

# Гриль контактный Grillmeister ZEG-931

Zigmund & Shtain  
НЕМЕЦКАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

4 в 1

Гриль/Барбекю/  
Запекание/  
Сэндвич-тостер



Температура  
нагрева

100-230 °C

СЪЕМНЫЕ  
панели



Руководство  
по эксплуатации



Healthy Line

# Zigmund & Shtain

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение контактного гриля **Grillmeister ZEG-931**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

## Приятного использования!



|  |    |
|--|----|
| Комплект поставки .....                          | 3  |
| Гарантийные обязательства .....                  | 3  |
| Краткое описание .....                           | 4  |
| Меры предосторожности .....                      | 7  |
| Перед началом использования .....                | 9  |
| Общий вид.....                                   | 10 |
| Панель управления .....                          | 12 |
| Разборка/сборка прибора.....                     | 13 |
| Эксплуатация .....                               | 14 |
| Очистка и хранение .....                         | 20 |
| Возможные проблемы и способы их устранения ..... | 21 |
| Технические характеристики.....                  | 23 |
| Утилизация.....                                  | 23 |

- 1 Гриль:
  - Корпус..... 1 шт.
  - Жарочная панель съёмная ..... 2 шт.
  - Поддон съёмный 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-931 позволяет жарить или запекать различные продукты без добавления масла. Вы легко приготовите стейки различной степени прожарки, 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. Ухаживать за панелями очень легко: они снимаются с корпуса нажатием кнопки, после чего моются под проточной водой или в посудомоечной машине.

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.

Управление 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-931 – 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-931 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 2-х уровнях 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 – 100-230°C
- Равномерный нагрев панелей – гарантия качественной двусторонней прожарки
- 2 съемные панели с рифленой поверхностью для создания полосок гриля
- Жарочные панели с прочным антипригарным покрытием
- Фиксация верхней панели (крышки) с помощью бокового рычага для приготовления и разогрева открытых бутербродов, пиццы или хрупких продуктов, сдавливание которых нежелательно
- Внутренний съемный поддон для сбора жира
- LED-индикаторы сети и нагрева панелей
- Автоотключение при перегреве
- Легкий уход: панели снимаются с корпуса нажатием кнопки, можно мыть под проточной водой или в посудомоечной машине
- Безопасность: закрытый гриль надежно фиксируется боковым замком



## 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 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 снятия жарочных панелей с корпуса дождитесь их полного остывания, при необходимости применяйте защитные термостойкие рукавицы.
  - 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 – 30 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.



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

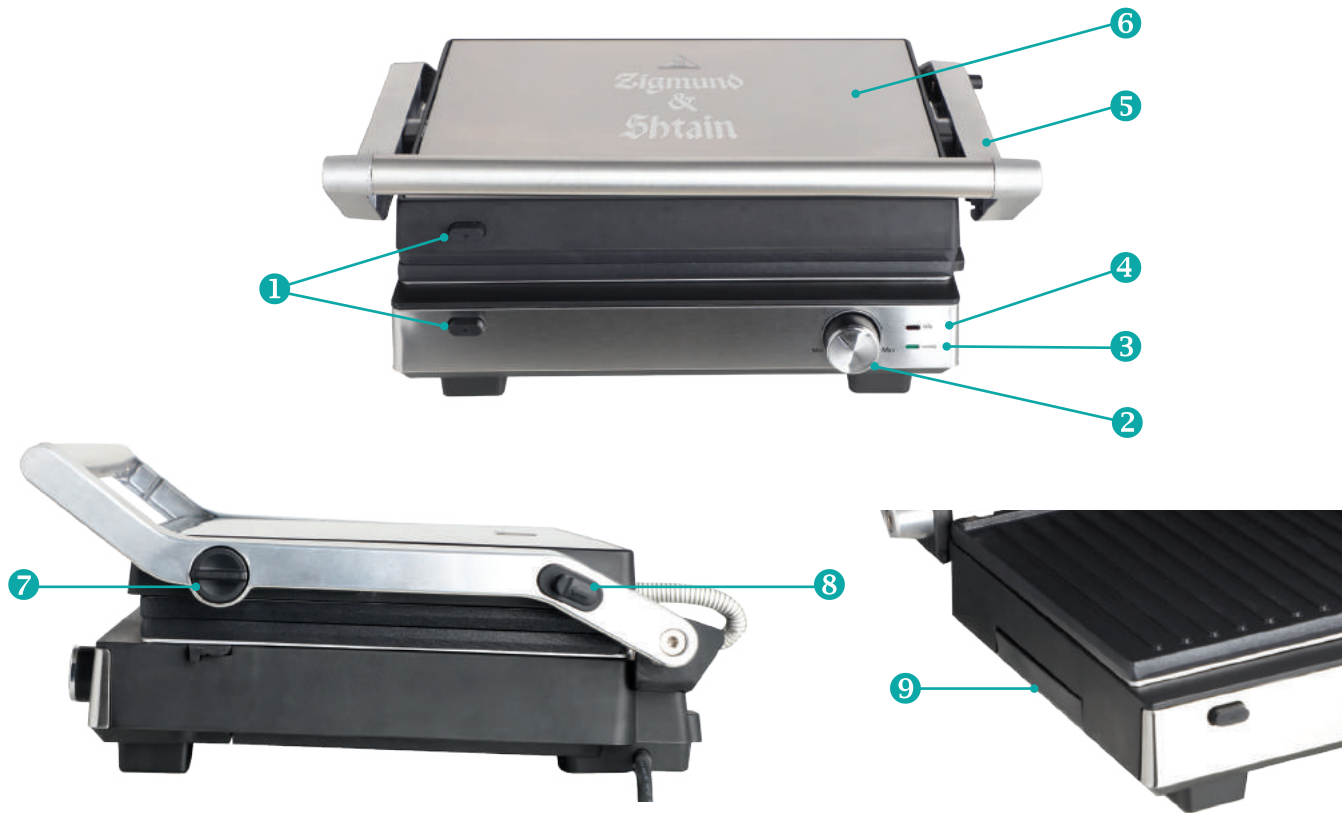
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т.ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением 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, в противном случае незакрепленная панель при открытии крышки может выпасть и стать причиной ожога.**
- **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 Кнопка фиксации нижней и верхней панели
- 2 Регулятор температуры нагрева
- 3 Световой индикатор нагрева
- 4 Световой индикатор сети
- 5 Ненагревающаяся ручка
- 6 Крышка гриля
- 7 Замок фиксации закрытого гриля/рычаг фиксации верхней панели
- 8 Раскрытие жарочной поверхности на 180°
- 9 Внутренний поддон для сбора жира

## РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

- Диапазон температуры нагрева гриля - от 100 до 230°C.  
Регулировать температуру приготовления можно поворотным регулятором от значения Min до Max.



## РАЗБОРКА/СБОРКА ПРИБОРА

- Чтобы открыть гриль, возьмитесь за ручку и потяните ее вверх от себя. Крышка автоматически зафиксируется в вертикальном положении.
- Чтобы снять панель, нажмите на соответствующую кнопку фиксации (Рис. 1). Придерживая панель рукой, чтобы она не упала, потяните на себя и отделите ее от корпуса.
- Чтобы закрепить панель на корпусе вставьте ее выступами в специальные пазы в основание крышки, верхнюю часть прижмите к корпусу и зафиксируйте до щелчка (Рис. 2).
- Перед началом работы обязательно убедитесь, что обе панели надежно закреплены на корпусе, в противном случае верхняя панель при открытии гриля может выпасть и стать причиной ожога.
- Обязательно убедитесь, что поддон для сбора жира установлен (Рис. 3).



Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3

## 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. Поскольку крышка крепится на шарнире и автоматически подстраивается под высоту используемых продуктов, вы можете пожарить как тонкий стейк, так и обжарить более крупный кусок.**

- Установите гриль на ровную устойчивую поверхность.
- Перед включением прибора убедитесь, что регулятор времени находится в положении Выкл.
- Подключите прибор к сети. Загорится красный индикатор сети.
- Перед началом приготовления рекомендуется разогреть гриль в закрытом виде без продуктов в течение 5-10 минут. Регулятором температуры установите максимальную температуру. Загорится зеленый 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 нагреваются. 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.**

- Откройте крышку, извлеките продукты с помощью кулинарных щипцов или лопатки и дайте прибору полностью остыть.

### ВНИМАНИЕ!

**Максимальное время работы гриля – 30 минут. По истечении этого времени выключите прибор и дайте ему полностью остыть.**

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ СТЕЙКА

Время приготовления стейка на электрогриле при температуре 220-230°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                          |



- Чтобы приготовить сочный и аппетитный стейк, очень удобно использовать специальный прибор – термощуп Küchen-Profi MP-66B/MP-66W, 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!

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ. РЕКОМЕНДУЕМ ПРИОБРЕСТИ

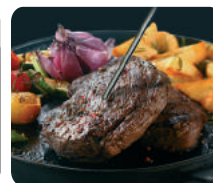
### ТЕРМОЩУПЫ

#### Кüchen-Profi MP-66 W/ MP-66 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



#### Кüchen-Profi MP-60 W/ MP-60 B



#### ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ:

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



### 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 в течение 5-10 минут. Регулятором температуры установите максимальную температуру. Загорится зеленый 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 на правой стороне ручки, и аккуратно опустите крышку вниз, придерживая ее рукой
- 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.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### РУМЯНАЯ КОРОЧКА

Верхняя панель фиксируется с помощью бокового рычага. Предназначена для приготовления горячих бутербродов, пиццы 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 в течение 5-10 минут. Регулятором температуры установите максимальную температуру. Загорится зеленый 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 используйте боковой рычаг.
- 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

**Высота продуктов, помещаемых между двух панелей, не должна превышать 3-4 см. 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.**



### 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 в течение 5-10 минут. Регулятором температуры установите максимальную температуру. Загорится зеленый 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 20-30 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, 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. 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.
- Отделите съемные панели от 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.
- При сильных загрязнениях поверхности панелей, замочите их в теплой воде с мягким моющим средством на 15-20 минут. После чего тщательно промойте, сполосните чистой водой и высушите.
- Протрите внутреннее пространство корпуса слегка влажной тряпкой. При необходимости удалите загрязнения с нагревательных элементов мягкой щеткой, после чего также протрите его влажной тряпкой и 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, 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.

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ 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 выбраны температура или время приготовления        | Руководствуйтесь рекомендациями инструкции по выбору температуры и времени для различных видов продуктов. Корректируйте время приготовления в зависимости от размеров продуктов. |
| Продукты сырые внутри или прожарены неравномерно | Одновременное приготовление разных по толщине и размеру кусков | Продукты должны быть примерно одной толщины и размера  |
|  | Слишком крупные куски  | Большие куски мяса или курицы рекомендуется обжарить в гриле на высокой температуре, а затем довести до готовности в духовке   |

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ

| Проблема  | Причина  | Способ устранения  |
|---|--|--|
| Блюдо получается без хрустящей корочки              | Невысокая температура приготовления  | Чтобы получить хрустящую корочку устанавливайте максимальную температуру приготовления   |
|   | Слишком влажный продукт  | Перед приготовлением подсушите продукты, удалите из них избыток влаги  |
| 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 жарить продукты с пониженным содержанием жира и влаги   |
| В процессе приготовления из прибора идет черный дым | Блюдо подгорает из-за неправильной установки температуры и времени приготовления.  | Правильно выбирайте режим и температуру нагрева, в зависимости от вида и размера продуктов. Не устанавливайте для небольших и сухих продуктов высокую температуру. |
|   |  | 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.      |
| Неприятный привкус у готового блюда                 | 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.   |

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Контактный гриль Grillmeister ZEG-931

- Мощность: .....2000 Вт
- Напряжение: ..... 220-240 В, 50-60 Гц
- Температура нагрева:..... 100-230°C
- Рабочие панели: ..... съемные (2 шт)
- Фиксация верхней панели:..... есть
- Раскрытие на 180°:..... есть
- Покрытие панелей: ..... антипригарное
- Размер панелей: ..... 23,5x29,5 см
- Поддон для жира: ..... внутренний/съемный
- Автоотключение: ..... при перегреве
- Материал корпуса:..... сталь/пластик
- Габаритные размеры:..... 382x182x371 мм
- Вес (нетто/брутто): ..... 3,87 кг/4,28 кг
- Длина шнура: ..... 75 см
- 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.**

### УТИЛИЗАЦИЯ



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.

**Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.**



**Zigmund & Shtain**  
НЕМЕЦКАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА