



GURMAN



КОНТАКТНЫЙ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ

GR-BRN1026

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!

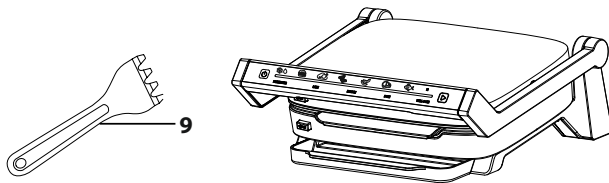
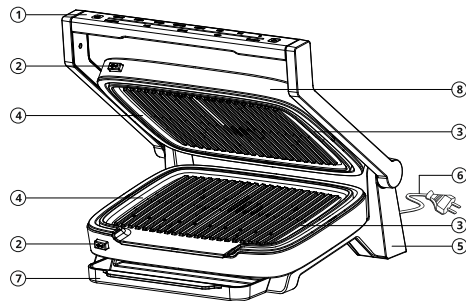
Контактный электрический гриль позволяет готовить стейки, овощи, рыбу, бутерброды, гренки и многое другое. Ребристая поверхность рабочих пластин и высокая температура приготовления способствуют удалению излишков жира из продуктов.

Программа приготовления гриля с цифровым управлением позволяет выбрать подходящий режим в зависимости от типа продуктов и выставить температуру до 210 градусов.

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

УСТРОЙСТВО ГРИЛЯ

1. Ручка
2. Кнопки отсоединения панелей
3. Съёмные панели со встроенными нагревательными элементами
4. Желоб для слива масла/жира
5. Основание
6. Шнур электропитания
7. Съёмный поддон для сбора масла/жира
8. Верхняя крышка
9. Лопатка





КНОПКИ



- включение/выключение прибора,
удержать 3 секунды

M

- ручной режим



- СТАРТ/ОТМЕНА выполнения программы

ИНДИКАТОР ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

PREHEATING - предварительный нагрев

КНОПКИ ВЫБОРА СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ

RARE

- слабая прожарка

MEDIUM

- средняя прожарка

DONE

- сильная прожарка

WELL-DONE

- полная прожарка



- разморозка / разогрев



- приготовление котлет и бургеров



- приготовление птицы



- приготовление сэндвичей



- приготовление колбасок и сосисок






- приготовление мяса



- приготовление рыбы

УСТРОЙСТВО ГРИЛЯ

1. Интерфейс панели управления состоит из кнопки питания , кнопки СТАРТ/ОТМЕНА , двух рядов выбора режима и степени прожарки, а также шкалы готовности.

2. Кнопка включения . Для включения и отключения устройства нажмите и удерживайте кнопку 3 секунды.


3. Выбор режима приготовления


Разморозка /разогрев 


Время приготовления продуктов комнатной температуры и размороженных продуктов различается.


Если выбран режим размораживания, время приготовления увеличивается на 2 минуты.


Приготовление котлет и бургеров 

Приготовление мяса птицы 


Приготовление сэндвичей 

Приготовление колбасок и сосисок 


Приготовление мяса 


Приготовление рыбы 

4. Режим предварительного нагрева PREHEATING

Будет активен после выбора любого режима приготовления, например мяса. 




5. СТАРТ/ОТМЕНА


После того, как необходимый режим приготовления выбран, нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.

Если нажать кнопку  до завершения режима приготовления, то устройство вернется в режим ожидания.

6. Ручной режим


В состоянии выбора режима, если нажать кнопку ручного режима **M**, все индикаторы погаснут.

Индикатор кнопки ручного режима **M** будет гореть, а кнопка  - мигать. При нажатии на кнопку  загорится кнопка ручного режима **M** и индикатор кнопки . Это означает, что ручной режим приготовления запущен.


В ручном режиме готовность продукта определяете вы сами на свой вкус. При достижении нужной степени прожарки необходимо нажать кнопку  для завершения приготовления.

7. Индикатор степени готовности

На панели управления присутствует удобная наглядная индикация степени прожарки/готовности блюд.


Область индикации поделена на четыре сектора/области: зелёный, жёлтый, оранжевый, красный. Данный индикатор загорается после выбора режима приготовления и подтверждением нажатием на кнопку . В процессе приготовления слева направо на шкале загорятся следующие друг

за другом индикаторы, тем самым отображая текущую степень готовности/прожарки блюда.

В ручном режиме приготовления шкала индикации заполнится до максимальной отметки через 15 минут. Приготовление блюда будет продолжаться, звуковая индикация при этом отсутствует. Чтобы вернуть устройство в режим ожидания, необходимо нажать кнопку .



АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ





Для корректной работы электрогриля в автоматическом режиме выкладывайте на панель продукты толщиной не менее 1 см и не более 5 см



- 1.** Подготовьте ингредиенты.
- 2.** Подключите устройство к электросети, прозвучит звуковой сигнал.
- 3.** Включите устройство, нажав и удерживая кнопку  3 секунды, сначала загорятся все

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

индикаторы и шкала готовности.

После этого все индикаторы кроме   и режимов приготовления, погаснут. Убедитесь, что верхняя крышка закрыта.


4. Выберите нужную программу в соответствии с типом продукта. При необходимости выберите также режим размораживания  , нажав на сенсорную кнопку на панели. Если нужно отменить режим размораживания нажмите   ещё раз.


5. Загорится индикатор выбранной программы и режим предварительного нагрева **PREHEATING**. Для подтверждения нажмите кнопку  Устройство издаст звуковой сигнал, начнется процесс разогрева. Индикаторы типа продукта, предварительного нагрева и  будут мигать.

6. После завершения режима предварительного нагрева прибор издаст 5 звуковых сигналов,






индикаторы будут гореть непрерывно. Поднимите крышку прибора за ручку и расположите продукты на нижней панели. В это время загорится индикация меню прибора степени прожарки.


7. После того как вы выложили продукты, опустите верхнюю крышку.


8. Выберите необходимую степень прожарки и нажмите мигающий индикатор  Загорится индикатор степени готовности и начнется приготовление, по достижению необходимого уровня прожарки устройство отключится, издав 5 звуковых сигналов, после чего загорятся все индикаторы на панели устройства.

Если во время приготовления вы нажмете  то работающая программа будет прервана и электрогриль вернется в режим ожидания.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

1. Подготовьте ингредиенты.
2. Подключите устройство к электросети, прозвучит звуковой сигнал.
3. Включите устройство, нажав и удерживая  кнопку 3 секунды, сначала загорятся все индикаторы и шкала готовности.
После этого все индикаторы кроме   и режимов приготовления, погаснут. Убедитесь, что верхняя крышка закрыта.
4. Выберите ручной режим
5. Поднимите верхнюю крышку устройства, выложите продукты на нижнюю панель.
6. Опустите верхнюю крышку устройства и нажмите кнопку .
7. Начнется процесс приготовления. Кнопки **M** и  будут непрерывно гореть, также загорится индикатор степени готовности.

8. В данном режиме происходит постоянный нагрев панелей. Отслеживайте степень готовности блюд с помощью соответствующей шкалы индикации на панели управления электрогриля. Время приготовления определяется вами. По достижении необходимого уровня готовности нажмите кнопку  для завершения работы гриля.

В ручном режиме приготовления шкала индикации заполнится до максимальной отметки через 15 минут. Приготовление блюда будет продолжаться, звуковая индикация при этом отсутствует. Чтобы переключить электрогриль на режим ожидания, необходимо нажать кнопку .

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-BRN1026**

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.

