

# 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-929

ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение контактного гриля **Grillmeister ZEG-929**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании. Приятного использования!

## СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки.....	3
Гарантийные обязательства .....	3
Краткое описание .....	4
Меры предосторожности.....	7
Перед началом использования .....	9
Общий вид .....	10
Разборка/Сборка прибора .....	11
Эксплуатация.....	12
Очистка и хранение .....	19
Возможные проблемы и способы их устранения .....	20
Технические характеристики.....	22
Утилизация .....	22
Рецепты.....	23

<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.

## КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

**Контактный гриль Grillmeister ZEG-929** 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-929** – 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 большой мощности 2000 Вт, гриль готовит быстро и качественно. Жарочные панели – литые, тяжелые 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.

Верхняя часть (крышка) крепится на шарнире, который



### 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.



автоматически подстраивается под высоту используемых продуктов, поэтому гриль прекрасно подходит как для жарки тонких стейков, так и более крупных кусков мяса.

Выбор программы осуществляется удобным поворотным переключателем. LED-индикаторы показывают степень готовности продукта.

Для сторонников правильного питания **Grillmeister ZEG-929** – 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-929** значительно разнообразит Ваше меню, делает его еще более вкусным и полезным.

## ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Гриль **Grillmeister ZEG-929** – это универсальный прибор с функциональностью **3 в 1: Гриль, Запекание, Сэндвич-тостер**, 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 «Сэндвич-тостер»**

- 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 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 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.



- 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. Ручка
2. Панель управления
3. Верхняя часть корпуса
4. Гриль-пластина с антипригарным покрытием
5. Световой сигнал готовности
6. Световой сигнал включения/выключения
7. Температурный датчик
8. Поддон для масла
9. Нижняя часть корпуса

**УСТАНОВКА ВЕРХНЕЙ КРЫШКИ:****Закрытое положение/положение для готовки:**

Верхняя крышка закрыта и опирается на основание. Используйте это положение, чтобы запустить устройство/разогреть пищу и при приготовлении большинства продуктов. Открытое положение: Чтобы начать готовку, поместите готовую пищу в это положение. Для продуктов, с которыми не используется верхний гриль, таких как пицца или рыба, поднимите крышку с помощью ручки гриля, чтобы оставить ее под углом примерно 90° к основанию.

**Вставка/замена пластин:**

Надвиньте углубления на задней части нижней пластины на фиксирующие зажимы, затем нажмите на переднюю часть пластины, чтобы она встала на место. Повторите эту процедуру, чтобы вставить верхнюю решётку.

**ВНИМАНИЕ:** Гриль пластины и металлические поверхности верхней крышки и ручки нагреваются во время использования. Чтобы избежать риска ожогов при использовании гриля, используйте защитные перчатки для духовки или термостойкие перчатки и касайтесь только черной части ручки и панели управления.

**ВНИМАНИЕ!** Для добавления/извлечения продуктов из гриля используйте только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие кухонные принадлежности. Не используйте металлическую посуду, так как она может поцарапать поверхность гриля.


**ПРИМЕЧАНИЕ.** При первом использовании продукт может выделять дым. Это нормально, и дым исчезнет при последующем использовании.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### КОНТАКТНЫЕ РЕШЕТКИ:

Используйте их для приготовления гамбургеров, тонких кусков мяса или мяса без костей, рыбы и овощей. В положении «Закрыто» пища будет готовиться быстро, поскольку обе стороны готовятся одновременно.

### ПРИМЕНЕНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ:

Интерфейс панели имеет кнопку **включения/выключения (О/И)**, кнопку запуска и отмены , а также два ряда для выбора продуктов с помощью прокрутки вверх или вниз (сенсорные кнопки), со **световыми индикаторами выбора** и **предварительного нагрева** . Конкретные инструкции для каждой кнопки приведены ниже:



### Шесть режимов готовки:

Бургер , Курица , Сэндвич , Сосиски , Мясо , Рыба  и М (Ручной) 

## 2. Кнопка включения/выключения (O/I)

При нажатии кнопки включения/выключения световой сигнал питания загорается вместе с другими индикаторами на интерфейсе. Через несколько секунд будут гореть только световые сигналы режима приготовления (Бургер, Курица, Сэндвич, Сосиски, Мясо, Рыба и М), а гриль перейдет в режим ожидания.

Чтобы выключить гриль, снова нажмите кнопку включения/выключения, и все световые сигналы погаснут. Кнопки не имеют функции памяти. Таким образом, после выключения начального интерфейса прибор вернется в исходный режим. Кнопка включения/выключения продолжает гореть в течение всего процесса приготовления. Если во время приготовления нажать кнопку включения/выключения, Гриль выключится, даже если процесс не был завершен.


## 3. Предварительный нагрев

При нажатии кнопки «**Пуск**» загорается световой сигнал, и прибор находится в режиме ожидания. В то же время световые индикаторы (Бургер, Курица, Сэндвич, Сосиски, Мясо, Рыба и М) продолжают гореть до тех пор, пока не будет выбран тип готовящейся пищи. Например, если выбран «**Бургер**», световой сигнал остается гореть, а индикаторы других режимов приготовления выключаются; под белой полосой мигает кнопка предварительного нагрева и кнопка «**Вкл./Выкл.**»).

При нажатии кнопки «**пуск/отмена**» одновременно мигают кнопки «**Бургер**», «**Предварительный нагрев**» и «**пуск/отмена**», и гриль начинает разогреваться. После окончания предварительного нагрева раздается пятикратный звуковой сигнал (частота 1 Гц. Первые четыре звуковых сигнала короткие, а последний звуковой сигнал длится 2 секунды).

Световые сигналы кнопок «**Бургер**» и «**Предварительный нагрев**» продолжают гореть, и режим «**Предварительный нагрев**» завершен.

### ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ ПРИ ГОТОВКЕ МЯСА И РЫБЫ .

При выборе одного из режимов «**Мясо**» или «**Рыба**» (например, «**Мясо**»), световой сигнал «» продолжает гореть, в то время как другие кнопки выбора режима приготовления выключаются. Под белой полосой будут мигать индикатор «**Предварительный нагрев**» и кнопка «**пуск/отмена**»). При нажатии кнопки «**пуск/отмена**» три кнопки «**Мясо**», «**Предварительный нагрев**» и «**пуск/отмена**» одновременно замигают, и гриль начинает разогреваться. После окончания предварительного нагрева раздается пятикратный звуковой сигнал (частота 1 Гц. Первые четыре звуковых сигнала короткие, а последний звуковой сигнал длится 2 секунды). Загораются индикаторы кнопок «**Мясо**» и «**Предварительный разогрев**». Режимы приготовления «**RARE**»/«**MEDIUM**»/«**M.WELL**» и «**WELL DONE**» начинают мигать, а фаза предварительного нагрева завершена.

#### 4. Выбор режима приготовления:

Если, например, выбран режим приготовления «**Бургер**»: По окончании предварительного нагрева раздается пятикратный звуковой сигнал (частота 1 Гц. Первые четыре звуковых сигнала короткие, а последний звуковой сигнал длится 2 секунды). Световые сигналы «**Бургер**» и «**Предварительный нагрев**» на время загорятся. Сразу после этого кнопка «**пуск/отмена**» мигает, и режим предварительного нагрева завершается. Поместите бургер на решетку и нажмите кнопку «**пуск/отмена**». Теперь световые сигналы «**Бургер**», «**Готово**» и «**пуск/отмена**» будут некоторое время гореть; в то же время центральная полоса приготовления начинает перемещаться слева направо в процессе приготовления. По завершении процесса приготовления раздается пятикратный звуковой сигнал (частота 1 Гц. Первые четыре звуковых сигнала короткие, а последний звуковой сигнал длится 2 секунды).

Когда пользователь выбирает «**Мясо**» или «**Рыба**» после этапа предварительного нагрева, четыре уровня приготовления под белой полосой начинают мигать. Пользователь может выбрать желаемый уровень приготовления. Например, если выбрано «**M.WELL\***», световые сигналы трех других уровней погаснут вместе со световым сигналом «**Предварительный нагрев**». Световой сигнал «**пуск/отмена**» мигает.

После нажатия кнопки **«пуск/отмена»** загораются кнопки **«Мясо»/«M.WELL\*»** и **«пуск/отмена»**, а центральная полоса приготовления начинает перемещаться слева направо. По завершении процесса приготовления раздастся пятикратный звуковой сигнал (первые четыре сигнала короткие, а последний сигнал продолжительный).

По завершении процесса приготовления система возвращается в режим ожидания. Чтобы отменить программу приготовления, нажмите кнопку **«пуск/отмена»** во время приготовления, и гриль вернется в режим ожидания.

\* **M. WELL** – означает степень прожарки **MEDIUM WELL**.

### 5. Разморозка :

Если продукты заморожены, время приготовления будет другим. Следовательно, необходимо выбрать кнопку **«Разморозка»**. Время приготовления увеличивается на 2 минуты. Например, выберите **«Разморозка» + «Мясо» + «M. WELL»**. Время приготовления составит 7 минут. Кнопка разморозки должна использоваться в сочетании с режимом выбора продуктов. После нажатия кнопки выбора продукта можно нажать кнопку разморозки. Чтобы отменить режим разморозки, снова нажмите кнопку **«Разморозки»**.

### 6. Ручной режим (M) :

В меню выбора режима приготовления при нажатии кнопки **«M»** (Ручной) верхний и нижний ряда кнопок отключаются. Световые сигналы кнопок **«M»** и **«пуск/отмена»** будут мигать. Если сейчас нажать кнопку **«пуск/отмена»**, загорятся световые сигналы кнопки ручного управления **«M»** и кнопки **«пуск/отмена»**. Это означает, что пользователь может начать приготовление в ручном режиме. Во время приготовления еще раз нажмите кнопку **«пуск/отмена»**, и прибор вернется в режим ожидания. Если никакие кнопки не нажимаются более 30 минут, устройство автоматически переходит в спящий режим, и экран интерфейса выключается. Чтобы снова включить прибор, необходимо снова нажать кнопку включения/выключения, и прибор перейдет в режим запуска.

Ручной режим используется отдельно, без сочетания режимов выбора продуктов, разморозки или времени приготовления.

#### **7. Пуск/отмена:**

После выбора режима приготовления нажмите **«пуск/отмена»**, чтобы начать приготовление. Если режим приготовления не был завершен на середине процесса, снова нажмите кнопку **«пуск/отмена»**, чтобы вернуться в режим ожидания.

#### **8. Приготовление завершено:**

В конце выбранного автоматического режима приготовления раздастся пятикратный звуковой сигнал (первые четыре сигнала - короткие, а последний - длинный), и гриль вернется в режим ожидания.

#### **9. Спящий режим:**

Если после перехода устройства в режим ожидания в течение более 30 минут не нажимать ни одной кнопки, устройство автоматически переходит в спящий режим, а экран интерфейса выключается. Снова нажмите кнопку включения/выключения, чтобы активировать машину и вернуться в режим запуска.

Если после выбора режима приготовления не нажать кнопку пуска/отмены для запуска предварительного нагрева в течение 30 минут, прибор перейдет в спящий режим.

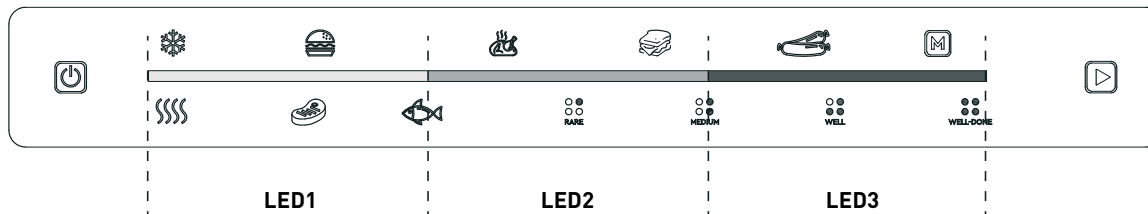
#### **10. Ошибка работы:**

В случае отсутствия контакта, короткого замыкания или внутреннего повреждения прибор автоматически перестанет работать, и все световые сигналы будут мигать с постоянной частотой 1 Гц.



## КАК РАБОТАЕТ ПОЛОСА ХОДА ВЫПОЛНЕНИЯ?

На интерфейсе панели находится полоса хода выполнения со светодиодными индикаторами в нижней части, которая указывает уровень приготовления, как показано ниже:



Отображение полосы хода выполнения: Полоса хода выполнения разделена на четыре области: зеленую, желтую, оранжевую и красную, а цвет, соответствующий светодиодным индикаторам, устанавливается в нижней части. В режиме ожидания световые сигналы не горят, так как полоса хода выполнения горит только во время приготовления. Например, в режиме «Мясо» + «Medium» нажмите кнопку «пуск/отмена», чтобы начать приготовление. Теперь LED1 в течение некоторого времени начнет мигать. Когда LED1 перестанет мигать и останется гореть, начнет мигать LED2. По истечении того же периода времени, что и для LED1, LED2 также продолжает гореть, пока начинает мигать LED3, и так далее, пока не начнет мигать последний светодиод в красной области.

Перед окончанием процесса приготовления последний светодиод будет мигать, пока не останется гореть. По завершении процесса приготовления все светодиоды на полосе хода выполнения будут гореть, и раздастся пять звуковых сигналов. Сразу после этого гриль возвращается в режим ожидания.

### Отображение полосы хода выполнения в М (Ручном) режиме:

Индикатор хода выполнения начнет мигать через 15 минут. Когда начнет мигать последний светодиод, приготовление будет продолжаться до тех пор, пока снова не будет нажата кнопка пуска/отмены, или прибор перейдет в спящий режим, через 30 минут, если ни одна кнопка не была нажата ранее.

Светодиодная полоса хода выполнения будет мигать один раз в секунду.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Рекомендуем приобрести:

### ТЕРМОЩУПЫ

#### Küchen-Profi MP-66 W/ MP-66 B



#### Küchen-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

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.

## 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: .....	220-240В, 50/60Гц
Сенсорная панель управления на ручке .....	да
7 автоматических программ .....	да
4 степени прожарки стейка .....	да
2 съёмные жарочные панели .....	23x29см
Антипригарное покрытие панелей .....	да
Съёмный поддон для сбора жира .....	да
Авторегулировка высоты верхней панели .....	да
Материал корпуса: .....	сталь / пластик
Автоотключение при перегреве .....	да
Габаритные размеры: .....	35.7 x 34.4 x 12.9 см
Вес (нетто/брутто): .....	4.31 / 3.65 кг.
Длина сетевого шнура: .....	1м
Цвет: .....	Стальной / Черный

### ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.



Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

### УТИЛИЗАЦИЯ

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



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.



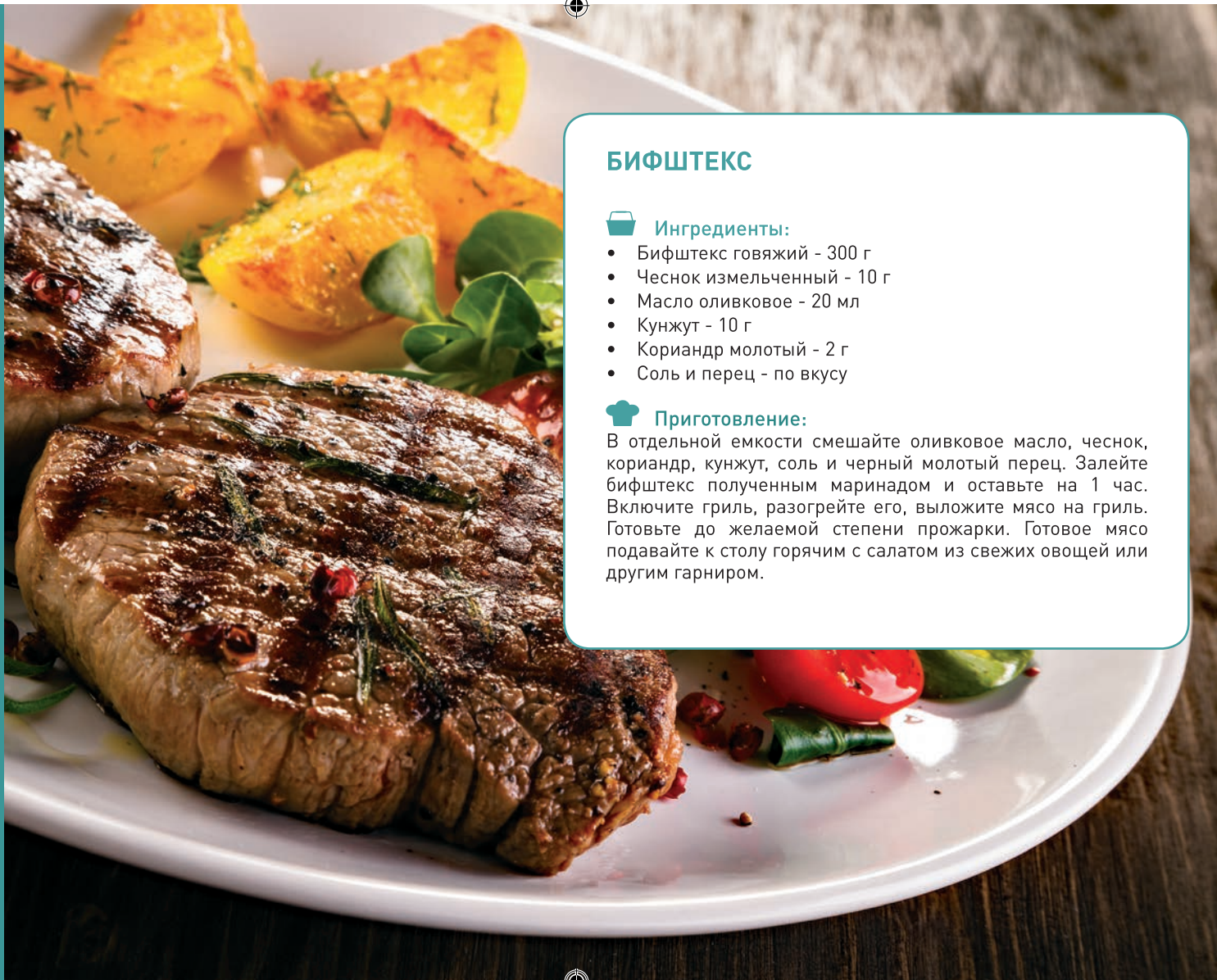
## ГОВЯЖЬИ МЕДАЛЬОНЫ

### 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.

## ШАМПИНЬОНЫ-ГРИЛЬ



### Ингредиенты:

- Шампиньоны свежие - 500 г
- Масло оливковое - 50 мл
- Итальянские травы - 10 г
- Тимьян - 1 веточка
- Сок лимонный - 20 мл
- Соль - 1 щепотка



### Приготовление:

Промойте шампиньоны, нарежьте пластинками средней толщины. В глубокой ёмкости смешайте все ингредиенты. Поместите грибы в маринад и поставьте в холодильник на 1 час. Обжарьте на ручном режиме до готовности. Подавать шампиньоны-гриль можно как гарнир к мясу, закуску или основное блюдо.

## 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.



## ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА



### Ингредиенты:

- Творог 9% - 500 г
- Яйцо - 3 шт.
- Крупа манная - 40 г
- Изюм - 50 г
- Масло сливочное - 10 г
- Сахар - 50 г
- Соль – по вкусу
- Форма фольгированная одноразовая для запекания – 1 шт.




### Приготовление:

Тщательно промойте изюм, предварительно замочив его в тёплой воде. Белки отделите от желтков, добавьте соль и взбейте до стойкой пены. Изюм, творог, желтки, сахар и манную крупу смешайте в отдельной емкости до однородной массы с помощью блендера. В творожную массу добавьте взбитые белки и аккуратно перемешайте лопаткой. Фольгированную форму смажьте сливочным маслом, выложите в неё готовую смесь. Накройте форму листом фольги, слегка подвернув края. Установите форму на нижнюю панель гриля, закройте верхнюю крышку. Запекайте в течение 30-40 минут на ручном режиме.



**Zigmund & Shtain**  
ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Импортер: ООО "ЭЛЕКОМ"  
Адрес: 119530, РФ, г. Москва  
Очаковское шоссе, д. 36, пом. 8  
Email: [elekom\\_ooo@mail.ru](mailto:elekom_ooo@mail.ru)  
Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH  
Zobeltitzstr. 94  
13403 Berlin, Germany  
Зигмунд энд Штайн ГмбХ  
Зобелтиц штрассе, 94  
13403 Берлин, Германия  
Произведено в КНР

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





**Zigmund & Shtain**  
техника со вкусом