

	Instrucțiuni de utilizare		

Grătar pe cărbuni

Nr.1 F50 AIR | Nr.1 F60 AIR

Manualul de instalare și montaj poate fi găsit în anexa separată. Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime următoarele instrucțiuni, înainte de a asambla și utiliza grătarul pe cărbuni. Vă rugăm să păstrați instrucțiunile într-un loc sigur, astfel încât să le puteți consulta în detaliu în orice moment. Utilizați grătarul numai în aer liber.



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime următoarele instrucțiuni **înainte de a asambla și de a utiliza grătarul pe cărbuni**. Vă rugăm să păstrați acest manual de instrucțiuni într-un loc sigur, astfel încât să puteți consulta instrucțiunile de utilizare în orice moment. Toate instrucțiunile din acest manual trebuie urmate întocmai cum sunt descrise.



Atenție - pericol! Ori de câte ori vedeți acest simbol în instrucțiunile de utilizare, acesta indică faptul că este imperios necesar să fiți extrem de prudent.



Atenție - suprafețe fierbinți! Risc de arsuri ale pielii din cauza suprafețelor fierbinți. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.

Nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță poate avea ca rezultat răniri foarte grave sau daune materiale cauzate de incendiu sau explozie.

ATENȚIE! Scop utilizare:

Acest grătar pe cărbuni poate fi utilizat numai pentru arderea cărbunilor și pentru gătitul alimentelor care sunt potrivite pentru grătar. Orice alt tip de utilizare este interzis și poate fi periculos. Utilizarea grătarului pe cărbuni ca șemineu este, de asemenea, interzisă.

ATENȚIE! ȚINEȚI ÎNTOTDEAUNA COPIII DEPARTE DE GRĂTAR!



SUPRAVEGHEAȚI ÎNTOTDEAUNA GRĂTARUL ATUNCI CÂND ESTE UTILIZAT!

Utilizați grătarul pe cărbuni RÖSLE numai așa cum este descris.



Nu utilizați grătarul într-un spațiu închis și/sau locuibil, de exemplu, case, corturi, rulote, rulote cu motor, bărci.

Pericol de intoxicare cu monoxid de carbon, care poate fi fatal.



Există un risc crescut de incendiu atunci când se utilizează grătarul. Aveți întotdeauna la îndemână un stingător de incendiu în caz de accident sau incident.



ATENȚIE - RISC DE RĂNIRE MORTALĂ! Nu utilizați niciodată alcool metilic, benzină sau orice alt lichid foarte inflamabil pentru a aprinde sau reaprinde aparatul. Folosiți numai mijloace de aprindere care sunt conforme cu EN 1860-3.



Dacă folosiți lichid de aprindere, vă rugăm să vă asigurați că acesta nu se varsă lângă grătar. Vă rugăm să curățați imediat orice urmă de lichid cu o cârpă, pe care apoi să o aruncați.



Nu puneți lichid de aprindere sau cărbuni impregnați cu lichid de aprindere pe cărbunele aprins, fierbinte sau cald. În momentul aprinderii cărbunilor, pot apărea flăcări intermitente și explozii asemănătoare unor detonări ce pot provoca leziuni care pun viața în pericol. Sigilați lichidul de aprindere după utilizare și plasați-l la o distanță sigură de grătar.

AVERTISMENT! Acest grătar se va încălzi foarte tare, nu îl mișcați în timpul funcționării.

Nu folosiți în interior!"

AVERTISMENT! Nu folosiți alcool sau benzină pentru aprindere sau reaprinde!

Folosiți numai brichete de foc conforme cu EN 1860-3!

AVERTISMENT! Țineți copiii și animalele de companie la distanță!



ATENȚIE! Copiii și animalele de companie nu trebuie niciodată lăsate nesupravegheate în apropierea unui grătar încins.



ATENȚIE! Acest grătar pe cărbuni se încălzește foarte tare și nu trebuie mutat în timpul utilizării.

Alte note importante privind pericolele potențiale



Nu utilizați în spații închise, deoarece se pot acumula vapori otrăvitori care ar putea provoca daune grave sau chiar fatale pentru sănătate.



Utilizați acest grătar numai în aer liber, într-o poziție bine ventilată. Nu folosiți acest grătar într-un garaj, într-o clădire, pe aleile/coridoarele dintre clădiri sau în orice alte locații înconjurată de structuri de clădiri.



Nu folosiți niciodată grătarul sub covoare inflamabile, copertine etc.

- Asamblarea incorectă poate cauza riscuri. Vă rugăm să urmați întocmai instrucțiunile de asamblare furnizate. Nu utilizați acest grătar până când toate componentele nu au fost asamblate corespunzător. Înainte de a aprinde grătarul, asigurați-vă că tava pentru cenușă a fost fixată corect la locul ei sub grătar.
- Acordați atenția cuvenită atunci când folosiți grătarul. Atunci când utilizați grătarul, acesta devine fierbinte. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când este utilizat.
- Acest grătar cu cărbuni se încinge foarte tare și, atunci când este în funcțiune, trebuie să fie apucat numai cu mănuși de grătar și numai în punctele corespunzătoare.
- Purtați întotdeauna mănuși potrivite atunci când utilizați grătarul, când reglați gurile de aerisire și când folosiți dispozitivele de pornire a grătarului.
- Așteptați ca grătarul să se răcească înainte de a-l muta.
- Nu aduceți niciodată modificări produsului.
- Aparatele sau accesoriile deteriorate nu trebuie să fie utilizate în continuare.
- Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru daunele cauzate de utilizarea incorectă, necorespunzătoare sau neglijentă sau de o utilizare diferită de cea prevăzută.
- Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru daunele survenite în timpul utilizării aparatului sau pentru reclamații din partea unor terțe părți.
- Nu este destinat utilizării publice sau comerciale.
- Ori de câte ori folosiți acest grătar, asigurați-vă că se află la cel puțin 1,5 m de orice material combustibil sau sensibil la căldură. Materialele combustibile includ, de exemplu (dar nu numai), lemnul, podelele din lemn tratat, pardoselile din lemn, terasele și verandele din lemn.
- Așezați întotdeauna brichetele sau cărbunile în coșurile pentru cărbuni sau în grătarul inferior pentru cărbuni.
- Când aprindeți sau utilizați grătarul, nu purtați haine cu mâneci largi care atârnă.
- Protejați-vă împotriva scânteilor și a stropilor de grăsime fierbinte. Pentru a vă proteja hainele, vă recomandăm să purtați un șorț pentru grătar.
- Așezați întotdeauna grătarul pe o suprafață fermă, plană și ferită de vânt.
- Deschideți capacul atunci când aprindeți cărbunii, pentru a vă asigura o cantitate suficientă de oxigen.

- Nu încercați niciodată să verificați dacă grătarul, grilele pentru grătar, cenușa sau cărbunile sunt fierbinți atingându-le.
- Nu turnați niciodată apă în grătar pentru a stinge flăcările intermitente sau cărbunii aprinși. Stingerea cu apă poate deteriora suprafața emailată cu porțelan. În schimb, închideți orificiul de aerisire inferior și închideți capacul.
- Stingeți cărbunii după ce ați terminat de gătit, închizând toate gurile de aerisire și capacul.
- Atunci când gătiți alimente, reglați gurile de aerisire, adăugați cărbunii; când manipulați termometrul sau capacul, trebuie să purtați întotdeauna mănuși pentru grătar. Folosiți unelte pentru grătar cu mânere lungi, rezistente la căldură.
- Nu aruncați niciodată cenușa sau brichetele atunci când sunt încă fierbinți sau incandescente. Există risc de incendiu. Nu aruncați cenușa sau reziduurile de cărbuni cu deșeurile menajere normale până când nu sunt complet stinse și nu s-au răcit complet.
- Nu curățați niciodată cenușa utilizând un aspirator.
- Țineți toate gazele și lichidele inflamabile (de exemplu, combustibil, alcool etc.) și orice alte materiale combustibile departe de suprafața grătarului.
- Dacă aprindeți cărbunile pentru grătar cu o brichetă electrică, respectați instrucțiunile de utilizare furnizate cu aceasta.
- Țineți cablurile electrice la distanță de suprafețele fierbinți ale grătarului și de zonele în care circulă persoane.
- Consumul de alcool și/sau de medicamente eliberate pe bază de rețetă sau fără prescripție medicală poate afecta capacitatea utilizatorului de a asambla în mod corespunzător grătarul și de a-l utiliza în siguranță.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau fără experiența și/sau cunoștințele necesare, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor sau sunt instruite de o astfel de persoană cu privire la modul în care trebuie utilizat aparatul.
- Grătarul pe cărbuni RÖSLE nu este potrivit pentru asamblare sau utilizare în sau pe rulote, rulote de camping, rulote cu motor sau bărci.
- Nu tapetați niciodată compartimentul de gătit cu folie de aluminiu. Acest lucru ar putea împiedica scurgerea grăsimii și ar putea avea ca rezultat colectarea grăsimii pe folie și arderea acesteia.
- ATENȚIE - tapetarea vasului grătarului cu folie de aluminiu va restricționa fluxul de aer. În schimb, atunci când folosiți metoda de gătire indirectă, trebuie să folosiți tăvi de picurare pentru a strânge scurgerile din carne.
- Nu folosiți obiecte ascuțite sau tăioase pentru a curăța grilele grătarului sau pentru a îndepărta cenușa. Procedând astfel, puteți deteriora suprafața grătarului.
- Nu folosiți detergenți abrazivi pe grilele grătarului sau pe grătar. Procedând astfel, puteți deteriora suprafața acestora.
- Nu împingeți grătarul peste trepte înalte sau suprafețe denivelate.
- Grătarul trebuie curățat temeinic la intervale regulate.
- Pentru a proteja alimentele la grătar și grătarul, temperatura nu trebuie să depășească 350 °C/662 °F. Temperaturile excesiv de ridicate pot provoca deformarea unor părți ale grătarului.
- ATENȚIE! Capacitatea maximă de umplere cu cărbune este:
Grătar cu diametrul de 50 cm: 1,5 kg de cărbuni sau brichete pentru grătar
Grătar cu diametrul de 60 cm: 2,5 kg de cărbuni sau brichete pentru grătar



Unele derivate (chimice/ otrăvitoare) care se produc la prepararea grătarului, în special dacă aparatul nu este utilizat în mod corespunzător sau dacă se folosesc mijloace de aprindere neadecvate, pot fi dăunătoare pentru sănătate. Acest lucru poate duce la cancer, probleme în timpul sarcinii și alte daune indirecte.

Stimate client RÖSLE,

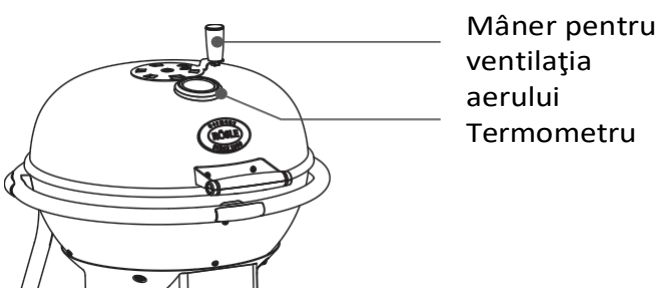
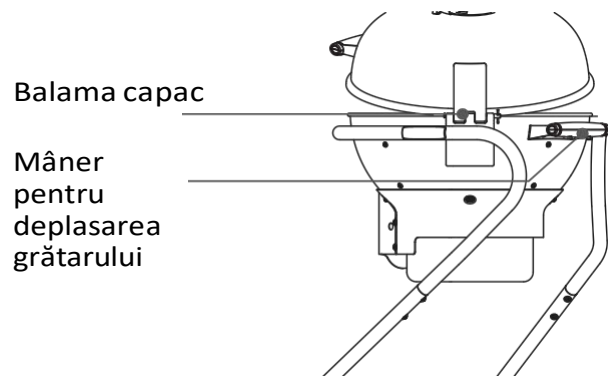
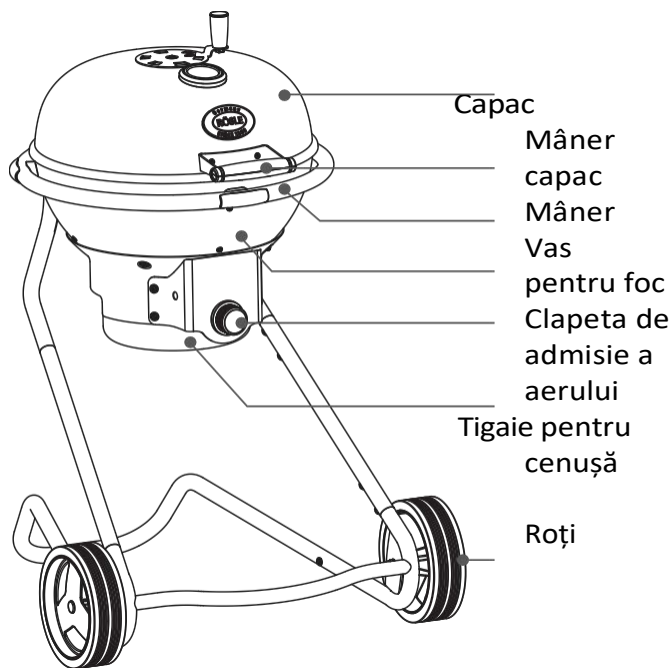
Vă mulțumim pentru că ați ales grătarul pentru ceainic RÖSLE de înaltă calitate. Ați făcut o alegere bună. Și, astfel, ați achiziționat un produs de înaltă calitate și de lungă durată. Pentru a vă putea bucura de produs timp de mulți ani, vă rugăm să citiți următoarele informații despre produs, instrucțiuni de manipulare și îngrijire și indicații de siguranță.

Toate avantajele dintr-o singură privire:

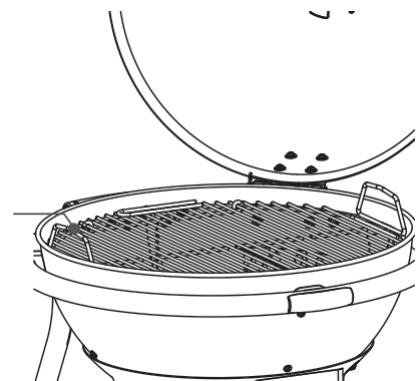
- Sistemul special de control AIR permite controlul ușor al alimentării cu aer și îndepărtarea tăvii pentru cenușă cu un singur buton de control.
- Termometrul de pe capac, de înaltă calitate, indică temperatura în °C și °F
- Balama practică a capacului la un unghi de 45°
- Înălțime de lucru confortabilă de 84 cm pentru o utilizare ergonomică
- Capacul înalt oferă un spațiu amplu pentru accesorii
- Grătar din oțel inoxidabil cu secțiuni laterale rabatabile pentru a umple cărbunele în timpul grătarului
- Amplasarea optimă înseamnă că mânerul capacului nu se încălzește
- Grătar din oțel de înaltă calitate, complet emailat cu porțelan

Română

1. Grătarul pe cărbuni RÖSLE în detaliu



Grilă de gătit
cu secțiuni
laterale pliabile



2. Pregătirea grătarului înainte de a-l pune în funcțiune

Așezați grătarul pe cărbuni RÖSLE pe o suprafață fermă și plană. Înainte de a aprinde cărbunii, asigurați-vă că tava de cenușă este introdusă corect și că toate gurile de aerisire sunt deschise. Pentru aprindere, vă recomandăm să utilizați bucăți de brichetă standard pentru grătar (conform EN 1860-3), în locul lichidului de aprindere. Pentru a obține o temperatură ridicată și constantă, RÖSLE recomandă utilizarea de brichete pentru grătar sau cărbune de calitate superioară. Atunci când cumpărați cărbuni, urmăriți marca de calitate DIN. A se păstra într-un loc uscat.

Pentru a face un grătar timp de 1 oră, aveți nevoie de aproximativ 1 kg de brichete standard pentru grătar sau de aproximativ 1,5 kg de cărbuni. **ATENȚIE!** Capacitatea maximă de umplere cu cărbuni este:

- **Grătare cu diametrul de 50 cm: 1,5 kg de cărbune de lemn**

- **Grătare cu diametrul de 60 cm: 2,5 kg de cărbune de lemn**

Prima dată când utilizați grătarul, lăsați combustibilul să ardă cu capacul închis timp de cel puțin 30 de minute.

2.1 Încălzirea grătarului

Introduceți grila pentru cărbuni, așezați câteva cuburi de brichetă standard și aprindeți-le.



Cu toate acestea, nu folosiți lichide precum benzina, alcool metilic sau lichide inflamabile similare pentru a aprinde focul. De îndată ce cuburile de brichetă sunt aprinse, acoperiți-le cu combustibil, de preferință brichete pentru grătar. Asigurați-vă că brichetele de grătar care ard nu intră în contact direct cu părțile laterale ale grătarului. Lăsați cărbunele să ardă cu capacul deschis timp de aproximativ 30 - 45 de minute, până când arde uniform și are un strat ușor de cenușă în jurul său. Abia atunci puteți începe să faceți grătarul.

- Nu puneți niciodată lichid de aprindere sau cărbune de lemn impregnat cu lichid de aprindere pe cărbune de lemn fierbinte sau calduț.

2.2 Pași simpli pentru a deveni un expert în grătar

- Citiți rețeta și găsiți instrucțiunile pentru pregătirea grătarului. Grătarul cu cărbuni RÖSLE vă oferă posibilitatea de a alege între două metode de gătit - grătar direct sau indirect. Veți găsi instrucțiunile specifice în paginile următoare.
- Nu încercați să economisiți timp așezând mâncarea pe grătar prea devreme, înainte ca acesta să fi atins temperatura potrivită. Lăsați cărbunele să ardă până când pe el se formează un strat ușor de cenușă (lăsați gurile de aerisire deschise pentru ca focul să nu se stingă).
- Folosiți o spatulă de grătar sau un clește de grătar, dar nu o furculiță. Perforarea cu furculița va permite sucurilor și, prin urmare, aromei, să se scurgă și alimentele se vor usca.
- Asigurați-vă că alimentele încap pe grătar înainte de a închide capacul. În mod ideal, ar trebui să existe un spațiu de aproximativ 2 cm între alimentele individuale care sunt puse la grătar.
- Nu deschideți în mod repetat capacul pentru a verifica alimentele. De fiecare dată când capacul este ridicat, se pierde căldură, adică mâncarea va dura mai mult timp până când mâncarea va fi gata pentru a fi servită.
- Întoarceți alimentele doar o singură dată, cu excepția cazului în care rețeta prevede altfel.
- Dacă lăsați capacul grătarului pe poziție, evitați formarea flăcărilor sub alimente, scurtați timpul de gătit și obțineți rezultate mai bune.
- Alimentele, cum ar fi hamburgerii, nu trebuie să fie presate complet. Procedând astfel, se vor stoarce sucurile de carne și alimentele se vor usca.
- Dacă aplicați un strat ușor de ulei pe mâncare, aceasta se va rumeni mai uniform și nu se va lipi de grătar. Ungeți cu pensula sau pulverizați uleiul doar pe alimente și nu pe grătar.

Notă:

Spălați-vă bine mâinile și instrumentele cu apă caldă și lichid de spălat înainte și după ce manipularea cărnii, peștelui sau a cărnii de pasăre. Alternativ, puteți purta mănuși de unică folosință.

Nu așezați niciodată alimente gătite pe aceeași farfurie pe care au fost puse alimente crude. Nu decongelați alimentele pentru grătar la temperatura camerei, ci mai degrabă la frigider.

3 Prepararea alimentelor pe grătarul cu cărbuni RÖSLE

3.1 Pregătirea grătarului

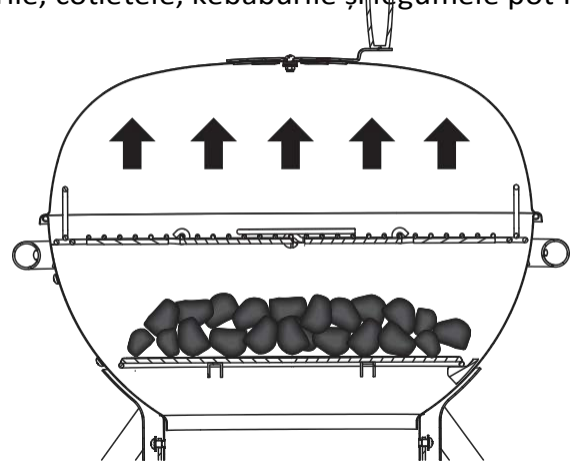
- Deschideți toate gurile de aerisire și capacul înainte de a aprinde focul.
- **Notă:** Dacă este necesar, îndepărtați cenușa acumulată în partea inferioară a grătarului (numai atunci când cărbunele este complet stins). Cărbunele are nevoie de oxigen pentru a arde. Verificați dacă gurile de aerisire sunt curățate.
- Așezați brichetele pentru grătar sub un strat de cărbuni și aprindeți-le. (Folosiți numai brichete care sunt conforme cu DIN EN 1860-3)
- Nu începeți să gătiți mâncarea până când cărbunele nu este acoperit de un strat subțire de cenușă. -Acest proces durează aproximativ 30 - 45 de minute. Apoi, folosind un clește lung sau o paletă pentru cărbuni, aranjați cărbunele în funcție de metoda de gătit dorită.

Sfat: Pentru o aromă de fum mai puternică, puteți adăuga pe foc așchii de afumătură sau condimente proaspete, cum ar fi rozmarin, cimbru sau frunze de dafin. Folosiți în acest scop o cutie pentru afumare și așezați ingredientele în ea. Acest lucru va împiedica ca acestea să ia foc și astfel să nu producă fum.

3.2 Gătire directă la grătar

Prin metoda directă, alimentele sunt găsite direct pe cărbunii pregătiți. Alimentele care necesită mai puțin de 25 de minute pentru a fi găsite sunt preparate prin metoda directă. Pentru a vă asigura că mâncarea este gătită uniform până la capăt, aceasta trebuie întoarsă o dată după jumătate din timpul de gătit. Alimento precum fripturile, cotletele, kebaburile și nugumele pot fi găsite în acest mod.

- Deschideți toate gurile de aerisire.
- Așezați cuburile de brichetă pentru grătar pe grătarul cu cărbuni și aprindeți-le.
- Așezați cantitatea recomandată de cărbune sau de brichete în centrul grătarului pe cărbuni sau în dispozitivul de pornire pentru grătar RÖSLE (accesoriu opțional).
- Aprindeți cuburile mai ușoare. Lăsați capacul deschis până când cărbunii sunt acoperiți de un strat subțire de cenușă - acest lucru durează aproximativ 30 - 45 de minute.
- Folosind un clește pentru grătar sau o paletă pentru cărbuni, distribuiți uniform cărbunii fierbinți în mijlocul grătarului.
- Poziționați grătarul de gătit deasupra cărbunilor. Pentru a face acest lucru, purtați mănuși pentru grătar.
- Așteptați aproximativ 5 minute până când grătarul se încălzește și apoi așezați mâncarea pe el.
- Închideți capacul (orificiile de aerisire din capac și vasul pentru foc trebuie să fie deschise). În instrucțiunile de preparare a grătarului din acest manual veți găsi o listă cu timpii de gătit recomandați.



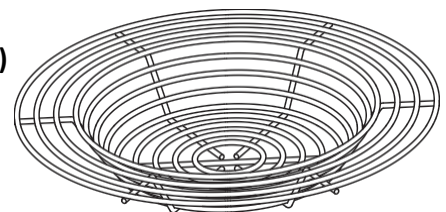
Pentru această metodă de gătit, capacul poate fi lăsat deschis sau îndepărtat, dacă este necesar.

Pentru a face acest lucru - când aparatul este rece - splintul din balama capacului și apoi scoateți știftul de balama din cele două jumătăți ale balamalei. Apoi repositionați splintul în știftul balamalei și depozitați capacul într-un loc sigur.

După ce a fost îndepărtat, capacul nu poate fi utilizat din nou până când grătarul nu se răcește. Dacă este necesar, montați din nou capacul pe grătar după ce acesta s-a răcit.

Metoda directă folosind grătarul reversibil pentru cărbuni (accesoriu opțional)

Întoarceți grătarul astfel încât centrul să fie retras, așezați cantitatea recomandată de cărbune pe grătar și aprindeți-l cu ajutorul cuburilor de brichetă, așa cum este descris mai sus. Când faceți acest lucru, așezați cărbunele în adâncitura din centrul grătarului pentru cărbuni.



3.3 Gătire indirectă la grătar

Metoda indirectă este recomandată pentru felurile de mâncare care necesită mai mult de 25 de minute de gătit sau care sunt atât de delicate încât s-ar usca sau ar arde dacă ar fi gătite direct la grătar. În cazul grătarului indirect, cărbunile încins este așezat pe părțile laterale ale grătarului sau în coșurile cu cărbuni.

Căldura se ridică, circulă și este retransmisă de capacul închis. Alimentele sunt gătite încet și uniform pe toate părțile. Nu ar trebui să fie nevoie să fie întoarse.

Următoarele alimente sunt potrivite pentru grătarul indirect: fripturi, pui la rotisorul de pui, bucăți de carne de pasăre cu os și pește întreg.

Sfat: În cazul cărnii care necesită mai mult de o oră de gătit timp, trebuie adăugat cărbuni suplimentari pe părțile laterale, dacă este necesar (a se vedea tabelul următor). Secțiunile laterale pliabile ale grătarului de gătit vă permit să faceți acest lucru cu ușurință. Lăsați capacul deschis timp de aproximativ 10 min. până când noul cărbune arde corespunzător. Apoi închideți din nou capacul și continuați procesul de gătire.

Sfat: dacă folosiți un starter pentru grătar, îl puteți folosi și pentru a aduce cărbunii proaspeți la căldura necesară. Apoi îndepărtați grătarul de gătit purtând mănuși pentru a vă proteja de cenușa care zboară și reumpleți cu cărbuni în mod corespunzător. Apoi, după ce ați adăugat cărbunii, procesul de gătit poate continua imediat.

- Deschideți toate gurile de aerisire.
- Așezați coșurile pentru cărbuni în centrul grătarului și așezați cuburile de brichetă pentru grătar (folosiți numai materiale de aprindere conforme cu DIN EN 1860-3) în coșurile pentru cărbuni. Aprindeți cuburile de brichetă.
- Așezați cantitatea recomandată de cărbune în grătar, împărțindu-l în mod egal între coșurile de cărbune.
- Lăsați capacul deschis până când cărbunile se acoperă ușor cu cenușă - acest lucru durează aproximativ 30 - 45 de minute.
- Cu ajutorul unui clește pentru grătar, mutați coșurile de cărbune pe părțile laterale ale grătarului (în dreapta și în stânga capacului) - a se vedea ilustrația din dreapta.
- Poziționați grătarul de gătit deasupra cărbunelui. Pentru a face acest lucru, purtați mănuși de grătar.
- Apoi închideți capacul și încălziți grila grătarului timp de aproximativ 10 minute. Acest lucru va asigura că timpii de gătire sunt exacti, deoarece se aplică numai la un grătar preîncălzit.
- Așezați alimentele pe grătar.
- Închideți capacul (gurile de aerisire din vasul pentru foc trebuie să fie deschise). În instrucțiunile de preparare a grătarului din acest manual veți găsi o listă cu timpii de gătire recomandați.

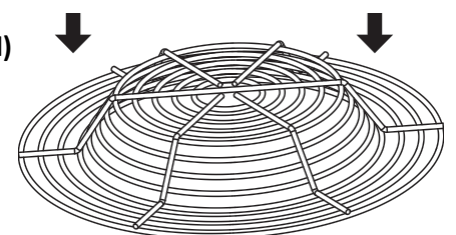
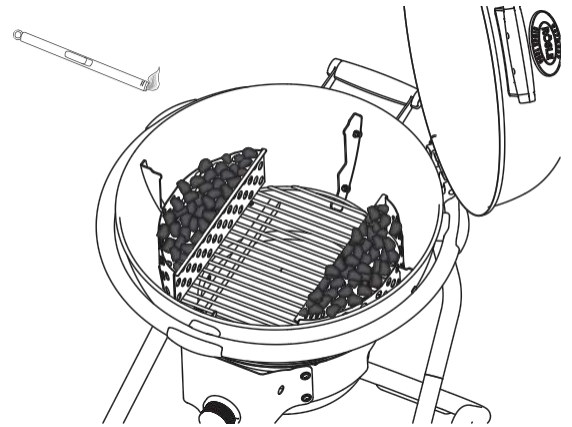
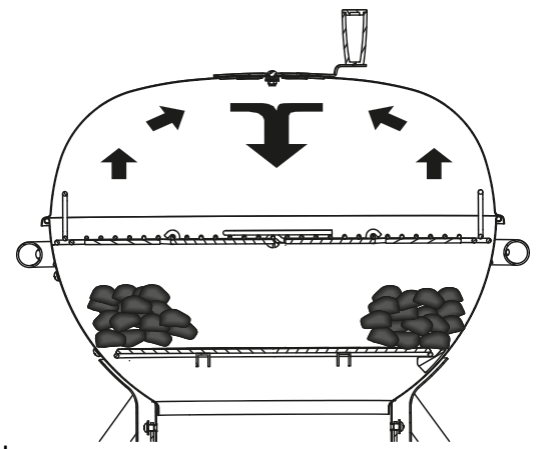
Sfat:

Folosiți întotdeauna un starter pentru grătar pentru a aprinde cărbunile. Astfel, cărbunii se vor aprinde rapid și vor arde uniform, indiferent de tipul de cărbuni folosiți. Vă rugăm să respectați instrucțiunile pentru starterul pentru grătar.

După ce ați transferat cărbunile încins de pe starter pentru grătar pe grill, vă rugăm să lăsați capacul deschis timp de aproximativ 5 minute pentru ca acei cărbuni proaspăt adăugați să se stabilizeze. Dacă capacul este închis imediat, s-ar putea ca focul să se stingă.

Metoda indirectă folosind grătarul reversibil pentru cărbuni (echipament opțional)

Întoarceți grătarul astfel încât perimetrul să fie extins, puneți cantitatea recomandată de cărbune pe grătar și aprindeți-l cu ajutorul cuburilor de brichetă pentru grătar, așa cum s-a descris mai sus. Așezați cărbunile de cărbune în stânga și în dreapta, în părțile laterale ale zonei centrale superioare a grătarului reversibil.



3.4 Sistem de ventilație

Grătarul RÖSLE dispune de un sistem de ventilație optim pentru grătarul cu cărbuni, deoarece alimentarea cu aer - și, prin urmare, temperatura - poate fi reglată eficient prin intermediul a două guri de aerisire (gura de aerisire din partea superioară a capacului și sistemul de control al aerului de pe tava de cenușă).

- Pentru a acționa aerisirea superioară, glisați mânerul de aerisire (a se vedea p. 6) în poziția dorită.
- Deschiderea orificiului de aerisire de sus permite ca mai mult aer să iasă din grătar. Cărbunii primesc mai mult oxigen, iar temperatura crește.
- Intrarea de aer de jos este controlată de butonul de control al aerului din partea din față a grătarului. Rotirea comenzii de la "OFF" (oprit) spre "MAX" (maxim) coboară tava pentru cenușă și permite intrarea a mai mult aer în grătar. Cărbunele este alimentat cu mai mult oxigen, iar temperatura crește.



Sfat:

Pentru a arde în mod corespunzător și a produce temperatura dorită, cărbunii de lemn au nevoie de o alimentare adecvată de aer. Atunci când aprindeți cărbunii, rotiți butonul de control pentru aerisirea inferioară la "MAX" și deschideți complet capacul. În acest fel, va fi atras suficient aer în grătar pentru a aprinde rapid cărbunele. Temperatura obținută la grătar depinde de o serie de factori, cum ar fi alimentarea cu aer, calitatea și cantitatea de cărbune și temperatura mediului ambiant.

În funcție de metoda de grătar pe care o folosiți, temperatura necesară în grătar va fi mai mare sau mai mică. O cantitate mai mare de aer va produce o temperatură mai mare, în timp ce o cantitate mai mică de aer va permite prepararea grătarului la o temperatură mai scăzută.

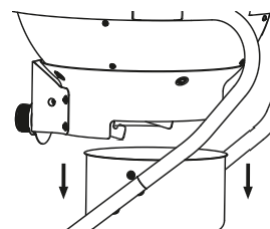
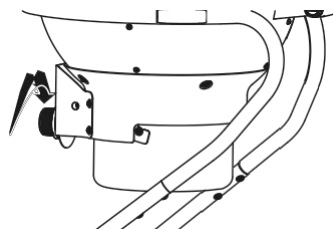
- Pentru a crește temperatura, setați aerisirea inferioară la "MAX" și deschideți complet aerisirea superioară.
- Pentru a obține o temperatură mai scăzută, rotiți butonul de control spre "OFF" și închideți parțial aerisirea superioară.

Pe măsură ce folosiți grătarul, veți descoperi în timp care este setarea de aerisire care se potrivește cel mai bine metodei dvs. preferate de preparare a grătarului și alimentelor pe care le gătiți.

- Pentru a stinge focul, rotiți butonul de control la "OFF" și închideți complet gura de aerisire superioară.

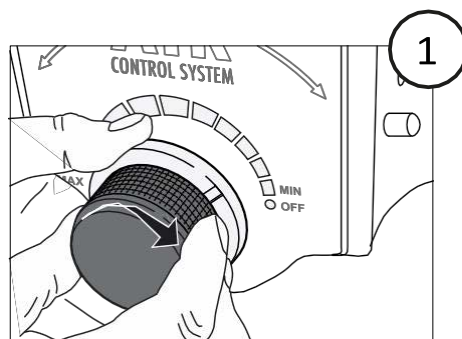
3.5 Îndepărtarea tăvii pentru cenușă

- Pentru a scoate tava pentru cenușă, rotiți butonul de control al aerului în sens invers acelor de ceasornic până la poziția "MAX".
- Apoi rotiți butonul de control al aerului încă o tură completă (360°) în sens antiorar (așa cum indică simbolurile de pe bord).
- Tava pentru cenușă este suficient de joasă pentru a putea fi îndepărtată spre partea din spate a grătarului.
- Pentru a monta din nou tava pentru cenușă, urmați procedura de demontare în sens invers.
- Asigurați-vă că tava pentru cenușă este bine prinsă în dispozitivele de prindere de pe ambele părți.



3.6 Reglarea controlului aerului

- Pentru a seta butonul de control în poziția "OFF", vă rugăm să montați mai întâi tava pentru cenușă în aparat, așa cum este descris.
- Apoi rotiți butonul de control în sensul acelor de ceasornic până când intrarea de aer este complet închisă. Acest lucru nu ar trebui să necesite aplicarea unei forțe semnificative; asigurați-vă că butonul se rotește ușor.
- Pentru a seta indicatorul în poziția "OFF", țineți nemișcată partea centrală a butonului cu modelul de prindere în timp ce rotiți indicatorul de pe inelul exterior, ridicat, în poziția "OFF". Acum, sistemul de control al aerului va funcționa în conformitate cu marcajele de pe panoul de bord.



3.7 Instrucțiuni pentru grătar

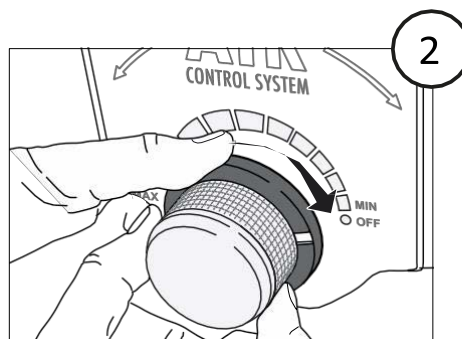
Cifrele prezentate mai jos pentru cantitate, grosime, greutate și timp de gătire sunt doar orientative și nu reprezintă reguli stricte și rapide. Timpii de preparare a grătarului sunt afectați de altitudine, de vânt, de temperatura exterioară și de cât de bine gătită doriți să fie mâncarea.

Pentru fripturi, fileuri de pește, bucăți de pui dezosat și legume, folosiți metoda directă pentru timpii indicați în tabelul de mai jos sau până când alimentele sunt gătite cât mai bine, întorcând alimenteleo dată, la jumătatea timpului de gătire.

Frigeți la grătar bucățile de carne de pasăre cu oase, peștii întregi și bucățile mai groase folosind metoda indirectă, cu ajutorul timpilor indicați în tabelul de mai jos. Alternativ, puteți folosi un termometru pentru carne pentru a verifica temperatura dorită la miez. Timpii de prăjire la grătar pentru carnea de vită sunt pentru un rezultat "medium-done", dacă nu se specifică altfel.

Intervale de temperatură:

Temperatura scăzută:	aprox. 120 °C
Temperatură medie:	aprox. 170 °C
Temperatură ridicată:	aprox. 230 °C și peste



Carne de vită	Grosime/greutat	Timp de gătire	Temperatura
Friptură: New York, Porterhouse, rib-eye, T-bone sau file	2cm grosime	4 - 6 min.	Căldură directă, temperatură ridicată
	4cm grosime	10 - 14 min.	Căldură directă, temperatură ridicată
	4cm grosime	6 - 8 min.	Se gratinează și apoi se lasă la grătar timp de 8 - 10 minute la foc indirect, la temperatura mare.
	5 cm grosime	14 - 18 min.	Căldură directă, temperatură ridicată
	5 cm grosime	6 - 8 min.	Se gratinează și apoi se lasă la grătar timp de 8 - 10 minute la foc indirect, la temperatură mare.
Cotlet	500 g până la 700 g, cu	8 - 10 min.	Căldură directă, temperatură ridicată
Carne de porc	Grosime/greutat	Timp de gătire	Temperatura
Cotlet, cu sau fără os	2cm grosime	6 - 8 min.	Căldură directă, temperatură ridicată
	2,5 cm grosime	8 - 10 min.	Căldură directă, temperatură medie
Coaste, purceluș de lapte	0,45 - 0,90 kg	3 - 4 min.	Căldură directă, temperatură joasă
Coaste, coaste de porc	0,9 - 1,35 kg	3 - 6 ore.	Căldură directă, temperatură joasă
Coaste, în stil rustic, cu oase	1,36 - 1,81 kg	1,5 - 2 ore.	Căldură directă, temperatură medie
Carne de pasăre	Grosime/greutat	Timp de gătire	Temperatura
Piept de pui fără piele sau oase	170 g - 230 g	8 - 12 min.	Căldură directă, temperatură medie
Pulpă de pui fără piele sau oase	120 g	8 - 10 min.	Căldură directă, temperatură ridicată
Piept de pui cu oase	280 g - 350 g	30 - 40 min.	la foc indirect, mediu
Bucăți de pui cu oase în picioare		30 - 40 min.	Căldură indirectă, temperatură medie
Aripioare de pui	50 g - 80 g	18 - 20 min.	Căldură directă, temperatură medie
Pui întreg	1,2 kg - 1,8 kg	45 - 90 min.	la foc indirect, mediu
Curcan întreg fără umplutură	4,5 kg - 5,5 kg	2,5 - 3,5 ore.	cu căldură indirectă, scăzută
	5,5 kg - 7,0 kg	3,5 - 4,5 ore.	cu căldură indirectă, scăzută
Pește și fructe de mare	Grosime/greutat	Timp de gătire	Temperatura
File de pește sau fripturi de pește	de 1 cm	3 - 5 min.	Căldură directă, temperatură ridicată

	de 2,5 cm	8 - 10 min.	Căldură directă, temperatură ridicată
Pește întreg	500 g	15 - 20 min.	la foc indirect, temperatură medie
	1,5 kg	30 - 45 min.	la foc indirect, temperatură medie
Legume	Grosime/greutat	Timp de gătire	Temperatura
Porumb pe știuleți		10 - 15 min.	Căldură directă, temperatură medie
Ciuperci: Ciuperci Shiitake sau ciuperci / Portabella		8 - 10 min. 10 - 15 min.	Căldură directă, temperatură medie/ cu căldură indirectă, medie
Ceapă, tăiată în două/ felii	1,0 cm grosime	8 - 10 min. 35 - 40 min.	Căldură directă, temperatură medie/ cu căldură indirectă, medie
Cartofi: întregi/ feliați	1,0 cm grosime	12 - 14 min. 45 - 60 min.	Căldură directă, temperatură medie/ cu căldură indirectă, medie

4 Întreținere, curățare și depozitare

- Asigurați-vă că grătarul s-a răcit, verificând temperatura din termometru.
- Asigurați-vă că nu există niciun fel de cărbuni incandescenti. Permiteți cărbunilor suficient timp pentru a se răci complet.
- Scoateți grilele grătarului și grătarul reversibil pentru cărbuni.
- Îndepărtați cenușa din vasul de foc și din tava pentru cenușă.
- Curățați grătarul folosind un detergent delicat și apă. Clătiți-l bine cu apă curată și apoi uscați suprafețele.
- Grătarele nu trebuie să fie curățate de fiecare dată când sunt folosite. Pentru a îndepărta cu ușurință depunerile, utilizați peria de curățare pentru grătar RÖSLE sau o perie moale din oțel inoxidabil. Apoi ștergeți cu o cârpă umedă.
- Pentru a vă asigura că grătarul dvs. vă oferă o perioadă lungă de funcționare, vă recomandăm ca, după ce s-a răcit, să îl protejați de intemperii cu o hotă RÖSLE potrivită. Pentru a preveni acumularea de umezeală, capota trebuie îndepărtată după ploaie. După aceea, lăsați grătarul și capota să se usuce complet.

Dacă urmați aceste sfaturi, va funcționa optim o perioadă lungă de timp.

5 Garanție

De la dezvoltare până la producția la scară largă, toate produsele RÖSLE trec prin mai multe etape de proiectare și testare. La fabricare și asamblare folosim numai materiale și materii prime de înaltă calitate, precum și cele mai recente metode de asigurare a calității. Numai în acest fel putem garanta calitatea înaltă așteptată de clienții RÖSLE și utilizarea produsului o perioadă lungă de timp, în condiții optime.

În cazul în care se întâmplă totuși ca un produs să nu îndeplinească aceste cerințe, se aplică următoarele perioade de garanție:

Grătare de gătit și grătare pentru cărbuni	2 ani
Vas de grătar emailat și capac (împotriva ruginii și a daunelor provocate de foc)	10 ani
Toate celelalte piese	2 ani

O condiție a garanției este ca produsul să fie asamblat și utilizat în conformitate cu instrucțiunile din acest manual. RÖSLE are dreptul de a solicita dovada achiziției (deci trebuie să păstrați factura sau chitanța în siguranță).

Garanția limitată se aplică numai la reparații sau la înlocuirea pieselor care se dovedește că au fost deteriorate, deși produsul a fost utilizat în condiții normale. În cazul în care RÖSLE confirmă deteriorarea și acceptă reclamația, RÖSLE va repara sau va înlocui gratuit piesa (piesele) în cauză. În cazul în care trebuie să returnați o piesă deteriorată, taxele poștale trebuie plătite în avans către RÖSLE, astfel încât RÖSLE să vă poată trimite gratuit piesa reparată sau noua piesă.

Această garanție limitată nu se extinde asupra defecțiunilor sau dificultăților de funcționare datorate accidentelor, abuzurilor, utilizării necorespunzătoare, modificărilor, folosirii incorecte, forței majore, deteriorării intenționate, asamblării incorecte sau întreținerii sau service-ului necorespunzător. În plus, garanția este nulă dacă nu se efectuează în mod regulat întreținerea și curățarea uzuală. În același mod, această garanție nu acoperă deteriorarea sau defecțiunile cauzate de condiții meteorologice extreme, cum ar fi grindina, cutremurele sau uraganele, nici modificările de culoare cauzate de lumina directă a soarelui sau de contactul cu agenți chimici.

Garanțiile implicite aplicabile de vandabilitate și adecvare sunt limitate la perioadele de garanție menționate în această garanție limitată în mod explicit. În anumite teritorii, astfel de limitări privind perioada de valabilitate a unei garanții implicite nu sunt permise, prin urmare, aceste restricții nu vi se vor aplica.

Nu poate fi acceptată răspunderea pentru daunele care rezultă din utilizarea produselor RÖSLE cu cele ale altor producători, ca urmare a unei funcționări sau a unei asamblări incorecte ori a unei erori, de exemplu.

Nicio persoană sau companie nu este autorizată de RÖSLE să își asume vreo obligație sau răspundere în numele său în legătură cu vânzarea, asamblarea, utilizarea, demontarea, returnarea sau înlocuirea produselor sale. Astfel de reprezentări nu au caracter obligatoriu pentru RÖSLE.

6 Eliminare

Noul dumneavoastră aparat a fost protejat în timpul transportului de materialele în care a fost ambalat. Toate materialele de ambalare utilizate sunt ecologice și reutilizabile. Vă rugăm să ne ajutați să ne aducem contribuția eliminând ambalajul în mod responsabil. Distribuitorul dumneavoastră sau centrul local de reciclare vă vor putea informa cu privire la metodele de eliminare disponibile.



Nu permiteți copiilor să se joace cu ambalajul sau cu părți ale acestuia.

Risc de sufocare din cauza foliei și a altor materiale de ambalare.

Aparatele electrocasnice uzate nu sunt deșeuri fără valoare. Materiile prime valoroase pot fi recuperate prin reciclarea produsului într-un mod responsabil din punct de vedere ecologic. Întrebați autoritățile municipale sau locale despre posibilitățile de reciclare adecvată și ecologică a aparatului.

7 Date tehnice



	Nr. 1 F50 AIR	Nr. 1 F60 AIR
Echipament		
Capacul și vasul pentru foc	Porțelan emailat	Porțelan emailat
Balama capac	✓	✓
Termometru pe capac	✓	✓
Grilă	Oțel inoxidabil	Oțel inoxidabil
Sistem de control AIR	✓	✓
Coșuri de cărbune	✓	✓
Grătar de gătit cu laturi pliabile	Da, pentru reumplerea cu cărbune	Da, pentru reumplerea cu cărbune
Grătar ranforsat pentru cărbuni	✓	✓
Roți cu rulare lină cu anvelope de cauciuc	✓	✓
Specificații pentru grătar		
Dimensiunea grătarului în cm ²	1885	2733
Diametrul grătarului în cm	49	59
Capacitatea tăvii pentru cenușă în litri	7,0	7,0
Dimensiuni și greutate		
Lățimea în cm	73	73
Adâncime în cm	83	83
Înălțime în cm cu capacul deschis	142	152
Înălțime în cm cu capacul închis	103	108
Înălțimea grătarului	84	84
Greutate aproximativă în kg	23	26

8 Accesorii

Următoarele accesorii pentru grătar sunt disponibile pentru grătarul dumneavoastră RÖSLE:










Detalii despre alte accesorii pentru grătar pot fi găsite la www.roesle-bbq.de.






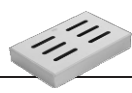


Accesorii

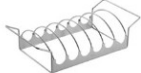







	25020	Prelată pentru modelul nr. 1 F50 AIR
	25021	Prelată pentru modelul nr. 1 F60 AIR
	25039	Starter pentru grătar, din oțel inoxidabil
	25024	Cârlige, set de 5

	25036	Clește pentru cărbuni, 50 cm
	25031	Mănuși pentru grătar, din piele
	25025	Raft
	25037	Tăvițe pentru grătar, aluminiu, set de 5

Accesorii pentru grătar

	25050	Paletă de grătar
	25053	Perie pentru curățarea grătarului
	25054	Clește pentru grătar, 40 cm
	25056	Perie rotundă pentru ungerea grătarului
	25055	Feliator grătar, XL
	25063	Spatulă pentru grătar
	25061	Clește pentru grătar, curbat
	25062	Clește pentru grătar, drept
	25064	Clește pentru grătar

	25065	Clește pentru oase de pește
	25058	Seringă pentru marinată, 50 ml
	25060	Foarfecă grătar pentru carne de pasăre
	25066	Termometru gourmet
	25067	Friptură și termometru de carne
	25086	Termometru pentru carne la grătar
	25076	Cutie de afumare
	25082	Presă pentru burgeri

	25070	Grătar pentru friptură/coaste		25081	Suport pentru cartofi
	25069	Tepușe pentru frigărui (set de 4)		25071	Raft de pește
	25078	Prăjitor de pui		25074	Piatră pentru pizza, rotundă, 41 cm
	25174	Plăci de aromă din lemn de arin (set de 2)		25075	Tavă pentru grătar, rotundă, 40 cm