

Pioneer

Руководство Пользователя



Гриль электрический

GR1010E black pearl

GR1010E silver silk

GR1010E wine maroon

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.....	6
ФИКСАЦИЯ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ В ОТКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ.....	7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКРЫТЫМ СПОСОБОМ.....	7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТКРЫТЫМ СПОСОБОМ.....	8
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 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 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.
- 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. Кнопки снятия рабочих панелей
2. Корпус
3. Ручка
4. Переключатель питания и таймера
5. Индикатор готовности
6. Индикатор питания
7. Регулятор температуры
8. Кнопка фиксации гриля в открытом положении 180°
9. Съёмные панели

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.

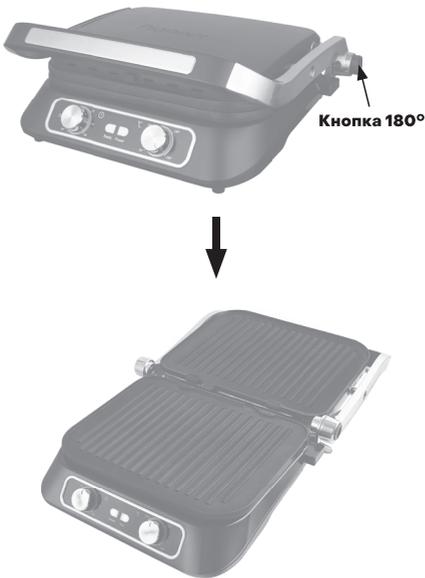
Протрите рабочие поверхности слегка влажной губкой или тканью, затем вытрите насухо полотенцем.

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 открывается 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

Выбирайте закрытый способ приготовления, когда вам важно приготовить продукты быстро и полезным для здоровья 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 рабочей поверхности прибора, они готовятся равномерно и в течение короткого времени. Благодаря тому, что рабочие поверхности рифленные и сделаны так, что жир во время приготовления стекает через специальный носик с нижней рабочей поверхности, 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 устойчивую и жаропрочную поверхность в закрытом виде. С задней стороны гриля рабочая поверхность имеет специальный 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. Убедитесь, что ручка таймера находится в положении **OFF (ВЫКЛ)**. Подключите вилку питания к электрической розетке, и гриль подаст звуковой сигнал. Когда ручка таймера находится в положении **OFF (ВЫКЛ)** индикаторы прибора не горят.

4. Поворачивая регулятор температуры, установите температуру нагрева от 90°C до 230°C. Чем

выше температура, тем более темной будет корочка. Сначала, пока вы еще не освоились с грилем, рекомендуется устанавливать среднюю температуру.

5. Поверните переключатель питания таймера в положение **ON (ВКЛ)**, чтобы включить прибор, после этого загорится индикатор питания.

6. Когда гриль разогреется до установленной температуры, электрогриль подаст звуковой сигнал и загорится индикатор готовности.

7. Откройте электрогриль взявшись за ручку и положите внутрь 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, на продуктах по окончании приготовления должны остаться следы от рифленых поверхностей.

9. Во время приготовления индикатор готовности будет циклически загораться и гаснуть, это означает, что электрогриль поддерживает установленную температуру.

10. Готовьте продукты в течение времени, указанного в рецепте, а также в зависимости от объема и количества порций. По окончании приготовления, когда продукты прожарятся и приобретут золотистую корочку, поверните переключатель питания и таймера в положение **OFF (ВЫКЛ)**.

11. 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.

12. Вы также можете воспользоваться функцией таймера. Для этого поворачивая переключатель питания и таймера, установите время приготовления. В этом случае гриль начнет обратный отсчет установленного времени, по истечении которого подаст звуковые сигналы и выключится автоматически, при этом индикатор питания погаснет.

13. Во избежание перегрева и возгорания прибор имеет функцию защитного отключения: он выключается автоматически через 2 часа после включения. Если вам нужно продолжить использование прибора, отсоедините вилку питания от розетки, а затем через 5-10 секунд снова присоедините.

14. Если вы не собираетесь готовить другие порции и продукты, отсоедините вилку питания от розетки.

15. 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 приготовления шашлыка.

Благодаря тому, что продукты располагаются на обеих рабочих по-

верхностях 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. Убедитесь, что ручка таймера находится в положении **OFF (ВЫКЛ)**. Подключите вилку питания к электрической розетке, и гриль подаст звуковой сигнал. Когда ручка таймера находится в положении **OFF (ВЫКЛ)** индикаторы прибора не горят.

5. Поворачивая регулятор температуры, установите температуру нагрева от 90°C до 230°C. Чем выше температура, тем более темной будет корочка. Сначала, пока вы еще не освоились с грилем, рекомендуется устанавливать среднюю температуру.

6. Поверните переключатель питания таймера в положение **ON (ВКЛ)**, чтобы включить прибор, после этого загорится индикатор питания.

7. Когда гриль разогреется до установленной температуры, электрогриль подаст звуковой сигнал и за-

горится индикатор готовности.

8. Положите на рабочие поверхности шашлык, стейки, котлеты, овощи, рыбу или другие продукты, которые вы собираетесь приготовить.

9. Готовьте продукты в течение времени, указанного в рецепте, а также в зависимости от объема и количества порций. По мере необходимости переворачивайте продукты, чтобы они прожарились равномерно.

10. Во время приготовления индикатор готовности будет циклически загораться и гаснуть, это означает, что электрогриль поддерживает установленную температуру.

11. По окончании приготовления, когда продукты прожарятся и приобретут золотистую корочку, поверните переключатель питания и таймера в положение **OFF (ВЫКЛ)**.

12. 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.

13. Вы также можете воспользоваться функцией таймера. Для этого поворачивая переключатель питания и таймера, установите время приготовления. В этом случае гриль начнет обратный отсчет установленного времени, по истечении которого подаст звуковые сигналы и выключится автоматически, при этом индикатор питания погаснет.

14. Во избежание перегрева и возгорания прибор имеет функцию защитного отключения: он выключается автоматически через 2 часа после включения. Если вам нужно продолжить использование прибора, отсоедините вилку питания от розетки, а затем через 5-10 секунд снова присоедините.

15. Если вы не собираетесь гото-

вить другие порции и продукты, отсоедините вилку питания от розетки.

16. 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 прибо-

ра, 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

Плавная регулировка температуры: 90°C - 230°C

Регулируемый таймер до 30 минут

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 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