



SINCE 1888

| | | | |
|---------------------|----------------------|---------------------------|----------------|
| Bedienungsanleitung | Instruction for Use | Mode d'emploi | |
| Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso | Instrucciones para el uso | Brugsanvisning |

Kugelgrill | Kettle Grill | Barbecue à charbon

Barbecue op kolen | Barbecue | Barbacoa de carbón | Kuglegrill

No.1 F50 AIR | No.1 F60 AIR

No.1 F50 AIR PRO | No.1 F60 AIR PRO

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:

| | |
|---|----|
| WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE | 3 |
| Der RÖSLE-Kugelgrill im Detail | 6 |
| Inbetriebnahme vor dem Grillen | 7 |
| Garen mit dem RÖSLE-Kugelgrill | 8 |
| Wartung, Reinigung und Aufbewahrung.... | 13 |

English:

| | |
|---|----|
| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS..... | 16 |
| The RÖSLE kettle grill in detail | 19 |
| Starting up the grill before barbecuing | 20 |
| Cooking with the RÖSLE kettle grill | 21 |
| Maintenance, cleaning and storage | 26 |

Français :

| | |
|---|----|
| CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES..... | 29 |
| Le barbecue boule RÖSLE en détail | 32 |
| Mise en service avant la cuisson | 33 |
| Cuisiner avec le barbecue boule RÖSLE | 34 |
| Entretien, nettoyage et rangement..... | 39 |

Nederlands:

| | |
|---|----|
| BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE | 42 |
| De RÖSLE-kogelbarbecue in detail..... | 45 |
| Ingebruikname voor het barbecueën..... | 46 |
| Garen met de RÖSLE-kogelbarbecue..... | 47 |
| Onderhoud, reiniging en opslag..... | 52 |

Italiano:

| | |
|--|----|
| CONSIGLI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA ... | 55 |
| Il barbecue a sfera RÖSLE nel dettaglio..... | 58 |
| Messa in funzione prima di graticolare | 59 |
| Cottura con il barbecue a sfera RÖSLE | 60 |
| Manutenzione, pulizia e conservazione | 65 |

Español:

| | |
|--|----|
| CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES | 68 |
| La barbacoa esférica de RÖSLE en detalle | 71 |
| Puesta en funcionamiento antes de utilizar la barbacoa..... | 72 |
| Cocinar con la barbacoa esférica de RÖSLE .. | 73 |

Dansk:

| | |
|--|----|
| VIGTIGE SIKKERHEDSHENVISNINGER | 81 |
| RÖSLE-kuglegrillen i detaljer..... | 84 |
| Klargøring inden grilning | 85 |
| Madtilberedning med RÖSLE-kuglegrillen..... | 86 |
| Vedligeholdelse, rengøring og opbevaring ... | 91 |

| | |
|-----------------------|----|
| Garantie | 13 |
| Entsorgung..... | 14 |
| Technische Daten..... | 14 |
| Zubehör..... | 15 |

| | |
|---------------------|----|
| Guarantee | 26 |
| Disposal | 27 |
| Technical data..... | 27 |
| Accessories | 28 |

| | |
|----------------------------------|----|
| Garantie | 39 |
| Mise au rebut | 40 |
| Caractéristiques techniques..... | 40 |
| Accessoires | 41 |

| | |
|---------------------------|----|
| Garantie | 52 |
| Afvoer | 53 |
| Technische gegevens | 53 |
| Accessoires | 54 |


| | |
|-------------------|----|
| Garanzia | 65 |
| Smaltimento | 66 |
| Dati tecnici..... | 66 |
| Accessori | 67 |

| | |
|--|----|
| Mantenimiento, limpieza y almacenamiento | 78 |
| Garantía | 78 |
| Eliminación | 79 |
| Datos técnicos | 79 |
| Accesorios | 80 |

| | |
|---------------------|----|
| Garanti | 91 |
| Bortskaffelse | 92 |
| Tekniske data..... | 92 |
| Tilbehør | 93 |

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 in die Kohlekörbe oder 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 Grillkohle den Deckel dadurch wird sichergestellt das 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 Zuluftregler 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 Grillkohle 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:
Grill mit Ø 50 cm: max. 1,5 kg Holzkohle oder Grillbriketts
Grill mit Ø 60 cm: max. 2,5 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.

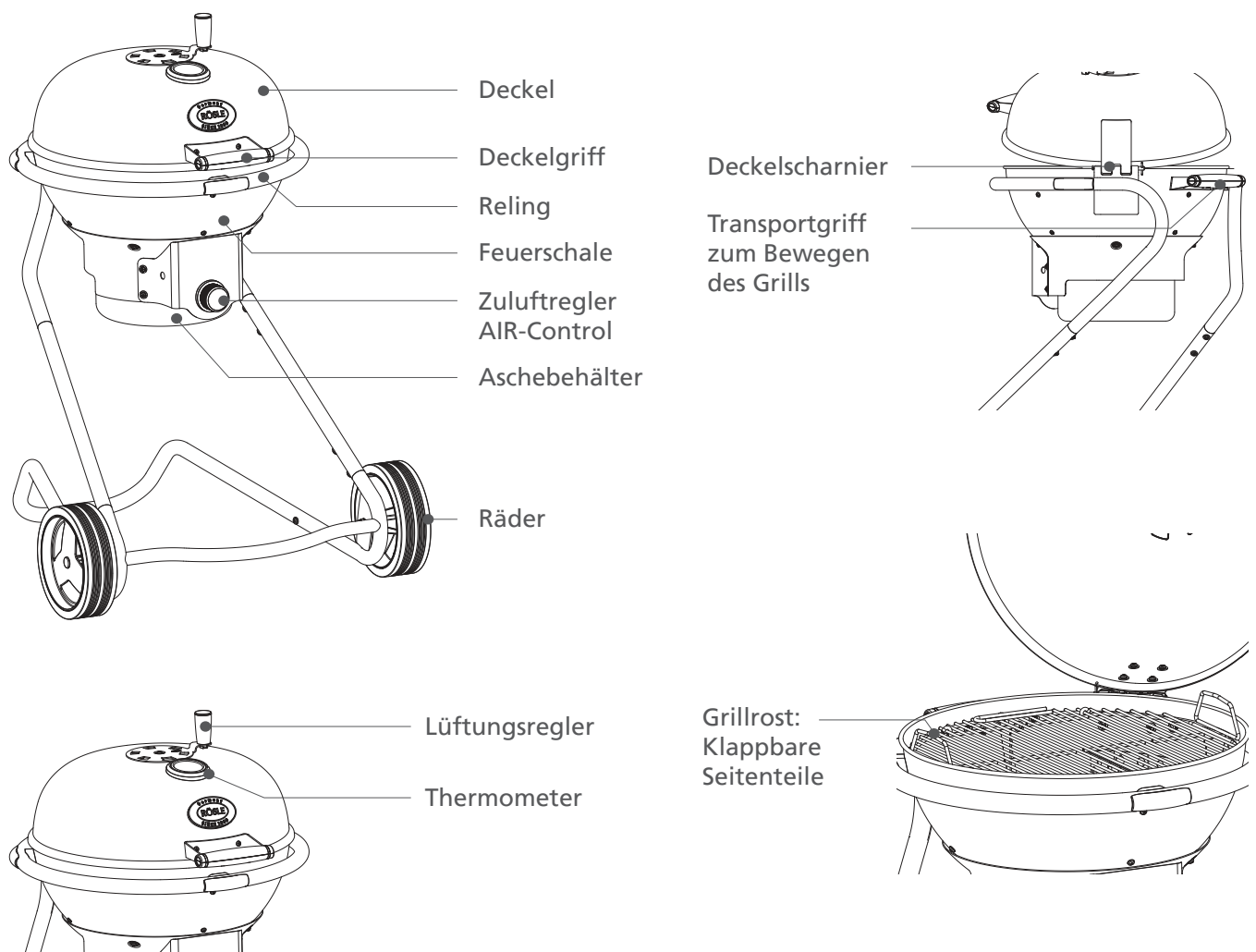
Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

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:

- Spezielles AIR Control System sorgt für einfache Steuerung der Zuluft und Entnahme des Aschebehälters mit nur einem Drehknopf.
- Hochwertiges Deckelthermometer in °C und °F
- Praktisches Deckelscharnier im 45° Winkel
- Komfortable Arbeitshöhe von 84 cm für ergonomisches Arbeiten
- Hoher Deckel, bietet ausreichend Platz für Zubehör
- Seitlich klappbarer Edelstahlrost zum Nachfüllen der Kohle während des Grillens
- Kein Erhitzen des Deckelgriffs aufgrund optimaler Platzierung
- Kugel aus hochwertigem Stahl, komplett porzellanemailliert

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 Lüftungsregler 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 Grillkohle 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:

- **Grills mit Ø 50 cm: max. 1,5 kg Holzkohle,**
- **Grills mit Ø 60 cm: max. 2,5 kg Holzkohle**

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 Lüftungsregler 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

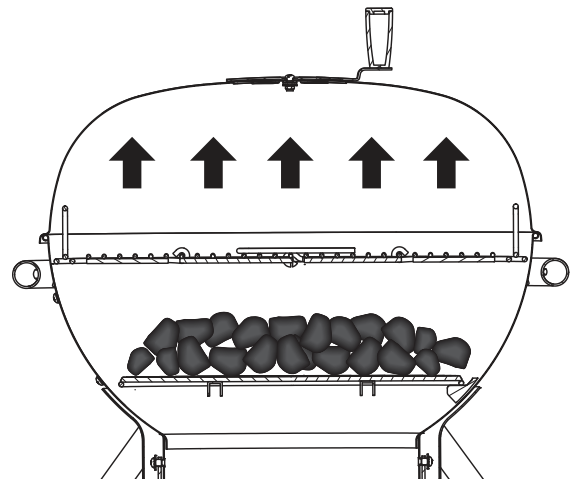
- Öffnen Sie alle Lüftungsregler und den Deckel, bevor Sie das Feuer entfachen.
- **Hinweis:** Entfernen Sie bei Bedarf angesammelte Asche aus dem unteren Bereich des Grills (nur nach vollständigem Erlöschen der Kohlen). Holzkohle benötigt zum Brennen Sauerstoff. Prüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen 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.

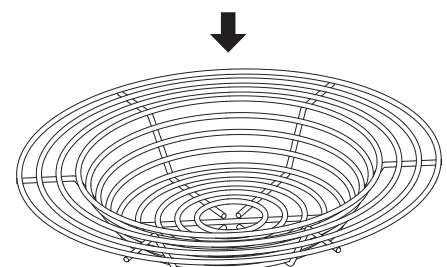
- Öffnen Sie alle Lüftungsregler.
- Platzieren Sie Grill-Anzündwürfel auf den Kohlerost und zünden Sie diese an.
- Füllen Sie die empfohlene Menge an Holzkohle oder Grillbriketts in die Mitte des Kohlerostes oder in den Anzündkamin von RÖSLE (optional erhältlich).
- Zünden Sie die Anzündwürfel an. Lassen 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 in 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 (Deckellüfter und Lüftungsöffnung an der Feuerschale geöffnet). In der Grillanleitung in dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten.



Bei Bedarf kann für diese Garmethode der Deckel geöffnet bleiben oder auch demontiert werden. Dazu entfernen Sie im kalten Zustand des Grills am Deckelscharnier den Splint und ziehen den Verbindungsbolzen aus den Scharnierhälften. Nun den Splint wieder in den Bolzen schieben und sicher verwahren. Der Deckel kann nun nicht mehr verwendet werden, bis der Grill wieder abgekühlt ist. Bei Bedarf den Deckel wieder am kalten Grill montieren.

Direkte Methode mit Wende-Kohlerost (optionales Zubehör)

Drehen Sie den Rost so, dass die Vertiefung in der Mitte ist und zünden Sie die empfohlene Menge an Kohlen wie oben beschrieben mit Hilfe von Grill-Anzündwürfeln an. Geben Sie dabei die Kohle in die Vertiefung in der Mitte des Kohlerostes.



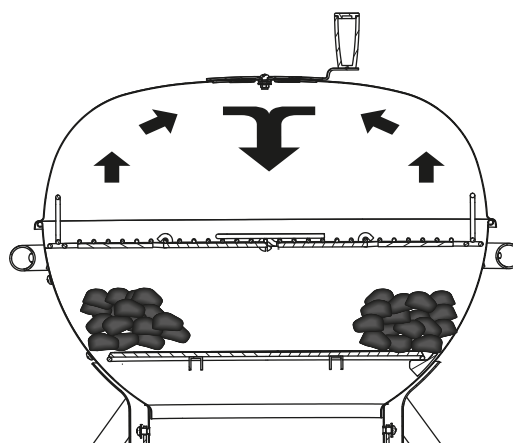
3.3 Indirekte Methode

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 oder in den Kohlekörben 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:

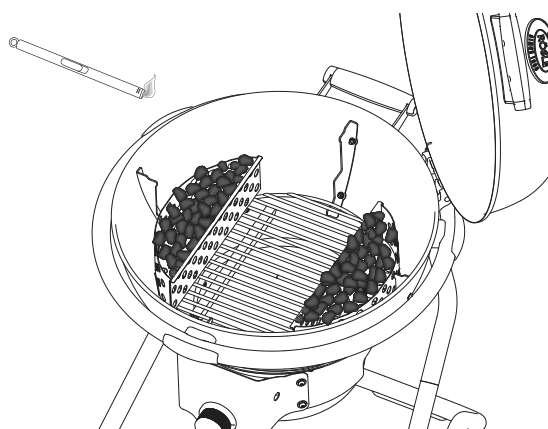
Bratenstücke, Hähnchen auf dem Hähnchenbräter, Geflügelstücke mit Knochen und ganze Fische sowie zarte Fischfilets.



Hinweis: Bei Fleisch, das länger als eine Stunde Garzeit benötigt, muss bei Bedarf weitere Holzkohle an den Seiten zugeführt werden (siehe folgende Garzeiten-Tabelle). Durch die aufklappbaren Grillroste kann einfach Holzkohle nachgefüllt werden. 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 des Ascheflugs und füllen Sie die Grillkohle entsprechend nach. Nach dem Nachfüllen kann der Garprozess sofort fortgesetzt werden.

- Öffnen Sie alle Lüftungsregler
- Platzieren Sie die Kohlekörbe in der Mitte des Grills und legen Sie die Grill-Anzündwürfel (verwenden Sie ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3!) in die Kohlekörbe. Zünden Sie diese nun an.
- Füllen Sie die empfohlene Menge an Grillkohle in die Kohlekörbe zu gleichen Teilen ein
- Lassen Sie den Deckel offen, bis die Grillkohle leicht mit Asche überzogen ist, dies dauert ca. 30 – 45 Minuten.
- Ordnen Sie die Kohlekörbe mit einer Grillzange seitlich (links und rechts vom Deckelgriff) am Rand der Kugel an - siehe Abbildung rechts.
- 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 (Lüftungsregler an der Feuerschale jeweils geöffnet). In der Grillanleitung dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten.



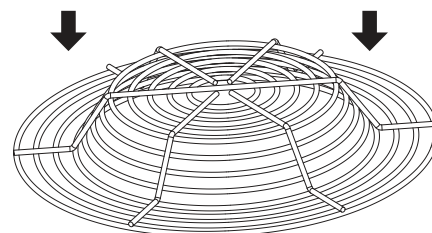
Tipp:

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.

Indirekte Methode mit Wende-Kohlerost (optionale Ausstattung)

Drehen Sie den Rost so, dass die Vertiefung am äußeren Rand ist und zünden Sie die empfohlene Menge an Kohlen wie oben beschrieben mit Hilfe von Grill-Anzündwürfeln an. Geben Sie dabei die Grillkohle links und rechts neben der Erhöhung auf den Wenderost.



3.4 Lüftungssystem

Der RÖSLE Kugelgrill besitzt ein optimales Lüftungssystem für das Grillen mit Grillkohle, da durch zwei Lüftungsöffnungen (oben am Deckel und dem Air-Lüftungssystem am Aschebehälter unten) die Luftzufuhr – und somit die Temperatur – effizient reguliert werden kann.

- Zur Bedienung der oberen Lüftung, schieben Sie den Lüftungsregler (Siehe S. 6) mit dem Griff in die gewünschte Position.
- Durch das Öffnen des oberen Lüftungsschiebers strömt mehr Luft aus dem Kugelgrill. Die Grillkohle bekommt mehr Sauerstoff und die Temperatur erhöht sich.
- Die untere Lüftungsregelung erfolgt mit dem Air-Drehknopf auf der Vorderseite des Grills. Durch das Drehen zwischen „OFF“ und „MAX“ wird der Aschebehälter abgesenkt und es strömt mehr Luft in den Kugelgrill. Die Grillkohle bekommt mehr Sauerstoff und die Temperatur erhöht sich.



Tipp:

Um richtig zu brennen und die gewünschte Temperatur zu erzeugen, benötigt Holzkohle eine angemessene Luftzufuhr. Wenn Sie die Kohle anzünden wollen, drehen Sie den Drehregler der unteren Lüftung auf „MAX“ 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 Grillkohle und der 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.

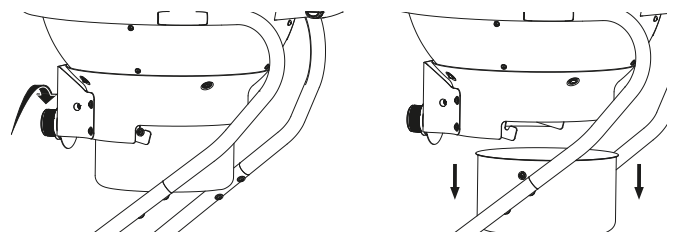
- Um die Temperatur zu erhöhen, stellen Sie die untere Lüftung auf „MAX“ und öffnen Sie die obere Lüftung komplett.
- Um eine niedrigere Temperatur zu erreichen, drehen Sie den Knopf in Richtung „OFF“ und schließen Sie die obere Lüftung teilweise.

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, drehen Sie den Drehknopf auf die Position „OFF“ und schließen Sie die obere Lüftungsöffnung komplett.

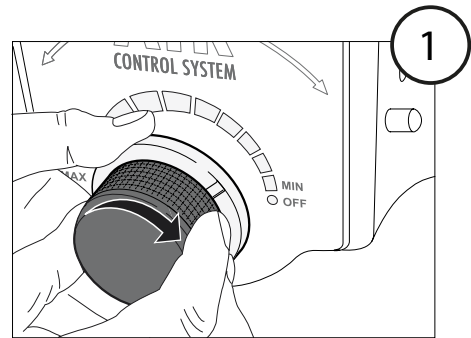
3.5 Entnahme des Aschebehälters

- Um den Aschebehälter aus dem Grill zu entnehmen, drehen Sie den Zuluftregler Air auf die Position „MAX“ im Gegenuhrzeigersinn.
- Drehen Sie dann den Zuluftregler (wie es die Symbole auf der Blende anzeigen), nochmals eine komplette Umdrehung (360 °) weiter im Gegenuhrzeigersinn.
- Jetzt ist der Aschebehälter soweit abgesenkt, daß dieser von der Rückseite des Grills nach hinten entnommen werden kann.
- Zum Einsetzen des Aschebehälters in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- Achten Sie darauf das die Aufnahmen des Aschebehälters auf beiden Seiten richtig eingelegt sind.



3.6 Justieren des Drehknopfes

- Um den Drehkopf auf die „OFF“ Stellung zu justieren, setzen Sie bitte den Aschebehälter wie beschrieben in das Gerät ein.
- Drehen Sie nun den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis das Lüftungssystem komplett geschlossen ist. Dabei sollte keine große Kraft aufgewendet werden, achten Sie auf Leichtgängigkeit.
- Um den Zeiger nun auf die Position „OFF“ zu stellen, halten Sie den Drehknopf an der geriffelten Stelle fest und drehen den Zeiger des hinteren, erhöhten Rings auf die Position „OFF“. Nun können Sie das AIR Lüftungssystem entsprechend der Beschriftung nutzen.



3.5 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.

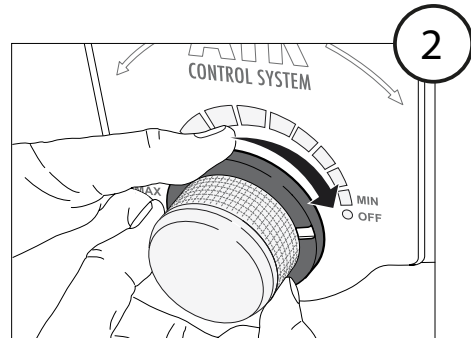
Grillen Sie Bratenstücke, Geflügelstücke mit Knochen, ganze Fische und dickere Abschnitte mit der indirekten Methode mit Hilfe der in der Tabelle angegebene Zeit. Alternativ kann ein Bratenthermometer verwendet werden, daß die gewünschte Kerntemperatur anzeigt. Die Grillzeiten für Rind beziehen sich 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 die Grillroste, Kohlenkörbe und -roste 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




| | No. 1 F50 AIR / PRO | No. 1 F60 AIR / PRO |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Ausstattung | | |
| Deckel und Feuerschale | Porzellanemailliert | Porzellanemailliert |
| Deckelscharnier | ✓ | ✓ |
| Deckelthermometer | ✓ | ✓ |
| Grillrost | Edelstahl | Edelstahl |
| AIR Lüftungssystem | ✓ | ✓ |
| Kohlekörbe | ✓ | ✓ |
| Grillrost klappbar | ja, seitlich zum Kohle nachfüllen | ja, seitlich zum Kohle nachfüllen |
| Verstärkter Kohlerost | ✓ | ✓ |
| Leichtlaufräder mit Gummibereifung | ✓ | ✓ |
| Grillbereich | | |
| Grillfläche in cm ² | 1885 | 2733 |
| Durchmesser Grillrost in cm | 49 | 59 |
| Kapazität Aschebehälter in Liter | 7,0 | 7,0 |
| Maße & Gewicht | | |
| Breite in cm | 73 | 73 |
| Tiefe in cm | 83 | 83 |
| Höhe in cm bei geöffnetem Deckel | 142 | 152 |
| Höhe in cm bei geschlossenem Deckel | 103 | 108 |
| Höhe des Grillrostes | 84 | 84 |
| | | |
| Gewicht in kg, ca. | 23 | 26 |

8. Zubehör

Folgendes Grillzubehör ist für Ihren RÖSLE Grill zu erhalten:

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


Zubehör

| | | |
|---|----------------|--|
|  | 25020 25021 | Abdeckhaube No.1 F50 AIR Abdeckhaube No.1 F60 AIR |
|  | 25039 | Anzündkamin, Edelstahl |
|  | 25024 | Hakenset, 5 St. |




| | | |
|--|-------|-------------------------------|
|  | 25036 | Kohlezange, 50 cm |
|  | 25031 | Grillhandschuhe Leder |
|  | 25025 | Ablagetisch |
|  | 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 |

| | | |
|---|-------|---------------------------------|
|  | 25070 | Braten- und Rippchenhalter |
|  | 25069 | Grillspieße (4 St.) |
|  | 25078 | Hähnchenbräter |
|  | 25174 | Aroma Planken Erlenholz (2 St.) |

| | | |
|---|-------|------------------------|
|  | 25081 | Kartoffelhalter |
|  | 25071 | Fischhalter |
|  | 25074 | Pizzastein rund 41 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 charcoal baskets or 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 barbecue 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 barbecue 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:

Grill with diameter of 50cm: 1.5kg of charcoal or barbecue briquettes

Grill with diameter of 60cm: 2.5kg 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.

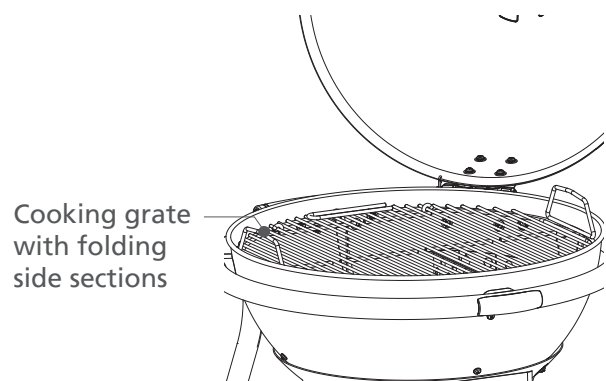
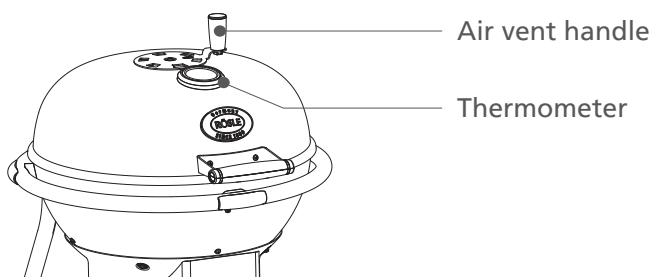
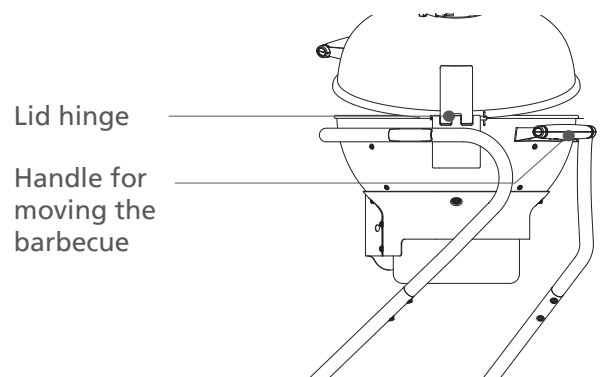
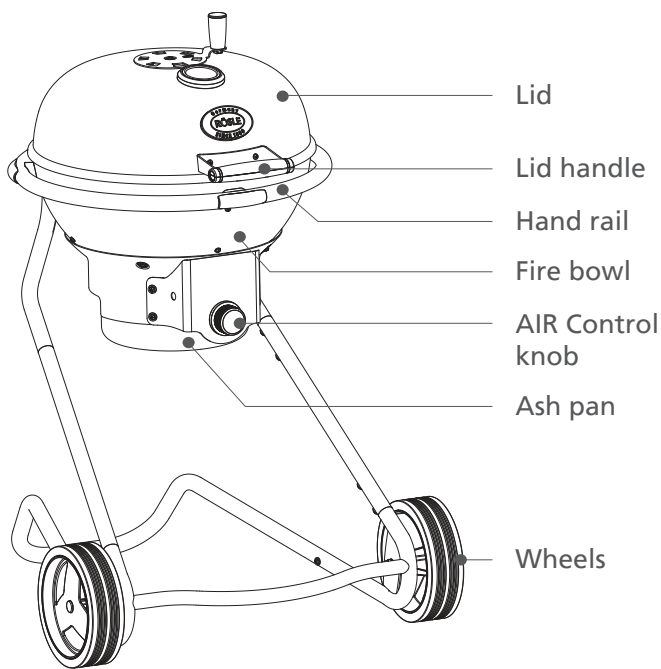
Dear RÖSLE customer,

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:

- Special AIR Control System makes for easy control of the air supply and removal of ash pan with a single control knob.
- High-quality lid thermometer shows temperature in °C and °F
- Practical lid hinge at 45° angle
- Comfortable working height of 84 cm for ergonomic use
- High lid provides ample space for accessories
- Stainless steel grate with folding side sections for replenishing charcoal while barbecuing
- Optimum placement means lid handle does not get hot
- Kettle made of high-quality steel, fully porcelain enamelled

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 barbecue charcoal, look out for the DIN quality mark. Store them 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:

- **Grills with diameter of 50cm: 1.5kg of charcoal**
- **Grills with diameter of 60cm: 2.5kg of charcoal**

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

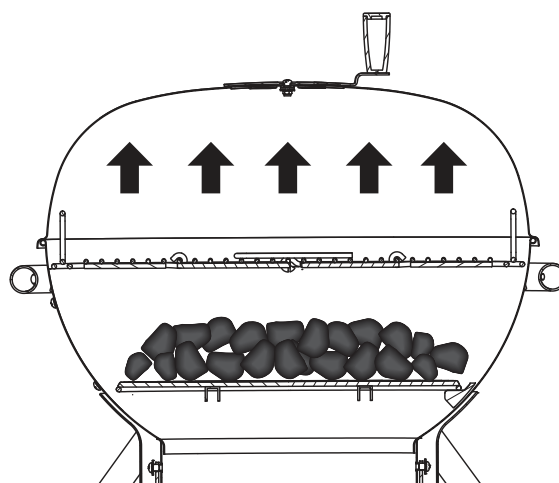
- Open all air vents and the lid before lighting the fire.
- **Note:** If necessary remove accumulated ash from the bottom part of the grill (only when the charcoal is fully extinguished). Charcoal requires oxygen in order to burn. Check that the air vents are clear of dirt.
- Place the grill lighter 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.

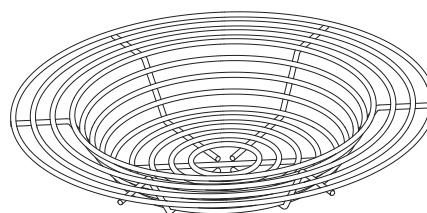
- Open all air vents.
- Place the grill lighter cubes on the charcoal grate and light them.
- Place the recommended amount of charcoal or barbecue briquettes in the centre of the charcoal grate or in the RÖSLE barbecue starter (optional accessory).
- Light the lighter cubes. Leave the lid open until the charcoal has a light covering of ash – this takes about 30-45 minutes.
- Using a pair of barbecue tongs or a charcoal trowel, distribute the hot charcoal evenly over the centre of the charcoal grate.
- 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 or removed if necessary. To do so – when the appliance is cold – remove the split-pin from the lid hinge and then pull the hinge pin out of the two halves of the hinge. Then refit the split-pin in the hinge pin and store the lid in a safe place. Having been removed, the lid cannot then be used again until the grill has cooled down. If required, refit the lid to the grill when it has cooled down.

Direct method using reversible charcoal grate (optional accessory)

Turn the grate so that the centre is recessed, place the recommended amount of charcoal on the grate and light using barbecue lighter cubes as described above. When doing so, place the charcoal in the recess in the centre of the charcoal grate.



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 or in the charcoal baskets. 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 be turned.

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

Note: with meat that requires more than one hour to cook, you may need to add more charcoal at the sides (see table of cooking times below). The folding side sections of the cooking grate allow you to do so easily. 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 take out the cooking grate – wearing barbecue gloves because of the flying ash – and add the hot charcoal as required. The cooking process can be continued immediately as soon as the extra charcoal has been added.

- Open all air vents.
- Place the charcoal baskets in the centre of the grill and place the barbecue lighter cubes (use only lighting aids that conform to DIN EN 1860-3) in the charcoal baskets. Light the lighter cubes.
- Place the recommended quantity of charcoal in the grill, dividing it equally between the charcoal baskets.
- Leave the lid open until the charcoal has a light covering of ash – this takes about 30- 45 minutes.
- Using a pair of barbecue tongs, move the charcoal baskets to the sides of the grill (to the right and left of the lid handle) – see illustration on the right.
- 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 the fire bowl should be open). In the barbecuing instructions in this manual you will find a list of recommended cooking times.

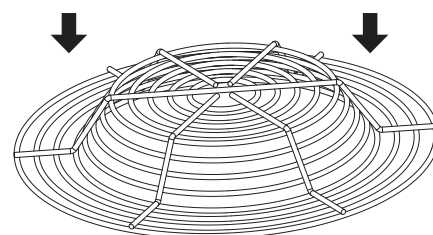
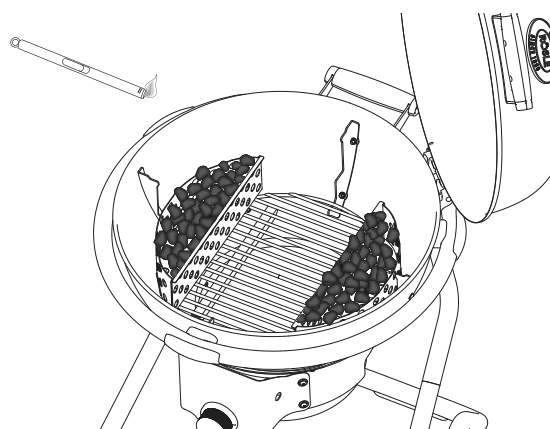
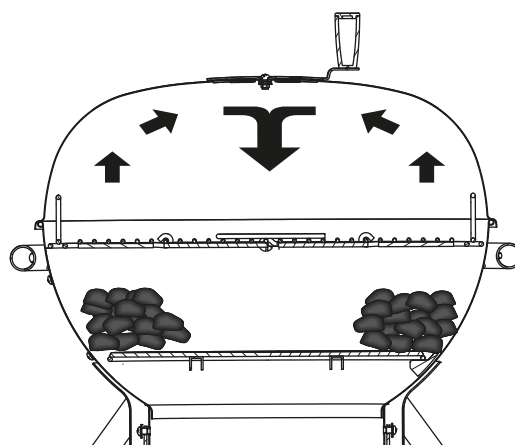
Tip:

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.

Indirect method using reversible charcoal grate (optional equipment)

Turn the grate so that the perimeter is recessed, place the recommended amount of charcoal on the grate and light using barbecue lighter cubes as described above. Place the charcoal on the left and right to the sides of the central raised area of the reversible grate.



3.4 Ventilation system

The RÖSLE 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 (vent on top of lid and air control system on the ash pan).

- To operate the top vent, slide the vent handle (see p. 6) to the desired position.
- Opening the top air vent lets more air out of the kettle grill. The charcoal gets more oxygen and the temperature increases.
- The bottom air inlet is controlled by the air control knob on the front of the grill. Turning the control from "OFF" towards "MAX" lowers the ash pan and allows more air into the kettle grill. The charcoal is supplied with more oxygen and the temperature increases.



Tip:

To burn properly and produce the desired temperature, charcoal requires an adequate supply of air.

When lighting the charcoal, turn the control knob for the bottom vent to "MAX" and fully open the lid. In that way, sufficient air will be drawn into the grill to light the charcoal quickly.

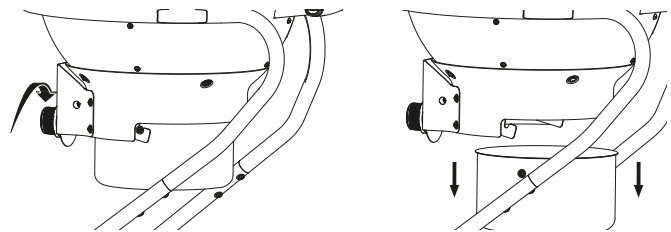
The grill temperature achieved depends on a number of factors such as the air supply, the quality and quantity of the charcoal, and the ambient temperature.

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 "MAX" and fully open the top vent.
- To obtain a lower temperature, turn the control knob towards "OFF" and partially close 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, turn the control knob to "OFF" and completely close the top air vent.

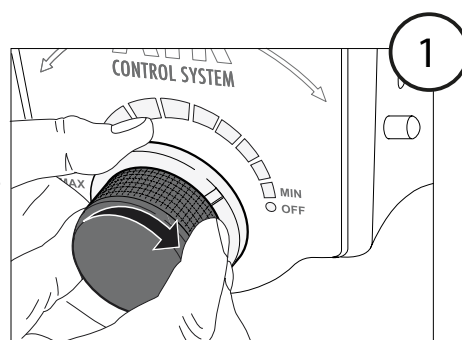
3.5 Removing the ash pan

- To take the ash pan out of the grill, turn the air control knob anti-clockwise to the "MAX" position.
- Then turn the air control knob another complete turn (360°) anti-clockwise (as shown by the symbols on the fascia).
- The ash pan is then low enough to be removed rearwards from the back of the grill.
- To refit the ash pan, follow the removal procedure in reverse.
- Make sure that the ash pan is properly engaged in the retaining catches on both sides.



3.6 Adjusting the air control

- To set the control knob "OFF" position, please first fit the ash pan in the appliance as described.
- Then turn the control knob clockwise until the air inlet is completely closed off. This should not require the application of any significant force; make sure the knob turns easily.
- To set the pointer to the "OFF" position, hold the centre part of the knob with the grip pattern still while rotating the pointer on the outer, raised ring to the "OFF" position. Now the AIR Control System will operate according to the markings on the fascia panel.



3.5 Grill instructions

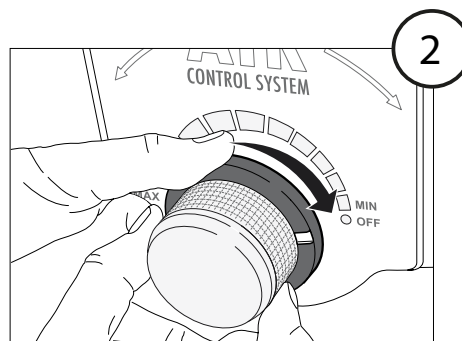
The figures given below for quantity, thickness, weight and barbecuing time are for guidance only and are not hard and fast rules. Barbecuing times are affected by altitude, wind, outside temperature and how well cooked you want the food to be.

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 cooking grates, charcoal baskets and charcoal grates.
- 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

| | No. 1 F50 AIR / PRO | No. 1 F60 AIR / PRO |
|---|--------------------------------|--------------------------------|
| Equipment | | |
| Lid and burner bowl | Porcelain enamelled | Porcelain enamelled |
| Lid hinge | √ | √ |
| Lid thermometer | √ | √ |
| Grate | Stainless steel | Stainless steel |
| AIR Control System | √ | √ |
| Charcoal baskets | √ | √ |
| Cooking grate with folding sides | Yes, for replenishing charcoal | Yes, for replenishing charcoal |
| Reinforced charcoal grate | √ | √ |
| Smooth running wheels with rubber tyres | √ | √ |
| Barbecue specifications | | |
| Barbecue size in cm ² | 1885 | 2733 |
| Grate diameter in cm | 49 | 59 |
| Ash pan capacity in litres | 7.0 | 7.0 |
| Dimensions and weight | | |
| Width in cm | 73 | 73 |
| Depth in cm | 83 | 83 |
| Height in cm with lid open | 142 | 152 |
| Height in cm with lid closed | 103 | 108 |
| Height of grate | 84 | 84 |
| | | |
| Approx. weight in kg | 23 | 26 |


























8. Accessories

The following barbecue accessories are available for your RÖSLE Grill: Details of other barbecue accessories can be found at www.roesle-bbq.de.

Accessories

| | | | | | |
|---|----------------|--|--|-------|----------------------------------|
|  | 25020 25021 | Hood for model no. 1 F50 AIR Hood for model no. 1 F60 AIR |  | 25036 | Charcoal tongs, 50cm |
|  | 25039 | Barbecue starter, stainless steel |  | 25031 | Barbecue gloves, leather |
|  | 25024 | Hooks, set of 5 |  | 25025 | Shelf |
| | | |  | 25037 | Grill trays, aluminium, set of 5 |

Barbecue accessories

| | | | | | |
|---|-------|------------------------------------|--|-------|-----------------------------|
|  | 25050 | Barbecue slice |  | 25065 | Fish bone tongs |
|  | 25053 | Barbecue cleaning brush |  | 25058 | Marinade syringe, 50 ml |
|  | 25054 | Barbecue tongs, 40 cm |  | 25060 | Barbecue poultry shears |
|  | 25056 | Barbecue basting brush, round |  | 25066 | Gourmet thermometer |
|  | 25055 | Barbecue slice, XL |  | 25067 | Steak and meat thermometer |
|  | 25063 | Barbecue spatula |  | 25086 | Barbecue meat thermometer |
|  | 25061 | Barbecue tongs, curved |  | 25076 | Smoker box |
|  | 25062 | Barbecue tongs, straight |  | 25082 | Burger press |
|  | 25064 | Barbecue tweezers | | | |
|  | 25070 | Roast/rib rack |  | 25081 | Potato holder |
|  | 25069 | Spit skewers (set of 4) |  | 25071 | Fish rack |
|  | 25078 | Chicken roaster |  | 25074 | Pizza stone, round, 41 cm |
|  | 25174 | Alder wood aroma boards (set of 2) |  | 25075 | Barbecue tray, 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 ! Les enfants et les animaux domestiques ne doivent jamais rester sans surveillance à proximité d'un barbecue.



ATTENTION ! Ce barbecue boule devient très chaud et ne doit pas être déplacé pendant le fonctionnement.

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).
- Alimentez les briquettes ou les charbons de bois toujours dans les corbeilles à charbon ou 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 régulateurs d'air frais inférieurs 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 :
pour barbecue Ø 50 cm : max. 1,5 kg de charbon de bois ou de briquettes pour barbecue
pour barbecue Ø 60 cm : max. 2,5 kg de charbon 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.

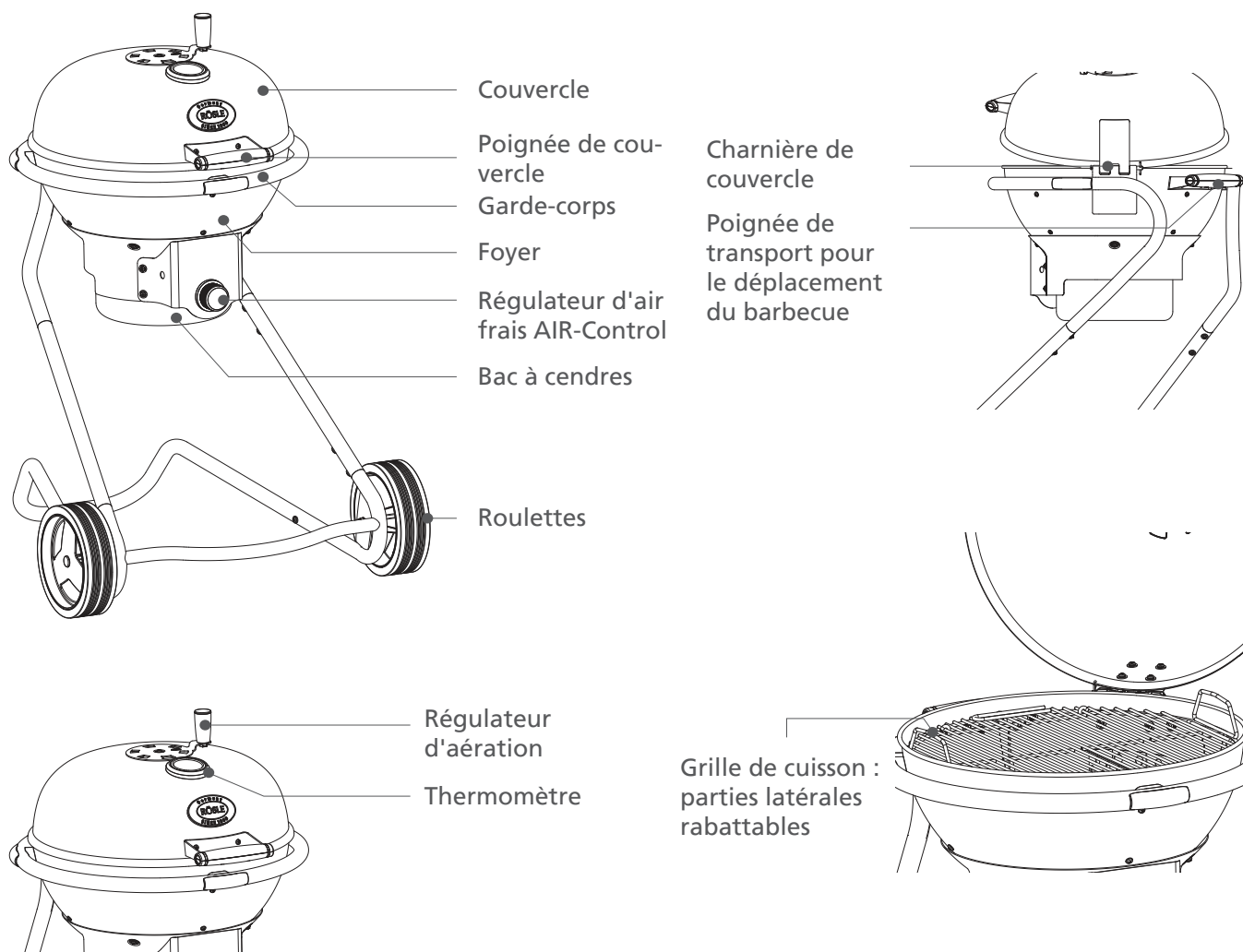
Cher client RÖSLE,

nous vous remercions d'avoir opté pour le barbecue boule de qualité supérieure de la société RÖSLE. Un bon choix. Et une 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.

Les nombreux avantages en bref :

- Un système AIR Control spécial garantit une régulation simple de l'alimentation en air frais et facilite le prélèvement du bac à cendres au moyen de seulement un bouton rotatif.
- Thermomètre de couvercle de grande qualité en °C et °F
- Charnière de couvercle pratique avec angle de 45°
- Hauteur de travail confortable de 84 cm pour un travail ergonomique
- Couvercle de grande hauteur, offrant suffisamment de place pour des accessoires
- Grille en acier inoxydable rabattable latéralement pour le remplissage d'appoint de charbon pendant la cuisson
- Pas d'échauffement de la poignée du couvercle grâce à une disposition optimale
- Boule en acier de grande qualité, entièrement émaillée porcelaine

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 à cendres soit inséré correctement et que tous les régulateurs 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 le charbon 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 :

- **Barbecue Ø 50 cm : max. 1,5 kg de charbon de bois,**
- **Barbecue Ø 60 cm : max. 2,5 kg de charbon de bois,**

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 régulateurs 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.
- Évitez 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

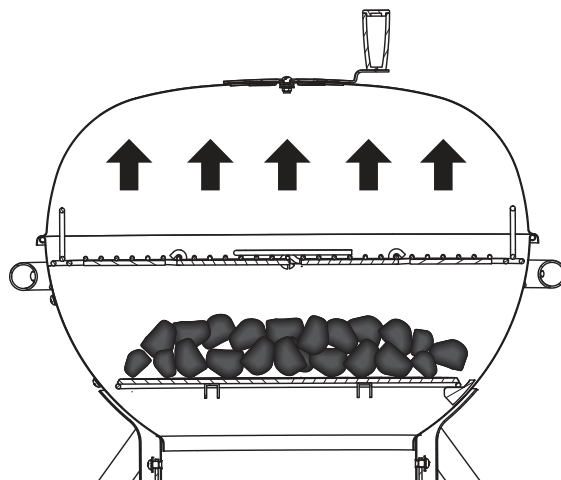
- Ouvrez tous les régulateurs d'aération et le couvercle, avant d'allumer le feu.
- **Remarque** : éliminez si nécessaire la cendre accumulée sur la partie inférieure du barbecue (seulement après l'extinction complète des charbons). Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler. Contrôlez si les 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.

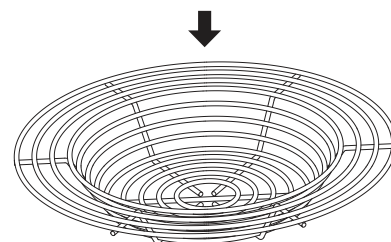
- Ouvrez tous les régulateurs d'aération.
- Placez les cubes allume-feux sur la grille à charbon et allumez-les.
- Remplissez la quantité recommandée de charbon de bois ou de briquettes pour barbecue au centre de la grille à charbon ou dans la cheminée d'allumage de RÖSLE (disponible en option).
- Allumez les cubes allume-feux. 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 ventilateur de couvercle et ouverture d'aération ouverte sur le foyer). Vous trouverez les temps de cuisson recommandés au chapitre "Consignes de cuisson" de cette brochure.



Si nécessaire, le couvercle peut rester ouvert pour cette méthode de cuisson, ou même être démonté. Pour ce faire, retirez la goupille sur la charnière du couvercle à l'état froid du barbecue, puis retirez l'axe d'assemblage des demi-charnières. Réinsérez à présent la goupille dans l'axe et conservez-les de façon sûre. A présent le couvercle ne peut plus être utilisé jusqu'à ce que le barbecue soit à nouveau refroidi. Si nécessaire, remontez le couvercle sur le barbecue froid.

Méthode directe avec grille à charbon réversible (accessoire optionnel)

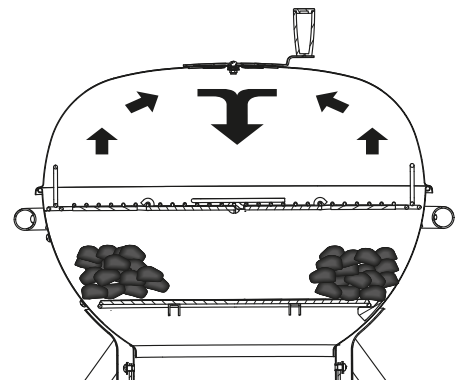
Tournez la grille de façon à ce que le creux se trouve au centre, et allumez la quantité recommandée de charbon comme décrit ci-dessus à l'aide de cubes allume-feux pour barbecue. Disposez à cette occasion les charbons dans le creux au centre de la grille à charbon.



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. Pour la méthode de cuisson indirecte, les braises sont disposées latéralement sous la grille de cuisson, sur la grille à charbon ou dans des corbeilles 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 sur les côtés (voir tableau suivant concernant les temps de cuisson). Grâce à la grille de barbecue rabattable, le réalimentation de charbon de bois s'effectue de façon simple. 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. Retirez à présent la grille de cuisson avec des gants, à cause des cendres qui virevoltent et effectuez le remplissage d'appoint de charbon de bois. Le processus de cuisson peut être immédiatement poursuivi après le remplissage d'appoint.

- Ouvrez tous les régulateurs d'aération
- Placez les corbeilles à charbon au centre du barbecue et posez les cubes allume-feux pour barbecue dans les corbeilles à charbon (utilisez exclusivement des allume-feux selon DIN NE 1860-3 !). Allumez-les à présent.
- Remplissez la quantité recommandée de charbon de bois dans les corbeilles à charbon, en les répartissant uniformément
- 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.
- Disposez les corbeilles à charbon latéralement à l'aide d'une pince pour barbecue (à gauche et à droite de la poignée du couvercle) au bord de la boule - voir illustration à droite.
- Positionnez la grille de cuisson au-dessus des charbons. Veuillez porter des gants pour barbecue à cette occasion.
- 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 (régulateurs d'aération respectivement ouverts sur le foyer). Vous trouverez les temps de cuisson recommandés au chapitre "Consignes de cuisson" de cette brochure.

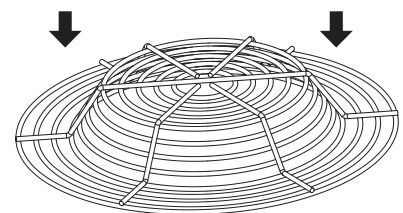
Conseil :

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.

Méthode indirecte avec grille à charbon réversible (équipement optionnel)

Tournez la grille de façon à ce que le creux se trouve au bord extérieur, et allumez la quantité recommandée de charbon comme décrit ci-dessus à l'aide de cubes allume-feux pour barbecue. Disposez à cette occasion le charbon de bois à gauche et à droite sur la grille réversible, à côté de la surélévation.



3.4 Système d'aération

Le barbecue boule RÖSLE dispose d'un système d'aération optimal pour les grillades avec la grille de cuisson, étant donné que l'alimentation d'air – et par conséquent la température – peut être réglée de façon efficace par le biais de deux ouvertures d'aération (en haut sur le couvercle et le système d'aération d'air sur le bac à cendres en bas).

- Pour régler le système d'aération supérieur, déplacez le régulateur d'aération (voir p. 6) avec la poignée dans la position souhaitée.
- 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.
- La régulation d'aération inférieure s'effectue au moyen du bouton rotatif d'air qui se trouve sur la face avant du barbecue. En tournant de la position "OFF" vers la position "MAX", le bac à cendres est abaissé et davantage d'air pénètre à l'intérieur du barbecue boule. La grille de cuisson reçoit plus d'oxygène et la température augmente.



Conseil :

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, tournez le bouton de réglage de l'aération inférieure en position "MAX" 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'obtention 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.

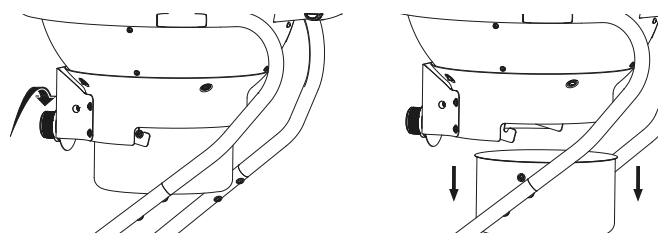
- Pour augmenter la température, positionnez l'aération inférieure sur "MAX" et ouvrez entièrement l'aération supérieure.
- Pour obtenir une température plus basse, tournez le bouton dans le sens "OFF" et fermez partiellement l'aération supérieure.

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, tournez le bouton rotatif en position "OFF" et fermez entièrement l'ouverture d'aération supérieure.

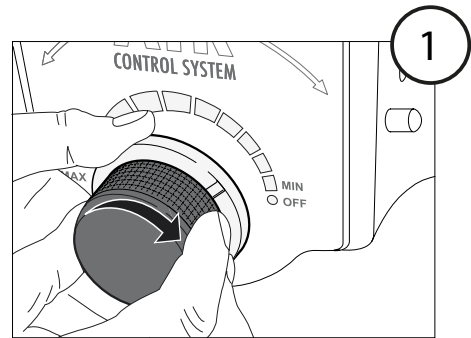
3.5 Prélèvement du bac à cendres

- Pour retirer le bac à cendres du barbecue, tournez le régulateur d'air frais en position "MAX" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Tournez ensuite une nouvelle fois le régulateur d'air frais (comme indiqué sur les symboles) selon un tour complet (360 °) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- A présent le bac à cendres est suffisamment abaissé, de manière à pouvoir être retiré vers l'arrière à partir de la face arrière du barbecue.
- Pour insérer le bac à cendres, procéder dans l'ordre inverse.
- Veillez à insérer correctement les supports du bac à cendres des deux côtés.



3.6 Ajustage du bouton rotatif

- Pour ajuster le bouton rotatif par rapport à la position "OFF", veuillez insérer le bac à cendres dans l'appareil comme décrit.
- Tournez à présent le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le système d'aération soit entièrement fermé. Ne forcez pas à cette occasion, veillez à une bonne mobilité.
- Pour positionner à présent l'indicateur sur "OFF", retenez le bouton rotatif au niveau de la partie moletée et tournez l'indicateur sur la bague arrière surélevée en position "OFF". Vous pouvez à présent utiliser le système d'aération conformément à l'inscription.



3.5 Consignes de cuisson

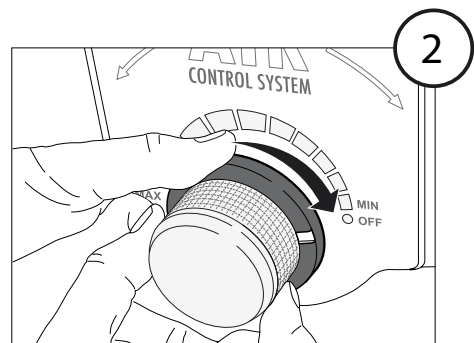
Les indications suivantes concernant les morceaux, l'épaisseur, le poids et les temps de cuisson, sont des consignes générales et ne constituent en aucun cas des règles absolues. Les temps de cuisson dépendent de l'altitude, du vent, de la température extérieure et des degrés de cuisson souhaités.

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. En guise d'alternative, vous pouvez 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, les corbeilles et les grilles 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.

Danger d'étouffement par les films ou d'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




| | No. 1 F50 AIR / PRO | No. 1 F60 AIR / PRO |
|---|---|---|
| Équipement | | |
| Couvercle et foyer | En porcelaine émaillée | En porcelaine émaillée |
| Charnière de couvercle | ✓ | ✓ |
| Thermomètre de couvercle | ✓ | ✓ |
| Grille de cuisson | Acier inoxydable | Acier inoxydable |
| Système d'aération AIR | ✓ | ✓ |
| Corbeilles à charbon | ✓ | ✓ |
| Grille de cuisson rabattable | oui, latéralement pour permettre un remplissage d'appoint de charbons | oui, latéralement pour permettre un remplissage d'appoint de charbons |
| Grille à charbon renforcée | ✓ | ✓ |
| Roulettes mobiles avec pneu en caoutchouc | ✓ | ✓ |
| Zone de grillade | | |
| Surface de grillade en cm ² | 1885 | 2733 |
| Diamètre de la grille de cuisson en cm | 49 | 59 |
| Capacité du bac à cendres en litres | 7,0 | 7,0 |
| Dimensions et poids | | |
| Largeur en cm | 73 | 73 |
| Profondeur en cm | 83 | 83 |
| Hauteur en cm, avec couvercle ouvert | 142 | 152 |
| Hauteur en cm, avec couvercle fermé | 103 | 108 |
| Hauteur de la grille du barbecue | 84 | 84 |
| | | |
| Poids en kg, env. | 23 | 26 |

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





| | | |
|---|----------------|--|
|  | 25020 25021 | Housse de protection No.1 F50 AIR Housse de protection No.1 F60 AIR |
|  | 25039 | Cheminée d'allumage, acier inoxydable |
|  | 25024 | Jeu de crochets, 5 pièces |




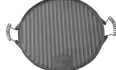
| | | |
|--|-------|--------------------------------------|
|  | 25036 | Pince à charbon, 50 cm |
|  | 25031 | Gants en cuir pour barbecue |
|  | 25025 | Tablette |
|  | 25037 | Bacs de cuisson en aluminium, 5 pces |

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 |


| | | |
|---|-------|---|
|  | 25070 | Support pour rôtis et côtelettes |
|  | 25069 | Brochette (4 pièces) |
|  | 25078 | Rôtissoire à poulet |
|  | 25174 | Planches, arôme bois d'aulne (2 pièces) |

| | | |
|---|-------|--------------------------------|
|  | 25081 | Support pour pommes de terre |
|  | 25071 | Corbeille pour poissons |
|  | 25074 | Pierre à pizza, ronde 41 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.

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 grill 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 worden gesteld 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 barbecuekolen 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 bbq 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 luchttoevoerrooster 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.
- Let er bij het ontsteken van de houtskoolbriketten met een elektrische aanmaakhulp de meegeleverde bedieningshandleiding van het apparaat.
- 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 verzameld en begint te branden.
- OPGELET, door het bekleden van de barbecueruimte 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 barbecuerooster of het verwijderen van de as. Het oppervlak kan anders beschadigd worden.
- Gebruik geen agressieve reiniger op de barbecueroosters 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:
Barbecue met Ø 50 cm: max. 1,5 kg houtskool of briketten
Barbecue met Ø 60 cm: max. 2,5 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.

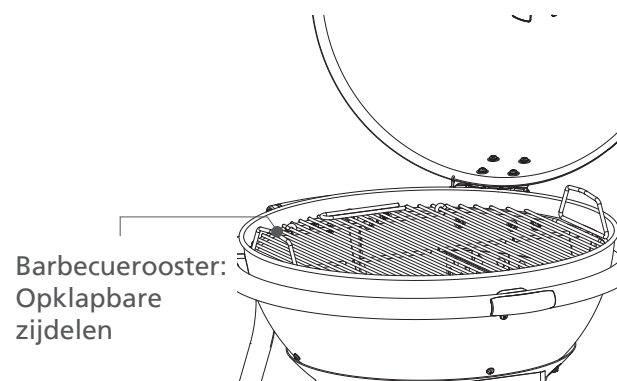
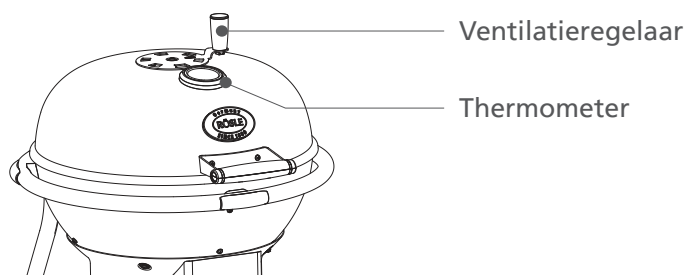
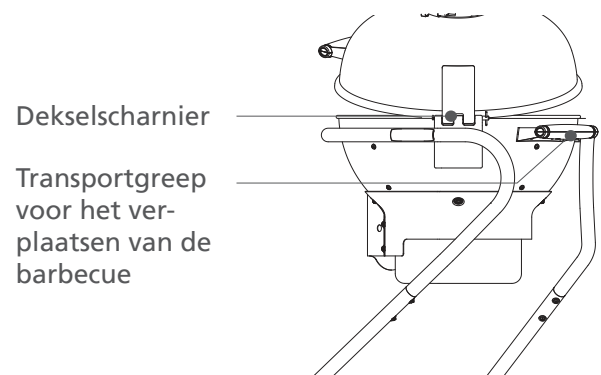
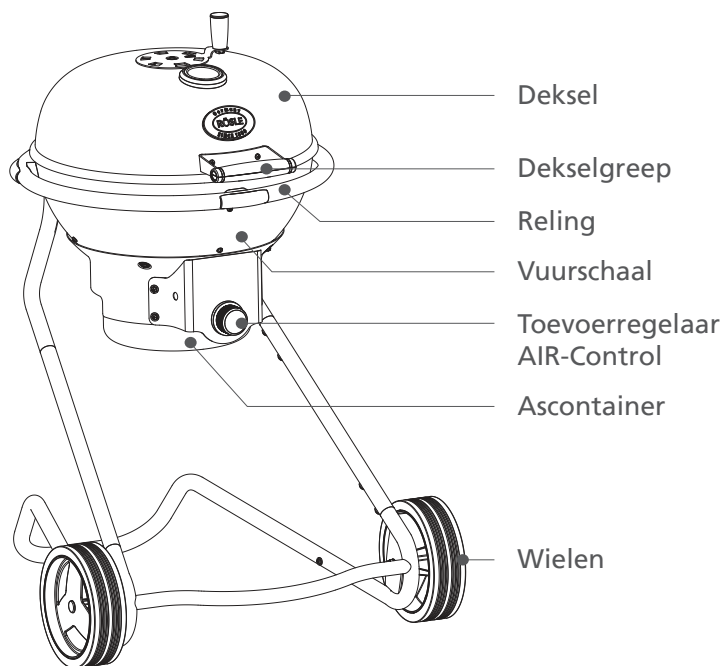
Geachte RÖSLE klant

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.

Alle voordelen op een rijtje:

- Het speciale AIR Control System zorgt voor een gemakkelijke regeling van de toevoerlucht en het uitnemen van de aslade met slechts een draaiknop.
- Hoogwaardige dekselthermometer in °C en °F
- Praktisch dekselscharnier met 45° hoek
- Comfortabele werkhogte van 84 cm voor ergonomisch werken
- Het hoge deksel biedt voldoende plaats voor accessoires
- Naar opzij klapbaar RVS-rooster voor het bijvullen van houtskool tijdens het barbecueën
- Geen verhitte dekselgreep dankzij optimale plaatsing
- Kogel van hoogwaardig staal, compleet geëmailleerd

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 ventilatieregelaars 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 houtskoolbriketten op een beproefde 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:

- **Barbecues met Ø 50 cm: max. 1,5 kg houtskool,**
- **Barbecues met Ø 60 cm: max. 2,5 kg houtskool,**

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 ventilatie-openingen 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

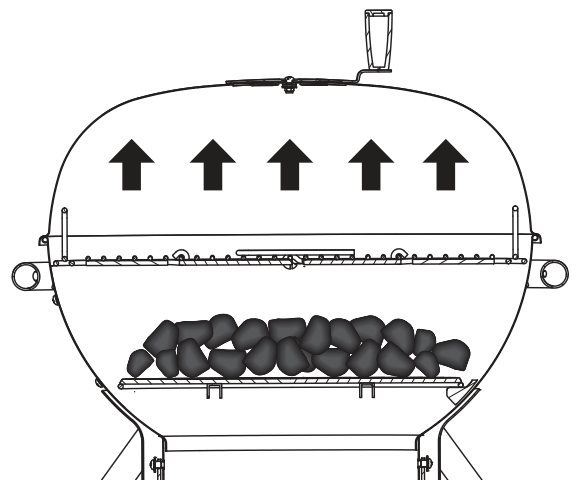
- Open alle ventilatieregelaar en het deksel, voordat u het vuur aansteekt.
- **Opmerking:** verwijder indien nodig opgehoopte as uit het onderste deel van de barbecue (alleen na volledig doven van de houtskool). Houtskool heeft voor het branden zuurstof nodig. Controleer of de ventilatie-openingen niet 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 gebarbecueed. 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.

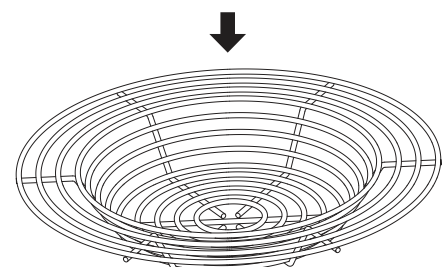
- Open alle ventilatieregelaars.
- Plaats de barbecue-aanmaakblokjes op het houtskoolrooster en steek deze aan.
- Doe de aanbevolen hoeveelheid houtskool of barbecuebriketten in het midden van het houtskoolrooster of in de BBQ-starter van RÖSLE (optioneel verkrijgbaar).
- Steek de aanmaakblokjes aan. 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 barbecuetang of houtskoolschuiver gelijkmatig in het midden van het houtskoolrooster.
- Positioneer het barbecuerooster over de houtskool. Gebruik daarvoor alstublieft barbecuehandschoenen.
- Wacht ca. 5 minuten tot het barbecuerooster is opgewarmd en leg dan het te bereiden product er op.
- Sluit het deksel (dekselventilatie en ventilatie-openingen van de vuurschaal geopend). In de barbecuehandleiding in deze brochure vindt u aanbevolen gaartijden.



Indien gewenst kan voor deze bereidingsmethode het deksel geopend blijven of gedemonteerd worden. Daarvoor verwijdert u in koude toestand van de barbecue op het dekselscharnier de splitpen en trekt u de verbindingbouten uit de scharnierhelften. Nu de splitpen weer in de bouten schuiven en veilig bewaren. Het deksel kan nu niet meer gebruikt worden, tot de barbecue weer is afgekoeld. Indien gewenst het deksel weer op de afgekoelde barbecue monteren.

Directe methode met omkeer-houtskoolrooster (optioneel accessoire)

Draai het rooster zo, dat de verdieping in het midden is en ontsteek de aanbevolen hoeveelheid houtskool aan zoals hierboven omschreven, met behulp van barbecue-aanmaakblokjes. Doe daarbij de houtskool in de verdieping in het midden van het houtskoolrooster.

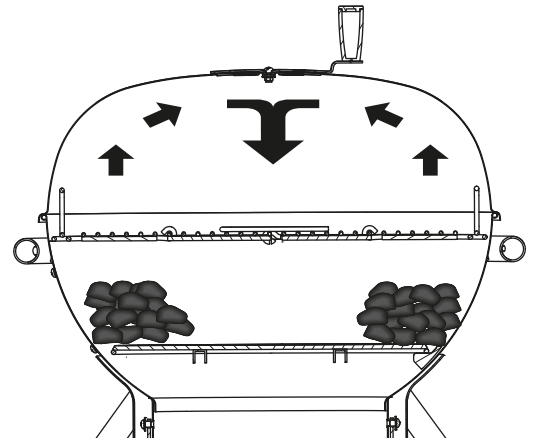


3.3 Indirecte methode

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 indirect barbecueën wordt de gloed aan de zijkant onder het te bereiden product op het houtskoolrooster of in de houtskoolkorf 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.

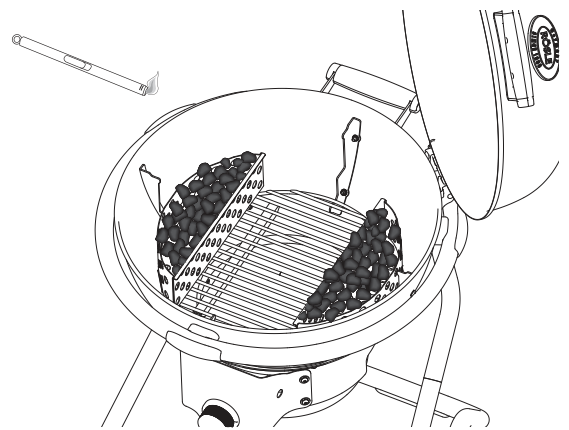
De volgende gerechten zijn geschikt voor indirect barbecueën: Braadstukken, haantjes op de haantjesbrader, stukken gevogelte en hele vissen, alsmede delicate visfilets.



Opmerking: bij vlees, dat langer dan één uur bereidingstijd nodig heeft, moet indien nodig extra houtskool aan de zijkant worden toegevoerd (zie volgende bereidingstijden-tabel). Door het opklapbare barbecueer-rooster kan er gemakkelijk houtskool worden bijgevoerd. 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. Pak nu het rooster met handschoenen vanwege de opwarrelende as en vul barbecuehoutskool overeenkomstig bij. Na het navullen kan het bereidingsproces direct voortgezet worden.

- Open alle ventilatieregelaars
- 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 de aanbevolen hoeveelheid houtskool in de houtskoolkorf in gelijke delen bij
- Laat het deksel open, totdat de houtskool een lichte aslaag heeft, dit duurt ca. 30 – 45 minuten.
- Rangschik de houtskoolkorf met een barbecue tang naar de zijkant (links en rechts van de dekselgreep) aan de rand van de kogel - zie afbeelding rechts.
- Positioneer het barbecueer-rooster over de houtskool. Gebruik daarvoor alstublieft barbecuehandschoenen.
- Sluit nu het deksel en verwarm het barbecueer-rooster 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 barbecueer-rooster.
- Sluit het deksel (ventilatieregelaar op de vuurschaal steeds geopend). In de barbecuehandleiding in deze brochure vindt u aanbevolen gaartijden.



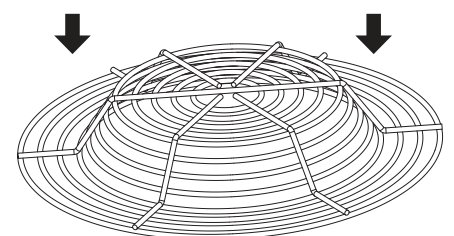
Tip:

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.

Indirecte methode met omkeerrooster (optioneel accessoire)

Draai het rooster zo, dat de verdieping aan de buitenste rand is en ontsteek de aanbevolen hoeveelheid houtskool aan zoals hierboven omschreven, met behulp van barbecue-aanmaakblokjes. Doe daarbij de barbecuehoutskool links en rechts naast de verhoging op het omkeerrooster.



3.4 Ventilatiesysteem

De RÖSLE kogelbarbecue heeft een optimaal ventilatiesysteem voor het barbecueën met houtskool, omdat door twee ventilatie-openingen (boven op het deksel en het Air-ventilatiesysteem onder in de asopvang) de luchttoevoer – en daarmee de temperatuur – efficiënt geregeld worden kan.

- Voor de bediening van de bovenste ventilatie, schuift u de ventilatieregelaar (zie pag. 6) met de greep in de gewenste stand.
- Door het openen van de bovenste ventilatieschuif, stroomt er meer lucht uit de kogelbarbecue. De houtskool krijgt meer zuurstof en de temperatuur gaat omhoog.
- De onderste luchtregeling vindt plaats met de Air-draaiknop aan de voorkant van de barbecue. Door te draaien tussen „OFF” en „MAX” wordt de asopvangbak verlaagd, en stroomt er meer lucht in de kogelbarbecue. De houtskool krijgt meer zuurstof en de temperatuur gaat omhoog.



Tip:

Om goed te branden en de gewenste temperatuur te genereren, heeft de houtskool een speciaal afgestemde luchttoevoer nodig. Wanneer u de houtskool wilt ontsteken, draai dan de draairegelaar van de onderste ventilatie op „MAX” 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.

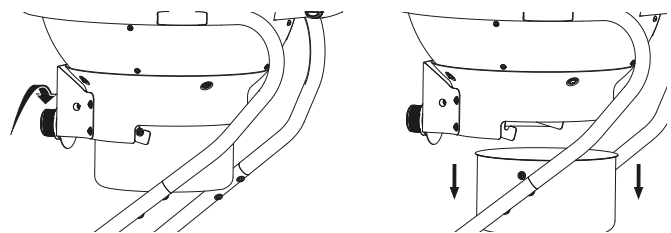
- Om de temperatuur te verhogen, zet u de onderste ventilatie op „MAX” en opent u de bovenste ventilatie volledig.
- Om een lagere temperatuur te bereiken, draait u de knop in de richting van „OFF” en sluiten de bovenste ventilatie deels.

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 draait u de draaiknop op de stand „OFF” en sluit u de bovenste ventilatie-opening volledig.

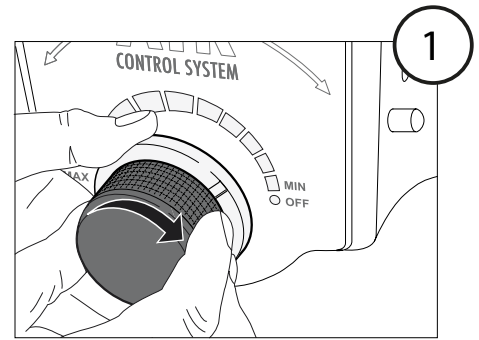
3.5 Verwijderen van de asopvangbak

- Om de asopvangbak uit de barbecue te nemen, draait u de luchttoevoerregeling Air op de stand „MAX” tegen de wijzers van de klok in.
- Draai de toevoerregelaar (zoals de symbolen op de plaat weergeven), nogmaals een hele slag (360 °) tegen de wijzers van de klok in.
- Nu is de asopvangbak zo ver naar beneden gedaald, dat deze aan de achterkant uit de barbecue genomen kan worden.
- Voor het plaatsen van de asopvangbak de omgekeerde procedure aanhouden.
- Let er op dat de houders van de asopvangbak aan beide zijden goed zijn geplaatst.



3.6 Instellen van de draaiknop

- Plaats om de draaiknop op de „OFF” stand in te stellen a.u.b. de asopvangbak zoals beschreven in het apparaat.
- Draai nu de draaiknop met de wijzers mee, totdat het ventilatiesysteem volledig gesloten is. Daarbij moet geen grote kracht worden uitgeoefend, let er op dat de knop soepel draait.
- Om de aanwijzer nu op de positie „OFF” te zetten, houdt u de draaiknop aan het geribbelde deel vast en draait u de wijzer van de achterste, verhoogde ring, op de positie „OFF”. Nu kunt u het AIR ventilatiesysteem overeenkomstig de aanduiding gebruiken.



3.5 Barbecuehandleiding

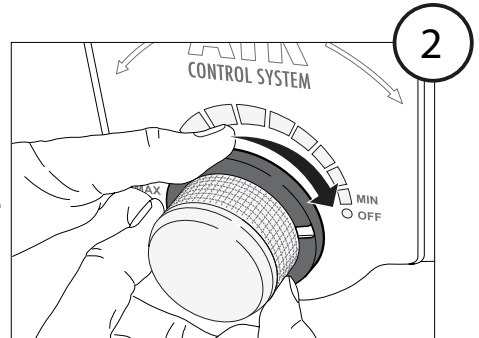
De volgende gegevens voor stukken, diktes, gewichten en barbecuetijden stellen richtlijnen en geen vaste regels voor. Barbecuetijden worden door hoogte, wind, buitentemperatuur en de gewenste gaarheidsgraad beïnvloed.

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 barbecuerooster, de houtskoolkorf en -rooster er uit.
- 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 (bewaars 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 storingen 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 to-

elaatbaar, 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

| | Nr. 1 F50 AIR / PRO | Nr. 1 F60 AIR / PRO |
|---------------------------------------|---|---|
| Uitrusting | | |
| Deksel en vuurschaal | Met porselein geëmailleerd | Met porselein geëmailleerd |
| Dekselscharnier | √ | √ |
| Dekselthermometer | √ | √ |
| Barbecuerooster | Roestvrij staal | Roestvrij staal |
| AIR ventilatiesysteem | √ | √ |
| Houtskoolkorf | √ | √ |
| Barbecuerooster opklapbaar | ja, zijwaarts, om houtskool bij te vullen | ja, zijwaarts, om houtskool bij te vullen |
| Versterkt houtskoolrooster | √ | √ |
| Lichtlopende wielen met rubber banden | √ | √ |
| Barbecuezone | | |
| Barbecue-oppervlak in cm ² | 1885 | 2733 |
| Diameter barbecuerooster in cm | 49 | 59 |
| Capaciteit asopvangbak in liter | 7,0 | 7,0 |
| Afmetingen & gewicht | | |
| Breedte in cm | 73 | 73 |
| Diepte in cm | 83 | 83 |
| Hoogte in cm bij geopend deksel | 142 | 152 |
| Hoogte in cm bij gesloten deksel | 103 | 108 |
| Hoogte van het barbecuerooster | 84 | 84 |
| | | |
| Gewicht in kg, ca. | 23 | 26 |

8. Accessoires

De volgende barbecue-accessoires zijn verkrijgbaar voor uw RÖSLE barbecue:










Toebehoren









| | | |
|---|----------------|--|
|  | 25020 25021 | Afdekkap Nr.1 F50 AIR Afdekkap Nr.1 F60 AIR |
|  | 25039 | Brikettenstarter, RVS |
|  | 25024 | Hakenset, 5 st. |




Overige barbecue-toebehoren en accessoires vindt u op www.roesle-bbq.de



| | | |
|--|-------|-----------------------------------|
|  | 25036 | Houtskooltang, 50 cm |
|  | 25031 | Barbecuehandschoenen leer |
|  | 25025 | Legplankje |
|  | 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 |


| | | |
|---|-------|---------------------------------|
|  | 25070 | Braadstuk en sparerib houder |
|  | 25069 | Grillspies (4 st.) |
|  | 25078 | Kipbraadelement |
|  | 25174 | Aroma planken elzenhout (2 st.) |

| | | |
|--|-------|---------------------------|
|  | 25081 | Aardappelhouder |
|  | 25071 | Vishouder |
|  | 25074 | Pizzasteen rond 41 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 nei cestelli per carbone o 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 per barbecue 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 piuttosto il regolatore inferiore di afflusso dell'aria 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 per barbecue 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:
barbecue con Ø 50 cm: max. 1,5 kg di carbone di legna o bricchetti per barbecue
barbecue con Ø 60 cm: max. 2,5 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,

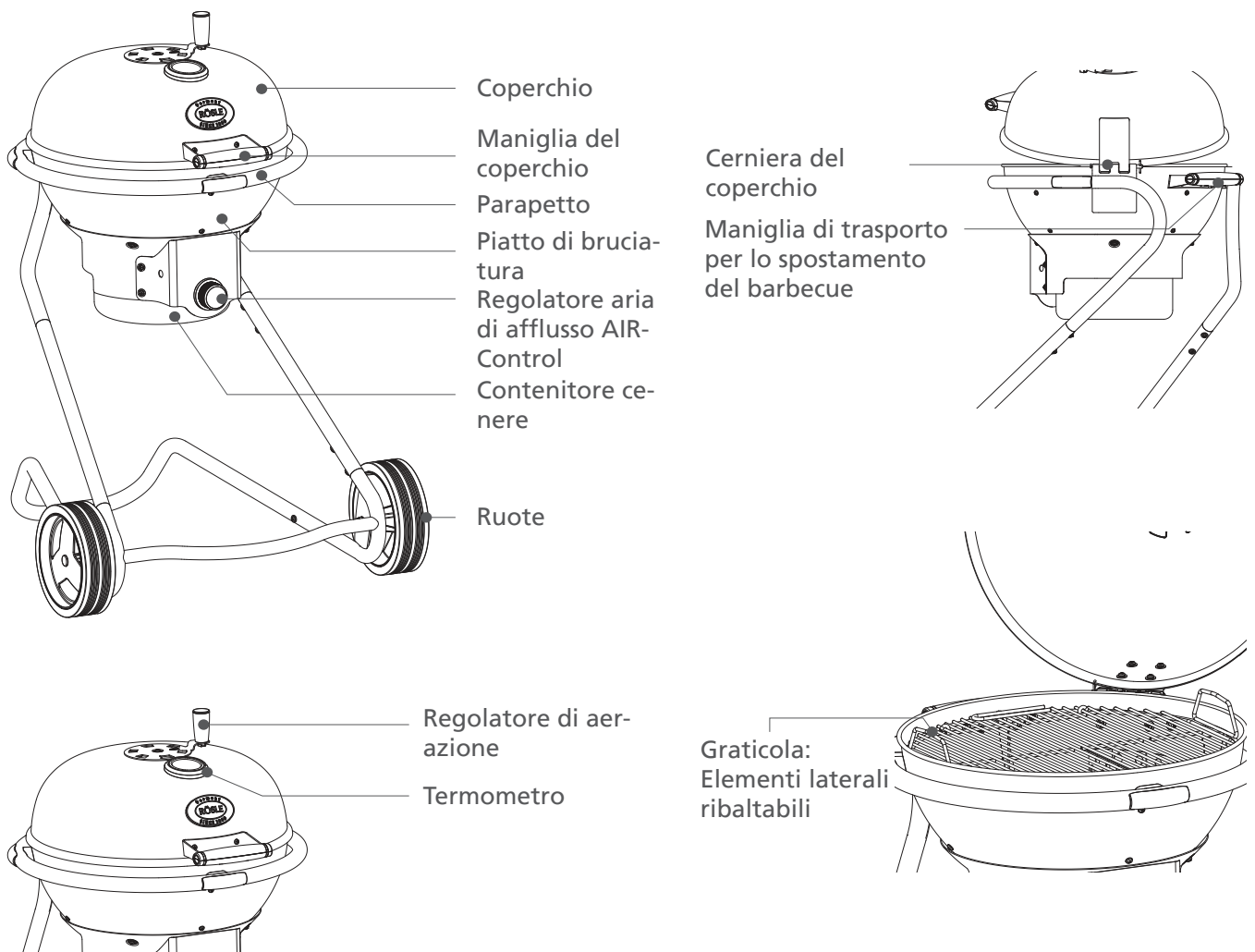
La ringraziamo di aver scelto il barbecue a sfera di alta qualità RÖSLE. Un'ottima scelta. Una scelta per un prodotto di qualità e di lunga durata. Per restare soddisfatto negli anni con questo prodotto, legga le seguenti informazioni, le indicazioni per un utilizzo e una cura ottimali e i consigli per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

Uno sguardo ai vantaggi:

- Un sistema speciale AIR Control provvede ad un controllo semplice dell'aria di afflusso e alla rimozione del contenitore della cenere, con una sola manopola.
- Termometro di qualità nel coperchio in °C e °F
- Cerniera del coperchio pratica ad angolo di 45°
- Altezza di lavoro confortevole di 84 cm per operare in modo ergonomico
- Il coperchio alto offre spazio sufficiente per gli accessori
- Griglia in acciaio inox ribaltabile lateralmente per l'aggiunta di carbone durante la grigliatura
- Nessun riscaldamento dell'impugnatura del coperchio grazie alla disposizione ottimale
- Sfera in acciaio pregiato, completamente smaltata in porcellana

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 il carbone, accertarsi che il contenitore di raccolta della cenere sia inserito correttamente e tutti i regolatori di aerazione 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 per barbecue, 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:

- **barbecue con Ø 50 cm: max. 1,5 kg di carbone di legna,**
- **barbecue con Ø 60 cm: max. 2,5 kg di carbone di legna**

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 i regolatori di aerazione, 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

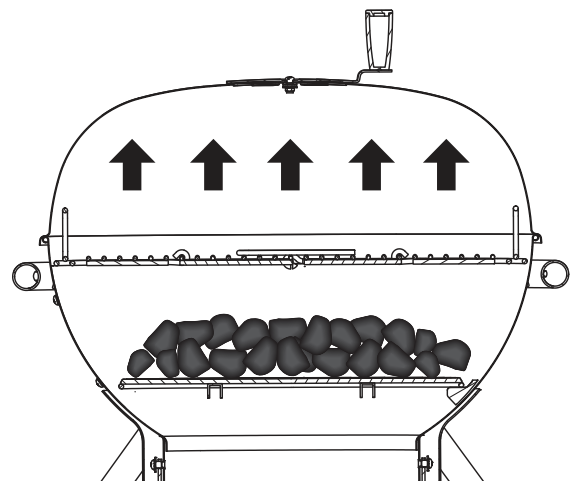
- Aprire tutti i regolatori di aerazione e il coperchio, prima di accendere il fuoco.
- **Nota:** all'occorrenza rimuovere la cenere accumulata dalla zona inferiore del barbecue (solo dopo che i carboni si sono spenti completamente). Per bruciare, il carbone di legna ha bisogno di ossigeno. Controllare 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.

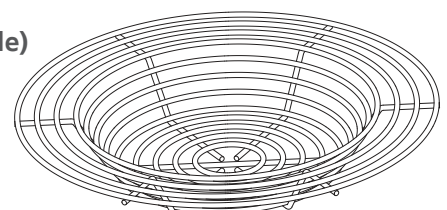
- Aprire tutti i regolatori di aerazione.
- Collocare i dadi di accensione per barbecue sulla griglia del carbone ed accenderli.
- Riempire con la quantità raccomandata di carbone di legna o di bricchetti per barbecue al centro della griglia del carbone o nel camino di accensione di RÖSLE (disponibile opzionalmente).
- Accendere i dadi di accensione. 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 adoperato 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 (ventilatore coperchio ed apertura di aerazione sul piatto di bruciatura aperti). Nelle istruzioni presenti in questa brochure sono indicati i tempi di graticolatura consigliati.



In caso di necessità per questo metodo di cottura è possibile lasciare il coperchio aperto o anche smontato. A tale scopo rimuovere, una volta raffreddato il barbecue, la coppiglia sulla cerniera del coperchio e rimuovere i bulloni di collegamento dalle metà della cerniera. A questo punto inserire nuovamente la coppiglia nei perni e conservarla al sicuro. Ora non è più possibile utilizzare il coperchio fino a quando il barbecue non si è di nuovo raffreddato. Se necessario montare di nuovo il coperchio sul barbecue freddo.

Metodo diretto con griglia del carbone rivoltabile (accessorio opzionale)

Girare la griglia in maniera tale da posizionare la cavità al centro ed accendere la quantità di carboni raccomandata come descritto sopra, usando dadi di accensione per barbecue. A questo punto, inserire i carboni nella cavità al centro della griglia.

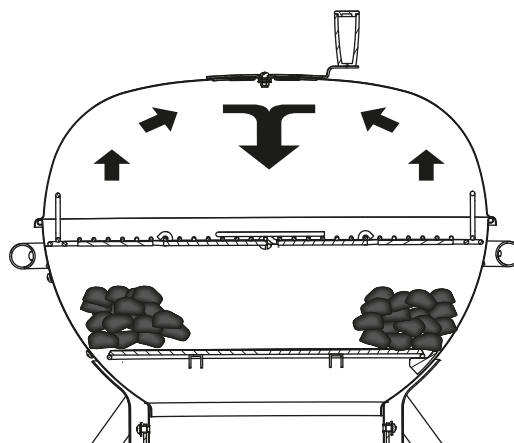


3.3 Metodo indiretto

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 grigliatura indiretta, la brace viene collocata lateralmente, al di sotto dell'alimento da grigliare, sulla griglia del carbone o nei cestelli del carbone.

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: in caso di carne, il cui tempo di cottura dura più di un'ora, deve essere apportato all'occorrenza ulteriore carbone di legna sui lati (vedere la seguente tabella dei tempi di cottura). Grazie alle graticole ribaltabili, può essere aggiunto senza problemi carbone di legna. 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 ora la graticola con i guanti, a causa della volatilità della cenere, e riempire opportunamente con carbone per barbecue. Dopo l'aggiunta di carbone, il processo di cottura può proseguire subito.

- Aprire tutti i regolatori di aerazione
- Collocare i cestelli del carbone al centro del barbecue ed aggiungere i dadi di accensione per barbecue (utilizzare esclusivamente mezzi di accensione conformi a DIN EN 1860-3!) nei cestelli del carbone. A questo punto, accenderli.
- Riempire i cestelli del carbone, in parti uguali, con la quantità consigliata di carbone per barbecue.
- Lasciare aperto il coperchio fino alla formazione di un leggero strato di cenere sul carbone per barbecue; questa operazione dura circa. 30 – 45 minuti.
- Disporre lateralmente i cestelli del carbone con una pinza per barbecue (a sinistra e a destra dell'impugnatura del coperchio) sul bordo della sfera - vedere figura a destra.
- 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 (regolatori di aerazione sul piatto di bruciatura aperti). Nelle istruzioni presenti in questa brochure sono indicati i tempi di grigliatura consigliati.

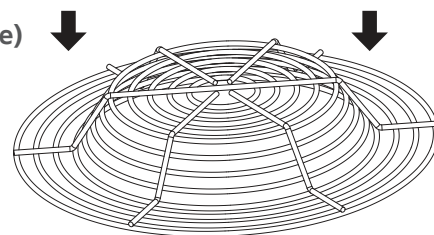
Suggerimento:

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.

Metodo indiretto con griglia del carbone rivoltabile (dotazione opzionale)

Girare la griglia in maniera tale da posizionare la cavità sul bordo esterno ed accendere la quantità di carboni raccomandata come descritto sopra, usando dadi di accensione per barbecue. A questo punto aggiungere il carbone per barbecue a sinistra e a destra accanto al rialzo sulla griglia rivoltabile.



3.4 Sistema di aerazione

Il barbecue a sfera RÖSLE possiede un sistema di aerazione ottimale per la grigliatura con carbone da barbecue, perché attraverso due aperture di aerazione (in alto nel coperchio e nel sistema di aerazione (air system) sul contenitore della cenere in basso) può essere regolata l'immissione d'aria – e quindi la temperatura – in modo efficiente.

- Per comandare l'aerazione superiore, spostare il regolatore di aerazione nella posizione desiderata (vedere pag. 6) usando l'impugnatura.
- 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.
- La regolazione di aerazione inferiore viene effettuata con la manopola "air" sul lato anteriore del barbecue. Girando tra "OFF" e "MAX" viene abbassato il contenitore della cenere e fluisce più aria nel barbecue a sfera. Il carbone per barbecue riceve più ossigeno e la temperatura aumenta.



Suggerimento:

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, ruotare il regolatore dell'aerazione inferiore su "MAX" 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 per barbecue 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.

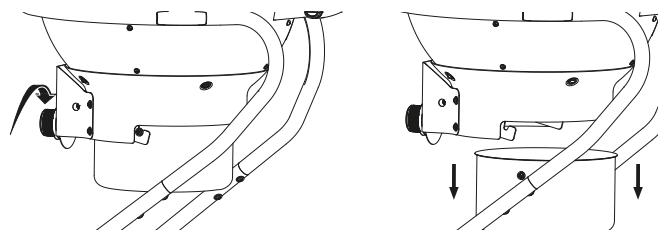
- Per aumentare la temperatura, posizionare l'aerazione inferiore su "MAX" ed aprire l'aerazione superiore completamente.
- Per ottenere una temperatura più bassa, ruotare la manopola in direzione "OFF" e chiudere parzialmente l'aerazione superiore.

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, ruotare la manopola sulla posizione "OFF" e chiudere l'apertura di aerazione superiore completamente.

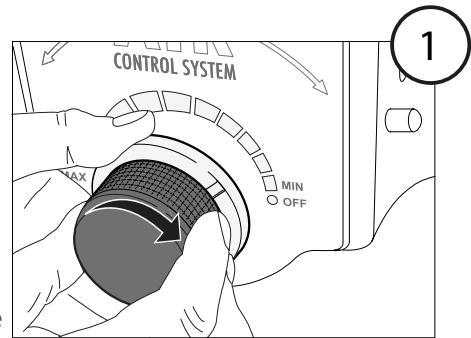
3.5 Rimozione del contenitore della cenere

- Per rimuovere il contenitore della cenere dal barbecue, ruotare il regolatore dell'aria di afflusso "Air" sulla posizione "MAX" in senso antiorario.
- Effettuare poi ancora una rotazione completa (360°) del regolatore dell'aria di afflusso (come indicato dai simboli sul diaframma), sempre in senso antiorario.
- Ora il contenitore della cenere è abbassato fino al punto di poterlo rimuovere all'indietro, dal lato posteriore del barbecue.
- Per inserire il contenitore della cenere, procedere in sequenza inversa.
- Prestare attenzione che gli alloggiamenti del contenitore della cenere siano correttamente inseriti su entrambi i lati.



3.6 Regolazione della manopola

- Per regolare la manopola sulla posizione "OFF", inserire il contenitore della cenere nell'apparecchio, come descritto .
- Ruotare ora la manopola in senso orario fino a chiudere completamente il sistema di aerazione. Non applicare forza eccessiva; fare attenzione che via adeguata scorrevolezza.
- A questo punto, per posizionare l'indicatore sulla posizione "OFF", tenere ferma la manopola sulla parte scanalata e ruotare l'indicatore dell'anello posteriore rialzato in posizione "OFF" Ora è possibile usare il sistema di aerazione AIR conformemente alle indicazioni scritte.



3.5 Istruzioni per la cottura alla griglia

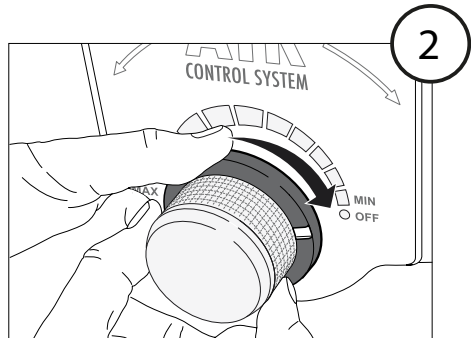
Le seguenti indicazioni per pezzi, spessore, peso e tempi di cottura sono da considerarsi linee guida e non vere e proprie regole. I tempi di graticolatura sono influenzati da altezza, vento, temperatura esterna e grado di cottura desiderato.

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 arrostiti 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: | circa 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 le graticole, i cestelli del carbone e le griglie del carbone.
- 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 delle pellicole e di 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

| | No. 1 F50 AIR / PRO | No. 1 F60 AIR / PRO |
|---|----------------------------------|----------------------------------|
| Dotazione | | |
| Coperchio e piatto di bruciatura | Smaltato porcellanato | Smaltato porcellanato |
| Cerniera del coperchio | ✓ | ✓ |
| Termometro del coperchio | ✓ | ✓ |
| Graticola | Acciaio inossidabile | Acciaio inossidabile |
| Sistema di aerazione AIR | ✓ | ✓ |
| Cestelli del carbone | ✓ | ✓ |
| Graticola ribaltabile | sì, riempimento laterale carbone | sì, riempimento laterale carbone |
| Griglia per carbone rinforzata | ✓ | ✓ |
| Ruote scorrevoli con gommatura | ✓ | ✓ |
| Area della griglia | | |
| Superficie della griglia in cm ² | 1885 | 2733 |
| Diametro della graticola in cm | 49 | 59 |
| Capacità contenitore della cenere in litri | 7,0 | 7,0 |
| Misure & Peso | | |
| Larghezza in cm | 73 | 73 |
| Profondità in cm | 83 | 83 |
| Altezza in cm con il coperchio aperto | 142 | 152 |
| Altezza in cm con il coperchio chiuso | 103 | 108 |
| Altezza della graticola | 84 | 84 |
| | | |
| Peso in kg, circa | 23 | 26 |

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





| | | |
|---|----------------|--|
|  | 25020 25021 | Calotta di copertura No.1 F50 AIR Calotta di copertura No.1 F60 AIR |
|  | 25039 | Camino di accensione, acciaio inox |
|  | 25024 | Set di ganci, 5 pz. |





| | | |
|--|-------|-------------------------------|
|  | 25036 | Pinza per carbone, 50 cm |
|  | 25031 | Guanti per grigliare in pelle |
|  | 25025 | Piano di appoggio |
|  | 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 |


| | | |
|---|-------|---|
|  | 25070 | Griglia porta arrosto e costole |
|  | 25069 | Spiedi da griglia (4 pz.) |
|  | 25078 | Girarrosto |
|  | 25174 | Assi in legno di ontano aromatici (2 pz.) |

| | | |
|---|-------|---|
|  | 25081 | Reggipatate |
|  | 25071 | Supporto per il pesce |
|  | 25074 | Tagliere circolare in pietra da pizza 41 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.
- Depositar las briquetas o el carbón vegetal siempre en los compartimentos para carbón o 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 para la barbacoa, 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, cerrar el regulador de entrada de aire inferior en la medida de lo necesario y cerrar 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 para barbacoa 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 parrilla, no se debe alcanzar una temperatura superior a 350 °C/662 °F. Las temperaturas demasiado altas pueden deformar partes de la barbacoa.
- ¡ATENCIÓN! La capacidad máxima de carbón vegetal es la siguiente:

Barbacoa de 50 cm Ø: máx. 1,5 kg de carbón vegetal o briquetas para barbacoa

Barbacoa de 60 cm Ø: máx. 2,5 kg de carbón vegetal o briquetas para barbacoa



Los subproductos (químicos/tóxicos) generados durante el proceso del asado, en especial debido a un manejo incorrecto o a la utilización de enciendefuegos inadecuados, pueden causar daños en la salud. Estos pueden provocar cáncer, problemas durante el embarazo y otros daños consecuentes.

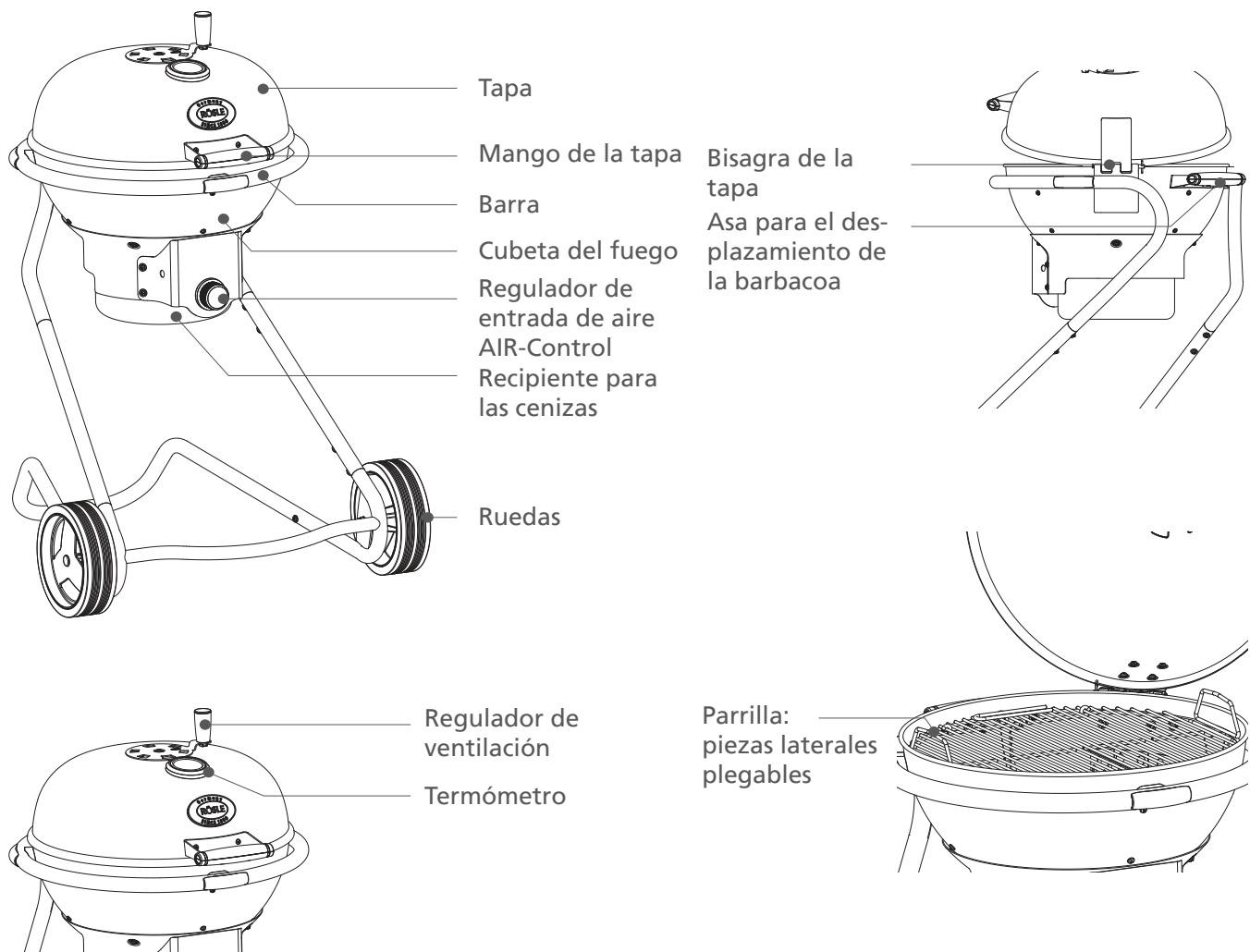
Estimado cliente de RÖSLE:

Muchas gracias por adquirir la barbacoa esférica de alta calidad de la casa RÖSLE. Ha hecho una buena 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:

- Su sistema especial AIR Control permite controlar fácilmente la entrada de aire y retirar el recipiente para las cenizas únicamente con un mando giratorio.
- Termómetro en la tapa de alta calidad en °C y °F
- Práctica bisagra en la tapa con ángulo de 45°
- Cómoda altura de trabajo de 84 cm para que el uso resulte ergonómico
- Tapa alta, que proporciona espacio suficiente para los accesorios
- Parrilla de acero inoxidable plegable por el lateral para añadir carbón durante el asado
- El mango de la tapa no se calienta gracias a su excelente ubicación
- Esfera de acero de alta calidad completamente en porcelana esmaltada

1. La barbacoa esférica de RÖSLE en detalle



Español

2. Puesta en funcionamiento antes de utilizar la barbacoa

Colocar la barbacoa esférica de RÖSLE sobre una superficie llana y estable. Antes de encender el carbón, comprobar que el recipiente para las cenizas está bien colocado y que todos los reguladores de ventilación están 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 para barbacoa 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:

- **Barbacoas de 50 cm Ø: máx. 1,5 kg de carbón vegetal,**
- **barbacoas de 60 cm Ø: máx. 2,5 kg de carbón vegetal**

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 reguladores de la 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

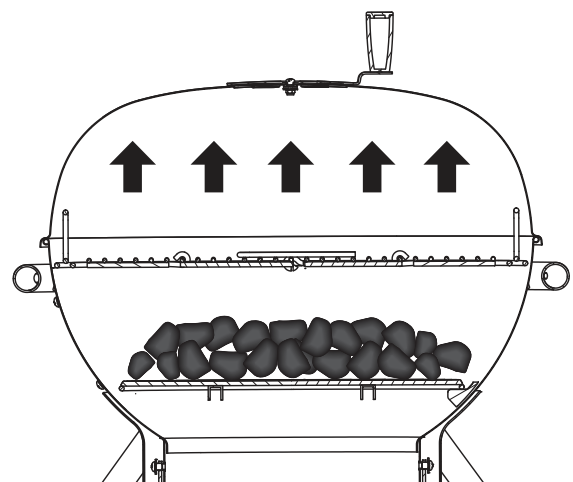
- Abrir todos los reguladores de ventilación y la tapa antes de encender el fuego.
- **Nota:** Si es necesario, retirar todas las cenizas acumuladas de la parte inferior de la barbacoa (solo si el carbón se ha extinguido completamente). Para arder, el carbón vegetal necesita oxígeno. Comprobar que las 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.

- Abrir todos los reguladores 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).
- Encender las pastillas de encendido. 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 el ventilador de la tapa y la abertura de ventilación de la cubeta del fuego abiertos). En las instrucciones de asado de este manual encontrará los tiempos de cocción recomendados.

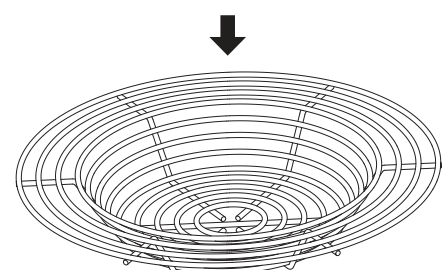


Español

Si es preciso, para este método de cocción la tapa puede dejarse abierta o desmontarse. Para ello, cuando la barbacoa esté fría, retirar el pasador de la bisagra de la tapa y extraer el perno de ensamblaje de las mitades de la bisagra. Volver a introducir ahora el pasador en el perno y guardarlo de forma segura. Ahora no podrá volver a utilizarse la tapa hasta que la barbacoa se haya enfriado. Si es preciso, volver a montar la tapa una vez se haya enfriado la barbacoa.

Método directo con parrilla para carbón giratoria (accesorio opcional)

Girar la parrilla de forma que el ahuecamiento quede en la parte central y encender la cantidad recomendada de carbón tal y como se ha descrito anteriormente con la ayuda de las pastillas de encendido para barbacoa. Añadir el carbón en el ahuecamiento situado en la parte central de la parrilla para carbón.

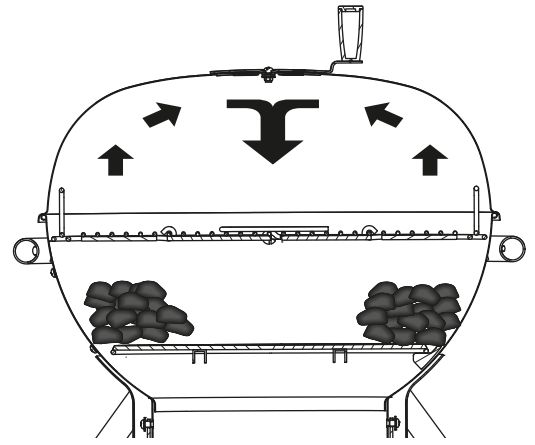


3.3 Método indirecto

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. En el método indirecto, las brasas se reparten lateralmente debajo del alimento que se va a asar sobre la parrilla para carbón o en los compartimentos para 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.

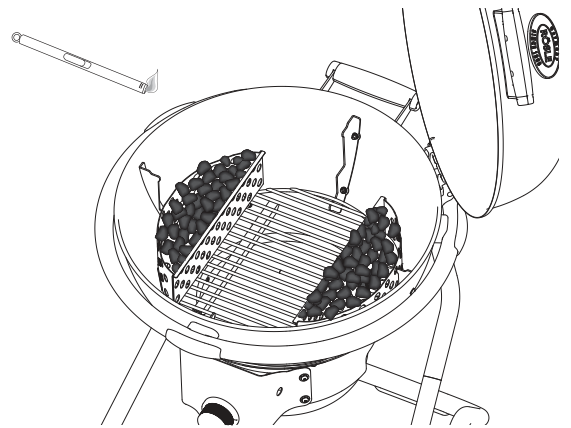
Los alimentos siguientes resultan adecuados para el asado indirecto: Carne para asar, pollo en el asador de pollo, piezas de pollo con huesos y pescados enteros, así como filetes de pescado tiernos.



Nota: Para la carne que requiere más de una hora de cocción, debe añadirse si es necesario más carbón vegetal a los lados (véase la siguiente tabla de tiempos de cocción). Gracias a la parrilla plegable, se puede añadir fácilmente carbón vegetal. 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. Retirar ahora la parrilla con guantes para protegerla de las cenizas y añadir el carbón para la barbacoa como corresponda. Después de añadido, el proceso de cocción puede continuar inmediatamente.

- Abrir todos los reguladores de ventilación
- Colocar los compartimentos para carbón en la parte central de la barbacoa y añadir las pastillas de encendido para barbacoa (utilizar exclusivamente pastillas de encendido según DIN EN 1860-3) en los compartimentos para carbón. Encenderlas.
- Añadir la cantidad recomendada de carbón para barbacoa en los compartimentos para carbón a partes iguales.
- Dejar la tapa abierta hasta que el carbón para barbacoa quede ligeramente cubierto por ceniza; este proceso tiene una duración de aprox. 30-45 minutos.
- Desplazar los compartimentos para carbón con unas pinzas para barbacoa hacia los laterales (a izquierda y derecha del mango de la tapa) hasta colocarlos junto al borde de la esfera; véase la figura situada a la derecha.
- 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 (el regulador de ventilación de la cubeta del fuego siempre debe estar abierto). En las instrucciones de asado de este manual encontrará los tiempos de cocción recomendados.



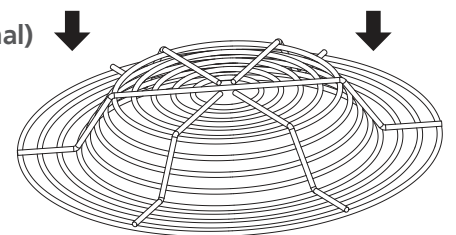
Sugerencia:

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.

Método indirecto con parrilla para carbón giratoria (equipamiento opcional)

Girar la parrilla de forma que el ahuecamiento quede en el borde exterior y encender la cantidad recomendada de carbón tal y como se ha descrito anteriormente con la ayuda de las pastillas de encendido para barbacoa. Añadir el carbón para la barbacoa a izquierda y derecha, junto a la parte elevada de la parrilla giratoria.



3.4 Sistema de ventilación

La barbacoa esférica de RÖSLE dispone de un sistema de ventilación óptimo para asar con carbón para barbacoa, puesto que gracias a sus dos aberturas de ventilación (en la tapa superior y el sistema de ventilación Air del recipiente para cenizas de la parte inferior) puede regular de forma eficiente la entrada de aire y, con ello, la temperatura.

- Para manejar la ventilación superior, desplazar el regulador de la ventilación (véase la página 6) con el mango hasta la posición deseada.
- 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.
- La regulación de la ventilación inferior se realiza con el mando giratorio Air situado en la parte delantera de la barbacoa. Al girar de «OFF» a «MAX» se baja el recipiente para cenizas y, de ese modo, entra más aire en la barbacoa esférica. El carbón para barbacoa recibe más oxígeno y la temperatura aumenta.



Sugerencia:

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 el regulador giratorio de la ventilación inferior hasta la posición «MAX» 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 para barbacoa 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.

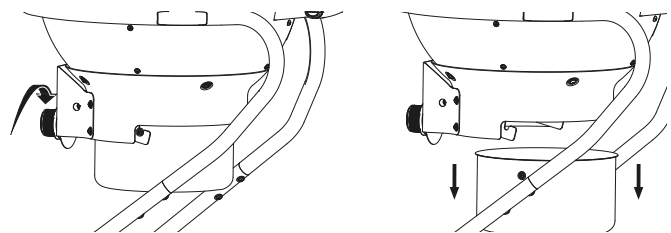
- Para aumentar la temperatura, ajustar la ventilación inferior en «MAX» y abrir completamente la ventilación superior.
- Para alcanzar una temperatura más baja, girar el mando en la dirección «OFF» y cerrar parcialmente la ventilación superior.

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, girar el mando giratorio hasta la posición «OFF» y cerrar completamente la abertura de ventilación superior.

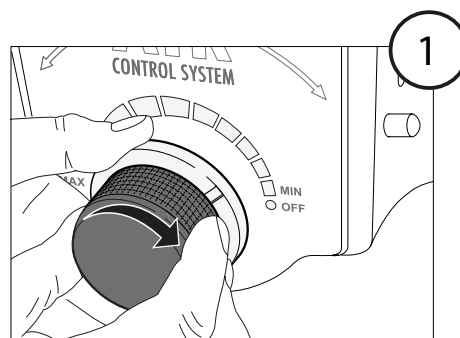
3.5 Retirada del recipiente para las cenizas

- Para retirar el recipiente para las cenizas de la barbacoa, girar el regulador de entrada de aire hasta la posición «MAX» en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Girar a continuación el regulador de entrada de aire (tal y como se indica en los símbolos de la moldura) y volver a realizar un giro completo (360°) en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Ahora, el recipiente para las cenizas ha bajado tanto que se puede extraer hacia atrás desde la parte posterior de la barbacoa.
- Para colocar el recipiente para las cenizas, proceder en el orden inverso.
- Comprobar que los alojamientos del recipiente para las cenizas estén colocados correctamente en ambos lados.



3.6 Ajuste del mando giratorio

- Para ajustar el mando giratorio en la posición «OFF», colocar el recipiente para las cenizas en el aparato tal y como se ha descrito .
- Girar el mando giratorio en el sentido de las agujas del reloj hasta que el sistema de ventilación esté completamente cerrado. Para esta operación no debe aplicarse mucha fuerza, el movimiento debe realizarse con facilidad.
- Para situar ahora el indicador en la posición «OFF», sujetar el mando giratorio en la posición imbricada y girar el indicador del anillo trasero elevado hasta la posición «OFF». Ahora se puede utilizar el sistema de ventilación AIR según las indicaciones.



3.5 Instrucciones de asado

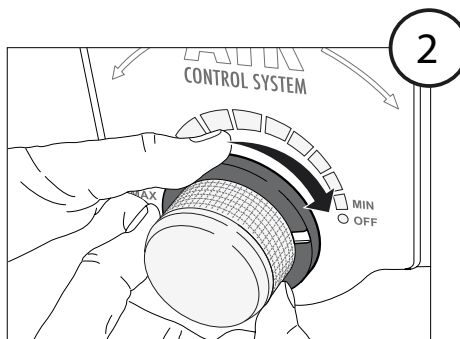
Las siguientes indicaciones referentes a piezas, grosor, pesos y tiempos de asado son orientativas y no reglas absolutas. Los tiempos de asado dependen de factores como la altura, el viento, la temperatura exterior y el grado de cocción deseado.

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 carne 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, cochinito | 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.
- Retirar la parrilla, los compartimentos para carbón 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 F50 AIR / PRO | No. 1 F60 AIR / PRO |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Equipamiento | | |
| Tapa y cubeta de fuego | Porcelana esmaltada | Porcelana esmaltada |
| Bisagra de la tapa | ✓ | ✓ |
| Termómetro de la tapa | ✓ | ✓ |
| Parrilla | Acero inoxidable | Acero inoxidable |
| Sistema de ventilación AIR | ✓ | ✓ |
| Compartimentos para carbón | ✓ | ✓ |
| Parrilla, plegable | Sí, lateralmente para añadir carbón | Sí, lateralmente para añadir carbón |
| Parrilla para carbón reforzada | ✓ | ✓ |
| Ruedas ligeras con neumáticos de goma | ✓ | ✓ |
| Zona de la barbacoa | | |
| Superficie de la barbacoa en cm ² | 1885 | 2733 |
| Diámetro de la barbacoa en cm | 49 | 59 |
| Capacidad del recipiente para las cenizas en litros | 7,0 | 7,0 |
| Medidas y pesos | | |
| Ancho en cm | 73 | 73 |
| Profundidad en cm | 83 | 83 |
| Altura en cm con la tapa abierta | 142 | 152 |
| Altura en cm con la tapa cerrada | 103 | 108 |
| Altura de la parrilla | 84 | 84 |
| | | |
| Peso en kg, aprox. | 23 | 26 |

8. Accesorios

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









Accesorios

| | | |
|---|----------------|--|
|  | 25020 25021 | Funda para No.1 F50 AIR Funda para No.1 F60 AIR |
|  | 25039 | Chimenea de encendido, acero inoxidable |
|  | 25024 | Juego de ganchos, 5 uds. |

| | | |
|--|-------|--|
|  | 25036 | Pinzas para carbón, 50 cm |
|  | 25031 | Guantes de piel para barbacoa |
|  | 25025 | Mesa de apoyo |
|  | 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 quitaespinas |
|  | 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 |


| | | |
|---|-------|--|
|  | 25070 | Soporte para asados y costillas de cerdo |
|  | 25069 | Pinchos para barbacoa (4 uds.) |
|  | 25078 | Soporte para asar pollo |
|  | 25174 | Tablón aromático de madera de aliso (2 uds.) |

| | | |
|--|-------|----------------------------------|
|  | 25081 | Soporte para patatas |
|  | 25071 | Soporte para pescado |
|  | 25074 | Piedra para pizza redonda, 41 cm |
|  | 25075 | Parrilla redonda, 40 cm |

VIGTIGE SIKKERHEDSHENVISNINGER

Læs venligst opmærksomt og fuldstændigt følgende henvisninger, inden du samler 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! Når dette tegn vises ved anvisningerne i betjeningsvejledningen, skal der udvises særlig omhu.

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

Tilsidesættelse af disse sikkerhedsanvisninger og forsigtighedsregler kan medføre meget alvorlig tilskadekomst eller materielle skader som følge af brand eller eksplosion.

Pas på! Anvendelse i henhold til formål:

Denne kuglegrill må bruges til grilning med trækul for at tilberede grillbar mad. Enhver anden anvendelse er ikke tilladt og kan være farlig. Trækulsgillen må heller ikke bruges som bålplads.

PAS PÅ! SØRG ALTID FOR AT HOLDE BØRN PÅ SIKKER AFSTAND AF GRILLEN!





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


Anvend udelukkende denne RÖSLE-kuglegrill 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.

 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 bevæges, når den er i brug.

Andre vigtige farehenvísninger



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.

- Ukorrekt montage kan medføre fare. 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.
- Vær altid forsigtig i omgangen med grillen. Grillen bliver meget varm under brug. Lad aldrig grillen være uden opsyn under anvendelsen.
- 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, til grillen er kølet af, inden den transporteres.
- 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 trækullet i trækulskurven eller 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.
- Åbn låget, når grillkullene antændes og begynder at brænde, da man på den måde sikrer, at de får nok ilt.

- Forsøg aldrig at teste, om grill- eller kulristen, asken, trækullet eller grillen er 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 porcelænsemaljerede overflade blive beskadiget. Luk i stedet den nederste lufttilførselsregulator så meget som nødvendigt, og luk låget.
- Sluk kullet efter madtilberedningen ved at lukke alle ventilationsåbningerne og 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 i restaffaldet, når de er fuldstændig slukkede og afkølede.
- Asken må aldrig støvsuges op!
- Der må ikke befinde sig brændbare gasser eller væsker (f.eks. brændstof, alkohol, osv.) eller andre brændbare materialer i området, hvor grillen er opstillet.
- Læs altid den vedlagte brugsanvisning til udstyret, inden grillkullene tændes ved hjælp af en elektrisk optændingshjælp.
- Sørg for, at elektriske ledninger ikke ligger i nærheden af grillens varme flader eller på steder, hvor der går med mange mennesker.
- 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, medmindre 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 egnet 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.
- PAS PÅ! Hvis grillkammeret belægges med aluminiumsfolie, bliver luftcirkulationen forhindret. 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. Overfladen kan i så fald blive beskadiget.
- Der må ikke bruges aggressive rengøringsmidler til grillristen eller grillen. Overfladerne kan i så fald blive beskadiget.
- Flyt ikke grillen henover større niveauspring/trappetrin eller henover ujævnt underlag.
- Grillen skal rengøres grundigt med jævne mellemrum.
- For at beskytte de grillede levnedsmidler og selve grillen må temperaturen ikke overstige 350 °C / 662 °F. For høje temperaturer kan deformere grillens dele.
- Pas på! Den maksimale mængde trækul, der må fyldes på, er:
Grill med Ø 50 cm: maks. 1,5 kg trækul eller grillbriketter,
grill med Ø 60 cm: maks. 2,5 kg trækul eller grillbriketter



De (kemiske/giftige) biprodukter, der opstår under grilningen, kan, især ved ukorrekt håndtering eller anvendelse af ikke-egnet optændingshjælp, medføre sundhedsskader. Disse biprodukter kan medføre kræft, problemer under svangerskabet og andre følgeskader.

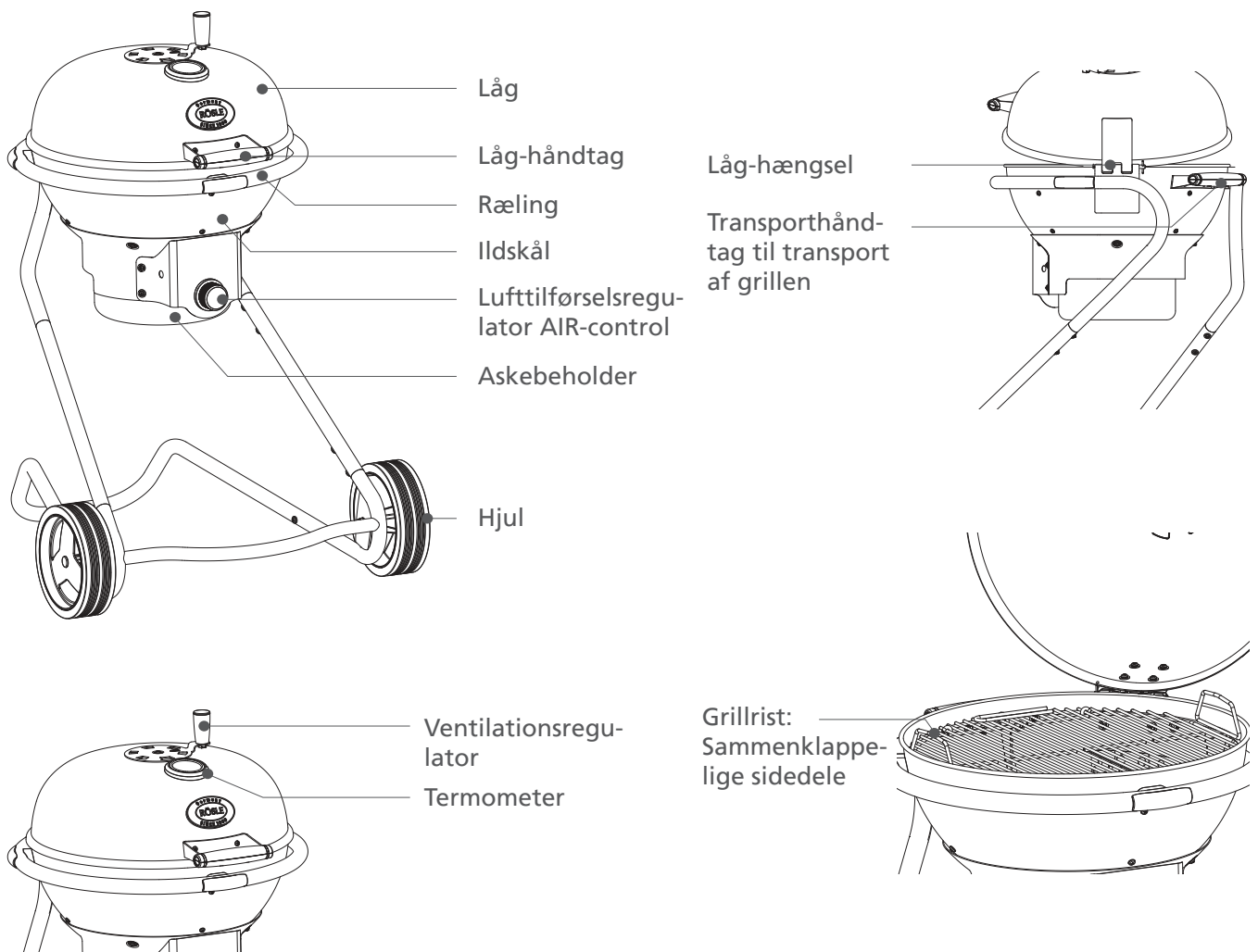
Kære RÖSLE-kunde!

Tak fordi du købte en RÖSLE-kuglegrill. Du har købt et produkt af meget høj kvalitet. Tillykke med det. Det er et godt valg! Du har anskaffet et ægte kvalitetsprodukt med lang levetid. For at du kan få glæde af grillen i mange år fremover, anbefaler vi, at du læser følgende produktoplysninger, anvisninger om optimal anvendelse og pleje af grillen samt sikkerhedsanvisningerne.

Alle fordele i overblik:

- Et specielt AIR-controlsystem sørger for enkel styring af lufttilførslen og udtagning af askebeholderen med kun én drejeknap.
- Termometer af høj kvalitet i låget i °C og °F
- Praktisk hængsling af låget i 45° vinkel
- Komfortabel arbejds højde på 84 cm for ergonomisk arbejde
- Høj låg, giver tilstrækkelig plads til tilbehør
- Sammenklappelig rist i rustfrit stål i siden til efterfyldning af kul under grilningen
- Ingen opvarmning af lågets håndtag pga. optimal placering
- Kugle af kvalitetsstål, komplet porcelænsemaljeret

1. RÖSLE-kuglegrillen i detaljer



2. Klargøring inden grilning

Placer RÖSLE-kuglegrillen på et plant og fast underlag. Inden kullene tændes, skal askebeholderen være korrekt isat, og alle ventilationsregulatorerne skal være åbne. Vi anbefaler, at man bruger almindelige tændblokke (iht. EN 1860-3) i stedet for tændvæske til at antænde kullene. For at opnå en høj og konstant varme anbefaler RÖSLE brugen af grillbriketter eller trækul af høj kvalitet. Vælg kun grillkul 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. Pas på! Den maksimale mængde trækul, der må fyldes på, er:

- **Grill med Ø 50 cm: maks. 1,5 kg trækul,**
- **grill med Ø 60 cm: maks. 2,5 kg trækul**

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

2.1 Optænding af grillen



Sæt kulristen ind, læg almindelige tændblokke på, og antænd dem.

Der skal ikke bruges væsker som benzin, sprit eller lignende brændbare væsker som hjælpemiddel.

Når tændblokkene brænder, kan man lægge grillbriketter på. Sørg for, at de brændende grillbriketter ikke kommer i direkte kontakt med grillens vægge. 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 kan man vælge mellem to tilberedningsmetoder – direkte eller indirekte. På de næste sider følger detaljerede anvisninger.
- Forsøg ikke at spare tid ved at lægge retterne for tidligt på grillen, inden den har opnået den korrekte grilltemperatur. Lad trækullene brænde, indtil der har dannet sig et tyndt lag aske på kullene (lad ventilationsregulatorerne stå åbne, så ilden ikke går ud).
- Anvend en grill-paletkniv eller en grilltang, men ingen gaffel. Huller fra en gaffel får stegesaften og dermed aromaen til at løbe ud af grillstykkerne, så kødet bliver udtørret.
- Kontroller, at der er plads nok til grillstykkerne på grillen, inden låget lukkes. Den ideelle afstand mellem de enkelte grillstykker er 2 cm.
- Luk ikke hele tiden låget op for at se til grillstykkerne. 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 ikke der står noget andet i opskriften.
- Hvis du lukker grillens låg, kan der ikke opstå flammer under grillmaden, og du nedsætter tilberedningstiden og opnår bedre grillresultater.
- Tryk aldrig mad, som f.eks. en burger, helt flad. Det presser kødsaften ud og, kødet bliver tørt.
- Hvis du pensler emnet med lidt olie, bliver det ensartet brunt og brænder ikke fast på grillristen. Husk kun at pensle emnet og ikke grillristen.

Henvisning:

Vask både hænder og bestik grundigt i varmt vand og opvaskemiddel, både før og efter kontakt med fersk kød, fisk eller fjerkræ. Alternativt kan der også anvendes engangshandsker.

Læg aldrig tilberedte retter og råt kød på den samme tallerken.

Grillstykkerne må ikke tøs op ved stuetemperatur, men kun i køleskab.

3. Madtilberedning med RÖSLE-kuglegrillen

3.1 Klargøring af grillen

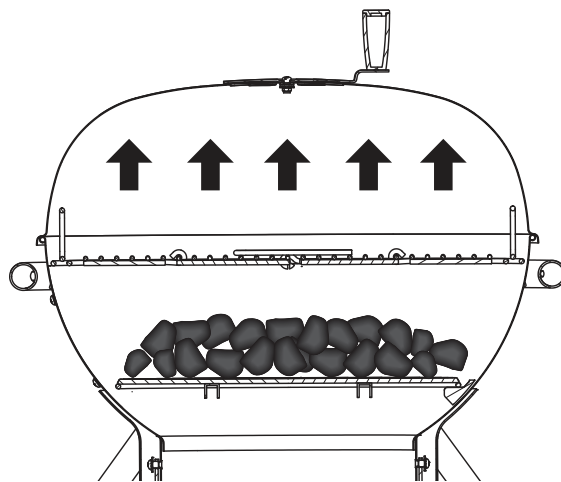
- Åbn alle ventilationsregulatorer og låget, før du tænder op.
- **Henvisning:** Fjern ved behov asken, der har samlet sig i bunden af grillen (kun når kullene er helt slukkede). Trækul skal have ilt for at brænde. Kontroller, at ventilationsåbningerne er fri for snavs.
- Læg grilloptændingsblokkene under trækulslaget, og antænd dem. (Brug udelukkende optændingsmidler iht. DIN EN 1860-3!)
- Påbegynd ikke grillningen, 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 krydderier som f.eks. rosmarin, timian eller laurbærblade i gløderne. Anvend i den forbindelse en rygeboks, og læg tilsætningerne i. Derved forhindres det, at disse begynder at brænde og der så ikke dannes røg.

3.2 Direkte metode

Ved den direkte metode bliver maden tilberedt direkte over de forberedte kul. Mad, der tilberedes mindre end 25 minutter, bliver grillet med den direkte metode. For at grillstykkerne skal blive jævnt tilberedt, skal de vendes en gang, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Det kan f.eks. være steaks, koteletter, shashlik eller grøntsager.

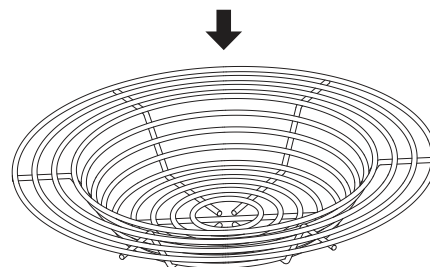
- Åbn alle ventilationsregulatorer.
- Læg grilloptændingsblokkene på kulristen, og antænd dem.
- Fyld den anbefalede mængde trækul eller grillbriketter i midten af kulristen eller i grillstarteren fra RÖSLE (ekstraudstyr).
- Tænd optændingsblokkene. Lad låget stå åbent i ca. 30-45 minutter, indtil trækullene har fået et tyndt lag aske.
- Fordel de varme trækul med en grilltang eller en kulskubber jævnt i midten af kulristen.
- Anbring grillristen over kullene. Brug altid grillhandsker.
- Vent ca. 5 minutter, indtil grillristen er opvarmet, og læg så grillmaden på.
- Luk låget (lågventilator og ventilationsåbning åbnet på grill). De anbefalede grilltider findes i grillvejledningen i denne brochure.



Ved denne grillmetode kan låget om ønsket forblive åbent, eller det kan afmonteres helt. Dette gøres ved at fjerne splitten i lågets hængsel, mens grillen er kold, og trække samlebølten ud af de to hængselhalvdele. Sæt derefter splitten i bolten igen, og opbevar den på et sikkert sted. Låget kan først anvendes igen, når grillen er kølet af. Når det ønskes, kan låget monteres på grillen igen, når den er kold.

Direkte metode med vende-kulrist (ekstraudstyr)

Drej risten på en måde, så fordybningen er i midten, og tænd den anbefalede mængde kul som beskrevet foroven ved hjælp af grilloptændingsblokke. Læg i den forbindelse kullene i fordybningen i midten af kulristen.



3.3 Indirekte metode

Den indirekte metode er velegnet til grillmad, der har en tilberedelsestid på mere end 25 minutter eller som er så fin, at den ville tørre ud eller brænde på, hvis den blev tilberedt efter den direkte metode. Ved indirekte grilning lægges gløderne i siden under grillmaden på kulristen eller i kulkurvene. Varmen stiger opad, cirkulerer og reflekteres af det påsatte låg. Maden tilberedes langsomt og ensartet fra alle sider. Den skal ikke vendes.

Følgende type mad egner sig til indirekte grilning:

Kødstykker, kylling på kyllingeholder, fjerkræstykker med ben og hele fisk samt møre fiskefileter.

Bemærk: Ved fisk, der skal tilberedes over en time, skal der ved behov tilføjes ekstra kul på siderne (se følgende tabel for tilberedningstider). Der er let at efterfylde trækul gennem grillristene, der kan klappes op. Vent ca. 10 min. ved åbent låg, indtil de brænder fuldstændigt. Luk derefter igen låget, og fortsæt tilberedningen.

Tip: Hvis du bruger en grillstarter, kan kullene også sættes til glødning i denne. Tag grillristen væk med handskerne, så ikke der kommer aske på, og fyld så grillkullene på. Efter påfyldningen kan tilberedningen fortsættes med det samme.

- Åbn alle ventilationsregulatorer
- Anbring kulkurven i midten af grillen, og læg grilloptændingsblokkene (brug kun tændmidler iht. DIN EN 1860-3!) i kulkurvene. Tænd nu disse.
- Fyld den anbefalede mængde grillkul ligeligt i kulkurvene
- Lad låget stå åbent i ca. 30 – 45 minutter, indtil grillkullene har fået et tyndt lag aske.
- Placer kulkurvene med en grilltang i siden (til venstre og højre for lågets håndtag) ved kuglens kant - se afbildning til højre.
- Anring grillristen over kullene. Brug altid grillhandsker.
- Luk nu låget, og varm grillristen og grillen op i ca. 10 minutter. På den måde overholdes tidsangivelserne, for disse gælder kun for den foropvarmede grill.
- Læg retterne på grillristen.
- Luk låget (ventilationsregulator på grillen åbnet). De anbefalede grilltider findes i grillvejledningen i denne brochure.

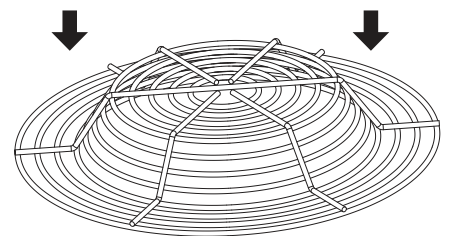
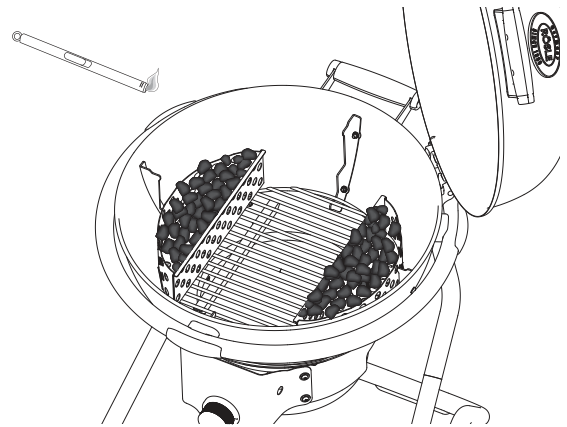
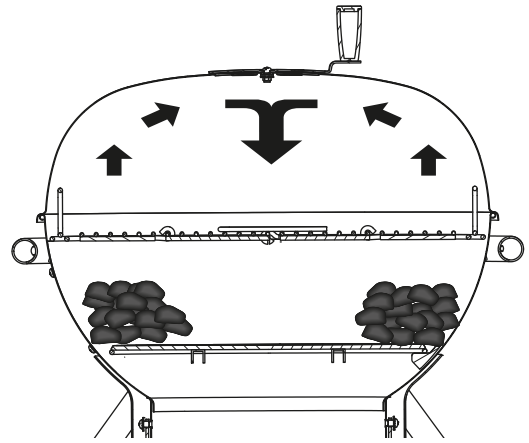
Tip:

Anvend principielt en grillstarter til antændelse af grillkullene. Denne sørger for hurtige og ensartede flammer, uanset hvilke grillkul der anvendes. Vær opmærksom på brugsanvisningen til grillstarteren.

Hvis du har fyldt glødende grillkul fra grillstarteren i grillen, så lad låget stå åbent i ca. 5 minutter, så de friske flammer kan lægge sig lidt. Hvis låget lukkes med det samme, kan flammerne blive kvalt.

Indirekte metode med vende-kulrist (ekstraudstyr)

Drej risten, så fordybningen er på den udvendige kant, og antænd den anbefalede mængde kul som beskrevet ovenfor ved hjælp af grilloptændingsblokke. Læg i den forbindelse grillkullene til venstre og højre ved siden af forhøjningen på venderisten.



3.4 Ventilationssystem

RÖSLE-kuglegrillen har et optimalt ventilationssystem til grilning med grillkul, da lufttilførslen – og dermed temperaturen – kan reguleres effektivt gennem to ventilationsåbninger (foroven på låget og forneden luftventilationssystemet på askebeholderen).

- For at betjene den øverste ventilation skal man skyde ventilationsregulatoren (se s. 6) med håndtaget i den ønskede position.
- Ved at åbne den øverste ventilationskyder strømmer der mere luft ud af kuglegrillen. Grillkullene får mere ilt, og temperaturen stiger.
- Reguleringen af den nederste ventilation sker med luftdrejhovedet på forsiden af grillen. Ved at dreje mellem „OFF” og „MAX” sænkes askebeholderen, og der strømmer mere luft ind i kuglegrillen. Grillkullene får mere ilt, og temperaturen stiger.



Tip:

For at brænde rigtigt og opnå den ønskede temperatur skal trækul have en passende lufttilførsel. Når du vil antænde kullene, skal du dreje drejeregulatoren for den nederste ventilation på „MAX” 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.

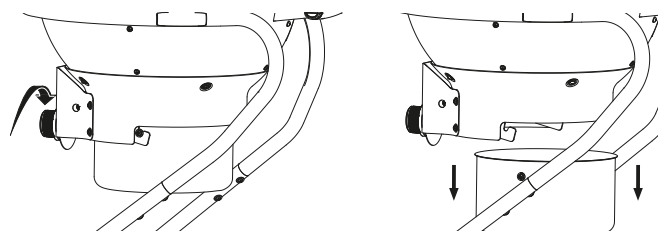
- For at øge temperaturen skal du stille den nederste ventilation på „MAX” og åbne den øverste ventilation helt.
- For at opnå en lavere temperatur skal du dreje knappen i retning af „OFF” og delvis lukke den øverste ventilation.

Når du bruger din grill, vil du efterhånden finde ud af, hvilken ventilationsindstilling der er bedst egnet til din grillteknik og de anvendte grillstykker.

- For at slukke ilden skal du dreje drejknappen til positionen „OFF” og lukke den øverste ventilationsåbning helt.

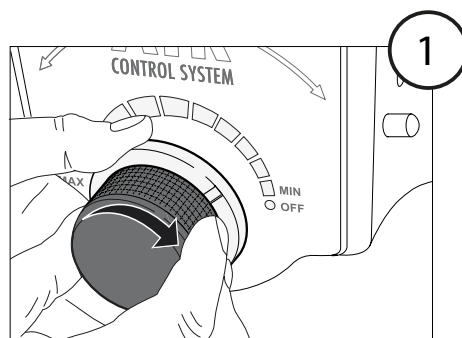
3.5 Udtagning af askebeholderen

- For at tage askebeholderen ud af grillen skal man dreje lufttilførselsregulatoren Air mod uret til positionen „MAX”.
- Drej derefter lufttilførselsregulatoren (som det fremgår af symbolerne på afskærmningen) endnu en hel omdrejning (360 °) videre mod uret.
- Nu er askebeholderen sænket så meget, at denne kan tages ud bagud fra bagsiden af grillen.
- Askebeholderen sættes i igen i omvendt rækkefølge.
- Sørg for, at askebeholderens holdere er sat rigtigt i på begge sider.



3.6 Justering af drejeknappen

- For at justere drejeknappen til stillingen „OFF“ skal askebeholderen sættes ind i grillen som beskrevet.
- Drej nu drejeknappen med uret, indtil ventilationssystemet er helt lukket. Der skal ikke bruges meget kraft, drejeknappen skal være let at dreje.
- For nu at sætte viseren på positionen „OFF“ skal man holde drejeknappen fast på det riflede sted og dreje viseren for den bageste, forhøjede ring til positionen „OFF“. Nu kan du benytte AIR-ventilationssystemet i overensstemmelse med mærkningen.



3.5 Grillvejledning

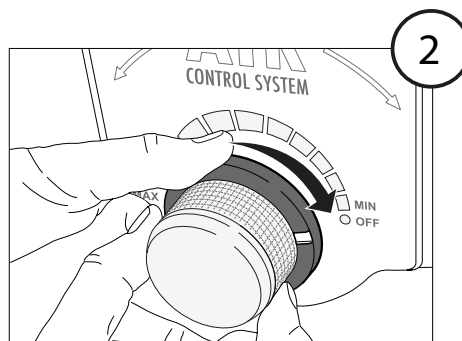
De følgende angivelser om stykker, tykkelse, vægt og grilltid er kun retningsgivende og er altså ikke ufravigelige regler. Grilltiderne påvirkes af højden, vinden, udetemperaturen og af den ønskede mørhedsgrad.

Steaks, fiskefileter, kyllingestykker uden ben og grøntsager grilles med den direkte metode i den tid, der er angivet i tabellen, eller til den ønskede mørhedsgrad 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. Alternativt kan der anvendes et stegetermometer, som viser den ønskede kerntemperatur. Grilltiderne for oksekød er angivet for medium-gennemstegt kød, hvis ikke andet er angivet.

Temperaturområder:

| | |
|-------------------|----------------------|
| Lav temperatur: | ca. 120 °C |
| Middeltemperatur: | ca. 170 °C |
| Høj temperatur: | ca. 230 °C og højere |



| Oksekød | Tykkelse/vægt | Tilberedningstid | Temperatur |
|---|-----------------------|--------------------------|---|
| Steak: New York, porterhouse, ribbenssteg, T-bone eller filet | 2 cm | 4–6 min. | Direkte, kraftig varme |
| | 4 cm | 10–14 min. | Direkte, kraftig varme |
| | 4 cm | 6–8 min. | Kraftig bruning, og derefter grillning i 8–10 minutter ved indirekte, kraftig varme |
| | 5 cm | 14–18 min. | Direkte, kraftig varme |
| | 5 cm | 6–8 min. | Kraftig bruning, og derefter grillning i 8–10 minutter ved indirekte, kraftig varme |
| Flanksteaks | 500 g til 700 g, 2 cm | 8–10 min. | Direkte, kraftig varme |
| Svinekød | Tykkelse/vægt | Tilberedningstid | Temperatur |
| Kotelet, med eller uden ben | 2 cm | 6–8 min. | Direkte, kraftig varme |
| | 2,5 cm | 8–10 min. | Direkte, middel varme |
| Spareribs, pattegris | 0,45 kg–0,90 kg | 3–4 min. | Direkte, svag varme |
| Ribben, spareribs | 0,9 kg–1,35 kg | 3–6 timer | Direkte, svag varme |
| Spareribs i country style med ben | 1,36 kg–1,81 kg | 1,5–2 timer | Direkte, middel varme |
| Fjerkræ | Tykkelse/vægt | Tilberedningstid | Temperatur |
| Kyllingebryst uden skind og ben | 170 g–230 g | 8–12 min. | Direkte, middel varme |
| Kyllingelår uden skind og ben | 120 g | 8–10 min. | Direkte, kraftig varme |
| Kyllingebryst med ben | 280 g–350 g | 30–40 min. | ved indirekte, mellemkraftig varme |
| Kyllingedele med ben i lårene | | 30–40 min. | ved indirekte middel varme |
| Kyllingevinger | 50 g–80 g | 18–20 min. | Direkte, middel 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 frutti del mare | Tykkelse/vægt | Tilberedningstid | Temperatur |
| Fiskefilet eller fisk i skiver | Pr. 1 cm | 3–5 min. | Direkte, kraftig varme |
| | Pr. 2,5 cm | 8–10 min. | 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 |
| Majskolber | | 10–15 min. | Direkte, middel varme |
| Svampe: Shiitake eller champignon / Portabella | | 8–10 min. 10–15 min. | Direkte, middel varme / ved indirekte, mellemkraftig varme |
| Halverede løg / løg i skiver | 1,0 cm | 8–10 min. 35–40 min. | Direkte, middel varme / ved indirekte, mellemkraftig varme |
| Kartofler: stykker / løg i skiver | 1,0 cm | 12–14 min. 45–60 min. | Direkte, middel varme / ved indirekte, mellemkraftig varme |

4. Vedligeholdelse, rengøring og opbevaring

- 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 grillristene, kul kurvene og -ristene ud.
- Fjern asken fra kuglen og fra askebeholderen.
- Rengør grillen med et mildt rengøringsmiddel og vand. Skyl den grundigt med rent vand, og tør overfladerne 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 stålbørste. Tør efter med en fugtig klud.
- For at forlænge grillens levetid anbefaler vi at beskytte den afkølede grill mod påvirkninger fra vejrliget med en passende RÖSLE overtrækshætte. For at forhindre, at der ansamlers sig væde, skal overtrækshætten fjernes efter regnvej. Lad derefter grill og overtrækshætte tørre fuldstændigt.

Når du følger disse tips, vil du få glæde af din RÖSLE-kuglegrill 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 denne måde kan vi være sikre på, at alle vores RÖSLE-kunder får produkter med den forventede kvalitet, som kan være til glæde i mange år.

Hvis et af vores produkter mod forventning alligevel ikke skulle leve op til disse krav, gælder følgende garantiperioder:

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

En forudsætning for dette er, at produktet bliver samlet og anvendt i henhold til den vedlagte vejledning. Det står RÖSLE frit for at forlange et købsbevis (opbevar derfor regning eller kvittering).

Den begrænsede garanti omfatter kun reparation eller udskiftning af dele, som er fejlbehæftede efter normal brug. Hvis RÖSLE bekræfter den fejlbehæftede tilstand og accepterer reklamationen, lader RÖSLE den/ de omfattede del(e) reparere eller udskifte uden omkostninger. 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 bortfalder garantien, hvis den normale vedligeholdelse og rengøring ikke udføres med regelmæssige mellemrum. Forringet tilstand eller beskadigelse som følge af ekstreme 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 implicite garantier, således at 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, således at denne udelukkelse eller begrænsning ikke nødvendigvis er gældende i det aktuelle land.

RÖSLE hæfter ikke for skader, som er opstået som følge af ukorrekt betjening, montage eller ved et uheld, når RÖSLE-produkter har været i anvendelse ved eller er brugt på produkter af andet fabrikat.

RÖSLE giver ingen personer eller virksomheder ret eller autorisation til i RÖSLEs navn at påtage sig forpligtelser eller ansvar i forbindelse med salg, montage, brug, demontage, returnering eller anvendelse af RÖSLEs produkter. Sådanne ikke autoriserede handlinger er ikke forpligtende for RÖSLE.

6. Bortskaffelse

Smokeren er blevet beskyttet af emballagen under transporten. Alle 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

| | No. 1 F50 AIR / PRO | No. 1 F60 AIR / PRO |
|--------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Udstyr | | |
| Låg og brænderrum | Porcelænsemaljeret | Porcelænsemaljeret |
| Låg-hængsel | ✓ | ✓ |
| Låg-termometer | ✓ | ✓ |
| Grillrist | Rustfrit stål | Rustfrit stål |
| AIR-ventilationssystem | ✓ | ✓ |
| Kulcurve | ✓ | ✓ |
| Grillrist, sammenklappelig | ja, i siden til påfyldning af kul | ja, i siden til påfyldning af kul |
| Forstærket kulrist | ✓ | ✓ |
| Letløbende hjul med gummidæk | ✓ | ✓ |
| Grillareal | | |
| Grillareal i cm ² | 1885 | 2733 |
| Diameter af grillrist i cm | 49 | 59 |
| Kapacitet askebeholder i liter | 7,0 | 7,0 |
| Mål & vægt | | |
| Bredde i cm | 73 | 73 |
| Dybde i cm | 83 | 83 |
| Højde i cm ved åbent låg | 142 | 152 |
| Højde i cm ved lukket låg | 103 | 108 |
| Højde af grillrist | 84 | 84 |
| | | |
| Vægt i kg, ca. | 23 | 26 |

8. Tilbehør

Følgende grilltilbehør kan tilkøbes til RÖSLE-grillen:










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









Tilbehør

| | | |
|---|----------------|--|
|  | 25020 25021 | Beskyttelseskappe No.1 F50 AIR Beskyttelseskappe No.1 F60 AIR |
|  | 25039 | Grillstarter, rustfrit stål |
|  | 25024 | Krogsæt, 5 stk. |

| | | |
|--|-------|------------------------------|
|  | 25036 | Kultang, 50 cm |
|  | 25031 | Grillhandsker, læder |
|  | 25025 | Aflæggebord |
|  | 25037 | Grillskåle aluminium, 5 stk. |

Grill-accessoires

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

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

| | | |
|---|-------|--------------------------------|
|  | 25070 | Holder til steaks og spareribs |
|  | 25069 | Grillspid (4 stk.) |
|  | 25078 | Kyllingeholder |
|  | 25174 | Aroma-planker elletræ (2 stk.) |

| | | |
|---|-------|-----------------------|
|  | 25081 | Kartoffelholder |
|  | 25071 | Fiskeholder |
|  | 25074 | Pizzasten Ø 41 cm |
|  | 25075 | Grillplade rund 40 cm |

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

Ihr RÖSLE-Team aus Marktoberdorf

We wish you long lasting service from your new RÖSLE Grill.

Your RÖSLE-Team

Nous vous souhaitons une bonne continuation avec votre nouveau barbecue RÖSLE !

L'équipe RÖSLE

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