

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ GF-015



КНИГА РЕЦЕПТОВ

ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ НА САЙТЕ В РАЗДЕЛЕ «КНИГА РЕЦЕПТОВ»
ИЛИ ПО QR-КОДУ

WWW.GFGRIL.RU



GFGRIL

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение **многофункционального электрического гриля GF-015!**

GF-015 – это универсальное кухонное устройство, которое позволяет приготовить разнообразные блюда. Оно идеально подходит для приготовления сыра ракета, мяса, птицы, морепродуктов, овощей и омлетов. Электрический гриль-ракетница GF-015 предлагает множество возможностей для творчества на кухне. Гриль имеет два яруса: на нижнем ярусе располагаются 4 порционные сковородки, а на верхнем – антипригарная панель для жарки. Вы можете готовить ракет в порционных сковородках и жарить на пластине для гриля. Гриль-ракетница удобна в использовании, ею могут пользоваться как опытные, так и начинающие кулинары. Она также идеально подходит для приготовления сочных стейков из мяса и рыбы и полезных овощей на гриле. Гриль пригодится всем, кто стремится питаться правильно, но не хочет отказывать себе во вкусных блюдах. Антипригарное покрытие верхней пластины гриля позволяет готовить любимые блюда без добавления масла. Приготовить на гриле-ракетнице вкусное, полезное и оригинальное блюдо просто. Не нужно владеть специальными кулинарными навыками, достаточно нарезать овощи, мясо и сыр небольшими кусочками, обжарить мясо и овощи на пластине с антипригарным покрытием, а сыр растопить в порционных сковородках. Любое блюдо под сыром будет вкусным и сытным.

Гриль-ракетница – это отличный подарок для тех, кто устал от обыденных салатов и закусок. Благодаря грилю GF-015 Вы легко сможете создавать свои блюда, которые понравятся всем членам Вашей семьи. Устройство компактное, занимает мало места и его удобно брать с собой на дачу, в дорогу и даже в гости. Гриль-ракетница это оригинальная альтернатива классическим застольям. Ваши гости могут без труда самостоятельно, все вместе, готовить блюда на гриле-ракетнице.

Высокая мощность 500 Вт гриля позволяет быстро разогреть рабочую поверхность прибора. Благодаря наличию двух рабочих ярусов Вы можете приготовить одновременно несколько блюд.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода.

Чтобы использовать все преимущества электрического гриля GF-015, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgril.ru>

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!



! При использовании этого или любого другого электроприбора всегда соблюдайте основные правила техники безопасности!

- Храните и используйте гриль вдали от нагретых поверхностей и других источников тепла.
- Не включайте гриль в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Всегда используйте прибор на ровной, горизонтальной, стационарной, термостойкой поверхности.
- Будьте осторожны! Брызги от продуктов во время их приготовления могут нанести ожоги, а также повредить поверхность, на которой установлен прибор.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра и не допускайте самостоятельного использования гриля малолетними детьми.
- Во избежание перегрузки сети питания не используйте гриль одновременно с другими электроприборами высокой мощности.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением.
- При использовании гриля обеспечьте зазор между грилем и окружающими предметами.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте гриль в воду или другие жидкости.
- Запрещается мыть гриль в посудомоечной машине. Не допускайте попадания влаги внутрь корпуса гриля. Вынимая вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через острые края и не касался горячих поверхностей.
- Следите за тем, чтобы все части гриля перед использованием были сухими и чистыми. Не покрывайте пластину и корпус прибора алюминиевой фольгой или другими материалами во время работы. Это может привести к перегреву и поломке прибора.

- Не используйте прибор без продуктов.
- Не ставьте пустые сковороды на горячую пластину для гриля, чтобы не повредить покрытие прибора.
- Температура на доступных поверхностях может быть очень высокой, когда прибор находится в использовании. Не дотрагивайтесь и не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Не перемещайте прибор, пока он подключен. После использования, перед чисткой и перед перемещением отключите прибор от электросети и дайте остыть до комнатной температуры.
- Не используйте гриль для размораживания и приготовления замороженных продуктов.
- Не снимайте продукты с гриля при помощи металлических кухонных принадлежностей.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- В целях Вашей безопасности при обнаружении дефектов гриля прекратите его использование.
- Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно, все ремонтные работы должны выполнять только квалифицированные специалисты.



ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны! При работе отдельные части гриля нагреваются до высоких температур – прикасайтесь только к ручкам гриля, если он включен в сеть!



ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны, перегретые масла и жиры могут воспламениться!

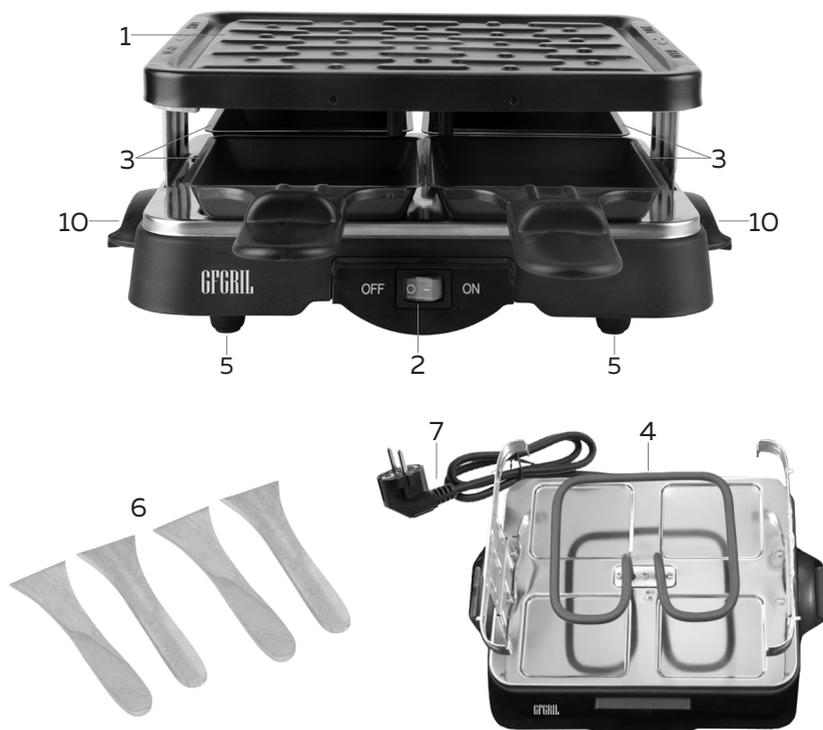


ВНИМАНИЕ! Данная модель гриля предназначена только для непромышленного и некоммерческого использования!

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

- Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.
- Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим прибором.
- Не рекомендуется использование удлинителя с этим прибором, но если необходимо его использовать, то:
 - Электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у данного прибора.
 - Соедините удлинитель так, чтобы он не висел, т.к. об него можно споткнуться или преднамеренно вытащить.

УСТРОЙСТВО ГРИЛЯ И КОМПЛЕКТАЦИЯ



1. Пластина для гриля с антипригарным покрытием
2. Кнопка включения/выключения
3. Порционные сковородки – 4 шт.
4. Нагревательный элемент
5. Нескользящие ножки
6. Деревянные лопатки – 4 шт.
7. Сетевой шнур
8. Книга рецептов
9. Руководство пользователя
10. Ручки для переноски

8



9



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Перед первым использованием:

- Извлеките из коробки все элементы прибора и проверьте наличие всех комплектующих.
- Внимательно прочтите инструкции и указания по технике безопасности.
- Удалите все упаковочные материалы и наклейки.
- Внимательно осмотрите гриль на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При их обнаружении не используйте гриль и обратитесь к продавцу.
- Перед первым использованием протрите слегка влажной тканью корпус гриля, дождитесь полного высыхания.
- Пластины для гриля, порционные сковородки и деревянные лопатки промойте водой с моющим средством и дождитесь их высыхания.
- Установите гриль на ровную стационарную поверхность.
- Убедитесь, что все части гриля сухие и чистые.
- Установите пластину для гриля с антипригарным покрытием на опоры, расположенные с боковых сторон корпуса прибора так, чтобы пластина устойчиво разместилась над нагревательным элементом.
- Подключите вилку гриля к розетке.
- Прогрейте гриль в течение 15 минут. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий. Затем выключите из розетки и дайте прибору остыть.



ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления гриля. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации.

Приготовление на гриле

Примечание! Запрещено использовать для приготовления на гриле и в порционных сковородках масла холодного отжима, которые не предназначены для приготовления при высоких температурах. Такие масла снижают антипригарные свойства пластины и сковородок, что приводит к пригоранию масел и соков продуктов. Такие загрязнения сложно или невозможно в последствии очистить. Используйте только термостойкие масла!



ЗАПРЕЩЕНО передвигать прибор во время его работы, а так же использовать без пластины для гриля во избежание контакта с горячим нагревательным элементом!

Рекомендация - перед включением прибора смажьте пластину для гриля небольшим количеством растительного масла.

- Для приготовления блюд на пластине для гриля, включите гриль в розетку.
- Переведите кнопку Включения/Выключения в положение ON.
- Подождите примерно 10 минут, чтобы пластина нагрелась, и только после этого положите продукты.
- Продукты для обжарки необходимо нарезать порционными кусками не более 1 см толщиной.
- Мясо, рыбу или морепродукты предварительно нужно обсушить бумажным полотенцем, чтобы не было брызг во время приготовления.
- Перед обжариванием продукты можно натереть специями, соль добавляйте после приготовления во избежание выделения излишней жидкости из продуктов, которая приведет к образованию брызг.

Примечание: для приготовления на пластине для гриля подойдут небольшие стейки из мяса и рыбы, сосиски, бифштексы, котлеты, морепродукты (креветки, гребешки и т.д.), овощи (кабачки, баклажаны, перец, томаты).

- Время приготовления зависит от толщины и плотности продуктов. Периодически переворачивайте куски во время приготовления.
- Не используйте острые металлические предметы, такие как вилки или ножи, для переворачивания продуктов, чтобы не повредить покрытие прибора. Остатки пищи, появляющиеся в процессе приготовления, удаляйте бумажными полотенцами.

- Запрещено нарезать продукты на пластине для гриля во избежание повреждения антипригарного покрытия.
- Степень прожарки продуктов зависит от их вида, продолжительности приготовления и размера/толщины куска. Для приготовления менее прожаренных блюд, не режьте мясо или овощи на тонкие куски.
- По окончании приготовления переведите кнопку Включения/Выключения в положение OFF отключите прибор из розетки, дождись его полного остывания, и только после этого очистите прибор от загрязнений.

Приготовление в порционных сковородках

Порционные сковородки предназначены для приготовления любых блюд по Вашему вкусу.

Вы можете приготовить любые продукты, запеченные под сыром (мелко нарезанные кусочки мяса, рыбы, колбасы, ветчины, морепродуктов, овощей и т.д.), а так же омлет или яичницу.

Для приготовления расплавленного сыра подойдет не только сыр ракет, но и другие сыры содержание жира в которых превышает 45%.

- Заполняйте сковороды так, чтобы продукты не касались нагревательных элементов во избежание их возгорания.
- Если вы поджариваете любые хлебобулочные изделия, не оставляйте их без присмотра и надолго в сковороде во избежание их возгорания.
- Для приготовления классического ракетки используйте сыр не менее 45% жирности. Нарезьте сыр ломтиками не более 5 см и поместите его в сковороды.
- Установите сковороды в соответствующие углубления под пластиной для гриля так, чтобы их ручки не касались нагревательного элемента, в противном случае они могут расплавиться.
- Как только сыр расплавится и приобретет золотистый оттенок, им можно поливать Ваши блюда.

ПРИМЕЧАНИЕ! Запрещено помещать пустые сковороды в разогретый прибор во избежание повреждения антипригарного покрытия.

- Для приготовления омлета взбейте яйца, добавьте, по желанию ветчину, сыр или овощи, налейте яичную смесь в сковороды и установите их в углубления. Для равномерного приготовления омлета сковороды необходимо менять местами и переворачивать так, чтобы непрожаренная сторона находилась под нагревательным элементом.

- Для извлечения приготовленных продуктов из сковороды используйте деревянные лопатки, идущие в комплекте.
- По окончании приготовления очистите сковороды от загрязнений.

 **ВНИМАНИЕ!** Очищайте сковороды и пластину для гриля после каждого использования! Это сэкономит антипригарное покрытие и предотвратит сгорание остатков пищи. Остатки намного сложнее удалить после того, как они пригорели.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Время приготовления продуктов различается в зависимости от типа и толщины продуктов.

 **ВНИМАНИЕ:** Не используйте металлические кухонные приборы, так как они могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие пластины и порционных сковородок.

 **ВНИМАНИЕ:** Пластина и металлические поверхности устройства становятся очень горячими при использовании. Чтобы избежать ожога, используйте термостойкие рукавицы или перчатки, либо прикасайтесь только к ручкам.

УХОД, ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ ГРИЛЯ

- Убедитесь, что все части гриля достаточно остыли.
- Для очищения поверхности корпуса гриля рекомендуется использовать влажную мягкую ткань или бумажные салфетки.
- Не используйте для очистки корпуса, пластины для гриля и порционных сковородок абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить антипригарное покрытие и поцарапать пластик!
- После очистки и мытья просушите все элементы гриля.
- Храните гриль в сухом проветриваемом помещении, вдали от источников тепла.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Гриль не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите гриль к заведомо исправной розетке электропитания
	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке	Проверьте правильность подключения гриля
Во время работы гриля появился посторонний запах	В процессе работы гриль перегрелся	Сократите время непрерывной работы гриля
	Прибор новый	При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких циклов работы

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: GF-015

Мощность: 500 Вт

Питание: 230 В, 50 Гц

Материал: металл, пластик, антипригарное покрытие

Температура нагрева верхней части гриля: 230 °С

Температура нагрева второго уровня: 190 °С

Вес нетто: 932 г

Размеры гриля с ручками: 27,0 x 19,5 x 12,0 см

Размеры гриля без ручек: 22,5 x 19,5 x 12,0 см

Размер пластины гриля: 22 x 17,5 см

Длина шнура: 60 см

 **ПРИМЕЧАНИЕ:** При недостаточном напряжении в сети питания мощность и максимальная температура гриля будет ниже.



ПРИМЕЧАНИЕ: производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5-10 %.

УТИЛИЗАЦИЯ

Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.



ПРИМЕЧАНИЕ: Вес и объемы продуктов указаны приблизительно, Вы можете менять их в зависимости от предпочтений.

Раклет – швейцарское блюдо из расплавленного сыра. Его родина – кантон Вале. Раклет традиционно готовили в период сбора винограда. Сыр нанизывали на нож и держали над огнем, после чего клали на кусок хлеба. Самый вкусный раклет получается из одноименного твердого сыра – он обладает сливочным вкусом и быстро плавится. Обычно раклет подают с хлебом или отварным картофелем.

На верхней поверхности гриля-раклетницы Вы можете жарить любые сорта мяса или рыбы. Сыр для мяса или рыбы можно просто растопить в сковородах на нижнем уровне гриля и полить им Ваше блюдо.

Для приготовления мяса на гриле его желательно предварительно замариновать.

Маринад для мяса (на 1 кг мяса)

Ингредиенты:

- Красное сухое вино – 3/4 л
- Лук – 1 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Лавровый лист – 1 шт.
- Стебель сельдерея – 1 шт.
- Зелень петрушки, тимьяна, розмарина – 1 пучок
- Черный перец горошком – 3 горошины

Приготовление:

Лук и морковь промойте и очистите. Нарежьте лук тонкими полукольцами, а морковь кружочками. Зелень промойте и мелко нарежьте. Смешайте все ингредиенты – лук, морковь, вино, зелень и перец. Поместите мясо в полученную смесь и отправьте его в холодильник на 12 часов, периодически переворачивая.

Раклет по-савойски

Ингредиенты:

- Сыр раклет – 300 г сыра
- Корнишоны (маленькие маринованные огурцы) – 1 банка
- Маринованный мелкий лук – 1 банка
- Перец сладкий – 1 шт.
- Маринованная кукуруза в початках – 1 банка

- Картофель - 6 шт.
- Варено-копченая ветчина - 12 тонких ломтиков

Приготовление:

Картофель промойте под проточной водой, очищать его не нужно. Сварите картофель в подсоленной воде до готовности. Слейте воду и оставьте картофель в кастрюле, желательно сохранить его теплым. Перец промойте, вырежьте сердцевину и нарежьте ломтиками. В отдельные миски выложите остальные продукты, кроме ветчины. Обжарьте ломтики перца и ветчины на гриле. Сыр нарежьте ломтиками примерно 5 см и выложите в порционные сковородки. Установите сковородки в гриль, чтобы сыр растопился. Картофель разрежьте пополам, сверху полейте растопленным сыром, выложите обжаренную ветчину и перец, добавьте остальные ингредиенты по вкусу.

Раклет с сырокопченой ветчиной

Ингредиенты:

- Сыр раклет - 300 г сыра
- Картофель - 6 шт.
- Сырокопченая ветчина - 12 тонких ломтиков
- Молотый черный перец
- Мускатный орех
- Помидор - 2 шт.
- Зелень петрушки

Приготовление:

Картофель промойте под проточной водой, очищать его не нужно. Сварите картофель в подсоленной воде до готовности. Слейте воду, картофель нарежьте тонкими ломтиками. Нарежьте сыр ломтиками не более 5 см, помидор кружочками. Выложите в сковороды кусочек сыра, затем картофель, снова сыр, сверху кусочек ветчины. Установите сковородки в гриль для запекания. Ломтики помидора поджарьте с двух сторон на гриле. Выложите помидоры на сковородки и украсьте петрушкой.

Раклет по-домашнему с шампиньонами и салом

Ингредиенты:

- Сыр раклет - 300 г сыра
- Шампиньоны - 200 г
- Сливочное масло - 40 г
- Копченое сало (с мясной прослойкой) - 200 г
- Молотый черный перец
- Чеснок - 2 зубчика

- Зелень петрушки
- Хлеб для тостов – 6 ломтиков

Приготовление:

Обжарьте тосты на пластине для гриля. Шампиньоны промойте, обсушите и нарежьте тонкими пластинками, сало нарежьте кубиками. Растопите сливочное масло на пластине для гриля и поджарьте в нем сало, затем обжарьте шампиньоны. Посолите, поперчите и посыпьте петрушкой. Разложите приготовленное сало с шампиньонами по сковородкам, сверху положите ломтик сыра и запеките. Подавайте с тостами.

Раклет с креветками

Ингредиенты:

- Сыр раклет – 500 г сыра
- Креветки очищенные – 400 г
- Спаржа маринованная или отварная – 1 банка
- Картофель – 1 кг

Приготовление:

Картофель промойте под проточной водой, очищать его не нужно. Сварите картофель в подсоленной воде до готовности. Слейте воду и оставьте картофель в кастрюле, желательно сохранить его теплым. Сыр нарежьте ломтиками не более 5 см. В каждую сковороду выложите кусочек сыра и креветки. Установите сковородки в гриль для запекания и запекайте в течение 5–6 мин. Картофель нарежьте тонкими ломтиками, сверху выложите спаржу, затем полейте растопленным сыром с креветками.

Раклет с помидорами и яйцами для завтрака

Ингредиенты:

- Сыр раклет – 500 г сыра
- Яйца – 6 шт.
- Помидоры небольшие – 6 шт.
- Сливочное масло – 40 г
- Молотый черный перец
- Хлеб для тостов – 6 ломтиков

Приготовление:

Обжарьте тосты на пластине для гриля. Яйца сварите вкрутую и нарежьте кружочками. Помидоры помойте и тоже нарежьте кружочками. В каждую сковороду положите немного масла и кружочек помидора. Установите сковородки в гриль обжарьте немного помидор. Посолите его и поперчите. Положите кружок яйца, кусочек сыра и запеките. Подавайте с тостами.

Раклет с зеленью

Ингредиенты:

- Сыр раклет – 500 г сыра
- Сушеная зелень петрушки – ½ ч.л.
- Сушеная зелень тимьяна – ½ ч.л.
- Сушеная зелень розмарина – ½ ч.л.
- Чеснок – 1 зубчик
- Зеленый лук – 30 г
- Молотый черный перец
- Соль
- Картофель – 1 кг
- Оливковое масло – 1 ст.л.
- Маринованные огурцы

Приготовление:

Картофель промойте под проточной водой, очищать его не нужно. Сварите картофель в подсоленной воде до готовности. Слейте воду и оставьте картофель в кастрюле, желательнее сохранить его теплым. Сыр нарежьте ломтиками не более 5 см. Смешайте сушеную зелень с растопленным сливочным маслом, зеленым луком и чесноком. Разложите эту смесь в каждую сковороду, сверху положите кусочек сыра. Установите сковородки в гриль для запекания и запекайте в течение 5–6 мин. Картофель нарежьте тонкими ломтиками, сверху выложите раклет с зеленью и маринованные огурцы.

Раклет с изюмом и грецкими орехами

Ингредиенты:

- Сыр раклет – 500 г сыра
- Грецкий орех – 50 г
- Изюм – 50 г
- Джин – 2 ст.л.
- Сливочное масло – 40 г

Приготовление:

Изюм промойте и замочите в джине на 15–20 минут. Орехи порубите и пожарьте в сковородках на сливочном масле. Добавьте изюм, положите кусочек сыра и запекайте 5–6 минут. Подавайте с черным хлебом.

Яичный раклет

Ингредиенты:

- Сыр Гауда или Эмменталь – 120 г
- Помидор – 4 шт.
- Базилик – 1 пучок
- Сметана – 3 ст.л.
- Каперсы – 1 ч.л.
- Яйца – 4 шт.

Приготовление:

Яйца сварите и нарежьте кружочками. Помидоры помойте и так же нарежьте кружочками. Базилик промойте и мелко нарежьте. Смешайте зелень базилика со сметаной и каперсами. Выложите в каждую сковороду кружочек яйца, помидор, сверху сметанный соус и ломтик сыра. Установите сковородки в гриль для запекания и запекайте в течение 5–6 мин.

Тунец с болгарским перцем в раклетнице

Ингредиенты:

- Перец сладкий – 2 шт.
- Лук красный – 2 шт.
- Чеснок – 1 зубчик
- Сметана – 2 ст.л.
- Соль
- Белый молотый перец – на кончике ножа
- Паприка красная – ¼ ч.л.
- Банка консервированного тунца
- Сыр раклет – 200 г

Приготовление:

Перец, чеснок и лук промойте и очистите, нарежьте мелким кубиком. Смешайте сметану со специями. Выложите в каждую сковороду тунец, затем перец и лук, сверху сметанный соус и ломтик сыра. Установите сковородки в гриль для запекания и запекайте в течение 5–6 мин.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ГРИЛЯ

Стейк с бальзамическим уксусом

Ингредиенты:

- Говяжий стейк – 250 г
- Оливковое масло – ¼ ст.л.
- Бальзамический уксус – ¼ ст.л.
- Горчица – 2 ст.л.
- Свежий базилик – 2 веточки
- Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Для приготовления маринада взбейте оливковое масло, бальзамический уксус и горчицу. Поместите стейк в маринад, плотно закройте емкость и оставьте в холодильнике на 2 часа или на ночь. Достаньте стейк из холодильника. Дождитесь, пока он нагреется до комнатной температуры. Включите гриль и дождитесь, когда он нагреется. Затем выложите мясо на пластину для гриля. Готовьте до желаемой степени прожарки периодически переворачивая мясо. Готовый стейк приправьте солью и перцем и перед подачей украсьте листьями базилика.

Семга-гриль

Ингредиенты:

- Семга – 200 г
- Сок лимонный – 10 мл
- Растительное масло по вкусу
- Веточка свежего розмарина
- Соль и специи по вкусу

Приготовление:

Семгу промойте, обсушите бумажным полотенцем, натрите солью и специями, сбрызните лимонным соком. Включите гриль и дождитесь, когда он нагреется. Положите веточку свежего розмарина и выложите на нее рыбу на пластину для гриля. Готовьте до желаемой степени прожарки периодически переворачивая.

Куриное филе на гриле

Ингредиенты:

- Куриное филе – 2 шт.
- Оливковое масло – 2 ст.л.
- Молотый кориандр по вкусу
- Сушеный укроп, перец и соль по вкусу

Приготовление:

В миске соедините масло, специи и соль и все тщательно перемешайте. Куриное филе нарежьте ломтиками по 1-2 см. Каждый ломтик филе смажьте полученным соусом и оставьте при комнатной температуре на 10-20 минут. Включите гриль и дождитесь, когда он нагреется. Выложите мясо на пластину для гриля. Готовьте до желаемой степени прожарки периодически переворачивая.

Овощи на гриле

Ингредиенты:

- Цукини - 1 шт.
- Баклажан - 1 шт.
- Шампиньоны - 300 г
- Растительное масло по вкусу
- Соль и молотый перец по вкусу
- Чесночный соус для подачи

Приготовление:

Цукини и баклажан нарежьте кружочками толщиной 1-2 см. По желанию, смажьте овощи и грибы небольшим количеством растительного масла. Включите гриль и дождитесь, когда он нагреется. Выложите на панель гриля кусочки цукини и баклажана. Далее выложите шампиньоны шляпками вниз. Если грибы слишком большие, разрежьте их на 2 части. Готовьте до желаемой степени прожарки периодически переворачивая. Подавайте овощи горячими с чесночным соусом, соусом из расплавленного в сковородках сыра, или любым другим соусом по вкусу.

Креветки на гриле

Ингредиенты:

- Креветки - 300 г
- Чеснок - 3 зубчика
- Розмарин и тимьян - 10 г
- Растительное масло - 4 ст.л.
- Соль и паприка по вкусу

Приготовление:

По необходимости креветки разморозьте, затем промойте, удалите головы, очистите от панциря. Надрежьте каждую креветку по спине и удалите темную кишечную вену. Для маринада измельчите чеснок, розмарин и тимьян, добавьте соль и паприку. В емкость с широким плоским дном выложите маринад, добавьте растительное масло, тщательно перемешайте и распределите полученную смесь по дну емкости. Креветки аккуратно выложите в емкость с маринадом и оставьте на 10 минут. Затем переверните креветки и снова оставьте мариновать-

ся в течение 10 минут. Включите гриль и дождитесь, когда он нагреется. Выложите креветки на пластину для гриля. Готовьте до желаемой степени прожарки периодически переворачивая 6-7 минут.

Домашний Биг-Бургер

Ингредиенты:

- Булочки – 3 шт.
- Фарш говяжий – 600 г
- Плавленный сыр в ломтиках – 3 шт.
- Листья салата
- Лук красный – 1 шт.
- Соленые огурцы – 1 шт.
- Томатный соус – 3 ст.л.
- Горчица – 1 ст.л.

Приготовление:

Разделите фарш на три части, и сформируйте плоские котлеты. Включите гриль и дождитесь, когда он нагреется. Выложите котлеты на пластину для гриля. Готовьте до желаемой степени поджаривания несколько раз перевернув котлеты.

Разрежьте булочки. Обжарьте на гриле. Нарежьте лук кольцами, а соленые огурцы кусочками. Нижние булочки смажьте горчицей и положите лист салата, верхние булочки смажьте томатным соусом. Уложите горячие котлеты на нижние булочки, сверху ломтик сыра, затем огурцы и лук. Накройте верхней булочкой.

**БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ «РЕЦЕПТЫ»
НА САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU**