

JVC

РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Многофункциональный гриль
JK-MB025

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрогриля. 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 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 настоящей Инструкции по эксплуатации, используйте ее в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	6
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	6
ЗНАЧЕНИЕ ИНДИКАТОРОВ	6
ПОРЯДОК РАБОТЫ	7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУТЕРБРОДОВ.....	7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ	8
ЧИСТКА И УХОД.....	9
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	9
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	9
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ	10
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 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 ёмкостей с водой (например, в ванной комнате, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях, рядом с прудом или бассейном и т. д.).
 - Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
 - Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость.
 - Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду. Недопустимо попадание воды и других жидкостей внутрь корпуса электрогриля.
 - Устанавливайте гриль только на устойчивую горизонтальную поверхность, на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола и вдали от легковоспламеняющихся предметов. Поверхность, на которую устанавливается гриль, должна быть устойчива к нагреву, в противном случае используйте термостойкие подставки.
 - Не устанавливайте и не используйте гриль вблизи предметов, подверженных тепловой деформации.
 - Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками, шторами или другими воспламеняющимися материалами.
 - Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
 - Включайте устройство только с установленными рабочими панелями.
 - Запрещается устанавливать электрогриль рядом с источниками сильного тепла (духовкой, электрической или газовой плитой, отопительными приборами и т.п.).
 - Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте достаточное свободное пространство вокруг электрогриля.
 - Запрещается чем-либо накрывать работающий электрогриль.
 - Запрещается класть что-либо на гриль, когда он работает.
 - Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
 - При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
 - Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
 - Во время работы электрогриль сильно нагревается. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
 - Чтобы открыть электрогриль и достать готовые продукты, используйте 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.
- 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

Прибор – 1

Руководство по эксплуатации – 1

Гарантийный талон – 1

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Извлеките гриль из упаковки. Снимите с поверхностей прибора все наклейки (кроме наклейки с указанием модели и серийного номера) и уберите остатки упаковочной бумаги.
2. Протрите поверхности прибора слегка влажной тканью и дайте прибору полностью высохнуть.
3. Подключите вилку питания к электрической розетке, после этого загорятся красный индикатор питания и зеленый индикатор нагрева и начнется разогрев. Первый раз включайте гриль без каких-либо продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

4. Когда прибор нагреется, зеленый индикатор нагрева погаснет.
5. Отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
6. Протрите поверхности влажной тканью и вытрите их насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Перед началом приготовления рекомендуется смазывать рабочие поверхности небольшим количеством растительного масла.

ЗНАЧЕНИЕ ИНДИКАТОРОВ

Красный индикатор питания горит, когда прибор подключен к электросети.

Зеленый индикатор нагрева горит во время нагрева прибора. Когда прибор достигает необходимой температуры нагрева, зеленый индикатор гаснет. Во время работы прибора зеленый индикатор циклически загорается и гаснет, что означает, что прибор поддерживает необходимую температуру нагрева.

Порядок работы

1. Некоторые рецепты требуют, чтобы тесто для вафель перед выпеканием было выдержано, поэтому в зависимости от рецепта может потребоваться приготовить тесто заранее.
2. Установите в прибор рабочие поверхности для приготовления вафель.
3. Поставьте прибор в закрытом положении на устойчивую и жаропрочную поверхность на расстоянии не менее 15 см от прочих предметов, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию.
4. Подключите вилку питания к электрической розетке, после этого загорятся красный индикатор питания и зеленый индикатор нагрева и начнется разогрев.
5. Когда прибор нагреется и зеленый индикатор нагрева погаснет, откройте крышку прибора, взявшись за ручку, и слегка смажьте рабочие поверхности сливочным или растительным маслом или маргарином.
6. Аккуратно и равномерно влейте тесто для вафель на нижнюю рабочую поверхность. Не наливайте теста слишком много.
7. Закройте крышку, замок при этом должен защелкнуться.
8. Примерно через две минуты откройте замок и откройте крышку прибора, взявшись за ручку, чтобы проверить цвет и степень готовности вафель.
9. Затем снова закройте крышку. Для приготовления вафель требуется 4-5 минут. Выпекайте вафли, пока они не приобретут желательный для вас цвет, который может варьироваться от золотистого до темного (в последнем случае вафли будут хрустящими), при этом не рекомендуется снова открывать крышку до истечения 4-5 минут, т.к. в этом случае вафли могут не пропечься или прилипнуть к рабочим поверхностям. Время приготовления

вафель зависит от рецепта, например, сладкие вафли быстрее становятся золотистыми.

10. Когда вафли будут готовы, достаньте их из прибора деревянной, пластиковой или силиконовой лопаткой и снова закройте крышку, чтобы прибор нагрелся для приготовления следующей порции вафель.
11. Когда зеленый индикатор нагрева погаснет, отойдите крышку и приготовьте следующую порцию вафель.
12. По окончании приготовления отключите вилку питания прибора от розетки и дайте ему полностью остыть в открытом виде, после чего проведите его чистку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУТЕРБРОДОВ

1. Заранее подготовьте бутерброды. Не кладите внутрь слишком много начинки.
2. Установите в прибор рабочие поверхности для приготовления бутербродов.
3. Поставьте прибор в закрытом положении на устойчивую и жаропрочную поверхность на расстоянии не менее 15 см от прочих предметов, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию.
4. Подключите вилку питания к электрической розетке, после этого загорятся красный индикатор питания и зеленый индикатор нагрева и начнется разогрев.
5. Когда прибор нагреется и зеленый индикатор нагрева погаснет, откройте крышку прибора, взявшись за ручку, и слегка смажьте рабочие поверхности сливочным или растительным маслом или маргарином.
6. Положите на нижнюю рабочую поверхность бутерброды.
7. Закройте крышку, замок при этом должен защелкнуться.

8. Примерно через две минуты откройте замок и откройте крышку прибора, взявшись за ручку, чтобы проверить цвет и степень готовности бутербродов.
 9. Затем снова закройте крышку. Для приготовления бутербродов требуется 4-5 минут. Запекайте бутерброды, пока они не приобретут желательный для вас цвет, который может варьироваться от золотистого до темного.
 10. Когда бутерброды будут готовы, достаньте их из прибора деревянной, пластиковой или силиконовой лопаткой и снова закройте крышку, чтобы прибор нагрелся для приготовления следующей порции бутербродов.
 11. Когда зеленый индикатор нагрева погаснет, отойдите от крышки и приготовьте следующую порцию бутербродов.
 12. По окончании приготовления отключите вилку питания прибора от розетки и дайте ему полностью остыть в открытом виде, после чего проведите его чистку.
6. Положите на нижнюю рабочую поверхность подготовленные продукты. Не кладите слишком много продуктов.
 7. Закройте крышку, замок при этом должен защелкнуться.
 8. Примерно через две минуты откройте замок и откройте крышку прибора, взявшись за ручку, чтобы проверить цвет и степень готовности продуктов. При необходимости переверните их деревянной, пластиковой или силиконовой лопаткой.
 9. Затем снова закройте крышку. Запекайте продукты на гриле еще две минуты.
 10. Снова откройте крышку и проверьте готовность продуктов. Когда продукты будут готовы, достаньте их из прибора деревянной, пластиковой или силиконовой лопаткой и снова закройте крышку, чтобы прибор нагрелся для приготовления следующей порции продуктов.
 11. Когда зеленый индикатор нагрева погаснет, отойдите от крышки и приготовьте следующую порцию продуктов.
 12. По окончании приготовления отключите вилку питания прибора от розетки и дайте ему полностью остыть в открытом виде, после чего проведите его чистку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

1. Заранее подготовьте продукты, которые вы собираетесь приготовить.
2. Установите в прибор рабочие поверхности для приготовления на гриле.
3. Поставьте прибор в закрытом положении на устойчивую и жаропрочную поверхность на расстоянии не менее 15 см от прочих предметов, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию.
4. Подключите вилку питания к электрической розетке, после этого загорятся красный индикатор питания и зеленый индикатор нагрева и начнется разогрев.
5. Когда прибор нагреется и зеленый индикатор нагрева погаснет, откройте крышку прибора, взявшись за ручку,

ЧИСТКА И УХОД

Выполняйте чистку прибора после каждого использования.

Отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.

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

Вымойте рабочие поверхности под краном теплой водой со средством для мытья посуды или в посудомоечной машине.

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

Рабочие поверхности можно мыть в посудомоечной машине на верхней решетке.

Протрите корпус прибора слегка влажной тканью.

Перед тем как установить рабочие поверхности обратно, дайте им полностью высохнуть.

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

Для компактного хранения намотайте шнур питания на держатели внизу прибора. Уберите чистый и сухой прибор 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: 750 Вт

Класс электробезопасности: I

Рабочая температура панелей: 150-200°C

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, Гонконг. Сделано в Китае.

PIONEER HIGH TECHNOLOGY LIMITED

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

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

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

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

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **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