетесь готовить другие порции и продукты, нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить прибор, и отсоедините вилку питания от розетки.

ПРИМЕЧАНИЕ:

В открытом положении прибор выключается автоматически через 2 часа работы.

10. Оставьте электрогриль открытым, чтобы он быстрее остыл, и проведите его чистку.

ЧИСТКА И УХОД

Выполняйте чистку прибора после каждого использования.

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

Поочередно снимите рабочие панели, нажав на кнопки для их снятия.

Вымойте рабочие панели под краном теплой водой со средством для мытья посуды или в посудомоечной машине.

Если какие-то частицы прилипли к рабочим поверхностям, положите на рабочие поверхности мокрую тряпочку, чтобы остатки размокли и отстали. Через некоторое время снова протрите рабочие поверхности губкой или мягкой тканью, а затем вытрите их насухо полотенцем.

Перед тем, как снять поддон для сбора жира убедитесь, что содержимое поддона достаточно остыло. Снимите поддон для сбора жира. Вымойте поддон под краном теплой водой со средством для мытья посуды или в посудомоечной машине.

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

Перед тем как установить поддон и рабочие панели обратно, дайте им полностью высохнуть.

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 потребляемая мощность: 2100 Вт

Температура нагрева: 70°C – 230°C
(выбирается автоматически)

Автоматических программ: 7
Ручной режим работы

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 «Электromагнитная совместимость технических средств».

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

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

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



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

Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:

ООО «ПОЛИТЕХНИКА». 170034
Тверская область, г. Тверь, проспект Чайковского, д. 19а, корп. 1, ком. 207.

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

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

pioneer-bt.ru

Pioneer