

Pioneer

Руководство Пользователя



Электрогриль
GR1064E

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрогриля. 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.....	7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ЭЛЕКТРОГРИЛЕ	7
ФИКСАЦИЯ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ В ОТКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ.....	8
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТКРЫТЫМ СПОСОБОМ.....	9
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУЗАКРЫТЫМ СПОСОБОМ, ВЫПЕЧКА КЕКСОВ.....	10
ЧИСТКА И УХОД.....	11
ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ	11
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	11
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	12
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	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 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

Электрогриль предназначен для работы в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха. Прибор не предназначен для использования вне помещений.

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 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 прибора с помощью таймера или 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 емкостей с водой (например, в ванной комнате, 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. 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. 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, 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 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 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.
- 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 мер безопасности.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

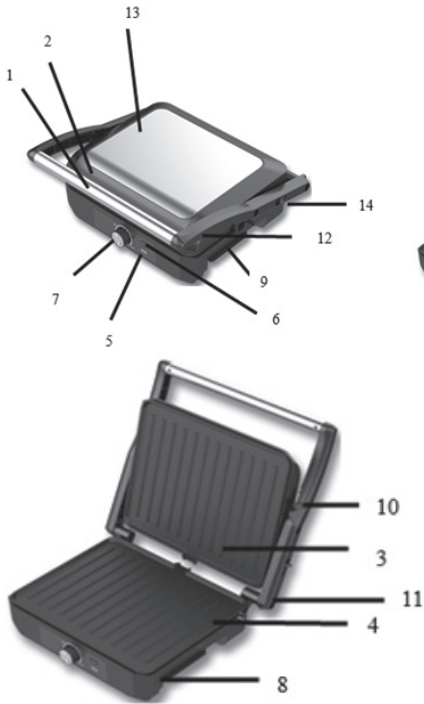
Электрогриль – 1

Поддон для сбора жира – 1

Руководство по эксплуатации – 1

Гарантийный талон – 1

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОГРИЛЯ



1. Ручка
2. Верхняя часть корпуса
3. Верхняя рабочая поверхность
4. Нижняя рабочая поверхность
5. Зеленый индикатор нагрева
6. Красный индикатор питания
7. Регулятор температуры
8. Нижняя часть корпуса
9. Контейнер для сбора жира
10. Крепеж верхней части корпуса
11. Шарнирное соединение
12. Рама
13. Декоративная металлическая накладка
14. Кнопка фиксации гриля в открытом положении

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.

Смажьте рабочие поверхности небольшим количеством растительного масла.

Закройте электрогриль.

Поверните ручку регулятора температуры против часовой стрелки в крайнее положение.

Подключите вилку питания к электрической розетке. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке в максимальное положение.

Дайте электрогрилю поработать в течение 10 минут, затем отключите его от электросети и дайте остыть.

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

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ЭЛЕКТРОГРИЛЕ

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.

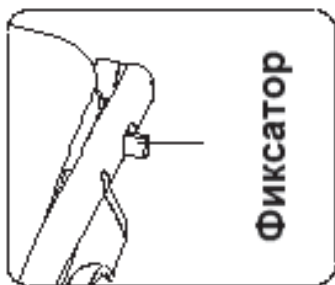
Благодаря тому, что продукты нагреваются с обеих сторон рабочими поверхностями прибора, они го-

товятся равномерно и в течение короткого времени. Благодаря тому, что жир во время приготовления стекает с нижней рабочей поверхности в контейнер для жира, приготовление в электрогриле позволяет получить диетическую и полезную для здоровья пищу.

1. Заранее подготовьте продукты, которые вы собираетесь приготовить с помощью электрогриля.
2. Поставьте электрогриль на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность в закрытом виде. Установите в электрогриль поддон для сбора жира.
3. Поверните ручку регулятора температуры против часовой стрелки в крайнее положение.
4. Подключите вилку питания к электрической розетке.
5. Регулятором температуры выставьте необходимую температуру нагрева. Загорятся красный индикатор питания и зеленый индикатор нагрева и электрогриль начнет разогреваться.
6. Примерно через пять минут электрогриль разогреется и зеленый индикатор погаснет.
7. Откройте электрогриль, взявшись за ручку, и положите на нижнюю рабочую поверхность бутерброд, сэндвич, мясную отбивную или другой продукт, который вы собираетесь приготовить.
8. Взявшись за ручку, закройте электрогриль. При закрытии электрогриля убедитесь, что верхняя рабочая поверхность ровно прижимает продукты к нижней.
9. Готовьте продукты в течение 3–8 минут в зависимости от рецепта, объема и количества порций. Во время приготовления индикатор нагрева будет циклически загораться и гаснуть.

10. Когда продукты будут готовы и приобретут золотистую корочку, 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.
11. Если вы не собираетесь готовить другие порции и продукты, поверните ручку регулятора температуры против часовой стрелки в крайнее положение и отсоедините вилку питания от розетки.
12. Оставьте электрогриль открытым, чтобы он быстрее остыл, и проведите его чистку.

ФИКСАЦИЯ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ В ОТКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ



Левой рукой возьмитесь за ручку электрогриля и раскройте его как обычно. Затем правой рукой нажмите кнопку фиксации гриля в открытом положении по направлению к себе и, держась левой рукой за ручку, опустите нижнюю рабочую поверхность, чтобы обе рабочие поверхности оказались в одной плоскости.



Электрогриль будет оставаться в открытом положении до тех пор, пока вы не закроете его, взявшись за ручку.

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 приготовления 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 ровную, устойчивую и термостойкую поверхность. Установите в электрогриль поддон для сбора жира.
3. Зафиксируйте прибор в открытом положении (см. раздел «Фиксация электрогриля в открытом положении»).
4. Поверните ручку регулятора температуры против часовой стрелки в крайнее положение.
5. Подключите вилку питания к электрической розетке.
6. Регулятором температуры отрегулируйте температуру нагрева. Загорятся красный индикатор питания и зеленый индикатор нагрева и электрогриль начнет разогреваться.
7. Примерно через пять минут электрогриль разогреется и зеленый индикатор погаснет.
8. Положите на рабочие поверхности бутерброд, сэндвич, мясную отбивную или другой продукт, который вы собираетесь приготовить.
9. Готовьте продукты в течение 3–15 минут в зависимости от рецепта, объема и количества порций. В случае необходимости переворачивайте или перемешивайте готовые продукты. Во время приготовления индикатор нагрева будет циклически загораться и гаснуть.
10. Когда продукты будут готовы, заберите продукты с помощью деревянной, пластиковой или силиконовой лопатки. Запрещается доставать или перемешивать продукты металлической лопаткой или острыми предметами, например вилкой, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие.
11. Если вы не собираетесь готовить другие порции и продукты, поверните ручку регулятора температуры против часовой стрелки в крайнее положение и отсоедините вилку питания от розетки.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУЗАКРЫТЫМ СПОСОБОМ, ВЫПЕЧКА КЕКСОВ

Конструкция электрогриля позволяет готовить в нем продукты полузакрытым способом. В этом режиме верхние и нижние рабочие пластины электрогриля устанавливаются параллельно друг другу, но на некотором расстоянии. Благодаря этому в электрогриле становится возможным готовить блюда, требующие нагрева как снизу, так и сверху, но не допускающие непосредственного контакта верхних рабочих пластин с приготавливаемым блюдом. Подобными блюдами как раз и являются кексы или другая подобная выпечка.

Форма для выпечки.

Форма, подходящая для выпечки, входит в комплект поставки электрогриля.

Порядок приготовления выпечки в электрогриле.

1. Приготовьте массу для выпечки в соответствии с рецептом. Хорошо размешайте ее до получения однородной структуры типа теста.
2. Рекомендуются смазать форму для выпечки растительным маслом и можно слегка присыпать молотыми сухарями. Это облегчит вынимание готовой выпечки из формы.
3. Выложите приготовленную массу в форму для выпечки и равномерно распределите ее по всей площади формы. Имейте в виду, что в ходе выпечки масса может подниматься, но даже поднятом состоянии она не должна касаться верхних рабочих пластин.

4. Поверните ручку регулятора температуры против часовой стрелки в крайнее положение и подключите вилку питания к электрической розетке.
 5. Поверните регулятор температуры приблизительно на 2/3 его свободного хода. Дождитесь пока электрогриль разогреется и зеленый индикатор погаснет.
 6. Установите форму на нижние рабочие пластины электрогриля.
 7. Опустите верхнюю крышку электрогриля на края формы для выпечки. В случае необходимости подкорректируйте положение крышки и формы для выпечки так, чтобы крышка без зазоров легла на края формы для выпечки по всему периметру формы.
 8. Готовьте выпечку приблизительно 30 минут. Время от времени вы можете немного приподнимать крышку и по виду выпечки корректировать время и температуру приготовления.
 9. После достижения необходимого результата отключите электрогриль, откройте верхнюю крышку и снимите форму для выпечки с пластин электрогриля.
 10. После того, как выпечка немного остынет, извлеките ее из формы, в случае необходимости присыпьте немного сахарной пудрой.
- После того, как вы приготовите выпечку, рекомендуется записать или запомнить время приготовления, положение терморегулятора и состояние готового блюда. Это позволит вам в следующий раз немного подкорректировать процесс приготовления для достижения наилучшего результата.

ЧИСТКА И УХОД

Выполняйте чистку прибора после каждого использования.

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

Щеточкой стряхните крошки и остатки продуктов с рабочих поверхностей.

Протрите поверхности мягкой тканью, чтобы удалить жир и остатки продуктов. Если какие-то частицы прилипли, 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.

Извлеките контейнер для сбора жира, слейте жир и вымойте контейнер с применением моющего средства. Перед тем, как установить контейнер обратно, дайте ему полностью высохнуть.

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

Запрещается использовать острые предметы, абразивные чистящие средства и агрессивные химические растворители 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. Шнур питания можно намотать вокруг основания прибора для компактности.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспортирование приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Перед транспортированием или хранением аппарата произведите его очистку и тщательно высушите.
- Приборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха от 0°C до +40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных 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

Напряжение питания: ~220–240 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: 2200 Вт

Размер рабочей панели: 290*240 мм

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.



Изготовитель: ПИОНЕР ХАЙ
ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД, адрес:
Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание
1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг.
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 **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