



DĀRZA GRILS

(LD-990)



Augsvērtīgs korozijizturīgs(nerūsējošs) tērauds, no kura izgatavots grils, garantē, ka tas nerūsēs un būs mūžīgs. Ogļu pannas rokturiem piemīt lieliska siltumizolācija un tie ir droši ogļu pannas pārvietošanai jebkurā karstuma pakāpē. Karstuma pakāpes regulēšana notiek manuāli. Ar speciāla vāka palīdzību dārza grilu var pārvērst cepešpannā. Tādējādi var sasniegt optimālu temperatūras režīmu, lai pagatavotu atbilstošus ēdienus. Paplāte, pateicoties kurai lāpstiņa, dakša un knaibles gaļas paņemšanai vienmēr ir ērti sasniedzamas, vienlaicīgi nodrošina grila stabilitāti, bez tam paplāti var izmantot kā paliktņi grila novietošanai uz galda.

Piederumi

- Iesms ar izvirzītiem zobīņiem;
- Lāpstiņa, dakša un knaibles gaļai;
- Elektromoriņš, ko vienmērīgai cepšanai darbina baterija (baterija R 20 vai elements 373);
- Ērta soma grila transportēšanai.

Ievietojiet grila kājas tā pamatnē un nostipriniet ar atspērīgo fiksatoru.

Piederumu paplāti, kurai ir trīs caurumi malās, novietojiet uz tai paredzētajiem āķiem uz grila kājām.

Ogļu pannu nepieciešams novietot tā, lai apakšā esošās tapas ērti iekļautos grila pamatnes atverēs; nostiprināt ar skrūvēm.

Pusapaļo sieniņu no augstas kvalitātes tērauda novietojiet uz ogļu pannas malas.

Ar vieglu pagriezienu nofiksējiet robotos stūrus.

Grila restītes vai iesmu ar elektromotoru novietojiet vajadzīgajā augstumā uz pusapaļās no vēja aizsargājošās sieniņas.

Cepšana uz restēm

Cepšana uz restēm ir klasisks veids, kā izmantot grilu. Tādā veidā cepti gaļas ēdieni, desa, zivs vai dārzeņi iegūst īpaši patīkamu garšu un aromātu.

Kad esiet sagatavojuši ogles, novietojiet produktus uz restēm. Sekojiet līdzi, lai cepšanās noritētu vienmērīgi, bieži apvērsiet ēdienu, nepieļaujiet, ka tas piedeg. Gaļas cepšanai izmantojiet gaišas lielās ogles, dārzeņus vajadzētu cept mērenā siltumā.



Ja tiek gatavots treknš putns, restītes vajadzētu pārklāt ar foliju, kas pasargās no tauku tecēšanas uz oglēm.

Tas arī palīdz izvairīties no pārcepšanas, pāroglejot ēdienu, tādējādi radot veselībai kaitīgas vielas.

Cepšana uz iesma

Uz iesma var viegli pagatavot dažādus garšīgus ēdienus. Elektromotoriņš viegli rotē kopā ar cepamo produktu virs oglēm, rezultātā ēdiens iegūst vienmērīgu, apetīti raisošu krāsu un lielisku garšu.

Produktu pagatavošana cepšanai

Nomazgājiet cepšanai paredzētos produktus. Cāli vai vistu apsieniet ar pārtikas produktiem paredzētu auklu.

Sagatavotos produktus uzduriet uz iesma un nostipriniet, lai izvairītos no pieskāšanās izvīrtajiem zobiņiem. Pēc atbilstošas ogļu sagatavošanas ievietojiet rotējošo iesmu nepieciešamajā augstumā uz sienīņas, ieslēdziet elektromotoru. Rotējot ēdiens vienmērīgi apcepsies.

Tostermaižu pagatavošana

Ar kupolveida vāka palīdzību grils var tik izmantots kā lieliska cepeškrāsns. Karstums no oglēm sakrājas zem vāka un tostermaizes apcepsies tieši tāpat kā cepeškrāsnī. Ar mūsu grila palīdzību Jūs varēsiet pagatavot mīklas izstrādājumus, apcept maizi u.t.t.

Tādā veidā var gatavot arī gaļu un zivis.

Lai gatavotu šādā veidā, produktus novietojiet uz karstumizturīgiem traukiem vai alumīnija folijas!

Piesardzības ievērošana

Aizliegts aizdedzināt ogles ar kerasīnu, šķidro parafīnu vai kādu citu viegli uzliesmojošu vielu. Tas ir bīstami, jo var izraisīt apdegumus. Turklāt tas bojā ēdiena garšu.

UZMANĪBU! Nekad nelietojiet grilu nevēdināmās telpās.

Lai aizdedzinātu ogles, var izmantot nelielu daudzumu degvīna vai citu stipru alkoholisko dzērienu. Pēc grila lietošanas obligāti nodzēsiet pārpalikušās ogles ar ūdeni un sasmalciniet tās. Aizliegts atstāt bez uzraudzības ogles un jebko degošu. Dārza grils novietojams svaigā gaisā drošā attālumā no koku zariem un citiem viegli uzliesmojošiem priekšmetiem. Grilam ir jāstāv paralēli horizontālajai virsmai, uz kuras tas ir novietots.



Atvienojot kājiņas, grilu var novietot uz galda, liekot to uz paliktņa.

Ja grils atrodas vējinātā vietā, tad tam jāpieiet no bezvēja puses. Tikai tā Jūs varat izvairīties no dzirkstelēm, kas Jūs apdraud.

Pēc gatavošanas beigām pārklājiet grilu ar kupolveida vāku, lai ogles atdzistu. Tikai pēc tam pelnus un ogles var izņemt.

Grila kopšana

Karstuma ietekmē grila virsmas nedaudz oksidējas, kas neietekmē grila funkcijas un darbību.

Pēc lietošanas restes un piederumus jānomazgā ar karstu ūdeni, izmantojot taukus noņemošu mazgāšanas līdzekli. Ja Jums nav iespējams šādā veidā izmazgāt grilu, tie jānotīra ar vairākās kārtās salocītu un samitrinātu avīzi, lai ēdiena paliekas nepiekalstu. Šādā veidā Jūs būtiski atviegosiet sev piederumu mazgāšanu, kad būs tāda iespēja. Ja grila izmantošanas laikā tika lietots folijs, tad piedeguma pakāpe būs pavisam niecīga. Visas metāla daļas var notīrīt ar avīzes papīru. Pirms novietošanas glabāšanā visām detaļām jābūt rūpīgi nosusinātām.

**UZMANĪBU! Sīkāku informāciju par produkciju
var apskatīt MASTERPIECE COLLECTION instrukcijā.**