

STOLOVÝ GRIL

ŠICHIRIN

NÁVOD NA POUŽITIE

Ďakujeme vám, že ste si zakúpili stolový gril Šichirin.

Aby ste výrobok používali správne, pred použitím si pozorne prečítajte tento návod na použitie a oboznámte sa s jeho obsahom.

Návod si aj po prečítaní starostlivo uschovajte pre prípad ďalšej potreby.



株式
会社

グリーンライフ

Bezpečnostné upozornenia

V záujme bezpečnosti tieto pokyny bezpodmienečne dodržiavajte. (Symbol Ø označuje činnosti, ktoré sú zakázané.)

⚠ VAROVANIE

Nerešpektovanie tohto označenia a nesprávna manipulácia môžu spôsobiť smrť alebo vážne zranenie osôb.

⚠ Pri rozpaľovaní nikdy nepoužívajte benzín, petrolej ani podobné látky. Hrozí požiar a nebezpečenstvo popálenia.



⚠ Gril nepoužívajte v uzavretej miestnosti — hrozí otrava oxidom uhoľnatým. Pri použití v interiéri dôkladne vetrajte a dávajte pozor na odletujúce iskry, ktoré môžu spôsobiť požiar. Používanie pod kuchynským digestorom (odsávačom pár) veľmi uľahčuje odvádzanie dymu a vetranie.

NIE!!

⚠ UPOZORNENIE

Nerešpektovanie tohto označenia a nesprávna manipulácia môžu spôsobiť zranenie osôb alebo materiálne škody.

- ⚠ Aj vo vonkajšom prostredí môže byť na niektorých miestach používanie zakázané. Pred použitím si to, prosím, overte.
- ⚠ Diely sú vyrobené prevažne z oceleového plechu — dávajte pozor, aby ste sa neporezali. Pri manipulácii vždy noste rukavice (pracovné a pod.). Pri rozpaľovaní ohňa a príprave jedla hrozí nebezpečenstvo popálenia, preto používajte rukavice z čistej bavlny. (Rukavice z PVC, gumy alebo syntetických vlákien sa môžu teplom roztaviť a prilepiť na pokožku — sú nebezpečné, nepoužívajte ich.)
- ⚠ Ako palivo používajte drevené uhlie alebo brikety z dreveného uhlia.
- ⚠ Gril nepoužívajte na naklonenom ani nerovnom povrchu — hrozí nebezpečenstvo prevrátenia.
- ⚠ Počas používania sa od grilu nikdy nevzdďajte.
- ⚠ Gril počas používania nepremiestňujte — hrozí nebezpečenstvo prevrátenia.
- ⚠ Počas používania a bezprostredne po ňom sú horná časť tela, vložka, mriežka a ďalšie časti horúce — nedotýkajte sa ich.
- ⚠ Dbajte na to, aby sa počas používania ku grilu nepribližovali deti ani domáce zvieratá.
- ⚠ Počas používania nenechávajte v okolí grilu horľavé predmety — odletujúce iskry môžu spôsobiť požiar. Zvýšenú opatrnosť venujte grilu aj pri silnom vetre.
- ⚠ Pred použitím si pripravte vodu na hasenie.
- ⚠ Nesiahajte rukami do vetracích otvorov — hrozí nebezpečenstvo popálenia.
- ⚠ Na horiace palivo nelejte vodu — vznikajúca horúca para je nebezpečná.
- ⚠ Po použití sa presvedčte, že oheň úplne vyhasol, a gril odkladajte, až keď úplne vychladne.
- ⚠ Pri používaní vonku sa vonkajšie časti grilu môžu zohriať priamym slnečným žiarením.
- ⚠ V závislosti od množstva uhlia a vonkajších podmienok sa môžu miestami zohriať aj bočné steny tela grilu.
- ⚠ Ak gril používate na piknikovej deke alebo inej podložke z plastu, dbajte na to, aby sa podložka nedotýkala tela grilu.
- ⚠ Gril nepoužívajte s iným náradím či dielmi než s tými, ktoré sú súčasťou balenia.

〈Technické údaje〉

Materiál (povrchová úprava): telo — oceľ (vypaľovaný lak)
mriežka — oceľ (galvanicky pokovovaná)

V záujme zlepšovania výrobku sa technické údaje a vzhľad môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia. Ďakujeme za pochopenie.



Prosba

Ak na výrobku zistíte akúkoľvek chybu, obráťte sa, prosím, na našu bezplatnú zákaznícku linku. Obratom zabezpečíme výmenu alebo iné riešenie.

● V prípade nejasností sa obráťte na bezplatnú linku zákazníckeho servisu Green Life (platí len v Japonsku).

Bezplatná linka (len v Japonsku)

0120-717152

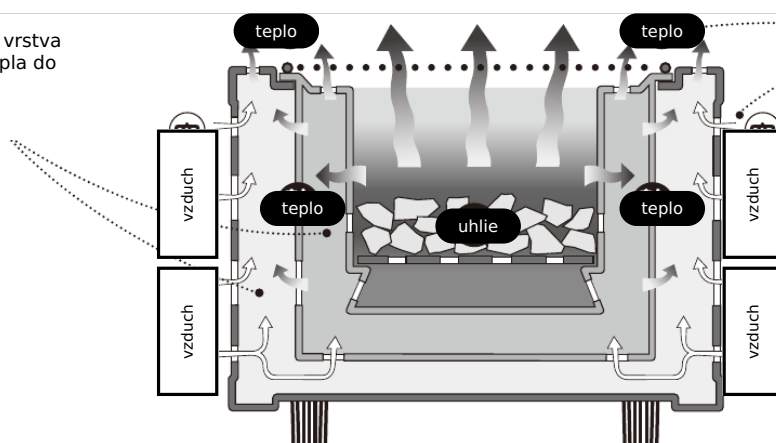
Prevádzkový čas ▶ 9:00 - 17:00 (víkendy, sviatky a v noci — odkazovač)

Sídlo: 3-7-58 Minami-Yokkamachi, Sanjō, Niigata,
〒955-0852 Japonsko
Tel.: (0256) 36-4001 · Fax: (0256) 36-4050
E-mail: niigata@greenlife-web.co.jp
Web: <http://www.greenlife-web.co.jp>

Tepelnoizolačná konštrukcia s dvojitou vzduchovou vrstvou — telo grilu sa menej zahrieva

■ Dvojitá vzduchová vrstva obmedzuje prenos tepla do okolia.

čierne šípky
= teplo
biele šípky
= vzduch

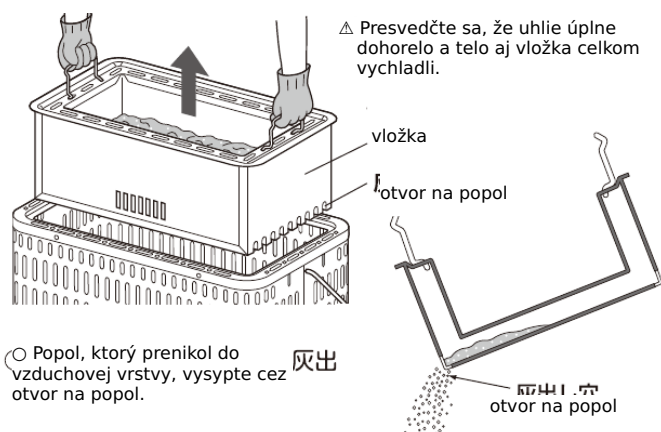


■ Cez množstvo otvorov v tele sa nasáva vzduch a teplo z vnútra uniká hornými otvormi von. Vďaka tejto vzduchom chladenej izolačnej konštrukcii sa telo grilu zohrieva len minimálne.

Tento gril ponúka praktické funkcie!

★ Jednoduché vysypanie popola ★

■ Vložku možno vybrať, takže vysypanie popola po použití aj údržba grilu sú veľmi jednoduché.

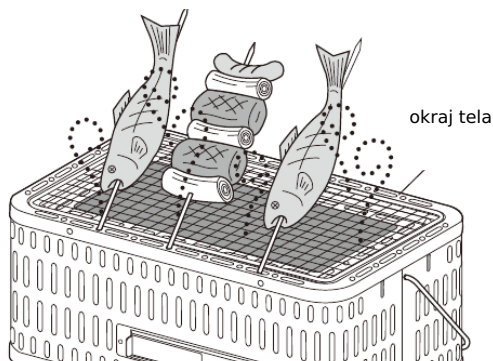


○ Popol, ktorý prenikol do vzduchovej vrstvy, vysypte cez otvor na popol. 灰出

灰出 口
otvor na popol

★ Aj grilovanie na špízoch ★

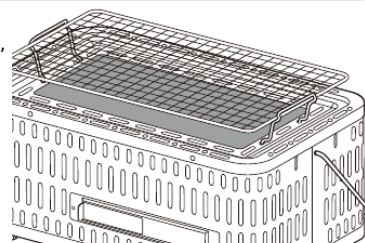
■ Do otvorov na okraji tela môžete zapichnúť ploché aj okrúhle špízy a vychutnať si tak aj grilovanie na špízoch.



* Upozornenie: niektoré druhy špízov nemusia byť na použitie vhodné.

★ Nastavenie výšky mriežky ★

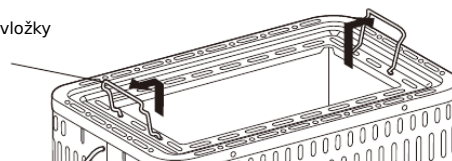
■ Ak chcete suroviny grilovať pozvoľna na vzdialenejšom ohni, nasadte mriežku na rukoväte vložky — gril tak použijete s mriežkou vo zvýšenej polohe.



Postup nasadenia

① Rukoväte vložky vytiahnite úplne nahor a roztvorte ich smerom von.

rukoväť vložky



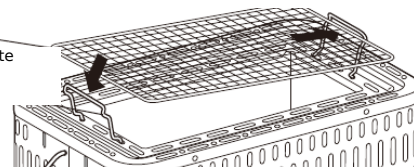
② Zapáľte drevené uhlie. Ak používate podpaľovač, pri zapálení vyšľahnú plamene — počkajte, kým ustúpia, a až potom prejdite na krok ③.

③ Okraj mriežky zaveste do vybrania jednej rukoväte vložky a protiľahlú stranu zatlačte do vybrania druhej rukoväte.

* Mriežku nasadte tak, aby bola v strede.

△ Mriežku nasadzujte na rukoväte vložky zásadne v pracovných rukaviciach. Rukoväte vložky môžu byť horúce — buďte opatrní.

mriežka
vybranie rukoväte
vložky



△ Počas používania sú rukoväte vložky aj mriežka veľmi horúce — výšku mriežky vtedy v žiadnom prípade neprestavujte. Hrozí popálenie.

△ Ak je mriežka nasadená na rukovätiach vložky, kladte na ňu iba potraviny — nikdy nie hrnce, kanvice a pod.

Pred prvým použitím

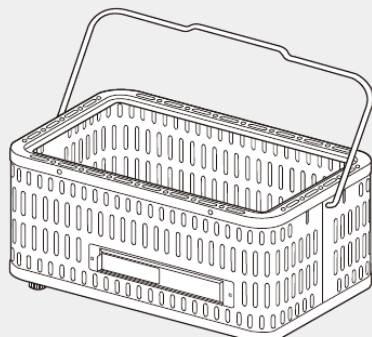
○ Mriežku dôkladne umyte vodou, nechajte uschnúť a pred použitím ju potrite jedlým olejom. Po použití odstráňte nečistoty a pripáleniny kuchynskou špongiou s nylonovou drôtenkou alebo drôtenkou, umyte prostriedkom na umývanie riadu a nechajte úplne vyschnúť, aby na mriežke nezostala vlhkosť.

Návod na zostavenie

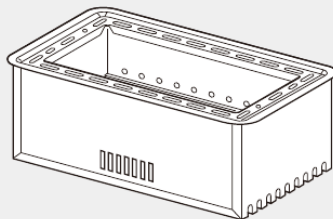
Obsah balenia

Skontrolujte, prosím, obsah balenia a výrobok správne zostavte.

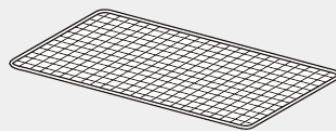
△ Diely sú vyrobené prevažne z oceľového plechu — dávajte pozor, aby ste sa neporezali. Pri manipulácii vždy noste rukavice.



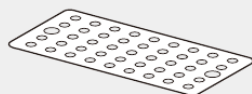
telo ... 1 ks



vložka ... 1 ks



mriežka ... 1 ks



rošt na uhlie ... 1 ks

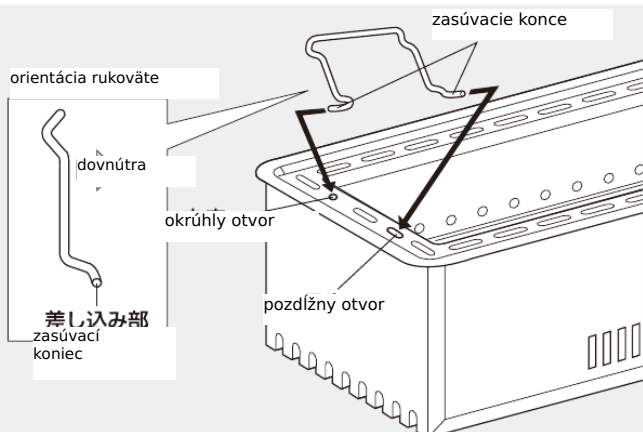


rukoväť vložky ... 2 ks

1

Nasadenie rukoväti vložky

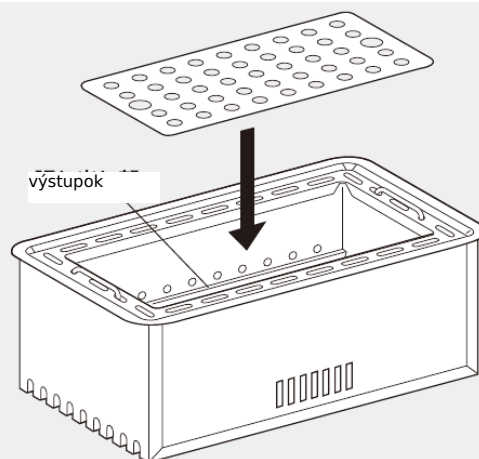
○ Najprv zasúňte jeden zasúvací koniec rukoväte do okrúhleho otvoru, potom druhý koniec stlačte a zasúňte do pozdĺžneho otvoru.



2

Vloženie roštu na uhlie

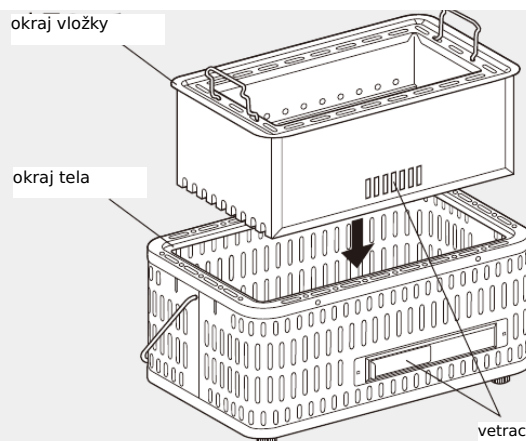
○ Rošt na uhlie položte na výstupky na vnútornej strane vložky.



3

Vloženie vložky (Pri dodaní je vložka už vložená v tele grilu.)

○ Vložku nadvihnite za rukoväť a usadte ju tak, aby jej okraj zapadol do okraja tela (do zníženej časti).



* Pri vkladaní vložky do tela dbajte na to, aby vetracie otvory oboch dielov smerovali na tú istú stranu.

Ako si vychutnať dokonalé grilovanie na drevenom uhli

Suché intenzívne teplo a sálavé žiarenie dreveného uhlia prepečú jedlo až do stredy bez toho, aby sa spálil povrch — grilované pokrmy sú krásne chrumkavé. Vychutnáte si pravú chuť grilovania na priamom ohni.

◆ Čo si pripraviť ◆



gril šichirin



drevené uhlie



kamínový
zapalovač



podpaľovač



kliešte na uhlie

◆ Ako si vybrať drevené uhlie ◆

- Drevené uhlie sa v zásade delí na čierne uhlie a biele uhlie (binčótan).
- Čierne uhlie sa ľahko zapaluje, má vysokú výhrevnosť a rýchlo dosahuje potrebnú teplotu. Nehorí síce dlho, ale jednoducho sa s ním pracuje, preto je vhodné na bežné domáce použitie. Uhlie, ktoré vydáva praskavé zvuky, odhadzuje iskry a môže spôsobiť požiar — v interiéri ho preto nepoužívajte.
- Biele uhlie sa zapaluje ťažšie a má nižšiu výhrevnosť, horí však pomaly a rovnomerne, vydrží dlho a suroviny prepečie pozvoľna a do chutného výsledku. Je to uhlie pre profesionálov.
- Mangrovové uhlie je druh čierneho uhlia — má vysoký podiel prchavých látok, nižší podiel viazaného uhlíka a trochu výraznejší zápach, ľahko sa však zapaluje, takže je vhodné na grilovanie a barbecue vonku.



čierne uhlie



biele uhlie

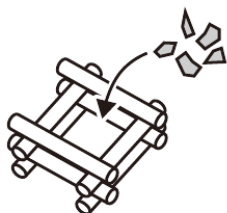


mangrovové uhlie

- Pri domácom používaní je dôležité poznať vlastnosti jednotlivých druhov uhlia a používať ich podľa účelu.

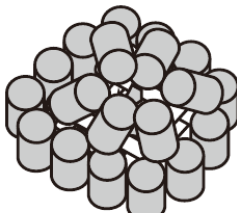
◆ Jednoduché rozpálenie uhlia bez podpaľovača ◆

1



- Z novínového papiera stočte 8 tyčínok dlhých približne 10 cm. (Pri menšom grile ich skráťte.)
- Tyčinky poukladajte krížom na seba do tvaru vežičky a do stredy vložte drobné kúsky uhlia.

2



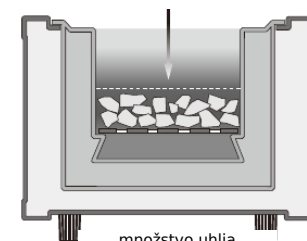
- Okolo vežičky rozložte uhlie. (Čierne uhlie ukladajte na seba; dlhé kusy, napríklad mangrovové uhlie, opierajte nastojato.)
- Cez medzery medzi uhlím zapáľte novínový papier.
- Po 10 – 20 minútach sa uhlie s praskotom rozhorí. Keď je žiar dostatočne stabilný, uhlie rozprestrite — a je to.



◆ Množstvo uhlia ◆

- Tajomstvom úspechu je grilovať s čo najmenším množstvom uhlia. Orientačne naplňte 1/3 až 1/4 objemu vložky.
- Medzi uhlím a grilovaným jedlom musí byť primeraný odstup. Ak dáte uhlia priveľa a odstup chýba, jedlo sa spáli dočierna a pravé grilovanie na drevenom uhlí sa nepodarí.
- Železné pravidlo znie: „silný žiar z väčšej vzdialenosti“. Ak navyše vložíte priveľa uhlia, rozžeraví sa celé naraz a zohreje sa aj vonkajšia strana grilu — buďte opatrní. Zvlášť čierne uhlie zvyšuje teplotu veľmi prudko, preto ho v žiadnom prípade nedávajte priveľa.

množstvo uhlia:
1/3 – 1/4 objemu vložky



◆ Tajomstvo grilovania na uhlí ... „silný žiar z väčšej vzdialenosti“ ◆

- Správny čas začať grilovať je vtedy, keď je uhlie dobre rozžeravené a na jeho povrchu sa vytvorí vrstvička popola.
- Z tejto vrstvičky popola sa uvoľňuje blízke infračervené žiarenie (2 – 5 mikróvov), ktoré rýchlo prehreje suroviny zvnútra bez spálenia povrchu a jedlo sa upečie do chutného výsledku. Kľúčom k dobrému grilovaniu je regulovať žiar uhlia tak, aby ste vrstvičku popola neodfúkli.
- Kým z uhlia šľahajú plamene, pravé grilovanie na drevenom uhlí nie je možné. Suroviny začnite grilovať, až keď plamene ustúpia.
- Pri hrubších kusoch mäsa položte na rozžeravené uhlie kúsky uhlia namočené 12 hodín vo vode — sila vodnej pary prepečie povrch a mäso zostane vláčne, šťavnaté a chutné.
- Mriežku pred použitím potrite jedlým olejom. Jedlo sa na ňu menej pripaľuje a mriežka dlhšie vydrží.
- Mastné mäso a ryby viac dymia. Chudé mäso, napríklad kuracie prsné filety („sasami“) alebo chudé hovädzie, dymí menej.
- Pri grilovaní rýb a mušlí vyteká veľa šťavy, ktorá môže zvíťiť popol — buďte opatrní.
- Sladké zemiaky pečte na dohárajúcom uhlí alebo na miernom žiari priamo na mriežke, bez alobalu. Keď sa šupka mierne pripáli, skúste zemiak prepichnúť špajdlou — ak už vnútri necítite tvrdý stred, je hotový.

◆ Po použití ... ◆

- Šťava z mäsa a rýb kvapká do popola vo vložke. Vložku preto ani po použití neumývajte vodou a popol v nej nechajte — šťava tak nebude stekať priamo na plech a vložka vydrží dlhšie.
Popol môžete využiť aj ako hnojivo v záhradke či kvetináčoch.
Ak vložku predsa umyjete vodou, dôkladne ju vysušte, potrite olejom a uskladnite.
- △ Diely sú vyrobené prevažne z oceleového plechu — pri čistení a údržbe po použití dávajte veľký pozor, aby ste sa neporezali.
- Uhlie môžete nechať samo dohoriť; ak však grilujete častejšie, oplatí sa nádoba na hasenie uhlia („hikeshi-cubo“) — uhasené uhlie použijete znova a ušetríte.