



Manuál grilů Taranis

Manuál grilů Taranis je technický dokument poskytující základní informace k uvedení výrobku do provozu, jeho správnému používání, údržbě a bezpečnostním rizikům vyplývajícím z jeho použití. Než si začnete plně vychutnávat zábavu a radost z grilování, věnujte prosím pozornost následujícím pokynům a pečlivě prostudujte návod k uvedení do provozu, vlastnímu užití i následné údržbě.

www.taranis-grill.cz

Instalace grilu na místo a uvedení do provozu

Gratulujeme Vám k novému grilu Taranis. Grily Taranis jsou přepravovány v sestavě odpovídající tvarem jejich stavu v plném použití, přesto lze u některých typů (mimo modelů Basket) manipulačně rozdělit jejich hmotnost rozložením na díl topeniště a díl podstavce a tím si zjednodušit manipulaci při ukládání grilu na jeho finální pozici. Výrobek Taranis je vždy pro přepravu zabalen do plně recyklovatelného kartonového obalu s ručně signovanými logy Taranis, které podtrhují výjimečnost a design ručně vyráběných produktů. Pro bezpečný transport je obal propojen s atypickou dřevěnou paletou (opět opatřenou vypálenými logy Taranis) pomocí dvou ocelových pásky. Po sejmutí kartonového víka i pláště obalu je tedy zapotřebí uvolnit ocelové pásky rozstřížením. Následně pomocí ručního rudlíku, případně bez něho za účasti min. dvou osob transportujte gril s podstavcem na místo jeho finálního určení. Pro manipulaci doporučujeme použít pracovní rukavice a brát v úvahu celkovou hmotnost sestavy cca 110 kg. Při výběru místa pro trvalé umístění grilu je třeba zvážit následující okolnosti:

*Gril není určen pro užití v interiéru.

*Gril je zapotřebí usadit na rovnou základnu, kterou v případě nestabilního či měkkého terénu doporučujeme předem zpevnit štěrkovým zásypem, případně betonovou dlaždicí 50x50x5cm.

*Gril lze osadit i přímo do trávníku, případně předem zhotovený podsyp štěrkem zasít travním semenem a dále udržovat jeho povrch zatravněný až k samotné hraně podstavce.

*Pro správný a rovnoměrný design koroze pláště grilu je třeba dilatovat podstavec od terénu a zabránit přenosu zemní vlhkosti do plochy podstavce. Pro dilataci grilu od terénu (min 2 cm) je součástí balení sáček se sadou 4 ks aretačních nožiček M8, jimiž lze dodatečně ladit drobné nerovnosti podkladní plochy tak, aby plocha topeniště byla v ideální vodorovné poloze.

*Vodorovnost plochy topeniště je podmínkou pro plnohodnotné využití odtokové drážky na přebytečný olej při grilování.

*Dalším z velmi důležitých parametrů pro výběr místa pozice grilu je bezpečný odstup od hořlavých materiálů v okolí.

*Posledním z důležitých aspektů, který je třeba vzít v úvahu je samotný design grilů Taranis, který se vyznačuje povrchem pláště v barvě koroze. Šupinky tohoto korozního produktu, který vlastně chrání hmotu oceli od hloubkové koroze, mohou při deštivých dnech zbarvit navazující povrchy. Proto je vhodné se v případě, že migraci těchto korozních produktů vnímáte jako nežádoucí, předem vyvarovat kontaktu podstavce grilu se světlými kameny či dlažbou. Plocha topeniště byla ve výrobě pokryta impregnační olejovo-voskovou vrstvou, která stabilizuje plochu topeniště v antikorozním stavu. Tuto vrstvu je třeba při prvním uvedení do provozu nechat vypálit. K vypálení dojde po cca 45 minutách od zahoření dřeva. Zároveň tím bude plocha topeniště plně připravena ke grilování. Před vlastním zapálením grilu však mějte na vědomí, že výrobek grilu Taranis je určen k přípravě tepelně upravených pokrmů, a proto veškeré dřevo a hlavně podpalovače musí splňovat podmínky pro užití s potravinou. Pro zahoření použijte menší suchá dřívka a krbové zápalky. V žádném případě proto nepoužívejte k zapálení ohně těkavé látky, nevhodné tuhé podpalovače či plasty. Grily Taranis jsou učený ke grilování na dřevě, případně pokud jste si zakoupili Taranis příslušenství pro grilování na dřevěném uhlí, tak pamatujte, že dřevěné uhlí spalujte pouze v tomto speciálně navrženém středovém topeništi s označením "Topeniště mini". Při prvním zahoření je vhodné zároveň nechat „zakouřit“ grilovací plochu a pro další čas ji stabilizovat olivovým olejem. Pro správné uzavření pórů oceli stačí zahřátý, předem vypálený povrch mírně opět pokapat olivovým olejem a grilovat. Další tipy a rady, jak si grilování zpříjemnit či dosáhnout kulinářských specialit najdete v samostatné sekci aktualit na stránkách www.taranis-grill.cz Častým používáním grilu se na ploše topeniště vytvoří povrch, který usnadní fázi přípravy grilovací plochy před zahájením grilování. Naopak pokud jste delší čas svůj gril nevyužívali je vhodné plochu topeniště před zahořením grilu očistit kuchyňskou drátěnkou případně kuchyňskými papírovými ubrousky. Drobnou údržbu lze také doporučit po ukončení každého grilování, a to nejlépe ještě ve stavu vlažné grilovací plochy pomocí grilovací špachtle, kterou plochu topeniště mechanicky zbavíte přebytečných nečistot a povrch topeniště opět uzavřete rozetřením olivového oleje. Dále můžete provést vizuální kontrolu odtokových otvorů na dně odtokové drážky topeniště, případně je v případě jejich zanesení mechanicky pročistit dřevěnou špejlí nebo párátkem. V průběhu grilování zejména ve chvíli maximálního rozehrátí topeniště si pozornější z vás mohou povšimnout, že vlivem rozpínavosti ocelových plátů dojde k mírnému vyklenutí topeniště a středová, více nahřívána část se o několik milimetrů zvýší. Tento fyzikálně daný proces není vadou výrobku, naopak pomůže rovnoměrné distribuci přebytečných mastných produktu do obvodové odtokové drážky, z níž pomocí průtočných otvorů řízeně odkápnou mastnota do vnitřní plochy stěny topeniště.

Zazimování grilu

Velkou výhodou grilů Taranis je jejich celoroční využití. Příjemně se ohřát s přáteli u bezpečně založeného ohně a zároveň si vychutnávat všechny fáze grilování až po závěrečné degustační hody lze i v zimním období. Zimním užitím grilu nevzniká žádné opotřebení výrobků Taranis, které by jakkoli snižovalo hodnotu vaší investice do designových grilů Taranis. Nezanedbatelným kladem volně stojících grilů Taranis je i jejich bezúdržbovost, kterou oproti konvenčním grilům na dřevěné uhlí či plynovým grilům oceníte i z důvodu, že grily Taranis netřeba zakrývat jakoukoli plachtou či jiným příslušenstvím. Gril Taranis se tak celoročně stane designovým akcentem a nedílnou součástí designu vaší zahrady, terasy, tedy vašeho širšího domova. V případě, že v prostoru topeniště uvízne spadané listí či jiné předměty, je zapotřebí prostor před dalším grilováním zkontrolovat, případně vyčistit.

Příslušenství Taranis

Nákupem grilu Taranis vaše radost z grilování pouze začíná. S předstihem vyvíjíme a testujeme širokou řadu příslušenství ke grilům Taranis tak, aby vaše možnosti jeho využití rostly společně s chutí si dělat radost drobnými nákupy originálního příslušenství. Již v tuto chvíli lze objednávat z našich skladových zásob vynikající **grilovací rošt kulatý**, který vám umožní kombinovat při grilování standardní plochu topeniště s vyvýšenou perforovanou plochou kruhového roštu. Rošt oceníte zejména při rychlém grilovací fázi, kdy je zapotřebí grilovaný kus „zatáhnout“ na roštu a pak jej naopak nechat plynule „dojít“ na správné teplotě ploché desky základního topeniště. Pokud již vlastníte **grilovací rošt kulatý** je jen otázkou času, kdy budete „nutně potřebovat“ další příslušenství, kterým je **grilovací dno**. Výjimečnost „Grilovacího dna“ spočívá v urychlení fáze přípravy venkovního grilování. Grilováním ve zmenšené středové míse zcela zásadně urychlíte čas potřebný na přípravu grilovaných pokrmů a vychutnáte si grilování i ve chvílích kdy by vám váš čas nedovolil grilování na klasickém dřevě ve volně stojícím grilu vůbec zahájit. **Grilovací dno** lze pohodlně vložit mezi základní desku topeniště a grilovací rošt. Samostatné použití grilovacího dna bez roštu lze samozřejmě také a využijete jej například ve spojení s příslušenstvím **opékacích vidlic**, které mohou být v závislosti na míře vaší gastronomické fantazie více než jen připomínkou opékání buřtů na ohni. Velice praktickým se stává při grilování na rožni a dřevěném uhlí i příslušenství zaklápěcí klenuté pokličky s dřevěným úchytem – **poklop na rošt**. Poklop ocení zejména zdatní kuchaři, kteří chtějí některé své delikatesy více „zaudit“ či v případě vaření v kotli na roštu „podusit“.

Bezpečnost a protipožární ochrana

Ačkoli budou grily Taranis jistě vaši oblíbenou „hračkou“ mohou se stát tak jako jiné předměty denní potřeby v kombinaci s nevhodným užitím i příčinou řady úrazů, a proto je třeba brát v úvahu bezpečnostní opatření a chránit své zdraví a zejména zdraví svých dětí před popálením či rozšířením ohně tam, kam nepatří. Grily Taranis akumulují teplo a je třeba brát ohled na skutečnost, že jejich plášť může být horký a nebezpečný i několik hodin po grilování. Časovou prodlevu je třeba zohlednit také při vybírání popela z topeniště. Před každým zapálením ohně ve vašem grilu se přesvědčte, že v jeho nejbližším okolí nedošlo k dispozičním změnám, které by mohly způsobit riziko vzniku požáru.

Grilování je činnost s otevřeným ohněm a je na oprávněné osobě, která zahajuje grilování, aby zvážila okolnosti vyplývající z povětrnostních či jiných klimatických podmínek rizika s otevřeným ohněm spojená. V krajním případě lze bez obav o poškození grilu, pomocí zakropení či zalití vodou topeniště uhasit, je třeba však vzít v úvahu že vzniklá vodní pára či kouř mohou být nepříjemné.

Přejeme vám nekonečnou zábavu a mnoho příjemných zážitků z vašeho grilování.

www.taranis-grill.cz