

OBH NORDICA

LAT



QUICKGRILL EASY CLEAN

Galda grils – modelis 7102



Padomi grilēšanai

Labāku rezultātu sasniegšanai:

- Pirms lietošanas vienmēr uzkaršējiet grilu.
- Grilējiet zivs fileju un gaļu bez kauliem.
- Novietojiet biežākus gabalus grilēšanas plātnes aizmugurē.
- Laikus iemarinējiet grilēšanai paredzētās pārtikas vielas un turiet tās vismaz stundu ledusskapī pirms grilēšanas.
- Pagrieziet ar ādu uz leju.
- Apziediet dārzeņus ar eļļu.
- Regulāri pārbaudiet, vai tauku paplāte nav pilna.

Lietošana

Grilēšana

Atveriet vāku un novietojiet pārtikas vielas uz grilēšanas plātnes. Kārtīgi aizveriet vāku. Izvēlieties piemērotu gatavošanas laiku (sk. grilēšanas tabulu). Iestatiet taimeru uz noteiktu gatavošanas laiku. Šis laiks ir tikai karšgs aprēķins pārtikas vielas gatavības pakāpes un struktūras. Iegaumējiet, ka taimeris rādīs, kad vāku atvērt un pēc noteiktā laika paiešanas neizslēdz grilu.

Lietojiet grilu tikai ar aizvērtu vāku.

IEVĒROJIET! Lietošanas laikā iedegas un iedzies sarkana indikatora lampiņa; tas norāda, ka sildelements uztur preizvērto gatavošanas temperatūras režīmu.

Brīdinājums! Atverot vāku, no grila izkļūst karsts tvaiks!

Atveriet vāku uzmanīgi, lietojot karsti nerūsējošus virtuves traukus. Sargieties no karstiem tvaikiem. Ja grilēšanas rezultātā ierīce nerūmē, mierina un atveriet vāku un turpiniet grilēšanu. Kad gaļa ir gatava, izņemiet to no grila, piemērotā lāpstiņā. Nelietojiet metāla virtuves piederumus, jo tie var sabojāt grilēšanas plātni virsmas segumu. Pēc ierīces lietošanas izņemiet ierīces vadītāja kontaktdakšu no kontaktligzdas. Izņemiet ierīces barošanas vadītāja kontaktdakšu no kontaktligzdas vienmēr, kad nelietosiet ierīci.

Brīdināji

Ierīces darbības un lietošanas laikā grilēšanas plātnes un to malās esošie izciļņi kļūst ļoti karsti. Nepieskarieties tiem, pirms plātnes nav pilnīgi atdzisušas.

Sargieties no karstu tauku šļakatām pārtikas vielu gatavošanas laikā.

Novietojiet pārtikas vielas gabalos uz plātnes, lai nebojātu tās virsmas segumu.

Tīrīšana

- Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr izņemiet barošanas vada kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
- Nekad nemērciet ierīci ūdenī vai kādā citā šķīdumā.
- Noņemiet grilēšanas plātnes (sk. norādījumus nodaļā „Pirms lietošanas”). Noņemiet ar skrāpi no grilēšanas plātnēm pārtikas vielu atlikumus. Nelietojiet metāla virtuves piederumus.
- Mazgājiet grilēšanas plātnes mazgāšanas līdzekļa šķīdumā. Pirms plātņu noņemšanas savās vietās (iepriekš aprakstītā veidā), rūpīgi izžāvējiet tās. Nemozā, grilēšanas plātnes trauku mazgājamā mašīnā.
- Iztukšojiet un izmazgājiet tauku paplāti pirms tās novietošanas atpakaļ savā vietā grila priekšpusē.
- Slaukiet grila ārējo virsmu ar mitru sūkli.
- Pirms grila nākamās lietošanas reizes pārlicinieties, ka ierīce ir pilnībā sausa.

Taimera baterijas maiņa

Pārlicinieties, ka grils un plātnes ir pilnībā atdzisušas, pirms ievietojat grilu. Noņemiet plastmasas vāciņu grila vāka apakšā. Lietojiet šim nolūkam mazus atskrūvēgriezi. Izceliet taimeru ārā.

Atskrūvējiet baterijas ligzdas ārā un izņemiet mazus skrūvējus, un mainiet veco bateriju pret jaunu (1,5 V sārma bateriju). Novietojiet to pareizi savā vietā. Aizskrūvējiet baterijas ligzdas vāku. Ievietojiet taimeru atpakaļ savā vietā – ievietojiet mazus skrūvējus, un aizslēdziet plastmasas vāciņu.

Uzglabāšana

Uzglabājiet grilu savā iepakojumā, lai saglabātu tā un tīrīšanas ierīces. Pārlicinieties, ka tā barošanas vads nav sagriezies vai saplēsts.

Kad pārtika ir gatava?

Viegli grilēta gaļa: pēc piespiešanas gaļa atkal izlīdzinās un šķiet atspērīga.

Pusgatava gaļa: pēc piespiešanas gaļa izlīdzinās lēnām.

Izcepta gaļa: blīva gaļa. Pēc piespiešanas gaļa neizlīdzinās.

Broilers: ieduriet gaļā ar dakšīņu caurumu. Gaļa ir gatava, kad sula ir dzidra, bez asinīm.

IEVĒROJIET! Pirms sagriešanas gabalos izņemiet gaļu no grilēšanas plātnes, lai nesabojātu tās virsmas segumu.

Grilēta zivs ir gatava, kad to ir viegli sadalīt šķēlēs.

Marinēšana

Iegrieziet gaļas iekšienē iegriezumus, lai garšvielas varētu labāk iesūkties. Vienmēr samaisiet marinādi un grilējamās pārtikas vielas blīvā (betāla!) vai plastmasas maisiņā.

Ļaujiet pirms gatavošanas pārtikas gaļai pastāvēt marinādā vismaz 2 stundu.

Jo ilgāk gaļa atrodas marinādē, jo vairāk tā uzsūc garšvielas un kļūst mīkstāka. Zivs uzsūc garšvielas ātrāk nekā gaļa.