

# 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



# Zigmund & Shtain

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

<b>1</b>	Гриль:	
	• Корпус.....	1 шт.
	• Панель съемная.....	2 шт.
	• Поддон съемный для сбора жира.....	1 шт.
<b>2</b>	Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
<b>3</b>	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.

# 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!\*

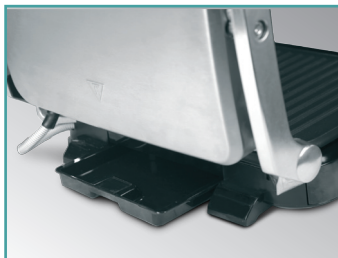


\*По сравнению с жаркой мяса на сковороде.  
Результат может отличаться в зависимости от продуктов.



# Zigmund & Shtain

## 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

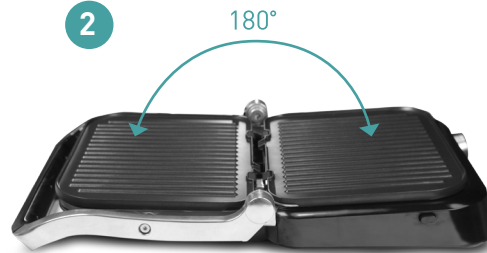
## ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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



# Zigmund & Shtain

## 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**



# Zigmund & Shtain

## 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.





# Zigmund & Shtain

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



- 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.





# Zigmund & Shtain

---

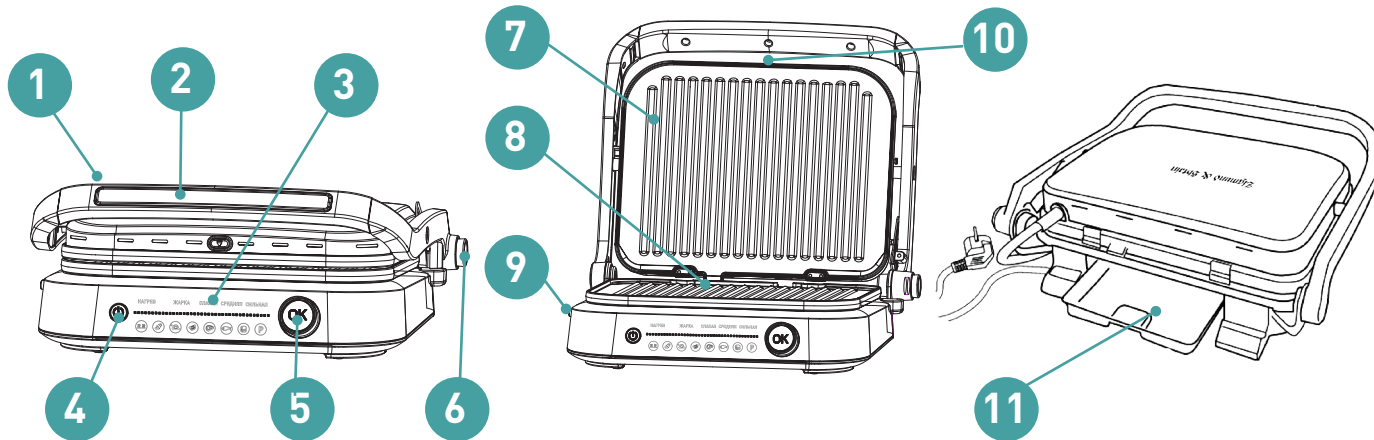
## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- 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!



# Zigmund & Shtain

## ОБЩИЙ ВИД



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:

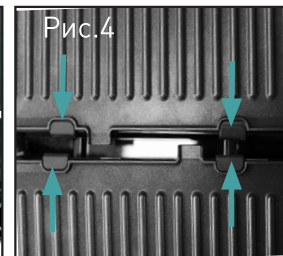
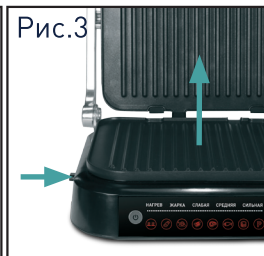
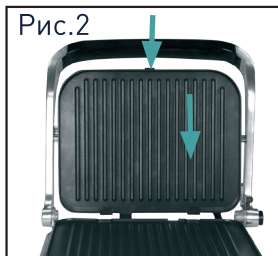
8. Разморозка/Разогрев
9. Бекон
10. Курица
11. Сосиски/Колбаски
12. Стейк
13. Рыба
14. Котлеты
15. Ручной режим



# Zigmund & Shtain

## РАЗБОРКА/СБОРКА ПРИБОРА

- Чтобы открыть гриль, возьмитесь за ручку и потяните ее вверх от себя. Крышка автоматически фиксируется в вертикальном положении под углом  $105^\circ$ .
- Чтобы разложить гриль на  $180^\circ$ , откройте крышку на угол менее  $105^\circ$ , 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:



# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ



**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.



# Zigmund & Shtain

## 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.







# Zigmund & Shtain

## 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.



# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### 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.







# Zigmund & Shtain

## 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.



# Zigmund & Shtain

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### 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

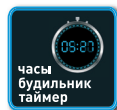
Рекомендуем приобрести:

### ТЕРМОЩУПЫ

#### Кüchen-Profi MP-66 W/ MP-66 B



#### Кüchen-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



# Zigmund & Shtain

## 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.