



GURMAN



КОНТАКТНЫЙ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ

GR-BRN1018

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.

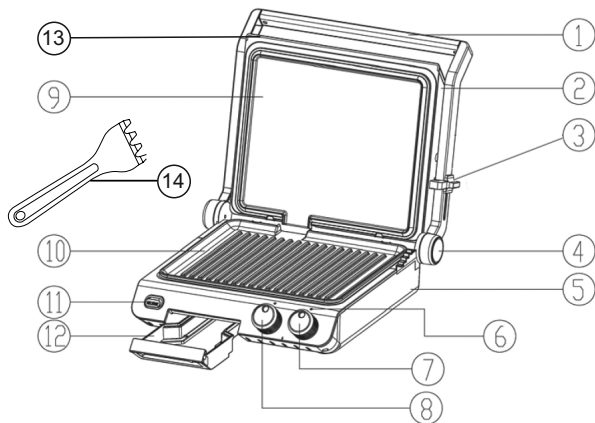
Например, в этом режиме можно приготовить бутерброд или разогреть пиццу.

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. С помощью таймера вы можете задать время приготовления вплоть до 30 минут.

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. Верхняя крышка
3. Фиксатор для фиксации крышки
4. Кнопка открывания крышки
5. Нижняя часть корпуса
6. Индикаторы
7. Термостат
8. Таймер
9. Верхняя панель
10. Нижняя панель
11. Кнопка отсоединения нижней панели
12. Поддон
13. Кнопка отсоединения верхней панели
14. Лопатка

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, в процессе приготовления инди-

катор температуры периодически загорается и гаснет.

Фиксатор 3 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 соответствующее положение. Чтобы открыть крышку установите фиксатор в положение OPEN. Для блокировки крышки выберите положение LOCK. Пиктограммы со значками цифр 1, 2, 3, 4 и 5 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.

УСТРОЙСТВО ГРИЛЯ / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Распакуйте гриль и удалите весь упаковочный материал.

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

Протрите корпус гриля сухой тряпкой.

Выдвиньте поддон.

Перед первым использованием включите гриль без продуктов на 10 минут при установленном термостате на максимальную температуру гриля.

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.

Перед каждым применением рекомендуем нанести на нагревательные пластины тонкий слой пищевого масла, предназначенного для

тепловой обработки. Проверьте, что поддон правильно вставлен в основание до упора и обе нагревательные пластины установлены на свое место. Убедитесь, что таймер и термостат установлены в положение выключено и подсоедините гриль к розетке эл. сети.

Если нагревательные пластины замкнуты друг к другу, то отомкните их установкой замка в положение OPEN. Подогрейте гриль установкой таймера на 5 минут и установкой термостата в положение 4 - SUPER HIGH (максимальная температура). Для более быстрого предварительного нагрева закройте нагревательную пластину. После установки таймера включится индикатор. Подогрев нагревательных пластин до установленной температуры также сигнализируется индикатором. По истечении установленного времени включится звуковой сигнал и гриль выключится. Световой индикатор таймера

УСТРОЙСТВО ГРИЛЯ / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

погаснет и индикатор нагрева рабочих поверхностей полностью выключится.

После предварительного нагрева пластин установите таймером требуемое время приготовления продуктов, а термостат установите в зависимости от вида продуктов, которые будут готовиться на гриле. Таймер можно установить с шагом 5 минут в диапазоне от 0 до 30 минут. Термостат позволяет установить 4 различных уровня температуры.



Таймер отсчитывает установленное время и термостат отображает выбранный уровень температуры. Температуру можно произвольно изменять во время приготовления.

По истечении установленного времени включится звуковой сигнал и гриль выключится. Установите термостат в позицию 0 (выключено).

Указанная выше настройка термостата и время приготовления являются ориентировочными и могут отличаться в зависимости от толщины ломтиков мяса или размеров продуктов.

НАСТРОЙКА ТЕРМОСТАТА	ТЕМПЕРАТУРА
0	выключено
1 - «LOW» низкая температура	100-120°C
2 - «MED» средняя температура	120-160°C
3 - «HIGH» высокая температура	160-200°C
4 - «SUPER HIGH» максимальная температура	200-230°C

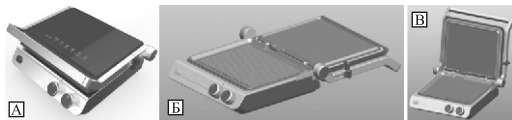
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАСТРОЙКИ ТЕРМОСТАТА И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВИД ПРОДУКТОВ	НАСТРОЙКА ТЕРМОСТАТА	ВРЕМЯ ЗАПЕКАНИЯ НА ГРИЛЕ (С ЗАКРЫТОЙ ВЕРХНЕЙ
Говядина - филе - быстро приготовленный стейк - гамбургеры	3 - «HIGH» (высокая температура) 3 - «HIGH» (высокая температура) 3 - «HIGH» (высокая температура)	4 минуты (среднепропечено) 5-6 минут (хорошо пропечено) 5-8 минут 8-10 минут
Свинина - медальоны из вырезки - ломтики для шницеля - ломтики шейная часть	3 - «HIGH» (высокая температура) 3 - «HIGH» (высокая температура) 3 - «HIGH» (высокая температура)	4-5 минут 7-8 минут 9-10 минут
Ягнятина - вырезка - ломтики - стейки	3 - «HIGH» (высокая температура) 3 - «HIGH» (высокая температура) 3 - «HIGH» (высокая температура)	6 минут 8 минут 8 минут
Курятина - кусочки грудки - кусочки ножек	3 - «HIGH» (высокая температура) 3 - «HIGH» (высокая температура)	6 минут или больше, чтобы ломтики хорошо пропеклись 4-5 минут или больше, чтобы ломтики хорошо пропеклись

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАСТРОЙКИ ТЕРМОСТАТА И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВИД ПРОДУКТОВ	НАСТРОЙКА ТЕРМОСТАТА	ВРЕМЯ ЗАПЕКАНИЯ НА ГРИЛЕ
Колбасы/сосиски - тонкие - толстые	2 - «MED» (средняя температура) 2 - «MED» (средняя температура)	5-6 минут (хорошо пропечено)
Морепродукты - филе рыбы без кожи - филе рыбы с кожей - креветки	4 - «SUPER HIGH» (максим. температура) 4 - «SUPER HIGH» (максим. температура) 3 - «HIGH» (высокая температура) 3 - «HIGH» (высокая температура)	8-10 минут 10-12 минут 8 минут 5 минут
Бутерброд или фокачча	2 - «MED» (средняя температура)	5-6 минут
Овощи нарезанные на ломтики толщиной 2 см - баклажаны - кабачки - батат	2 - «MED» (средняя температура) 2 - «MED» (средняя температура) 2 - «MED» (средняя температура)	8-10 минут 8-10 минут 8-10 минут

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°.

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 приготовляемую 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 выкла-

дывайте продукты на рабочие поверхности.

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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.

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-BRN1018**

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.

« »

дата продажи

Г. _____

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: _____

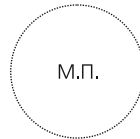
(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ») _____

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.



