



Használati utasítás

faszéntüzelésű lángmentes kerti grillezőhöz

Kizárólag szabadtéri használatra!

Az útmutatót őrizze meg!

A részletekért látogasson el a

www.kertigrille.hu

oldalra!

A címdoldalon látható kép egy elavult típusról készült. az alábbi képen látható az aktuális:



Tisztelt Ingyenc Grillező!

Köszönjük, hogy a speciális, lángmentes rostéllyal ellátott faszéntüzelésű kerti grillező mellett döntött.

Mielőtt első alkalommal használatba venné új grillezőjét, ismerkedjen meg a készülékkel, és gondosan olvassa át ezt a használati útmutatót!

A berendezés csak háztartásban használható és nem alkalmas vendéglátói használatra.

Az első használat előtt olvassa el figyelmesen a használati utasítást és őrizze meg biztonságos helyen!

Milyen készüléke is van Önnek?

A faszéntüzelésű speciális rostéllyal ellátott kerti grillező lelke a rostély.



Az ábrán a rostély metszete látható
Az egymással szembefordított vasak között 3 mm rés van, ami szabad utat enged a forróság feljutásához a grillezendő ételig.

Az étel fizikailag a rostéllyal csak egy vékony vonal mentén találkozik, így nem tapadnak össze, nem válik le az ételről a rádörzsölt fűszer, és nem ég rá a rostélyra. A vasak között viszont a feláramló forróság ugyanúgy sūti az ételt, még a közben kicsepegő nedvesség párája is segít a párolásban, puhításban.

A kicsepegő zsiradék a V alakú vasak által egy gyűjtővályún át egy edénybe folyik. Nem csepeg tehát a parázsra, nem gyullad lángra, így rákkeltő anyagok sem keletkeznek.



Az ábrán jól látható a tűztér belső, hátsó falán futó zsiradékgyűjtő csatorna, mely a kifolyócsonton keresztül ürül.

A tűztér 3 mm vastag lemezből készül - ellentétben a kereskedelemben általában kapható 0,75 mm vastagságú grillezőkkel. Belátható, hogy a vastag lemez élettartama sokszorosa a vékonyénak.

Tartozékok:

- maga a tűzhely
- rostély pár (alsó-felső)
- húsfogó csipesz
- rostélyemelő 2 db
- felilleszthető előkészítő asztalka 2 db
- rostélytisztító - kaparó
- pároláshoz tető
- bográcsoláshoz állvány-adapter



Biztonsági előírások:

- Kizárólag étel elkészítésére használja a berendezést!
- Ne tárolja a szabadban a készüléket vagy párás helyen!
- Ha az asztali készüléket az asztallapon használja, akkor figyeljen arra, hogy a felületnek stabilnak és hőállóknak kell lennie!
- A készülék kizárólag szabadtéri használatra készült, és jó légjárású helyen kell telepíteni. Gondoskodjon róla, hogy ne éghető anyagú tető alatt üzemeljen!
- Gyermekek, a készülék működtetését nem ismerők, illetve a fizikailag vagy mentálisan korlátozott személyek nem használhatják a készüléket felügyelet vagy előzetes tájékoztatás nélkül. Ellenőrizze, hogy gyermeke nem játszhat a készülékkel.
- Soha ne hagyja magára a berendezést használat közben!
- A készülék használat folyamán felmelegszik. Használat után - miután lehűlt a készülék - utána csomagolja össze és szállítsa! Soha ne szállítson meleg készüléket!
- Használat után soha ne hagyja kint a készüléket!
- A zsíros és más ételek is csepeghetnek és grillezés folyamán fröcskölhetnek. Ezért ne használja a készüléket érzékeny, kényes felületen amiben kárt tehet!

- A készüléket csak a zsírgyűjtő edénnyel együtt használja!

- Használat után a tűztér vagy a rostély - nagy tömege miatt - még sokáig forró maradhat, és ez nem látszik rajta, hiszen a parázs már lehet, hogy nem is világít. Mielőtt megfognánk, tételezzük fel, hogy tüzes, és ha csak meggyőződünk arról, hogy már kihűlt, akkor fogjuk meg!

- A húsfogó csipeszt ne tartsuk a rostélyon, mert akkor a nyele is felforrósodhat!

- A rostélyemelőt nagyon óvatosan, két kézzel, másokat is figyelmeztetve használjuk, ha például faszén-utánpótlás miatt fel kell emelnünk a rostélyt, mivel az nagy tömegű (együtt az alsó-felső rostély mintegy 6 kg) és igen meleg, súlyos égést okozhat! Óvatosságból használhatunk edényfogó kesztyűt is!

- Begyűjtáshoz lehetőleg ne használjunk folyadékot, inkább szilárd kockákkal gyűjtsünk be! A folyadék a lyukakon keresztül kifolyhat, ott viszont irányíthatatlanul kaphat lángra.

*

- Bográcsoláskor illesszük fel az állványt! Ilyenkor a rostély nem kerül felhelyezésre. Faszén helyett vékonyra aprított, száraz fát használjunk!

A bográcsolás végeztével a keletkezett parázon akár süthetünk, grillezhetünk is egyet, ehhez ki kell emelnünk a bogrács-adaptert, és illesszük a helyére a rostélyt!

*

- Aki a sütést végzi, elég sokat vállal magára, hiszen tarthat az egész művelet akár 4-5 órán keresztül is. Kérjük, vállalja föl még azt is, hogy mérsékelten fogyaszt csak alkoholt, hiszen a grillezés "veszélyes üzem", magát és másokat is veszélybe sodorhatja, aki nincs képességei birtokában!

Első használat előtti teendők:

A rostélyt törölje át vékonyan kissé olajos vagy zsíros ronggyal, majd ezután forrósítsa fel, étel nélkül! Ekkor néha egy kis füst jelenik meg, de ez néhány perc múlva eltűnik, ezután a grillező használatra kész.

A zsiradékkal való áttörlést a készülék elmosása után is végezze el, így megakadályozza, hogy az állás alatt megrozsdásodjon!

A készüléket sütés előtt úgy helyezzük el, hogy a következő 4-5 órában a hely ne váljon valamilyen okból kényelmetlenné - időjárás, vagy akár a későbbi programok miatt.

Tisztítás és karbantartás:

- A berendezést minden használat után meg kell tisztítani és le kell ápolni. A használat során leég róla a zsírréteg, tehát állásban a korrózió megtámadhatja.
- Sohase locsoljon, mosson vízzel forró felületet.
- Hagyni kell kissé lehűlni! Könnyebb a tisztítás, amikor már nem túl meleg.
- A rostélyt befűjük a minden háztartásban használt zsíroldóval, pár percig állni hagyjuk, majd vízzel leöblítjük.
- A sütő belső peremén található zsírgyűjtő csatornából a vastagon ráégett szennyeződést a mellékelt kaparó segítségével fellazíthatjuk.
- A zsiradékgyűjtő dobozzal nem érdemes foglalkozni, dobjuk ki, majd a legközelebbi sütésre tegyünk a csepegtető alá egy újat - bármilyen vas alapú (mágnes rögzíti!) üres konzervdoboz megfelel!
- A tűztér külsejét is érdemes (a kitakarítás után) vékonyan zsírral áttörölni a tároláshoz, így biztosan nem rozsdásodik meg! A ráégett vékony zsír fényes fekete bevonatot alkot.
- A készülék hosszú, jó állapotú élettartama érdekében ajánlatos, hogy hosszabb ideig szabad téren tárolva – különösen a téli hónapokban – le legyen takarva!

Faszenes grill begyújtása, tanácsok:

- Használjunk begyújtó kéményt! Ha nincs:
- Állítsa a briketteket piramis alakzatba!
- Helyezzen egy begyújtó kockát (nem mérgezőek, nem füstöl, és nem hagy maga után kellemetlen utóíz) a brikett halom alá és gyújtsa meg a kockát!
- Amint egy könnyű, szürke hamubevonat képződik a briketteken (ez a brikettünkénél kb. 20-30 perc), terítse el őket közel egyenletes magasságban!
- Helyezze a zsírral vékonyan bekent rostélyt a parázs fölé!
- Ha a rostély kellően felmelegedett, és már nem füstöl, helyezze a grillezni kívánt ételt a rostélyra!
- Ha sütés közben a rostélyra helyezzük a párolótetőt, a hús gyorsabban párolódik.
- Még omlósabb lesz a hús, ha olajban pácolva a mélyhűtőbe helyezzük legalább egy éjszakára. tulajdonképpen elég, ha a sütés reggelén kivesszük onnan. A képződő jégkristályok megrepesztik a sejtfalakat.
- Hogy a parázs melegebb legyen, használjon több brikettet, az alacsonyabb hőmérséklethez pedig kevesebbet!
- Ha sok fűszer rakódik a rostélyra, érdemes a kaparóval időnként letolni róla..
- A különleges ízek eléréséhez használjon nedves, friss fűszereket, mint például rozmaring, kakukkfű. Mielőtt hozzálát a grillezéshez helyezze a fűszerdarabokat direkt a brikettekre!

- A sütés vége felé közvetlenül a parázs közé is helyezhetünk alufóliába csavart lemosott burgonyát héjastul, de kukoricacsöveket is ugyanúgy fóliában, vagy akár húsdarabokat szalonnával, stb.
- Csak akkor fűszerezze a sajtokat, ha már megolvadtak, mert a fűszerek a magas hőmérsékleten megéghetnek, és kellemetlen füstöt okozhatnak!
- Hússütéskor megtehetjük, hogy mindkét oldalt kissé megpirítjuk, locsoljunk rá kevés vörösbort, majd takarjuk le a fedővel!
- Sütés után helyezzünk gallyakat, fadarabokat a parázsra! A láng úgy kiégeti a lerakódott olajat, zsírt, hogy egyszerűen le lehet tolni a rostélyról.

