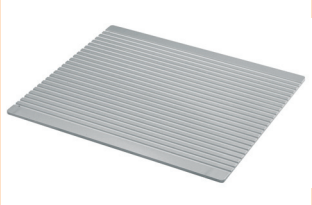
Професійний комплект для гриля

Примітка:
Аксесуари можна використовувати з:
- соло-приладами шириною 500 мм, що виготовляються з 2000р.;
- соло-приладами шириною 600 мм, що виготовляються з 2002р.;
- вбудованими приладами, що виготовляються з 2003р.; та
- духовками з режимом смаження/випікання гарячим повітрям або нижнім нагрівачем з круговим (четвертим нагрівальним елементом).

У Вас неочікувані гості? Наш професійний комплект для гриля врятує Вас від незручної ситуації. Ви швидко можете приготувати будь-яку свіжу їжу (і деяку заморожену - піцу) без використання олії або інших жирів, і без розморожування.



Завжди розміщуйте деко на решітці.

Поверхня піддону **рифлена** з одного боку, і **рівна** з іншого. Рифлений бік розроблений для приготування стейків, філе, овочів та ін.
Рівний бік поверхні можна використовувати для готування замороженої піци, гамбургерів та деяких овочів.

Готування страв-гриль:

- Порожнє алюмінієве деко можна помістити на 3 рівень спрямовувачів (другий рівень спрямовувачів у приладах типу EV2.., EVP2.., E2.., E12.., and K2..) доки духова шафа холона. Наступні функції можуть бути вибрані:
  - Гаряче повітря при температурі 250°C; або
  - Нижній та круглий нагрівачі при температурі 230-240°C;
- **Розігрійте порожню духовку до вказаної температури - індикація залежить від моделі: згасає сигнальна лампа, подивіться на термометр, акустичний сигнал**

169510

- індикатори досягнення встановленої температури, тобто коли термостат відключається.

- **Коли задана температура досягнута, підігрівайте порожній піддон ще 3-5 хвилини в режимі гарячого повітря , та 5-6 хвилин в режимі роботи нижнього і кругового нагрівальних елементів .**
- **Увага:** Коли деко розігріте, помістіть емальоване деко на рівень нижче – на другий рівень спрямовувачів (1 рівень спрямовувачів у приладах типу EV2.., EVP2.., E2.., E12.., та K2..) для збирання жиру.
  Потім покладіть продукти на піддон.
- Готуйте їжу приблизно 7-14 хвилин.
- **Примітка:** Не змащуйте м'ясо олією та спеціями перед готуванням, не соліть і не змащуйте спеціями овочі перед готуванням.
- **Увага:** Внутрішня порожнина печі, в тому числі решітка і піддон для гриля сильно гарячі - користуйтесь відповідним захистом - небезпека опіків!
- Коли готування страв-гриль завершено, витягніть решітку разом з піддоном з спрямовувачів і поставте на термостійку поверхню або ж зніміть страву з піддону, коли він знаходиться в печі.
  Можна також використовувати відповідну ручку, коли Ви знімаєте гарячу решітку з піддоном.
  Використовуючи лопатку з термостійкого пластика, посуньте піддон на решітці до заднього краю решітки, потім візьміть решітку за допомогою ручки і витягніть з печі разом з піддоном.
- Також користуйтеся лопаткою з термостійкого пластика, щоб зняти страву з гарячого піддону. **Не перевертайте філе, стейки, шматки лосося, та ін. під час готування грилем**. Не проблема, якщо після приготування верх страви-гриль не виглядає так само, як нижня частина страви. Просто перед подачею на стіл переверніть філе, стек або овочі догори тим боком, який готувався на рифленій поверхні.
  Перевертати можна всі страви, окрім **піци**. Щоб перевернути страву, підкладіть лопатку під низ страви і підніміть її з піддону.
- Таким чином Ваше філе виглядає дуже апетитно зі смугастою скоринкою зверху та рівним нижнім боком. Додавайте спеції до страви, коли вона вже на блюді. Це необхідно зробити, щоб страва не втратила надто багато води і не пересохла під час готування.
- Не розморожуйте заморожену піцу, покладіть її на розігрітий піддон замороженою.
- **Професійний піддон для гриля зберігає тепло ще довго після того, як Ви витягнули його з печі. Це**

явище швидкої акумуляції тепла і тривалого його утримування спеціальним алюмінієвим сплавом. Увага: небезпека опіків!

- **Перевага готування страв методом гриля в тому, що філе, стейки та риба надзвичайно соковиті і зберігають свій неповторний аромат. Це метод готування без додавання жирів - це зручно, якщо Ви дотримуєтеся дієти.**

  Примітка: Щоб не пошкодити делікатне силіконове покриття піддону, користуйтеся посудом з термостійкого пластику та дерева, щоб знімати страву з піддону. Не розрізайте їжу на піддоні!

Рецепти:

Філе лосося
Кількість: 2 шматка
Вага: 200 г/шматок
Час готування: 8-10 хв. на рифленому боці піддону

Куряче філе
Кількість: 2 шматка
Вага: 200 г/шматок
Час готування: 9-12 хв. на рифленому боці піддону

Допоміжні поради: Перед тим, як готувати лосося, куряче філе та інші шматки м’яса висушіть паперовою салфеткою.
Примітка: Якщо Ви бажаєте, щоб Ваша страва мала з обох боків рифлену скоринку, її можна готувати також на іншому боці, але на це піде більше часу і страва вийде менш соковитою.
Час готування, вказаний в таблиці, гарантує отримання соковитої страви і розрахований для готування без перевертання.
Якщо ж Ви будете готувати більше шматочків одночасно, час готування теж буде більший, ніж у таблиці. Шматки також не можуть бути надто товстими, максимально 15 см.
Під час готування піддон може дещо деформуватися, але після охолодження він набуває нормальної форми.

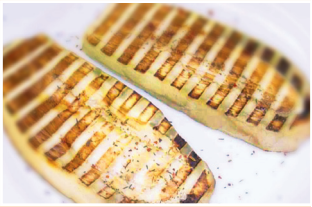
169510

Телятина
Кількість: 2 шматки
Вага: 200 г/шматок
Час готування: 8-11 хв. на рифленому боці піддону

Вирізка
Кількість: 2 шматка
Вага: 130 г/шматок- 1,8-2 см товщина
Час готування: 7 хв. - середня готовність, 10-12 хв. - добре просмажений, на рифленому боці піддону

Гамбургери
Кількість: 2-3 шт.
Вага: 120 г/шт.
Час готування: 6-8 хв. на рівному боці піддону

Свинні відбивні
Кількість: 2 шт.
Вага: 150 г/шт.
Час готування: 12-14 хв.



Баклажани
Кількість: 2 дольки
Вага: 1,5 см/долька
Час готування: 7 хв. на рифленій або рівній поверхні піддону
Час готування залежить від товщини шматка; тонкі шматочки смажте на рівному боці піддону 5 хв.

Паприка-гриль
Кількість: скибочки
Час готування: 10 хв. на рівній поверхні піддону

Заморожена піца
- вегетаріанська
Час готування: 6-8 хв. на рівній поверхні піддону

Скибочки грибів
- шампіньйони з сиром
Час готування: 4-5 хв. на рівній поверхні піддону

Чищення та догляд

Чистити піддон для гриля слід регулярно, після кожного використання, теплою водою із засобом для миття посуду. Користуйтеся м’яким неабразивним спонжем.

Стійкі плями між ребрами піддону можна чистити **м’якою пластиковою щіткою. Не користуйтеся металевими мочалками, жорсткими щітками або агресивними засобами для миття, тому що це може пошкодити делікатне силіконове покриття.**

Піддон можна також мити у посудомийній машині, використовуючи звичайний режим миття.

Стійкі плями можна розмочити слабким розчином засобу для миття посуду у теплій воді та м’якою мочалкою, залиште на деякий час, потім ретельно змийте. не застосовуйте інші засоби для чищення піддону.

169510