



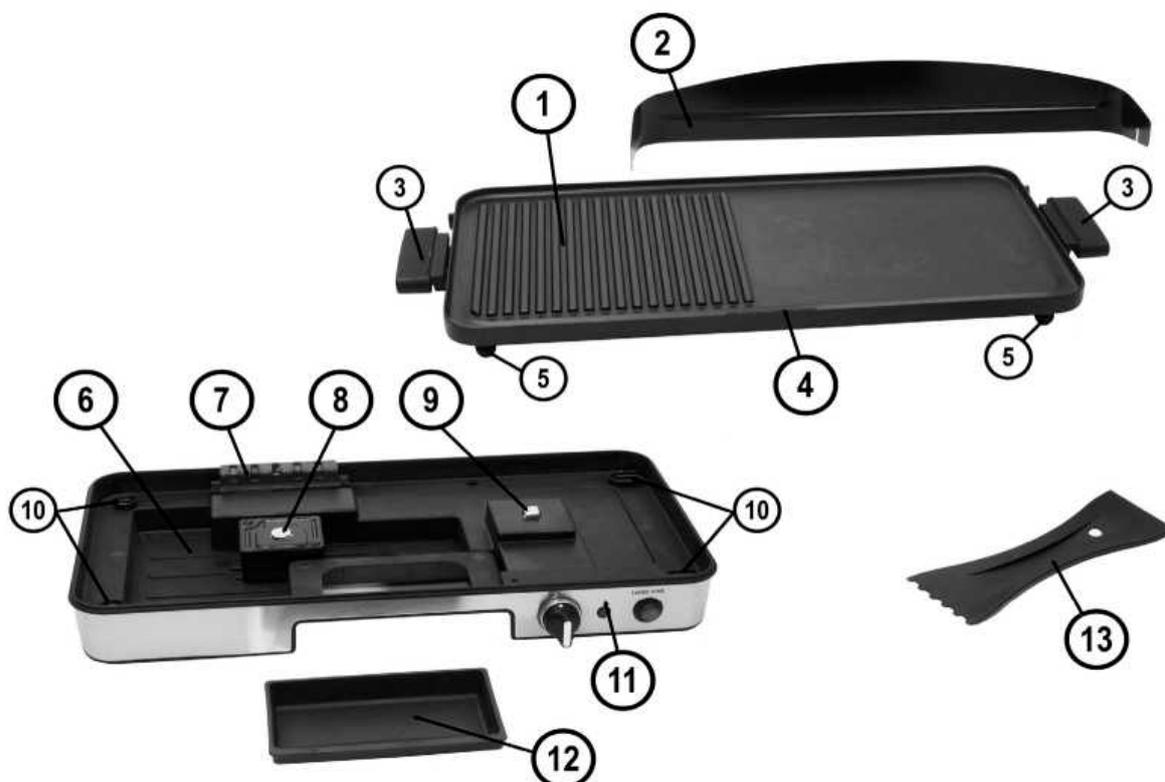
ROMMELSBACHER

Руководство по эксплуатации



BBQ 2003
Настольный гриль

Описание изделия



1	съемная пластина для гриля
2	съемный щиток для защиты от брызг/ветра
3	жаропрочные ручки
4	желоб для отведения жира с отверстием для стока
5	стойка пластины для гриля
6	нижняя часть корпуса
7	клеммная коробка
8	датчик температуры для зоны турбо-гриля
9	датчик температуры для пластины для гриля
10	выемки под стойки пластины для гриля
11	панель управления
12	поддон для сбора жира
13	скребок для очистки

Содержание

Описание изделия.....	2
Содержание	3
Введение.....	3
Для вашей безопасности	4
Перед первым использованием	6
Оснащение	6
Панель управления.....	7
Установить или снять пластину для гриля.....	7
Поставить или снять щиток для защиты от брызг/ветра	8
Ввод в эксплуатацию	8
Советы по приготовлению на гриле	9
Очистка и уход	10
Рецепты для приготовления блюд на гриле	10

Введение



Мы рады, что Вы выбрали этот удобный настольный электрогриль, и благодарим Вас за доверие. Простота и надежность в обслуживании определенно придутся Вам по душе. Чтобы Вы получали радость от работы данного прибора как можно дольше, просим Вас внимательно прочитать и принять к сведению следующую информацию. Бережно храните данное руководство. При передаче прибора третьим лицам передавайте им также все сопроводительные документы. Большое спасибо.

Использование по назначению

Настольный электрогриль подходит для поджаривания на гриле продуктов питания с коротким и средним временем приготовления, и предназначен только для приготовления в домашних условиях (на кухне, за столом и т.п.). Использование прибора в иных целях или внесение в него изменений не являются использованием по назначению и несут в себе серьезную угрозу несчастных случаев. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате использования не по назначению. Прибор не предназначен для промышленной эксплуатации.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к установленной по всем правилам розетке с заземляющим контактом. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на паспортной табличке. Подключать только к сети переменного тока.

Номинальное напряжение/мощность: 230 В~, 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 1900 Вт
Габариты прибора: 59 x 29 x 9 см

Упаковочный материал

Не выбрасывайте упаковочный материал, а отправьте его на вторичную переработку. Упаковку из бумаги, картона и гофрированного картона сдайте в пункт сбора макулатуры. Упаковку из пластика и пленки также выбрасывайте в специально отведенные контейнеры.



В примерах маркировки полимерных материалов указано: PE для полиэтилена, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP для полипропилена, PS для полистирола.

Указания по утилизации



В соответствии с законом об электрических и электронных приборах данное изделие по истечении срока его службы нельзя утилизировать вместе с обычным бытовым мусором. Поэтому, пожалуйста, сдайте его бесплатно в муниципальный приемный пункт (например, пункт приема вторсырья) для вторичной переработки электрических и электронных приборов. Информацию о возможностях утилизации можно получить в муниципальной или городской администрации.

Для вашей безопасности



ВНИМАНИЕ: Прочитайте все указания по технике безопасности и инструкции! Несоблюдение правил безопасности и инструкций может повлечь за собой удар электрическим током, возгорание и/или тяжелые травмы!

Общие правила техники безопасности

- Не подпускайте детей в возрасте младше 8 лет к прибору и сетевому кабелю.
- Детям в возрасте старше 8 лет разрешается выполнять работы по очистке и уходу за прибором только под присмотром.
- Детям в возрасте старше 8 лет, лицам, имеющим недостаточный опыт или навыки обхождения с прибором, а также людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями разрешается использовать прибор только под контролем или руководством лица, ответственного за их безопасность. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Внимательно следите за детьми: не позволяйте им играть с прибором.
- Ни в коем случае не используйте этот прибор с внешним таймером выключения или отдельной системой дистанционного управления.
- Перед каждым использованием проверяйте прибор и комплектующие детали к нему на исправность; его нельзя использовать после падения или при наличии видимых повреждений. В этом случае прибор следует отсоединить от сети и обратиться к профессиональному электрику для проверки.
- Сетевой кабель разместите таким образом, чтобы никто не мог в нем запутаться или об него споткнуться, во избежание нечаянного опрокидывания прибора.
- Никогда не погружайте нижнюю часть прибора, сетевой кабель и штепсельную вилку для чистки в воду.
- Не храните прибор под открытым небом или в помещениях с высокой влажностью.
- Этот электроприбор отвечает всем соответствующим требованиям безопасности. При повреждении прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку из розетки. Ремонтные работы могут проводиться только авторизованными специализированными предприятиями или нашей заводской сервисной службой. По причине некачественного ремонта может возникнуть существенная угроза для потребителя.

Правила техники безопасности при использовании прибора



ВНИМАНИЕ: Опасность получения травм или ожогов! Во время работы прибора поверхности корпуса, щиток для защиты от брызг/ветра, поверхность для гриля, приготавливаемый на гриле продукт и прочие комплектующие детали нагреваются. Горячие поверхности остаются горячими еще некоторое время после выключения прибора!

Поэтому будьте осторожны при работе:

- Следите за брызгами горячего жира и паром во время приготовления продуктов! Рекомендуем использовать для защиты кухонные прихватки и соответствующий комплект приборов для гриля!
- Не используйте верхнюю сторону прибора в качестве подставки или рабочей поверхности, так как при использовании прибора она нагревается! Во избежание возгорания никогда не кладите на горячие поверхности предметы из бумаги, пластика, тканей или других воспламеняющихся материалов!
- Никогда не закрывайте пластину для гриля/нагревательные элементы алюминиевой фольгой!
- При перегреве жир и масло могут воспламениться. Поэтому готовящиеся жиро- и маслосодержащие блюда нельзя оставлять без присмотра! Слишком долго поджариваемый хлеб также может воспламениться!
- Не перемещайте прибор в горячем состоянии. Чтобы извлечь пластину для гриля, щиток для защиты от брызг/ветра и поддон для сбора жира или почистить либо переместить прибор, прежде всего, следует дать ему полностью остыть.
- **При установке прибора необходимо придерживаться следующих рекомендаций:**
 - Размещайте гриль на жаропрочной, устойчивой и ровной рабочей поверхности (никаких лакированных поверхностей, скатертей и т.п.).
 - Размещайте прибор в недоступном для детей месте. Во избежание повреждений вследствие высоких температур или брызг жира, а также для обеспечения беспрепятственной работы оставьте не менее 0,5 м свободного места со всех сторон от прибора и не менее 1 м над прибором. Необходимо обеспечить свободную циркуляцию воздуха.
 - Не используйте гриль вблизи источников тепла (плита, газовая горелка и т.д.), а также во взрывоопасной среде, в которой находятся горючие жидкости или газы.



Осторожно: опасность возникновения пожара! Данный прибор не предназначен для встраивания!

- Используйте прибор и комплектующие к нему только в сухом состоянии – в частности, пластины для гриля и электрические соединения должны быть абсолютно сухими.
- Следует оснастить прибор устройством защитного отключения (автоматическим предохранителем), ток отключения которого не должен превышать 30 мА.
- Если для подключения или эксплуатации Вам придется использовать прибор с удлинительным кабелем, следите за тем, чтобы ...
 - ... кабель был способен выдерживать продолжительную нагрузку не менее 16 А.
 - ... присоединение кабеля осуществлялось через штепсельную вилку и розетку с заземляющими контактами, подключенными надлежащим образом.
 - ... кабель был полностью раскручен (при использовании кабельной катушки).
- Для надежного выключения после каждого использования вынимайте вилку из розетки.
- Никогда не лейте холодную воду на пластину для гриля во время или сразу после использования прибора.

Перед первым использованием

Перед первым использованием тщательно очистите прибор и все его комплектующие детали. Более подробную информацию Вы найдете в разделе «Очистка и уход».

Оснащение

Антипригарное покрытие

Пластина для гриля оснащена высококачественным трехслойным антипригарным покрытием. Это покрытие легко очищается и отличается превосходными антипригарными свойствами. Чтобы покрытие сохраняло свои свойства, соблюдайте следующие указания:

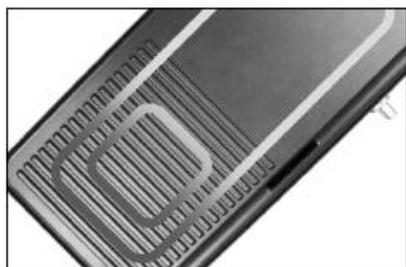
- Перед первым использованием однократно налейте немного пищевого растительного масла на бумажную салфетку и натрите верхнюю сторону пластины для гриля.
- Никогда не нарежьте продукты ножом или подобными предметами на пластине для гриля.
- Не ставьте и не кладите на пластину для гриля алюминиевые миски, алюминиевую фольгу, сковороды, кастрюли и т.д.
- Чтобы положить, перевернуть или снять продукты, приготавливаемые на гриле, не используйте кухонные приборы или приборы для гриля из металла, а также острые и режущие предметы.

ПРИМЕЧАНИЕ: Мы рекомендуем использовать кухонные приборы или приборы для гриля из термостойкой пластмассы или дерева.

- Для чистки пластины для гриля не используйте абразивные средства, спрей для духовых шкафов и жесткие очищающие приспособления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Мы рекомендуем использовать для удаления сильных загрязнений входящий в комплект поставки скребок для очистки, для завершающей очистки - губку/щетку для мытья посуды и теплую воду с небольшим количеством моющего средства.

Поверхность для гриля - зона турбо-гриля



Прибор оснащен 2 поверхностями для гриля для различного использования:

- **рифленый участок гриля с зоной турбо-гриля** для приготовления блюд на гриле в обычном режиме. Второй нагревательный элемент во включенном состоянии обеспечивает дополнительный нагрев; по этой причине данная зона особенно подходит для обжаривания продуктов, приготавливаемых на гриле.
- **гладкая поверхность "Теппанняки"** - превосходно подходит для овощей, рыбы, морепродуктов, десертов и т.п.

Приготовление продуктов на гриле с минимальным количеством масла



На передней стороне пластины прибор оснащен встроенным желобом для лишнего жира с отверстием для стока. Таким образом могут быть приготовлены блюда с низким содержанием жира. Под отверстием размещается съемный поддон для сбора жира.

ПРИМЕЧАНИЕ: Никогда не используйте прибор, не установив поддон для сбора вытекающего жира.

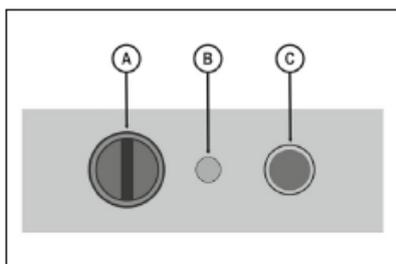
Щиток для защиты от брызг/ветра



Прибор оснащен съемным щитком для защиты от брызг/ветра. С одной стороны, щиток для защиты от брызг/ветра предотвращает загрязнение прилегающей рабочей поверхности от брызг жира, с другой стороны, при ветре предохраняет поверхность гриля от нежелательного охлаждения.

Панель управления

(А) Регулятор температуры



Возможна бесступенчатая регулировка температуры.

Ступень 1 - 2: слабый нагрев для поддержания тепла

Ступень 2 - 3: средний нагрев для термообработки

Ступень 3 - 4: сильный нагрев для обжаривания, быстрой прожарки и подрумянивания

- Вращением регулятора температуры вправо Вы увеличиваете мощность и, соответственно, повышаете температуру.
- Вращением влево Вы снижаете мощность и, соответственно, температуру.

(В) Сигнальная лампочка

Прибор оснащен сигнальной лампочкой. Попеременное загорание и потухание при работе является индикатором терморегулирования.

ПРИМЕЧАНИЕ: Потухшая лампочка не означает, что прибор выключен!

(С) Кнопка для зоны турбо-гриля

Дополнительный нагревательный элемент зоны турбо-гриля управляется отдельным выключателем и, таким образом, работает независимо от обычного регулятора температуры.

- Для включения зоны турбо-гриля нажмите кнопку. Загорится встроенная в кнопку сигнальная лампочка.
- Для выключения зоны турбо-гриля нажмите кнопку вниз. Встроенная в кнопку сигнальная лампочка погаснет.

ПРИМЕЧАНИЕ: Зону турбо-гриля всегда следует выключать отдельно!

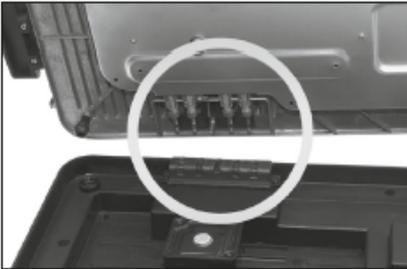
Установить или снять пластину для гриля



Для надежного использования важно, чтобы пластина для гриля была установлена на нижней части прибора правильно, а именно, чтобы пластина для гриля, а также электрические соединения были абсолютно сухими и чистыми (очищенными от жировых загрязнений)!



- Прежде чем устанавливать пластину для гриля в прибор, убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- Для установки возьмите пластину для гриля за обе ручки.
- Обратите внимание, чтобы отверстие для стока жира располагалось спереди.
- Поместите пластину для гриля в заданное положение и установите легким нажатием вниз.



ПРИМЕЧАНИЕ: Следите за тем, чтобы контакты на пластине для гриля были полностью соединены с клеммной коробкой, а стойки располагались, как и положено, каждая в отведенной для этой выемке.

- Чтобы снять пластину для гриля, возьмитесь обеими руками за ручки и поднимите пластину для гриля с нижней части корпуса вверх.

•

Поставить или снять щиток для защиты от брызг/ветра



- Чтобы поставить щиток для защиты от брызг/ветра, возьмите его и наденьте на предусмотренные для этого стержни, расположенные справа и слева на задней стороне пластины для гриля. Крепко прижмите щиток для защиты от брызг/ветра.
- Чтобы снять щиток для защиты от брызг/ветра, возьмитесь за него и вытяните его вверх.

Ввод в эксплуатацию



ВНИМАНИЕ: Опасность получения травм или ожогов!

Во время использования прибора пластина для гриля, щиток для защиты от брызг/ветра, комплектующие детали и продукт, приготавливаемый на гриле, нагреваются!

ПРИМЕЧАНИЕ: Рекомендуем использовать для защиты рукавицы для гриля и комплект приборов для гриля!

ПРИМЕЧАНИЕ: Для того, чтобы положить, перевернуть или снять продукты, приготавливаемые на гриле, используйте специально приспособленные кухонные приборы или приборы для гриля из термостойкой пластмассы или дерева.

Запустить гриль в работу

- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Разогреть пластину для гриля.

Перед тем, как приступить к приготовлению блюд на гриле, сначала разогрейте прибор, установив желаемую степень нагрева, пока не погаснет сигнальная лампочка. Для этого поверните

регулятор температуры вправо до желаемой степени нагрева.

- При необходимости включить дополнительно зону турбо-гриля.
- Аккуратно положить предназначенный для приготовления на гриле продукт.

Во время приготовления на гриле

- Путем вращения регулятора температуры в любой момент можно повысить или снизить температуру.
- При необходимости подключить или же выключить зону турбо-гриля.
- Во время приготовления продуктов на гриле следите за тем, чтобы отверстие для стока жира не забились, и, по мере необходимости, прочищайте его.

После приготовления на гриле

- Когда продукт доведен до желаемой степени готовности или, соответственно, продукт на гриле обжарен, выключите прибор.
Для этого поверните регулятор температуры влево до положения "0".
- Выключить зону турбо-гриля.
Для этого еще раз нажмите кнопку, чтобы она заняла верхнее положение, сигнальная лампочка на выключателе погаснет.
- В заключение вытащите вилку из розетки.
- Аккуратно снимите приготовленный на гриле продукт.
- Уберите жир из поддона для сбора вытекающего жира.
Для этого поддон можно выдвинуть из нижней части корпуса как выдвигной ящик.
- Дать прибору остыть.
- Чистить прибор после каждого использования.
Более подробную информацию Вы найдете в разделе «Очистка и уход».

Советы по приготовлению на гриле

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления на гриле и настройки температуры зависят от толщины приготавливаемого на гриле продукта и, прежде всего, от Вашего личного вкуса; поэтому рекомендованные настройки следует рассматривать только как ориентир.

- Специи добавляйте перед приготовлением на гриле, а соль – после, иначе мясо потеряет слишком много сока.
- Колбаски для жарения необходимо надкалывать перед приготовлением, чтобы они не лопались.
- Для приготовления на гриле мясо необходимо нарезать одинаковыми кусками толщиной 2 - 3 см.
- Мясо будет особенно вкусным, если его предварительно замариновать на некоторое время.
- По возможности продукты для приготовления на гриле следует достать из холодильника за 1/2 часа до приготовления на гриле. Тогда они поджарятся быстрее и более равномерно.
- Замороженные продукты перед приготовлением на гриле необходимо полностью разморозить.
- Выбирайте гарнир по своему вкусу, не бойтесь экспериментировать! С барбекю особенно хорошо сочетаются деликатесные соусы, масло с пряными травами, жареные овощи, свежие салаты, картофель в мундире и чесночный хлеб.

Очистка и уход



ВНИМАНИЕ: Опасность травм!

- Перед очисткой всегда отсоединяйте прибор от сети!
- Не погружайте основной прибор и штепсельную вилку в воду и не мойте под проточной водой!



ВНИМАНИЕ: Опасность получения травм или ожогов!

Перед тем как чистить пластину для гриля, щиток для защиты от брызг/ветра, поддон для сбора вытекающего жира или другие детали, обязательно дайте всему прибору остыть!

- **Перед каждой очисткой всегда отсоединяйте прибор от сети!**
- **Очистка пластины для гриля:**
 - Взять пластину для гриля за ручки и вытащить из гриля.
 - Удалить сильные загрязнения входящим в комплект поставки скребком для очистки.
 - Затем вымыть мягкой щеткой для мытья посуды и моющим средством и прополоскать в чистой воде.
 - В случае стойких загрязнений можно предварительно замочить пластину для гриля в теплой воде с небольшим количеством моющего средства.
 - После чистки тщательно вытереть.
- **Очистка нижней части корпуса и сетевого кабеля:**
 - Протереть нижнюю часть корпуса и сетевой кабель влажной тряпкой.
 - В завершение тщательно вытереть.
- **Очистка остальных деталей:**
 - Очищайте щиток для защиты от брызг/ветра, поддон для сбора вытекающего жира и т.п. влажной тряпкой и небольшим количеством воды для промывки.
- В завершение тщательно протереть все детали.
- **Не использовать абразивные средства и растворители или острые предметы!**
- **Не использовать для чистки спрей для духовых шкафов!**
- **Ни в коем случае не подвергать нижнюю часть корпуса и пластину для гриля обработке пароочистителем!**

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед следующим использованием пластина для гриля и электрические подключения должны полностью просохнуть!

Рецепты для приготовления блюд на гриле

На рифленной поверхности пластины для гриля с подключаемой зоной турбо-гриля можно быстро и без потери сочности приготовить стейки, колбаски, рыбу и другие деликатесы.

На гладкой стороне пластины для гриля, конечно же, тоже можно поджарить мясо, рыбу и колбаски, но данная поверхность "Теппаньяки" наилучшим образом приспособлена под приготовление нежного рыбного филе и морепродуктов, жареного картофеля, яичницы-глазуньи, омлетов и тому подобных блюд.

Рыбное филе с корочкой из лука-шалота и пряных трав

- плотное филе из белой рыбы - 8 порций по 60 г
- лук-шалот, мелко нарезанный - 2 шт.
- растительное масло - 1 ч.л.

Для корочки:

- измельченная мята - 1 ст.л.
- измельченный кориандр - 1 ст.л.
- молотый черный перец
- четвертинка лимона для украшения

Для "корочки из лука-шалота и пряных трав" смешать мяту, кориандр, лук-шалот, растительное масло и перец. Затем сильно вдавить рыбное филе одной стороной в эту смесь для панировки. Разогреть гриль. Уложить рыбу запанированной стороной на гладкую поверхность "Теппаныки" и хорошо поджарить, затем перевернуть и обжаривать на гриле еще 4-5 минут, пока рыба не дойдет до полной готовности. Сервировать четвертинкой лимона и зеленым салатом.

Куриный шашлычок на шпажках с медово-лимонным соусом

- филе куриной грудки - 500 г
- лимонный сок - 2 ст.л.
- мед - 2 ст.л.
- семена кунжута - 2 ч.л.
- тертый имбирь - 1 ч.л.

Филе нарезать тонкими полосками и насадить на деревянные шпажки. Смешать лимонный сок с медом, семенами кунжута и имбирем.

Уложить шпажки на гриль и поджарить с обеих сторон в течение 3-4 минут, пока мясо не дойдет до готовности. Уложить на блюдо с приготовленным на пару рисом и полить сверху медово-лимонным соусом. Подавать с приготовленными на пару овощами.

Фаршированные сардельки

- венские колбаски - 8-12 шт.
- сладкая горчица - 3 ст.л.
- майоран - 1 ч.л.
- чабрец - 1 ч.л.
- чеснок - 1 зубчик
- соль - 1 ч.л.
- вареная ветчина - 4 тонких ломтика
- сыр "Эмменталь" - 4 тонких ломтика
- копченый шпик с прослойкой мяса - 12-16 тонких ломтиков
- оливковое масло - 2-3 ст.л.

Колбаски разрезать вдоль на две половинки и уложить на рабочую поверхность. Смешать горчицу с майораном, чабрецом и перетертым с солью зубчиком чеснока и обмазать полученной смесью срезанные стороны колбасок.

Разрезать ломтики ветчины и сыра "Эмменталь" вдоль на две или на три части. Накрывать каждую колбаску полоской ветчины и сыра и снова соединить колбаски. В заключение обмотать ломтиками шпика и, если необходимо, скрепить зубочистками. Под конец смазать оливковым маслом и поджарить на хорошо разогретой рифленной поверхности гриля, переворачивая несколько раз.

Рыбные котлетки

- разделанное рыбное филе - 300 г (окунь, сайда, но можно и щуку или форель)
- двойные сливки - 1 ст.л.
- сметана - 1 ст.л.
- яичный желток - 1 шт.
- соль
- сок 1 лимона
- белый перец
- измельченный укроп - 3 ст.л.
- панировочные сухари - 2-3 ст.л.

Нарезать рыбное филе крупными кусками, измельчить в миксере вместе с двойными сливками, сметаной и яичным желтком до пюреобразного состояния. Приправить рыбную массу солью, лимонным соком и перцем, затем подмешать укроп. Добавить столько панировочных сухарей, чтобы масса стала пригодной для формования. Сделать из нее маленькие плоские котлетки, положить на гриль и поджаривать, пока они не станут золотисто-коричневыми и полупрозрачными (в общей сложности примерно 4-6 минут).

Жареный на гриле ягненок с горчишно-йогуртовым соусом

- очищенное филе ягненка - 8 шт.
 - оливковое масло - 1 ст.л.
 - молотый черный перец
 - раздавленные зубчики чеснока - 2 шт.
 - натуральный йогурт - 250 мл
 - натертый на терке огурец - 1 шт.
 - свежая измельченная зелень петрушки - 1 ст.л.
- Для соуса:
- горчишные зерна - 2 ч.л.

Удалить жилы из филе ягненка. Положить филе ягненка на плоское блюдо, смазать оливковым маслом и приправить перцем.

Для соуса положить в плоскую миску горчишные зерна, чеснок, йогурт, натертый на терке огурец и петрушку и хорошо перемешать.

Уложить замаринованное филе ягненка на пластину для гриля и прожарить до желаемой степени. В завершение снять с гриля и дать постоять несколько минут. Только затем нарезать мясо и сервировать вместе с йогуртовым соусом.

Приготовленная на гриле брускетта с томатами черри

- хлеб с хрустящей корочкой - 8 ломтиков
- оливковое масло
- томаты черри, разрезанные пополам - 250 г
- листки базилика - 16 шт.
- зубчики чеснока, разрезанные пополам - 2 шт.
- молотый черный перец

Слегка смазать ломтики хлеба маслом и уложить на рифленую поверхность гриля. Обжаривать 3-4 минуты с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета, после чего снять с гриля и сохранять в горячем состоянии. Слегка смазать маслом томаты черри и запечь на гриле в течение 4-5 минут.

Для сервировки натереть хлеб зубчиками чеснока, положить сверху приготовленные на гриле томаты черри и подавать все, украсив листиками базилика и посыпав черным перцем.

Запеченные фрукты с лимонным соком

- фрукты "наши" (японская груша), либо груши, либо зеленые яблоки - 2 шт.
- лимонный сок - 1 ст.л.
- коричневый сахар - 1/3 чашки

Фрукты нарезать ломтиками. Каждый ломтик смазать лимонным соком, посыпать сахаром и обжарить на гриле примерно 2-3 минуты с обеих сторон или же до тех пор, пока ломтики не станут золотисто-коричневыми. Подавать вместе с сорбе или взбитыми сливками.

Французский тост

- тостовый хлеб - 6 ломтиков
- яйца - 2 шт.
- молоко - 100 мл
- натуральный йогурт - 50 мл
- корица - 2 ч.л.
- немного топленого масла

Смешать в мелкой чашке яйца с молоком, йогуртом и корицей. Опустить в получившуюся смесь ломтики тостового хлеба и оставить размокать, чтобы они полностью пропитались. Распределить по поверхности гриля небольшое количество топленого масла, зажарить с обеих сторон размокшие ломтики тостового хлеба на гладкой поверхности гриля до золотисто-коричневого цвета. Перед сервировкой посыпать смесью из корицы с сахаром или смазать кленовым сиропом, медом или кремом из ореховой нуги.