

Zigmund & Shtain



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение контактного гриля **Grillmeister ZEG-928**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании. **Приятного использования!**

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки.....	3
Гарантийные обязательства	3
Краткое описание	4
Меры предосторожности.....	8
Перед началом использования	10
Общий вид	11
Панель управления.....	12
Разборка/Сборка прибора	13
Эксплуатация.....	14
Очистка и хранение	23
Возможные проблемы и способы их устранения	24
Технические характеристики.....	26
Утилизация	26
Рецепты.....	27

- 1 Гриль:
 - Корпус..... 1 шт.
 - Панель съемная..... 2 шт.
 - Поддон съемный для сбора жира..... 1 шт.
- 2 Руководство по эксплуатации 1 шт.
- 3 Гарантийный талон 1 шт.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.**
Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.
- **Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения,** при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатации устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.

Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Контактный гриль Grillmeister ZEG-928 позволяет жарить или запекать различные продукты без добавления масла. Вы легко приготовите сочные стейки различной степени прожарки, нежную рыбу, полезные овощи-гриль, котлеты для бургеров, хрустящие тосты и сэндвичи, а также панини, шаурму, буррито с разнообразной начинкой и многое другое.

Гриль Grillmeister ZEG-928 – это инновационный прибор с электронным управлением и 7 автоматическими программами. Вы выбираете только вид продукта (программу), а прибор сам определяет толщину куска и время приготовления, при этом на панели отображаются индикаторы степени прожарки, после готовности гриль автоматически отключается.

Благодаря большому диапазону температуры нагрева от 70 до 250°C, а также мощности 2100 Вт, гриль готовит быстро и качественно. Жарочные панели – литые, тяжелые, толщиной 1.7 см и с великолепной теплопроводностью. Они имеют прочное антипригарное покрытие, которое предотвращает подгорание и способствует образованию румяной хрустящей корочки. Рифленая поверхность создает при жарке аппетитные полоски гриля. Ухаживать за панелями очень легко: они снимаются с корпуса легким нажатием кнопки, после чего моются под проточной водой или в посудомоечной машине.



Healthy Line

Жарка на гриле без масла –
меньше жира в 2 раза!*



*По сравнению с жаркой мяса на сковороде.
Результат может отличаться в зависимости от продуктов.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ



Верхняя часть (крышка) крепится на шарнире, который автоматически подстраивается под высоту используемых продуктов, поэтому гриль прекрасно подходит как для жарки тонких стейков, так и более крупных кусков мяса.

В ручном режиме гриль можно использовать в открытом на 180° виде, тогда он превращается в большую жарочную поверхность - барбекю.

Выбор программы осуществляется удобным поворотным переключателем. Разноцветные LED-индикаторы показывают степень готовности продукта.

Для сторонников правильного питания **Grillmeister ZEG-928** – это настоящая находка! Вся пища, приготовленная на гриле, получается очень вкусной и в то же время диетической, т.к. при ее приготовлении не используется масло, а излишки жира выделяются и собираются во внутреннем поддоне. Таким образом уменьшается калорийность еды, а также содержание холестерина и канцерогенов. Панели находятся под небольшим уклоном, и жир направленно стекает по желобкам в поддон, а не растекается вокруг прибора. После использования поддон извлекается из корпуса и легко моется, в т.ч. в посудомоечной машине.

Приготовление на гриле **Grillmeister ZEG-928** значительно разнообразит Ваше меню, сделает его еще более вкусным и полезным.

Zigmund & Shtain

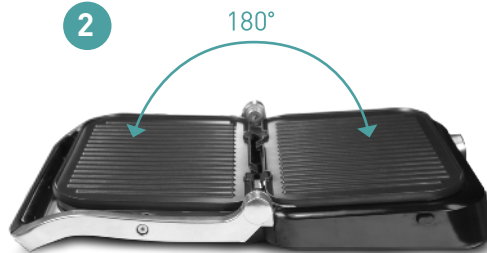
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Гриль **Grillmeister ZEG-928** – это универсальный прибор с функциональностью **3 в 1: Гриль/Барбекю/Запекание**, который можно использовать для различных целей.

1



2



3



1. Функция «**Контактный гриль**» - закрытый пресс-гриль
2. Функция «**Барбекю**» - гриль открывается на 180° и превращается в большую жарочную поверхность
4. Функция «**Запекание**» с эффектом жаровни - используется форма для запекания, которая устанавливается между панелями гриля

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Многофункциональность - **3 в 1: Гриль/Барбекю/Запекание**
- **Smart Grill:** Автоматическое определение толщины стейка и времени приготовления
- Электронное управление: **7 программ + Ручной режим**
- Мощность **2100 Вт**
- Регулировка температуры **от 70 до 250°C**
- **Диетические блюда** с хрустящей корочкой без масла – меньше жира в 2 раза!
- **Встроенный в панели нагревательный элемент** гарантирует равномерный нагрев всей поверхности и обеспечивает качественную двустороннюю прожарку
- **2 съемные панели** с рифленой поверхностью для создания полосок гриля
- **Литые жарочные панели толщиной 1,7 см** с усиленным антипригарным покрытием
- **Авторегулировка высоты верхней панели** в зависимости от толщины продуктов – от стейка до ростбифа!
- **Внутренний съемный поддон для сбора жира**
- **LED-индикаторы программ и степени прожарки**
- **Безопасность:** автоотключение при перегреве
- **Стальной корпус** в современном стильном дизайне
- **Легкий уход:** панели снимаются с корпуса легким нажатием кнопки, можно мыть под проточной водой или в посудомоечной машине
- **Отсек для хранения шнура**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

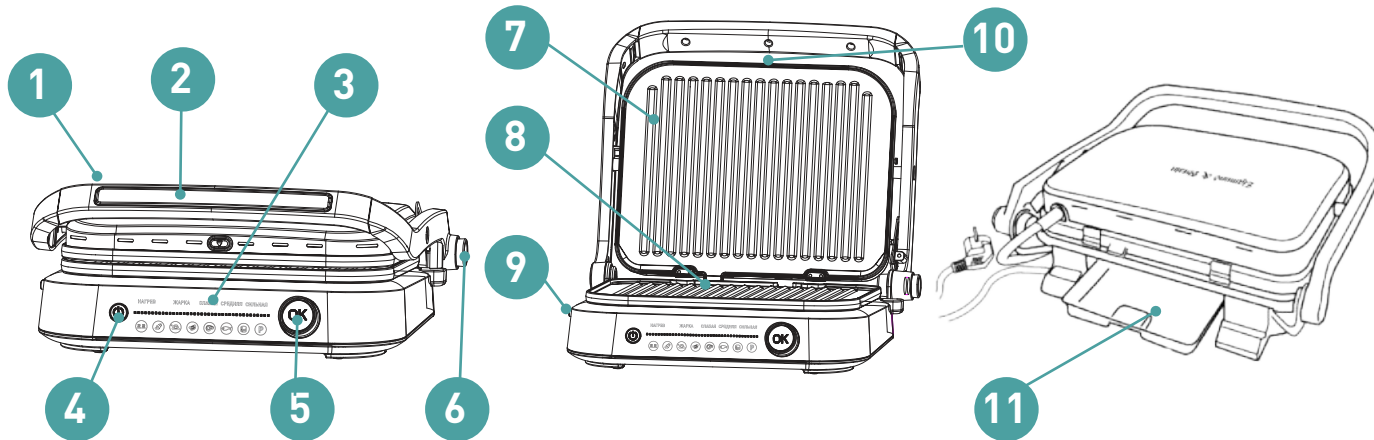
- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- Данный прибор может использоваться только в бытовых (домашних) условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Прибор предназначен для использования только в хорошо вентилируемых помещениях.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Во избежание возникновения пожара периодически протирайте пыль с сетевой вилки.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла или легковозгораемыми предметами и материалами: гардины, пластик и пр.
- Прибор во время работы должен находиться на ровной устойчивой поверхности.
- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края. Следите за тем, чтобы шнур не соприкасался с горячими нагревательными поверхностями.
- Запрещается эксплуатация гриля без установленных и закрепленных жарочных панелей.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора всегда был сухим и чистым. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- Во время работы внешняя стальная поверхность корпуса нагревается. Во избежание ожогов не прикасайтесь к ней во время и после работы до полного остывания. Открывайте и закрывайте гриль только с помощью ненагревающейся ручки.



- Во время работы жарочные панели гриля очень сильно нагревается. Во избежание ожогов не прикасайтесь к ним во время и после работы до полного остывания. Для снятия жарочных панелей с корпуса дождитесь их полного остывания, при необходимости применяйте защитные термостойкие рукавицы.
- Для предотвращения повреждения покрытия антипригарного покрытия жарочных панелей не используйте металлические или другие острые предметы, которые могут поцарапать покрытие. Для переворачивания продуктов используйте специальные кулинарные щипцы или деревянную лопатку.
- Запрещается переносить или перемещать прибор во время работы!
- Поскольку во время работы из гриля может выходить горячий пар и жир, следите за тем, чтобы при установке было достаточно свободного пространства между корпусом и другими поверхностями.
- Запрещается накрывать прибор, ставить сверху посторонние предметы и перекрывать вентиляционные отверстия на днище прибора, т.к. это может привести к нарушению циркуляции воздуха, пожару или поломке прибора.
- Всегда отключайте устройство от сети по окончании работы, перед очисткой или перемещением. При отключении сетевого шнура от сети тяните за вилку, а не за шнур.
- Прежде чем начать очистку гриля, убедитесь, что он достаточно остыл.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять абразивные материалы и такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- При обнаружении дефектов корпуса, панелей или сетевого шнура немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т.ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.
- После хранения гриля в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2–3 часов в распакованном виде.
- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы и рекламные наклейки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса и панелей. Использование прибора с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.
- Перед началом использования с помощью слегка влажной тряпки протрите жарочные панели и корпус. Хорошо просушите прибор.
- Убедитесь, что прибор правильно собран и жарочные панели надежно зафиксированы.
- Установите гриль на ровную устойчивую поверхность.
- Перед первым использованием включите гриль и дайте ему прогреться несколько минут без продуктов и масла на максимальной температуре. Возможно появление небольшого задымления и специфического запаха, как следствие выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора, что носит разовый характер и быстро пройдет. После этого выключите прибор и дайте ему остыть.
- Ваш прибор готов к работе. Желаем приятного использования!



1. Крышка гриля
2. Ненагревающаяся ручка
3. Панель управления
4. Кнопка Вкл./Выкл.
5. Поворотный переключатель
6. Кнопка раскрытия жарочной поверхности на 180°

7. Верхняя жарочная панель
8. Нижняя жарочная панель
9. Кнопка фиксации нижней панели
10. Кнопка фиксации верхней панели
11. Съёмный поддон для сбора жира

Zigmund & Shtain

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопки:

1. Включение/Выключение прибора
2. Поворотный переключатель программ (выбор) / Включение программы (нажатие)

Индикаторы:

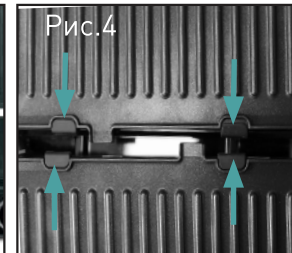
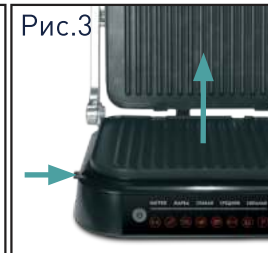
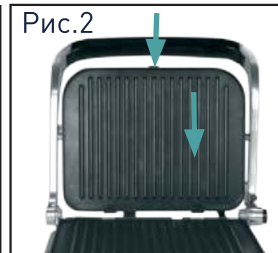
3. **НАГРЕВ** – процесс предварительного нагрева гриля до рабочей температуры
4. **ЖАРКА** – готовность гриля к работе / обозначает момент выкладки продуктов на гриль
5. **СЛАБАЯ** (rare) – обозначает слабую степень прожарки стейка
6. **СРЕДНЯЯ** (medium) – обозначает среднюю степень прожарки стейка
7. **СИЛЬНАЯ** (well-done) – обозначает сильную степень прожарки стейка / готовность других продуктов

Индикаторы программ:

8. Разморозка/Разогрев
9. Бекон
10. Курица
11. Сосиски/Колбаски
12. Стейк
13. Рыба
14. Котлеты
15. Ручной режим

РАЗБОРКА/СБОРКА ПРИБОРА

- Чтобы открыть гриль, возьмитесь за ручку и потяните ее вверх от себя. Крышка автоматически фиксируется в вертикальном положении под углом 105° .
- Чтобы разложить гриль на 180° , откройте крышку на угол менее 105° , нажмите на кнопку открытия гриля и опустите крышку вниз (Рис.1).
- Чтобы снять верхнюю панель, нажмите на соответствующую кнопку фиксации. Придерживая панель рукой, чтобы она не упала, потяните на себя и отделите ее от корпуса (Рис.2).
- Чтобы снять нижнюю панель, нажмите на соответствующую кнопку фиксации. После чего потяните панель вверх и отделите ее от корпуса (Рис.3).
- Чтобы закрепить панели вставьте их выступами в специальные пазы на корпусе, прижмите и зафиксируйте до



щелчка (Рис.4).

- Перед началом работы убедитесь, что обе панели надежно закреплены на корпусе.
- Обязательно убедитесь, что поддон для сбора жира установлен сзади в нижней части прибора в специальный разъем (Рис.5).



Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функция КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ

Закрытый гриль используется для быстрой и интенсивной жарки мяса, рыбы, котлет, овощей, приготовления хрустящих тостов, сэндвичей и др. Поскольку крышка крепится на шарнире и автоматически подстраивается под высоту используемых продуктов, вы можете пожарить как тонкий стейк, так и обжарить крупный кусок мяса, например, ростбиф.

SMART-ГРИЛЬ: Автоматические программы приготовления

- Все 7 программ - **Разморозка/Разогрев, Бекон, Курица, Сосиски/Колбаски, Стейк, Рыба, Котлеты** - являются автоматическими, приготовление на них происходит в автоматическом режиме. «Умный» гриль сам определяет толщину куска и время приготовления, в соответствии с выбранным видом продукта. Вы можете контролировать процесс приготовления и в любой момент остановить его самостоятельно.



ВНИМАНИЕ!

Приготовление на автоматических программах происходит только при закрытой крышке гриля.

Толщина куска для корректной работы "умного" режима не должна превышать 45мм. Куски большей толщины можно обжарить на Ручном режиме.

- Установите гриль на ровную устойчивую поверхность.
- Подключите прибор к сети, раздастся звуковой сигнал.
- Включите прибор нажатием кнопки. Загорятся индикаторы программ.
- Поворотным переключателем выберите необходимый режим, в зависимости от вида продукта, который собираетесь готовить. При вращении переключателя последовательно белым цветом загораются индикаторы, которые соответствуют следующим программам приготовления:



Разморозка/Разогрев – используется для разморозки замороженных продуктов, а также для подогрева готовых стейков мяса/рыбы, котлет, сэндвичей, булочек и пр.



Бекон – используется для поджаривания хрустящих и румяных полосок бекона



Курица – используется для жарки небольших кусков курицы или филе



Сосиски/Колбаски – используется для жарки сосисок, колбасок, купат, кебаба и пр.



Стейк – используется для жарки мясных стейков



Рыба – используется для жарки рыбы



Котлеты – используется для жарки бифштексов и котлет для бургеров



Ручной режим – используется для жарки любых продуктов в ручном режиме, в т.ч. на открытом гриле в функции барбекю


Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Подтвердите выбранную программу нажатием кнопки «**ОК**». Начнется процесс предварительного нагрева гриля, загорится индикатор «**НАГРЕВ**».
- После того как гриль нагреется до рабочей температуры, раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор «**ЖАРКА**».
- Откройте гриль и выложите на жарочную поверхность подготовленные продукты. Закройте крышку. Начнется процесс приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если в автоматическом режиме после включения индикатора "ЖАРКА", выкладка продуктов на гриль не осуществляется, то через несколько минут произойдет автоматическое отключение прибора.

- При жарке мяса на программе «**Стейк**» на панели последовательно загораются индикаторы степени прожарки мяса: **СЛАБАЯ** (rare) – **СРЕДНЯЯ** (medium) – **СИЛЬНАЯ** (well-done). Если вы желаете приготовить мясо до степени **Слабая** или **Средняя**, то при достижении данной степени остановите приготовление нажатием кнопки . При достижении сильной степени прожарки, гриль выключится автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ

Во время работы всех остальных программ (кроме «**Стейк**») индикаторы **СЛАБАЯ – СРЕДНЯЯ – СИЛЬНАЯ** обозначают этапы приготовления. При этом включение индикатора «Сильная» означает готовность продукта, после чего происходит автоматическое выключение прибора.

- По окончании работы раздастся звуковой сигнал и гриль автоматически выключится. Откройте крышку, извлеките продукты с помощью кулинарных щипцов или лопатки и дайте прибору полностью остыть.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Перед повторной выкладкой продуктов при сильном загрязнении поверхности рекомендуем произвести очистку панелей. Для этого дайте им немного остыть, после чего удалите загрязнения с помощью термостойкого скребка или лопатки. Для защиты рук используйте специальные защитные рукавицы.

ВНИМАНИЕ!


- Во время работы внешняя стальная поверхность гриля нагревается. Во избежание ожогов не прикасайтесь к ней во время и после работы до полного остывания. Открывайте гриль всегда только с помощью ненагревающейся ручки.
- Во время работы жарочные панели гриля очень сильно нагревается. Во избежание ожогов не прикасайтесь к ним во время и после работы до полного остывания. Для снятия панелей с корпуса дождитесь их полного остывания, при необходимости применяйте специальные защитные термостойкие рукавицы или прихватки.

ПРИМЕЧАНИЕ


- Жарка продуктов в гриле происходит на панелях с антипригарным покрытием, поэтому использование масла в процессе приготовления сведено к минимуму. При желании можно слегка смазать рабочую поверхность маслом.
- Для переворачивания продуктов используйте специальные кулинарные щипцы или деревянную лопатку. Запрещается использование ножей, вилок и других металлических предметов, которые могут повредить антипригарное покрытие панелей.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В ручном режиме приготовления «Р» осуществляется постоянный нагрев гриля, а время вы определяете самостоятельно. При достижении продуктами желаемой степени готовности, в соответствии с вашим вкусом, выключите прибор нажатием кнопки .

Приготовление в ручном режиме может происходить как при закрытой, так и открытой крышке прибора, а также при раскладывании панелей на 180° в функции барбекю.

- Включите прибор нажатием кнопки . Загорятся индикаторы программ.
- Поворотным переключателем выберите ручной режим «Р».
- Подтвердите выбранную программу нажатием кнопки «ОК». Начнется процесс предварительного нагрева гриля, загорится индикатор «НАГРЕВ».
- После того как гриль нагреется до рабочей температуры, раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор «ЖАРКА».


ПРИМЕЧАНИЕ

В процессе работы на ручном режиме индикатор «ЖАРКА» горит постоянно, а индикаторы **СЛАБАЯ – СРЕДНЯЯ – СИЛЬНАЯ** будут мигать попеременно.

- Откройте гриль и выложите на жарочную поверхность подготовленные продукты.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если в ручном режиме после включения индикатора «ЖАРКА», выкладка продуктов на гриль не осуществляется, то через 2 часа произойдет автоматическое отключение прибора.

- **В ручном режиме обязательно контролируйте готовность продуктов, при необходимости переворачивайте их при помощи специальных кулинарных щипцов или лопатки.**
- По окончании работы отключите гриль нажатием кнопки . Откройте крышку, извлеките продукты и дайте прибору полностью остыть.

Функция БАРБЕКЮ

Гриль раскрывается на 180° и превращается в большую жарочную поверхность, осуществляется одновременный нагрев двух панелей. Используется для жарки большого количества продуктов: овощей, сосисок, колбасок и пр.

- Чтобы раскрыть гриль на 180°, откройте крышку на угол менее 105°, затем нажмите на кнопку фиксации крышки, расположенную у ее основания с правой стороны корпуса, и аккуратно опустите крышку вниз, придерживая ее рукой (Рис.1).
- Включите прибор нажатием кнопки .
- Поворотным переключателем выберите ручной режим «P».
- Подтвердите программу нажатием кнопки «OK». Загорится индикатор «НАГРЕВ».
- После того как гриль нагреется до рабочей температуры, раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор «ЖАРКА».
- Выложите на панели продукты.
- Контролируйте готовность продуктов, при необходимости переворачивайте их при помощи специальных кулинарных щипцов или лопатки.
- По окончании работы отключите гриль нажатием кнопки . Извлеките продукты и дайте прибору полностью остыть.





ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функция ДУХОВКИ (ЗАПЕКАНИЕ)

В гриле можно создать эффект духовки: между панелями устанавливается форма для запекания с продуктами. Таким образом можно приготовить жаркое, запечь небольшие куски мяса и курицы, рыбу или овощи. Рекомендуем использование специальных одноразовых форм из алюминиевой фольги, которые имеются в продаже. Использование металлических форм в гриле нежелательно, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие панелей.



- Включите прибор нажатием кнопки .
- Поворотным переключателем выберите ручной режим «P».
- Подтвердите программу нажатием кнопки «OK». Загорится индикатор «НАГРЕВ».
- После того как гриль нагреется до рабочей температуры, раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор «ЖАРКА».
- На нижнюю панель установите закрытую форму с подготовленными продуктами. Примерное время запекания 20-40 минут, в зависимости от вида и количества продуктов.
- В конце приготовления, если вы хотите получить аппетитную корочку, откройте форму и оставьте ее на несколько минут под прессом, до тех пор, пока блюдо сверху не запечется.
- По окончании работы выключите гриль нажатием кнопки , откройте крышку, уберите форму с помощью прихваток и дайте прибору полностью остыть.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ЭЛЕКТРОГРИЛЕ

1. Для жарки на электрогриле желательно выбирать продукты с пониженным содержанием жира и влаги.
2. Все продукты перед приготовлением на электрогриле должны быть разморожены, а избытки влаги из них удалены.
3. Овощи (лук, перец, баклажаны, кабачки) нарезать кружочками или пластинками толщиной не более 1-2 см.
4. Допускается использование специальных термостойких форм для запекания из алюминиевой фольги.
5. Размещайте продукты на жарочной панели равномерно в один слой, не переполняйте ее.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ СТЕЙКА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Чтобы приготовить сочный и аппетитный стейк в ручном режиме, очень удобно использовать специальный прибор – **термощуп Küchen-Profi**, который измеряет температуру и определяет готовность мяса прямо в процессе приготовления. Вам остается только воткнуть металлический стержень в кусок мяса, выбрать одну из 5 предустановленных степеней прожарки и дождаться звукового сигнала, означающего, что ваш идеальный стейк готов!

- Rare (с кровью) - 60°C
- Medium Rare (слабой прожарки) - 63°C
- Medium (средней прожарки) - 71°C
- Medium Well (почти прожаренное) - 74°C
- Well Done (прожаренное) - 77°C



Zigmund & Shtain

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

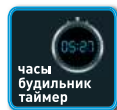
Рекомендуем приобрести:

ТЕРМОЩУПЫ

Küchen-Profi MP-66 W/ MP-66 B



Küchen-Profi MP-60 W/ MP-60 B



ПРИМЕНЕНИЕ:

- Измеряют температуру и определяют готовность мяса, птицы, рыбы, выпечки, жидкостей, детского питания и др. продуктов
- Контролируют температуру и время приготовления блюда в духовке, на плите или гриле
- Незаменимы при приготовлении стейка, шашлыка, барбекю



ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ:

- 20 автоматических режимов выбора вида мяса и типа прожарки
- Ручной режим установки параметров

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Очистку гриля необходимо производить после каждого использования.
- Перед началом очистки обязательно отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
- Снимите съемные панели с корпуса, как описано в разделе инструкции «**Разборка/Сборка прибора**».
- Аккуратно отделите от корпуса поддон для сбора жира, вылейте собравшийся в нем жир и жидкость, после чего тщательно промойте.
- Панели бережно промойте под проточной теплой водой с мягким моющим средством. Не используйте жёсткие губки и абразивные моющие средства – это может повредить антипригарное покрытие панелей.
- Протрите внутреннее пространство корпуса слегка влажной тряпкой.
- Не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Съемные панели и поддон для сбора жира можно мыть в посудомоечной машине.
- Все части прибора хорошо просушите, соберите его и уберите на хранение.
- Храните прибор в сухом, прохладном и вентилируемом месте, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.
- Хранение в вертикальном положении не допускается.

Zigmund & Shtain

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Контактный гриль Grillmeister ZEG-928

Максимальная мощность:	1800-2100 Вт
Номинальное напряжение:	~220-240 В, 50/60 Гц
Управление:	электронное
Кол-во автоматических программ:	7
Ручной режим:	да
Автоматическое определение толщины стейка и времени приготовления:	да
Температура нагрева:	70-250°C
Рабочие панели:	съёмные (2 шт.)
Толщина панелей:	1,7 см
Покрытие панелей:	антипригарное
Размер панелей:	24.4x31.3 см
Поддон для сбора жира:	внутренний/съёмный
LED-индикаторы:	да
Автоотключение при перегреве:	да
Отсек для хранения шнура:	да
Материал корпуса:	сталь
Габаритные размеры:	38x32.3x16.3 см
Вес (нетто/брутто):	5/5.6 кг
Длина шнура:	1 м
Цвет:	стальной

ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.



Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

УТИЛИЗАЦИЯ

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.