

SINCE 1888

Instrucțiuni de utilizare

Grătar portabil Videro G2-P

Manualul de instrucțiuni pentru asamblare poate fi găsit în anexa separată. Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul. Vă rugăm să păstrați instrucțiunile într-un loc sigur, astfel încât să le puteți consulta în orice moment.

Folosiți produsul numai în exterior.



Cuprins

Instrucțiuni de siguranță importante.....	1	sistem de aprindere Jet Flame	13
Dacă simțiți miros de gaz.....	1	Gătitul cu grătarul RÖSLE	14
Domeniul de aplicare și utilizarea prevăzută	1	Preîncălzire	14
Locație	1	Grilaje	14
Pornirea	2	Împrăștierea flăcărilor	14
Simboluri	3	Protecție împotriva ruperii furtunului	14
Instrucțiuni de siguranță	4	Metode de folosire a grătarului	15
Instrucțiuni de siguranță pentru grătar	4	Gătire directă cu capacul grătarului închis	15
Instrucțiuni de siguranță pentru funcționare.....	4	Gătire indirectă cu capacul grătarului închis	15
Instrucțiuni de siguranță pentru evitarea unui		Combinatie a ambelor metode de gătire	15
incendiu provocat de depunerile de grăsime.....	6	Timpii de gătire: Când este gătită mâncarea?	15
Instrucțiuni de siguranță pentru butelia de gaz	6	Sfaturi pentru a deveni expert în grătar	17
Instrucțiuni de siguranță pentru furtunurile de gaz ...	7	După utilizare.....	18
Instrucțiuni de siguranță pentru regulatorul de		Prima utilizare după scoaterea din depozit	18
presiune a gazului.....	7	Întreținere, curățare și depozitare	19
Instrucțiuni de siguranță pentru depozitare	7	Întreținerea pieselor grătarului	19
Prezentare generală a grătarului VIDERO portabil	8	Curățarea compartimentului / zonelor de gătit	19
Instrucțiuni pentru conectarea gazului.....	8	Curățarea grilajelor	19
Dimensiunea buteliei de gaz:	8	Curățarea tăvii de colectare a grăsimilor.....	20
Poziționarea buteliei de gaz	9	Curățarea arzătoarelor principale	20
Montarea regulatorului de presiune	9	Îndepărtarea arzătoarelor	20
Montarea furtunului de gaz	9	larna	21
Înainte de a porni grătarul cu gaz.....	10	Sfaturi pentru prelungirea duratei de viață a	
Verificarea arzătoarelor principale.....	10	produsului	21
Curățarea sistemului de colectare a grăsimilor.....	10	Depanare	22
Verificare scurgeri	10	Declarația de conformitate	24
Inserarea pieselor individuale	11	Eliminare	24
„Arderea” grătarului cu gaz.....	12	Informații generale și garanție	24
Aprinderea arzătoarelor	13	Service și contact	25
Procedura de aprindere a arzătoarelor principale cu		Date tehnice	26

Stimate client RÖSLE,

Felicitări! Sunteți acum proprietarul unui grătar RÖSLE de înaltă calitate. O alegere bună - și o decizie bună pentru un produs de calitate și de lungă durată.

Acest manual de utilizare este parte a acestui produs. Acesta conține instrucțiuni importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Familiarizați-vă cu toate instrucțiunile de operare și de siguranță înainte de a utiliza produsul. Utilizați produsul numai așa cum este descris și pentru scopurile specificate. Predați toate documentele terților atunci când transmiteți produsul.

Instrucțiuni de siguranță importante



Se utilizează numai în aer liber!

AVERTISMENT: părțile accesibile pot fi foarte fierbinți. Țineți copiii mici la distanță.

Acest aparat trebuie ținut departe de materialele inflamabile în timpul utilizării.

Nu mutați aparatul în timpul utilizării.

Închideți alimentarea de la butelia de gaz după utilizare.

Nu modificați aparatul.



Dacă simțiți miros de gaz

1. Închideți imediat alimentarea cu gaz de la butelie.
2. Stingeți toate flăcările și rotiți butoanele de control în poziția "•" OFF.
3. Deschideți capacul grătarului.
4. Dacă este posibil, îndepărtați gratarul de clădiri și obiecte inflamabile.
5. Stați departe de grătar și chemați imediat serviciul de pompieri dacă mirosul de gaz persistă.
6. Gazele care se scurg pot provoca incendii sau explozii. Acest lucru poate duce la vătămări corporale grave, accidente mortale și daune materiale.



Domeniul de aplicare și utilizarea prevăzută

- Acest aparat este destinat exclusiv **uzului privat**.
- Grătarul pe gaz **nu poate fi utilizat cu gaz natural**. Conversia grătarului pe gaz natural în loc de gaz petrolier lichid sau orice încercare în acest sens este periculoasă și anulează licența de funcționare.
- Acest grătar cu gaz poate fi utilizat numai pentru a găti alimente care sunt potrivite pentru grătar folosind gaz butan/propan lichid. Orice altă utilizare nu este permisă și poate fi periculoasă. De asemenea, este interzisă utilizarea grătarului ca șemineu.



Locație

- Acest aparat este destinat exclusiv **utilizării în aer liber** și nu poate fi utilizat într-un garaj, pe o verandă sau terasă acoperită sau închisă sau în locuri modificate, în sau pe rulote/furgonete și/sau ambarcațiuni.
- Grătarul cu gaz nu poate fi utilizat sub un acoperiș sau o copertină neprotejată inflamabilă.
- Atunci când folosiți grătarul, nu trebuie să existe materiale combustibile pe o rază de 1,5 metri deasupra, dedesubt, lateral, în fața sau în spatele grătarului. Materialele combustibile includ, de exemplu (dar nu se limitează la), terase din lemn tratat, verande sau terase din lemn și textile.
- Se recomandă o distanță mai mare în cazul în care aparatul este amplasat în apropierea unor plăcări de vinil sau a unor fațade mari de ferestre. Distanța față de fațadele caselor ar trebui, de asemenea, să fie mai mare, deoarece acestea pot fi afectate din cauza posibilei generări de fum.
- Utilizați grătarul numai pe o suprafață plană, fermă și sigură. Nu așezați niciodată grătarul pe suprafețe din materiale combustibile atunci când îl folosiți și nu depozitați obiecte combustibile sub acesta.



Pornirea

Înainte de a utiliza aparatul, efectuați cu atenție toate procedurile de verificare a scurgerilor de gaz care sunt enumerate în acest manual de utilizare. **Efectuați o verificare a scurgerilor înainte de fiecare pornire**, chiar dacă furnizorul sau o terță parte a instalat aparatul.

Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă există acumulări de grăsime la toate ieșirile care duc la colectorul de grăsime, la placa detașabilă de evacuare a grăsimilor și la tava de colectare a grăsimilor. **Îndepărtați excesul de grăsime și depunerile** pentru a preveni pericolul de incendiu. Un incendiu provocat de depunerile de grăsime poate duce la daune materiale grave și vătămări corporale.

Vă rugăm să acordați o atenție deosebită indicațiilor de mai jos pentru a exclude orice risc de siguranță și pentru a preveni deteriorarea aparatului. Vă rugăm să citiți cu atenție toate instrucțiunile de siguranță înainte de a utiliza grătarul și să păstrați manualul de utilizare pentru consultări ulterioare.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau care nu au experiența și/sau cunoștințele necesare, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor sau au fost instruite de o astfel de persoană cu privire la modul de utilizare a aparatului în condiții de siguranță.

Simboluri

Vă rugăm să acordați o atenție deosebită avertismentelor și avizelor din acest manual de utilizare enumerate mai jos.

Nerespectarea pericolelor, a avertismentelor și a măsurilor de precauție enumerate în acest manual de utilizare poate provoca răni grave sau chiar fatale sau daune materiale ca urmare a unui incendiu sau a unei explozii. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru daunele rezultate în urma manipulării incorecte și/sau a nerespectării măsurilor de siguranță.



Atenție - pericol! În cazul în care găsiți acest semn în manualul de instrucțiuni, vă recomandăm să fiți foarte precaut.



Atenție - suprafețe fierbinți! Risc de arsuri ale pielii din cauza suprafețelor fierbinți. Purtați întotdeauna mănuși de protecție (DIN EN 407)!



Acest simbol indică posibilele pericole legate de **incendii provocate de depunerile de grăsime sau supraîncălzire.**



Acest simbol indică posibile pericole de tăiere.



Instrucțiuni de utilizare importante și explicații care necesită o atenție deosebită și care se referă la funcții speciale sau sfaturi utile.

Instrucțiuni de siguranță



Instrucțiuni de siguranță pentru grătar

- Aparatul trebuie să fie asamblat în mod corespunzător conform instrucțiunilor din manualul de asamblare.
- Înainte de fiecare pornire, utilizatorul trebuie să se asigure că totul funcționează corespunzător. De exemplu, este posibil ca unele piese să fi fost instalate incorect, ca șuruburile de fixare să se fi desprins sau ca ceva să fi fost deteriorat. Aceste erori trebuie rezolvate înainte de a porni grătarul.
- Nu modificați niciodată componentele. Nerespectarea acestei reguli poate provoca un incendiu sau o explozie, ceea ce poate duce la răniri grave, accidente mortale sau daune materiale.
- Nu așezați capacul grătarului sau alte obiecte combustibile în zona de depozitare sau în/sub grătar.
- Nu verificați niciodată scurgerile de gaz folosind o flacăra liberă și nu folosiți grătarul cu gaz dacă observați că există scurgeri.
- Respectați distanțele de siguranță de 1,5 m în jurul grătarului.
- Părțile accesibile ale grătarului pot deveni foarte fierbinți. Țineți copiii mici departe de grătar.
- Dacă un arzător se stinge în timpul funcționării, închideți toate întrerupătoarele de gaz. Deschideți capacul și așteptați cinci minute înainte de a aprinde din nou arzătorul.
- Nu deplasați grătarul peste margini și trepte înalte sau pe suprafețe foarte denivelate.
- Pentru a proteja grătarul, temperatura nu trebuie să depășească 350°C/662°F. Piesele grătarului se pot deforma la temperaturi mai ridicate.
- Nu folosiți cărbuni, brichete, lemne de foc sau pietre de lavă în grătarul cu gaz.
- Asigurați-vă că fantele și ieșirile de aer din partea din spate a capotei sunt întotdeauna libere.
- Nu acoperiți niciodată întreaga suprafață de gătit cu alimente, plăci de grătar, tăvi de picurare, pietre de pizza etc., deoarece ar putea cauza o captare a căldurii în zona inferioară a grătarului.
- Aparatele sau accesoriile deteriorate nu mai pot fi utilizate.
- Nu utilizați obiecte ascuțite sau tari pentru a curăța grilajul grătarului și carcasa. În caz contrar, suprafața poate fi deteriorată.
- Grătarul cu gaz nu este destinat asamblării sau utilizării în sau pe rulote, furgonete, autorulote cu motor și/sau ambarcațiuni.



Instrucțiuni de siguranță pentru funcționare

- Nu utilizați în spații închise, există posibilitatea să se adune vapori otrăvitori și gaze de eșapament care pot duce la vătămări grave sau chiar fatale.
- **Utilizați acest grătar numai în aer liber**, într-un loc bine ventilat și nu într-un garaj, într-o clădire sau în locuri modificate. Nu utilizați niciodată grătarul sub acoperișuri, adăposturi etc. inflamabile.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă există scurgeri de gaz și dacă arzătoarele și duzele nu sunt blocate.
- Deschideți capacul grătarului și, dacă este necesar, capacele suprafețelor de gătit înainte de a aprinde grătarul.
- Îndepărtați excesul de grăsime și depunerile pentru a preveni incendiile.
- Fiți precaut atunci când folosiți grătarul.
- Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat atunci când este utilizat și nu îl mutați atunci când este în funcțiune.
- Țineți la distanță de suprafața de gătit a grătarului vaporii și lichidele inflamabile, de exemplu, alcoolul și alte amestecuri combustibile.
- Capacitatea utilizatorului de a asambla corect și de a utiliza în siguranță grătarul poate fi afectată de consumul de alcool și/sau de medicamente eliberate pe bază de rețetă sau fără rețetă.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau care nu au experiența și/sau cunoștințele necesare.

- Acest grătar se încinge foarte tare și, atunci când este în funcțiune, trebuie să fie apucat numai cu mănuși speciale și numai în punctele necesare pentru funcționare.
- Există un risc crescut de incendiu atunci când se utilizați un grătar. Vă recomandăm să aveți întotdeauna la îndemână un extingtor de incendiu în caz de accident (clasa F).



Instrucțiuni de siguranță pentru evitarea unui incendiu provocat de depunerile de grăsime

- Curățați-vă în profunzime grătarul cu gaz la intervale regulate/adaptate!
- „Arderea” ca înlocuitor pentru curățare nu este suficientă pentru zona inferioară a unității.
- Îndepărtați, de asemenea, resturile și depunerile din grătar, de pe capacele arzătoarelor, grilaje și plăcile de grătar.
- **Înainte de fiecare punere în funcțiune, îndepărtați acumulările de grăsime** de la toate ieșirile care duc la colectorul de grăsime, de pe placa detașabilă de evacuare a grăsimilor și din tava de colectare a grăsimilor.
- Nu tapetați niciodată compartimentul de gătit și placa de evacuare a grăsimilor cu folie sau nisip. Acest lucru împiedică trecerea și scurgerea grăsimii și poate provoca un incendiu. În schimb, trebuie să folosiți tăvi de scurgere pentru a colecta zeama care se scurge din carne.
- În cazul în care apar flăcări necontrolate, îndepărtați mâncarea de flăcări până când acestea se reduc.
- Dacă grăsimile încep să ardă, opriți toate arzătoarele, închideți butelia de gaz, luați toate alimentele de pe grătar și, dacă este posibil, lăsați capacul deschis până când focul se stinge.
- În cazul unor flăcări puternice și dacă focul nu poate fi controlat, încercați să stingeți focul direct cu un agent de stingere adecvat. Verificați informațiile de pe stingătorul de incendiu.

Note:

- **Propria siguranță este pe primul loc!**
- **Nu turnați niciodată apă în grătarul cu gaz pentru a suprima flăcările.**
- **În caz de urgență, apelați serviciul de pompieri, îndepărtați-vă de sursa incendiului și informați o terță persoană.**



Instrucțiuni de siguranță pentru butelia de gaz

- Nu fumați și țineți la distanță de alte surse de aprindere atunci când manipulați butelii de gaz.
- Păstrați buteliile de gaz departe de căldură excesivă (peste 50°C).
- Butelia de gaz trebuie să fie întotdeauna montată în poziție verticală și trebuie transportată și depozitată cu capacul de siguranță montat.
- Asigurați-vă că orificiile de aerisire din zona de instalare a buteliilor de gaz din spațiul inferior nu sunt etanșate.
- Buteliile de gaz nu trebuie scăpate și trebuie manevrate întotdeauna cu grijă.
- O butelie de gaz îndoită sau ruginită poate fi periculoasă și trebuie verificată de furnizorul de gaz. Nu utilizați o butelie de gaz cu o supapă deteriorată.
- În niciun caz nu încercați să scoateți butonul de control al gazului sau alte piese de asamblare a conductei de gaz în timp ce grătarul este utilizat.
- Nu încercați niciodată să faceți modificări la un conector de butelie de gaz. Consultați producătorul sau un distribuitor autorizat.
- Nu depozitați în spațiul inferior butelii pe gaz de rezervă sau butelii pe gaz care nu sunt conectate.
- Atunci când gazul din butelie se termină, puteți fie să o umpleți din nou la un distribuitor autorizat, fie să o înlocuiți cu una nouă.
- Schimbați întotdeauna butelia numai în zone bine ventilate.
- Atunci când înlocuiți butelia de gaz, păstrați distanța față de posibile surse de aprindere.
- Solicitați verificarea buteliei de gaz la fiecare 10 ani la un distribuitor autorizat. Datele de inspecție sunt atașate pe butelie.
- GPL este un produs petrochimic asemănător cu combustibilul pentru motoare și cu gazele naturale. Acesta este gazos la presiuni și temperaturi atmosferice normale. Atunci când este suficient de presurizat, de exemplu, în interiorul unei butelii de gaz, devine lichid.

Când presiunea este eliberată, lichidul se evaporă imediat și se transformă în gaz combustibil cu un volum de 250%.

- GPL are un miros similar cu cel al gazului natural. Ar trebui să puteți recunoaște acest miros.
- Manipulați buteliile de gaz „goale” cu aceeași atenție ca și pe cele pline. Chiar dacă nu mai există lichid în butelia de gaz, este posibil să existe încă gaz sub presiune.



Instrucțiuni de siguranță pentru furtunurile de gaz

- Asigurați-vă că **furtunul de gaz nu este acoperit** și că **nu se află în apropierea suprafețelor fierbinți**. Atunci când furtunul de gaz atinge suprafețe fierbinți, se poate topi și pot exista scurgeri.
- Furtunul de gaz nu poate fi așezat direct sub placa de evacuare a grăsimilor sau sub tava de colectare a grăsimilor.
- Evitați răsucirea inutilă a furtunului de gaz.
- **Înainte de fiecare pornire, verificați dacă șuruburile de fixare** a racordurilor furtunului de gaz sunt strânse. Dacă este necesar, strângeți-le cu două chei cu capăt deschis.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați furtunul de gaz pentru a vedea dacă nu prezintă **mușcături de animale, fisuri, zone poroase, ciupituri, uzură sau alte deteriorări**. Înlocuiți imediat furtunul de gaz dacă este deteriorat.
- **Deblocați cuplajul** mesei laterale înainte de a o extinde (echipament opțional).
- Se pot utiliza numai furtunuri de gaz omologate.
- Lungimea maximă a furtunului de gaz nu trebuie să depășească 1,5 metri.
- Vă recomandăm să înlocuiți furtunul de gaz al grătarului dumneavoastră la fiecare 5 ani. În unele țări este obligatoriu să înlocuiți furtunul de gaz mai devreme. Reglementările naționale au întâietate



Instrucțiuni de siguranță pentru regulatorul de presiune a gazului

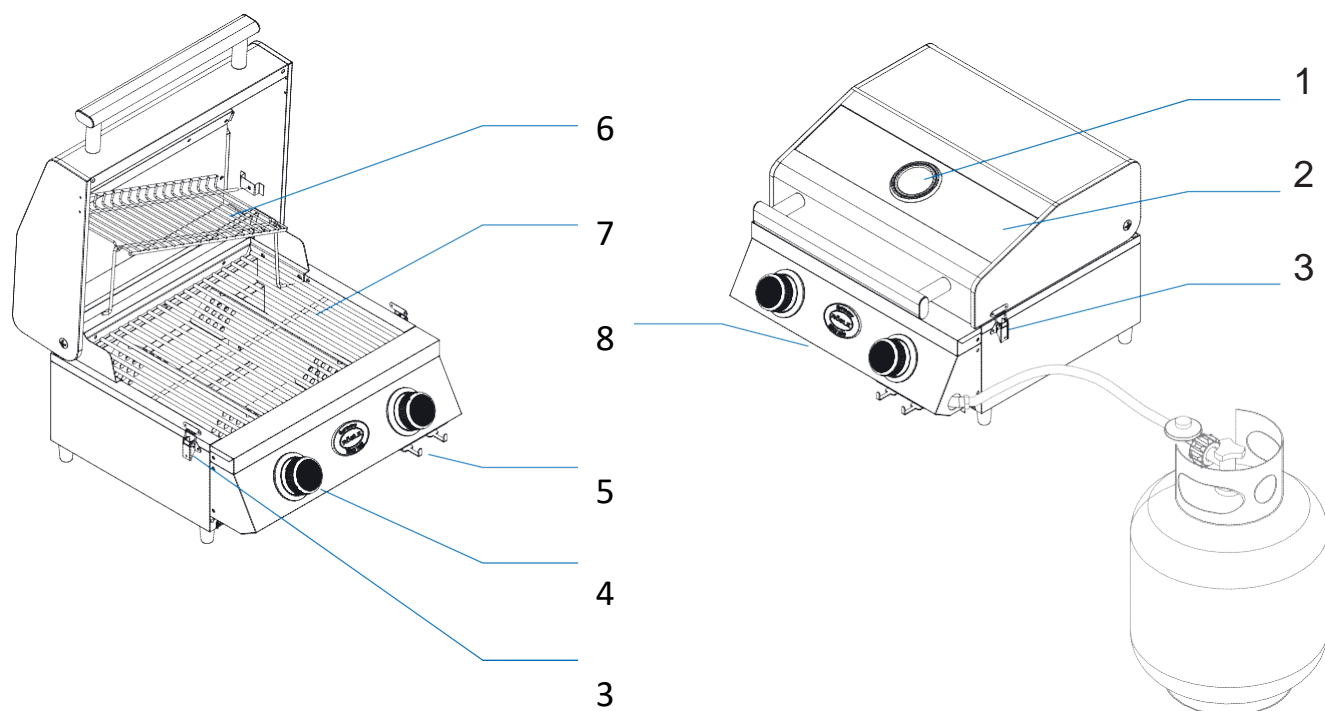
- Asigurați-vă că regulatorul de presiune a gazului este atașat astfel încât mica ieșire de aer să fie orientată în jos și să nu poată intra apă în gaură. Această ieșire de aer trebuie să fie menținută curată și fără murdărie, grăsime, insecte etc.
- Nu trebuie să pătrundă murdărie în regulatorul de presiune a gazului sau pe șurubul de fixare.
- **Înainte de fiecare punere în funcțiune, verificați dacă șuruburile de fixare ale racordului furtunului sunt strânse. Dacă este necesar, strângeți-le cu două chei cu capăt deschis.**
- Se pot utiliza numai regulatoare de presiune aprobate care corespund presiunii naționale de funcționare. Obțineți informații de la distribuitorul dumneavoastră.
- Pentru a garanta funcționarea corectă a regulatorului de presiune a gazului în condiții normale de funcționare, se recomandă înlocuirea regulatorului de presiune a gazului înainte de împlinirea a 10 ani de la data fabricării. Reglementările naționale au întâietate.



Instrucțiuni de siguranță pentru depozitare

- **Oprți robinetul buteliei de gaz** de fiecare dată **când nu utilizați grătarul** pentru a evita orice scurgere.
- Dacă butelia de gaz nu este scoasă din interiorul grătarului, acesta trebuie depozitat în aer liber, într-un loc bine ventilat. Gazul combustibil este mai greu decât aerul. Gazul care se scurge se poate aduna în locuri la nivel scăzut și nu se poate dispersa. Prin urmare, evitați intrările în subsoluri, tuburile de lumină și scurgerile de apă.
- Dacă grătarul cu gaz este depozitat într-un spațiu închis, butelia de gaz trebuie să fie scoasă din grătar. Buteliile de gaz trebuie să fie depozitate în aer liber, într-un loc bine ventilat și departe de accesul copiilor și al terților. Buteliile de gaz care au fost scoase nu pot fi depozitate în clădiri, garaje sau alte spații închise.
- Duzele, țevile de alimentare cu gaz și arzătoarele de gaz trebuie să fie verificate în mod regulat pentru a se verifica dacă nu există pânze de păianjen, insecte sau blocaje cauzate de alți factori.

Prezentare generală a grătarului VIDERO portabil

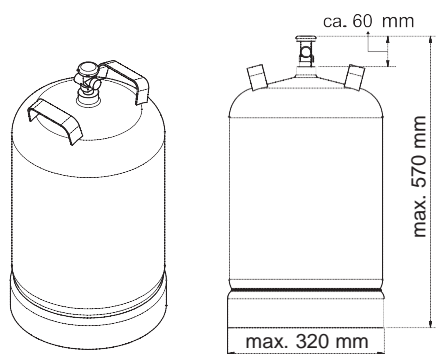


Română

Grătarul VIDERO G2-P în detaliu			
1	Capac cu termometru	5	Suport pentru tacâmuri
2	Capac cu inserție de sticlă	6	Grătar de încălzire detașabil
3	Clemă de fixare	7	Grilaj principal din două părți
4	Buton de control al arzătorului principal	8	Tavă de colectare a grăsimilor

Instrucțiuni pentru conectarea gazului

Dimensiunea buteliei de gaz:



Poziționarea buteliei de gaz

1. Poziționați butelia de gaz în poziție verticală lângă grătar.
2. Asigurați-vă că furtunul de gaz nu este acoperit și că nu se află în apropierea suprafețelor fierbinți.
3. Evitați răscucirea furtunului de gaz.
4. Efectuați etapa „Montarea regulatorului de presiune”.
5. După ce ați montat și verificat conexiunea furtunului de gaz/regulatorului de presiune la grătarul cu gaz, verificați dacă există scurgeri la conectori, conform secțiunii „Verificare scurgeri”.

Montarea regulatorului de presiune (în funcție de versiunea regulatorului de presiune)

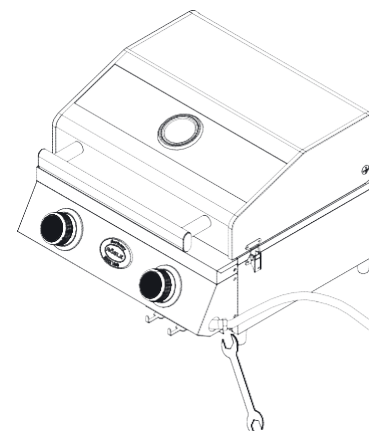
1. Regulatorul de presiune a gazului trebuie să fie conform cu versiunea actuală a standardelor EN 16436 sau EN 16129, precum și cu reglementările naționale.
2. În prima etapă, verificați dacă șurubul de fixare a furtunului de gaz / regulatorului de presiune a gazului este strâns cu ajutorul unei chei și, dacă este necesar, strângeți șurubul de fixare.
3. Îndepărtați capacul de siguranță de pe butelia de gaz.
4. Introduceți vârful regulatorului de presiune în supapa buteliei de gaz și rotiți manual piulița de racord în **sens invers acelor de ceasornic**.
5. Strângeți manual piulița de racord.
Alternativ, puteți utiliza o cheie pentru regulatorul de presiune a gazului.



Montarea furtunului de gaz

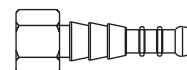
A) Fixarea racordului pentru furtun - pentru Germania, Austria și Elveția

1. Înșurubați furtunul de gaz la racordul de țevă..
2. Asigurați-vă că racordul furtunului de gaz este bine strâns și strângeți-l dacă este necesar (folosind două chei).
3. După ce ați montat și verificat conexiunea furtunului de gaz / regulatorului de presiune la grătarul cu gaz, verificați dacă există scurgeri la conectori, conform secțiunii „Verificare scurgeri”.



B) Montarea furtunului – pentru BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU

În pachetul de livrare este inclus un adaptor universal pentru conectarea furtunului de gaz care vine de la regulatorul de presiune la furtunul pentru arzător.



4. Conectați adaptorul universal la filetul exterior de ¼" BSP al conectorului multiplu.
5. Strângeți conexiunea. Folosiți a doua cheie pentru a ține rezistență.
6. Folosiți cleme pentru furtun sau cleme de sertizare adecvate pentru a fixa furtunul la adaptor și strângeți bine clemele.
7. După ce ați montat și verificat conexiunea furtunului de gaz / regulatorului de presiune la grătarul cu gaz, verificați dacă există scurgeri la conectori, conform secțiunii „Verificare scurgeri”.

Înainte de a porni grătarul cu gaz

Verificarea arzătoarelor principale

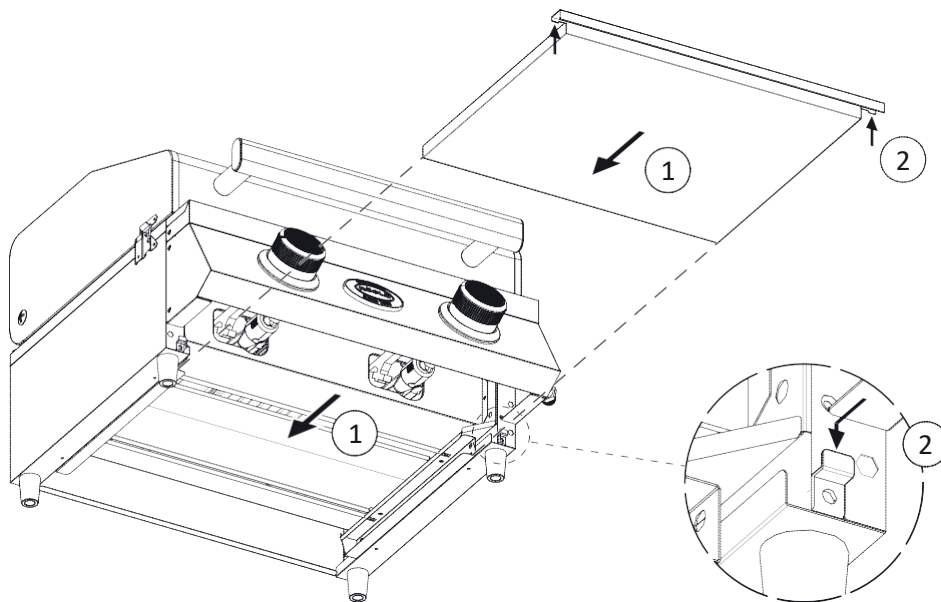
1. Deschideți capacul grătarului.
2. Ridicați toate grilajele.
3. Îndepărtați toate capacele arzătorului.
4. Asigurați-vă că toate arzătoarele principale din oțel inoxidabil sunt poziționate corect deasupra duzei supapei de gaz.
5. Dacă arzătorul nu se mai află deasupra duzei din cauza transportului, de exemplu, trebuie să scoateți arzătorul (a se vedea secțiunea „Scoaterea arzătoarelor”).



Montarea este inversă față de procedura de demontare.

Curățarea sistemului de colectare a grăsimilor

1. Înainte de fiecare **utilizare**, îndepărtați depunerile de grăsime de pe placa detașabilă de evacuare a grăsimilor și de la toate ieșirile care duc la aceasta.
2. Îndepărtați, de asemenea, resturile și depunerile din carcasa grătarului, de pe capacele arzătoarelor, grilaje și plăcile de grătar.
3. După curățare, reintroduceți tava de colectare a grăsimilor până la opritor și blocați-o în cârligele din față, în stânga și în dreapta.



Verificare scurgeri

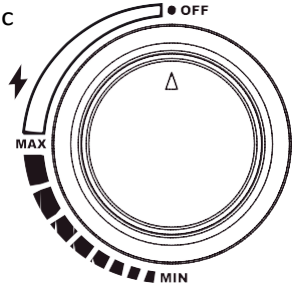
Conexiunile de gaz ale grătarului au fost verificate de scurgeri din fabrică. Cu toate acestea, din motive de siguranță, ar trebui să verificați din nou toate conexiunile înainte de a utiliza grătarul pe gaz. Este posibil ca anumite conexiuni de gaz individuale să se fi desprins în timpul transportului sau să fi suferit daune.



Pentru siguranța dumneavoastră, verificați conexiunile de gaz de fiecare dată înainte de a aprinde grătarul!

1. Verificați dacă toate butoanele de control de pe grătar sunt la "•" OFF.
2. Conectați regulatorul de presiune a gazului în conformitate cu secțiunea „Montarea regulatorului de presiune a gazului”.

3. Deschideți robinetul buteliei de gaz prin rotirea în sens invers acelor de ceasornic (cel puțin două roții complete).
4. Verificați dacă există scurgeri la toate conexiunile de gaz. Aplicați o soluție de săpun (aprox. 50 % săpun lichid / 50 % apă) pe toate piesele care transportă gaz. Alternativ, utilizați un spray detector de scurgeri adecvat.
5. Dacă vedeți că se formează bule fine în soluția cu săpun în orice moment, acest lucru indică o scurgere.
6. Eliminați scurgerile prin strângerea șuruburilor de fixare sau a clemelor de furtun, dacă este posibil, sau prin înlocuirea pieselor defecte.
7. Repetați din nou testul (de la punctul 3)
8. Dacă scurgerile nu pot fi eliminate, consultați furnizorul dvs. Nu aveți voie să folosiți grătarul în acest caz!



i Deoarece unele spray-uri pentru detectarea scurgerilor, inclusiv apa cu săpun, pot fi ușor corozive, trebuie să clățiți toate conexiunile cu apă după testul de scurgere și să le uscați.

- A) Conectarea regulatorului de presiune la butelia de gaz (cu ajutorul piuliței de racordare) (racordul se află la robinetul buteliei de gaz)
- B) Racordarea furtunului de gaz la regulatorul de presiune (racordul este situat în aval de regulatorul de presiune)

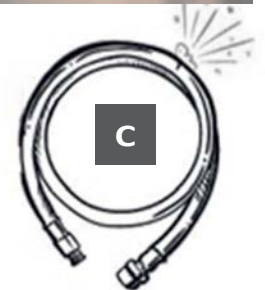


- A) Aplicați o **soluție de săpun** (aprox. 50 % săpun lichid / 50 % apă) pe toate piesele care transportă gaz. Alternativ, utilizați un **spray detector de scurgeri** adecvat. Se formează bule mici dacă furtunul de gaz prezintă scurgeri.

Prin intermediul unei **inspecții vizuale**, verificați dacă furtunul de gaz prezintă fisuri, zone poroase, uzură, creștături sau mușcături de animale

De asemenea, efectuați **testul mirosului**. Dacă simțiți miros de gaz, este posibil ca furtunul să aibă scurgeri.

Dacă detectați deteriorări ale furtunului, grătarul nu trebuie utilizat. Furtunul trebuie înlocuit numai cu un furtun aprobat de producător.



Inserarea pieselor individuale

1. Așezați în grătar toate piesele individuale necesare, cum ar fi capacele arzătorului, grilajele și grătarul de încălzire.
2. Procedați cu atenție pentru a evita ciobirea smaltului suprafeței.
3. Consultați instrucțiunile de asamblare în caz de incertitudini.

„Arderea” grătarului cu gaz



Îndepărtați toate stickerele și etichetele de pe fereastra capacului înainte de a „arde” grătarul cu gaz. În caz contrar, acestea se pot topi și vor fi foarte greu de îndepărtat.

Grătarul cu gaz emite un miros ușor atunci când este folosit pentru prima dată. Mirosul este cauzat de „arderea” straturilor interioare și de arderea lubrifiantului din procesul de producție.

Acest lucru este normal și nu se mai întâmplă la o utilizare ulterioară.

1. Scoateți grilajele și spălați-le cu un detergent ușor.
2. Remontați grilajele.
3. Înainte de a utiliza grătarul pentru prima dată, trebuie să aprindeți toate arzătoarele principale la sarcină maximă și să închideți capacul. Consultați secțiunea „Aprinderea arzătoarelor”.
4. Opriți aparatul după cele 30 de minute de „ardere”.

Aprinderea arzătoarelor

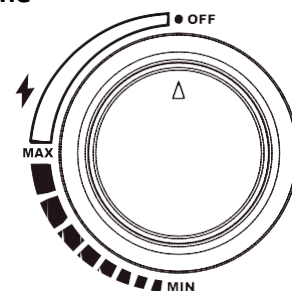


Toți cei care utilizează aparatul trebuie să fie familiarizați cu procedura de aprindere. Copiii sau persoanele cu mobilitate redusă nu trebuie să fie lăsați să utilizeze grătarul. Nu vă aplecați niciodată peste grătarul deschis.

Păstrați întotdeauna o distanță de cel puțin 30 cm față de sursa de aprindere atunci când aprindeți grătarul. Țineți fața, părul, barba, hainele largi și vapoare, etc., departe de grătar.

Procedura de aprindere a arzătoarelor principale cu sistem de aprindere Jet Flame

1. Înainte de a începe procedura de aprindere, toate butoanele de control trebuie să fie setate în poziția "•" OFF.
2. Deschideți capacul grătarului înainte de a aprinde arzătoarele principale.
3. Deschideți robinetul buteliei de gaz prin rotirea în sens invers acelor de ceasornic (cel puțin două rotații complete).
4. Verificați dacă există scurgeri la toate conexiunile de gaz. Consultați secțiunea „Verificare scurgeri”.
5. Apăsăți butonul de control dorit spre interior și rotiți-l încet în sens invers acelor de ceasornic până la poziția "MAX" sau până când auziți sunetul „click” al sistemului de aprindere Jet Flame.
6. Țineți apăsat butonul de control după "click" timp de aproximativ 2 secunde, astfel încât flacăra Jet Flame să poată aprinde arzătorul.
7. Sistemul de aprindere poate fi verificat vizual. Priviți de la distanță zona de aprindere Jet Flame din lateral. După ce scânteia de aprindere a fost declanșată de butonul de comandă, gazul care trece pe lângă ea se aprinde și se produce o flacăra pilot care aprinde arzătorul principal.
8. Dacă arzătorul nu se aprinde imediat, rotiți butonul de control înapoi la "•" OFF și așteptați 2 minute pentru a permite gazului acumulat să se disperseze. Acum puteți repeta procedura de aprindere.
9. După ce arzătorul principal a fost aprins, repetați acest proces până când toate arzătoarele sunt aprinse sau până când ați aprins toate arzătoarele pe care doriți să le folosiți.
10. Acum puteți utiliza butonul de control pentru a regla flacăra în funcție de cerințele dumneavoastră. Pentru cea mai mică setare, rotiți butonul de control în sens invers acelor de ceasornic până la "MIN".
11. Dacă nu reușiți să aprindeți grătarul cu gaz, consultați secțiunea "Depanare".
12. După utilizare, apăsați butonul de control (supapa de gaz) pentru arzătorul respectiv și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până la poziția "•" OFF.



Gătitul cu grătarul RÖSLE

Unele subproduse (chimice/ otrăvitoare) pregătite la grătar, în special dacă aparatul nu este utilizat corespunzător, pot fi dăunătoare pentru sănătate. Acestea ar putea duce la cancer, probleme cu sarcina și alte consecințe.

Preîncălzire

1. Aprindeți arzătoarele principale așa cum este descris în secțiunea "Aprinderea arzătoarelor".
2. Rotiți butoanele de control ale arzătoarelor principale în poziția "MAX" și preîncălziți grătarul cu gaz timp de 15 minute cu capacul închis sau până când temperatura termometrului de pe capac ajunge la 250°C.

Grilaje

Este recomandat să aplicați un strat subțire de grăsime pe grilaje înainte de a folosi grătarul de fiecare dată. Puteți aplica puțin ulei de gătit pe suprafața de gătit cu o pensulă cu mâner lung. În acest fel, puteți preveni lipirea reziduurilor de alimente pe suprafață. Alternativ, puteți folosi și un spray separator.

Împrăștierea flăcărilor

Când gătiți carne la foc deschis, trebuie să vă așteptați ca flăcările să se împrăștie în sus.

Acest lucru este cauzat de zeama naturală a cărnii care se scurge pe capacele arzătorului. Flăcările împrăștiate și fumul rezultat sunt cele care dau cărnii aroma afumată de grătar.

Frigerea la grătar a cărnii foarte grase sau la temperaturi foarte ridicate poate, de asemenea, să provoace creșterea flăcărilor. Trebuie să țineți sub control flăcările care se aprind, altfel alimentele se vor arde.

- Îndepărtați excesul de grăsime de pe carne și de la păsările de curte înainte de a le pune pe grătar.
- Se recomandă să gătiți carnea foarte grasă pe o tavă de grătar.
- Legumele acoperite cu ulei ar trebui, de asemenea, să fie gătite pe o tavă de grătar.
- Dacă este necesar, setați grătarul la foc mai mic.

Protecție împotriva ruperii furtunului (echipament opțional)

Protecția integrată împotriva ruperii furtunului în regulatorul de presiune a gazului este un dispozitiv de siguranță mic, dar important pentru sistemele de gaz lichid sau pentru grătarele cu gaz, care protejează împotriva scăpării necontrolate a gazului și a oricăror pagube care decurg din aceasta.

Pot exista scăpări de gaze în caz de deteriorare a furtunului sau dacă furtunul se rupe sau se desprinde. Protecția împotriva ruperii furtunului monitorizează fluxul de gaz în timp ce grătarul este utilizat. Dacă se produce o deteriorare, protecția împotriva ruperii furtunului detectează acest lucru și blochează direct fluxul de gaz.

Metode de folosire a grătarului

Gătire directă cu capacul grătarului închis

Gătirea directă înseamnă că toată căldura generată de grătar este transmisă direct de jos către alimente. Așezați alimentele pe grătar și setați toate arzătoarele la temperatura specificată în rețetă. Închideți capacul și deschideți-l doar atunci când doriți să întoarceți mâncarea sau să testați carnea după timpul de gătire specificat. Gătirea la grătar ar trebui să se facă întotdeauna cu capacul închis, astfel încât căldura să fie distribuită uniform și alimentele să fie gătite într-un mod eficient din punct de vedere energetic.

Gătire indirectă cu capacul grătarului închis

Pentru frigerea indirectă, capacul este închis și sunt aprinse doar cele două arzătoare principale exterioare. Așezați o tavă de colectare a grăsimilor în mijloc, sub sau pe grilaj, și poziționați mâncarea deasupra acesteia. În acest fel, alimentele nu sunt gătite direct, ci prin convecție în tot compartimentul de gătit, produsă de capacul închis. Alimentele sunt gătite mult mai lent și, de asemenea, nu trebuie să fie întoarse.

Combinatie a ambelor metode de gătire

În special pentru fripturi sau cărnuri suculente, puteți combina ambele metode de gătire. În primul rând, mâncarea este prăjită la foc direct până când devine crocantă la exterior, apoi se reduce temperatura și se gătește carnea la foc mic. Prin ungerea ocazională a cărnii cu ulei sau marinată, crusta rămâne crocantă, iar interiorul suculent și fraged.

Timpii de gătire: Când este gătită mâncarea?

Carnea care nu este gătită corespunzător poate reprezenta un pericol pentru sănătate.

Gătitul la grătar este influențat de mulți factori, cum ar fi grosimea alimentelor, temperatura inițială, temperatura exterioară, vântul etc.

Dacă aveți îndoieli, folosiți un termometru pentru a verifica temperatura interiorului. Nu trebuie să respectați exact timpii de gătire. Dacă folosiți un termometru pentru friptură, urmați instrucțiunile de utilizare ale producătorului

- Atunci când folosiți un termometru pentru carne, trebuie să îl lăsați în carne câteva secunde înainte de a citi temperatura.
- Pentru fripturi, hamburgeri și alte preparate, introduceți termometrul în mâncare din lateral, astfel încât vârful să se afle în centrul acesteia. Când faceți acest lucru, asigurați-vă că vârful de măsurare nu atinge niciun os.
- Pentru a verifica temperatura cărnii de pasăre, introduceți termometrul în partea cea mai groasă a pieptului sau a pulpei. Aveți grijă să nu atingeți oasele. Dacă păsările de curte sunt bine fierte, pieptul ar trebui să aibă o temperatură în interior de 75°C, iar pulpa 80°C..

- Luați carnea friptă sau puiul de pe grătar cu aproximativ 5 minute înainte de a atinge temperatura dorită. Apoi lăsați-o să se odihnească timp de aproximativ 10 minute înainte de a o tăia, astfel încât interiorul să rămână suculent.

Următoarele informații privind bucățile, grosimea, greutatea și timpii de frigere sunt doar orientative și nu sunt obligatorii. Timpii de frigere sunt influențați de vânt, de temperatura exterioară și de modul în care se dorește să fie preparată mâncarea.

Gătiți fripturi, file de pește, bucăți de pui dezodate și legume la grătar folosind metoda directă pentru timpul indicat în tabel sau în funcție de gust și întoarceți alimentele o dată la jumătatea timpului.

Frigeți la grătar coaste, carne de pasăre cu oase, pește întreg și bucăți groase prin metoda indirectă, folosind ca ghid timpii indicați în tabel. Alternativ, se poate folosi un termometru care indică temperatura dorită. Timpii de frigere pentru carnea de vită sunt pentru o temperatură medie, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

Timpii aproximativi de gătit se referă la carnea cu o temperatură de 7°C din frigider.

Dacă lucrați cu temperaturi mai ridicate la grătar, vă recomandăm să nu aplicați marinate pe carne până la ultimele 15-30 de minute de gătit, pentru a preveni rumenirea sau arderea excesivă.

Alimente	Grosime/greutate	Timp de gătit	Temperatura
Carne de vită			
Friptură: New York, Porterhouse, costiță, T-Bone sau file.	2 cm grosime	4 – 6 minute	cu căldură directă, temp. ridicată
	4 cm grosime	10 – 14 minute	cu căldură directă, temp. ridicată
	4 cm grosime	6– 8 minute	Frigeți și apoi puneți pe grătar pentru 8 - 10 minute cu căldură indirectă la temperatura ridicată
	5 cm grosime	14– 18 minute	cu căldură directă, temp. ridicată
	5 cm grosime	6– 8 minute	Frigeți și apoi puneți pe grătar pentru 8 - 10 minute la temperatură ridicată
Baveta mica vită (Flank steak)	500 g până la 700 g, 2 cm grosime	8– 10 minute	cu căldură directă, temp. ridicată
Carne de porc			
Cotlete, cu sau fără oase	2 cm grosime	6 - 8 minute	cu căldură directă, temp. ridicată
	2,5 cm grosime	8 - 10 minute	cu căldură directă, temp. medie
Costițe, purceluși de lapte	0,45 kg - 0,90 kg	3 - 4 minute	cu căldură directă, temp. scăzută
Coaste, costițe de porc	0,9 kg - 1,35 kg	3 - 6	cu căldură directă, temp. scăzută
Coaste în stil țărănesc cu oase	1,36 kg - 1,81 kg	1,5 - 2 ore	cu căldură directă, temp. medie
Păsări de curte			
Piept de pui dezodat, fără piele	170 g–230 g	8 - 12 minute	cu căldură directă, temp. medie
Pulpe de pui dezodate, fără piele	120 g	8 - 10 minute	cu căldură directă, temp. ridicată
Piept de pui cu oase	280 g–350 g	30 - 40 minute	temperatură medie
Mușchi de pui		30 - 40 minute	temperatură medie
Aripioare de pui	50 g–80 g	18 - 20 minute	cu căldură directă, temp. medie
Pui întreg	1.2 kg–1.8 kg	45 - 90 minute	temperatură medie
Curcan întreg, fără umplutură	4.5 kg–5.5 kg	2,5 - 3,5 ore	temperatură mică
	5.5 kg–7.0 kg	3,5 - 4,5 ore	temperatură mică

Alimente	Grosime/greutate	Timp de gătire	Temperatura
Pește și fructe de mare			
Fileuri sau bucăți de pește	pe 1 cm	3 - 5 minute	cu căldură directă, temp. ridicată
	Pe 2,5 cm	8 - 10 minute	cu căldură directă, temp. ridicată
Pește întreg	500 g	15 - 20 minute	temperatură medie
	1,5 kg	30 - 45 minute	temperatură medie
Legume			
Porumb întreg		10– 15 minute	cu căldură directă, temp. medie
Ciuperci Shiitake sau button / portobello		8– 10 minute 10– 15 minute	cu căldură directă, temp. medie / cu temp. medie
Ceapă tăiată în două / felii	1.0 cm grosime	35–40 minute 8– 10 minute	cu căldură directă, temp. medie / cu temp. medie
Cartofi: wedges / în felii	1.0 cm grosime	45– 60 minute 12– 14 minute	cu căldură directă, temp. medie / cu temp. medie

Sfaturi pentru a deveni expert în grătar

- Citiți rețeta și urmați instrucțiunile specifice.
- Nu încercați să economisiți timp punând mâncarea pe grătar prea devreme, înainte ca aceasta să fi atins temperatura potrivită.
- Folosiți o ustensilă de întoarcere pentru grătar sau un clește, dar nu o furculiță. Perforarea cu o furculiță va permite aromei să iasă iar mâncarea se va usca și nu va mai fi suculentă.
- Verificați dacă alimentele se potrivesc pe grătar înainte de a închide capacul. În mod ideal, ar trebui să existe un spațiu de aproximativ 2 cm între alimente.
- Nu deschideți frecvent capacul pentru a verifica mâncarea. 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.
- Închiderea capacului grătarului scurtează timpul de gătire și vă ajută să obțineți rezultate mai bune.
- Întoarceți mâncarea doar o singură dată sau atunci când rețeta o cere.
- Nu aplatizați niciodată alimentele, cum ar fi burgerii. Acest lucru stoarce sucul din carne și o usucă.
- Spălați-vă bine mâinile și instrumentele cu apă caldă și detergent lichid înainte și după ce ați pus mâna pe carne sau pește. Alternativ, puteți folosi mănuși de unică folosință.
- Nu puneți niciodată alimente gătite pe aceeași tavă pe care au fost alimente crude.
- Vă recomandăm să nu decongelați alimentele pentru grătar la temperatura camerei, ci mai degrabă în frigider.

După utilizare

- După ce ați terminat de gătit, mai lăsați grătarul cu gaz aprins încă 5 minute pentru a arde excesul de grăsime și resturile etc., care ar putea altfel să blocheze jeturile arzătorului.
- O "ardere" nu este necesară și nici nu constituie un proces de curățare suficient.
- După utilizare, apăsați toate butoanele de control (supapa de gaz) și rotiți-le în sensul acelor de ceasornic până la poziția "•" OFF.
- **Respectați secțiunea "Indicații de siguranță pentru depozitare".**
- Pentru a curăța grilajul, folosiți o perie de curățare cu mâner lung pentru grătar pentru a îndepărta grăsimea și reziduurile alimentare. Unele părți pot fi foarte fierbinți. Purtați mănuși speciale pentru a vă proteja mâinile.
- După ce grătarul s-a răcit complet, îndepărtați toate depunerile de grăsime din tava de grăsime detașabilă și de la toate ieșirile care duc la aceasta.
- Curățați suprafețele exterioare și îndepărtați acumulările de marinată și de grăsime cu ajutorul unui detergent ușor. Respectați instrucțiunile producătorului.
- Acoperiți grătarul cu o husă de protecție după ce s-a răcit complet și depozitați-l într-un loc ferit de fenomene meteo.

Prima utilizare după scoaterea din depozit

Trebuie să țineți cont de următorii pași atunci când folosiți din nou grătarul după iarnă sau după o perioadă prelungită:

- Citiți din nou cu atenție manualul de utilizare.
- Obțineți informații la adresa www.roesle.com după o actualizare a manualului de utilizare.
- Efectuați cu atenție pașii conform secțiunii "Înainte de a porni grătarul cu gaz".
- Verificați nivelul de umplere a buteliei de gaz.
- Verificați și curățați duzele de supapă de la blocul de supape.
- Verificați zona supapei și a aprinderii pentru a vedea dacă există păianjeni sau alte insecte. Există posibilitatea aceasta. Ca urmare, fluxul de gaz este obstrucționat.

De asemenea, verificați și curățați dacă apare unul dintre următoarele simptome:

- Miros de gaz cu flacără foarte galbenă și slabă.
- Grătarul nu atinge temperatura.
- Grătarul se încălzește neuniform.
- Unul sau mai multe arzătoare nu se aprind.

Întreținere, curățare și depozitare



Asigurați-vă că grătarul s-a răcit complet înainte de a începe curățarea acestuia.



Purtați mănuși de protecție adecvate atunci când curățați suprafețele grătarului și acordați o atenție deosebită colțurilor sau marginilor cu muchii ascuțite.

Română

Întreținerea pieselor grătarului

- Utilizați un detergent pentru cuptoare sau un detergent pentru grătar adecvat pentru curățarea **acestui produs**. Clătiți bine cu apă curată și uscați suprafețele. Respectați instrucțiunile producătorului.
- Nu permiteți ca apa sau agenții de curățare să pătrundă în **jeturile și duzele arzătorului**.
- Pentru a curăța **grilajele**, îndepărtați depunerile cu ajutorul unei bucșe de curățare a grătarului sau a unei perii moi din oțel inoxidabil. Apoi ștergeți cu o cârpă umedă.
- Uleiul de floarea-soarelui trebuie aplicat în mod regulat pe **piesele** turnate și în special în cazul unei depozitări prelungite, pentru a proteja piesele turnate împotriva coroziunii (ruginei).
- Verificați dacă toate șuruburile de fixare sunt strânse și dacă roțile sunt bine fixate.
- Ca în cazul oricărui aparat de exterior fabricat din oțel, este de așteptat să apară ocazional pete de rugină la suprafață.
- Dacă vă păstrați întotdeauna grătarul acoperit, curat și uscat, atunci veți fi făcut deja un pas important în prevenirea ruginii.

Curățarea compartimentului / zonelor de gătit

În cazul în care zona de gătit este murdară: Curățați mai întâi tava de scurgere a grăsimii și tava de gătit, precum și grilajul grătarului și îndepărtați, de asemenea, orice grăsime grosieră acumulată. Apoi încălziți grătarul timp de aprox. 15 - 20 de minute la putere maximă. Apoi lăsați-l să se răcească. Asigurați-vă că grătarul s-a răcit complet înainte de a începe cu curățarea temeinică. Dacă este necesar, respectați specificațiile producătorului agentului de curățare.

- Îndepărtați toate grilajele, capacele arzătorului și arzătoarele înainte de curățare.
- Nu folosiți niciodată produse de lustruire abrazive pentru oțel inoxidabil, detergenți pentru cuptoare, agenți de curățare abrazivi (detergenți de bucătărie), agenți de curățare acizi sau tampoane de curățare pentru curățarea **grătarului**.
- Curățați **carcasa exterioară** cu un detergent ușor și apă. Clătiți bine cu apă curată și uscați suprafețele.
- Nu permiteți ca apa sau detergentul să pătrundă în **jeturile arzătorului**.
- Desprindeți depunerile de pe **grilaje** cu ajutorul periei de curățare a grătarului RÖSLE.
- După ce grătarul a fost bine curățat, uscați-l întotdeauna prin încălzire.

Curățarea grilajelor

- Lăsați întotdeauna grilajele să se răcească înainte de curățare.
- Înmuiiați resturile arse în apă caldă și curățați cu grijă toate suprafețele. Nu folosiți vată de oțel, perie de oțel sau materiale abrazive.
- Apoi clătiți bine în apă curată.
- Uscați întotdeauna după curățare.

Curățarea tăvii de colectare a grăsimilor

Tava de colectare a grăsimilor trebuie curățată în mod regulat! Dacă grătarul este folosit des, este posibil să fie necesară o curățare mai frecventă. Adaptați planul de îngrijire în funcție de utilizare. În caz contrar, grăsimea și uleiul acumulate ar putea provoca un incendiu în grătar.



Garanția dvs. nu acoperă daunele cauzate de un incendiu provocat de reziduurile de grăsime și ulei.

1. Îndepărtați tava de colectare a grăsimilor.
2. Îndepărtați excesul de grăsime, curățați tava de colectare a grăsimii și compartimentul de gătit cu apă caldă cu săpun și clătiți-le cu apă curată.
3. Nu tapetați niciodată compartimentul de gătit și tava de colectare a grăsimilor cu folie sau alt material.

Curățarea arzătoarelor principale

În special după perioade lungi de utilizare, arzătoarele se pot înfunda cu exces de grăsime, sucuri și marinade și se poate produce coroziune la suprafață.

1. Scoateți arzătoarele, a se vedea instrucțiunile de mai jos.
2. Curățați arzătoarele cu apă caldă și agent de curățare.
3. Asigurați-vă că jeturile arzătorului sunt libere.
4. Clătiți arzătoarele cu apă, uscați-le și introduceți-le din nou.
5. Aprindeți imediat arzătoarele pentru a preveni ruginirea și coroziunea.
6. Ungeți ușor arzătoarele cu ulei dacă grătarul cu gaz nu a fost utilizat pentru o perioadă îndelungată.

Îndepărtarea arzătoarelor



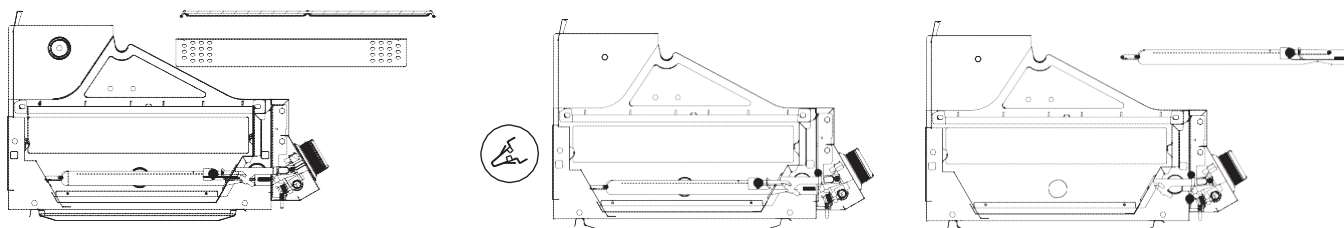
Asigurați-vă că grătarul cu gaz s-a răcit, că toate butoanele de control sunt setate pe "•" OFF și că butelia de gaz este, de asemenea, oprită. Asigurați-vă că toate arzătoarele principale din oțel inoxidabil sunt poziționate corect deasupra duzei respective a robinetului de gaz.

1. Închideți alimentarea cu gaz.
2. Ridicați grilajele și capacele arzătorului.
3. Eliberați clema de fixare a arzătorului din spate.
4. Mutați arzătorul din spate spre dreapta și împingeți-l spre supape.
5. Apoi ridicați arzătorul din spate și scoateți-l din supapă ridicându-l spre partea din față.
6. Curățați arzătorul așa cum este descris în secțiunea "Curățarea arzătoarelor principale".

Montarea este inversă față de procedura de demontare.



Asigurați-vă că jetul arzătorului se află în dreptul duzei.



Română

Iarna

În timpul lunilor de iarnă, grătarul trebuie depozitat în siguranță într-un loc uscat.

Curățați și uscați grilajele și frecați-le cu ulei de floarea-soarelui pentru a preveni ruginirea acestora.

Înfășurați grilajele și arzătoarele în hârtie și depozitați-le într-un loc uscat și bine ventilat.

- În cazul în care aveți întrebări sau nu sunteți sigur de ceva, cereți sfatul furnizorului de aparate de gaz sau contactați punctul de vânzare.
- Ungeți periodic cu ulei piesele metalice (de exemplu, balamaua).
- După o perioadă de depozitare prelungită, trebuie să verificați cu atenție furtunul de gaz, în special pentru a vedea dacă există fisuri, îndoituri, urme de mușcături sau alte deteriorări. Dacă furtunul de gaz este deteriorat, acesta trebuie înlocuit imediat.
- Verificați toate supapele de gaz, țevile arzătorului și racordurile pentru a depista eventualele defecțiuni.
- Verificați fixarea corectă a tuturor pieselor de transport al gazului.
- Atunci când utilizați din nou grătarul cu gaz la începutul cald sau după o perioadă îndelungată, citiți din nou cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- Verificați dacă toate arzătoarele sunt fixate corect.
- Înainte de utilizare, asigurați-vă că toate grilajele și plăcile de gătit au fost curățate.
- Rotiți toate butoanele de control la "OFF" și conectați butelia de gaz.

Sfaturi pentru prelungirea duratei de viață a produsului


În cazul oricărui aparat de exterior fabricat din oțel, este de așteptat să apară ocazional pete de rugină la suprafață. Dacă țineți întotdeauna grătarul acoperit, curat și uscat, atunci veți fi făcut deja pași pentru prevenirea ruginii.

Dacă urmați aceste sfaturi, grătarul dumneavoastră pe gaz RÖSLE va funcționa mulți ani.

- De fiecare dată înainte de a utiliza grătarul cu gaz, verificați dacă există scurgeri, folosind o soluție cu săpun sau un spray detector de scurgeri.
- Suprafețele de gătit (inclusiv capacul arzătorului) trebuie să fie păstrate curate și uscate după grătar, în special după ce ați gătit la grătar alimente marinate. Acestea conțin sare și atacă suprafața.
- Ar trebui să frecați puțin ulei pe suprafețele grilajului după utilizare.
- Nu vă lăsați grătarul afară neprotejat. După ce grătarul s-a răcit complet, trebuie să îl protejați împotriva ploii și zăpezii cu o husă RÖSLE adecvată. Nu depozitați grătarul în locuri unde ar putea intra în contact cu substanțele de curățare a drumurilor.
- Nu depozitați grătarul dacă este ud. Uscați-l mai întâi.
- O ușoară ruginire superficială poate fi îndepărtată cu ușurință cu o cârpă înmuiată în esență de oțet sau cu un produs comercial de îndepărtare a ruginii. Respectați instrucțiunile producătorului agentului de curățare.
- Verificați în mod regulat dacă șuruburile sunt strânse și dacă picioarele de susținere sunt bine fixate.

Depanare

Problema	Soluție
Grătarul nu se aprinde, nu are flacăra, arzător defect	<ul style="list-style-type: none"> • Verificați dacă robinetul buteliei de gaz este deschis. • Asigurați-vă că în butelie există suficient gaz. • Este îndoit furtunul de gaz? - Îndreptați furtunul. • Verificați dacă sar scânteii de la electrod la arzător. • Arzătorul se aprinde dacă utilizați un chibrit lung? - Verificați sistemul de aprindere!
Grătarul nu funcționează corespunzător	<p>STOP, opriți butelia de gaz și rotiți toate supapele la "•" OFF. NU fumați lângă grătar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificați toate conexiunile de gaz. • Așteptați 3 minute pentru a permite gazului acumulat să se disperseze și apoi repetați procedura de aprindere. <ul style="list-style-type: none"> • Arzătoarele nu sunt montate corect: • Montați arzătoarele exact deasupra orificiilor de ieșire a gazului. • Conducta de gaz este blocată: Scoateți furtunul de gaz din grătar. Porniți butelia de gaz doar pentru o secundă pentru a elimina orice blocaj din furtun. Opriți din nou butelia de gaz după o secundă și reconectați furtunul de gaz la grătar. • Ieșiri blocate: Scoateți arzătoarele așa cum s-a descris mai sus. Verificați orificiile de ieșire ale supapei de gaz și folosiți o sârmă metalică subțire pentru a îndepărta orice reziduuri care ar putea cauza o blocare. Așezați din nou arzătorul peste orificiile de ieșire și verificați dacă arzătorul funcționează acum corect. • Verificați arzătorul în mod regulat pentru a vă asigura că nu are insecte și păianjeni care pot bloca sistemul de gaz sau afecta fluxul de gaz. Asigurați-vă că tuburile Venturi ale arzătorului sunt curățate cu atenție, astfel încât să nu mai existe obstacole. Vă recomandăm o perie pentru curățarea tuburilor Venturi.
Nu se produc scânteii la aprindere	<ul style="list-style-type: none"> • Distanța dintre arzător și electrod nu trebuie să fie mai mare de 5-8 mm. • Dacă este necesar, curățați electrodul și reglați-l din nou.
Model neuniform al flăcării arzătorului	Au fost curățate arzătoarele? - Curățați arzătoarele; îndepărtați toate reziduurile. Nu permiteți ca apa sau detergentul să pătrundă în jeturile arzătorului.
Se produc flăcări instantanee	<ul style="list-style-type: none"> • Este posibil să nu fi preîncălzit suficient grătarul. Preîncălziți grătarul timp de aprox. 15 minute cu toate arzătoarele aprinse. • Curățați grilajul grătarului, tava de colectare a grăsimii etc., astfel încât să fie eliminate toate depunerile de grăsime.
Alimentele se ard pe grătar	Temperatura grătarului dvs. este prea mică. Așteptați câteva minute înainte de a întoarce mâncarea pentru ca aceasta să aibă timp să se gătească corespunzător.

Problema	Soluție
Scurgere	<ul style="list-style-type: none"> • Opriți butelia de gaz. • Aerisiți zona astfel încât orice gaz acumulat să se disperseze complet. • Verificați toate conexiunile de gaz. • Dacă există o scurgere la butelia de gaz, scoateți-o din dulap și așezați-o în poziție verticală într-o zonă deschisă. • Stați la distanță de orice gaz sau lichid care scapă din butelie. • Păstrați butelia de gaz la cel puțin 20 de metri de surse de aprindere, aparate electrice, lumini intermitente, mașini, motociclete sau motoare. • Asigurați o circulație maximă a aerului pentru a permite gazului acumulat să se disperseze.
Alte probleme care nu sunt enumerate aici	Contactați un comerciant specializat. Trimiteți-ne un e-mail la reklamation@roesle.de
 Pericol!	<p>Nu tapetați partea inferioară a pâlniei cu folie de aluminiu. Este pâlnia din partea de jos "murdară", astfel încât grăsimile nu se pot scurge în tava de colectare a grăsimilor? - Curățați pâlnia din partea de jos!</p>
Incendiu în aparat	<ul style="list-style-type: none"> • Dacă se declanșează un incendiu în aparat, opriți butelia de gaz. Folosiți o cârpă umedă pentru a stinge focul. • Dacă butelia de gaz a luat foc sau dacă nu puteți ajunge la întrerupător sau nu îl puteți opri, apălați imediat la serviciul de pompieri. • Îndreptați un furtun de grădină spre centrul buteliei de gaz pentru a o răci, dar nu stingeți niciodată flăcările cu apă. Atâta timp cât gazul arde, nu poate exploda. • Evacuați zona. <p>Observație: Cele mai multe incendii la grătarele pe gaz se produc din cauza acumulării de grăsime și ulei sau din cauza faptului că racordurile de gaz nu au fost verificate în mod regulat și corespunzător. Nu uitați să urmați instrucțiunile producătorului în ceea ce privește curățarea și conectarea racordurilor de gaz.</p> <p>Insecte Păianjenii și alte insecte pot face ocazional pânze de păianjen sau cuiburi în țevile arzătorului. Astfel se poate inhiba fluxul de gaz și poate fi provocat un incendiu. Acest lucru este cunoscut sub numele de flashback, poate provoca daune grave la grătarul cu gaz și poate pune în pericol zona înconjurătoare. Vă recomandăm ca țevile arzătorului să fie inspectate și curățate în mod regulat.</p>

Declarația de conformitate



Prin prezenta declarăm că aparatele noastre sunt în conformitate cu cerințele esențiale ale Regulamentului european (UE) 2016/426.

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 contribuiți la protejarea mediului prin eliminarea responsabilă a ambalajului. Distribuitorul dumneavoastră sau centrul local de reciclare vă va 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 obișnuite. 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. Materialele sunt reciclabile, după cum indică mărcile de identificare.

Informații generale și garanție

Odată cu acest produs veți primi și garanția lui. Garanția se referă la defecte care se bazează pe un defect de material și/sau de fabricație. Garanția legală începe de la data facturii / chitanței de vânzare. Vă rugăm să păstrați această factură/chitanță de vânzare ca dovadă a achiziției.

Nu ne asumăm nicio răspundere pentru deteriorarea produselor RÖSLE care poate fi atribuită următoarelor cauze:

- defecte apărute din cauza daunelor survenite în timpul transportului pentru care nu suntem responsabili
- defecte care pot fi atribuite unei utilizări inadecvate, necorespunzătoare sau neglijente
- toate piesele sunt supuse uzurii naturale sau normale
- semne tipice de uzură
- defecte bazate pe efectele condițiilor meteorologice, chimice, fizice, electrochimice sau electrice
- defecte care rezultă din nerespectarea reglementărilor și a specificațiilor producătorului privind tratarea, întreținerea, curățarea și îngrijirea produsului
- reparații efectuate în mod necorespunzător
- instalarea de piese de schimb și accesorii care nu corespund versiunii originale

Dacă aveți întrebări sau doriți să faceți o reclamație, vă rugăm să vă adresați distribuitorului de la care ați cumpărat produsul.

Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare pentru consultări ulterioare.

Service și contact

Vă rugăm să utilizați formularul de contact de pe www.roesle.com/service pentru orice întrebări sau sugestii.

RÖSLE GmbH & Co. KG

Johann-Georg-Fendt-Strasse 38

87616 Marktoberdorf

Germania

www.roesle.com

Date tehnice

	Grătar portabil
Model	Videro G2-P
	negru mat
Echipament	
Vas pentru foc	Oțel inoxidabil
Prime Zone	—
Capac cu termometru	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Grilaj principal	Oțel inoxidabil
Grătar de încălzire	Oțel inoxidabil
Distribuitor de căldură	Oțel inoxidabil
Tavă de colectare a grăsimilor	Oțel inoxidabil
Specificații pentru grătar	
Dimensiunea zonei de grătar în cm	39 x 32.5
Placă de încălzire în cm	36 x 16
Dimensiuni și greutate	
Lățime în cm	45
Adâncime în cm	45
Înălțime cu capacul închis în cm	34.7
Greutate aproximativă în kg	12.5
Codul țării	
	AT, CH, DE
Numărul articolului	25563
Categoria	I ₃ B/P(50)
Tipul de gaz	Butan (G30)/Propan (G31): 50 mbar
Duza arzătorului principal în mm	0.65
Codul țării	
	BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU
Numărul articolului	25566
Categoria	I ₃ B/P(30)
Tipul de gaz	Butan (G30)/Propan (G31): 30 mbar
Duza arzătorului principal în mm	0.72
Unitatea de ardere	
CE	2575-21
Arzătoare	2
Puterea arzătorului lateral în kW	2.0
Puterea Prime Zone în kW	—
Puterea arzătorului principal în kW	2 x 2.2
Puterea totală în kW	4.4
Consum total g/h	320
Sistem de aprindere pentru arzătorul principal	Aprindere piezoelectrică Jet Flame

Sub rezerva erorilor și a modificărilor tehnice.

Dimensiunile indicate sunt cifre aproximative.