



BORK

INDUSTRIAL



ГРИЛЬ

BORK GR TRN 9720 SI

СОДЕРЖАНИЕ

- 5 Меры безопасности, рекомендуемые компанией BORK
- 6 Технические характеристики
- 8 Эксплуатация
- 9 Устройство гриля
- 14 Советы по приготовлению продуктов
- 16 Обслуживание
- 18 Хранение
- 20 Рецепты



Поздравляем

с приобретением нового гриля BORK GR TRN 9720 SI

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Компания BORK уделяет большое внимание технике безопасности. При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать безопасным его использование. Кроме того, мы просим Вас соблюдать обычные меры безопасности при работе с электроприборами и выполнять следующие меры предосторожности:

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ГРИЛЯ И ДРУГИХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

Ваше здоровье и здоровье вашей семьи — вещь первостепенная.

Перед началом использования устройства внимательно прочитайте и сохраните эту инструкцию, чтобы иметь возможность обратиться к ней в будущем. В ней содержатся важные сведения по технике безопасности, эксплуатации и уходу за грилем. Позаботьтесь о сохранности настоящей инструкции и, если гриль перейдет другому хозяину, передайте инструкцию вместе с устройством.

- Этот электроприбор предназначен только для домашнего применения. Используйте гриль только по назначению в строгом соответствии с руководством по эксплуатации. Не используйте электроприбор вне помещений.
- Это устройство не предназначено для использования детьми или недееспособными взрослыми без надлежащего присмотра.
- Не оставляйте включенный электроприбор без присмотра. Не допускайте, чтобы дети бесконтрольно пользовались или играли электроприбором.

- Во избежание ожогов не касайтесь горячих поверхностей гриля. Открывать и закрывать гриль следует только за предназначенные для этого ручки.
- Устанавливайте гриль на сухую ровную и устойчивую поверхность, на безопасном расстоянии от края этой поверхности.
- Не устанавливайте гриль на газовую или электрическую плиту, а также в непосредственной близости от источников тепла.
- При использовании гриля обеспечьте со всех сторон и сверху свободное пространство, необходимое для циркуляции воздуха.
- На поверхностях, которые можно легко повредить, используйте подставки.
- Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола или стойки, не прокладывайте его по нагретым поверхностям, не допускайте запутывания сетевого шнура.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте электроприбор, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.
- Отключайте гриль от электросети, когда он не используется, а также перед чисткой.

- При чистке устройства не используйте химически агрессивные или абразивные чистящие средства, а также средства для чистки духовок.
- Перед использованием гриля всегда полностью разматывайте его сетевой шнур из отсека для хранения.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку сетевого шнура и само устройство на предмет повреждений. При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование устройства и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для обследования или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только квалифицированными специалистами или представителями уполномоченных сервисных центров компании.

СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение:	230–240 В
Частота:	~ 50–60 Гц
Мощность:	2000 Вт

ВНИМАНИЕ!

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики вследствие постоянного совершенствования продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

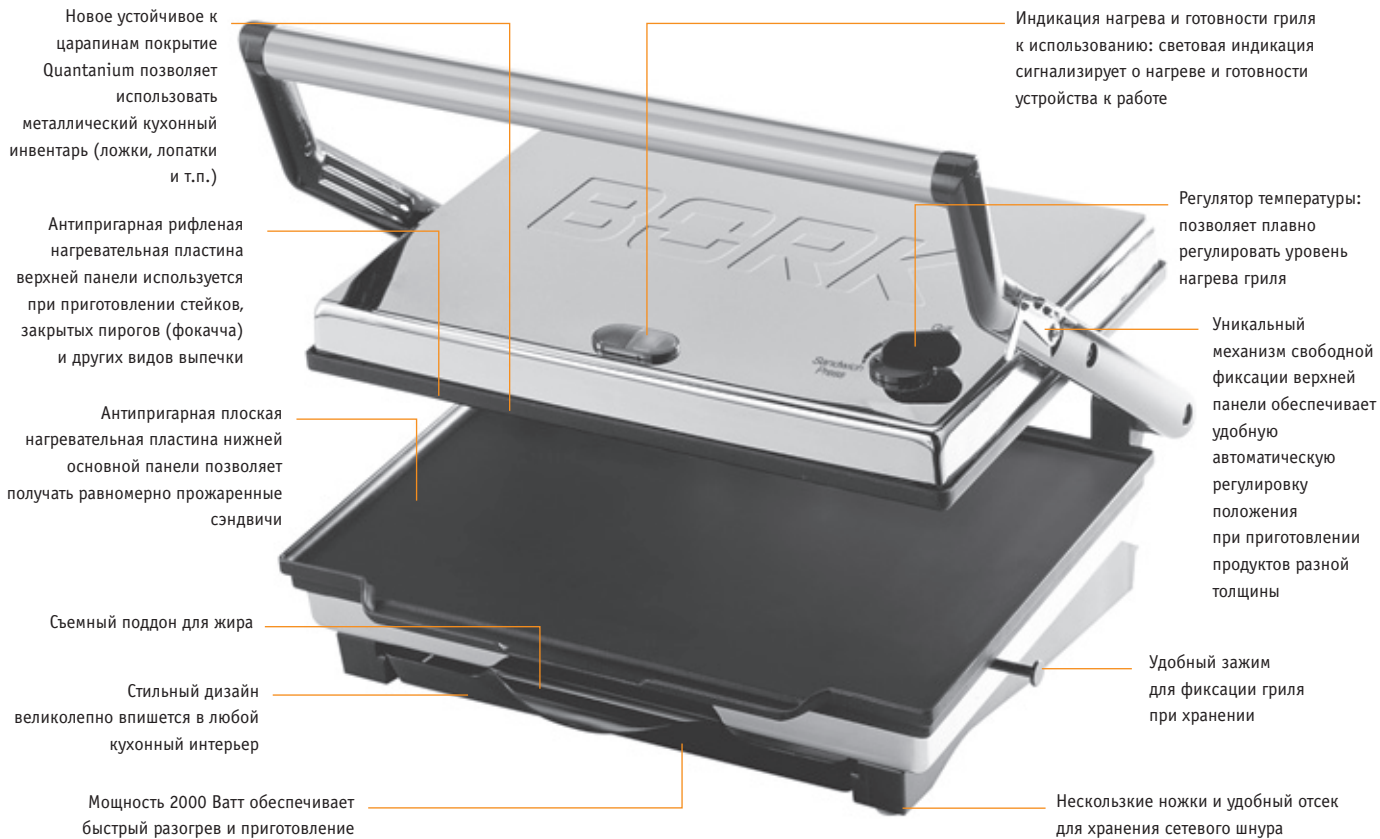
Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия равен 12 месяцам, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей Инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.





Эксплуатация

УСТРОЙСТВО ГРИЛЯ



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПОДЖАРИВАНИЕ СЭНДВИЧЕЙ, ЗАКРЫТЫХ ПИРОГОВ (ФОКАЧЧА) И ДРУГИХ ВИДОВ ВЫПЕЧКИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием гриля удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки и этикетки. Убедитесь в том, что нагревательные пластины гриля чистые. Если необходимо, протрите их влажной салфеткой.

Прежде, чем использовать гриль, смажьте нагревательные пластины небольшим количеством растительного масла. Излишки масла промокните салфеткой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ В РЕЖИМЕ SANDWICH PRESS – ДВУСТОРОННИЙ НАГРЕВ

Шаг 1

Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети с напряжением 230/240 В и включите розетку (если она включается). При подключении гриля к электросети включится красный световой индикатор включения ON (включено).

Шаг 2

Поверните регулятор температуры и установите его в положение SANDWICH PRESS.

Шаг 3

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

Шаг 4

Положите сэндвич на нижнюю нагревательную пластину. Всегда кладите сэндвичи ближе к задней стороне пластины.

Шаг 5

Закройте верхнюю панель, которая имеет механизм свободной фиксации и обеспечивает плавную регулировку положения панели и плотное ровное прижатие сэндвича. При приготовлении сэндвича верхняя панель должна быть опущена.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Зажим, используемый при хранении гриля, нельзя использовать для фиксации верхней панели, если внутри гриля находятся сэндвичи. Во время приготовления вес верхней панели будет постепенно прижимать сэндвич вниз.



Шаг 6

Поджаривание сэндвича происходит примерно в течение 5–8 минут. Конкретное время определяется в соответствии с предпочтениями пользователя. Время также зависит от типа используемого хлеба и начинки.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Во время поджаривания зеленый световой индикатор READY будет периодически включаться и выключаться – это указывает на поддержание заданной температуры.



Шаг 7

Когда сэндвич будет готов, поднимите верхнюю панель. С помощью лопатки выньте сэндвич. Не используйте острые металлические предметы (например, нож), поскольку они могут повредить антипригарное покрытие нагревательной пластины.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Перед приготовлением подождите, пока включится зеленый световой индикатор готовности устройства к работе.

При первом включении устройства Вы можете ощутить легкий запах дыма. Это – нормальное явление, и вызвано первоначальным нагревом некоторых компонентов гриля.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РЕЖИМЕ GRILL – ОДНОСТОРОННИЙ НАГРЕВ

Шаг 1

Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети с напряжением 230/240 В и включите розетку (если она включается). При подключении гриля к электросети включится красный световой индикатор включения ON (включено).

Шаг 2

Поверните регулятор температуры и установите его в положение GRILL (гриль).

Шаг 3

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

Шаг 4

Положите мясо или другие продукты на нагревательную пластину нижней основной панели. Время приготовления для разных продуктов указано в рецептах для гриля.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Гриль можно использовать для приготовления продуктов в открытом или в закрытом положении.

Шаг 5

Закройте верхнюю панель, которая имеет механизм свободной фиксации и обеспечивает плотную регулировку положения панели и плотное ровное прижимание продуктов. Чтобы на мясе при поджаривании получились характерные отметины решетки гриля, верхняя панель должна быть опущена.

Шаг 6

С помощью лопатки выньте продукты. Не используйте острые металлические предметы (например, нож), поскольку они могут повредить антипригарное покрытие нагревательной пластины.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Зажим, используемый при хранении гриля, нельзя использовать для фиксации верхней панели, если внутри гриля находятся продукты. Во время приготовления вес верхней панели будет постепенно прижимать продукты вниз.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

При первом включении устройства Вы можете ощутить легкий запах дыма. Это – нормальное явление, и вызвано первоначальным нагревом некоторых компонентов гриля.

РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

Гриль имеет регулятор температуры, который позволяет готовить разнообразные продукты.

- Положение регулятор SANDWICH PRESS. Режим двустороннего нагрева предназначен для подогрева или поджаривания сэндвичей.
- Положение регулятора GRILL. Режим одностороннего нагрева предназначен для жарки мяса, овощей и др. продуктов.

Регулятор температуры позволяет выбирать уровень нагрева, оптимально подходящий для приготавливаемых продуктов.

ВНИМАНИЕ!

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ ВСЕГДА ПОЛНОСТЬЮ РАЗМАТЫВАЙТЕ ЕГО СЕТЕВОЙ ШНУР ИЗ ОТСЕКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ.



ПРИМЕЧАНИЕ!

Перед приготовлением подождите, пока включится зеленый световой индикатор готовности устройства к работе.

ПРИМЕЧАНИЕ!

В режиме GRILL возможно приготовление с закрытой или открытой верхней панелью (барбекю).



ПРИМЕЧАНИЕ!

Во время поджаривания зеленый световой индикатор READY будет периодически включаться и выключаться – это указывает на поддержание заданной температуры.



СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ В РЕЖИМЕ SANDWICH PRESS

ХЛЕБ

Можно использовать большинство видов хлеба: белый хлеб, хлеб из непросеянной муки, хлеб из дробленой пшеницы, хлеб из необработанного зерна, хлеб с изюмом и т.п. Если Вы используете хлеб с изюмом, бриоши или другие типы сладкого хлеба, помните, что они поджариваются быстрее, чем несладкий хлеб.

НАЧИНКИ

Используйте в качестве начинки для сэндвичей консервированные или термически обработанные фрукты, поскольку свежие фрукты при нагреве выделяют слишком много сока.

При употреблении сэндвичей с такими начинками, как сыр, помидоры или джем, помните, что начинка может быть очень горячей, поскольку эти продукты хорошо удерживают тепло.

ТОСТЫ

Уникальная конструкция пластин делает гриль идеальным устройством для поджаривания, как простого хлеба, так и питы с начинкой или без. Экспериментируйте, попробуйте, например, приготовить на завтрак питу с джемом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ ЖИРА

Поскольку нагревательные пластины гриля имеют антипригарное покрытие, то при разогреве или приготовлении продуктов нет необходимости использовать масло или жиры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ В РЕЖИМЕ GRILL

МЯСО

Для получения оптимальных результатов при жарке мяса используйте достаточно толстые куски. Необходимо, чтобы куски мяса в закрытом положении гриля соприкасались с верхней и нижней пластинами гриля.

Говядина Филейная часть, крестец, ребрышки, т-образная косточка (в виде бифштексов или кусочков для кебабов).

Баранина Бифштексы из ноги барашка, филе, филейная вырезка, отбивные и небольшие кусочки.

Свинина Бифштексы из филейной части, свиные ребрышки, бифштекс из окорока, небольшие кусочки.

Можно использовать и более жесткие куски, например, говяжью лопатку, куски из верхней части и передней четверти бараньей туши или куски из шеи. Чтобы это мясо сделать более нежным, маринуйте его в течение нескольких часов (или оставьте на ночь) в маринаде на

основе вина или уксуса, который помогает размягчить соединительную ткань.

Солить мясо перед приготовлением не следует. Соль будет связывать мясной сок, делая мясо жестким.

Если Вы используете маринованное мясо, то перед тем, как помещать мясо в гриль, дайте маринаду стечь, а затем промокните мясо бумажным кухонным полотенцем. Некоторые маринады содержат слишком много сахара, который при жарке мяса может поджарить на пластинах гриля.

Не готовьте мясо слишком долго; мясо будет вкуснее, если оно приготовлено розовым и сочным.

Во время жарки мяса не протыкайте его вилкой и не разрезайте ножом – это позволит вытечь соку, а мясо получится более жестким и сухим.

Во время приготовления переворачивайте мясо или рыбу только один раз. Если мясо переворачивать слишком часто, то оно будет жестким.

Для того чтобы вынимать из гриля куски мяса или рыбы, используйте плоскую термостойкую лопатку.

Колбаски перед приготовлением рекомендуются проколоть.





BORK

Обслуживание

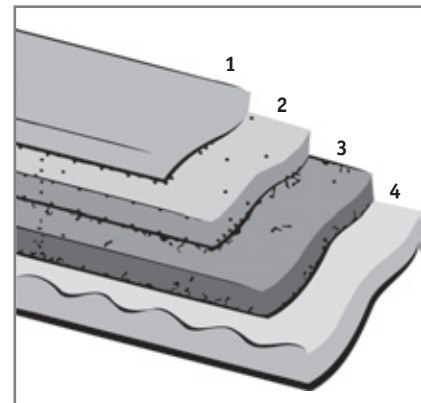
ОБСЛУЖИВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!
ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРОТОКОМ НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ЭЛЕКТРОПРИБОР, СЕТЕВОЙ ШНУР ИЛИ ВИЛКУ СЕТЕВОГО ШНУРА В ВОДУ ИЛИ ИНУЮ ЖИДКОСТЬ.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Не используйте для чистки антипригарного покрытия никакие аэрозоли, поскольку они могут негативно воздействовать на покрытие.



Во избежание образования трудноудаляемых загрязнений протирайте нагревательные пластины гриля после каждого использования.

Прежде, чем производить чистку устройства, отключите розетку (если она выключается) и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Дайте прибору остыть. Нагревательные пластины лучше протирать, пока они слегка теплые.

Протирайте нагревательные пластины мягкой салфеткой. В случае сильного загрязнения прогрейте гриль в течение 1-2 минут, затем протрите пластины небольшим количеством масла. Отключите гриль от электросети, подо-

ждите примерно 5 минут, после чего протрите пластины влажной салфеткой.

Если нагревательные пластины загрязнены очень сильно, смажьте их пастой из смеси соды и воды и оставьте на несколько часов или на ночь.

ЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ ЖИРА

Снимайте и опорожняйте поддон после каждого использования гриля. Для чистки промойте поддон в теплой мыльной воде, затем ополосните чистой водой и вытрите насухо. Не используйте химически агрессивные или абразивные чистящие средства во избежание повреждения поверхности поддона.

ПОКРЫТИЕ QUANTANIUM, УСТОЙЧИВОЕ К ЦАРАПИНАМ

Нагревательные пластины гриля имеют специальное антипригарное покрытие, устойчивое к царапинам, которое позволяет использовать металлический кухонный инвентарь (ложки, лопатки и т.п.)

1. Высококачественный антипригарный верхний слой
2. Средний слой, усиленный фракциями титана
3. Подслой, усиленный фракциями титана
4. Основа

ОБСЛУЖИВАНИЕ



Тем не менее, мы рекомендуем обращаться бережно с антипригарным покрытием, особенно при использовании металлических кухонных приспособлений. Не используйте острые предметы и не режьте пищу на нагревательных пластинах гриля.

Мы не несем никакой ответственности за повреждение антипригарного покрытия при неправильном использовании металлического кухонного инвентаря.



ХРАНЕНИЕ

Для подготовки устройства к хранению, выполните следующие действия:

Шаг 1

Нажмите зажим, используемый фиксации гриля при хранении, вниз до полной фиксации. После этого верхняя и нижняя рабочие панели будут надежно зафиксированы вместе.



Шаг 2

Сверните сетевой шнур вокруг отсека, расположенного в основании устройства.

Шаг 3

Не переворачивайте и не устанавливайте гриль на боковую сторону во время хранения.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Зажим для хранения не должен использоваться для фиксации во время приготовления продуктов.





Рецепты

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ GRILL, В ЗАКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ

ГАМБУРГЕРЫ AUSSIE

4 порции

750 г говяжьего фарша

1 чашка крошек из свежего хлеба

1 маленькая луковица, почищенная и мелко нарезанная

1 чайная ложка дробленого чеснока

1 столовая ложка кусочков сушеной петрушки

1 яйцо, слегка взбитое

Для жарки:

1 чайная ложка светлого оливкового масла

Для гарнира:

6 тонких ломтиков бекона/ветчины

6 булочек для гамбургеров или булочек из цельного зерна, разрезанных пополам

Масло или маргарин

250 г (1 банка) консервированной свеклы, без сока

2 крупных спелых помидора, нарезанных тонкими ломтиками

Томатный сок

6 ломтиков сыра Чеддер

Листья салата (центральная сочная часть)

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

1. Тщательно смешайте все ингредиенты в большой миске. Сделайте из фарша 6 плоских котлет. Отложите их в сторону.

2. Смажьте нагревательную пластину гриля оливковым маслом. Положите котлеты в гриль, закройте верхнюю панель и аккуратно прижмите их. Готовьте 10 минут.
3. Через 5 минут положите в гриль бекон. Слегка смажьте булочки маслом или маргарином. Положите по котлете на каждую из булочек, сверху положите пожаренный бекон, свеклу, ломтики помидоров, томатный соус и сыр.
4. Поместите гамбургеры в гриль на 30 секунд, чтобы дать расплавиться сыру. Выньте их из гриля, добавьте к гамбургерам салат и положите сверху оставленные половинки булочек.

Подавайте горячими.

ГАМБУРГЕРЫ С КУРИЦЕЙ

4 порции

750 г куриного фарша

1 чашка крошек из свежего хлеба

2 чайные ложки смеси сухих трав

Тертая цедра 1 лимона

1 яйцо, слегка взбитое

6 булочек для гамбургеров или булочек из цельного зерна, разрезанных пополам

Для жарки:

1 чайная ложка светлого оливкового масла

Для гарнира:

1 красный стручковый перец, мелко нарезанный

1 пучок листьев рукколы

6 столовых ложек песто

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

1. Тщательно смешайте все ингредиенты в большой миске. Сделайте из фарша 6 плоских котлет. Отложите их в сторону.
 2. Смажьте нагревательную пластину гриля оливковым маслом. Положите котлеты в гриль, закройте верхнюю панель и аккуратно прижмите их. Готовьте 10-12 минут до золотисто-коричневого цвета.
 3. Слегка смажьте булочки маслом или маргарином. Положите по котлете на каждую из булочек, сверху положите перец, листья рукколы и песто.
 4. Положите сверху оставленные половинки булочек.
- Подавайте горячими.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ GRILL, В ЗАКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ

ТАЙСКИЕ РЫБНЫЕ ПИРОЖКИ

4 порции

500 г белой рыбы с плотным мясом, мелко измельченной

¼ чашки хлебных крошек

1 яйцо, слегка взбитое

1 чайная ложка сладкого тайского соуса чили

1 столовая ложка мелко нарезанных листьев лимонного сорго и имбирной пасты

1 чайная ложка дробленого чеснока

1 чайная ложка светлого оливкового или арахисового масла

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

1. Положите все ингредиенты, кроме оливкового масла, в большую миску и тщательно перемешайте. Сделайте из смеси 12 маленьких пирожков. Выложите пирожки на блюдо и охлаждайте в течение 1 часа.
2. Смажьте нагревательную пластину гриля маслом. Положите пирожки в гриль, закройте верхнюю панель и аккуратно прижмите их. Готовьте 3-4 минуты до светло-золотистого цвета.

Снимите и сразу же подавайте в качестве закуски со сладким соусом чили или с дольками свежего лайма и салатом из зеленых листьев.

ТЕРИЯКИ ИЗ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА

4 порции

4 половинки филе куриных грудок

1 столовая ложка светлого оливкового масла

1 столовая ложка лимонного сока

1 столовая ложка соуса Хойсин

1 столовая ложка меда

1 чайная ложка дробленого чеснока

Для жарки:

1 чайная ложка светлого оливкового масла

Для гарнира:

Дольки лимона

Рис, отваренный на пару

Листовой салат

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

1. Смешайте масло, лимонный сок, соус Хойсин, мед и чеснок в банке с крышкой и хорошенько встряхните. Положите куриные грудки в посуду (не используйте посуду из пластика или алюминия) и полейте приготовленным маринадом. Маринуйте мясо в течение 30 минут.

2. Выньте грудки из маринада и положите в гриль, закройте верхнюю панель и аккуратно прижмите грудки. Готовьте в течение 7-8 минут до полной готовности.

3. Выньте и дайте мясу постоять в течение 5 минут.

Разрежьте мясо на ломтики и подавайте с рисом, отваренным на пару. Украстье дольками лимона и листьями салата.

СЭНДВИЧ СО СТЕЙКОМ

4 порции

4 небольших стейка из говяжьей вырезки, куски толщиной 2-3 см

1 столовая ложка оливкового масла

1 чайная ложка дробленого чеснока

8 ломтиков хлеба из дрожжевого теста, смазанных тонким слоем масла

2 чайные ложки семян горчицы

1 крупный спелый помидор, нарезанный ломтиками

½ пучка листьев рукколы

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

1. Смажьте стейки смесью оливкового масла и чеснока.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ GRILL, В ЗАКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ

- Положите в разогретый гриль, закройте верхнюю панель и аккуратно прижмите их. Готовьте 5-6 минут. Извлеките стейки и выложите на хлеб.

Сверху положите горчицу, ломтики помидора, листья рукколы, накройте сэндвич ломтиком хлеба и сразу же подавайте.

БАГЕТ С ЦЫПЛЕНКОМ И ПЕРЦЕМ

4 порции

400 г филе из грудки цыпленка, нарезанного кубиками размером 3 см

1 большой красный стручковый перец, нарезанный на кусочки

1 столовая ложка оливкового масла

1 чайная ложка дробленого чеснока

1 чайная ложка мелко нарезанных листьев розмарина

1 багет, разрезанный на 4 части

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

- Наденьте куски цыпленка и перец на 4 шампура для кебаба. Смешайте масло с чесноком и листьями розмарина, смажьте этой смесью кебабы.
- Положите кебабы в гриль, закройте верхнюю панель и аккуратно прижмите кебабы. Готовьте в течение 7-8 минут. Положите куски багета в гриль на 2-3 минуты, чтобы он стал золотистым и хрустящим.

Подавать багет с начинкой из приготовленного цыпленка и перца с листьями салата.

КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ С ОРЕГАНО

4 порции

500 г постной баранины, нарезанной кубиками размером 3 см

1 столовая ложка оливкового масла

1 столовая ложка лимонного сока

1 столовая ложка сушеных листьев орегано

1 чайная ложка готового чеснока

Свежемолотый черный перец

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

- Смешайте в большой миске масло с лимонным соком, орегано и чесноком. Добавьте баранину и маринуйте в течение 30 минут, после чего наденьте на шампуры для кебаба. Приправьте каждый кебаб перцем и поместите в гриль.
- Закройте верхнюю панель и слегка прижмите кебабы. Готовьте в течение 8-10 минут.

Подавайте с хрустящим хлебом и греческим салатом из листового салата, черных оливок и измельченного сыра фета.

ОСЬМИНОГ С ЧИЛИ И ЧЕСНОКОМ

4 порции

750 г почищенного мяса осьминога

2 столовые ложки оливкового масла

1 столовая ложка тайского сладкого соуса чили

Сок и цедра 1 лайма

1 чайная ложка дробленого чеснока

Для украшения:

Дольки лайма

Веточки кориандра

Для гарнира:

Отварная рисовая лапша

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

- Смешайте в большой миске мясо осьминога с маслом, чили, цедрой и соком лайма и чесноком. Хорошенько перемешайте и приправьте перцем.
- Положите мясо осьминога в разогретый гриль, закройте верхнюю панель и аккуратно прижмите. Готовьте в течение 5 минут.

Выньте мясо осьминога из гриля и выложите на блюдо с отварной рисовой лапшой, украсьте лаймом и кориандром.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ GRILL, В ОТКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ (БАРБЕКЮ)

ПИКАТНЫЙ МИКС

4 порции

- 4 толстых «деревенских» колбаски
- 4 отбивные котлеты из баранины
- 4 небольших бифштекса из задней части
- 4 крупных спелых помидора, разрезанных на половинки
- 1 столовая ложка мелко нарезанной зелени петрушки
- 1 чайная ложка сахара
- 4 тонких ломтика бекона
- 1 чайная ложка светлого оливкового масла

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

1. Смажьте нагревательную пластину гриля маслом. Проколите колбаски. Посыпьте помидоры петрушкой и сахаром.
2. Поместите все ингредиенты, кроме бекона, в разогретый гриль и готовьте в течение 5 минут, затем добавьте бекон и продолжайте готовить еще 5 минут.

Подавайте жареную смесь с картофельным пюре и отварной зеленой фасолью.

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ ПО-МАРОККАНСКИ

4 порции

- 1 кг средних зеленых королевских креветок, почищенных и подготовленных (хвосты)
- 1 столовая ложка смеси марокканских специй
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 чайная ложка готового дробленого чеснока

Для украшения:

Дольки лимона

Для гарнира:

Кускус (африканское блюдо из крупы, баранины и овощей)

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

1. Смешайте креветки со специями, маслом и чесноком.
2. Положите в разогретый гриль и готовьте в течение 4-5 минут, время от времени переворачивая с помощью кухонных щипцов.

Выньте из гриля и подавайте с кускусом, украсив дольками лимона.

МАРИНОВАННЫЙ НЬЮ-ЙОРКСКИЙ СТЕЙК

4 порции

- 4 Нью-Йоркских стейка (куски толщиной 3 см)
- 1 чашка красного вина
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 столовая ложка дижонской горчицы
- 1 чайная ложка дробленого чеснока

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

1. Смешайте вино, масло, горчицу и чеснок в банке с крышкой и хорошенько встряхните. Положите стейки в посуду (не используйте посуду из пластика или алюминия) и полейте приготовленным маринадом.
2. Маринуйте стейки в течение 30-60 минут. Смажьте нагревательную пластину гриля маслом.
3. Выньте стейки из маринада и положите в гриль. Жарьте стейки по 4 минуты с каждой стороны (для средней степени прожаренности).

Подавайте с картофельным пюре и листьями салата.



РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ GRILL, В ОТКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ (БАРБЕКЮ)

СТЕЙК ИЗ АТЛАНТИЧЕСКОГО ЛОСОСЯ В ПАНИРОВКЕ ИЗ ЭСТРАГОНА И ПЕРЦА

4 порции

**4 стейка из атлантического лосося
(приблизительно по 180 г каждый)**

2 столовые ложки оливкового масла

2 столовые ложки сушеных листьев эстрагона

Свежемолотый черный перец

Для украшения:

Дольки лайма или лимона

Для гарнира:

**Картофель фри или пюре из молодого
картофеля.**

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

1. Смешайте масло с эстрагоном и большим количеством грубо помолотого черного перца. Обмажьте куски лосося с обеих сторон этой смесью и положите в гриль.
2. Жарьте стейки по 3 минуты с каждой стороны, чтобы рыба стала золотистой снаружи и темно-розовой изнутри. Если Вы предпочитаете хорошо прожаренную рыбу, увеличьте время приготовления.

Выньте стейки из гриля и сразу же подавайте.



РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ SANDWICH PRESS

РОГАЛИКИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И КАПЕРСАМИ

4 порции

4 рогалика

4 столовые ложки сливочного сыра

8 ломтиков копченого лосося

6 луковиц шалот, почищенных и нарезанных тонкими кружочками

1 столовая ложка измельченных каперсов, без жидкости

1 лимон

Свежемолотый черный перец

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

1. Разрежьте рогалики вдоль на половинки. Намажьте нижние половинки рогаликов сливочным сыром. Сверху положите ломтики лосося, лук, сверху посыпьте каперсами, полейте лимонным соком и приправьте перцем. Сверху положите верхние половинки рогаликов.
2. Положите рогалики в разогретый гриль, закройте верхнюю панель и аккуратно и несильно прижмите рогалики.
3. Готовьте в течение 1-2 минут.

Выньте рогалики из гриля и сразу же подавайте.

РОГАЛИКИ С КОПЧЕНОЙ ГРУДКОЙ ИНДЕЙКИ И СЫРОМ КАМАМБЕР

4 порции

6 рогаликов

Масло или маргарин

6 ломтиков копченой грудки индейки, разрезанных пополам

3 столовые ложки клюквенного соуса

1 чашка пророщенного белого горошка

1 небольшой сыр камамбер, нарезанный на тонкие ломтики

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

1. Разрежьте рогалики вдоль на половинки. Намажьте нижние половинки рогаликов маслом. Положите на них часть ломтиков индейки. Намажьте клюквенным соусом. Сверху положите горошек, затем ломтики камамбера и оставшуюся индейку.
2. Сверху положите верхние половинки рогаликов. Положите рогалики в разогретый гриль, закройте верхнюю панель и аккуратно и несильно прижмите рогалики.
3. Готовьте в течение 1-2 минут.

Выньте рогалики из гриля и сразу же подавайте.

СЭНДВИЧИ С ВЕТЧИНОЙ И ГОРЧИЦЕЙ

4 порции

8 больших ломтиков хлеба из муки грубого помола

Масло или маргарин

4 ломтика ветчины

3 столовые ложки горчицы

1 авокадо, порезанный на тонкие ломтики и политый лимонным соком

2 крупных спелых помидора, нарезанных ломтиками

6-8 листьев салата, крупно порезанных

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

1. Намажьте хлеб тонким слоем масла или маргарина. Положите ветчину на хлеб и намажьте горчицей. Положите сверху ломтики авокадо, затем помидоры и листья салата.
2. Сверху накройте сэндвичи ломтиками хлеба. Положите сэндвичи в разогретый гриль, закройте верхнюю панель и аккуратно и несильно прижмите сэндвичи. Готовьте в течение 1 минуты.

Выньте сэндвичи из пресса. Разрежьте каждый сэндвич пополам и сразу же подавайте.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ SANDWICH PRESS

СЭНДВИЧИ С КОПЧЕНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ И МАНГО

4 порции

8 больших ломтиков хлеба из муки грубого помола

Масло или маргарин

250 г мяса копченого цыпленка (можно заменить цыплятами, приготовленными на гриле)

1 плод манго среднего размера, почищенный и нарезанный ломтиками

3-4 столовые ложки яичного майонеза

1½ чашки листьев базилика, крупно нарезанных

Свежемолотый черный перец

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

1. Намажьте хлеб тонким слоем масла или маргарина. Положите мясо цыпленка на хлеб, сверху положите манго, майонез и листья базилика, приправьте перцем по вкусу.
2. Сверху накройте сэндвичи ломтиками хлеба. Положите сэндвичи в разогретый гриль, закройте верхнюю панель и аккуратно и несильно прижмите сэндвичи. Готовьте в течение 1 минуты.

Выньте сэндвичи из пресса. Разрежьте каждый сэндвич пополам и сразу же подавайте.

РУЛЕТ ИЗ ЛАВАША С КРЕВЕТКАМИ, ЛАЙМОМ И МАЙОНЕЗОМ

4 порции

4 лаваша

6 столовых ложек майонеза

500 г королевских креветок, почищенных и крупно нарезанных

1 корзиночка пророщенной люцерны

6-8 листьев салата, нарезанных полосками

Сок 1 лайма

Свежемолотый черный перец

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

1. Положите лаваш на разделочную доску и смажьте майонезом. Положите на лаваш порцию креветок, люцерну и салат (кладите ингредиенты с одной стороны лаваша). Полейте соком лайма и приправьте перцем по вкусу.
2. Сверните лаваш в рулет, но не очень туго. Положите рулеты в разогретый гриль, закройте верхнюю панель и аккуратно и несильно прижмите рулеты.
3. Готовьте в течение 1-1½ минут до тех пор, пока лаваш станет золотисто-коричневым.

Выньте рулеты из пресса и разрежьте пополам. Заверните каждую половинку в бумажную салфетку и сразу же подавайте.

РУЛЕТ ИЗ ЛАВАША С ЖАРЕНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ, ПОМИДОРАМИ И РУККОЛОЙ

4 порции

4 лаваша

6 столовых ложек майонеза

250 г нарезанного ломтиками или измельченного мяса цыпленка, приготовленного на гриле

1 чашка мякоти помидоров, крупно нарезанных, без сока

1 пучок листьев рукколы, крупно нарезанных

Свежемолотый черный перец и морская соль

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

1. Положите лаваш на разделочную доску и смажьте майонезом. Положите на лаваш порцию мяса цыпленка, мякоть помидоров и листья рукколы (кладите ингредиенты с одной стороны лаваша). Приправьте перцем и солью по вкусу.
2. Сверните лаваш в рулет, но не очень туго. Положите рулеты в разогретый гриль, закройте верхнюю панель и аккуратно и несильно прижмите рулеты.
3. Готовьте в течение 1-1½ минут до тех пор, пока лаваш станет золотисто-коричневым.

Выньте рулеты из пресса и разрежьте пополам. Заверните каждую половинку в бумажную салфетку и сразу же подавайте.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ SANDWICH PRESS

СЭНДВИЧИ С ПАСТРОМОЙ НА ТУРЕЦКОМ ХЛЕБЕ С ГОРЧИЧНЫМ МАЙОНЕЗОМ

4 порции

1 буханка турецкого хлеба, разрезанная на 6 равных частей

Масло или маргарин

18 ломтиков пастромы из копченой говядины

6 столовых ложек горчичного майонеза

2 крупных спелых помидора, нарезанных ломтиками

2 чашки листьев молодого шпината

12 ломтиков Швейцарского сыра

Свежемолотый черный перец

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

1. Разрежьте каждую часть турецкого хлеба пополам, верхние куски отложите в сторону. Намажьте хлеб тонким слоем масла или маргарина. Разложите пастрому на кусочки хлеба. Намажьте пастрому горчичным майонезом.
2. Сверху положите ломтики помидоров, листья шпината и ломтик сыра. Сверху накройте сэндвичи ломтиками хлеба.
3. Положите сэндвичи в разогретый гриль, закройте верхнюю панель и аккуратно и несильно прижмите сэндвичи.

Готовьте в течение 1½ минут, чтобы хлеб стал светло-коричневым и сыр слегка расплавился.

СЭНДВИЧИ С САЛЯМИ, БОКОНЧИНИ И ПЕСТО НА ТУРЕЦКОМ ХЛЕБЕ

4 порции

1 буханка турецкого хлеба, разрезанная на 6 равных частей

Масло или маргарин

18 ломтиков итальянской или испанской салями

6 сыров Бокончини, нарезанных ломтиками

1 корзиночка помидоров черри, разрезанных на половинки

1 чашка песто

Подождите, пока гриль нагреется до рабочей температуры и включится световой индикатор готовности устройства к работе READY (готов).

1. Разрежьте каждую часть турецкого хлеба пополам, верхние куски отложите в сторону. Намажьте хлеб тонким слоем масла или маргарина. Разложите салями на кусочки хлеба. Сверху положите Бокончини и ломтики помидоров.
2. На помидоры и Бокончини положите песто. Сверху накройте сэндвичи ломтиками хлеба.
3. Положите сэндвичи в разогретый гриль, закройте верхнюю панель и аккуратно и несильно прижмите сэндвичи.

Готовьте в течение 1½ минут, чтобы хлеб стал светло-коричневым.



ДЛЯ ЗАМЕТОК





ДЛЯ ЗАМЕТОК





