



Manual

Grill G21

Ohio Corten



EN DE CZ SK HU PL HR SLO

۱۲۱

Thank you for purchasing our product.

Before using this product, please read this manual in order to avoid improper handling or injuries and wrong use of the device.

SAFETY AND SETUP INSTRUCTIONS

- Due to considerable weight of the elements, unpacking and placing of the grill should be done by at least two people.
- To prevent formation of blurs on the edges of the steel cooking plate, do not roll the plate to move it. The top of the plate can no longer be scraped down properly with the spatula when there are blurs.
- While the corrosion is still superficial, Corten steel elements may cause orange stains on clothes, skin and the surface they stand on. When it rains, corrosive water may also run off the grill, which may permanently stain light-toned stone or wooden surfaces.
- It is best to place the cooking plate on the cone with two people. Place it halfway and if it does not fit the cone levelly, you can turn it until the plate settles over the cone. We recommend to use gloves when placing the cooking plate to avoid injury. Also, please be careful not to stain your clothes when touching the Corten steel parts.
- Note that black grills are more sensitive to damage during setup and use due to its coating.
- Only place your grill on hard, leveled, stable and heat resistant surface.
- Use of pure alcohol, petrol or other chemical substances when lighting fire is very dangerous and may affect the good on the cooking plate.
- Never leave the grill unattended during use.
- Keep children and pets away from the grill during use and until it cooled down after use.
- Never use the grill indoor or in a partially or fully closed space. This causes an excess of dangerous fumes that may result in carbon monoxide poisoning.
- Make sure the area around the grill is clear of any flammable materials.
- When using tropical hardwood, only use small quantity at one time. The amount of heat generated by this type of wood is such that large quantity used at the same time will cause the cooking plate to warp.
- Ashes can stay very hot for a long period of time, sometime even for days. Therefore, always put them in an empty zinc bin and throw water over them so that they are completely covered before disposal. Only then dispose of them in regular bin.
- Never extinguish the fire using water.

USE

Firewood

Use very dry wood with maximum 20 % humidity.

Beech wood is preferred as it becomes thick charcoal. Ash wood also works well.

Be careful with using tropical hardwood which becomes very hot – the plate might warp (figure 1).

Charcoal can be also used in combination with firewood.

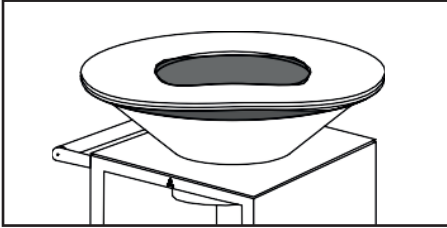


Figure 1

Warped cooking plate due to using too much tropical hardwood at once.

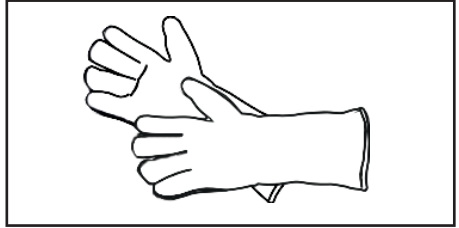


Figure 2

With the G21 gloves the mass of coals is easily shifted around if you want to direct the heat elsewhere.

Storage space in the grill

When storing logs or other items in the storage space of the grill, always leave a free space of at least 20 centimeters below the cone.

WARNING: When placing logs or other items too close to the ashtray, they can catch fire, which can cause very dangerous situations.

Make a fire

Stack the pieces of wood two by two as if you were building a log cabin (see Figure 3), with the bark facing outwards to further prevent smoke formation.

The ideal size of logs is around 10x30 cm. We advise against using larger pieces of wood. These do tend to catch fire quickly but generally do not burn down properly due to the lack of space for oxygen in the cone.

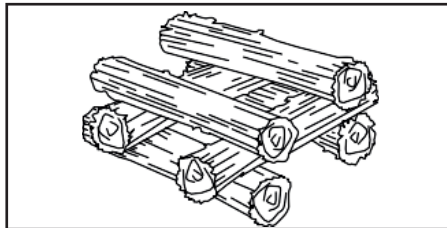


Figure 3

FIRST TIME USE

First Fire

It is important to light a small fire for roughly 30 minutes to allow the cooking plate to settle properly. During manufacture, the middle of the plate was pressed down just ever so slightly. When the cooking plate is heated, it will bend down further. If you light too big fire during your first use, it may cause the cooking plate to bend down too far.

Which cooking oil to use

It is best to use vegetable oil. We recommend using olive oil the first 2-3 times you use the grill. Olive oil has a lower smoke point which will help the cooking plate get a nice brown-black hue. After the first few uses, you can start using oils with higher smoke point such as sunflower oil.

Time needed to heat the cooking plate

The outdoor temperature is an important factor for the time needed to heat the cooking plate properly. This time can range from 25-30 minutes during spring and summer to 45-60 minutes during fall and winter. The cooking plate is 10 mm thick, so it needs a decent fire to heat the plate properly.

Removing original oil from the cooking plate

Once the cooking plate is really well heated, drizzle on olive oil and spread it with a kitchen towel. The olive oil will mix with the factory oil and will make it easy to remove the factory oil. If olive oil is put on the plate when it is not well heated, what comes off is a sticky black substance that is not easy to remove. Drizzle on olive oil 2-3 times, then scrape down the cooking plate with the supplemented spatula and push the scrapings into the fire. Once all you can manage to scrape off is beige scrapings, the cooking plate is clean and ready for use. Simply drizzle on olive oil once more, spread it out and start cooking.

Managing the fire

Depending on the weather conditions and the outdoor temperature, the cooking plate will reach a temperature of around 300 °C on the inner edge and around 200 °C on the outer edge. To do so, build a fire using the wood cabin method mentioned above. Once your initial firewood is burning properly, spread out the hot mass under the edges of the cooking plate and add new wood in the middle with the bark facing up. Repeat the process for the entire duration you wish to keep the cooking plate hot. If there is a breeze, the cooking plate will be the hottest in the direction of the wind. You can compensate for this by pushing more hot coals into the opposite direction.

EXTINGUISHING THE FIRE AND REMOVING ASHES

Extinguishing the fire

The best way is to let the fire die out on its own.

Removing ashes

Ashes can stay very hot for a long period of time, sometime even for days. Therefore, always put them in an empty zinc bin and throw water over them so that they are completely covered before disposal. Only then dispose of them in regular bin.

MAINTENANCE TIPS

The cooking plate

The cooking plate is made of steel and will corrode if oil is not properly baked into it. Once the oil has been properly baked in, only minor corrosion will develop. When the cooking plate is not used for longer period of time, we recommend treating it with oil every 15-30 days. Because treating a cold cooking plate with oil is not easy, using a spray bottle with pan coating is more efficient. The amount of corrosion does very much depend on the climate. Salty, humid air is obviously much worse than dry air.

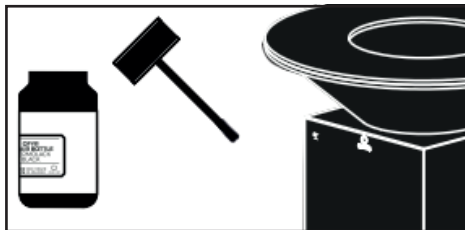
If you use the grill a lot, a smooth layer of carbon residue will build up on the cooking plate, making it extra smooth and extra comfortable to use. From time to time, this layer might come off here and there. When you spot it chipping in places, simply scrape off the chips using a spatula and rub on a new oil. The carbon residue layer will gradually regrow itself this way.

The base

Oil splashes may form on the base during cooking. These splashes cannot be removed from the Corten steel base. However, the entire Corten steel base can be treated with oil using a kitchen towel, making the splashes invisible. Such treatment will make the entire base darker.

Black grills

Black-coated models require more maintenance than Corten grills and are, despite high-quality coating, more sensitive to scratches and damage. Touch ups after surface scratches can be done with heat-resistant protective black spray paint.



The ashtray

When the grill is not in use and when the plate is not covered, the ashtray can fill up with rain water. If it happens, the ashtray needs to be emptied before you use the grill again.

DISCLAIMERS

Corten steel

Corten grill is made of Corten steel: a metal with a natural layer of corrosion that protects against rust perforation. The corrosion process has already started by the time the grill is delivered. Upon delivery, it takes another 6-12 months for the initial corrosion to turn into a fully protective layer.

The color may change over time as the corrosion process may not yet have fully unfolded. We are not liable for any color changes.

Any Corten components that are less corroded than others upon delivery are not eligible for replacement. All components will corrode naturally over time under the influence of the weather.

While the corrosion is still superficial, the Corten steel components may cause orange stains on clothes, skin and the surface they stand on. When it rains, corrosive water may also run off these components, which may permanently stain light-toned stone or wooden surfaces. We are not liable for stains as a consequence of corrosion.

Black coated steel

Please note that black grills have a coating and are thus more sensitive to damage during setup and use. We are not liable for any consequential damage resulting from the setup or use of your grill.

Due to weather conditions and sunlight, the coating can be subject to discoloration. We are not liable for such discoloration.

Vielen Dank, dass Sie unser Produkt gekauft haben.

Lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Gerät benutzen, um Fehlbedienung, Verletzungen und unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zu vermeiden.

SICHERHEITSHINWEISE UND VORBEREITUNG DES GRILLS

- Aufgrund des hohen Gewichts der Elemente sollten mindestens zwei Personen den Grill auspacken und aufstellen.
- Um eine Beschädigung der Kanten des Stahlkochfelds zu vermeiden, sollten Sie es nicht rollen, um es zu bewegen. Wenn die Kanten beschädigt sind, kann die Platte nicht mehr richtig mit einem Spachtel gereinigt werden.
- Auch wenn die Korrosion nur oberflächlich ist, können die Elemente des Cortenstahls orangefarbene Flecken auf der Kleidung, der Haut und dem Untergrund, auf dem er steht, verursachen. Bei Regen kann außerdem korrosives Wasser vom Grill ablaufen, das helle Stein- oder Holzoberflächen dauerhaft verfärben kann.
- Am besten ist es, das Kochfeld mit zwei Personen auf den Sockel zu setzen. Legen Sie es auf den Sockel, und wenn es nicht waagrecht sitzt, können Sie es drehen, bis das Kochfeld vollständig auf dem Sockel sitzt. Wir empfehlen, beim Aufsetzen des Kochfelds Handschuhe zu tragen, um Verletzungen zu vermeiden. Achten Sie auch darauf, dass Ihre Kleidung keine Flecken bekommt, wenn Sie die Cortenstahlteile berühren.
- Bitte beachten Sie: Schwarze Gitter sind aufgrund ihrer Oberfläche während der Installation und des Gebrauchs anfälliger für Beschädigungen.
- Stellen Sie den Grill nur auf eine harte, flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
- Die Verwendung von reinem Alkohol, Benzin oder anderen Chemikalien zum Entfachen eines Feuers ist sehr gefährlich und kann die Speisen auf dem Kochfeld beeinträchtigen.
- Lassen Sie den Grill während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern, während er in Betrieb ist und bis er nach dem Gebrauch abgekühlt ist.
- Verwenden Sie den Grill niemals in geschlossenen Räumen oder in einem teilweise oder vollständig geschlossenen Bereich. Dies verursacht einen Überschuss an gefährlichen Dämpfen, die zu Kohlenmonoxidvergiftungen führen können.
- Vergewissern Sie sich, dass sich in der Nähe des Grills keine brennbaren Materialien befinden.
- Wenn Sie exotische Harthölzer verwenden, sollten Sie immer nur eine kleine Menge auf einmal nehmen. Die von dieser Holzart erzeugte Wärme ist so groß, dass große Mengen des Holzes zu einer Verformung des Kochfeldes führen.
- Die Asche kann lange Zeit, manchmal mehrere Tage lang, sehr heiß bleiben. Geben Sie sie daher immer in einen leeren verzinkten Eimer und bedecken Sie sie vor der Entsorgung mit Wasser. Entsorgen Sie die Asche erst dann in einem normalen Mülleimer.
- Löschen Sie ein Feuer niemals mit Wasser.

BENUTZUNG

Brennholz

Verwenden Sie sehr trockenes Holz mit einem maximalen Feuchtigkeitsgehalt von 20 %.

Wir empfehlen die Verwendung von Buchenholz. Eschenholz funktioniert auch gut.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie exotische Harthölzer verwenden – das Brett könnte sich verziehen (Abbildung 1).

Holzkohle kann auch in Kombination mit Brennholz verwendet werden.

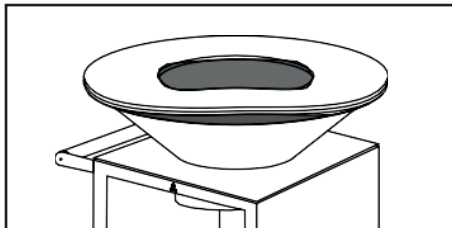


Abbildung 1:

Ein verzogenes Kochfeld aufgrund der Verwendung von zu viel exotischem Hartholz auf einmal.

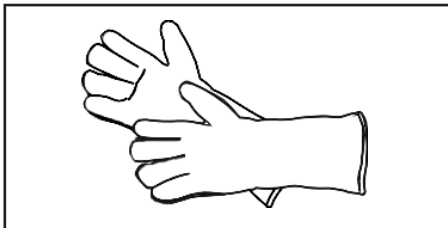


Abbildung 2:

Mit den G21-Handschuhen lässt sich die Anzahl der Kohlen leicht verschieben, wenn Sie die Hitze an eine andere Stelle leiten möchten.

Stauraum im Grill

Lassen Sie immer mindestens 20 Zentimeter Freiraum unter dem Sockel, wenn Sie Holzscheite oder andere Gegenstände in das Staufach des Grills legen.

WARNUNG: Wenn Sie Holzscheite oder andere Gegenstände zu nahe an den Aschenbehälter legen, können sie sich entzünden, was zu sehr gefährlichen Situationen führen kann.

Ein Feuer anzünden

Stapeln Sie die Holzstücke paarweise, als ob Sie eine Blockhütte bauen würden (siehe Abbildung 3), wobei die Rinde nach außen zeigen sollte, damit sich kein Rauch bildet.

Die ideale Größe eines Holzscheits ist etwa 10 x 30 cm. Wir raten davon ab, größere Holzstücke zu verwenden. Diese neigen dazu, schnell Feuer zu fangen, brennen aber in der Regel nicht richtig ab, weil der Platz für die Luftzirkulation fehlt.

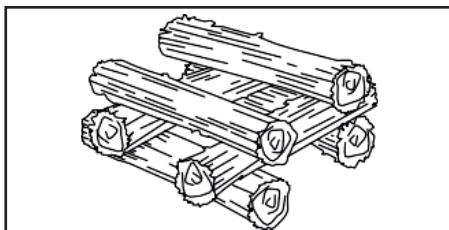


Abbildung 3

ERSTE BENUTZUNG

Das erste Anzünden des Feuers

Es ist wichtig, ein kleines Feuer für etwa 30 Minuten anzuzünden, damit sich das Kochfeld richtig setzen kann. Bei der Herstellung wurde die Platte in der Mitte leicht zusammengedrückt. Achten Sie darauf, dass das Feuer wirklich klein ist, sonst kann sich die Platte zu stark verbiegen.

Welches Öl ist zu verwenden?

Für den normalen Gebrauch ist es am besten, Pflanzenöl zu verwenden. Wir empfehlen jedoch, für die ersten 2–3 Male, die Sie den Grill benutzen, Olivenöl zu verwenden. Olivenöl hat einen niedrigeren Rauchpunkt, wodurch das Kochfeld eine schöne braun-schwarze Färbung erhält. Nach den ersten paar Einsätzen können Sie Öle mit einem höheren Rauchpunkt verwenden, z. B. Sonnenblumenöl.

Erforderliche Zeit zum Aufheizen des Kochfeldes

Die Außentemperatur ist ein wichtiger Faktor für die Zeit, die das Kochfeld braucht, um richtig aufzuheizen. Diese Zeit kann zwischen 25–30 Minuten im Frühling und Sommer und 45–60 Minuten im Herbst und Winter liegen. Da das Kochfeld 10 mm dick ist, braucht es ein gutes Feuer, um es richtig aufzuheizen.

Entfernung der ursprünglichen Herstellungsschicht vom Kochfeld

Sobald das Kochfeld richtig heiß ist, beträufeln Sie es mit Olivenöl und verteilen es mit einem Küchentuch. Das Olivenöl wird sich mit dem Fabriköl vermischen, welches sich dann leicht entfernen lässt. Wenn Olivenöl auf eine nicht richtig erhitzte Platte gegossen wird, setzt es eine klebrige schwarze Substanz frei, die sich nicht mehr leicht entfernen lässt. Das Kochfeld ist sauber und einsatzbereit, wenn sich nur die beigefarbene Substanz abzulösen beginnt. Beträufeln Sie die Platte erneut mit Olivenöl, verteilen Sie es und beginnen Sie mit dem Kochen.

Das Feuer am Laufen halten

Je nach Witterung und Außentemperatur erreicht das Kochfeld am inneren Rand eine Temperatur von etwa 300 °C und am äußeren Rand etwa 200 °C. Machen Sie dazu ein Feuer nach der oben erwähnten Holzscheitmethode. Sobald das Holz richtig verbrannt ist, verteilen Sie die heißen Kohlen unter den Rändern der Kochstelle und legen neues Holz mit der Rinde nach oben in die Mitte. Wiederholen Sie diesen Vorgang während des gesamten Grillvorgangs. Wenn Wind weht, wird die Kochfläche in Windrichtung am heißesten sein. Sie können dies ausgleichen, indem Sie mehr Kohlen in die entgegengesetzte Richtung schieben.

LÖSCHEN DES FEUERS UND BESEITIGUNG DER ASCHE

Brandbekämpfung

Das Beste ist, das Feuer ausbrennen zu lassen.

Entaschung

Die Asche kann lange Zeit, manchmal mehrere Tage lang, sehr heiß bleiben. Geben Sie sie daher immer in einen leeren verzinkten Eimer und bedecken Sie sie vor der Entsorgung mit Wasser. Entsorgen Sie die Asche erst dann in einem normalen Mülleimer.

WARTUNGSHINWEISE

Kochfeld

Das Kochfeld besteht aus Stahl und korrodiert, wenn das Öl nicht eingebrannt wird. Sobald das Öl richtig eingebrannt ist, tritt nur noch leichte Korrosion auf. Wenn Sie den Grill über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, empfiehlt es sich, die Platte alle 15–30 Tage mit Öl zu behandeln. Da die Behandlung einer kalten Kochfläche mit Öl nicht einfach ist, ist es effektiver, eine Sprühflasche und ein weiches Tuch zu verwenden. Das Ausmaß der Korrosion hängt stark vom Klima ab. Salzhaltige, feuchte Luft ist natürlich viel schlimmer als trockene Luft.

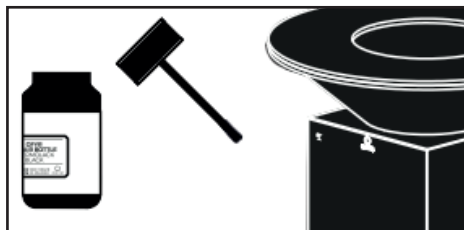
Wenn Sie den Grill häufig benutzen, bildet sich auf dem Kochfeld eine glatte Schicht aus Kohlenstoffrückständen, wodurch Grill extrem glatt und angenehm zu benutzen ist. Von Zeit zu Zeit kann diese Schicht abblättern. Wenn Sie feststellen, dass sie an einigen Stellen abblättern, kratzen Sie die Späne einfach mit einem Spatel ab und tragen Sie neues Öl auf. Auf diese Weise erneuert sich die Kohleschicht nach und nach.

Basis

Beim Kochen können Ölflecken auf dem Boden entstehen. Diese Flecken lassen sich nicht vom Cortenstahlboden abwaschen. Der gesamte Cortenstahlsockel kann jedoch mit einem Küchentuch mit Öl behandelt werden. Durch diese Behandlung wird der gesamte Boden dunkler und die Ölflecken sind nicht mehr sichtbar.

Schwarze Grills

Schwarz lackierte Grills sind pflegeintensiver als Corten-Grills und trotz des hochwertigen Lacks anfälliger für Kratzer und Schäden. Eine zerkratzte Oberfläche kann mit hitzebeständigem, schwarzem Schutzlack ausgebessert werden.



Aschenbehälter

Wenn der Grill nicht benutzt wird und das Kochfeld nicht abgedeckt ist, kann sich der Aschenbehälter mit Regenwasser füllen. In diesem Fall muss der Aschenbehälter vor der erneuten Benutzung des Grills geleert werden.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS FÜR SCHÄDEN

Cortenstahl

Corten Grill ist aus Cortenstahl gefertigt, einem Metall mit einer natürlichen Korrosionsschicht, die vor dem Eindringen von Rost schützt. Der Korrosionsprozess hat zum Zeitpunkt der Lieferung bereits begonnen. Nach der Lieferung dauert es weitere 6–12 Monate, bis sich die anfängliche Korrosion in eine vollständige Schutzschicht verwandelt hat.

Die Farbe des Grills kann sich im Laufe der Zeit verändern, da der Korrosionsprozess noch nicht vollständig abgeschlossen ist. Wir sind nicht verantwortlich für eventuelle Farbunterschiede zwischen verschiedenen Teilen des Grills.

Teile aus Cortenstahl, die bei der Lieferung weniger korrodiert sind als andere, können nicht ersetzt werden. Alle Teile werden im Laufe der Zeit aufgrund von Witterungseinflüssen natürlich korrodieren. Wir sind nicht verantwortlich für eventuelle Farbunterschiede zwischen verschiedenen Teilen des Grills.

Während die Korrosion noch oberflächlich ist, können Cortenstahlteile orangefarbene Flecken auf Kleidung, Haut und der Oberfläche, auf der sie stehen, verursachen. Bei Regen kann auch korrosives Wasser von diesen Teilen abfließen, das helle Stein- oder Holzoberflächen dauerhaft verschmutzen kann. Für Verschmutzungen durch Korrosion sind wir nicht verantwortlich.

Stahl mit schwarzer Oberfläche

Bitte beachten Sie, dass schwarze Grills ein spezielles Finish haben und daher anfälliger für Schäden während der Montage und des Gebrauchs sind. Wir haften nicht für Folgeschäden, die durch die Montage oder den Gebrauch Ihres Grills entstehen.

Witterungseinflüsse und Sonneneinstrahlung können zu Farbveränderungen der Lackierung führen. Wir sind für solche Verfärbungen nicht verantwortlich.

Die deutsche Version der Anleitung ist eine genaue Übersetzung der Anleitung des Herstellers. Die in diesem Handbuch verwendeten Bilder dienen nur zur Illustration und können nicht genau das Produkt entsprechen.

Děkujeme, že jste si zakoupili náš produkt.

Před použitím tohoto produktu si přečtete tento návod, abyste mohli naplno využívat přednosti tohoto produktu a předešli případnému zranění nebo poškození kvůli nesprávné manipulaci.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A PŘÍPRAVA GRILU

- Vzhledem ke značné hmotnosti prvků by vybalení a umístění grilu měly provádět alespoň dvě osoby.
- Abyste zabránili poškození na okrajích ocelové varné desky, nekutálejte ji, abyste s ní pohnuli. Pokud by k poškození okrajů kutálením došlo, nemohli byste desku už v budoucnu dobře očistit špachtlí.
- Zatímco koroze je stále povrchní, prvky z cortenové oceli mohou způsobit oranžové skvrny na oblečení, kůži a povrchu, na kterém stojí. Při dešti může z grilu stékat i korozivní voda, která může trvale zašpinit světlé kamenné nebo dřevěné povrchy.
- Nejlepší je umístit varnou desku na podstavu ve dvou lidech. Umístěte ji na podstavu, a pokud nesedí vodorovně, jemně ji pootáčejte, dokud se deska do podstavu kompletně neusadí. Při pokládání varné desky doporučujeme používat rukavice, aby nedošlo ke zranění. Buďte také opatrní, abyste si neušpinili oblečení, když se dotýkáte částí z cortenové oceli.
- **Upozornění:** Černé grily jsou náchylnější k poškození během montáže a používání kvůli své povrchové úpravě.
- Gril umístěte pouze na tvrdý, rovný, stabilní a žáruvzdorný povrch.
- Nepoužívejte čistý alkohol, benzín nebo jiné chemické látky při zakládání ohně. Je to velmi nebezpečné a může to ovlivnit potraviny na varné desce.
- Nikdy nenechávejte gril během používání bez dozoru.
- Během používání grilu, a dokud po použití nevychladne, udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah grilu.
- Gril nikdy nepoužívejte uvnitř nebo v částečně/zcela uzavřeném prostoru. Případný přebytek nebezpečných výparů může vést k otravě oxidem uhelnatým.
- Ujistěte se, že v okolí grilu nejsou žádné hořlavé materiály.
- Při použití exotického tvrdého dřeva použijte pouze malé množství najednou. Množství tepla generovaného tímto typem dřeva je takové, že velké množství použitého dřeva současně způsobí deformaci varné desky.
- Popel může zůstat velmi horký po dlouhou dobu, někdy i několik dní. Proto jej vždy dávejte do prázdného pozinkovaného kbelíku a před likvidací jej přelijte vodou, aby byl popel zcela zakrytý. Teprve poté popel vyhodte do běžné popelnice.
- Oheň nikdy nehaste vodou.

POUŽITÍ

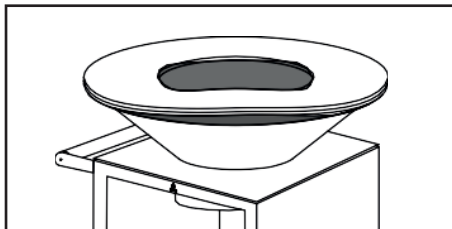
Palivové dříví

Používejte velmi suché dřevo s vlhkostí maximálně 20 %.

Doporučujeme použít bukové dřevo. Dobře funguje i jasanové dřevo.

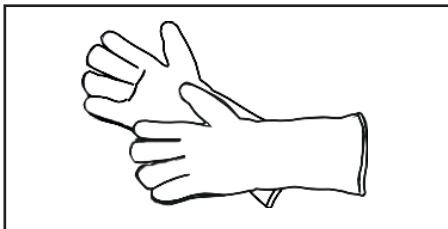
Buďte opatrní při používání exotického tvrdého dřeva – deska by se mohla zkroutit (obrázek 1).

V kombinaci s palivovým dřevem lze použít i dřevěné uhlí.



Obrázek 1

Pokřivená varná deska v důsledku použití příliš velkého množství exotického tvrdého dřeva najednou.



Obrázek 2

S rukavicemi G21 lze množství uhlíků snadno přesunout, pokud chcete teplo nasměrovat jinam.

Úložný prostor v grilu

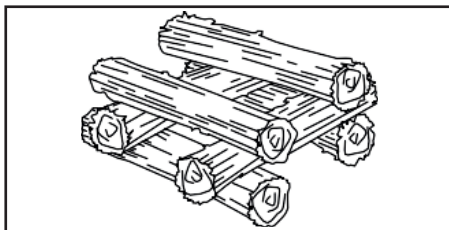
Při ukládání polen nebo jiných předmětů do úložného prostoru grilu vždy ponechtejте pod podstavou volný prostor alespoň 20 centimetrů.

VAROVÁNÍ: Když položíte polena nebo jiné předměty příliš blízko popelníku, mohou se vznítit, což může způsobit velmi nebezpečné situace.

Rozdělení ohně

Kusy dřeva naskládejte po dvou tak, jako byste stavěli srub (viz obrázek 3), s kůrou směrem ven, aby se zabránilo tvorbě kouře.

Ideální velikost polen je kolem 10 x 30 cm. Nedoporučujeme používat větší kusy dřeva. Ty mají tendenci se rychle vznítit, ale obecně nehoří správně kvůli nedostatku prostoru pro proudění vzduchu.



Obrázek 3

První použití

První rozdělení ohně

Je důležité zapálit malý oheň zhruba na 30 minut, aby se varná deska správně usadila. Během výroby byl střed desky lehce stlačen. Dbejte, aby byl oheň opravdu malý, v opačném případě se deska může ohnout až příliš.

Jaký olej použít

Při běžném použití je nejlepší použít rostlinný olej. První 2–3 použití grilu ale doporučujeme olivový olej, který má nižší bod zakouření a pomůže varné desce získat pěkný hnědo-černý odstín. Po několika prvních použitích můžete začít používat oleje s vyšším bodem zakouření, jako je slunečnicový olej.

Čas potřebný k zahřátí varné desky

Venkovní teplota je důležitým faktorem pro dobu potřebnou ke správnému zahřátí varné desky. Tato doba se může pohybovat od 25–30 minut na jaře a v létě do 45–60 minut na podzim a v zimě. Varná deska má tloušťku 10 mm, takže ke správnému zahřátí desky je třeba opravdu pořádný oheň.

Odstranění původní vrstvy z výroby z varné desky

Jakmile je varná deska opravdu dobře nahřátá, pokapejte ji olivovým olejem a rozetřete jej kuchyňskou utěrkou. Olivový olej se smísí s továrním olejem a umožní jeho snadné odstranění. Pokud se olivový olej naliže na desku, která není řádně zahřátá, uvolní se lepkavá černá hmota, kterou nelze snadno odstranit. 2–3x pokapejte desku olivovým olejem, poté vzniklou vrstvu na desce seškrábněte stěrkou. Varná deska je čistá a připravená k použití, jakmile z ní začne slézat pouze béžová hmota. Ještě jednou ji pokapejte olivovým olejem, rozprostřete a můžete začít vařit.

Udržování ohně

V závislosti na povětrnostních podmínkách a venkovní teplotě dosáhne varná deska teploty kolem 300 °C na vnitřním okraji a kolem 200 °C na vnějším okraji. Chcete-li tak učinit, vytvořte oheň pomocí výše uvedené metody dřevěného srubu. Jakmile dřevo správně hoří, rozložte žhavé uhlíky pod okraje varné desky a doprostřed přidejte nové dřevo kůrou nahoru. Proces opakujte po celou dobu grilování. Pokud fouká vítr, bude varná deska nejžhavější ve směru větru. Můžete to kompenzovat zatlačením více žhavých uhlíků opačným směrem.

UHAŠENÍ OHNĚ A ODSTRANĚNÍ POPELU

Hašení ohně

Nejllepší způsob je nechat oheň samovolně vyhasnout.

Odstraňování popela

Popel může zůstat velmi horký po dlouhou dobu, někdy i několik dní. Proto jej vždy dávejte do prázdného pozinkovaného kbelíku a před likvidací jej přelijte vodou, aby byl popel zcela zakrytý. Teprve poté popel vyhodte do běžné popelnice.

TIPY PRO ÚDRŽBU

Varná deska

Varná deska je vyrobena z oceli a bude korodovat, pokud se do ní nezapeče olej. Jakmile je olej řádně zapečen, dojde pouze k mírné korozi. Pokud gril delší dobu nepoužíváte, doporučujeme desku každých 15–30 dní ošetřit olejem. Protože ošetření studené varné desky olejem není snadné, je efektivnější použít rozprašovací láhev a jemný hadřík. Množství koroze velmi závisí na klimatu. Slaný, vlhký vzduch je samozřejmě mnohem horší než vzduch suchý.

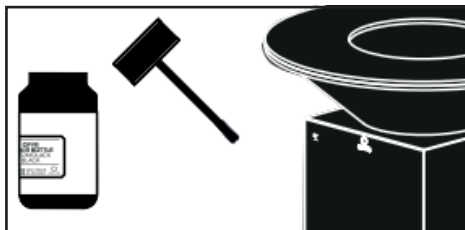
Pokud gril používáte hodně, na varné desce se vytvoří hladká vrstva karbonových zbytků, díky čemuž bude její používání mimořádně hladké a pohodlné. Čas od času se může tato vrstva sem tam odtrhnout. Když si všimnete, že se na některých místech odštipává, jednoduše odštěpky seškrábněte špachtlí a natřete novým olejem. Vrstva uhlikových zbytků se tímto způsobem postupně sama obnoví.

Základna

Během vaření se na základně mohou objevit olejové skvrny. Tyto skvrny nelze ze základny z corten oceli smýt. Celou základnu z cortenové oceli je však možné ošetřit olejem pomocí kuchyňské utěrky. Taková úprava způsobí, že celá základna bude tmavší a olejové skvrny nebudou vidět.

Černé grily

Černě lakované grily vyžadují více údržby než corten grily a i přes kvalitní lak jsou náchylnější k poškrábání a poškození. Poškrábaný povrch lze opravit pomocí žáruvzdorné ochranné černé barvy ve spreji.



Popelník

Když gril nepoužíváte a není-li varná deska zakrytá, může se popelník naplnit dešťovou vodou. Pokud se tak stane, je třeba jej před dalším použitím grilu vyprázdnit.

VYLOUČENÍ ODPOVĚDNOSTI ZA ŠKODU

Corten ocel

Corten gril je vyroben z cortenové oceli – kovu s přirozenou vrstvou koroze, která chrání před proděravěním rzi. Korozní proces započal již v době dodání grilu. Po dodání trvá dalších 6–12 měsíců, než se prvotní koroze promění v plně ochrannou vrstvu.

Barva grilu se může v průběhu času změnit, protože proces koroze se ještě plně nerozvinul. Neručíme za případné barevné rozdíly mezi různými částmi grilu.

Jakékoli části cortenové oceli, které jsou při dodání méně zkorodované než jiné, nejsou způsobilé k výměně. Všechny součásti budou časem přirozeně korodovat vlivem počasí. Neručíme za případné barevné rozdíly mezi různými částmi grilu.

Zatímco koroze je stále povrchní, části z cortenové oceli mohou způsobit oranžové skvrny na oblečení, kůži a povrchu, na kterém stojí. Při dešti může z těchto součástí stékat i korozivní voda, která může trvale znečistit světlé kamenné nebo dřevěné povrchy. Neručíme za znečištění v důsledku koroze.

Ocel s černou povrchovou úpravou

Vezměte prosím na vědomí, že černé grily mají zvláštní povrchovou úpravu a jsou tak náchylnější k poškození během sestavování a používání. Neneseme odpovědnost za žádné následné škody vyplynulé při sestavení nebo používání vašeho grilu.

Vlivem povětrnostních podmínek a slunečního záření může dojít ke změně barvy nátěru. Za takové zbarvení neneseme odpovědnost.

Česká verze návodu je přesným překladem originálního návodu výrobce.

Fotografie použité v manuálu jsou pouze ilustrační a nemusí se přesně shodovat s výrobkem.

Ďakujeme, že ste si zakúpili náš produkt.

Pred použitím tohto produktu si prečítajte tento návod, aby ste predišli nesprávnej manipulácii alebo zraneniu, a nesprávnemu použitiu zariadenia.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PRÍPRAVA GRILU

- Vzhľadom na značnú hmotnosť prvkov by vybalenie a umiestnenie grilu mali vykonávať aspoň dve osoby.
- Aby ste zabránili poškodeniu na okrajoch oceľovej varnej dosky, nekotúľajte ju, aby ste s ňou pohli. Dosku už nemožno poriadne očistiť špachtľou, keď sú okraje poškodené.
- Zatiaľ čo korózia je stále povrchová, prvky z cortenovej ocele môžu spôsobiť oranžové škvrny na oblečení, koži a povrchu, na ktorom stojí. Pri daždi môže z grilu stekať aj korozívna voda, ktorá môže trvalo zašpiniť svetlé kamenné alebo drevené povrchy.
- Najlepšie je umiestniť varnú dosku na podstavu v dvoch ľudoch. Umiestnite ju na podstavu, a pokiaľ nesedí vodorovne, môžete s ňou otáčať, kým sa doska do podstavy kompletne neusadí. Pri pokladaní varnej dosky odporúčame používať rukavice, aby nedošlo k zraneniu. Buďte tiež opatrní, aby ste si neušpinili oblečenie, keď sa dotýkate častí z cortenovej ocele.
- Upozornenie: Čierne grily sú náchylnejšie na poškodenie počas montáže a používania kvôli svojej povrchovej úprave.
- Gril umiestnite iba na tvrdý, rovný, stabilný a žiaruvzdorný povrch.
- Použitie čistého alkoholu, benzínu alebo iných chemických látok pri zakladaní ohňa je veľmi nebezpečné a môže ovplyvniť potraviny na varnej doske.
- Nikdy nenechávajte gril počas používania bez dozoru.
- Počas používania grilu, a kým po použití nevychladne, udržiajte deti a domáce zvieratá mimo dosahu grilu.
- Gril nikdy nepoužívajte vo vnútri alebo v čiastočne/úplne uzavretom priestore. To spôsobuje prebytok nebezpečných výparov, ktoré môžu viesť k otrave oxidom uhľnatým.
- Uistite sa, že v okolí grilu nie sú žiadne horľavé materiály.
- Pri použití exotického tvrdého dreva použite iba malé množstvo naraz. Množstvo tepla generovaného týmto typom dreva je také, že veľké množstvo použitého dreva súčasne spôsobí deformáciu varnej dosky.
- Popol môže zostať veľmi horúci po dlhú dobu, niekedy aj niekoľko dní. Preto ho vždy dávajte do prázdneho pozinkovaného vedra a pred likvidáciou ho prelejte vodou, aby bol popol úplne zakrytý. Až potom popol vyhodte do bežnej popolnice.
- Oheň nikdy nehaste vodou.

POUŽITIE

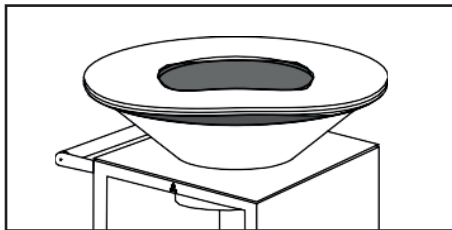
Palivové drevo

Používajte veľmi suché drevo s vlhkosťou maximálne 20%.

Odporúčame použiť bukové drevo. Dobre funguje aj jaseňové drevo.

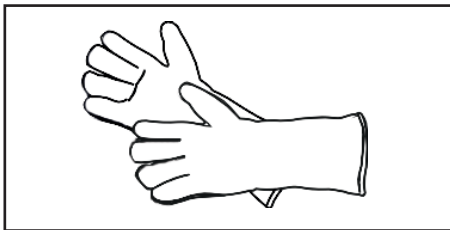
Buďte opatrní pri používaní exotického tvrdého dreva – doska by sa mohla skrútiť (obrázok 1).

V kombinácii s palivovým drevom je možné použiť aj drevené uhlie.



Obrázok 1

Pokrivená varná doska v dôsledku použitia príliš veľkého množstva exotického tvrdého dreva naraz.



Obrázok 2

S rukavicami G21 je možné množstvo uhlíkov ľahko presunúť, ak chcete teplo nasmerovať inam.

Úložný priestor v grile

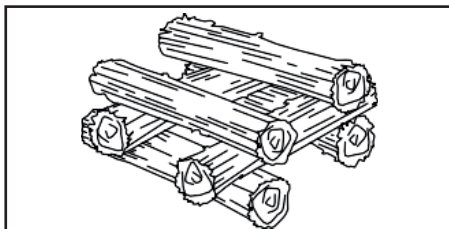
Pri ukladaní polien alebo iných predmetov do úložného priestoru grilu vždy ponechajte pod podstavou voľný priestor aspoň 20 centimetrov.

VAROVANIE: Keď položíte polená alebo iné predmety príliš blízko popolníka, môžu sa vznietiť, čo môže spôsobiť veľmi nebezpečné situácie.

Rozrobenie ohňa

Kusy dreva naskladajte po dvoch tak, ako by ste stavali zrub (viď obrázok 3), s kôrou smerom von, aby sa zabránilo tvorbe dymu.

Ideálna veľkosť polien je okolo 10x30 cm. Neodporúčame používať väčšie kusy dreva. Tie majú tendenciu sa rýchlo vznietiť, ale všeobecne nehoria správne kvôli nedostatku priestoru na prúdenie vzduchu.



Obrázok 3

PRVÉ POUŽITIE

Prvé založenie ohňa

Je dôležité zapáliť malý oheň zhruba na 30 minút, aby sa varná doska správne usadila. Počas výroby bol stred dosky ľahko stlačený. Dbajte, aby bol oheň skutočne malý, v opačnom prípade sa doska môže ohnúť až príliš.

Aký olej použiť

Pri bežnom použití je najlepšie použiť rastlinný olej. Prvé 2-3x použitie grilu ale odporúčame použiť olivový olej. Olivový olej má nižší bod prepálenia, ktorý pomôže varnej doske získať pekný hnedo-čierny odtieň. Po niekoľkých prvých použitíach môžete začať používať oleje s vyšším bodom prepálenia, ako je slnečnicový olej.

Čas potrebný na zahriatie varnej dosky

Vonkajšia teplota je dôležitým faktorom pre dobu potrebnú na správne zahriatie varnej dosky. Táto doba sa môže pohybovať od 25-30 minút na jar a v lete, do 45-60 minút na jeseň a v zime. Varná doska má hrúbku 10 mm, takže na správne zahriatie dosky potrebuje poriadny oheň.

Odstránenie pôvodnej vrstvy z výroby z varnej dosky

Akonáhle je varná doska naozaj dobre nahriata, pokvapajte ju olivovým olejom a rozotrite ho kuchynskou utierkou. Olivový olej sa zmieša s továrenským olejom a umožní jeho ľahké odstránenie. Pokiaľ sa olivový olej naleje na dosku, ktorá nie je riadne zahriata, uvoľní sa lepkavá čierna hmota, ktorú nemožno ľahko odstrániť. 2-3x pokvapajte dosku olivovým olejom, potom vzniknutú vrstvu na doske zoškrabnite stierkou. Varná doska je čistá a pripravená na použitie akonáhle z nej začne zliezať iba béžová hmota. Ešte raz ju pokvapajte olivovým olejom, rozprestrite a môžete začať variť.

Udržiavanie ohňa

V závislosti na poveternostných podmienkach a vonkajšej teplote dosiahne varná doska teploty okolo 300 °C na vnútornom okraji a okolo 200 °C na vonkajšom okraji. Ak tak chcete urobiť, vytvorte oheň pomocou vyššie uvedenej metódy dreveného zrubu. Akonáhle drevo správne horí, rozložte žeravé uhlíky pod okraje varnej dosky a doprostred pridajte nové drevo kôrou hore. Proces opakujte po celú dobu grilovania. Pokiaľ fúka vietor, bude varná doska najhorúcejšia v smere vetra. Môžete to kompenzovať zatlačením viacerých horúcich uhlíkov opačným smerom.

UHASENIE OHŇA A ODSTRÁNENIE POPOLA

Hasenie požiaru

Najlepší spôsob je nechať oheň vyhasnúť.

Odstraňovanie popola

Popol môže zostať veľmi horúci po dlhú dobu, niekedy aj niekoľko dní. Preto ho vždy dávajte do prázdneho pozinkovaného vedra a pred likvidáciou ho prelejte vodou, aby bol popol úplne zakrytý. Až potom popol vyhodte do bežnej popolnice.

TIPY NA ÚDRŽBU

Varná doska

Varná doska je vyrobená z ocele a bude korodovať, pokiaľ sa do nej nezapečie olej. Akonáhle je olej riadne zapečený, dôjde iba k miernej korózii. Pokiaľ gril dlhšiu dobu nepoužívate, odporúčame dosku každých 15-30 dní ošetriť olejom. Pretože ošetrovanie studenej varnej dosky olejom nie je ľahké, je efektívnejšie použiť rozprašovací fľašu a jemnú handričku. Množstvo korózie veľmi závisí od klímy. Slaný, vlhký vzduch je samozrejme oveľa horší ako vzduch suchý.

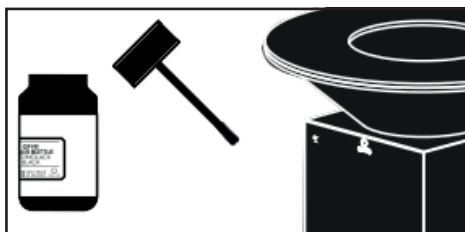
Pokiaľ gril používate veľa, na varnej doske sa vytvorí hladká vrstva karbónových zvyškov, vďaka čomu bude jej používanie mimoriadne hladké a pohodlné. Čas od času sa môže táto vrstva sem tam odtrhnúť. Keď si všimnete, že sa na niektorých miestach odštiepava, jednoducho odštiepky zoškrabnite špachtľou a natrite novým olejom. Vrstva uhľíkových zvyškov sa týmto spôsobom postupne sama obnoví.

Základňa

Počas varenia sa na základni môžu objaviť olejové škvrny. Tieto škvrny nemožno zo základne z corten ocele zmyť. Celú základňu z cortenovej ocele je však možné ošetriť olejom pomocou kuchynskej utierky. Taká úprava spôsobí, že celá základňa bude tmavšia a olejové škvrny nebudú vidieť.

Čierne grily

Čierne lakované grily vyžadujú viac údržby ako corten grily a aj napriek kvalitnému laku sú náchylnejšie na poškrabanie a poškodenie. Poškrabávaný povrch je možné opraviť pomocou žiaruvzdornej ochranej čiernej farby v spreji.



Popolník

Keď gril nepoužívate a ak nie je varná doska zakrytá, môže sa popolník naplniť dažďovou vodou. Pokiaľ sa tak stane, je treba pred ďalším použitím grilu popolník vyprázdniť.

VYLÚČENIE ZODPOVEDNOSTI ZA ŠKODU

Corten oceľ

Corten gril je vyrobený z cortenovej ocele: kovu s prirodzenou vrstvou korózie, ktorá chráni pred prederavením hrdzou. Koróznny proces sa začal už v dobe dodania grilu. Po dodaní trvá ďalších 6-12 mesiacov, kým sa prvotná korózia premení na plne ochrannú vrstvu.

Farba grilu sa môže v priebehu času zmeniť, pretože proces korózie sa ešte úplne nerozvinul. Neručíme za prípadné farebné rozdiely medzi rôznymi časťami grilu.

Akékoľvek časti cortenovej ocele, ktoré sú pri dodaní menej skorodované ako iné, nie sú spôsobilé na výmenu. Všetky súčasti budú časom prirodzene korodovať vplyvom počasia. Neručíme za prípadné farebné rozdiely medzi rôznymi časťami grilu.

Zatiaľ čo korózia je stále povrchová, časti z cortenovej ocele môžu spôsobiť oranžové škvrny na oblečení, koži a povrchu, na ktorom stojí. Pri daždi môže z týchto súčastí stekať aj korozívna voda, ktorá môže trvalo znečistiť svetlé kamenné alebo drevené povrchy. Neručíme za znečistenie v dôsledku korózie.

Oceľ s čiernou povrchovou úpravou

Vezmite prosím na vedomie, že čierne grily majú zvláštnu povrchovú úpravu a sú tak náchylnejšie na poškodenie počas zostavovania a používania. Nenesieme zodpovednosť za žiadne následné škody vyplývajúce pri zostavení alebo používaní vášho grilu.

Vplyvom poveternostných podmienok a slnečného žiarenia môže dôjsť k zmene farby náteru. Za takéto sfarbenie nenesieme zodpovednosť.

Slovenská verzia návodu je presným prekladom originálneho návodu výrobcu.

Fotografie použité v návode sú len ilustračné a nemusia sa presne zhodovať s výrobkom.

Köszönjük, hogy megvásárolta a termékünket.

Kérjük, hogy a termék használata előtt olvassa el ezeket az utasításokat, hogy elkerülje a helytelen kezelést vagy károsodást, illetve a berendezés helytelen használatát.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK ÉS A GRILL ELŐKÉSZÍTÉSE

- Az alkotórészek jelentős súlya miatt a grill kicsomagolását és elhelyezését legalább két személynek kell elvégeznie.
- Az acél főzőlap éleinek károsodása elkerülése érdekében ne görgesse azt a mozgatás során. A lapot már nem lehet kellően megtisztítani spatulával, ha az élek megsérültek.
- Bár a korrózió még felületes, a Corten-acél részei narancssárga foltokat okozhatnak a ruházaton, a bőrön és a felületen, amelyen áll. Eső esetén a korrodáló víz lefolyhat a grillről is és tartósan elszínezheti a világos kő- vagy fafelületeket.
- A legjobb, ha a főzőlapot két emberrel együtt helyezi az alapra. Helyezze az alapra, és ha nem ül vízszintesen, akkor addig forgassa, amíg a főzőlap teljesen rá nem ül az alapra. A sérülések elkerülése érdekében javasoljuk, hogy a főzőlap felhelyezésekor viseljen kesztyűt. Vigyázzon arra is, hogy a Corten-acél alkatrészek érintésekor ne szennyezze be a ruházatát.
- Figyelmeztetés: A fekete grillrácsok a felületük miatt érzékenyebbek a sérülésekre a telepítés és a használat során.
- A grillsütőt csak kemény, vízszintes, stabil és hőálló felületre helyezze.
- Tiszta alkohol, benzin vagy más vegyszerek használata a tűzgyújtáskor eléggé veszélyesek és hatással lehetnek a főzőlapon lévő ételekre.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a grillt használat közben.
- Tartsa távol a gyerekeket és a háziállatokat a grilltől használat közben és használat után is egészen a kihűlésig.
- Soha ne használja a grillsütőt zárt térben vagy részben/teljesen zárt helyen. Ez veszélyes füstgázok feleslegét okozza, amelyek szén-monoxid-mérgezéshez vezethetnek.
- Győződjön meg róla, hogy a grill körül nincsenek gyúlékony anyagok.
- Egzotikus keményfa felhasználásakor egyszerre csak kis mennyiséget használjon. Az ilyen típusú fák által termelt hőmennyiség olyan mértékű, hogy az egyszerre felhalmozott nagy mennyiségű fa a főzőlap torzulását okozza.
- A hamu hosszú ideig, néha több napig is nagyon forró maradhat. Ezért mindig tegye egy üres galvanizált vödörbe és kidobás előtt öntse le vízzel, hogy a hamut teljesen ellepje. Csak ezután dobja ki a hamut egy normál szemetesbe.
- Soha ne oltsa el a tüzet vízzel.

HASZNÁLAT

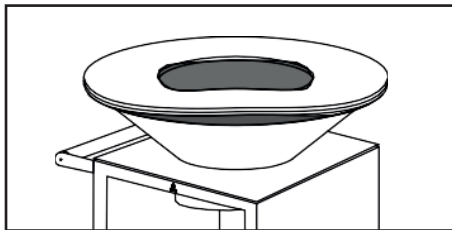
Tűzifa

Nagyon száraz, legfeljebb 20%-os nedvességtartalmú fát használjon.

Javasoljuk a bükkfa használatát. A kőrisfa is jól megfelel.

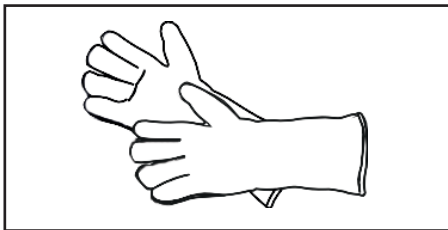
Legyen óvatos, ha egzotikus keményfát használ - a főzőlap deformálódhat (1. ábra).

A tűzifával együtt faszén is használható.



1. ábra

Túl sok egzotikus keményfa egyidejű használata miatt deformálódott a főzőlap.



2. ábra

A G21 kesztyűvel a parázs mennyisége könnyen áthelyezhető, ha máshová szeretné irányítani a hőhatást.

Tároló hely a grillsütőben

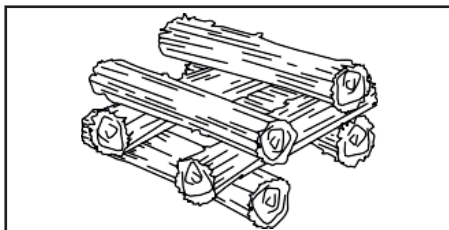
Ha tűzifát, farönköket vagy más tárgyakat tárol a grill tároló rekeszében, mindig hagyjon legalább 20 centiméternyi szabad helyet a talapzat alatt.

FIGYELMEZTETÉS: Ha a farönkök vagy más tárgyak túl közel kerülnek a beépített grill hamutálcájához, azok meggyulladhatnak, amik nagyon veszélyes helyzeteket is okozhatnak.

Tűzgyújtás

A fadarabokat párban rakja egymásra, mintha rönkházat építene (lásd a 3. ábrát), úgy, hogy a fakéreg kifelé legyen fordítva, hogy megakadályozza a füstképződést.

A fahasábok ideális mérete körülbelül 10x30 cm. Nem javasoljuk, hogy ennél nagyobb fadarabokat használjon. Ezek hajlamosak gyorsan lángra lobbanni, de általában nem égnek megfelelően a levegő áramlásához szükséges hely hiánya miatt.



3. ábra

ELSŐ HASZNÁLAT

A tűz meggyújtása

Fontos, hogy kb. 30 percig kis lánggal égjen a tűz, hogy a főzőlap jól be tudjon illeszkedni. A gyártás során a főzőlap közepe kissé összepréselődött. Ügyeljen arra, hogy a tűz valóban csak nagyon kicsi legyen, különben a főzőlap túlságosan meghajolhat.

Milyen olajat használjunk

Szokásos használat esetén a legjobb, ha növényi olajat használ. A grill első 2-3 használatakor azonban olívaolajat ajánlunk. Az olívaolajnak alacsonyabb a füstpontja, ami segít abban, hogy a főzőlap szép barna-fekete árnyalatot kapjon. Az első néhány használat után elkezdhet magasabb füstpontú olajokat, például napraforgóolajt használni.

A főzőlap felmelegedésének ideje

A külső hőmérséklet fontos tényező abban, hogy mennyi idő alatt melegszik fel kellőképpen a főzőlap. Ez az idő tavasszal és nyáron 25-30 perc, ősszel és télen pedig 45-60 perc lehet. A főzőlap 10 mm vastag, ezért kellő tűzre van szüksége ahhoz, hogy a főzőlap megfelelően felmelegedjen.

Az eredeti gyártási réteg eltávolítása a főzőlapról

Miután a főzőlapot igazán jól felmelegítette, locsolja meg olívaolajjal és kenje szét egy konyharuhával. Az olívaolaj összekeveredik a gyári olajjal és lehetővé teszi a könnyű eltávolítást. Ha az olívaolajat a nem megfelelően felhevített lapra öntjük, akkor ragadós fekete anyagot bocsát ki, amelyet nem lehet könnyen eltávolítani. A főzőlap akkor tiszta és használható, ha már csak bézs színű anyag kezd leoldódni. Locsolja meg még egyszer olívaolajjal, kenje szét, és kezdje el a főzést.

A tűz karbantartása

Az időjárási viszonyoktól és a külső hőmérséklettől függően a főzőlap a belső peremén körülbelül 300 °C, a külső peremén pedig körülbelül 200 °C hőmérsékletet ér el. Ehhez a fenti farönkházás módszerrel rakjon tüzet. Miután a fa jól elégett, terítse a forró parazsat a főzőlap szélei alá, és tegyen új fát középre, kéreggel felfelé. Ismétlje meg ezt a műveletet az egész grillezés alatt. Ha fúj a szél, a főzőlap a szél irányában lesz a legforróbb. Ezt ellensúlyozhatja azzal, hogy több parazsat tol az ellenkező irányba.

A TŰZ ELOLTÁSA ÉS A HAMU ELTÁVOLÍTÁSA

A tűz eloltása

A legjobb megoldás, ha hagyja, hogy a tűz kialudjon.

A hamu eltávolítása

A hamu sokáig, néha több napig is nagyon forró maradhat. Ezért mindig tegye egy üres galvanizált vödörbe, és az eltakarítás előtt fedje le vízzel, hogy a hamut teljesen ellepje. Csak ezután dobja ki a hamut egy szemetes kukába.

KARBANTARTÁSI TIPPEK

Főzőlap

A főzőlap acélból készült és korrodálódni fog, ha nem tömítünk bele olajat. Ha az olaj megfelelően be van sütvé, csak enyhe korrózió lép fel. Ha hosszabb ideig nem használja a grillsütőt, ajánlott 15-30 naponta olajjal kezelni a lapot. Mivel a hideg főzőlap olajjal való kezelése nem egyszerű, hatékonyabb, ha egy szórófejes flakont és egy puha kendőt használ. A korrózió mértéke nagyban függ az éghajlattól. A sós, párás levegő nyilvánvalóan sokkal rosszabb, mint a száraz levegő.

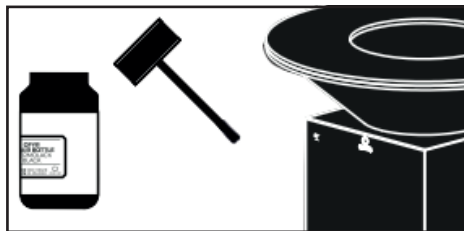
Ha sokat használja a grillsütőt, a főzőlapon sima szénmaradvány réteg képződik, ami egyenetlenség és kényelmesség teszi használatát. Időről időre ez a réteg leválhat. Ha azt veszi észre, hogy egyes helyeken lepattog, egyszerűen kaparja le a darabkákat egy spatulával és kenje be újra olajjal. A szénmaradvány réteg így fokozatosan megújul.

Bázis / Alap

A főzés során olajfoltok jelenhetnek meg az alapon. Ezek a foltok nem moshatóak le a Corten-acél alapról. A teljes Corten-acél alapot azonban egy konyharuha segítségével olajjal lehet ápolni. Ez a felületkezelés az egész alapot sötétebbé teszi és az olajfoltok nem lesznek láthatóak.

Fekete rácsok

A feketére festett rácsok több karbantartást igényelnek, mint a Corten-acél rácsok és a lakkozás minősége ellenére hajlamosabbak a karcolásokra és a sérülésekre. A megkarcolt felületet hőálló fekete védő festékszóróval lehet helyrehozni.



Hamutálca

Amikor a grill nincs használatban és a főzőlap nincs letakarva, a hamutálca megtelhet esővízzel. Ha ez előfordul, a hamutálcat ki kell üríteni, mielőtt a grillt újra használná.

A FELELŐSSÉG KIZÁRÁSA

Corten acél

Corten grill Corten acélból készült: olyan fém, amelynek természetes korróziós rétege véd a rozsdá ellen. A korróziós folyamat már a grill szállításakor megkezdődött. A szállítást követően további 6-12 hónapba telik, amíg a kezdeti korrózió teljesen védőréteggé alakul.

A grill színe idővel változhat, mivel a korróziós folyamat még nem alakult ki teljesen. Nem vállalunk felelősséget a grill különböző részei közötti színkülönbségekért.

A Corten acélból készült olyan részek, amelyek a szállításkor kevésbé korrodálódtak, mint a többi, nem jogosultak cserére. Az időjárás hatására minden alkatrész idővel természetes módon korrodálódik. Nem vállalunk felelősséget a grill különböző részei közötti színkülönbségekért.

Bár a korrózió még felületes, a Corten acél alkatrészek narancssárga foltokat okozhatnak a ruházaton, a bőrön és a felületen, amelyen állnak. Eső esetén a korróziós víz is lefolyhat ezekről az alkatrészekről, ami tartósan elszínezheti a világos kő- vagy fafelületeket. A korrózió okozta szennyeződésekért nem vállalunk felelősséget.

Fekete bevonatú acél

Felhívjuk figyelmét, hogy a fekete rácsok speciális bevonattal készültek, ezért az összeszerelés és a használat során fokozottan sérülékenyebbek a károsodásokra. Nem vállalunk felelősséget a grill összeszereléséből vagy használatából eredő esetleges következményes károkért.

Az időjárási körülmények és a napfény a festék elszíneződését okozhatja. Az ilyen elszíneződésekért sem vállalunk felelősséget.

A magyar használati utasítás a gyártótól kapott verzió pontos fordítása.

A kézikönyvben használt fényképek csak illusztrációk, nem egyeznek meg pontosan a termékkel.

Dziękujemy za zakup naszego produktu.

Prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed rozpoczęciem korzystania z produktu, aby zapobiec niewłaściwej obsłudze, obrażeniom i niewłaściwemu użytkowaniu sprzętu.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I PRZYGOTOWANIE GRILLA

- Ze względu na znaczną wagę elementów, rozpakowaniem i ustawieniem grilla powinny zajmować się co najmniej dwie osoby.
- Aby zapobiec uszkodzeniu krawędzi stalowej płyty do gotowania, nie należy jej przesuwać. Gdy krawędzie są uszkodzone, płyty nie można prawidłowo wyczyścić szpatułką.
- Podczas gdy korozja jest nadal powierzchowna, elementy ze stali kortenowej mogą powodować pomarańczowe plamy na odzieży, skórze i powierzchni, na której spoczywa. Gdy pada deszcz, korozyjna woda może również spływać z grilla i trwale plamić jasne powierzchnie kamienne lub drewniane.
- Najlepiej jest umieścić płytę grzewczą na podstawie przy pomocy dwóch osób. Umieść ją na podstawie, a jeśli nie jest ustawiona poziomo, możesz ją obrócić, aż płyta grzewcza zostanie całkowicie osadzona w podstawie. Zalecamy noszenie rękawic podczas umieszczania płyty grzewczej, aby uniknąć obrażeń. Należy również uważać, aby nie zabrudzić ubrania podczas dotykania elementów ze stali kortenowej.
- Uwaga: Czarne grille są bardziej podatne na uszkodzenia podczas instalacji i użytkowania ze względu na ich wykończenie.
- Grill należy umieszczać wyłącznie na twardej, płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Używanie czystego alkoholu, benzyny lub innych chemikaliów do rozpalania ognia jest bardzo niebezpieczne i może mieć wpływ na żywność na płycie grzewczej.
- Nigdy nie pozostawiaj grilla bez nadzoru podczas użytkowania.
- Trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z dala od grilla, gdy jest on używany i dopóki nie ostygnie po użyciu.
- Nigdy nie używaj grilla w pomieszczeniach zamkniętych lub częściowo zamkniętych. Powoduje to nadmiar niebezpiecznych oparów, które mogą prowadzić do zatrucia tlenkiem węgla.
- Upewnij się, że wokół grilla nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
- W przypadku korzystania z egzotycznego drewna twardego należy używać tylko niewielkiej ilości na raz. Ilość ciepła generowanego przez ten rodzaj drewna jest tak duża, że duże ilości drewna używane w tym samym czasie spowodują zniekształcenie płyty grzewczej.
- Popiół może pozostawać bardzo gorący przez długi czas, czasami nawet przez kilka dni. Dlatego przed wyrzuceniem należy zawsze umieścić go w pustym ocynkowanym wiadrze i zalać wodą, aby upewnić się, że popiół jest całkowicie przykryty. Dopiero potem wyrzucić popiół do zwykłego pojemnika na śmieci.
- Nigdy nie polewać ognia wodą.

UŻYTKOWANIE

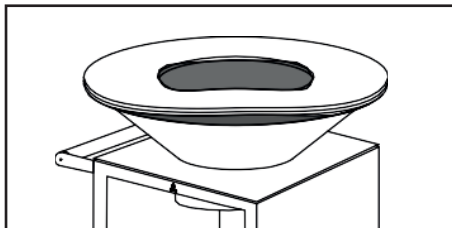
Drewno opałowe

Należy używać bardzo suchego drewna o maksymalnej wilgotności 20%.

Zalecamy stosowanie drewna bukowego. Dobrze sprawdza się również drewno jesionowe.

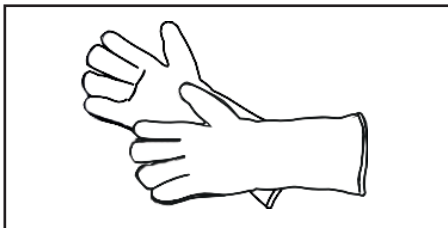
Należy zachować ostrożność w przypadku stosowania egzotycznego drewna twardego - płyta może się odkształcić (rysunek 1).

Węgiel drzewny może być również używany w połączeniu z drewnem opałowym.



Rysunek 1

Wypaczona płyta grzewcza z powodu użycia zbyt dużej ilości egzotycznego drewna twardego na raz.



Rysunek 2

W rękawicach G21 ilość węgla można łatwo zmienić, jeśli chcemy skierować ciepło w inne miejsce.

Miejsce do przechowywania w grillu

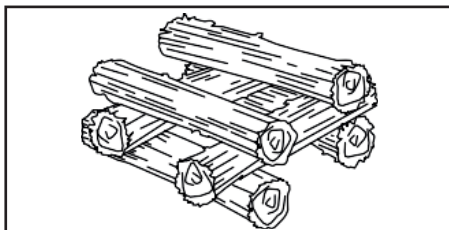
Podczas przechowywania polan lub innych przedmiotów w schowku grillu, zawsze należy pozostawić co najmniej 20 centymetrów wolnej przestrzeni pod podstawą.

OSTRZEŻENIE: Jeśli polana lub inne przedmioty zostaną umieszczone zbyt blisko popielnika, mogą się zapalić, co może spowodować bardzo niebezpieczne sytuacje.

Rozpalanie ognia

Układaj kawałki drewna parami, tak jakbyś budował chatę z bali (patrz rysunek 3), z korą skierowaną na zewnątrz, aby zapobiec gromadzeniu się dymu.

Idealny rozmiar polan to około 10x30 cm. Nie zalecamy stosowania większych kawałków drewna. Mają one tendencję do szybkiego zapalania się, ale generalnie nie palą się prawidłowo z powodu braku miejsca na przepływ powietrza.



Rysunek 3

PIERWSZE UŻYCIE

Pierwsze rozpalenie ognia

Ważne jest, aby rozpać mały ogień na około 30 minut, aby płyta mogła się odpowiednio osadzić. Podczas produkcji środek płyty został lekko ściśnięty. Upewnij się, że ogień jest naprawdę mały, w przeciwnym razie płyta może się zbyt szybko wygiąć.

Jakiego oleju używać

Do normalnego użytkowania najlepiej używać oleju roślinnego. Zalecamy jednak stosowanie oliwy z oliwek przez pierwsze 2-3 razy podczas korzystania z grilla. Oliwa z oliwek ma niższy punkt dymienia, co pomoże płycie grzewczej uzyskać ładny brązowo-czarny odcień. Po kilku pierwszych użyciach można zacząć używać olejów o wyższym punkcie dymienia, takich jak olej słonecznikowy.

Czas nagrzewania się płyty grzewczej

Temperatura zewnętrzna jest ważnym czynnikiem wpływającym na czas nagrzewania się płyty grzewczej. Czas ten może wynosić od 25-30 minut wiosną i latem do 45-60 minut jesienią i zimą. Płyta ma grubość 10 mm, więc do jej prawidłowego nagrzania potrzebny jest spory ogień.

Usuwanie oryginalnej warstwy produkcyjnej z płyty grzewczej

Gdy płyta jest już naprawdę dobrze rozgrzana, skrop ją oliwą z oliwek i rozprowdz ją ręcznikiem kuchennym. Oliwa z oliwek wymiesza się z fabrycznym olejem i pozwoli na jego łatwe usunięcie. Jeśli oliwa z oliwek zostanie wylana na płytę, która nie jest odpowiednio podgrzana, uwolni lepką czarną substancję, której nie będzie można łatwo usunąć. Płyta jest czysta i gotowa do użycia, gdy tylko zacznie z niej schodzić beżowa substancja. Ponownie skrop ją oliwą z oliwek, rozprowdz i rozpocznij gotowanie.

Utrzymywanie ognia

W zależności od warunków pogodowych i temperatury zewnętrznej, płyta osiągnie temperaturę około 300°C na wewnętrznej krawędzi i około 200°C na zewnętrznej krawędzi. Aby to zrobić, rozpal ogień, korzystając z powyższej metody. Gdy drewno odpowiednio się wypali, rozłóż rozżarzone węgle pod krawędziami płyty i dodaj nowe drewno na środku, stroną z korą do góry. Powtarzaj ten proces przez cały czas grillowania. Jeśli wieje wiatr, płyta grzewcza będzie najgorętsza w kierunku wiatru. Można to zrekompensować, przesuwając więcej węgli w przeciwnym kierunku.

GASZENIE POŻARU I USUWANIE POPIOŁÓW

Gaszenie pożaru

Najlepszym sposobem jest pozwolić, aby ogień się wypalił.

Usuwanie popiołów

Popiół może pozostawać bardzo gorący przez długi czas, czasami nawet przez kilka dni. Dlatego przed usunięciem należy zawsze umieścić go w pustym ocynkowanym wiadrze i zalać wodą, tak aby popiół był całkowicie przykryty. Dopiero potem wyrzucić popiół do zwykłego pojemnika na śmieci.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE KONSERWACJI

Płyta grzewcza

Płyta grzewcza jest wykonana ze stali i będzie korodować, jeśli olej nie zostanie w niej uszczelniony. Po prawidłowym zapieczeniu oleju wystąpi jedynie niewielka korozja. Jeśli grill nie będzie używany przez dłuższy czas, zaleca się smarowanie płyty olejem co 15-30 dni. Ponieważ smarowanie zimnej płyty olejem nie jest łatwe, skuteczniejsze jest użycie butelki z rozpylaczem i miękkiej szmatki. Stopień korozji w dużym stopniu zależy od klimatu. Słone, wilgotne powietrze jest oczywiście znacznie gorsze niż suche.

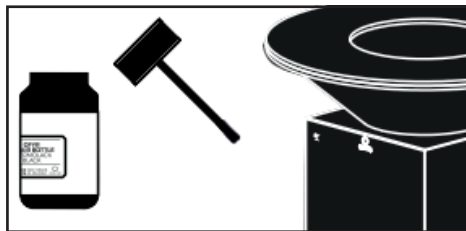
Jeśli często używasz grilla, na płycie grzewczej utworzy się gładka warstwa osadu węglowego, dzięki czemu będzie ona wyjątkowo gładka i wygodna w użyciu. Od czasu do czasu warstwa ta może się złuszczać. Jeśli zauważysz, że w niektórych miejscach odpryskuje, po prostu zeszkrob wióry szpatułką i pokryj nowym olejem. W ten sposób warstwa osadu węglowego będzie się stopniowo odnawiać.

Podstawa

Podczas gotowania na podstawie mogą pojawić się plamy oleju. Plam tych nie można zmyć z podstawy ze stali kortenowskiej. Całą podstawę ze stali kortenowskiej można jednak pokryć olejem za pomocą ręcznika kuchennego. Zabieg ten sprawi, że cała podstawa będzie ciemniejsza, a plamy oleju nie będą widoczne.

Czarne grille

Grille pomalowane na czarno wymagają więcej konserwacji niż grille kortenowe i, pomimo jakości lakieru, są bardziej podatne na zadrapania i uszkodzenia. Zarysowaną powierzchnię można naprawić za pomocą odpornej na ciepło czarnej farby ochronnej w sprayu.



Popielnik

Gdy grill nie jest używany, a płyta grzewcza nie jest przykryta, popielnik może wypełnić się wodą deszczową. Jeśli tak się stanie, popielnik należy opróżnić przed ponownym użyciem grilla.

WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY

Stal kortenowska

Grill z kortenu jest wykonany ze stali kortenowskiej: metalu z naturalną warstwą korozyjną, która chroni przed wnikaniem rdzy. Proces korozji rozpoczął się już w momencie dostawy grilla. Po dostarczeniu, potrzeba kolejnych 6-12 miesięcy, aby początkowa korozja przekształciła się w pełną warstwę ochronną.

Kolor grilla może z czasem ulec zmianie, ponieważ proces korozji nie został jeszcze w pełni rozwinięty. Nie ponosimy odpowiedzialności za różnice kolorystyczne pomiędzy poszczególnymi częściami grilla.

Wszelkie części ze stali kortenowskiej, które są mniej skorodowane niż inne w momencie dostawy, nie kwalifikują się do wymiany. Wszystkie części będą naturalnie korodować w miarę upływu czasu ze względu na warunki pogodowe. Nie ponosimy odpowiedzialności za różnice kolorystyczne pomiędzy poszczególnymi częściami grilla.

Podczas gdy korozja jest nadal powierzchowna, części ze stali kortenowej mogą powodować pomarańczowe plamy na odzieży, skórze i powierzchni, na której stoją. Gdy pada deszcz, korozyjna woda może również spływać z tych części, co może trwale zabarwić jasne powierzchnie kamienne lub drewniane. Nie ponosimy odpowiedzialności za zabrudzenia spowodowane korozją.

Stal powlekana na czarno

Należy pamiętać, że czarne grille mają specjalne wykończenie i dlatego są bardziej podatne na uszkodzenia podczas montażu i użytkowania. Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z montażu lub użytkowania grilla.

Warunki pogodowe i światło słoneczne mogą spowodować odbarwienie farby. Nie ponosimy odpowiedzialności za takie odbarwienia.



Zahvaljujemo vam na kupovini našeg proizvoda.

Pročitajte ovaj priručnik prije upotrebe ovog proizvoda kako biste spriječili pogrešno rukovanje ili ozljede te nepravilnu upotrebu opreme.

SIGURNOSNE UPUTE I PRIPREMA ROŠTILJA

- Zbog velike težine elemenata, najmanje dvije osobe trebaju raspakirati i postaviti roštilj.
- Kako biste spriječili oštećenje rubova čelične ploče za pečenje, nemojte ju pomicati na način da ju kotrljate. Ploča se više ne može dobro očistiti lopaticom ako su rubovi oštećeni.
- Dok je korozija još površinska, elementi corten čelika mogu uzrokovati narančaste mrlje na odjeći, koži i površini na kojoj stoji. Kad pada kiša, korozivna voda također može otjecati s roštilja, što može trajno ostaviti mrlje na svijetlim kamenim ili drvenim površinama.
- Najbolje je da ploču za pečenje na postolje postavljaju dvije osobe. Stavite ju na podlogu, a ako ne stoji vodoravno, možete je okretati dok ploča za kuhanje potpuno ne sjedne u podlogu. Preporučujemo nošenje rukavica prilikom postavljanja ploče za pečenje kako biste izbjegli ozljede. Također pazite da ne zaprljate svoju odjeću kada dodirujete dijelove Corten čelika.
- Molimo imajte na umu: crne rešetke su zbog svoje završne obrade osjetljivije na oštećenja tijekom postavljanja i uporabe.
- Roštilj postavljajte samo na tvrdnu, ravnu, stabilnu površinu otpornu na toplinu.
- Upotreba čistog alkohola, benzina ili drugih kemikalija za paljenje vatre vrlo je opasna i može utjecati na hranu na ploči za pečenje.
- Nikada ne ostavljajte roštilj bez nadzora tijekom upotrebe.
- Držite djecu i kućne ljubimce podalje od roštilja tijekom upotrebe i dok se ne ohladi nakon upotrebe.
- Nikada nemojte koristiti roštilj u zatvorenom ili u djelomično/potpuno zatvorenom prostoru. To uzrokuje višak opasnih para koje mogu dovesti do trovanja ugljičnim monoksidom.
- Pazite da oko roštilja nema zapaljivih materijala.
- Kada koristite egzotično tvrdo drvo, koristite samo malu količinu odjednom. Količina topline koju stvara ova vrsta drva je tolika da će velika količina drva koja se koristi u isto vrijeme uzrokovati iskrivljenje ploče za pečenje.
- Pepeo može dugo ostati jako vruć, ponekad i nekoliko dana. Stoga ga uvijek stavite u praznu pocinčanu kantu i prelijte vodom prije odlaganja kako biste bili sigurni da je pepeo potpuno prekriven. Tek tada pepeo odložite u običnu kantu za smeće.
- Nikada ne gasite vatru vodom.

KORIŠTENJE

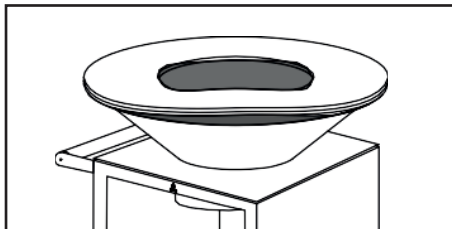
Drva za ogrjev

Koristite vrlo suho drvo s maksimalnim sadržajem vlage od 20%.

Preporučujemo korištenje bukovog drva. Drvo jasena također dobro funkcionira.

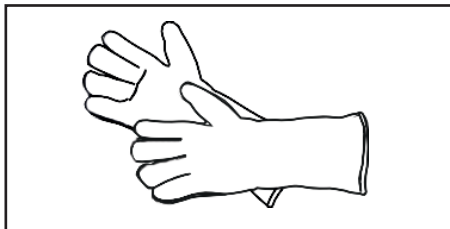
Budite oprezni kada koristite egzotično tvrdo drvo - ploča bi se mogla iskriviti (slika 1).

Ugljen se također može koristiti u kombinaciji s drvjetom za ogrjev.



Slika 1

Iskrivljena ploča za kuhanje zbog korištenja previše egzotičnog tvrdog drva odjednom.



Slika 2

Uz G21 rukavice, broj ugljena se može lako pomicati ako želite usmjeriti toplinu negdje drugdje.

Prostor za pohranu u roštilju

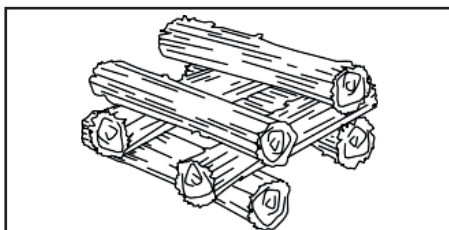
Uvijek ostavite najmanje 20 centimetara slobodnog prostora ispod postolja kada stavljate cjepanice ili druge predmete u odjeljak za pohranu u roštilju.

UPOZORENJE: Ako stavite cjepanice ili druge predmete preblizu posude za pepeo, mogu se zapaliti, što može izazvati vrlo opasne situacije.

Paljenje vatre

Složite komade drveta u stožac kao da gradite drvenu kućicu (vidi sliku 3), s korom okrenutom prema van kako biste spriječili stvaranje dima.

Idealna veličina trupca je oko 10x30 cm. Ne preporučujemo korištenje većih komada drva. Oni se brzo zapale, ali općenito ne gore pravilno zbog nedostatka prostora za protok zraka.



Slika 3

PRVO KORIŠTENJE

Prvo paljenje vatre

Važno je zapaliti malu vatru, oko 30 minuta ranije, kako bi se ploča za pečenje dobro slegla. Tijekom proizvodnje, središte ploče je napravljeno malo stisnuto. Pazite da vatra bude jako mala jer se u protivnom podloga može previše saviti.

Koje ulje koristiti

Za normalnu upotrebu najbolje je koristiti biljno ulje. Ipak, preporučujemo korištenje maslinovog ulja prva 2-3 puta kada koristite roštilj. Maslinovo ulje ima nižu točku dimljenja što će pomoći da ploča za pečenje dobije lijepu smeđe-crnu nijansu. Nakon prvih nekoliko korištenja možete početi koristiti ulja s višom točkom dimljenja, poput suncokretovog ulja.

Vrijeme potrebno za zagrijavanje ploče za pečenje

Vanjska temperatura je važan čimbenik u vremenu koje je potrebno da se ploča za pečenje pravilno zagrije. Ovo vrijeme može biti u rasponu od 25-30 minuta u proljeće i ljeto do 45-60 minuta u jesen i zimu. Ploča je debljine 10 mm, pa je potrebna dobra vatra da bi se ploča dobro zagrijala.

Uklanjanje originalnog proizvodnog sloja s ploče za pečenje

Kad se ploča jako zagrije, pokapajte je maslinovim uljem i razvucite kuhinjskom krpom. Maslinovo ulje će se pomiješati s tvorničkim uljem i olakšati uklanjanje. Ako maslinovo ulje izlijemo na tanjur koji nije dobro zagrijan, ono će osloboditi ljepljivu crnu tvar koju je teško ukloniti. Ploča za pečenje je čista i spremna za upotrebu čim se počne odvajati samo bež tvar. Još jednom pokapajte maslinovim uljem, rasporedite i počnite peći.

Održavanje vatre

Ovisno o vremenskim uvjetima i vanjskoj temperaturi, ploča za pečenje postići će temperaturu od oko 300 °C na unutarnjem rubu i oko 200 °C na vanjskom rubu. Da biste to učinili, zapalite vatru gore spomenutom metodom drvenog stošca. Nakon što je drvo dobro izgorjelo, rasprostrite vrući ugljen ispod rubova ploče za kuhanje i dodajte novo drvo u sredinu, s korom prema gore. Ponavljajte postupak kroz cijeli postupak pečenja. Ako puše vjetar, ploča za pečenje će biti najtoplija u smjeru vjetra. To možete nadoknaditi guranjem više ugljena u suprotnom smjeru.

GAŠENJE VATRE I UKLANJANJE PEPELA

Gašenje vatre

Najbolji način je čekati da vatra izgori.

Uklanjanje pepela

Pepeo može ostati vrlo vruć dugo vremena, ponekad i nekoliko dana. Stoga ga uvijek stavite u praznu pocinčanu kantu i prelijte vodom prije odlaganja kako biste bili sigurni da je pepeo potpuno pokriven. Tek tada pepeo odložite u običnu kantu za smeće.

SAVJETI ZA ODRŽAVANJE

Ploča za pečenje

Ploča za pečenje izrađena je od čelika i korodirat će ako u nju nije zapečaćeno ulje. Nakon što se ulje pravilno zapeče, doći će do male korozije. Ako ne koristite roštilj dulje vrijeme, preporučuje se da ploču tretirate uljem svakih 15-30 dana. Budući da hladnu ploču za kuhanje nije jednostavno tretirati uljem, učinkovitije je koristiti bocu s raspršivačem i meku krpu. Količina korozije uvelike ovisi o klimi. Slani, vlažni zrak očito je puno gori od suhog zraka.

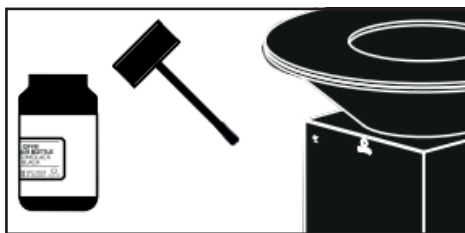
Ako često koristite roštilj, na ploči za kuhanje stvorit će se glatki sloj ugljenih ostataka, što će je učiniti iznimno glatkom i ugodnom za korištenje. S vremena na vrijeme ovaj se sloj može oljuštiti. Ako primijetite na nekim mjestima krhotine, jednostavno ih ostružite lopaticom i premažite novim slojem ulja. Sloj ostataka ugljika će se na taj način postupno obnavljati.

Podloga

Tijekom pečenja na podlozi se mogu pojaviti mrlje od ulja. Ove se mrlje ne mogu isprati s podloge od corten čelika. No, cijelu podlogu od corten čelika možete premazati uljem pomoću kuhinjske krpe. Ovim tretmanom će cijela baza potamniti i mrlje od ulja neće biti vidljive.

Crni roštilj

Crno lakirani roštilji zahtijevaju više održavanja nego corten roštilji i osjetljiviji su na ogrebotine i oštećenja, unatoč visokokvalitetnom laku. Ogrebana površina može se popraviti zaštitnom crnom bojom u spreju otpornom na toplinu.



Posuda za pepeo

Kada se roštilj ne koristi i ploča za pečenje nije pokrivena, posuda za pepeo se može napuniti kišnicom. Ako se to dogodi, posudu za pepeo treba isprazniti prije ponovnog korištenja roštilja.

ISKLUČENJE ODGOVORNOSTI OD ŠTETE

Corten čelik

Corten roštilj je izrađen od corten čelika: metala s prirodnim slojem korozije koji štiti od prodiranja hrđe. Proces korozije već je započeo u trenutku isporuke. Nakon isporuke potrebno je još 6-12 mjeseci da se početna korozija pretvori u potpuno zaštitni sloj.

Boja rešetke može se s vremenom promijeniti jer proces korozije još nije u potpunosti razvijen. Ne snosimo odgovornost za bilo kakve razlike u boji između različitih dijelova roštilja.

Svi dijelovi od corten čelika koji su manje korodirani od ostalih prilikom isporuke ne mogu se zamijeniti. Svi će dijelovi prirodno korodirati tijekom vremena zbog atmosferičija. Ne snosimo odgovornost za bilo kakve razlike u boji između različitih dijelova roštilja.

Iako je korozija još površinska, dijelovi od corten čelika mogu uzrokovati narančaste mrlje na odjeći, koži i površini na kojoj stoje. Kada pada kiša, korozivna voda također može otjecati s ovih dijelova, što može trajno ostaviti mrlje na svijetlim kamenim ili drvenim površinama. Ne odgovaramo za zaprljanje uzrokovano korozijom.

Čelik s crnom završnom obradom

Imajte na umu da crni roštilji imaju posebnu završnu obradu i stoga su osjetljiviji na oštećenja tijekom sastavljanja i uporabe. Nismo odgovorni za bilo kakvu posljedičnu štetu nastalu sastavljanjem ili uporabom vašeg roštilja.

Vremenski uvjeti i sunčeva svjetlost mogu uzrokovati promjenu boje. Nismo odgovorni za takvu promjenu boje.

Hrvatska verzija priručnika točan je prijevod originalnih uputa proizvođača.

Slike korištene u ovom priručniku služe samo za ilustraciju i mogu se razlikovati od stvarnog proizvoda.

Zahvaljujemo se vam za nakup našega izdelka.

Pred uporabo tega izdelka preberite ta priročnik, da preprečite napačno ravnanje ali poškodbe in nepravilno uporabo opreme.

VARNOSTNA NAVODILA IN PRIPRAVA ŽARA

- Zaradi velike teže elementov morata žar razpakirati in namestiti vsaj dve osebi.
- Da bi preprečili poškodbe robov jeklene kahalne plošče, je ne premikajte je s kotaljenjem. Če so robovi poškodovani, plošče ni več mogoče pravilno očistiti z lopatico.
- Čeprav je korozija le površinska, lahko elementi kortenskega jekla povzročijo oranžne madeže na oblačilih, koži in površini, na kateri stoji. Ko dežuje, lahko z rešetke steče tudi korozivna voda, ki lahko trajno obarva svetle kamnite ali lesene površine.
- Najbolje je, da kahalno ploščo na podstavek namestita dve osebi. Postavite jo na podstavek, in če ni postavljena vodoravno, jo obračajte, dokler se kahalna plošča popolnoma ne usede v podstavek. Priporočamo, da pri nameščanju kahalne plošče nosite rokavice, da se izognete poškodbam. Prav tako bodite previdni, da si ob dotiku delov iz jekla Corten ne umažete oblačil.
- Upoštevajte: črne rešetke so zaradi svoje površine bolj dovzetne za poškodbe med namestitvijo in uporabo.
- Žar postavite le na trdo, ravno, stabilno in toplotno odporno površino.
- Uporaba čistega alkohola, bencina ali drugih kemikalij za kurjenje ognja je zelo nevarna in lahko vpliva na hrano na kahalni plošči.
- Žara med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Med uporabo žara in po njej, dokler se ne ohladi, naj se otroci in hišni ljubljenci ne približujejo žaru.
- Žara nikoli ne uporabljajte v zaprtih prostorih, v delno ali popolnoma zaprtih prostorih. To povzroča presežek nevarnih hlapov, ki lahko povzročijo zastrupitev z ogljikovim monoksidom.
- Prepričajte se, da v okolici žara ni vnetljivih materialov.
- Pri uporabi eksotičnega trdega lesa uporabite le majhno količino naenkrat. Toplota, ki jo ustvarja ta vrsta lesa, je tolikšna, da se zaradi velike količine istočasno uporabljenega lesa kahalna plošča deformira.
- Pepel lahko ostane zelo vroč zelo dolgo, včasih tudi več dni. Zato ga pred odstranjevanjem vedno položite v prazno pocinkano vedro in ga prekrijte z vodo, da bo pepel popolnoma pokrit. Šele nato pepel odvrzite v običajen zabojnik za smeti.
- Nikoli ne gasite požara z vodo.

UPORABA

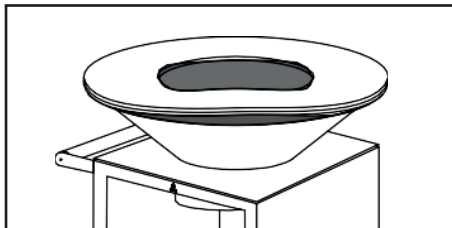
Les za kurjavo

Uporabite zelo suh les z največ 20-odstotno vsebnostjo vlage.

Priporočamo uporabo bukovega lesa. Dobro se obnese tudi jesenov les.

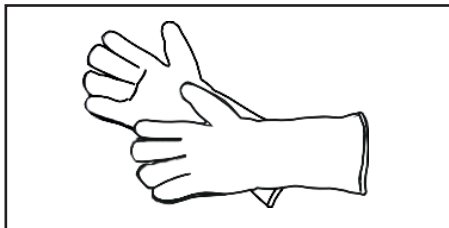
Pri uporabi eksotičnega trdega lesa bodite previdni - deska se lahko deformira (slika 1).

Oglje se lahko uporablja tudi v kombinaciji z drvni.



Slika 1

Izkrivljena kuhalna plošča zaradi uporabe preveč eksotičnega trdega lesa naenkrat.



Slika 2

Z rokavicami G21 lahko število oglišč preprosto spremenite, če želite toploto usmeriti drugam.

Prostor za shranjevanje v žaru

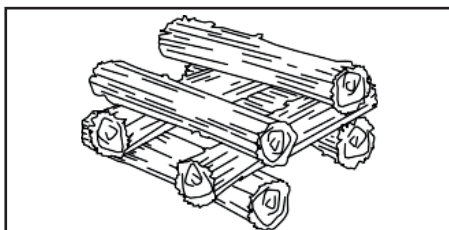
Pri odlaganju polen ali drugih predmetov v prostor za shranjevanje žara vedno pustite vsaj 20 cm prostora pod podstavkom.

OPOZORILO: Če postavite polena ali druge predmete preblizu pepelnika, se lahko vžgejo, kar lahko povzroči zelo nevarne situacije.

Urejanje ognja

Kose lesa polagajte paroma, kot da bi gradili brunarico (glej sliko 3), pri čemer je lubje obrnjeno navzven, da se prepreči nastajanje dima.

Idealna velikost polena je približno 10x30 cm. Večjih kosov lesa ne priporočamo. Ti se običajno hitro vžgejo, vendar zaradi pomanjkanja prostora za pretok zraka običajno ne gorijo pravilno.



Slika 3

PRVA UPORABA

Prvi prižig ognja

Pomembno je, da za približno 30 minut prižgete majhen ogenj, da se kuhalna plošča dobro usede. Med izdelavo je bila sredina plošče rahlo stisnjena. Prepričajte se, da je ogenj res majhen, sicer se lahko plošča preveč upogne.

Kakšno olje uporabiti

Za običajno uporabo je najbolje uporabiti rastlinsko olje. Vendar priporočamo, da pri prvi uporabi žara, pri prvih 2-3 uporabah, uporabite oljčno olje. Oljčno olje ima nižjo točko dimljenja, zato bo kuhalna plošča dobila lep rjavo-črn odtенок. Po prvih nekaj uporabah lahko začnete uporabljati olja z višjo točko dimljenja, kot je sončnično olje.

Čas, potreben za segrevanje kuhalne plošče

Zunanja temperatura je pomemben dejavnik pri času, ki ga kuhalna plošča potrebuje za ustrezno segrevanje. Ta čas lahko traja od 25-30 minut spomladi in poleti, ter do 45-60 minut jeseni in pozimi. Kuhalna plošča je debela 10 mm, zato potrebuje dober ogenj, da se pravilno segreje.

Odstranitev prvotnega proizvodnega sloja s kuhalne plošče

Ko je kuhalna plošča zelo vroča, jo pokapajte z oljčnim oljem in jo premažite s kuhinjsko brisačo. Oljčno olje se bo pomešalo s tovarniškim oljem in olajšalo odstranjevanje. Če oljčno olje zlijete na ploščo, ki ni pravilno segreta, se bo iz njega sprostila lepljiva črna snov, ki je ne bo mogoče zlahka odstraniti. Kuhalna plošča je čista in pripravljena za uporabo takoj, ko se začne odstranjevati le bež snov. Še enkrat jo pokapajte z oljčnim oljem, ga razporedite in začnite kuhati.

Ohranjanje ognja

Glede na vremenske razmere in zunanjo temperaturo bo kuhalna plošča dosegla temperaturo približno 300 °C na notranjem robu in približno 200 °C na zunanem robu. V ta namen naredite ogenj z zgoraj omenjeno metodo lesene brunarice. Ko les dobro zgori, razporedite vroče oglje pod robove kuhalne plošče in na sredino dodajte nov les, z lubjem navzgor. Postopek ponovite po celotnem žaru. Če piha veter, bo kuhalna plošča najbolj vroča v smeri vetra. To lahko izravnate tako, da več oglja potisnete v nasprotno smer.

GAŠENJE POŽARA IN ODSTRANJEVANJE PEPELA.

Gašenje

Najboljši način je pustiti, da ogenj ugasne.

Odstranjevanje pepela

Pepel lahko ostane zelo vroč zelo dolgo, včasih tudi več dni. Zato ga pred odlaganjem vedno položite v prazno pocinkano vedro in ga prekrijte z vodo, da bo pepel popolnoma pokrit. Šele nato pepel odvrzite v običajen zabojnik za smeti.

NASVETI ZA VZDRŽEVANJE

Kuhalna plošča

Kuhalna plošča je izdelana iz jekla in bo korodirala, če vanjo ne bo vtisnjeno olje. Ko je olje pravilno uporabljeno, se pojavi le rahla korozija. Če žara ne uporabljate dlje časa, je priporočljivo, da ploščo z oljem obdelate vsakih 15-30 dni. Ker obdelava hladne kuhalne plošče z oljem ni enostavna, je učinkovitejša uporaba razpršila in mehke krpe. Količina korozije je zelo odvisna od podnebja. Slan in vlažen zrak je seveda veliko slabši kot suh zrak.

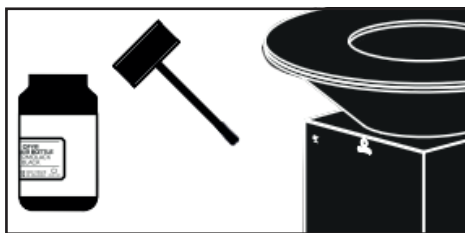
Če žar pogosto uporabljate, se na kuhališču ustvari gladka plast ostankov ogljika, zato je izjemno gladka in udobna za uporabo. Občasno se ta plast lahko odluči. Če opazite, da se na nekaterih mestih lušči, jo preprosto postrgajte z lopatico in premažite z novim oljem. Plast ostankov ogljika se bo tako postopoma obnovila.

Osnova

Med kuhanjem se lahko na podstavku pojavijo oljni madeži. Teh madežev ni mogoče sprati z dna iz kortinskega jekla. Vendar lahko celotno osnovo iz kortinskega jekla s kuhinjsko krpo premažete z oljem. Ta obdelava bo celotno osnovo naredila temnejšo, oljni madeži pa ne bodo vidni.

Črne rešetke

Črno lakirane rešetke zahtevajo več vzdrževanja kot rešetke iz kortena in so kljub visokokakovostnemu laku bolj dovzetne za praske in poškodbe. Opraskano površino lahko popravite s toplotno odporno zaščitno črno barvo v spreju.



Pepelnik

Kadar žara ne uporabljate in kuhalna plošča ni pokrita, se lahko pepelnik napolni z deževnico. Če se to zgodi, je treba pepelnik pred ponovno uporabo žara izprazniti.

IZKLJUČITEV ODŠKODNINSKE ODGOVORNOSTI

Corten žar

Corten žar je izdelana iz kortenskega jekla: kovine z naravno korozijsko plastjo, ki ščiti pred rjavenjem. Proces korozije se je začel že ob dobavi. Po dobavi je potrebnih še 6-12 mesecev, da se začetna korozija spremeni v popolno zaščitno plast.

Barva rešetke se lahko sčasoma spremeni, saj proces korozije še ni popolnoma dovršen. Ne odgovarjamo za morebitne razlike v barvi med različnimi deli žara.

Deli iz kortinskega jekla, ki so ob dobavi manj korodirani kot drugi, niso upravičeni do zamenjave. Vsi deli sčasoma naravno korodirajo zaradi vremenskih vplivov. Ne odgovarjamo za kakršne koli barvne razlike med različnimi deli žara.

Čeprav je korozija še vedno površinska, lahko deli iz kortinskega jekla povzročijo oranžne madeže na oblačilih, koži in površini, na kateri stojijo. Ko dežuje, lahko s teh delov odteče tudi korozivna voda, ki lahko trajno obarva svetle kamnite ali lesene površine. Za umazanijo zaradi korozije ne odgovarjamo.

Žar s črnim zaključkom

Upoštevajte, da imajo črne rešetke poseben premaz, zato so med sestavljanjem in uporabo bolj občutljive na poškodbe. Ne odgovarjamo za kakršno koli posledično škodo, ki bi nastala pri sestavljanju ali uporabi vašega žara.

Vremenske razmere in sončna svetloba lahko povzročijo spremembo barve. Za takšno spremembo barve nismo odgovorni.

EN Installation

DE Montage

CZ Montáž

SK Montáž

HU Összeszerelés

PL Montaż

HR Sastavljanje

SLO Montaž



EN Parts list

CZ Seznam dílů

HU Alkatrész lista

HR Popis dijelova

DE Teileliste

SK Zoznam dielov

PL Wykaz części

SLO Seznam delov

EN

DE

CZ

(A) Fire bowl	Feuerschale	Ohniště	1x
(B) Grill grates stand	Grillrosthaltung	Stojan grilovacích roštů	1x
(C) Grill grates	Grillrost	Grilovací rošty	4x
(D) Base	Socket	Základna	1x
(E) Screws	Schrauben	Šrouby	24x
(F) Nuts	Muttern	Matice	20x

SK

HU

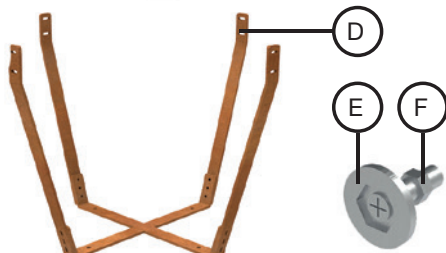
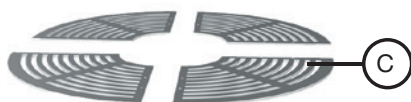
PL

(A) Ohnisko	Tűztér	Palenisko	1x
(B) Stojan grilovacích roštov	Grillrács-tartó állvány	Stojak na ruszty grillowe	1x
(C) Grilovacie rošty	Grillrácsok	Ruszty grillowe	4x
(D) Základňa	Alap	Podstawa	1x
(E) Skrutky	Csavarok	Śruby	24x
(F) Matice	Anyák	Nakrętki	20x

HR

SLO

(A) Vatište	Kurišče		1x
(B) Postolje za rešetku za roštilj	Stojalo rešetke za žar		1x
(C) Rešetke za roštilj	Rešetke za žar		4x
(D) Podnožje	Podstavek		1x
(E) Vijci	Vijaki		24x
(F) Matice	Matice		20x



EN Assembly

CZ Montáž

HU Összeszerelés

HR Sastavljanje

DE Montage

SK Montáž

PL Montaż

SLO Namestitev

1



EN Connect the fire bowl and base with screws and nuts.

DE Verbinden Sie die Feuerschale und den Sockel mit Schrauben und Muttern.

CZ Spojte ohniště a základnu pomocí šroubů a matic.

SK Spojte ohnisko a základňu pomocou skrutiek a matic.

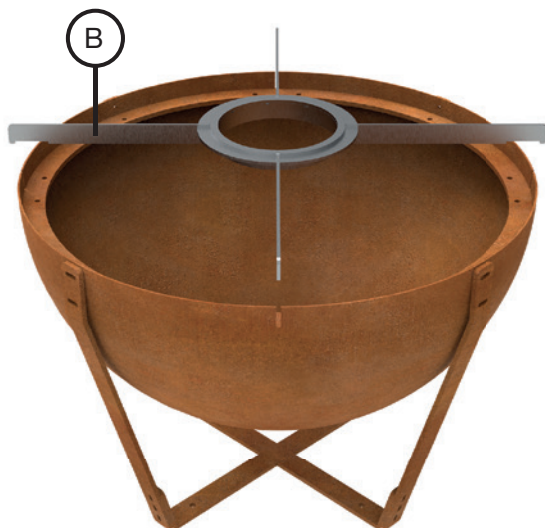
HU Csatlakoztassa a tűzteret és az alapot csavarok és anyák segítségével.

PL Połącz palenisko i podstawę za pomocą śrub i nakrętek

HR Spojite ognjište i podnožje pomoću vijaka i matica.

SLO Z vijaki in maticami priključite kurišče in podstavek.

2



EN Insert the grill grates stand into the designated groove.

DE Setzen Sie die Grillrosthalterung in die vorgesehene Nut ein.

CZ Vložte stojan grilovacích roštů do určené drážky.

SK Vložte stojan grilovacích roštov do určenej drážky.

HU Helyezze be a grillrács-tartó állványt a kijelölt vágatba.

PL Umieść stojak na ruszty grillowe w przeznaczonym do tego rowku

HR Umetnite postolje za rešetku za roštilj u predviđeni utor.

SLO Vstavite stojalo rešetke za žar v predvideno režo.

3



EN Install the grill grates.

DE Legen Sie den Grillrost ein.

CZ Nainstalujte grilovací rošty.

SK Nainštalujte grilovacie rošty.

HU Szerelje fel a grillrácsokat.

PL Zamontuj ruszty grillowe

HR Ugradite rešetke za roštilj.

SLO Namestite rešetke za žar.

۲۷

