

STOLNÍ GRIL

ŠICHIRIN

NÁVOD K POUŽITÍ

Děkujeme vám, že jste si zakoupili stolní gril Šichirin.

Abyste výrobek používali správně, před použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití a seznamte se s jeho obsahem.

Návod si i po přečtení pečlivě uschovejte pro případ další potřeby.



株式
会社

グリーンライフ

Bezpečnostní upozornění

V zájmu bezpečnosti tyto pokyny bezpodmínečně dodržujte.

〈Symbol ⚠ označuje činnosti, které jsou zakázané.〉

⚠ VAROVÁNÍ

Nerespektování tohoto označení a nesprávná manipulace mohou způsobit smrt nebo vážné zranění osob.

⚠ Při rozdělávání ohně nikdy nepoužívejte benzín, petrolej ani podobné látky. Hrozí požár a nebezpečí popálení.



NE!!

⚠ Gril nepoužívejte v uzavřené místnosti — hrozí otrava oxidem uhelnatým. Při použití v interiéru důkladně větrejte a dávejte pozor na odletující jiskry, které mohou způsobit požár. Používání pod kuchyňskou digestoří (odsavačem par) velmi usnadňuje odvádění kouře a větrání.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Nerespektování tohoto označení a nesprávná manipulace mohou způsobit zranění osob nebo materiální škody.

⚠ I ve venkovním prostředí může být na některých místech používání zakázáno. Před použitím si to prosím ověřte.

⚠ Díly jsou vyrobeny převážně z ocelového plechu — dávejte pozor, abyste se neporežali. Při manipulaci vždy noste rukavice (pracovní apod.). Při rozdělávání ohně a přípravě jídla hrozí nebezpečí popálení, proto používejte rukavice z čisté bavlny. (Rukavice z PVC, gumy nebo syntetických vláken se mohou teplem roztavit a přilepit na pokožku — jsou nebezpečné, nepoužívejte je.)

⚠ Jako palivo používejte dřevěné uhlí nebo brikety z dřevěného uhlí.

⚠ Gril nepoužívejte na nakloněném ani nerovném povrchu — hrozí nebezpečí převrácení.

⚠ Během používání se od grilu nikdy nevzdalujte.

⚠ Gril během používání nepřemísťujte — hrozí nebezpečí převrácení.

⚠ Během používání a bezprostředně po něm jsou horní část těla, vložka, mřížka a další části horké — nedotýkejte se jich.

⚠ Dbejte na to, aby se během používání ke grilu nepřibližovaly děti ani domácí zvířata.

⚠ Během používání nenechávejte v okolí grilu hořlavé předměty — odletující jiskry mohou způsobit požár. Zvýšenou opatrnost věnujte grilu i při silném větru.

⚠ Před použitím si připravte vodu na hašení.

⚠ Nesahejte rukama do větracích otvorů — hrozí nebezpečí popálení.

⚠ Na hořící palivo nelijte vodu — vznikající horká pára je nebezpečná.

⚠ Po použití se přesvědčte, že oheň zcela vyhasl, a gril uklidte, až když úplně vychladne.

⚠ Při používání venku se mohou vnější části grilu zahřát přímým slunečním zářením.

⚠ V závislosti na množství uhlí a vnějších podmínkách se mohou místy zahřát i boční stěny těla grilu.

⚠ Pokud gril používáte na piknikové dece nebo jiné podložce z plastu, dbejte na to, aby se podložka nedotýkala těla grilu.

⚠ Gril nepoužívejte s jiným náčiním či díly než s těmi, které jsou součástí balení.

〈Technické údaje〉

Materiál (povrchová úprava): tělo — ocel (vypalovaný lak)
mřížka — ocel (galvanicky pokovená)

V zájmu zlepšování výrobku se technické údaje a vzhled mohou změnit bez předchozího upozornění. Děkujeme za pochopení.

Prosba

Zjistíte-li na výrobku jakoukoli vadu, obraťte se prosím na naši bezplatnou zákaznickou linku. Obratem zajistíme výměnu nebo jiné řešení.

● V případě nejasností se obraťte na bezplatnou linku zákaznického servisu Green Life (platí pouze v Japonsku).

Bezplatná linka (pouze v Japonsku)

0120-717152

Provozní doba ▶ 9:00 – 17:00 (víkendy, svátky a v noci — záznamník)

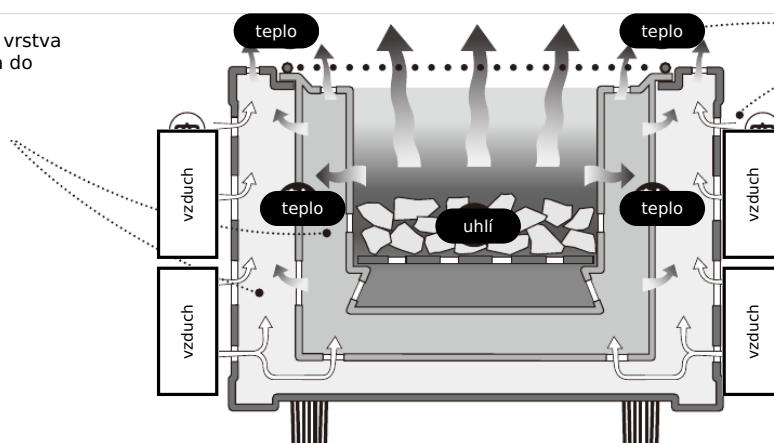


Sídlo: 3-7-58 Minami-Yokkamachi, Sanjō, Niigata,
〒955-0852 Japonsko
Tel.: (0256) 36-4001 · Fax: (0256) 36-4050
E-mail: niigata@greenlife-web.co.jp
Web: <http://www.greenlife-web.co.jp>

Tepelněizolační konstrukce s dvojitou vzduchovou vrstvou — tělo grilu se méně zahřívá

■ Dvojitá vzduchová vrstva omezuje přenos tepla do okolí.

černé šipky
= **teplo**
bílé šipky
= **vzduch**

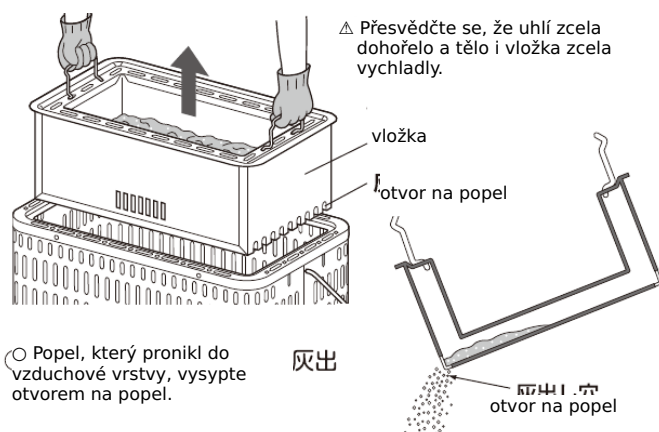


■ Množstvím otvorů v těle se nasává vzduch a teplo zevnitř uniká horními otvory ven. Díky této vzduchem chlazené izolační konstrukci se tělo grilu zahřívá jen minimálně.

Tento gril nabízí praktické funkce!

★ Snadné vysypání popela ★

■ Vložku lze vyjmout, takže vysypání popela po použití i údržba grilu jsou velmi jednoduché.



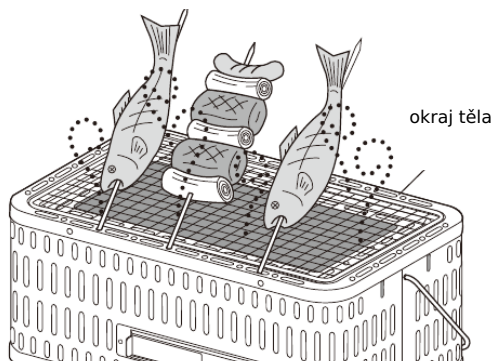
○ Popel, který pronikl do vzduchové vrstvy, vysypte otvorem na popel.

灰出

灰出口
otvor na popel

★ I grilování špižů ★

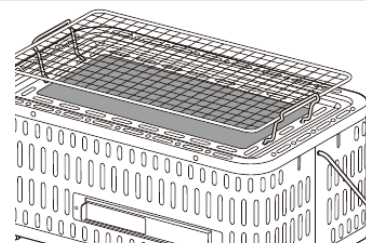
■ Do otvorů na okraji těla můžete zapíchnout ploché i kulaté jehly a vychutnat si tak i grilování špižů.



* Upozornění: některé druhy jehel nemusí být k použití vhodné.

★ Nastavení výšky mřížky ★

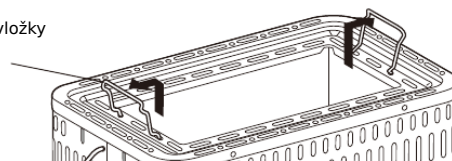
■ Chcete-li suroviny grilovat pozvolna na vzdálenějším ohni, nasadte mřížku na rukojeti vložky — gril tak použijete s mřížkou ve zvýšené poloze.



Postup nasazení

① Rukojeti vložky vytáhněte úplně nahoru a rozevřete je směrem ven.

rukojeť vložky

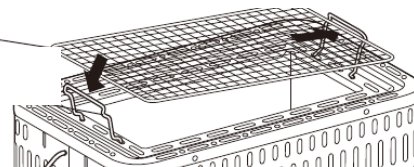


② Zapalte dřevěné uhlí. Používáte-li podpalovač, při zapálení vyšlehnou plameny — počkejte, až ustoupí, a teprve potom přejděte ke kroku ③.

③ Okraj mřížky zavěste do vybraní jedné rukojeti vložky a protilehlou stranu zatlačte do vybraní druhé rukojeti.
* Mřížku nasadte tak, aby byla uprostřed.

△ Mřížku nasazujte na rukojeti vložky zásadně v pracovních rukavicích. Rukojeti vložky mohou být horké — buďte opatrní.

mřížka
vybraní rukojeti
vložky



△ Během používání jsou rukojeti vložky i mřížka velmi horké — výšku mřížky v tu chvíli v žádném případě nepřestavujte. Hrozí popálení.

△ Je-li mřížka nasazena na rukojetích vložky, pokládejte na ni pouze potraviny — nikdy ne hrnce, konvice apod.

Před prvním použitím

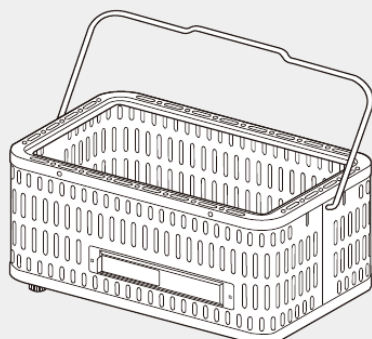
○ Mřížku důkladně umyjte vodou, nechte uschnout a před použitím ji potřete jedlým olejem. Po použití odstraňte nečistoty a připáleniny kuchyňskou houbičkou s nylonovou drátěnkou nebo drátěnkou, umyjte prostředkem na mytí nádobí a nechte zcela uschnout, aby na mřížce nezůstala vlhkost.

Návod k sestavení

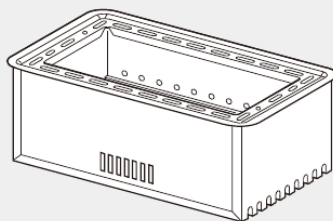
Obsah balení

Zkontrolujte prosím obsah balení a výrobek správně sestavte.

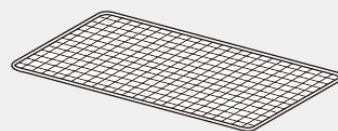
△ Díly jsou vyrobeny převážně z ocelového plechu — dávejte pozor, abyste se nepořezali. Při manipulaci vždy noste rukavice.



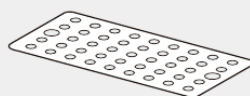
tělo ... 1 ks



vložka ... 1 ks



mřížka ... 1 ks



rošt na uhlí ... 1 ks

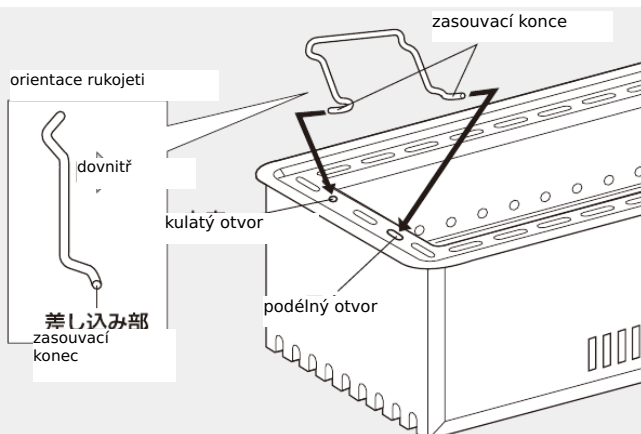


rukojeť vložky ... 2 ks

1

Nasazení rukojetí vložky

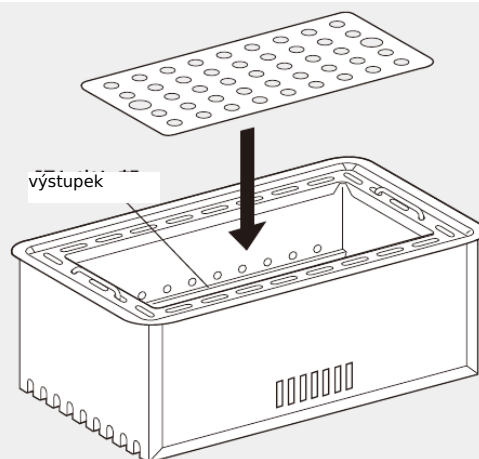
○ Nejprve zasuněte jeden zasouvací konec rukojeti do kulatého otvoru, potom druhý konec stlačte a zasuněte do podélného otvoru.



2

Vložení roštu na uhlí

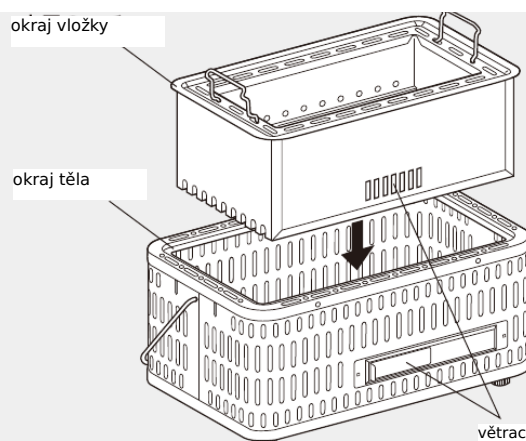
○ Rošt na uhlí položte na výstupky na vnitřní straně vložky.



3

Vložení vložky (Při dodání je vložka již vložena v těle grilu.)

○ Vložku nadzvedněte za rukojeti a usadte ji tak, aby její okraj zapadl do okraje těla (do snížené části).

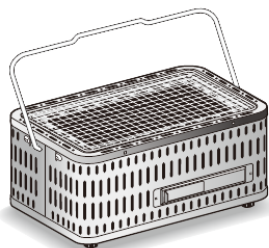


* Při vkládání vložky do těla dbejte na to, aby větrací otvory obou dílů směřovaly na stejnou stranu.

Jak si vychutnat dokonalé grilování na dřevěném uhlí

Suché intenzivní teplo a sálavé záření dřevěného uhlí propečou jídlo až do středu, aniž by se spálil povrch — grilované pokrmy jsou krásně křupavé. Vychutnáte si pravou chuť grilování na přímém ohni.

◆ Co si připravit ◆



gril šichirin



dřevěné uhlí



komínový
zapalovač



podpalovač



kleště na uhlí

◆ Jak vybrat dřevěné uhlí ◆

- Dřevěné uhlí se v zásadě dělí na černé a bílé uhlí (binčótan).
- Černé uhlí se snadno zapaluje, má vysokou výhřevnost a rychle dosahuje potřebné teploty. Nehoří sice dlouho, ale snadno se s ním pracuje, proto je vhodné pro běžné domácí použití. Uhlí, které vydává praskavé zvuky, odhazuje jiskry a může způsobit požár — v interiéru je proto nepoužívejte.
- Bílé uhlí se zapaluje hůř a má nižší výhřevnost, hoří však pomalu a rovnoměrně, vydrží dlouho a suroviny propeče pozvolna do chutného výsledku. Je to uhlí pro profesionály.
- Mangrovové uhlí je druh černého uhlí — má vysoký podíl těkavých látek, nižší podíl vázaného uhlíku a trochu výraznější zápach, snadno se však zapaluje, takže je vhodné na grilování a barbecue venku.

černé uhlí



bílé uhlí



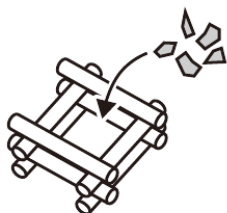
mangrovové uhlí



- Při domácím používání je důležité znát vlastnosti jednotlivých druhů uhlí a používat je podle účelu.

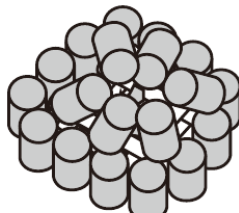
◆ Snadné rozpálení uhlí bez podpalovače ◆

1



- Z novinového papíru stočte 8 tyčinek dlouhých přibližně 10 cm. (U menšího grilu je zkratěte.)
- Tyčinky poskládejte křížem na sebe do tvaru věžičky a doprostřed vložte drobné kousky uhlí.

2



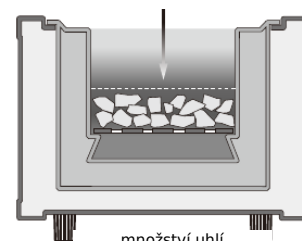
- Kolem věžičky rozložte uhlí. (Černé uhlí skládejte na sebe; dlouhé kusy, například mangrovové uhlí, opírejte nastojato.)
- Mezerami mezi uhlím zapalte novinový papír.
- Po 10 – 20 minutách se uhlí s praskotem rozhoří. Jakmile je žár dostatečně stabilní, uhlí rozprostřete — a je to.



◆ Množství uhlí ◆

- Tajemstvím úspěchu je grilovat s co nejmenším množstvím uhlí. Orientačně naplňte 1/3 až 1/4 objemu vložky.
- Mezi uhlím a grilovaným jídlem musí být přiměřený odstup. Dáte-li uhlí příliš mnoho a odstup chybí, jídlo se spálí dočerna a pravé grilování na dřevěném uhlí se nepodaří.
- Železné pravidlo zní: „silný žár z větší vzdálenosti“. Vložte-li navíc příliš mnoho uhlí, rozžhaví se celé najednou a zahřeje se i vnější strana grilu — buďte opatrní. Zvláště černé uhlí zvyšuje teplotu velmi prudce, proto ho v žádném případě nedávejte příliš mnoho.

množství uhlí:
1/3 – 1/4 objemu vložky



◆ Tajemství grilování na uhlí ... „silný žár z větší vzdálenosti“ ◆

- Správný čas začít grilovat je tehdy, když je uhlí dobře rozžhavené a na jeho povrchu se vytvoří vrstvička popela.
- Z této vrstvičky popela se uvolňuje blízké infračervené záření (2 – 5 mikronů), které rychle prohřeje suroviny zevnitř bez spálení povrchu a jídlo se upeče do chutného výsledku. Klíčem k dobrému grilování je regulovat žár uhlí tak, abyste vrstvičku popela neodfoukli.
- Dokud z uhlí šlehají plameny, pravé grilování na dřevěném uhlí není možné. Suroviny začnete grilovat, až plameny ustoupí.
- U silnějších kusů masa položte na rozžhavené uhlí kousky uhlí namočené 12 hodin ve vodě — síla vodní páry propeče povrch a maso zůstane vláčné, šťavnaté a chutné.
- Mřížku před použitím potřete jedlým olejem. Jídlo se na ni méně připaluje a mřížka déle vydrží.
- Tučné maso a ryby více kouří. Libové maso, například kuřecí prsní řízek („sasami“) nebo libové hovězí, kouří méně.
- Při grilování ryb a mušlí vytéká hodně šťávy, která může zvířit popel — buďte opatrní.
- Sladké brambory pečte na dohořívajícím uhlí nebo na mírném žáru přímo na mřížce, bez alobalu. Když se slupka mírně připálí, zkuste bramboru propíchnout špejlí — pokud už uvnitř necítíte tvrdý střed, je hotová.

◆ Po použití ... ◆

- Šťáva z masa a ryb kape do popela ve vložce. Vložku proto ani po použití nemyjte vodou a popel v ní nechte — šťáva tak nebude stékat přímo na plech a vložka vydrží déle.
Popel můžete využít i jako hnojivo na zahrádce či v květináčích.
Pokud vložku přece jen umyjete vodou, důkladně ji vysušte, potřete olejem a uskladněte.
- △ Díly jsou vyrobeny převážně z ocelového plechu — při čištění a údržbě po použití dávejte velký pozor, abyste se neporežali.
- Uhlí můžete nechat samo dohořet; grilujete-li však častěji, vyplatí se nádoba na hašení uhlí („hikeshi-cubo“) — uhašené uhlí použijete znovu a ušetříte.