

Üzemeltetés és Tüzelőanyag

A megfelelő tüzelőanyag kiválasztása kulcsfontosságú a készülék élettartama szempontjából.

- **Tüzifa:** Csak száraz, legfeljebb **20%-os nedvességtartalmú** fát használjon. A kőris különösen ajánlott.
- **Veszélyforrás:** Legyen óvatos az **exotikus keményfákkal**, mert a túl magas hőhatás miatt a főzőlap deformálódhat.
- **Alternatíva:** Faszenet is használhat a tűzifa mellett.
- **Biztonsági távolság:** Ha a grilltárolóban tartja a fát, hagyjon legalább **20 cm szabad helyet** a tűztér alja alatt, hogy elkerülje az öngyulladást a hamutartó közelsége miatt.

A tűzgyújtás folyamata

A hatékony és tiszta égés érdekében kövesse az alábbi lépéseket:

1. **Elrendezés:** A fadarabokat párban, egymásra merőlegesen rakja ("rönkház" stílus), a gyújtóst pedig a közepére helyezze.
2. **Ideális méret:** A fahasábok legyenek kb. **10×30 cm** nagyságúak.
 - *Megjegyzés:* A túl nagy darabok nem égnek megfelelően a levegőáramlás hiánya miatt.
3. **Hőelvezetés:** A parázs áthelyezésével szabályozhatja a hő irányát a készüléken belül. (szeles időben érdemes erre figyelni)

Első használat

Az első alkalommal különös figyelmet kell fordítani a főzőlap előkészítésére.

- **Központosítás:** Az első 30 percben ügyeljen arra, hogy a tűz **csak a tűztér közepén** égjen, tehát a tűz a sütőlap közepét érje. Ez segíti a gyártás során keletkezett feszültségek kioldódását és a lap megfelelő illeszkedését.
- **Tisztítás és olajozás:**
 - Melegítse fel alaposan a lapot.
 - Használjon olajspray-t a sütőfelület befújásához, majd egy (pl. csipeszbe fogott) ronggyal alaposan kenje szét, mert így az olaj kitölti a fém pórusait, és egyenletes, vékony védőréteget képez, amely megakadályozza a leégést – **fokozottan ügyeljen az égési sérülések elkerülésére**
- **Időigény:** A 5 mm vastag acéllemeznek a külső hőmérséklettől függően **30–60 perc** kell a teljes felmelegedéshez – a termék nagyságától függően.

Grilltechnikai adatok és Tanácsok

Jellemző	Részletek
Üzemi hőmérséklet	A belső peremnél kb. 300 °C , a külső széleknél kb. 200 °C . (infrás hőmérő használata javasolt)
Olajválasztás	Növényi olaj javasolt
Szél elleni védelem	Szélben a szélirány felőli oldal hűl le leggyorsabban. Ezt több parázs odatolásával ellensúlyozhatja.
Folyamatos sütés	Ha a fa leégett, terítse szét a parászat a szélek felé, és tegyen új fát középre.

A használat befejezése: Oltás és Tisztítás

A tűz eloltása és a hamu kezelése fokozott óvatosságot igényel a tartós hőhatás miatt.

- **A tűz eloltása:** A legbiztonságosabb módszer, ha hagyja a tüzet magától teljesen leégni.
- **Hamu eltávolítása:**
 - A hamu akár **több napig is forró maradhat!**
 - Ūrítse **hőálló vödörbe teljes kihűlést követően**

Karbantartási tippek

A sütő élettartamát a rendszeres karbantartás határozza meg.

1. A főzőlap ápolása

- **Korrózióvédelem:** A főzőlap acélból van, ezért **korrodálni fog**, ha nincs folyamatosan olajjal kezelve.
- **Gyakoriság:** 15–30 naponta javasolt az olajozás. A leghatékonyabb módszer a szórófejes flakon és egy puha kendő használata.

2. Tűztér

- A tűztér használat után, a hamu teljes kihűlését követően, **egyszerűen egy kefe vagy seprű segítségével takarítsa ki.**
- **Tűztér:** Esőben (ha a sütő nincs letakarva) megtelhet vízzel. Használat előtt mindig ellenőrizze és ürítse ki!

Felelősségkizárás és Anyagtulajdonságok

Fontos tudnivalók a garanciával és a természetes elváltozásokkal kapcsolatban:

- **Színeltérés:** A korróziós folyamat miatt a grill színe idővel változik, az egyes részek között színelkülönbség léphet fel. Erre nem vonatkozik garancia.
- **Fekete bevonatú acél:** A feketére festett acélszerkezet a magas minőségű felületkezelés ellenére is sérülékeny, ezért az összeszerelés vagy használat közben keletkező károsodásokra a felelősség nem terjed ki.