



Руководство
по эксплуатации

Zigmund & Shtain

ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ **Grillmeister ZEG-920**



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 вида продуктов.



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **контактного гриля Grillmeister ZEG-920**. 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.....	7
Перед началом использования	9
Общий вид	10
Панель управления.....	11
Эксплуатация.....	12
Очистка и хранение	19
Возможные проблемы и способы их устранения	20
Технические характеристики.....	22
Утилизация	22

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 1 Гриль:
 - Корпус..... 1 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 эксплуатация 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.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Контактный гриль Grillmeister ZEG-920 позволяет жарить или запекать различные продукты без добавления масла. Вы легко приготовите стейки, нежную рыбу, полезные овощи-гриль, котлеты для бургеров, хрустящие тосты и сэндвичи, а также панини, хот-доги, донеры, шаурму, буррито с разнообразной начинкой и многое другое.

Благодаря мощности 2000 Вт, гриль быстро нагревается и готовит. Жарочные панели имеют прочное антипригарное покрытие, которое позволяет жарить без масла, предотвращает подгорание и способствует образованию румяной корочки. Панели – рифленные и при жарке создают аппетитные полоски-гриль.

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

Регулировка нагревом панелей и установка температуры осуществляется удобным поворотным переключателем. LED-индикаторы показывают подключение к сети и нагрев поверхности до рабочей температуры.

Для сторонников правильного питания **Grillmeister ZEG-920** – 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 еда не содержит холестерин и канцерогены. После использования поддон извлекается из корпуса и легко моется, в т. ч. в посудомоечной машине. Приготовление на гриле **Grillmeister ZEG-920** значительно разнообразит Ваше меню, сделает его еще более вкусным и полезным – готовьте легко и с удовольствием!



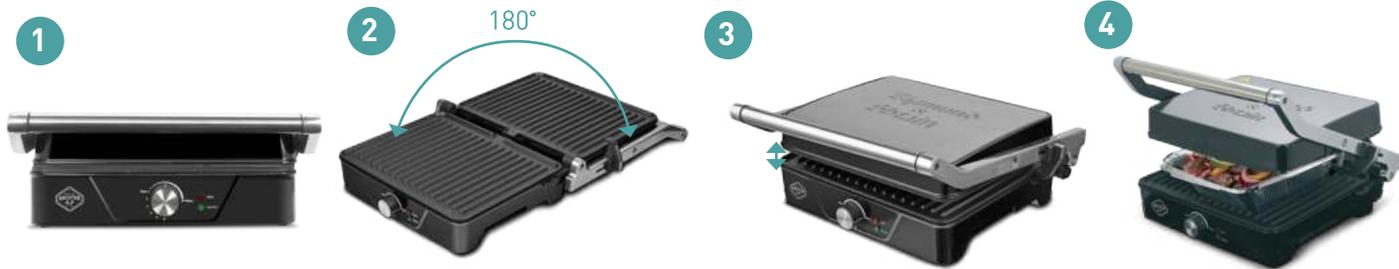
Healthy Line

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



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

Гриль можно использовать различным образом:



1. Функция «**Контактный гриль**» - закрытый пресс-гриль
2. Функция «**Барбекю**» - гриль открывается на 180° и превращается в большую жарочную поверхность
3. Функция «**Румяная корочка**» - верхняя панель фиксируется с помощью бокового рычага на высоте и не соприкасается с продуктами
4. Функция «**Запекание**» с эффектом жаровни - используется форма для запекания, которая устанавливается между панелями гриля

Zigmund & Shtain

ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Многофункциональность - 4 в 1: Гриль/Барбекю/Запекание/Сэндвич-тостер**
- Диетические блюда с хрустящей корочкой без масла – меньше жира в 2 раза!
- **Мощность 2000 Вт**
- **Регулировка температуры - 100-220°C**
- **Равномерный нагрев панелей** – гарантия качественной двусторонней прожарки
- **2 жарочные панели с прочным антипригарным покрытием и рифленой поверхностью** для создания полосок гриля
- **Авторегулировка высоты верхней панели** в зависимости от толщины продуктов
- **Фиксация верхней панели (крышки) с помощью бокового рычага на высоте** для приготовления и разогрева открытых бутербродов или хрупких продуктов, сдавливание которых нежелательно
- **Внутренний съемный поддон** для сбора жира
- **LED-индикаторы сети и нагрева** панелей
- **Автоотключение при перегреве**
- **Безопасность и компактное хранение: закрытый гриль надежно фиксируется боковым замком – можно хранить в вертикальном положении**



Контактный гриль



Запекание: эффект духовки



Барбекю: открытие на 180°



Тосты/Сэндвичи/
Шаурма/Панини



Съемный поддон
для сбора жира



Удобное
компактное хранение

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 термостойкой 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 и жарочные панели всегда были сухими и чистыми. 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.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



- Во время работы жарочные панели гриля очень сильно нагреваются. Во избежание ожогов не прикасайтесь к ним во время и после работы до полного остывания.
- Для предотвращения повреждения антипригарного покрытия жарочных панелей не используйте металлические или другие острые предметы, которые могут поцарапать покрытие. Для переворачивания продуктов используйте 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.

ВНИМАНИЕ!

Максимальное время работы гриля – 60 минут. По истечении этого времени выключите прибор и дайте ему полностью остыть.

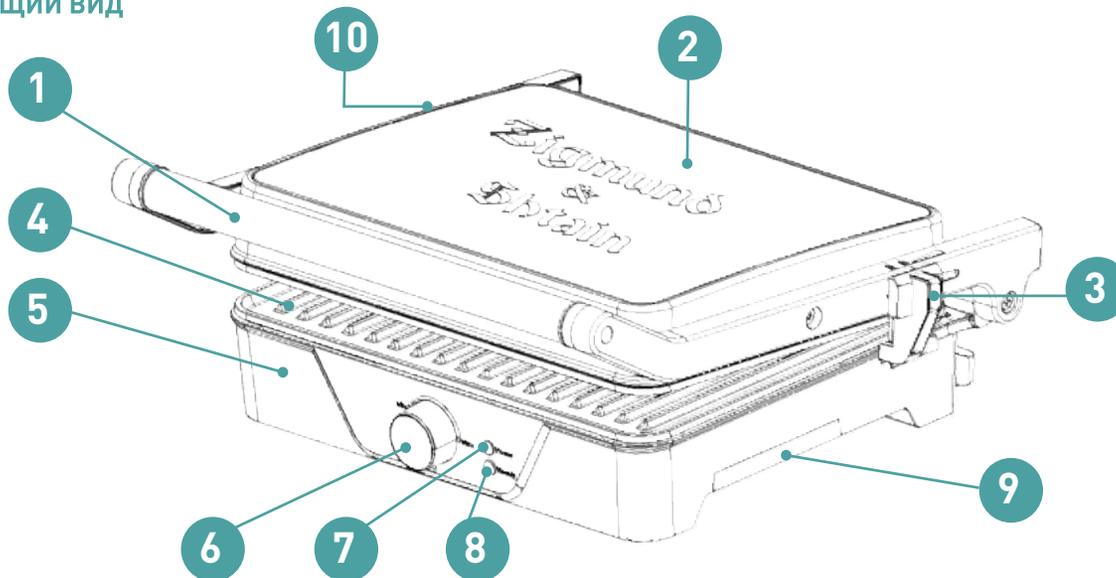
- Всегда отключайте устройство от сети по окончании работы, перед очисткой или перемещением. При отключении сетевого шнура от сети тяните за вилку, а не за шнур.
- Прежде чем начать очистку гриля, убедитесь, что он достаточно остыл.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные 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.
- Установите гриль на ровную устойчивую поверхность.
- Перед первым использованием включите гриль и дайте ему прогреться 5-10 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!

Zigmund & Shtain

ОБЩИЙ ВИД



1. Ненагревающаяся ручка
2. Крышка гриля
3. Замок фиксации закрытого гриля/Рычаг фиксации верхней панели на уровне
4. Жарочные панели
5. Корпус

6. Регулятор температуры нагрева
7. Индикатор сети
8. Индикатор нагрева
9. Съёмный поддон для сбора жира
10. Кнопка раскрытия жарочной поверхности на 180°

Zigmund & Shtain

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



6

Регулятор температуры

Диапазон температуры нагрева гриля - от 100 до 220°C. Регулировать температуру приготовления можно поворотным регулятором от значения **Мин** до **Макс**.

Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ

Закрытый пресс-гриль с одновременным нагревом верхней и нижней панели используется для быстрой и интенсивной жарки мяса, котлет для бургеров, приготовления хрустящих тостов, сэндвичей и др. Крышка крепится на шарнире и автоматически подстраивается под высоту используемых продуктов.

- Установите гриль на ровную устойчивую поверхность.
- Перед включением прибора убедитесь, что регулятор температуры (белый маркер на переключателе) находится в положении **0 (Выкл.)**.
- Чтобы открыть гриль, возьмитесь за ручку и потяните ее вверх от себя. Крышка автоматически зафиксируется в вертикальном положении.
- Обязательно убедитесь, что поддон для сбора жира установлен справа в нижней части корпуса (Рис.1).
- Подключите прибор к сети. Загорится индикатор сети.
- Перед началом приготовления рекомендуется разогреть гриль в закрытом виде без продуктов. Регулятором температуры установите максимальную температуру. Загорится индикатор нагрева. Когда данный индикатор погаснет, прибор нагрелся и готов к работе.
- Откройте гриль и выложите на жарочную поверхность подготовленные продукты. Закройте крышку. Начнется процесс приготовления.
- Во время работы регулируйте температуру приготовления в зависимости от вида продуктов. Максимальная температура рекомендуется в начале приготовления для разогрева панелей, а также для жарки мяса и рыбы, для других сочных и крупных продуктов. Для сухих и небольших продуктов, таких как, например, тосты выбирайте среднюю температуру, для того чтобы довести обжаренный продукт до готовности – минимальную.



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.

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 или сам продукт 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.
- По окончании работы переведите регулятор температуры в положение **0 (Выкл)**.
- Откройте крышку, извлеките продукты с помощью кулинарных щипцов или лопатки и дайте прибору полностью остыть.

ВНИМАНИЕ!

Максимальное время работы гриля – 60 минут. По истечении этого времени выключите прибор и дайте ему полностью остыть.

Zigmund & Shtain

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Рекомендации по приготовлению стейка

Время приготовления стейка на электрогриле при температуре 220°C*

Толщина стейка (мм)	Время приготовления (мин)		
	Medium (средняя прожарка)	Medium Well (почти полная прожарка)	Well Done (полная прожарка)
≤10	1	1.30	2
10 ~ 15	2	3	5
15 ~ 20	2.30	3.30	6.30
20 ~ 25	3	5	8
25 ~ 30	3.30	7	11
30 ~ 35	4	9	14
35 ~ 40	5.30	11	18

***Значения времени, приведенные в таблице, являются приблизительными и могут меняться в зависимости от вида мяса и его качества.**

Чтобы приготовить сочный и аппетитный стейк, 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, установить таймер и дождаться звукового сигнала, означающего, что Ваш идеальный стейк готов!



ТЕРМОЩУПЫ

Кüchen-Profi MP-66 W/ MP-66 B



Электронные термощупы Küchen-Profi MP-66 W/ MP-66 B и Küchen-Profi MP-60 W/ MP-60 B Готовить с умом!

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



Кüchen-Profi MP-60 W/ MP-60 B



ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ:

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

БАРБЕКЮ

Гриль раскрывается на 180° и превращается в большую жарочную поверхность. Используется для жарки большого количества продуктов: овощи, сосиски, колбаски и пр.

- Подключите прибор к сети и разогрейте гриль в закрытом виде без продуктов. Регулятором температуры установите максимальную температуру. Загорится индикатор нагрева. Когда данный индикатор погаснет, прибор нагрелся и готов к работе.
- После чего раскройте гриль на 180°. Для этого потяните на себя кнопку фиксации крышки, расположенную с левой стороны ручки, и аккуратно опустите крышку вниз, придерживая ее рукой. (Рис.2).



Рис.2

- Выложите на жарочную поверхность подготовленные продукты. Во время приготовления периодически переворачивайте их, следите за тем, чтобы они не подгорали.
- По окончании работы выключите гриль, извлеките продукты с помощью кулинарных щипцов или лопатки и дайте прибору полностью остыть.

РУМЯНАЯ КОРОЧКА

Верхнюю панель можно зафиксировать с помощью бокового рычага на высоте. Предназначена для приготовления горячих бутербродов или продуктов, сдавливание которых нежелательно. Нагрев верхней панели без соприкосновения с продуктами позволяет создать румяную корочку и придать аппетитный вид любому блюду.

- Подключите прибор к сети и разогрейте гриль в закрытом виде без продуктов. Регулятором температуры установите максимальную температуру. Загорится индикатор нагрева. Когда данный индикатор погаснет, прибор нагрелся и готов к работе.
- Откройте крышку. На нижнюю панель выложите подготовленные продукты.
- Чтобы зафиксировать крышку в горизонтальном положении на высоте, установите боковой рычаг на выступ, расположенный на правой стенке корпуса (Рис.3).
- Дождитесь, пока низ пропечется, а сверху образуется аппетитная корочка.
- По окончании работы выключите гриль, откройте крышку, извлеките продукты с помощью кулинарных щипцов или лопатки и дайте прибору полностью остыть.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следите за тем, чтобы сыр и др. ингредиенты не соприкасались с верхней панелью, в противном случае, они могут подгореть или прилипнуть к верхней нагревательной поверхности.



Рис.3

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ЗАПЕКАНИЕ

В гриле можно создать эффект жаровни: 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.

- Подключите прибор к сети и разогрейте гриль в закрытом виде без продуктов. Регулятором температуры установите максимальную температуру. Загорится индикатор нагрева. Когда данный индикатор погаснет, прибор нагрелся и готов к работе.
- Откройте крышку. На нижнюю панель установите закрытую крышкой форму с подготовленными продуктами. Примерное время запекания на максимальной температуре составляет 20-40 минут, в зависимости от вида 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, откройте крышку, аккуратно с помощью специальной защитной вилки или прихватки снимите форму для запекания 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. Все продукты перед приготовлением на электрогриле должны быть разморожены, а избыток влаги из них удален.
2. Овощи (лук, перец, баклажаны, кабачки) нарезать кружочками или пластинками толщиной не более 1-2 см.
3. Допускается использование специальных одноразовых форм из алюминиевой фольги для запекания.
4. Размещайте продукты на жарочной панели равномерно в один слой, не переполняйте ее. Толщина одновременно запекаемых продуктов должна быть одинаковой. Регулируйте время приготовления, в зависимости от количества и качества используемых продуктов.
5. По окончании работы проверьте готовность блюда. Если оно не готово, переверните его, затем вновь включите гриль и доведите до готовности.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Очистку гриля необходимо производить после каждого использования.
- Перед началом очистки обязательно отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
- Аккуратно отделите от корпуса поддон для сбора жира, вылейте собравшийся в нем жир и жидкость, после чего тщательно промойте. Также протрите нижнюю часть корпуса, к которой примыкал поддон. Поддон для сбора жира можно мыть в посудомоечной машине.
- Панели бережно протрите губкой или мягкой щеткой с нейтральным моющим средством. Не используйте жесткие губки и абразивные моющие средства – это может повредить антипригарное покрытие панелей. Затем протрите начисто влажной тканью и хорошо просушите.
- При сильных загрязнениях: по окончании работы дайте прибору немного остыть, затем проложите между панелями влажную хлопчатобумажную ткань и оставьте гриль в закрытом состоянии до полного остывания. После чего любые, даже самые сильные загрязнения, легко удалятся с поверхности панелей. Затем протрите начисто влажной тканью и хорошо просушите.
- 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, ацетат и пр.
- После очистки хорошо просушите и уберите прибор на хранение.
- Храните прибор в сухом, прохладном и вентилируемом месте, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.
- Для большего удобства и экономии места хранить гриль можно в вертикальном положении. Для этого переведите боковой рычаг на правой ручке до упора в положение  (Рис.4). Крышка прибора зафиксируется в закрытом положении и позволит устанавливать и хранить его вертикально (Рис.5).



ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе прибора, руководствуясь таблицей.

Проблема	Причина	Способ устранения
Устройство не включается	Проблемы с энергопитанием или сетевым кабелем	Проверьте надежность подключения сетевого кабеля к устройству.
		Проверьте электропитание в электрической сети.
		Проверьте, не поврежден ли сетевой кабель.
		Проверьте надежность соединения вилки сетевого кабеля с розеткой электрической сети.
Блюдо приготовлено некачественно	Неправильно выбран режим приготовления	Руководствуйтесь рекомендациями инструкции по выбору режима для различных видов продуктов.
		В ручном режиме корректируйте время приготовления в зависимости от размера и количества продуктов.
Продукты сырые внутри или прожарены неравномерно	В функции Барбекю продукты не переворачивали	Продукты, которые размещаются на открытой жарочной поверхности без двустороннего нагрева, необходимо во время жарки переворачивать.
	Слишком крупные куски	Большие куски мяса типа ростбифа рекомендуется обжарить в гриле на Ручном режиме, а затем довести до готовности в духовке.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Причина	Способ устранения
Блюдо получается без хрустящей корочки	Невысокая температура приготовления	Неправильно выбран режим приготовления.
	Слишком влажный продукт	Выбирайте продукты с пониженным содержанием влаги и жира.
В процессе приготовления из прибора идет белый дым	При приготовлении очень жирных или влажных продуктов, жир и сок могут вытекать и под воздействием горячей температуры дымиться.	Желательно готовить продукты с пониженным содержанием жира и влаги.
В процессе приготовления из прибора идет черный дым	Блюдо подгорает из-за неправильного выбора режима.	Правильно выбирайте температуру нагрева, в зависимости от вида и размера продуктов. Не устанавливайте для небольших и сухих продуктов высокую температуру.
		Правильно выбирайте время приготовления, в зависимости от вида и размера продуктов. Следите за процессом приготовления, вовремя переворачивайте продукты и выключайте прибор.
	Во избежание возгорания немедленно отключите устройство от сети, извлеките подгоревшие продукты и дайте прибору остыть. Тщательно промойте и очистите прибор.	
На поверхности панели остались загрязнения или остатки пищи от прошлого использования.		После каждого использования производите очистку прибора, т.к. подгоревшие остатки могут ухудшить вкус, цвет и запах блюда.

Zigmund & Shtain

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Контактный гриль Grillmeister ZEG-920

Максимальная мощность:	2000 Вт
Номинальное напряжение:	~220-240 В, 50/60 Гц
Температура нагрева:	100-220°C
Авторегулировка/Фиксация высоты верхней панели:	да
Покрытие панелей:	антипригарное
Поддон для сбора жира:	внутренний/съёмный
Автоотключение при перегреве:	да
Материал корпуса:	сталь/пластик
Габаритные размеры:	35.7х34.4х12.9 см
Вес (нетто/брутто):	2.88/ 3.3 кг
Длина шнура:	70 см
Цвет:	стальной/черный

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.





Zigmund & Shtain
ТЕХНИКА СО ВКУСОМ