



SINCE 1888

Bedienungsanleitung	Instruction for Use	Mode d'emploi	Gebruiksaanwijzing	Istruzioni per l'uso
Instrucciones para el uso	Brugsanvisning	Betjeningsveiledning	Bruksanvisning	Käyttöohje

Kugelgrill | Kettle Grill | Barbecue à charbon

Barbecue op kolen | Barbecue | Barbacoa de carbón | Kuglegrill | Kulegrill | Klotgrill | Pallogrillin

No.1 Belly F50

Montageanleitung für den Zusammenbau finden Sie auf dem separaten Beiblatt. Lesen Sie bitte aufmerksam und **vollständig** die folgenden Hinweise durch, **bevor** Sie den Holzkohlegrill zusammenbauen und benutzen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Den Grill nur im Freien verwenden.

The installation manual for assembly can be found in the separate supplement. Please read the following instructions carefully and **fully, before** assembling and using the charcoal grill. Please keep the instructions in a safe place so that you can refer to them in detail at any time. Only use the grill in the open air.

Vous trouverez les instructions de montage dans une notice séparée. Veuillez lire attentivement et **entièrement** les consignes suivantes **avant** de monter et d'utiliser le barbecue à charbon de bois. Conservez le manuel d'utilisation à l'abri afin de pouvoir consulter les différents points à tout moment. Pour utilisation extérieure uniquement.



Deutsch:

Sicherheitshinweise	3
Der RÖSLE Kugelgrill im Detail.....	6
Inbetriebnahme.....	7
Garen mit dem RÖSLE Kugelgrill	8

English:

Safety instructions	15
The RÖSLE kettle grill in detail.....	18
Commissioning.....	19
Cooking with the RÖSLE kettle grill	20

Français :

Consignes de sécurité.....	27
Le barbecue boule RÖSLE en détail	30
Première utilisation	31
La cuisson avec le barbecue boule RÖSLE	32

Nederlands:

Veiligheidsinstructies.....	39
De RÖSLE kogelgrill in detail.....	42
Ingebruikname	43
Bereiding met de RÖSLE kogelgrill	44

Italiano:

Indicazioni di sicurezza	51
Il barbecue a sfera RÖSLE nel dettaglio.....	54
Messa in funzione.....	55
Arrostire con il barbecue a sfera RÖSLE	56

Español:

Indicaciones de seguridad.....	63
La barbacoa grill redonda de RÖSLE en detalle.....	66
Puesta en funcionamiento.....	67
Cocer con la barbacoa grill redonda de RÖSLE	68

Dansk:

Sikkerhedshenvisninger	75
RÖSLE kuglegrillen.....	78
Idriftsættelse	79
Tilberedning med RÖSLE kuglegrill	80

Norsk:

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON	87
Oversikt over RÖSLE-kulegrill.....	90
Ta i bruk grillen	91
Tilberedning med RÖSLE-kulegrill	92

Svenska:

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON	99
RÖSLE Klotgrill – detaljbeskrivning.....	102
Före grillningen – att ta grillen i drift	103
Grilla på RÖSLE Klotgrill	104

Suomi:

TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET	111
RÖSLE-pallogrillin yksityiskohtaiset tiedot	114
Käyttöönotto ennen grillaamista.....	115
Kypsennys RÖSLE-pallogrillillä.....	116

Wartung, Reinigen und Aufbewahrung	12
Garantie.....	12
Entsorgungshinweise / Technische Daten.....	13
Zubehör	14

Maintenance, cleaning and storage	24
Warranty.....	24
Instructions for disposal / Technical data.....	25
Optional accessories	26

Entretien, nettoyage et conservation	36
Garantie.....	36
Gestion des déchets et informations techniques.....	37
Accessoires disponibles en option.....	38

Onderhoud, reinigen en opslag	48
Garantie.....	48
Afvoerinstructies / Technische gegevens	49
Optionele accessoires	50

Manutenzione, pulizia e conservazione	60
Garanzia	60
Indicazioni per lo smaltimento / caratteristiche tecniche.....	61
Accessori opzionali.....	62

Mantenimiento, limpieza y almacenamiento	72
Garantía.....	72
Indicaciones para el reciclaje / datos técnicos	73
Accesorios opcionales.....	74

Vedligehold, rengøring og opbevaring	84
Garanti	84
Bortskaffelse / Tekniske data	85
Tilbehør, der kan tilkøbes.....	86


Vedlikehold, rengjøring og oppbevaring.....	96
Garanti	96
Kassering / Tekniske data.....	97
Tilbehør, Grillutstyr	98

Underhåll, rengöring och förvaring	108
Garanti	108
Avfallshantering / Tekniska uppgifter	109
Tillbehör, Grilltillbehör	110

Huolto, puhdistus ja säilytys.....	120
Takuu.....	120
Käytöstä poistetun tuotteen hävittäminen / Tekniset tiedot	121
Lisävarusteet, Grillaustarvikkeet	122

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, **bevor Sie den Kugelgrill zusammenbauen und benutzen**. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Alle Vorgaben dieser Bedienungsanleitung sind unverändert einzuhalten.

 Achtung Gefahr! Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, bitten und fordern wir Sie auf, besondere Sorgfalt walten zu lassen.

 Warnung vor heißer Oberfläche! Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche. Immer Schutzhandschuhe tragen!

Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen kann zu sehr ernsthaften Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

Achtung! Bestimmungsgemäße Verwendung:

Dieser Kugelgrill darf zum Grillen mit Holzkohle für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden. Jede andere Verwendung ist nicht gestattet und kann gefährlich sein. Auch die Verwendung des Holzkohlegrills als eine Feuerstelle ist untersagt.

VORSICHT! GRILL IMMER VON KINDERN FERNHALTEN!





BEI VERWENDUNG, DEN GRILL IMMER ÜBERWACHEN!


Verwenden Sie den RÖSLE Kugelgrill nur wie beschrieben.




Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung.

 Beim Grillen besteht erhöhte Brandgefahr. Halten Sie für den Fall eines Unfalls oder Missgeschicks einen Feuerlöscher bereit.

 **VORSICHT LEBENSGEFAHR!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder andere leicht brennbare Flüssigkeiten verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

 Beim Verwenden von Flüssiganzündern bitte darauf achten das nichts neben dem Grill verschüttet wird. Tropfmengen bitte sofort mit einem Tuch aufnehmen und fachgerecht entsorgen.

 Geben Sie keine Anzündflüssigkeit oder mit Anzündflüssigkeit imprägnierte Holzkohle auf brennende, heiße oder warme Holzkohle. Beim Anzünden der Kohle können Stichflammen und explosionsartige Verpuffungen entstehen, welche zu lebensgefährlichen Verletzungen führen können. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach der Verwendung und platzieren Sie diese in sicherem Abstand zum Grill.

ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden. Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!



ACHTUNG! Kinder und Haustiere sollten niemals in der Nähe eines heißen Grills ohne Aufsicht sein.



ACHTUNG! Dieser Kugelgrill wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden.

Weitere wichtige Gefahrenhinweise



Nicht in geschlossenen Räumen verwenden, anderenfalls sammeln sich giftige Dämpfe an, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen können.



Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort. Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten.



Betreiben Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw.

- Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie sich bitte genauestens an die separat beiliegende Montageanleitung. Verwenden Sie diesen Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind. Stellen Sie vor dem Anzünden des Grills sicher, dass der Ascheauffangbehälter ordnungsgemäß unter der Kugel des Grills befestigt wurde.
- Gehen Sie beim Umgang mit dem Grill entsprechend vorsichtig vor. Der Grill erhitzt sich beim Grillen. Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- Dieser Kugelgrill wird sehr heiß und sollte während des Betriebes nur mit Grillhandschuhen und nur an den zur Bedienung notwendigen Stellen angefasst werden.
- Tragen Sie beim Grillen und beim Einstellen der Lüftungsöffnungen, sowie bei der Verwendung von Anzündkaminen stets Grillhandschuhe.
- Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren.
- Nehmen Sie keine Veränderung am Produkt vor.
- Beschädigte Geräte bzw. beschädigte Zubehörteile dürfen nicht mehr verwendet werden.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen, leichtsinnigen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die bei der Benutzung des Gerätes auftreten sowie für Beanstandungen Dritter.
- Nur für den privaten Gebrauch!
- Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung zu brennbarem und hitzeempfindlichem Material von mindestens 1,5 m. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen und Holzvorbauten.
- Geben Sie die Briketts oder die Holzkohle immer auf den unteren Kohlerost.
- Tragen Sie während des Anzündens oder der Verwendung des Grills keine Kleidung mit locker fliegenden Ärmeln.
- Schützen Sie sich vor Funken und heißen Fettspritzern. Zum Schutz der Kleidung empfehlen wir das Tragen einer Grillschürze.
- Platzieren Sie den Grill stets auf einer stabilen, windgeschützten, ebenen Fläche.
- Öffnen Sie während des Anzündens und Anbrennens der Holzkohle den Deckel, dadurch wird sichergestellt, dass diese genügend Sauerstoff bekommt.

- Probieren Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Kohlerosten, von Asche, Holzkohle oder des Grills, ob diese warm sind.
- Gießen Sie kein Wasser zur Unterdrückung von Stichflammen oder zum Löschen der Glut in den Grill. Durch Löschen mit Wasser kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden. Schließen Sie statt dessen den unteren Lüftungsöffner in notwendigem Umfang und schließen Sie den Deckel.
- Löschen Sie die Kohle nach Abschluss des Garens, indem Sie alle Lüftungsöffnungen und den Deckel schließen.
- Beim Zubereiten von Speisen, Einstellen der Luftöffnungen, Nachlegen von Holzkohle und beim Umgang mit dem Thermometer oder Deckel sollten Sie immer Grillhandschuhe tragen. Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Entsorgen Sie niemals heiße Asche oder noch glühende Briketts. Es besteht Brandgefahr. Entsorgen Sie erst die Asche und Kohlereste wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind im Restmüll.
- Asche niemals aufsaugen!
- Halten Sie die Grillfläche frei von entflammbar Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol, usw.) und von anderen brennbaren Materialien.
- Beachten Sie beim Entzünden der Holzkohle mit einer elektrischen Anzündhilfe die beiliegende Bedienungsanleitung des Gerätes.
- Halten Sie Elektrokabel fern von den heißen Flächen des Grills und von stark frequentierten Bereichen.
- Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Der RÖSLE Kugelgrill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten geeignet.
- Niemals die Grillkammer mit Folie auslegen. Dies könnte dazu führen, dass das Fett nicht ablaufen kann, sich auf der Folie sammelt und zu brennen anfängt.
- ACHTUNG, durch Auskleiden der Grillkammer mit Aluminiumfolie wird der Luftstrom behindert. Verwenden Sie stattdessen bei der indirekten Methode Tropfschalen, um aus dem Fleisch heraustropfenden Saft aufzufangen.
- Verwenden Sie keine scharfen und spitzen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste oder zum Entfernen der Asche. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Reiniger auf den Grillrosten oder auf dem Grill. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Bewegen Sie den Grill nicht über größere Absätze/Treppenstufen oder sehr unebenes Gelände.
- Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.
- Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollte keine höhere Temperatur als 350°C / 662°F erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen.
- ACHTUNG! Die maximale Füllmenge an Holzkohle beträgt:
No. 1 Belly F50: max. 1,5 kg Holzkohle oder Grillbriketts



Entstehende (chemische/giftige) Nebenprodukte während des Grillprozesses können, insbesondere bei unsachgemäßer Handhabung oder Verwendung nicht geeigneter Anzündhilfen, zu gesundheitlichen Schäden führen. Diese können zu Krebs, Schwangerschaftsproblemen und anderen Folgeschäden führen.

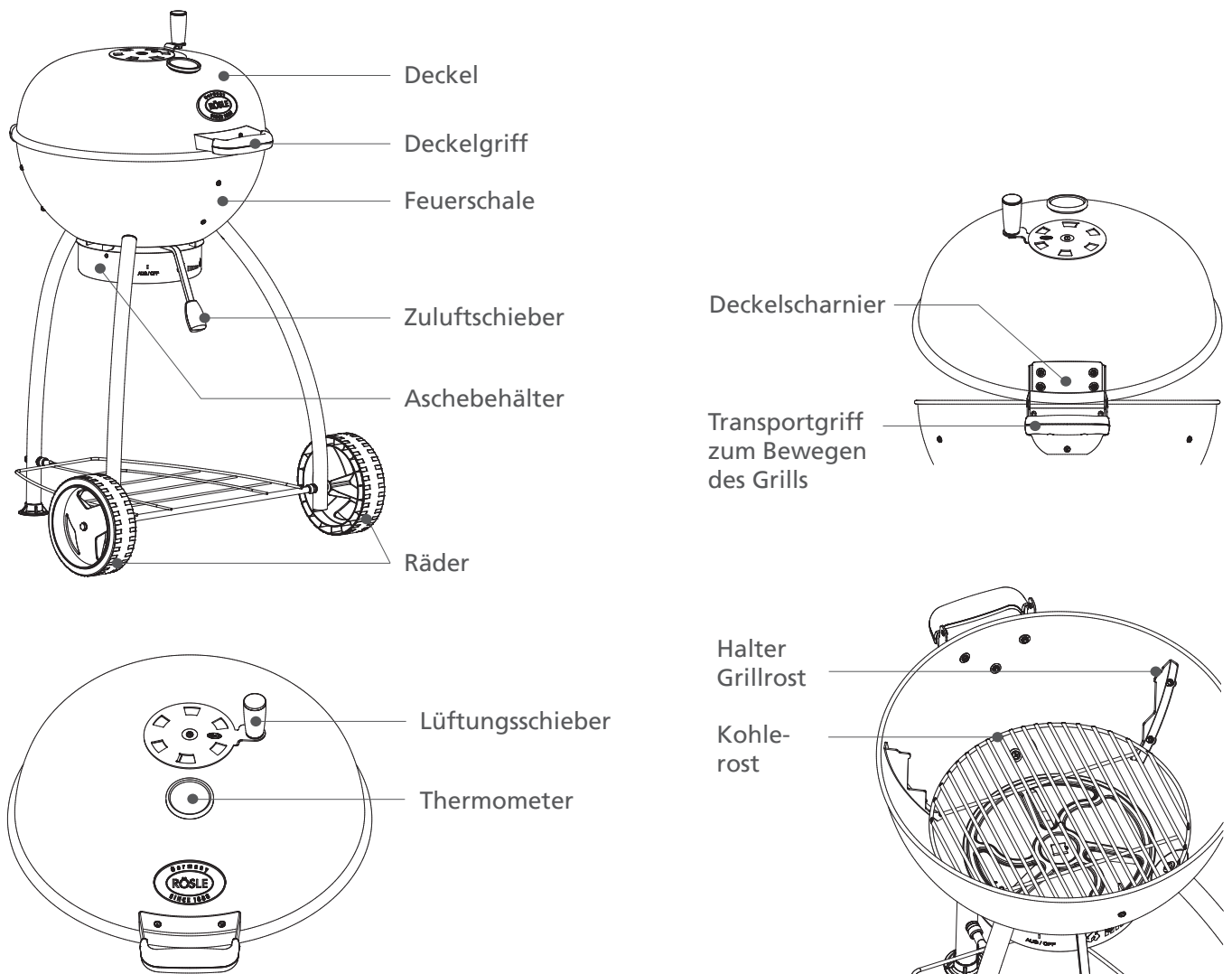
Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Kugelgrill aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- Praktisches Deckelscharnier
- Komfortable Arbeitshöhe von 80 cm für ergonomisches Arbeiten
- Großes, gut ablesbares Deckelthermometer, Anzeige in °C und °F
- Hoher Deckel, bietet ausreichend Platz für Zubehör und Grillgut
- Kein Erhitzen des Deckelgriffs aufgrund optimaler Platzierung
- Kugel aus hochwertigem Stahl, komplett porzellanemailliert
- Lüftungsöffnung mit präziser Einstellung (Öffnen erhöht die Temperatur und Schließen verringert sie)

1. Der RÖSLE-Kugelgrill im Detail



2. Inbetriebnahme vor dem Grillen

Stellen Sie den RÖSLE-Kugelgrill auf einen geraden und stabilen Untergrund. Achten Sie vor dem Anzünden der Kohle darauf, dass der Ascheauffangbehälter richtig eingesetzt ist und alle Lüftungsschieber geöffnet sind. Wir empfehlen, zum Anzünden anstelle von Anzündflüssigkeit handelsübliche Grill-Anzündwürfel (nach EN 1860-3) zu verwenden. Um eine hohe und konstante Hitze zu erreichen, empfiehlt RÖSLE den Gebrauch von qualitativ hochwertigen Grillbriketts oder Holzkohle. Achten Sie bei Holzkohle auf geprüfte Qualität mit dem DIN-Logo. Lagern Sie diese an einem trockenen Ort.

Für eine Grillzeit von 1 Stunde benötigen Sie ca. 1 kg handelsübliche Grillbriketts, bei Holzkohle wird eine Menge von ca. 1,5 kg benötigt. Achtung! Die maximale Füllmenge an Holzkohle beträgt:

No. 1 Belly F50: max. 1,5 kg Holzkohle oder Grillbriketts

- Lassen Sie bei der erstmaligen Anwendung das Brennmaterial mindestens 30 Minuten bei geschlossenem Deckel durchglühen.

2.1 Einheizen des Grills

- Setzen Sie den Kohlerost ein, belegen Sie ihn mit handelsüblichen Anzündwürfeln und zünden Sie diese an.



Verwenden Sie dazu jedoch keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus oder vergleichbare flüssige Brennhilfen. Sobald die Anzündwürfel brennen, können diese nun vorzugsweise mit Grillbriketts belegt werden. Achten Sie darauf, dass die brennenden Grillbriketts nicht mit den Wandungen des Grills direkt in Kontakt kommen. Lassen Sie die Kohle bei geöffnetem Deckel ca. 30–45 Minuten brennen, bis sie gleichmäßig glüht und von einer leichten Ascheschicht umgeben ist. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.

- Geben Sie **niemals** Zündflüssigkeit oder damit getränkte Kohle auf heiße oder warme Kohlen!

2.2 Einfache Schritte zum Grillprofi

- Lesen Sie sich das Rezept durch und suchen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Grills. Mit dem RÖSLE-Kugelgrill stehen Ihnen zwei Garmethoden zur Verfügung – direkt oder indirekt. Auf den folgenden Seiten finden Sie spezifische Anweisungen.
- Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu früh auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht die richtige Grilltemperatur erreicht hat. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sich eine leichte Ascheschicht auf der Kohle gebildet hat (lassen Sie die Lüftungsschieber offen, damit das Feuer nicht ausgeht).
- Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Es entweicht Bratensaft und somit Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.
- Prüfen Sie, ob das Grillgut auf den Grill passt, bevor Sie den Deckel schließen. Ideal ist ein Abstand von ca. 2 cm zwischen den einzelnen Speisen.
- Öffnen Sie den Deckel nicht immer wieder, um nach dem Grillgut zu schauen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, d.h. das Essen braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Drehen Sie das Grillgut nur ein Mal um, wenn es das Rezept nicht anders verlangt.
- Wenn Sie den Deckel des Grills schließen, können sich keine Flammen unter dem Grillgut bilden, Sie reduzieren die Garzeit und Sie erhalten bessere Grillergebnisse.
- Drücken Sie Speisen, wie z. B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.
- Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost. Pinseln oder sprühen Sie nur Ihr Grillgut mit Öl ein und nicht den Grillrost.

Hinweis:

Waschen Sie Ihre Hände und das Besteck gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel, bevor und nachdem Sie mit frischem Fleisch, Fisch oder Geflügel hantieren. Sie können alternativ auch Einweghandschuhe verwenden.

Legen Sie niemals gekochte Speisen auf die gleiche Platte, auf der sich rohe Speisen befunden haben. Tauen Sie Ihr Grillgut nicht bei Raumtemperatur, sondern nur im Kühlschrank auf.

3. Garen mit dem RÖSLE-Kugelgrill

3.1 Vorbereiten des Grills

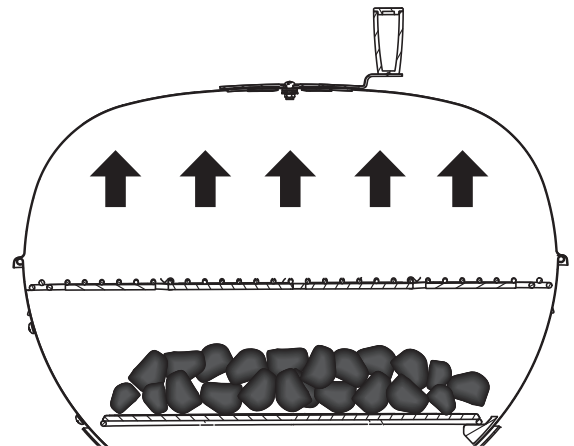
- Öffnen Sie alle Lüftungsschieber und den Deckel, bevor Sie das Feuer entfachen.
- **Hinweis:** Entfernen Sie bei Bedarf angesammelte Asche aus dem unteren Bereich des Grills (nur nach vollständigem Erlöschen der Kohlen). Holzkohle benötigt zum Brennen Sauerstoff. Prüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen frei von Verschmutzungen sind.
- Platzieren Sie Grill-Anzündwürfel unter der Holzkohleschicht und zünden Sie diese an. (Verwenden Sie ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3!)
- Beginnen Sie mit dem Grillvorgang nicht, bevor die Kohlen mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind. Dieser Vorgang dauert ca. 30–45 Minuten. Ordnen Sie anschließend die Kohlen mittels einer langen Zange oder eines Kohleschiebers entsprechend Ihrer gewünschten Grillmethode an.

Tipp: Für zusätzliches Raucharoma können Sie Räucherchips oder frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter in die Glut geben. Verwenden Sie dazu eine Räucherbox und geben Sie die Zugaben dort hinein. Dadurch wird verhindert dass diese zu brennen beginnen und sich dann kein Rauch bildet.

3.2 Direkte Methode

Bei der direkten Methode wird die Speise direkt über den vorbereiteten Kohlen gegart. Speisen, welche weniger als 25 Minuten zum Garen benötigen, werden mit der direkten Methode gegrillt. Für ein gleichmäßiges Durchgaren sollte das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit ein Mal gewendet werden. Diese sind z. B. Steaks, Koteletts, Schaschliks und Gemüse.

- Öffnen Sie alle Lüftungsschieber
- Platzieren Sie Grill-Anzündwürfel auf den Kohlerost und zünden Sie diese an
- Füllen Sie die empfohlene Menge an Holzkohle oder Grillbriketts in die Mitte des Kohlerostes oder in den Anzündkamin von RÖSLE (optional erhältlich)
- Lassen Sie den Deckel offen, bis die Holzkohle leicht mit Asche überzogen ist, dies dauert ca. 30–45 Minuten
- Verteilen Sie die heiße Holzkohle mit einer Grillzange oder einem Kohleschieber gleichmäßig auf der Mitte des Kohlerosts
- Positionieren Sie den Grillrost über den Kohlen. Bitte verwenden Sie dazu Grillhandschuhe
- Warten Sie ca. 5 Minuten bis der Grillrost aufgeheizt ist und legen Sie dann das Grillgut auf.
- Schließen Sie den Deckel (Lüftungs- und Zuluftschieber an der Feuerschale geöffnet). In der Grillanleitung in dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten



Bei Bedarf kann für diese Garmethode der Deckel geöffnet bleiben.

3.3 Indirekte Methode

Die indirekte Methode empfiehlt sich für Speisen, die länger als 25 Minuten Garzeit benötigen oder die so zart sind, dass sie bei einer direkten Grillmethode austrocknen oder anbrennen würden. Beim indirekten Grillen wird die Glut seitlich unterhalb vom Grillgut auf den Kohlerost angeordnet. Die Hitze steigt nach oben, zirkuliert und wird durch den aufgesetzten Deckel reflektiert. Das Grillgut wird langsam und gleichmäßig von allen Seiten gegart. Es muss nicht umgedreht werden.

Folgende Speisen eignen sich zum indirekten Grillen: Bratenstücke, Hähnchen auf dem Hähnchenbräter, Geflügelstücke mit Knochen und ganze Fische sowie zarte Fischfilets.

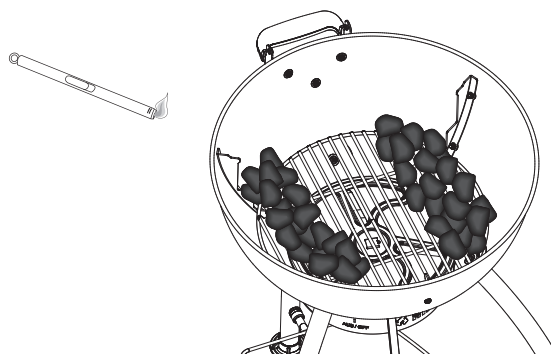
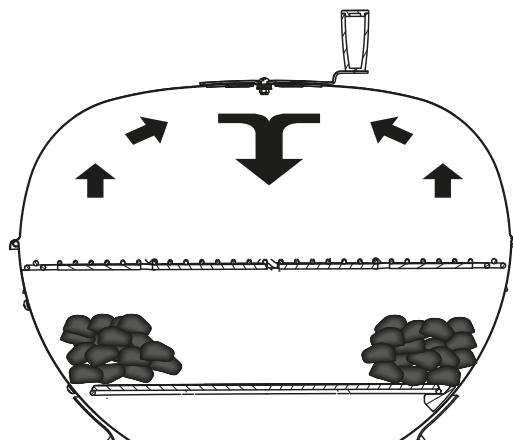
Hinweis: Bei Fleisch, das länger als eine Stunde Garzeit benötigt, muss bei Bedarf weitere Holzkohle zugeführt werden (siehe folgende Tabelle). Warten Sie ca. 10 min. bei offenem Deckel bis diese vollständig brennen. Danach den Deckel wieder schließen und den Garprozess fortsetzen.
Tipp: Wenn Sie einen Anzündkamin verwenden, können die Kohlen auch dort zum Glühen gebracht werden. Entnehmen Sie nun den Grillrost mit Handschuhen wegen dem Ascheflug und füllen Sie die Kohlen entsprechend nach. Dann kann nach dem Nachfüllen der Garprozess sofort fortgesetzt werden.

- Öffnen Sie alle Lüftungsschieber
- Legen Sie die Grill-Anzündwürfel (verwenden Sie ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3!) auf den Kohlerost und zünden Sie diese an.
- Füllen Sie nun die empfohlene Menge an Holzkohle oder Briketts links und rechts am Rand des Kohlerosts (siehe Abbildung) zu gleichen Teilen.
- Lassen Sie den Deckel offen, bis die Holzkohle leicht mit grauer Asche überzogen ist, dies dauert ca. 30–45 Minuten.
- Positionieren Sie den Grillrost über den Kohlen. Bitte verwenden Sie dazu Grillhandschuhe.
- Schließen Sie nun den Deckel und heizen Sie den Grillrost und den Grill ca. 10 Minuten auf. Dadurch werden die Zeitangaben eingehalten, denn diese gelten nur für den vorgeheizten Grill.
- Legen Sie die Speisen auf den Grillrost.
- Schließen Sie den Deckel (Zuluftschieber und Lüftungsschieber geöffnet). In der Grillanleitung in dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten.

Tipp:

Verwenden Sie grundsätzlich zum Anzünden der Grillkohle einen Anzündkamin. Dieser sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Glut, egal welche Grillkohle Sie verwenden. Bitte beachten Sie die Gebrauchshinweise des Anzündkamins.

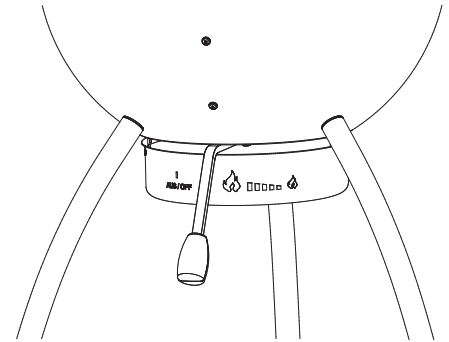
Wenn Sie die glühende Grillkohle aus dem Anzündkamin in den Grill gefüllt haben, lassen Sie bitte den Deckel ca. 5 Minuten offen stehen damit sich die frische Glut etwas beruhigen kann. Wenn der Deckel sofort geschlossen wird kann die Glut ersticken.



3.4 Lüftungssystem

Der RÖSLE Kugelgrill besitzt das optimale Lüftungssystem für das Grillen mit Holzkohle, da durch zwei Lüftungsöffnungen (oben und unten) die Luftzufuhr – und somit die Temperatur – effizient reguliert werden kann.

- Zur Bedienung der oberen Lüftung, schieben Sie den Lüftungsschieber in die gewünschte Position. Tragen Sie dabei **immer** Grillhandschuhe!
- Durch das Öffnen des oberen Lüftungsschiebers strömt mehr Luft aus dem Kugelgrill. Die Grillkohle bekommt mehr Sauerstoff und die Temperatur erhöht sich.
- Bei der unteren Lüftung schieben Sie den Hebel auf „OFF“, hoch, mittel oder niedrig (erkennbar an den Flammensymbolen).
- Um richtig zu brennen und die gewünschte Temperatur zu erzeugen, benötigt Holzkohle eine angemessene Luftzufuhr. Wenn Sie die Kohle anzünden wollen, stellen Sie den Hebel der unteren Lüftung auf „hoch“ und öffnen Sie den Deckel komplett. So kommt genügend Luft in den Grill um die Kohlen rasch zu entzünden.
- Die erreichte Grilltemperatur hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie z.B. von Luftzufuhr, Qualität und Menge der Holzkohle und Umgebungstemperatur.
- Je nach der verwendeten Grilltechnik benötigen Sie eine höhere oder niedrigere Temperatur im Grill. Eine höhere Luftzufuhr wird eine erhöhte Temperatur zur Folge haben, weniger Luftzufuhr ermöglicht das Grillen mit einer niedrigeren Temperatur.
- Um die Temperatur zu erhöhen, stellen Sie die untere Lüftung auf „hoch“ und öffnen Sie die obere Lüftung komplett. Um eine niedrigere Temperatur zu erreichen, stellen Sie die untere Lüftung auf „niedrig“ und öffnen Sie die obere Lüftung nur teilweise.
- Wenn Sie Ihren Grill benutzen, werden Sie mit der Zeit herausfinden, welche Lüftungseinstellung sich für Ihre Grilltechnik und das verwendete Grillgut am besten eignet.
- Um das Feuer zu löschen, schließen Sie die untere und die obere Lüftungsöffnung komplett.



3.5 Entnahme des Aschebehälters



Warnung vor heißer Oberfläche! Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche.

Immer Schutzhandschuhe tragen!

- Um den Aschebehälter aus dem Grill zu entnehmen, achten Sie darauf dass die Kohle erkalte und komplett erloschen ist.
- Die Entnahme kann über die Rückseite (unterhalb des Transportgriffes) am einfachsten erfolgen.
- Aschebehälter nun anheben und im Gegenuhrzeigersinn drehen, nun kann dieser nach unten abgenommen werden.
- Die erkalte Asche im Restmüll entsorgen.
- Den leeren Aschebehälter in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.
- Achten Sie darauf dass die Aufnahmen auf allen Seiten wieder richtig eingelegt sind.

3.6 Grillanleitung

Die folgenden Angaben für Stücke, Dicke, Gewichte und Grillzeiten stellen Richtlinien und keine absoluten Regeln dar. Grillzeiten werden durch Höhe, Wind, Außentemperatur und den gewünschten Garheitsgrad beeinflusst.

Grillen Sie Steaks, Fischfilets, Hühnchenstücke ohne Knochen und Gemüse mit der direkten Methode anhand der in der Tabelle angegebenen Zeit oder bis zum gewünschten Gargrad und drehen Sie die Speisen ein Mal in der Hälfte der Zeit um.

Grillen Sie Bratenstücke, Geflügelstücke mit Knochen, ganze Fische und dickere Abschnitte mit der indirekten Methode mit Hilfe der in der Tabelle angegebene Zeit. Alternativ kann ein Bratenthermometer verwendet werden, das die gewünschte Kerntemperatur anzeigt. Die Grillzeiten für Rind beziehen sich auf eine mittlere Garstufe (medium), falls nicht anders angegeben.

Temperaturbereiche:

Niedrige Temperatur: ca. 120 °C

Mittlere Temperatur: ca. 170 °C

Hohe Temperatur: ca. 230 °C und höher

Rind	Dicke/Gewicht	Garzeit	Temperatur
Steak: New York, Porterhouse, Rippenstück, T-Bone oder Filet	2 cm dick	4–6 Min.	bei direkter, hoher Hitze
	4 cm dick	10–14 Min.	bei direkter, hoher Hitze
	4 cm dick	6–8 Min.	scharf anbraten und anschließend 8–10 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen
	5 cm dick	14–18 Min.	bei direkter, hoher Hitze,
	5 cm dick	6–8 Min.	scharf anbraten und anschließend 8–10 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen
Steak aus der Flanke	500g bis 700g, 2 cm dick	8–10 Min.	bei direkter, hoher Hitze
Schwein	Dicke/Gewicht	Garzeit	Temperatur
Kotelett, ohne oder mit Knochen	2 cm dick	6–8 Min.	bei direkter, hoher Hitze
	2,5 cm dick	8–10 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze
Rippchen, Ferkel	0,45 kg–0,90 kg	3–4 Min.	bei direkter, niedriger Hitze
Rippen, Spareribs	0,9 kg–1,35 kg	3–6 Std.	bei direkter, niedriger Hitze
Rippen Country Style mit Knochen	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 Std.	bei direkter, mittlerer Hitze
Geflügel	Dicke/Gewicht	Garzeit	Temperatur
Hähnchenbrust ohne Haut und Knochen	170 g–230 g	8–12 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze
Hähnchenschenkel ohne Haut und Knochen	120 g	8–10 Min.	bei direkter, hoher Hitze
Hähnchenbrust mit Knochen	280 g–350 g	30–40 Min.	bei indirekter, mittlerer Hitze
Hähnchenteile mit Knochen in Schenkeln		30–40 Min.	bei indirekter mittlere Hitze
Hähnchenflügel	50 g–80 g	18–20 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze
Hühnchen ganz	1,2 kg–1,8 kg	45–90 Min.	bei indirekter, mittlerer Hitze
Pute ganz, ohne Füllung	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 Std.	bei indirekter, niedriger Hitze
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 Std.	bei indirekter, niedriger Hitze
Fische und Meeresfrüchte	Dicke/Gewicht	Garzeit	Temperatur
Fischfilet oder Scheiben	pro 1 cm	3–5 Min.	bei direkter, hoher Hitze
	pro 2,5 cm	8–10 Min.	bei direkter, hoher Hitze
Fisch ganz	500 g	15–20 Min.	bei indirekter, mittlerer Hitze
	1,5 kg	30–45 Min.	bei indirekter, mittlerer Hitze
Gemüse	Dicke/Gewicht	Garzeit	Temperatur
Mais am Kolben		10–15 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze
Pilze: Shiitake oder Champignon / Portabella		8–10 Min. 10–15 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze / bei indirekter, mittlerer Hitze
Zwiebel halbiert / in Scheiben	1,0 cm dick	8–10 Min. 35–40 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze / bei indirekter, mittlerer Hitze
Kartoffel: Stück / in Scheiben	1,0 cm dick	12–14 Min. 45–60 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze / bei indirekter, mittlerer Hitze

4. Wartung, Reinigung und Aufbewahrung

- Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt ist, indem Sie die Temperatur vom Thermometer prüfen.
- Stellen Sie sicher, dass die Kohle keinerlei Glut mehr enthält. Lassen Sie die Holzkohle genügend lang auskühlen.
- Nehmen Sie den Grillrost und Kohlerost heraus.
- Entfernen Sie die Asche aus der Kugel und aus dem Aschebehälter.
- Reinigen Sie den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.
- Die Grillroste müssen nicht nach jeder Verwendung gereinigt werden. Lösen Sie Ablagerungen einfach mit der RÖSLE Barbecue-Reinigungsbürste oder einer weichen Edelstahlbürste. Wischen Sie anschließend mit einem feuchten Lappen nach.
- Für eine lange Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir, nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, diesen mit einer passenden RÖSLE Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen zu schützen. Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach dem Regen entfernen. Anschließend Grill und Abdeckhaube vollständig trocknen lassen.

Wenn Sie sich an diese Tipps halten, haben Sie jahrelange Freude an Ihrem RÖSLE Kugelgrill.

5. Garantie

Alle RÖSLE-Produkte durchlaufen von der Entwicklung bis zur Serienreife viele Stufen der Planung und Erprobung. In der Fertigung und Montage werden ausschließlich hochwertige Materialien und Rohstoffe sowie modernste Methoden der Qualitätssicherung eingesetzt. Nur so können wir sichergehen, dass RÖSLE-Kunden die erwartete Qualität erhalten und die Produkte ihnen über viele Jahre hinweg Freude bereiten.

Sollte ein Artikel wider Erwarten nicht diese Anforderungen einhalten gelten folgende Garantiezeiträume:

Grill- und Kohlenroste	2 Jahre
Emaillierte Grillkugel und Deckel (bei Durchrosten und Brennschäden)	10 Jahre
Alle übrigen Teile	2 Jahre

Voraussetzung dafür ist, dass der Artikel gemäß der beiliegenden Anleitung zusammengebaut und verwendet wird. RÖSLE steht es frei, einen Kaufnachweis zu verlangen (bewahren Sie daher die Rechnung oder Quittung gut auf).

Die beschränkte Garantie gilt nur für die Reparatur oder den Ersatz von Bestandteilen, die sich bei normalem Gebrauch als schadhaft erweisen. Falls RÖSLE den schadhaften Zustand bestätigt und die Reklamation akzeptiert, wird RÖSLE den/die betroffenen Teil/e kostenlos entweder reparieren oder ersetzen. Wenn Sie ein schadhaftes Teil einsenden müssen, sind die Gebühren für den Versand an RÖSLE im Voraus zu bezahlen, damit RÖSLE das reparierte bzw. neue Teil kostenlos an Sie zurücksendet.

Diese beschränkte Garantie erstreckt sich nicht auf Versagen oder Betriebsschwierigkeiten aufgrund von Unfall, Missbrauch, falschem Gebrauch, Veränderung, falscher Anwendung, höherer Gewalt, willkürlicher Beschädigung, falschem Zusammenbau oder falscher Wartung bzw. falschem Service. Darüber hinaus ist die Garantie nichtig, wenn die normalen Wartungs- und Reinigungsarbeiten nicht regelmäßig durchgeführt werden. Eine Zustandsverschlechterung oder Beschädigung aufgrund extremer Wetterbedingungen wie Hagel, Erdbeben oder Wirbelstürme sowie Farbveränderungen aufgrund von direkter Sonneneinstrahlung oder Kontakt mit Chemikalien ist ebenfalls nicht durch diese Garantie gedeckt.

Zutreffende implizierte Gewährleistungen der Marktgängigkeit und Eignung sind auf die in dieser ausdrücklich beschränkten Garantie genannten Garantiezeiträume beschränkt. In manchen Gerichtsbezirken sind derartige Beschränkungen bezüglich der Geltungsdauer einer implizierten Garantie nicht zulässig, so dass diese Beschränkung gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.

RÖSLE übernimmt keine Haftung für irgendwelche besonderen, indirekte Schäden oder Folgeschäden. In manchen Gerichtsbezirken ist ein Ausschluss oder eine Beschränkung bezüglich Begleit- oder Folgeschäden nicht zulässig, so dass diese Beschränkung oder dieser Ausschluss gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft. Für Schäden, die durch den Einsatz und Gebrauch von RÖSLE-Produkten an anderen Fremdprodukten wegen unsachgemäßer Bedienung, Montage oder z. B. durch ein Missgeschick entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.

RÖSLE ermächtigt keine Personen oder Firmen, in seinem Namen irgendwelche Verpflichtungen oder Haftungen in Verbindung mit dem Verkauf, Einbau, Gebrauch, Abbau, der Rückgabe oder dem Einsatz seiner Produkte zu übernehmen. Derartige Darstellungen sind für RÖSLE nicht verpflichtend.

6. Entsorgung

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bei Ihrem Händler oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Verpackung und deren Teile nicht Kindern überlassen.

Erstickungsgefahr durch Folien und andere Verpackungsmaterialien.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wieder gewonnen werden. Erkundigen Sie sich in Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Möglichkeiten einer umwelt- und sachgerechten Entsorgung des Gerätes.

7. Technische Daten

	RÖSLE No.1 Belly F50
Ausstattung	
Deckel und Feuerschale	Porzellanemailliert
Deckelscharnier	√
Deckelthermometer	√
Grillrost	Stahl, verchromt
Kohlerost	Standard
Grillbereich	
Grillfläche in cm ²	1885
Durchmesser Grillrost im cm	49
Maße & Gewicht	
Breite in cm	74
Tiefe in cm	67
Höhe in cm bei geöffnetem Deckel	141
Höhe in cm bei geschlossenem Deckel	106
Höhe des Grillrostes	80
Gewicht in kg, ca.	11,5




Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Die Abmessungen und Gewichte sind ungefähre Werte.

8. Zubehör

Folgendes Zubehör ist für Ihren RÖSLE Grill zu erhalten:

Weiteres Grillzubehör und Accessoires finden Sie auf www.roesle-bbq.de









Zubehör

	25042	Abdeckhaube Sport / Belly F50
	25041	Besteckhalter Sport / Belly F50
	25036	Kohlezange, 50 cm





	25039	Anzündkamin, Edelstahl
	25031	Grillhandschuhe Leder
	25037	Grillschalen Aluminium, 5 St.

Grillaccessoires

	25050	Barbecue-Wender
	25053	Barbecue-Reinigungsbürste
	25054	Barbecue-Grillzange 40 cm
	25056	Barbecue-Pinsel rund
	25055	Barbecue-Heber XL
	25063	Barbecue-Grillspachtel
	25061	Grill-Zange gebogen
	25062	Grill-Zange gerade
	25064	Spitzzange


	25065	Grätenzange
	25058	Marinierspritze 50 ml
	25060	Barbecue-Geflügelschere
	25066	Gourmet-Thermometer
	25067	Steak- und Fleischthermometer
	25086	Barbecue-Kerntemperaturmesser
	25076	Räucherbox
	25082	Burgerpresse

	25078	Braten- und Rippchenhalter
	25069	Grillspieße (4 St.)
	25078	Hähnchenbräter
	25168	Aroma Planke Erlenholz (2 St.)

	25081	Kartoffelhalter
	25071	Fischhalter
	25163	Pizzastein rund 30 cm
	25075	Grillplatte rund 40 cm

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please read the following instructions carefully and completely **before assembling and using the kettle grill**. Please keep this instruction manual in a safe place so that you can consult the operating instructions at any time. All of the directions given in this instruction manual are to be followed precisely as described.

 Caution – danger! Whenever you see this symbol in the operating instructions, it indicates that extreme caution is imperative.

 Warning – hot surfaces! Risk of skin burns from hot surfaces. Always wear protective gloves.

Failure to observe these safety instructions can result in very serious injuries or property damage caused by fire or explosion.

CAUTION! Intended use:

This kettle grill may only be used for burning charcoal and cooking food that is suitable for barbecuing. Any other type of use is prohibited and may be dangerous. Use of the charcoal grill as a fireplace is also prohibited.

CAUTION! ALWAYS KEEP CHILDREN AWAY FROM THE GRILL!





ALWAYS SUPERVISE THE GRILL WHEN IN USE!


Only use the RÖSLE kettle grill as described.




Do not use the barbecue in a confined and / or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

 There is an increased risk of fire when barbecuing. Always have a fire extinguisher ready in case of an accident or mishap.

 **CAUTION – RISK OF FATAL INJURY!** Never use methylated spirits, petrol or any other highly flammable liquid to light or relight the appliance. Only use lighting aids that conform to EN 1860-3.

 If using lighting fluid, please make sure that none is spilt near the grill. Please mop up any spills immediately with a cloth and dispose of the cloth.

 Do not put lighting fluid or charcoal impregnated with lighting fluid onto burning, hot or warm charcoal. When lighting the charcoal, leaping flames and explosion-like detonations that are capable of causing life-threatening injuries could occur. Seal the lighting fluid after use and place it a safe distance from the grill.

WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.

Do not use indoors!"

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!

Use only firelighters complying to EN 1860-3!

WARNING! Keep children and pets away!



CAUTION! Children and pets should never be left unattended near to a hot grill.



CAUTION! This kettle grill gets very hot and must not be moved while in use.

Other important notes on potential hazards



Do not use in enclosed spaces as otherwise poisonous vapours may collect that could cause serious or even fatal damage to health.



Only use this grill outdoors in a well-ventilated position. Do not use this grill in a garage, a building, walkways/corridors between buildings or any other locations surrounded by building structures.



Never operate the grill underneath combustible rooves, canopies, etc.

- Incorrect assembly may cause risks. Please follow to the letter the assembly instructions provided. Do not use this grill until all components have been properly assembled. Before lighting the grill, make sure that the ash pan has been properly fixed in place below the kettle.
- Exercise the proper care when using the grill. When barbecuing, the grill becomes hot. Never leave the grill unattended when it is in use.
- This kettle grill gets very hot and, when in operation, should only be taken hold of with barbecue gloves and only at the points necessary for operation.
- Always wear barbecue gloves when barbecuing, adjusting the air vents and when using barbecue starters.
- Wait for the grill to cool down before moving it.
- Never make any modifications to the product.
- Damaged appliances or accessories must not continue to be used.
- The manufacturer accepts no liability whatsoever for damage caused by incorrect, careless or negligent use or use other than intended.
- The manufacturer accepts no responsibility whatsoever for damage occurring during use of the appliance or for complaints from third parties.
- Not for public or commercial use.
- Whenever using this grill, make sure it is at least 1.5m away from any combustible or heat-sensitive materials. Combustible materials include, for example (but not only), wood, treated wood floors, wooden decking and wooden porches or patios.
- Always place the briquettes or charcoal in the lower charcoal grate.
- When lighting or using the grill, do not wear garments with loose hanging sleeves.
- Protect yourself against sparks and splashes of hot fat. To protect your clothes, we recommend that you wear a barbecue apron.
- Always place the grill on a firm, level surface sheltered from the wind.
- Open the lid when lighting the charcoal – that will ensure that there is a sufficient supply of oxygen.

- Never try to check whether the grill, charcoal grates, ash or charcoal are hot by touching them.
- Never pour water into the grill to suppress leaping flames or put out the glowing embers. Extinguishing with water may damage the porcelain-enamelled surface. Instead, close the lower air vent as required and close the lid.
- Put out the charcoal after finishing cooking by closing all air vents and closing the lid.
- When cooking food, adjusting the air vents, adding charcoal and when handling the thermometer or lid, you should always wear barbecue gloves. Use barbecue implements with long, heat-resistant handles.
- Never dispose of ashes or briquettes when they are still hot or glowing. There is a risk of fire. Do not dispose of ashes or charcoal residues with normal household waste until they are fully extinguished and have completely cooled down.
- Never clear up ashes with a vacuum cleaner.
- Keep all flammable gases and liquids (e.g. fuel, alcohol, etc.) and any other combustible materials away from the grill surface.
- If lighting the charcoal with an electric lighter, follow the operating instructions supplied with the lighter.
- Keep electrical leads away from the hot surfaces of the grill and areas where people are moving about.
- The consumption of alcohol and/or prescription or non-prescription medication may impair the ability of the user to properly assemble and safely operate the grill.
- This appliance is not intended to be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or without the necessary experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or are instructed by such a person on how the appliance is to be used.
- The RÖSLE kettle grill is not suitable for assembly or use in or on caravans, camper vans, motor homes or boats.
- Never line the cooking compartment with foil. This could prevent the fat from running out and result in the fat collecting on the foil and starting to burn.
- CAUTION – lining the grill bowl with aluminium foil will restrict the air flow. Instead, when using the indirect cooking method, you should use drip trays to catch the juices running out of the meat.
- Do not use sharp or pointed objects to clean the grill grates or remove the ashes. Doing so may damage the surface.
- Do not use abrasive cleaners on the grill grates or the grill. Doing so may damage the surface.
- Do not push the grill over high steps or very uneven surfaces.
- The grill should be thoroughly cleaned at regular intervals.
- To protect the food being barbecued and the grill, the temperature should not be allowed to exceed 350 °C/662 °F. Excessively high temperatures may cause parts of the grill to deform.
- CAUTION! The maximum filling capacity for charcoal is:

No.1 Belly F50: max. 1.5kg of charcoal or barbecue briquettes



Some (chemical/poisonous) by-products produced when barbecuing, especially if the appliance is not used properly or if unsuitable lighting aids are used, can be harmful to health. This can lead to cancer, problems in pregnancy and other consequential harm.

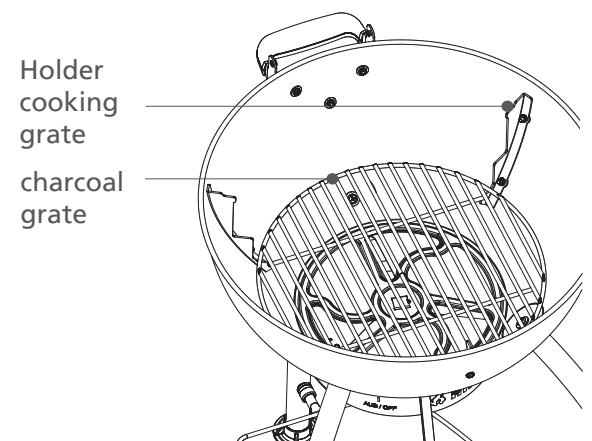
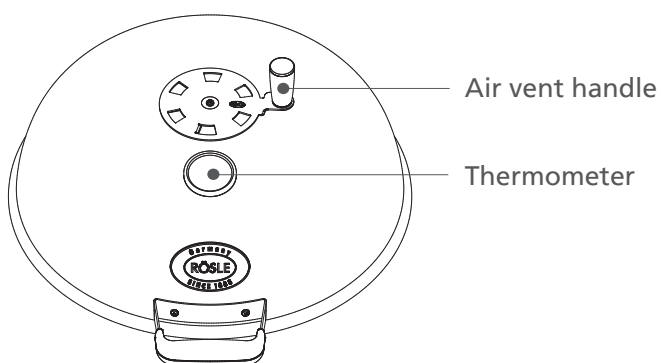
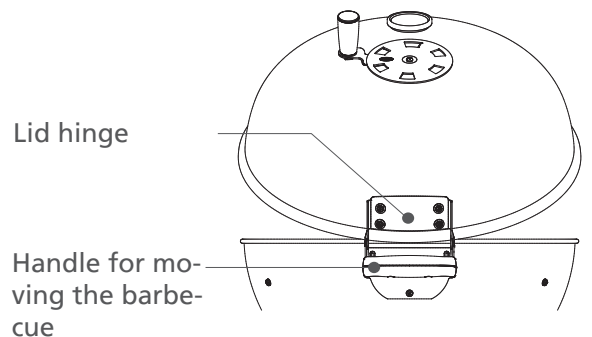
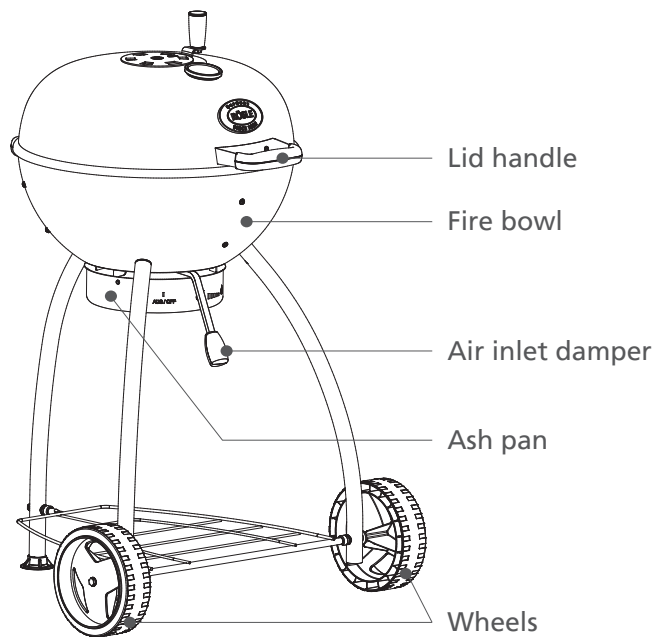
Dear RÖSLE customer,

Thank you for choosing the high-quality RÖSLE kettle grill. You have made a good choice. And in doing so have acquired a high-quality and long-lasting product. So that you are able to enjoy the product for many years, please read the following product information, handling and care instructions and safety guidance.

All advantages at a glance:

- Practical lid hinge
- Comfortable working height of 80 cm for ergonomic use
- Large, easy-to-read lid thermometer shows temperature in °C and °F
- High lid giving plenty of space for accessories and food
- Optimum placement means lid handle does not get hot
- Kettle made of high-quality steel, fully porcelain enamelled
- Vents with precise settings (opening raises the temperature and closing lowers it)

1. The RÖSLE kettle grill in detail



2. Starting up the grill before barbecuing

Stand the RÖSLE kettle grill on a firm and level surface. Before lighting the charcoal, make sure that the ash pan is properly inserted and all air vents are open. For lighting, we recommend the use of standard barbecue lighter cubes (to EN 1860-3) rather than lighting fluid. To obtain a high and constant temperature, RÖSLE recommends the use of high-quality barbecue briquettes or charcoal. When buying charcoal, look out for the DIN quality mark. Store it in a dry place.

To barbecue for 1 hour, you need about 1kg of standard barbecue briquettes or about 1.5kg of charcoal. CAUTION! The maximum filling capacity for charcoal is:

No.1 Belly F50: max. 1.5kg of charcoal or barbecue briquettes

- The first time you use the grill, allow the fuel to burn with the lid closed for at least 30 minutes.

2.1 Warming up the grill

- Insert the charcoal grate, place some standard lighter cubes on it and light them.



However, do not use fluids such as petrol, methylated spirits or similar flammable liquids to do so. As soon as the lighter cubes are alight, cover them with fuel, preferably barbecue briquettes. Make sure that the burning barbecue briquettes do not come into direct contact with the sides of the grill. Leave the charcoal to burn with the lid open for about 30-45 minutes until it is glowing evenly and has a light layer of ash around it. Only then should you start barbecuing.

- **Never** put lighting fluid or charcoal impregnated with lighting fluid onto hot or warm charcoal.

2.2 Easy steps to becoming a barbecue expert

- Read the recipe and find the instructions for setting up the grill. The RÖSLE kettle grill offers you a choice of two cooking methods – direct or indirect barbecuing. You will find the specific instructions on the following pages.
- Do not try to save time by placing food on the barbecue too soon, before it has reached the right temperature. Allow the charcoal to burn until a light layer of ash has formed on it (leave the air vents open so that the fire does not go out).
- Use a barbecue spatula or barbecue tongs, but not a fork. Piercing with a fork will allow juices, and therefore flavour, to escape and the food will dry out.
- Make sure that the food fits on the barbecue before closing the lid. Ideally, there should be a gap of about 2 cm between the individual items being barbecued.
- Do not repeatedly open the lid to check on the food. Every time the lid is lifted, heat is lost, i.e. the food will take longer to be ready to be served.
- Only turn the food over once unless the recipe says otherwise.
- Leaving the grill lid in place prevents flames forming under the food, shortens the cooking time and produces better cooking results.
- Items such as burgers should not be pressed down flat. Doing so will squeeze out the meat juices and the food will dry out.
- If you apply a light coating of oil to your food, it will brown more evenly and will not stick to the grate. Brush or spray the oil on the food only and not on the grate.

Note:

Wash your hands and the implements thoroughly with hot water and washing-up liquid before and after handling fresh meat, fish or poultry. Alternatively, you can wear disposable gloves.

Never place cooked food on the same plate on which raw food has been.

Do not defrost food for barbecuing at room temperature, but rather in a refrigerator.

3. Cooking with the RÖSLE kettle grill

3.1 Preparing the grill

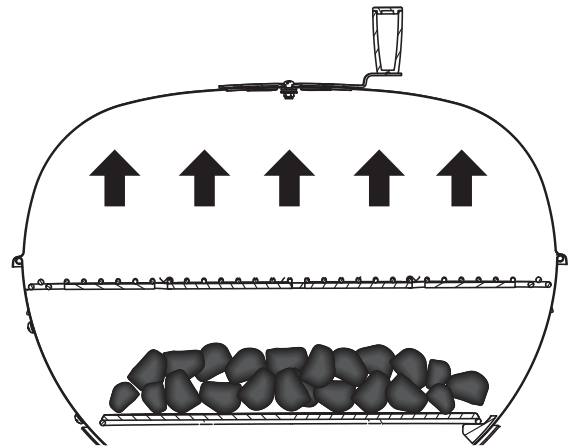
- Open all air vents and the lid before lighting the fire.
- **Note:** If necessary remove accumulated ash from the bottom part of the grill (only when the charcoal is fully extinguished). Charcoal requires oxygen in order to burn. Check that the air vents are clear of dirt.
- Place the grill lighter cubes under a layer of charcoal and light them. (Only use lighters that conform to DIN EN 1860-3)
- Do not start cooking the food until the charcoal is covered in a thin layer of ash. –This process takes about 30-45 minutes. Then, using a long poker or charcoal trowel, arrange the charcoal according to your desired cooking method.

Tip: For a stronger smoke aroma you can add smoker chips or fresh herbs such as rosemary, thyme or bay leaves to the fire. Use a smoker box for the purpose and place the items in it. That will prevent them from setting on fire and thus not producing any smoke.

3.2 Direct barbecuing method

With the direct method, the food is cooked directly over the prepared charcoal. Food that requires less than 25 minutes to cook is cooked by the direct method. To make sure the food is evenly cooked all the way through, it should be turned once after half the cooking time. Foods such as steaks, chops, kebabs and vegetables can be cooked in this way.

- Open all dampers
- Place the barbecue lighter cubes in the charcoal grate and light them
- Place the recommended amount of charcoal or barbecue briquettes on the centre of the grate or in the RÖSLE barbecue starter (optional accessory)
- Leave the lid open until the charcoal has a light covering of ash – this takes about 30-45 minutes.
- Distribute the hot charcoal evenly on the middle of the charcoal grate using grill tongs or a charcoal trowel
- Position the cooking grate over the charcoal. To do so, wear barbecue gloves.
- Wait about 5 minutes until the cooking grate has heated up and then place the food on it.
- Close the lid (air vents in lid and fire bowl should be open). In the barbecuing instructions in this manual you will find a list of recommended cooking times.



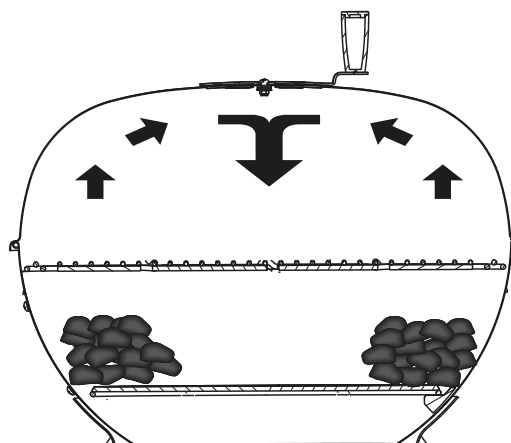
For this cooking method, the lid can be left open if necessary.

3.3 Indirect barbecuing method

The indirect method is advisable for dishes that require longer than 25 minutes cooking time or which are so delicate that they would dry out or burn with the direct barbecuing method. With indirect barbecuing, the hot charcoal is placed at the sides of the charcoal grate.

The heat rises upwards, circulates and is reflected by the closed lid. The food is cooked slowly and evenly on all sides. It should not need to be turned.

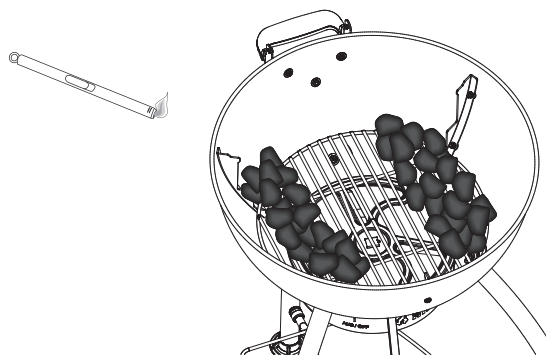
The following foods are suitable for indirect barbecuing: Roasts, chicken on the chicken roaster, poultry cuts on the bone and whole fish.



Tip: With meat that requires more than an hour's cooking time, extra charcoal should be added if required (see following table). Leave the lid open for about 10 min until the new charcoal is burning properly. Then close the lid again and continue the cooking process.

Tip: if you use a barbecue starter, you can also use it to bring the fresh charcoal up to the required heat. Then remove the cooking grate while wearing gloves to protect from flying ashes and refill the charcoal accordingly. Then after adding more the cooking process can continue straight away.

- Open all dampers
- Place the barbecue lighter cubes (only use barbecue lighters that comply with EN 1860-3) on the charcoal grate and light them.
- Now place half the recommended amount of charcoal or briquettes on each side of the charcoal grate.
- Leave the lid open until the charcoal has a light covering of grey ash, this takes about 30 - 45 minutes.
- Position the cooking grate over the charcoal. To do so, wear barbecue gloves.
- Then close the lid and heat up the grill and cooking grate for approx. 10 minutes. This will ensure that the cooking times are accurate, as they only apply to a preheated grill.
- Place the food on the grate.
- Close the lid (air vents in lid and fire bowl should be open). In the barbecuing instructions in this manual you will find a list of recommended cooking times.



Tip:

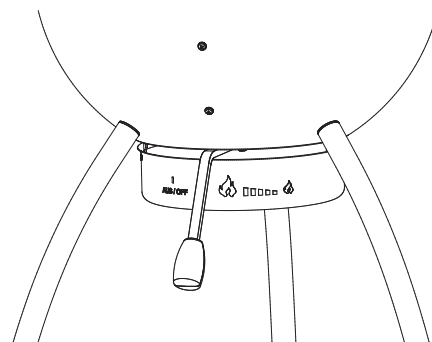
Always use a barbecue starter to light the charcoal. It will ensure that the charcoal lights quickly and burns evenly regardless of the charcoal used. Please follow the instructions for the barbecue starter.

Once you have transferred the hot charcoal from the barbecue starter to the grill, please leave the lid open for about 5 minutes so that the freshly added charcoal can settle a little. If the lid is closed immediately, the fire could be choked.

3.4 Ventilation system

The RÖSLE kettle grill has the optimum ventilation system for barbecuing with charcoal as the air supply – and therefore the temperature – can be efficiently regulated by means of two air vents (top and bottom).

- To operate the top vent, slide the vent handle to the desired position. **Always** wear barbecue gloves when doing so.
- Opening the top air vent lets more air out of the kettle grill. The charcoal is supplied with more oxygen and the temperature increases.
- For the bottom vent, slide the lever to OFF, high, medium, or low (indicated by the flame symbols).
- To burn properly and produce the desired temperature, charcoal requires an adequate supply of air. When lighting the charcoal, set the lever for the bottom vent to "High" and fully open the lid. In that way, sufficient air will be drawn into the grill to light the charcoal quickly.
- The grill temperature achieved depends on a number of factors such as the air supply, the quality and quantity of the charcoal, and the ambient temperature.
- Depending on the barbecuing method you are using, the temperature required in the grill will be higher or lower. A greater supply of air will produce a higher temperature, whereas less air will allow barbecuing at a lower temperature.
- To increase the temperature, set the bottom air vent to "High" and fully open the top vent. To obtain a lower temperature, set the bottom air vent to "Low" and only partially open the top vent.
- As you use the grill you will discover over time which air vent setting is best suited to your preferred barbecuing method and the food you are cooking.
- To put out the fire, completely close the top and bottom air vents.



3.5 Removing the ash pan



Warning – hot surfaces! Risk of skin burns from hot surfaces.

Always wear protective gloves.

- Before removing the ash pan from the grill, make sure that the charcoal is completely extinguished and has gone cold.
- For removal purposes, it is easiest to access ash pan from the back (below the lifting handle).
- Now lift the ash pan slightly and twist it anti-clockwise; it can then be lowered and removed.
- Dispose of the cold ash with your normal household waste.
- To refit the empty ash pan, follow the removal procedure in reverse.
- Make sure that the ash pan is properly engaged in the retaining catches on all sides.

3.6 Grill instructions

The figures given below for quantity, thickness, weight and barbecuing time are for guidance only and are not hard and fast rules. Barbecuing times are affected by altitude, wind, outside temperature and how well cooked you want the food to be.

For barbecuing steaks, fish fillets, boneless chicken pieces and vegetables, use the direct method for the times given in the table below or until the food is cooked as well as required, turning the food once half-way through the cooking time.

Barbecue roast joints, pieces of poultry with bones, whole fishes and thicker cuts using the indirect method with the aid of the times shown in the table below. Alternatively, you can use a meat thermometer to check the desired core temperature. The barbecuing times for beef are for medium-done results unless stated otherwise.

Temperature ranges:

Low temperature: approx. 120 °C

Medium temperature: approx. 170 °C

High temperature: approx. 230 °C and above

Beef	Thickness/Weight	Cooking time	Temperature
Steak: New York, Porterhouse, rib-eye, T-bone or fillet	2cm thick	4-6 min.	Direct heat, high setting
	4cm thick	10-14 min.	Direct heat, high setting
	4cm thick	6-8 min.	Sear and then barbecue for 8-10 minutes on indirect heat at high setting
	5 cm thick	14-18 min.	Direct heat, high setting
	5 cm thick	6-8 min.	Sear and then barbecue for 8-10 minutes on indirect heat at high setting
Loin steak	500g to 700g, 2 cm thick	8-10 min.	Direct heat, high setting
Pork	Thickness/Weight	Cooking time	Temperature
Chop, without or without bone	2cm thick	6-8 min.	Direct heat, high setting
	2.5cm thick	8-10 min.	Direct heat, medium setting
Ribs, suckling pig	0.45 -0.90 kg	3-4 min.	Direct heat, low setting
Ribs, spare ribs	0.9 -1.35 kg	3-6 hrs.	Direct heat, low setting
Ribs, country style with bones	1.36 -1.81 kg	1.5-2 hrs.	Direct heat, medium setting
Poultry	Thickness/Weight	Cooking time	Temperature
Chicken breast without skin or bones	170 g-230 g	8-12 min.	Direct heat, medium setting
Chicken leg without skin or bones	120 g	8-10 min.	Direct heat, high setting
Chicken breast with bones	280 g-350 g	30-40 min.	with indirect, medium heat
Chicken pieces with bones in legs		30-40 min.	Indirect heat, medium setting
Chicken wings	50 g-80 g	18-20 min.	Direct heat, medium setting
Whole chickens	1.2 kg-1.8 kg	45-90 min.	with indirect, medium heat
Whole turkey without stuffing	4.5 kg-5.5 kg	2.5-3.5 hrs.	with indirect, low heat
	5.5 kg-7.0 kg	3.5-4.5 hrs.	with indirect, low heat
Fish and seafood	Thickness/Weight	Cooking time	Temperature
Fish fillet or steaks	Per 1 cm	3-5 min.	Direct heat, high setting
	Per 2.5 cm	8-10 min.	Direct heat, high setting
Whole fish	500 g	15-20 min.	with indirect, medium heat
	1.5 kg	30-45 min.	with indirect, medium heat
Vegetables	Thickness/Weight	Cooking time	Temperature
Corn on the cob		10-15 min.	Direct heat, medium setting
Mushrooms: Shiitake or button mushrooms/ Portabella		8-10 min. 10-15 min.	Direct heat, medium setting/ with indirect, medium heat
Onions, halved/ sliced	1.0 cm thick	8-10 min. 35-40 min.	Direct heat, medium setting/ with indirect, medium heat
Potatoes: whole/ sliced	1.0 cm thick	12-14 min. 45-60 min.	Direct heat, medium setting/ with indirect, medium heat

4. Maintenance, cleaning and storage

- Make sure that the grill has cooled down by checking the thermometer temperature.
- Make sure that the charcoal does not contain any glowing embers at all. Allow the charcoal enough time to completely cool down.
- Take out the grill grate and charcoal grate.
- Remove the ash from the fire bowl and the ash pan.
- Clean the grill using a mild detergent and water. Rinse it thoroughly with clean water and then dry the surfaces.
- The grates do not have to be cleaned every time they have been used. To easily remove the deposits, use the RÖSLE barbecue cleaning brush or a soft stainless steel brush. Then wipe over with a damp cloth.
- To ensure your grill gives you long service, we recommend that after it has cooled down you protect it from the weather with a matching RÖSLE hood. To prevent moisture build-up, the hood should be removed after rain. Afterwards allow the grill and hood to completely dry out.

If you follow those tips, your RÖSLE kettle grill will give you many years of reliable service.

5. Guarantee

From development to full-scale production all RÖSLE products undergo many stages of design and testing. In manufacture and assembly we use only high-quality materials and raw materials as well as the latest quality assurance methods. Only in this way can we guarantee the high quality expected by RÖSLE customers and many years of enjoyment from the product.

Should it nevertheless happen that a product unexpectedly fails to meet those requirements, the following guarantee periods apply:

Cooking and charcoal grates	2 years
Enamelled grill kettle and lid (against rust and fire damage)	10 years
All other parts	2 years

It is a condition of the guarantee that the product is assembled and used in accordance with the instructions in this manual. RÖSLE has the right to ask for proof of purchase (so you should keep your invoice or sales receipt safe).

The limited warranty only applies to repairs or replacement of parts that are shown to have been damaged through normal use. Where RÖSLE confirms the damage and accepts the claim, RÖSLE will either repair or replace the part(s) concerned at no charge. If you need to return a damaged part, postage is to be paid to RÖSLE in advance so that RÖSLE can send the repaired or new part back to you free of charge.

This limited warranty does not extend to failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alterations, incorrect usage, force majeure, deliberate damage, incorrect assembly or bad maintenance or servicing. In addition, the warranty is void if normal maintenance and cleaning is not regularly undertaken. In the same way this warranty does not cover deterioration or damage due to extreme weather conditions such as hail, earthquakes or hurricanes or changes to the colour due to direct sunlight or contact with chemicals.

Applicable implied guarantees of marketability and suitability are limited to the guarantee periods stated in this explicitly limited guarantee. In certain jurisdictions such limitations regarding the period of validity of an implied warranty are not allowed, therefore these restrictions will not apply to you.

RÖSLE accepts no liability for any exceptional, indirect or consequential damage. In certain jurisdictions the exclusion or restriction regarding secondary or consequential damage is not permitted, therefore these restrictions or exclusions will not apply to you.

Liability cannot be accepted for damage arising from the use of RÖSLE products on those of other manufacturers as a result of incorrect operation, assembly or misadventure, for example.

No person or company is authorised by RÖSLE to undertake any obligation or liability in its name in relation to the sale, assembly, use, dismantling, return or replacement of its products. Such representations are not binding on RÖSLE

6. Disposal

Your new appliance was protected in transit by the materials it was packed in. All of the packing materials used are environmentally friendly and re-usable. Please help to make a contribution by disposing of the packing responsibly. Your dealer or your local recycling facility will be able to inform you about the available disposal methods.

Do not allow children to play with the packing or parts of it.

Risk of suffocation from foil and other packing materials

Used appliances are not worthless scrap. Valuable raw materials can be recovered by recycling the product in an ecologically responsible manner. Ask your municipal or local authority about the possibilities for proper and ecological recycling of the appliance.

7. Technical data




	RÖSLE No. 1 Belly F50
Equipment	
Lid and burner bowl	Porcelain enamelled
Lid hinge	√
Lid thermometer	√
Grate	Chrome-plated steel
Charcoal grate	Standard
Barbecue specifications	
Barbecue area in cm ²	1885
Grate diameter in cm	49
Dimensions and weight	
Width in cm	74
Depth in cm	67
Height in cm with lid open	141
Height in cm with lid closed	106
Height of grate	80
Approx. weight in kg	11,5



8. Accessories

The following accessories are available for your RÖSLE Grill:









Details of other barbecue accessories can be found at www.roesle-bbq.de.









Accessories





	25042	Hood to fit SPORT / Belly F50
	25041	Utensil rack for Sport / Belly F50
	25036	Charcoal tongs, 50cm





	25039	Barbecue starter, stainless steel
	25031	Barbecue gloves, leather
	25037	Grill trays, aluminium, set of 5

Barbecue accessories

	25050	Barbecue slice
	25053	Barbecue cleaning brush
	25054	Barbecue tongs, 40 cm
	25056	Barbecue basting brush, round
	25055	Barbecue slice, XL
	25063	Barbecue spatula
	25061	Barbecue tongs, curved
	25062	Barbecue tongs, straight
	25064	Barbecue tweezers

	25065	Fish bone tongs
	25058	Marinade syringe, 50 ml
	25060	Barbecue poultry shears
	25066	Gourmet thermometer
	25067	Steak and meat thermometer
	25086	Barbecue meat thermometer
	25076	Smoker box
	25082	Burger press

	25078	Roast/rib rack
	25069	Spit skewers (set of 4)
	25078	Chicken roaster
	25168	Alder wood aroma boards (set of 2)

	25081	Potato holder
	25071	Fish rack
	25163	Pizza stone round 30 cm
	25075	Grill plate round 40 cm

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Veuillez lire attentivement et entièrement les consignes suivantes avant d'assembler et d'utiliser le barbecue boule. Veuillez conserver le présent mode d'emploi dans un endroit sûr afin de vous permettre d'en relire les détails à tout moment. Toutes les consignes du présent mode d'emploi doivent être respectées à la lettre.

 Attention, danger ! Lorsque ce signe apparaît dans le mode d'emploi, nous vous prions et vous recommandons de faire preuve de la plus grande précaution.

 Attention, surface chaude ! Risque de brûlures en raison des surfaces chaudes. Portez toujours des gants de protection !

Le non-respect des présentes consignes de sécurité et des mesures de précaution peut entraîner des blessures très graves ou des dommages consécutifs à un incendie ou à une explosion.

Attention ! Utilisation conforme :

Ce barbecue boule doit uniquement être utilisé pour une cuisson des aliments avec du charbon de bois. Toute autre utilisation n'est pas autorisée et peut être dangereuse. L'utilisation du barbecue à charbon de bois en tant que foyer ouvert est également interdite.

ATTENTION ! TENEZ TOUJOURS LE BARBECUE HORS DE PORTEE DES ENFANTS !




SURVEILLEZ TOUJOURS LE BARBECUE LORS DE SON UTILISATION !

Utilisez uniquement le barbecue boule RÖSLE tel que décrit.




Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

 Lors de l'utilisation du barbecue, il y a un risque d'incendie élevé. Tenez prêt un extincteur, en cas d'accident ou de mésaventure.

 **ATTENTION !** ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue

 Lors de l'utilisation d'allumeurs liquides, veuillez faire attention de ne pas en verser à côté du barbecue. Veuillez absorber immédiatement les quantités déversées à l'aide d'un chiffon et les éliminer.

 Ne versez pas de liquide d'allumage ou de charbons de bois imprégnés de liquide d'allumage sur des charbons de bois chauds ou qui brûlent. Lors de l'allumage des charbons, il peut en résulter des flammes jaillissantes et des déflagrations, qui peuvent conduire à des blessures mortelles. Fermez le liquide d'allumage après utilisation et placez-le à une distance de sécurité par rapport au barbecue.

ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu !
Utiliser uniquement des allumefeu conformes à l'EN 1860-3 !

ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.



ATTENTION ! ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques



ATTENTION ! ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

Autres avertissements de danger importants



ATTENTION ! ne pas utiliser dans des locaux fermés



Utilisez ce barbecue exclusivement en plein air, à un endroit bien ventilé. N'utilisez pas le barbecue dans un garage, dans un bâtiment, dans des allées de liaison entre des bâtiments ou dans d'autres endroits construits.



N'utilisez jamais le barbecue sous un toit ou un abri inflammable.

- Un montage inapproprié peut occasionner des dangers. Veuillez observer avec précision les instructions de montage jointes séparément. Utilisez seulement ce barbecue lorsque toutes les pièces sont montées correctement. Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous que le bac à cendres a été fixé correctement sous le barbecue.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le barbecue. Le barbecue chauffe en cuisant. Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance durant son utilisation.
- Ce barbecue boule devient très chaud et devrait uniquement être touché pendant le fonctionnement avec des gants pour barbecue, et uniquement aux endroits nécessaires pour la manipulation.
- Portez toujours des gants pour barbecue lors de la cuisson et du réglage des ouvertures d'aération, ainsi que lors de l'utilisation de cheminées d'allumage.
- Attendez que le barbecue ait refroidi avant de le transporter.
- N'apportez aucune modification au produit.
- Les appareils endommagés ou les accessoires endommagés ne doivent plus être utilisés.
- Le fabricant ne peut pas être tenu responsable pour des dommages résultant d'une utilisation inappropriée, imprudente ou non conforme aux prescriptions.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage résultant de l'utilisation de l'appareil ainsi que pour toute réclamation de tiers.
- Uniquement pour usage domestique !
- Utilisez ce barbecue uniquement à une distance minimale de 1,5 m par rapport à des matières inflammables et sensibles à la chaleur. Le bois, les planchers de bois traités, les terrasses en bois et les avant-corps en bois constituent p. ex. des matières inflammables (cependant pas exclusivement).
- Alimenter les briquettes ou les charbons de bois toujours sur la grille à charbon inférieure.
- Lors de l'allumage ou de l'utilisation du barbecue, ne portez pas de vêtements à manches amples.
- Protégez-vous contre les étincelles et les projections de graisse chaudes. Nous recommandons le port d'un tablier pour barbecue à des fins de protection des vêtements.
- Placez toujours le barbecue sur une surface stable, plane et abritée du vent.
- Ouvrez le couvercle pendant l'allumage et la phase de combustion des charbons de bois ; cela permet de garantir une alimentation suffisante du charbon en oxygène.

- Ne touchez en aucun cas les grilles de cuisson ou à charbon, les cendres, les charbons de bois ou le barbecue pour vous rendre compte s'ils sont chauds.
- Ne versez pas d'eau dans le barbecue pour éteindre des flammes jaillissantes ou des braises. L'extinction avec de l'eau peut endommager la surface émaillée. Au lieu de cela, fermez les ouvertures d'aération inférieures selon la proportion nécessaire et fermez le couvercle.
- Eteignez le charbon à la fin de la cuisson, en fermant toutes les ouvertures d'aération et le couvercle.
- Vous devriez toujours porter des gants pour barbecue lors de la cuisson d'aliments, du réglage des orifices d'air, de la réalimentation de charbon de bois et du maniement du thermomètre ou du couvercle. Utilisez des couverts à barbecue équipés de longs manches résistants à la chaleur.
- N'éliminez en aucun cas de la cendre chaude ou des briquettes encore embrasées. Cela risquerait d'entraîner un incendie. Éliminez seulement les cendres et les restes de charbon avec les déchets non recyclables lorsqu'ils sont entièrement éteints et refroidis.
- N'aspirez en aucun cas les cendres !
- Ne laissez aucun gaz ou liquide inflammable (ex. : carburant, alcool, etc.) ou tout autre matériau inflammable sur la surface du barbecue.
- Lors de l'allumage des charbons de bois au moyen d'un allume-feu électrique, observez le mode d'emploi de l'appareil joint.
- Tenez les câbles électriques éloignés des parties chaudes du barbecue et des endroits fortement fréquentés.
- La consommation d'alcool et/ou la prescription obligatoire ou non obligatoire de médicaments peut influencer la capacité de l'utilisateur à monter correctement le barbecue et à l'utiliser de façon fiable.
- Cet appareil ne convient pas aux personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ne disposant pas de l'expérience et/ou du savoir-faire nécessaire, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu de cette dernière des instructions d'utilisation de l'appareil.
- Le barbecue boule RÖSLE n'est pas approprié pour un montage dans ou sur des caravanes, des camping-cars ou des bateaux.
- N'insérez en aucun cas du film dans la chambre du barbecue. Cela pourrait conduire à ce que la graisse accumulée sur le film ne peut pas s'écouler et qu'elle commence à brûler.
- ATTENTION, mettre du papier aluminium dans le fond du foyer obstrue la circulation d'air. Utilisez au lieu de cela des bacs d'égouttage pour la méthode indirecte, afin de récupérer la graisse gouttant de la viande.
- N'utilisez pas d'objets tranchants et pointus pour nettoyer la grille du barbecue ou pour éliminer les cendres. Cela pourrait endommager la surface.
- N'utilisez aucun nettoyant abrasif sur la grille ou sur le barbecue. Cela pourrait endommager la surface.
- Ne déplacez pas le barbecue sur de grandes différences de hauteur / marches d'escalier ou des terrains très irréguliers.
- Le barbecue doit être régulièrement nettoyé à fond.
- Afin de protéger les grillades et le barbecue, la température ne devrait pas dépasser 350 °C / 662 °F. Des températures trop élevées peuvent déformer certaines parties du barbecue.
- Attention ! La capacité de remplissage maximale de charbon de bois est de :

No. 1 Belly F50 : max. 1,5 kg de charbons de bois ou de briquettes pour barbecue



Des produits secondaires (chimiques / toxiques) résultant pendant le processus de cuisson peuvent porter atteinte à la santé, particulièrement en cas de maniement incorrect ou d'utilisation d'allume-feux non appropriés. Ceux-ci peuvent provoquer le cancer, des problèmes durant la grossesse ou d'autres séquelles.

Cher client RÖSLE,

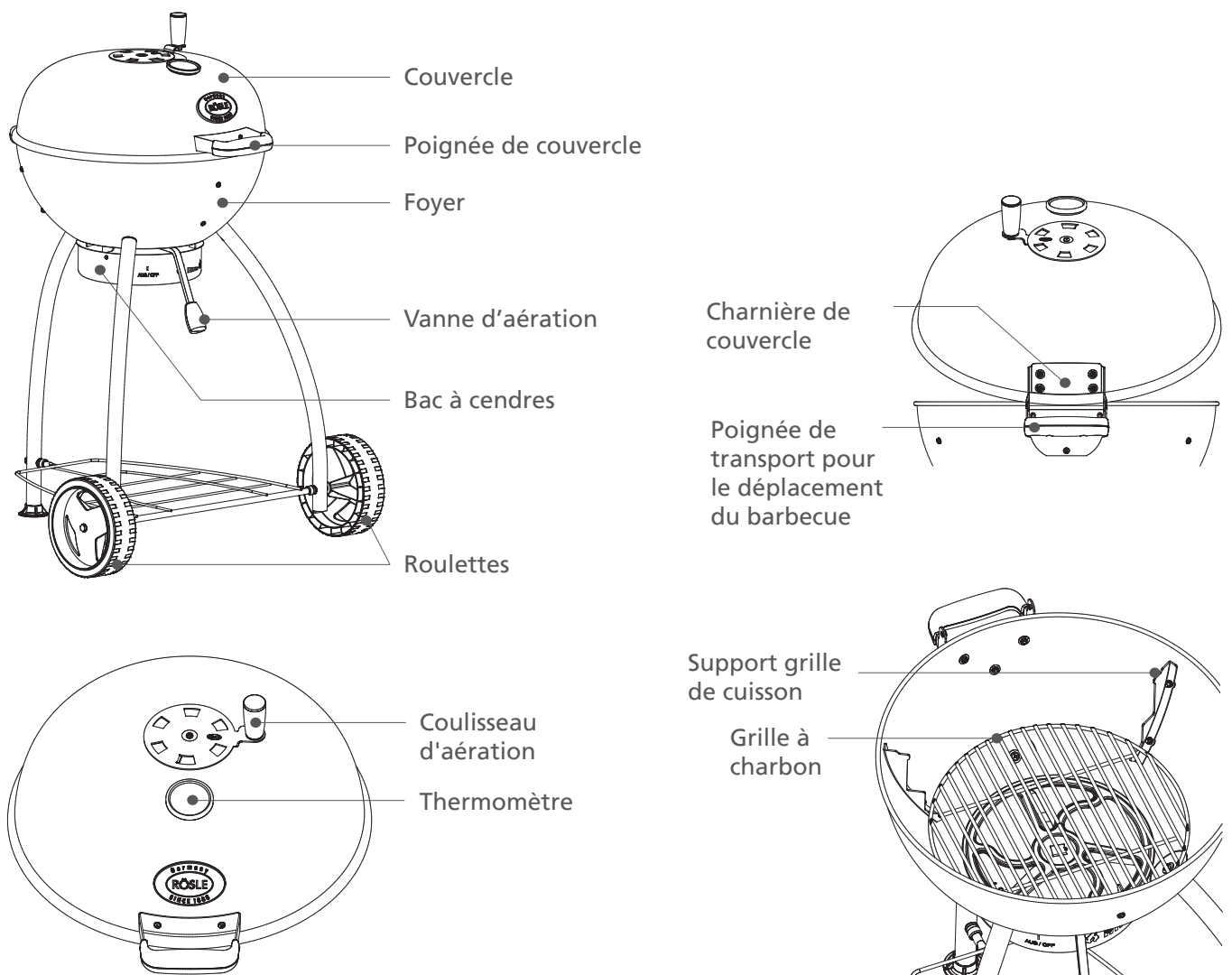
nous vous remercions d'avoir opté pour le barbecue boule de qualité supérieure de la société RÖSLE. Un bon choix et une bonne décision pour un produit de qualité de longue durée. Pour pouvoir en profiter durant de longues années, lisez les informations ci-jointes, les conseils pour une manipulation et un entretien parfaits ainsi que les consignes de sécurité.

Aperçu de tous les avantages :

- Charnière de couvercle pratique
- Hauteur de travail confortable de 80 cm pour un travail ergonomique
- Thermomètre de couvercle de grande taille, bien lisible, affichage en °C et °F
- Couvercle haut offrant suffisamment de place pour les accessoires et les grillades
- Pas d'échauffement de la poignée du couvercle grâce à une disposition optimale
- Boule en acier de grande qualité, entièrement émaillée porcelaine
- Clapets d'aération à réglage précis (leur ouverture augmente la température, leur fermeture la diminue)

Français

1. Le barbecue boule RÖSLE en détail



2. Mise en service avant la cuisson

Placez le barbecue boule RÖSLE sur une surface plane et stable. Avant d'allumer les charbons de bois, assurez-vous que le bac récepteur de cendres soit inséré correctement et que tous les coulisseaux d'aération soient ouverts. Pour l'allumage du barbecue, au lieu d'utiliser du liquide d'allumage nous vous recommandons d'utiliser des cubes allume-feux usuels pour barbecue (selon NE 1860-3). Afin d'obtenir une chaleur élevée constante, RÖSLE recommande l'utilisation de briquettes pour barbecue ou de charbon de bois de grande qualité. Pour les charbons de bois, veillez à une qualité contrôlée avec le logo DIN. Stockez-les dans un endroit sec.

Pour une durée de cuisson d'1 heure, vous avez besoin d'env. 1 kg de briquettes pour barbecue usuelles, et pour le charbon de bois d'une quantité d'env. 1,5 kg. Attention ! La quantité de remplissage maximale de charbon de bois est de :

No. 1 Belly F50 : max. 1,5 kg de charbons de bois ou de briquettes pour barbecue

- Avant la première utilisation, laissez entièrement brûler le matériau de combustion au moins pendant 30 minutes avec le couvercle fermé.

2.1 Echauffement du barbecue

- Insérez la grille à charbon, déposez-y des cubes allume-feux usuels et allumez-les.



N'utilisez cependant pas de liquides d'allumage à cette fin, tels qu'essence, alcool à brûler ou allume-feux liquides comparables. Dès que les cubes allume-feux brûlent, vous pouvez à présent alimenter de préférence des briquettes pour barbecue. Veillez à ce que les briquettes pour barbecue qui brûlent ne parviennent pas directement en contact avec les parois du barbecue. Laissez brûler le charbon pendant env. 30 à 45 minutes avec le couvercle ouvert, jusqu'à ce qu'il brûle uniformément et qu'une légère couche de cendre s'est formée. Commencez seulement ensuite avec la cuisson.

- Ne versez **en aucun cas** du liquide d'allumage ou du charbon qui en est imprégné sur des charbons chauds !

2.2 Des étapes simples pour devenir un professionnel du barbecue

- Parcourez le mode d'emploi et recherchez les instructions relatives au réglage du barbecue. Avec le barbecue boule RÖSLE, vous disposez de deux méthodes de cuisson – directe ou indirecte. Vous trouverez les instructions spécifiques sur les pages suivantes.
- N'essayez pas de gagner du temps en plaçant les grillades trop tôt sur le barbecue si celui-ci n'a pas encore atteint la température de cuisson souhaitée. Laissez brûler les charbons de bois, jusqu'à ce qu'une légère couche de cendre s'est formée sur le charbon (laissez les coulisseaux d'aération ouverts, afin que le feu ne s'éteint pas).
- Utilisez une spatule à barbecue ou une pince à barbecue, mais pas de fourchette. Celle-ci enlèverait le jus de cuisson et par conséquent la saveur en asséchant l'aliment à griller.
- Vérifiez si les aliments à griller tiennent sur la grille avant de fermer le couvercle. L'idéal est une distance d'environ 2 cm entre chaque grillade.
- Evitez d'ouvrir trop souvent le couvercle pour surveiller les aliments. A chaque fois que l'on ouvre le couvercle, de la chaleur est perdue, ce qui ralentit la cuisson.
- Ne tournez les grillades qu'une seule fois, si cela n'est pas exigé différemment par la recette.
- En fermant le couvercle du barbecue, aucune flamme ne peut se former sous les aliments à griller, le temps de cuisson est réduit et vous obtenez de meilleurs résultats.
- Ne pressez jamais une grillade comme les hamburgers à plat. Cela fait partir le jus de la viande et assèche la grillade.
- Si vous enduisez légèrement vos plats d'huile, ils bruniront plus uniformément et ne colleront pas à la grille. Enduisez d'huile uniquement vos grillades et non la grille de cuisson.

Remarque :

Lavez soigneusement vos mains et vos couverts en utilisant de l'eau chaude et du produit nettoyant avant et après chaque manipulation de viande, de volaille ou de poisson frais. Vous pouvez également utiliser des gants jetables.

Ne posez jamais de grillades cuites sur le plat où se trouvent des grillades crues.

Ne laissez jamais vos grillades à température ambiante mais placez-les au réfrigérateur.

3. Cuisiner avec le barbecue boule RÖSLE

3.1 Préparation du barbecue

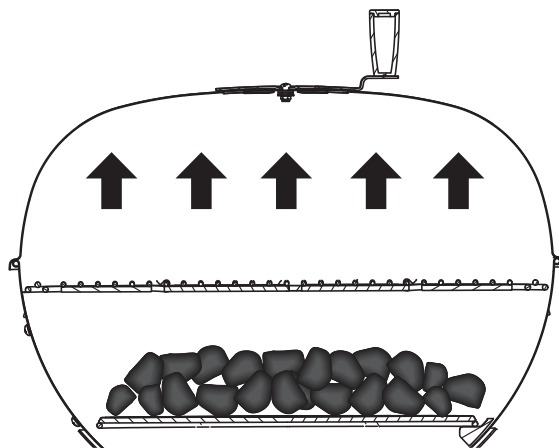
- Ouvrez tous les coulisseaux d'aération et le couvercle, avant d'allumer le feu.
- **Remarque** : éliminez si nécessaire la cendre accumulée sur la partie inférieure du barbecue (seulement après l'extinction complète des charbons). Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler. Contrôlez si les orifices d'aération sont exempts d'encrassement.
- Placez les cubes allume-feux sous la couche de charbon de bois et allumez-les (utilisez exclusivement des allume-feux selon DIN NE 1860-3 !).
- Ne commencez pas le processus de cuisson avant qu'une légère couche de cendre ne recouvre les charbons. Ce processus dure env. 30 à 45 minutes. Disposez ensuite les charbons au moyen d'une longue pince ou d'une pelle à charbon conformément à votre méthode de cuisson souhaitée.

Conseil : Pour obtenir un arôme de fumage supplémentaire, vous pouvez ajouter du bois de fumage ou des herbes fraîches tel que du romarin, du thym ou des feuilles de laurier dans les braises. Utilisez pour cela une boîte de fumage et ajoutez-y les ingrédients. Ceci permet d'empêcher que ceux-ci ne brûlent, tout en générant de la fumée.

3.2 Méthode directe

Avec la méthode directe, les aliments sont cuits directement par l'intermédiaire des charbons préparés. Les aliments qui nécessitent un temps de cuisson de moins de 25 minutes sont grillés directement avec la méthode directe. Pour une cuisson uniforme, il convient de retourner une fois les grillades à la moitié du temps de cuisson. C'est le cas par exemple des steaks, des côtelettes, des brochettes et des légumes.

- Ouvrez toutes les vannes d'aération
- Placez les cubes allume-feux sur la grille à charbon et allumez-les
- Remplissez la quantité recommandée de charbon de bois ou de briquettes pour barbecue au centre de la grille à charbon ou dans la cheminée d'allumage de RÖSLE (disponible en option)
- Laissez le couvercle ouvert, jusqu'à ce que le charbon de bois soit légèrement recouvert de cendre ; ce processus dure env. 30 à 45 minutes
- Répartissez uniformément le charbon de bois chaud à l'aide d'une pince pour barbecue ou d'un poussoir à charbon au centre de la grille à charbon
- Positionnez la grille de cuisson au-dessus des charbons. A cette occasion, veillez à porter des gants de protection
- Attendez env. 5 minutes, jusqu'à l'échauffement de la grille de cuisson, puis déposez-y les aliments à griller.
- Fermez le couvercle (avec coulisseaux d'aération et d'air frais ouverts sur le foyer). Vous trouverez les temps de cuisson recommandés dans le mode d'emploi de cette brochure



Si nécessaire, le couvercle peut rester ouvert pour cette méthode de cuisson.

3.3 Méthode indirecte

La méthode indirecte est recommandée pour des aliments qui nécessitent un temps de cuisson de plus de 25 minutes ou pour des aliments qui sont tellement tendres qu'ils pourraient se dessécher ou cramer avec une méthode de cuisson directe. Lors de la cuisson indirecte, la braise est placée sur le côté en-dessous des grillades sur la grille à charbon.

La chaleur monte, circule et est réfléchi sur le couvercle fermé. Les aliments sont cuits lentement et de façon uniforme sur tous leurs côtés. Il ne faut pas les retourner.

Les aliments suivants sont appropriés pour la cuisson indirecte :

morceaux de rôti, poulets, pièces de volaille avec os et poissons entiers, ainsi que filets de poisson tendres.

Remarque : Dans le cas de viande nécessitant un temps de cuisson supérieur à une heure, si nécessaire d'autres charbons de bois doivent être alimentés (voir tableau suivant). Attendez env. 10 minutes avec le couvercle ouvert, jusqu'à ce que ceux-ci brûlent entièrement. Refermez ensuite le couvercle et poursuivez le processus de cuisson.

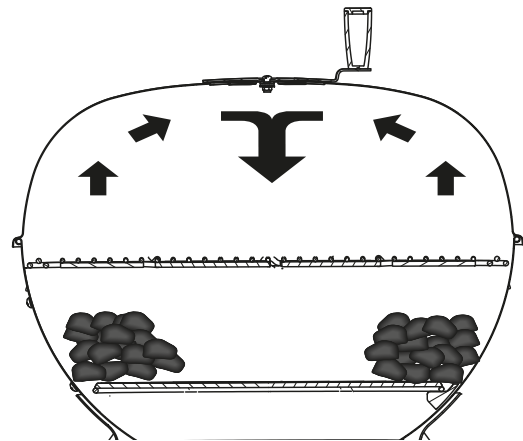
Conseil : Si vous utilisez une cheminée d'allumage, vous pouvez également y alimenter les charbons. Enlevez maintenant la grille de cuisson en utilisant des gants pour vous protéger contre la dispersion d'étincelles et rajoutez du charbon en conséquence. Une fois la cheminée remplie, vous pouvez alors poursuivre immédiatement la cuisson.

- Ouvrez toutes les vannes d'aération
- Déposez les cubes allume-feux (utilisez exclusivement des allume-feux conformes à la norme DIN NE 1860-3!) sur la grille à charbon et allumez-les.
- Remplissez à présent la quantité recommandée de charbons de bois ou de briquettes à gauche et à droite au bord de la grille à charbon (voir illustration), en la répartissant uniformément.
- Laissez le couvercle ouvert, jusqu'à ce que le charbon de bois soit légèrement recouvert de cendre grise ; ce processus dure env. 30 à 45 minutes.
- Positionnez la grille de cuisson au-dessus des charbons. A cette occasion, veillez à porter des gants de protection.
- Fermez à présent le couvercle et chauffez la grille de cuisson et le barbecue pendant env. 10 minutes. De ce fait les indications de temps sont respectées, car celles-ci sont uniquement valables pour un barbecue déjà préchauffé.
- Posez les grillades sur la grille de cuisson.
- Fermez le couvercle (coulisseau d'air frais et coulisseau d'aération ouverts). Vous trouverez les temps de cuisson recommandés dans le mode d'emploi de cette brochure.

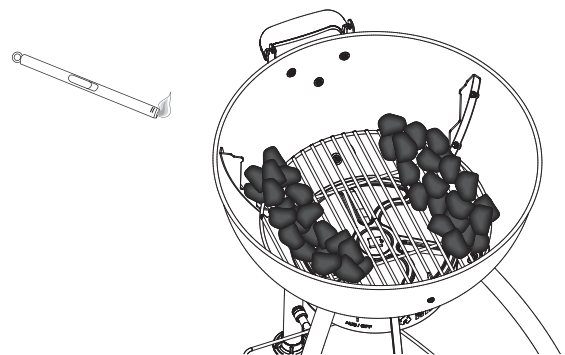
Conseil :

Utilisez systématiquement une cheminée d'allumage pour l'allumage du charbon de bois. Celle-ci garantit la génération rapide et uniforme des braises, quel que soit le charbon de bois que vous utilisez. Veuillez observer les conseils d'utilisation de la cheminée d'allumage.

Lorsque vous avez rempli le charbon de bois incandescent de la cheminée d'allumage vers le barbecue, veuillez laisser le couvercle ouvert pendant env. 5 minutes, afin que les braises fraîches puissent se stabiliser. Si le couvercle est fermé immédiatement, les braises peuvent s'étouffer.



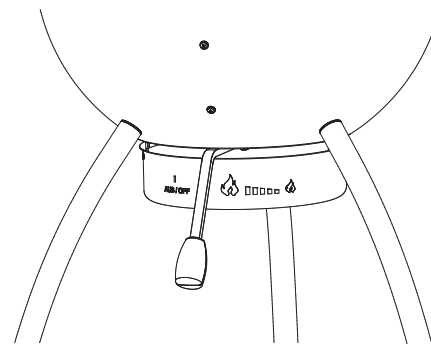
Français



3.4 Système d'aération

Le barbecue boule RÖSLE est équipé d'un système d'aération optimal pour la cuisson avec du charbon de bois, étant donné que l'alimentation en air – et par conséquent la température – peut être régulée efficacement par l'intermédiaire de deux ouvertures d'aération (en haut et en bas).

- Pour commander l'aération supérieure, poussez le coulisseau d'aération dans la position souhaitée. Portez **toujours** à cette occasion des gants pour barbecue !
- Du fait de l'ouverture du coulisseau d'aération supérieur, davantage d'air circule dans le barbecue boule. La grille de cuisson reçoit plus d'oxygène et la température augmente.
- Pour la ventilation inférieure, déplacez le levier en position "OFF", haute, moyenne ou basse (reconnaissable aux symboles de flammes).
- Afin de pouvoir brûler correctement et de générer la température souhaitée, le charbon de bois nécessite une alimentation en air adaptée. Lorsque vous voulez allumer le charbon, positionnez le levier de l'aération inférieure sur "élevée" et ouvrez entièrement le couvercle. Ainsi de l'air en quantité suffisante parvient à l'intérieur du barbecue, afin d'allumer rapidement les charbons.
- L'atteinte de la température du barbecue dépend de différents facteurs, tels que p. ex. de l'alimentation en air, de la qualité et de la quantité de charbon de bois et de la température ambiante.
- En fonction de la technique de cuisson utilisée, vous nécessitez une température plus ou moins élevée à l'intérieur du barbecue. Une alimentation en air plus élevée a pour conséquence une température plus élevée, et une moindre alimentation en air permet une cuisson avec une température plus basse.
- Pour augmenter la température, positionnez l'aération inférieure sur "élevée" et ouvrez entièrement l'aération supérieure. Pour obtenir une température plus basse, positionnez l'aération inférieure sur "basse" et n'ouvrez que partiellement l'aération supérieure.
- Lorsque vous utilisez votre barbecue, vous trouverez avec le temps le réglage de l'aération qui est le mieux approprié pour votre technique de cuisson et les aliments utilisés.
- Pour éteindre le feu, fermez entièrement les ouvertures d'aération inférieure et supérieure.



3.5 Prélèvement du bac à cendres



Attention, surface chaude ! Risque de brûlures en raison des surfaces chaudes.

Portez toujours des gants de protection !

- Avant de retirer le bac à cendres du barbecue, assurez-vous que les charbons soient entièrement éteints et refroidis.
- Le prélèvement s'effectue de la manière la plus simple par la face arrière (sous la poignée de transport).
- Soulever le bac à cendres et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; à présent, celui-ci peut être retiré par le bas.
- Jeter les cendres refroidies avec les déchets non recyclables.
- Remonter le bac à cendres vide dans l'ordre inverse.
- Veillez à réinsérer correctement les supports sur tous les côtés.

3.6 Consignes de cuisson

Les indications suivantes concernant les morceaux, l'épaisseur, le poids et les temps de cuisson, sont des consignes générales et ne constituent en aucun cas des règles absolues. Les temps de cuisson dépendent de l'altitude, du vent, de la température extérieure et des degrés de cuisson souhaités.

Cuisez les steaks, les filets de poisson, les morceaux de volaille sans os et les légumes selon la méthode de cuisson directe en vous référant aux temps de cuisson indiqués dans le tableau ou jusqu'à ce que le temps de cuisson soit atteint, et tournez une fois les grillades au milieu du temps de cuisson.

Cuisez les morceaux de rôti, les morceaux de volaille avec os, les poissons entiers et les morceaux plus épais selon la méthode de cuisson indirecte en vous référant aux temps de cuisson indiqués dans le tableau. Vous pouvez aussi utiliser un thermomètre de cuisson qui affiche la température à cœur souhaitée. En l'absence d'indication, les temps de cuisson pour le bœuf correspondent à des cuissons à point (médium).

Plages de température :

Température basse : env. 120 °C

Température moyenne : env. 170 °C

Température élevée : env. 230 °C et plus

Bœuf	Épaisseur/poids	Temps de cuisson	Température
Steak : New York, porterhouse, carré, T-Bone ou filet	2 cm d'épaisseur	4–6 minutes	à chaleur directe et élevée
	4 cm d'épaisseur	10–14 min.	à chaleur directe et élevée
	4 cm d'épaisseur	6–8 min.	saisir puis laisser cuire 8–10 minutes à chaleur indirecte et élevée
	5 cm d'épaisseur	14–18 min.	à chaleur directe et élevée
	5 cm d'épaisseur	6–8 min.	saisir puis laisser cuire 8–10 minutes à chaleur indirecte et élevée
Bavette de flanchet	500 g à 700 g, 2 cm d'épaisseur	8–10 min.	à chaleur directe et élevée
Porc	Épaisseur/poids	Temps de cuisson	Température
Côtelette, avec ou sans os	2 cm d'épaisseur	6–8 min.	à chaleur directe et élevée
	2,5 cm d'épaisseur	8–10 min.	à chaleur directe et moyenne
Côtelette, porcelet	0,45 kg–0,90 kg	3–4 min.	à chaleur directe et faible
Côtes, travers	0,9 kg–1,35 kg	3–6 heures	à chaleur directe et faible
Côtes country avec os	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 heures	à chaleur directe et moyenne
Volaille	Épaisseur/poids	Temps de cuisson	Température
Filet de poulet sans peau ni os	170 g–230 g	8–12 min.	à chaleur directe et moyenne
Filet de poulet sans peau ni os	120 g	8–10 min.	à chaleur directe et élevée
Poitrine de poulet avec os	280 g–350 g	30–40 min.	à chaleur indirecte et moyenne
Morceaux de poulet avec os dans la cuisse		30–40 min.	à chaleur indirecte et moyenne
Ailes de poulet	50 g–80 g	18–20 min.	à chaleur directe et moyenne
Poulet entier	1,2 kg–1,8 kg	45–90 min.	à chaleur indirecte et moyenne
Dinde entière, sans farce	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 heures	à chaleur indirecte et faible
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 heures	à chaleur indirecte et faible
Poissons et fruits de mer	Épaisseur/poids	Temps de cuisson	Température
Filet ou tranche de poisson	pour 1 cm	3–5 min.	à chaleur directe et élevée
	pour 2,5 cm	8–10 min.	à chaleur directe et élevée
Poisson entier	500 g	15–20 min.	à chaleur indirecte et moyenne
	1,5 kg	30–45 min.	à chaleur indirecte et moyenne
Légumes	Épaisseur/poids	Temps de cuisson	Température
Maïs en carotte		10–15 min.	à chaleur directe et moyenne
Champignons : Shiitake ou champignon / Portabella		8–10 min. 10–15 min.	à chaleur directe et moyenne / à chaleur indirecte et moyenne
Moitié d'oignon / en rondelles	1,0 cm d'épaisseur	8–10 min. 35–40 min.	à chaleur directe et moyenne / à chaleur indirecte et moyenne
Pommes de terre : en morceau / en rondelles	1,0 cm d'épaisseur	12–14 min. 45–60 min.	à chaleur directe et moyenne / à chaleur indirecte et moyenne

4. Entretien, nettoyage et rangement

- Assurez-vous que le barbecue soit refroidi, en contrôlant la température sur le thermomètre.
- Assurez-vous que les charbons ne sont plus incandescents. Laissez refroidir suffisamment le charbon de bois.
- Retirez la grille de cuisson et la grille à charbon.
- Éliminez les cendres de la boule et du bac à cendres.
- Nettoyez le barbecue avec un détergent doux et de l'eau. Rincez soigneusement à l'eau claire et séchez la surface.
- La grille du barbecue ne doit pas être nettoyée après chaque utilisation. Éliminez simplement les dépôts avec la brosse de nettoyage pour barbecue RÖSLE ou une brosse en acier inoxydable tendre. Essuyez ensuite avec un chiffon humide.
- Afin de garantir une longue durée de vie de votre barbecue, après être entièrement refroidi nous vous recommandons de recouvrir le barbecue avec une housse de recouvrement RÖSLE adaptée, pour le protéger contre les influences environnementales. Pour empêcher l'humidité résiduelle, retirez la housse de recouvrement après la pluie. Laissez ensuite sécher entièrement le barbecue et le capot de recouvrement.

En respectant ces conseils, vous profiterez longtemps de votre barbecue boule RÖSLE.

5. Garantie

L'ensemble des produits RÖSLE est soumis, de la conception à la production en série, à de nombreuses étapes de planifications et de tests. Lors de la fabrication, nous utilisons exclusivement des matériaux et des matières premières de haute qualité, ainsi que les méthodes les plus modernes de garantie de la qualité. C'est uniquement de cette façon que nous pouvons être sûrs d'offrir aux clients RÖSLE la qualité qu'ils en attendent et des produits dont ils pourront profiter durant de nombreuses années.

Si, contre toute attente, un article ne devait pas respecter ces exigences, les périodes de garantie suivantes sont applicables :

Grilles de cuisson et à charbon	2 ans
Boule du barbecue émaillée et couvercle (rouille et endommagements par combustion)	10 ans
Toutes les autres pièces	2 ans

Ceci sous réserve que l'article soit assemblé et utilisé conformément aux instructions jointes. RÖSLE est libre d'exiger un justificatif d'achat (conservez par conséquent la facture ou la quittance).

La garantie limitée n'est valable que pour la réparation ou le remplacement de pièces qui s'avèrent défectueuses lors d'un usage normal. Si RÖSLE confirme l'état défectueux et accepte la réclamation, RÖSLE réparera ou remplacera gratuitement la/les pièce(s) concernée(s). Si vous devez renvoyer une pièce défectueuse, vous devrez avancer les frais de port pour que RÖSLE puisse vous renvoyer gratuitement la pièce réparée, voire la nouvelle pièce.

Cette garantie limitée ne s'applique pas en cas de défaillance ou de mauvais fonctionnement dus à un accident, un mauvais usage, une utilisation incorrecte, un changement, une fausse application, une force majeure, un dommage arbitraire, un mauvais montage ou un mauvais entretien, voire un mauvais service. Par ailleurs, la garantie n'est pas valable si les travaux d'entretien et de nettoyage courants ne sont pas régulièrement effectués. Une dégradation ou un dommage dus à des conditions météorologiques extrêmes telles que de la grêle, un tremblement de terre ou des cyclones, ou une décoloration due aux rayons directs du soleil ou à un contact avec des produits chimiques, ne sont pas non plus couverts par la présente garantie.

Des garanties justement impliquées de qualité marchande et de qualification sont limitées aux périodes de garantie expressément citées dans la présente garantie. Dans certaines circonscriptions judiciaires, de telles limitations concernant la durée de validité d'une garantie impliquée ne sont pas autorisées, cette limitation ne vous concerne donc peut-être pas.

RÖSLE exclut toute responsabilité concernant des dommages indirects ou des dommages consécutifs particuliers. Dans certaines circonscriptions judiciaires, une exclusion ou une limitation relative à des dommages collatéraux ou consécutifs n'est pas autorisée, si bien que le cas échéant cette limitation ou exclusion ne vous concerne pas.

Pour les dommages dus à l'application et à l'usage de produits RÖSLE sur d'autres produits en raison d'une utilisation ou d'un montage incorrects, ou par ex. d'une maladresse, aucune responsabilité ne sera prise.

RÖSLE n'autorise aucune personne ni aucune entreprise à endosser en son nom une quelconque obligation ou responsabilité relative à la vente, au montage, à l'utilisation, au démontage, à la reprise ou à l'emploi de ses produits. De telles représentations ne sont pas obligatoires pour RÖSLE.

6. Mise au rebut

Votre nouvel appareil vous est livré protégé par un emballage. Tous les matériaux d'emballage utilisés sont écologiques et recyclables. Aidez-nous en les éliminant dans le respect de l'environnement. Votre revendeur spécialisé ou votre commune de résidence vous fournira toutes les informations utiles concernant la mise au rebut.

Ne laissez pas l'emballage à la portée d'enfants.

Risque d'étouffement avec les films et les autres matériaux d'emballage.

Les appareils usagés ne sont pas dénués de valeur. Une élimination des déchets respectueuse de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières. Renseignez-vous à la mairie ou à la commune de votre ville sur les possibilités offertes pour éliminer votre appareil correctement et en respectant l'environnement.

7. Caractéristiques techniques

	RÖSLE No.1 Belly F50
Equipement	
Couvercle et foyer	En porcelaine émaillée
Charnière de couvercle	√
Thermomètre de couvercle	√
Grille de cuisson	Acier, chromé
Grille à charbon	Standard
Zone de grillade	
Surface de grillade en cm ²	1885
Diamètre de la grille de cuisson en cm	49
Dimensions et poids	
Largeur en cm	74
Profondeur en cm	67
Hauteur en cm, avec couvercle ouvert	141
Hauteur en cm, avec couvercle fermé	106
Hauteur de la grille du barbecue	80
Poids en kg, env.	11,5




Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs.




Les dimensions et les poids constituent des valeurs approximatives.

8. Accessoires










Les accessoires suivants sont disponibles pour votre barbecue RÖSLE : Vous trouverez d'autres accessoires pour barbecue sur le site Internet www.roesle-bbq.de









Accessoires





	25042	Housse de recouvrement Sport / Belly F50
	25041	Support pour ustensiles Sport / Belly F50
	25036	Pince à charbon, 50 cm





	25039	Cheminée d'allumage, acier inoxydable
	25031	Gants en cuir pour barbecue
	25037	Bacs de cuisson en aluminium, 5 pcs

Accessoires pour barbecue

	25050	Retourneur pour barbecue
	25053	Brosse de nettoyage spéciale barbecue
	25054	Pince à grillade 40 cm
	25056	Pinceau à marinade barbecue
	25055	Releveur pour barbecue XL
	25063	Spatule pour barbecue
	25061	Pince à grillade courbée
	25062	Pince à grillade droite
	25064	Pincette


	25065	Pince à arêtes
	25058	Seringue à sauce et marinade 50 ml
	25060	Ciseaux à volailles barbecue
	25066	Thermomètre gourmet
	25067	Thermomètre à viande et à barbecue
	25086	Thermomètre de température à cœur pour barbecue
	25076	Boîte de fumage
	25082	Presse pour burgers


	25078	Support pour rôtis et côtelettes
	25069	Brochette (4 pièces)
	25078	Rôtissoire à poulet
	25168	Planche, arôme bois d'aune (2 pièces)

	25081	Support pour pommes de terre
	25071	Corbeille pour poissons
	25163	Pierre à pizza, ronde 30 cm
	25075	Plaque de cuisson, ronde 40 cm

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE

Lees a.u.b. de volgende instructies aandachtig en volledig door, voordat u de kogelbarbecue in elkaar zet en gebruikt. Bewaart u de handleiding alstublieft op een afgeschermd plek, zodat u de details van deze handleiding te allen tijde kunt nalezen. Alle aanwijzingen in deze bedieningshandleiding moeten onveranderd in acht genomen worden.

 **Attentie gevaar!** Wanneer u dit teken in de handleiding vindt, vragen wij u dringend bijzondere zorgvuldigheid te betrachten.

 **Waarschuwing voor heet oppervlak!** Verbrandingsgevaar door heet oppervlak.
Altijd veiligheidshandschoenen dragen!

Het niet naleven van deze veiligheidsinstructies en voorzorgsmaatregelen kan tot zeer ernstige verwondingen of materiële schade door brand of explosie leiden.

LET OP! Reglementair gebruik:

Deze kogelbarbecue mag worden gebruikt voor het barbecueën met houtskool voor de bereiding van etenswaren die op de barbecue bereid kunnen worden. Elk ander gebruik is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn. Ook het gebruik van de houtskoolbarbecue als houtkachel is niet toegestaan.

Nederlands

VOORZICHTIG! BARBECUE ALTIJD UIT DE BUURT VAN KINDEREN HOUDEN!





BIJ GEBRUIK ALTIJD TOEZICHT HOUDEN OP DE BARBECUE!


Gebruik de RÖSLE kogelbarbecue uitsluitend zoals beschreven.



Do not use the barbecue in a confined and / or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats.
Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

 Bij het barbecueën bestaat er een verhoogd brandgevaar. Houd voor het geval van een ongeval of incident een brandblusser onder handbereik.

 **VOORZICHTIG LEVENSGEVAAR!** Voor het aansteken of opnieuw aansteken geen spiritus, benzine of andere licht ontvlambare vloeistoffen gebruiken! Uitsluitend aanmaakblokjes conform EN 1860-3 gebruiken!

 Bij het gebruik van vloeibare aanmaakmiddelen a.u.b. er op letten dat niets naast de barbecue wordt gemorst. Druppels a.u.b. direct met een doek opnemen en afvoeren.

 Doe geen ontstekingsvloeistof of met aanmaakvloeistof geïmpregneerde houtskool op brandende, hete of warme houtskool. Bij het aansteken van de houtskool kunnen steekvlammen en explosie-achtige verbrandingen ontstaan, welke tot levensgevaarlijk letsel kunnen leiden. Sluit de aanmaakvloeistof af na gebruik en plaats deze op een veilige afstand van de barbecue.

WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
Niet binnenshuis gebruiken!

WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken!
Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!

WAARSCHUWING! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.



LET OP! Kinderen en huisdieren mogen zich nooit zonder toezicht in de buurt van een hete barbecue bevinden.



LET OP! Deze kogelbarbecue wordt zeer heet en mag tijdens bedrijf niet bewogen worden.

Overige belangrijke gevareninstructies



Niet in gesloten ruimten gebruiken, anders verzamelen er zich giftige dampen, welke tot ernstig of zelfs dodelijk letsel kunnen leiden.



Gebruik de barbecue uitsluitend buiten op een goed geventileerde plek. Gebruik de barbecue niet in een garage, in een gebouw, in verbindingsgangen tussen gebouwen of anderszins ingebouwde locaties.



Gebruik de barbecue nooit onder brandbare daken, afdakjes, etc.

- Een ondeskundige montage kan gevaren veroorzaken. Houd a.u.b. nauwkeurig de separaat bijgevoegde montagehandleiding aan. Gebruik de barbecue pas nadat alle onderdelen correct zijn gemonteerd. Zorg er voor het ontsteken van de barbecue voor, dat de asopvangbak correct onder de kogel van de barbecue is bevestigd.
- Ga voorzichtig om met de barbecue. De barbecue wordt heet tijdens het barbecueën. Laat de barbecue tijdens gebruik nooit zonder toezicht.
- Deze kogelbarbecue wordt zeer heet en moet tijdens bedrijf alleen met barbecuehandschoenen en uitsluitend op de voor de bediening benodigde plaatsen worden aangeraakt.
- Draag bij het barbecueën en het instellen van de ventilatie-openingen en bij het gebruik van brikettenstarters altijd barbecuehandschoenen.
- Wacht tot de barbecue is afgekoeld, voordat u deze transporteert.
- Breng geen verandering aan het product aan.
- Beschadigde toestellen resp. beschadigde onderdelen mogen niet meer gebruikt worden.
- De producent kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade welke door ondeskundig, roekeloos of incorrect gebruikt ontstaat.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die bij het gebruik van het toestel optreedt alsook voor klachten van derden.
- Alleen voor privégebruik!
- Gebruik deze barbecue uitsluitend met een afstand tot brandbaar en hittegevoelig materiaal van minimaal 1,5 m. Brandbare stoffen zijn bijvoorbeeld (maar niet uitsluitend) hout, behandelde houten vloeren, houten terrassen en houten aanbouwsels.
- Doe de briketten of de houtskool altijd in de houtskoolkorf of op het onderste houtskoolrooster.
- Draag bij het ontsteken of gebruik van de barbecue geen kleding met losse wijde mouwen.
- Bescherm u tegen vonken en hete vetspatten. Ter bescherming van de kleding adviseren wij het dragen van een barbecueshort aan.
- Plaats de barbecue altijd op een stabiele, gelijkmatige ondergrond, uit de wind.
- Open tijdens het aansteken en ontbranden van de houtskool het deksel, zodat wordt gewaarborgd dat deze genoeg zuurstof krijgen.

- Probeer nooit door aanraken van de barbecue- of houtskoolroosters, van as, houtskool of de barbecue te controleren of deze warm zijn.
- Giet geen water in de barbecue om steekvlammen te onderdrukken of het blussen van de gloed. Door blussen met water kan het geëmailleerde oppervlak beschadigd worden. Sluit in plaats daarvan het onderste ventilatierooster in voldoende mate en sluit het deksel.
- Doof de houtskool nadat het bereiden gereed is, door alle ventilatie-openingen en het deksel te sluiten.
- Bij het bereiden van gerechten, het instellen van de ventilatie-openingen, bijvullen van houtskool en hanteren van de thermometer of deksel moeten altijd barbecuehandschoenen worden gedragen. Gebruik barbecuebestek met lange, hittebestendige grepen.
- Nooit hete as of nog gloeiende briketten weggooien. Er bestaat brandgevaar. Voer de as en houtskoolresten pas af bij het restafval wanneer deze volledig zijn gedoofd en afgekoeld.
- As nooit opzuigen!
- Houd het barbecuegebied vrij van ontbrandbare gassen en vloeistoffen (bijv. brandstof, alcohol, etc.) en van andere brandbare materialen.
- Houd bij het ontsteken van de houtskool met een elektrische aanmaakhulp de meegeleverde bedieningshandleiding van het apparaat aan.
- Houd de elektrische kabel ver van de hete oppervlakken van de barbecue en van looppaden.
- Door het gebruik van alcohol en/of medicijnen (al dan niet op recept) kan de vaardigheid van de gebruiker voor wat betreft de correcte montage en het veilige bedienen van de barbecue beïnvloed worden.
- Dit apparaat is niet bestemd om door personen (ook niet door kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt te worden, tenzij ze door een voor uw veiligheid bevoegde persoon gecontroleerd worden of van deze bevoegde persoon de nodige instructies kregen over het gebruik van het apparaat.
- De RÖSLE kogelbarbecue is niet geschikt voor montage in of op caravans, kampeerwagens en/of boten.
- Nooit het barbecuecompartiment met aluminiumfolie bekleden. Dit kan er toe leiden dat het vet niet kan weglopen, zich op de folie verzamelt en begint te branden.
- OPGELET, door het bekleden van de barbecuekamer met aluminiumfolie wordt de luchtstroom gehinderd. Gebruik in plaats hiervan bij de indirecte methode lekschalen, om het uit het vet druppende sap op te vangen.
- Gebruik geen scherpe en puntige voorwerpen voor het reinigen van het barbecueerooster of het verwijderen van de as. Het oppervlak kan anders beschadigd worden.
- Gebruik geen agressieve reiniger op de barbecueerasters of op de barbecue. Het oppervlak kan anders beschadigd worden.
- Verplaats de barbecue niet over grote oneffenheden/traptreden of zeer oneffen terrein.
- De barbecue moet regelmatig grondig gereinigd worden.
- Om het te bereiden product en de barbecue te beschermen, moet geen hogere temperatuur dan 350°C / 662°F bereikt worden. Door te hoge temperaturen kunnen delen van de barbecue vervormen.
- LET OP! De maximale vulhoeveelheid houtskool bedraagt:

No. 1 Belly F50: max. 1,5 kg houtskool of briketten



Ontstaande (chemische/giftige) bijproducten tijdens het barbecueproces kunnen, met name bij ondeskundig gebruik of gebruik van ongeschikte ontstekingshulpmiddelen, leiden tot schade aan de gezondheid. Deze kunnen tot kanker, zwangerschapsproblemen en andere gevolgschade leiden.

Geachte RÖSLE klant

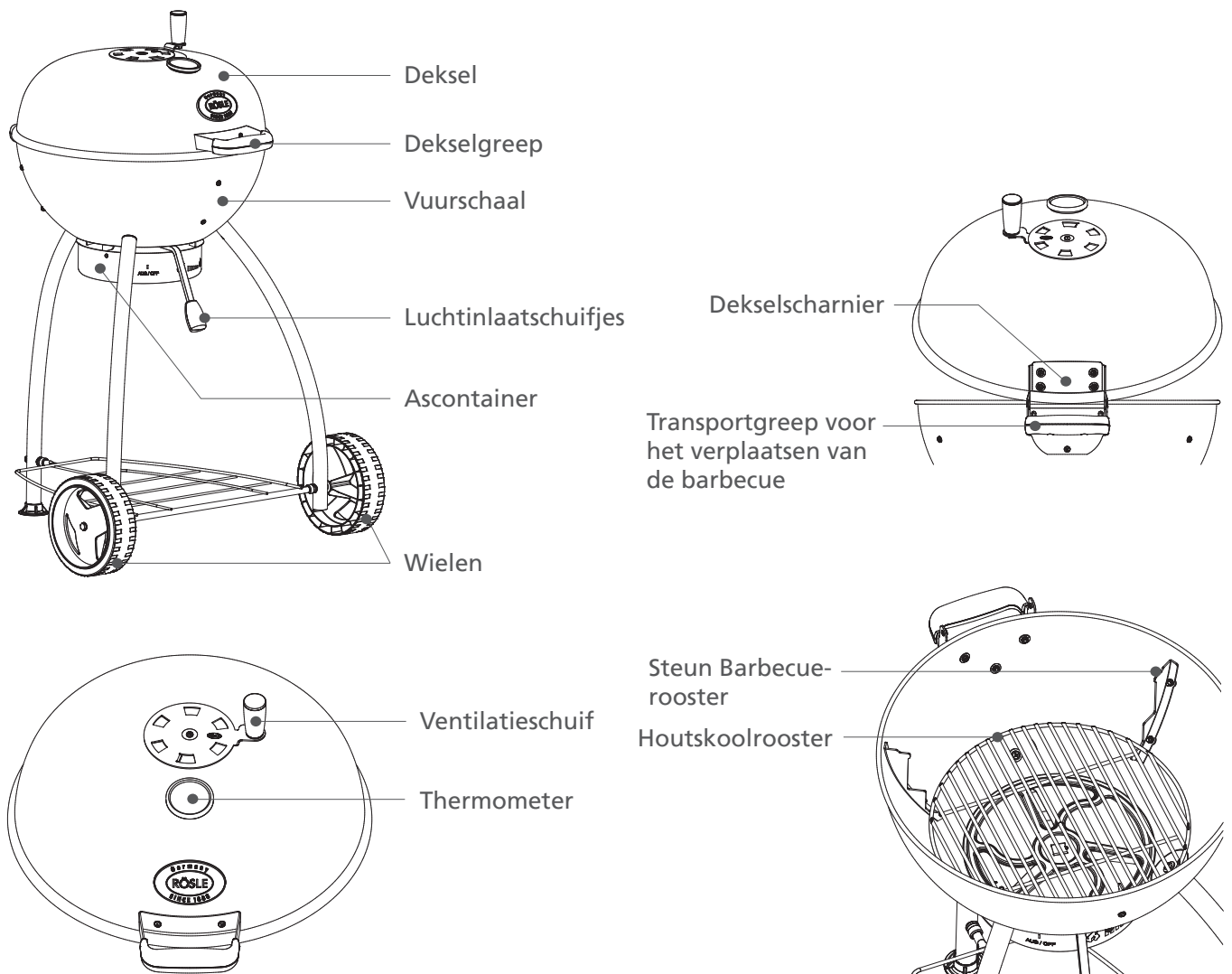
hartelijk dank, dat u heeft gekozen voor de hoogwaardige kogelbarbecue van RÖSLE. Een goede keuze. En een beslissing voor een duurzaam kwaliteitsproduct. Leest u alstublieft volgende productinformaties, richtlijnen voor optimaal gebruik en onderhoud evenals veiligheidsrichtlijnen, zodat u gedurende vele jaren plezier heeft van uw aankoop.

Alle voordelen op een rijtje:

- Praktisch dekselscharnier
- Comfortabele werkhoogte van 80 cm voor ergonomisch werken
- Grote, goed afleesbare dekselthermometer, indicatie in °C en °F
- Hoog deksel, biedt voldoende plaats voor accessoires en de grillproducten
- Geen verhitting van de dekselgreep dankzij optimale plaatsing
- Kogel van hoogwaardig staal, compleet geëmailleerd
- Ventilatieopening met precieze instelling (openen verhoogt de temperatuur en sluiten vermindert ze)

Nederlands

1. De RÖSLE-kogelbarbecue in detail



2. Ingebruikname voor het barbecueën

Plaats de RÖSLE-kogelbarbecue op een horizontale en stabiele ondergrond. Let er voor het ontsteken van de houtskool op dat de asopvangbak correct is geplaatst en dat alle ventilatie-openingen zijn geopend. Wij adviseren voor het aansteken in plaats van aanmaakvloeistof gangbare barbecue-aanmaakblokjes (conform EN 1860-3) te gebruiken. Om een hoge en constante hitte te realiseren, adviseert RÖSLE het gebruik van kwalitatief hoogwaardige barbecuebriketten of houtskool. Let bij houtskool op een geteste kwaliteit met het DIN-logo. Bewaar deze op een droge plek.

Voor een barbecuetijd van 1 uur heeft u ca. 1 kg gangbare barbecuebriketten en van houtskool een hoeveelheid van ca. 1,5 kg nodig. LET OP! Die maximale vulhoeveelheid aan houtskool bedraagt:

No. 1 Belly F50: max. 1,5 kg houtskool of barbecuebriketten

- Laat bij de eerste keer gebruik de houtskool minimaal 30 minuten doorgloeien met gesloten deksel.

2.1 Voorverwarmen van de barbecue

- Plaats het houtskoolrooster, leg hier gewone aanmaakblokjes op en steek deze aan.



Gebruik daarvoor echter geen vloeistoffen zoals benzine, spiritus of vergelijkbare vloeibare aanmaakmiddelen. Zodra de aanmaakblokjes branden, kunnen er nu bij voorkeur barbecuebriketten op worden gelegd. Let er op dat de brandende barbecuebriketten niet in direct contact komen met de wand van de barbecue. Laat de houtskool bij geopend deksel ca. 30–45 minuten branden, totdat deze gelijkmatig gloeien en met een licht aslaag zijn omringd. Begin dan pas met barbecueën.

- Doe **nooit** aanmaakvloeistof of daarin gedrenkte houtskool op hete of warme houtskool!

2.2 Eenvoudige stappen tot professioneel barbecueën

- Lees het recept door en zoek de instructies voor het configureren van de barbecue. Met de RÖSLE-kogelbarbecue kunt u kiezen uit twee verschillende bereidingsmethoden – direct of indirect. Op de volgende pagina's vindt u de specifieke aanwijzingen.
- Probeer niet om tijd te besparen door producten te vroeg op de barbecue te leggen, wanneer deze nog niet juiste bereidingstemperatuur bereikt heeft. Laat de houtskool branden, tot er zich een lichte aslaag op de kolen heeft gevormd (laat de ventilatieschuif open, zodat het vuur niet uit gaat).
- Gebruik een barbecuespatel of een barbecuetang, maar geen vork. Er ontsnapt braadsap en daarmee aroma, waardoor het te barbecueën product uitdroogt.
- Controleer of het te bereiden product op de barbecue past, voordat u het deksel sluit. Een afstand van ca. 2 cm tussen de afzonderlijke gerechten is ideaal.
- Open het deksel niet steeds om naar het te bereiden product te kijken. Bij elke keer optillen van het deksel gaat warmte verloren, d.w.z. het duurt langer voordat het eten op tafel komt.
- Draai het te bereiden product slechts éénmaal om, wanneer het recept niet anders aangeeft.
- Wanneer u het deksel van de barbecue sluit, kunnen er zich geen vlammen onder het te bereiden product vormen, u reduceert de bereidingstijd en krijgt betere barbecueresultaten.
- Druk etenswaren, als bijv. een burger nooit vlak. Daardoor wordt het vleessap er uit geperst en het te bereiden product droogt uit.
- Als u uw etenswaren licht met olie insmeert, worden ze gelijkmatiger bruin en kleven ze niet aan het barbecuerooster. Kwast of sproei alleen uw barbecueproducten met olie in en niet het barbecuerooster.

Opmerking:

Was uw handen en het bestek grondig met heet water en wasmiddel, voor en nadat u vers vlees, vis of gevogelte verwerkt. U kunt als alternatief ook wegwerphandschoenen gebruiken.

Leg nooit bereide etenswaren op de zelfde plaat, waar rauwe etenswaren gelegen hebben.

Ontdooi uw barbecueproducten niet bij kamertemperatuur, maar alleen in de koelkast.

3. Garen met de RÖSLE-kogelbarbecue

3.1 Voorbereiden van de barbecue

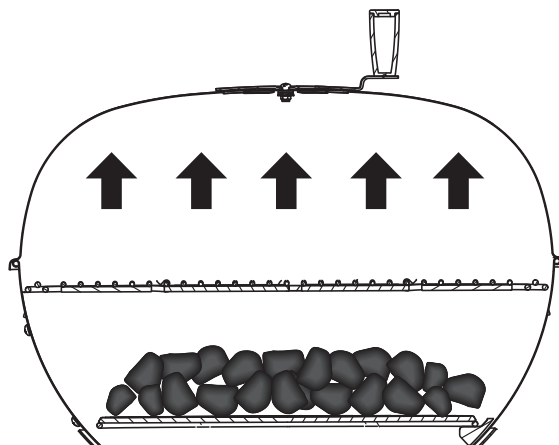
- Open alle ventilatieschuiven en het deksel, voordat u het vuur aansteekt.
- **Opmerking:** verwijder indien nodig opgehoopte as uit het onderste deel van de barbecue (alleen na volledig doven van de houtskool). Houtskool heeft voor het branden zuurstof nodig. Controleer of de ventilatieopeningen niet door verontreinigingen worden geblokkeerd.
- Plaats de barbecue-aanmaakblokjes onder de houtskoollaag en steek deze aan. (Gebruik uitsluitend aanmaakblokjes conform DIN EN 1860-3!)
- Begin niet met barbecueën voordat de houtskoolbriketten met een lichte aslaag zijn bedekt. Dit proces duurt ca. 30–45 minuten. Verdeel aansluitend de houtskool met een lange tang of een kolenschuiver overeenkomstig de door u gewenste barbecuemethode.

Tip: voor een extra rookaroma kunt u rookspanen of verse kruiden zoals rozemarijn, thijm- of laurierbladen bij het gloeiende materiaal doen. Gebruik daarvoor een rookbox en doe de toevoegingen daar in. Daardoor wordt voorkomen dat deze beginnen te branden en er zich dan geen rook vormt.

3.2 Directe methode

Bij de directe methode wordt het gerecht direct boven de voorbereide houtskool gegaard. Gerechten die minder dan 25 minuten bereidingstijd nodig hebben, worden met de directe methode gebarbecued. Voor een gelijkmatig doorgaren moet het barbecueproduct na de helft van de bereidingstijd een keer omgedraaid worden. Dit zijn bijv. biefstukken, karbonades, vleesspiesen en groente.

- Open alle ventilatieschuifjes
- Plaats de barbecue-aanmaakblokjes op het houtskoolrooster en steek deze aan
- Doe de aanbevolen hoeveelheid houtskool of barbecuebriketten in het midden van het houtskoolrooster of in de BBQ-starter van RÖSLE (optioneel verkrijgbaar)
- Laat het deksel open, totdat de houtskool is bedekt met een dunne aslaag, dit duurt ca. 30–45 minuten
- Verdeel de hete houtskool met een barbecue tang of houtskoolschuiver gelijkmatig in het midden van het houtskoolrooster
- Positioneer het barbecueeroster over de houtskool. Gebruik daarbij a.u.b. barbecuehandschoenen
- Wacht ca. 5 minuten tot het barbecueeroster is opgewarmd en leg dan het te bereiden product er op.
- Schließen Sie den Deckel (Lüftungs- und Zuluftschieber an der Feuerschale geöffnet). In de barbecue-handleiding in deze brochure vindt u aanbevolen bereidingstijden



Indien nodig kan voor deze bereidingsmethode het deksel geopend blijven.

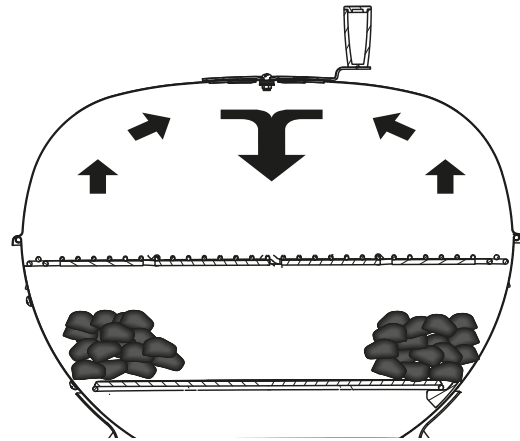
3.3 Indirecte methode

De indirecte methode is aan te raden voor gerechten die langer dan 25 minuten bereidingstijd nodig hebben of die zo delicaat zijn dat ze bij een directe bbq-methode zouden uitdrogen of aanbranden. Bij het indirecte grillen wordt de gloed zijdelings onder het grillproduct op het koolrooster geplaatst.

De warmte stijgt naar boven, circuleert en wordt door het opgeplaatste deksel gereflecteerd. De barbecueproducten worden langzaam en gelijkmatig aan alle zijden gegaard. Het hoeft niet te worden omgedraaid.

De volgende gerechten zijn geschikt voor indirect barbecueën:

Braadstukken, haantjes op de haantjesbrader, stukken gevogelte en hele vissen, alsmede delicate visfilets.



Hinweis: bij vlees, dat langer dan één uur bereidingstijd nodig heeft, moet indien nodig extra houtskool aan de zijkant worden toegevoerd (zie volgende bereidingstijden-tabel). Wacht ca. 10 min. met open deksel, totdat deze volledig branden. Daarna het deksel weer sluiten en het bereidingsproces voortzetten.

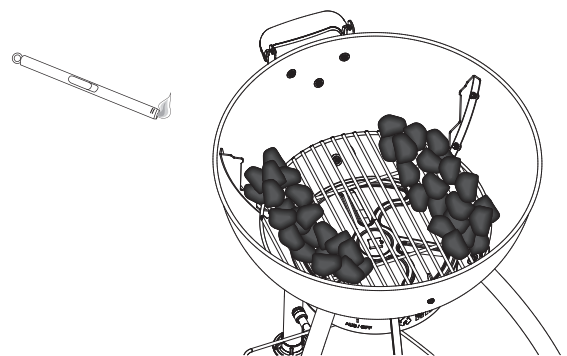
Tip: wanneer u een barbecuestarter gebruikt, dan kan de houtskool ook daar tot gloeien gebracht worden. Verwijder het barbecuerooster met handschoenen wegens de rondvliegend as en vul de houtskool bij. Dan kan na het bijvullen het gaarproces meteen voortgezet worden.

- Open alle ventilatieschuifjes
- Plaats de houtskoolkorf in het midden van de barbecue en plaats de aansteekblokjes (gebruik uitsluitend aansteekhulpmiddelen conform DIN EN 1860-3!) in de houtskoolkorf. Steek deze vervolgens aan.
- Vul nu de aanbevolen hoeveelheid houtskool of briketten links en rechts aan de rand van de omkeer-houtskoolrooster (zie afbeelding) in gelijke mate.
- Laat het deksel open, tot de houtskool licht met grijze as overtrokken is, dit duurt ca. 30 -45 minuten.
- Positioneer het barbecuerooster over de houtskool. Gebruik daarvoor alstublieft barbecuehandschoenen.
- Sluit nu het deksel en verwarm het barbecuerooster en de barbecue ca. 10 minuten op. Daardoor worden de tijdsindicaties aangehouden, want deze gelden alleen voor de voorverwarmde barbecue.
- Leg de etenswaren op het barbecuerooster.
- Sluit het deksel (toevoerluchtschuif en ventilatieschuif geopend). In de barbecuehandleiding in deze brochure vindt u aanbevolen gaartijden.

Tip:

Gebruik in principe voor het aansteken van houtskool een barbecuestarter. Deze zorgt voor een snelle en gelijkmatige gloed, ongeacht welke barbecuehoutskool u gebruikt. Houd de gebruiksaanwijzing van de barbecuestarter aan.

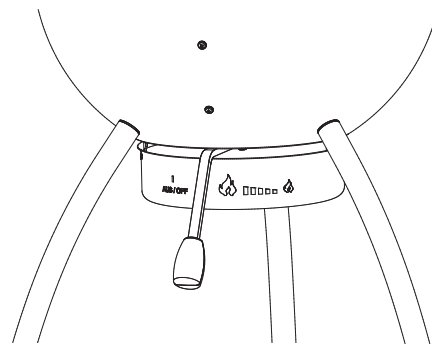
Wanneer u de gloeiende houtskool uit de barbecuestarter in de barbecue heeft gedaan, laat dan a.u.b. het deksel ca. 5 minuten open staan, zodat het nieuwe gloeiende materiaal iets tot rust kan komen. Wanneer het deksel direct wordt gesloten, kan de gloed doven.



3.4 Ventilatiesysteem

De RÖSLE kogelbarbecue is voorzien van het optimale ventilatiesysteem voor het barbecueën met houtskool, omdat door twee ventilatie-openingen (boven en onder) de toevoerlucht – en daarmee de temperatuur – efficiënt geregeld kan worden.

- Voor de bediening van de bovenste ventilatie, schuift u de ventilatieschuif in de gewenste positie. Draag daarbij **altijd** barbecuehandschoenen!
- Door het openen van de bovenste ventilatieschuif, stroomt er meer lucht uit de kogelbarbecue. De houtskool krijgt meer zuurstof en de temperatuur gaat omhoog.
- Bij de onderste ventilatie schuift u de hendel op "OFF", hoog, gemiddeld of laag (herkenbaar aan de vlamsymbolen).
- Om goed te branden en de gewenste temperatuur te genereren, heeft de houtskool een speciaal afgestemde luchttoevoer nodig. Wanneer u de houtskool wilt ontsteken, zet dan de hendel van de onderste ventilatie op „hoog” en open het deksel volledig. Zo komt er voldoende lucht in de barbecue om de houtskool snel te laten ontsteken.
- De bereikte barbecueteperatuur hangt af van verschillende factoren, zoals bijv. van de luchttoevoer, kwaliteit en hoeveelheid van de houtskool en de omgevingstemperatuur.
- Al naar gelang de gebruikt barbecuetechniek heeft u een hogere of lagere temperatuur nodig in de barbecue. En grotere luchttoevoer zal een verhoogde temperatuur tot gevolg hebben, minder luchttoevoer maakt het barbecueën met een lagere temperatuur mogelijk.
- Om de temperatuur te verhogen, zet u de onderste ventilatie op „hoog” en opent u de bovenste ventilatie volledig. Om een lagere temperatuur te realiseren, zet u de onderste ventilatie op „laag” en opent u de bovenste ventilatie slechts deels.
- Wanneer u uw barbecue gebruikt, zult u in de loop van de tijd er achter komen welke ventilatie-instelling voor uw barbecuetechniek en het te bereiden product het beste geschikt is.
- Om het vuur te doven, sluit u de onderste en bovenste ventilatie-openingen geheel.



3.5 Verwijderen van de asopvangbak



Waarschuwing voor heet oppervlak! Verbrandingsgevaar door heet oppervlak.

Altijd veiligheidshandschoenen dragen!

- Um den Aschebehälter aus dem Grill zu entnehmen, achten Sie darauf dass die Kohle erkaltet und komplett erloschen ist.
- Het verwijderen is het makkelijkst via de achterkant (onder de transportgreep).
- De aslade nu optillen en tegen de wijzers van de klok in draaien, nu kan deze naar onderen worden verwijderd.
- De afgekoelde as bij het restafval afvoeren.
- De lege asla nu weer in omgekeerde volgorde terugplaatsen.
- Let er daarbij op dat de houders aan alle kanten weer goed zijn geplaatst.

3.6 Barbecuehandleiding

De volgende gegevens voor stukken, diktes, gewichten en barbecuetijden stellen richtlijnen en geen vaste regels voor. Barbecuetijden worden door hoogte, wind, buitentemperatuur en de gewenste gaarheidsgraad beïnvloed.

Barbecue biefstukken, visfilets, kipfilets en groente met de directe methode aan de hand van de in de tabel aangegeven tijd of tot de gewenste gaarheidsgraad en draai de etenswaren halverwege de tijd een keer om.

Barbecue stukken braadvlees, stukken gevogelte met bot, hele vissen en dikkere stukken met de indirecte methode met behulp van de in de tabel aangegeven tijd. Als alternatief kan een braadthermometer worden gebruikt, die de gewenste kerntemperatuur aangeeft. De barbecuetijden voor rund zijn gebaseerd op een gemiddelde garing (medium), als niet anders aangegeven wordt.

Temperatuurbereiken:

Lage temperatuur:	ca. 120 °C
Gemiddelde temperatuur:	ca. 170 °C
Hoge temperatuur:	ca. 230 °C en hoger

Rund	Dikte/Gewicht	Gaartijd	Temperatuur
Biefstuk: New York, Porterhouse, ribstuk, T-Bone of filet	2 cm dik	4–6 min.	bij directe, hoge hitte
	4 cm dik	10–14 min.	bij directe, hoge hitte
	4 cm dik	6–8 min.	snel dichtschroeien en aansluitend 8-10 minuten bij indirecte hoge hitte barbecueën
	5 cm dik	14–18 min.	bij directe, hoge hitte
	5 cm dik	6–8 min.	snel dichtschroeien en aansluitend 8-10 minuten bij indirecte hoge hitte barbecueën
Biefstuk uit de flank	500 g tot 700 g, 2 cm dik	8–10 min.	bij directe, hoge hitte
Varken	Dikte/Gewicht	Gaartijd	Temperatuur
Karbonade, zonder of met bot	2 cm dik	6–8 min.	bij directe, hoge hitte
	2,5 cm dik	8–10 min.	bij directe, gemiddelde hitte
Ribbetjes, varken	0,45 kg–0,90 kg	3–4 min.	bij directe, lage hitte
Ribben, spareribs	0,9 kg–1,35 kg	3–6 u.	bij directe, lage hitte
Ribben Country Style met bot	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 u.	bij directe, gemiddelde hitte
Gevogelte	Dikte/Gewicht	Gaartijd	Temperatuur
Kipfilet zonder huid en botten	170 g–230 g	8–12 min.	bij directe, gemiddelde hitte
Kippenpoten zonder huid en botten	120 g	8–10 min.	bij directe, hoge hitte
Kipfilet met botten	280 g–350 g	30–40 min.	bij indirecte, gemiddelde hitte
Stukken kip met bot in de dijnen		30–40 min.	bij indirecte gemiddelde warmte
Kippenvleugels	50 g–80 g	18–20 min.	bij directe, gemiddelde hitte
Haantje geheel	1,2 kg–1,8 kg	45–90 min.	bij indirecte, gemiddelde hitte
Kalkoen geheel, zonder vulling	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 u.	bij indirecte, lage hitte
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 u.	bij indirecte, lage hitte
Vissen en zeevruchten	Dikte/Gewicht	Gaartijd	Temperatuur
Visfilet of schijven	per 1 cm	3–5 min.	bij directe, hoge hitte
	per 2,5 cm	8–10 min.	bij directe, hoge hitte
Vis geheel	500 g	15–20 min.	bij indirecte, gemiddelde hitte
	1,5 kg	30–45 min.	bij indirecte, gemiddelde hitte
Groente	Dikte/Gewicht	Gaartijd	Temperatuur
Maïs aan de kolf		10–15 min.	bij directe, gemiddelde hitte
Paddenstoelen: shiitake of champignon / portabella		8–10 min. 10–15 min.	bij directe, gemiddelde hitte bij indirecte, gemiddelde hitte
Uien gehalveerd / in schijven	1,0 cm dik	8–10 min. 35–40 min.	bij directe, gemiddelde hitte bij indirecte, gemiddelde hitte
Aardappels: stuk / in schijven	1,0 cm dik	12–14 min. 45–60 min.	bij directe, gemiddelde hitte bij indirecte, gemiddelde hitte

4. Onderhoud, reiniging en opslag

- Zorg er voor dat de barbecue is afgekoeld, wanneer u de temperatuur van de thermometer controleert.
- Zorg er voor dat de houtskool helemaal niet meer gloeit. Laat de houtskool voldoende lang afkoelen.
- Haal het grillrooster en het draaibare kolenrooster eruit.
- Verwijder de as uit de kogel en uit de asopvangbak.
- Reinig de barbecue met een mild reinigingsmiddel en water. Spoel grondig met schoon water na en droog de vlakken af.
- De barbecueroosters hoeven niet na elk gebruik gereinigd te worden. Verwijder afzettingen gewoon met de RÖSLE Barbecue-reinigingsborstel of een zachte RVS-borstel. Veeg aansluitend met een vochtige doek na.
- Voor een lange levensduur van uw barbecue adviseren wij, nadat de barbecue is afgekoeld, deze met een passende RÖSLE afdekhoes tegen omgevingsinvloeden te beschermen. Op vochtophoping te verhinderen, de afdekkap na de regen verwijderen. Aansluitend de barbecue en afdekkap volledig laten drogen.

Wanneer u zich aan deze tips houdt, heeft u jarenlang plezier van uw RÖSLE kogelbarbecue..

5. Garantie

Alle RÖSLE producten doorlopen van de ontwikkeling tot de serierijpheid vele fasen van planning en testen. In de productie en montage worden uitsluitend hoogwaardige materialen en grondstoffen evenals de modernste methode van kwaliteitsbewaking ingezet. Alleen zo kunnen wij zeker zijn, dat RÖSLE klanten de verwachte kwaliteit krijgen en de producten hen door de jaren heen veel plezier bezorgen.

Mocht een artikel tegen de verwachtingen in niet aan deze vereisten voldoen, dan gelden de volgende garantieperioden:

Barbecue- en houtskoolrooster	2 jaar
Geëmailleerde barbecuekogel en deksel (bij doorroesten en brandschade)	10 jaar
Alle overige delen	2 jaar

De enige vereiste is dat het artikel volgens de bijgevoegde handleiding is gemonteerd en wordt gebruikt. Het staat RÖSLE vrij om een aankoopbewijs te verlangen (bewaar daarom de rekening of de kassabon).

De beperkte garantie geldt alleen voor de reparatie of vervanging van onderdelen, die bij normaal gebruik defect raken. In geval RÖSLE de defecte toestand bevestigt en de reclamatie accepteert, zal RÖSLE het/de betroffen deel/delen kosteloos hetzij repareren dan wel vervangen. Wanneer u een beschadigd onderdeel op moet sturen, dan moeten de kosten voor verzending aan RÖSLE vooraf worden voldaan, zodat RÖSLE het gerepareerde, resp. nieuwe onderdeel gratis aan u retour stuurt.

Deze beperkte garantie geldt niet voor stringen of problemen in gebruik veroorzaakt door ongeval, misbruik, verkeerd gebruik, verandering, verkeerde toepassing, overmacht, willekeurige beschadiging, verkeerde montage of verkeerd onderhoud dan wel verkeerde service. Bovendien is de garantie nietig, wanneer de normale onderhouds- en reinigingswerkzaamheden niet regelmatig uitgevoerd worden. Een verslechtering van de toestand of beschadiging vanwege extreme weersomstandigheden als hagel, aardbevingen of wervelstormen evenals kleurveranderingen als gevolg van direct zonlicht of contact met chemicaliën wordt eveneens niet door deze garantie gedekt.

Toepasselijke impliciete garanties van verkoopbaarheid of geschiktheid zijn tot de in deze uitdrukkelijk beperkte garantie genoemde garantietijden beperkt. In menige rechtsgebieden zijn deze beperkingen betreffende de geldigheidsduur van een impliciete garantie niet toelaatbaar, zo dat deze beperking in dat geval voor u niet van toepassing is.

RÖSLE aanvaardt geen aansprakelijkheid voor welke bijzondere-, indirecte- of gevolgschade dan ook. In menige rechtsgebieden is een uitsluiting of beperking betreffende begeleidende of gevolgschades niet toelaatbaar, zo dat deze beperking of deze uitsluiting in dat geval voor u niet van toepassing is. Voor schades, die door de inzet en gebruik van RÖSLE-producten aan andere vreemde producten wegens ondeskundige bediening, montage of bijv. door een ongeluk ontstaan, kan geen aansprakelijkheid worden geaccepteerd.

RÖSLE machtigt geen personen of bedrijven, in zijn naam welke verplichtingen of aansprakelijkheid in verband met verkoop, inbouw, gebruik, demontage dan ook, om teruggave dan wel het vervangen zijn producten over te nemen. Dergelijke voorstellingen van zaken zijn voor RÖSLE niet verplichtend.

6. Afvoer

Uw nieuwe toestel werd op weg naar u door de verpakking beschermd. Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen hergebruikt worden. Help mee en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af. Gelieve u over actuele afvoermanieren bij uw dealer of bij uw plaatselijke overheid te informeren.

Verpakking en de onderdelen ervan niet aan kinderen geven.

Verstikkingsgevaar door foliën en andere verpakkingsmaterialen.

Oude toestellen zijn geen waardeloos afval. Door de milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen gerecycleerd worden. Informeer u bij uw plaatselijke overheid over mogelijkheden om het toestel op een milieuvriendelijke en deskundige manier af te voeren.

7. Technische gegevens




	RÖSLE No.1 Belly F50
Uitrusting	
Deksel en vuurschaal	Met porselein geëmailleerd
Dekselscharnier	√
Dekselthermometer	√
Barbecuerooster	Staal, verchroomd
Houtskoolrooster	Standard
Barbecuezone	
Barbecue-oppervlak in cm ²	1885
Diameter barbecuerooster in cm	49
Afmetingen & gewicht	
Breedte in cm	74
Diepte in cm	67
Hoogte in cm bij geopend deksel	141
Hoogte in cm bij gesloten deksel	106
Hoogte van het barbecuerooster	80
Gewicht in kg, ca.	11,5

Technische veranderingen en vergissingen voorbehouden.
De afmetingen en gewichte zijn ongelijke waarden.

8. Accessoires










De volgende accessoires zijn verkrijgbaar voor uw RÖSLE barbecue: Overige barbecue-toebehoren en accessoires vindt u op www.roesle-bbq.de









Toebehoren





	25042	Abdeckhaube Sport / Belly F50
	25041	Bestekhouder Sport / Belly F50
	25036	Houtskooltang, 50 cm





	25039	Brikettenstarter, RVS
	25031	Barbecuehandschoenen leer
	25037	Barbecueschalen, aluminium, 5 st.

Barbecue-accessoires

	25050	Barbecuespatel
	25053	Barbecuereinigingsborstel
	25054	Barbecuetang 40 cm
	25056	Barbecuepenseel rond
	25055	Barbecue-omkeerder XL
	25063	Barbecue-spatel
	25061	Barbecuetang, gebogen
	25062	Barbecuetang, recht
	25064	Punttang


	25065	Gratentang
	25058	Marineerspuit 50 ml
	25060	Barbecuegevogelteschaar
	25066	Gourmetthermometer
	25067	Steak- en vleesthermometer
	25086	Barbecue-kerntemperatuurmeter
	25076	Rookbox
	25082	Burgerpers

	25078	Braadstuk en sparerib houder
	25069	Grillspies (4 st.)
	25078	Kipbraadelement
	25168	Aroma planken elzenhout (2 st.)

	25081	Aardappelhouder
	25071	Vishouder
	25163	Pizzasteen rond 30 cm
	25075	Barbecueplaat, rond 40 cm

CONSIGLI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Leggere le seguenti indicazioni attentamente e in ogni parte, **prima di montare ed utilizzare il barbecue a sfera**. Conservare le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro, in modo da poterle consultare nel dettaglio in qualsiasi momento. Rispettare tutte le indicazioni delle presenti istruzioni per l'uso.

 **Attenzione pericolo!** Se si ritrova questo simbolo all'interno delle istruzioni per l'uso, è necessario prestarvi particolare attenzione.

 **Attenzione alle superfici calde!** Pericolo di ustioni a causa di superfici calde. Indossare sempre i guanti protettivi!

La mancata osservanza di queste indicazioni di sicurezza e delle misure precauzionali potrebbe causare incendi o esplosioni e conseguenti gravi lesioni o danni alle cose.

ATTENZIONE! Utilizzo conforme alle disposizioni:

Questo barbecue a sfera deve essere impiegato per grigliare con carbone di legna, per la preparazione di alimenti destinati alla griglia. Qualunque altro utilizzo non è permesso e può risultare pericoloso. È vietato anche l'utilizzo del barbecue a carbone di legna come camino.

ATTENZIONE! TENERE SEMPRE IL BARBECUE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.




DURANTE L'UTILIZZO, NON LASCIARE IL BARBECUE INCUSTODITO.


Utilizzare il barbecue a sfera RÖSLE soltanto nel modo descritto.




Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

 Nella cottura alla griglia esiste un elevato pericolo di incendio. In caso di incidenti o contrattempi tenere un estintore a portata di mano.

 **ATTENZIONE: PERICOLO DI MORTE!** Per l'accensione o la riaccensione non usare alcool, benzina o altri liquidi facilmente infiammabili! Usare soltanto strumenti di accensione conformi ad EN 1860-3!

 Se si usano mezzi di accensione liquidi, prestare attenzione a non rovesciare nulla nei pressi del barbecue. Rimuovere subito con un panno eventuali gocce o quantità maggiori e smaltirle opportunamente.

 Non aggiungere liquido infiammabile o carbone di legna impregnato di liquido infiammabile sul carbone di legna acceso, incandescente o caldo. Quando si accende il carbone si possono verificare dardi o sbuffi simili a piccole esplosioni, che possono provocare lesioni letali. Chiudere il liquido di accensione dopo averlo utilizzato e collocarlo a distanza di sicurezza dal barbecue.

ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento. Non utilizzarlo in ambienti chiusi"

ATTENZIONE! Non usare alcol o benzina per accendere o avvivare la fiamma!
Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3.

ATTENZIONE! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici.



ATTENZIONE! Non lasciare bambini e animali nelle vicinanze di un barbecue acceso senza il controllo di un adulto.



ATTENZIONE! Questo barbecue a sfera diventa molto caldo e non deve essere spostato quando è in funzione.

Altre importanti informazioni sui pericoli



Non utilizzare in ambienti chiusi per la formazione di vapori velenosi che possono portare a lesioni gravi o addirittura alla morte.



Utilizzare questo barbecue esclusivamente all'aperto e in un luogo ben aerato. Non utilizzare il barbecue in garage, in un edificio, in corridoi di comunicazione tra edifici o in luoghi circondati da altre costruzioni.



Non utilizzare il barbecue sotto tetti, tettoie infiammabili, ecc.

- Un montaggio non conforme può causare pericoli. Attenersi scrupolosamente alle istruzioni di montaggio fornite nell'allegato separato. Utilizzare il barbecue solo se tutte le parti sono montate correttamente. Prima dell'accensione del barbecue, accertarsi che il recipiente di raccolta della cenere sia stato fissato correttamente sotto la sfera del barbecue.
- Maneggiare il barbecue con molta attenzione. Durante l'utilizzo, il barbecue si surriscalda. Non utilizzare mai il barbecue senza sorveglianza.
- Questo barbecue a sfera diventa molto caldo e durante il funzionamento afferrarlo solo con gli appositi guanti e solo nei punti necessari al funzionamento.
- Durante le operazioni di grigliatura e la regolazione delle aperture di aerazione, nonché in fase di utilizzo di camini di accensione indossare sempre gli appositi guanti da barbecue.
- Prima di trasportare il barbecue, aspettare che si sia raffreddato.
- Non apportare modifiche al prodotto.
- Non riutilizzare apparecchi o pezzi di ricambio danneggiati.
- Il produttore non può rispondere per i danni derivanti da un uso inappropriato, incosciente o non conforme.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio e da reclami da parte di terzi.
- Indicato solo per un utilizzo privato!
- Utilizzare questo barbecue solo a una distanza da materiale infiammabile e sensibile al calore di almeno 1,5 m. Le sostanze infiammabili sono, p.es., (tuttavia non esclusivamente) legno, parquet trattati, terrazze in legno e strutture esterne in legno.
- Immettere i bricchetti o il carbone di legna sempre sulla griglia inferiore per il carbone.
- Durante l'accensione o l'utilizzo del barbecue non indossare abiti con maniche svolazzanti.
- Proteggersi da scintille e da schizzi di grasso caldi. Per proteggere i vestiti si raccomanda di indossare un grembiule.
- Posizionare il barbecue su una superficie stabile, piana e protetta dal vento.
- Durante le fasi di accensione del carbone di legna aprire il coperchio per consentire un afflusso sufficiente di ossigeno.

- Non toccare mai la graticola, né la griglia per il carbone, la cenere, il carbone di legna o il barbecue, per verificare se sono caldi.
- Non versare acqua per soffocare le fiammate o per spegnere la brace all'interno del barbecue. Se si effettua lo spegnimento con acqua, la superficie in smalto di porcellana può subire danni. Chiudere la valvola di sfiato inferiore nella misura necessaria e chiudere il coperchio.
- Una volta conclusa la cottura, spegnere il carbone chiudendo tutte le aperture di aerazione e il coperchio.
- Quando si preparano pietanze, si regolano le aperture di aerazione, si aggiunge carbone di legna o si agisce con il termometro o il coperchio, indossare sempre opportuni guanti da barbecue. Utilizzare dei forchettoni per barbecue con manici lunghi e resistenti al calore.
- Non smaltire mai cenere incandescente o bricchetti ancora accesi. Potrebbe generarsi un incendio. Smaltire nei rifiuti non riciclabili la cenere e i residui di carbone solo quando sono completamente spenti e raffreddati.
- Non aspirare mai la cenere!
- Non utilizzare vicino alla superficie della griglia gas o liquidi infiammabili (p.es. carburante, alcol, ecc...) e altri materiali infiammabili.
- Quando si accende il carbone di legna con l'ausilio di uno strumento elettrico, attenersi alle istruzioni d'uso allegate dell'apparecchio.
- Tenere i cavi elettrici lontano dalle superfici incandescenti del barbecue e da punti di passaggio.
- Il consumo di alcol e/o l'utilizzo di farmaci con o senza obbligo di ricetta possono influenzare la capacità dell'utente di montare il barbecue secondo le prescrizioni e di utilizzarlo in modo sicuro.
- Questo apparecchio non è destinato per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e/o senza conoscenze, a meno che non siano controllati per la loro sicurezza o abbiano ricevuto istruzioni su come usare l'apparecchio.
- Il barbecue a sfera RÖSLE non è destinato ad essere montato in o su caravan, roulotte e/o imbarcazioni.
- Non coprire mai la camera del barbecue con la pellicola. Ciò potrebbe portare al fatto che il grasso non potrebbe defluire, si raccoglierebbe sulla pellicola e inizierebbe a bruciare.
- ATTENZIONE, se si copre la parte interna del barbecue con una pellicola di alluminio si impedisce il passaggio dell'aria. Nel caso del metodo indiretto, utilizzare, al contrario, uno sgocciolatoio per raccogliere il succo gocciolante.
- Non utilizzare oggetti affilati e appuntiti per pulire la graticola del barbecue o per rimuovere la cenere. In caso contrario, la superficie potrebbe danneggiarsi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi sulle graticole o sul barbecue. In caso contrario, la superficie potrebbe danneggiarsi.
- Non spostare il barbecue su grandi pianerottoli/gradini o terreni molto irregolari.
- Pulire il barbecue regolarmente e a fondo.
- Per proteggere gli alimenti e il barbecue, non raggiungere una temperatura superiore a 350°C / 662°F. A temperature alte, alcune parti del barbecue potrebbero deformarsi.
- ATTENZIONE! La carica massima di carbone di legna è la seguente:

No. 1 Belly F50: max. 1,5 kg di carbone di legna o bricchetti per barbecue



Sottoprodotti (chimici/nocivi) che si formano durante il processo di grigliatura possono provocare danni alla salute, in particolare se si usano elementi di accensione non idonei o si procede in modo improprio. Questi possono causare tumori, problemi in gravidanza e altri danni.

Gentile cliente RÖSLE,

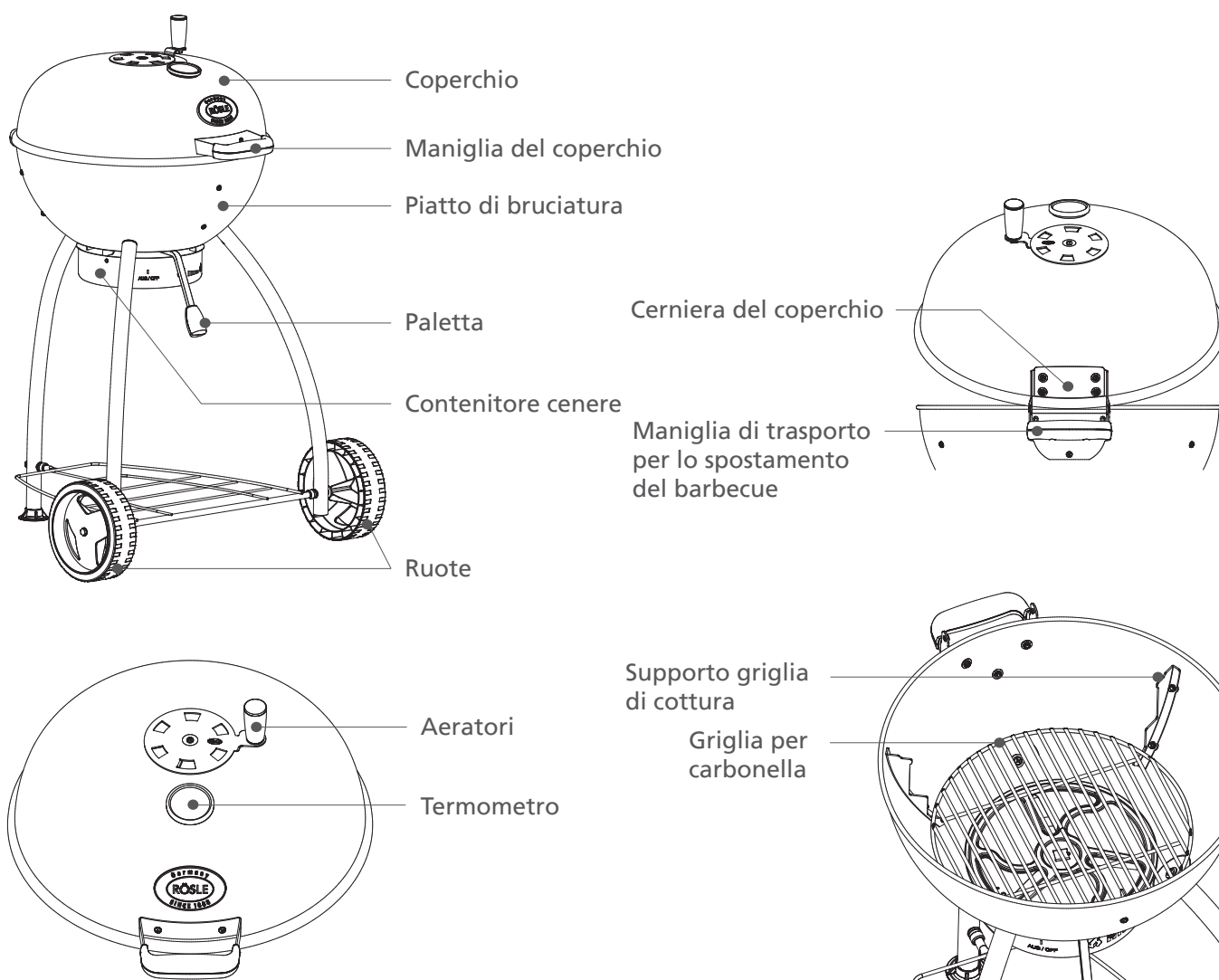
La ringraziamo di aver scelto il barbecue a sfera di alta qualità RÖSLE. Un'ottima scelta, ovvero una scelta per un prodotto di qualità e di lunga durata. Per restare soddisfatto negli anni con questo prodotto, legga le seguenti informazioni, le indicazioni per un utilizzo e una cura ottimali e i consigli per la sicurezza.

Uno sguardo ai vantaggi:

- Cerniera del coperchio pratica
- Altezza di lavoro confortevole di 80 cm per operare in modo ergonomico
- Termometro sul coperchio grande e ben leggibile, scala in °C e °F
- Coperchio più alto per uno spazio sufficiente per accessori e alimenti
- Nessun riscaldamento dell'impugnatura del coperchio grazie alla disposizione ottimale
- Sfera in acciaio pregiato, completamente smaltata in porcellana
- Apertura per aerazione con precisa regolazione (aprendola la temperatura aumenta e chiudendola diminuisce)

1. Il barbecue a sfera RÖSLE nel dettaglio

Italiano



2. Messa in funzione prima di graticolare

Posizionare il barbecue a sfera RÖSLE su un terreno piano e stabile. Prima di accendere i carboni, assicurarsi che il cassetto raccogli cenere sia posizionato correttamente e che tutti gli aeratori siano aperti. Anziché usare liquido di accensione, per l'accensione stessa raccomandiamo di utilizzare dadi di accensione per barbecue soliti in commercio (in conformità a EN 1860-3). Per raggiungere un calore elevato e costante, RÖSLE raccomanda l'uso di carbone di legna o bricchetti per barbecue di qualità. Nel caso del carbone di legna, prestare attenzione alla qualità controllata, certificata dal logo DIN. che deve essere collocato in un luogo asciutto.

Per un tempo di grigliatura di 1 ora, è necessario circa 1 kg di bricchetti per barbecue soliti in commercio; nel caso di carbone di legna risulta necessaria una quantità di circa 1,5 kg. ATTENZIONE! La carica massima di carbone di legna è la seguente:

No. 1 Belly F50: max. 1,5 kg di carbone di legna o bricchetti per barbecue

- Durante il primo utilizzo, lasciare bruciare il materiale di combustione per almeno 30 minuti a coperchio chiuso.

2.1 Riscaldamento del barbecue

- Inserire la griglia del carbone, aggiungere i dadi di accensione soliti in commercio e provvedere all'accensione.



A questo proposito, non usare liquidi come benzina, alcool o liquidi combustibili analoghi. Non appena i dadi di accensione bruciano, è possibile aggiungere, preferibilmente, bricchetti per barbecue. Si presti attenzione che i bricchetti per barbecue che stanno bruciando non vengano a contatto diretto con le pareti del barbecue. Lasciare bruciare il carbone per circa 30–45 minuti a coperchio aperto, fino a farlo diventare uniformemente incandescente e circondato da un leggero strato di cenere. Solo a questo punto iniziare la grigliatura.

- Non aggiungere **mai** liquido infiammabile o carbone imbevuto di liquido infiammabile sui carboni ardenti o caldi!

2.2 Diventare un professionista del barbecue è semplice

- Leggere la ricetta e cercare le istruzioni per allestire il barbecue. Con il barbecue a sfera RÖSLE sono a disposizione due metodi di cottura – diretto o indiretto. Le indicazioni specifiche sono fornite nelle pagine seguenti.
- Non cercare di risparmiare tempo ponendo gli alimenti troppo presto sul barbecue, se questo non ha ancora raggiunto la giusta temperatura. Lasciare bruciare il carbone di legna fino alla formazione di un leggero strato di cenere sul carbone (lasciare aperti gli aeratori, di modo che il fuoco non si spenga).
- Utilizzare una paletta o una pinza, ma mai forchette. Il sugo dell'arrosto e quindi gli aromi fuoriescono, e in questo modo il cibo da grigliare si asciuga.
- Prima di chiudere il coperchio, verificare che il cibo da graticolare sia adatto alle dimensioni del barbecue. L'ideale è avere una distanza di ca. 2 cm tra i singoli alimenti.
- Non aprire sempre il coperchio per guardare il cibo da grigliare. Ogni volta che si solleva il coperchio si perde calore, cioè il cibo impiega più tempo ad arrivare in tavola.
- Girare gli alimenti una sola volta, salvo che la ricetta non indichi diversamente.
- Quando si chiude il coperchio, non si possono formare fiamme al di sotto del cibo da grigliare, si riduce il tempo di cottura ottenendo risultati di grigliatura migliori.
- Non schiacciare troppo gli alimenti, ad esempio un hamburger, altrimenti il liquido della carne fuoriesce e il cibo risulterà secco.
- Se gli alimenti vengono leggermente spalmati di olio, si dorano e contemporaneamente non si attaccano alla graticola. Spennellare o irrorare con olio solo gli alimenti e non la graticola stessa.

Nota:

Lavare bene le mani e le posate con acqua calda e detergente, prima e dopo il contatto con carne, pesce o pollame. In alternativa è possibile utilizzare anche guanti usa e getta.

Non posizionare alimenti già cotti sulla stessa piastra in cui sono posti gli alimenti crudi.

Non scongelare gli alimenti a temperatura ambiente, ma in frigorifero.

3. Cottura con il barbecue a sfera RÖSLE

3.1 Preparazione del barbecue

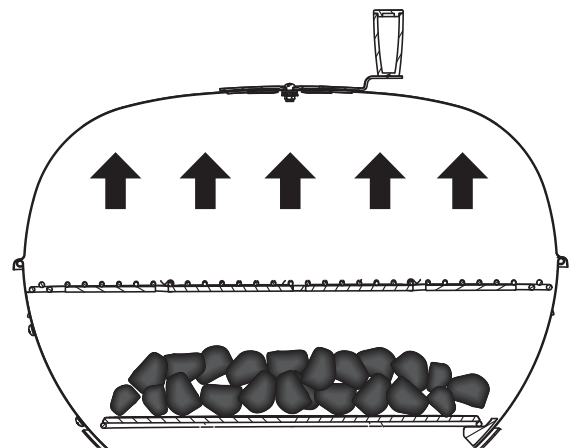
- Aprire tutti gli aeratori e il coperchio prima che il fuoco si accenda.
- **Nota:** all'occorrenza rimuovere la cenere accumulata dalla zona inferiore del barbecue (solo dopo che i carboni si sono spenti completamente). Per bruciare, il carbone di legna ha bisogno di ossigeno. Controllare che le aperture di aerazione non siano sporche.
- Collocare i dadi di accensione per barbecue sotto lo strato di carbone di legna ed accenderli. (Usare esclusivamente mezzi di accensione conformi a DIN EN 1860-3!)
- Non iniziare con le operazioni di grigliatura prima che i carboni siano rivestiti di un leggero strato di cenere. Questo processo dura circa. 30–45 minuti. Successivamente disporre i carboni in conformità al metodo di grigliatura desiderato, usando una pinza lunga o un attrezzo adoperato per smuovere il carbone.

Suggerimento: per ottenere un gusto affumicato più intenso si possono mettere nella brace trucioli aromatizzanti per affumicatura o erbe fresche come rosmarino, timo o foglie di alloro. A questo proposito, usare un contenitore di affumicamento e inserire in esso gli ingredienti. In tal modo si impedisce loro di iniziare a bruciare, senza che si formi fumo.

3.2 Metodo diretto

Nel metodo diretto, gli alimenti vengono cotti direttamente sopra i carboni predisposti. Gli alimenti con un tempo di cottura inferiore a 25 minuti vengono graticolati con il metodo diretto. Per una graticolatura uniforme, girare gli alimenti una volta a metà del tempo di cottura. Un esempio: bistecche, costolette, spiedini e verdure.

- Aprire tutti gli aeratori
- Collocare i dadi di accensione per barbecue sulla griglia del carbone ed accenderli
- Riempire con la quantità raccomandata di carbone di legna o di bricchetti per barbecue al centro della griglia del carbone o nel camino di accensione di RÖSLE (disponibile opzionalmente)
- Lasciare aperto il coperchio fino alla formazione di un leggero strato di cenere sul carbone di legna; questa operazione dura circa. 30–45 minuti.
- Distribuire uniformemente il carbone di legna caldo, al centro della griglia per carbone, usando una pinza per grigliare o un attrezzo per smuovere il carbone
- Posizionare la graticola sopra i carboni, utilizzando gli appositi guanti.
- Attendere circa 5 minuti che la graticola si riscaldi e collocare poi l'alimento da grigliare.
- Chiudere il coperchio (aeratore e dispositivo di entrata dell'aria sul piatto di bruciatura aperti). Nelle istruzioni presenti in questa brochure sono indicati i tempi di grigliatura consigliati



Se necessario, per questo metodo di cottura è possibile tenere aperto il coperchio.

3.3 Metodo indiretto

I metodi indiretti sono comodi per gli alimenti che necessitano di tempi di cottura superiori a 25 minuti o che sono tanto teneri che con una cottura diretta diventerebbero troppo secchi o brucerebbero. Con la cottura indiretta, la brace viene posta lateralmente sotto gli alimenti da grigliare, sulla griglia per carboni.

Il calore sale verso l'alto, circola e si riflette nel coperchio collocato in posizione. Il cibo viene cotto lentamente e uniformemente da tutti i lati e non è necessario girarlo.

I seguenti alimenti sono indicati per la cottura indiretta: pezzi di arrosto, galletto sul girarrosto, pollame con ossa e interi pesci oltre a filetti di pesce teneri.

Nota: Per la carne che necessita di oltre un'ora di cottura, quando serve bisognerà aggiungere altro carbone di legno (vedere la seguente tabella). Attendere circa 10 min. con coperchio aperto, per consentire che questo bruci completamente. Dopodiché richiudere il coperchio e proseguire nel processo di cottura.

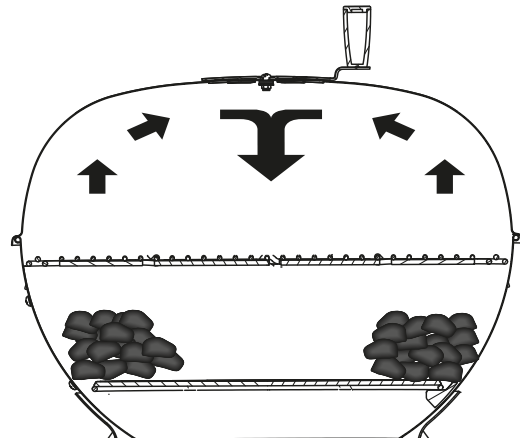
Suggerimento: se si usa un camino di accensione, i carboni possono essere collocati in esso per bruciare. Rimuovere la griglia di cottura con i guanti per via della cenere e aggiungere la carbonella necessaria. Quindi dopo il rabbocco, è possibile continuare la cottura.

- Aprire tutti gli aeratori
- Porre i dadi di accensione per barbecue (utilizzare esclusivamente accendifuoco conformi alla norma DIN EN 1860-3!) sulla griglia per carbonella e accenderli.
- Introdurre ora la quantità consigliata di carbone di legno o bricchetti a sinistra e a destra sul bordo della griglia per carbonella (vedere figura) distribuendola equamente.
- Lasciare aperto il coperchio finché il carbone di legno non viene leggermente coperto da cenere grigia; saranno necessari circa 30–45 minuti.
- Posizionare la graticola sopra i carboni, utilizzando gli appositi guanti.
- Chiudere ora il coperchio e riscaldare la graticola e il barbecue per circa 10 minuti. In tal modo vengono rispettate le indicazioni dei tempi, poiché esse valgono soltanto per il barbecue preriscaldato.
- Posizionare gli alimenti sulla graticola del barbecue.
- Chiudere il coperchio (dispositivo di entrata dell'aria e aeratore aperti). Nelle istruzioni presenti in questa brochure sono indicati i tempi di graticolatura consigliati.

Suggerimento:

Per l'accensione del carbone per barbecue usare un camino di accensione. In questo modo si riesce a produrre una brace uniforme in tempi rapidi, indipendentemente dal carbone per barbecue utilizzato. Attenersi alle indicazioni d'uso del camino di accensione.

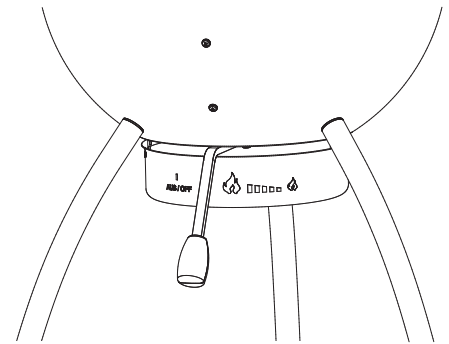
Se avete versato il carbone per barbecue incandescente dal camino di accensione nel barbecue, lasciate aperto il coperchio per circa 5 minuti, in modo da lasciar riposare un po' la brace nuova. Se il coperchio viene chiuso subito, la brace può non avere ossigeno a sufficienza.



3.4 Sistema di aerazione

Il barbecue a sfera RÖSLE dispone di un sistema di aerazione ottimale per grigliare con carbone di legna, poiché è possibile regolare in maniera efficace l'afflusso dell'aria e di conseguenza la temperatura mediante due aperture per l'aria (in alto e in basso).

- Per l'utilizzo dell'aerazione superiore, spostare l'aeratore nella posizione desiderata. Indossare **sempre** guanti da barbecue!
- Aprendo la saracinesca di aerazione superiore fluisce una maggiore quantità d'aria dal barbecue a sfera. Il carbone per barbecue riceve più ossigeno e la temperatura aumenta.
- Per lo sfianto inferiore, spostare la leva su "OFF", alto, medio o basso (fare riferimento al simbolo della fiamma).
- Per una corretta combustione e per raggiungere la temperatura desiderata, il carbone di legna ha bisogno di un'adeguata immissione d'aria. Se si desidera accendere il carbone, portare la leva dell'aerazione inferiore su "alto" ed aprire il coperchio completamente. In questo modo arriva aria sufficiente nel barbecue per accendere i carboni rapidamente.
- La temperatura raggiunta del barbecue dipende da diversi fattori, ad es. immissione d'aria, qualità e quantità del carbone di legna e temperatura ambiente.
- A seconda della tecnica di grigliatura utilizzata, è necessaria una maggiore o una minore temperatura nel barbecue. Una maggiore immissione d'aria fa aumentare la temperatura; una minore immissione d'aria consente di effettuare la grigliatura con una temperatura più bassa.
- Per aumentare la temperatura, posizionare l'aerazione inferiore su "alto" ed aprire l'aerazione superiore completamente. Per raggiungere una temperatura più bassa, portare l'aerazione inferiore su "basso" e aprire soltanto parzialmente l'aerazione superiore.
- Usando il vostro barbecue, scoprirete con il tempo qual è l'impostazione di aerazione più adatta per la vostra tecnica di grigliatura e per l'alimento da grigliare.
- Per spegnere il fuoco, chiudere completamente l'apertura di aerazione inferiore e superiore.



3.5 Rimozione del contenitore della cenere



Attenzione alle superfici calde! Pericolo di ustioni a causa di superfici calde.

Indossare sempre i guanti protettivi!

- Per rimuovere il contenitore della cenere dal barbecue, accertarsi che il carbone si sia raffreddato e che sia completamente spento.
- La rimozione avviene più facilmente procedendo dal lato posteriore (sotto la maniglia di trasporto).
- Sollevare il contenitore della cenere e ruotarlo in senso antiorario: ora può essere rimosso dal basso.
- Smaltire nei rifiuti la cenere raffreddata.
- Ricollocare il contenitore della cenere vuoto procedendo nell'ordine inverso.
- Prestare attenzione a che gli alloggiamenti siano di nuovo correttamente inseriti su tutti i lati.

3.6 Istruzioni per la cottura alla griglia

Le seguenti indicazioni per pezzi, spessore, peso e tempi di cottura sono da considerarsi linee guida e non vere e proprie regole. I tempi di graticolazione sono influenzati da altezza, vento, temperatura esterna e grado di cottura desiderato.

Graticolare bistecche, filetti di pesce, parti di pollo senza ossa e verdure con il metodo di cottura diretto, seguendo i tempi indicati nella tabella oppure fino al raggiungimento del grado di cottura desiderato e girare gli alimenti una sola volta a metà del tempo di cottura.

Cuocere alla griglia pezzi di arrosto, pollame con ossa, pesci interi e porzioni più spesse con il metodo indiretto con l'aiuto dei tempi indicati nella tabella. In alternativa è possibile utilizzare un termometro per arrosti che indica la temperatura interna desiderata. Se non indicato altrimenti, i tempi di grigliatura per il manzo si riferiscono a un tipo di cottura medio

Campi di temperatura:

Temperatura bassa: circa 120 °C

Temperatura media: circa 170 °C

Temperatura alta: ca. 230 °C e superiore

Manzo	Spessore/peso	Tempo di cottura	Temperatura
Bistecca: bistecca alla newyorchese, controfiletto, costata, fiorentina o filetto	2 cm di spessore	4–6 min.	mediante calore alto e diretto
	4 cm di spessore	10–14 min.	mediante calore alto e diretto
	4 cm di spessore	6–8 min.	rosolare a fuoco elevato e grigliare per 8–10 minuti a calore elevato indiretto
	5 cm di spessore	14–18 min.	mediante calore alto e diretto,
	5 cm di spessore	6–8 min.	rosolare a fuoco elevato e grigliare per 8–10 minuti a calore elevato indiretto
Pancettone	da 500 g a 700 g, 2 cm di spessore	8–10 min.	mediante calore alto e diretto
Suino	Spessore/peso	Tempo di cottura	Temperatura
Costoletta, con o senza ossa	2 cm di spessore	6–8 min.	mediante calore alto e diretto
	2,5 cm di spessore	8–10 min.	mediante calore medio e diretto
Costine, suini giovani	0,45 kg–0,90 kg	3–4 min.	mediante calore basso e diretto
Costolette, costine	0,9 kg–1,35 kg	3–6 ore	mediante calore basso e diretto
Costolette alla contadina con ossa	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 ore	mediante calore medio e diretto
Pollame	Spessore/peso	Tempo di cottura	Temperatura
Petto di pollo senza pelle e senza ossa	170 g–230 g	8–12 min.	mediante calore medio e diretto
Ali di pollo senza pelle e senza ossa	120 g	8–10 min.	mediante calore alto e diretto
Petto di pollo con ossa	280 g–350 g	30–40 min.	mediante calore medio e indiretto
Parti di pollo con ossa nelle alette		30–40 min.	mediante calore medio e indiretto
Ali di pollo	50 g–80 g	18–20 min.	mediante calore medio e diretto
Pollo intero	1,2 kg–1,8 kg	45–90 min.	mediante calore medio e indiretto
Tacchino intero, senza ripieno	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 ore	mediante calore basso e indiretto
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 ore	mediante calore basso e indiretto
Pesce e frutti di mare	Spessore/peso	Tempo di cottura	Temperatura
Filetto o fette di pesce	1 cm ciascuna	3–5 min.	mediante calore alto e diretto
	2,5 cm ciascuna	8–10 min.	mediante calore alto e diretto
Pesce intero	500 g	15–20 min.	mediante calore medio e indiretto
	1,5 kg	30–45 min.	mediante calore medio e indiretto
Verdure	Spessore/peso	Tempo di cottura	Temperatura
Pannocchia		10–15 min.	mediante calore medio e diretto
Funghi: Shiitake o champignon / portabella		8–10 min. 10–15 min.	mediante calore medio e diretto / mediante calore medio e indiretto
Cipolle tagliate a metà / a fette	1,0 cm di spessore	8–10 min. 35–40 min.	mediante calore medio e diretto / mediante calore medio e indiretto
Patate: pezzi / a fette	1,0 cm di spessore	12–14 min. 45–60 min.	mediante calore medio e diretto / mediante calore medio e indiretto

4. Manutenzione, pulizia e conservazione

- Accertarsi che il barbecue si sia raffreddato controllando la temperatura con il termometro.
- Assicurarci che il carbone non contenga più alcuna traccia di brace. Lasciar raffreddare il carbone di legna sufficientemente a lungo.
- Estrarre la griglia di cottura e la griglia per la carbonella.
- Rimuovere la cenere dalla sfera e dal contenitore della cenere.
- Pulire il barbecue con acqua e un detergente non aggressivo. Risciacquare bene con acqua pulita e asciugare le superfici.
- Le graticole non devono essere pulite dopo ogni utilizzo. Staccare facilmente quanto depositato utilizzando lo scovolo per barbecue RÖSLE o una spazzola morbida in acciaio inossidabile. Infine, pulire con un panno umido.
- Perché il barbecue duri a lungo nel tempo, una volta raffreddato completamente, si consiglia di ripararlo dai fattori ambientali con una protezione per cappa RÖSLE adatta. Per impedire un accumulo di umidità, rimuovere la protezione per cappa dopo la pioggia. Successivamente lasciar asciugare completamente barbecue e protezione per cappa.

Attenendovi a questi consigli, godrete a lungo il piacere del vostro barbecue a sfera RÖSLE.

5. Garanzia

Tutti i prodotti RÖSLE, dal progetto alle ruote di serie, attraversano diversi stadi di pianificazione e prove. Nella preparazione e nel montaggio vengono utilizzati esclusivamente materiali e materie prime di alta qualità, nonché i più moderni metodi di garanzia della qualità. Solo in questo modo si può essere sicuri che i clienti RÖSLE riceveranno la qualità desiderata e che i prodotti garantiranno loro molti anni di soddisfazione.

Se, contro ogni aspettativa, un articolo non soddisfa tali requisiti, valgono i seguenti periodi di garanzia:

Graticole e griglie per il carbone	2 anni
Sfera barbecue smaltata e coperchio (in caso di corrosione e danni da bruciatura)	10 anni
Tutte le rimanenti parti	2 anni

Presupposto di ciò è che l'articolo venga montato e utilizzato conformemente alle istruzioni allegate. RÖSLE è libera di richiedere una ricevuta d'acquisto (conservare bene la fattura o la ricevuta).

La garanzia limitata è valida solo per le riparazioni o la sostituzione di componenti che potrebbero danneggiarsi con il normale utilizzo. Se RÖSLE conferma lo stato difettoso e accetta il reclamo, RÖSLE riparerà o sostituirà gratuitamente il/i relativo/i componente/i. Se il cliente deve spedire un pezzo difettoso, le spese per la spedizione a RÖSLE dovranno essere pagate in anticipo, quindi RÖSLE provvederà a reinviare gratuitamente al cliente il pezzo riparato o nuovo.

Questa garanzia limitata non comprende guasti o problemi di utilizzo dovuti a incidenti, uso improprio, utilizzo non conforme, modifiche, applicazioni erranee, forza eccessiva, danneggiamenti volontari, montaggio o manutenzione scorretti o assistenza non idonea. Inoltre la garanzia risulta nulla in caso di normali lavori di manutenzione e pulizia non eseguiti in modo corretto. Inoltre anche il deterioramento o il danneggiamento dovuti a condizioni meteorologiche estreme come grandine, terremoti o uragani, nonché cambiamenti di colore dovuti all'irradiazione solare diretta oppure al contatto con agenti chimici non sono coperti da questa garanzia.

Eventuali altre garanzie implicite, comprese quelle relative alla commerciabilità e all'idoneità a un uso specifico, saranno applicabili solo per il periodo di validità della presente garanzia limitata esplicita. Poiché alcune giurisdizioni non ammettono limiti alla durata della garanzia implicita, i limiti o le esclusioni indicati in precedenza possono non essere applicabili.

RÖSLE non si assume alcuna responsabilità in merito a danni speciali, indiretti o a danni conseguenti. Poiché alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni accidentali o consequenziali, la presente limitazione o esclusione potrebbe non essere applicabile.

Per danneggiamenti risultanti dall'applicazione e dall'utilizzo dei prodotti RÖSLE a prodotti di altre marche a causa di utilizzo o montaggio non conformi, oppure, ad esempio, derivanti da un incidente non è riconosciuta alcuna responsabilità.

RÖSLE non autorizza persone o società a rappresentarla relativamente agli obblighi e alle responsabilità derivanti dalla vendita, dall'installazione, dall'uso, dalla rimozione, dalla restituzione o sostituzione del prodotto e non riconosce le loro eventuali dichiarazioni come legalmente vincolanti.

6. Smaltimento

Durante il tragitto verso casa vostra l'apparecchio nuovo è stato protetto dall'imballaggio. Tutti i materiali di imballaggio utilizzati rispettano l'ambiente e sono riciclabili. La preghiamo di aiutarci e di provvedere allo smaltimento corretto dell'imballaggio. Per le attuali modalità di smaltimento può rivolgersi al suo rivenditore o dall'ente comunale per lo smaltimento.

Non lasciare che i bambini usino gli imballaggi e i relativi componenti.

Pericolo di soffocamento a causa di pellicola e altri materiali da imballaggio.

Gli apparecchi vecchi non sono rifiuti senza valore. Grazie allo smaltimento ecocompatibile si possono recuperare utili materie prime. Informarsi presso la propria amministrazione cittadina o comunale sulle possibilità di uno smaltimento corretto dal punto di vista ambientale e opportuno dell'apparecchio.

7. Dati tecnici

	RÖSLE No.1 Belly F50
Dotazione	
Coperchio e piatto di bruciatura	Smaltato porcellanato
Cerniera del coperchio	√
Termometro del coperchio	√
Graticola	Acciaio, cromato
Griglia per carbonella	Standard
Area della griglia	
Superficie della griglia in cm ²	1885
Diametro della graticola in cm	49
Misure & Peso	
Larghezza in cm	74
Profondità in cm	67
Altezza in cm con il coperchio aperto	141
Altezza in cm con il coperchio chiuso	106
Altezza della graticola	80
Peso in kg, circa	11,5




Salvo modifiche tecniche ed errori.




Le dimensioni e i pesi sono valori approssimativi.

8. Accessori

Sono disponibili i seguenti accessori per il vostro barbecue RÖSLE: Per gli altri accessori barbecue consultare il sito www.roesle-bbq.de









Accessori




	25042	Protezione per cappa Sport / Belly F50
	25041	Contenitore per posate Sport / Belly F50
	25036	Pinza per carbone, 50 cm





	25039	Camino di accensione, acciaio inox
	25031	Guanti per grigliare in pelle
	25037	Vaschette in alluminio, 5 pz.

Accessori barbecue

	25050	Paletta per barbecue
	25053	Spazzola per pulizia del barbecue
	25054	Pinza per barbecue 40 cm
	25056	Pennello per barbecue rotondo
	25055	Paletta larga per barbecue XL
	25063	Spatola per barbecue
	25061	Pinza per grigliare piegata
	25062	Pinza per grigliare dritta
	25064	Pinze a punta


	25065	Pinza per lische
	25058	Siringa per marinature 50 ml
	25060	Trinciapollo per barbecue
	25066	Termometro da gourmet
	25067	Termometro per carne e pesce
	25086	Misuratore di temperatura al centro per barbecue
	25076	Contenitore di affumicamento
	25082	Stampo per hamburger


	25078	Griglia porta arrosto e costole
	25069	Spiedi da griglia (4 pz.)
	25078	Girarrosto
	25168	Asse in legno di ontano aromi (2 pz.)

	25081	Reggipatate
	25071	Supporto per il pesce
	25163	Tagliere circolare in pietra da pizza 30 cm
	25075	Piastra barbecue circolare 40 cm

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea atentamente y por completo los siguientes consejos y advertencias **antes de montar y utilizar la barbacoa esférica**. Conservar el manual de instrucciones en un lugar seguro para poder consultar los detalles del mismo en cualquier momento. Todas las indicaciones del presente manual de instrucciones deben tenerse en cuenta al pie de la letra.

 ¡Atención: peligro! Si aparece esta señal en el manual de instrucciones debe procederse con especial cuidado.

 Advertencia ante la existencia de superficies calientes. Peligro de quemaduras a causa de superficies calientes.
Utilizar siempre guantes de protección.

Si no se tienen en cuenta estas indicaciones de seguridad y medidas de precaución pueden producirse lesiones graves o daños materiales por incendio o explosión.

¡ATENCIÓN! Uso de acuerdo con las especificaciones
Esta barbacoa esférica sirve para asar al grill con carbón vegetal aquellos alimentos que puedan ser asados. Cualquier otro uso no está permitido y puede ser peligroso. Asimismo, se prohíbe el uso de la barbacoa de carbón vegetal como brasero.

¡CUIDADO! ¡MANTENER LA BARBACOA SIEMPRE ALEJADA DE LOS NIÑOS!





¡VIGILAR SIEMPRE LA BARBACOA CUANDO SE USE!


Utilizar la barbacoa esférica de RÖSLE exclusivamente de la forma descrita.




No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.

 Al asar al grill existe un elevado peligro de incendio. Tenga preparado un extintor de incendios por si se produce un accidente o un percance.

 ¡PRECAUCIÓN! ¡PELIGRO DE MUERTE! Para encender o volver a encender la barbacoa, no utilizar alcohol, gasolina ni otros líquidos fácilmente inflamables. Utilizar los enciendofuegos descritos en EN 1860-3.

 Si se utilizan líquidos para el encendido, tener en cuenta que no deben derramarse junto a la barbacoa. Secar y retirar las gotas inmediatamente con un paño.

 No añadir ningún tipo de líquido de encendido ni carbón vegetal impregnado con líquido de encendido al carbón vegetal que está ardiendo, o que se encuentra templado o caliente. Al encender el carbón pueden producirse llamas vivas y explosiones que pueden provocar lesiones mortales. Cerrar el recipiente del líquido de encendido después de su uso y guardarlo a una distancia segura de la barbacoa.

¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!
¡No utilizar en locales cerrados!

¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego!
Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.

¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!.



¡ATENCIÓN! Los niños y animales domésticos no deben permanecer nunca cerca de una barbacoa caliente sin vigilancia.



¡ATENCIÓN! Esta barbacoa esférica se calienta mucho, por lo que no debe moverse mientras esté en funcionamiento.

Otras advertencias de peligro importantes



No utilizar en espacios cerrados, de lo contrario pueden acumularse vapores tóxicos que pueden causar lesiones graves o incluso la muerte.



Utilizar esta barbacoa exclusivamente al aire libre en lugares bien ventilados. No utilizarla en garajes, en edificios, en pasillos entre edificios u otro tipo de ubicaciones interiores.



No utilizar la barbacoa nunca debajo de tejados inflamables, cobertizos, etc.

- Un montaje inapropiado puede ocasionar peligros. Seguir siempre al pie de la letra las instrucciones de montaje adjuntas. Utilizar esta barbacoa solo si se han montado correctamente todas las piezas. Antes de encender la barbacoa, asegurarse de que el recipiente para las cenizas se ha fijado correctamente en la parte inferior de la esfera de la barbacoa.
- Prestar la debida atención al manejar la barbacoa. La barbacoa se calienta durante el asado. No dejar nunca la barbacoa sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Esta barbacoa esférica se calienta mucho y durante su funcionamiento solo debe agarrarse con guantes para barbacoa en los lugares necesarios para su manejo.
- Llevar siempre guantes para barbacoa al asar y al ajustar las aberturas de ventilación, así como al utilizar chimeneas de encendido.
- Dejar enfriar la barbacoa antes de transportarla.
- No efectuar ninguna modificación en el producto.
- Los aparatos o accesorios dañados no deben seguir utilizándose.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse por un uso inadecuado, negligente o distinto del previsto.
- El fabricante no asume la responsabilidad de los daños producidos durante el uso del aparato ni de las reclamaciones de terceros.
- Solo para uso doméstico.
- Utilizar esta barbacoa solo a una distancia mínima de 1,5 m de cualquier material inflamable y sensible al calor. Materiales inflamables pueden ser por ejemplo (aunque no exclusivamente) la madera, los suelos de madera tratada, las terrazas de madera y los porches de madera.
- Introduzca las briquetas o el carbón vegetal siempre en la parrilla para carbón inferior.
- No llevar ropa con mangas holgadas durante el encendido o manejo de la barbacoa.
- Protegerse contra chispas y restos de grasa calientes. Para proteger la ropa, recomendamos llevar un delantal para barbacoa.
- Colocar la barbacoa siempre sobre una superficie estable, llana y protegida frente al viento.
- Al encender o quemar el carbón vegetal, abrir la tapa para garantizar que reciba suficiente oxígeno.

- No tocar nunca la parrilla de asar o para carbón, las cenizas, el carbón vegetal ni la barbacoa para comprobar si están calientes.
- No verter agua para apagar las llamas vivas ni para extinguir las brasas en la barbacoa. Si se utiliza agua en estos casos, la superficie de porcelana esmaltada puede resultar dañada. En su lugar cierre el abridor de ventilación inferior en la medida de lo necesario y cierre la tapa.
- Extinguir el carbón una vez finalizada la cocción cerrando todas las aberturas de ventilación y la tapa.
- Al preparar los alimentos, ajustar las aberturas de ventilación, añadir carbón vegetal y al manejar el termómetro o la tapa, usar siempre guantes para barbacoa. Utilizar cubertería con mangos largos resistentes al calor.
- No desechar nunca cenizas calientes ni briquetas todavía candentes. Existe peligro de incendio. Tirar las cenizas y los restos de carbón a la basura no reciclable cuando se hayan extinguido y enfriado completamente.
- No aspirar nunca las cenizas.
- Mantener la superficie de asado libre de gases y líquidos inflamables (p. ej. combustible, alcohol, etc.) y de otros materiales inflamables.
- Al encender el carbón vegetal con un enciendefuegos eléctrico, tener en cuenta el manual de instrucciones adjunto del aparato.
- Mantener los cables eléctricos alejados de las superficies calientes de la barbacoa y de áreas muy frecuentadas.
- El consumo de alcohol o de medicamentos, con o sin receta médica obligatoria, pueden disminuir las facultades del usuario y por lo tanto afectar al montaje correcto y manejo seguro de la barbacoa.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que sean supervisadas por una persona responsable de su seguridad o reciban de ella instrucciones sobre cómo utilizar el aparato.
- La barbacoa esférica RÖSLE no está prevista para el montaje en caravanas, autocaravanas ni embarcaciones.
- No revestir nunca la cámara de asado con láminas. Esto podría provocar que la grasa no pueda circular, se acumule en la lámina y empiece a arder.
- ATENCIÓN: si se reviste la cámara de asado con papel de aluminio se obstaculiza la corriente de aire. En su lugar, utilizar el método indirecto de los cuencos para las gotas, que tienen como objetivo recoger el jugo que gotea de la carne.
- No utilizar objetos afilados ni punzantes para limpiar la parrilla o retirar las cenizas. De lo contrario se puede dañar la superficie.
- No aplicar detergentes agresivos sobre la parrilla o la barbacoa. De lo contrario se puede dañar la superficie.
- No desplazar la barbacoa sobre escalones o suelos muy irregulares.
- La barbacoa se debe limpiar a fondo con regularidad.
- Para proteger los alimentos que se van a asar y la propia barbacoa no se debe alcanzar una temperatura superior a 350 °C/662 °F. Las temperaturas demasiado altas pueden deformar partes de la barbacoa.
- ¡ATENCIÓN! El volumen de llenado máximo de carbón vegetal es el siguiente:

No. 1 Belly F50: máx. 1,5 kg de carbón vegetal o briquetas para barbacoa



Los productos (químicos/tóxicos) generados durante la cocción a la parrilla pueden causar daños a la salud, especialmente en caso de manejo incorrecto o uso de enciendefuegos inadecuados. Estos pueden provocar cáncer, problemas durante el embarazo y otros daños consecuentes.

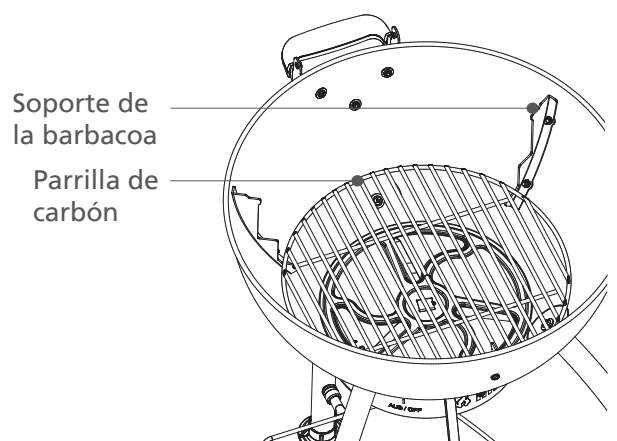
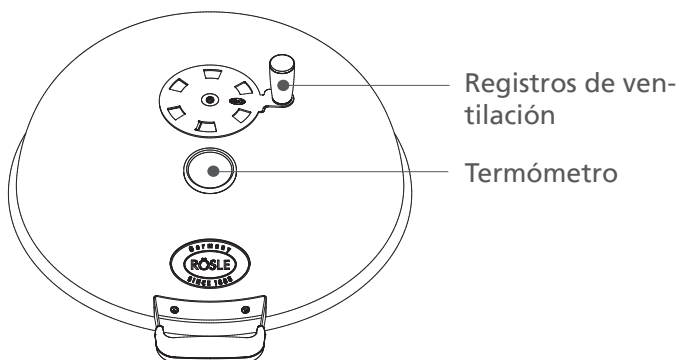
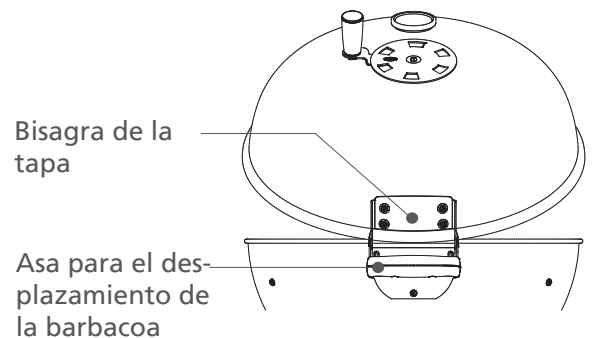
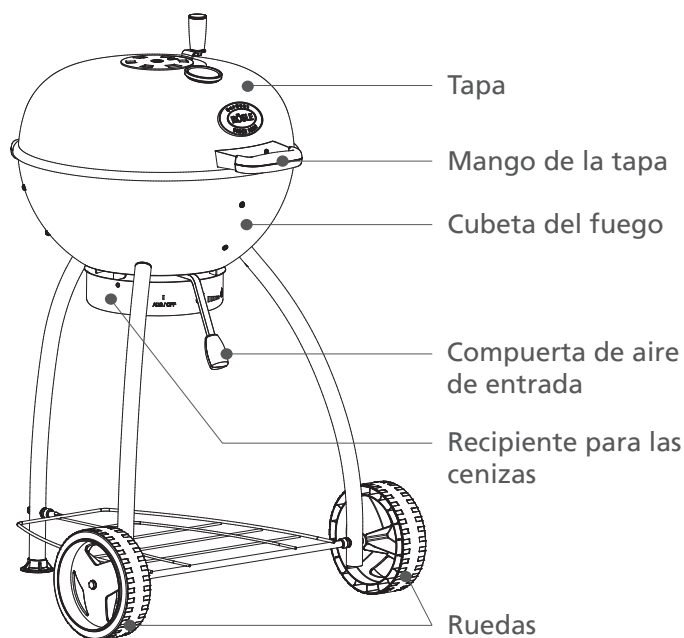
Estimado cliente de RÖSLE:

Muchas gracias por adquirir la barbacoa esférica de alta calidad de la casa RÖSLE. Enhorabuena por su elección: se ha decidido por un producto de calidad de larga duración. Para poder disfrutar durante muchos años de este producto, lea la siguiente información acerca del producto, las indicaciones para un manejo y cuidado óptimos, así como las recomendaciones de seguridad.

Todas las ventajas de un vistazo:

- Práctica bisagra de la tapa
- Cómoda altura de trabajo de 80 cm para que el uso resulte ergonómico
- Termómetro en la tapa, grande y fácil de leer, con indicador en °C y °F
- Tapa alta, ofrece suficiente espacio para accesorios y alimentos a asar
- El mango de la tapa no se calienta gracias a su excelente ubicación
- Esfera de acero de alta calidad completamente en porcelana esmaltada
- Abertura de ventilación con ajuste preciso (abrir aumenta la temperatura y cerrar la disminuye)

1. La barbacoa esférica de RÖSLE en detalle



2. Puesta en funcionamiento antes de utilizar la barbacoa

Colocar la barbacoa esférica de RÖSLE sobre una superficie llana y estable. Tenga en cuenta antes de encender el carbón de que el depósito colector de cenizas esté bien posicionado y que todos los registros de ventilación estén abiertos. Para el encendido recomendamos utilizar pastillas para encender barbacoas (de acuerdo con EN 1860-3), habituales en los comercios, en lugar de líquidos para el encendido. Para lograr que el calor sea elevado y constante, RÖSLE recomienda utilizar briquetas para barbacoa o carbón vegetal de alta calidad. Comprobar la calidad del carbón vegetal gracias al logotipo DIN. Guardarlo en un lugar seco.

Para un tiempo de cocción de una hora se necesita aprox. 1 kg de briquetas para barbacoa, habituales en los comercios, y aprox. 1,5 kg de carbón vegetal. ¡ATENCIÓN! La capacidad máxima de carbón vegetal es la siguiente:

No. 1 Belly F50: máx. 1,5 kg de carbón vegetal o briquetas para barbacoa

- En la primera utilización, dejar que el material de encendido arda como mínimo durante 30 minutos con la tapa cerrada.

2.1 Calentamiento de la barbacoa

- Colocar la parrilla para carbón, añadir las pastillas de encendido, habituales en los comercios, y encenderlas.



Para ello, no utilizar líquidos como gasolina, alcohol ni enciendofuegos líquidos similares. Cuando las pastillas de encendido empiecen a arder, se recomienda cubrirlas con briquetas para barbacoa. Tener en cuenta que las briquetas para barbacoa que están ardiendo no deben entrar en contacto directo con las paredes de la barbacoa. Dejar que el carbón arda con la tapa abierta durante aprox. 30-45 minutos hasta que esté ardiendo de forma uniforme y quede cubierto por una ligera capa de cenizas. Empezar a asar a partir de ese momento.

- No añadir **nunca** líquidos de encendido ni carbón empapado en este tipo de líquidos al carbón templado o caliente.

2.2 Pasos sencillos para ser un experto en el manejo de barbacoas

- Leer la receta y buscar las instrucciones para ajustar la barbacoa. Con la barbacoa esférica de RÖSLE siempre están disponibles dos métodos de cocción: directo o indirecto. En las páginas siguientes se encuentran las instrucciones específicas.
- No intentar ahorrar tiempo colocando los alimentos muy pronto en la barbacoa si esta aún no ha alcanzado la temperatura de asado correcta. Dejar arder el carbón vegetal hasta que se forme una ligera capa de cenizas sobre el carbón (dejar los registros de ventilación abiertos para que el fuego no salga).
- Utilizar una espátula o unas pinzas para barbacoa, pero no un tenedor. Se perderá jugo del asado y aroma, lo que hará que el alimento se seque.
- Antes de cerrar la tapa, comprobar si el alimento cabe en la barbacoa. Lo ideal es contar con una separación de aprox. 2 cm entre los alimentos.
- No abrir la tapa muy a menudo para comprobar los alimentos. Cada vez que se levanta la tapa se pierde calor; esto significa que el alimento necesita más tiempo para llegar a la mesa.
- Girar el alimento solo una vez, si la receta no indica lo contrario.
- Al cerrar la tapa de la barbacoa no se forman llamas bajo el alimento que se va a asar, se reduce el tiempo de cocción y se obtienen mejores resultados.
- No aplastar los alimentos, como p. ej. una hamburguesa. De lo contrario se exprime el jugo de la carne y el alimento se seca.
- Si se untan los alimentos ligeramente con aceite se doran de manera uniforme y no se pegan a la parrilla. Untar o pulverizar con aceite el alimento y no la parrilla.

Nota:

Lavar las manos y los cubiertos cuidadosamente con agua caliente y detergente antes y después de manipular carne, pescado o pollo fresco. De forma alternativa también se pueden usar guantes de usar y tirar. No colocar nunca alimentos cocinados sobre la misma tabla donde se encontraban los alimentos crudos. No descongelar los alimentos que se van a asar a temperatura ambiente, sino solo en el frigorífico.

3. Cocinar con la barbacoa esférica de RÖSLE

3.1 Preparación de la barbacoa

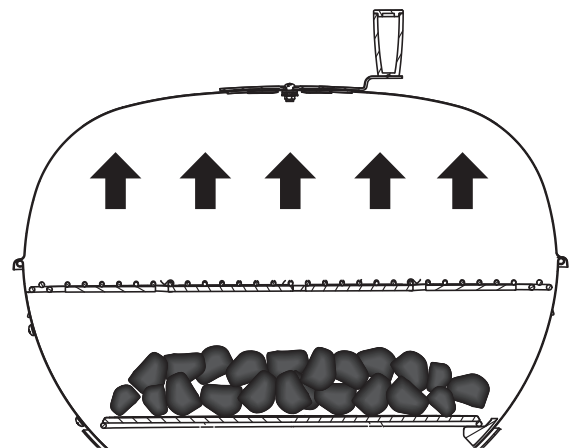
- Abra todos los registros de ventilación y la tapa antes de encender el fuego.
- **Nota:** Si es necesario, retirar todas las cenizas acumuladas de la parte inferior de la barbacoa (solo si el carbón se ha extinguido completamente). Para arder, el carbón vegetal necesita oxígeno. Comprobar que las aberturas de ventilación no presentan restos de suciedad.
- Colocar las pastillas de encendido para barbacoa bajo la capa de carbón vegetal y encenderlas. (Utilizar exclusivamente pastillas de encendido según DIN EN 1860-3.)
- No empezar con el asado hasta que el carbón esté cubierto por una ligera capa de cenizas. Este proceso tiene una duración de aprox. 30-45 minutos. A continuación, repartir el carbón con unas pinzas largas o con un empujador de carbón, en función del método de asado deseado.

Sugerencia: Para obtener un asado más aromático, se pueden utilizar virutas para ahumar o hierbas frescas como romero, tomillo u hojas de laurel en las brasas. En ese caso, utilizar una caja para ahumados y añadir esos ingredientes en ella. De este modo se evita que empiecen a arder y que se forme humo.

3.2 Método directo

Con el método directo se cocina el alimento directamente sobre el carbón preparado. Los alimentos que requieren menos de 25 minutos de cocción se asan con el método directo. Para obtener una cocción uniforme se deben girar los alimentos transcurrida la mitad de su tiempo de cocción. Proceder de esta forma por ejemplo con filetes, chuletas, pinchos y verduras.

- Abra todos los registros de ventilación
- Colocar las pastillas de encendido para barbacoa sobre la parrilla para carbón y encenderlas
- Añadir la cantidad recomendada de carbón vegetal o briquetas para barbacoa en la parte central de la parrilla para carbón o en la chimenea de encendido de RÖSLE (se puede adquirir de forma opcional)
- Dejar la tapa abierta hasta que el carbón vegetal quede ligeramente cubierto por ceniza; este proceso tiene una duración de aprox. 30-45 minutos.
- Repartir el carbón vegetal caliente de forma homogénea por el centro de la parrilla para carbón con unas pinzas para barbacoa o con un empujador de carbón
- Colocar la parrilla sobre el carbón. Para ello, utilizar guantes para barbacoa.
- Esperar aprox. 5 minutos hasta que la parrilla se haya calentado y colocar a continuación el alimento que se va a asar.
- Cerrar la tapa (con las correderas de ventilación y entrada de aire de la cubeta del fuego abiertos). En las instrucciones de asado en este folleto encontrará tiempos de cocción recomendados



Si es necesario, se puede dejar abierta la tapa para este tipo de cocción.

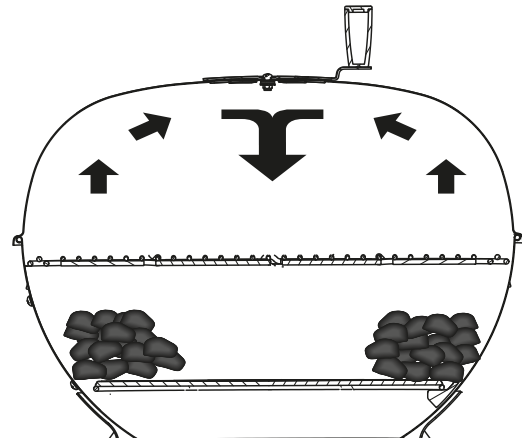
3.3 Método indirecto

El método indirecto se recomienda para alimentos que necesiten un tiempo de cocción superior a 25 minutos o que son tan tiernos que con el método de asado directo se secarían o quemarían. Con el asado indirecto se colocan las ascuas lateralmente por debajo de la pieza a asar sobre la rejilla de carbón.

El calor sube, circula y se refleja con la tapa puesta. El alimento se asa de forma lenta y uniforme por todos lados. No es necesario girarlo.

Los alimentos siguientes resultan adecuados para el asado indirecto:

Carne para asar, pollo en el asador de pollo, piezas de pollo con huesos y pescados enteros, así como filetes de pescado tiernos.



Nota: En caso de carne que necesite más de una hora de tiempo de cocción, si fuera necesario se debe añadir más carbón vegetal en los laterales (véase la siguiente tabla). Esperar aprox. 10 minutos con la tapa abierta hasta que arda completamente. A continuación, volver a cerrar la tapa y continuar con el proceso de cocción.

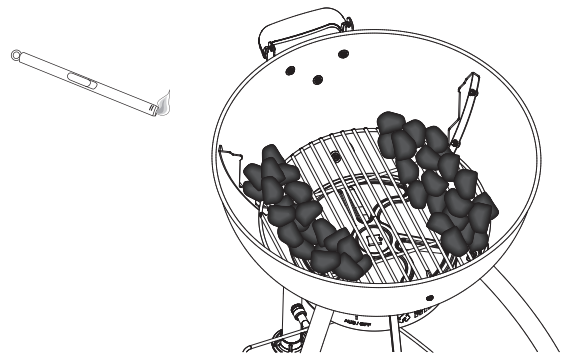
Sugerencia: Si se utiliza una chimenea para el encendido, también se puede añadir allí el carbón para que arda. Ahora retire la parrilla con guantes (por el calor de las ascuas) y reponga el carbón que necesite. En este caso se puede continuar directamente con el proceso de cocción después de reponer carbón.

- Abra todos los registros de ventilación
- Colocar las pastillas para encender barbacoas (utilizar pastillas de encendido según DIN EN 1860-3) sobre la parrilla para carbón y encenderlas.
- Añadir la cantidad recomendada de carbón vegetal o briquetas para barbacoa al borde de parrilla para carbón giratoria, a izquierda y derecha en partes iguales (véase la figura).
- Dejar la tapa abierta hasta que el carbón vegetal esté cubierto ligeramente con ceniza gris; este proceso dura aprox. 30-45 minutos.
- Colocar la parrilla sobre el carbón. Para ello, utilizar guantes para barbacoa.
- Cerrar ahora la tapa y calentar la parrilla y la barbacoa durante aprox. 10 minutos. De este modo se respetan las indicaciones de tiempo, ya que estas solo son válidas para la parrilla precalentada.
- Colocar los alimentos sobre la parrilla.
- Cerrar la tapa (compuertas de aire de entrada y registros de ventilación abiertos). En las instrucciones de asado de este folleto encontrará tiempos de cocción recomendados.

Sugerencia:

Utilizar siempre una chimenea de encendido para encender el carbón para la barbacoa. Esta permite obtener rápidamente unas brasas homogéneas, independientemente del carbón para barbacoa que se utilice. Seguir las instrucciones de uso de la chimenea de encendido.

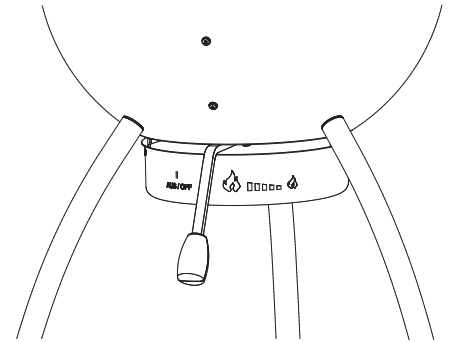
Cuando se haya añadido carbón ardiendo a la barbacoa procedente de la chimenea, dejar la tapa abierta aprox. 5 minutos para que las brasas se estabilicen un poco. Si la tapa se cierra inmediatamente, las brasas pueden extinguirse.



3.4 Sistema de ventilación

La barbacoa grill redonda de RÖSLE dispone de un sistema de ventilación óptimo para asar al grill con carbón vegetal, ya que gracias a dos aberturas de ventilación (en la parte superior y en la parte inferior) se puede regular de forma eficiente la entrada de aire y de este modo la temperatura.

- Para manejar la ventilación superior, desplazar el registro de ventilación hasta la posición deseada. Para ello, utilizar **siempre** guantes para barbacoa.
- Gracias a la abertura de la rejilla de ventilación superior, sale más aire de la barbacoa esférica. El carbón para barbacoa recibe más oxígeno y la temperatura aumenta.
- Para la ventilación inferior, coloque la palanca en «OFF», elevada, media o baja (se puede reconocer por los símbolos en forma de llama).
- Para que el carbón arda correctamente y para alcanzar la temperatura deseada, es necesaria una entrada de aire adecuada para el carbón vegetal. Si se desea encender el carbón, girar la palanca de la ventilación inferior hasta la posición «alta» y abrir completamente la tapa. De ese modo entra aire suficiente en la barbacoa para encender rápidamente el carbón.
- La temperatura alcanzada en la barbacoa depende de distintos factores como, por ejemplo, la entrada de aire, la calidad y la cantidad de carbón vegetal y la temperatura ambiental.
- En función de la técnica de asado utilizada, será necesaria una temperatura más alta o más baja en la barbacoa. Una entrada de aire mayor tendrá como consecuencia una temperatura más alta; mientras que una entrada de aire menor permitirá asar con una temperatura inferior.
- Para aumentar la temperatura, ajustar la ventilación inferior en «alta» y abrir completamente la ventilación superior. Para disminuir la temperatura, ajustar la ventilación inferior en «alta» y abrir la ventilación superior solo parcialmente.
- A medida que se va utilizando la barbacoa se logra determinar exactamente qué ajuste de la ventilación resulta más adecuado para la técnica de asado y el alimento correspondientes.
- Para extinguir el fuego, cerrar completamente la abertura de ventilación inferior y superior.



3.5 Retirada del recipiente para las cenizas



Advertencia ante la existencia de superficies calientes. Peligro de quemaduras a causa de superficies calientes.

Utilizar siempre guantes de protección.

- Para retirar el recipiente para cenizas de la barbacoa, asegurarse de que el carbón se ha enfriado y extinguido completamente.
- La extracción se puede realizar fácilmente desde la parte posterior (debajo del asa de transporte).
- A continuación, levantar el recipiente para las cenizas y girarlo en el sentido contrario al de las agujas del reloj para poder extraerlo hacia abajo.
- Tirar las cenizas ya enfriadas a la basura no reciclable.
- Para volver a colocar el recipiente para las cenizas vacío, proceder en el orden inverso.
- Comprobar que los alojamientos estén colocados correctamente en ambos lados.

3.6 Instrucciones de asado

Las siguientes indicaciones referentes a piezas, grosor, pesos y tiempos de asado son orientativas y no reglas absolutas. Los tiempos de asado dependen de factores como la altura, el viento, la temperatura exterior y el grado de cocción deseado.

Asar los filetes de carne, filetes de pescado, piezas de pollo sin hueso y verdura con el método directo en el tiempo indicado en la tabla o hasta el grado de cocción deseado y girar los alimentos transcurrida la mitad del tiempo.

Asar las piezas de carne, piezas de ave con hueso, pescados enteros y secciones más gruesas con el método indirecto con la ayuda de los tiempos indicados en la tabla. Otra opción es utilizar un termómetro para asados que indique la temperatura interior deseada. Los tiempos de asado para carne de ternera se refieren a un nivel de cocción medio (al punto), siempre y cuando no se haya indicado otra cosa.

Márgenes de temperatura:

Temperatura baja:	aprox. 120 °C
Temperatura media:	aprox. 170 °C
Temperatura alta:	aprox. 230 °C y superior

Vaca	Grosor/peso	Tiempo de cocción	Temperatura
Filetes: cortes New York o Porterhouse, costillas, corte T-Bone o solomillo	2 cm de grosor	4-6 minutos	Con calor directo alto
	4 cm de grosor	10-14 min	Con calor directo alto
	4 cm de grosor	6-8 min	Asar inicialmente a fuego fuerte y, a continuación, asar con calor indirecto alto durante 8-10 minutos
	5 cm de grosor	14-18 min	Con calor directo alto
	5 cm de grosor	6-8 min	Asar inicialmente a fuego fuerte y, a continuación, asar con calor indirecto alto durante 8-10 minutos
Filete de falda	500 g-700 g, 2 cm de grosor	8-10 min	Con calor directo alto
Cerdo	Grosor/peso	Tiempo de cocción	Temperatura
Chuleta, con o sin hueso	2 cm de grosor	6-8 min	Con calor directo alto
	2,5 cm de grosor	8-10 min	Con calor directo medio
Costillas de cerdo, cochinitillo	0,45 kg-0,90 kg	3-4 min	Con calor directo bajo
Costillas	0,9 kg-1,35 kg	3-6 horas	Con calor directo bajo
Costillas al estilo country con hueso	1,36 kg-1,81 kg	1,5-2 horas	Con calor directo medio
Aves	Grosor/peso	Tiempo de cocción	Temperatura
Pechuga de pollo sin piel ni huesos	170 g-230 g	8-12 min	Con calor directo medio
Muslo de pollo sin piel ni hueso	120 g	8-10 min	Con calor directo alto
Pechuga de pollo con hueso	280 g-350 g	30-40 min	Con calor medio indirecto
Piezas de pollo con hueso en el muslo		30-40 min	Con calor medio indirecto
Alitas de pollo	50 g-80 g	18-20 min	Con calor directo medio
Pollo entero	1,2 kg-1,8 kg	45-90 min	Con calor medio indirecto
Pavo entero, sin relleno	4,5 kg-5,5 kg	2,5-3,5 horas	Con calor bajo indirecto
	5,5 kg-7,0 kg	3,5-4,5 horas	Con calor bajo indirecto
Pescados y mariscos	Grosor/peso	Tiempo de cocción	Temperatura
Filete de pescado o medallones	Para 1 cm	3-5 min	Con calor directo alto
	Para 2,5 cm	8-10 min	Con calor directo alto
Pescado entero	500 g	15-20 min	Con calor medio indirecto
	1,5 kg	30-45 min	Con calor medio indirecto
Verduras	Grosor/peso	Tiempo de cocción	Temperatura
Mazorca de maíz		10-15 min	Con calor directo medio
Setas: Shiitake o champiñón/ Portobello		8-10 min 10-15 min	Con calor directo medio/ Con calor medio indirecto
Cebolla en mitades/ En rodajas	1,0 cm de grosor	8-10 min 35-40 min	Con calor directo medio/ Con calor medio indirecto
Patata: entera/ En rodajas	1,0 cm de grosor	12-14 min 45-60 min	Con calor directo medio/ Con calor medio indirecto

4. Mantenimiento, limpieza y almacenamiento

- Asegurarse de que la barbacoa se ha enfriado comprobando la temperatura del termómetro.
- Asegurarse de que ya no hay brasas. Dejar que el carbón vegetal se enfríe el tiempo suficiente.
- Extraer la parrilla de asado y la parrilla para carbón.
- Retirar las cenizas de la esfera y del recipiente para las cenizas.
- Limpiar la barbacoa con un detergente suave y agua. Enjuagar a fondo con agua corriente y secar las superficies.
- No es necesario limpiar las parrillas después de cada uso. Se pueden desprender las incrustaciones fácilmente con el cepillo de limpieza para barbacoa de RÖSLE o con un cepillo blando de acero inoxidable. Limpiar a continuación con un paño húmedo.
- Para que su barbacoa tenga una larga vida útil le recomendamos protegerla del entorno con una funda adecuada de RÖSLE una vez que se haya enfriado por completo. Para evitar que se produzca humedad por el almacenamiento, retirar la funda después de que haya llovido. A continuación, dejar secar completamente la barbacoa y la funda.

Si se siguen estas sugerencias, se podrá disfrutar de la barbacoa esférica de RÖSLE durante muchos años.

5. Garantía

Todos los productos RÖSLE pasan por muchas etapas de planificación y ensayos desde su desarrollo hasta su fabricación en serie. En la fabricación y montaje se emplean exclusivamente materiales y materias primas de alta calidad, así como los métodos más modernos para asegurar la calidad. Sólo de esta manera podemos garantizar que los clientes de RÖSLE obtengan la calidad esperada para poder disfrutar de nuestros productos durante muchos años.

Si, en contra de lo esperado, un artículo no cumpliera estos requisitos, se aplican los siguientes periodos de garantía:

Parrilla y parrilla para carbón	2 años
Barbacoa esférica y tapa esmaltada (en caso de óxido o quemaduras)	10 años
El resto de piezas	2 años

Condición para ello es que el artículo se haya montado y usado conforme a las instrucciones incluidas en el manual. RÖSLE se reserva el derecho de exigir un resguardo de compra (por ello, guardar bien la factura o el comprobante de compra).

La garantía limitada es sólo válida para la reparación o la sustitución de componentes de los que se haya comprobado su deterioro con un uso normal. Si RÖSLE confirma el estado defectuoso y acepta la reclamación, RÖSLE reparará o sustituirá las piezas afectadas sin coste alguno. Si debe enviarse una pieza defectuosa, el usuario deberá abonar por adelantado los gastos de envío para que RÖSLE envíe de vuelta la pieza reparada o nueva sin coste alguno.

Esta garantía limitada no se extiende a fallos o dificultades de funcionamiento que se hayan producido por accidente, mal uso, uso erróneo, modificaciones, aplicación errónea, fuerza mayor, daño injustificado, montaje o mantenimiento erróneo o servicio erróneo. Asimismo, la garantía es nula si no se han llevado a cabo con regularidad los trabajos de mantenimiento y limpieza normales. Del mismo modo, la garantía no tendrá validez si el deterioro o el daño son debidos a condiciones meteorológicas extremas como granizo, terremoto o tornados, así como cambios de color a causa de irradiación directa del sol o contacto con agentes químicos.

Las garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad aplicables se limitan expresamente a los periodos de garantía mencionados en esta garantía limitada. En algunas jurisdicciones, tales restricciones con respecto a la vigencia de una garantía implícita no están permitidas, de modo que esta limitación no se aplicará en ese caso.

RÖSLE no asume ninguna responsabilidad por cualquier daño especial, indirecto o derivado. En algunas jurisdicciones, no está permitida una exclusión o limitación relativa a los daños colaterales o derivados, de tal manera que esta limitación o exclusión no será de aplicación en esos casos.

No asumiremos ninguna responsabilidad por daños originados por la utilización y el uso de productos RÖSLE en otros productos de otros fabricantes que se hayan producido por el manejo y montaje incorrectos o por ejemplo por un percance.

RÖSLE no autoriza a ninguna persona o empresa a que asuma en su nombre cualquier obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, utilización, desmontaje, devolución o uso de sus productos. Tales representaciones no son vinculantes para RÖSLE.

6. Eliminación

Este aparato se ha protegido con un embalaje conveniente para el transporte. Todos los materiales utilizados para el embalaje son reciclables y no dañan el medio ambiente. Se ruega que el embalaje se deseche de forma respetuosa con el medio ambiente. El comercio especializado o las instalaciones locales de tratamiento de residuos pueden proporcionar información sobre los modos de eliminación vigentes actualmente.

No dejar al alcance de los niños el embalaje ni partes del mismo.

Existe peligro de asfixia por los plásticos y otros materiales del embalaje.

Los aparatos antiguos no son residuos sin valor. Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden recuperarse materiales valiosos. Solicitar información al ayuntamiento local sobre las posibilidades que hay para eliminar aparatos de forma correcta y respetuosa con el medio ambiente.

7. Datos técnicos



	No.1 Belly F50 de RÖSLE
Equipamiento	
Tapa y cubeta de fuego	Porcelana esmaltada
Bisagra de la tapa	√
Termómetro de la tapa	√
Parrilla	Acero cromado
Parrilla de carbón	Estándar
Zona de la barbacoa	
Superficie de la barbacoa en cm ²	1885
Diámetro de la barbacoa en cm	49
Medidas y pesos	
Ancho en cm	74
Profundidad en cm	67
Altura en cm con la tapa abierta	141
Altura en cm con la tapa cerrada	106
Altura de la parrilla	80
Peso en kg, aprox.	11,5




Sujeto a modificaciones técnicas y errores.
Las dimensiones y pesos son aproximados.

8. Accesorios







Los siguientes accesorios están disponibles para la barbacoa RÖSLE: Encontrará más accesorios para la barbacoa en www.roesle-bbq.de

Accesorios

	25042	Funda Sport / Belly F50
	25041	Soporte para cubiertos Sport / Belly F50
	25036	Pinzas para carbón, 50 cm

	25039	Chimenea de encendido, acero inoxidable
	25031	Guantes de piel para barbacoa
	25037	Bandejas para barbacoa de aluminio, 5 uds.

Accesorios para la barbacoa

	25050	Espátula para barbacoa
	25053	Cepillo de limpieza para barbacoa
	25054	Pinzas para barbacoa de 40 cm
	25056	Brocha redonda para barbacoa
	25055	Espátula para barbacoa XL
	25063	Rasqueta para barbacoa
	25061	Pinzas curvas para barbacoa
	25062	Pinzas rectas para barbacoa
	25064	Pinzas de punta

	25065	Pinzas quitaespigas
	25058	Jeringa para marinados 50 ml
	25060	Tijera para trinchar aves para barbacoa
	25066	Termómetro gourmet
	25067	Termómetro para filetes y carnes
	25086	Medidor de temperatura interior para barbacoa
	25076	Caja para ahumados
	25082	Prensa para hamburguesas

	25078	Soporte para asados y costillas de cerdo
	25069	Pinchos para barbacoa (4 uds.)
	25078	Soporte para asar pollo
	25168	Tablón aromático de madera de aliso (2 uds.)

	25081	Soporte para patatas
	25071	Soporte para pescado
	25163	Piedra para pizza redonda, 30 cm
	25075	Parrilla redonda, 40 cm

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Læs venligst opmærksomt alle anvisninger, inden du monterer og bruger kuglegrillen. Opbevar betjeningsvejledningen på et sikkert sted, så det altid er muligt på et senere tidspunkt at finde oplysningerne om betjeningen af grillen igen. Alle anvisningerne i denne betjeningsvejledning skal overholdes uden ændringer.



Pas på – fare! Hver gang De ser det i brugsanvisningen, bedes De være særlig opmærksom.



Pas på – varm overflade! Fare for forbrænding pga. varme overflader.
Anvend altid beskyttelseshandsker!

Hvis disse sikkerhedsanvisninger og forholdsregler tilsidesættes, kan det resultere i brand eller eksplosion med meget alvorlig tilskadekomst af personer eller ting til følge.

Bemærk! Anvendelse i henhold til formål:

Denne kuglegrill må kun bruges til tilberedning af mad over grillkul. Enhver anden brug er ikke tilladt og kan være farlig. Trækulsgrillen må heller ikke bruges som bålplads.

FARE! BØRN MÅ IKKE KOMME I BERØRING MED GRILLEN!



NÅR GRILLEN ER I BRUG, SKAL DEN ALTID VÆRE UNDER OPSYN!

Brug kun RÖSLE kuglegrill iht. anvisningerne.



Do not use the barbecue in a confined and / or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats.
Danger of carbon monoxide poisoning fatality.



Ved grilning er der brandfare. Hav en ildslukker klar i tilfælde af et uheld.



FORSIGTIG – LIVSFARE! Brug ikke sprit, benzin eller andre let antændelige væsker til at tænde eller genantænde grillen! Brug kun optændingshjælp iht. EN.1860-3!



Hvis du bruger tændvæske, skal du være meget forsigtig og ikke spilde noget af væsken ved siden af grillen. Eventuelt spildt tændvæske skal omgående tørres op med en klud og bortskaffes.



Der må ikke hældes tændvæske eller lægges trækul imprægneret med tændvæske på brændende eller varme trækul. Ved antændelse af kullene kan der opstå stikflammer og eksplosionsagtige forpuffninger, som kan medføre livsfarlige kvæstelser. Luk tændvæskebeholderen efter brug, og stil den i sikker afstand af grillen.

ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, flyt ikke på den når den er i brug.
Brug den aldrig indendørs”

ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til antænding eller genantænding!
Brug kun optændingsblokke der opfylder kravene i EN 1860-3!

ADVARSEL! Hold børn og kæledyr på sikker afstand.



PAS PÅ! Børn og husdyr må aldrig opholde sig i nærheden af grillen uden opsyn.



PAS PÅ! Denne kuglegrill bliver meget varm og må ikke flyttes, mens den er i brug.

Andre vigtige fareanvisninger



Grillen må ikke anvendes indendørs og i lukkede rum, fordi der her kan ansamles giftige gasser, som kan medføre alvorlig og endda livstruende tilskadekomst med dødelig udgang.



Denne grill må udelukkende anvendes udendørs på et godt ventileret sted. Grillen må aldrig anvendes inde i garager, i bygninger, i forbindelsesgange mellem bygninger eller på steder, som på anden vis er omgivet af bygningsdele.



Brug aldrig grillen under brændbare tage, halvtage osv.

- Forkert montage kan være farlig. Overhold nøje den separat vedlagte montagevejledning. Brug først grillen, når alle dele er monteret. Inden grillen tændes, skal askebeholderen være korrekt fastgjort under grillens kuglebeholder.
- Grillen skal håndteres forsigtigt. Grillen bliver meget varm under brug. Hav altid grillen under opsyn, når den er i brug.
- Denne kuglegrill bliver meget varm og bør under brugen kun berøres med grillhandsker og kun de steder, hvor det er nødvendigt af hensyn til betjeningen.
- Brug altid grillhandsker, når der grilles, når ventilationsåbningernes åbning justeres, og når grillstarteren bruges.
- Vent med at flytte grillen, indtil den er helt afkølet.
- Produktet må aldrig ændres eller forandres.
- Hvis grillen er beskadiget, må den ikke længere anvendes. Dette gælder også for tilbehør.
- Producenten kan ikke tage erstatningsansvar for skader, der opstår ved forkert eller letsindig brug.
- Producenten hæfter ikke for skader, der er indtrådt under anvendelse af grillen, eller for reklamationer fra tredjepart.
- Kun til privat brug!
- Brug kun denne grill, når den befinder sig mindst 1,5 m fra brændbart og varmefølsomt materiale. Brændbare materialer er f.eks. (men ikke udelukkende) træ, behandlede trægulve, træterrasser eller træudbygninger.
- Læg altid briketterne eller kullet på den nederste kulrist.
- Undgå tøj med løse og flagrende ærmer, når grillen tændes eller betjenes.
- Beskyt dig mod gnister og varme fedtstænk. Det anbefales at bruge grillforklæde for at beskytte tøjet.
- Placer altid grillen på et plant og stabilt underlag, som er beskyttet mod vind.
- Når trækullene antændes og brænder ned, skal låget åbnes helt for at sikre, at der kommer ilt nok til forbrændingsprocessen.

- Forsøg aldrig at teste, om grill- eller kulristen, asken, trækullet eller grillen varm nok, ved at røre ved det.
- Hæld ikke vand på grillen for at slukke stikflammer eller gløder. Ved at bruge vand til slukning kan den porcelæsemaljerede overflade blive beskadiget. Luk i stedet den nederste ventilationsåbning så meget som nødvendigt, og luk låget.
- Sluk kullet efter madtilberedningen ved at lukke alle ventilationsåbningerne og ved at lukke låget.
- Brug altid grillhandsker, når der tilberedes mad på grillen, når ventilationsåbningerne justeres, når der lægges mere trækul på grillen, og når termometeret og låget håndteres. Anvend grillredskaber med lange, varmebestandige håndtag.
- Bortskaf aldrig varm aske eller glødende briketter. Det er brandfarligt. Bortskaf først aske og kulrester med husholdningsaffaldet, når de er fuldstændig slukkede og afkølede.
- Asken må aldrig støvsuges op!
- Hold grillfladen fri for antændelige gasser og væsker (f.eks. brændstof, alkohol el.lign.) og for andet antændeligt materiale.
- Læs altid den vedlagte brugsanvisning til grillen, inden trækullene tændes ved hjælp af en elektrisk optændingshjælp.
- Undgå elektriske ledninger på grillens varme flader og på områder med megen færdsel.
- Indtagelse af alkohol og/eller håndkøbs- eller receptpligtige medikamenter kan reducere brugerens evne til at montere grillen korrekt og til at betjene den sikkert.
- Denne grill er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (inklusive børn) med begrænsninger i fysiske, sensoriske eller åndelige evner eller af personer med manglende erfaring og/eller viden, med mindre disse personer er under opsyn af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed, eller de er blevet instrueret i anvendelsen af grillen af en ansvarlig person.
- RÖSLE-kuglegrillen er ikke beregnet til montage i eller på autocampere, campingvogne og/eller både.
- Beklæd aldrig grillkammeret med aluminiumsfolie. Det vil kunne medføre, at fedtet ikke kan løbe af, samler sig på folien og begynder at brænde.
- FARE! Hvis grillen indvendigt beklædes med aluminiumsfolie, blokeres luftstrømmen. Brug i stedet ved den indirekte metode dryppeskåle under grillen, der opfanger kødsaften.
- Brug ikke skarpe eller spidse genstande for at rense grillristene eller for at fjerne asken. Det kan beskadige overfladen.
- Brug ikke skarpe rengøringsmidler for at rengøre grillristene eller selve grillen. Overfladerne kan i så fald blive beskadiget.
- Flyt ikke grillen over store forhindringer / trappetrin eller meget ujævnt terræn.
- Grillen skal rengøres grundigt med jævne mellemrum.
- For at beskytte grillmaden og selve grillen må temperaturen ikke overstige 350 °C (662°F). For høje temperaturer kan deformere grillens dele.
- FARE! Der må maks. påfyldes følgende mængde trækul:

No. 1 Belly F50: maks. 1,5 kg trækul eller grillbriketter



Biprodukter (kemiske/giftige), der måtte opstå under grilningen kan være sundhedsskadelige, især ved forkert håndtering eller anvendelse af uegnede optændingsmidler. Disse biprodukter kan medføre kræft, problemer under svangerskabet og andre følgeskader.

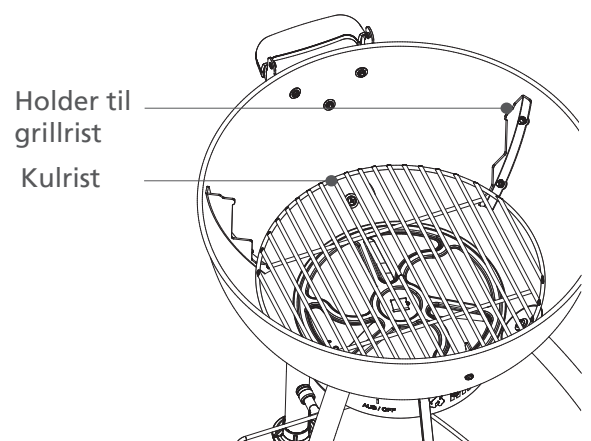
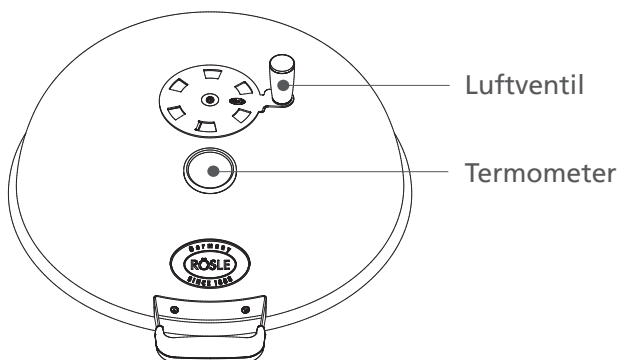
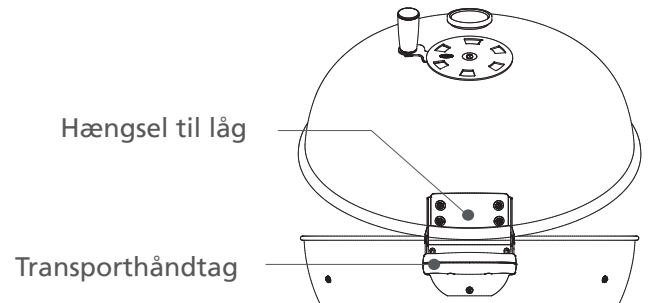
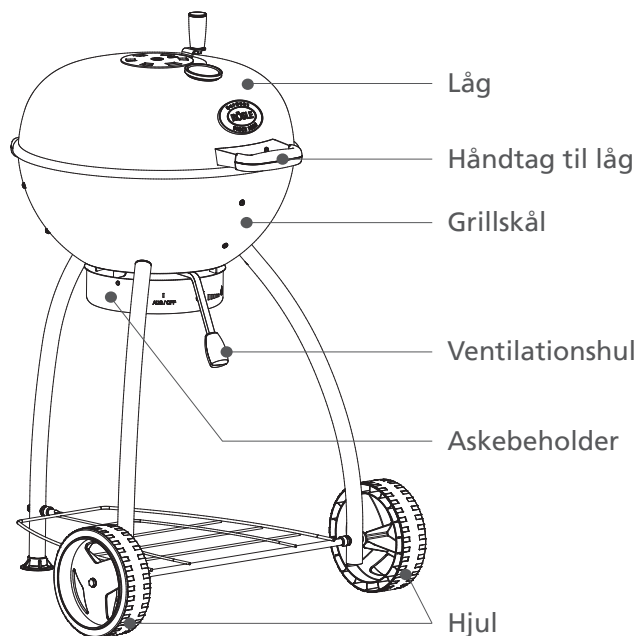
Kære RÖSLE-kunde!

Tak fordi De købte en RÖSLE kuglegrill. De har købt et produkt af meget høj kvalitet. Det er et godt valg og en investering i et kvalitetsprodukt med lang levetid. For at De i mange år fremover vil have glæde af Deres grill, læs venligst den efterfølgende produktinformation, henvisningerne til optimal håndtering og pleje samt vores sikkerhedshenvisninger.

Fordelene ved en RÖSLE kuglegrill:

- Praktisk hængsel til låget
- Komfortabel arbejds højde på 80 cm for ergonomisk arbejde
- Låget har et stort termometer, der er nemt at aflæse. Den viser temperaturen i °C og °F.
- Højt låg meget god plads til tilbehør og grillmad.
- Ingen opvarmning af lågets håndtag på grund af den optimale placering
- Kuglebeholderen er af kvalitetsstål og komplet porcellænsemaljeret.
- Ventilationshuller med præcis justering (åbning øger temperaturen, lukning reducerer den).

1. RÖSLE kuglegrillen



2. Idriftsættelse inden grilning

Sæt RÖSLE kuglegrillen på en jævn og stabil flade. Inden kullene tændes, skal askebeholderen være korrekt isat, og alle luftventilerne skal være åbne. Vi anbefaler, at man bruger almindelige tændblokke (iht. EN 1860-3) i stedet for tændvæske til at tænde kullene. For at opnå en høj og konstant varme anbefaler RÖSLE brugen af grillbriketter eller trækul af høj kvalitet. Vælg kun trækul af god kvalitet med DIN-logo. Opbevar kullene et tørt sted.

Til en grilltid på 1 time kræves der ca. 1 kg almindelige grillbriketter; ved trækul anvendes en mængde på ca. 1,5 kg. Bemærk! Der må maks. påfyldes følgende mængde trækul:

No. 1 Belly F50: maks. 1,5 kg trækul eller grillbriketter

- Den første gang grillen benyttes, skal du lade forbrændingsmaterialet gløde igennem i mindst 30 minutter med lukket låg.

2.1 Optænding af grillen

- Isæt kulristen, læg almindelige tændblokke på og tænd dem.



Der skal ikke bruges væsker som benzin, sprit eller lignende brændbare væsker som hjælpemiddel. Når tændblokkene brænder, kan man lægge grillbriketter på dem. Vær opmærksom på, at de brændende grillbriketter ikke kommer i direkte kontakt med grillens væg. Lad låget stå åbent, indtil trækullet gløder jævnt og er dækket af et tyndt lag aske. Det tager ca. 30-45 minutter. Begynd først da med at grille.

- Kom **aldrig** tændvæske eller kul, der er vædet med det, på glødende eller varme kul!

2.2 Enkle tips for vellykket grilning

- Læs madopskriften, og vær særlig opmærksom på anvisninger, der vedrører opsætningen af grillen. Med RÖSLE-kuglegrillen har man to tilberedningsmuligheder – direkte eller indirekte tilberedning. På de næste sider følger detaljerede anvisninger.
- Forsøg ikke at spare tid ved at lægge maden for tidligt på grillen, inden den har opnået den korrekte grilltemperatur. Lad trækullene brænde, indtil der har dannet sig et tyndt askelag på kullene (lad ventilationshullet og luftventilerne stå åbne, så ilden ikke slukker).
- Anvend en grill-paletkniv eller en grilltang, men ingen gaffel. Huller fra en gaffel får stegesaften og dermed aromaen til at løbe ud af kødet, så det bliver tørt.
- Kontrollér, at der er plads nok til maden på grillen, inden låget lukkes. Den ideelle afstand mellem de enkelte stykker mad er 2 cm.
- Luk ikke hele tiden låget op for at se til maden. Hver gang man åbner låget, forsvinder noget af varmen og det betyder, at det varer længere, før maden kommer på bordet.
- Vend kun grillmaden én gang, hvis der ikke står andet i opskriften.
- Når låget er lagt på, kan der ikke opstå flammer under grillmaden, det reducerer tilberedningstiden og forbedrer grillresultatet.
- Tryk aldrig mad, som f.eks. en burger, helt flad. Det presser kødsaften ud og, kødet bliver tørt.
- Hvis du pensler maden med lidt olie, bliver det ensartet brunt og brænder ikke fast på grillristen. Husk kun at pensle maden og ikke grillristen.

Anvisning:

Vask hænder og bestik grundigt med varmt vand og opvaskemiddel inden og efter at have håndteret frisk kød, fisk eller fjerkræ. Det er også muligt at bruge engangshandsker.

Læg aldrig tilberedt mad på den samme plade, der er blevet brugt til rå madvarer.

Mad, der skal grilles, må ikke tøs op ved stuetemperatur, men kun i køleskab.

3. Tilberedning med RÖSLE kuglegrill

3.1 Klargøring af grillen

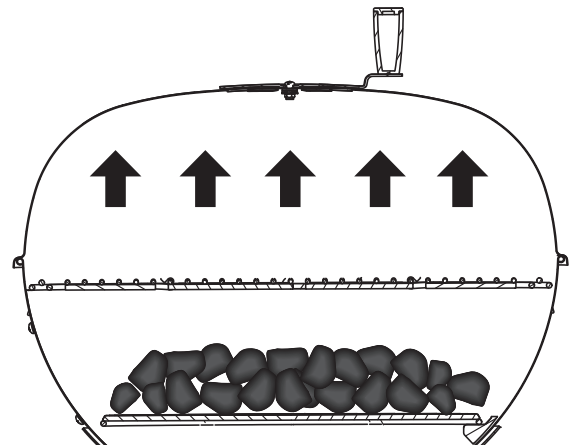
- Åbn alle luftventiler og låget, før du tænder op.
- **Anvisning:** Fjern ved behov asken, der har samlet sig i bunden af grillen (kun når kullene er helt slukkede). Trækul skal have ilt for at brænde. Kontroller, om ventilationshullerne er tilstoppede eller forurenede.
- Læg grilloptændingsblokkene under trækulslaget, og antænd dem. (Brug udelukkende optændingsmidler iht. DIN EN 1860-3!)
- Påbegynd ikke grilningen, før kullene er dækkede af et tyndt lag aske. Det tager ca. 30 – 45 minutter. Fordel derefter kullene med en lang tang eller en kulskubber, så placeringen svarer til den ønskede grillmetode.

Tip: For at øge røgaromaen kan man lægge røgechips eller friske krydderurter som f.eks. rosmarin, timian eller laurbær i gløderne. Brug en røgeboks, og læg chips eller krydderurter deri. Det forhindrer, at chips eller krydderurter begynder at brænde, og der ikke dannes røg.

3.2 Direkte grilning

Ved den direkte metode tilberedes maden direkte på de varme kul. Mad, der er færdig på under 25 minutter, grilles efter den direkte metode. For at maden bliver jævnt stegt, skal den vendes én gang, når halvdel af tilberedningstiden er gået. Dette kan f.eks. være steaks, koteletter, grillspyd og grøntsager.

- Åbn alle luftventilerne
- Læg tændblokkene på kulristen og tænd dem.
- Læg den anbefalede mængde trækul eller grillbriketter ind i midten af kulristen eller i en RÖSLE grillstarter (ekstraudstyr)
- Lad låget stå åbent, indtil trækullene er dækket af et tyndt lag aske. Det tager ca. 30-45 minutter
- Fordel de varme trækul ensartet i midten af vende-kulristen med en griltang eller en kulskubber
- Anbring grillristen oven over kullene. Brug altid grillhandsker.
- Vent ca. 5 minutter, indtil grillristen er varm, og læg så maden på grillen.
- Luk låget (ventilations- og luftventilerne i grillskålen skal være åbne). De anbefalede grilltider findes i grillvejledningen i denne brochure.



Hvis tilberedningen kræver det, kan låget stå åbent.

3.3 Indirekte grilning

Den indirekte metode er velegnet til grillmad, der har en tilberedningstid på mere end 25 minutter eller som er så mørt, at det ville tørre ud eller brænde på, hvis det blev tilberedt efter den direkte metode. Ved den indirekte metode lægges gløderne i siderne af risten under grillmaden.

Varmen stiger opad, cirkulerer og kastes tilbage af det påsatte låg. Maden tilberedes langsomt og ensartet fra alle sider. Det skal ikke vendes.

Følgende madvarer egner sig til indirekte grilning:

Små stykker steg, kylling på kyllingeholderen, fjerkræ med ben samt hele fisk og små fiskefileter.

Anvisning: Hvis man griller kød med en tilberedningstid på over 1 time, skal der ved behov lægges mere trækul ud i siderne (se tabellen nedenfor). Vent ca. 10 minutter ved åbnet låg, indtil de brænder. Luk så låget igen og fortsæt med tilberedningen.

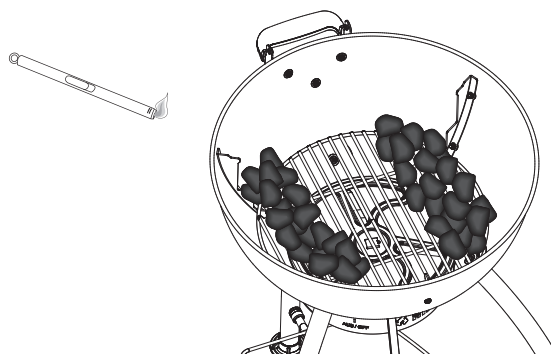
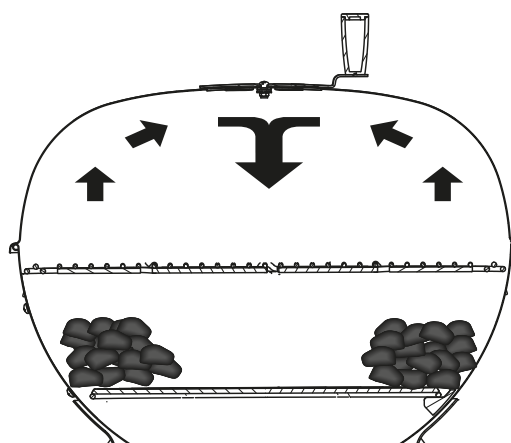
Tip: Det er også muligt at bruge en grilltænder til at tænde grillkullene. Tag nu fast i grillristen med handsker som følge af den flyvende aske, og efterfyld kul. Ved brug af grilltænder kan man straks efter påfyldning af yderligere grillkul fortsætte med tilberedningen.

- Åbn alle luftventilerne
- Læg tændblokken (brug udelukkende optændingsmidler iht. DIN EN 1860-3!) på kulristen, og tænd den.
- Del den anbefalede mængde trækul eller grillbriketter i to og fordel dem i højre og venstre side af kulristen (se billedet).
- Lad låget stå åbent, indtil trækullet er overtrukket med et tyndt lag grå aske. Det tager ca. 30–45 minutter.
- Anbring grillristen oven over kullene. Brug altid grillhandsker.
- Luk låget, og varm grillristen og grillen op i ca. 10 minutter. Bemærk, at de angivne tilberedningstider kun gælder ved brug af en forvarmet grill.
- Læg maden på grillristen.
- Luk låget (ventilationshullet og luftventilerne skal være åbne). I grillanvisningen i denne brochure står de vejledende tilberedningstider.

Tip:

Det anbefales at bruge en grillstarter til optænding af grillkullene. Det giver en hurtig ensartet optænding, uanset hvilken type grillkul du bruger. Følg brugsanvisningerne for grillstarteren.

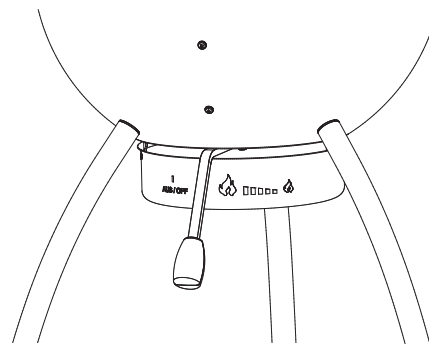
Når du har hældt de glødende grillkul fra grillstarteren over i grillen, skal du lade grillens låg stå åbent i ca. 5 minutter for at få de bedste gløder til grilningen. Hvis låget lukkes med det samme, kan det kvæle gløderne, så de går ud.



3.4 Ventilationssystem

RÖSLE-kuglegrillen har det optimale ventilationssystem til grilning med trækul, da lufttilførslen – og dermed temperaturen – kan reguleres effektivt via to ventilationsåbninger (foroven og forneden).

- Den øverste ventilåbning betjenes ved at skyde luftventilen til den ønskede position. Brug **altid** grillhandsker, når du gør det!
- Når den øverste luftventil åbnes, strømmer der mere luft ud af kuglegrillen. Grillkullene får mere ilt, og temperaturen stiger.
- Ved brug af det nederste spjæld skal du skubbe håndtaget til "OFF", høj, middel eller lav (ses på flammesymbolerne).
- For at brænde rigtigt og opnå den ønskede temperatur skal trækul have en passende lufttilførsel. Når du vil antænde kullene, skal du stille armen ved den nederste ventilation på "høj" og åbne låget helt. Således kommer der tilstrækkeligt med luft ind i grillen til at antænde kullene hurtigt.
- Den opnåede grilltemperatur afhænger af forskellige faktorer som f.eks. lufttilførsel, grillkullenes kvalitet og mængde samt omgivelsestemperaturen.
- Alt efter den anvendte grillteknik skal der være en højere eller lavere temperatur i grillen. En større lufttilførsel vil resultere i en højere temperatur, og en mindre lufttilførsel gør det muligt at grille ved en lavere temperatur.
- For at øge temperaturen skal du stille den nederste ventilation på "høj" og åbne den øverste ventilation helt. For at opnå en lavere temperatur skal du stille den nederste ventilation på "lav" og kun åbne den øverste ventilation delvist.
- Når du bruger din grill, vil du efterhånden finde ud af, hvilken ventilationsindstilling der er bedst egnet til din grillteknik og den mad, der skal grilles.
- For at slukke ilden skal du lukke den nederste og den øverste ventilationsåbning helt.



3.5 Udtagning af askebeholderen



Pas på – varm overflade! Fare for forbrænding pga. varme overflader.

Anvend altid beskyttelseshandsker!

- Når askebeholderen tages ud af grillen, er det meget vigtigt, at kullene er kolde og helt slukkede.
- Det er nemmest at tage askebeholderen ud på bagsiden af grillen (under transporthåndtaget).
- Løft askebeholderen, og drej den mod uret, så den kan løftes ned og tages ud.
- Bortskaf den kolde aske med husholdningsaffaldet.
- Sæt den tomte askebeholder tilbage på plads ved at følge anvisningerne i modsat rækkefølge.
- Kontrollér, at holderne sidder rigtigt på alle sider.

3.6 Anbefalede grilltider

De følgende oplysninger vedr. kødstykker, tykkelse, vægt og grilltider er vejledende. Grilltiderne er hængig af højde, vind, udendørstemperatur og den ønskede grilningsgrad.

Steaks, fiskefileter, kyllingestykker uden ben og grøntsager grilles med den direkte metode i den tid, der er angivet i tabellen, eller til den ønskede tilberedning er opnået. Vend den grillede mad efter halvdelen af grilltiden.

Kødstykker, fjerkræ i stykker med ben, hele fisk og tykkere kødstykker grilles med den indirekte metode i den tid, som er angivet i tabellen. Det er også muligt at bruge et stegetermometer, der viser den ønskede kerntemperatur. Grilltiderne for oksekød er angivet for medium-gennemstegt kød, hvis ikke andet er angivet.

Temperaturområder:

Lav varme: ca. 120 °C

Middel varme ca. 170 °C

Høj varme: ca. 230 °C og mere

Oksekød	Tykkelse / vægt	Tilberedningstid	Temperatur
Steak: New York, Porterhouse, højreb, T-Bone eller tournedos	2 cm tyk	4-6 min.	ved direkte, kraftig varme
	4 cm tyk	10–14 min.	ved direkte, kraftig varme
	4 cm tyk	6–8 min.	Kraftig bruning, og derefter grilning i 8–10 minutter ved indirekte, kraftig varme
	5 cm tyk	14–18 min.	ved direkte, kraftig varme
	5 cm tyk	6–8 min.	Kraftig bruning, og derefter grilning i 8–10 minutter ved indirekte, kraftig varme
Flanksteaks	500 g til 700 g, 2 cm tyk	8–10 min.	ved direkte, kraftig varme
Svinekød	Tykkelse / vægt	Tilberedningstid	Temperatur
Koteletter, med eller uden ben	2 cm tyk	6–8 min.	ved direkte, kraftig varme
	2,5 cm tyk	8–10 min.	ved direkte, mellemkraftig varme
Spare ribs, pattegris	0,45 kg–0,90 kg	3–4 min.	ved direkte, lav varme
Ribben, spareribs	0,9 kg–1,35 kg	3–6 timer	ved direkte, lav varme
Ribben Country Style, med ben	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 timer	ved direkte, mellemkraftig varme
Fjerkræ	Tykkelse / vægt	Tilberedningstid	Temperatur
Kyllingebryst uden skind og ben	170 g–230 g	8–12 min.	ved direkte, mellemkraftig varme
Kyllingelår uden skind og ben	120 g	8–10 min.	ved direkte, kraftig varme
Kyllingsbryst med ben	280 g–350 g	30–40 min.	ved indirekte, mellemkraftig varme
Kyllingsstykker med ben i overlårene		30–40 min.	ved indirekte, middel varme
Kyllingevinger	50 g–80 g	18–20 min.	ved direkte, mellemkraftig varme
Hel kylling	1,2 kg–1,8 kg	45–90 min.	ved indirekte, mellemkraftig varme
Hel kalkun, uden fyld	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 timer	ved indirekte, lav varme
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 timer	ved indirekte, lav varme
Fisk og anden seafood	Tykkelse / vægt	Tilberedningstid	Temperatur
Fiskefilet eller skiver	pr. 1 cm	3–5 min.	ved direkte, kraftig varme
	pr. 2,5 cm	8–10 min.	ved direkte, kraftig varme
Hel fisk	500 g	15–20 min.	ved indirekte, mellemkraftig varme
	1,5 kg	30–45 min.	ved indirekte, mellemkraftig varme
Grøntsager	Tykkelse / vægt	Tilberedningstid	Temperatur
Kolbemaajs		10–15 min.	ved direkte, mellemkraftig varme
Svampe: Shiitake eller champignon / Portabella		8–10 min. 10–15 min.	ved direkte, mellemkraftig varme / ved indirekte, mellemkraftig varme
Halve løg / i skiver	1,0 cm tyk	8–10 min. 35–40 min.	ved direkte, mellemkraftig varme / ved indirekte, mellemkraftig varme
Kartofler: hele / i skiver	1,0 cm tyk	12–14 min. 45–60 min.	ved direkte, mellemkraftig varme / ved indirekte, mellemkraftig varme

4. Vedligeholdelse, rengøring og opbevaring⁴

- Vær sikker på, at grillen er kølet af ved at kontrollere temperaturen på termometeret.
- Sørg for, at der ikke er flere gløder i kullene. Lad trækullene køle af længe nok.
- Tag grillristen og kulristen ud.
- Fjern asken fra kuglebeholderen og fra askebeholderen.
- Rens grillen med vand og et mildt rengøringsmiddel. Skyl grundigt med koldt vand og tør fladerne af.
- Det er ikke nødvendigt at rengøre grillristene efter hver brug. Du kan nøjes med at løsne aflejringerne med RÖSLE barbecue-rengøringsbørsten eller en blød rustfri stålborste. Tør efter med en fugtig klud.
- For at sikre grillen en lang levetid anbefales det at beskytte den med en RÖSLE afdækningshætte, når grillen er helt kølet af. For at forhindre, at der ansamlers sig væde, skal overtrækshætten fjernes efter regnvej. Lad derefter grill og overtrækshætte tørre fuldstændigt.

Hvis disse tips overholdes, holder RÖSLE kuglegrillen sig pæn i mange år.

5. Garanti

Alle RÖSLE-produkter bliver omhyggeligt testet hele vejen igennem deres udviklingsfase – fra udkast til det færdigudviklede produkt. Både til produktionen og montagen anvendes der udelukkende kvalitetsmaterialer og råstoffer samt de nyeste og mest moderne metoder til kvalitetssikring. Kun på den måde kan vi sikre, at RÖSLE-kunderne får den kvalitet, som de forventer, og at produkterne er til gavn og glæde i mange år.

Hvis et produkt mod al forventning ikke overholder disse krav, gælder følgende garantiperioder:

Grill- og kulriste	2 år
Emaljeret grillkuglebeholder og låg (ved gennemrustning og brandskader)	10 år
Alle øvrige dele	2 år

Forudsætning for garanti er, at produktet er monteret og brugt iht. vedlagte anvisning. Det står RÖSLE frit for at forlange et købsbevis (opbevar derfor regning eller kvittering).

Den begrænsede garanti gælder kun for reparation eller erstatning af dele, der viser sig at være beskadiget ved normal brug. Hvis RÖSLE bekræfter beskadigelsen og accepterer reklamationen, reparerer eller erstatter RÖSLE den/de beskadigede del(e) uden omkostning for kunden. Hvis det er nødvendigt at indsende en beskadiget del, skal forsendelsesomkostningerne betales forud, for at RÖSLE kan reparere delen eller gratis sende en ny del til kunden.

Denne begrænsede garanti omfatter ikke svigt eller driftsvanskeligheder på grund af ulykker, misbrug, forkert brug, ændring, forkert anvendelse, force majeure, vilkårlig beskadigelse, forkert montage, forkert vedligehold eller forkert service. Derudover gælder garantien ikke, hvis produktet ikke løbende er blevet rengjort og vedligeholdt. Føringet tilstand eller beskadigelse som følge af.eks.treme vejrforhold som hagl, jordskælv eller hvirvelstørme samt farveforandringer som følge af direkte sollys eller kontakt med kemikalier er heller ikke omfattet af denne garanti.

Relevant implicit garanti for salgbarhed og egnethed kan kun komme til anvendelse i de under den udtrykkeligt begrænsede garanti anførte garantiperioder. Lovgivningen i visse lande tillader ikke sådanne begrænsninger af gyldighedsperioden for implicitte garantier, så denne begrænsning ikke nødvendigvis er gældende i det aktuelle land.

RÖSLE hæfter ikke for specifikke skader, indirekte skader eller følgeskader. Lovgivningen i visse lande tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af følgeskader, så denne udelukkelse eller begrænsning ikke nødvendigvis er gældende i det aktuelle land.

Der kan ikke overtages erstatningsansvar for skader, der ved brug af RÖSLEs produkter opstår på andre fremmede produkter, hvis disse skader er opstået på grund af forkert betjening, montage eller f. eks. ved et uheld.

RÖSLE overdrager hverken til personer eller firmaer i RÖSLEs navn at overtage forpligtelser eller ansvar i forbindelse med salg, indbygning, brug, demontage, returnering eller anvendelse af sine produkter. Skulle dette ske, er det ikke bindende for RÖSLE.

6. Bortskaffelse

Smokeren er blevet beskyttet af emballagen under transporten. Alle anvendte emballagematerialer er miljøvenlige og kan genbruges. Vær miljøbevidst, og sørg for at bortskaffe emballagen under hensyntagen til miljøet. Forhandleren eller kommunens tekniske forvaltning kan oplyse, hvilke regler der gælder for bortskaffelse lokalt på stedet.

Giv ikke emballagen eller dele af den til børn.

Folier og andre emballagematerialer kan udgøre en fare for kvælning.

Kasserede apparater er ikke værdiløst affald. Ved miljøvenlig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genvindes. Der kan indhentes oplysninger hos den lokale kommunalforvaltning vedr. mulighederne for korrekt og miljøvenlig bortskaffelse af apparatet.

7. Tekniske data

	RÖSLE No.1 Belly F50
Udstyr	
Låg og brænderrum	Porcelænsemaljeret
Hængsel til låg	✓
Låg-termometer	✓
Grillrist	Stål, forkromet
Kulrist	Standard
Grillareal	
Grillareal i cm ²	1885
Diameter af grillrist i cm	49
Mål & vægt	
Bredde i cm	74
Dybde i cm	67
Højde i cm ved åbent låg	141
Højde i cm ved lukket låg	106
Højde af grillrist	80
Vægt i kg, ca.	11,5




Med forbehold for tekniske ændringer og fejl.
Målene og vægten er omtrentlige værdier.

8. Tilbehør

Følgende tilbehør kan tilkøbes til RÖSLE-grillen:










Du kan finde mere grilltilbehør og udstyr på www.roesle-bbq.de









Tilbehør





	25042	Overtrækshætte Sport / Belly F50
	25041	Overtrækshætte Sport / Belly F50
	25036	Kultang, 50 cm

	25039	Grillstarter, rustfrit stål
	25031	Grillhandsker, læder
	25037	Grillskåle aluminium, 5 stk.

Grilltilbehør

	25050	Barbecue-paletkniv
	25053	Barbecue-rengøringsbørste
	25054	Barbecue-grilltang 40 cm
	25056	Barbecue-pensel, rund
	25055	Barbecue-holder XL
	25063	Barbecue-grillspatel
	25061	Grill-tang, bøjet
	25062	Grill-tang, lige
	25064	Spids tang

	25065	Tang til fiskeben
	25058	Marineringsprøjte 50 ml
	25060	Barbecue-fjerkraesaks
	25066	Gourmet-termometer
	25067	Steak- og kød-termometer
	25086	Barbecue-kernetemperaturmåler
	25076	Røgeboks
	25082	Burgerpresse

	25078	Holder til steaks og spareribs
	25069	Grillspid (4 stk.)
	25078	Kyllingeholder
	25168	Aromaplanke, elletræ (2 stk.)

	25081	Kartoffelholder
	25071	Fiskeholder
	25163	Pizzasten Ø 30 cm
	25075	Grillplade Ø 40 cm

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Les nøye gjennom all informasjon nedenfor **før du setter sammen og bruker** kulegrillen. Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted, slik at du når som helst kan slå opp i den. Følg alle henvisningene i denne bruksanvisningen nøye.



Fare! Når du ser dette symbolet i bruksanvisningen, er det viktig å være spesielt forsiktig.



Advarsel mot varme overflater! Fare for forbrenning på varme overflater. Bruk alltid grillhansker!

Hvis ikke denne sikkerhetsinformasjonen og henvisningene følges, kan det oppstå alvorlige personskader eller materielle skader forårsaket av brann eller eksplosjon.

OBS! Forskriftsmessig bruk:

Denne kulegrillen skal brukes til grilling med trekull for å tilberede mat som egner seg for grilling. All annen bruk er forbudt og kan være farlig. Det er heller ikke tillatt å bruke kullgrillen som åpent ildsted.

FORSIKTIG! BARN MÅ ALLTID HOLDES PÅ TRYGG AVSTAND FRA GRILLEN.



HOLD ALLTID GRILLEN UNDER OPPSYN NÅR DEN ER I BRUK.

BBruk bare RÖSLE-kulegrill som beskrevet.



Do not use the barbecue in a confined and / or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.



Grilling øker brannfaren. Ha alltid et brannslukkingsapparat tilgjengelig i tilfelle det skulle skje et uhell.



FORSIKTIG LIVSFARE! Bruk ikke sprit, bensin eller andre lett antennelige væsker når du skal tenne opp i grillen. Bruk bare tennmidler iht. EN 1860-3!



Ved bruk av tennvæske må du passe på å unngå søl ved siden av grillen. Eventuelt søl må umiddelbart tørkes opp og fjernes.



Ha aldri tennvæske eller trekull som er innsatt med tennvæske, på brennende, glødende eller varmt trekull. Når kullet tar fyr, kan det oppstå stikkflammer og små eksplosjoner som kan føre til livstruende skader. Lukk tennvæsken nøye etter bruk og sett den på trygg avstand fra grillen.

WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation. Do not use indoors!"

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

WARNING! Keep children and pets away!



OBS! La aldri barn eller husdyr oppholde seg i nærheten av grillen uten tilsyn.



OBS! Denne kulegrillen blir svært varm og må ikke beveges mens den er i bruk.

Andre viktige farehenvvisninger



Bruk ikke grillen i lukkede rom, fordi det kan samles opp giftig damp som kan føre til alvorlige eller dødelige skader.



Bruk alltid bare grillen utendørs på et godt ventilert sted. Ikke bruk grillen i garasjer, bygninger, i forbindelsesganger mellom bygninger eller andre steder med vegger rundt.



Bruk aldri grillen under brennbare tak, stativer osv.

- Feil montering kan medføre fare. Følg derfor den medfølgende monteringsanvisningen nøye. Ikke ta grillen i bruk før alle deler er montert som de skal. Forsikre deg om at askebeholderen er ordentlig festet under kulen på grillen før du tenner grillen.
- Vær alltid forsiktig i omgang med grillen. Grillen blir svært varm under grilling. La aldri grillen stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- Denne kulegrillen blir svært varm. Bruk grillhansker og berør bare grillen på de stedene som er nødvendig for betjening av den så lenge den er i bruk.
- Bruk alltid grillhansker når du griller eller stiller inn lufteåpningene, samt når du bruker grillstarter.
- Vent til grillen er avkjølt før du transporterer den.
- Foreta ingen endringer på produktet.
- Bruk ikke apparater eller tilbehør som er skadet.
- Produsenten kan ikke gjøres ansvarlig for skader som er oppstått på grunn av feil bruk, lettsindighet eller ikke forskriftsmessig bruk.
- Produsenten tar intet ansvar for skader som oppstår ved bruk av apparatet eller krav fra tredjepart.
- Kun til privat bruk.
- Grillen må bare brukes med en minsteavstand på 1,5 m til brennbare og varmeømfintlige materialer. Brennbare stoffer er for eksempel (men ikke utelukkende) tre, behandlede tregulv, treterrasser og trekonstruksjoner.
- Ha alltid brikettene eller trekullet på den nederste kullristen.
- Bruk ikke klær med flagrende ermer når du tenner opp eller bruker grillen.
- Beskytt deg mot gnister og varm fettsprut. Vi anbefaler bruk av grillforkle.
- Sett alltid grillen på et stabilt, jevnt underlag i le for vinden.
- Ha lokket åpent mens du tenner kullet og lar det ta fyr. Dette sikrer at kullet får nok oksygen.

- Kontroller aldri om grill- eller kullristen, asken, trekullet eller grillen er varm ved å berøre dem.
- Hell ikke vann på grillen for å slukke stikkflammer eller slukke glør. Hvis du slukker med vann, kan den porselensemaljerte overflaten ta skade. Steng heller igjen den nedre lufteåpningen så mye som nødvendig og legg på lokket.
- Slukk glørne ved å stenge alle lufteåpninger og legge på lokket når tilberedningen er ferdig.
- Bruk alltid grillhansker ved tilberedning av mat, innstilling av lufteåpningene, etterfylling av trekull og omgang med termometer eller lokk. Bruk grillbestikk med lange, varmebestandige håndtak.
- Kast aldri varm aske eller fortsatt glødende briketter. Stor brannfare. Kast asken og kullrestene i restavfallet når alt er helt slukket og avkjølt.
- Bruk aldri støvsuger til asken!
- Hold grillflaten fri for brannfarlige gasser og væsker (f.eks. drivstoff, alkohol osv.) og andre brennbare materialer.
- Dersom du tenner grillen med elektrisk tenner, må du følge bruksanvisningen som følger med den.
- Hold strømledningen unna den varme overflaten på grillen og områder der det er fare for å snuble i den.
- Gjennom alkoholinntak og/eller bruk av reseptbelagte eller ikke-reseptbelagte medikamenter kan brukers evne til forskriftsmessig montering og sikker betjening av grillen bli nedsatt.
- Dette apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller kunnskap, med mindre de er under tilsyn av en person med ansvar for sikkerheten deres, eller de har fått nøye innføring i hvordan apparatet skal brukes.
- RÖSLE-kulegrill er ikke egnet for montering i eller på bobiler, campingvogner og/eller båter.
- Dekk aldri grillkammeret med folie. Det kan føre til at fett ikke kan renne ut, men samler seg i folien og begynner å brenne.
- OBS! Hvis grillkammeret dekkes med aluminiumsfolie, hindres lufttilførselen. Bruk heller indirekte metoder som dryppskåler for å fange opp kjøttssaft som drypper.
- Bruk ikke skarpe eller spisse gjenstander til rengjøring av grillristene eller for å fjerne aske. Det kan skade overflaten.
- Bruk ikke etsende rengjøringsmidler på grillristene eller grillen. Det kan skade overflaten.
- Beveg ikke grillen over store avstander/trappetrinn eller svært ujevnt underlag.
- Rengjør grillen grundig med jevne mellomrom.
- Unngå temperaturer over 350 °C / 662 °F for å skåne grillen og maten som tilberedes. For høye temperaturer kan deformere deler på grillen.
- OBS! Maksimal fyllmengde for kull er:

No. 1 Belly F50: maks. 1,5 kg kull eller grillbriketter



(Kjemiske/giftige) biprodukter som oppstår under grilling, spesielt ved feilhåndtering eller bruk av uegnede tennbriketter, kan medføre helseskader. Disse kan forårsake kreft, svangerskapsproblemer og andre følgeskader.

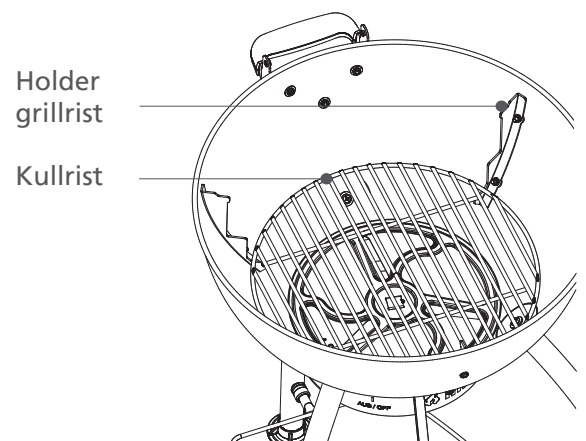
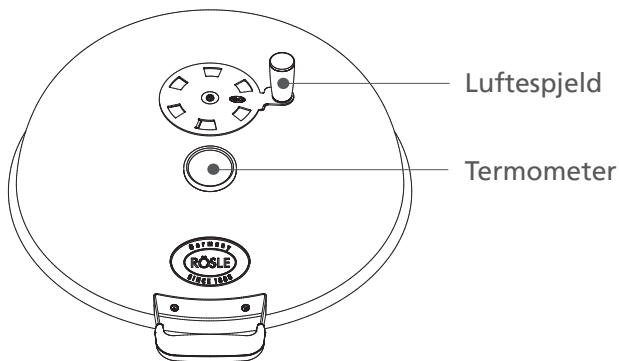
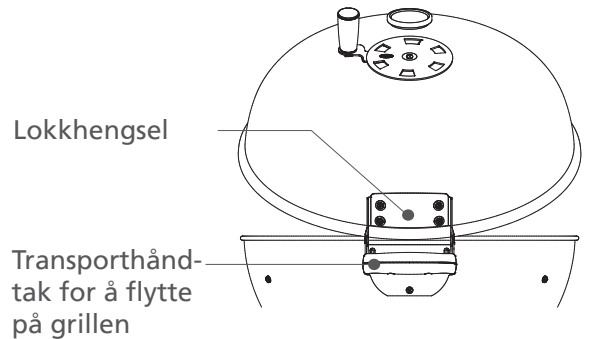
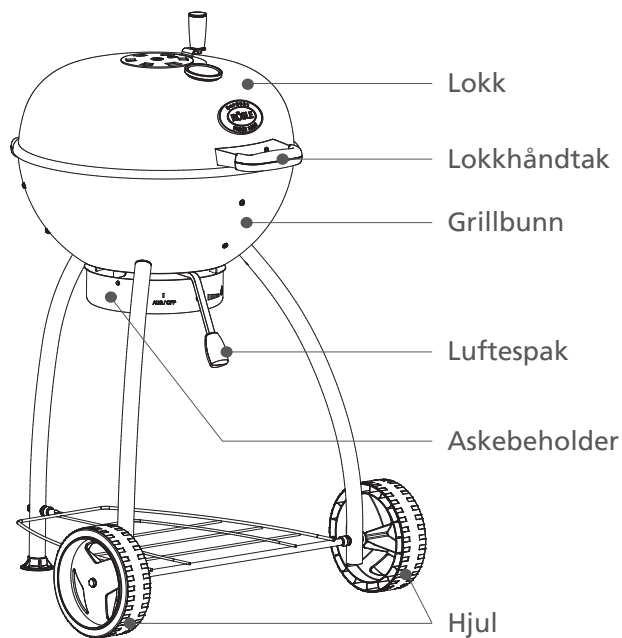
Kjære RÖSLE-kunde!

Takk for at du valgte en kulegrill av merket RÖSLE, Du har gjort et klokt valg av et kvalitetsprodukt med lang levetid. For at du skal ha glede av det i mange år, anbefaler vi at du leser gjennom følgende produktinformasjon, anvisninger for optimal håndtering og vedlikehold samt sikkerhetsinformasjonen.

Oversikt over fordelene:

- Praktisk lokkhengsel
- Komfortabel arbeidshøyde på 80 cm for ergonomisk arbeid
- Stort, lettleselig termometer på lokket, visning i °C og °F
- Høyt lokk, gir god plass til tilbehør og grillmat
- Håndtaket i lokket blir ikke oppvarmet takket være den optimale plasseringen
- Kulen er laget i rustfritt stål, helt porselensmaljert
- Lufteåpning med nøyaktig innstilling (større åpning øker temperaturen, mindre åpning senker temperaturen)

1. Oversikt over RÖSLE-kulegrill



2. Ta i bruk grillen

Sett RÖSLE-kulegrillen på et rett og stabilt underlag. Pass på at askebeholderen er satt riktig på og at alle lufteåpninger er åpne før du tenner på kullet. Vi anbefaler bruk av vanlige tennbriketter (iht. EN 1860-3) fremfor tennvæske til opptenningen. For å oppnå høy og konstant varme anbefaler RÖSLE bruk av grillbriketter eller trekull av god kvalitet. Se etter DIN-logoen på kull med kontrollert kvalitet. Oppbevar det på et tørt sted.

Til en grilltid på én time trenger du ca. 1 kg vanlige grillbriketter eller ca. 1,5 kg trekull. OBS! Maksimal påfyllingsmengde av grillkull er:

No. 1 Belly F50: maks. 1,5 kg kull eller grillbriketter

- Første gang du tar grillen i bruk, bør du la brennmaterialet ligge minst 30 minutter under lokk og bli ordentlig gjennomglødet.

2.1 Opptenning av grillen

- Legg i kullristen, fyll på vanlige tennbriketter og tenn på.



Bruk ingen væsker som bensin, sprit eller sammenlignbare brennstoffer. Når tennbrikettene brenner, kan disse dekket med fortrinnsvis grillbriketter. Pass på at de brennende grillbrikettene ikke kommer i direkte kontakt med veggene i grillen. La kullet ligge og brenne uten lokk i ca. 30–45 minutter til det gløder jevnt og er dekket av et lett lag med aske. Først da kan du begynne å grille.

- Ha **aldri** tennvæske eller kull som er dynket i tennvæske, på varmt kull!

2.2 Enkle trinn for proff grilling

- Les gjennom oppskriften og anvisningene for bruk av grillen. Med RÖSLE-kulegrillen kan du velge mellom to forskjellige tilberedningsmetoder – direkte eller indirekte grilling. På de følgende sidene finner du detaljerte anvisninger.
- Prøv ikke å spare tid ved å legge grillmaten på grillen før den har nådd riktig grilltemperatur, det er for tidlig. La trekullet brenne til det har dannet seg et tynt lag aske på kullet (la lufteåpningene være åpne, slik at ilden ikke slukker).
- Bruk en grillspade eller grilltang, ikke gaffel. Ellers siver kjøttsoften og aromaen ut, og grillkjøttet blir tørt.
- Kontroller at grillmaten passer på grillen før du lukker lokket. Det skal helst være en avstand på ca. 2 cm mellom grillstykkene.
- Ikke åpne lokket for ofte for å sjekke grillmaten. Hver gang du løfter lokket, blir det et varmetap som gjør at det tar lengre tid før maten kommer på bordet.
- Snu bare grillmaten én gang med mindre det står noe annet i oppskriften.
- Hvis du lukker lokket på grillen, dannes det ikke flammer under grillmaten, grilltiden reduseres og du oppnår et bedre grillresultat.
- Trykk aldri grillmat, f.eks. burgere, flat. Da presses kjøttsoften ut, og kjøttet blir tørt.
- Hvis du pensler maten lett med olje, blir den jevnere brun og henger ikke fast i grillristen. Pensle eller spray bare maten, ikke grillristen, med olje.

Merk:

Vask hendene og bestikket nøye i varmt vann og såpe både før og etter håndtering av ferskt kjøtt, fisk eller fjærkre. Du kan eventuelt også bruke engangshansker.

Legg aldri ferdig tilberedte matvarer tilbake på samme tallerken som det har lagt rå matvarer på.

Tin frossen grillmat i kjøleskapet, ikke i romtemperatur.

3. Tilberedning med RÖSLE-kulegrill

3.1 Klargjøring av grillen

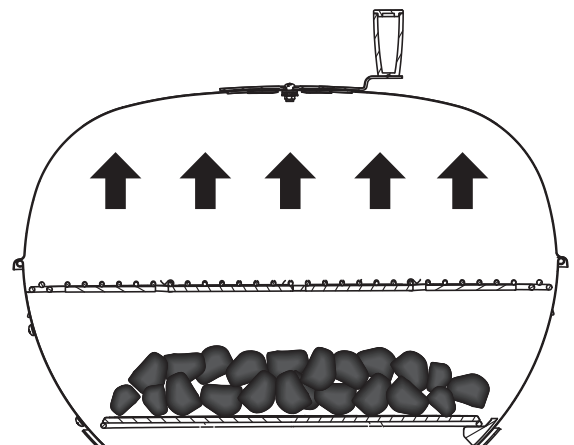
- Åpne alle luftespjeld og lokket før du tenner opp.
- **Merk:** Fjern om nødvendig oppsamlet aske fra nedre del av grillen (men først etter at kullet har slukket fullstendig). Trekull trenger oksygen for å brenne. Kontroller at lufteåpningene er fri for smuss.
- Legg tennbrikettene under laget med trekull og tenn på brikettene. (Bruk bare tennmidler iht. DIN EN 1860-3!)
- Begynn ikke grillingen før kullet er dekket med et tynt lag aske. Dette kan ta ca. 30–45 minutter. Fordel deretter kullet i henhold til ønsket grillmetode med en lang grilltang eller grillspade.

Tips: For ekstra røykaroma kan du legge røykespon eller ferske urter som rosmarin, timian eller laurbærblad i glørne. Bruk en røykeboks og legg i det du ønsker skal sette smak. Dette forhindrer at gjenstandene begynner å brenne, slik at det ikke dannes røyk.

3.2 Direkte metode

Med den direkte metoden blir maten tilberedt rett over det varme kullet. Grillmat som skal grille i under 25 minutter, grilles med den direkte metoden. Snu grillmaten etter halvparten av tiden for at den skal bli jevnt gjennomstekt. Dette gjelder f.eks. biff, koteletter, grillspyd og grønnsaker.

- Åpne alle luftespjeld.
- Legg tennbrikettene i kullristen og tenn på brikettene.
- Fyll på anbefalt mengde trekull eller grillbriketter i midten av kullristen eller i grillstarteren fra RÖSLE (fås som ekstrautstyr).
- La lokket stå åpent til trekullet er dekket med et tynt lag aske, det tar ca. 30–45 minutter.
- Fordel det varme trekullet jevnt på midten av kullristen med en grilltang eller grillspade.
- Legg grillristen over kullet. Bruk grillhansker!
- Vent ca. 5 minutter til grillristen er varm, og legg så på grillmaten.
- Lukk lokket (ventilasjons- og luftespjeldet på og luftespjeldet på grillbunnen er åpent). Du finner anbefalinger om grilltid i grillanvisningen i denne brosjyren.



Ved behov kan lokket være åpent ved denne tilberedningsmetoden.

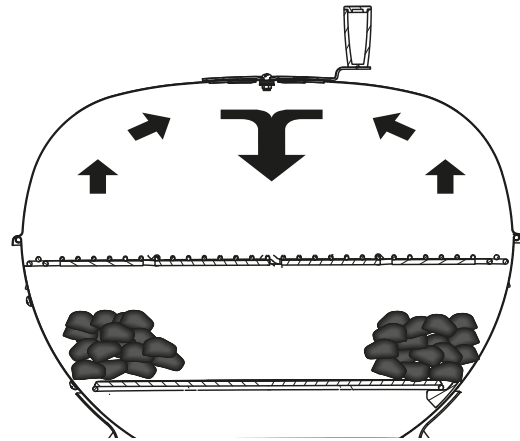
3.3 Indirekte metode

Den indirekte metoden er å anbefale ved grillmat som må ligge lengre enn 25 minutter på grillen, eller grillmat som er så ømfintlig at den vil tørke ut eller bli brent ved bruk av den direkte metoden. Ved indirekte grilling ligger grillmaten i midten, mens kullristen peker opp i midten og glørne plasseres langs kanten.

Varmen stiger opp, sirkulerer og reflekteres av lokket. Grillmaten blir stekt langsomt og jevnt fra alle sider. Du trenger ikke å snu den.

Følgende matvarer egner seg til indirekte grilling:

Kjøttstykker, kylling på kyllingholder, fjærkrestykker med bein og hel fisk som møre fiskefileter.



Merk: Ved grilling av fisk som må ligge på grillen i mer enn en time, må det ved behov legges i mer kull langs sidene (se følgende tabell). Vent i ca. 10 min. med å legge lokket på slik at kullet tar ordentlig fyr. Deretter kan du lukke lokket igjen så grillingen fortsetter.

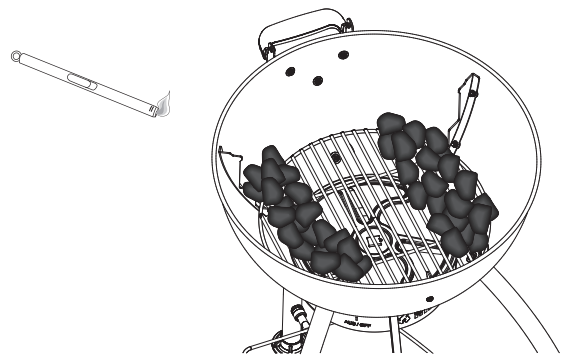
Tips: Hvis du bruker en grillstarter, kan du også få kullet til å gløde i denne. Bruk grillhansker når du tar ut grillristen på grunn av virvlende aske, og fyll på med kull. Etter påfyllingen kan grillingen fortsette.

- Åpne alle luftespjeld.
- Legg tennbrikettene (bruk bare tennmidler iht. DIN EN 1860-3) på kullristen og tenn på.
- Fyll så på anbefalt mengde trekull eller briketter fordelt jevnt på venstre og høyre side av kullristen (se illustrasjon).
- La lokket være åpent til trekullet har fått ett tynt, grått lag aske, dette tar ca. 30–45 minutter.
- Legg grillristen over kullet. Bruk grillhansker.
- Lukk så lokket og varm opp grillristen og grillen i ca. 10 minutter. Dermed overholdes de tidene som er oppgitt, for disse gjelder kun for forvarmet grill.
- Legg grillmaten på risten.
- Lukk lukket (luftespak og luftespjeld åpnet). Du finner anbefalinger om grilltid i grillanvisningen i denne brosjyren.

Tips:

Bruk grillstarteren når du tenner kullet. Den sørger for rask og jevn glød uavhengig av hva slags grillkull du bruker. Følg bruksanvisningen for grillstarteren.

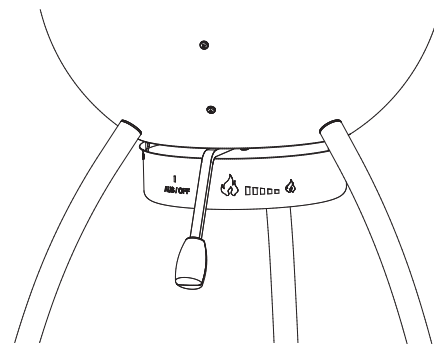
Når du har fylt grillen med glødende kull fra grillstarteren, må du la lokket stå åpent i ca. 5 minutter, slik at glørne roer seg litt. Dersom lokket lukkes med en gang, kan glørne kveles.



3.4 Luftesystem

RÖSLE-kulegrill har et optimalt luftesystem for grilling med trekull, med to lufteåpninger (oppe og nede) som regulerer lufttilførselen – og dermed temperaturen – på en effektiv måte.

- Når du skal betjene øvre lufteåpning, skyver du luftespjeldet i ønsket posisjon. Bruk **alltid** grillhansker når du gjør dette!
- Når du åpner øvre luftespjeld, strømmer det mer luft ut av kulegrillen. Grillkullet får mer oksygen, og temperaturen økes.
- Den nedre luftingen regulerer du ved å skyve spaken til "OFF", høy, middels eller lav (se flammesymbolene).
- Trekull trenger tilpasset lufttilførsel for å brenne ordentlig og nå ønsket temperatur. Når du skal tenne på kullet, må du sette spaken for nedre lufting på "høy" og åpne lokket helt. Slik kommer det nok luft i grillen til at kullet raskt tar fyr.
- Oppnådd grilltemperatur avhenger av forskjellige faktorer, som f.eks. lufttilførsel, kullets kvalitet og mengde og omgivelsestemperaturen.
- Grillteknikken avgjør hvor høy temperaturen må være i grillen. Økt lufttilførsel fører til høyere temperatur, lavere lufttilførsel gjør det mulig å grille ved lavere temperatur.
- For å øke temperaturen må du sette den nedre luftingen på "høy" og åpne den øvre luftingen helt. For å få lavere temperatur må du sette den nedre luftingen på "lav" og bare delvis åpne den øvre luftingen.
- Etter hvert som du bruker og blir kjent med grillen, vil du finne ut av hvilke lufteinnstillinger som egner seg til din grillteknikk og grillmaten du tilbereder.
- For å slukke ilden lukker du nedre og øvre lufteåpning helt.



3.5 Ta ut askebeholderen



Advarsel mot varme overflater! Fare for forbrenning på varme overflater.

Bruk alltid grillhansker!

- Når du skal ta askebeholderen ut av grillen, må du passe på at kullene er blitt kalde og har slukket helt.
- Det enkleste er å ta den ut på baksiden (under transporthåndtaket).
- Løft askebeholderen litt opp og dreii den med klokken. Nå kan den tas av ved å trekkes ned.
- Kast den kalde asken i restavfallet.
- Sett inn den tomme askebeholderen igjen i omvendt rekkefølge.
- Pass på at festene legges inn riktig på alle sider.

3.6 Grillanvising

De følgende opplysningene om stykker, tykkelse, vekt og grilltid er veiledende og kan variere. Grilltiden påvirkes av høyde, vind, utetemperatur og ønsket stekegrad.

Grill biff, fiskefileter, kyllingstykker uten bein og grønnsaker med den direkte metoden i henhold til tidsangivelsene i tabellen eller til ønsket stekegrad, og snu grillmaten en gang etter halvparten av tiden.

Grill kjøttstykker, fjærkrestykker med bein, hel fisk og tykkere biter med den indirekte metoden i henhold til tidsangivelsene i tabellen. Du kan også bruke et steketermometer som viser ønsket kjernetemperatur. Grilltidene for okse gir medium stekt kjøtt dersom ikke noe annet er oppgitt.

Temperaturområder:

Lav temperatur: ca. 120 °C

Middels temperatur: ca. 170 °C

Høy temperatur: ca. 230 °C og høyere

Okse	Tykkelse / vekt	Steketid	Temperatur
Biff: New York Strip, Porterhouse, ribbestykke, T-bonesteak eller filet	2 cm tykk	4–6 min.	ved direkte, sterk varme
	4 cm tykk	10–14 min.	ved direkte, sterk varme
	4 cm tykk	6–8 min.	brun på sterk varme og grill deretter videre i 8–10 minutter ved indirekte, sterk varme
	5 cm tykk	14–18 min.	ved direkte, sterk varme
	5 cm tykk	6–8 min.	brun på sterk varme og grill deretter videre i 8–10 minutter ved indirekte, sterk varme
Biff fra slagside	500 g til 700 g, 2 cm tykk	8–10 min.	ved direkte, sterk varme
Svin	Tykkelse / vekt	Steketid	Temperatur
Kotelett, med eller uten bein	2 cm tykk	6–8 min.	ved direkte, sterk varme
	2,5 cm tykk	8–10 min.	ved direkte, middels varme
Ribbe, smågris	0,45 kg–0,90 kg	3–4 min.	ved direkte, lav varme
Ribbe, spareribs	0,9 kg–1,35 kg	3–6 timer	ved direkte, lav varme
Ribbe Country Style med bein	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 timer	ved direkte, middels varme
Fjærkre	Tykkelse / vekt	Steketid	Temperatur
Kyllingbryst uten skinn og bein	170 g–230 g	8–12 min.	ved direkte, middels varme
Kyllinglår uten skinn og bein	120 g	8–10 min.	ved direkte, sterk varme
Kyllingbryst med bein	280 g–350 g	30–40 min.	ved indirekte, middels varme
Kyllingdeler med lårknoker		30–40 min.	ved indirekte, middels varme
Kyllingvinger	50 g–80 g	18–20 min.	ved direkte, middels varme
Kylling, hel	1,2 kg–1,8 kg	45–90 min.	ved indirekte, middels varme
Kalkun, hel, uten stuffing	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 timer	ved indirekte, lav varme
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 timer	ved indirekte, lav varme
Fisk og skaldyr	Tykkelse / vekt	Steketid	Temperatur
Fiskefilet eller -skiver	per 1 cm	3–5 min.	ved direkte, sterk varme
	per 2,5 cm	8–10 min.	ved direkte, sterk varme
Fisk, hel	500 g	15–20 min.	ved indirekte, middels varme
	1,5 kg	30–45 min.	ved indirekte, middels varme
Grønnsaker	Tykkelse / vekt	Steketid	Temperatur
Maiskolber		10–15 min.	ved direkte, middels varme
Sopp: Shiitake eller sjampinjong / portabella		8–10 min. 10–15 min.	ved direkte, middels varme / ved indirekte, middels varme
Løk, halvert / i skiver	1,0 cm tykk	8–10 min. 35–40 min.	ved direkte, middels varme / ved indirekte, middels varme
Potet: stykk / i skiver	1,0 cm tykk	12–14 min. 45–60 min.	ved direkte, middels varme / ved indirekte, middels varme

4. Vedlikehold, rengjøring og oppbevaring

- Forsikre deg om at grillen er avkjølt ved å kontrollere temperaturen i termometeret.
- Forsikre deg om at kullet er helt uten glør. La trekullet avkjøle lenge nok.
- Ta ut grillristen og kullristen.
- Ta asken ut av kule og askebeholderen.
- Rengjør grillen med et mildt rengjøringsmiddel og vann. Skyll grundig med rent vann og tørk av overflatene.
- Grillristene trenger ikke rengjøres etter hver bruk. Løsne bare avlagringer med RÖSLE barbecue-rengjøringsbørste eller en myk stålbørste. Tørk deretter av med en fuktig klut.
- For å sikre grillen en lang levetid anbefaler vi å dekke til grillen med et passende RÖSLE grilltrekk etter at grillen er avkjølt for å beskytte den mot påvirkning fra vær og vind. For å unngå at det samler seg opp fuktighet, bør du ta av trekket etter regnvær. La grill og grilltrekk tørke helt.

Hvis du følger disse rådene, vil du kunne ha glede av din RÖSLE-kulegrill i mange år.

5. Garanti

Alle RÖSLE-produkter gjennomgår mange trinn med planlegging og testing fra utviklingsfasen til ferdig serieproduksjon. Det brukes utelukkende materialer og råstoffer av høy kvalitet i produksjons- og monteringsfasen, samt de nyeste metodene for kvalitetssikring. Bare slik kan vi sikre at RÖSLE-kundene får den forventede kvaliteten som lar dem ha stor glede av produktene i mange år.

Dersom en artikkel mot formodning ikke skulle innfri disse kravene, gjelder følgende garantiperioder:

Grill- og kullrist	2 år
Emaljert grillkule og lokk (ved gjennomrusting og brannskader)	10 år
Alle andre deler	2 år

Forutsetning er at artikkelen settes sammen og brukes i henhold til den medfølgende anvisningen. RÖSLE står fritt til å be om kjøpsbevis (ta derfor godt vare på regningen eller kvitteringen).

Den begrensede garantien gjelder bare for reparasjon eller utskiftning av komponenter som påføres skade ved normal bruk. Dersom RÖSLE bekrefter skaden og aksepterer reklamasjonen, vil RÖSLE enten reparere eller skifte ut den/de berørte delene uten kostnader. Dersom du må sende inn en skadet del, må du betale porto det koster å sende pakken til RÖSLE, så betaler RÖSLE porto det koster å sende den reparerte eller nye delen tilbake til deg.

Denne begrensede garantien gjelder ikke svikt eller driftsvansker som er forårsaket av uhell, misbruk, feil bruk, forandringer, feil betjening, force majeure, vilkårlige skader, feil montering, feil vedlikehold eller feil service. I tillegg bortfaller garantien dersom normalt vedlikehold og normal rengjøring ikke er gjennomført jevnlig. Garantien dekker heller ikke tilstandsforandringer eller skader forårsaket av ekstreme værforhold som hagl, jordskjelv eller orkaner, samt fargeforandringer på grunn av direkte solstråling eller kontakt med kjemikaler.

Relevante garantikrav vedrørende salgbarhet og egnethet er begrenset til de garantiperiodene som er uttrykkelig nevnt i denne innskrenkede garantien. I noen rettskretser er slike begrensninger for gyldighetstiden på en implisert garanti ikke tillatt, slik at denne begrensningen eventuelt ikke gjelder for deg.

RÖSLE tar intet ansvar for eventuelle særskilte, indirekte skader eller følgeskader av noe slag. I noen rettskretser er utelukkning eller begrensning med hensyn til følgeskader ikke tillatt, slik at denne begrensningen eller utelukkningen eventuelt ikke gjelder for deg.

Vi fraskriver oss ethvert ansvar for skader som oppstår på produkter fra andre produsenter ved innsats og bruk av RÖSLE-produkter, og som er forårsaket av feil betjening, feil montering eller f.eks. uhell.

RÖSLE gir ingen personer eller firmaer rett til å inngå noen forpliktelser eller gi garanti i RÖSLEs navn i forbindelse med kjøp, montering, bruk, demontering, retur eller anvendelse av RÖSLEs produkter. Slike fremsendinger er ikke forpliktende for RÖSLE.

6. Kassering

Ditt nye apparat ble beskyttet av emballasjen på sin vei til deg. Alle emballasjematerialene er miljøvennlige og kan gjenvinnes. Gjør en innsats for miljøet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte. Ta kontakt med forhandleren eller din lokale gjenvinningsstasjon for informasjon om gjenvinning.

Overlat ikke emballasjen eller deler av den til barn.

Plast og annet emballasjemateriale medfører kvelningsfare.

Gamle apparater er ikke verdiløst skrot. Gjennom miljøvennlig kassering kan verdifulle råstoffer gjenvinnes. Ta kontakt med lokale myndigheter for informasjon om miljøvennlig og riktig kassering av apparatet.

7. Tekniske data

	RÖSLE No.1 Belly F50
Utstyr	
Lokk og grillbunn	porselensemaltjert
Lokkhengsel	✓
Termometer i lokket	✓
Grillrist	Stål, forkrommet
Kullrist	Standard
Grillområde	
Grillflate i cm ²	1885
Diameter grillrist i cm	49
Mål og vekt	
Bredde i cm	74
Dybde i cm	67
Høyde i cm med åpent lokk	141
Høyde i cm med lukket lokk	106
Høyde på grillristen	80
Vekt i kg, ca.	11,5




Med forbehold om tekniske endringer og feil.
Målene og vektangivelsene er omtrentlige verdier.

8. Tilbehør

Følgende tilbehør fås kjøpt til RÖSLE-grillen:



Du finner mer grilltilbehør og utstyr under www.roesle-bbq.de









Tilbehør

	25042	Grilltrekk Sport / Belly F50
	25041	Bestikkholder Sport / Belly F50
	25036	Kulltang, 50 cm





	25039	Grillstarter, rustfritt stål
	25031	Grillhansker i lær
	25037	Grillformer i aluminium, 5 stk.

Grillutstyr

	25050	Barbecue-grillspade
	25053	Barbecue-rengjøringsbørste
	25054	Barbecue-grilltang 40 cm
	25056	Barbecue-pensel, rund
	25055	Barbecue-løfter XL
	25063	Barbecue-grillskrape
	25061	Grilltang, bøyd
	25062	Grilltang, rett
	25064	Spisstang


	25065	Tang til fiskebein
	25058	Marinadesprøyte 50 ml
	25060	Barbecue-fjærkresaks
	25066	Gourmet-termometer
	25067	Kjøtt- og fisketermometer
	25086	Barbecue-kjernetemperaturmåler
	25076	Røykeboks
	25082	Burgerpresse


	25078	Stek- og ribbeholder
	25069	Grillspyd (4 stk.)
	25078	Kyllingholder
	25168	Aromapinner i trevirke av or (2 stk.)

	25081	Potetholder
	25071	Fiskeholder
	25163	Pizzastein, rund 30 cm
	25075	Grillplate, rund 40 cm

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs igenom hela instruktionen och följande anvisningar noggrant, **innan du monterar och använder klotgrillen**. Förvara bruksanvisningen på en säker plats, så att du alltid kan kontrollera detaljer vid behov. Alla föreskrifter i denna bruksanvisning måste följas.

 Varning, fara! Om du hittar den här symbolen i bruksanvisningen, så ber vi dig att vara särskilt försiktig och noggrann.

 Varning, het yta! Risk för brännskador pga. het yta.
Använd alltid skyddshandskar!

Att inte följa dessa säkerhetsanvisningar och försiktighetsåtgärder kan leda till mycket allvarliga olycksfall eller materialskador genom brand och explosion.

Varning! Avsedd användning:

Denna klotgrill får användas för grillning med träkol i syfte att tillaga grillad mat. Annan användning är inte tillåten och kan vara farlig. Användning av klotgrillen som en eldstad är inte heller tillåtet.

OBSERVERA! SE TILL ATT INGA BARN VISTAS I NÄRHETEN AV GRILLEN!




ÖVERVAKA ALLTID GRILLEN VID ANVÄNDNING!


Använd RÖSLE Klotgrill enbart på det sätt som beskrivs.




Do not use the barbecue in a confined and / or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats.
Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

 Grillning betyder en ökad brandrisk. Se till att det finns en brandsläckare tillgänglig om en olycka eller ett tillbud skulle inträffa.

 **WARNING LIVSFARA!** Använd inte sprit, bensin eller andra lättantändliga vätskor för att tända grillen eller tända den igen efter att den slocknat! Använd enbart braständare som motsvarar EN 1860-3!

 Om du använder tändvätska, var försiktig så att den inte hamnar utanför grillen. Skulle det råka skvätta utanför, så torka genast upp tändvätskan och släng trasan.

 Håll inte tändvätska och placera inte träkol som impregnerats med tändvätska på brinnande, heta eller varma träkol. Vid tändningen av kolen kan stickflammar och explosionsliknande puffar uppstå, som kan leda till livshotande skador. Förslut tändvätskan efter användningen och förvara den på säkert avstånd från grillen.

WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.

Do not use indoors!"

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!

Use only firelighters complying to EN 1860-3!

WARNING! Keep children and pets away!



WARNING! Barn och husdjur får aldrig vistas nära en het grill utan uppsikt.



WARNING! Den här klotgrillen blir mycket het och får inte flyttas medan den används.

Ytterligare anvisningar om risker



Använd inte grillen i slutna rum, eftersom det leder till att giftiga gaser samlas, vilket kan förorsaka svåra och i värsta fall dödliga skador.



Använd den här grillen enbart utomhus på en väl ventilerad plats. Använd inte grillen i ett garage, inne i en byggnad, i korridorer mellan byggnader eller på någon annan inbyggd plats.



Använd aldrig grillen under brännbara tak, regnskydd osv.

- En icke sakkunnig montering kan leda till risker. Håll dig exakt till den separat bifogade monteringsinstruktionen. Använd inte den här grillen innan alla komponenterna har monterats korrekt. Säkerställ att behållaren för uppsamling av aska har fästs under grillklotet innan du tänder grillen.
- Var alltid försiktig när du hanterar grillen. Grillen blir het vid användning. Lämna aldrig grillen utan uppsikt under användningen.
- Denna klotgrill blir mycket het. Vid användning får den bara vidröras där det är nödvändigt för hanteringen och med lämpliga grillhandskar.
- Använd alltid grillhandskar vid grillning och inställning av ventilationsöppningarna, samt vid användning av skorstenståndare.
- Vänta tills grillen svalnat innan du flyttar den.
- Utför inga ändringar på produkten.
- Använd aldrig skadade delar eller skadade tillbehör.
- Tillverkaren kan inte ställas till ansvar för skador som orsakats av icke sakkunnig, oförsiktig eller icke avsedd användning.
- Tillverkaren tar inte ansvar för skador som uppkommer vid användning av grillen eller för krav från tredje part.
- Endast för privat bruk!
- Den här grillen får endast användas med ett minsta avstånd på 1,5 m till brännbart och värmekänsligt material. Brännbara material är exempelvis (men inte uteslutande) trä, behandlade trägol, träterrasser och träkonstruktioner.
- Lägg alltid ut briketter eller träkol på det undre kolgallret.
- Använd inte kläder med fladdrande ärmar medan du tänder eller använder grillen.
- Skydda dig mot gnistor och heta fettstänk. För att skydda kläderna rekommenderar vi att du använder ett grillförkläde.
- Placera alltid grillen på en stabil, vindsyddad och plan yta.
- Låt locket vara öppet när du tänder träkolen och medan den brinner ner till glöd så att elden får tillräckligt med syre.

- Kontrollera aldrig om grill- eller kolgallret, askan, träkolen eller grillen är varm genom att röra vid dem.
- Håll inte på vatten för att undertrycka stickflammor eller för att släcka glöden i grillen. Den porslinsmaljerade ytan kan skadas vid släckning med vatten. Stäng istället den undre ventilationsöppningen så mycket som behövs och stäng locket.
- Släck kolet efter grillningen genom att stänga alla ventilationsöppningar och stänga locket.
- Använd alltid grillhandskar vid tillagning av mat, inställning av ventilationsöppningar, påfyllning av träkol och hantering av termometer eller lock. Använd grillbestick med långa, värmeståliga handtag.
- Lägg aldrig het aska eller briketter som fortfarande glöder i avfallet. Brandrisk! Vänta tills askan och kolresterna har slocknat helt och svalnat innan du kasserar dem i lämplig fraktion.
- Sug aldrig upp aska med dammsugaren!
- Håll grillytan fri från antändliga gaser och vätskor (t.ex. bränsle, alkohol mm.) och från andra brännbara material.
- När du tänder träkolen med en elektrisk braständare, följ den bruksanvisning som medföljer braständaren.
- Håll elektriska kablar borta från grillens heta ytor och från välanvända områden.
- Konsumtion av alkohol och/eller receptbelagda eller icke receptbelagda mediciner kan påverka användarens förmåga att montera grillen och använda den på ett säkert sätt.
- Denna grill är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och/eller kunskap, om de inte övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet eller har fått anvisningar om hur grillen skall användas av en sådan person.
- RÖSLE Klotgrill är inte avsedd för montering i eller på husbilar, husvagnar och båtar.
- Klä aldrig grillkammaren med folie. Detta kan leda till att fett inte kan rinna av, så att det samlas på folien och antänds.
- VARNING! Genom att klä grillkammaren med aluminiumfolie hindras luftflödet. När du grillar med den indirekta metoden kan du istället använda droppbrickor för att fånga upp vätska som droppar från köttet.
- Använd inga vassa eller spetsiga föremål för att rengöra grillgaller eller ta bort askan. Det kan leda till att ytan skadas.
- Använd inte starka rengöringsmedel på grillgallren eller grillen. Det kan leda till att ytan skadas.
- Flytta inte grillen uppför höga avsatser/trappsteg eller över mycket ojämn terräng.
- Grillen måste regelbundet rengöras ordentligt.
- För att skydda det du grillar och grillen bör du inte låta temperaturen bli högre än 350 °C. För höga temperaturer kan deformera grillens delar.
- VARNING! Max.gräns för påfyllning av träkol:

No. 1 Belly F50: max. 1,5 kg träkol eller grillbriketter



Under grillningen kan det uppstå hälsofarliga kemiska och giftiga biprodukter. Det gäller särskilt om du använder grillen på fel sätt eller om du använder en olämplig braständare. De kan leda till cancer, havandeskapsproblem och andra följdskador.

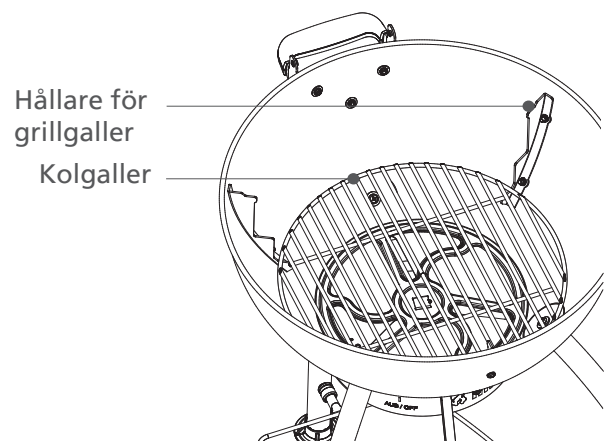
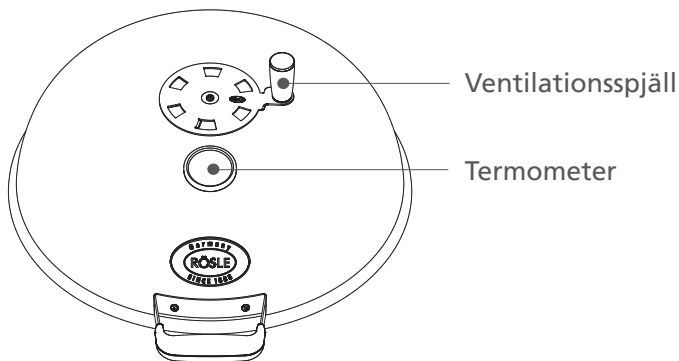
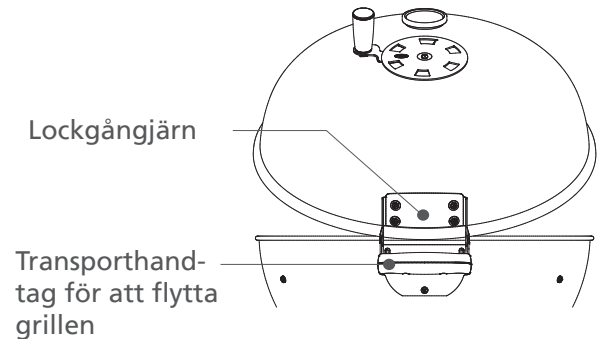
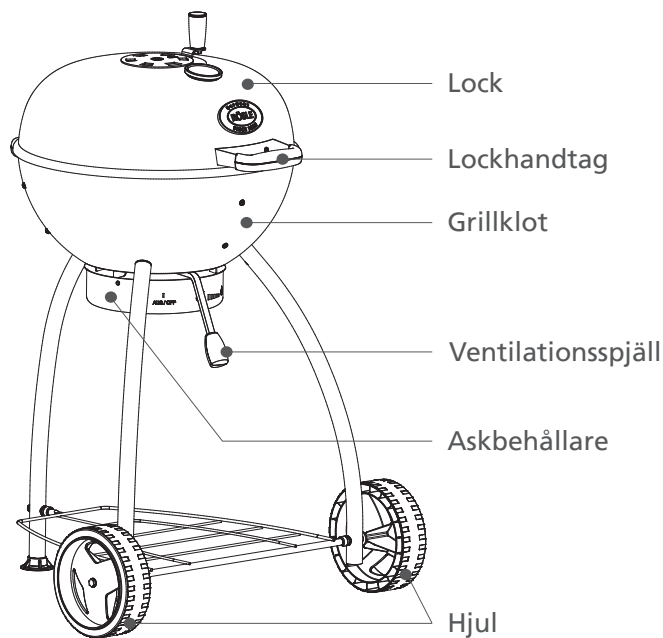
Kära RÖSLE-kund,

tack för att du bestämt dig för en klotgrill med hög kvalitet från företaget RÖSLE. Ett riktigt gott val, om vi får säga det själva. För att du ska ha glädje av den under många år framöver, ber vi dig läsa igenom följande produktinformation, anvisningarna för optimal hantering och skötsel och våra säkerhetsrekommendationer.

Alla fördelar i sammanfattning:

- Praktiskt lockgångjärn
- Bekväm arbetshöjd på 80 cm för ergonomisk hantering
- Stor termometer som är lätt att läsa av på locket, visning både i °C och °F
- Høgt lock som ger gott om plats för tillbehör och mat
- Handtaget på locket är perfekt placerat och blir därför inte varmt
- Klot av stål i hög kvalitet, helt och hållet porslinsemaljerat
- Ventilationsöppning med exakt inställning (öppning höjer temperaturen och stängning minskar den)

1. RÖSLE Klotgrill – detaljbeskrivning



2. Före grillningen – att ta grillen i drift


Ställ RÖSLE Klotgrill på ett horisontellt och stabilt underlag. Se till att behållaren för aska är korrekt isatt och att alla skjutspjäll för ventilation är öppna innan du tänder kolen. Vi rekommenderar att du använder i handeln vanliga tändkuber (enligt EN 1860-3) istället för tändvätska när du ska tända kolen. För att uppnå en konstant och hög värme rekommenderar RÖSLE användning av träkol eller grillbriketter av hög kvalitet. Kontrollera att träkolets kvalitet är märkt med DIN-logotypen. Förvara kolen på en torr plats.

För en grilltid på ca 1 timme behöver du ungefär 1 kg vanliga grillbriketter. Använder du träkol krävs ca 1,5 kg. Varning! Max.gräns för påfyllning av träkol:

No. 1 Belly F50: max. 1,5 kg träkol eller grillbriketter

- Låt bränslet bilda glöd under slutet lock under minst 30 minuter när du använder grillen för första gången.

2.1 Tända grillen

- Sätt i kolgallret, lägg på tändkuber (av den typ som du köper i en vanlig affär) och tänd dem.
 Använd inga vätskor som bensin, sprit eller liknande flytande vätskor för att hjälpa tändningen. Så snart som tändkuberna brinner kan du lägga grillbriketter på dem. Se till att de brinnande grillbriketterna inte kommer i direkt kontakt med grillens väggar. Låt kolen brinna ca 30–45 minuter med öppet lock, tills de glöder jämnt och omges av ett tunt asklager. Först då börjar du grilla.
- Håll **aldrig** tändvätska eller placera kol som dränkts in med tändvätska på heta eller varma kol!

2.2 Grillproffs med några enkla knep

- Läs igenom receptet och leta efter anvisningarna om hur du ska ställa in grillen. Med RÖSLE Klotgrill kan du välja mellan två tillagningsmetoder – direkt eller indirekt. På följande sidor hittar du mer specifika anvisningar.
- Försök inte att spara tid genom att lägga maten på grillen för tidigt, innan den har uppnått den rätta grilltemperaturen. Låt träkolen brinna tills ett lätt, tunt skikt av aska har bildats på kolen (låt ventilationsspjället vara öppet, så att elden inte slocknar).
- Använd en grillspade eller en grilltång, inte en gaffel. Sky och arom lämnar maten om du sticker i den och maten blir torr.
- Kontrollera om maten passar på grillen innan du stänger locket. Ett avstånd på ca 2 cm mellan de enskilda bitarna/rätterna är bäst.
- Öppna inte locket hela tiden för att titta på det som tillagas. Varje gång locket öppnas försvinner värme, och maten behöver längre tid för att bli klar.
- Vänd maten en enda gång om det inte står något annat i receptet.
- Om du stänger grillens lock kan inga lågor uppstå under maten, tillagningstiden minskas och du får ett bättre grillresultat.
- Tryck aldrig på maten för att platta ut den – t.ex. en hamburgare. Då trycker du ut köttsaften och maten torkar ut.
- Om du penslar dina maträtter lätt med olja bryns de jämnare och bränner inte fast på grillgallret. Pensla eller spreja olja enbart på maten, inte på grillgallret.

Observera!

Tvätta händer och bestick noggrant med varmt vatten och diskmedel både före och efter att du hanterat färskt kött, fisk eller fågel. Du kan också använda engångshandskar.

Lägg aldrig tillagad mat på ett fat där rå mat tidigare förvarats.

Tina inte upp det du vill grilla i rumstemperatur. Låt det tina i kylskåpet.

3. Grilla på RÖSLE Klotgrill

3.1 Förbereda grillen

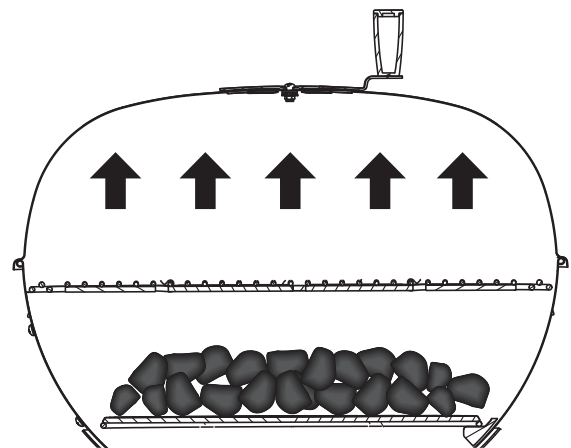
- Öppna alla ventilationsspjäll och locket innan du tänder elden.
- **OBS!** Avlägsna vid behov aska som har samlats i grillens nedre område (bara efter det att kolen har slocknat fullständigt). Träkol behöver syre för att brinna. Kontrollera att ventilationsöppningarna är fria från föroreningar.
- Placera tändkuber under träkolsskiktet och tänd dem. (Använd enbart braständare som motsvarar DIN EN 1860-3!)
- Börja inte med grillningen innan kolen täcks av ett tunt skikt av aska. Detta dröjer ca 30–45 minuter. Ordna sedan kolen med en lång tång eller en kolspade så att de passar för den grillmetod du vill använda.

Tips: För att få extra rökarom kan du lägga träflisor med rökarom eller färska örter som rosmarin, timjan eller lagerblad i glöden. Använd en arombox och lägg träflisorna eller örterna i den. På så vis undviker du att de bränns utan att bilda någon rök.

3.2 Den direkta metoden

Med den direkta metoden tillreds maten direkt över de förberedda kolen. Maträtter som behöver mindre än 25 minuter för att bli färdiga grillas med den direkta metoden. För en jämn genomstekning bör man vända det man grillar efter halva tillagningstiden. Det här gäller exempelvis steaks, kotletter, grillspett och grönsaker.

- Öppna alla ventilationsspjäll
- Placera tändkuber på kolgallret och tänd dem
- Fyll på den rekommenderade mängden träkol eller grillbriketter i mitten av kolgallret eller i skorstenständern från RÖSLE (kan köpas som tillval)
- Lämna locket öppet tills träkolen täckts med ett tunt lager aska. Detta tar ca 30–45 minuter
- Fördela de heta träkolen jämnt i mitten av kolgallret med en grilltång eller en kolspade
- Placera grillgallret över kolen. Använd grillhandskar
- Vänta cirka fem minuter så att grillgallret blir ordentligt varmt och lägg sedan på grillstycket.
- Stäng locket (se till att ventilations- och tilluftsspjäll i grillskålen är öppna). I grillanvisningarna i denna broschyr hittar du rekommenderade grilltider



Om det behövs kan du lämna locket öppet vid denna grillmetod.

3.3 Den indirekta metoden

Den indirekta metoden rekommenderas för maträtter som behöver längre tillagningstid än 25 minuter eller som är så känsliga att de torkar eller bränner fast med den direkta grillmetoden. Vid indirekt grillning läggs glöden på kolgallret, så att den befinner sig på sidan om och under maten.

Värmen stiger uppåt, cirkulerar och reflekteras av det stängda locket. Maten tillreds långsamt och jämnt från alla sidor. Den behöver inte vändas.

Följande maträtter lämpar sig för indirekt grillning:

Stycken av stek, helstekt kyckling på spett, kycklingdelar med ben och hela fiskar samt fina fiskfiléer.

OBS! När det gäller kött som kräver mer än en timmes tillagningstid måste man vid behov fylla på mer kol (se följande tabell). Vänta ca 10 minuter med uppfällt lock, tills de nya kolen brinner ordentligt. Stäng sedan locket igen och låt tillredningen fortsätta.

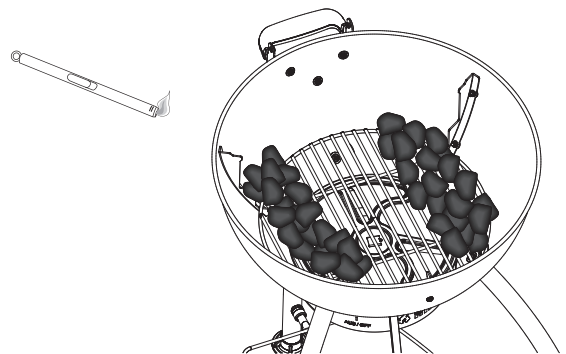
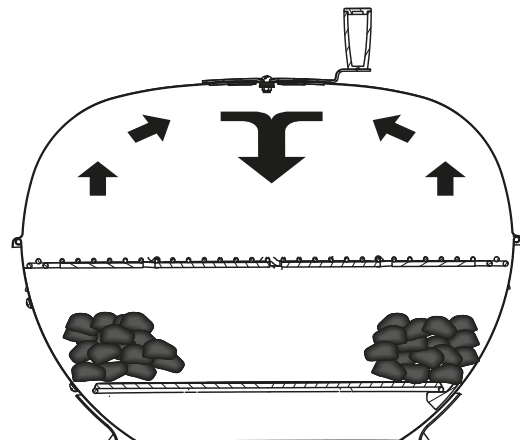
Tips: Om du använder en skorstenständare kan du låta kolen bli glödande i den. Ta nu bort grillgallret – använd handskar eftersom askan virvlar upp – och fyll på kolen. I det här fallet kan tillredningen fortsätta direkt efter påfyllningen.

- Öppna alla ventilationsspjäll
- Lägg tändkuberna (använd enbart braständare som motsvarar DIN EN 1860-3!) på kolgallret och tänd dem.
- Fyll nu på rekommenderad mängd träkol eller briketter jämnt fördelat till vänster och höger sida av kolgallret (se bild).
- Lämna locket öppet tills träkolen täckts med ett tunt lager grå aska. Detta tar ca 30–45 minuter.
- Placera grillgallret över kolen. Använd grillhandskar.
- Stäng sedan locket och låt grill och grillgaller värmas upp i tio minuter. Det gör att du kan följa de angivna tillagningstiderna, eftersom de gäller för föruppvärmd grill.
- Lägg maten på grillgallret.
- Stäng locket (se till att tilluftsspjäll och ventilationsspjäll är öppna). I grillanvisningarna i den denna broschyr hittar du rekommenderade grilltider.

Tips:

Använd om möjligt en skorstenständare för att tända grillkolen. Då får du snabbt en jämn glödbädd, oavsett vilken sorts grillkol du använder. Följ anvisningarna i skorstenständarens bruksanvisning.

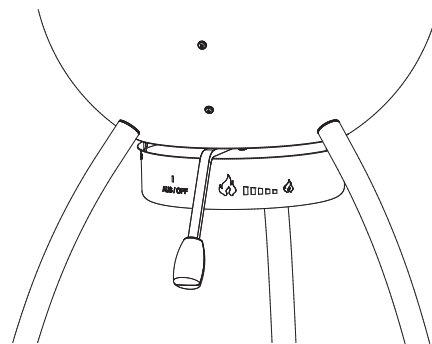
När du har fyllt på med glödande grillkol från skorstenständaren i grillen lämnar du locket öppet i cirka fem minuter så att den nya glöden hinner dämpa sig lite. Om du stänger locket med en gång finns det risk för att glöden kvävs.



3.4 Ventilationssystem

RÖSLE Klotgrill har ett optimalt ventilationssystem för grillning med träkol, eftersom lufttillförseln – och därmed temperaturen – kan regleras effektivt med två ventilationsöppningar (uppe och nere).

- Du reglerar luftinsläppet i den övre ventilationsöppningen genom att föra ventilationsspjället till önskad position. Använd **alltid** grillhandskar!
- När du öppnar den övre ventilationsöppningen ökar luftflödet i klotgrillen. Grillkolen får mer syre och temperaturen ökar.
- När det gäller den undre ventilationsöppningen skjuter du upp spaken som står på "OFF". Du kan välja högt, medelhögt eller lågt läge (lägena är markerade med symboler som visar lågor).
- För att brinna bra och producera den önskade temperaturen behöver träkol en lämplig lufttillförsel. När du vill tända kolen ställer du spaken för den nedre ventilationsöppningen i "högt läge" och öppnar locket helt och hållet. På så sätt kommer tillräckligt med luft in i grillen för att snabbt tända kolen.
- Den grilltemperatur som uppnås beror på olika faktorer, som t.ex. lufttillförsel, kvalitet på och mängd av träkol samt omgivningstemperatur.
- Beroende på vilken grillteknik som används behövs en högre eller en lägre temperatur i grillen. En större lufttillförsel leder till en högre temperatur, en mindre lufttillförsel gör det möjligt att grilla vid en lägre temperatur.
- För att höja temperaturen ställer du in den nedre ventilationsöppningen på "högt läge" och öppnar den övre ventilationsöppningen helt och hållet. För att sänka temperaturen ställer du in den nedre ventilationsöppningen på "lågt läge" och öppnar den övre ventilationsöppningen enbart delvis.
- När du använder din grill kommer du med tiden att lära dig vilken ventilationsinställning som bäst passar din grillteknik och den mat du grillar.
- För att släcka elden stänger du den undre och den övre ventilationsöppningen helt och hållet.



3.5 Ta loss askbehållaren



Varning, het yta! Risk för brännskador pga. het yta.

Använd alltid skyddshandskar!

- Se till att kolen inte glöder längre och har svalnat innan du tar ut askbehållaren ur grillen.
- Det är lättast att ta loss behållaren på baksidan av grillen (under transporthandtaget).
- Lyft i askbehållaren och vrid den moturs. Sedan kan du ta loss den genom att dra nedåt.
- Kassera den kalla askan i lämplig fraktion.
- Sätt tillbaka den tomma askbehållaren genom att följa instruktionerna i omvänd ordning.
- Se till att behållaren sitter i ordentligt på alla sidor.

3.6 Grillanvisningar

Följande uppgifter om bitar, tjocklek, vikt och grilltider är riktlinjer och inga absoluta regler. Grilltider påverkas av höjd, vind, yttemperatur och önskad genomstekning.

Grilla steaks, fiskfiléer, kycklingdelar utan ben och grönsaker med den direkta metoden under den tid som anges i tabellen, eller tills önskad genomstekning erhålls, och vänd maten en gång när halva tiden gått.

Grilla delar av stek, kycklingdelar med ben, hel fisk och tjockare fiskbitar med den indirekta metoden under den tid som anges i tabellen. Alternativt kan en stektermometer som visar önskad kärntemperatur användas. Grilltiderna för nötkött avser en medelhög genomstekning (medium) om inget annat anges.

Temperaturintervall:

Låg temperatur: ca 120 °C

Medelhög temperatur: ca 170 °C

Hög temperatur: ca 230 °C och uppåt

Nötkött	Tjocklek/vikt	Grilltid	Temperatur
Steak: New York, Porterhouse, kotlett, T-benstek eller filé	2 cm tjock	4–6 min.	vid direkt, hög värme
	4 cm tjock	10–14 min.	vid direkt, hög värme
	4 cm tjock	6–8 min.	bryn vid stark värme och grilla därefter 8–10 minuter vid indirekt, hög värme
	5 cm tjock	14–18 min.	vid direkt, hög värme
	5 cm tjock	6–8 min.	bryn vid stark värme och grilla därefter 8–10 minuter vid indirekt, hög värme
Flankstek	500 g till 700 g, 2 cm tjock	8–10 min.	vid direkt, hög värme
Fläsk	Tjocklek/vikt	Grilltid	Temperatur
Kotlett, med eller utan ben	2 cm tjock	6–8 min.	vid direkt, hög värme
	2,5 cm tjock	8–10 min.	vid direkt, medelhög värme
Revbensspjäll (spädgris)	0,45 kg–0,90 kg	3–4 min.	vid direkt, låg värme
Revbensspjäll, spareribs	0,9 kg–1,35 kg	3–6 timmar	vid direkt, låg värme
Revbensspjäll "country style" med ben	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 timmar	vid direkt, medelhög värme
Fågel	Tjocklek/vikt	Grilltid	Temperatur
Kycklingbröst utan skinn eller ben	170 g–230 g	8–12 min.	vid direkt, medelhög värme
Kycklinglår utan skinn eller ben	120 g	8–10 min.	vid direkt, hög värme
Kycklingbröst med ben	280 g–350 g	30–40 min.	vid indirekt, medelhög värme
Kycklingdelar med ben i låren		30–40 min.	vid indirekt, medelhög värme
Kycklingvingar	50 g–80 g	18–20 min.	vid direkt, medelhög värme
Hel kyckling	1,2 kg–1,8 kg	45–90 min.	vid indirekt, medelhög värme
Hel kalkon, utan fyllning	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 timmar	vid indirekt, låg värme
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 timmar	vid indirekt, låg värme
Fisk och skaldjur	Tjocklek/vikt	Grilltid	Temperatur
Fiskfiléer eller skivor	1 cm tjocka	3–5 min.	vid direkt, hög värme
	2,5 cm tjocka	8–10 min.	vid direkt, hög värme
Hel fisk	500 g	15–20 min.	vid indirekt, medelhög värme
	1,5 kg	30–45 min.	vid indirekt, medelhög värme
Grönsaker	Tjocklek/vikt	Grilltid	Temperatur
Majskolvar		10–15 min.	vid direkt, medelhög värme
Svamp: Shiitake eller champinjoner / Karljohanssvamp		8–10 min. 10–15 min.	vid direkt, medelhög värme / vid indirekt, medelhög värme
Lök i halvor / i skivor	1,0 cm tjocka	8–10 min. 35–40 min.	vid direkt, medelhög värme / vid indirekt, medelhög värme
Potatis: hel / i skivor	1,0 cm tjocka	12–14 min. 45–60 min.	vid direkt, medelhög värme / vid indirekt, medelhög värme

4. Underhåll, rengöring och förvaring

- Försäkra dig om att grillen har svalnat genom att du kontrollerar termometerns temperatur.
- Säkerställ att kolen inte längre innehåller någon glöd. Låt träkolen svalna under en tillräckligt lång tid.
- Ta ur grillgallret och kolgallret.
- Avlägsna askan från grillklotet och ur askbehållaren.
- Rengör grillen med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Skölj grundligt med rent vatten och torka av ytor.
- Grillgallren behöver inte rengöras efter varje användning. Lösgör helt enkelt avlagringar med RÖSLEs rengöringsborste för grill eller en mjuk borste av rostfritt stål. Torka därefter med en fuktad duk.
- För att din grill ska hålla länge rekommenderar vi att du skyddar den mot omgivningens påverkan med en RÖSLE Skyddshuv när den svalnat helt. För att förhindra kondens ska skyddshuven tas av efter ett regn. Låt sedan grillen och skyddshuven torka fullständigt.

Om du följer dessa råd kommer du att kunna glädja dig åt din RÖSLE Klotgrill i många år.

5. Garanti

Alla RÖSLE-produkter genomgår flera steg med planering och utprovning från konceptet och fram tills de är färdiga för serieproduktion. Vid tillverkning och montering används enbart material av hög kvalitet och de modernaste metoderna för kvalitetssäkring. Bara på detta sätt kan vi vara säkra på att RÖSLE-kunder får den förväntade kvaliteten och att produkterna kommer att vara till glädje för dem under många år.

Om en produkt mot förväntan inte skulle motsvara dessa krav gäller följande garantitider:

Grill-och kolgaller	2 år
Emaljerat grillklot och lock (vid genomrostning och brännskador)	10 år
Alla övriga delar	2 år

En förutsättning för garantin är att produkten har monterats och använts i enlighet med den medföljande instruktionen. RÖSLE har rätt att begära ett köpbevis (spara därför kvittot eller fakturan).

Den begränsade garantin gäller enbart för reparation eller ersättning av komponenter som visat sig felaktiga vid normal användning. Om RÖSLE bekräftar felstatus och accepterar reklamationen, reparerar eller ersätter RÖSLE den/de aktuella komponenterna utan kostnad. Om du behöver skicka in en felaktig komponent måste du betala portokostnaderna till RÖSLE i förväg, så att RÖSLE kan skicka den reparerade eller nya komponenten till dig utan kostnad.

Denna begränsade garanti utsträcker sig inte till fel eller driftproblem på grund av olycksfall, missbruk, felaktigt bruk, förändring, felaktig användning, våldsam åverkan, avsiktlig skada, felaktig montering eller felaktigt underhåll resp. felaktig service. Därutöver gäller inte garantin om normala underhålls- och rengöringsarbeten inte har utförts regelbundet. En försämring av produktens status eller en skada på grund av extrema väderleksförhållanden som hagel, jordbävning eller cykloner, samt färgförändringar på grund av direkt solbestrålning eller kontakt med kemikalier täcks inte heller av denna garanti.

De underförstådda garantierna vad gäller säljbarhet och lämplighet begränsas till de garantitider som anges i denna uttryckligen begränsade garanti. Inom vissa jurisdiktioner är sådana inskränkningar vad gäller garantitiden för underförstådd garanti inte tillåtna, varför denna inskränkning i förekommande fall inte gäller dig.

RÖSLE fransäger sig allt ansvar för specifika indirekta skador eller följdskador. Inom vissa jurisdiktioner är ett uteslutande eller en inskränkning vad gäller följdskador inte tillåten, varför denna inskränkning eller detta uteslutande i förekommande fall inte gäller dig.

Inget ansvar kan övertas för skador som genom felaktig hantering, montering eller t.ex. genom ett olycksfall uppstår på andra tillverkares produkter till följd av användning och bruk av RÖSLE-produkter.

RÖSLE befullmäktigar inga personer eller företag att i RÖSLEs namn överta några som helst förpliktelser eller ansvar i samband med försäljning, montering, användning, demontering, återlämnande eller bruk av dess produkter. Sådana utfästelser är inte förpliktigande för RÖSLE.

6. Avfallshantering

Din nya produkt skyddades av sin förpackning under transporten till dig. Alla använda förpackningsmaterial är återvinningsbara och skonsamma mot miljön. Hjälプ oss och kassera förpackningen på ett ansvarsfullt sätt. Informera dig hos din återförsäljare eller hos kommunala återvinningsstationer om var du kan lämna din förpackning för återvinning.

Låt inte barn leka med förpackning eller förpackningsdelar.

Risk för kvävning på grund av plastfolier och andra förpackningsmaterial.

Gamla apparater är inte värdelöst avfall. Genom miljövänlig avfallshantering kan värdefulla råmaterial återvinnas. Informera dig hos din kommunadministration om möjligheterna till en miljömässigt sakkunnig avfallshantering för din produkt.

7. Tekniska uppgifter

	RÖSLE No.1 Belly F50
Utrustning	
Lock och grillklot	Porcelainsemaljerad
Lockgångjärn	✓
Locktermometer	✓
Grillgaller	Förkromat stål
Kolgaller	Standard
Grillområde	
Grillyta i cm ²	1885
Diameter grillgaller i cm	49
Mått och vikt	
Bredd i cm	74
Djup i cm	67
Höjd i cm vid öppnat lock	141
Höjd i cm vid stängt lock	106
Grillgallrets höjd	80
Vikt i kg, ca	11,5

Med reservation för felskrivningar och tekniska ändringar.
Angivna mått och vikter är ungefärliga.

8. Tillbehör

Det finns följande tillbehör till din RÖSLE-grill:

Ytterligare grilltillbehör hittar du på www.roesle-bbq.de









Tillbehör

	25042	Skyddshuv Sport/Belly F50
	25041	Bestickhållare Sport/Belly F50
	25036	Koltång, 50 cm





	25039	Skorstenståndare, rostfritt stål
	25031	Grillhandskar, läder
	25037	Grillskålar aluminium, 5 st.

Grilltillbehör

	25050	Grillspade
	25053	Rengöringsborste för grillgaller
	25054	Grilltång 40 cm
	25056	Grillpensel, rund
	25055	Grillstekspade XL
	25063	Grillskrapa
	25061	Grilltång, böjd
	25062	Grilltång, rak
	25064	Spetstång


	25065	Fiskrensningsspincett
	25058	Marineringspruta 50 ml
	25060	Fågelsax
	25066	Gourmettermometer
	25067	Stek- och köttermometer
	25086	Temperaturmätare för mittemperatur
	25076	Arombox
	25082	Hamburgerpress


	25078	Stek- och revbensspjällållare
	25069	Grillspett (4 st.)
	25078	Kycklinghållare
	25168	Rökplanka av al (2 st.)

	25081	Potatishållare
	25071	Fiskhållare
	25163	Pizzasten, rund 30 cm
	25075	Grillplatta, rund 40 cm

TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ja täydellisesti läpi, ennen kuin kokoat pallogrillin ja alat käyttää sitä. Säilytä käyttöohjeet hyvässä tallessa, jotta voit myöhemminkin katsoa niistä tarvitsemasi yksityiskohtaisia tietoja. Kaikkia tämän käyttöohjekirjan ohjeita tulee noudattaa muutoksitta.

 Varoitus! Tämä merkki käyttöohjeissa pyytää ja vaatii grillin käyttäjää noudattamaan erityistä varovaisuutta.

 Kuuman pinnan aiheuttama vaara! Palovammavaara kuuman pinnan takia. Käytä aina suojakäsineitä!

Näiden turvallisuusohjeiden ja varotoimenpiteiden noudattamisen laiminlyönti voi aiheuttaa vakavia vammoja ja esinevahinkoja tulipalon tai räjähdyksen takia.

Huomio! Määräystenmukainen käyttö:

Tätä pallogrillia saa käyttää puuhiilillä tehtävään grillattavien ruokien grillaamiseen. Kaikenlainen tästä poikkeava käyttö on kiellettyä ja voi aiheuttaa vaaraa. Puuhiiligrillia ei saa myöskään käyttää tulipesänä.

VARO! PIDÄ GRILLI AINA POISSA LASTEN ULOTTUVILTA!





VALVO GRILLIÄ AINA KÄYTÖN YHTEYDESSÄ!


Käytä RÖSLE-pallogrillia vain kuvatulla tavalla.




Do not use the barbecue in a confined and / or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

 Grillattaessa on suurentunut palovaara. Pidä palonsammutin käyttövalmiina onnettomuuden tai tapaturman varalta.

 **HENGENVAARA!** Älä käytä sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen spritiä, bensiiniä eikä muita herkästi syttyviä nesteitä! Käytä vain normin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!

 Jos käytät sytytysnesteitä, varo ettei nestettä roisku grillin viereen. Pyyhi roiskeet välittömästi pois liinalla.

 Älä levitä sytytysnestettä tai sytytysnesteellä kostutettuja puuhiiliä palaville, kuumille tai lämpimille puuhiilille. Hiilien sytytyksen yhteydessä voi syntyä pistoliekkejä ja räjähdysmäisiä tulipatsaita, jotka voivat aiheuttaa hengenvaarallisia vammoja. Sulje sytytysnestepullo käytön jälkeen ja aseta se turvalliselle etäisyydelle grillistä.

VAROITUS! Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana.

Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa.

VAROITUS! Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen.

Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä.

VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä.!



HUOMIO! Lapset ja kotieläimet eivät saa missään tapauksessa oleskella kuuman grillin lähellä ilman valvontaa.



HUOMIO! Tämä pallogrilli tulee erittäin kuumaksi ja sitä ei saa liikuttaa käytön aikana.

Muita tärkeitä varoituksia



Älä käytä sisätiloissa, koska niihin voi kerääntyä myrkyllisiä höyryjä, jotka voivat aiheuttaa vakavia tai jopa kuolemaan johtavia tapaturmia.



Käytä tätä grilliä ainoastaan ulkona hyvin tuuletetussa paikassa. Älä käytä grilliä autotallissa, rakennuksessa, rakennusten välisillä käytävillä tai muissa sisätiloissa.



Älä missään tapauksessa käytä grilliä palonarkojen kattojen alla, paloherkillä alustoilla, jne.

- Epäasianmukainen asennus voi aiheuttaa vaaroja. Noudata ehdottoman tarkasti oheisia asennusohjeita. Käytä tätä grilliä vasta sitten, kun kaikki osat on asennettu asianmukaisesti paikoilleen. Varmista ennen grillin sytyttämistä, että tuhkasäiliö on kiinnitetty asianmukaisesti grillin pallon alle.
- Noudata grillin käytössä asiaankuuluvaa varovaisuutta. Grilli kuumenee grillattaessa. Älä missään tapauksessa jätä grilliä käytön yhteydessä ilman valvontaa.
- Tämä pallogrilli tulee erittäin kuumaksi ja siihen saa koskettaa käytön yhteydessä vain grillauskäsineillä ja vain käytön vaatimista kohdista.
- Käytä aina grillauskäsineitä, kun grillaat, säädät ilma-aukkoja tai käytät sytytyskamiinaa.
- Odota, kunnes grilli on jäähtynyt, ennen kuin alat kuljettaa sitä.
- Älä tee mitään muutoksia tuotteeseen.
- Vaurioituneita laitteita tai tarvikkeita ei saa enää käyttää.
- Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka syntyvät epäasianmukaisen, varomattoman tai määräystenvastaisen käytön takia.
- Valmistaja ei vastaa laitteen käytön yhteydessä syntyvistä vahingoista eikä sivullisten tekemistä valituksista.
- Vain yksityiskäyttöön!
- Käytä tätä grilliä vain sellaisissa paikoissa, jotka sijaitsevat vähintään 1,5 m etäisyydellä paloherkistä ja kuumuudelle aroista materiaaleista. Palonarkoja aineita ovat esimerkiksi (mutta ei yksinomaan) puu, käsitellyt puulattiat, puuterassit ja puuseinät.
- Pane briketit tai puuhiilet aina alemmalle hiiliritilälle.
- Älä käytä löysähihaisia vaatteita grillin sytytyksen tai käytön yhteydessä.
- Suojaa itsesi kipinöiltä ja kuumilta rasvaroiskeilta. Vaatteiden suojaksi suosittelamme käyttämään grillauksessa.
- Sijoita grilli aina tukevalle, tuulelta suojatulle ja tasaiselle alustalle.
- Avaa kansi sytytyksen ja alkupalamisen ajaksi, jotta grilli saa riittävästi happea.

- Älä missään tapauksessa koske grilli- tai hiiliritilää, tuhkaa, puuhiiliä tai grilliä kokeillaksesi, ovatko ne kuumia.
- Älä kaada vettä grilliin tukahduttaaksesi pistoliekit tai sammuttaaksesi hiilloksen. Vedellä sammutus voi vaurioittaa posliiniemaloitua pintaa. Sulje sen sijaan alailmaluukku tarvittavassa määrin ja sulje kansi.
- Sammuta hiilet grillauksen jälkeen sulkemalla kaikki ilma-aukot ja kansi.
- Käytä aina grillauskäsineitä, kun grillaat ruokaa, säädät ilma-aukkoja, lisäät puuhiiliä ja kun käsittelet lämpömittaria tai kantta. Käytä pitkällä ja kuumuutta kestäväillä kahvoilla varustettuja grillausvälineitä.
- Älä missään tapauksessa heitä kuumaa tuhkaa tai edelleen hehkuvia brikettejä roskeen. Palovaara. Heitä tuhka ja hiilijätteet roskeen vasta sitten, kun ne ovat sammuneet ja jäähtyneet täydellisesti.
- Älä missään tapauksessa hengitä tuhkaa!
- Älä pidä grillin alueella syttyviä kaasuja, nesteitä (esim. polttoneste, alkoholi, yms.) eikä muita palonarkoja materiaaleja.
- Jos sytytät puuhiilet sähköisellä sytyttimellä, noudata laitteen mukana olevia käyttöohjeita.
- Pidä sähköjohdot poissa kulkureiteiltä ja grillin kuumilta pinnoilta.
- Alkoholin ja/tai reseptiä vaativien / reseptivapaiden lääkkeiden nauttiminen voi rajoittaa käyttäjän kykyä grillin asianmukaiseen kokoamiseen ja turvalliseen käyttöön.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on fyysisiä, aistimellisiä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus ja/tai tietämys laitteen käytöstä, paitsi jos käyttö tapahtuu turvallisuudesta huolehtivan henkilön valvonnassa tai jos kyseinen vastuhenkilö on antanut opastuksen siitä, miten laitetta tulee käyttää.
- RÖSLE-pallogrilli ei sovellu asennettavaksi asuntovaunuihin, asuntoautoihin eikä veneisiin.
- Älä missään tapauksessa päällystä grillikulhoa alumiinikalvolla. Muuten on vaarana, että rasva ei pääse valumaan ulos, kerääntyy kalvolle ja rupeaa palamaan.
- HUOMIO, grillikulhon päällystäminen alumiinikalvolla haittaa ilman virtausta. Käytä sen sijaan epäsuorassa menetelmässä tippakaukaloita, jotka keräävät lihasta pisaroivan nesteen talteen.
- Älä käytä teräviä eikä piikkikärkisiä esineitä grilliritilän puhdistamiseen tai tuhkan poistoon. Muuten pinta voi vaurioitua.
- Älä käytä syövyttäviä puhdistusaineita grilliritilöiden tai grillin puhdistamiseen. Muuten pinta voi vaurioitua.
- Älä työnnä grilliä suurien korokkeiden/porrasaskelmien yli tai erittäin epätasaisessa maastossa.
- Grilli täytyy puhdistaa säännöllisesti ja huolellisesti.
- Grillattavan ruuan ja grillin varjelemiseksi lämpötila ei saisi koskaan ylittää 350 °C / 662 °F tasoa. Liian suuret lämpötilat voivat saada grillin osat väntymään.
- HUOMIO! Puuhiilien suurin sallittu täyttömäärä on:

No. 1 Belly F50: maks. 1,5 kg puuhiiliä tai grillibrikettejä



Grillauksen yhteydessä syntyvät (kemialliset/myrkylliset) sivutuotteet voivat aiheuttaa varsinkin epäasianmukaisen käsittelyn tai soveltumattomien sytytysaineiden käytön yhteydessä terveyshaittoja. Ne voivat aiheuttaa syöpää, raskausongelmia ja muita seurannaishaittoja.

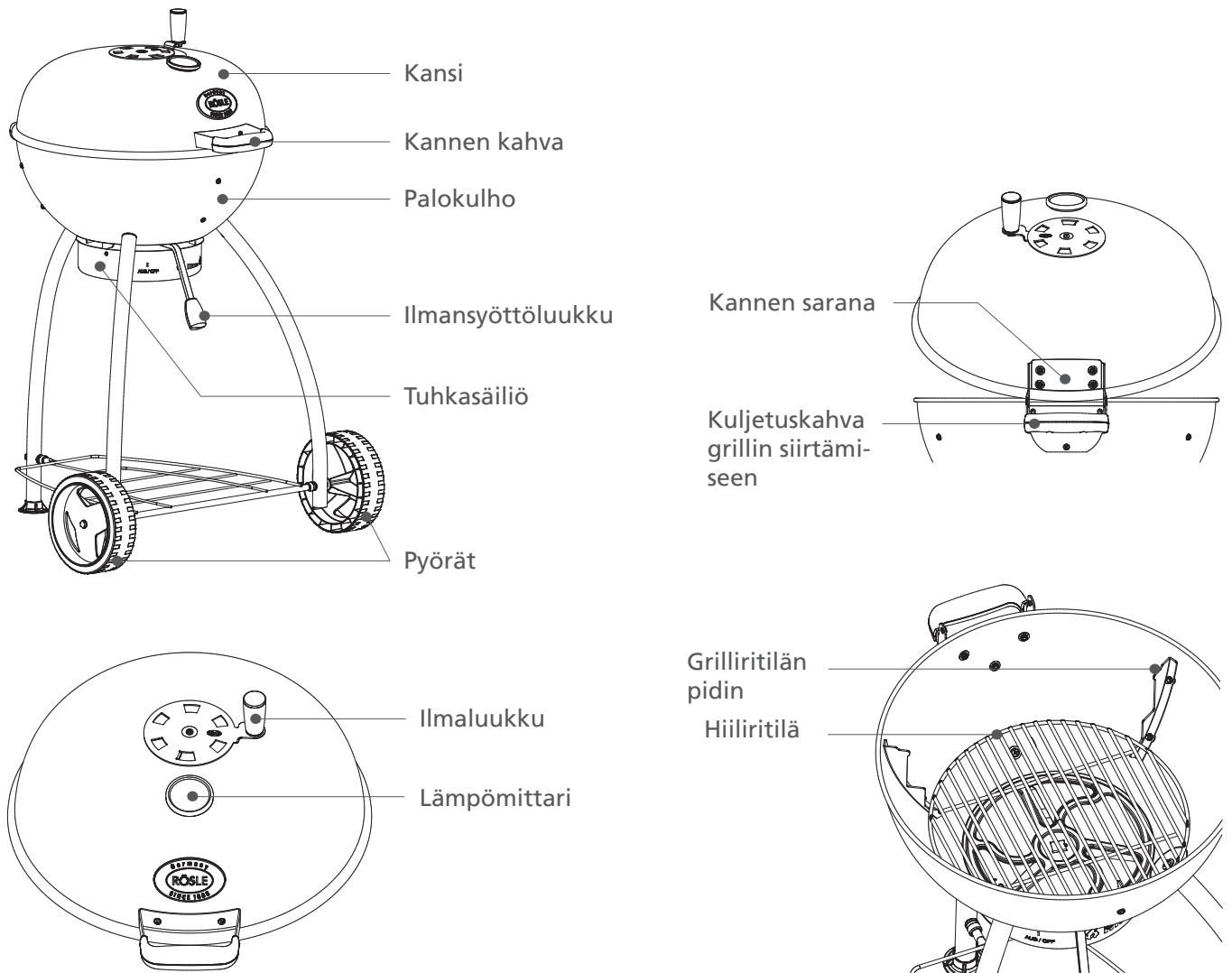
Arvoisa RÖSLE-asiakas

Kiitos, että olet ostanut RÖSLE-yhtiön toimittaman korkealaatuisen pallogrillin. Olet tehnyt erinomaisen valinnan hankkimalla pitkäikäisen laatutuotteen. Grillin monivuotisen ongelmattoman käytön takaamiseksi lue seuraavat tuotetiedot, optimaaliseen käyttöön ja huoltoon liittyvät ohjeet sekä turvallisuussuositukset.

Kaikki edut yhdellä silmäyksellä:

- Kätevä kannen sarana
- Miellyttävä 80 cm grillauskorkeus ergonomiseen ruuanlaittoon
- Suuri ja selvälukuinen kannen lämpömittari, näyttömuoto °C ja °F
- Korkea kansi, takaa riittävästi tilaa tarvikkeille ja grillattavalle ruualle
- Kannen kahva ei kuumene optimaalisen sijoituspaikan ansiosta
- Pallo laadukkaasta teräksestä, kokonaan posliiniemaloitu
- Ilma-aukko täsmällisellä säädöllä (avaaminen nostaa lämpötilaa ja sulkeminen laskee sitä)

1. RÖSLE-pallogrillin yksityiskohtaiset tiedot



2. Käyttöönotto ennen grillaamista

Aseta RÖSLE-pallogrilli suoralle ja tukevalle alustalle. Huolehdi ennen hiilien sytyttämistä siitä, että tuhkasäiliö on asennettu oikein paikalleen ja että kaikki ilmaluukut ovat auki. Suosittelemme käyttämään sytytysapuna sytytysnesteen sijaan tavanomaisia grillin sytytyskuutioita (normin EN 1860-3 mukaisia). Voimakkaan ja tasaisen kuumuuden saavuttamiseksi RÖSLE suosittelee käyttämään laadukkaita grillibrikettejä tai puuhiiliä. Huomioi puuhiilien laadun ilmoittava tarkastusmerkintä (Saksassa DIN-logo). Säilytä hiiliä kuivassa paikassa.

1 tunnin ajan kestäväan grillaukseen tarvitset noin 1 kg:n verran tavanomaisia grillibrikettejä, tai noin 1,5 kg:n verran puuhiiliä. Huomio! Puuhiilien suurin sallittu täyttömäärä on:

No. 1 Belly F50: maks. 1,5 kg puuhiiliä tai grillibrikettejä

- Anna ensimmäisen käyttökerran yhteydessä hiilien hehkua vähintään 30 minuuttia suljetun kannen alla.

2.1 Grillin kuumentaminen

- Pane hiiliritilä paikalleen, laita siihen tavanomaisia sytytyskuutioita ja sytytä ne palamaan.



Älä käytä kuitenkaan mitään nesteitä (esim. bensiini, sprii tai muut vastaavat sytytysnesteet) sytytysapuna. Heti kun sytytyskuutiot ovat syttyneet palamaan, voit levittää niiden päälle grillibrikettejä.

Huolehdi siitä, että palavat grillibriketit eivät ole suorassa kosketuksessa grillin seinämiin. Anna hiilien palaa kansi auki noin 30–45 minuuttia, kunnes ne hehkuvat tasaisesti ja niiden ympärillä on ohut tuhkerkerros. Aloita vasta sitten grillaaminen.

- **Älä missään tapauksessa** pane sytytysnestettä tai sytytysnesteellä kostutettuja hiiliä suoraan kuumalle tai lämpimälle hiillokselle!

2.2 Helppoilla toimenpiteillä mestarigrillaajaksi

- Lue resepti läpi ja katso grillin asennusohjeet. RÖSLE-pallogrillillä käytettävissäsi on kaksi eri kypsennysmenetelmää –suora tai epäsuora. Seuraavilla sivuilla on annettu näistä tarkemmat ohjeet.
- Älä yritä säästää aikaa panemalla ruuat liian aikaisin grilliin, jos se ei ole vielä kuumentunut oikeaan grillauslämpötilaan. Anna puuhiilien palaa, kunnes niiden päälle on muodostunut ohut tuhkerkerros (jätä ilmaluukut auki, jotta liekit eivät tukahdu).
- Käytä grillauslastaa tai grillauspihtejä, mutta ei haarukkaa. Muuten lihasneste vuotaa ulos ja aromi häviää, minkä myötä lihasta tulee kuivaa.
- Tarkasta, että lihanpalat mahtuvat grillille, ennen kuin suljet kannen. Lihanpalojen tulisi olla mieluiten noin 2 cm etäisyydellä toisistaan.
- Älä avaa kantta jatkuvasti grillattavan lihan katsomiseksi. Kannen jokaisen avauksen yhteydessä kuumuus pääsee purkautumaan, ts. ruuan valmistumisaika pitenee.
- Käännä grillattava ruoka vain yhden kerran, jos reseptissä ei ole toisin neuvottu.
- Kun suljet grillin kannen, silloin grillattavan ruuan alle ei voi muodostua liekkejä, kypsymiseen vaadittava aika lyhenee ja grillaustulokset paranevat.
- Älä missään tapauksessa purista lihoja lastalla (esim. hampurilaispihvi). Tämä saa lihasnesteen purkautumaan ja liha kuivuu.
- Kun käsittelet ruuat ohuelti ruokaöljyllä, ne ruskistuvat tasaisemmin eivätkä liimaudu grilliritilään kiinni. Sivele tai suihkuta ruokaöljyä vain grillattavalle ruualle, ei grilliritilän päälle.

Huomautus:

Pese kädet ja ruuantekovälineet perusteellisesti kuumalla vedellä ja pesuaineella ennen ja jälkeen tuoreen lihan, kalan tai linnunlihan käsittelyä. Vaihtoehtoisesti voi käyttää myös kertakäyttökäsineitä.

Älä missään tapauksessa laita grillattuja ruokia samalle lautaselle, jossa on pidetty raakoja ruokia.

Älä sulata grillattavaa ruokaa huonelämpötilassa, vaan jääkaapissa.

3. Kypsennys RÖSLE-pallogrillillä

3.1 Grillin valmistelu

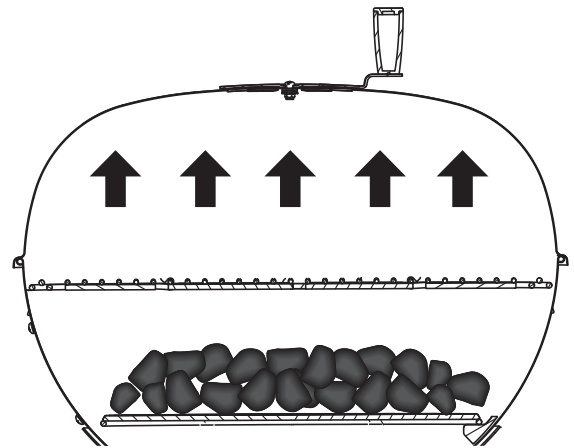
- Avaa kaikki ilmaluukut ja kansi, ennen kuin sytytät tulen.
- **Huomautus:** Poista tarvittaessa kaikki grillin alaosaan kerääntynyt tuhka (vasta sitten kun hiilet ovat sammuneet täydellisesti). Puuhiilet tarvitsevat palamiseen hapetta. Tarkasta, ettei ilma-aukoissa ole epäpuhtauksia.
- Pane grillin sytytyskuutiot puuhiilikerroksen alle ja sytytä kuutiot. (Käytä yksinomaan normin DIN EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!)
- Älä aloita grillausta ennen kuin hiilien päälle on muodostunut ohut tuhkerkerros. Tämä toimenpide kestää noin 30–45 minuuttia. Sijoita hiilet sitten pitkällä grillauspihdeillä tai työntölastalla haluamasi grillausmenetelmän mukaan.

Vihje: Voimakkaamman savuaromin takaamiseksi voit levittää hiilokselle savustuslastuja tai tuoreita yrttejä, esimerkiksi rosmariinia, timjamia tai laakerinlehtiä. Käytä tähän savutuslaatikkoa ja laita lastut tai yrtit savustuslaatikon sisään. Näin saat estettyä, että ne eivät syty palamaan ja lopeta savuamista.

3.2 Suora menetelmä

Suorassa menetelmässä ruoka kypsennetään suoraan hiiloksen päällä. Ruuat, jotka tarvitsevat kypsyäkseen alle 25 minuuttia, grillataan suoralla menetelmällä. Tasaisen kypsennyksen takaamiseksi grillattava ruoka tulee kääntää kerran kypsennysajan puolivälissä. Tällaisia ruokia ovat esimerkiksi pihvit, kyljykset, vartaat ja vihannekset.

- Avaa kaikki ilmaluukut
- Pane grillin sytytyskuutiot hiiliritilän päälle ja sytytä kuutiot
- Täytä suositeltu määrä puuhiiliä tai grillibrikettejä hiiliritilän keskelle tai RÖSLE-sytytyskamiinaan (saatavana lisävarusteena)
- Anna kannen olla auki, kunnes puuhiilien päälle muodostuu ohut tuhkerkerros, tämä kestää noin 30–45 minuuttia
- Jaa kuumat grillihiilet grillauspihdeillä tai työntölastalla tasaisesti hiiliritilän keskelle
- Sijoita grilliritilä hiilien yläpuolelle. Käytä tässä yhteydessä grillauskäsineitä
- Odota noin 5 minuuttia, kunnes grilliritilä on kuumentunut ja aseta sen jälkeen grillattava ruoka ritilälle.
- Sulje kansi (ilmasäädin ja palokulhon ilmaluukku avattuina). Suositellut kypsennysajat voit katsoa tässä esitteessä olevista grillausohjeista



Tarvittaessa voit jättää tätä kypsennysmenetelmää varten kannen auki.

3.3 Epäsuora menetelmä

Epäsuoraa menetelmään suosittelemme sellaisille ruokalajeille, jotka tarvitsevat yli 25 minuutin kypsennysajan tai jotka ovat niin pehmeitä, että ne kuivuisivat tai palaisivat suorassa grillausmenetelmässä. Epäsuorassa grillauksessa hiillos sijoitetaan hiiliritilän laidoille.

Kuumuus kohoaa ylöspäin, kiertää grillin sisällä ja heijastuu takaisin kiinniolevasta kannesta. Grillattava ruoka kypsyy hitaasti ja tasaisesti molemmilta puoliltaan. Grillattavaa ruokaa ei tarvitse kääntää.

Seuraavat ruokalajit soveltuvat epäsuoraan grillaukseen: Paistinpalat, kananpaahtimella oleva kana, luiset linnunlihapalat, kokonaiset kalat ja herkät kalafileet.

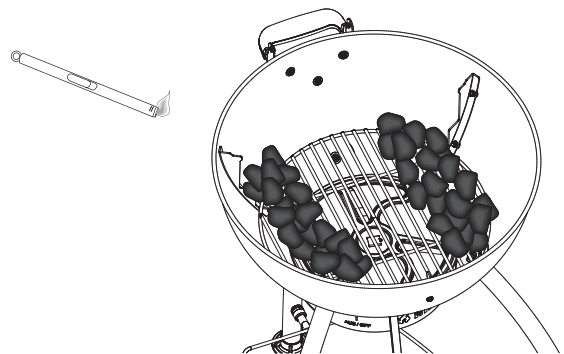
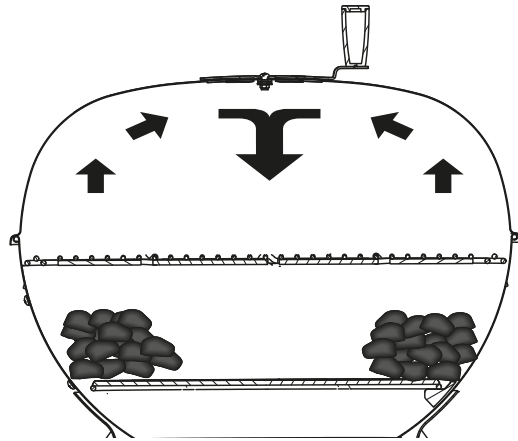
Huomautus: Yli tunnin kypsennysajan vaativan lihan yhteydessä puuhiiliä on tarvittaessa lisättävä (katso seuraava taulukko). Odota noin 10 minuuttia kansi avattuna, kunnes hiilet palavat täydellisesti. Sulje sen jälkeen kansi jälleen ja jatka kypsennystä.

Vihje: Jos käytät sytytyskamiinaa, voit polttaa hiilet hiillockseksi myös siinä. Ota sen jälkeen käsiä käyttäen grilliritilä tuhkan pölyämisen takia pois ja levitä hiilet grilliin. Sitten voit jatkaa hiilien lisäämisen jälkeen kypsentämistä välittömästi.

- Avaa kaikki ilmaluukut
- Laita grillin sytytyskuutiot (käytä yksinomaan normin DIN EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!) hiiliritilälle ja sytytä kuutiot.
- Täytä sen jälkeen suositeltu määrä grillihiiliä tai brikettejä tasaisesti jaettuna hiiliritilän vasemmalle ja oikealle laidalle (katso kuva).
- Anna kannen olla auki, kunnes grillihiilien päälle muodostuu ohut harmaa tuhakerros, tämä kestää noin 30–45 minuuttia.
- Sijoita grilliritilä hiilien yläpuolelle. Käytä tässä yhteydessä grillauskäsiä.
- Sulje kansi ja anna grilliritilän ja grillin kuumentua noin 10 minuutin ajan. Näin saat noudatettua kypsennysaikoja, sillä ne pätevät vain esikuumennetulle grillille.
- Pane ruuat grilliritilälle.
- Sulje kansi (ilmansyöttöluukku ja ilmasäädin avattuina). Suositellut kypsennysajat voit katsoa tässä esitteessä olevista grillausohjeista.

Vihje:

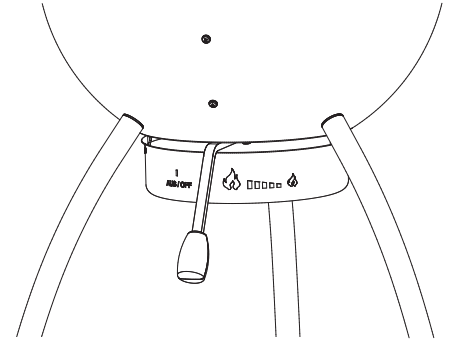
Käytä grillihiilien sytyttämiseen aina sytytyskamiinaa. Tämä varmistaa nopean ja tasaisen syttymisen kaikkien grillihiili-
laatujuen yhteydessä. Noudata sytytyskamiinan käyttöohjeita. Kun olet täyttänyt sytytyskamiinan hehkuvat grillihiilet grilliin, jätä kansi auki noin 5 minuutin ajaksi, jotta hiillocksen palaminen rauhoittuu hieman. Jos suljet kannen välittömästi, hiillos voi tukahtua.



3.4 Ilmansyöttöjärjestelmä

RÖSLE-pallogrillissä on optimaalinen ilmansyöttöjärjestelmä puuhiili-grillaukseen, koska kahden ilma-aukon (ylhäällä ja alhaalla) avulla ilmansyöttöä – ja siten lämpötilaa – voidaan säädellä tehokkaasti.

- Säädä kannen ilmansyöttöä siirtämällä ilmasäädin haluamaasi asentoon. Käytä tällöin **aina** grillauskäsineitä!
- Kun avaat kannen ilmasäädintä, pallogrilliin pääsee enemmän ilmaa. Grillihiilet saavat enemmän happea ja lämpötila kasvaa.
- Alempi ilmansyöttö säädetään siirtämällä vipu asentoon "OFF", suuri, keskisuuri tai pieni (ilmoitettu liekkisymboleilla).
- Kunnollisen palamisen ja halutun lämpötilan takaamiseksi puuhiilet tarvitsevat sopivan suuruisen ilmansyötön. Kun haluat sytyttää hiilet, siirrä alailmansyötön vipu asentoon "suuri" ja avaa kansi kokonaan. Näin grilliin tulee riittävästi ilmaa hiilien nopeaan sytyttämiseen.
- Saavutettava grillauslämpötila riippuu eri tekijöistä, esim. ilmansyötöstä, puuhiilien laadusta ja määrästä sekä ympäristön lämpötilasta.
- Käytettävästä grillaustekniikasta riippuen grillin lämpötilan täytyy olla suurempi tai matalampi. Suurempi ilmansyöttö nostaa lämpötilaa, vähäisempi ilmansyöttö mahdollistaa grillaamisen alhaisemmalla lämpötilalla.
- Lämpötilan nostamiseksi säädä alailmansyöttö asentoon "suuri" ja avaa ylailmansyöttö kokonaan. Alemman lämpötilan saamiseksi säädä alailmansyöttö asentoon "pieni" ja avaa ylailmansyöttö vain osittain.
- Grillin käyttämisen myötä tulet huomaamaan, mikä ilmansyöttöasento sopii parhaiten käyttämällesi grillaustekniikalle ja grillattavalle ruualle.
- Tulen sammuttamiseksi sulje ala- ja ylailma-aukko täydellisesti.



3.5 Tuhkasäiliön irrotus



Kuuman pinnan aiheuttama vaara! Palovammavaara kuuman pinnan takia.

Käytä aina suojakäsineitä!

- Varmista ennen grillin tuhkasäiliön irrottamista, että hiilet ovat sammuneet ja jäähtyneet täydellisesti.
- Irrotus tehdään helpoiten taustapuolelta (kuljetuskahvan alapuolelta).
- Nosta tuhkasäiliötä ja käännä sitä vastapäivään. Sen jälkeen voit ottaa sen alakautta pois.
- Hävitä jäähtynyt tuhka talousjätteiden mukana.
- Asenna tyhjennetty tuhkasäiliö päinvastaisessa järjestyksessä takaisin paikalleen.
- Varmista, että säiliö menee kunnolla paikalleen kaikkiin pidikkeisiinsä.

3.6 Grillausohjeet

Seuraavat tiedot paloista, paksuuksista, painoista ja grillausajoista ovat vain viitteellisiä eivätkä ole mitään ehdottomia sääntöjä. Grillausaikoihin vaikuttavat korkeus, tuuli, ulkolämpötila ja haluttu kypsytysaste. Grillaa pihvit, kalafileet, luuttomat kananlihapalat ja vihannekset suoralla menetelmällä taulukossa ilmoitetun ajan mukaan tai kunnes ne ovat halutun kypsyisiä ja käännä ne kerran grillausajan puolivälissä. Grillaa paistinpalat, luiset linnunlihapalat, kokonaiset kalat ja paksummat lihanpalat epäsuoralla menetelmällä taulukon mukaisen ajan mukaan. Vaihtoehtoisesti voit käyttää paistilämpömittaria, joka ilmoittaa lihan ytimen halutun lämpötilan. Naudanlihan grillausajat tarkoittavat puolikypsää lihaa (medium), mikäli ei toisin ole ilmoitettu.

Lämpötila-alueet:

Matala lämpötila: n. 120 °C

Keskikorkea lämpötila: n. 170 °C

Korkea lämpötila: n. 230 °C ja sitä enemmän

Naudanliha	Paksuus/paino	Kypsennysaika	Lämpötila
Pihvi: New York, Porterhouse, kylkipala, T-luupihvi tai filee	Paksuus 2 cm	4–6 min.	Suorassa, voimakkaassa kuumuudessa
	Paksuus 4 cm	10–14 min.	Suorassa, voimakkaassa kuumuudessa
	Paksuus 4 cm	6–8 min.	Ruskista nopeasti ja grillaa sen jälkeen 8–10 minuuttia epäsuorassa ja voimakkaassa kuumuudessa
	Paksuus 5 cm	14–18 min.	Suorassa, voimakkaassa kuumuudessa,
	Paksuus 5 cm	6–8 min.	Ruskista nopeasti ja grillaa sen jälkeen 8–10 minuuttia epäsuorassa ja voimakkaassa kuumuudessa
Kylkipihvi	500 - 700g, paksuus 2 cm	8–10 min.	Suorassa, voimakkaassa kuumuudessa
Sianliha	Paksuus/paino	Kypsennysaika	Lämpötila
Kyljys, luuton tai luinen	Paksuus 2 cm	6–8 min.	Suorassa, voimakkaassa kuumuudessa
	Paksuus 2,5 cm	8–10 min.	Suorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Possun kylkiluut	0,45 –0,90 kg	3–4 min.	Suorassa, alhaisessa kuumuudessa
Sian kylkiluut, Spareribs	0,9 –1,35 kg	3–6 tuntia	Suorassa, alhaisessa kuumuudessa
Sian kylkiluut Country Style	1,36–1,81 kg	1,5–2 tuntia	Suorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Linnunliha	Paksuus/paino	Kypsennysaika	Lämpötila
Nahaton ja luuton kananrinta	170–230 g	8–12 min.	Suorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Nahaton ja luuton kananreisi	120 g	8–10 min.	Suorassa, voimakkaassa kuumuudessa
Luinen kananrinta	280–350 g	30–40 min.	Epäsuorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Luiset kananreisipalat		30–40 min.	Epäsuorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Kanansiivet	50–80 g	18–20 min.	Suorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Kokonainen kana	1,2–1,8 kg	45–90 min.	Epäsuorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Kokonainen kalkkuna, ilman täytettä	4,5–5,5 kg	2,5–3,5 tuntia	Epäsuorassa, alhaisessa kuumuudessa
	5,5 –7,0 kg	3,5–4,5 tuntia	Epäsuorassa, alhaisessa kuumuudessa
Kalat ja merenelävät	Paksuus/paino	Kypsennysaika	Lämpötila
Kalanfilee tai palat	Per 1 cm	3–5 min.	Suorassa, voimakkaassa kuumuudessa
	Per 2,5 cm	8–10 min.	Suorassa, voimakkaassa kuumuudessa
Kokonainen kala	500 g	15–20 min.	Epäsuorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
	1,5 kg	30–45 min.	Epäsuorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Vihannekset	Paksuus/paino	Kypsennysaika	Lämpötila
Maissintähkä		10–15 min.	Suorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Sienet: Siitake tai herkkusieni / portabella		8–10 min. 10–15 min.	Suorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa / Epäsuorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Sipulinpuolikas / paloina	Paksuus 1,0 cm	8–10 min. 35–40 min.	Suorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa / Epäsuorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Peruna: kokonainen / paloina	Paksuus 1,0 cm	12–14 min. 45–60 min.	Suorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa / Epäsuorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa

4. Huolto, puhdistus ja säilytys

- Varmista katsomalla lämpötila lämpömittarista, että grilli on jäähtynyt.
- Varmista, ettei hiilien seassa ole enää hehkuvia paloja. Anna puuhiilien jäähtyä riittävän kauan.
- Ota grilliritilä ja hiiliritilä pois.
- Ota tuhka pois pallogrillistä ja tuhkasäiliöstä.
- Puhdista grilli miedolla pesuaineella ja vedellä. Huuhtelee perusteellisesti puhtaalla vedellä ja kuivaa pinnat.
- Grilliritiloita ei tarvitse puhdistaa jokaisen grillauskerran jälkeen. Irrota likakerrostumat vaivattomasti RÖSLE Barbecue -puhdistusharjalla tai ruostumattomasta teräksestä tehdyllä pehmeällä teräsharjalla. Pyyhi lopuksi puhtaaksi kostealla liinalla.
- Grillin pitkän käyttöiän varmistamiseksi suosittelemme (grillin jäähtyttyä täydellisesti) suojaamaan sen sään vaikutuksilta sopivalla RÖSLE-suojapeitteellä. Kerääntyvän kosteuden estämiseksi poista suojapeite sateen jälkeen. Anna sitten grillin ja suojahupun kuivua täydellisesti.

Kun noudatat näitä vinkkejä, voit nauttia RÖSLE-pallogrillistä vuosikausia.

5. Takuu

Kaikki RÖSLE-tuotteet läpikäyvät moniportaisen suunnittelu- ja testausohjelman alkaen tuotekehityksestä aina sarjatuohtantovalmiiseen tuotteeseen asti. Valmistuksessa ja asennuksessa käytetään yksinomaan korkealuokkaisia materiaaleja ja raaka-aineita sekä uudenaikaisimpia laadunvarmistusmenetelmiä. Vain näin voimme taata, että laatu vastaa RÖSLE-asiakkaiden vaatimuksia ja tuotteet toimivat ongelmitta vuosikausia.

Jos tuote ei vastoin odotuksia vastaa näitä vaatimuksia, noudatamme seuraavia takuuajkoja:

Grilli- ja hiiliritilät	2 vuotta
Emaloitu pallogrilli ja kansi (läpiruostumisen ja palovaurioiden yhteydessä)	10 vuotta
Kaikki muut osat	2 vuotta

Tämä edellyttää, että tuotteen kokoaminen ja käyttö on tapahtunut oheisen ohjekirjan mukaan. RÖSLE pitää itsellään oikeuden vaatia ostosittien esittämistä (säilytä sitä varten lasku tai kuitti hyvässä tallessa).

Rajoitettu takuu pätee vain korjaustöihin tai tuotteen sellaisten osien vaihtoon, jotka osoittautuvat normaalissa käytössä viallisiksi. Jos RÖSLE vahvistaa vian olemassaolon ja hyväksyy reklamaation, silloin RÖSLE joko korjaa tai vaihtaa kyseisen osan/osat ilmaiseksi. Jos sinun täytyy lähettää meille viallinen osa, siinä tapauksessa lähetysmaksut tulee maksaa etukäteen RÖSLE-yhtiölle, jotta RÖSLE lähettää korjatun tai uuden osan sinulle ilmaiseksi.

Tämä rajoitettu takuu ei päde häiriöihin tai käyttövaikeuksiin, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, tuotteeseen tehdystä muutoksesta, epäasianmukaisesta käytöstä, ylivoimaisista esteistä, tahallisesta vahingoittamisesta, virheellisestä kokoonpanosta tai virheellisestä huollosta tai virheellisestä kunnossapidosta. Tämän lisäksi takuu raukeaa, jos normaaleja huolto- ja puhdistustöitä ei tehdä säännöllisesti. Tämä takuu ei myöskään kata sellaisia haittoja tai vaurioita, jotka johtuvat äärimmäisistä säätiloista (esim. raekuuro), maanjäristyksistä tai pyörremyrskyistä, eikä värimuutoksia, jotka aiheutuvat suorasta auringonpaisteesta tai kosketuksesta kemikaaleihin.

Myyntikelpoisuuteen ja käyttökelpoisuuteen sovellettavien hiljaisten takuiden voimassaolo on rajoitettu tässä nimenomaisesti rajoitetussa takuussa ilmoitettuun takuuajkaan. Eräillä oikeusalueilla tämän tyyppiset hiljaisen takuun voimassaoloajkaan liittyvät rajoitukset eivät ole sallittuja, joten tämä rajoitus ei mahdollisesti koske sinua.

RÖSLE ei vastaa minkäänlaisista erikoisvahingoista, epäsuorista vahingoista tai seurannaisvahingoista. Eräillä oikeusalueilla oheis- tai seurannaisvahinkoja koskeva poissuljenta tai rajoitus ei ole sallittua, joten tämä rajoitus ei mahdollisesti koske sinua.

Emme vastaa vaurioista, jotka syntyvät RÖSLE-tuotteiden käytön takia muille vieraille tuotteille epäasianmukaisen käytön tai asennuksen seurauksena tai esimerkiksi onnettomuuden takia.

RÖSLE ei anna vieraille henkilöille tai yrityksille valtuutta ottaa sen nimissä velvoitteita tai vastuita tuotteidensa myyntiin, asennukseen, käyttöönottoon, purkamiseen, palautukseen tai käyttöön liittyen. Tämänluonteiset toimintatavat eivät ole RÖSLE-yhtiötä velvoittavia.

6. Käytöstä poistetun tuotteen hävittäminen

Uusi laitteesi on suojattu tehtaalla kuljetusta varten pakkauksella. Kaikki käytetyt pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia. Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Hävitysmahdollisuuksista saat tietoja kauppiaalta tai kunnalliselta jätehuoltolaitokselta.

Pidä pakkaus ja sen osat poissa lasten ulottuvilta.

Tukehtumisvaara muovikalvojen ja muiden pakkausmateriaalien takia.

Käytöstä poistetut laitteet eivät ole arvotonta romua. Ympäristöystävällisellä hävityksellä arvokkaat raaka-aineet saadaan uusiokäyttöön. Käytöstä poistetun laitteen ympäristöystävällisistä ja asianmukaisista hävitysmahdollisuuksista saat tietoja kaupungin tai kunnan jätehuoltoviranomaisilta.

7. Tekniset tiedot

	RÖSLE No.1 Belly F50
Varustus	
Kansi ja palokulho	Posliiniemaloitu
Kannen sarana	✓
Kannen lämpömittari	✓
Grilliritilä	Kromattu teräs
Hiiliritilä	Tavallinen
Grillausala	
Grillausala cm ²	1885
Grilliritilän halkaisija cm	49
Mitat ja paino	
Leveys cm	74
Syvyys cm	67
Korkeus cm kansi auki	141
Korkeus cm kansi kiinni	106
Grilliritilän korkeus	80
Paino kg, noin	11,5




Pidätämme oikeuden muutoksiin ja mahdollisiin erehdyksiin. Mitat ja painot ovat likimääräisiä arvoja.



8. Lisävarusteet

RÖSLE-grilliisi on saatavana seuraavia tarvikkeita:










Lisää grillaustarvikkeita ja lisävarusteita voit katsoa osoitteesta www.roesle-bbq.de









Lisävarusteet

	25042	Suojapeite Sport / Belly F50
	25041	Ripustusteline Sport / Belly F50
	25036	Hiilipihdit, 50 cm

	25039	Sytytyskamiina, ruostumaton terästä
	25031	Nahkaiset grillauskäsineet
	25037	Alumiiniset grillivuoat, 5 kpl

Grillaustarvikkeet

	25050	Barbecue-lasta
	25053	Barbecue-puhdistusharja
	25054	Barbecue-grillipihdit 40 cm
	25056	Pyöreä Barbecue-pensseli
	25055	Barbecue-lasta XL
	25063	Barbecue-grillilasta
	25061	Taivutetut grillipihdit
	25062	Suorat grillipihdit
	25064	Teräväkärkiset pihdit

	25065	Ruotopihdit
	25058	Marinointiruisku 50 ml
	25060	Barbecue-lintusakset
	25066	Gourmet-lämpömittari
	25067	Pihvi- ja lihalämpömittari
	25086	Barbecue-ydinlämpömittari
	25076	Savutuslaatikko
	25082	Hampurilaispuristin

	25078	Paistin- ja grillikyljenpidin
	25069	Grillivartaat (4 kpl)
	25078	Kananpaahdin
	25168	Leppäpuinen aromileikkulauta (2 kpl)

	25081	Perunoiden pidin
	25071	Kalanpidin
	25163	Pyöreä pizzakivi 30 cm
	25075	Pyöreä grillilevy 40 cm

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE-Kugelgrill.

Ihr RÖSLE-Team aus Marktoberdorf

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland

Tel. +49 8342 912 0
Fax +49 8342 912-190
www.roesle-bbq.de