

SMART GRILL



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.



Zigmund & Shtain

RU
ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ
GRILLMEISTER ZEG-940
ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение контактного гриля **Grillmeister ZEG-940**. 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.....	6
Перед началом использования	8
Общий вид	9
Разборка/Сборка прибора	11
Эксплуатация.....	12
Очистка и хранение	19
Возможные проблемы и способы их устранения	20
Технические характеристики.....	22
Утилизация	22
Рецепты.....	23

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

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.**
Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.
- **Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения,** при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока 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-940 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-940 – это инновационный прибор с сенсорным управлением и 7 автоматическими программами. Вы выбираете только вид продукта (программу), а температура и время приготовления выставляется автоматически.

Благодаря большой мощности 2000 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.

Высоту верхней крышки можно регулировать, 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 градусов в виде, тогда он превращается в большую жарочную поверхность – барбекю.

Выбор программы осуществляется с помощью удобного LCD дисплея.

Для сторонников правильного питания **Grillmeister ZEG-940 – 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-940 значительно разнообразит Ваше меню, сделает его еще более вкусным и полезным.



Healthy Line

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



- Многофункциональность - 3 в 1: Гриль/Барбекю/Запекание
- Сенсорное управление, LCD-дисплей: 7 программ + Ручной режим
- Мощность 2000 Вт
- 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 антипригарной поверхностью для создания полосок гриля
- Литые жарочные панели толщиной 1,7 см с усиленным антипригарным покрытием
- Регулировка высоты верхней панели в зависимости от толщины продуктов – от стейка до ростбифа!
- Внутренний съемный поддон для сбора жира
- 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



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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



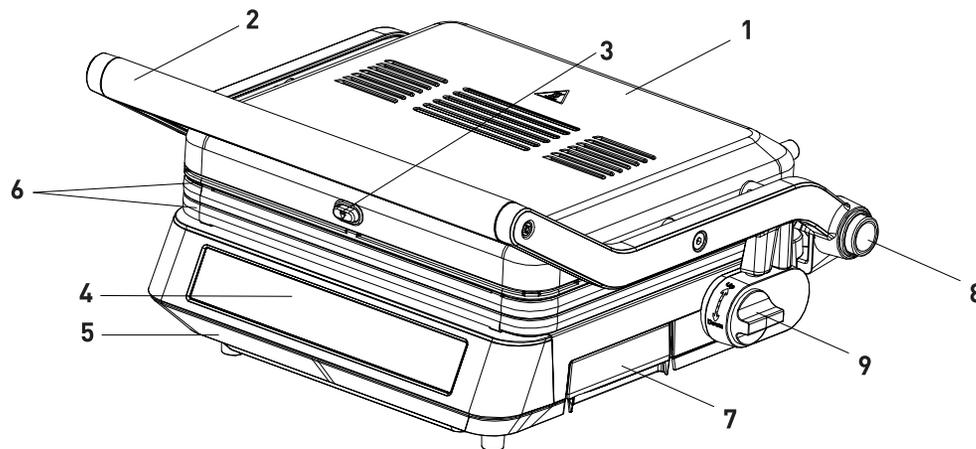
- только с помощью ненагревающейся ручки.
- Во время работы жарочные панели гриля очень сильно нагревается. Во избежание ожогов не прикасайтесь к ним во время и после работы до полного остывания. Для снятия жарочных панелей с корпуса дождитесь их полного остывания, при необходимости применяйте защитные термостойкие рукавицы.
- Для предотвращения повреждения 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 дне прибора, т.к. это может привести к нарушению циркуляции воздуха, пожару или поломке прибора.
- Всегда отключайте устройство от сети по окончании работы, перед очисткой или перемещением. При отключении сетевого шнура от сети тяните за вилку, а не за шнур.
- Прежде чем начать очистку гриля, убедитесь, что он достаточно остыл.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять абразивные материалы и такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- При обнаружении дефектов корпуса, панелей или сетевого шнура немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т.ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

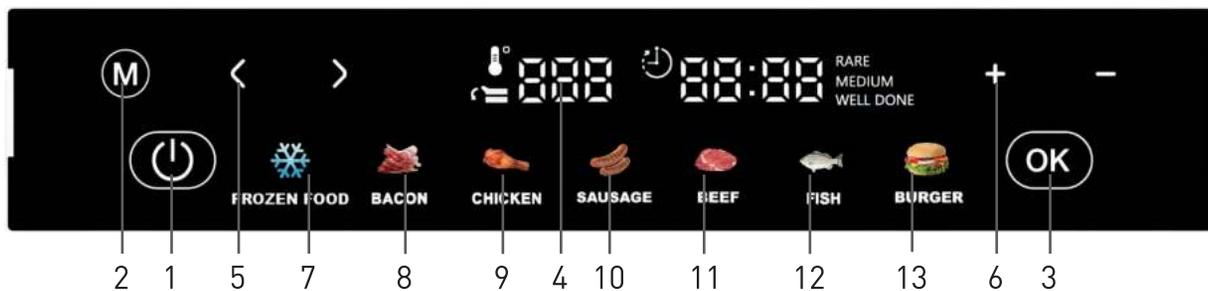
- Убедитесь, что с изделия снята вся упаковка. Нажмите кнопку фиксатора на верхней пластине, чтобы снять верхнюю гриль-пластину. Затем нажмите кнопку фиксатора на нижней пластине, чтобы снять нижнюю гриль-пластину.
- Очистите гриль-пластины, поддон для сбора жира и скребок/чистящий инструмент в теплой мыльной воде; промойте и дайте высохнуть. Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ОСНОВАНИЕ В ВОДУ И НЕ ПОДВЕРГАЙТЕ ЕГО ВОЗДЕЙСТВИЮ ВОДЫ.
- Перед использованием устройства установите верхнюю и нижнюю гриль-пластины на свои места. См. Более подробные инструкции в разделе «Установка/замена пластин» ниже.

ПРИМЕЧАНИЕ: При первом использовании пластин распылите или нанесите бумажным полотенцем тонкий слой масла для приготовления пищи на антипригарные поверхности пластин для подготовки поверхности. При необходимости повторяйте нанесение тонкого слоя масла для приготовления пищи в течение всего срока службы пластин, чтобы обеспечить хорошее антипригарное покрытие.

- Установите прибор на чистую, плоскую, ровную, устойчивую и термостойкую поверхность, оставив не менее 10-15 сантиметров свободного пространства вокруг устройства, чтобы воздух мог правильно циркулировать.



- | | | |
|--------------------------------|--|--|
| 1. Крышка | 4. Дисплей | 7. Поддон для жира |
| 2. Ручка | 5. Основание | 8. Кнопка раскрытия гриля на 180 |
| 3. Кнопка отсоединения панелей | 6. Съемные панели со встроенным нагревательным элементом | 9. Ручка регулирования высоты верхней крышки |



1. Кнопка вкл/выкл
2. Кнопка М – ручной режим
3. Кнопка ОК – старт/отмена выполнения программы
4. Дисплей, индикация времени и температуры
5. Кнопки установки температуры в ручном режиме приготовления
6. Кнопки установки времени в ручном режиме приготовления
7. Приготовление не размороженных продуктов
8. Приготовление бекона
9. Приготовление птицы
10. Приготовление колбасок и сосисок
11. Приготовление мяса/стейков («Умный» режим)
12. Приготовление рыбы
13. Приготовление бургеров

ПОЛОЖЕНИЕ ВЕРХНЕЙ КРЫШКИ

1. Закрытое положение/нагрев: верхняя крышка закрыта. Используйте это положение при запуске/нагревании продукта и при приготовлении большинства продуктов на гриле.
2. Открытое положение: откройте верхнюю крышку, зафиксируйте ее в этом положении, когда начнете пользоваться грилем, выкладывать продукты на панель перед приготовлением и снимать их по окончании приготовления.

УСТАНОВКА / ЗАМЕНА ПАНЕЛЕЙ

Вставьте выемки в задней части нижней панели гриля в фиксирующие крючки, затем слегка надавите на переднюю часть панели, чтобы она встала на место. Повторите эти действия, чтобы установить верхнюю панель гриля.

ВНИМАНИЕ!

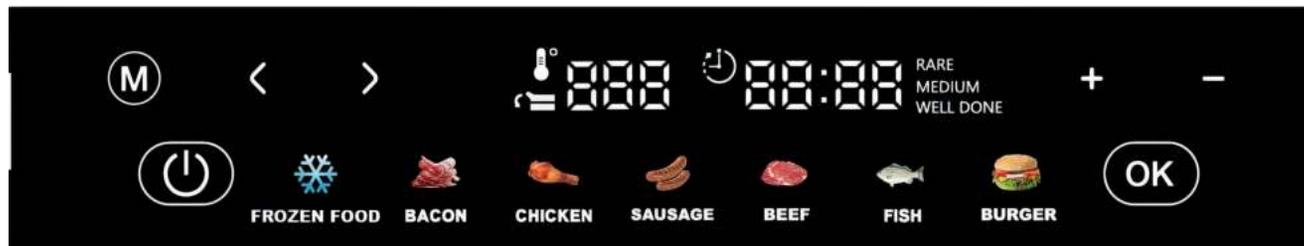
- Съемные панели гриля и металлические элементы корпуса (верхняя крышка и ручки) сильно нагреваются во время использования. Во избежание ожога надевайте защитные рукавицы или термостойкие перчатки при использовании. Во время работы электрогриля касайтесь только передней части ручки устройства.
- Для добавления и снятия продуктов используйте только термостойкие деревянные, пластиковые или силиконовые аксессуары, так как металлические кухонные предметы могут поцарапать поверхность съемных панелей.
- Запрещено включать устройство без установленных съемных панелей!

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Подготовьте продукты.
2. Расположите гриль на ровной и сухой поверхности.
3. Подключите устройство к электросети, прозвучит звуковой сигнал. LED-дисплей загорится, все иконки будут отображаться.

Данный гриль оснащен 3-мя режимами работы – ручной, 6 автоматических программ и «Умный» режим работы для приготовления стейков. Все режимы оснащены функцией предварительного разогрева.

Предварительный разогрев: индикатор температуры нагрева начнет мигать. Когда гриль разогреется до нужной температуры, индикатор будет гореть непрерывно.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

RU

Подключите гриль к электросети, загорится дисплей и будет мигать. Нажмите на кнопку Вкл/Выкл и выберите режим приготовления.



При выборе одной из автоматических программ, гриль работает следующим образом:

1. Закройте крышку гриля и выберите одну из 6 программ (любую, кроме программы приготовления стейков );
2. Выбранная иконка начнет мигать, а все остальные погаснут;
3. На дисплее загорится предустановленное время, и температура для выбранного Вами режима приготовления.

Программа	Максимальная температура нагрева панелей
Замороженные продукты	90 °C ± 20 °C
Бекон	210 °C ± 20 °C
Птица	230 °C ± 20 °C
Сосиски/колбасы	220 °C ± 20 °C
Стейк	280 °C ± 20 °C
Рыба	230 °C ± 20 °C
Бургер	190 °C ± 20 °C

4. Нажмите на кнопку «OK», иконка выбранного Вами режима перестанет мигать и гриль начнет предварительный нагрев панелей. Когда гриль нагреется, раздастся звуковой сигнал.
5. Откройте крышку и расположите продукты на панелях, затем закройте крышку или нажмите на кнопку «OK». Индикатор времени начнет обратный отсчет.
6. По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал, индикатор температуры укажет «End» и индикатор времени будет показывать «00:00».
7. Откройте гриль и выложите еду на тарелку.

ПРИМЕЧАНИЕ

Антипригарное покрытие панелей в большинстве случаев позволяет готовить без использования масла. Однако при необходимости Вы можете нанести на поверхность панелей небольшое количество растительного или сливочного масла.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

«УМНЫЙ» РЕЖИМ

Подключите гриль к электросети, загорится дисплей и будет мигать. Нажмите на кнопку Вкл/Выкл и выберите режим приготовления

1. Закройте крышку гриля и выберите режим приготовления стейков (🔥). Иконка начнет мигать, а остальные режимы погаснут.
2. Нажмите на кнопку «ОК», иконка выбранного Вами режима перестанет мигать и гриль начнет предварительный нагрев панелей. Когда гриль нагреется, раздастся звуковой сигнал.
3. Откройте крышку и расположите продукты на панелях, затем закройте крышку или нажмите на кнопку «ОК». Индикатор времени начнет обратный отсчет и загорится индикатор степени прожарки стейка.



(Пример отображения символов в "Умном" режиме)

4. Степень прожарки разделена на 3 части: RARE, MEDIUM, WELL DONE. Текущая степень прожарки будет мигать, а предыдущая степень будет гореть непрерывно.
5. По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал, индикатор температуры укажет «End» и индикатор времени будет показывать «00:00».
6. Откройте гриль и выложите еду на тарелку.

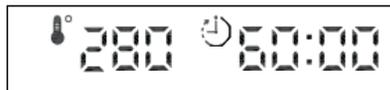
ПРИМЕЧАНИЕ

Антипригарное покрытие панелей в большинстве случаев позволяет готовить без использования масла. Однако при необходимости Вы можете нанести на поверхность панелей небольшое количество растительного или сливочного масла.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Подключите гриль к электросети, загорится дисплей и будет мигать. Нажмите на кнопку Вкл/Выкл и выберите режим приготовления



1. Включите гриль и нажмите на кнопку М, дисплей перейдет в режим ручной работы (иконка ручного режима будет мигать).
2. Кнопками установки температуры задайте нужную Вам температуру (шаг изменения – 10°C). Если нажать и удерживать кнопки установки температуры, то она будет изменяться быстрее. Максимальная температура нагрева – 280°C.
3. Кнопками установки времени задайте нужное Вам время (шаг изменения – 1 минута). Если нажать и удерживать кнопки установки времени, то шаг изменения будет 10 минут. Максимальное время работы – 60 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ

Звуковой сигнал будет звучать при коротком нажатии на кнопки установки времени или температуры, но не будет звучать при длительном нажатии.

4. После установки нужного времени и температуры, нажмите на кнопку «ОК», индикатор времени на дисплее начнет мигать, и иконка ручного режима М начнет гореть постоянно, и гриль начнет предварительный нагрев. Когда гриль нагреется, раздастся звуковой сигнал.
5. Откройте крышку гриля и положите продукты на панели, затем закройте крышку или нажмите на кнопку «ОК», начнется обратный отсчет приготовления.
6. По окончании приготовления раздастся 3 коротких звуковых сигнала через каждые 10 секунд. Откройте крышку и выложите еду на тарелку.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Рекомендуем приобрести:

ТЕРМОЩУПЫ

Кüchen-Profi MP-66 W/ MP-66 B



Кüchen-Profi MP-60 W/ MP-60 B



ПРИМЕНЕНИЕ:

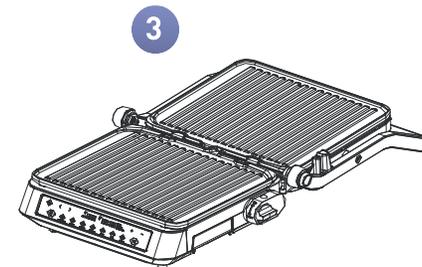
- Измеряют температуру и определяют готовность мяса, птицы, рыбы, выпечки, жидкостей, детского питания и др. продуктов
- Контролируют температуру и время приготовления блюда в духовке, на плите или гриле
- Незаменимы при приготовлении стейка, шашлыка, барбекю



ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ:

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

Гриль **Grillmeister ZEG-940** – это универсальный прибор с функциональностью **4 в 1: Гриль, Запекание, Барбекю**, который можно использовать для различных целей.

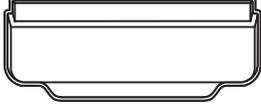
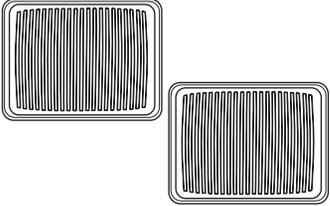
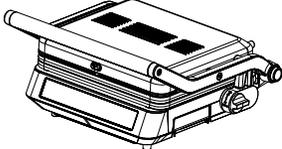


- 1 **Функция «Контактный гриль»** - закрытый пресс-гриль
- 2 **Функция «Запекание» с эффектом жаровни** - используется форма для запекания, которая устанавливается между панелями гриля
- 3 **Функция «Барбекю»** - раскрытие гриля на 180°C, которое позволяет жарить одновременно на верхней и нижней панелях. Чтобы раскрыть гриль, нажмите на кнопку раскрытия гриля и аккуратно раскройте его.

ПРИМЕЧАНИЯ

1. Гриль автоматически отключится через 15 минут, если не выбрать режим работы или не нажать кнопку «ОК».
2. Гриль можно отключить в любой момент, просто нажав на кнопку «Вкл/Выкл».
3. При зафиксированной верхней крышки гриля, «Умный» режим приготовления стейков будет выполнен по программе с наименьшей толщиной.
4. После подключения и выбора режима (автоматического или «Умного», ручной режим М не имеет этого ограничения), необходимо закрыть крышку для предварительного нагрева. Если в это время крышка открыта, значок предварительного нагрева закрытой крышки  будет мигать и раздастся звуковой сигнал (один длинный и три коротких сигнала), предлагающий закрыть крышку. Через 10 секунд гриль автоматически перейдет в ручной режим М.
5. После подключения и выбора режима (автоматического или «Умного», ручной режим М не имеет этого ограничения), если не открыть крышку, через 2 минуты после завершения предварительного нагрева раздаются три звуковых сигнала (один длинный сигнал), а через 5 минут раздаются пять звуковых сигналов (один длинный сигнал), а затем прибор автоматически выключается.
6. В режиме приготовления стейков («Умный» режим) и после предварительного разогрева, после закладки мяса (после начала обратного отсчета) и открытия крышки более чем на 10 секунд в середине процесса, значок предварительного разогрева закрытой крышки  будет мигать и произойдет автоматический выход из текущего режима и гриль вернется в состояние предварительного нагрева.

Перед очисткой прибора выключите его и отключите от сети. Не погружайте прибор или шнур питания в воду или другие жидкости. Не мойте в посудомоечной машине. Очистите решетку влажной тряпкой с небольшим количеством мыла для посудомоечной машины. Не используйте абразивные моющие средства, металлическую мочалку, металлические предметы, горячие чистящие или дезинфицирующие средства. Это может повредить устройство. Устройство следует регулярно очищать и удалять все следы еды. Если устройство не чистить и не обслуживать должным образом, его поверхность может изнашиваться. Это повлияет на срок службы устройства и может привести к опасным ситуациям.

	
 MAX 60 °C	
	

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	Слишком крупные куски	Большие куски мяса типа ростбифа рекомендуется обжарить в гриле на Ручном режиме, а затем довести до готовности в духовке.
Блюдо получается без хрустящей корочки	Невысокая температура приготовления	Неправильно выбран режим приготовления.
	Слишком влажный продукт	Выбирайте продукты с пониженным содержанием влаги и жира.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

RU

<p>В процессе приготовления из прибора идет белый дым</p>	<p>При приготовлении очень жирных или влажных продуктов, жир и сок могут вытекать и под воздействием горячей температуры дымиться.</p>	<p>Желательно готовить продукты с пониженным содержанием жира и влаги.</p>
<p>В процессе приготовления из прибора идет черный дым</p>	<p>Блюдо подгорает из-за неправильного выбора режима.</p>	<p>Правильно выбирайте режим приготовления, в зависимости от вида продуктов. В ручном режиме внимательно следите за процессом приготовления, вовремя переворачивайте продукты на панели и выключайте прибор.</p>
		<p>Во избежание возгорания, немедленно отключите устройство от сети, извлеките подгоревшие продукты и дайте прибору остыть. Тщательно промойте и очистите прибор.</p>
	<p>На поверхности панели остались загрязнения или остатки пищи от прошлого использования.</p>	<p>После каждого использования производите очистку прибора, т.к. подгоревшие остатки могут ухудшить вкус, цвет и запах блюда.</p>

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность.....	2000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50-60 Гц
Управление.....	сенсорное
Дисплей.....	есть
Кол-во программ.....	7
Умный режим.....	есть
Жарочные панели.....	съемные, 2 шт
Антипригарное покрытие панелей.....	есть
Съемный поддон для жира.....	есть
Регулировка высоты верхней панели.....	есть
Раскрытие на 180°.....	есть
Макс. температура нагрева.....	280°C
Материал корпуса.....	металл
Автоотключение при перегреве.....	есть
Габаритные размеры.....	423x240x425 мм
Вес (нетто/брутто).....	5,88 кг/6,73 кг
Длина шнура.....	70 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.

Импортер: ООО "ЭЛЕКОМ"

Адрес: 119530, РФ, г. Москва, Очаковское шоссе, д. 36, пом. 8

Email: elekom_000@mail.ru

Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH, Zobelnitzstr. 94

13403 Berlin, Germany Зигмунд энд Штайн ГмбХ

Зобелниц штрассе, 94, 13403 Берлин, Германия

Произведено на филиале завода-изготовителя в КНР

Дата изготовления, в формате месяц / год, указана на шильдике на корпусе прибора.



ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
НА КАЖДЫЙ
ДЕНЬ



СТЕЙК РИБАЙ

Ингредиенты:

- Стейк из говядины (Рибай, толщина 2-3 см) - 300 г
- Розмарин, тимьян - 2 г
- Масло растительное - 15 мл
- Черный молотый перец, соль - по вкусу

Приготовление:

Мясо за 2 часа до приготовления достаньте из холодильника, чтобы оно прогрелось до комнатной температуры. В отдельной ёмкости смешайте все ингредиенты. Залейте стейки полученным маринадом и оставьте на 1 час. Включите гриль, разогрейте его, выложите мясо на гриль. Готовьте до желаемой степени прожарки. Готовое мясо подавайте к столу горячим с салатом из свежих овощей или другим гарниром.

ГОВЯЖЬИ МЕДАЛЬОНЫ

Ингредиенты:

- Говяжьи медальоны - 400 г
- Паприка - 10 г
- Чеснок - 2 зубчика
- Масло оливковое - 30 мл
- Черный молотый перец, соль - по вкусу

Приготовление:

Очистите и измельчите чеснок. В отдельной емкости смешайте все ингредиенты. Натрите этой смесью медальоны и оставьте на 30 минут. Включите гриль, разогрейте его, выложите мясо на гриль. Готовьте до желаемой степени прожарки. Медальоны переложите на тарелку, накройте фольгой, оставьте на 5-7 минут. Готовое мясо подавайте к столу горячим с салатом из свежих овощей или другим гарниром.



БИФСТЕКС

Ингредиенты:

- Бифштекс говяжий - 300 г
- Чеснок измельченный - 10 г
- Масло оливковое - 20 мл
- Кунжут - 10 г
- Кориандр молотый - 2 г
- Соль и перец - по вкусу

Приготовление:

В отдельной емкости смешайте оливковое масло, чеснок, кориандр, кунжут, соль и черный молотый перец. Залейте бифштекс полученным маринадом и оставьте на 1 час. Включите гриль, разогрейте его, выложите мясо на гриль. Готовьте до желаемой степени прожарки. Готовое мясо подавайте к столу горячим с салатом из свежих овощей или другим гарниром.

ФИЛЕ КУРИНОЕ



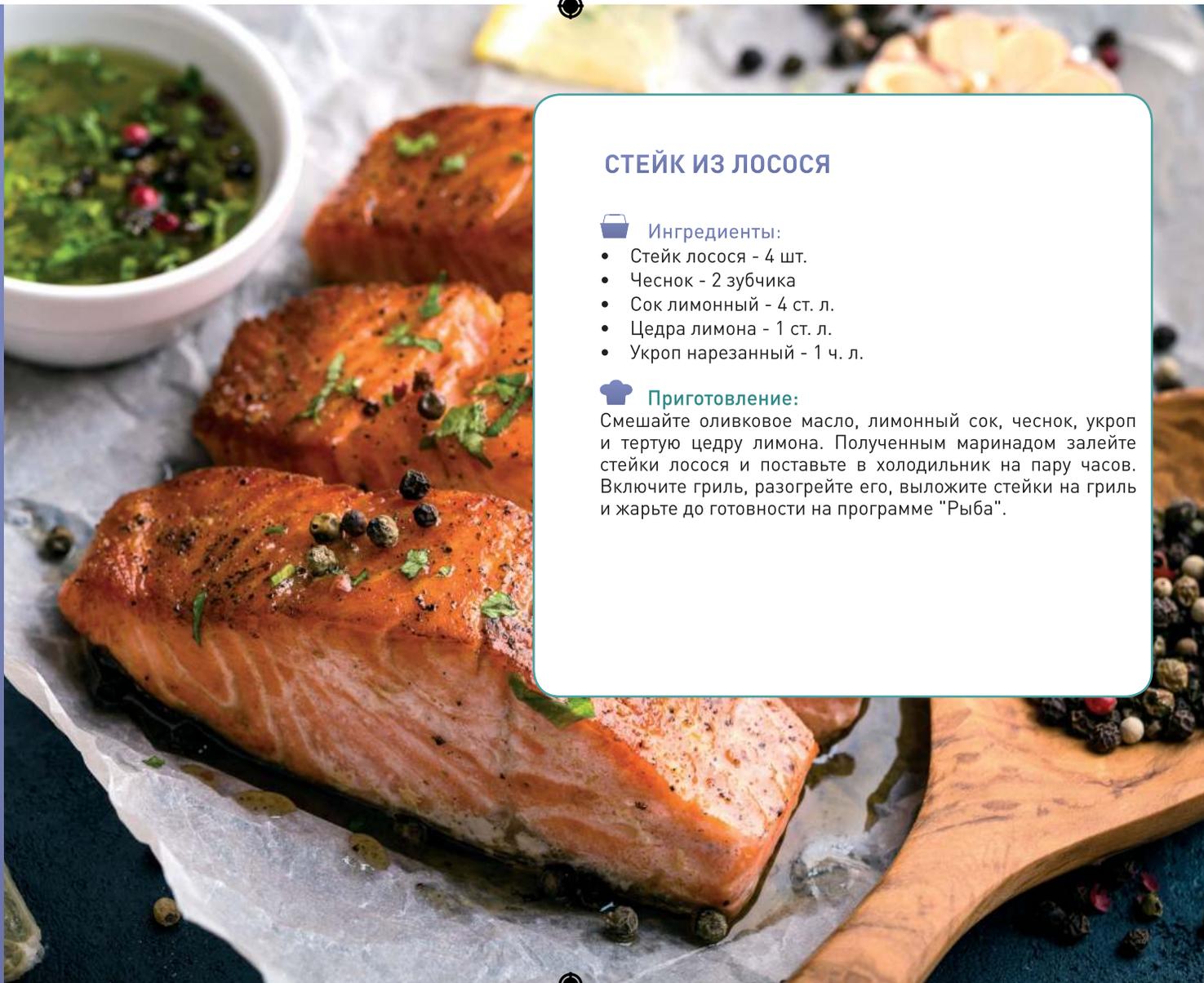
Ингредиенты:

- Филе куриное - 300 г
- Масло оливковое - 20 мл
- Специи для птицы, соль и перец – по вкусу



Приготовление:

В отдельной емкости смешайте масло, специи и соль. Полученной смесью натрите филе. Включите гриль, разогрейте его, выложите мясо на гриль и обжаривайте до золотистой корочки.



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ



Ингредиенты:

- Стейк лосося - 4 шт.
- Чеснок - 2 зубчика
- Сок лимонный - 4 ст. л.
- Цедра лимона - 1 ст. л.
- Укроп нарезанный - 1 ч. л.



Приготовление:

Смешайте оливковое масло, лимонный сок, чеснок, укроп и тертую цедру лимона. Полученным маринадом залейте стейки лосося и поставьте в холодильник на пару часов. Включите гриль, разогрейте его, выложите стейки на гриль и жарьте до готовности на программе "Рыба".



ГАМБУРГЕР

Ингредиенты:

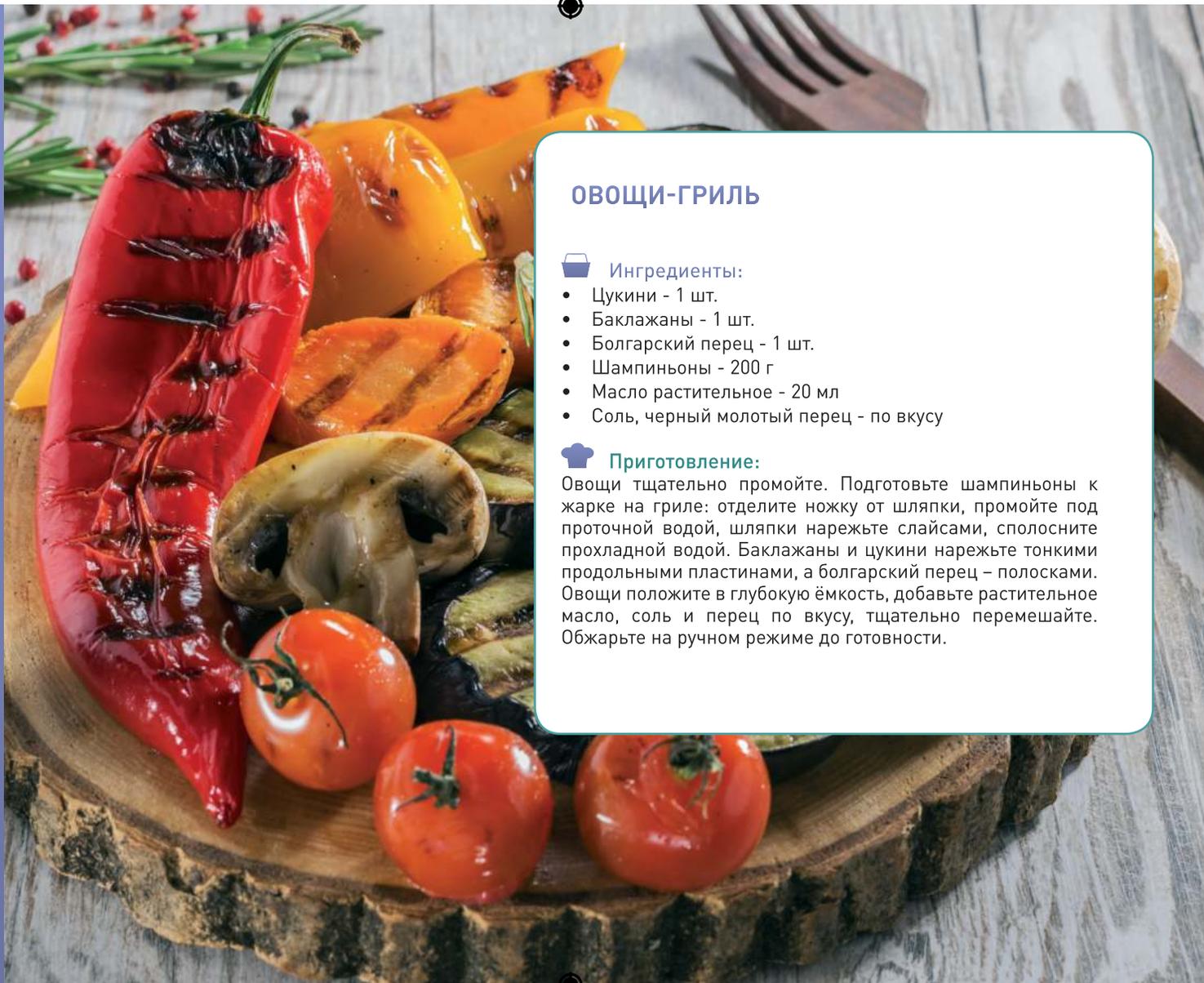
- Булка для гамбургера - 1 шт.
- Фарш свиной - 250 г
- Бекон - 40 г
- Сыр - 20 г
- Помидоры - 20 г
- Лук репчатый - 15 г
- Листья салата - 15 г
- Специи, соль и перец - по вкусу

Приготовление:

Приготовьте соус: в отдельную емкость выложите майонез (йогурт), чеснок и измельченный укроп, перец и перемешайте до однородной массы. В свиной фарш добавьте соль и специи, тщательно перемешайте, сформируйте круглую котлету. Шампиньоны нарежьте слайсами, репчатый лук — кольцами, помидоры — кружками, бекон и сыр - тонкой соломкой.

Булочку разрежьте пополам, выложите половинки на гриль и поджарьте на программе "РАЗМОРОЗКА/РАЗОГРЕВ". Затем гриль смажьте растительным маслом при помощи силиконовой кисточки. Выложите котлету, шампиньоны и бекон на гриль. Обжарьте на ручном режиме до готовности.

Смажьте одну половину булочки соусом, выложите на нее ингредиенты в следующей последовательности: котлета, сыр, шампиньоны, помидоры, бекон, лист салата. Сверху накройте второй половинкой булки.



ОВОЩИ-ГРИЛЬ

Ингредиенты:

- Цукини - 1 шт.
- Баклажаны - 1 шт.
- Болгарский перец - 1 шт.
- Шампиньоны - 200 г
- Масло растительное - 20 мл
- Соль, черный молотый перец - по вкусу

Приготовление:

Овощи тщательно промойте. Подготовьте шампиньоны к жарке на гриле: отделите ножку от шляпки, промойте под проточной водой, шляпки нарежьте слайсами, сполосните прохладной водой. Баклажаны и цукини нарежьте тонкими продольными пластинами, а болгарский перец – полосками. Овощи положите в глубокую ёмкость, добавьте растительное масло, соль и перец по вкусу, тщательно перемешайте. Обжарьте на ручном режиме до готовности.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ

Ингредиенты:

- Картофель - 0.5 кг
- Масло оливковое - 2 ст. л.
- Специи: карри, орегано, прованские травы
- Чеснок сушеный, соль - по вкусу

Приготовление:

Вымойте картофель под холодной проточной водой, для приготовления желательно использовать молодой картофель. Аккуратно потрите щеточкой. Обсушите полотенцем, нарежьте на дольки или ломтики. В глубокой емкости смешайте ингредиенты: соль, перец, прованские травы, сушеный чеснок, специи, оливковое масло и хорошо перемешайте. Добавьте картофельные дольки в полученную смесь и оставьте на 10 минут.

Выложите картофель на разогретый гриль, готовьте на ручном режиме до образования аппетитной золотистой корочки. По завершению приготовления картофель подавайте в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо с соусами.

Zigmund & Shtain
техника со вкусом