

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-930

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение контактного гриля **Grillmeister ZEG-930**. 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	17
Возможные проблемы и способы их устранения	18
Технические характеристики.....	20
Утилизация	20
Рецепты.....	21

1	Гриль:	
	• Корпус.....	1 шт.
	• Панель съемная.....	2 шт.
	• Поддон съемный для сбора жира.....	1 шт.
	• Скребок для чистки панелей	
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-930 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-930 – 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 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-930** – 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-930** значительно разнообразит Ваше меню, сделает его еще более вкусным и полезным.



Healthy Line

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



Гриль **Grillmeister ZEG-930** – 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



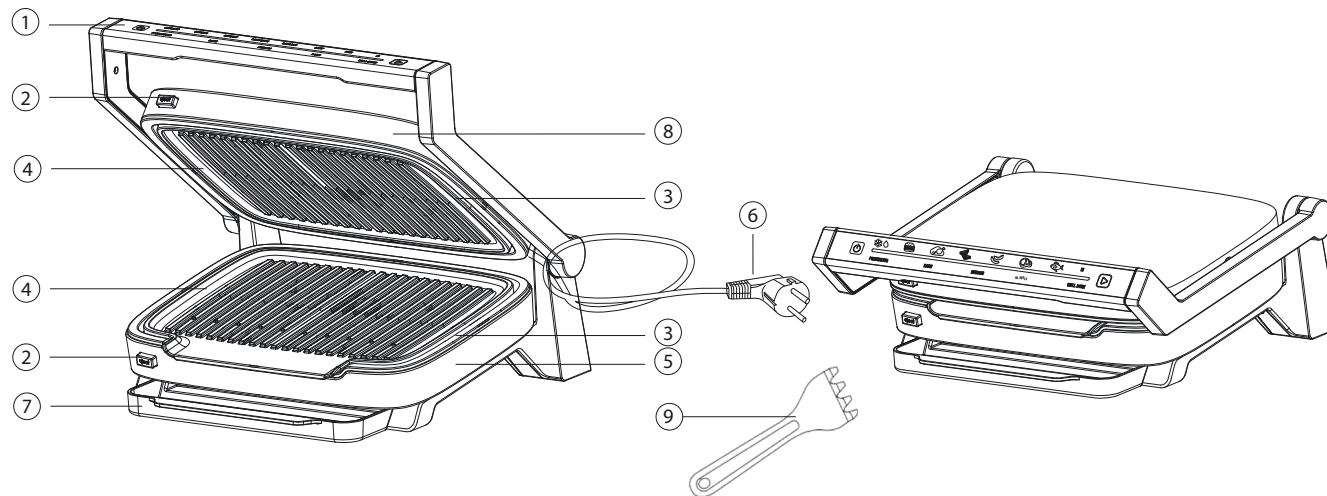
- только с помощью ненагревающейся ручки.
- Во время работы жарочные панели гриля очень сильно нагревается. Во избежание ожогов не прикасайтесь к ним во время и после работы до полного остывания. Для снятия жарочных панелей с корпуса дождитесь их полного остывания, при необходимости применяйте защитные 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

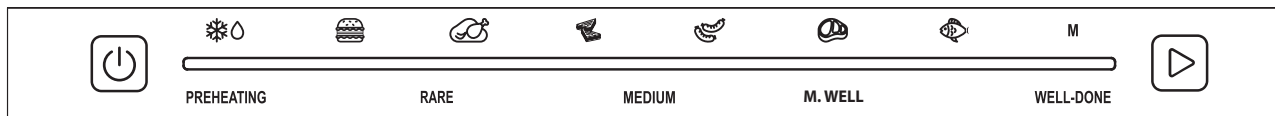
- Убедитесь, что с изделия снята вся упаковка. Нажмите кнопку фиксатора на верхней пластине, чтобы снять верхнюю гриль-пластину. Затем нажмите кнопку фиксатора на нижней пластине, чтобы снять нижнюю гриль-пластину.
- Очистите гриль-пластины, поддон для сбора жира и скребок/чистящий инструмент в теплой 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. Ручка
2. Кнопки отсоединения панелей
3. Съёмные панели со встроенными нагревательными элементами
4. Желоба для слива масла/жира
5. Основание
6. Электрошнур
7. Съёмный поддон для сбора масла/жира
8. Верхняя крышка
9. Скребок для чистки панелей



Кнопки

Кнопка – включение/выключение прибора, удерживать 3 секунды

Кнопка **M** – ручной режим

Кнопка – Старт/Отмена выполнения программы

Индикатор процесса приготовления

PREHEATING – предварительный нагрев

Кнопки выбора степени прожарки

RARE – слабая прожарка

MEDIUM – средняя прожарка

M. WELL – сильная прожарка

WELL DONE – полная прожарка

Кнопки выбора автоматических программ приготовления

– Разморозка/Разогрев

– приготовление котлет и бургеров

– приготовление птицы

– приготовление сэндвичей

– приготовление колбасок и сосисок

– приготовление мяса

– приготовление рыбы

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 метал-лические 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!

ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Разморозка/Разогрев  . Время приготовления продуктов комнатной температуры и размороженных продуктов различается. При выборе режима размораживания время приготовления увеличивается на 2 минуты.
- Режим предварительного нагрева **PREHEATING** будет активен после выбора любого режима приготовления, например  – приготовление мяса.
- Кнопка Старт/Отмена . После того как необходимый режим приготовления выбран, нажмите кнопку , чтобы начать приготовление. Если нажать кнопку  до завершения режима приготовления, то устройство вернется в режим ожидания.
- Ручной режим **M**. Если нажать кнопку ручного режима **M** в состоянии выбора режима, все индикаторы погаснут. Ручного режима **M** будет гореть, а кнопка – мигать. При нажатии на кнопку  загорятся кнопка ручного режима **M** и индикатор кнопки . Это означает, что ручной режим **M** приготовления запущен.
- В ручном режиме **M** готовность продукта определяете Вы сами на свой вкус. При достижении нужной степени прожарки необходимо нажать кнопку  для завершения приготовления.
- Индикация степени готовности. На панели управления присутствует удобная наглядная индикация степени прожарки/готовности блюд.
- Область индикации поделена на четыре сектора: зеленый, желтый, оранжевый и красный. Цвет загорается после выбора режима приготовления и подтверждения нажатием на кнопку . В процессе приготовления слева направо на шкале загораются следующие друг за другом цветные индикаторы, тем самым отображая текущую степень готовности/ прожарки блюда.

ПРИМЕЧАНИЕ:









В ручном режиме приготовления шкала индикации заполнится до максимальной отметки (красного цвета) через 15 минут. Приготовление блюда будет продолжаться, звуковая индикация при этом отсутствует. Чтобы вернуть устройство в режим ожидания, необходимо нажать кнопку .

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Для корректной работы электрогриля в автоматическом режиме выкладывайте на панель продукты толщиной 1-5 см.

1. Подготовьте продукты.
2. Подключите устройство к электросети, прозвучит звуковой сигнал.
3. Включите устройство, нажав и удерживая кнопку  3 секунды. Сначала загорятся шкала готовности и все индикаторы, после чего все индикаторы, кроме кнопки  и режимов приготовления, погаснут.
4. Убедитесь, что верхняя крышка закрыта.
5. Выберите нужную программу приготовления в соответствии с типом продукта. При необходимости выберите также режим размораживания, нажав на сенсорную кнопку   на панели. Для отмены режима размораживания нажмите   еще раз.
6. Загорятся индикатор выбранной программы и режим предварительного нагрева **PREHEATING**. Для подтверждения нажмите кнопку . Устройство издаст звуковой сигнал, начнется процесс разогрева. Индикаторы типа продукта, **PREHEATING** и кнопка  будут мигать.
7. После завершения режима предварительного нагрева (**PREHEATING**) прибор издаст 5 звуковых сигналов, индикаторы будут гореть непрерывно. Поднимите крышку прибора за ручку до упора и разместите продукты на нижней панели. В это время загорится индикация меню выбора степени прожарки.
8. После того как Вы выложите продукты, опустите верхнюю крышку.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ!


Время между открытием крышки / закладкой продукта и закрытием крышки должно быть не менее 5 секунд, прибор издаст непрерывный звуковой сигнал. В противном случае прибор возвращается к выбору продукта, нагрев при этом не происходит.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если во время приготовления внезапно пропало электропитание, нужно извлечь продукт и по включении сети вновь поместить его в прибор.




9. Выберите необходимую степень прожарки (**RARE** – слабая прожарка, **MEDIUM** – средняя прожарка, **M.WELL** – сильная прожарка, **WELL DONE** – полная прожарка) и нажмите горящую кнопку . Загорится индикатор степени готовности и начнется приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если во время приготовления Вы нажмете кнопку , то работающая программа будет прервана и электрогриль вернется в режим ожидания.




10. По достижении необходимого уровня прожарки устройство издаст 5 звуковых сигналов, после чего загорятся все индикаторы на панели устройства.

ПРИМЕЧАНИЕ:


- Время приготовления зависит от толщины продукта, выбранной программы и выбранной степени прожарки.
- Время приготовления продуктов комнатной температуры и замороженных различается. Если выбран режим размораживания, например   +  + **RARE, MEDIUM, M.WELL, WELL DONE**, время приготовления увеличится на 2 минуты.

11. По окончании работы сразу отключите прибор от электросети либо дождитесь его автоотключения через 30 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ M

1. Подготовьте ингредиенты.
2. Подключите устройство к электросети, прозвучит звуковой сигнал.
3. Включите устройство, нажав и удерживая кнопку  3 секунды. Сначала загорятся шкала готовности и все индикаторы, после чего все индикаторы, кроме кнопки  и режимов при готовлении, погаснут. Убедитесь, что верхняя крышка закрыта.
4. Выберите ручной режим **M**.
5. Поднимите верхнюю крышку устройства, выложите продукты на нижнюю панель.
6. Опустите верхнюю крышку устройства и нажмите кнопку .
7. Начнется процесс приготовления. Кнопки **M** и будут непрерывно гореть, также загорится индикатор степени готовности.
8. В данном режиме происходит постоянный нагрев панелей. Отслеживайте степень готовности блюд с помощью соответствующей шкалы индикации на панели управления электрогриля. Время приготовления определяется Вами. По достижении необходимого уровня готовности нажмите кнопку для завершения процесса приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ:

В ручном режиме приготовления шкала индикации заполнится до максимальной отметки через 15 минут. Приготовление блюда будет продолжаться, звуковая индикация при этом отсутствует. Чтобы переключить устройство в режим ожидания, необходимо нажать кнопку .

9. По окончании работы сразу отключите прибор от электросети либо дождитесь его автоотключения через 30 минут.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Рекомендуем приобрести:

ТЕРМОЩУПЫ

Кüchen-Profi MP-66 W/ MP-66 B



Кüchen-Profi MP-60 W/ MP-60 B



ПРИМЕНЕНИЕ:




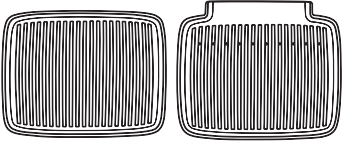

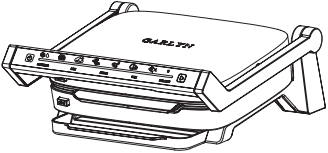
- Измеряют температуру и определяют готовность мяса, птицы, рыбы, выпечки, жидкостей, детского питания и др. продуктов
- Контролируют температуру и время приготовления блюда в духовке, на плите или гриле
- Незаменимы при приготовлении стейка, шашлыка, барбекю



ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ:

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

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.

	
 <p>MAX 60 °C</p>	
	

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
7 автоматических программ	да
4 степени прожарки стейка	да
2 съёмные жарочные панели	30x25см
Антипригарное покрытие панелей	да
Съёмный поддон для сбора жира	да
Авторегулировка высоты верхней панели	да
Материал корпуса:	металл
Автоотключение при перегреве	да
Габаритные размеры:	35.7 x 34.4 x 12.9 см
Вес (нетто/брутто):	6.33/7.51 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.

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_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.



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.

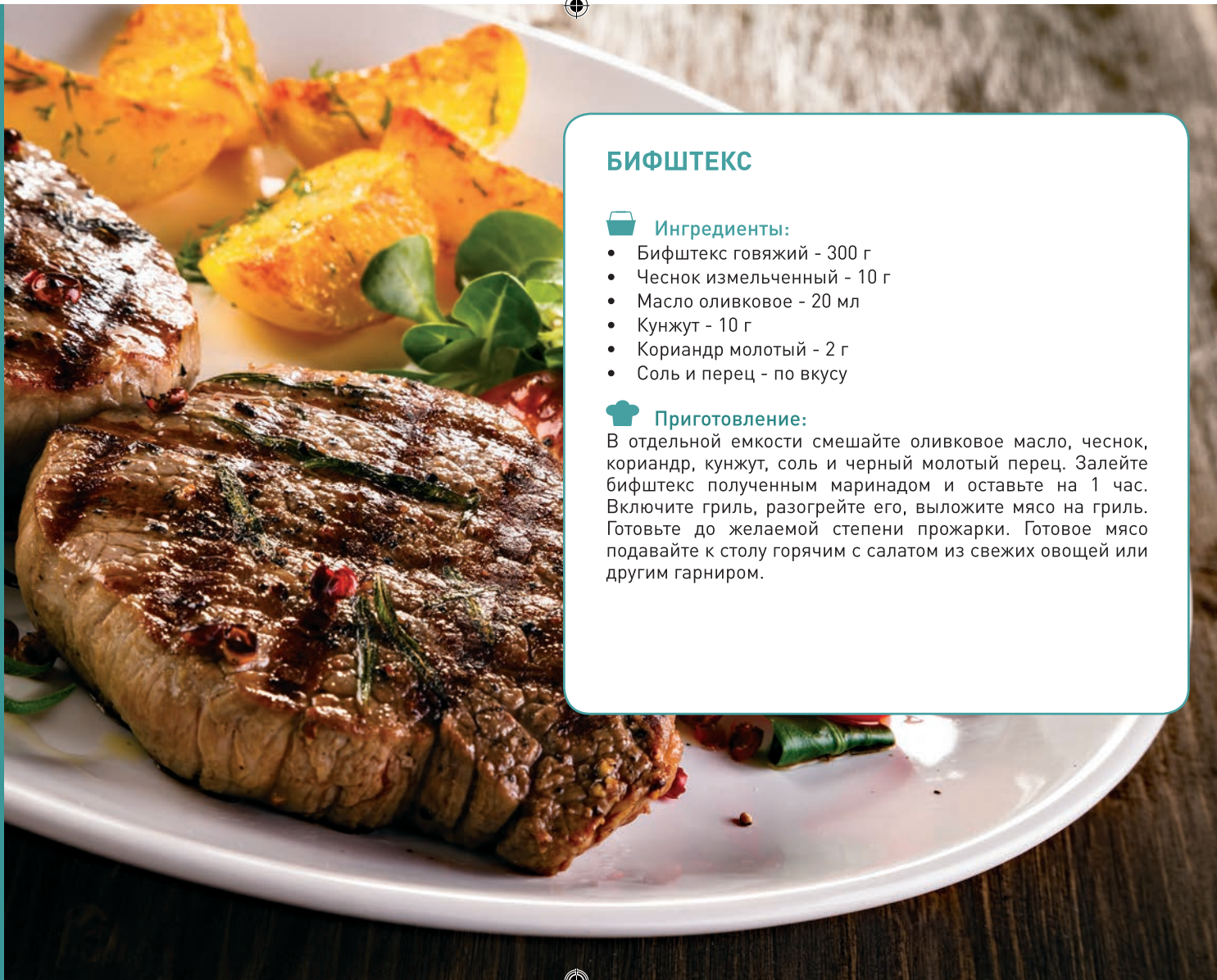
ГОВЯЖЬИ МЕДАЛЬОНЫ

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