

GRĂȚAR DE MASĂ SHICHIRIN

MANUAL DE UTILIZARE

Vă mulțumim că ați achiziționat grătarul de masă Shichirin.
Pentru utilizarea corectă a produsului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de folosire și să vă familiarizați cu conținutul său.
Păstrați cu grijă manualul și după citire, pentru consultare ulterioară.



株式会社

グリーンライフ

Avertismente de siguranță

Pentru siguranța dumneavoastră, respectați cu strictețe aceste instrucțiuni (Simbolul  indică acțiuni interzise.)

⚠️ AVERTISMENT

Nerespectarea acestui simbol și manipularea greșită pot provoca decesul sau rănirea gravă a persoanelor.

⚠️ Nu folosiți niciodată benzină, petrol lampant sau substanțe similare pentru aprinderea focului. Pericol de incendiu și de arsuri.



⚠️ Nu folosiți grătarul în încăperi închise — pericol de intoxicație cu monoxid de carbon. La utilizarea în interior aerisiți temeinic și fiți atenți la scântele sărite, care pot provoca incendii. Utilizarea sub hota de bucătărie (exhaustor) ușurează mult evacuarea fumului și aerisirea.

NU!!

⚠️ ATENȚIE

Nerespectarea acestui simbol și manipularea greșită pot provoca rănirea persoanelor sau pagube materiale.

- ⚠️ Chiar și în aer liber pot exista locuri unde utilizarea este interzisă. Vă rugăm să verificați înainte de folosire.
- ⚠️ Piese sunt fabricate în principal din tablă de oțel — aveți grijă să nu vă tăiați. La manipulare purtați întotdeauna mănuși (de lucru etc.). La aprinderea focului și la prepararea mâncării există pericol de arsuri, de aceea folosiți mănuși din bumbac pur. (Mănușile din PVC, cauciuc sau fibre sintetice se pot topi la căldură și se pot lipi de piele — sunt periculoase, nu le folosiți.)
- ⚠️ Ca combustibil folosiți cărbune de lemn sau brichete din cărbune de lemn.
- ⚠️ Nu folosiți grătarul pe suprafețe înclinate sau denivelate — pericol de răsturnare.
- ⚠️ Nu vă îndepărtați niciodată de grătar în timpul utilizării.
- ⚠️ Nu mutați grătarul în timpul utilizării — pericol de răsturnare.
- ⚠️ În timpul utilizării și imediat după aceea, partea superioară a corpului, inserția, grilajul și alte componente sunt fierbinți — nu le atingeți.
- ⚠️ Aveți grijă ca în timpul utilizării copiii și animalele de companie să nu se apropie de grătar.
- ⚠️ În timpul utilizării nu lăsați obiecte inflamabile în apropierea grătarului — scântele sărite pot provoca incendii. Fiți deosebit de atenți și pe vânt puternic.
- ⚠️ Înainte de utilizare pregătiți apă pentru stingere.
- ⚠️ Nu introduceți mâinile în orificiile de ventilație — pericol de arsuri.
- ⚠️ Nu turnați apă peste combustibilul aprins — aburul fierbinte rezultat este periculos.
- ⚠️ După utilizare asigurați-vă că focul s-a stins complet și strângeți grătarul doar după ce s-a răcit în întregime.
- ⚠️ La utilizarea în aer liber, părțile exterioare ale grătarului se pot încălzi din cauza razelor directe ale soarelui.
- ⚠️ În funcție de cantitatea de cărbune și de condițiile exterioare, se pot încălzi pe alocuri și pereții laterali ai corpului.
- ⚠️ Dacă folosiți grătarul pe o pătură de picnic sau pe altă folie din plastic, aveți grijă ca aceasta să nu atingă corpul grătarului.
- ⚠️ Nu folosiți grătarul cu alte ustensile sau piese decât cele incluse în pachet.

〈Date tehnice〉

Material (finisaj): corp — oțel (vopsea arsă la cuptor)
grilaj — oțel (galvanizat)

În interesul îmbunătățirii produsului, datele tehnice și aspectul se pot modifica fără notificare prealabilă. Vă mulțumim pentru înțelegere.

Rugămintea

Dacă observați orice defect la produs, vă rugăm să contactați linia noastră telefonică gratuită pentru clienți. Vom asigura imediat înlocuirea sau altă soluție.

● Pentru orice nelămuriri, contactați linia gratuită a serviciului clienți Green Life (valabilă doar în Japonia).

Linie gratuită (doar în Japonia)

0120-717152

Program ▶ 9:00 - 17:00 (în weekenduri, de sărbători și noaptea — robot telefonic)

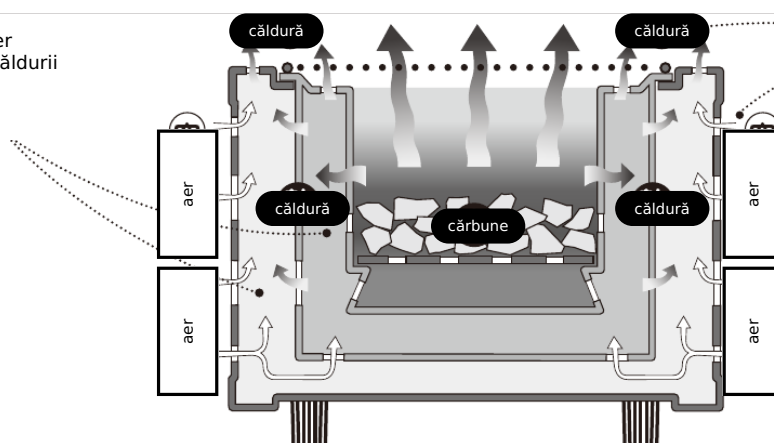


Sediu: 3-7-58 Minami-Yokkamachi, Sanjō, Niigata,
〒955-0852 Japonia
Tel.: (0256) 36-4001 · Fax: (0256) 36-4050
E-mail: niigata@greenlife-web.co.jp
Web: <http://www.greenlife-web.co.jp>

Construcție termoizolantă cu strat dublu de aer — corpul grătarului se încălzește mai puțin

■ Stratul dublu de aer limitează transferul căldurii spre exterior.

săgeți negre
= căldură
săgeți albe
= aer

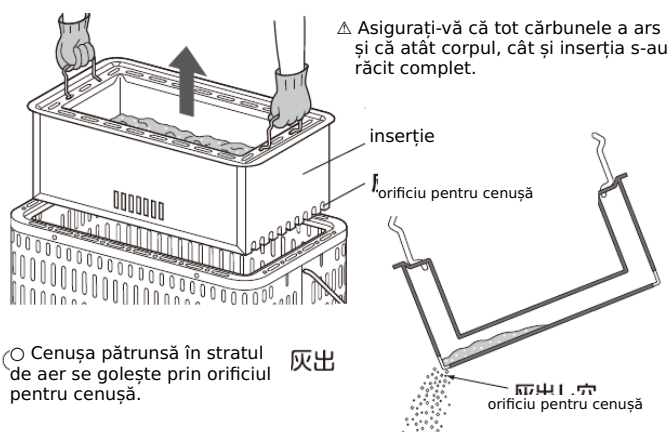


■ Prin numeroasele orificii din corp este aspirat aer, iar căldura din interior iese prin orificiile superioare. Datorită acestei construcții izolante răcite cu aer, corpul grătarului se încălzește doar minimal.

Acest grătar oferă funcții practice!

★ Golirea ușoară a cenușii ★

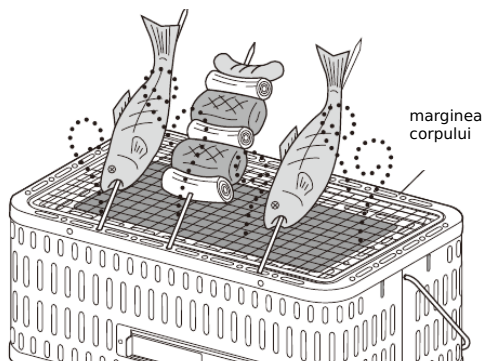
■ Inserția poate fi scoasă, astfel încât golirea cenușii după utilizare și întreținerea grătarului sunt foarte simple.



○ Cenușa pătrunsă în stratul de aer se golește prin orificiul pentru cenușă.

★ Și frigărui la grătar ★

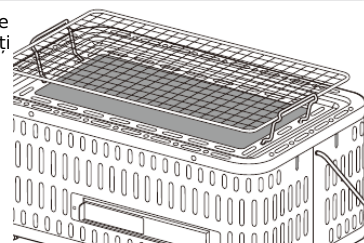
■ În orificiile de pe marginea corpului se pot înfige frigărui plate și rotunde — vă puteți bucura astfel și de frigărui la grătar.



* Atenție: unele tipuri de frigărui pot să nu fie potrivite pentru utilizare.

★ Reglarea înălțimii grilajului ★

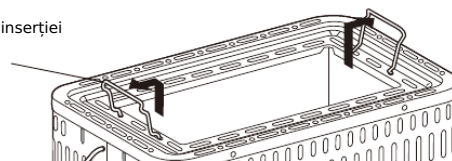
■ Dacă doriți să frigeti alimentele lent, la foc mai îndepărtat, așezați grilajul pe mânerul inserției — puteți folosi astfel grătarul cu grilajul în poziție înălțată.



Modul de montare

① Trageți mânerul inserției complet în sus și desfaceți-le spre exterior.

mânerul inserției



② Aprindeți cărbunele. Dacă folosiți aprinzător, la aprindere se ridică flăcări — așteptați să se potolească și abia apoi treceți la pasul ③.

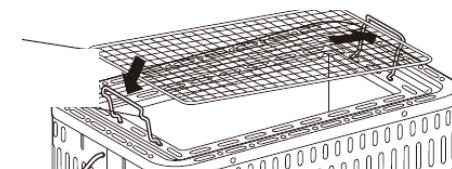
③ Agățați marginea grilajului în adâncitura unui mâner al inserției, apoi apăsați partea opusă în adâncitura celui alt mâner.

* Așezați grilajul astfel încât să fie centrat.

△ Montați grilajul pe mânerul inserției numai purtând mănuși de lucru. Mănerul pot fi fierbinți — fiți precauți.

grilaj

adâncitura mânerului



△ În timpul utilizării, mânerul inserției și grilajul sunt foarte fierbinți — nu reglați niciodată înălțimea în acest timp. Pericol de arsuri.

△ Când grilajul este montat pe mânerul inserției, așezați pe el numai alimente — niciodată oale, ceainice etc.

■ Înainte de prima utilizare

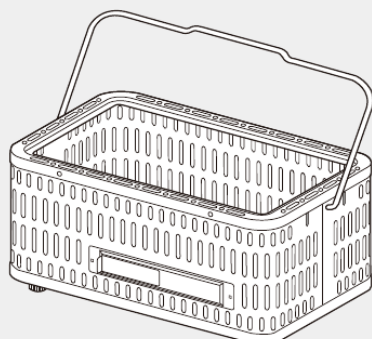
○ Spălați bine grilajul cu apă, lăsați-l să se usuce și ungeți-l cu ulei alimentar înainte de utilizare. După utilizare, îndepărtați murdăria și resturile arse cu un burete de bucătărie cu fibră de nailon sau cu un burete de sârmă, spălați cu detergent de vase și lăsați să se usuce complet, ca să nu rămână umezeală.

Instrucțiuni de asamblare

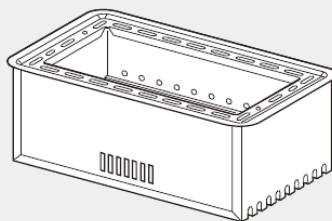
Conținutul pachetului

Vă rugăm să verificați conținutul pachetului și să asamblați corect produsul.

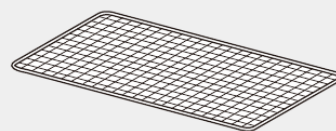
△ Piesele sunt fabricate în principal din tablă de oțel — aveți grijă să nu vă tăiați. La manipulare purtați întotdeauna mănuși.



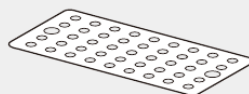
corp ... 1 buc



insertie ... 1 buc



grilaj ... 1 buc



suport de cărbune ... 1 buc

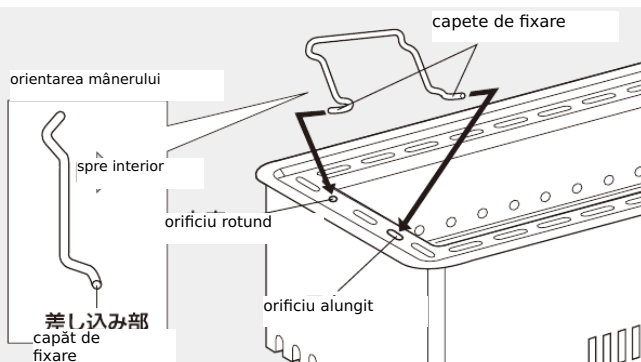


măner de insertie ... 2 buc

1

Montarea mânerelor insertiei

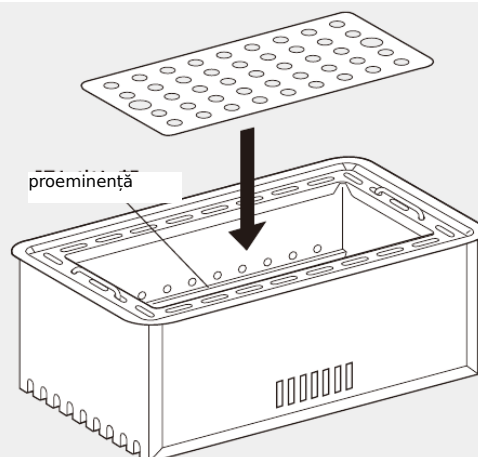
○ Introduceți mai întâi un capăt al mânerului în orificiul rotund, apoi strângeți celălalt capăt și introduceți-l în orificiul alungit.



2

Montarea suportului de cărbune

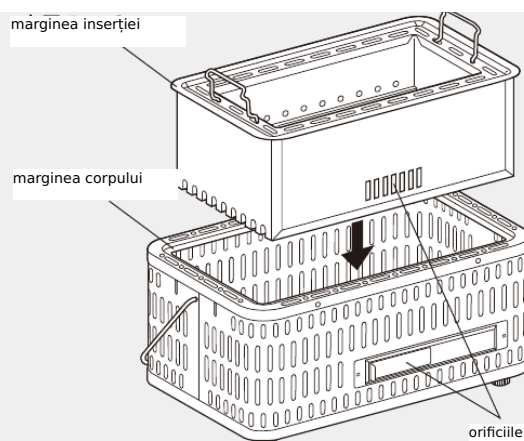
○ Așezați suportul de cărbune pe proeminențele din interiorul insertiei.



3

Montarea insertiei (La livrare, insertia este deja montată în corp.)

○ Ridicați insertia de mâner și așezați-o astfel încât marginea ei să intre în marginea corpului (în partea coborâtă).

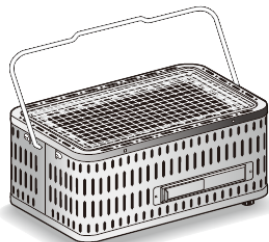


* La montarea insertiei în corp, aveți grijă ca orificiile de ventilatie ale ambelor piese să fie orientate în aceeași direcție.

Cum să vă bucurați de un grătar perfect pe cărbune de lemn

Căldura uscată intensă și radiația termică specifică cărbunelui de lemn pătrund mâncarea până în mijloc fără a arde suprafața — preparatele la grătar ies minunat de crocante. Savurați gustul autentic al gătitului la foc direct.

◆ Ce trebuie pregătit ◆



grătar shichirin



cărbune de lemn



coș de
aprindere



aprinzător



clește pentru
cărbune

◆ Cum alegem cărbunele ◆

- Cărbunele de lemn se împarte în principiu în cărbune negru și cărbune alb (binchōtan).
- Cărbunele negru se aprinde ușor, are putere calorică mare și atinge repede temperatura necesară. Nu arde mult timp, dar este ușor de folosit, fiind potrivit pentru uz casnic obișnuit. Cărbunele care pocnește aruncă scântei și poate provoca incendii — nu-l folosiți în interior.
- Cărbunele alb se aprinde mai greu și are putere calorică mai mică, însă arde lent și uniform, ține mult și pătrunde alimentele încet, dându-le un gust delicios. Este cărbunele profesioniștilor.
- Cărbunele de mangrove este un tip de cărbune negru — are conținut ridicat de substanțe volatile, mai puțin carbon fix și un miros ceva mai pronunțat, dar se aprinde ușor, fiind potrivit pentru grătare și barbecue în aer liber.



cărbune negru



cărbune alb

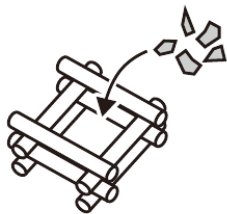


cărbune de mangrove

- La utilizarea casnică este important să cunoașteți proprietățile fiecărui tip de cărbune și să le folosiți potrivit scopului.

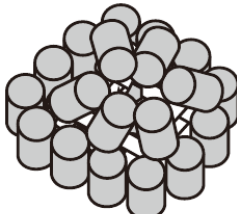
◆ Aprindere ușoară fără aprinzător ◆

1



- Răsuciți din hârtie de ziar 8 bețișoare de circa 10 cm lungime. (La un grătar mai mic, scurtați-le.)
- Așezați bețișoarele încrucișat, în formă de turnuleț, și puneți în mijloc bucățele mici de cărbune.

2



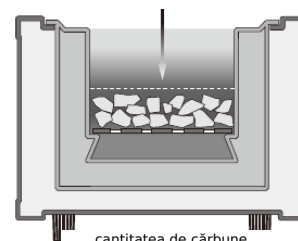
- Așezați cărbunele în jurul turnulețului. (Cărbunele negru se stivuiește, bucățile lungi — de exemplu cărbunele de mangrove — se sprijină în picioare.)
- Aprindeți hârtia de ziar prin spațiile dintre cărbuni.
- După 10-20 de minute cărbunele se aprinde pocnind. Când jarul este destul de stabil, împrăștiati cărbunele — gata.



◆ Cantitatea de cărbune ◆

- Secretul succesului: folosiți cât mai puțin cărbune. Orientativ, umpleți 1/3 – 1/4 din volumul inserției.
- Între cărbune și mâncare trebuie să existe o distanță potrivită. Dacă puneți prea mult cărbune și distanța lipsește, mâncarea se arde și nu obțineți un grătar autentic pe cărbune.
- Regula de aur: „jar puternic, de la distanță mai mare”. Dacă puneți prea mult cărbune, acesta se încinge tot deodată și se încălzește și exteriorul grătarului — fiți atenți. Mai ales cărbunele negru ridică temperatura foarte brusc, deci nu puneți în niciun caz prea mult.

cantitatea de cărbune:
1/3 – 1/4 din volumul inserției



◆ Secretul gătitului pe cărbune ... „jar puternic, de la distanță mai mare” ◆

- Momentul potrivit pentru a începe este atunci când cărbunele este bine încins și pe suprafața lui s-a format un strat de cenușă.
- Din acest strat de cenușă se degajă radiație infraroșie apropiată (2-5 microni), care încălzește repede interiorul alimentelor fără a arde suprafața, iar mâncarea iese delicioasă. Cheia unui grătar reușit este să reglați jarul astfel încât să nu suflați stratul de cenușă.
- Cât timp din cărbune iese flăcări, grătarul autentic pe cărbune nu este posibil. Începeți să frigeți alimentele abia după ce flăcările s-au potolit.
- La bucățile mai groase de carne, puneți pe jarul încins bucăți de cărbune ținute 12 ore în apă — puterea aburului pătrunde suprafața, iar carnea rămâne fragedă, suculentă și gustoasă.
- Ungeți grilajul cu ulei alimentar înainte de utilizare. Mâncarea se lipește mai puțin, iar grilajul ține mai mult.
- Carnea și peștele grase scot mai mult fum. Carnea slabă, de exemplu pieptul de pui („sasami”) sau vita slabă, scoate mai puțin fum.
- La frigerea peștelui și a scoicilor se scurge multă zeamă, care poate ridica cenușa — fiți atenți.
- Cartofii dulci se coc pe jarul care se stinge sau la jar mic, direct pe grilaj, fără folie de aluminiu. Când coaja s-a rumenit ușor, încercați să-i străpungeți cu o frigăruie de bambus — dacă nu mai simțiți miezul tare, sunt gata.

◆ După utilizare ... ◆

- Zeama de la carne și pește picură în cenușa din inserție. De aceea, nu spălați inserția cu apă nici după utilizare și lăsați cenușa în ea — zeama nu va curge direct pe tablă, iar inserția va ține mai mult.
Cenușa poate fi folosită și ca îngrășământ în grădină sau în ghivece.
Dacă totuși spălați inserția cu apă, uscați-o bine, ungeți-o cu ulei și depozitați-o.
- △ Piese sunt fabricate în principal din tablă de oțel — la curățare și întreținere după utilizare, aveți mare grijă să nu vă tăiați.
- Puteți lăsa cărbunele să ardă până la capăt; dacă însă faceți grătar des, merită un vas de stingere a cărbunelui („hikeshi-tsubo”) — cărbunele stins se refolosește și astfel economisiți.