

JVC

РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Электрогриль
JK-GR302

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрогриля JVC. 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
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	7
ЧИСТКА И УХОД.....	10
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	10
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	10
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ	11
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	11

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 подогрева и приготовления пищи 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 случае какого-либо замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, т.к. ток будет отведен по заземленному проводу. 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 переделывать 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 заземляющий провод удлинителя надежно соединен с заземляющими контактами на обоих концах провода.
- 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, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях, рядом с прудом или бассейном и т. д.).
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать не 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 хват, 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.

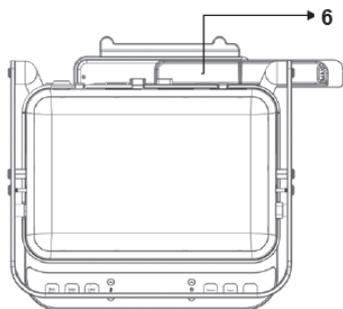
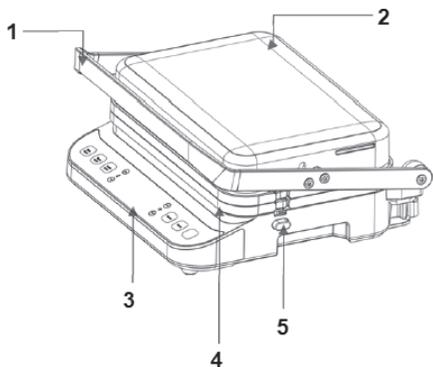
Производитель не несет ответственности за последствия неправильной эксплуатации электрогриля и в случае нарушения изложенных здесь инструкций безопасности.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Электрогриль
- Руководство по эксплуатации
- Гарантийный талон

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОГРИЛЯ

1. Ручка
2. Верхняя часть корпуса
3. Панель управления
4. Рабочие поверхности
5. Кнопка снятия рабочей поверхности
6. Контейнер для сбора жира



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1.  Кнопка увеличения температуры
2. Индикатор температуры
3. Индикатор времени приготовления
4.   Кнопка увеличения времени приготовления
5. **ВЕРХ+НИЗ** Кнопка включения обеих рабочих поверхностей
6. **ВЕРХ** Кнопка включения верхней рабочей поверхности
7. **НИЗ** Кнопка включения нижней рабочей поверхности
8.   Кнопка уменьшения температуры
9.   Кнопка уменьшения времени приготовления
10. **ОТМЕНА** Кнопка отмены настроек и остановки приготовления
11. **СТАРТ** Кнопка начала приготовления или предварительного разогрева
12. Разноцветный световой индикатор

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.

Нажмите на кнопку снятия верхней рабочей поверхности и снимите ее с прибора. Нажмите на кнопку снятия нижней рабочей поверхности и снимите ее с прибора. Вымойте рабочие поверхности, контейнер для сбора жира и лопатку под краном со средством для мытья посуды, затем вытрите насухо полотенцем. Установите рабочие поверхности обратно рифленной или гладкой стороной.

Перед началом приготовления капните немного растительного масла на рабочие поверхности и распределите по ним масло с помощью бумажного полотенца. В дальнейшем также периодически смазывайте рабочие поверхности маслом, чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия.

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.

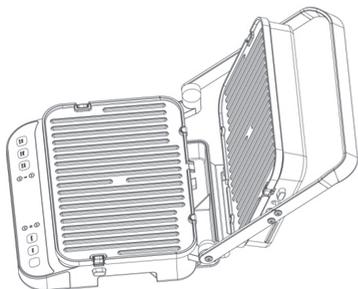
Благодаря тому, что продукты нагреваются с обеих сторон рабочими поверхностями прибора, они готовятся равномерно и в течение короткого времени. Благодаря тому, что рабочие поверхности рифленные и сделаны так, что жир во время приготовления стекает в контейнер, приготовление в электрогриле позволяет получить 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).

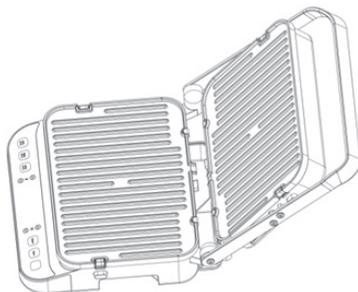
Приготовление открытым способом

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.

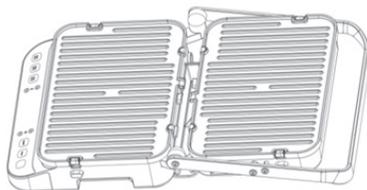
Благодаря тому, что продукты располагаются на обеих рабочих поверхностях прибора, вы можете приготовить вдвое больше продуктов за один раз или продукты разных типов, при этом их вкусы и ароматы не будут смешиваться. Также вам будет удобно следить за ходом приготовления и по мере необходимости убирать или переворачивать продукты. Благодаря тому, что рабочие поверхности рифленые 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, возьмитесь за ручку электрогриля и раскройте его на 110 градусов как обычно.



Выверните верхнюю часть прибора относительно плоскости ручки.



Опустите верхнюю часть с ручкой, чтобы раскрыть гриль на 180 градусов.

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

ВНИМАНИЕ:

Если вы собираетесь использовать электрогриль в открытом положении, зафиксируйте его в открытом положении до начала предварительного разогрева.

Порядок приготовления

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 гореть только индикатор «OFF» («**ВЫКЛ**»). Прибор будет находиться в режиме ожидания.
4. Выберите режим использования рабочих поверхностей, нажав соответствующую кнопку: **ВЕРХ+НИЗ** (используется обе рабочие поверхности), **ВЕРХ** (используется только верхняя рабочая поверхность), **НИЗ** (используется только нижняя рабочая поверхность). На дисплее отобразится температура и время приготовления по умолчанию.
5. При необходимости кнопками  и  измените температуру и время

- приготовления. При каждом нажатии на кнопку прибор будет подавать звуковой сигнал. Если после этого вы не нажмете кнопку **СТАРТ** в течение 15 секунд, электрогриль вернется в режим ожидания, при этом на дисплее снова отобразится индикатор «OFF» («ВЫКЛ»).
- Нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы начать предварительный разогрев. На дисплее отобразится индикатор «PRE» («Предварительный разогрев»), кроме того будет отображаться установленная температура, а световой индикатор загорится синим.
 - Когда предварительный разогрев завершится, прибор подаст пять звуковых сигналов и световой индикатор загорится зеленым. Также на дисплее будет гореть установленная температура и будет мигать установленное время.
 - Откройте электрогриль взявшись за ручку и положите внутрь на нижнюю или обе рабочие поверхности бутерброды, сэндвичи, мясные отбивные, рыбу или другие продукты, которые вы собираетесь приготовить.
 - Если вы готовите закрытым способом, 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 рифленых поверхностей (если вы используете поверхности рифленой стороной к продуктам).
 - Нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы начать приготовление. После этого световой индикатор загорится желтым, а на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени приготовления. Если после этого вы не нажмете кнопку **СТАРТ** в течение 30 минут, электрогриль вернется в режим ожидания, при этом на дисплее снова отобразится индикатор «OFF» («ВЫКЛ»).
 - Когда приготовление завершится, электрогриль подаст пять звуковых сигналов, световой индикатор загорится красным, а на дисплее отобразится индикатор «donE» («Готово»).
 - Нажмите кнопку **ОТМЕНА**, чтобы перевести прибор в режим ожидания. На дисплее должна отобразиться индикатор «OFF» («ВЫКЛ»).
 - 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.
 - Если вы не собираетесь готовить другие порции и продукты, отсоедините вилку питания от розетки.
 - Оставьте электрогриль открытым, чтобы он быстрее остыл, и проведите его чистку.

Дополнительная информация

Чтобы во время приготовления изменить режим работы рабочих поверхностей, нажмите кнопку **ОТМЕНА**, а затем установите нужный режим, нажав кнопку **ВЕРХ+НИЗ, ВЕРХ** или **НИЗ**.

Во время приготовления вы можете изменять температуру и время приготовления кнопками  и .

Чтобы изменить единицу измерения температуры: градусы Цельсия или градусы Фаренгейта, в режиме ожидания нажмите одновременно кнопки   и .

Электрогриль имеет функцию памяти. При каждом последующем включении он включается с ранее использовавшимися настройками: режим работы рабочих поверхностей, температура и время приготовления.

Электрогриль не имеет функции поддержания тепла.

Параметры режимов

Рабочие поверхности	Настройки по умолчанию	Диапазон температур	Диапазон времени приготовления
ВЕРХ+НИЗ	230°C 05:00	80-230°C (шаг 5°C)	30 с – 60 мин (шаг 30 с)
ВЕРХ	200°C 10:00	80-220°C (шаг 5°C)	30 с – 60 мин (шаг 30 с)
НИЗ	200°C 10:00	80-220°C (шаг 5°C)	30 с – 60 мин (шаг 30 с)

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).

Удалите силиконовым скребком остатки пищи с рабочих поверхностей.

Извлеките контейнер для жира, слейте жир и вымойте контейнер теплой водой с мылом.

ВНИМАНИЕ:

Извлекайте контейнер для жира, только когда прибор достаточно остыл, в противном случае вы можете сильно обжечься.

Нажмите на кнопку снятия верхней рабочей поверхности и снимите ее с прибора. Нажмите на кнопку снятия нижней рабочей поверхности и снимите ее с прибора. Вымойте рабочие поверхности под краном со средством для мытья посуды.

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

Дайте рабочим поверхностям и контейнеру для жира полностью высохнуть и установите их обратно.

Рабочие поверхности и контейнер для сбора жира можно мыть в посудомоечной машине.

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 (1000 Вт + 1000 Вт)

Максимальная температуры: 230°C

LED –дисплей

Регулируемое время и температура

В связи с постоянным усовершенствованием 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 jvc-rus.ru.



Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ
ЛИМИТЕД, адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат
Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гон-
конг. Сделано в Китае.

PIONEER HIGH TECHNOLOGY LIMITED
Address: Flat B 21/F Kwong Fat Hong BLDG 1
Rumsey St Sheung Wan, Hong Kong.
Made in China.

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

ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская
область, г. Электросталь, ул. Корнеева,
д. 6б, оф. 203.

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

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

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

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **JVC**. 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 **JVC** 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 jvc-rus.ru.

JVC
jvc-rus.ru