

Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение контактного гриля **Grillmeister ZEG-925**.

Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!



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.

- 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.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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 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, входящие в комплект, 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.

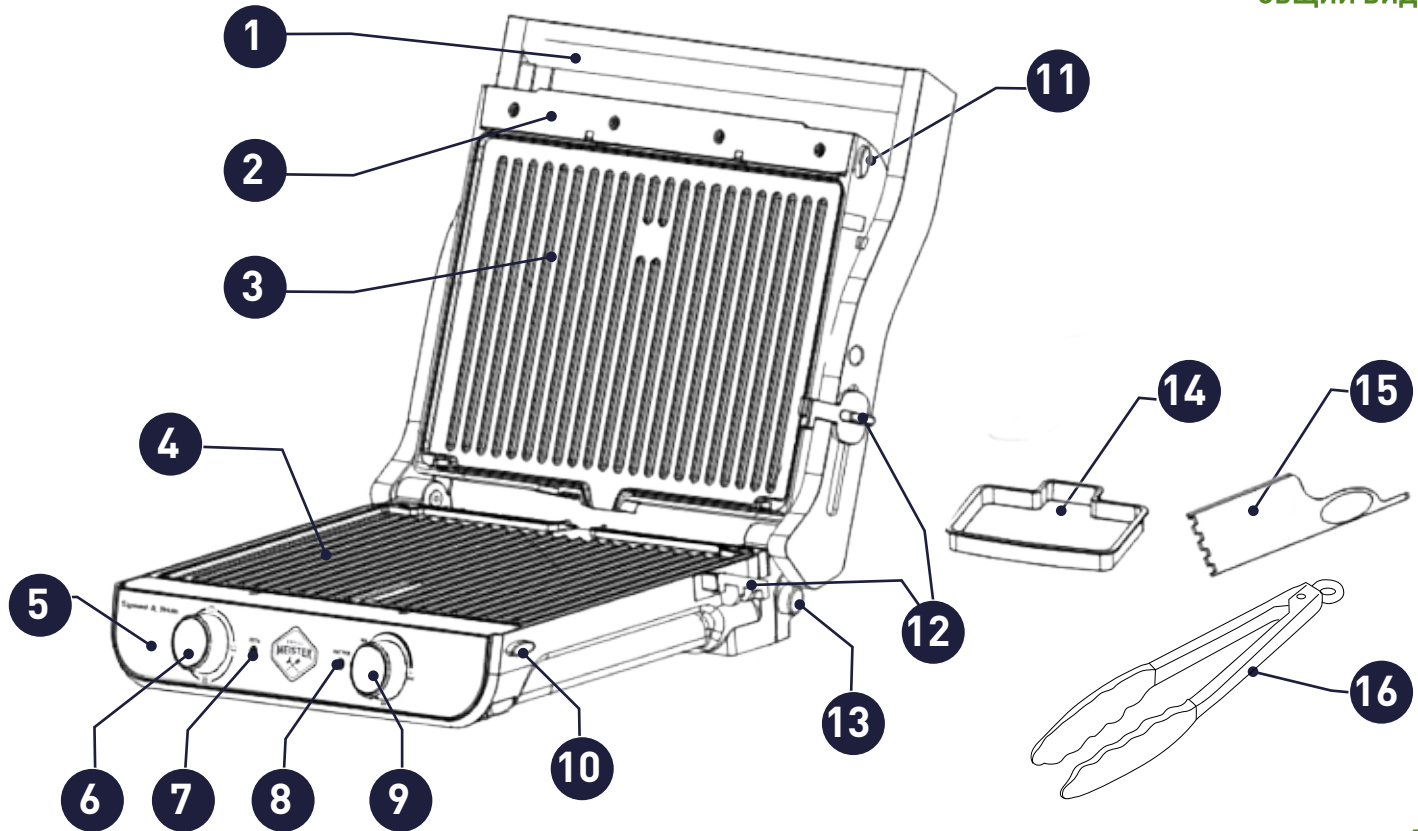
ВНИМАНИЕ!

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.
- 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

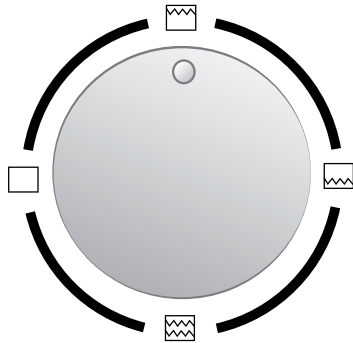
- При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный 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 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!



ОБЩИЙ ВИД





1. Ненагревающаяся ручка
2. Крышка гриля
3. Верхняя жарочная панель
4. Нижняя жарочная панель
5. Панель управления
6. Регулятор выбора панелей для нагрева
7. Светодиодный индикатор сети (красный)
8. Светодиодный индикатор нагрева (желтый)
9. Регулятор температуры нагрева/Включение и выключение прибора (OFF)
10. Кнопка фиксации нижней панели
11. Кнопка фиксации верхней панели
12. Замок фиксации закрытого гриля/Рычаг фиксации верхней панели на высоте
13. Кнопка раскрытия жарочной поверхности на 180°
14. Съёмный поддон для сбора жира
15. Скребок для очистки панелей
16. Кулинарные щипцы

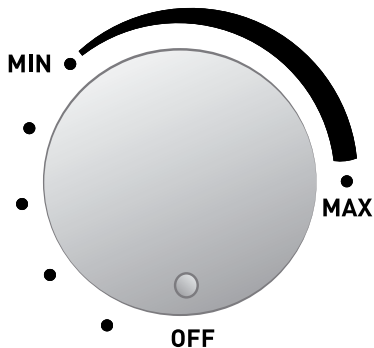
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Регулятор нагрева панелей

Регулятором нагрева панелей осуществляется выбор рабочей поверхности. Положения регулятора соответствуют нагреву следующих поверхностей:

-  Верхняя панель
-  Нижняя панель
-  Верхняя и нижняя панель
-  Нагрев панелей не происходит



Регулятор температуры

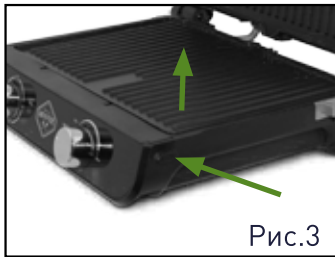
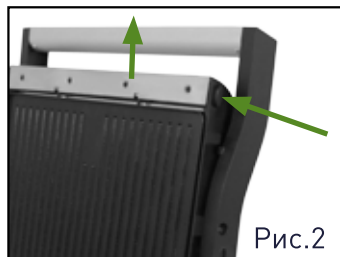
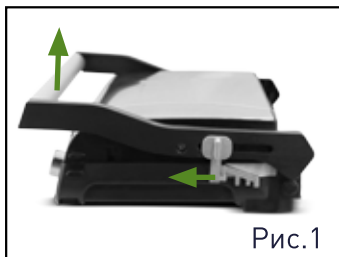
Диапазон нагрева гриля - от 100 до 250°C. Регулировать температуру приготовления можно поворотным регулятором от значения **MIN** до **MAX**.

ВНИМАНИЕ!

- **Перед включением прибора регулятор температуры должен находиться в положении OFF.**
- **По окончании работы, чтобы отключить нагрев, всегда переводите регулятор температуры в положение OFF.**

РАЗБОРКА/СБОРКА ПРИБОРА

- Чтобы открыть гриль, освободите боковой фиксатор, потянув рычаг на себя. Возьмитесь за ручку и потяните ее вверх и от себя (Рис.1). Крышка автоматически остановится в вертикальном положении.
- Выберите нужную рабочую сторону панелей (гладкую или рифленую). При необходимости снимите панели и установите в гриль нужной стороной.
- Чтобы снять верхнюю панель, нажмите на соответствующую кнопку фиксации (Рис.2). Придерживая панель рукой, чтобы она не упала, потяните на себя и отделите ее от корпуса.
- Чтобы снять нижнюю панель, нажмите на соответствующую кнопку фиксации (Рис.3). После чего потяните панель вверх и отделите ее от корпуса.
- Чтобы закрепить панель на корпусе вставьте ее большим средним выступом в центр корпуса, верхнюю часть прижмите к корпусу и зафиксируйте до щелчка.
- 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 сзади в нижней части прибора (Рис.4).



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 крупный кусок мяса, например, ростбиф.



- Установите гриль на ровную устойчивую поверхность.
- Перед включением прибора убедитесь, что регулятор температуры находится в положении **OFF**.
- Подключите прибор к сети. Загорится красный индикатор сети.
- Перед началом приготовления рекомендуется разогреть гриль в закрытом виде без продуктов в течение 6-8 минут.
- Левым регулятором выберите положение, соответствующее одновременному нагреву верхней и нижней панели.
- Правым регулятором установите максимальную температуру. Загорится желтый 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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРИМЕЧАНИЕ

При жарке жирных и сочных продуктов используйте специальную подставку, которая находится в передней части корпуса на днище (Рис.5). При раскладывании подставка создает наклон панели, благодаря которому выделяемые в процессе жарки жир и сок направленно стекают по желобкам в поддон, а не растекаются вокруг прибора.



- Во время работы регулируйте температуру приготовления. Гриль очень мощный, поэтому устанавливать максимальную температуру рекомендуется в самом начале приготовления для разогрева панелей, а также для жарки мяса; для остальных продуктов 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. 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 кулинарные щипцы, входящие в комплект, или деревянную лопатку. Запрещается использование ножей, вилок и других металлических предметов, которые могут повредить антипригарное покрытие панелей.
- По окончании работы выключите гриль, установив регулятор температуры в положение **OFF**. 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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Рекомендации по приготовлению стейка

Время приготовления различных степеней прожарки у стейка толщиной 1,5-2 см и весом 500 г на электрогриле при температуре 200-250°C составляет:

- Rare (с кровью) **60°C – 4,5 минуты**
- Medium Rare (слабой прожарки) **63°C - 6 минут**
- Medium (средней прожарки) **71°C – 7,5 минут**
- Medium Well (почти прожаренное) **74°C – 8,5 минут**
- Well Done (прожаренное) **77°C - 11 минут**

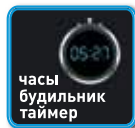
Чтобы приготовить сочный и аппетитный стейк, очень удобно использовать специальный прибор – **термощуп Küchen-Profi**, который измеряет температуру и определяет готовность мяса прямо в процессе приготовления. Вам остается только воткнуть металлический стержень в кусок мяса, выбрать одну из 5 предустановленных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



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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Верхняя панель фиксируется под углом 90°, осуществляется нагрев нижней панели. Используется для жарки продуктов, которые могут быть раздавлены прессом или когда не требуется интенсивная двусторонняя прожарка. Подходит для жарки рыбы, легкой обжарки овощей, приготовления яичницы-глазуньи и пр.

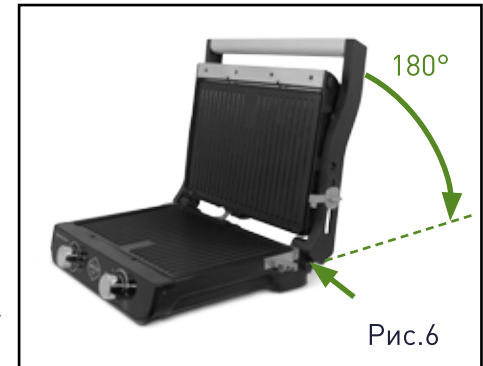


- Поднимите крышку и зафиксируйте ее в вертикальном положении под углом 90°.
- Подключите прибор к сети. Загорится красный индикатор сети.
- Левым регулятором выберите положение, соответствующее нагреву нижней панели. Правым регулятором установите необходимую температуру нагрева. Загорится желтый индикатор нагрева. Когда данный индикатор погаснет, прибор достаточно нагрелся и готов к работе.
- 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.

БАРБЕКЮ

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

- Чтобы раскрыть гриль на 180°, сначала установите крышку в вертикальное положение, затем нажмите на кнопку фиксации крышки, расположенную у ее основания с правой стороны корпуса (Рис.6), и аккуратно опустите крышку вниз, придерживая ее рукой.
- Подключите прибор к сети. Загорится красный индикатор сети.
- Левым регулятором выберите положение, соответствующее нагреву нижней и верхней панели. Правым регулятором установите необходимую температуру нагрева. Загорится желтый индикатор нагрева. Когда данный индикатор погаснет, прибор достаточно нагрелся и готов к работе.
- Выложите на жарочную поверхность подготовленные продукты. Во время приготовления периодически переворачивайте их, следите за тем, чтобы они не подгорали. Если на одной из панелей продукты приготовились раньше, чем на другой, отключите ее. Для этого переведите регулятор нагрева в положение, соответствующее нагреву панели, приготовление на которой хотите продолжить – нагрев второй панели прекратится.
- 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 на высоте 5 см, осуществляется нагрев только верхней панели или двух панелей одновременно. Предназначена для приготовления горячих бутербродов с сыром, пиццы или продуктов, сдавливание которых нежелательно, например, рыбы. Таким же образом в гриле можно приготовить или разогреть выпечку: круассаны, слойки, рулетики и пр. Нагрев верхней панели без соприкосновения с продуктами позволяет создать румяную корочку и придать аппетитный вид любому блюду.

- Чтобы зафиксировать крышку в горизонтальном положении на высоте, установите боковой рычаг на поддерживающую пластину (Рис.7).
- Подключите прибор к сети. Загорится красный индикатор сети.
- Если вы хотите расплавить сыр или получить румяную корочку сверху блюда, то левым регулятором выберите положение, соответствующее нагреву верхней панели. Правым регулятором установите необходимую температуру нагрева. На нижнюю панель выложите подготовленные



продукты, дождитесь, пока сыр расплавится и сверху образуется аппетитная корочка.

- Если вы хотите приготовить пиццу или другие блюда с открытым верхом, то левым регулятором выберите положение, соответствующее нагреву верхней и нижней панели. Правым регулятором установите необходимую температуру нагрева. На нижнюю панель выложите подготовленные продукты, 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 нагревательной поверхности.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ЗАПЕКАНИЕ

В гриле можно создать эффект жаровни: между панелями устанавливается форма для запекания с продуктами, осуществляется одновременный нагрев нижней и верхней панели. 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. Загорится красный индикатор сети.
- Левым регулятором выберите положение, соответствующее нагреву верхней и нижней панели. Правым регулятором установите необходимую температуру нагрева. На нижнюю панель с гладкой стороной установите закрытую крышкой форму с подготовленными продуктами. Примерное время запекания на максимальной или средней температуре составляет 20-30 минут, в зависимости от вида продуктов.
- В конце приготовления, если вы хотите получить аппетитную корочку, откройте крышку формы 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.

- 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. Для очистки особо прочных загрязнений используйте скребок, входящий в комплект поставки.
- 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.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Съемные панели и поддон для сбора жира можно мыть в посудомоечной машине.
- Все части прибора хорошо просушите, соберите его и уберите на хранение.
- Хранить гриль можно компактно в вертикальном виде. Для этого закройте крышку и зафиксируйте ее, закрыв замком сбоку с правой стороны корпуса (Рис.8).
- Установите гриль вертикально и уберите на хранение (Рис.9).
- Храните прибор в сухом, прохладном и вентилируемом месте, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.



Рис.8



Рис.9

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 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	В процессе приготовления продукты не переворачивали	Продукты, которые размещаются на жарочной поверхности без двустороннего нагрева, необходимо во время жарки переворачивать.
	Слишком крупные куски	Большие куски мяса типа ростбифа рекомендуется обжарить в гриле на высокой температуре, 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	Чтобы получить хрустящую корочку у уже практически готового продукта, можно в конце приготовления включить максимальную температуру на 60-90 секунд.
	Слишком влажный продукт	
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 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.
	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-925

Максимальная мощность:	2300 Вт
Номинальное напряжение:	220-240 В, 50/60 Гц
Температура нагрева:	100-250°C
Раздельный нагрев панелей:	да
Авторегулировка высоты /фиксация верхней панели:	да
Рабочие панели:	литые/съёмные (2 шт.)
Поверхность панелей:	двусторонняя (гладкая/рифленая)
Покрытие панелей:	антипригарное
Толщина панелей:	1,8 мм
Размер панелей:	22,8x34,5 см
Поддон для сбора жира:	внутренний/съёмный
Автоотключение при перегреве:	да
Материал корпуса:	сталь
Габаритные размеры:	41x37x14,5 см
Длина шнура:	1,2 м
Вес:	5,3 кг
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.