

ASZTALI GRILL

SHICHIRIN

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Köszönjük, hogy megvásárolta a Shichirin asztali grillt.

A termék helyes használata érdekében kérjük, használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és ismerkedjen meg a tartalmával.

Az útmutatót elolvasás után is gondosan őrizze meg, később még szüksége lehet rá.



株式
会社

グリーンライフ

Biztonsági figyelmeztetések

Biztonsága érdekében feltétlenül tartsa be az alábbi előírásokat. (A ∅ szimbólum tiltott tevékenységet jelöl.)

⚠ FIGYELMEZTETÉS

A jelölés figyelmen kívül hagyása és a helytelen használat súlyos, akár halálos sérülést okozhat.

⚠ A tűzgyújtáshoz soha ne használjon benzint, petróleumot vagy hasonló anyagokat. Tűz- és égésveszély!



⚠ Zárt helyiségben ne használja a grillt — szén-monoxid-mérgezés veszélye áll fenn. Beltéri használat esetén alaposan szellőztessen, és ügyeljen a kipattanó szikrákra, amelyek tüzet okozhatnak. A konyhai páraelszívó alatt használva a füst elvezetése és a szellőztetés is sokkal egyszerűbb.

NE!!

⚠ FIGYELEM

A jelölés figyelmen kívül hagyása és a helytelen használat személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

- ⚠ Szabadtéren is lehetnek olyan helyek, ahol a használat tilos. Használat előtt kérjük, tájékozódjon.
- ⚠ Az alkatrészek főként acéllemezről készültek — ügyeljen, nehogy megvágja magát. A termékkel való munka során mindig viseljen (munka)kesztyűt. Tűzgyújtáskor és ételkészítéskor égésveszély áll fenn, ezért tiszta pamutkesztyűt használjon. (A PVC-, gumi- vagy műszálas kesztyű a hőtől megolvadhat és a bőrre tapadhat — veszélyes, ne használja.)
- ⚠ Tüzelőanyagként faszenet vagy faszénbrikettet használjon.
- ⚠ Ne használja a grillt lejtős vagy egyenetlen felületen — felborulhat, ami veszélyes.
- ⚠ Használat közben soha ne hagyja a grillt felügyelet nélkül.
- ⚠ Használat közben ne helyezze át a grillt — felborulhat, ami veszélyes.
- ⚠ Használat közben és közvetlenül utána a test felső része, a betét, a rács és más részek forróak — ne érjen hozzájuk.
- ⚠ Ügyeljen arra, hogy használat közben gyermekek és háziállatok ne menjenek a grill közelébe.
- ⚠ Használat közben ne hagyjon gyúlékony tárgyakat a grill közelében — a kipattanó szikrák tüzet okozhatnak. Erős szélben fokozottan figyeljen.
- ⚠ Használat előtt készítsen elő oltóvizet.
- ⚠ Ne nyúljon kézzel a szellőzőnyílásokba — égésveszély.
- ⚠ Az égő tüzelőanyagra ne öntsön vizet — a felcsapó forró gőz veszélyes.
- ⚠ Használat után győződjön meg arról, hogy a tűz teljesen kialudt, és a grillt csak teljes kihűlése után rakja el.
- ⚠ Szabadtéri használat során a grill külső részei a közvetlen napsütéstől felforrósodhatnak.
- ⚠ A szén mennyiségétől és a külső körülményektől függően helyenként a test oldalfalai is felforrósodhatnak.
- ⚠ Ha a grillt piknikplédre vagy más műanyag alátétre helyezi, ügyeljen arra, hogy az alátét ne érjen a grill testéhez.
- ⚠ A grillt kizárólag a csomagban található eszközökkel és alkatrészekkel használja.

〈Műszaki adatok〉

Anyag (felületkezelés): test — acél (égetett lakkbevonat)
rács — acél (galvanizált)

A termék folyamatos fejlesztése érdekében a műszaki adatok és a megjelenés előzetes értesítés nélkül változhatnak. Köszönjük megértését.

Kérés

Ha a terméken bármilyen hibát észlel, kérjük, forduljon ingyenes ügyfélszolgálati vonalunkhoz. Haladéktalanul gondoskodunk a cseréről vagy más megoldásról.

● Kérdés esetén forduljon a Green Life ügyfélszolgálatának ingyenes vonalához (csak Japánban érhető el).

Ingyenes vonal (csak Japánban)

0120-717152

Ügyfélfogadás ▶ 9:00 - 17:00 (hétfőtől, ünnepnapokon és éjjel — üzenetrögzítő)

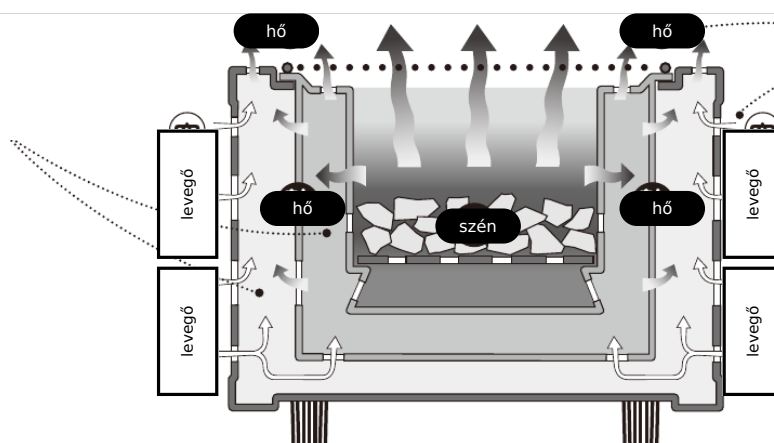


Székhely: 3-7-58 Minami-Yokkamachi, Sanjō, Niigata,
〒955-0852 Japán
Tel.: (0256) 36-4001 · Fax: (0256) 36-4050
E-mail: niigata@greenlife-web.co.jp
Web: <http://www.greenlife-web.co.jp>

Kettős légréteges hőszigetelő kialakítás — a grill teste kevésbé forrósodik fel

■ A kettős légréteg csökkenti a hő kifelé történő átadását.

fekete nyílak
= hő
fehér nyílak
= levegő

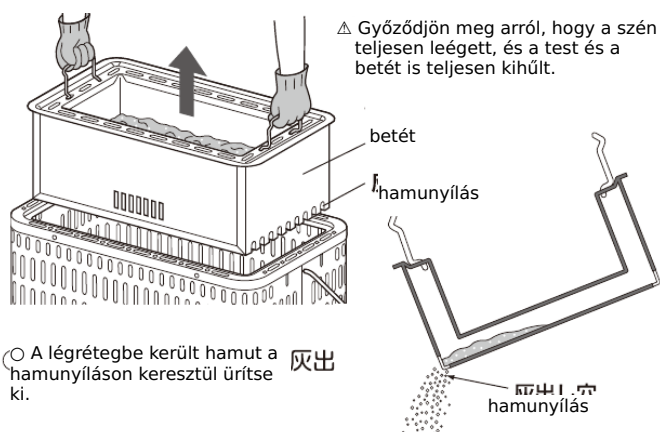


■ A testen lévő számos nyíláson keresztül levegő áramlik be, a belső hő pedig a felső nyílásokon át távozik. Ennek a légkötéses szigetelő kialakításnak köszönhetően a grill teste csak minimálisan melegszik fel.

Ez a grill praktikus funkciókat kínál!

★ Egyszerű hamueltávolítás ★

■ A betét kivethető, így a hamu kiürítése és a grill tisztítása használat után nagyon egyszerű.



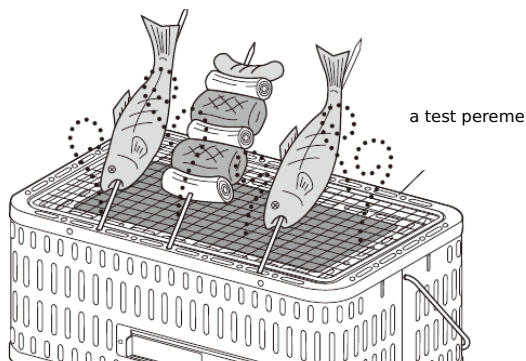
○ A légrétegbe került hamut a hamunyláson keresztül ürítse ki. 灰出

△ Győződjön meg arról, hogy a szén teljesen leégett, és a test és a betét is teljesen kihűlt.

灰中穴
hamunylás

★ Nyáron is süthet ★

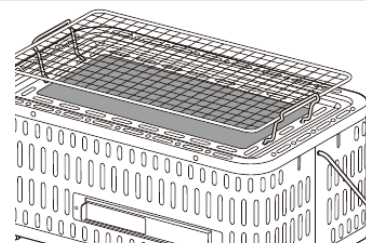
■ A test peremén lévő nyílásokba lapos és kerek nyársak is beszúrhatók, így a nyáron sütést is élvezheti.



* Figyelem: egyes nyárs típusok használata nem lehetséges.

★ A rács magasságának beállítása ★

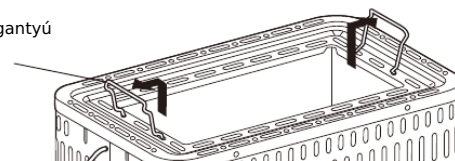
■ Ha az alapanyagokat lassan, távolabbi tűzön szeretné sütni, helyezze a rácsot a betét fogantyúira — a grill így megemelt ráccsal használható.



A felhelyezés menete

① Húzza fel a betét fogantyúit ütközésig, majd hajtsa ki őket kifelé.

betétfogantyú

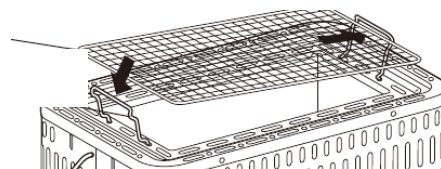


② Gyűjtsa meg a faszenet. Ha alágyújtót használ, meggyújtáskor lángok csapnak fel — várja meg, míg alábbhagynak, és csak azután lépjen a ③. lépésre.

③ Akassza a rács szélét az egyik betétfogantyú mélyedésébe, majd a másik oldalát nyomja be a másik fogantyú mélyedésébe.
* A rácsot úgy tegye fel, hogy középen legyen.

△ A rácsot kizárólag munkakesztyűben helyezze a betét fogantyúira. A fogantyúk forróak lehetnek — legyen óvatos.

rács
a fogantyú
mélyedése



△ Használat közben a betét fogantyúi és a rács is nagyon forróak — ilyenkor semmiképp ne állítsa át a rács magasságát. Égésveszély!

△ Ha a rács a betét fogantyúin van, kizárólag ételt tegyen rá — lábast, kannát stb. soha.

Az első használat előtt

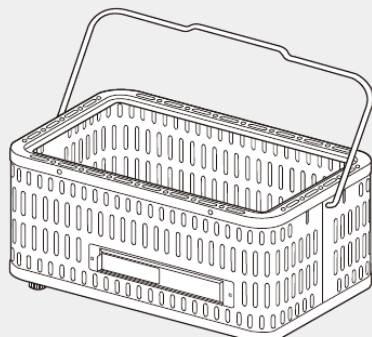
○ A rácsot alaposan mossa el vízzel, hagyja megszáradni, és használat előtt kenje be étolajjal. Használat után a szennyeződéseket és a ráégett maradványokat nejlonszálas mosogatószivaccsal vagy súrolóval távolítsa el, mosogatószerrel mossa el, majd hagyja teljesen megszáradni, hogy ne maradjon rajta nedvesség.

Összeszerelési útmutató

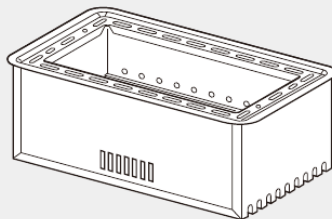
A csomag tartalma

Kérjük, ellenőrizze a csomag tartalmát, és megfelelően szerelje össze a terméket.

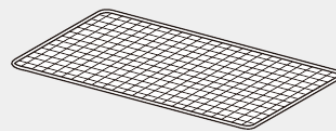
⚠ Az alkatrészek főként acéllemezről készültek — ügyeljen, nehogy megvágja magát. Mindig viseljen kesztyűt.



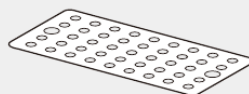
test ... 1 db



betét ... 1 db



rács ... 1 db



rostély ... 1 db

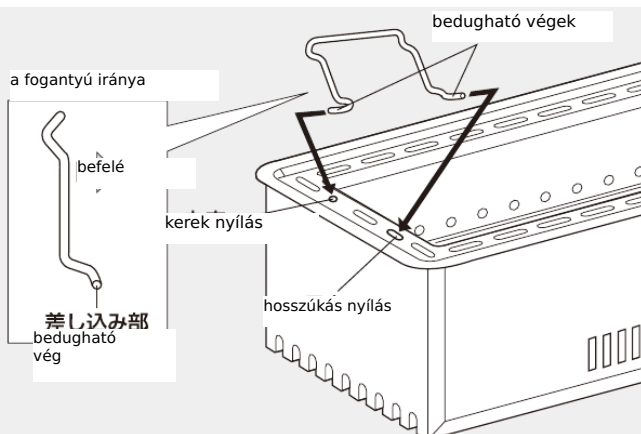


betétfogantyú ... 2 db

1

A betétfogantyúk felszerelése

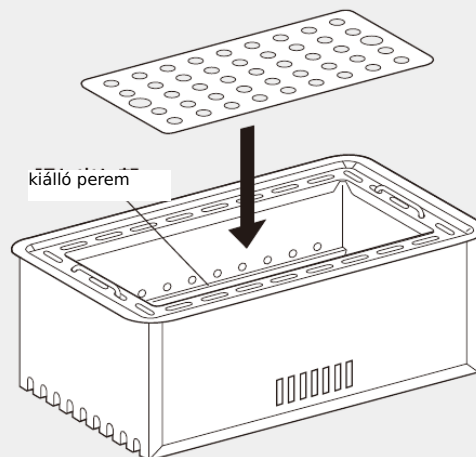
○ Először illessze a fogantyú egyik bedugható végét a kerek nyílásba, majd a másik végét összenyomva tolja be a hosszúkás nyílásba.



2

A rostély behelyezése

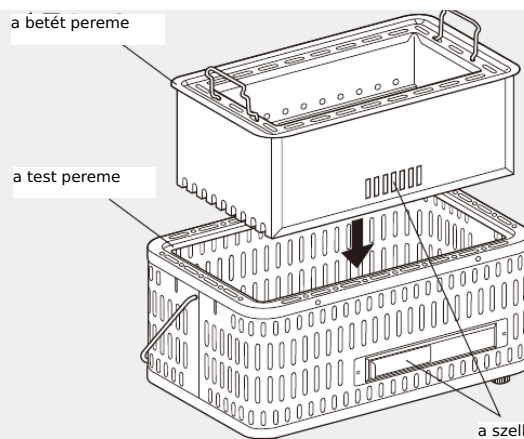
○ A rostélyt helyezze a betét belsejében lévő kiálló peremekre.



3

A betét behelyezése (Szállításkor a betét már a testben van.)

○ Emelje meg a betétet a fogantyúinál fogva, és úgy helyezze be, hogy a pereme a test peremébe (a süllyesztett részbe) illeszkedjen.



※ A betét behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a két rész szellőzőnyílásai ugyanabba az irányba nézzenek.

Így élvezheti a tökéletes faszenes grillezést

A faszenre jellemző száraz, intenzív hő és a sugárzó hő a felület megégetése nélkül, egészen a közepéig átsüti az ételt — a grillételek gyönyörűen ropogósak lesznek. Élvezze a nyílt tűzön sütés igazi ízét.

◆ Amire szükség lesz ◆



shichirin grill



faszén



kéményes
begyújtó



alágyújtós



szénfogó

◆ A faszén kiválasztása ◆

- A faszén alapvetően két típusra osztható: fekete és fehér faszenre (bincsótan).
- A fekete faszén könnyen meggyullad, magas a fűtőértéke, és gyorsan eléri a kellő hőmérsékletet. Nem ég sokáig, de könnyű vele dolgozni, ezért otthoni használatra ideális. A pattogó hangot adó szén szikrákat szór és tüzet okozhat — beltérben ne használja.
- A fehér faszén nehezebben gyullad, fűtőértéke alacsonyabb, viszont lassan és egyenletesen ég, sokáig kitart, és az alapanyagokat lassan, ízletesre süti át. Ez a profik szene.
- A mangroveszén a fekete faszén egyik fajtája — sok illóanyagot és kevesebb kötött szenet tartalmaz, szaga kissé erősebb, viszont könnyen meggyullad, ezért kültéri grillezéshez, barbecue-hoz ideális.



fekete faszén



fehér faszén

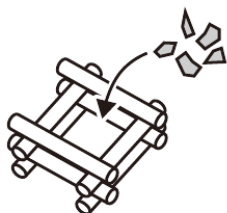


mangroveszén

- Otthoni használat során fontos ismerni az egyes széntípusok tulajdonságait, és a célnak megfelelően használni őket.

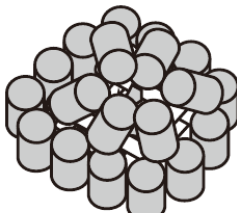
◆ Egyszerű begyújtás alágyújtós nélkül ◆

1



- Újságpapírból sodorjon 8 darab kb. 10 cm hosszú rudacskát. (Kisebb grillhez rövidebbet.)
- A rudacskákat rakja keresztben egymásra torony alakban, és a közepébe tegyen apró széndarabokat.

2



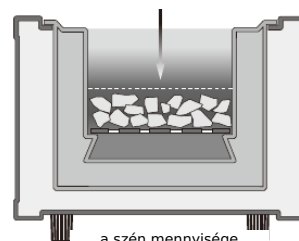
- A torony köré rakja körbe a szenet. (A fekete szenet egymásra rakva, a hosszú darabokat — pl. mangroveszenet — nekitámasztva rendezze el.)
- A széndarabok közötti réseken át gyújtsa meg az újságpapírt.
- 10–20 perc múlva a szén pattogva izzani kezd. Amint a parázs kellően stabil, terítse szét a szenet — és kész.



◆ A szén mennyisége ◆

- A siker titka: a lehető legkevesebb szénnel grillezzen. Irányadó mennyiség: a betét úrtartalmának 1/3 – 1/4 része.
- A szén és a sütnivaló között megfelelő távolságnak kell lennie. Ha túl sok a szén és nincs távolság, az étel feketére ég, és nem sikerül az igazi faszenes grillezés.
- A vasszabály: „erős parázs, nagyobb távolságból”. Ha ráadásul túl sok szenet tesz be, az egyszerre izzik fel, és a grill külseje is felforrósodik — legyen óvatos. Különösen a fekete faszén hevül nagyon gyorsan, ezért abból semmiképp ne tegyen be túl sokat.

a szén mennyisége:
a betét úrtartalmának 1/3 – 1/4-e



◆ A faszenes sütés titka ... „erős parázs, nagyobb távolságból” ◆

- A grillezés megkezdésének helyes ideje az, amikor a szén már jól átizzott, és a felületén hamuréteg képződött.
- Ebből a hamurétegből közeli infravörös sugárzás (2–5 mikron) szabadul fel, amely a felület megégetése nélkül, gyorsan átmelegíti az alapanyag belsejét, és ízletesre süti az ételt. A jó grillezés kulcsa, hogy a parazsat úgy szabályozza, hogy a hamuréteget ne fújja le.
- Amíg a szénből lángok csapnak fel, az igazi faszenes grillezés nem lehetséges. Az alapanyagokat csak akkor kezdje sütni, amikor a lángok már alábbhagytak.
- Vastagabb húsok sütésekor tegyen az izzó parázsra 12 órán át vízbe áztatott széndarabokat — a vízgőz ereje átsüti a felületet, a hús pedig puha, szaftos és ízletes marad.
- A rácsot használat előtt kenje be étolajjal. Az étel kevésbé ég rá, és a rács is tovább tart.
- A zsírosabb hús és hal jobban füstöl. A sovány hús, például a csirkemellfilé („szaszami”) vagy a sovány marhahús kevésbé füstöl.
- Hal és kagyló sütésekor sok szaft csöpög ki, ami felferheti a hamut — legyen óvatos.
- Az édesburgonyát a kialvó vagy gyenge parázson, alufólia nélkül, közvetlenül a rácson süssse. Amikor a héja kissé megpirul, szűrje meg egy hurkapálcával — ha belül már nem érez kemény részt, elkészült.

◆ Használat után ... ◆

- A hús és a hal szaftja a betétben lévő hamura csöpög. A betétet ezért használat után se mossa el vízzel, a hamut hagyja benne — így a szaft nem folyik közvetlenül a lemezre, és a betét tovább tart.
A hamu a kertben vagy virágcserepekben trágyaként is felhasználható.
Ha a betétet mégis elmossa vízzel, alaposan szárítsa meg, kenje be olajjal, és úgy tárolja.
- △ Az alkatrészek főként acéllemezéből készültek — a használat utáni tisztításakor és karbantartáskor nagyon ügyeljen, nehogy megvágja magát.
- A szenet hagyhatja magától kiégni; ha azonban gyakran grillezik, érdemes szénoltó edényt („hikesi-cubo”) használni — az eloltott szén újra felhasználható, így takarékoskodhat.