

OBH Nordica gril Raclette x 6, model 6923

Návod k použití

Tento návod k použití si pozorně přečtěte a uschovejte jej pro možnou budoucí potřebu.



Bezpečnostní opatření

- Přístroj je možno připojit pouze k síti o napětí 230 V. Zkontrolujte, zda je napětí sítě označené na štítku přístroje shodné s napětím ve vaší domácnosti.
- Používáte-li přístroj v přítomnosti dětí, je nutno zachovávat maximální ostražitost. Nenechávejte viset dolů přívodovou síťovou šňůru.
- Nedotýkejte se rozpálené plochy grilu, hrozí nebezpečí úrazu. Používejte držadlo grilu a lopatičky.
- Přístroj, síťová šňůra ani zástrčka nesmí přijít do kontaktu s vodou či jinou tekutinou.
- Při údržbě nebo čištění musí být přístroj odpojen ze sítě. Než přístroj budete čistit nebo přemísťovat, nechte jej vychladnout.

- Přístroj není určen k venkovnímu použití.
- Dejte pozor na to, aby nedošlo k přiskřípnutí přívodové síťové šňůry či jejímu kontaktu s horkou plochou grilu.
- Pokud je přístroj zapojen do sítě, nenechávejte ho bez dozoru.
- Dejte pozor, aby se v blízkosti přístroje nenacházely hořlavé látky jako záclony, ubrusy atd. – nebezpečí vzplanutí.
- Přístroj musí být umístěn na rovný a pevný podklad v suchém prostředí.
- V průběhu grilování nepřepněte potraviny grilovací lopatičky, umístěné pod plochou přístroje.
- Používejte pouze příslušenství patřící ke grilu, jinak hrozí nebezpečí poranění uživatele a nebezpečí poškození přístroje.
- Nikdy přístroj neodpojujte ze sítě škubnutím přívodové síťové šňůry.
- Přístroj je nutno udržovat v čistotě, neboť přichází do přímého kontaktu s potravou.
- Zachovávejte pozornost a opatrnost při přípravě pokrmů, obsahujících velké množství tuku.
- Neumísťujte přístroj do blízkosti horkých plotýnek sporáku nebo trouby.
- Při použití grilu zajistěte dostatečnou ventilaci.
- Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti.
- Přístroj nesmí být používán v případě, došlo-li k poškození zástrčky či přívodové síťové šňůry. Tehdy svěřte kontrolu, případně opravu přístroje autorizovanému servisu nebo odborníkovi.

Úvod

S trochou sýra či jiných pochutin můžeme pro své přátele snadno připravit příjemnou společenskou událost. Ke grilu patří šest lopatiček, určených k tavení sýra. Jako vhodné sýry můžeme doporučit např. Riddarost, Grevé, Herrgard, Goudu a Fontinu. Samozřejmě je možno použít i jiné druhy sýra, jen nezapomeňte, že nevhodnější jsou sýry s obsahem tuku cca 28%. Sýry s nižším obsahem tuku obvykle nabudou gumovité konzistence. K roztavenému sýru dobře chutná brokolice, cibule, vařené nebo v troubě pečené brambory, rajčata, žampiony, šunka, salám nebo klobása. Záleží na vaší fantazii!

Vložte sýr do tavicích lopatiček a umístěte je pod plochu přístroje. Sýr se roztaví na bublající hnědavou masu – raclette! Nalijte roztavený sýr rovnou na talíř nebo na některou z příloh. Jelikož jsou lopatičky opatřeny nepřilnavým povrchem, sýr se k nim nepřichytí a snadno ho dostaneme ven. Přílohu (maso, zeleninu atd.) můžeme umístit přímo na lopatičku, na ni pak položíme sýr a pečeme obojí zároveň.

Počkáme, dokud se sýr neroztaví. S bílým pečivem chutná skvěle!

Plochu grilu můžeme současně využít pro grilování masa, ryb, salámu nebo hamburgerů. Opékat/grilovat můžeme i v lopatičkách, které v tomto případě umístíme na grilovací plochu. Nechte rodinu i své přátele, ať si každý připraví své vlastní jídlo sám. Jelikož si každý host připravuje pokrm po svém, není třeba žádných dlouhých příprav. Odpočiňte si u stolu společně se svými blízkými!

Použití

Vybalte přístroj a odstraňte veškerý obalový materiál. Omyjte grilovací plochu i lopatičky a osušte je. Potřete grilovací plochu i lopatičky trochou oleje.

Položte gril doprostřed stolu, případně pod něj dejte podložku z tepelně odolného materiálu. Nezapomeňte, že v průběhu grilování mohou pokrmy stříkat. Vyndejte lopatičky a připojte přístroj k síti. Při prvním grilování může dojít ke vzniku malého množství kouře a zápachu. Je to jev zcela normální. Předehřejte gril cca 10 minut. Přístroj je důležité udržovat v čistotě, neboť přichází do přímého styku s potravou. Buďte pozorní a opatrní při přípravě pokrmů, obsahujících velké množství tuku.

Grilovací plocha

Pro dosažení co nejlepšího výsledku nepoužíváme pro grilování plátky masa silnější než 2 cm. Zvolte méně tučné maso a přebytečný tuk odkrojte nožem. Doba grilování/pečení je různá. Vyzkoušejte sami, jak je pokrm propečen, a dle vlastní chuti prodlužte/zkraťte dobu pečení.

Příklady orientační doby pečení (předehřátá grilovací plocha):

Plátky slaniny cca 3 minuty

Jehněčí kotlety cca 10-15 minut

Salám, klobása cca 5 minut

Polovina rajčete cca 5 minut

Pro slavnostní pokrm vlastně nepotřebujeme nic jiného než sýr, šunku, cibuli, brambory a trochu zeleniny!

Čištění a údržba

- Přístroj nesmíme ponořit do vody.
- Odpojte přístroj ze sítě a nechte ho vychladnout.
- Očistěte odnímatelnou grilovací plochu a lopatičky v teplé vodě a saponátu pomocí jemné houbičky. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, kovové štětky nebo kovové mycí houby, aby nedošlo k poškození povrchu.
- Připečené a špatně odstranitelné kousky potravy necháme odmočit.
- Samotný přístroj očistíme lehce navlhčeným hadříkem.

Ochrana životního prostředí

Přístroj je zkonstruován tak, aby mohl sloužit po mnoho let. Pokud však gril přesto doslouží, nezapomeňte na životní prostředí. Servisní dílna se postará o jeho ekologickou likvidaci.

Likvidace zařízení

Legislativa vyžaduje, aby likvidovaná elektrická a elektronická zařízení byla tříděna pro recyklaci nebo opětovné využití. Elektrická a elektronická zařízení opatřená značkou tříděného odpadu proto musí být pro likvidaci odkládána na obecní sběrná místa tříděného odpadu.



Záruka

Právo na reklamaci dle platného zákona. Při eventuelní reklamaci je nutno přiložit pokladní doklad. Při reklamaci přístroj odnese do prodejny, v níž jsme ho zakoupili.

OBH Nordica Czech Republic, s.r.o.

Obchodní 110

251 01 Praha Východ - Čestlice

www.obhnordica.cz

<http://shop.obhnordica.cz/>



Právo na změny vyhrazeny.

Recepty – kombinace

Raclette s masem Raclette s rybou

Slanina a žampiony Treska a grilovaná rajčata

Malé masové kuličky Rybí špízy

Salám Krevety

Klobásy Scampi

Jehněčí kotlety

Šunka a míchaná vejce

Raclette se zeleninou Raclette s ovocem

Ratatouille Opečené jablečné kroužky a vlašské ořechy

Rajčata a vejce natvrdo Konzervované půlené hrušky a mandle

Chřest Rozinky a oříšky (vlašské, lískové, mandle)

Kukuřice Kolečka ananasu

Květák

Cuketa

Olivy

Cibule

Žampiony

Tipy na přípravu večeře s raclette

- Oloupejte spařená rajčata a nakrájejte na plátky.
- Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na silnější plátky.
- Očistěte papriky, odstraňte jádřinec a nakrájejte je na proužky.
- Nechte okapat kolečka ananasu a překrojte je napůl.
- Nakrájejte na proužky plátky slaniny.
- Oloupejte stroužky česneku – rozmačkáme je až těsně před použitím.
- Očistěte a oloupejte žampiony. Potřete je citrónovou šťávou, aby neztmavly. Krájíme těsně před podáváním.
- Narovnejte veškeré suroviny na podnos a ozdobte vše snítkami petrželky.

Recepty

Královské krevety

150 g velkých krevet (loupaných)

Máslo, příp. bylinkové máslo

Whisky

Pepř

Citrónová šťáva

Nasekaná petrželka

Toasty

Rozehřejeme máslo v lopatičkách a krevety v něm opečeme dohněda. Flambujeme pomocí whisky. Pak krevety položíme na toasty, pokapeme citrónovou šťávou a opepříme. Posypeme petrželkou. Podáváme s roztaveným sýrem z lopatiček.

Omeleta ř la raclette

3 vejce

3 lžičky vody

1 lžička smetany nebo mléka

Sůl a pepř

Máslo nebo bylinkové máslo

Šunka nakrájená na kostičky

Nakrájené rajské jablko

Nasekaná petrželka nebo pažitka

Ušleháme vejce s vodou a smetanou. Přidáme sůl a pepř. V lopatičkách na grilovací ploše rozehřejeme máslo a opečeme šunku s rajčetem. Přilijeme ušlehaná vejce a posypeme petrželkou nebo pažitkou. Pečeme, dokud vaječná hmota neztuhne. Místo rajských jablíček můžeme použít žampiony.

Kari kuře

Kuřecí prsíčka nakrájená na kostičky

Nakrájená cibulka

Sůl a pepř

Kari koření

Smetana

Mango Chutney

V lopatičkách na grilovací ploše rozehřejeme máslo. Přidáme kuřecí kostičky, cibuli a necháme zhnědnout. Posypeme kari kořením, osolíme a opepříme. Zalijeme smetanou a zamícháme. Ochutíme mangovým Chutney.

Kuřecí játra s cibulkou a slaninou

Nadrobno pokrájená kuřecí játra

Proužky slaniny

Nakrájená cibulka

Sůl a pepř

Proužky slaniny s cibulkou pečeme v lopatičkách (máslo není potřeba), dokud nezhnědnou. Směs pak přendáme do misky. Do lopatiček dáme kuřecí játra a prudce je opečeme. Slaninu a cibuli přidáme do lopatiček k játrům. Osolíme a opepříme.

Žampiony ve smetanové omáčce (skvěle se hodí ke přírodnímu vepřovému řízku nebo k rybě)

Máslo

Nakrájené žampiony

Smetana

Portské víno

Sůl a pepř

Rozpustíme máslo v lopatičkách na grilovací ploše. Přidáme pokrájené žampiony a necháme většinu vody odpařit. Přidáme smetanu a necháme zhoustnout. Ochutíme portským vínem, osolíme a opepříme.

Paprika se slaninou

Slanina pokrájená na proužky

1 pokrájená paprika

1 pokrájená cibule

Česnekové koření

Sůl a pepř

Paprika (v prášku)

Kečup

Smetana

Opečeme slaninu v lopatičkách na grilovací ploše. Přidáme pokrájenou papriku, cibuli a troch česnekového koření. Dochutíme solí, pepřem a paprikou. Zjemníme trochou kečupu a smetany.

Vepřové řízky la raclette

1 pokrájená cibule

Vepřové řízky pokrájené na kostičky

Máslo

Sůl a pepř

Smetana

Kečup

Strouhaný sýr Gruyère nebo jiný podobný sýr Roztavíme máslo v lopatičkách na grilovací ploše. Napřed opečeme cibulku, dokud nezhnědne. Přidáme vepřové kostičky a opečeme je. Okořeníme. Přidáme smetanu a kečup, necháme zkrémovatět. Posypeme strouhaným sýrem a pečeme pod grilovací plochou, dokud se sýr neroztaví.

Vepřové s ananasem

Vepřové řízky pokrájené na kostičky

Kolečka ananasu

Plátkový sýr (Gouda, Edamer aj.)

Sůl a pepř

Máslo

Máslo rozpustíme v lopatičkách na grilovací ploše a opečeme masové kostičky. Osolíme a opepříme.

Navrch položíme kolečko ananasu a plátek sýra. Dáme pod grilovací plochu, dokud se sýr neroztaví.

Šunka se sýrem a vejci

Máslo

Plátky šunky

Plátkový sýr

Vejce

Pepř

Bylinky

Máslo rozpustíme v lopatičkách na grilovací ploše. Do každé dáme plátek šunky a plátek sýra. Pečeme pod grilovací plochou, dokud se sýr neroztaví. Lopatičky pak znovu dáme na grilovací plochu. Do každé rozklepneme jedno vejce, když vejce ztuhne, okořeníme pokrm bylinkami.

« **Pepřový steak** »

Masové kostičky z vhodného druhu masa

1 pokrájená cibule

Smetana

Madeira

Sůl a pepř

Máslo rozpustíme v lopatičkách na grilovací ploše a opečeme maso. Přidáme sůl, pepř a cibuli. Chvilí pečeme, pak přidáme madeiru a smetanu.

Maso se žampiony

Vhodné maso pokrájené na kostičky

Pokrájené žampiony

Máslo

Sůl a pepř

Rozehejte máslo v tavicích lopatičkách na grilovací ploše a osmahněte maso. Osolte. Rozdělte maso na talíř. Opečte žampiony v lopatičkách a rozložte je na maso.

Maso se smetanovou omáčkou

Vhodné maso pokrájené na kostičky

1 pokrájená cibule

Smetana

Madeira

Sůl a pepř

Rozehejte máslo v tavicích lopatičkách na grilovací ploše a osmahněte maso. Přidejte sůl, pepř a cibuli. Chvilku opékejte. Poté přidejte madeiru a smetanu.

Kuře « Gordon Bleu »

Kuřecí prsíčka pokrájená na kostičky (nebo telecí maso)

Máslo

Proužky slaniny

Plátkový sýr

Sůl a pepř

Opečeme kuřecí kostky. Okořeníme. Přidáme slaninu a plátek sýra. Pečeme pod grilovací plochou.

Hamburger

Cca 350 g mletého masa

1 ušlehané vejce

1 nadobno pokrájená cibulka

2 lžičky pokrájené petrželové natě

Pepř

Máslo

Bylinkové máslo

Plátkový sýr

Smícháme mleté maso s vejcem, pepřem, cibulí a petrželkou. Vytvoříme malé karbanátky. Máslo rozpustíme v lopatičkách na grilovací ploše a hamburgery opečeme z obou stran dohněda. Na každý hamburger dáme troch bylinkového másla a položíme na něj plátek sýra. Sýr necháme roztavit pod grilovací plochou.

Masové kuličky (základní recept)

400-500 g mletého masa

50-60 g strouhanky

1 nadrobno nakrájená cibule

1 vejce

Sůl a pepř

Muškatový ořech

Smícháme všechny ingredience a vytvoříme malé kuličky. Máslo rozpustíme v lopatičkách na grilovací ploše a kuličky v něm opečeme.

Křupavé masové kuličky

Vytvořte masové kuličky podle základního receptu

Mouka

1 vajíčko ušlehané s trochou mléka

Máslo

Vytvořte malé kuličky. Namočte je v mléce a vejci a nakonec obalte ve strouhance. Rozehejte máslo v lopatičkách a opečte v něm kuličky ze všech stran.

Flambované třešně

1 konzerva vypeckovaných třešní

Máslo

Cukr

Pálenka Kirch

Vanilková zmrzlina

Šlehačka

Třešně necháme okapat, šťávu uschováme. Máslo rozpustíme v lopatičkách na grilovací ploše, přidáme cukr a necháme ho zhnědnout.

Přidáme trochu šťávy z třešní, zamícháme a povaříme. Přidáme třešně a dobře je prohřejeme. Polijeme pálenkou a flambujeme.

Podáváme se zmrzlinou a čerstvou šlehačkou. Místo třešní můžeme použít konzervovaný ananas, mandarinky, ovocný koktejl nebo banány. Místo šťávy z třešní se hodí například šťáva ze dvou pomerančů. Na ochucení můžeme použít likér Grand Marnier, rum nebo koňak.