



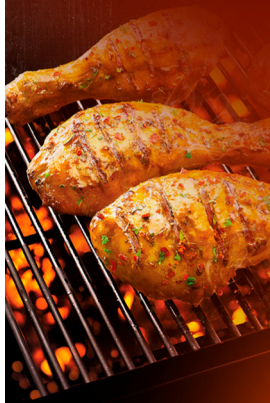
# GURMAN



КОНТАКТНЫЙ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ

**GR-BRN1017**

ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ





## *Уважаемый покупатель!*

*Поздравляем Вас с приобретением техники торговой марки «GURMAN». Мы уверены, что приобретенный товар будет соответствовать самым высоким запросам, предъявляемым Вами к бытовой технике и станет настоящим надежным помощником в Ваших домашних хлопотах.*

*Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией и соблюдайте правила эксплуатации.*

*В этом случае торговая марка «GURMAN» гарантирует продолжительное бесперебойное функционирование приобретенной Вами бытовой техники.*

*Спасибо за Ваш выбор!*

Контактный электрический гриль позволяет готовить стейки, овощи, рыбу, бутерброды, гренки и многое другое. Ребристая поверхность рабочих пластин и высокая температура приготовления способствуют удалению излишков жира из продуктов.

Конструкция «3 в 1» позволяет использовать гриль в трех режимах.

В двухстороннем режиме гриль закрывается крышкой, и продукты готовятся одновременно с двух сторон.

В режиме с приподнятой крышкой верхняя крышка нависает над готовящимися продуктами, но не касается их.

Это бывает необходимо в случае, если требуется двусторонний нагрев, но куски продуктов

имеют неодинаковую толщину, либо если требуется исключить давление крышки на них.

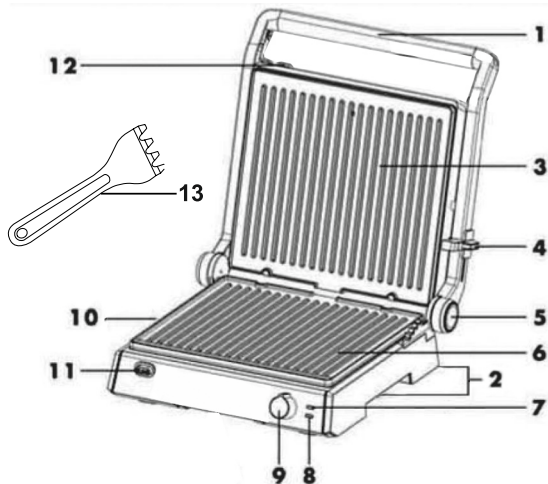
Например, в этом режиме можно приготовить бутерброд или разогреть пиццу.

В одностороннем режиме крышка гриля откидывается на 180°, и гриль превращается в большую жаровню. Для приготовления можно использовать обе поверхности.

Гриль оснащен термостатом с плавной регулировкой, позволяющим выставить температуру вплоть до 230 градусов.

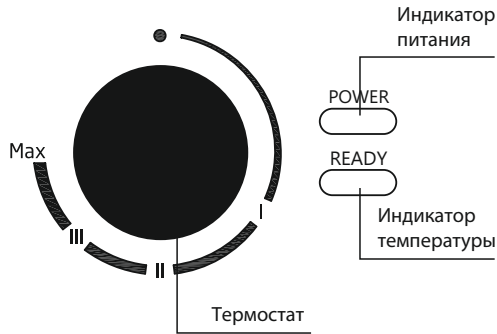
Нагревательные панели изготовлены из алюминия с нанесением антипригарным покрытием. Они съёмные и могут быть легко очищены. Допускается их мойка в посудомоечной машине.

## УСТРОЙСТВО ГРИЛЯ



1. Ручка
2. Складные ножки
3. Верхняя панель
4. Фиксатор (для фиксации крышки и настройки расстояния)
5. Кнопка открывания крышки
6. Нижняя панель
7. Индикатор питания
8. Индикатор температуры
9. Термостат
10. Поддон
11. Кнопка отсоединения нижней панели
12. Кнопка отсоединения верхней панели
13. Лопаточка

## УСТРОЙСТВО ГРИЛЯ



Индикатор питания загорается при включении гриля. Индикатор температуры загорается, когда рабочие поверхности достигнут температуры, выставленной термостатом. Когда поверхности остынут, индикатор температуры погаснет, а после их прогрева вновь загорится. Таким образом, процессе приготовления индикатор температуры периодически загорается и гаснет.

Фиксатор 4 служит для блокирования и разблокирования крышки, а также для настройки угла открытия крышки в режиме работы с приоткрытой крышкой. Для установки фиксатора в нужное положение передвиньте его, чтобы стрелка указывала на соответствующую пиктограмму. Чтобы открыть крышку установите фиксатор в положение, обозначенное пиктограммой с открытым замком. Для блокировки крышки выберите положение с пиктограммой закрытого замка. Пиктограммы со значками римских цифр I, II, III, IV и V обозначают угол открытия крышки, в котором она может быть зафиксирована. Чем больше число, тем больше угол. Для откидывания крышки на 180 градусов (для готовки в одностороннем режиме) нажмите кнопку с надписью - 180°. Термостат обеспечивает плавную регулировку температуры. I - 90-120 градусов. II - 120-150 градусов. III - 150-180 градусов. MAX - 180-230 градусов.

Электрогриль способствует удалению лишнего жира из продуктов в процессе приготовления пищи т.к. она готовится на высокой температуре с 2-х сторон. Для сбора вытапливаемого жира предназначены специальные бороздки на верхней и нижней поверхностях гриля. В процессе приготовления пищи (н-р. мяса) из нее начинает постепенно выходить лишний жир. Этот жир скапливается в бороздках и начинает стекать в лоток для сбора жира. Это происходит благодаря тому, что электрогриль имеет определенный угол наклона. При готовке продуктов, дающих много жира или сока, выдвиньте дополнительные ножки. Это увеличит наклон рабочей поверхности гриля и ускорит стекание жира в поддон. При готовке в двухстороннем режиме можно ослабить прижим верхней крышки к продукту, установив ее под небольшим углом, чтобы жир или сок легче стекал.

## ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Распакуйте гриль и удалите весь упаковочный материал.

Снимите нагревательные панели, вымойте их, высушите и установите обратно.

Протрите корпус гриля сухой тряпкой.

Выдвиньте поддон.

Включите гриль, включите нагрев обеих поверхностей на 200 °С.

Прогрейте гриль. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запаха, это нормально.

Выключите гриль и дайте ему остыть, затем снимите рабочие поверхности и снова вымойте их.

Гриль готов к эксплуатации.

Вначале слегка смажьте рабочие поверхности панелей маслом, маргарином или жиром.

Это затруднит прилипание продуктов к поверхностям. Проверьте, что поддон для сбора жира установлен.

Выберите режим приготовления и установите крышку в соответствии с режимом.

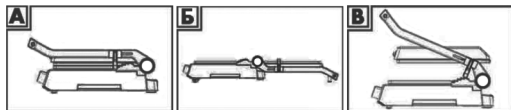
Включите гриль, установите термостатом требуемую температуру нагрева и подождите, пока гриль нагреется. Когда рабочие поверхности достигнут рабочей температуры, загорится индикатор температуры.

Выложите продукты на рабочие поверхности. Закройте крышку, если вы готовите в двухстороннем режиме. В одностороннем режиме своевременно переворачивайте продукты, если это предусмотрено рецептом.

По окончании приготовления выключите гриль, повернув термостат против часовой стрелки до упора в положение, обозначенное кружком. Затем отключите гриль от сети электропитания.

Для снятия и переворачивания пищи используйте только деревянные или пластиковые лопатки, выдерживающие высокие температуры. Не используйте металлические лопатки, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ДВУХСТОРОННИЙ РЕЖИМ

В этом режиме (рисунок А) пища выкладывается на нижнюю рабочую поверхность, после чего гриль закрывается крышкой, таким образом, пища готовится одновременно с двух сторон и ее не требуется переворачивать.

При готовке в этом режиме старайтесь, чтобы все одновременно приготавливаемые куски пищи имели примерно одинаковую толщину.

Благодаря этому каждый кусок будет соприкасаться и с верхней, и с нижней поверхностью гриля, поэтому все они будут готовиться равное количество времени и с одинаковой степенью прожарки.

### ОДНОСТОРОННИЙ РЕЖИМ

В этом режиме (рисунок Б) для приготовления можно использовать обе рабочие поверхности одновременно, пища готовится с нижней стороны. Нажмите на кнопку открывания крышки и откройте ее на 180°. Если вам не требуются обе рабочие поверхности, откройте крышку гриля на 90 (значок градусов), в этом случае для готовки используется только нижняя поверхность.

### Режим ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПРИОТКРЫТОЙ КРЫШКОЙ

Используйте этот режим, если готовка в двухстороннем режиме невозможна по причине того, что верхняя крышка может раздавить пищу собственным весом, либо куски пищи имеют неравномерную толщину, но при этом вам все же необходим нагрев не только снизу, но и сверху. Установите фиксатор крышки в положение,



обеспечивающее нужный угол закрытия крышки, и закройте ее. Крышка не закроется до конца и будет приподнята, так что верхняя рабочая поверхность не будет касаться приготавливаемых продуктов. При необходимости выровняйте крышку, установив ее горизонтально.

***Внимание! Крышка может быть горячей. Для выравнивания крышки используйте кухонные варежки или прихватки, не касайтесь ее голыми руками.***

### **Советы**

При готовке в одностороннем режиме не переворачивайте приготавливаемую пищу слишком часто, чтобы избежать ее чрезмерного высушивания. Нарезайте пищу не слишком толстыми кусками, в противном случае время приготовления будет чрезмерно долгим.

Перед выкладыванием следующей порции прогрейте гриль: дождитесь, пока погаснет индикатор нагрева, и только после этого выкладывайте продукты на рабочие поверхности.

При готовке продуктов, дающих много жира или сока, выдвиньте дополнительные ножки. Это увеличит наклон рабочей поверхности гриля и ускорит стекание жира в поддон.

Если панели сразу после готовки протереть сначала сухими, а потом влажными бумажными полотенцами, то этого будет вполне достаточно для качественной очистки.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.

2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.

3. Не используйте гриль вне помещения и в областях с влажным тропическим климатом.

4. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.

5. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.

6. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.

7. Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей.

8. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.

9. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться грилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства.

Не позволяйте детям играть с грилем.

10. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети и домашние животные.

11. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети после использования, а также если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.

12. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога! Открывайте горячий гриль только за ручку.

13. 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.

14. Устанавливайте гриль так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей.

15. Во время работы не кладите ничего на крышку гриля.

16. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с гриля, чтобы не поцарапать покрытие рабочих поверхностей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопаточки.

17. Кладите приготовляемую пищу непосредственно на рабочие поверхности. Не используйте фольгу и различные подкладки.

18. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.

19. Не допускайте падения гриля и не подвергайте его ударам.

20. Храните устройство в недоступных детям местах.

21. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

## Обслуживание и хранение

Перед чисткой и обслуживанием гриля отключите его от сети и убедитесь, что он остыл.

Выдвиньте поддон для жира и слейте его содержимое. Вымойте поддон.

Отсоедините рабочие поверхности и вымойте их. Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и мочалки. Помните, что антипригарное покрытие поверхностей легко повредить. Не погружайте гриль в воду и не мойте его под струей воды.

Наружные поверхности гриля протрите влажной тряпкой.

Перед уборкой на хранение очистите и вымойте гриль. Смотайте шнур на держатели на дне.

Храните гриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

## Устранение неполадок

### **Жир из гриля вытекает на стол**

1. Проверьте, не переполнен ли поддон.
2. Проверьте, чтобы при готовке куски пищи не касались заднего бортика рабочих панелей, и что выемки на панелях для стока жира свободны. Также гриль должен быть установлен горизонтально. В противном случае жир будет скапливаться сзади и переливаться через бортик панели, вместо того, чтобы стекать в поддон.

### СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

По вопросам сервисного обслуживания обращайтесь по телефону: 88007005144. Претензии и предложения по улучшению качества продукции направляйте на e-mail: info@astmarket.com.

### Внимание!

**Прибор предназначен для эксплуатации в сетях переменного тока с напряжением 220-240 В, 50 Гц**

Срок службы товара: 2 года

Дата производства: ноябрь 2021 г.

### Изготовитель:

«NINGBO BORINE ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD»  
Адрес: No.77 Dagang 6th Road, Xinqi Beilun, Ningbo Zhejiang, 315800, Китай

### Импортер: ООО «АстМаркет»

Адрес: Россия, Астраханская область,  
г. Ахтубинск, ул. Ленина, д.165

Контактный электрический гриль (1 шт.)  
Лопатка (1 шт.)  
Поддон для сбора жира (1 шт.)  
Инструкция по эксплуатации (1 шт.)  
Индивидуальная упаковка (1 шт.)

### Соответствует требованиям технических регламентов:

«О безопасности низковольтного оборудования»  
ТР ТС 004/2011

«Электромагнитная совместимость технических средств» ТР ТС 020/2011

«Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016

Артикул **GR-BRN1017**

Напряжение: 220-240 В, 50-60 Гц

Мощность: 2000 Вт



Фирма-производитель оставляет за собой право вносить изменения в дизайн, конструкцию и комплектность поставки продукции без дополнительного уведомления.

# ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

на электрические изделия

Наименование изделия: \_\_\_\_\_

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный №: \_\_\_\_\_

Наименование продавца: \_\_\_\_\_

Подпись продавца: \_\_\_\_\_

Гарантийный срок на данное изделия составляет: 12 месяцев.  
Гарантийный срок не предоставляется на расходные части изделия.

Товар мною осмотрен, претензий по качеству и комплектации не имею.  
Инструкцию по эксплуатации на русском языке получил.

М.П.

«    »

\_\_\_\_\_

Г.

\_\_\_\_\_

дата продажи

подпись покупателя

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

**1.** Настоящая гарантия имеет силу при соблюдении следующих условий:

- правильное и четкое заполнение гарантийного талона с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца в гарантийном талоне и отрывных купонах;
- наличие оригинала квитанции (чека), содержащего дату покупки.

**2.** Фирма «GURMAN» оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.

**3.** Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, установку, настройку изделия на дому у владельца.

**4.** Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие:

- механических повреждений;
- несоблюдения условий эксплуатации или ошибочных действий владельца;
- неправильной установки, транспортировки;
- стихийных бедствий (молния, пожар, наводнение и т. п.), а также других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя;
- попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- ремонта или внесения конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
- использования аппаратуры в профессиональных целях;
- отклонений от Государственных Технических Стандартов питающих, телекоммуникационных и кабельных сетей;
- при выходе из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы.

**5.** Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством.

КУПОН №3

Срок проведения ремонта: \_\_\_\_\_  
Кем выполнялись работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ») \_\_\_\_\_

Перечень проведенных работ: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Работу принял, претензий по качеству не имею: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ Г.



КУПОН №2

Срок проведения ремонта: \_\_\_\_\_  
Кем выполнялись работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ») \_\_\_\_\_

Перечень проведенных работ: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Работу принял, претензий по качеству не имею: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ Г.



КУПОН №1

Срок проведения ремонта: \_\_\_\_\_  
Кем выполнялись работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ») \_\_\_\_\_

Перечень проведенных работ: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Работу принял, претензий по качеству не имею: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ Г.

