



SINCE 1888

	Instrucțiuni de utilizare			

## Grătar pe cărbuni


Nr.1 Sport F50 | Nr.1 Sport F60


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 așa 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 răni 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 face un grătar. 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 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 care 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-l mișcați în timpul funcționării.

A nu se utiliza în interior!"

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

Utilizați 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 pot 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 înconjurate 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 de cenușă a fost fixată corect la locul ei, sub grătar.
- Acordați atenția cuvenită atunci când folosiți grătarul. Atunci când faceți grătar, acesta devine fierbinte. Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat atunci când este utilizat.
- Acest grătar pe cărbuni se încinge foarte tare și, atunci când este în funcțiune, trebuie să fie apucat doar cu mănuși de grătar și doar în punctele corespunzătoare.
- Purtați întotdeauna mănuși pentru grătar 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 niciun fel de răspundere pentru daunele cauzate de o utilizare incorectă, necorespunzătoare sau neglijentă sau de o utilizare diferită de cea prevăzută.
- Producătorul nu își asumă nici un fel de responsabilitate pentru daunele survenite în timpul utilizării aparatului sau pentru reclamații din partea unor terțe părți.
- Nu este destinat uzului public sau comercial.
- 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 cărbunele în coșurile pentru cărbuni sau în grătarul pentru cărbuni reversibil inferior.
- Când aprindeți sau folosiți 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 că există o cantitate suficientă de oxigen.

- Nu încercați niciodată să verificați dacă grătarul, grilele pentru grătar, cenușa sau cărbunii 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 cărbuni; când manipulați termometrul sau capacul, trebuie să purtați întotdeauna mănuși pentru grătar. Folosiți unelte pentru grătar cu mânere lungi și rezistente la căldură.
- Nu aruncați niciodată cenușa sau brichetele atunci când sunt încă fierbinți sau incandescente. Există un 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 cărbunii cu o brichetă electrică, urmați instrucțiunile de utilizare furnizate cu aceasta.
- Țineți cablurile electrice departe 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 a fi montat sau utilizat 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 gătit 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 pregătite 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 cărbuni este:  
**Nr. 1 Sport F50: 1,5 kg de cărbuni sau brichete pentru grătar.**  
**Nr. 1 Sport F60 Sport: 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,

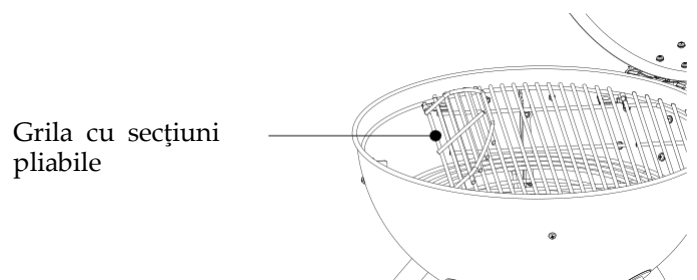
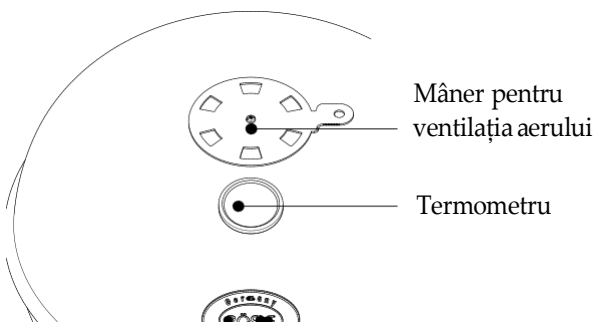
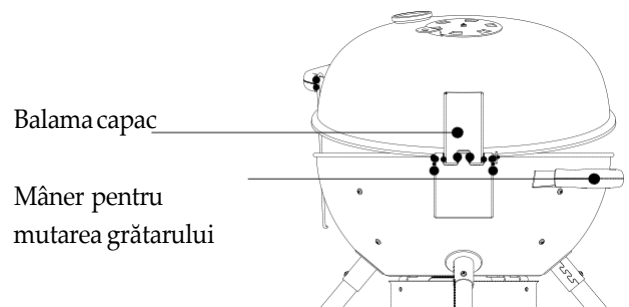
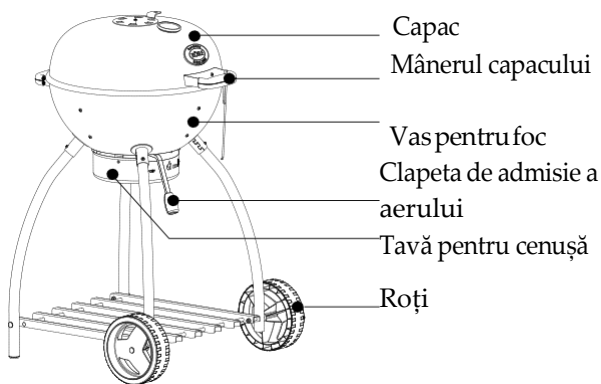
Vă mulțumim pentru că ați ales grătarul pe cărbuni RÖSLE, de înaltă calitate. Ați făcut o alegere bună. Ați achiziționat un produs de înaltă calitate și de lungă durată. Pentru a vă putea bucura de produs timp de mulți ani, vă rugăm să citiți următoarele informații despre produs, instrucțiuni de manipulare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

Română

### Toate avantajele la prima vedere:

- Balama practică a capacului la un unghi de 45°.
- Înălțime de lucru confortabilă de 80 cm pentru o utilizare ergonomică
- Termometrul mare de pe capac, ușor de citit, afișează temperatura în °C și °F
- Capac înalt care oferă mult spațiu pentru accesorii și alimente
- Amplasarea optimă înseamnă că mânerul capacului nu se încălzește
- Vas de gătit fabricat din oțel de înaltă calitate, complet emailat cu porțelan
- Grătar cu secțiuni laterale pliabile pentru umplerea cărbunelui în timpul grătarului
- Guri de aerisire cu setări precise (deschiderea crește temperatura și închiderea o scade)

### 1. Grătarul pe cărbuni RÖSLE în detaliu



## 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 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 cărbuni 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:

**Nr. 1 Sport F50: 1,5 kg de cărbuni sau brichete pentru grătar**

**Nr. 1 Sport F60: 2,5 kg de cărbuni sau brichete pentru grătar**

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

### Încălzirea grătarului cu grătarul reversibil pentru cărbuni

· Introduceți grătarul reversibil pentru cărbuni, așezați pe el câteva bucăți de brichete standard și aprindeți-le.



Cu toate acestea, nu folosiți lichide precum benzina, alcool metilic sau lichide inflamabile similare pentru a face acest lucru. De îndată ce brichetele s-au aprins, acoperiți-le cu combustibil, în mod preferabil brichete pentru grătar.

Asigurați-vă că brichetele de grătar care ard nu intră în contact direct cu părțile laterale ale grătarului. Lăsați cărbunile 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 ar trebui să începeți să faceți grătarul. Nu gătiți înainte ca respectivul combustibil să formeze un strat de cenușă.

· Nu puneți **niciodată** lichid de aprindere sau cărbuni impregnați cu lichid de aprindere pe cărbuni calzi sau fierbinți.

### Pași simpli pentru a deveni un expert în gătitul la grătar

· Citiți rețeta și găsiți instrucțiunile pentru pregătirea grătarului. Grătarul pe 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 punând mâncarea pe grătar prea devreme, înainte ca aceasta să fi atins temperatura potrivită. Lăsați cărbunii să ardă până când pe ei 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 o furculiță va permite sucurilor și, prin urmare, aromei, să se scurgă, iar mâncarea se va 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 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 din 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 curățare înainte și după manipularea cârnii proaspete, a peștelui sau a cârnii de pasăre. Alternativ, puteți purta mănuși de unică folosință.

Nu așezați niciodată alimente gătite pe aceeași farfurie pe care au stat alimente crude.

Nu decongealați alimentele pentru grătar la temperatura camerei, ci mai degrabă la frigider.

### 3. Prepararea alimentelor pe grătarul cu cărbuni RÖSLE

#### 3.1 Pregătirea grătarului

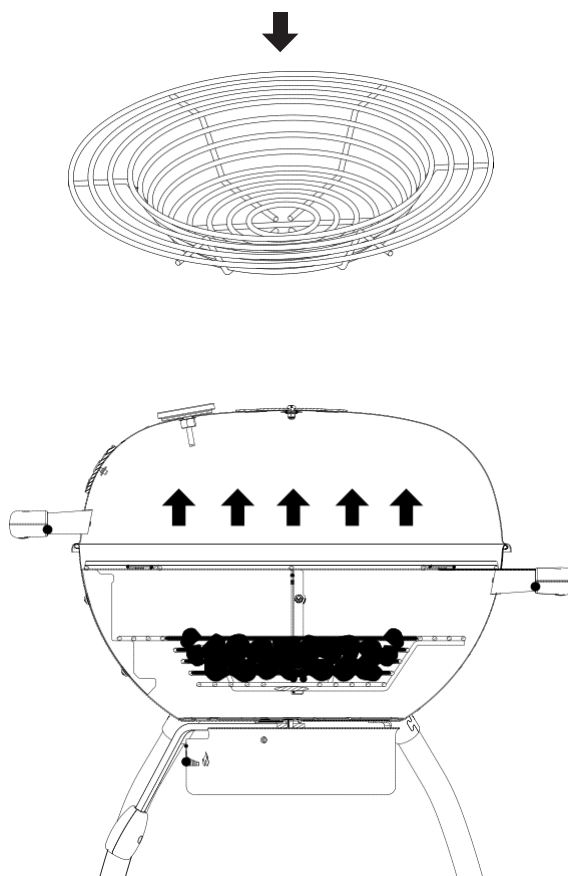
- Deschideți toate gurile de aerisire și capacul înainte de a aprinde focul.
- Notă: Dacă este necesar, îndepărtați cenușa acumulată în partea inferioară a grătarului (numai atunci când cărbunii sunt complet stinși). Cărbunile au nevoie de oxigen pentru a arde. Verificați dacă gurile de aerisire sunt curățate.
- Așezați brichetele de 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 cărbunile 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 cărbunii în funcție de metoda de gătit dorită.

Sugestie: 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. Alimente precum fripturile, cotletele, kebaburile și legumele pot fi găsite în acest mod.

- Deschideți toate clapetele
- Întoarceți grătarul reversibil astfel încât centrul să fie încastrat.
- Așezați brichetele de grătar în grătarul reversibil și aprindeți-le
- Așezați cantitatea recomandată de cărbuni sau de brichete pentru grătar în centrul grătarului reversibil sau în dispozitivul de pornire pentru grătar RÖSLE (accesoriu opțional).
- Lăsați capacul deschis până când cărbunile au un strat subțire de cenușă - acest lucru durează între 30 și 45 de minute.
- Distribuți uniform cărbunii încinși în mijlocul grătarului reversibil cu ajutorul unui clește pentru grătar sau al unei palete pentru cărbuni.
- Poziționați grătarul deasupra cărbunilor. Pentru a face acest lucru, purtați mânuși de 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 - scoateți 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.

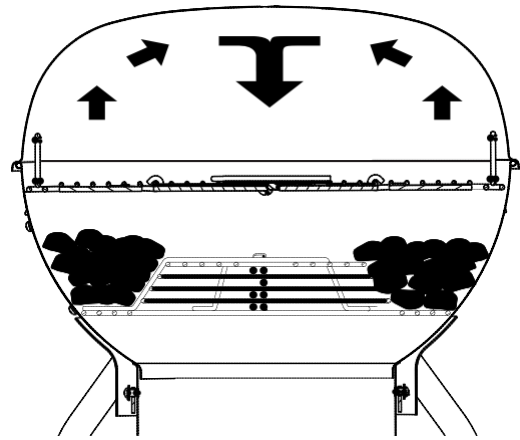
După ce a fost îndepărtat, capacul nu poate fi utilizat din nou până când grătarul nu se răcește. Dacă este necesar, montați din nou capacul pe grătar după ce acesta s-a răcit.

### 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 cu metoda directă de gătit la grătar. În cazul gătirii indirecte, cărbunile încins este așezat pe părțile laterale ale grătarului sau în coșurile pentru cărbuni. Căldura se ridică, circulă și este retransmisă de capacul închis. Alimentele sunt găsite încet și uniform pe toate părțile.

Nu ar trebui să fie nevoie să fie întoarse.

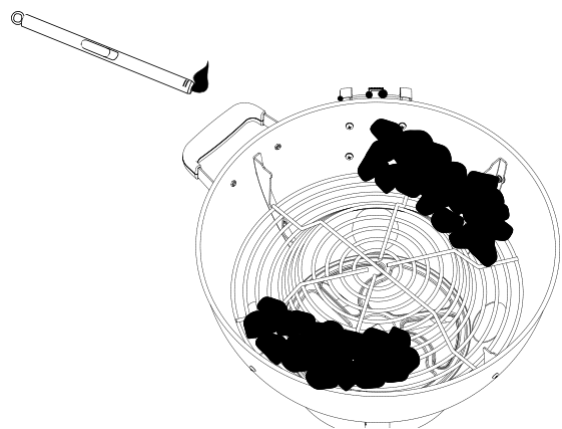
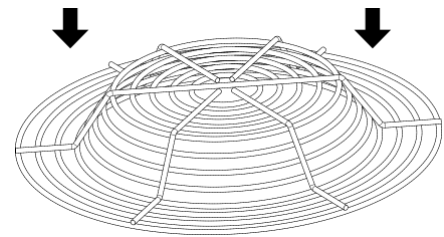
Următoarele alimente sunt potrivite pentru grătarul indirect: fripturi, pui la rotisorul pentru pui, bucăți de carne de pasăre cu os și pește întreg.



**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 gătit.

**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 clapetele
- Poziționați coșul pentru cărbuni în poziția indirectă, a se vedea ilustrația. Așezați brichetele pentru grătar (folosiți numai brichete pentru grătar care sunt conforme cu EN 1860-3) pe grătarul reversibil și aprindeți-le.
- Acum puneți jumătate din cantitatea recomandată de cărbuni sau brichete pe fiecare parte a grătarului reversibil (a se vedea ilustrația).
- Lăsați capacul deschis până când cărbunii au un strat ușor de cenușă gri; acest lucru durează aproximativ 30-45 de minute.
- Poziționați grătarul deasupra cărbunelui. Pentru a face acest lucru, purtați mănuși de grătar.
- Apoi închideți capacul și încălziți grătarul și grila de gătit timp de aproximativ 10 minute. Acest lucru va asigura că timpurile de gătit sunt exacte, deoarece se aplică doar la un grătar preîncălzit.
- Așezați alimentele pe grătar
- Închideți capacul (orificiile de aerisire din capac și vasul de foc trebuie să fie deschise). În instrucțiunile de utilizare a grătarului din acest manual veți găsi o listă cu timpurile de gătit recomandate.



#### **Sfat:**

Folosiți întotdeauna un starter pentru grătar pentru a aprinde cărbunii. 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.

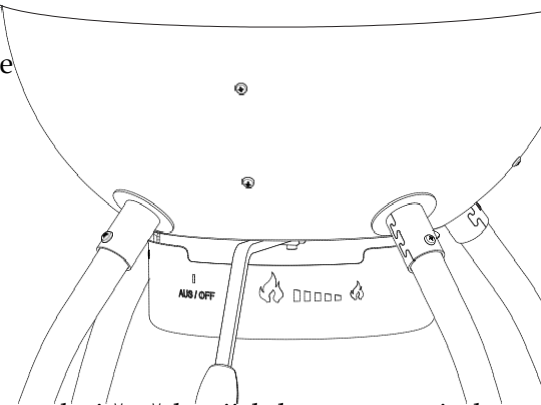
După ce ați transferat cărbunile încins de pe starter pentru grătar pe grill, vă rugăm să lăsați capacul deschis timp de aproximativ 5 minute pentru ca acei cărbuni proaspăt adăugați să se stabilizeze. Dacă capacul este închis imediat, s-ar putea ca focul să se stingă.



### 3.4 Sistem de ventilație

Grătarul pe cărbuni RÖSLE are un sistem de ventilație optim pentru grătarul pe cărbuni, deoarece alimentarea cu aer - și, prin urmare, temperatura - poate fi reglată eficient prin intermediul a două guri de aerisire (sus și jos).

- Pentru a acționa aerisirea superioară, glisați mânerul de aerisire în poziția dorită. Purtați **întotdeauna** mănuși de grătar atunci când faceți acest lucru.
- Deschiderea orificiului de aerisire superior permite ca mai mult aer să iasă din grătar. Cărbunii primesc mai mult oxigen, iar temperatura crește.
- Pentru aerisirea de jos, glisați maneta pe OFF, mare, mediu sau mic (indicat de simbolurile flăcării).
- Pentru a arde în mod corespunzător și pentru a produce temperatura dorită, cărbunii de lemn au nevoie de o cantitate adecvată de aer. Atunci când aprindeți cărbunii, reglați maneta pentru aerisirea inferioară la "High" și deschideți complet capacul. În acest fel, va fi absorbit suficient aer în grătar pentru a aprinde rapid cărbunii.
- Temperatura obținută la grătar depinde de o serie de factori, cum ar fi alimentarea cu aer, calitatea și cantitatea de cărbune și temperatura ambiantă.
- În funcție de metoda de gătit pe grătar pe care o folosiți, temperatura necesară în grătar va fi mai mare sau mai mică. Un aport mai mare de aer va produce o temperatură mai ridicată, în timp ce mai puțin aer va permite prepararea pe grătar la o temperatură mai scăzută.
- Pentru a crește temperatura, setați aerisirea inferioară la "High" și deschideți complet aerisirea superioară. Pentru a obține o temperatură mai scăzută, setați aerisirea inferioară pe "Low" și deschideți doar parțial aerisirea superioară.
- Pe măsură ce utilizați grătarul, veți descoperi în timp care setare a aerisirii este cea mai potrivită pentru metoda dvs. preferată de preparare pe grătar și pentru alimentele pe care le gătiți.
- Pentru a stinge focul, închideți complet gurile de aerisire de sus și de jos.



### 3.5 Îndepărtarea tăvii pentru cenușă



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

- Înainte de a scoate tava de cenușă de pe grătar, asigurați-vă că sunt complet stinși cărbunii și că au devenit aurii.
- Pentru a îndepărta tava pentru cenușă, cel mai ușor este să o accesați din spate (sub mânerul de ridicare).
- Acum ridicați ușor tava pentru cenușă și rotiți-o în sens invers acelor de ceasornic; aceasta poate fi apoi coborâtă și îndepărtată.
- Aruncați cenușa rece împreună cu deșeurile menajere obișnuite.
- Pentru a monta din nou tava pentru cenușă goală, urmați procedura de demontare în sens invers.
- Asigurați-vă că tava pentru cenușă este bine prinsă în dispozitivele de fixare pe toate laturile.

### 3.6 Instrucțiuni pentru grătar

Cifrele prezentate mai jos privind cantitatea, grosimea, greutatea și timpul de prăjire sunt doar orientative și nu reprezintă reguli stricte și rapide. Timpul de preparare pe grătar este influențat de altitudine, de vânt, de temperatura exterioară și de gradul de coacere a alimentelor.

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

Frigeți la grătar cotelete, bucăți de carne de pasăre cu oase, pești întregi și bucăți 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 mijloc. Timpii de prăjire la grătar pentru carnea de vită sunt pentru un rezultat "gătit mediu", dacă nu se specifică altfel.

Intervale de temperatură:

Temperatură scăzută: aprox. 120 °C

Temperatură medie: aprox. 170 °C

Temperatură ridicată: aprox. 230 °C și peste

<b>Carne de vită</b>	<b>Grosime/greutat</b>	<b>Timp de gătire</b>	<b>Temperatura</b>
Friptură: New York, Porterhouse, rib-eye, T-bone sau file.	grosime de 2 cm	4 - 6 min.	Căldură directă, temperatură ridicată
	grosime de 4 cm	10 - 14 min.	Căldură directă, temperatură ridicată
	grosime de 4 cm	6 - 8 min.	Se gratinează și apoi se frige la grătar timp de 8 - 10 minute la foc indirect, la temperatură ridicată.
	grosime de 5 cm	14 - 18 min.	Căldură directă, temperatură ridicată
	grosime de 5 cm	6 - 8 min.	Se gratinează și apoi se frige la grătar timp de 8 - 10 minute la foc indirect, la temperatură ridicată.
Cotlet	500gr - 700gr, grosime de 2 cm	8 - 10 min.	Căldură directă, temperatură ridicată
<b>Carne de porc</b>	<b>Grosime/greutat</b>	<b>Timp de gătire</b>	<b>Temperatura</b>
Cotlet, cu sau fără os	grosime de 2 cm	6 - 8 min.	Căldură directă, temperatură ridicată
	grosime de 2,5 cm	8 - 10 min.	Căldură directă, temperatură medie
Coaste, purceluș de lapte	0,45 - 0,90 kg	3 - 4 min.	Căldură directă, temperatură scăzută
Coaste de porc	0,9 - 1,35 kg	3 - 6 hrs.	Căldură directă, temperatură scăzută
Coaste cu oase, în stil rustic	1,36 - 1,81 kg	1.5 - 2 ore	Căldură directă, temperatură medie
<b>Carne de pasăre de curte</b>	<b>Grosime/greutat</b>	<b>Timp de gătire</b>	<b>Temperatura</b>
Piept de pui fără piele sau os	170 gr - 230 gr	8 - 12 min.	Căldură directă, temperatură medie
Pulpă de pui fără piele sau os	120 gr	8 - 10 min.	Căldură directă, temperatură ridicată
Piept de pui cu os	280 gr - 350 gr	30 - 40 min.	Căldură indirectă, temperatură medie
Bucăți de pui cu oase		30 - 40 min.	Căldură indirectă, temperatură medie
Aripioare de pui	50 gr - 80 gr	18 - 20 min.	Căldură directă, temperatură medie
Pui întregi	1.2 kg - 1,8 kg	45 - 90 min.	indirect, la temperatură medie
Curcan întreg fără umplutură	4,5 kg - 5,5 kg	2.5 - 3.5 ore	indirect, la temperatură joasă
	5,5 kg - 7,0 kg	3.5 - 4.5 ore	indirect, la temperatură joasă
<b>Pește și fructe de mare</b>	<b>Grosime/greutat</b>	<b>Timp de gătire</b>	<b>Temperatura</b>
File de pește sau fripturi	Per 1 cm	3 - 5 min.	Căldură directă, temperatură ridicată
	Per 2,5 cm	8 - 10 min.	Căldură directă, temperatură ridicată
Pește întreg	500 g	15 - 20 min.	indirect, la temperatură medie
	1,5 kg	30 - 45 min.	indirect, la temperatură medie
<b>Legume</b>	<b>Grosime/greutat</b>	<b>Timp de gătire</b>	<b>Temperatura</b>
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/indirect, la temperatură medie
Ceapă, tăiată în jumătate/tocată	grosime de 1,0 cm	8 - 10 min. 35 - 40 min.	Căldură directă, temperatură medie/indirect, la temperatură medie
Cartofi: întregi/ feliați	grosime de 1,0 cm	12 - 14 min. 45 - 60 min.	Căldură directă, temperatură medie/indirect, la temperatură 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.
- Grilele 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 prelată RÖSLE potrivită. Pentru a preveni acumularea de umezeală, prelată trebuie îndepărtată după ploaie. Ulterior, lăsați grătarul și prelată să se usuce complet.

Dacă urmați aceste sfaturi, grătarul RÖSLE 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	10 ani
(împotriva ruginii sau deteriorării smalțului din cauza unor defecte de fabricație)	
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.

RÖSLE nu își asumă nicio răspundere pentru daune excepționale, indirecte sau secundare. În anumite teritorii nu este permisă excluderea sau restricția cu privire la daunele secundare sau indirecte, prin urmare, aceste restricții sau excluderi nu vise 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




	<b>RÖSLE Nr. 1 SPORT F50</b>	<b>RÖSLE Nr. 1 SPORT F60</b>
<b>Piesă componentă</b>		
Capacul și vasul pentru foc	Portelan emailat	Portelan emailat
Balama capac	√	√
Termometru pe capac	√	√
Grilă	Otel inoxidabil	Otel inoxidabil
Grătar de gătit cu laturi pliabile	Da, pentru umplerea cu	Da, pentru umplerea cu
Grătar pentru cărbuni	Grătar reversibil pentru	Grătar reversibil pentru
<b>Specificatii privind grătarul</b>		
Suprafata grătarului în cm <sup>2</sup>	1885	2733
Diametrul grătarului în cm	49	59
<b>Dimensiuni și greutate</b>		
Lățimea în cm	68	74
Adâncime în cm	68	76
Înălțime în cm cu capacul deschis	134	145
Înălțime în cm cu capacul închis	99	104
Înălțimea grătarului	80	80
Greutate aproximativă în kg	16	20




## 8. Accesorii

Pentru grătarul dumneavoastră RÖSLE sunt disponibile următoarele accesorii:










Detalii despre alte accesorii pentru grătar pot fi găsite la [www.roesle-bbq.de](http://www.roesle-bbq.de).









### Accesorii





	25042 25044	Prelată pentru SPORT F50 Prelată pentru SPORT F60
	25041 25043	Suport pentru ustensile pentru Sport F50 Suport pentru ustensile pentru Sport F60
	25036	Clește pentru cărbuni, 50cm





	25039	Starter pentru grătar, din oțel inoxidabil
	25031	Mănuși pentru grătar, din piele
	25037	Tăvi de grătar, aluminiu, set de 5

### Accesorii pentru grătar

	25050	Paletă de grătar
	25053	Perie pentru curățarea grătarului
	25054	Clește pentru grătar, 40cm
	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	Foarfece de grătar pentru carne de pasăre
	25066	Termometru gourmet
	25067	Termometru pentru friptură și carne
	25086	Termometru pentru carne la grătar
	25076	Cutie de afumare
	25082	Presă pentru burgeri

	25070	Grătar pentru friptură/coaste
	25069	Tepușe pentru frigărui (set de 4)
	25078	Prăjitor de pui
	25168	Plăci cu aromă de lemn de arin (set de 2)

	25081	Suport pentru cartofi
	25071	Suport pentru pește
	25074	Piatră pentru pizza, rotundă, 41 cm
	25075	Tavă pentru grătar, rotundă, 40 cm