

BORK

METAL BASE
STAINLESS STEEL DESIGN

ГРИЛЬ

GR CNN 9822 BK

5	Введение
6	Меры техники безопасности, рекомендуемые компанией BORK
7	Устройство гриля
9	Эксплуатация гриля
9	Использование в качестве открытого гриля
11	Использование в качестве закрытого гриля
12	Использование в качестве пресса для сэндвичей
13	Регулируемое управление высотой гриля
15	Управление изменениями температуры
17	Руководство по жарке
19	Обслуживание и чистка
20	Хранение
23	Кулинарные рецепты

A close-up, black and white photograph of a BORK GR CNN 9822 BK grill. The image shows the top surface of the grill, which has a brushed metal finish and several rectangular heating elements. Below the grill surface, a control panel is visible, featuring a rotary dial and several buttons. The text "Поздравляем" is overlaid in large white letters across the bottom right portion of the image.

Поздравляем

с приобретением нового гриля BORK GR CNN 9822 BK

Сконструированный для приготовления здоровой пищи с малым содержанием жиров (и при этом обладающей отличным вкусом), Ваш новый гриль оснащен новыми, современными функциями и изготовлен из долговечных компонентов; обладая большой производительностью, гриль обеспечивает приготовление вкусных и здоровых основных блюд и легких закусок.

При написании этой инструкции мы стремились сообщить основные сведения, необходимые для практического повседневного использования гриля GR CNN 9822 BK. Как и все модели из семейства METAL BASE, гриль GR CNN 9822 BK обеспечивает легкое приготовление высококалорийных, питательных блюд.



**Надеемся, что вы с удовольствием
будете пользоваться нашим изделием.**

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Компания BORK уделяет значительное внимание безопасности. При конструировании и производстве своей продукции мы прежде всего заботимся о безопасности клиентов. Тем не менее, соблюдайте осторожность при работе с любыми электроприборами и придерживайтесь следующих рекомендаций.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ГРИЛЯ И ДРУГИХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

- Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте все инструкции и сохраните их для справок в будущем.
- Перед первым использованием гриля удалите все рекламные этикетки и наклейки.
- При эксплуатации не устанавливайте гриль на краю стойки или стола. Удостоверьтесь, что поверхность, на которой установлен гриль – сухая, ровная и чистая.
- Не устанавливайте гриль вблизи газовых плит и электронагревателей, рядом с нагретыми печами. Не устанавливайте гриль около стен.
- Обеспечьте соответствующие свободные промежутки со всех сторон гриля для циркуляции воздуха.
- Не размещайте гриль на любой поверхности, которая может нагреваться. На таких поверхностях необходимо использовать рекомендованные теплозащитные коврики.
- Перед эксплуатацией всегда проверяйте правильность сборки деталей гриля.
- Не прикасайтесь к нагревающимся поверхностям. Для подъема и открывания верхней пластины пользуйтесь ручкой. Соблюдайте меры предосторожности при пользовании регулируемым управлением высотой гриля.
- При эксплуатации не оставляйте гриль без присмотра.
- Не размещайте на гриле никаких предметов – когда крышка гриля закрыта, при его эксплуатации и хранении.
- Если изделие не будет использоваться, перед чисткой, перед перемещением гриля в другое место, перед разборкой, сборкой и хранением гриля соблюдайте следующую последовательность выключения гриля: Выключите электропитание гриля; выключите настенную розетку электросети, выньте из нее вилку кабеля электропитания и дождитесь охлаждения изделия.
- Поддерживайте в чистоте корпус изделия и посуду для готовки. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в этой брошюре.
- Для защиты от поражения электротоком не погружайте кабель, вилку или все изделие в воду или в любую другую жидкость.
- Не допускайте свисания кабеля с края стола или прилавка, не прокладывайте его по нагретым поверхностям, не допускайте запутывания кабеля.
- Не допускайте, чтобы этим изделием бесконтрольно пользовались дети-подростки, престарелые или инвалиды.
- За детьми-подростками необходим контроль для предотвращения игр с изделием.
- Рекомендуется регулярно проводить осмотр изделия. Не пользуйтесь изделием, если кабель электропитания, вилка или само изделие имеют какие-либо повреждения. В этом случае отправьте изделие в ближайший сервисный центр компании BORK для осмотра и ремонта.
- Любое обслуживание (кроме чистки) должно производиться в сервисном центре компании BORK.
- Это изделие должно использоваться только внутри помещений. Не используйте это изделие не по назначению.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕМ

- Перед эксплуатацией полностью размотайте кабель электропитания.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОЛНОСТЬЮ РАЗМОТАЙТЕ КАБЕЛЬ И УДАЛИТЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ ОСНАСТКУ, НА КОТОРОЙ ОН НАМОТАН.

УСТРОЙСТВО ГРИЛЯ

Устойчивая к царапинам
и непригорающая пластина
с антипригарным покрытием
Quantanium

Диск замка гриля

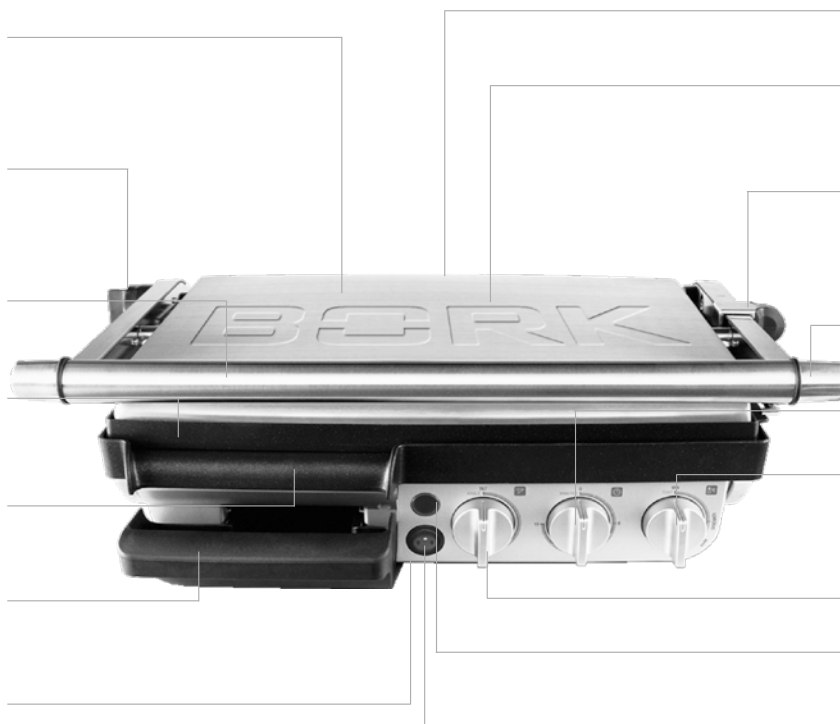
Стильная конструкция
из нержавеющей стали

Непригорающая ребристая
верхняя пластина

Непригорающая нижняя
плоская пластина
для готовки

Съемный лоток
для удаления стекающих
капель жира.

Энергопотребление:
2400 Вт



Отсек для хранения
кабеля электропитания

Оригинальная верхняя
плавающая пластина
на шарнире

Патентованное устройство
для регулировки
управления высотой
решетки

Рычаг для установки
по уровню

Регулятор управления
температурой

Регулятор управления
15-минутным таймером

Регулятор управления
наклоном основной
пластины

Индикатор нагрева
с красным свечением

Выключатель
электропитания

Эксплуатация



Перед эксплуатацией удалите упаковку и все рекламные материалы. Удостоверьтесь, что все пластины, используемые при приготовлении пищи – чистые и незапыленные. Если необходимо, протрите их влажной тканью. При первом использовании гриля может наблюдаться небольшое задымление. Это обусловлено первым нагревом некоторых компонентов. Это нормальное явление и не свидетельствует о неисправности гриля.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КАЧЕСТВЕ ОТКРЫТОГО ГРИЛЯ

1. Вставьте вилку в розетку электросети переменного тока напряжением 220-240 В и включите электропитание. Нажмите кнопку **On/Off** – установите ее в положение **ON**. Начнет светиться красный индикатор нагрева.
2. Проверьте – сменный лоток для стекающих капель жира должен быть правильно вставлен и находиться в задней части гриля (см. рис. 1).
3. Удостоверьтесь, что верхняя пластина находится в закрытом положении – при этом предварительный нагрев наиболее эффективен.



- 3
4. Поверните регулятор наклона основной пластины в положение **Flat**.
5. Установите регулятор управления изменением температуры в положение **Sear**, в котором обеспечивается быстрый предварительный нагрев.
6. Дождитесь, когда гриль завершит предварительный нагрев, при окончании нагрева красный индикатор должен перестать светиться.
7. Гриль должен быть закрыт и замок отпущен. Поверните диск замка на боковой стороне гриля в горизонтальное положение (см. рис. 2) и при помощи рычага вытяните верхнюю пластину так, чтобы она заняла открытое положение (см. рис. 3).
8. Положите мясо или другие пищевые продукты, которые необходимо приготовить на одну из пластин или на обе пластины. Время приготовления см. в рецептах приготовления блюд.
9. Когда пища будет приготовлена – выньте ее, используя пластмассовую лопатку.

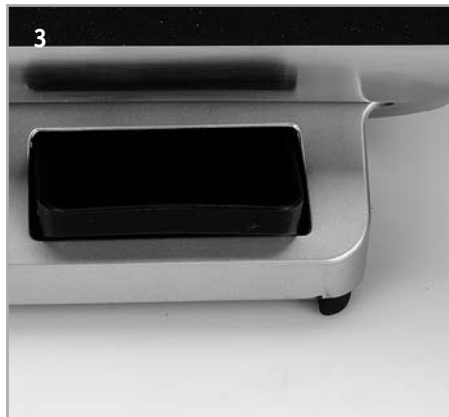
ПРИМЕЧАНИЕ! Замок гриля автоматически переустановится, когда гриль будет переведен в закрытое положение.

ПРИМЕЧАНИЕ! Важно, чтобы при использовании гриля в качестве открытого, основная пластина занимала горизонтальное положение.

ПРИМЕЧАНИЕ! Используйте регулятор 15-минутного таймера для выбора времени предварительного нагрева или времени приготовления (от 1 до 15 минут). Перед выбором желаемого времени необходимо повернуть регулятор по часовой стрелке до конца. По завершении выбранного времени раздастся звуковой сигнал. Гриль после этого не отключится, он останется нагретым.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КАЧЕСТВЕ ЗАКРЫТОГО ГРИЛЯ

1. Вставьте вилку в розетку электросети переменного тока напряжением 220-240 В и включите электропитание. Нажмите кнопку **On/Off** – установите ее в положение **ON**. Начнет светиться красный индикатор нагрева.
2. Проверьте, – сменный лоток для стекающих капель жира и воды должен быть правильно вставлен и находиться в задней части гриля (см. рис. 3).
3. Удостоверьтесь, что верхняя пластина находится в закрытом положении – при этом предварительный нагрев наиболее эффективен.
4. Поверните регулятор наклона основной пластины в положение **Angle** или **Flat**.
5. Установите регулятор управления изменением температуры в положение **Sear**, в котором обеспечивается быстрый предварительный нагрев.
6. Дождитесь, когда гриль завершит предварительный нагрев, при окончании нагрева красный индикатор должен перестать светиться.
7. Используя рычаг, вытяните верхнюю пластину и установите ее в положение **90**.



8. Положите мясо или другие пищевые продукты на основную пластину для приготовления пищи. Время приготовления см. в рецептах приготовления блюд или в кулинарной книге.
9. Пользуясь рычагом, закройте верхнюю пластину. Верхняя пластина оснащена плавающей системой с шарниром, которая сконструирована для создания равномерного давления на пищу. Устройство управления высотой гриля (находится на правой боковой стороне верхней пластины) используется для регулировки толщины приготавливаемой пищи. Рычаг для установки по уровню, который находится на



правой боковой стороне верхней части гриля, может использоваться для выравнивания верхней пластины (см. рис. 4). Для того, чтобы решетка отпечаталась на приготавливаемой пище верхняя пластина должна быть полностью опущена.

ПРИМЕЧАНИЕ! Гриль может использоваться для приготовления пищи в открытом или в закрытом положении.

- После того, как пища будет приготовлена – используя рычаг, поднимите верхнюю пластину. Выньте пищу пластмассовой лопаткой.

ПРИМЕЧАНИЕ! В процессе приготовления пищи красный световой индикатор нагрева будет систематически включаться и выключаться, – это указывает, что поддерживается правильная температура.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КАЧЕСТВЕ ПРЕССА ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

- Вставьте вилку в розетку электросети переменного тока напряжением 220-240 В и включите электропитание. Нажмите кнопку **On/Off** – установите ее в положение **ON**. Начнет светиться красный индикатор нагрева.
- Проверьте, – сменный лоток для стекающих капель жира и воды должен быть правильно вставлен и находиться в задней части гриля.
- Удостоверьтесь, что верхняя пластина находится в закрытом положении – при этом предварительный нагрев наиболее эффективен.
- Поверните регулятор наклона основной пластины в положение **Flat**.

- Поверните регулятор температуры и установите его в положение **Sandwich**.
- Дождитесь, когда гриль завершит предварительный нагрев, при окончании нагрева красный индикатор должен перестать светиться.
- В течение этого времени подготовьте сэндвич и положите его на основную пластину. Всегда кладите сэндвичи по направлению к задней стенке основной пластины.
- Пользуясь рычагом, закройте верхнюю пластину. Верхняя пластина оснащена плавающей системой с шарниром, которая сконструирована для создания равномерного давления на сэндвич. Устройство управления высотой гриля (находится на правой боковой стороне верхней пластины) используется для регулировки толщины сэндвича. Рычаг для установки по уровню, который находится на правой боковой стороне верхней части гриля, может использоваться для выравнивания верхней пластины.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОЛНОСТЬЮ РАЗМОТАЙТЕ КАБЕЛЬ И УДАЛИТЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ ОСНАСТКУ, НА КОТОРОЙ ОН НАМОТАН.

- Жарка должна длиться приблизительно 5–8 минут. Точное время жарки Вы можете выбрать по своему усмотрению. Оно также зависит от типа хлеба и используемого наполнителя.
- После того, как сэндвич будет приготовлен – используя рычаг, поднимите верхнюю пластину. Выньте сэндвич пластмассовой лопаткой. Никогда не пользуйтесь ножом или другими острыми предметами – они могут повредить антипригарное покрытие пластин.

ПРИМЕЧАНИЕ! Всегда ждите, когда гриль завершит предварительный нагрев, при окончании нагрева красный индикатор должен перестать светиться.

ПРИМЕЧАНИЕ! В процессе жарки красный световой индикатор нагрева будет систематически включаться и выключаться, – это указывает, что поддерживается правильная температура.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА ДЛЯ УПРАВЛЕНИЯ ВЫСОТОЙ ГРИЛЯ

Гриль оснащен регулируемым устройством управления высотой гриля, которое позволяет зафиксировать верхнюю пластину в одном из положений над основной пластиной. Это позволяет использовать гриль в качестве открытого тостера, что идеально подходит для приготовления открытых сэндвичей. Это устройство можно использовать и для приготовления деликатесов, например, рыбы и булочек для гамбургеров, при этом они не будут размягчаться.

1. Дождитесь, когда гриль завершит предварительный нагрев, при окончании нагрева красный индикатор должен перестать светиться.
2. Положите приготавливаемую пищу на основную пластину.
3. Сдвиньте клипсу регулируемого устройства управления грилем на правой боковой стороне гриля так, чтобы обеспечивалась необходимая высота (см. рис. 5).
4. Используя рычаг, находящийся сверху правой боковой части пластины медленно опустите верхнюю пластину, – так, чтобы она заняла нужное положение над приготавливаемой пищей (см. рис. 6).



ПРИМЕЧАНИЕ! Регулируемое устройство управления высотой гриля можно сдвигать, чтобы получать более толстое или тонкое приготовленное блюдо – для этого необходимо сдвинуть клипсу вперед или назад по рычагу.

5. Верхняя пластина будет передавать нужное количество тепла в плавящиеся ингредиенты, например, в сыр или другие продукты, которые готовятся быстрее остальных.



РЕГУЛЯТОР НАКЛОНА ПЛАСТИНЫ

1. Для установки основной пластины под наклоном просто поверните регулятор наклона пластины против часовой стрелки, так чтобы регулятор оказался в положении **Angle**. Это положение хорошо подходит для максимального вытапливания жира, когда гриль используется в качестве закрытого гриля.
2. Для установки основной пластины в плоское положение поверните регулятор наклона пластины по часовой стрелке, так чтобы регулятор оказался в положении **Flat**. Это положение идеально подходит для приготовления сосисок, блинов, яиц и в других случаях, когда необходимо, чтобы пищевые продукты не соскальзывали с решетки. Плоское положение важно и при использовании гриля в качестве открытого гриля.

РЕГУЛЯТОР УПРАВЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРОЙ

Гриль компании BORK оснащен круглым регулятором управления изменениями температуры, который позволяет приготовить широкий ассортимент блюд. Просто выберите температуру, подходящую для приготавливаемой пищи.

Когда регулятор находится в положении **Sear**, температура идеально подходит для жарки мяса или других пищевых продуктов.

Когда регулятор находится в положении **Sandwich**, температура идеально подходит для разогревания сэндвичей.

РЕГУЛЯТОР УПРАВЛЕНИЯ 15-МИНУТНЫМ ТАЙМЕРОМ

Гриль компании BORK оснащен 15-минутным таймером, который позволяет контролировать время предварительного нагрева или приготовления пищи. Для установки таймера просто поверните регулятор по часовой стрелке до конца (в положение **15**), а затем – против часовой стрелки и выберите нужное число минут. По истечении заданного времени таймер однократно подаст звуковой сигнал. Гриль после этого не отключится, он останется нагретым.



МЯСО

Для получения наилучших результатов используйте достаточно толстые куски мяса – так, чтобы их касались и верхняя, и нижняя пластины, когда гриль закрыт.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИДЫ МЯСОПРОДУКТОВ

Говядина филейная часть, из задней части, грудинка, филе.

Баранина край, баранина (ноги), филе, куски из филейной части, отбивные котлеты, порционные куски баранины.

Свинина филейная часть, мясо на ребрах, окорок, филе, порционные куски свинины.

Можно готовить и более жесткое мясо, – например, говядину (лопатка), мясо из верхней части, баранина (передняя часть), шейка и т. п. Для размягчения мяса его помещают на несколько часов (или на одну ночь) в маринад на винной основе (или из виноградного уксуса).

Не рекомендуется готовить куски мяса, содержащие большие кости.

Перед приготовлением мясо не следует солить. Соль вытягивает соки и делает мясо более жестким.

Если Вы маринуете мясо сами или получаете его маринованным от своего поставщика, то перед жаркой на гриле удалите избыточный маринад салфеткой.

Некоторые маринады содержат много сахара, в результате на решетках гриля может образоваться нагар.

Не готовьте мясо слишком долго, – некоторые виды мяса лучше подавать, когда мясо имеет розовый цвет и содержит много сока.

Не прокалывайте мясо вилкой и не отрезайте мясо в процессе приготовления. В результате этого из мяса выйдет сок и оно станет сухим и более жестким.

При вынимании кусков рыбы, для поддержки кусков используйте лопатку из термостойчивой пластмассы.

Для того, чтобы сделать сосиски, обданные кипятком, более мягкими – перед приготовлением их необходимо проколоть.

Жарка на гриле в контакте с решетками – здоровый и эффективный способ приготовления пищи. Время приготовления пищи меняется в зависимости от толщины исходных пищевых продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ! Время приготовления приведено для случая, когда гриль закрыт и решетки прилегают к продуктам.

ИНГРИДИЕНТЫ И ТИПОВОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ		
Говядина		
Куски из филейной части	3 минуты (до полуготовности) 5–6 минут (полная готовность)	
«минутное» мясо	1–2 минуты	
пирожки для гамбургеров	4–6 минут	
Свинина		
филе	4–6 минут	
куски из филейной части		
Баранина		
филейная часть	3 минуты	
отбивные котлеты	4 минуты	
куски из ножной части	4 минуты	
Сосиски		
тонкие	3–4 минуты	
толстые	6–7 минут	

ИНГРИДИЕНТЫ И ТИПОВОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ		
Курятина		
филе грудки		6 минут или до готовности
филе бедра		4–5 минут или до готовности
Сэндвичи	3–5 минут или до золотисто-коричневого цвета	
Овощи, нарезанные кусками длиной 2,5–5 см и толщиной 1,25 см		
баклажаны		3–5 минут
кабачки		
сладкий картофель		
Морепродукты		
филе рыбы		2–4 минуты
рыбные котлеты		3–5 минуты
осьминог (очищенный)		3 минуты
креветки		2 минуты
морской гребешок		1 минута

Чистка

Перед чисткой выключите гриль кнопкой **On/Off**, выключите розетку электросети и выньте вику кабеля питания из розетки. Перед чисткой подождите, пока гриль охладится. Гриль удобнее чистить, если он слегка теплый.

Всегда производите ежедневную чистку гриля, не допускайте возникновения наростов из остатков пищи.

Протрите пластины, используемые при приготовлении пищи, мягкой тканью, чтобы удалить остатки жира. Сбрызните наросты из остатков пищи теплой водой, в которую добавлен стиральный порошок; удалите наросты, используя неабразивную пластмассовую мочалку-подушечку.

ЧИСТКА ЛОТКА ДЛЯ СБОРА СТЕКАЮЩИХ КАПЕЛЬ ЖИРА

Вынимайте и опорожняйте лоток для сбора стекающих капель жира после каждого использования и промывайте лоток теплой водой с мылом.

Не используйте абразивные материалы и агрессивные моющие средства, так как они могут повредить поверхность лотка.

Тщательно промойте лоток, протрите его чистой, мягкой тканью и установите на место.

ВНИМАНИЕ! Пластины, используемые при приготовлении пищи покрыты антипригарным покрытием, не используйте абразивные материалы. Не используйте антипригарные покрытия, наносимые спреем, так как они влияют на характеристики антипригарного покрытия пластин, используемых при приготовлении пищи.

АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ QUANTANIUM, УСТОЙЧИВОЕ К ЦАРАПИНАМ

В гриле применено специальное антипригарное покрытие, устойчивое к царапинам, что позволяет использовать при приготовлении пищи металлическую посуду.

Тем не менее, компания BORK рекомендует с осторожностью обращаться с антипригарным покрытием, если используется металлическая посуда.

Не используйте острые предметы и не режьте пищу прямо на гриле. Компания BORK не будет нести ответственности за повреждения антипригарного покрытия, когда металлическая посуда используется не по назначению.

При приготовлении пищи с использованием антипригарного покрытия требуется минимальное количество масла, пища не пригорает, ее легко очистить.

Любое изменение окраски (которое может произойти) несколько ухудшит внешний вид гриля, но не повлияет на качество приготовления пищи.

При чистке антипригарного покрытия не используйте металлические (или другие абразивные) мочалки. Промойте антипригарное покрытие горячей водой с мылом. Удалите твердые остатки неабразивной пластмассовой мочалкой или нейлоновой щеткой для мытья посуды.

ВНИМАНИЕ! НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ЛЮБЫЕ ДЕТАЛИ ГРИЛЯ В ВОДУ ИЛИ В ЛЮБУЮ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ

Для хранения гриля

1. Отключите гриль кнопкой, выключите настенную розетку электросети и выньте вилку из розетки.
2. Дождитесь, пока гриль полностью охладится.
3. Сдвиньте клипсу режима хранения в направлении к переднему рычагу – в положение **Lock**, так чтобы верхняя и нижняя пластины, используемые при приготовлении пищи, соединились вместе.
4. Установите на место съемный лоток.
5. Смотайте кабель питания и уложите его в отсек для хранения кабеля питания в нижней части гриля.
6. Храните гриль на ровной и сухой поверхности.

ПРИМЕЧАНИЕ! Для большего удобства гриль можно хранить в вертикальном положении.



Кулинарные рецепты

АВСТРАЛИЙСКИЙ БУРГЕР

На 4 порции

500 г говяжьего фарша

1 стакан панировочных сухарей

1 маленькая луковица (красиво порезанная)

1 чайная ложка размолотого чеснока

1 столовая ложка нарезанной петрушки

1 яйцо, слегка взбитое

Для приготовления и сервировки требуются:

4 ломтика бекона

4 булочки для гамбургеров или рулеты с цельными зернами

250 г подсушенных ломтиков свеклы

2 помидора, порезанных тонкими ломтиками

Томатный соус

4 ломтика сыра чеддер

1–4 разобранных на листочки сердцевин салата латук

Предварительно нагрейте гриль, при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Положите все ингредиенты в большую чашу и тщательно перемешайте их. Сформируйте из фарша 4 котлеты. Отложите их в сторону.

2. Положите котлеты на решетку и оставьте верхнюю пластину на котлетах. Отрегулируйте устройство управления высотой гриля так, чтобы обеспечивалась требуемая толщина котлет. Готовьте котлеты 4–5 минут, либо – по Вашему усмотрению.
3. Положите бекон в гриль на 2 минуты. Слегка смажьте булочки маслом или маргарином.
4. Вставьте пирожок в каждую булочку, сверху положите бекон, свеклу, помидор, сыр и полейте томатным соусом. Добавьте в бургеры салат-латук и поместите сверху заранее подготовленные половинки рулета.

Подавать сразу после приготовления.

КУРИНОЕ ФИЛЕ TERIYAKI

На 4 порции

1 столовая ложка специи мирын

2 столовых ложки соевого соуса

2 чайные ложки сахарного сиропа

2 чайные ложки приправы

2 куска куриного филе (из грудки), разделенных в свою очередь на 2 длинных куска

Гарнир:

Дольки лимона

Пропаренный рис

Зеленые листья салата

Предварительно нагрейте гриль, при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Смешайте мирын, соевый соус, сахарный сироп и приправу. Положите куриное мясо в посуду из нержавеющей стали и залейте приготовленным маринадом. Перед приготовлением дайте постоять в течение 30 минут.
2. Положите куриное мясо в гриль и расположите верхнюю пластину так, чтобы она легко надавливалась на куриное мясо.
3. Жарьте мясо в течение 4–5 минут, так чтобы оно полностью прожарилось.
4. Выньте мясо и подождите 5 минут, затем положите его на пропаренный рис.

Украсьте блюдо дольками лимона, придайте ему законченный вид, добавив листья салата.

КЕБАБЫ ОРЕГАНО ИЗ БАРАНИНЫ

На 4 порции

1 столовая ложка оливкового масла

1 столовая ложка лимонного сока

1 чайная ложка нарезанного чеснока

1 столовая ложка сушеных листьев орегано

500 г баранины (из филейной части), нарезанной кубиками размером 3 см

Свежеразмолотый черный перец

Деревянные вертела, вымоченные в воде

Гарнир:

Листья салата

Черные оливки

Крошка брынзы

Предварительно нагрейте гриль, при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Смешайте масло с лимонным соком и чесноком в большой чаше. Добавьте баранину и маринуйте в течение 30 минут, затем сформируйте 4 кебаба и наденьте на деревянные вертела.
2. Обваляйте каждый кебаб в перце и положите на гриль.
3. Расположите верхнюю пластину так, чтобы она легко надавливала на баранину. Готовьте блюдо в течение 4–5 минут.
4. Подавать с хрустящими хлебцами, греческим салатом из листьев салата, черными оливками и крошками брынзы.

МОЛОДОЙ ОСЬМИНОГ С СОУСОМ ЧИЛИ И ЧЕСНОКОМ

На 4 порции

750 г молодого осьминога (очищенного)

2 столовых ложки оливкового масла

2 столовых ложки тайского сладкого соуса чили

Сок и цедра 1 лимона

1 чайная ложка размолотого чеснока

Для украшения:

Дольки лимона

Веточки кориандра

Гарнир:

Отварная лапша

Предварительно нагрейте гриль, при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. В большой чаше смешайте осьминога с маслом, соусом чили, цедрой лимона, лимонным соком чесноком. Хорошо перемешайте (подбрасывая) и посыпьте перцем.
2. Положите осьминога на предварительно разогретый гриль и опустите пресс. Готовить в течение 3 минут.
3. Выньте приготовленное блюдо из гриля, положите на лапшу, украсьте дольками лимона и веточками кориандра.

МАРИНОВАННЫЙ СТЕЙК

На 4 порции

1 стакан красного вина

2 столовых ложки оливкового масла

1 столовая ложка дижонской горчицы

1 чайная ложка размолотого чеснока

4 стейка

Гарнир:

Картофельное пюре

Кудрявый зеленый салат

Предварительно нагрейте гриль, при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Смешайте в миксере вино, масло, горчицу и чеснок и хорошо взболтайте смесь. Положите стейки на мелкие тарелки, полейте маринадом.
2. Поставьте мариноваться при комнатной температуре в течение 30–60 минут.
3. Выньте стейки из маринада и положите на гриль. Готовить 3 минуты (до полуготовности).
4. Подавать с картофельным пюре и листьями кудрявого салата.

СТЕЙК АТЛАНТИЧЕСКОГО ЛОСОСЯ С ЭСТРАГОНОМ И ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ

На 4 порции

- 2 столовых ложки оливкового масла
- 2 столовых ложки листьев эстрагона
- Свежеизмельченный черный перец
- 4 стейка атлантического лосося, весом приблизительно 180 г каждый

Для украшения:

Лимон или дольки лимона

Гарнир:

Отварной молодой картофель

Предварительно нагрейте гриль, при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Смешайте масло с эстрагоном, добавьте крупно помолотый черный перец.
2. Обмажьте лосося с обеих сторон полученной смесью и положите на гриль.
3. Отрегулируйте устройство управления высотой гриля так, чтобы верхняя пластина только касалась рыбного стейка.
4. Готовьте 2 минуты, чтобы рыба снаружи стала золотистого цвета и красно-розового – внутри. Готовьте еще 2 минуты до полной готовности.
5. Выньте из гриля и сразу подавайте вместе с отварным картофелем.

СТЕЙКИ ИЗ БАРАНИНЫ С КРАСНЫМ ВИНОМ И РОЗМАРИНОМ

На 8 порций

- 8 125-граммовых стейков из баранины
- 2 столовых ложки листьев розмарина
- 1/3 стакана красного вина
- Свежеизмельченный черный перец
- 1/4 чайной ложки размятого чеснока

Гарнир:

Отварная зеленая фасоль

Предварительно нагрейте гриль, при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Положите стейки в мелкую тарелку. Смешайте листья розмарина, вино, перец и чеснок и полейте этой смесью стейки. Поставьте стейки на 20 минут мариноваться.
2. Поверните регулятор наклона основной пластины в положение **Flat** (открытый гриль). Положите подготовленные стейки на решетку гриля и готовьте 3 минуты с каждой стороны – по Вашему усмотрению. Подавайте с отварной зеленой фасолью.

КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ С ТАЙСКОЙ ЗЕЛЕННОЙ ПРИПРАВой КАРРИ

На 4 порции

- 1 столовая ложка тайского зеленого соуса карри
- 3 столовых ложки кокосового масла
- 1 столовая ложка нарезанного кориандра
- 12 котлет из баранины

Гарнир:

Отварной рис и зелень

Предварительно нагрейте гриль, при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Смешайте соус карри, кокосовое масло и кориандр. Ложкой нанесите смесь на котлеты и поставьте мариноваться в течение 20 минут.
2. Установите регулятор наклона основной пластины в положение, соответствующее плоскому положению основной пластины, положите котлеты на решетку и готовьте в течение 3 минут с каждой стороны или до готовности по Вашему усмотрению. Подавать с отварным рисом и зеленью.

МЯСНОЙ САЛАТ ЧИЛИ С ОРЕХАМИ КЭШЬЮ

На 4 порции

500-граммовый кусок говядины из задней или филейной части

3 не жгучих красных перца (порезанные)

2 столовых ложки соевого соуса

1 чайная ложка молотого имбиря

1/2 чайной ложки размятого чеснока

Зелень салата

Гарнир:

1/2 стакана нарезанных ядер орехов кэшью

Соевый соус

Предварительно нагрейте гриль, при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Порежьте мясо тонкими полосками и смешайте его с перцем, соевым соусом, имбирем и чесноком. Поставьте мариноваться на 20 минут.
2. Положите зелень салата в отдельные глубокие тарелки.
3. Поверните регулятор наклона положения основной пластины в положение **Flat**, откройте гриль и готовьте мясо на плоской пластине по 1-2 минуты с каждой стороны.
4. Положите сверху зелень, посыпьте орехами кэшью и полейте соевым соусом.

ЖАРЕННЫЙ КАЛЬМАР С СОУСОМ ИЗ УСТРИЦ

4 молодых кальмара (по 50 граммов каждый)

2 столовых ложки соевого соуса

1 столовая ложка соуса из устриц

2 столовых ложки лимонного сока

2 столовых ложки жженого сахара

Предварительно нагрейте гриль, при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Удалите внешние части кальмара, разрежьте его пополам и хорошо промойте. Прогрейте гриль до среднего нагрева.
2. Поверните регулятор наклона положения основной пластины в положение **Flat**, откройте гриль и готовьте кальмара, положив его разрезом вниз, при плоской пластине в течение 2 минут или до готовности по вашему усмотрению.
3. Сделайте соус – смешайте соевый соус, устричный соус, лимонный сок и сахар. Полейте кальмары соусом и подавайте.

КУРИНОЕ ФИЛЕ НА ВЕРТЕЛАХ С МЕДОМ И ЛИМОНОМ

На 4 порции

500 г куриного филе (из грудок)

2 столовых ложки лимонного сока

2 столовых ложки меда

2 чайных ложки семян кунжута

1 чайная ложка молотого имбиря

Деревянные вертела, вымоченные в воде

Гарнир:

Отварной рис «*basmati*»

Отварные зеленые овощи

Предварительно нагрейте гриль, при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Нарежьте куриное филе тонкими полосками и насадите их на 8 вертелов. Положите вертела на предварительно прогретый гриль и опустите верхнюю пластину. Готовьте в течение 3 минут или до готовности.
2. Пока куриное мясо готовится смешайте лимонный сок, мед, кунжут и имбирь. Подайте на вертелах с отварным рисом, полейте лимонным соком и медом. Подавать с отварным рисом «*basmati*» и зеленью.

ЖАРЕНОЕ КУРИНОЕ МЯСО С ЛИМОННОЙ МЯТОЙ

На 4 порции

- 4 куска куриного филе (из грудок)
- 2 чайных ложки оливкового масла
- 2 чайных ложки размятого чеснока
- 2 столовых ложки листьев лимонной мяты
- 1 чайная ложка кожуры лимона
- 2 столовых ложки лимонного сока
- Раздавленный черный перец

Гарнир:

Дольки лимона

Листья кудрявого салата

Предварительно нагрейте гриль, при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Положите куриные грудки на большую плоскую тарелку. Хорошо смешайте масло, чеснок, лимонную мяту, кожуру и сок лимона, перец. Налейте на куски куриных грудок. Поставьте мариноваться на 15 минут.
2. Установите регулятор наклона основной пластины в положение, соответствующее плоскому положению основной пластины, положите куски филе на решетку и готовьте в течение 3 минут с каждой стороны или до готовности по Вашему усмотрению. Разрежьте куски грудок по диагонали, подайте с дольками лимона и зелеными листьями салата.

ЛОСОСЬ, МАРИНОВАННЫЙ В СОЕВОМ СОУСЕ С ЛИМОНОМ

Готовится на 4 персоны как основное блюдо

300 г филе лосося (со снятой кожей)

- 2 столовых ложки соевого соуса
- 1 чайная ложка пасты «wasabi»
- 2 столовых ложки лимонного сока
- 2 чайных ложки кунжутного масла

Гарнир:

Маринованный имбирь

Шпинат

Предварительно нагрейте гриль, при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Разрежьте лосося на куски толщиной 1 см. Смешайте соевый соус, пасту «wasabi» и кунжутное масло. Вылейте смесь на лосося и поставьте мариноваться на 20 минут.
2. Поверните регулятор наклона положения основной пластины в положение **Flat**, откройте гриль и жарьте куски лосося на плоской пластине по 20–30 секунд с каждой стороны. Подайте лосося с шпинатом и имбирем.

ГОРЯЧИЕ КРЕВЕТКИ С ИМБИРЕМ

На 4 порции

- 1 кг королевских креветок, со снятой чешуей
- 1 чайная ложка размятого чеснока
- 1/4 стакана соевого соуса
- 1/4 стакана сухого белого вина
- 1 столовая ложка хорошо раздробленного имбиря
- 350 мл сладкого тайского соуса чили

Деревянные вертела, вымоченные в воде

Гарнир:

Отварной жасминный рис

Китайская брокколи

Предварительно нагрейте гриль, при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Насадите креветки на вымоченные в воде вертела – примерно по 4 штуки на один вертел.
2. Хорошо смешайте остальные ингредиенты и полейте этой смесью вертела с креветками. Положите вертела в предварительно разогретый гриль и опустите верхнюю пластину – жарьте в течение 1 минуты до тех пор, пока креветки не приобретут розовый цвет и не размягчатся. Подавать с отварным рисом и брокколи.

РОГАЛИКИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И КАПЕРСАМИ

На 4 порции

4 рогалика (с разрезом)

4 столовых ложки плавленого сыра

8 ломтиков копченого лосося

6 очищенных луковиц, красиво разрезанных вдоль

1 столовая ложка каперсов, подсушенных
и порезанных

1 лимон

Свежеразмолотый черный перец

Предварительно нагрейте гриль (для сэндвичей), при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Намажьте основание рогаликов плавленным сыром. Сверху положите ломтики лосося, разделите лук между 4 рогаликами, положите сверху каперсы и сбрызните лимонным соком. Посыпьте перцем и положите сверху оставшуюся часть рогалика.
2. Положите рогалики на гриль и установите верхнюю пластину так, чтобы она легко надавливала на рогалики – используйте для этого устройство регулировки высоты гриля.
3. Жарьте рогалики в течение 1,5 минуты или до готовности. Выньте из под пресса и немедленно подайте.

РОГАЛИКИ С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ, КЛЮКВОЙ И СЫРОМ КАМАМБЕР

На 4 порции

4 рогалика (с разрезом)

Сливочное масло или маргарин

4 ломтика копченой индейки (из грудки),
разрезанных пополам

3 столовых ложки клюквенного соуса

1 стакан стручков гороха

1 маленький сыр камамбер, красиво порезанный
на ломтики

Предварительно нагрейте гриль (для сэндвичей), при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Слегка смажьте рогалики сливочным маслом или маргарином. Положите в рогалики половину ломтиков индейки. Намажьте ломтики клюквенным соусом. Положите сверху стручки гороха, кусочки камамбера и, наконец, оставшиеся ломтики индейки.
2. Положите рогалики на гриль и установите верхнюю пластину так, чтобы она легко надавливала на рогалики – используйте для этого устройство регулировки высоты гриля.
3. Жарьте рогалики в течение 1,5 минуты или до готовности. Выньте из под пресса и немедленно подайте.

ОКОРОК С ГОРЧИЦЕЙ (С СЕМЕНАМИ), С ХЛЕБОМ ИЗ ЦЕЛЬНЫХ ЗЕРЕН

На 4 порции

8 кусков (большого размера) хлеба из цельных
зерен

Сливочное масло или маргарин

4 ломтика окорока

3 столовых ложки горчицы (с семенами)

1 авокадо со снятой кожурой, порезанное тонкими
ломтиками и сбрызнутое лимонным соком

1 очень спелый помидор, порезанный ломтиками
6–8 внутренних листьев салата ромэн (сорванных)

Предварительно нагрейте гриль (для сэндвичей), при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Слегка смажьте хлеб сливочным маслом или маргарином. Положите ломтики окорока на хлеб и намажьте их горчицей. Сверху положите ломтик авокадо, затем помидор и, наконец, листья салата.
2. Накройте сверху остальной частью рогалика и положите в гриль так, чтобы верхняя пластина легко прижимала хлеб. Жарьте до образования золотисто-коричневой корочки.
3. Выньте из под пресса. Разрежьте каждый сэндвич пополам и немедленно подайте.

КОПЧЕНОЕ КУРИНОЕ МЯСО С БАЗИЛИКОМ И СВЕЖИМИ ПЛОДАМИ МАНГО

На 4 порции

8 ломтиков (большого размера) хлеба из цельных зерен, сливочное масло или маргарин

250 г ломтиков копченого куриного мяса – можно заменить куриным мясом, зажаренном на гриле

1 средних размеров плод манго, очищенный от кожуры и порезанный на ломтики

3–4 столовых ложки майонеза на яичной основе

1,5 стакана листьев базилика

Свежезамолотый черный перец

Предварительно нагрейте гриль (для сэндвичей), при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Слегка смажьте хлеб сливочным маслом или маргарином. Положите ломтики куриного мяса на половинку хлеба, сверху курятины положите ломтики манго. Ложкой положите на манго майонез и разложите по нему листья базилика. Посыпьте перцем.
2. Накройте все это сверху оставшейся половинкой хлеба и положите сэндвичи в прогретый гриль. При небольшом давлении верхней пластины жарьте до появления золотисто-коричневой корочки.
3. Выньте из гриля. Разрежьте каждый сэндвич пополам и немедленно подайте.

РУЛЕТЫ ИЗ ЛАВАША С КРЕВЕТКАМИ, ЛАЙМОЙ И МАЙОНЕЗОМ

На 4 порции

4 листа лаваша

6 столовых ложек майонеза

500 г королевских креветок среднего размера, со снятой чешуей, порезанных крупными ломтиками

1 головка люцерны

6–8 внутренних листьев салата ромэн, нарезанных полосками

Сок 1 лимона

Свежезамолотый черный перец

Предварительно нагрейте гриль (для сэндвичей), при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Положите лист лаваша на рабочую поверхность. Смажьте лаваш майонезом (затем положите все ингредиенты на один конец лаваша), распределите креветки по лавашу, сверху положите головку люцерны и листья салата. Сбрызните все лимонным соком и посыпьте перцем.
2. Плотно скатайте лаваш в рулет, но не сдавливайте его сильно. Положите рулет в предварительно нагретый гриль и опустите верхнюю пластину, так, чтобы она лишь слегка надавливала на лаваш.

3. Жарьте рулет до появления легкого золотисто-коричневого оттенка.
4. Выньте рулет из гриля и разрежьте пополам, оберните каждую половинку бумажной салфеткой и немедленно подавайте.

РУЛЕТ С ЖАРеныМ КУРИНЫМ МЯСОМ, С СУШЕНЫМИ ТОМАТАМИ И ЛИСТЬЯМИ САЛАТА

На 4 порции

4 куска хлеба «пита»

6 столовых ложек майонеза

250 г ломтиков жареного куриного мяса

1 стакан сушеных томатов, порезанных крупными ломтиками

1 пучок листьев салата

Свежезамолотый черный перец и морская соль

Предварительно нагрейте гриль (для сэндвичей), при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Положите питу на рабочую поверхность. Смажьте питу майонезом (затем положите все ингредиенты на один конец хлеба), распределите куриное мясо по лавашу, сверху положите помидоры и листья ночной фиалки.
2. Приправьте специями, затем сверните питу в рулет, но не сдавливайте ее. Положите питу в предварительно разогретый гриль и слегка придавите хлеб верхней пластиной
3. Жарьте питу до появления легкого золотисто-коричневого оттенка.
4. Выньте питу из гриля и немедленно подайте целиком или разрежьте пополам, оберните салфеткой и подайте.

КОПЧЕНАЯ ГОВЯДИНА ПО-ТУРЕЦКИ С ГОРЧИЧНЫМ МАЙОНЕЗОМ

На 6 порций

1 турецкий хлеб, разрезанный на **6** одинаковых ломтиков, сливочное масло или маргарин

18 ломтиков копченой говядины

6 столовых ложек горчичного майонеза

2 очень спелых помидора, порезанных ломтиками

2 стакана листьев молодого шпината

12 ломтиков швейцарского сыра

Свежезамолотый черный перец

Предварительно нагрейте гриль (для сэндвичей), при этом световые индикаторы нагрева должны перестать светиться.

1. Разрежьте каждый ломтик турецкого хлеба по центру и отложите отдельно куски хлеба, которые будут сверху. Слегка смажьте турецкий хлеб сливочным маслом или маргарином. Разложите на хлебе ломтики копченой говядины. Смажьте копченую говядину горчичным майонезом.
2. Положите сверху ломтики помидора и молодые листья шпината. На каждый ломтик турецкого хлеба положите сыр и накройте все это верхними ломтиками хлеба.

3. Положите турецкий хлеб в предварительно нагретый гриль и опустите верхнюю пластину, так, чтобы она лишь слегка надавливала на хлеб.
4. Готовьте до тех пор, пока турецкий хлеб не станет светло-коричневого оттенка, сыр при этом должен слегка расплавиться.

ТУРЕЦКИЙ ХЛЕБ С САЛЯМИ, БОККОНЧИНИ И ПЕСТО

На 6 порций

**1 турецкий хлеб, разрезанный на 6 одинаковых
ломтиков, сливочное масло или маргарин**

**18 ломтиков итальянской или испанской колбасы
салями**

6 боккончини, нарезанных ломтиками

**1 корзинка помидоров «cherry»,
разрезанных на половинки**

**1 стакан песто – можно приобрести в магазинах
деликатесов и в супермаркетах**

Предварительно нагрейте гриль (для сэндвичей),
при этом световые индикаторы нагрева должны
перестать светиться.

1. Разрежьте каждый ломтик турецкого хлеба
по центру и отложите отдельно куски хлеба,
которые будут сверху. Слегка смажьте турецкий
хлеб сливочным маслом или маргарином.
Разложите на хлебе ломтики салями. Сверху
положите боккончини и помидоры «cherry».
2. Ложкой положите сверху песто и накройте
сверху ранее оставленными ломтиками хлеба.
3. Положите в предварительно нагретый гриль
и опустите верхнюю пластину, так, чтобы она
лишь слегка надавливала на хлеб.
4. Готовьте до тех пор, пока турецкий хлеб
не приобретет светло-коричневый оттенок.

