

JVC

РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Гриль
JK-GR305

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **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.

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.

ОГЛАВЛЕНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	6
РАБОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ГРИЛЯ	6
УСТАНОВКА И СНЯТИЕ РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ	7
ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ	8
ЧИСТКА И УХОД.....	10
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	10
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	10
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	11
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	11
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ.....	12

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Электрический гриль 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.
- Электрический гриль 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 переделать вилку.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от Электрического гриля, 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.

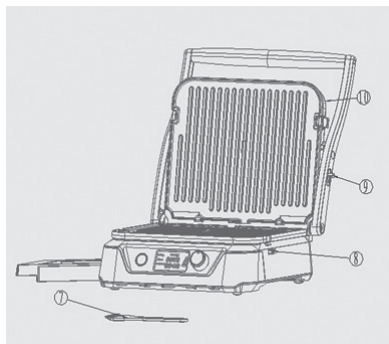
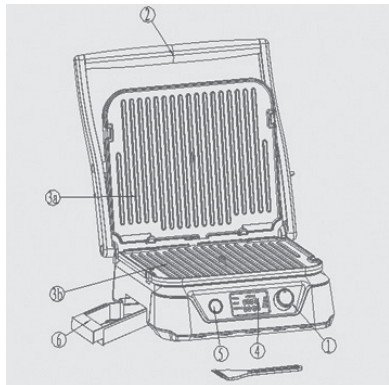
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести 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, 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 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 Электрический гриль на ровную устойчивую жаропрочную поверхность.
- Запрещается устанавливать Электрический гриль 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 Электрического гриля.
- Запрещается чем-либо накрывать работающий Электрический гриль.
- 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 Электрический гриль может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
- Чтобы открыть Электрический гриль и достать готовые продукты, используйте прихватки, чтобы не обжечься.
- Будьте особенно осторожны при необходимости перенести разогретый Электрический гриль с продуктами с одного места на другое.
- Запрещается готовить в печи слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.
- Не оставляйте приготовленные продукты на гриле. После окончания приготовления сразу снимайте готовые продукты и перекладывайте их в подходящую посуду.
- Запрещается использование аксессуаров, не рекомендованных производителем.
- Не допускайте, чтобы работающий Электрический гриль соприкасался с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать Электрический гриль 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 Электрический гриль.
- Запрещается переносить гриль держа его за ручку.
- 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.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Регулятор температуры и времени приготовления
2. Ручка
3. Двусторонние рабочие поверхности с антипригарным покрытием
4. ЖК-дисплей
5. Кнопка включения/выключения/настройки
6. Контейнер для сбора жира
7. Лопатка
8. Кнопка снятия рабочей поверхности
9. Фиксатор гриля в открытом положении
10. Корпус из нержавеющей стали

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките Электрический гриль из упаковки. Снимите с поверхностей прибора все наклейки (кроме наклейки с указанием модели и серийного номера) и уберите остатки упаковочной бумаги.

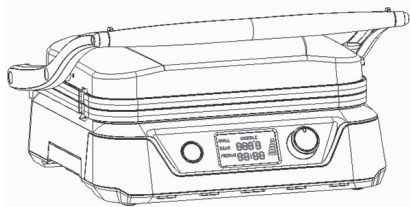
Нажмите на кнопку снятия верхней рабочей поверхности и снимите ее с прибора. Нажмите на кнопку снятия нижней рабочей поверхности и снимите ее с прибора. Вымойте рабочие поверхности, контейнер для сбора жира и лопатку под краном со средством для мытья посуды, затем вытрите насухо полотенцем. Установите рабочие поверхности обратно рифленной ли 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 Электрического гриля может выходить небольшое количество дыма или исходить запах. Это нормально. Через несколько минут это пройдет.

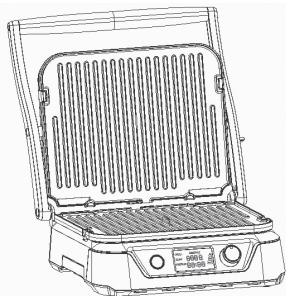
РАБОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ГРИЛЯ



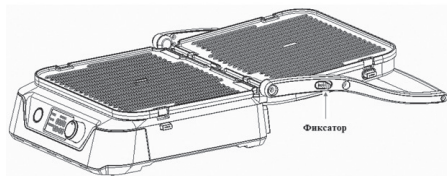
Выбирайте закрытый способ приготовления, когда вам важно приготовить продукты быстро и здоровым способом. Вы можете приготовить закрытым способом различные бутерброды, сэндвичи, бургеры, котлеты, мясные отбивные без кости, кусочки мяса без костей или овощи.

Благодаря тому, что продукты нагреваются с обеих сторон рабочими поверхностями прибора, они готовятся равномерно и в течение короткого времени.

Рифленные рабочие поверхности сделаны так, что жир во время приготовления стекает в специальный контейнер, приготовление в электрическом гриле позволяет получить диетическую и полезную для здоровья пищу.



Некоторые продукты можно готовить в раскрытом электрическом гриле, например, пиццу или рыбу. Возьмите за ручку и откройте Электрический гриль на 105 градусов. Кладите продукты на нижнюю рабочую поверхность.



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 90 градусов, затем другой рукой нажмите на фиксатор гриля в открытом положении и, взявшись за ручку, раскройте гриль на 180 градусов.

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.

Также вы можете установить рабочую поверхность гладкой стороной вверх и приготовить блинчики, яичницу с беконом, омлет.

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 рифленные и сделаны так, что жир во время приготовления стекает в специальный контейнер, приготовление в электрическом гриле позволяет получить диетическую и полезную для здоровья пищу.

УСТАНОВКА И СНЯТИЕ РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Нажмите на кнопку снятия верхней или нижней рабочей поверхности и снимите ее с прибора.

Выберите необходимую сторону – рифленную или гладкую и устанавливайте гладкой или рифленной стороной вверх обе пластины. Запрещается установка верхней и нижней пластины разными сторонами рабочей поверхности.

Вставьте рабочую поверхность в замки рядом с шарнирным соединением, а затем прижмите другую сторону поверхности до фиксации.

Рабочие поверхности взаимозаменяемые: каждую из них можно устанавливать и сверху, и снизу.

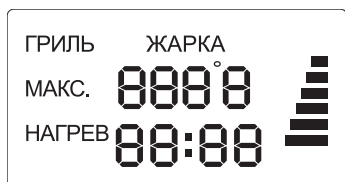
ПРИМЕЧАНИЕ:

При установке панелей гладкой стороной вверх – выбирайте режим ЖАРКА, при установке панелей рифленной стороной вверх – выбирайте режим ГРИЛЬ.

Если Вы готовите открытым способом на двух панелях с разной поверхностью одновременно, также выбирайте режим ГРИЛЬ.

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

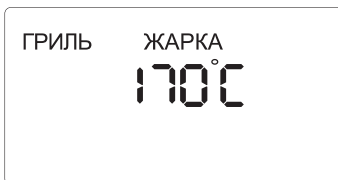
1. Заранее подготовьте продукты, которые вы собираетесь приготовить с помощью Электрического гриля.
2. Поставьте Электрический гриль на устойчивую и жаропрочную поверхность на расстоянии не менее 15 см от прочих предметов, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию.
3. Подключите вилку питания к электрической розетке.
4. Нажмите кнопку включения, чтобы включить прибор, тогда гриль подаст звуковой сигнал и загорятся все индикаторы дисплея.



5. Через две секунды часть индикаторов погаснет, а индикатор температуры нагрева 200°C по умолчанию будет мигать.



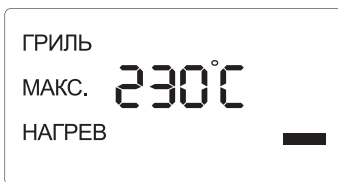
6. Поверните регулятор по часовой стрелке или против часовой стрелки, раздастся звуковой сигнал и начнет мигать индикатор температуры нагрева 170°C по умолчанию.



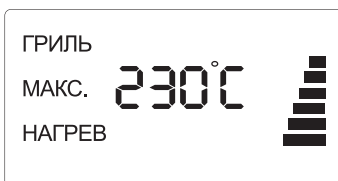
7. Нажимая кнопку, выберите режим ГРИЛЬ или ЖАРКА.



8. Регулятором установите нужную температуру. По умолчанию она установлена на 200°C. Температура устанавливается в диапазоне от 80°C до 230°C с шагом 15°C. Когда вы установите температуру 230°C, на дисплее отобразится индикатор «МАКС», означающий максимальную прожарку.
9. После выбора температуры нажмите кнопку, чтобы начать разогрев. По мере разогрева поверхностей гриля на дисплее будут отображаться полоски, сообщающие о ходе разогрева.



10. Когда разогрев завершится, на дисплее отобразятся все шесть полосок.



11. Затем раздастся звуковой сигнал, сообщающий, что установленная температура достигнута. Затем индикатор разогрева «НАГРЕВ» и полоски пога-

снут, и на дисплее отобразится индикация времени, которая будет мигать.



12. Положите продукты на рабочую поверхность или на обе рабочих поверхности.
13. Нажмите кнопку, чтобы установить время приготовления. Установите время приготовления регулятором. Шаг изменения времени – 30 секунд. Максимальное время приготовления – 59:59. Чтобы быстро установить время приготовления, вы также можете нажать и удерживать кнопку.
14. Когда время будет установлено, нажмите кнопку, чтобы начать обратный отсчет времени. Чтобы приостановить обратный отсчет времени, нажмите кнопку или поверните регулятор. После этого при необходимости вы можете изменить установленное время. Для этого нажмите кнопку, а затем регулятором установите нужное время.
15. Когда установленное время истечет, Электрический гриль начнет подавать по три звуковых сигнала длительностью 0,5 секунды с интервалом 10 секунд. Поверните регулятор, чтобы отключить звуковые сигналы.
16. Отсоедините вилку питания от розетки, откройте Электрический гриль и достаньте продукты с помощью лопатки, поставляемой в комплекте.

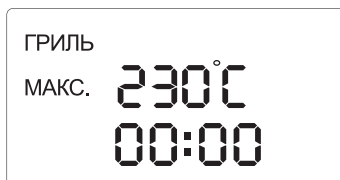
ВНИМАНИЕ:

Запрещается доставать продукты металлической лопаткой или острыми предметами, например, вилкой, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие. Используйте только деревянные, пластиковые или силиконовые лопатки.

17. Оставьте Электрический гриль открытым, чтобы он быстрее остыл, и проведите его чистку.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Если по окончании разогрева в течение одной минуты не будет установлено время приготовления, индикация времени перестанет отображаться на дисплее.



Чтобы установить время приготовления в этом случае, поверните регулятор.

Если по окончании приготовления вам нужно продолжить готовить продукты при более низкой температуре, установите нужную температуру регулятором и нажмите кнопку. Когда Электрический гриль остынет до нужной температуры, он начнет подавать звуковые сигналы длительностью 0,5 секунды с интервалом 10 секунд, при этом на дисплее будет мигать индикация времени «00:00».

В любом режиме нажмите и удерживайте кнопку, чтобы вернуть прибор в режим ожидания. Затем вы можете заново выбрать температуру и время приготовления.

Если на дисплее горит индикатор «E01», «E02» или «E03», это означает, что произошло короткое замыкание. В этом случае сразу отключите Электрический гриль от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.

При отсутствии нажатия на кнопку или поворота регулятора прибора в режиме ожидания в течение одной минуты, индикация дисплея гаснет автоматически.

Если по окончании разогрева время приготовления не установлено в течение одного часа, Электрический гриль выключается автоматически (за 30 секунд до этого прибор подает по десять сигналов с интервалом 3 секунды).

ЧИСТКА И УХОД

Выполняйте чистку прибора после каждого использования.

Отключите Электрический гриль 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 поверхности, нажав на кнопки для их снятия.

Вымойте рабочие поверхности и контейнер для сбора жира 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.

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

Перед тем как установить рабочие поверхности и контейнер для жира обратно, дайте им полностью высохнуть.

Запрещается использовать острые предметы и абразивные средства для очистки поверхностей прибора, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие или полировку корпуса прибора.

Уберите чистый и сухой прибор в закрытом положении на хранение в чистое и сухое место, недоступное для маленьких детей.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.



Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/EC.

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

Мощность: 2200 Вт

Температура нагрева: 80°C - 230°C

Размер панелей: 292 x 237 мм

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, 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. 66, 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.

Условия гарантийных обязательств

1. Срок гарантии составляет 12 месяцев.
2. Гарантийные обязательства действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.
3. Гарантийные обязательства не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия.
4. Для всех видов изделий: • соединительные кабели, антенны и переходники для них, носители информации различных типов (аудио-, видеодиски, диски с программным обеспечением и драйверами, карты памяти), элементы питания; • чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.
5. Не подлежат гарантийному обслуживанию изделия с дефектами, возникшими вследствие:
 - неправильной транспортировки, установки или подключения изделия;
 - механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации с нарушением правил, изложенных в руководстве по эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая; – действия третьих лиц или непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т. д.);
- попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- сильного загрязнения и запыления;
- повреждения животными;
- ремонта или внесения не санкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
- отклонения параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
- некорректного обновления программного обеспечения как самим пользователем, так и неуполномоченными лицами;
- использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях.
6. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (АСЦ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т.п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара.
7. Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.
8. Изготовитель не несет ответственности за пропажу и искажение данных на съемных носителях информации, используемых в изделии.

JVC
jvc-rus.ru