

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Скачайте
книгу рецептов!



Гриль электрический
JK-GR335

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрогриля JVC. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора просим Вас внимательно прочитать настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасной эксплуатации электрогриля и по уходу за ним. Особое внимание обратите на раздел «Меры безопасности». После прочтения «Руководства по эксплуатации» сохраните его для использования в дальнейшем.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	6
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОГРИЛЯ.....	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	6
ПАРАМЕТРЫ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	8
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	8
ИНДИКАТОРЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	12
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	13
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	14
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	14
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	16

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, гренков 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 максимальная мощность) 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.
- Не рекомендуется использовать электрогриль с сетевым удлинителем. При острой необходимости использования сетевого удлинителя, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора и 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 замыканию.
- 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.

- Запрещается управлять работой прибора с помощью таймера или устройства дистанционного управления.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт может привести к неисправности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права дальнейшего гарантийного обслуживания.
- Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- 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.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не передавливался, не соприкасался с острыми предметами, углами и краями 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 на себя разогретый электрогриль.
- Устанавливайте гриль только на устой-

чивую твердую 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.

- Чтобы открыть электрогриль и достать готовые продукты, используйте прихватки или рукавицы, 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 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, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования, снимают его с гарантийного обслуживания.

Производитель не несет ответственности за любые последствия, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

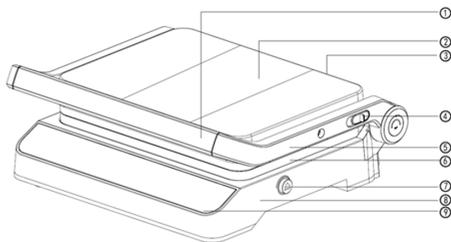
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электрогриль

Руководство по эксплуатации

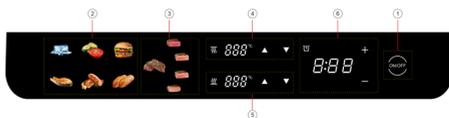
Гарантийный талон

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОГРИЛЯ



1. Ручка
2. Верхняя крышка корпуса
3. Верхняя часть корпуса
4. Кнопка фиксации в открытом положении
5. Боковая часть ручки
6. Рабочая поверхность
7. Кнопка снятия рабочей поверхности
8. Нижняя часть корпуса
9. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ON/OFF Кнопка включения/выключения прибора

После подключения гриля к электросети подсветка кнопки ON/OFF мигает.

Коснитесь кнопки ON/OFF, чтобы включить прибор.

Чтобы выключить прибор, коснитесь и 3 секунды удерживайте кнопку ON/OFF.

Подсветка кнопки:

- в режиме ожидания мигает белым;
- после включения гриля постоянно горит белым;
- в режиме предварительного разогрева горит красным;
- в режиме приготовления горит желтым;
- после завершения приготовления горит зеленым.

При отсутствии операций с прибором в течение 2 минут после включения он выключается автоматически.

2. Кнопки выбора автоматических программ приготовления

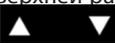
Коснитесь и 2-3 секунды удерживайте кнопку нужной программы, чтобы ее выбрать. Подсветка кнопки выбранной программы будет мигать. Работа гриля начнется автоматически через 3 секунды. Чтобы отменить выбор программы, снова коснитесь и 3 секунды удерживайте кнопку выбора данной программы. Описание параметров программ приведено ниже в разделе «Параметры программ приготовления».

3. Кнопка выбора и настройки параметров программы приготовления стейка

Коснитесь кнопки , и подсветка данной кнопки начнет мигать, также рядом загорится индикация слабой степени прожарки стейка. Чтобы изменять степень прожарки стейка, последовательно касайтесь кнопки , и будет загораться индикация нужной степени прожарки. Всего имеется четыре степени прожарки стейка: слабая, средняя, почти полная и полная прожарка, - каждой из которых соответствует определенный индикатор.

4. Индикатор и кнопки регулировки температуры нагрева верхней рабочей поверхности

После включения прибора, когда его работа еще не началась, индикатор нагрева верхней рабочей поверхности  горит белым светом. Рядом отображается индикация температуры рабочей поверхности «000°C».

Вы можете установить температуру нагрева верхней рабочей поверхности кнопками . Температура устанавливается в диапазоне от 90°C до 230°C.

После начала работы гриля в режиме разогрева и приготовления индикатор нагрева верхней рабочей поверхности  мигает красным.

При необходимости вы можете изменять температуру нагрева верхней рабочей

поверхности кнопками  и в процессе приготовления.

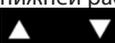
После окончания приготовления индикатор нагрева верхней рабочей поверхности  снова начинает гореть белым светом, рядом снова начинает отображаться индикация температуры верхней рабочей поверхности «000°C».

4. Индикатор и кнопки регулировки температуры нагрева нижней рабочей поверхности

После включения прибора, когда его работа еще не началась, индикатор нагрева нижней рабочей поверхности  горит белым светом. Рядом отображается индикация температуры рабочей поверхности «000°C».

Вы можете установить температуру нагрева нижней рабочей поверхности кнопками . Температура устанавливается в диапазоне от 90°C до 230°C.

После начала работы гриля в режиме разогрева и приготовления индикатор нагрева нижней рабочей поверхности  мигает красным.

При необходимости вы можете изменять температуру нагрева нижней рабочей поверхности кнопками  и в процессе приготовления.

После окончания приготовления индикатор нагрева нижней рабочей поверхности  снова начинает гореть белым светом, рядом снова начинает отображаться индикация температуры нижней рабочей поверхности «000°C».

5. Индикация и кнопки регулировки времени приготовления, индикатор таймера приготовления

После включения прибора, когда его работа еще не началась, индикатор таймера приготовления  горит белым светом, также отображается индикация времени приготовления «0:00». Вы можете установить время приготовления кнопками . Тогда после окончания предварительного разогрева на дисплее отобразится установленное время, а затем нач-

нется его обратный отсчет.

При необходимости вы можете изменять время приготовления кнопками **+** **-** и в процессе приготовления.

В режиме приготовления индикатор таймера приготовления  мигает зеленым светом.

После окончания приготовления индикатор таймера приготовления  снова начинает гореть белым светом, рядом снова начинает отображаться индикация времени приготовления «0:00».

ПАРАМЕТРЫ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа приготовления	Время приготовления, мин	Температура, °C
Размораживание	40	50
Овощи	10	220
Котлеты для гамбургеров	7	200
Рыба	8	230
Сосиски	7	230
Курица	8	230
Стейк, слабая прожарка	3	230
Стейк, средняя прожарка	5	230
Стейк, почти полная прожарка	7	230
Стейк, полная прожарка	10	230

В таблице указаны значения времени и температуры приготовления по умолчанию для каждой программы. В зависимости от размера продуктов и ваших личных предпочтений данные параметры можно менять в процессе приготовления.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките электрический гриль из упаковки. Уберите остатки упаковочной бумаги. Снимите с поверхностей прибора все наклейки кроме наклейки с указанием модели и серийного номера. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание.

Протрите рабочие поверхности влажной тканью или губкой. Контейнер для сбора жира вымойте под краном со средством для мытья посуды, затем вытрите насухо полотенцем. Установите контейнер для сбора жира.

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 электрогриля может появиться незначительный запах или дым. Это нормально. Через несколько минут это прекратится.

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. Рабочие поверхности гриля рифленые и сделаны так, что жир во время приготовления стекает в контейнер. Поэтому приготовление в электрогриле позволяет получить диетическую и полезную для здоровья пищу.

Конструкция электрогриля позволяет ему работать при разном расстоянии между

рабочими поверхностями, поэтому вы можете приготовить как тонкие ломтики картофеля, так и бифштексы (стейки).

Приготовление открытым способом

Выбирайте открытый способ приготовления, когда вам нужно приготовить много продуктов разного размера и, возможно, разного типа и по этой причине необходимо постоянно контролировать процесс приготовления. Вы можете приготовить открытым способом различные бургеры, котлеты, стейки, кусочки курицы и другой птицы, рыбу и овощи. Кусочки курицы и другой птицы рекомендуется готовить без костей, т.к. при приготовлении на открытом гриле, кусочки с костями не смогут равномерно прожариться.

Готовить можно только на нижней рабочей поверхности, зафиксировав верхнюю часть корпуса в вертикальном положении, или зафиксировать гриль в открытом положении. В последнем случае 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.

При приготовлении открытым способом 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, сначала одной рукой возьмитесь за ручку и приоткройте гриль, затем другой рукой нажмите на кнопку фиксации гриля в открытом положении на себя и раскройте гриль

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

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы уменьшить время предварительного разогрева, разогревайте электрогриль в закрытом положении.

Порядок приготовления с настройкой параметров вручную

1. Заранее подготовьте продукты, которые вы собираетесь приготовить с помощью электрогриля.
2. Поставьте электрогриль на устойчивую и термостойкую поверхность в закрытом виде.
3. Подключите вилку питания к электрической розетке, гриль подаст звуковой сигнал, все индикаторы и подсветка всех кнопок прибора мигнут один раз, затем будет только подсветка кнопки ON/OFF будет мигать белым. Прибор будет находиться в режиме ожидания.
4. Коснитесь кнопки ON/OFF, чтобы включить прибор. Подсветка кнопки ON/OFF будет гореть белым.
5. Кнопками   установите температуру нагрева верхней и нижней рабочих поверхностей.
6. Кнопками   установите время приготовления.
7. Через три секунды гриль начнет работать. Сначала гриль разогреется до установленной температуры, в это время подсветка кнопки ON/OFF будет гореть красным.
8. Когда гриль разогреется до установленной температуры, он подаст звуковой сигнал, а подсветка кнопки ON/OFF станет гореть желтым. Также начнется обратный отсчет установленного времени приготовления.
9. Откройте электрогриль взявшись за ручку и положите внутрь на нижнюю или обе рабочие поверхности бутерброды, сэндвичи, мясные отбивные, рыбу или другие продукты, которые вы собираетесь приготовить.
10. Если вы готовите закрытым способом, взявшись за ручку, закройте электрогриль. При закрытии электрогриля убедитесь, что верхняя рабочая по-

верхность равномерно прижимает продукты к нижней.

11. Во время приготовления при необходимости вы можете скорректировать время и температуру приготовления.
12. Когда приготовление завершится, прибор подаст звуковой сигнал, а подсветка кнопки ON/OFF станет гореть зеленым.
13. Если вы готовили закрытым способом, 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.
14. Если вы не собираетесь готовить другие порции и продукты, коснитесь и 3 секунды удерживайте кнопку ON/OFF, чтобы выключить прибор, затем отсоедините вилку питания от розетки.
15. Оставьте электрогриль открытым, чтобы он быстрее остыл, и проведите его чистку.

Порядок приготовления с использованием автоматических программ приготовления

1. Заранее подготовьте продукты, которые вы собираетесь приготовить с помощью электрогриля.
2. Поставьте электрогриль на устойчивую и термостойкую поверхность в закрытом виде.
3. Подключите вилку питания к электрической розетке, гриль подаст звуковой сигнал, все индикаторы и подсветка всех кнопок прибора мигнут один раз, затем будет только подсветка кнопки ON/OFF будет мигать белым. Прибор будет находиться в режиме ожидания.
4. Коснитесь кнопки ON/OFF, чтобы включить прибор. Подсветка кнопки ON/OFF будет гореть белым.
5. Коснитесь и 3 секунды удерживайте кнопку выбора нужной автоматической программы:

-  - размораживание;
-  - овощи;
-  - котлеты для гамбургеров;
-  - рыба;
-  - сосиски;
-  - курица.

Подсветка кнопки выбранной программы будет мигать.

Если вы собираетесь готовить стейк, то вместо кнопки выбора автоматической программы коснитесь кнопки  , и подсветка данной кнопки начнет мигать, также рядом загорится индикация слабой степени прожарки стейка. Чтобы изменить степень прожарки стейка, последовательно касайтесь кнопки  , и будет загораться индикация нужной степени прожарки. Всего имеется четыре степени прожарки стейка: слабая, средняя, почти полная и полная прожарка, - каждой из которых соответствует определенный индикатор.

6. Через три секунды гриль начнет работать. Сначала гриль разогреется до установленной температуры, в это время подсветка кнопки ON/OFF будет гореть красным.
7. Когда гриль разогреется до температуры, установленной для выбранной программы, он подаст звуковой сигнал, а подсветка кнопки ON/OFF станет гореть желтым. Также начнется обратный отсчет установленного времени приготовления.
8. Откройте электрогриль взявшись за ручку и положите внутрь на нижнюю или обе рабочие поверхности бутерброды, сэндвичи, мясные отбивные, рыбу или другие продукты, которые вы собираетесь приготовить.
9. Если вы готовите закрытым способом, взявшись за ручку, закройте электрогриль. При закрытии электрогриля убедитесь, что верхняя рабочая поверхность равномерно прижимает продукты к нижней.
10. Во время приготовления при необходимости вы можете скорректировать

время и температуру приготовления.

Кнопками ▲ ▼ вы можете изменить температуру нагрева верхней и нижней рабочих поверхностей.

Кнопками + — вы можете изменить время приготовления.

11. Когда приготовление завершится, прибор подаст звуковой сигнал, а подсветка кнопки ON/OFF станет гореть зеленым.
12. Если вы готовили закрытым способом, 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.
13. Если вы не собираетесь готовить другие порции и продукты, коснитесь и 3 секунды удерживайте кнопку ON/OFF, чтобы выключить прибор, затем отсоедините вилку питания от розетки.
14. 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 поверхности и поддоны еще чуть теплые, но уже достаточно остыли (температура не выше 40°C).

Протрите поверхности мягкой тканью, чтобы удалить жир и остатки продуктов. Если какие-то частицы прилипли, слегка сбрызните рабочие поверхности водой, смешанной со средством для мытья посуды, или положите на рабочие поверхности мокрую тряпочку, чтобы остатки размокли и отстали. Через некоторое время снова протрите рабочие поверхности влажной губкой или мягкой тканью, а затем вытрите их насухо полотенцем.

Извлеките контейнер для жира, слейте

жир и вымойте контейнер теплой водой с мылом.

ВНИМАНИЕ:

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

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

При необходимости рабочие поверхности можно снять и вымыть отдельно. Чтобы снять рабочую поверхность, нажмите на кнопку снятия рабочей поверхности и отсоедините ее от корпуса. Если к поверхностям прилипли продукты, например стек сыр с бутербродов во время приготовления, предварительно замочите рабочие поверхности на несколько минут в воде. Перед тем как установить рабочие поверхности обратно, дайте им полностью высохнуть.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается использовать острые предметы, металлические или жесткие неметаллические щетки, абразивные чистящие средства и агрессивные химические растворители для очистки поверхностей прибора, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие или полировку корпуса прибора.

Частое мытье панелей в посудомоечной машине не рекомендуется

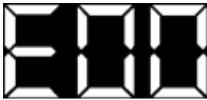
После мытья панели следует немедленно высушить, никогда не оставляйте их во влажной среде

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

ИНДИКАТОРЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если система самопроверки прибора об-

наружит неисправность, на дисплее отобразится соответствующий индикатор.

Индикация	Причина	Решение
	Обрыв внутренних цепей.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Короткое замыкание внутренних цепей.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Защита от перегрева.	Выключите питание прибора и дайте ему полностью остыть, затем можете включить его снова.
	Режим самодиагностики.	Выключите прибор и через некоторое время включите снова.

ПРИМЕЧАНИЯ:

В случае возникновения каких-либо других неисправностей обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Если во время использования гриля из него непрерывно идет дым, то немедленно выключите гриль, отсоедините его от сети питания и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- Транспортировка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и химически активных веществ. Наличие в воздухе паров кислот, щелочей и других агрессивных примесей не допускается.
- Перед тем как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже 0°C и не выше +40°C, с относительной влажностью воздуха не выше 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других агрессивных 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

Максимальная потребляемая мощность: 2000 Вт

Размер рабочих панелей (мм): 296x218

Длина шнура питания (м): 1.5

Класс электробезопасности: Класс I

Диапазон нагрева температуры: 90-230°C

*Значение температуры может отличаться от реального в диапазоне +10 градусов

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 jvc-rus.ru.



Изготовитель:

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

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

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

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

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

Дата производства указана на упаковке

или изделия.

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.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

1. При наступлении гарантийного случая для осуществления гарантийного ремонта покупателю необходимо предъявить документы, подтверждающие покупку, а именно гарантийный талон, товарный или кассовый чек магазина-продавца, подтверждающего факт и дату заключения договора розничной купли-продажи. В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара
2. Нестоящая гарантия действительна только при предъявлении полностью, правильно и разборчиво заполненного гарантийного талона (с указанием серийного номера, наименования, даты продажи Изделия, наличием печати торгующей организации, подписи покупателя об ознакомлении с условиями настоящей гарантии). При покупке обязательно проверяйте правильность заполнения гарантийного талона.
3. Гарантийное обслуживание производится при условии, что Изделие находится в чистом виде и без следов самостоятельного вскрытия.
4. Гарантийные обязательства не распространяются:
 - На подключение, настройку, установку, техническое и иное профилактическое обслуживание;
 - На использование/замену расходных материалов, на материалы/средства очистки;
 - На обслуживание, удаление органических, солевых, минеральных отложений/соединений, на удаление иных

- следов естественной эксплуатации, согласно требованиям руководства по эксплуатации;
- На принадлежности (аксессуары) изделий (подставки, поддоны, противни, решетки, ёмкости, корзины, крышки, лопатки, лотки, жарочные панели, вертела, шампуры и т.п.) если их замена предусмотрена конструкцией, либо не связана с разборкой изделия;
 - На элементы крепления принадлежностей (аксессуаров), на расходные материалы, (держатели, зажимы и т.п.)
 - На естественный износ быстро изнашивающихся узлов и деталей в ходе правильной эксплуатации. Кроме случаев, когда повреждение быстро изнашивающихся деталей является следствием дефекта деталей или качества сборки;
 - На элементы корпуса, подвергающихся потемнению, пожелтению, обгоранию, участвующих в процессе приготовления пищи, подвергающихся температурным перепадам, на лакокрасочные покрытия, что является естественным старением при эксплуатации изделия и не считается гарантийным случаем.
5. Гарантийные обязательства не распространяются на дефекты, вызванные отсутствием обслуживания:
- При отсутствии обслуживания, связанного с удалением солевых, масляных, жировых, минеральных и иных отложений, образующихся в процессе эксплуатации;
 - При отсутствии регулярного периодического обслуживания, требующей своевременной чистки, смазки, промывки корпусных элементов согласно правилам, изложенных в инструкции по эксплуатации;
6. Гарантийные обязательства не распространяются на изделия с дефектами, возникшими вследствие:
- Нарушения правил и условий эксплуатации, транспортировки и хранения, изложенных в инструкции по эксплуатации;
 - механического, химического, термического или физического повреждения, воздействия излучения;
 - Воздействия агрессивных или нейтральных жидкостей, газов или иных токсичных, или биологических сред, а также любых иных факторов искусственного или естественного происхождения, кроме тех случаев, когда такое воздействие прямо допускается инструкцией по эксплуатации;
 - Попадания в Изделие посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых (тараканов, муравьев и т.д.);
 - Действия третьих лиц, обстоятельств непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т. д.);
 - Внесения не санкционированных Изготовителем конструктивных изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами (неправильная сборка, отсутствие комплектующих элементов, наличие характерных следов вскрытия);
 - Отклонения параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
 - Использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях, в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций;
 - Нарушения, отсутствия, повреждения или изменения серийного номера, года выпуска, на изделии, в гарантийном талоне, или при их несоответствии;
 - Нарушении пломб или наклеек, установленных на изделии Изготовителем или авторизованным Изготовителем сервисным центром (касается только пломб и наклеек изготовителя);

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **JVC**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **JVC** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте jvc-rus.ru.

JVC
jvc-rus.ru