

Pioneer

Руководство Пользователя



Гриль электрический
GR1005E / GR1006E

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	6
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОГРИЛЯ.....	7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	7
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	8
ВЫПЕЧКА КЕКСОВ (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУЗАКРЫТЫМ СПОСОБОМ)	12
СНЯТИЕ РАБОЧИХ ПЛАСТИН.....	13
ЧИСТКА И УХОД.....	14
ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ	14
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ СМЕННАЯ ПАНЕЛЬ.....	14
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	15
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	15
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	16
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	17

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 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 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.).
- 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. 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 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 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, повреждение прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования, снимают его с гарантийного обслуживания.

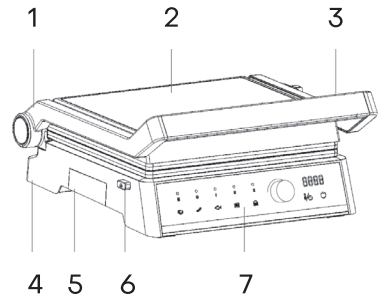
Производитель не несет ответственности за последствия неправильной эксплуатации электрогриля и в случае нарушения изложенных здесь мер безопасности.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Электрогриль – 1
2. Пластиковая лопатка для чистки рабочей поверхности – 1
3. Руководство по эксплуатации – 1
4. Гарантийный талон – 1
5. Дополнительная сменная панель (только для модели GR1006E)

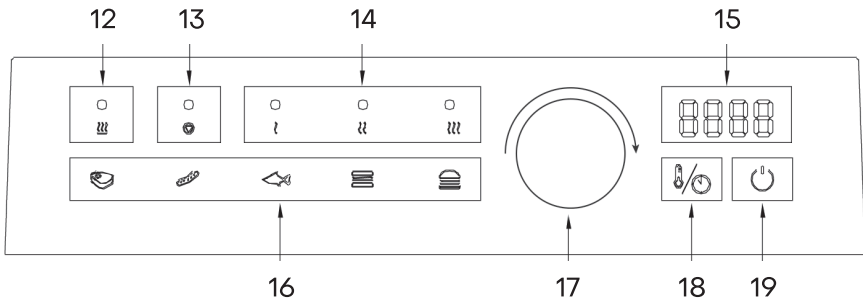
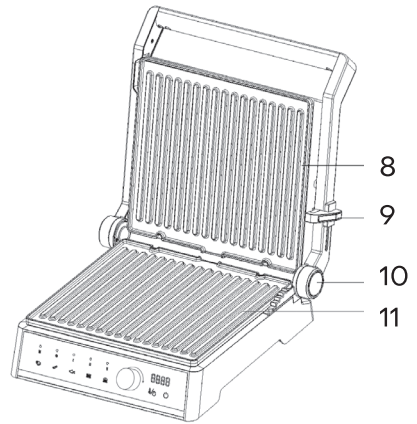
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОГРИЛЯ

1. Рычаг
2. Верхняя часть корпуса
3. Ручка
4. Нижняя часть корпуса
5. Контейнер для сбора жира
6. Кнопка снятия рабочей пластины
7. Панель управления
8. Верхняя рабочая пластина
9. Рычаг фиксации высоты пластин
10. Кнопка фиксации гриля в открытом положении
11. Нижняя рабочая пластина



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

12. Индикатор нагрева (красный)
13. Индикатор готовности (зеленый)
14. Индикаторы степени прожарки
15. Дисплей
16. Кнопки выбора режимов приготовления определенных типов продуктов
17. Регулятор степени прожарки / температуры / времени приготовления
18. Кнопка ручной настройки температуры и времени приготовления
19. Кнопка включения/выключения прибора



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 электрогриля желательно прокалить его без продуктов. Для этого поставьте электрогриль на устойчивую и жаропрочную поверхность в закрытом виде, подключите вилку питания к электрической розетке и нажмите на кнопку включения/выключения (19).

Нажмите кнопку (18) ручной настройки температуры и времени приготовления. На дисплее будет отображаться установленная по умолчанию температура нагрева пластин. Регулятором +(17) установите максимальную температуру нагрева. Повторно нажмите кнопку (18) ручной настройки температуры и времени приготовления. На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию время приготовления. Регулятором +/- (17) установите время приготовления 15 минут. Через 3 секунды электрогриль начнет нагрев с установленными параметрами.

В ходе первого прогрева 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 питания.
4. Нажмите кнопку включения/выключения (19), после этого загорится подсветка кнопок выбора режима приготовления (16) и подсветка кнопки ручной настройки (18).

5. Нажмите кнопку выбора режима приготовления нужного типа продуктов (16), должна загореться подсветка данной кнопки. Всего доступно 5 программ приготовления в автоматическом режиме:
 -  программа приготовления стейков из мяса и птицы,
 -  программа приготовления сосисок, сарделек и колбасок,
 -  программа приготовления рыбных блюд,
 -  программа приготовления поджаренных бутербродов,
 -  программа приготовления гамбургеров.
6. На дисплее электрогриля отобразится температура приготовления для выбранного продукта, красный индикатор нагрева (12) начнет мигать и электрогриль начнет разогреваться. Для разогрева требуется примерно 8 минут.
7. Когда разогрев завершится, электрогриль подаст три звуковых сигнала, красный индикатор нагрева (12) погаснет и загорится зеленый индикатор готовности (13).
8. Откройте электрогриль взявшись за ручку и положите внутрь на нижнюю рабочую поверхность бутерброд, сэндвич, мясную отбивную, рыбу или другой продукт, который вы собираетесь приготовить. Имейте в виду, что рабочие пластины разогреты к этому моменту до высокой температуры. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.
9. 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.
10. В течение приблизительно 5 секунд после закрытия гриля встроенный сенсор определит толщину приготавливаемого блюда и подберет наиболее подходящий режим приготовления. На панели управления начнут мигать индикаторы степени прожарки (14).
11. Регулятором +/- (17) выберите степень прожарки, при этом должен загореться соответствующий индикатор (14) и на дисплее отобразится соответствующее время приготовления. Если вы не выбрали за 5 секунд необходимую степень прожарки, то электрогриль будет автоматически использовать третью, наиболее сильную степень прожарки.
12. На дисплее (15) начнется обратный отсчет времени приготовления.
13. Когда приготовление завершится, электрогриль подаст три звуковых сигнала и перейдет в режим ожидания: нагрев автоматически выключится. Выключите электрогриль кнопкой включения/выключения.
14. 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.
15. Если вы не собираетесь готовить другие порции и продукты, отсоедините вилку питания от розетки.
16. Оставьте электрогриль открытым, чтобы он быстрее остыл, и проведите его чистку.

Ручная настройка

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 питания.
4. Нажмите кнопку включения/выключения (19), после этого загорится подсветка кнопок выбора режима приготовления (16) и подсветка кнопки ручной настройки (18).
5. Нажмите кнопку ручной настройки температуры и времени приготовления (18), и на дисплее (15) отобразится установленное по умолчанию значение температуры. Регулятором +/- (17) установите нужную температуру приготовления в диапазоне от 120°C до 230°C.
6. Повторно нажмите кнопку ручной настройки температуры и времени приготовления (18), и на дисплее (15) отобразится установленное по умолчанию значение времени приготовления. При необходимости регулятором +/- (17) измените время приготовления. Время приготовления можно изменить в диапазоне от 1 до 60 минут с шагом в 1 минуту.
7. Через три секунды электрогриль начнет приготовление и на дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.
8. Чтобы переключаться между параметрами времени приготовления и температуры, поворачивайте колесико регулятора (17).

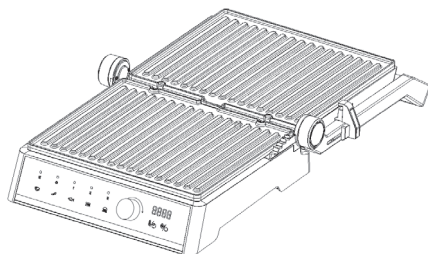
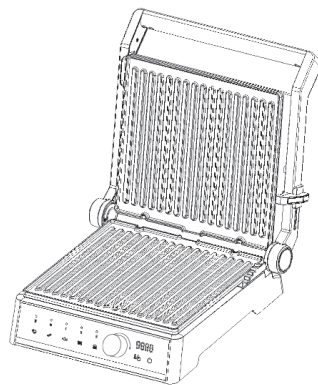
В режиме ручного приготовления индикаторы степени прожарки будут неактивны. Управление сте-

пенью прожарки осуществляется за счет управления временем приготовления.

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, все остальные индикаторы погаснут. Если прибор обнаружит неисправность в работе датчиков температуры, он начнет подавать звуковые сигналы, все индикаторы будут мигать, затем питания прибора отключится.

Приготовление полуоткрытым и открытым способами



Кроме закрытого способа приготовления электрогриль может использоваться как для приготовления полуоткрытым способом (верхняя часть корпуса поднята), так и для приготовления открытым способом (верхняя часть корпуса откинута на 180°). 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 полуоткрытым и открытым способами 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 при открытом способе приготовления 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, левой рукой возьмитесь за ручку электрогриля и раскройте его как обычно. Затем правой рукой нажмите кнопку фик-

сации гриля в открытом положении (10) и, держась левой рукой за ручку, опустите верхнюю рабочую поверхность, чтобы обе рабочие 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.

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.
3. Зафиксируйте прибор в полуоткрытом или открытом положении (см. выше).
4. Подключите вилку питания к электрической розетке, гриль подаст звуковой сигнал и все индикаторы прибора мигнут один раз, затем будет мигать только индикатор питания.
5. Нажмите кнопку включения/выключения (19), после этого загорится подсветка кнопок выбора режима приготовления (16) и подсветка кнопки ручной настройки (18).
6. Нажмите кнопку ручной настройки температуры и времени приготовления (18), и на дисплее (15) отобразится установленное по умолчанию значение температуры. Регулятором +/- (17) установите нужную температуру приготовления в диапазоне от 120°C до 230°C.
7. Повторно нажмите кнопку ручной настройки температуры и времени приготовления (18), и на дисплее (15) отобразится установленное по умолчанию значение времени приготовления. При необходимости регу-

лятором +/- (17) измените время приготовления. Время приготовления можно изменить в диапазоне от 1 до 60 минут с шагом в 1 минуту.

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

Чтобы переключаться между параметрами времени приготовления и температуры, поворачивайте колесико регулятора ручной настройки (17).

При приготовлении полуоткрытым и открытым способами выбор программ автоматического приготовления будет невозможен. Управление электрогрилем можно осуществить только в режиме ручной настройки.

В режиме ручного приготовления индикаторы степени прожарки будут неактивны. Управление степенью прожарки осуществляется за счет управления временем приготовления.

ВЫПЕЧКА КЕКСОВ (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУЗАКРЫТЫМ СПОСОБОМ)

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.

Первым делом вам потребуется подобрать подходящую форму для выпечки. Обратите внимание, что при полузакрытом режиме приготовления рабочие пластины хоть и расположены параллельно друг другу, но устанавливаются с небольшим сдвигом друг относительно друга. Поэтому подходящая для выпечки посуда будет по площади немного меньше площади рабочих пластин. Она должна полностью располагаться между рабочими пластинами, не выступая ни за края верхних, ни за края нижних пластин.

Высота формы не должна превышать максимальной высоты разведения рабочих пластин при сохранении их параллельного расположения.

Материал формы должен быть обязательно термостойким и выдерживать определенную механическую нагрузку при сжатии рабочих пластин. Лучше всего подходят для приготовления алюминиевые формы для выпечки или противни, желательно с антипригарным покрытием.

Порядок приготовления выпечки в электрогриле.

1. Приготовьте массу для выпечки в соответствии с рецептом. Хорошо размешайте ее до получения однородной структуры типа теста.
2. Если вы используете форму для выпечки без антипригарного покрытия, то смажьте ее растительным маслом и можете слегка присыпать молотыми сухарями. Это облегчит вынимание готовой выпечки из формы. Для формы с антипригарным покрытием этого можно не делать.
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.

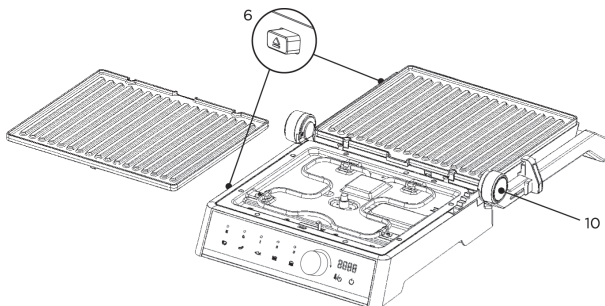
4. Рычагом фиксации высоты пластин (9) установите высоту сведения пластин электрогриля в соответствии с высотой выбранной формы. Верхняя пластина должна опуститься параллельно нижней на края формы для выпечки равномерно касаясь формы по всему ее верхнему краю, а рычаг фиксации высоты пластин должен ограничить механическую деформацию формы между пластинами.
5. Включите электрогриль в режиме ручного управления. Прогрейте рабочие пластины электрогриля, выбрав температуру приготовления приблизительно 160-180°C. Дождитесь нагрева пластин до рабочей температуры и срабатывания терморегулятора.
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. Установите время приготовления 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, установленную температуру и состояние готового блюда. Это позволит вам в следующий раз немного подкорректировать процесс приготовления для достижения наилучшего результата.

СНЯТИЕ РАБОЧИХ ПЛАСТИН

Зафиксируйте электрогриль в открытом положении.

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



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).

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

Вымойте рабочие пластины под краном теплой водой с мягким средством для мытья посуды.

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.

Извлеките и вымойте контейнер для сбора 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.

Перед тем как установить поддон и рабочие пластины обратно, протрите их сухим полотенцем и дайте им полностью высохнуть.

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.

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.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ СМЕННАЯ ПАНЕЛЬ

Для модели GR1006E поставляется дополнительная сменная панель, которая по своему функционалу аналогична установленным панелям и предназначена для замены базовых в случае их повреждения или для быстрой смены панелей при готовке разных блюд.

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: 2000 Вт

Температура нагрева: 120°C – 230°C

Размер панелей: 29x26 см

Регулировка времени приготовления в ручном режиме: до 60 минут

Класс электробезопасности: I

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.



ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД, адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шенг 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. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203.

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.

* 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.

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