RÖSLE

SINCE 1888

Bedienungsanleitung	Instruction for Use	Mode d´emploi	Gebruiksaanwijzing
Brugsanvisning			

Smoker | Barbecue fumoir

No.1 F50-S

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

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

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

Deutsch

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 3
Bestimmungsgemäße Verwendung: 3
Der RÖSLE-Smoker im Detail 6
Inbetriebnahme vor dem Grillen 8
Garen mit dem RÖSLE-Smoker 8
Lüftungssystem 9
Garmethode Braten – Indirektes Grillen 12
Garmethode Grillen – Direktes Grillen 12
Wartung, Reinigung und Aufbewahrung 13
Garantie 14
Entsorgung 15
Technische Daten 15
Zubehör 16

English

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 17
Intended use: 17
The RÖSLE smoker in detail 20
Starting up the grill before barbecueing 22
Cooking with the RÖSLE smoker 22
Ventilation system 23
Indirect barbecueing method 26
Direct barbecueing method 26
Maintenance, cleaning and storage 27
Guarantee 28
Disposal 29
Technical data 29
Accessories 30

Français

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES 31
Utilisation conforme : 31
Le barbecue fumoir RÖSLE en détail 34
Mise en service avant la cuisson 36
Cuisiner avec le barbecue fumoir RÖSLE 36
Système d'aération 37
Méthode de cuisson : rôtissage – Grillades indirectes 40
Méthode de cuisson : grillades – Grillades directes 40
Entretien, nettoyage et rangement 41
Garantie 42
Mise au rebut 43
Caractéristiques techniques 43
Accessoires 44

Nederlands

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE 45
Reglementair gebruik: 45
De RÖSLE-Smoker in detail 48
Ingebruikname voor het barbecueën 50
Garen met de RÖSLE-Smoker 50
Ventilatiesysteem 51
Gaarmethode braden – indirect barbecueën 54
Bereidingsmethode barbecueën – Direct barbecueën 54
Onderhoud, reiniging en opslag 55
Garantie 56
Afvoer 57
Technische gegevens 57
Toebehoren 58

Dansk

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 59
Anvendelse i henhold til formål: 59
RÖSLE-smokeren i detaljer 62
Klargøring inden grilning 64
Madtilberedning med RÖSLE-smokeren 64
Ventilationssystem 65
Tilberedning ved stegning – Indirekte grilning 67
Tilberedning ved grilning – direkte grilning 67
Vedligeholdelse, rengøring, opbevaring 68
Garanti 69
Bortskaffelse 70
Tekniske data 70
Tilbehør 71

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, **bevor Sie den Smoker zusammenbauen und benutzen**. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Alle Vorgaben dieser Bedienungsanleitung sind unverändert einzuhalten. Das Gerät wird in dieser Anleitung als Smoker oder Grill bezeichnet.

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

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung:

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

VORSICHT! GRILL IMMER VON KINDERN FERNHALTEN!

BEI VERWENDUNG, DEN GRILL IMMER ÜBERWACHEN!

Verwenden Sie den RÖSLE Smoker nur wie beschrieben.

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

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

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

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

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

Weitere wichtige Gefahrenhinweise

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

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

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

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

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

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

- Probieren Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Kohlerosten, von Asche, Holzkohle oder des Grills, ob diese warm sind.
- Gießen Sie kein Wasser zur Unterdrückung von Stichflammen oder zum Löschen der Glut in den Grill. Durch Löschen mit Wasser kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden. Schließen Sie statt dessen den unteren Zuluftregler in notwendigem Umfang und schließen Sie den Deckel.
- Löschen Sie die Kohle nach Abschluss des Garens, indem Sie alle Lüftungsöffnungen und den Deckel schließen.
- Beim Zubereiten von Speisen, Einstellen der Luftöffnungen, Nachlegen von Holzkohle und beim Umgang mit dem Thermometer oder Deckel sollten Sie immer Grillhandschuhe tragen. Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Entsorgen Sie niemals heiße Asche oder noch glühende Briketts. Es besteht Brandgefahr. Entsorgen Sie erst die Asche und Kohlereste wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind im Restmüll.
- Asche **niemals** aufsaugen!
- Halten Sie die Grillfläche frei von entflammbaren Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol, usw.) und von anderen brennbaren Materialien.
- Beachten Sie beim Entzünden der Grillkohle mit einer elektrischen Anzündhilfe die beiliegende Bedienungsanleitung des Gerätes.
- Halten Sie Elektrokabel fern von den heißen Flächen des Grills und von stark frequentierten Bereichen.
- Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden.
- Dieses Gerät ist **nicht** dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Der RÖSLE Grill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten geeignet.
- Niemals die Grillkammer mit Folie auslegen. Dies könnte dazu führen, dass das Fett nicht ablaufen kann, sich auf der Folie sammelt und zu brennen anfängt.
- **ACHTUNG**, durch Auskleiden der Grillkammer mit Aluminiumfolie wird der Luftstrom behindert. Verwenden Sie stattdessen bei der indirekten Methode Tropfschalen, um aus dem Fleisch heraustropfenden Saft aufzufangen.
- Verwenden Sie keine scharfen und spitzen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste oder zum Entfernen der Asche. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Reiniger auf den Grillrosten oder auf dem Grill. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Bewegen Sie den Grill nicht über größere Absätze/Treppenstufen oder sehr unebenes Gelände.
- Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.
- Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollte keine höhere Temperatur als 350 °C / 662 °F erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen.
- ACHTUNG! Die maximale Füllmenge an Grillkohle beträgt:

  max. 3 kg Holzkohle oder Grillbriketts

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

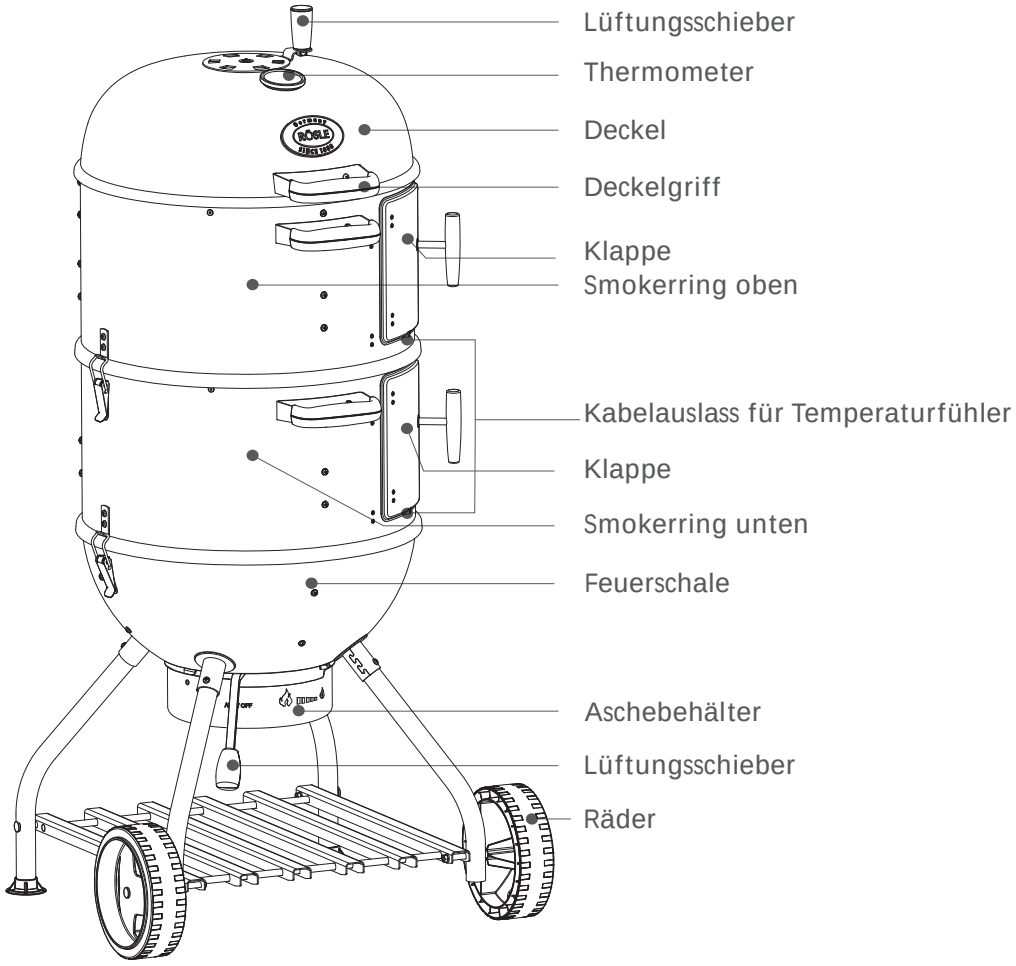
Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

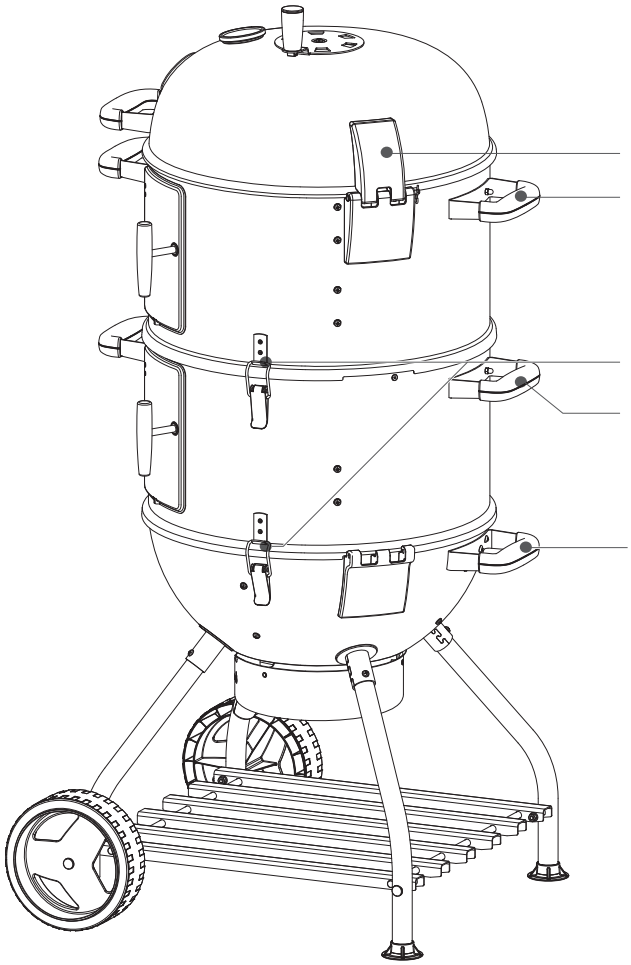
vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Grill aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.
Dieser Smoker wird in der vorliegenden Anleitung in der Regel als Grill bezeichnet. Der Smoker / Grill ist extrem vielseitig: durch Demontage der beiden Smokerringe können Sie aus dem Smoker einen "normalen" Kugel-Grill machen.

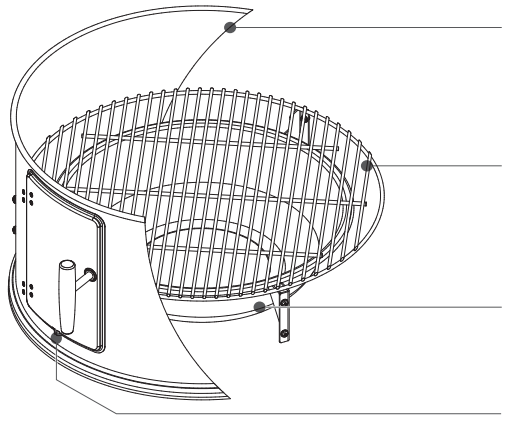
Alle Vorteile auf einen Blick:

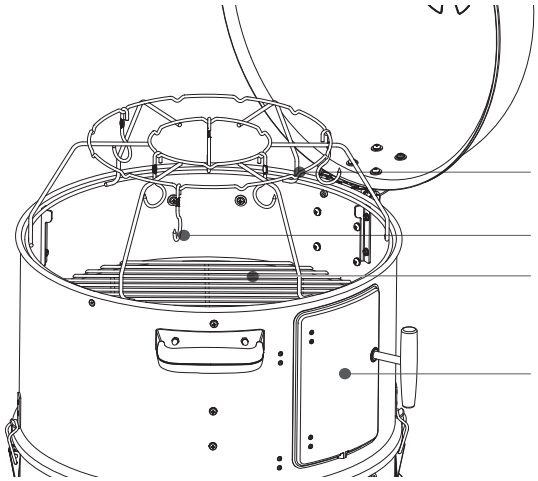
- Extrem große Grillfläche 2 x 1885 cm2
- 3 Ausbaustufen möglich
- Großes, gut ablesbares Deckelthermometer, Anzeige in °C und °F
- Praktisches Deckelscharnier im 45° Winkel
- Fischhalter mit 6 Räucherhaken, inkl. 2 Grillroste
- Ergonomische Arbeitshöhe, 73 cm und 110 cm
- Smokerringe mit jeweils 2 Griffen ausgestattet
- Ringverschlüsse sorgen für eine gute Dichtheit des Smokers
- Wärmespeicher durch integrierten 7 l Wasserbehälter
- Smoker aus hochwertigem Stahl, komplett porzellanemailliert
- Lüftungsöffnung mit präziser Einstellung der Temperatur im Garraum
- Ascheauffangbehälter
- Große Räder für sicheren, mühelosen Transport

Der RÖSLE-Smoker im Detail




Deckelscharnier
Griff Smokerring oben
Ringverschluss Smokerring / Feuerschale
Griff Smokerring unten
Transportgriff


Smokerring unten
Grillrost unten
Wasserschale
Kabelauslass für Temperaturfühler


Fischhalter
Räucherhaken
Grillrost oben
Klappe oben

Inbetriebnahme vor dem Grillen

Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung von mindestens 1,5 m zu brennbarem und hitzeempfindlichem Material. Stellen Sie den RÖSLE-Grill auf einen geraden und stabilen Untergrund. Achten Sie vor dem Anzünden der Kohle darauf, dass der Ascheauffangbehälter richtig eingesetzt ist und alle Lüftungsschieber geöffnet sind.

Achtung! Beim Einsatz der Wasserschale kondensiert das Wasser am Deckel und kann dort abtropfen, dadurch können Flecken auf Holz- oder Terrassenböden entstehen. Stellen Sie deshalb den Smoker auf den Rasen oder auf eine entsprechende Unterlage.

Wir empfehlen, zum Anzünden anstelle von Anzündflüssigkeit handelsübliche Grill-Anzündwürfel (nach EN 1860-3) zu verwenden. Um eine hohe und konstante Hitze zu erreichen, empfehlen wir den Einsatz von RÖSLE Grillbriketts, welche im Handel unter der Artikel-Nr. 25155 und 25156 erhältlich sind.

Tipp:

Idealerweise verwenden Sie für das Anzünden der Grillbriketts einen Anzündkamin (erhältlich im Handel unter der Art.-Nr. 25039). Damit kann die Glut gleichmäßig und schnell entzündet werden. Füllen Sie den Anzündkamin mit der entsprechenden Menge an Kohle, legen Sie einige Stücke an Anzündwürfeln auf den Wende-Kohlerost und entzünden Sie diese. Stellen Sie nun den Anzündkamin über die brennenden Anzündwürfel.

Achtung! Die maximale Füllmenge beträgt **3 kg Holzkohle oder Grillbriketts**.

Einfache Schritte zum Grillprofi

- Lesen Sie sich das Rezept durch und suchen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Grills. Mit dem RÖSLE-Grill stehen Ihnen verschiedene Garmethoden zur Verfügung: als Smoker für langsames schonendes Garen, direktes oder indirektes Grillen. Auf den folgenden Seiten finden Sie spezifische Anweisungen.
- Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu früh auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht die richtige Grilltemperatur erreicht hat.
- Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Beim Einstechen mit einer Gabel entweicht Bratensaft und somit Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.
- Prüfen Sie, ob das Grillgut auf den Grill passt, bevor Sie den Deckel schließen. Ideal ist ein Abstand von ca. 2 cm zwischen den einzelnen Speisen.
- Öffnen Sie den Deckel nicht immer wieder, um nach dem Grillgut zu schauen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, d.h. das Essen braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Drehen Sie das Grillgut nur einmal um, wenn es das Rezept nicht anders verlangt.
- Drücken Sie Speisen, wie z. B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.
- Nicht gleichzeitig Fleisch mit Fisch räuchern! Der Geschmack beeinflusst sich gegenseitig - zum Nachteil des Ergebnisses.

Garen mit dem RÖSLE-Smoker

Vorbereiten des Smokers

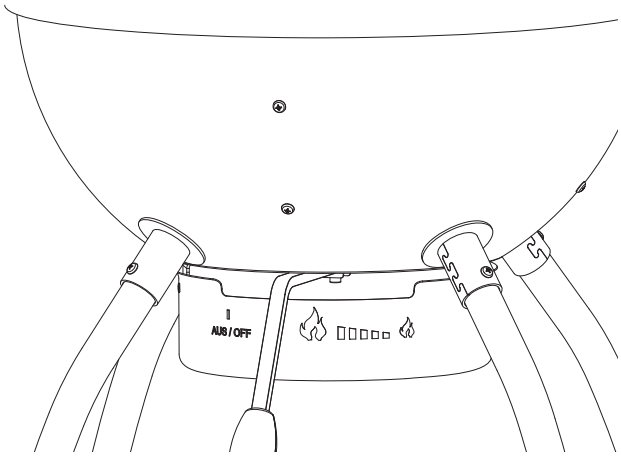
- Öffnen Sie die Ringverschlüsse an den Smokerringen und nehmen Sie die beiden Smokerringe inkl. Deckel von der Feuerschale ab.
- Entfernen Sie bei Bedarf angesammelte Asche aus dem unteren Bereich des Grills (nur nach vollständigem Erlöschen der Kohlen). Grillkohle benötigt zum Brennen Sauerstoff. Prüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen frei von Verschmutzungen sind.
- Öffnen Sie den Lüftungsschieber der Feuerschale, bevor Sie das Feuer entfachen.

Einbrennen

- Setzen Sie den Wende-Kohlerost mit der Vertiefung nach unten ein.
- Platzieren Sie Grill-Anzündwürfel unter den Grillbriketts (ca. 2 kg) und zünden Sie diese an. (Verwenden Sie ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3!)
- Heizen Sie den komplett montierten Grill auf 200 °C auf. Am besten legen Sie regelmäßig Hartholzscheite, sogenannte Woodchunks, oder Woodchips in die Glut. Dies erzeugt genügend Rauch, der zusammen mit dem Fett eine Patina bildet, die ständig dicker wird. Diese schützt den Grill vor Umwelteinflüssen und trägt zur Aromabildung bei.
- Halten Sie die Temperatur für ca. 2 Stunden auf 200 °C.
- Lassen Sie zum Einbrennen den Deckel geschlossen.

Lüftungssystem

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



- Zur Bedienung der oberen Lüftung, schieben Sie den Lüftungsschieber in die gewünschte Position. Tragen Sie dabei immer Grillhandschuhe!
- Bei der unteren Lüftung schieben Sie den Hebel auf „AUS / OFF“, hoch, mittel oder niedrig (erkennbar an den Flammensymbolen).
- Um richtig zu brennen und die gewünschte Temperatur zu erzeugen, benötigt Holzkohle eine angemessene Luftzufuhr. Wenn Sie die Kohle anzünden wollen, stellen Sie den Hebel der unteren Lüftung auf „hoch“ und öffnen Sie den Deckel komplett. So kommt genügend Luft in den Grill um die Kohlen rasch zu entzünden.

Die erreichte Grilltemperatur hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie z.B. von Luftzufuhr, Qualität und Menge der Grillkohle und Umgebungstemperatur.

Je nach der verwendeten Grilltechnik benötigen Sie eine höhere oder niedrigere Temperatur im Grill. Eine höhere Luftzufuhr wird eine erhöhte Temperatur zur Folge haben, weniger Luftzufuhr ermöglicht das Grillen mit einer niedrigeren Temperatur.

- Um die Temperatur zu erhöhen, stellen Sie die untere Lüftung auf „hoch“ und öffnen Sie die obere Lüftung komplett. Um eine niedrigere Temperatur zu erreichen, stellen Sie die untere Lüftung auf „niedrig“ und öffnen Sie die obere Lüftung nur teilweise.
- Wenn Sie Ihren Grill benutzen, werden Sie mit der Zeit herausfinden, welche Lüftungseinstellung sich für Ihre Grilltechnik und das verwendete Grillgut am besten eignet.
- Um das Feuer zu löschen, schließen Sie die untere und die obere Lüftungsöffnung komplett.

Entnahme des Aschebehälters

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

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

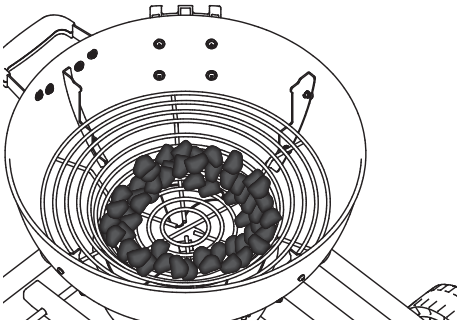
Garmethode Heißräuchern

Bereiten Sie den Smoker entsprechend dem Punkt "Vorbereiten des Smokers" vor.

Achtung!

Dieser Grill wird sehr heiß und sollte während des Betriebes nur mit Grillhandschuhen und nur an den zur Bedienung notwendigen Stellen angefasst werden.

- Setzen Sie den Wende-Kohlerost mit der Vertiefung nach unten ein.
- Legen Sie nun einen Ring aus kalten Grillbriketts (von 0,5 – 2,5 kg, entspricht 1 – 6 Stunden Garzeit) in die Vertiefung des Kohlerosts und lassen Sie in der Mitte ein Nest im Durchmesser von 15 cm frei.
- Entzünden Sie nun ca. 0,5 kg Briketts in einem Anzündkamin und bringen diese zum Glühen. Wenn diese mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind, können die glühenden Briketts vorsichtig in den freien Bereich der kalten Kohle geschüttet werden. Achten Sie darauf das die heißen Kohlenstücke guten Kontakt zur kalten Grillkohle hat. Die glühenden Grillbriketts werden nun langsam auch die kalten Kohlestücke zum Glühen bringen, somit erreicht man eine längere Brenndauer und die Temperatur wird nicht so hoch. Lassen Sie nun die Kohle noch ca. 5 Minuten beruhigen, bevor Sie mir dem nächsten Schritt fortfahren.
- Legen Sie nun Räucherchips in der Räucherbox oder Räucherholz auf die Glut (siehe Punkt Räucherchips / Räucherholz).
- Setzen Sie nun den ersten Smokerring mit Grillrost und der leeren Wasserschale auf die Feuerschale auf und achten Sie auf die Orientierung der Ringverschlüsse, dass diese über den Gegenstücken positioniert sind.



- Füllen Sie nun die Wasserschale mit ca. 7 Liter warmem Wasser auf (evtl. mit Hilfe einer Gießkanne) und legen Sie das Grillgut auf.
- Setzen Sie nun den zweiten Smokerring mit dem Deckel auf und achten Sie auf die Orientierung der Ringverschlüsse, dass diese über den Gegenstücken positioniert sind. Verriegeln Sie die Smokerringe durch die seitlichen Ringverschlüsse miteinander.
- Belegen Sie nun auch den zweiten Grillrost mit dem Grillgut und schließen Sie den Deckel
- Öffnen Sie nun den Lüftungsschieber am Deckel ebenfalls.
- Beobachten Sie nun die Temperatur am Deckel und regeln Sie evtl. die Temperatur mit dem unteren Lüftungsschieber entsprechend nach (siehe Punkt Lüftungssystem).
- Garen Sie nun das Grillgut dem Rezept entsprechend.

Bei Garzeiten länger als 3 Stunden muss der Lüftungsschieber alle 3 Stunden mehrmals hin und her gerüttelt werden um Ascheablagerungen zu lösen. Dadurch bekommt die Glut weiterhin Sauerstoff und der Garprozess wird nicht unterbrochen. Bei Garzeiten von über 6 Stunden muss eventuell weitere Grillbriketts nachgelegt werden. Je nach Zustand der Glut ist es auch notwendig glühende Grillbriketts mit einer Kohlezange nachzulegen.

Tipp:

Zum Garen von großen Fleischstücken empfiehlt sich immer der Einsatz eines Kerntemperaturmessers der den Garpunkt im Inneren messen kann.

Räucherchips / Räucherholz (Optional, wenn gewünscht)

Für zusätzliches Raucharoma können Sie naturbelassene Räucherchips oder frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter in die Glut geben. Verwenden Sie dazu eine Räucherbox und geben Sie die Zugaben dort hinein. Dadurch wird verhindert dass diese zu brennen beginnen und sich dann kein Rauch bildet. Legen Sie unmittelbar vor dem Beginn des Grillens die Box direkt auf die Glut.

Es gibt zwei Möglichkeiten:

- Ganze Stücke Räucherholz, diese werden direkt auf die Glut gelegt.
- Spezielle Räucherchips, die in einer Räucherbox auf die Glut gelegt werden. Dadurch entsteht eine sehr gleichmäßige Rauchentwicklung und die Intensität kann über die Menge der Räucherchips gesteuert werden. Die RÖSLE Räucherbox und Räucherchips sind ebenfalls im Handel erhältlich.

Wenn Sie einen stärkeren Rauchgeschmack wünschen, können Sie direkt zusätzlich Räucherholz nachlegen.
Der Rauchgeschmack wird **nur** am Anfang im rohen Zustand des Garguts aufgenommen. Im weiteren Garvorgang hat der Rauch keinen zusätzlichen Einfluß mehr auf den Geschmack.

Fischhalter / Räucherhaken

Der Fischhalter hat die Funktion, Fische hängend zum Räuchern aufzunehmen. Dadurch können bis zu 18 Fische gleichzeitig zubereitet werden.
Die Fische müssen laut Rezept vor dem Heißräuchern eingelegt und danach im Rauch gegart werden. Dazu muß die Spitze des Hakens 2 cm unterhalb des Kopfes an der Wirbelsäule, von der Bauchhöhle nach außen durchgestochen werden. Der Haken wird mit dem anderen Ende dann am Fischhalter eingehängt. Pro Fisch wird nur ein Haken benötigt.

Weitere Räucherhaken sind im Handel als 6er Pack unter der Art.-Nr. 25928 erhältlich.

Funktion Wasserschale

Die Wasserschale hat die Funktion eines Puffers zwischen Glut und dem Gargut. Das Wasser in der Schale reguliert die Temperatur im Smoker, es absorbiert und speichert die Hitze der Glut und gibt diese langsam wieder an das Grillgut weiter. Das Wasser kann noch mit Kräutern, Gewürzen, Bier oder Wein aromatisiert werden. Dies erzeugt weitere Geschmacknuancen auf dem Gargut und macht diese noch geschmackvoller.

- Füllen Sie die Wasserschale bei Bedarf (bei längeren Garzeiten, z.B. ab 2 Stunden und mehr) mit warmen oder heißen Wasser auf. Verwenden Sie dazu ein geeignetes Einfüllgefäß! Dadurch ist der Smoker schneller einsatzbereit da die Flüssigkeit nicht mehr erhitzt werden muss.

Nach 3 – 4 Stunden den Wasserstand kontrollieren und ggf. nachfüllen.

- Der maximale Inhalt der Wasserschale beträgt 7 Liter.

Achtung!
Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die heißen Kohlen tropfen kann. Der dadurch entstehende Dampf kann zu Ascheaufwirbelungen führen. Diese können schwere bis tödliche Verletzungen verursachen!

Die Wasserschale kann auch ohne Flüssigkeit eingesetzt werden, dadurch kann der Saft des Gargutes nicht in die Glut tropfen und die Gartemperatur wird gesenkt. Vor allem bei Gerichten die höhere Temperaturen fordern kann das hilfreich sein. Die Temperatur ist weniger stabil und muss **regelmäßig** kontrolliert werden.

Garmethode Braten – Indirektes Grillen

Dieser Garmethode kommt zum Einsatz bei allen Rezepten bei denen eine Garzeit von 25 Minuten überschritten wird, vorallem bei großen Fleischstücken ab 1 kg.
Bereiten Sie den Smoker entsprechend dem Punkt „Vorbereiten des Grills“ vor.

Achtung!
Dieser Grill wird sehr heiß und sollte während des Betriebes nur mit Grillhandschuhen und nur an den zur Bedienung notwendigen Stellen angefasst werden.

- Setzen Sie den Wende-Kohlerost mit der Vertiefung nach unten ein.
- Belegen Sei Ihn mit handelsüblichen Anzündwürfeln nach DIN EN 1860-3 und zünden Sie diese an. Verwenden Sie dazu jedoch keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus oder vergleichbare flüssige Brennhilfen.
- Sobald die Anzündwürfel brennen, können diese nach Bedarf mit ca. 2 – 3 kg Grillbriketts belegt werden.
- Lassen Sie die Grillkohle dann ca. 30 – 45 Minuten durchglühen, bis diese von einer weißen Ascheschicht überzogen ist.
- Setzen Sie nun den ersten Smokerring mit Grillrost und der leeren Wasserschale auf die Feuerschale auf und achten Sie auf die Orientierung der Ringverschlüsse, dass diese über den Gegenstücken positioniert sind.
- Legen Sie das Grillgut auf den ersten Grillrost auf.
- Setzen Sie nun den zweiten Smokerring mit dem Deckel auf und achten Sie auf die Orientierung der Ringverschlüsse, dass diese über den Gegenstücken positioniert sind. Verriegeln Sie die Smokerringe durch die seitlichen Ringverschlüsse miteinander.
- Belegen Sie nun auch den zweiten Grillrost mit dem Grillgut und schließen Sie den Deckel
- Öffnen Sie nun den Lüftungsschieber am Deckel ebenfalls.
- Beobachten Sie nun die Temperatur am Deckel und regeln Sie evtl. die Temperatur mit dem unteren Lüftungsschieber entsprechend nach (siehe Punkt Lüftungssystem).
- Garen Sie nun das Grillgut dem Rezept entsprechend.

Tipp:
Den zweiten Smokerring nur bei Bedarf einsetzen, wenn beide Garebenen benötigt werden. Falls nur ein Grillrost zum Einsatz kommt, nur den oberen Smokerring mit Deckel verwenden. So erreichen Sie das Gargut bequemer und es geht nicht so viel Wärme verloren.

Das Temperaturverhalten des Smokers hängt von der Umgebungstemperatur und dem Standort ab, die Garzeiten können sich entsprechend ändern.

Garmethode Grillen – Direktes Grillen

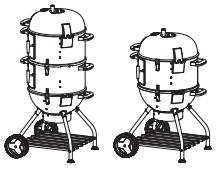
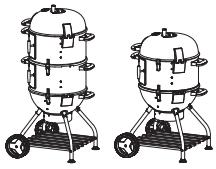
Diese klassische Garmethode ist für alles Kurzgebratenes wie Würstchen, Steaks u.s.w.

- Entfernen Sie den Deckel des oberen Smokerrings. Ziehen dazu den Splint aus dem Haltebolzen des oberen Scharniers und entfernen Sie den Bolzen.
- Öffnen Sie die Ringverschlüsse an den Smokerringen
- Entfernen Sie die beiden Smokerringe und setzen Sie den Deckel direkt auf die Feuerschale. Führen Sie den Bolzen in das untere Scharnier und sichern Sie den Bolzen mit dem Splint.
- Entfernen Sie bei Bedarf angesammelte Asche aus dem unteren Bereich des Grills (nur nach vollständigem Erlöschen der Kohlen). Grillkohle benötigt zum Brennen Sauerstoff. Prüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen frei von Verschmutzungen sind.
- Öffnen Sie den Lüftungsschieber der Feuerschale, bevor Sie das Feuer entfachen.
- Setzen Sie den Wende-Kohlerost mit der Vertiefung nach unten ein.

- Belegen Sei Ihn mit handelsüblichen Anzündwürfeln nach DIN EN 1860-3 und zünden Sie diese an. Verwenden Sie dazu jedoch keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus oder vergleichbare flüssige Brennhilfen.
- Sobald die Anzündwürfel brennen, können diese nach Bedarf mit ca. 2 – 3 kg Grillbriketts belegt werden. Lassen Sie die Grillkohle dann ca. 30 – 45 Minuten durchglühen, bis diese von einer leichten Ascheschicht überzogen ist.
- Setzen Sie jetzt einen Grillrost ein, nach kurzer Aufheizzeit von 5 Min. können Sie mit dem Grillen beginnen.
- Garen Sie nun das Grillgut dem Rezept entsprechend.

Die Wasserschale wird für diese Garmethode nicht benötigt.

Aufbauvarianten Smoker

Betriebsart	Heißräuchern	Braten	Grillen
Aufbau			
Grillmethode	Indirekt	Indirekt	Direkt
Anordnung Kohle			
Deckel	✔	✔	✔
Schale	✔	✔	-

Wartung, Reinigung und Aufbewahrung

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

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

Garantie

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

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

Grill- und Kohleroste	2 Jahre
Emaillierte Grillkugel und Deckel (bei Durchrosten oder Emailleschäden durch Herstellungsfehler)	10 Jahre
Alle übrigen Teile	2 Jahre

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

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

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

Zutreffende implizierte Gewährleistungen der Marktgängigkeit und Eignung sind auf die in dieser ausdrücklich beschränkten Garantie genannten Garantiezeiträume beschränkt. In manchen Gerichtsbezirken sind derartige Beschränkungen bezüglich der Geltungsdauer einer implizierten Garantie nicht zulässig, so dass diese Beschränkung gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.
RÖSLE übernimmt keine Haftung für irgendwelche besondere, indirekte Schäden oder Folgeschäden. In manchen Gerichtsbezirken ist ein Ausschluss oder eine Beschränkung bezüglich Begleit- oder Folgeschäden nicht zulässig, so dass diese Beschränkung oder dieser Ausschluss gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.
Für Schäden, die durch den Einsatz und Gebrauch von RÖSLE-Produkten an anderen Fremdprodukten wegen unsachgemäßer Bedienung, Montage oder z.B. durch ein Missgeschick entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.
RÖSLE ermächtigt keine Personen oder Firmen, in seinem Namen irgendwelche Verpflichtungen oder Haftungen in Verbindung mit dem Verkauf, Einbau, Gebrauch, Abbau, der Rückgabe oder dem Einsatz seiner Produkte zu übernehmen. Derartige Darstellungen sind für RÖSLE nicht verpflichtend.

Entsorgung

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

Verpackung und deren Teile nicht Kindern überlassen.
Erstickungsgefahr durch Folien und andere Verpackungsmaterialien.

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

Technische Daten

	Smoker No. 1 F50-S
Ausstattung	
Garebenen	2
Fischhalter	√
Räucherhaken	6
Deckel, Feuerschale, Smokerringe	Porzellanemailliert
Deckelscharnier oben, unten	√
Deckelthermometer	√
Grillroste, 2 St.	Chrom
Kohlerost	Wende-Kohlerost
Grillbereich	
Grillfläche in cm^2	2 x 1885
Durchmesser Grillrost in cm	49
Wasserschale: Kapazität in Liter:	7
Maße & Gewicht	
Breite in cm	69
Tiefe in cm	68
Höhe in cm bei geöffnetem Deckel	166
Höhe in cm bei geschlossenem Deckel	136
Höhe des Grillrostes 1 in cm	73
Höhe des Grillrostes 2 in cm	100
Gewicht in kg, ca.	27

Zubehör

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

Folgendes Grillzubehör ist für Ihren RÖSLE Grill zu erhalten:

Zubehör

	25045	Abdeckhaube Smoker No. 1 F 50-S
	25039	Anzündkamin, Edelstahl
	25036	Kohlezange, 50 cm

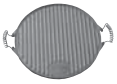
	25031	Grillhandschuhe Leder
	25025	Ablagetisch
	25037	Grillschalen Aluminium, 5 St.

Grillaccessoires

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

	25065	Grätenzange
	25058	Marinierspritze 50 ml
	25060	Barbecue-Geflügelschere
	25066	Gourmet-Thermometer
	25067	Steak- und Fleisch-thermometer
	25086	Barbecue-Kerntemperatur-messer
	25076	Räucherbox
	25082	Burgerpresse

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

	25081	Kartoffelhalter
	25071	Fischhalter
	25074	Pizzastein rund 41 cm
	25075	Grillplatte rund 40 cm

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

Intended use:

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

CAUTION! ALWAYS KEEP CHILDREN AWAY FROM THE GRILL!

ALWAYS SUPERVISE THE GRILL WHEN IN USE!

Only use the RÖSLE smoker as described.

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

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

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

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

Please regard the assembly instruction in the separate manual. Please read the following instructions carefully and completely before assembling and using the charcoal grill. Please keep this instruction manual in a safe place so that you can consult the operating instructions at any time.
Only to be used outdoors.

Other important notes on potential hazards

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

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

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

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

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

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

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

  max. 3kg of charcoal or briquettes

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

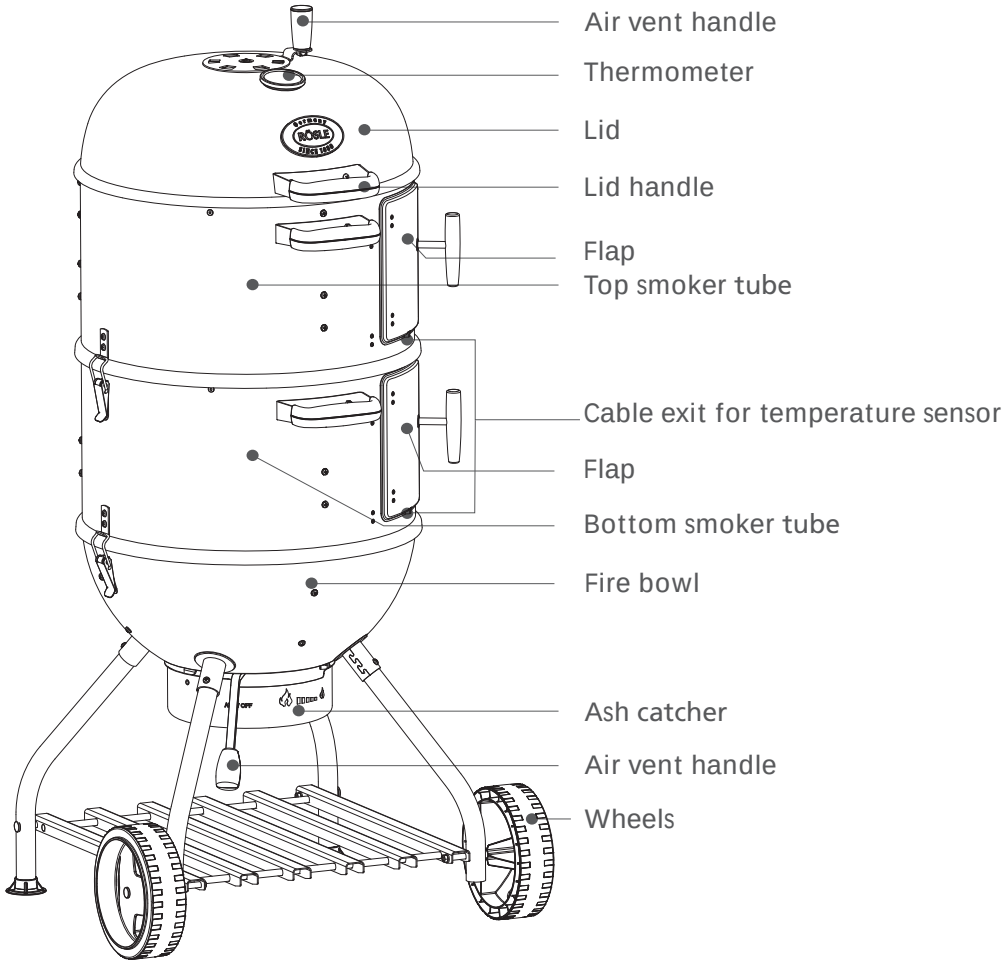
Dear RÖSLE customer,

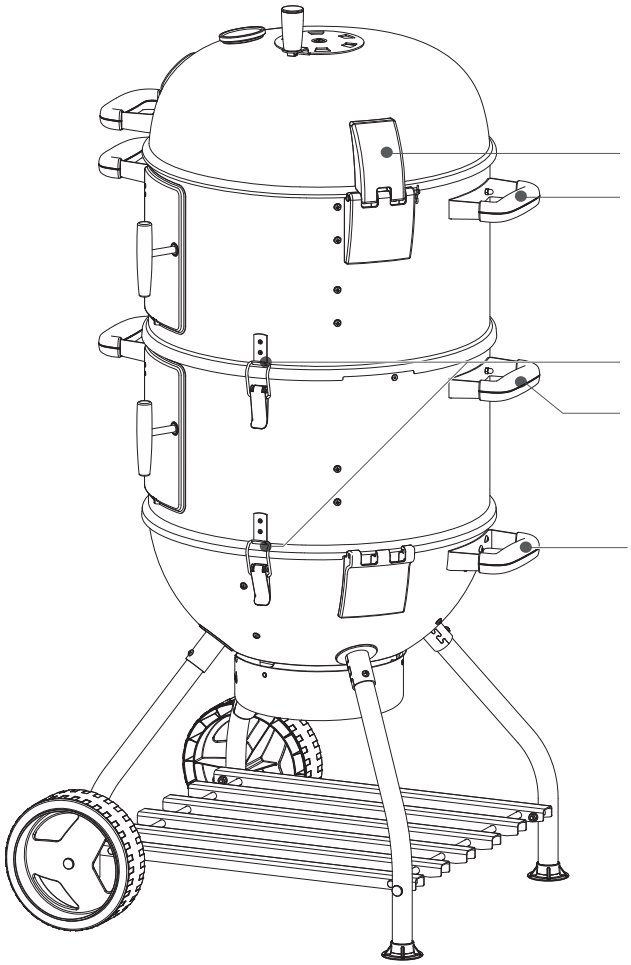
Thank you for choosing the high-quality RÖSLE grill. You have made a good choice. And in doing so have acquired a high-quality and long-lasting product. So that you are able to enjoy the product for many years, please read the following product information, handling and care instructions and safety guidance.
In these instructions, the smoker is generally referred to as a grill. The smoker/grill is extremely versatile. By removing the two smoker tubes you can turn the smoker into a "normal" kettle grill.

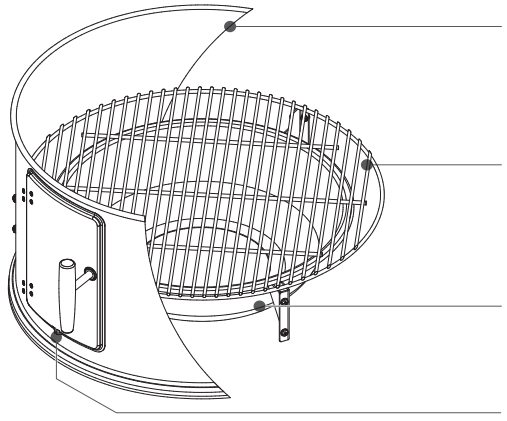
All advantages at a glance:

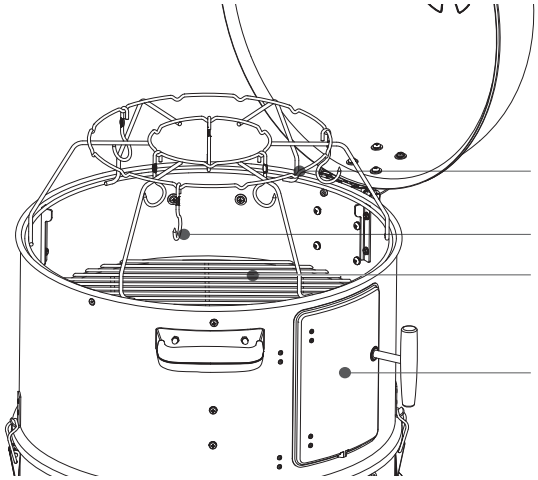
- Extremely large grilling area of 2 x 1885cm2
- 3 configuration options possible
- Large, easy-to-read lid thermometer shows temperature in °C and °F
- Practical lid hinge at 45° angle
- Fish rack with 6 smoking hooks inc. 2 grill grates
- Ergonomic working heights of 73cm and 110cm
- Smoker drums each fitted with 2 handles
- Toggle catch locks ensure smoker seals properly
- Heat store comprising integrated 7 litre water container
- Smoker made of high-quality steel that is fully porcelain-enamelled
- Adjustable air vents for precise control of cooking chamber temperature
- Ash pan
- Large wheels for safe and easy movement

The RÖSLE smoker in detail




Lid hinge
Top smoker tube handle
Toggle catch lock for smoker tube/fire bowl
Bottom smoker tube handle
Carry handle


Bottom smoker tube
Bottom grill grate
Water bowl
Cable exit for temperature sensor


Fish rack
Smoking hooks
Top grill grate
Top flap

Starting up the grill before barbecueing

Whenever using this grill, make sure it is at least 1.5m away from any combustible or heat-sensitive materials. Stand the RÖSLE grill on a firm and level surface. Before lighting the charcoal, make sure that the ash pan is properly inserted and all air vents are open.

Caution! When the water bowl is in use, water condenses on the lid and may drip down from there and make marks on wooden or patio floors. Therefore, you should stand the smoker on the lawn or a suitable base.

For lighting, we recommend the use of standard barbecue lighter cubes (to EN 1860-3) rather than lighting fluid. To obtain a high and constant temperature, we recommend the use of RÖSLE barbecue briquettes, which are obtainable from the trade quoting article no. 25155 or 25156.

Tip:
Ideally, you should use a barbecue starter to light the charcoal (available from the trade quoting article no. 25039). In that way the fire can be quickly and evenly lit. Fill the barbecue starter with the appropriate amount of charcoal then place a few lighter cubes on the reversible grate and light them. Then place the barbecue starter over the burning lighter cubes.

Caution! The maximum filling capacity is **3kg of charcoal or barbecue briquettes**.

Easy steps to becoming a barbecue expert

- Read the recipe and find the instructions for setting up the grill. The RÖSLE grill offers you a choice of various cooking methods: smoker mode for slow and gentle cooking, and direct or indirect barbecueing. You will find the specific instructions on the following pages.
- Do not try to save time by placing food on the barbecue too soon, before it has reached the right temperature.
- Use a barbecue spatula or barbecue tongs, but not a fork. Piercing with a fork will allow juices, and therefore flavour, to escape and the food will dry out.
- Make sure that the food fits on the barbecue before closing the lid. Ideally, there should be a gap of about 2 cm between the individual items being barbecued.
- Do not repeatedly open the lid to check on the food. Every time the lid is lifted, heat is lost, i.e. the food will take longer to be ready to be served.
- Only turn the food over once unless the recipe says otherwise.
- Items such as burgers should not be pressed down flat. Doing so will squeeze out the meat juices and the food will dry out.
- Do not smoke meat and fish at the same time. They will absorb each other's flavours – to the detriment of the cooking results.

Cooking with the RÖSLE smoker

Preparing the smoker

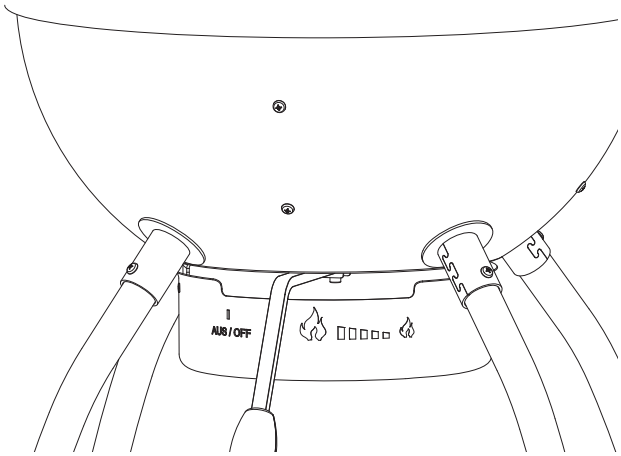
- Release the toggle catch locks on the smoker drums and remove the two smoker tubes together with lid from the fire bowl.
- If necessary remove accumulated ash from the bottom part of the grill (only when the charcoal is fully extinguished). Charcoal requires oxygen in order to burn. Check that the air vents are clear of dirt.
- Open the air vents in the fire bowl before lighting the fire.

Seasoning

- Insert the reversible charcoal grate with the recess pointing downwards.
- Place barbecue lighter cubes under the barbecue briquettes (approx. 2kg) and light them. (Only use lighters that conform to DIN EN 1860-3)
- Heat up the fully assembled grill to 200°C. For best results, you should regularly place hardwood chunks or woodchips in the glowing fire. This will produce sufficient smoke to combine with the fat and form a patina that becomes thicker over time. This protects the grill from environmental effects and helps produce the aroma.
- Keep the temperature at 200°C for about 2 hours.
- Keep the lid closed during the seasoning process.

Ventilation system

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



- To operate the top vent, slide the vent handle to the desired position. Always wear barbecue gloves when doing so.
- In the case of the bottom vent, you slide the lever to "AUS/OFF" or High, Medium or Low (identifiable by the flame symbols).
- To burn properly and produce the desired temperature, charcoal requires an adequate supply of air. When lighting the charcoal, set the lever for the bottom vent to "High" and fully open the lid. In that way, sufficient air will be drawn into the grill to light the charcoal quickly.

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

Depending on the barbecueing method you are using, the temperature required in the grill will be higher or lower. A greater supply of air will produce a higher temperature, whereas less air will allow barbecueing at a lower temperature.

- To increase the temperature, set the bottom air vent to "High" and fully open the top vent. To obtain a lower temperature, set the bottom air vent to "Low" and only partially open the top vent.
- As you use the grill you will discover over time which air vent setting is best suited to your preferred barbecueing method and the food you are cooking.
- To put out the fire, completely close the top and bottom air vents.

Removing the ash pan

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

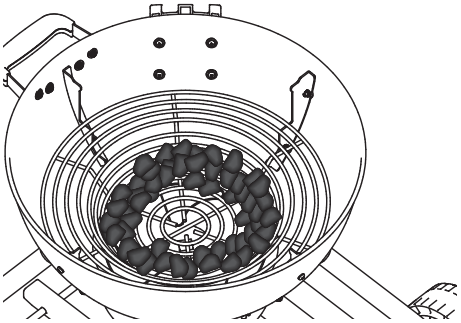
- Before removing the ash pan from the grill, make sure that the charcoal is completely extinguished and has gone gold.
- For removal purposes, it is easiest to access ash pan from the back (below the lifting handle).
- Now lift the ash pan slightly and twist it anti-clockwise; it can then be lowered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

Hot smoking cooking method

Prepare the smoker as described in the section "Preparing the smoker".

Caution!
This grill gets very hot and, when in operation, should only be taken hold of with barbecue gloves and only at the points necessary for operation.

- Insert the reversible charcoal grate with the recess pointing downwards.
- Now place a circle of cold barbecue briquettes (0.5 - 2.5kg – equates to 1 - 6 hours cooking time) in the recess of the charcoal grate, leaving a space about 15cm across in the middle.
- Now light about 0.5kg of briquettes in a barbecue starter and bring them up to full heat. When they are covered in a light layer of ash, the glowing briquettes can be carefully tipped into the space in the middle of the cold charcoal. Make sure that the hot lumps of charcoal are in close contact with the cold charcoal. The glowing briquettes will now slowly light the cold charcoal pieces so that a longer burning time can be achieved and the temperature does not get so hot. Now leave the charcoal to settle for about 5 minutes before continuing with the next step.
- Now place some smoker chips in the smoker box or smoker wood on the glowing charcoal (see section "Smoker chips/Smoker wood").
- Now place the first smoker tube together with grill grate and empty water bowl on the fire bowl, making sure that the toggle catch locks are correctly aligned with their other halves.



- Now fill the water bowl with about 7 litres of warm water (use a watering can if necessary) and place the food on the smoker.
- Now place the second smoker tube, together with lid, on top, making sure that the toggle catch locks are correctly aligned with their other halves. Lock the smoker drums together by means of the toggle catch locks on the sides.
- Now also place food on the second grill grate and close the lid.
- Now also open the air vent on the lid.
- Observe the temperature shown on the lid and if necessary readjust the temperature accordingly by means of the bottom air vent (see section "Ventilation system").
- Now cook the food as directed in the recipe.

With cooking times of under 3 hours, the air vent handle has to be rattled back and forth several times to loosen the ash deposits. That ensures that the fire continues to be supplied with oxygen and the cooking process is not interrupted. With cooking times over 6 hours, more barbecue briquettes may need to be added. Depending on the condition of the fire, it may also be necessary to add glowing briquettes using charcoal tongs.

Tip:
When cooking large pieces of meat, it is always advisable to use a meat thermometer to measure the core temperature.

Smoker chips/Smoker wood (optional)

For a stronger smoke aroma you can add smoker chips or fresh herbs such as rosemary, thyme or bay leaves to the fire. Use a smoker box for the purpose and place the items in it. That will prevent them from setting on fire and thus not producing any smoke. Place the box directly on the charcoal immediately before starting barbecueing.
There are two options:

- Whole lumps of smoker wood placed directly on the fire.
- Special smoker chips that are placed on the fire in a smoker box. This produces very even smoke generation and the intensity can be controlled by the quantity of smoker chips. The RÖSLE smoker box and smoker chips are available form the trade.

If you want a stronger smoked flavour you can also place more smoker wood directly on the fire. The smoke flavour is **only** absorbed at the beginning of the cooking process when the food is still raw. After that, the smoke has no further effect on the taste as the cooking process continues.

Fish rack/Smoking hooks

The fish rack is intended for hanging fish on for smoking. It allows you to cook up to 18 fish at a time. The fish have to be marinated according to the recipe before being hot-smoked, and then cooked in the smoker. You should attach the fish to the hook by piercing it with the point of the hook through the spine about 2cm below the head, from the intestinal cavity to the outside. The other end of the hook is then hooked onto the fish rack. Only one hook is required for each fish.

Additional smoking hooks are available as a set of 6 from the trade quoting article no. 25928.

Function of water bowl

The water bowl acts as a heat store between the fire and the food being cooked. The water in the bowl regulates the temperature in the smoker, absorbing and storing the heat from the fire and then passing it on more slowly to the food. You can also aromatise the water with herbs, spices, beer or wine. This imparts additional nuances of taste to the food and makes it even more flavoursome.

- Fill up the water bowl if required (for longer cooking times of 2 hours or more) with warm or hot water. Use a suitable receptacle for filling up the bowl. Using hot water will ensure the smoker is ready for use more quickly as the water will not require more heating.

Check the water level after 3 - 4 hours and top up as necessary.

- The maximum capacity of the water bowl is 7 litres.

Caution!
Make sure that no water can drip onto the hot coals. The steam produced could create ash swirls. They are capable of causing severe to fatal injuries.

The water bowl can also be used without water to prevent the juices from the food dripping into the fire and lowering the cooking temperature. This can be especially helpful with dishes that require higher temperatures. Without the water, the temperature is less stable and has to be **regularly** checked.

Indirect barbecueing method

This cooking method is used for all recipes that require a cooking time of longer than 25 minutes, and especially for large pieces of fish over 1kg.
Prepare the smoker as described in the section "Preparing the grill".

Caution!
This grill gets very hot and, when in operation, should only be taken hold of with barbecue gloves and only at the points necessary for operation.

- Insert the reversible charcoal grate with the recess pointing downwards.
- Place some standard lighter cubes conforming to DIN EN 1860-3 on it and light them. However, do not use fluids such as petrol, methylated spirits or similar flammable liquids to do so.
- As soon as the lighter cubes are alight, they can be covered with 2 - 3kg of barbecue briquettes as required.
- Then leave the charcoal to burn for about 30 - 45 minutes until it is covered by a layer of white ash.
- Now place the first smoker tube together with grill grate and empty water bowl on the fire bowl, making sure that the toggle catch locks are correctly aligned with their other halves.
- Place the food on the first grill grate.
- Now place the second smoker tube, together with lid, on top, making sure that the toggle catch locks are correctly aligned with their other halves. Lock the smoker tubes together by means of the toggle catch locks on the sides.
- Now also place food on the second grill grate and close the lid.
- Now also open the air vent on the lid.
- Observe the temperature shown on the lid and if necessary readjust the temperature accordingly by means of the bottom air vent (see section "Ventilation system").
- Now cook the food as directed in the recipe.

Tip:
Only fit the second smoker tube if both cooking levels are required. If only one grill grate is to be used, only use the top smoker tube and lid. In that way the food will be more easily accessible and less heat will be lost.

The temperature response of the smoker depends on the ambient temperature and the location, so that the cooking times will differ accordingly.

Direct barbecueing method

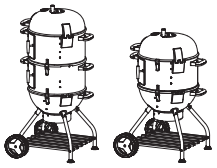
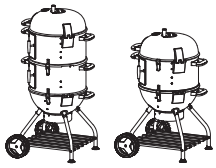
This classic cooking method is used for all fast-cooking barbecue foods such as sausages, steaks, etc.

- Remove the lid from the top smoker tube. To do so, pull the retaining clip out of the retaining pin of the top hinge and remove the hinge pin.
- Undo the toggle catch locks on the smoker tubes.
- Remove the two smoker tubes and place the lid directly on the fire bowl. Fit the pin into the bottom hinge and secure the hinge pin with the retaining clip.
- If necessary remove accumulated ash from the bottom part of the grill (only when the charcoal is fully extinguished). Charcoal requires oxygen in order to burn. Check that the air vents are clear of dirt.
- Open the air vents in the fire bowl before lighting the fire.
- Insert the reversible charcoal grate with the recess pointing downwards.

- Place some standard lighter cubes conforming to DIN EN 1860-3 on it and light them. However, do not use fluids such as petrol, methylated spirits or similar flammable liquids to do so.
- As soon as the lighter cubes are alight, they can be covered with 2 - 3kg of barbecue briquettes as required. Then leave the charcoal to burn for about 30 - 45 minutes until it is covered by a light layer of ash.
- Now insert a grill grate and after a short heating up time of about 5min you can start barbecueing.
- Now cook the food as directed in the recipe.

The water bowl is not required for this cooking method.

Smoker configuration options

Operating mode	Hot smoking	Roasting	Barbecueing
Configuration			
Barbecueing method	Indirect	Indirect	Direct
Charcoal arrangement			
Lid	✔	✔	✔
Bowl	✔	✔	-

Maintenance, cleaning and storage

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

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

Guarantee

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

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

Cooking and charcoal grates	2 years
Enamelled grill kettle and lid (against rusting or enamel damage due to manufacturing faults)	10 years
All other parts	2 years

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

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

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

Applicable implied guarantees of marketability and suitability are limited to the guarantee periods stated in this explicitly limited guarantee. In certain jurisdictions such limitations regarding the period of validity of an implied warranty are not allowed, therefore these restrictions will not apply to you.
RÖSLE accepts no liability for any exceptional, indirect or consequential damage. In certain jurisdictions the exclusion or restriction regarding secondary or consequential damage is not permitted, therefore these restrictions or exclusions will not apply to you.
Liability cannot be accepted for damage arising from the use of RÖSLE products on those of other manufacturers as a result of incorrect operation, assembly or misadventure, for example.
No person or company is authorised by RÖSLE to undertake any obligation or liability in its name in relation to the sale, assembly, use, dismantling, return or replacement of its products. Such representations are not binding on RÖSLE

Disposal

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

Do not allow children to play with the packing or parts of it.
Risk of suffocation from foil and other packing materials

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

Technical data

	Smoker no. 1 F50-S
Equipment	
Cooking levels	2
Fish rack	√
Smoking hooks	6
Lid, fire bowl, smoker tubes	Porcelain enamelled
Lid hinges, top and bottom	√
Lid thermometer	√
Grill grates, 2 off	Chrome
Charcoal grate	Reversible charcoal grate
Barbecue specifications	
Barbecue area in cm^2	2 x 1885
Diameter of grate in cm	49
Water bowl capacity in litres:	7
Dimensions and weight	
Width in cm	69
Depth in cm	68
Height in cm with lid open	166
Height in cm with lid closed	136
Height of grill grate 1 in cm	73
Height of grill grate 2 in cm	100
Approx. weight in kg	27

Accessories

The following barbecue accessories are available for your RÖSLE Grill:

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

Accessories

	25045	Protective hood for Smoker no. 1 F 50-S
	25039	Barbecue starter, stainless steel
	25036	Charcoal tongs, 50cm

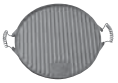
	25031	Barbecue gloves, leather
	25025	Shelf
	25037	Grill trays, aluminium, set of 5

Barbecue accessories

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

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

	25070	Roast/rib rack
	25069	Spit skewers (set of 4)
	25078	Chicken roaster
	25174	Alder wood aroma boards (set of 2)

	25081	Potato holder
	25071	Fish rack
	25074	Pizza stone, round, 41 cm
	25075	Barbecue tray, round, 40 cm

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Veuillez lire attentivement et entièrement les conseils suivants, **avant d'assembler et d'utiliser le barbecue fumoir**. Veuillez conserver le présent mode d'emploi dans un endroit sûr afin de vous permettre d'en relire les détails à tout moment. Toutes les consignes du présent mode d'emploi doivent être respectées à la lettre. L'appareil est désigné dans le présent mode d'emploi par le terme de barbecue fumoir ou barbecue.

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

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

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

Utilisation conforme :

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

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

SURVEILLEZ TOUJOURS LE BARBECUE LORS DE SON UTILISATION !

Utilisez uniquement le barbecue fumoir RÖSLE tel que décrit.

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

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

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

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

Vous trouverez les instructions de montage pour l'assemblage sur la feuille jointe séparée. Veuillez lire attentivement et entièrement les conseils suivants, avant de monter et d'utiliser le barbecue à charbon de bois. Veuillez conserver le présent mode d'emploi dans un endroit sûr afin de vous permettre d'en relire les détails à tout moment. Pour utilisation extérieure uniquement.

Autres avertissements de danger importants

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

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

ATTENTION ! ne pas utiliser dans des locaux fermés

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

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

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

- Ne touchez en aucun cas les grilles de cuisson ou à charbon, les cendres, les charbons de bois ou le barbecue pour vous rendre compte s'ils sont chauds.
- Ne versez pas d'eau dans le barbecue pour éteindre des flammes jaillissantes ou des braises. L'extinction avec de l'eau peut endommager la surface émaillée. Au lieu de cela, fermez les régulateurs d'air frais inférieurs selon la proportion nécessaire, et fermez le couvercle.
- Eteignez le charbon à la fin de la cuisson, en fermant toutes les ouvertures d'aération et le couvercle.
- Vous devriez toujours porter des gants pour barbecue lors de la cuisson d'aliments, du réglage des orifices d'air, de la réalimentation de charbon de bois et du maniement du thermomètre ou du couvercle. Utilisez des couverts à barbecue équipés de longs manches résistants à la chaleur.
- N'éliminez en aucun cas de la cendre chaude ou des briquettes encore embrasées. Cela risquerait d'entraîner un incendie. Eliminez seulement les cendres et les restes de charbon avec les déchets non recyclables lorsqu'ils sont entièrement éteints et refroidis.
- N'aspirez **en aucun cas** les cendres !
- Ne laissez aucun gaz ou liquide inflammable (ex. : carburant, alcool, etc.) ou tout autre matériau inflammable sur la surface du barbecue.
- Lors de l'allumage des charbons de bois au moyen d'un allume-feu électrique, observez le mode d'emploi de l'appareil joint.
- Tenez les câbles électriques éloignés des parties chaudes du barbecue et des endroits fortement fréquentés.
- La consommation d'alcool et/ou la prescription obligatoire ou non obligatoire de médicaments peut influencer la capacité de l'utilisateur à monter correctement le barbecue et à l'utiliser de façon fiable.
- Cet appareil ne doit **pas** être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ne disposant pas de l'expérience et/ou du savoir-faire nécessaire, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu de cette dernière des instructions sur l'utilisation de l'appareil.
- Le barbecue RÖSLE n'est pas approprié pour un montage dans ou sur des caravanes, des camping-cars ou des bateaux.
- N'insérez en aucun cas du film dans la chambre du barbecue. Cela pourrait conduire à ce que la graisse accumulée sur le film ne peut pas s'écouler et qu'elle commence à brûler.
- **ATTENTION**, mettre du papier aluminium dans le fond du foyer obstrue la circulation d'air. Utilisez au lieu de cela des bacs d'égouttage pour la méthode indirecte, afin de récupérer la graisse gouttant de la viande.
- N'utilisez pas d'objets tranchants et pointus pour nettoyer la grille du barbecue ou pour éliminer les cendres. Cela pourrait endommager la surface.
- N'utilisez aucun nettoyant abrasif sur la grille ou sur le barbecue. Cela pourrait endommager la surface.
- Ne déplacez pas le barbecue sur de grandes différences de hauteur / marches d'escalier ou des terrains très irréguliers.
- Le barbecue doit être régulièrement nettoyé à fond.
- Afin de protéger les grillades et le barbecue, la température ne devrait pas dépasser 350 °C / 662 °F. Des températures trop élevées peuvent déformer certaines parties du barbecue.
- Attention ! La capacité maximale de remplissage avec des charbons est de :
  max. 3 kg de charbon de bois ou de briquettes pour barbecue

La formation de sous-produits (chimiques/toxiques) pendant la cuisson peut entraîner des dommages pour la santé, notamment en cas de manipulation incorrecte ou d'utilisation d'allume-feux inappropriés. Ceux-ci peuvent provoquer le cancer, des problèmes durant la grossesse ou d'autres séquelles.

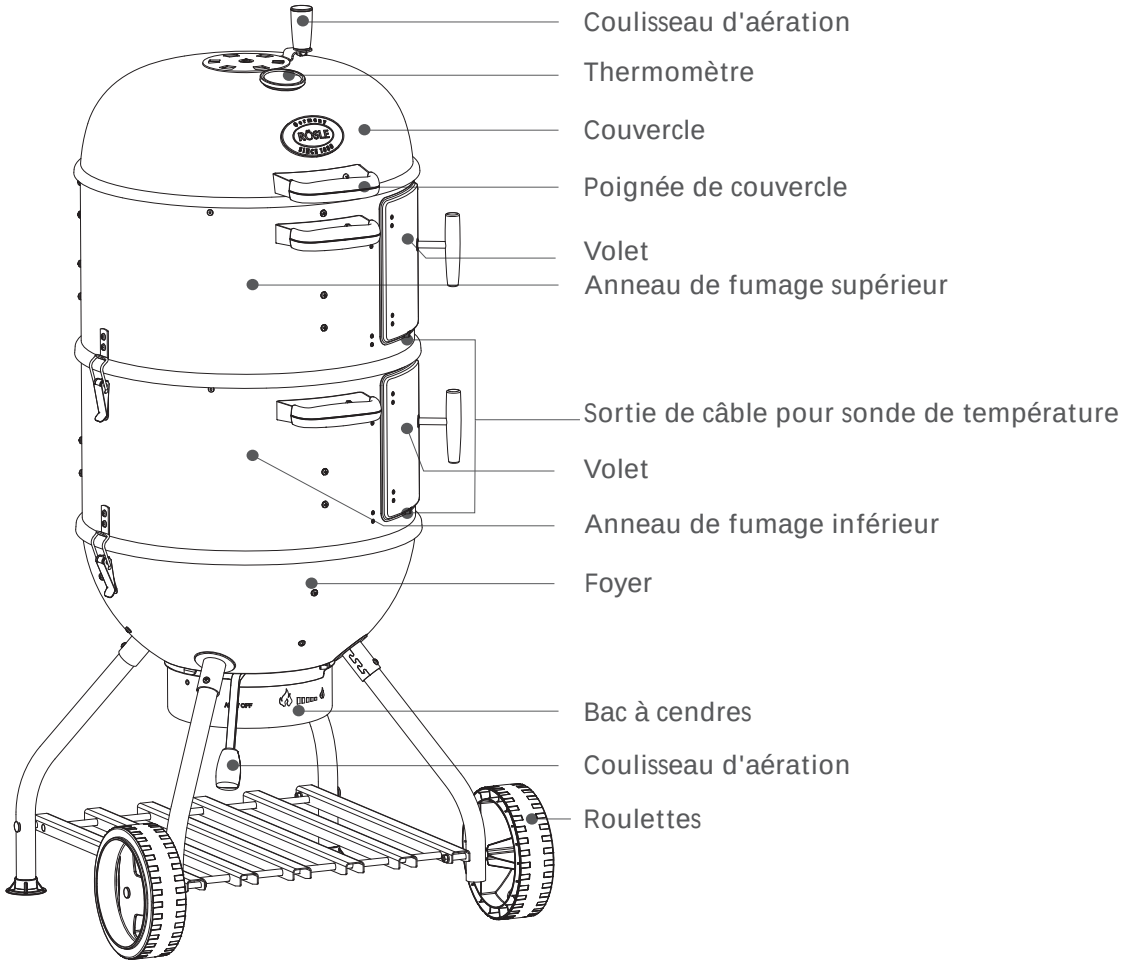
Cher client RÖSLE,

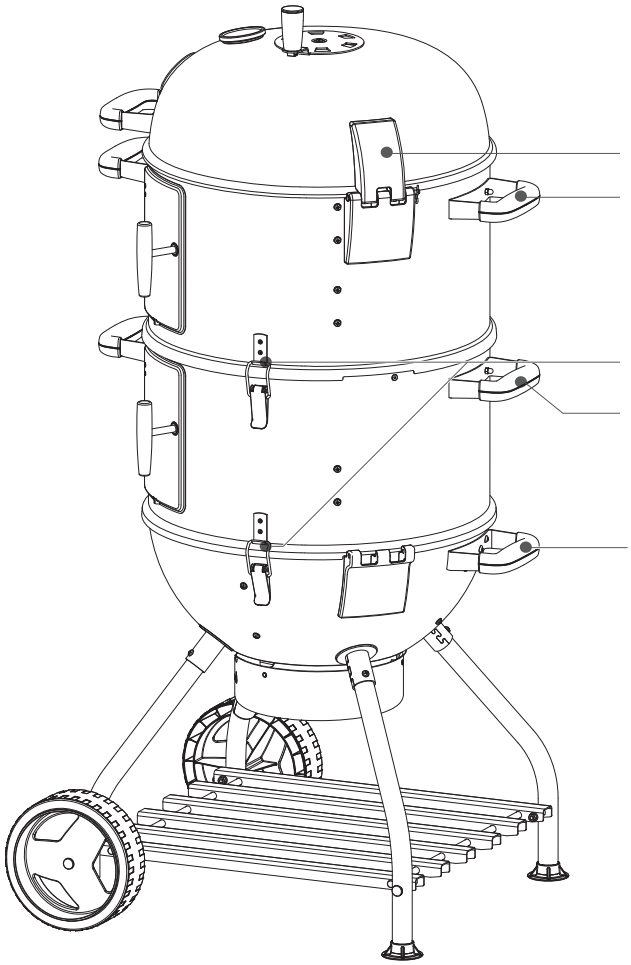
nous vous remercions d'avoir opté pour le barbecue de haute qualité de la société RÖSLE. Un bon choix. Et une décision pour un produit de qualité de longue durée. Pour pouvoir en profiter durant de longues années, lisez les informations ci-jointes, les conseils pour une manipulation et un entretien parfaits ainsi que les consignes de sécurité.
Ce barbecue fumoir est généralement désigné par le terme de barbecue dans le présent mode d'emploi. Le barbecue fumoir est extrêmement polyvalent : en démontant les deux anneaux de fumage, vous pouvez transformer le barbecue fumoir en un barbecue boule "normal".

Les nombreux avantages en bref :

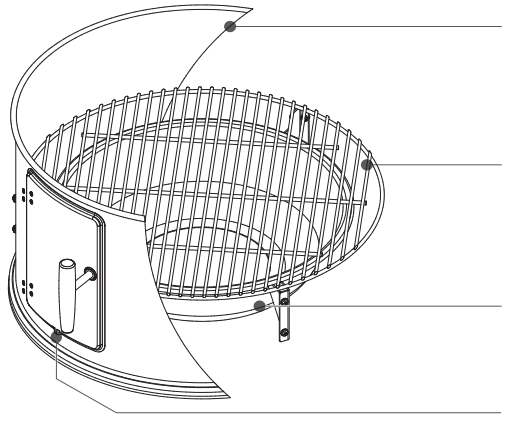
- Surface de cuisson extrêmement grande 2 x 1 885 cm2
- 3 niveaux d'extension possibles
- Thermomètre de couvercle de grande taille, bien lisible, affichage en °C et °F
- Charnière de couvercle pratique avec angle de 45°
- Corbeille pour poissons avec 6 crochets pour fumage, y compris 2 grilles de cuisson
- Hauteur de travail ergonomique, 73 cm et 110 cm
- Anneaux de fumage équipés chacun de 2 poignées
- Les fermetures d'anneau garantissent une bonne étanchéité du barbecue fumoir
- Accumulateur de chaleur grâce à un bac à eau de 7 l intégré
- Barbecue fumoir en acier de grande qualité, entièrement émaillé
- Ouverture d'aération avec réglage précis de la température dans la chambre de cuisson
- Bac récepteur de cendres
- Grandes roulettes pour un transport sûr et sans effort

Le barbecue fumoir RÖSLE en détail

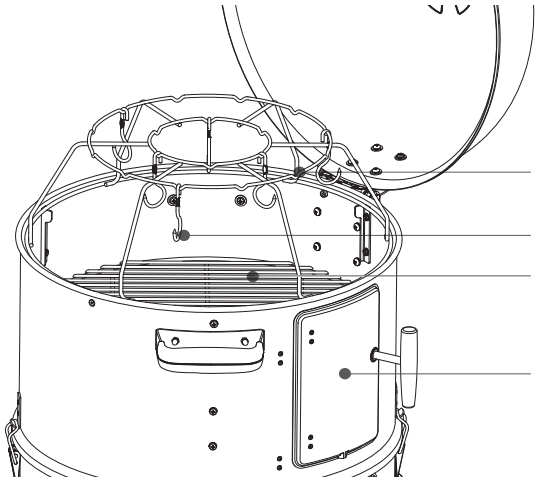




Charnière de couvercle
Poignée anneau de fumage supérieur
Fermeture d'anneau de fumage / foyer
Poignée anneau de fumage inférieur
Poignée de transport



Anneau de fumage inférieur
Grille de cuisson inférieure
Bac à eau
Sortie de câble pour sonde de température



Corbeille pour poissons
Crochets pour fumage
Grille de cuisson supérieure
Volet supérieur

Mise en service avant la cuisson

Utilisez ce barbecue uniquement à une distance minimale de 1,5 m par rapport à des matières inflammables et sensibles à la chaleur. Placez le barbecue RÖSLE sur une surface plane et stable. Avant d'allumer les charbons de bois, assurez-vous que le bac récepteur de cendres soit inséré correctement et que tous les coulisseaux d'aération soient ouverts.

Attention ! En cas de mise en œuvre du bac à eau, l'eau se condense au niveau du couvercle et peut s'égoutter ; de ce fait, il peut en résulter des taches sur des planchers de terrasse ou en bois. Placez par conséquent le barbecue fumoir sur le gazon ou sur un support correspondant.

Pour l'allumage du barbecue, au lieu d'utiliser du liquide d'allumage, nous vous recommandons d'utiliser des cubes allume-feux usuels pour barbecue (selon EN 1860-3). Pour obtenir une chaleur élevée et constante, nous recommandons l'utilisation de briquettes pour barbecue RÖSLE, qui sont disponibles dans le commerce sous les n° d'article 25155 et 25156.

Conseil :

Utilisez de façon idéale pour l'allumage des briquettes une cheminée d'allumage (disponible dans le commerce sous le n° d'article 25039). De ce fait, les braises peuvent être allumées uniformément et rapidement. Remplissez la cheminée d'allumage avec une quantité correspondante de charbons, posez quelques cubes allume-feux sur la grille à charbon réversible et allumez-les. Placez à présent la cheminée d'allumage au-dessus des cubes allume-feux qui brûlent.

Attention ! La capacité maximale de remplissage est de **3 kg de charbon de bois ou de briquettes pour barbecue**.

Des étapes simples pour un barbecue professionnel

- Parcourez le mode d'emploi et recherchez les instructions relatives au réglage du barbecue. Le barbecue RÖSLE met à votre disposition différentes méthodes de cuisson : mode "fumage" pour une cuisson lente en douceur, grillades directes ou indirectes et cuisson par convection. Vous trouverez les instructions spécifiques sur les pages suivantes.
- N'essayez pas de gagner du temps en plaçant les grillades trop tôt sur le barbecue si celui-ci n'a pas encore atteint la température de cuisson souhaitée.
- Utilisez une spatule à barbecue ou une pince à barbecue, mais pas de fourchette. Le fait de piquer avec une fourchette fait partir le jus de cuisson et par conséquent la saveur en asséchant l'aliment à griller.
- Vérifiez si les aliments à griller tiennent sur la grille avant de fermer le couvercle. L'idéal est une distance d'environ 2 cm entre chaque grillade.
- Evitez d'ouvrir trop souvent le couvercle pour surveiller les aliments. A chaque fois que l'on ouvre le couvercle, de la chaleur est perdue, ce qui ralentit la cuisson.
- Ne tournez les grillades qu'une seule fois, si cela n'est pas exigé différemment par la recette.
- Ne pressez jamais une grillade comme les hamburgers à plat. Cela fait partir le jus de la viande et assèche la grillade.
- Ne pas fumer simultanément de la viande et du poisson ! La saveur s'influence réciproquement - au détriment du résultat.

Cuisiner avec le barbecue fumoir RÖSLE

Préparation du barbecue fumoir

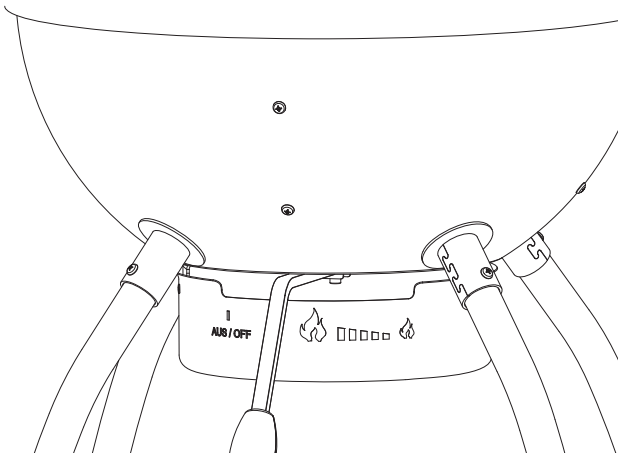
- Ouvrez les fermetures des anneaux de fumage et enlevez les deux anneaux de fumage, y compris le couvercle, du foyer.
- Éliminez si nécessaire la cendre accumulée sur la partie inférieure du barbecue (seulement après l'extinction complète des charbons). Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler. Contrôlez si les orifices d'aération sont exempts d'encrassement.
- Ouvrez le coulisseau d'aération du foyer, avant d'allumer le feu.

Rodage

- Insérez la grille à charbon réversible avec la cavité vers le bas.
- Placez des cubes allume-feux sous les briquettes (env. 2 kg) et allumez ceux-ci. (utilisez exclusivement des allume-feux selon DIN EN 1860-3 !).
- Chauffez le barbecue entièrement monté jusqu'à une température de 200 °C. Alimentez de préférence régulièrement des morceaux de bois dur ou des copeaux de bois dans les braises. Ceci permet de générer suffisamment de fumée, qui conjointement avec la graisse, forme une patine qui s'épaissit continuellement. Ceci protège le barbecue contre les influences environnementales et contribue à la formation de la saveur.
- Maintenez la température pendant env. 2 heures à 200 °C.
- Laissez le couvercle fermé pour le rodage.

Système d'aération

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



- Pour commander l'aération supérieure, poussez le coulisseau d'aération dans la position souhaitée. Portez toujours à cette occasion des gants pour barbecue !
- Pour l'aération inférieure, poussez le levier en position "OFF", élevée, moyenne ou basse (reconnaissables aux symboles de flamme).
- Afin de pouvoir brûler correctement et de générer la température souhaitée, le charbon de bois nécessite une alimentation en air adaptée. Lorsque vous voulez allumer le charbon, positionnez le levier de l'aération inférieure sur "élevée" et ouvrez entièrement le couvercle. Ainsi de l'air en quantité suffisante parvient à l'intérieur du barbecue, afin d'allumer rapidement les charbons.

L'atteinte de la température du barbecue dépend de différents facteurs, tels que p. ex. de l'alimentation en air, de la qualité et de la quantité de charbon de bois et de la température ambiante.

En fonction de la technique de cuisson utilisée, vous nécessitez une température plus pu moins élevée à l'intérieur du barbecue. Une alimentation en air plus élevée a pour conséquence une température plus élevée, et une moindre alimentation en air permet une cuisson avec une température plus basse.

- Pour augmenter la température, positionnez l'aération inférieure sur "élevée" et ouvrez entièrement l'aération supérieure. Pour obtenir une température plus basse, positionnez l'aération inférieure sur "basse" et n'ouvrez que partiellement l'aération supérieure.
- Lorsque vous utilisez votre barbecue, vous trouverez avec le temps le réglage de l'aération qui est le mieux approprié pour votre technique de cuisson et les aliments utilisés.
- Pour éteindre le feu, fermez entièrement les ouvertures d'aération inférieure et supérieure.

Prélèvement du bac à cendres

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

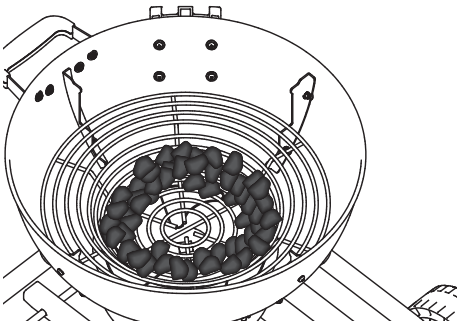
- Avant de retirer le bac à cendres du barbecue, assurez-vous que les charbons soient entièrement éteints et refroidis.
- Le prélèvement s'effectue de la manière la plus simple par la face arrière (sous la poignée de transport).
- Soulever le bac à cendres et le tourner dans le sens inverse des aiguilles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

Méthode de cuisson : fumage

Préparez le barbecue fumoir conformément au point "Préparation du barbecue fumoir".

Attention !
Ce barbecue devient très chaud et devrait uniquement être touché pendant le fonctionnement avec des gants pour barbecue et uniquement aux endroits nécessaires pour la manipulation.

- Insérez la grille à charbon réversible avec la cavité vers le bas.
- Déposez à présent un cercle de briquettes pour barbecue froides (de 0,5 à 2,5 kg, ce qui correspond à un temps de cuisson de 1 à 6 heures) dans la cavité de la grille à charbon et laissez un espace libre d'un diamètre d'env. 15 cm au centre.
- Allumez à présent env. 0,5 kg de briquettes dans une cheminée d'allumage et chauffez-les jusqu'à la formation de braises. Lorsqu'elles sont recouvertes d'une légère couche de cendre, les briquettes ardentes peuvent être versées avec précaution dans l'espace libre au centre des charbons froids. Veillez à ce que les morceaux de charbon chauds soient bien en contact avec le charbon froid. Les briquettes ardentes vont à présent allumer lentement les morceaux de charbon de bois froids, ce qui permet d'obtenir une durée de combustion plus longue et la température ne devient ainsi pas trop élevée. Laissez à présent les charbons reposer env. 5 minutes de plus avant de passer à l'étape suivante.
- Mettez les copeaux de fumage dans la boîte de fumage ou le bois de fumage sur les braises (voir le point Copeaux / bois de fumage).
- Posez à présent le premier anneau de fumage avec la grille de cuisson et le bac à eau vide sur le foyer et veillez à orienter les fermetures d'anneau de façon à ce qu'elles soient positionnées au-dessus des pièces correspondantes.
- Remplissez le bac à eau avec env. 7 litres d'eau chaude (évtl. à l'aide d'un arrosoir) et posez les aliments à griller.
- Posez à présent le deuxième anneau de fumage avec le couvercle et veillez à orienter les fermetures d'anneau de façon à ce qu'elles soient positionnées au-dessus des pièces correspondantes. Verrouillez les anneaux de fumage entre eux à l'aide des fermetures d'anneau latérales.



- Recouvrez également la deuxième grille de cuisson d'aliments à griller et fermez le couvercle.
- Ouvrez à présent le coulisseau d'aération au niveau du couvercle.
- Vérifiez la température au niveau du couvercle et réglez-la éventuellement à l'aide du coulisseau d'aération inférieur (voir le point Système d'aération).
- Faites cuire les aliments conformément à la recette.

Pour des temps de cuisson supérieurs à 3 heures, le coulisseau d'aération doit être actionné plusieurs fois dans les deux sens toutes les 3 heures, afin de détacher les dépôts de cendres. Les braises continuent ainsi de recevoir de l'oxygène et le processus de cuisson n'est pas interrompu. En cas de temps de cuisson supérieurs à 6 heures, il est éventuellement nécessaire de réalimenter des briquettes pour barbecue. En fonction de l'état des braises, il est également nécessaire de réalimenter des briquettes ardentes à l'aide d'une pince à charbon.

Conseil :
Pour la cuisson de gros morceaux de viande, il est recommandé de toujours utiliser un thermomètre de température à cœur permettant de mesurer le point de cuisson à l'intérieur.

Copeaux / bois de fumage (en option, si souhaités)

Pour obtenir un arôme de fumage supplémentaire, vous pouvez ajouter des copeaux de fumage naturels ou des herbes fraîches comme du romarin, du thym ou des feuilles de laurier dans les braises. Utilisez pour cela une boîte de fumage et ajoutez-y les ingrédients. Ceci permet d'empêcher que ceux-ci ne brûlent, tout en générant de la fumée. Juste avant de commencer la cuisson, posez la boîte directement sur les braises.

Il existe deux possibilités :

- Des morceaux de bois de fumage entiers, qui sont posés directement sur les braises.
- Des copeaux de fumage spéciaux, qui sont posés dans une boîte de fumage sur les braises. De ce fait, il en résulte un dégagement de fumée très uniforme et l'intensité peut être gérée en fonction de la quantité de copeaux de fumage. La boîte de fumage et les copeaux de fumage RÖSLE sont également disponibles dans le commerce.

Si vous souhaitez un goût fumé plus prononcé, vous pouvez réalimenter directement du bois de fumage.
Les aliments prennent le goût fumé **uniquement** au début, lorsqu'ils sont crus. À la suite de la cuisson, la fumée n'a plus aucune influence sur le goût.

Corbeille pour poissons / crochets pour fumage

La corbeille pour poissons a pour fonction de suspendre des poissons pour le fumage. Il est ainsi possible de préparer simultanément jusqu'à 18 poissons.
D'après la recette, les poissons doivent être introduits avant le fumage, puis cuits dans la fumée. Pour ce faire, la pointe du crochet doit être piquée 2 cm en dessous de la tête au niveau de la colonne vertébrale, de la cavité abdominale vers l'extérieur. Avec l'autre extrémité, le crochet est ensuite accroché à la corbeille pour poissons. Un seul crochet est nécessaire pour chaque poisson.

Des crochets pour fumage supplémentaires sont disponibles par lot de 6 dans le commerce sous le n° d'article 25928.

Fonction du bac à eau

Le bac à eau fonctionne comme un tampon entre les braises et l'aliment à cuire. L'eau contenue dans le bac régule la température dans le barbecue fumoir, elle absorbe et accumule la chaleur des braises et la restitue lentement à l'aliment de cuisson. L'eau peut encore être aromatisée par des herbes, des épices, de la bière ou du vin. Ceci procure d'autres nuances de goût à l'aliment à cuire et lui donne encore plus de saveur.

- Remplissez le bac à eau si nécessaire (pour des temps de cuissons longs, p. ex. à partir de 2 heures et davantage) avec de l'eau tiède ou chaude. Utilisez à cette fin un récipient de remplissage approprié ! De ce fait, le barbecue fumoir est disponible plus rapidement, étant donné que le liquide ne doit plus être chauffé.

Contrôler le niveau d'eau après 3 à 4 heures et faire le cas échéant le remplissage d'appoint.

- Le contenu maximal du bac à eau est de 7 litres.

Attention !
Assurez-vous qu'aucune eau ne puisse s'égoutter sur les charbons chauds. La vapeur en résultant peut conduire à un tourbillonnement des cendres, ce qui peut occasionner des blessures graves à mortelles !

Le bac à eau peut également être inséré sans liquide ; de ce fait la graisse de l'aliment ne peut pas s'égoutter dans les braises et la température de cuisson est abaissée. Ceci peut être avantageux avant tout pour des mets qui nécessitent des températures élevées. La température est moins stable et doit être contrôlée **régulièrement**.

Méthode de cuisson : rôtissage – Grillades indirectes

Cette méthode est utilisée pour toutes les recettes avec un temps de cuisson dépassant 25 minutes, principalement pour les gros morceaux de viande à partir d'1 kg.
Préparez le barbecue fumoir conformément au point "Préparation du barbecue".

Attention !
Ce barbecue devient très chaud et devrait uniquement être touché pendant le fonctionnement avec des gants pour barbecue et uniquement aux endroits nécessaires pour la manipulation.

- Insérez la grille à charbon réversible avec la cavité vers le bas.
- Recouvrez-la avec des cubes allume-feux usuels selon DIN EN 1860-3 et allumez ceux-ci. N'utilisez cependant pas de liquides d'allumage à cette fin, tels qu'essence, alcool à brûler ou allume-feux liquides comparables.
- Dès que les cubes allume-feux brûlent, ceux-ci peuvent être recouverts selon les besoins avec env. 2 à 3 kg de briquettes pour barbecue.
- Laisser ensuite le charbon de bois s'embraser env. 30 à 45 minutes jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une couche de cendre blanche.
- Posez à présent le premier anneau de fumage avec la grille de cuisson et le bac à eau vide sur le foyer et veillez à orienter les fermetures d'anneau de façon à ce qu'elles soient positionnées au-dessus des pièces correspondantes.
- Posez les aliments à griller sur la première grille de cuisson.
- Posez à présent le deuxième anneau de fumage avec le couvercle et veillez à orienter les fermetures d'anneau de façon à ce qu'elles soient positionnées au-dessus des pièces correspondantes. Verrouillez les anneaux de fumage entre eux à l'aide des fermetures d'anneau latérales.
- Recouvrez également la deuxième grille de cuisson d'aliments à griller et fermez le couvercle.
- Ouvrez à présent le coulisseau d'aération au niveau du couverle.
- Vérifiez la température au niveau du couvercle et réglez-la éventuellement à l'aide du coulisseau d'aération inférieur (voir le point Système d'aération).
- Faites cuire les aliments conformément à la recette.

Conseil :
Monter le deuxième anneau de fumage uniquement si besoin, lorsque les deux niveaux de cuisson sont nécessaires. Si une seule grille est mise en œuvre, utiliser uniquement l'anneau de fumage supérieur avec le couvercle. Ainsi l'aliment à cuire est accessible plus confortablement et moins de chaleur est perdue.

Le comportement thermique du barbecue fumoir dépend de la température ambiante et de l'emplacement ; les temps de cuisson peuvent varier en conséquence.

Méthode de cuisson : grillades – Grillades directes

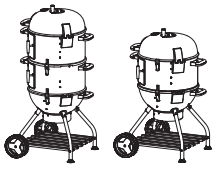
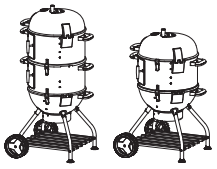
Cette méthode de cuisson classique convient pour toutes les grillades telles que saucisses, steaks, etc.

- Retirez le couvercle de l'anneau de fumage supérieur. Pour ce faire, retirez la goupille de l'axe de retenue de la charnière supérieure et retirez l'axe.
- Ouvrez les fermetures au niveau des anneaux de fumage.
- Retirez les deux anneaux de fumage et montez le couvercle directement sur le foyer. Insérez l'axe dans la charnière inférieure et bloquez l'axe au moyen de la goupille.
- Éliminez si nécessaire la cendre accumulée sur la partie inférieure du barbecue (seulement après l'extinction complète des charbons). Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler. Contrôlez si les orifices d'aération sont exempts d'encrassement.
- Ouvrez le coulisseau d'aération du foyer, avant d'allumer le feu.
- Insérez la grille à charbon réversible avec la cavité vers le bas.

- Recouvrez-la avec des cubes allume-feux usuels selon DIN EN 1860-3 et allumez ceux-ci. N'utilisez cependant pas de liquides d'allumage à cette fin, tels qu'essence, alcool à brûler ou allume-feux liquides comparables.
- Dès que les cubes allume-feux brûlent, ceux-ci peuvent être recouverts selon les besoins avec env. 2 à 3 kg de briquettes pour barbecue. Laisser ensuite le charbon de bois s'embraser env. 30 à 45 minutes jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une légère couche de cendre.
- Insérez maintenant une grille ; après un court temps de chauffage de 5 min, vous pouvez commencer les grillades.
- Faites cuire les aliments conformément à la recette.

Le bac à eau n'est pas nécessaire pour cette méthode de cuisson.

Variantes de montage du barbecue fumoir

Mode opératoire	Fumage	Rôtissage	Grillades
Montage			
Méthode de cuisson	Indirecte	Indirecte	Directe
Disposition des charbons			
Couvercle	✔	✔	✔
Bac	✔	✔	-

Entretien, nettoyage et rangement

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

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

Garantie

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

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

Grilles de cuisson et à charbon	2 ans
Boule du barbecue émaillée et couvercle (rouille ou dommages au niveau de l'émail en raison d'un défaut de fabrication)	10 ans
Toutes les autres pièces	2 ans

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

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

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

Des garanties justement impliquées de qualité marchande et de qualification sont limitées aux périodes de garantie expressément citées dans la présente garantie. Dans certaines circonscriptions judiciaires, de telles limitations concernant la durée de validité d'une garantie impliquée ne sont pas autorisées, cette limitation ne vous concerne donc peut-être pas.
RÖSLE exclut toute responsabilité concernant des dommages indirects ou des dommages consécutifs particuliers. Dans certaines circonscriptions judiciaires, une exclusion ou une limitation relative à des dommages collatéraux ou consécutifs n'est pas autorisée, si bien que le cas échéant cette limitation ou exclusion ne vous concerne pas.
Pour les dommages dus à l'application et à l'usage de produits RÖSLE sur d'autres produits en raison d'une utilisation ou d'un montage incorrects, ou par ex. d'une maladresse, aucune responsabilité ne sera prise.
RÖSLE n'autorise aucune personne ni aucune entreprise à endosser en son nom une quelconque obligation ou responsabilité relative à la vente, au montage, à l'utilisation, au démontage, à la reprise ou à l'emploi de ses produits. De telles représentations ne sont pas obligatoires pour RÖSLE.

Mise au rebut

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

Ne laissez pas l'emballage à la portée d'enfants.
Risque d'étouffement avec les films et les autres matériaux d'emballage.

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

Caractéristiques techniques

	Barbecue fumoir No. 1 F50-S
Equipement	
Niveaux de cuisson	2
Corbeille pour poissons	√
Crochets pour fumage	6
Couvercle, foyer, anneaux de fumage	En porcelaine émaillée
Charnière de couvercle en haut, en bas	√
Thermomètre de couvercle	√
Grille de cuisson, 2 pces	Chrome
Grille à charbon	Grille à charbon réversible
Zone de grillade	
Surface de grillade en cm^2	2 x 1 885
Diamètre de la grille de cuisson en cm	49
Bac à eau : capacité en litres :	7
Dimensions et poids	
Largeur en cm	69
Profondeur en cm	68
Hauteur en cm, avec couvercle ouvert	166
Hauteur en cm, avec couvercle fermé	136
Hauteur de la grille de cuisson 1 en cm	73
Hauteur de la grille de cuisson 2 en cm	100
Poids en kg, env.	27

Accessoires

Les accessoires suivants sont disponibles pour votre barbecue RÖSLE :

Vous trouverez d'autres accessoires pour barbecue sur le site Internet www.roesle-bbq.de

Accessoires

	25045	Housse pour barbecue fumoir No. 1 F 50-S
	25039	Cheminée d'allumage, acier inoxydable
	25036	Pince à charbon, 50 cm

	25031	Gants en cuir pour barbecue
	25025	Tablette
	25037	Bacs de cuisson en aluminium, 5 pces

Accessoires pour barbecue

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

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

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

	25081	Support pour pommes de terre
	25071	Corbeille pour poissons
	25074	Pierre à pizza, ronde 41 cm
	25075	Plaque de cuisson, ronde 40 cm

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE

Lees a.u.b. aandachtig en volledig de volgende instructies door **voordat u de Smoker in elkaar zeten gebruikt**. Bewaart u de handleiding alstublieft op een afgeschermde plek, zodat u de details van deze handleiding te allen tijde kunt nalezen. Alle aanwijzingen in deze bedieningshandleiding moeten onveranderd in acht genomen worden. Het apparaat wordt in deze handleiding als Smoker of barbecue aangeduid.

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

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

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

Reglementair gebruik:

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

VOORZICHTIG! BARBECUE ALTIJD UIT DE BUURT VAN KINDEREN HOUDEN!

BIJ GEBRUIK ALTIJD TOEZICHT HOUDEN OP DE BARBECUE!

Gebruik de RÖSLE Smoker uitsluitend zoals beschreven.

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

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

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

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

De montagehandleiding vindt u op het separate bijgevoegde blad. Lees a.u.b. de volgende instructies aandachtig en volledig door, voordat u de houtskoolbarbecue in elkaar zet en gebruikt. Bewaar a.u.b. de gebruikshandleiding op een veilige plek, zodat u de informatie over de bediening te allen tijde kunt nalezen. Uitsluitend buiten gebruiken.

Overige belangrijke gevareninstructies

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

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

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

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

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

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

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

  max. 3 kg houtskool of barbecue-briketten

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

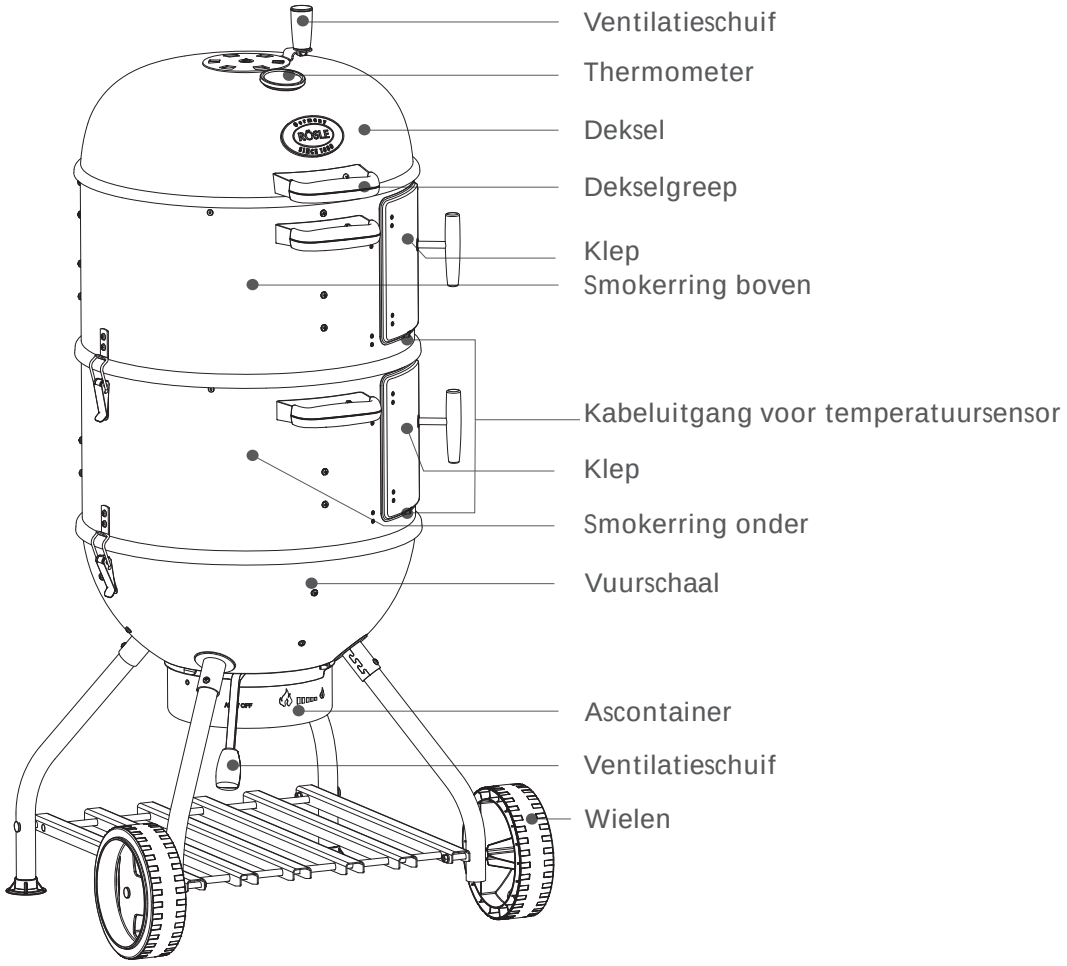
Geachte RÖSLE klant

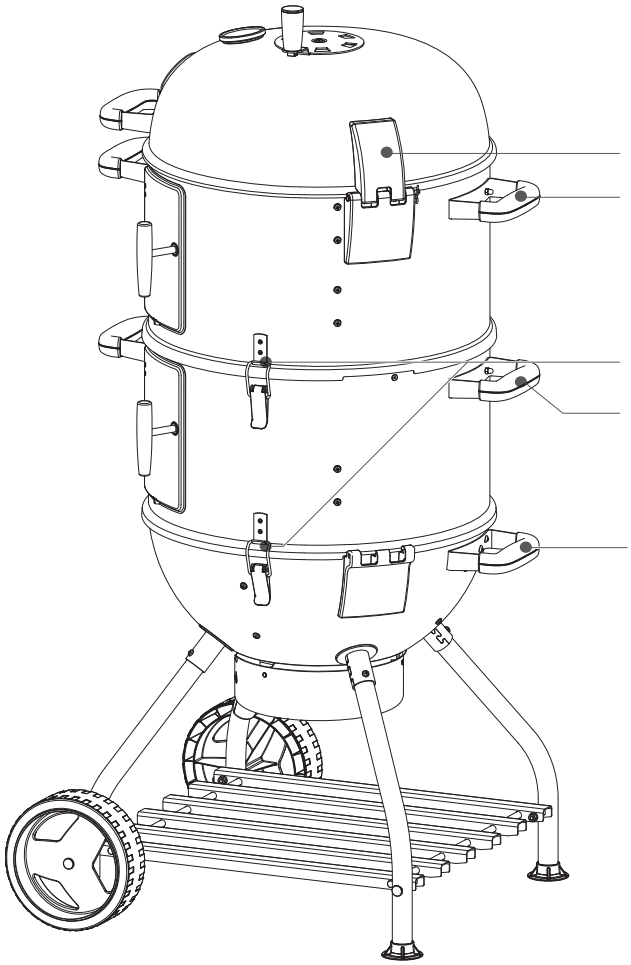
hartelijk dank, dat u heeft gekozen voor de hoogwaardige grill van RÖSLE. Een goede keuze. En een beslissing voor een duurzaam kwaliteitsproduct. Leest u alstublieft volgende productinformaties, richtlijnen voor optimaal gebruik en onderhoud evenals veiligheidsrichtlijnen, zodat u gedurende vele jaren plezier heeft. Deze Smoker wordt in deze handleiding doorgaans als barbecue aangeduid. De Smoker / barbecue is extreem veelzijdig: door demontage van beide Smokerringen kunt u van de Smoker een "normale" kogelbarbecue maken.

Alle voordelen op een rijtje:

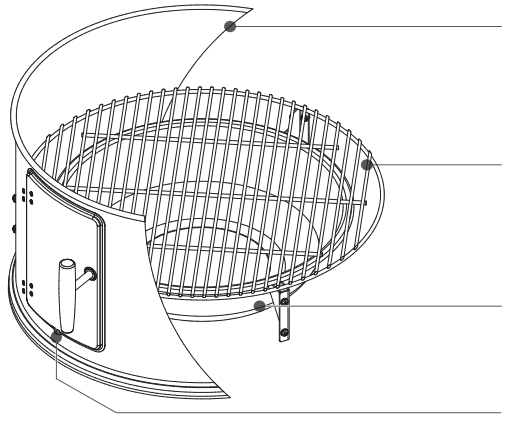
- Extreem groot barbecueoppervlak 2 x 1885 cm2
- 3 uitbouwstappen mogelijk
- Grote, goed afleesbare dekselthermometer, indicatie in °C en °F
- Praktisch dekselscharnier met 45° hoek
- Vishouder met 6 rookhaken, incl. 2 barbecueroosters
- Ergonomische werkhoogte, 73 cm en 110 cm
- Smokerringen zijn steeds met 2 grepen uitgerust
- Ringsluitingen zorgen voor een goede dichtheid van de Smoker
- Warmtebuffer door geïntegreerde 7 l waterreservoir
- Smoker van hoogwaardig staal, volledig geëmailleerd
- Ventilatie-opening met nauwkeurige instelling van de temperatuur in de bereidingsruimte
- Asopvangbak
- Grote wielen, voor veilig, moeiteloos transport

De RÖSLE-Smoker in detail

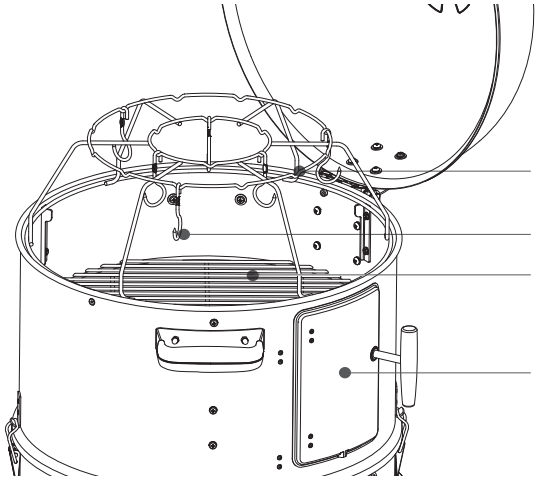




Dekselscharnier
Greep Smokerring boven
Ringsluiting smokerring / vuurschaal
Greep smokerring onder
Transportgreep



Smokerring onder
Barbecuerooster onder
Waterschaal
Kabeluitgang voor temperatuursensor



Vishouder
Rookhaken
Barbecuerooster boven
Flap boven

Ingebruikname voor het barbecueën

Gebruik deze barbecue uitsluitend op een afstand van minimaal 1,5 m tot brandbaar en hittegevoelig materiaal. Plaats de RÖSLE-barbecue op een rechte en stabiele ondergrond. Let er voor het ontsteken van de houtskool op dat de asopvangbak correct is geplaatst en dat alle ventilatie-openingen zijn geopend.

LET OP! Bij het plaatsen van de waterschaal condenseert het water op het deksel en kan daar afdruppen, daardoor kunnen vlekken ontstaan op houten- of terrasvloeren. Plaats daarom de Smoker op het gras of een geschikte ondergrond.

Wij adviseren voor het aansteken in plaats van aanmaakvloeistof gangbare barbecue-aanmaakblokjes (conform EN 1860-3) te gebruiken. Om een hoge en constante hitte te realiseren, adviseren wij het gebruik van RÖSLE barbecuebriketten, welke in de handel onder de artikelnummers 25155 en 25156 beschikbaar zijn.

Tip:

Het beste kunt u voor het aansteken van de houtskoolbriketten een brikettenstarter gebruiken (verkrijgbaar bij de vakhandel onder artikelnummer 25039). Zo kan het gloeiende houtskool gelijkmatig en snel ontstoken worden. Vul de brikettenstarter met de juiste hoeveelheid houtskool, en plaats op het omkeer houtskoolrooster enkele aanmaakblokjes en steek deze aan.Zet nu de brikettenstarter bovenop de brandende aanmaakblokjes.

LET OP! De maximale vulhoeveelheid bedraagt **3 kg houtskool of barbecuebriketten**.

Eenvoudige stappen tot professioneel barbecueën

- Lees het recept door en zoek de instructies voor het configureren van de barbecue. Met de RÖSLE-barbecue kunt u verschillende bereidingsmethoden gebruiken: als Smoker voor langzaam voorzichtig garen, direct- of indirect barbecueën. Op de volgende pagina's vindt u de specifieke aanwijzingen.
- Probeer niet om tijd te besparen door producten te vroeg op de barbecue te leggen, wanneer deze nog niet juiste bereidingstemperatuur bereikt heeft.
- Gebruik een spatel of barbecuetang, maar geen vork. Door het insteken van een vork ontsnapt er braadvocht en daarmee aroma, waardoor het te barbecueën product uitdroogt.
- Controleer of het te bereiden product op de barbecue past, voordat u het deksel sluit. Een afstand van ca. 2 cm tussen de afzonderlijke gerechten is ideaal.
- Open het deksel niet steeds om naar het te bereiden product te kijken. Bij elke keer optillen van het deksel gaat warmte verloren, d.w.z. het duurt langer voordat het eten op tafel komt.
- Draai het te bereiden product slechts éénmaal om, wanneer het recept niet anders aangeeft.
- Druk etenswaren, als bijv. een burger nooit plat. Daardoor wordt het vleessap er uit geperst en het te bereiden product droogt uit.
- Niet tegelijkertijd vlees en vis roken! De smaken worden onderling beïnvloed - en leidt tot een minder goed resultaat.

Garen met de RÖSLE-Smoker

Voorbereiden van de Smokers

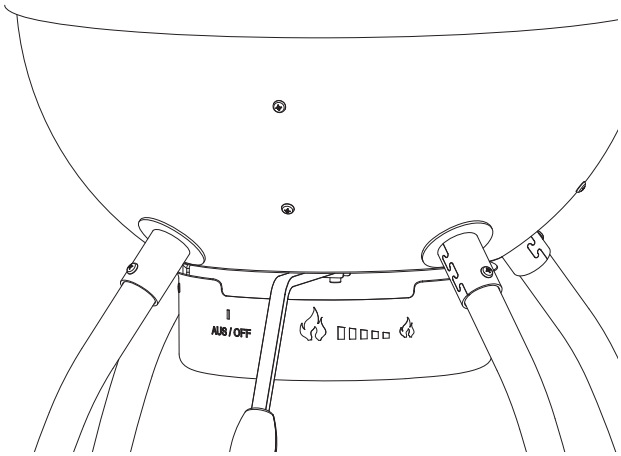
- Open de ringsluitingen op de Smokerringen en neem beide Smokerringen incl. deksel van de vuurschaal.
- Verwijder indien nodig opgehoopte as uit het onderste deel van de barbecue (alleen na volledig doven van de houtskool). Houtskool heeft voor het branden zuurstof nodig. Controleer of de ventilatie-openingen niet door verontreinigingen worden geblokkeerd.
- Open de ventilatieschuif van de vuurschaal, voordat u het vuur aansteekt.

Inbranden

- Plaats het omkeer-houtskoolrooster met de verdieping naar onderen in de barbecue.
- Plaats de barbecue aanmaakblokjes onder de barbecuebriketten (ca. 2 kg) en steek deze aan. (Gebruik uitsluitend aanmaakblokjes conform DIN EN 1860-3!)
- Verhit de compleet gemonteerde barbecue tot 200 °C. Het beste kunt u regelmatig stukken hardhout of houtspanen op de gloeiende houtskool leggen. Dit geeft genoeg rook, welke samen met het vet een patina vormt, die steeds dikker wordt. Deze beschermt de barbecue tegen omgevingsinvloeden en draagt bij aan de aromavorming.
- Houd de temperatuur gedurende ca. 2 uur op 200 °C.
- Laat voor het inbranden het deksel gesloten.

Ventilatiesysteem

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



- Voor de bediening van de bovenste ventilatie, schuift u de ventilatieschuif in de gewenste positie. Draag daarbij altijd barbecuehandschoenen!
- Bij de onderste ventilatie schuift u de hendel op „UIT / OFF“, hoog, middel of laag (herkenbaar aan de vlamsymbolen).
- Om goed te branden en de gewenste temperatuur te genereren, heeft de houtskool een speciaal afgestemde luchttoevoer nodig. Wanneer u de houtskool wilt ontsteken, zet dan de hendel van de onderste ventilatie op „hoog“ en open het deksel volledig. Zo komt er voldoende lucht in de barbecue om de houtskool snel te laten ontsteken.

De bereikte barbecuetemperatuur hangt af van verschillende factoren, zoals bijv. van de luchttoevoer, kwaliteit en hoeveelheid van de houtskool en de omgevingstemperatuur.

Al naar gelang de gebruikt barbecuetechniek heeft u een hogere of lagere temperatuur nodig in de barbecue. En grotere luchttoevoer zal een verhoogde temperatuur tot gevolg hebben, minder luchttoevoer maakt het barbecueën met een lagere temperatuur mogelijk.

- Om de temperatuur te verhogen, zet u de onderste ventilatie op „hoog“ en opent u de bovenste ventilatie volledig. Om een lagere temperatuur te realiseren, zet u de onderste ventilatie op„laag“ en opent u de bovenste ventilatie slechts deels.
- Wanneer u uw barbecue gebruikt, zult u in de loop van de tijd er achter komen welke ventilatie-instelling voor uw barbecuetechniek en het te bereiden product het beste geschikt is.
- Om het vuur te doven, sluit u de onderste en bovenste ventilatie-openingen geheel.

Verwijderen van de asopvangbak

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

- Let er bij het verwijderen van de aslade uit de barbecue op dat de houtskool is afgekoeld en volledig is gedoofd.
- Het verwijderen is het makkelijkst via de achterkant (onder de transportgreep).
- De aslade nu optillen en tegen de wijzers van de klok in draaien, nu kan deze naar onderen worden verwijderd.
- De afgekoelde as bij het restafval afvoeren.
- De lege asla nu weer in omgekeerde volgorde terugplaatsen.
- Let er daarbij op dat de houders aan alle kanten weer goed zijn geplaatst.

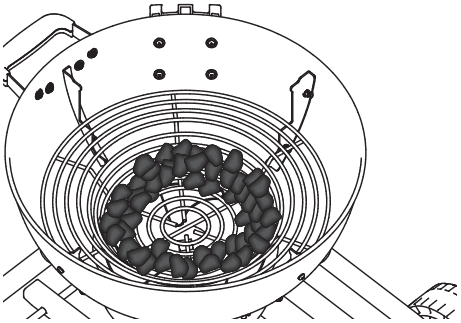
Bereidingsmethode roken

Bereid de Smoker overeenkomstig het punt "Voorbereiden van de Smoker" voor.

LET OP!

Deze grill wordt zeer heet en moet tijdens bedrijf alleen met barbecuewanten en uitsluitend op de voor de bediening benodigde plaatsen worden aangeraakt.

- Plaats het omkeer-houtskoolrooster met de verdieping naar onderen in de barbecue.
- Leg nu een ring van koude briketten (van 0,5 – 2,5 kg, komt overeen met 1 – 6 uur bereidingstijd) in de uitsparing van het houtskoolrooster en laat in het midden een nest met een diameter van ca. 15 cm vrij.
- Ontsteek nu ca. 0,5 kg briketten in een brikettenstarter en breng deze aan het gloeien. Wanneer deze met een lichte aslaag zijn overtrokken, dan kunnen de gloeiende briketten voorzichtig in het vrije gebied van de koude houtskool geschud worden. Let er op dat de hete stukken houtskool goed contact maken met de koude houtskool.De gloeiende briketten zullen nu langzaam ook de koude houtskool aan het gloeien brengen, zo bereikt men een langere brandduur en wordt de temperatuur niet te hoog. Laat de houtskool nog ca. 5 minuten rusten, voordat u met de volgende stap verder gaat.
- Leg de rookspanen in de rookbox of rookhout op de gloeiende houtskool (zie punt rookspanen / rookhout).
- Plaats nu de eerste Smokerring en de lege waterschaal op de vuurschaal en let op de richting van de ringsluitingen, dat deze over de tegenstukken zijn gepositioneerd.
- Vul nu de waterschaal met ca. 7 liter warm water (evtl. m.b.v. een gietkan) en plaats het te bereiden product.
- Plaats nu de tweede Smokerring met het deksel en let op de oriëntatie van de ringsluitingen, dat deze over de tegenstukken gepositioneerd zijn. Borg de Smokerringen door de ringsluitingen aan de zijkant met elkaar.
- Voorzie nu ook het tweede rooster met te bereiden product en sluit het deksel
- Open nu eventueel de ventilatieschuif in het deksel.
- Let op de temperatuur op het deksel en regel eventueel de temperatuur met de onderste ventilatieschuif overeenkomstig na (zie het punt ventilatiesysteem).
- Bereid nu het te bereiden product overeenkomstig het recept.



Bij bereidingstijden langer dan 3 uur moet de ventilatieschuif elke 3 uur meerdere malen heen en weer worden geschoven, om asafzettingen te verwijderen. Daardoor komt er bij de gloeiende houtskool weer zuurstof en wordt het garingsproces niet onderbroken. Bij bereidingstijden van meer dan 6 uur moet eventueel nieuwe briketten worden toegevoegd. Al naar gelang de toestand van de gloeiende houtskool is het ook nodig gloeiende houtskoolbriketten met een tang er bij te doen.

Tip:

Voor het bereiden van grote stukken vlees is altijd het gebruik van een kerntemperatuurmeter aan te raden, die het gaarpunt binnenin kan meten.

Rokerspanen / Rookhout (Optioneel, indien gewenst)

Voor een extra rookaroma kunt u natuurlijke rookspanen of verse kruiden zoals rozemarijn, thijm- of laurierbladen bij het gloeiende materiaal doen. Gebruik daarvoor een rookbox en doe de toevoegingen daar in. Daardoor wordt voorkomen dat deze beginnen te branden en er zich dan geen rook vormt. Leg direct voor het begin van het barbecueën de box direct op de gloeiende briketten.

Er zijn twee mogelijkheden:

- Hele stukken rookhout, deze worden direct op de gloeiende houtskool gelegd.
- Speciale rookspanen, die in een rookbox op de gloeiende houtskool worden gelegd. Daardoor ontstaat een zeer gelijkmatige rookontwikkeling en de intensiteit kan via de hoeveelheid rookspanen geregeld worden. De RÖSLE rookbox en rookspanen zijn eveneens in de handel verkrijgbaar.

Wanneer u een sterkere rooksmaak wenst, dan kunt u direct extra rookhout toevoegen.
De rooksmaak wordt **slechts** aan het begin in rauwe toestand van het te bereiden product opgenomen. Bij het verdere bereiden heeft de rook geen extra invloed meer op de smaak.

Vishouder / Rookhaken

De vishouder heeft als functie, vis hangend voor het roken vast te houden. Daardoor kunnen tot wel 18 vissen tegelijkertijd worden bereid.
De vissen moeten volgens recept voor het heet roken worden geplaatst en daarna in de rook worden gegaard. Daarvoor moet de punt van de haak 2 cm onder de kop op de rugwervel, van de buikholte naar buiten doorgestoken worden. De haak wordt met het andere uiteinde dan aan de vishouder ingehangen. Per vis is slechts één haak nodig.

Extra rookhaken zijn in de handel in een setje van zes stuks verkrijgbaar onder artikelnr. 25928.

Functie waterschaal

De waterschaal fungeert als buffer tussen de gloeiende houtskool en het te bereiden product. Het water in de schaal regelt de temperatuur in de Smoker, het absorbeert en slaat de hitte op, en geeft deze langzaam weer af aan het te bereiden product. Het water kan nog met kruiden, specerijen, bier of wijn gearomatiseerd worden. Dit genereert verdere smaaknuances bij het te bereiden product en maakt dit nog smakelijker.

- Vul de waterschaal indien gewenst (bij langere bereidingstijden, bijv. vanaf 2 uur en meer) met warm of heet water. Gebruik daarvoor een geschikt reservoir! Daardoor is de Smoker sneller gereed voor bedrijf omdat de vloeistof niet meer eerst verhit hoeft te worden.

Na 3 – 4 uur moet het waterpeil worden gecontroleerd, indien nodig bijvullen.

- De maximale inhoud van de waterschaal bedraagt 7 liter.

LET OP!
Let er op dat er geen water op de hete houtskool kan druppelen. De stoom die daardoor ontstaat kan leiden tot opwervelende as. Dit kan leiden tot zwaar of ernstig letsel!

De waterschaal kan ook zonder vloeistof worden ingezet, daardoor kan het sap van het te bereiden product niet op de gloeiende houtskool druppelen en wordt de bereidingstemperatuur gereduceerd. Vooral bij gerechten die hogere temperaturen vereisen kan dit handig zijn. De temperatuur is minder stabiel en moet **regelmatig** gecontroleerd worden.

Gaarmethode braden – indirect barbecueën

Deze gaarmethode wordt gebruikt bij alle recepten waarbij een bereidingstijd van 25 minuten wordt overschreden, vooral bij grote stukken vlees vanaf 1 kg.
Bereid de Smoker overeenkomstig het punt "Voorbereiden van de barbecue" voor.

LET OP!
Deze grill wordt zeer heet en moet tijdens bedrijf alleen met barbecuewanten en uitsluitend op de voor de bediening benodigde plaatsen worden aangeraakt.

- Plaats het omkeer-houtskoolrooster met de verdieping naar onderen in de barbecue.
- Vul het met gewone aanmaakblokjes conform DIN EN 1860-3 en steek deze aan. Gebruik daarvoor echter geen vloeistoffen zoals benzine, spiritus of vergelijkbare vloeibare aanmaakmiddelen.
- Zodra de aanmaakblokjes branden, kunnen deze naar behoefte worden afgedekt met ca. 2 – 3 kg barbecuebriketten.
- Laat de barbecuehoutskool dan ca. 30 – 45 minuten doorgloeien, totdat deze is overtrokken met een witte aslaag.
- Plaats nu de eerste Smokerring en de lege waterschaal op de vuurschaal en let op de richting van de ringsluitingen, dat deze over de tegenstukken zijn gepositioneerd.
- Plaats het te bereiden product op het eerste barbecuerooster.
- Plaats nu de tweede Smokerring met het deksel en let op de oriëntatie van de ringsluitingen, dat deze over de tegenstukken gepositioneerd zijn. Borg de Smokerringen door de ringsluitingen aan de zijkant met elkaar.
- Voorzie nu ook het tweede rooster met te bereiden product en sluit het deksel
- Open nu eventueel de ventilatieschuif in het deksel.
- Let op de temperatuur op het deksel en regel eventueel de temperatuur met de onderste ventilatieschuif overeenkomstig na (zie het punt ventilatiesysteem).
- Bereid nu het te bereiden product overeenkomstig het recept.

Tip:
De tweede Smokerring nu indien nodig plaatsen, wanneer beide bereidingsniveaus nodig zijn. Wanneer slechts één barbecuerooster wordt gebruikt, alleen de bovenste Smokerring met deksel gebruiken. Zo komt u makkelijker bij het te bereiden product en gaat er niet zoveel warmte verloren.

Het temperatuurgedrag van de Smoker hangt af van de omgevingstemperatuur en de locatie, de bereidingstijden kunnen overeenkomstig wijzigen.

Bereidingsmethode barbecueën – Direct barbecueën

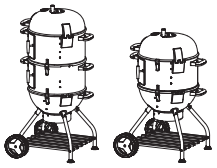
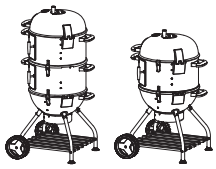
Deze klassieke bereidingsmethode is bedoeld voor alles wat kort gebraden moet worden zoals worstjes, steaks, etc.

- Verwijder het deksel van de bovenste Smokerring. Trek daarvoor de splitpen uit de borgpen van het bovenste scharnier en verwijder de pen.
- Open de ringsluitingen op de Smokerringen
- Verwijder de beide Smokerringen en plaats het deksel direct op de vuurschaal. Steek de pen in het onderste scharnier en borg de pen met de splitpen.
- Verwijder indien nodig opgehoopte as uit het onderste deel van de barbecue (alleen na volledig doven van de houtskool). Houtskool heeft voor het branden zuurstof nodig. Controleer of de ventilatie-openingen niet door verontreinigingen worden geblokkeerd.
- Open de ventilatieschuif van de vuurschaal, voordat u het vuur aansteekt.
- Plaats het omkeer-houtskoolrooster met de verdieping naar onderen in de barbecue.

- Vul het met gewone aanmaakblokjes conform DIN EN 1860-3 en steek deze aan. Gebruik daarvoor echter geen vloeistoffen zoals benzine, spiritus of vergelijkbare vloeibare aanmaakmiddelen.
- Zodra de aanmaakblokjes branden, kunnen deze naar behoefte worden afgedekt met ca. 2 – 3 kg barbecuebriketten. Laat de houtskool dan ca. 30 – 45 minuten doorgloeien, totdat deze met een lichte aslaag is overtrokken.
- Plaats nu een barbecuerooster en na een korte opwarmtijd van 5 min kunt u beginnen met barbecueën.
- Bereid nu het te bereiden product overeenkomstig het recept.

De waterschaal is voor deze bereidingsmethode niet nodig.

Opbouwvarianten Smoker

Gebruiksmodus	Roken	Braden	Barbecueën
Opbouw			
Barbecuemethode	Indirect	Indirect	Direct
Rangschikking houtskoolbriketten			
Deksel	✔	✔	✔
Schaal	✔	✔	-

Onderhoud, reiniging en opslag

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

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

Garantie

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

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

Barbecue- en houtskoolrooster	2 jaar
Geëmailleerde barbecuekogel en deksel (bij doorroesten of emailleschade door fabricagefouten)	10 jaar
Alle overige delen	2 jaar

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

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

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

Toepasselijke impliciete garanties van verkoopbaarheid of geschiktheid zijn tot de in deze uitdrukkelijk beperkte garantie genoemde garantietijden beperkt. In menige rechtsgebieden zijn deze beperkingen betreffende de geldigheidsduur van een impliciete garantie niet toelaatbaar, zo dat deze beperking in dat geval voor u niet van toepassing is.
RÖSLE aanvaardt geen aansprakelijkheid voor welke bijzondere-, indirecte- of gevolgschade dan ook. In menige rechtsgebieden is een uitsluiting of beperking betreffende begeleidende of gevolgschades niet toelaatbaar, zo dat deze beperking of deze uitsluiting in dat geval voor u niet van toepassing is.
Voor schades, die door de inzet en gebruik van RÖSLE-producten aan andere vreemde producten wegens ondeskundige bediening, montage of bijv. door een ongeluk ontstaan, kan geen aansprakelijkheid worden geaccepteerd.
RÖSLE machtigt geen personen of bedrijven, in zijn naam welke verplichtingen of aansprakelijkheid in verband met verkoop, inbouw, gebruik, demontage dan ook, om teruggave dan wel het vervangen zijn producten over te nemen. Dergelijke voorstellingen van zaken zijn voor RÖSLE niet verplichtend.

Afvoer

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

Verpakking en de onderdelen ervan niet aan kinderen geven.
Verstikkingsgevaar door foliën en andere verpakkingsmaterialen.

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

Technische gegevens

	Smoker Nr. 1 F50-S
Uitrusting	
Bereidingsniveaus	2
Vishouder	√
Rookhaken	6
Deksel, vuurschaal, Smokerringen	Met porselein geëmailleerd
Dekselscharnier boven, onder	√
Dekselthermometer	√
Barbecuerooster, 2 st.	Chroom
Houtskoolrooster	Omkeer-houtskoolrooster
Barbecuezone	
Barbecue-oppervlak in cm^2	2 x 1885
Diameter barbecuerooster in cm	49
Waterschaal: capaciteit in liter:	7
Afmetingen & gewicht	
Breedte in cm	69
Diepte in cm	68
Hoogte in cm bij geopend deksel	166
Hoogte in cm bij gesloten deksel	136
Hoogte van het barbecuerooster 1 in cm	73
Hoogte van het barbecuerooster 2 in cm	100
Gewicht in kg, ca.	27

Toebehoren

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

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

Toebehoren

	25045	Afdekkap Smoker Nr. 1 F 50-S
	25039	Brikettenstarter, RVS
	25036	Houtskooltang, 50 cm

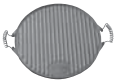
	25031	Barbecuehandschoenen leer
	25025	Legplankje
	25037	Barbecueschalen, aluminium, 5 st.

Barbecue-accessoires

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

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

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

	25081	Aardappelhouder
	25071	Vishouder
	25074	Pizzasteen rond 41 cm
	25075	Barbecueplaat, rond 40 cm

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Læs venligst alle følgende anvisninger grundigt, **inden du monterer og bruger smokeren**. Opbevar betjeningsvejledningen på et sikkert sted, så det altid er muligt på et senere tidspunkt at finde oplysningerne om betjeningen af grillen igen. Alle anvisningerne i denne betjeningsvejledning skal overholdes uden ændringer. Dette apparat betegnes i denne vejledning som smoker eller grill.

Pas på – fare! Når dette tegn vises ved anvisningerne i betjeningsvejledningen, skal der udvises særlig omhu.

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

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

Anvendelse i henhold til formål:

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

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

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

Brug kun RÖSLE-smokeren iht. anvisningerne.

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

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

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

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

Montagevejledningen findes i et separat bilag. Læs venligst følgende anvisninger opmærksomt og fuldstændigt igennem, inden du samler og bruger trækulsgrillen. Opbevar betjeningsvejledningen på et sikkert sted, så det altid er muligt på et senere tidspunkt at finde oplysningerne om betjeningen af grillen igen. Må kun bruges udendørs.

Andre vigtige fareanvisninger

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

PAS PÅ! Denne grill bliver meget varm og må ikke bevæges, når den er i brug.

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

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

Brug aldrig grillen under brændbare tage, halvtage osv.

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

- Forsøg aldrig at teste, om grill- eller kulristen, asken, trækullet eller grillen er varm nok, ved at røre ved det.
- Hæld ikke vand på grillen for at slukke stikflammer eller gløder. Ved at bruge vand til slukning kan den porcelænsemaljerede overflade blive beskadiget. Luk i stedet det nederste spjæld så meget som nødvendigt, og luk låget.
- Sluk kullet efter madtilberedningen ved at lukke alle ventilationsåbningerne og ved at lukke låget.
- Brug altid grillhandsker, når der tilberedes mad på grillen, når ventilationsåbningerne justeres, når der lægges mere trækul på grillen, og når termometeret og låget håndteres. Anvend grillredskaber med lange, varmebestandige håndtag.
- Bortskaf aldrig varm aske eller glødende briketter. Det er brandfarligt. Bortskaf først aske og kulrester med husholdningsaffaldet, når de er fuldstændig slukkede og afkølede.
- Asken må **aldrig** støvsuges op!
- Der må ikke befinde sig brændbare gasser eller væsker (f.eks. brændstof, alkohol, osv.) eller andre brændbare materialer i området, hvor grillen er opstillet.
- Læs altid den vedlagte brugsanvisning til grillen, inden grillkullene tændes ved hjælp af en elektrisk optændingshjælp.
- Sørg for, at elektriske ledninger ikke ligger i nærheden af grillens varme flader eller på steder, hvor der går med mange mennesker.
- Indtagelse af alkohol og/eller håndkøbs- eller receptpligtige medikamenter kan reducere brugerens evne til at montere grillen korrekt og til at betjene den sikkert.
- Denne grill er **ikke** beregnet til at blive anvendt at personer (inklusive børn) med begrænsninger i fysiske, sensoriske eller åndelige evner eller af personer med manglende erfaring og/eller viden, med mindre disse personer er under opsyn af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed, eller de er blevet instrueret i anvendelsen af grillen af en ansvarlig person.
- RÖSLE-grillen er ikke beregnet til montage i eller på autocampere, campingvogne og/eller både.
- Beklæd aldrig grillkammeret med aluminiumsfolie. Det vil kunne medføre, at fedtet ikke kan løbe af, samler sig på folien og begynder at brænde.
- **PAS PÅ!** Hvis grillkammeret belægges med aluminiumsfolie, bliver luftcirkulationen forhindret. Brug i stedet ved den indirekte metode dryppeskåle under grillen, der opfanger kødsaften.
- Brug ikke skarpe eller spidse genstande for at rense grillristene eller for at fjerne asken. Overfladen kan i så fald blive beskadiget.
- Der må ikke bruges aggressive rengøringsmidler til grillristen eller grillen. Overfladerne kan i så fald blive beskadiget.
- Flyt ikke grillen henover større niveauspring/trappetrin eller henover ujævnt underlag.
- Grillen skal rengøres grundigt med jævne mellemrum.
- For at beskytte grillmaden og selve grillen må temperaturen ikke overstige 350 °C (662°F). For høje temperaturer kan deformere grillens dele.
- PAS PÅ! Der må maksimalt påfyldes:
  3 kg trækul eller grillbriketter

Biprodukter (kemiske/giftige), der kan opstå under grilningen, især ved forkert håndtering eller anvendelse af uegnet optændingshjælp, kan medføre helbredsskader. Disse biprodukter kan medføre kræft, problemer under svangerskabet og andre følgeskader.

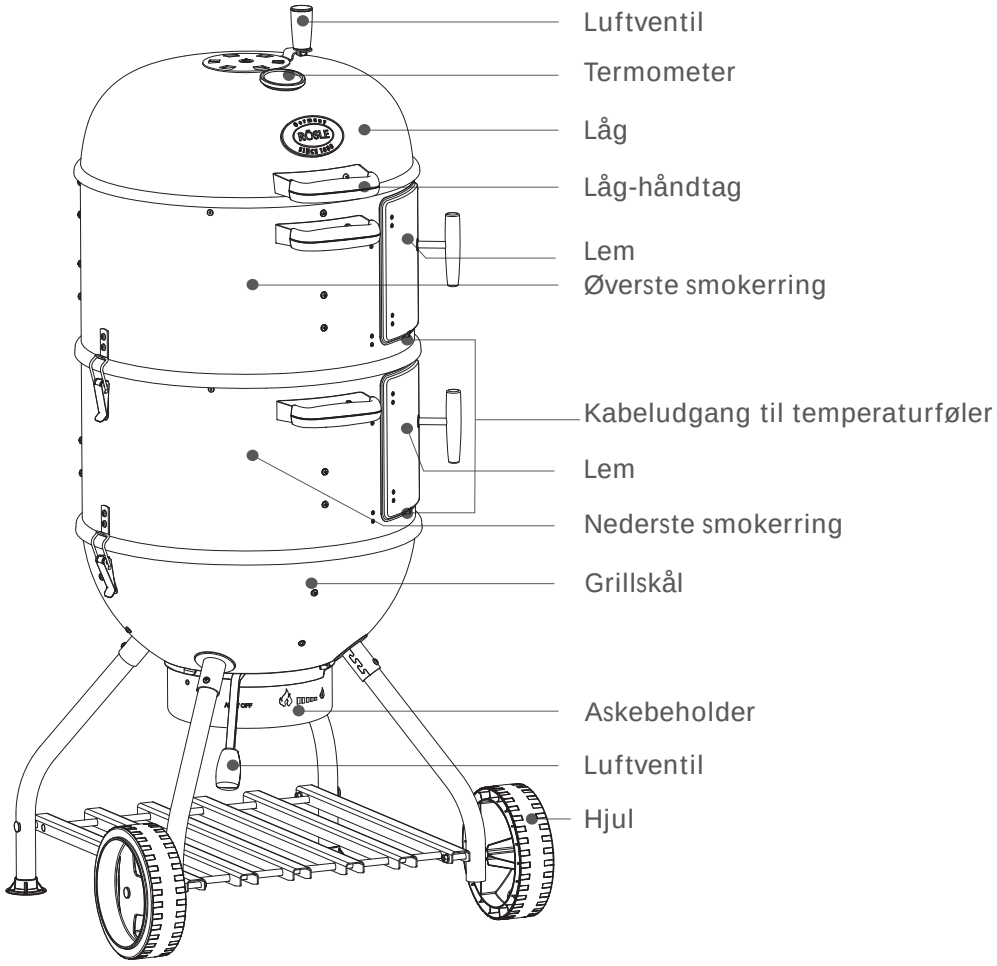
Kære RÖSLE-kunde!

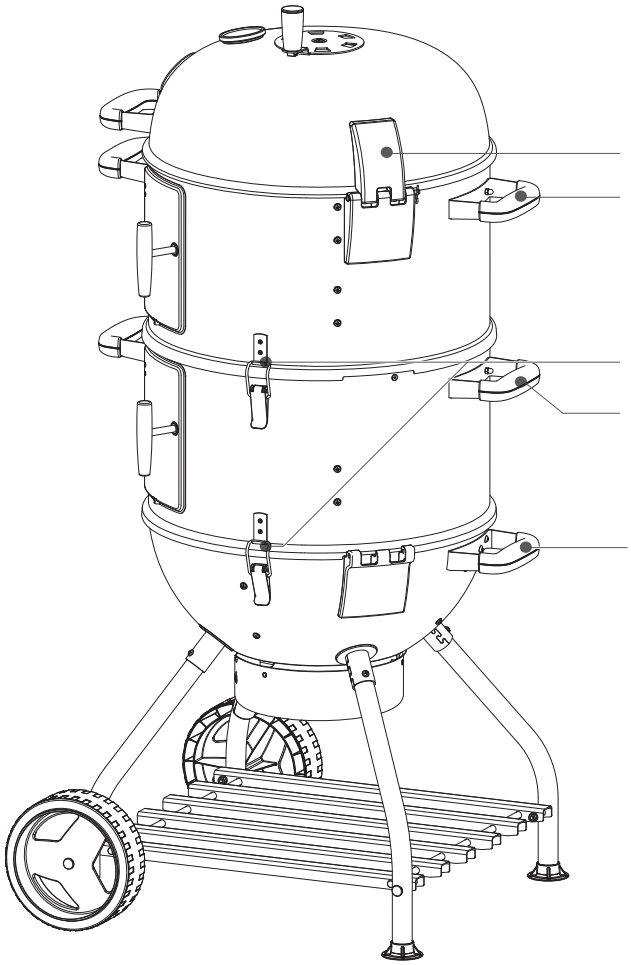
Tak fordi du købte en RÖSLE-grill. Du har købt et produkt af meget høj kvalitet. Tillykke med det. Det er et godt valg! Du har anskaffet et ægte kvalitetsprodukt med lang levetid. For at du kan få glæde af grillen i mange år fremover, anbefaler vi, at du læser følgende produktoplysninger, anvisninger om optimal anvendelse og pleje af grillen samt sikkerhedsanvisningerne.
Denne smoker betegnes i den foreliggende vejledning hovedsageligt som grill. Smokeren/grillen er ekstremt alsidig: Ved at afmontere de to smokerringe kan du bygge smokeren om til en "normal" kuglegrill.

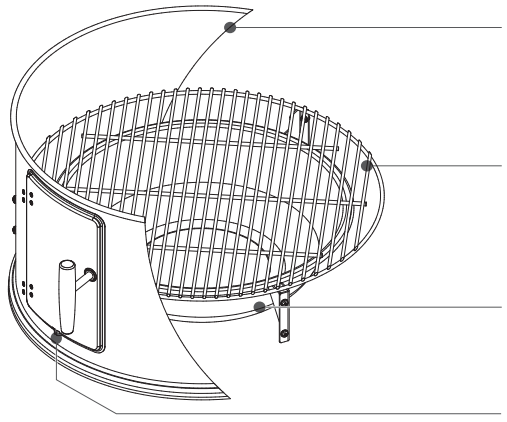
Alle fordele i overblik:

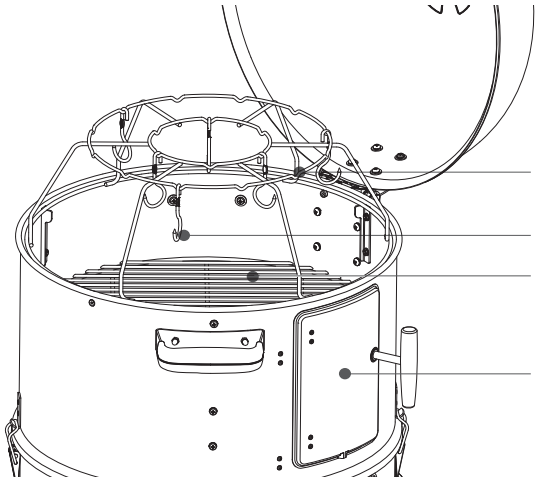
- Ekstremt stor grillflade 2 x 1885 cm2
- Mulighed for tre opbygningstrin
- Stort, godt aflæseligt termometer i låget med visning i °C og °F
- Praktisk hængsling af låget i 45° vinkel
- Fiskeholder med 6 røgekroge inkl. 2 grillriste
- Ergonomisk arbejdshøjde, 73 cm og 110 cm
- Smokerringe med 2 greb hver
- Ringenes låse sikrer, at smokeren slutter tæt
- Varmelager i form af integreret 7 l vandbeholder
- Smoker af kvalitetsstål, komplet porcelænsemaljeret
- Ventilationsåbning med præcis indstilling af temperaturen i røgerummet
- Askebeholder
- Store hjul til sikker og ubesværet flytning

RÖSLE-smokeren i detaljer




Låg-hængsel
Greb til øverste smokerring
Ringlås til smokerring/grillskål
Greb til nederste smokerring
Transportgreb


Nederste smokerring
Nederste grillrist
Vandskål
Kabeludgang til temperaturføler


Fiskeholder
Røgekrog
Øverste grillrist
Øverste spjæld

Klargøring inden grilning

Brug kun denne grill, når den befinder sig mindst 1,5 m fra brændbart og varmefølsomt materiale. Sæt RÖSLE-grillen på et jævnt og stabilt underlag. Inden kullene tændes, skal askebeholderen være korrekt isat, og alle luftventilerne skal være åbne.

Bemærk! Ved brug af vandskålen kondenserer vandet på låget, hvorfra det kan dryppe ned og danne pletter på træ- eller terrassegulve. Stil derfor smokeren på græsplænen eller et andet egnet underlag.

Vi anbefaler, at man bruger almindelige tændblokke (iht. EN 1860-3) i stedet for tændvæske til at tænde kullene. For at opnå høj og konstant varme, anbefaler vi RÖSLE-grillbriketter, der fås i handelen under artikel-nr. 25155 og 25156.

Tip:
Det er bedst at antænde grillbriketterne med en grillstarter (fås i handelen med art.-nr. 25039). Ved brug af den breder gløderne sig hurtigere og mere jævnt. Fyld en passende mængde kul i grillstarteren, og læg nogle tændblokke på vende-kulristen, og tænd dem. Placer derefter grillstarteren over de brændende tændblokke.

Pas på! Der må maksimalt påfyldes **3 kg trækul eller grillbriketter**.

Enkle tips for vellykket grilning

- Læs madopskriften, og vær særlig opmærksom på anvisninger, der vedrører opsætningen af grillen. Med RÖSLE-grillen har man flere forskellige tilberedningsmuligheder til rådighed: som smoker til langsom, skånsom tilberedning, direkte eller indirekte grilning. På de næste sider følger detaljerede anvisninger.
- Forsøg ikke at spare tid ved at lægge maden for tidligt på grillen, inden den har opnået den korrekte grilltemperatur.
- Anvend en grill-paletkniv eller en grilltang, men ingen gaffel. Huller fra en gaffel får stegesaften og dermed aromaen til at løbe ud af kødet, så det bliver tørt.
- Kontrollér, at der er plads nok til maden på grillen, inden låget lukkes. Den ideelle afstand mellem de enkelte stykker mad er 2 cm.
- Luk ikke hele tiden låget op for at se til maden. Hver gang man åbner låget, forsvinder noget af varmen og det betyder, at det varer længere, før maden kommer på bordet.
- Vend kun grillmaden én gang, hvis der ikke står andet i opskriften.
- Tryk aldrig mad, som f.eks. en burger, helt flad. Det presser kødsaften ud og, kødet bliver tørt.
- Ryg ikke kød og fisk samtidigt! Resultat bliver ikke godt, idet de forskellige madvarer vil få smag af hinanden.

Madtilberedning med RÖSLE-smokeren

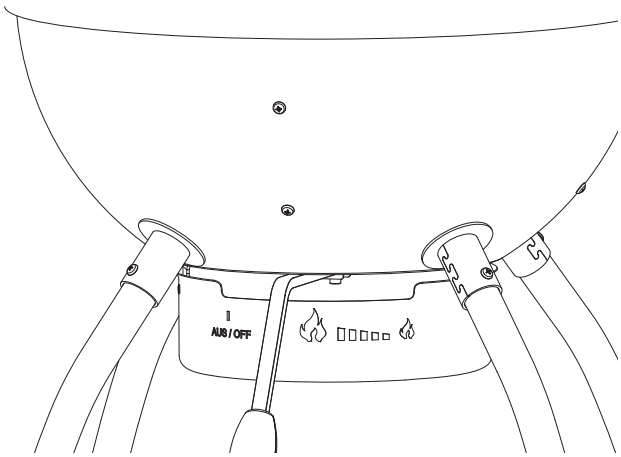
Forberedelse af smokeren

- Åbn låsene på smokerringene, og fjern de to smokerringe og låget fra grillskålen.
- Fjern ved behov asken, der har samlet sig i bunden af grillen (kun når kullene er helt slukkede). Grillkul skal have ilt for at brænde. Kontroller, at ventilationsåbningerne er fri for snavs.
- Åbn alle luftventilerne i grillskålen, før du tænder op.

Indbrænding

- Sæt vende-kulristen ind med fordybningen nedad.
- Læg tændblokke under grillbriketterne (ca. 2 kg), og tænd tændblokkene. (Brug udelukkende optændingsmidler iht. DIN EN 1860-3!)
- Varm den komplet monterede grill op til 200 °C. Det er godt jævnligt at lægge stykker af hårdt træ, såkaldte woodchunks eller woodchips ind i gløderne. Dette skaber nok røg, der sammen med fedtet danner en patina, der bliver konstant tykkere. Denne beskytter grillen mod miljøpåvirkninger og bidrager til aromadannelsen.
- Hold temperaturen på 200 °C i ca. 2 timer.
- Lad låget være lukket under indbrændingen.

Ventilationssystem



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

- Den øverste ventilåbning betjenes ved at skyde luftventilen til den ønskede position. Brug altid grillhandsker, når du gør det!
- Ved den nederste ventilation stilles armen på "AUS / OFF", høj, middel eller lav (ses på flammesymbolerne).
- For at brænde rigtigt og opnå den ønskede temperatur skal trækul have en passende lufttilførsel. Når du vil antænde kullene, skal du stille armen ved den nederste ventilation på "høj" og åbne låget helt. Således kommer der tilstrækkeligt med luft ind i grillen til at antænde kullene hurtigt.

Den opnåede grilltemperatur afhænger af forskellige faktorer som f.eks. lufttilførsel, grillkullenes kvalitet og mængde samt omgivelsestemperaturen.

Alt efter den anvendte grillteknik skal der være en højere eller lavere temperatur i grillen. En større lufttilførsel vil resultere i en højere temperatur, og en mindre lufttilførsel gør det muligt at grille ved en lavere temperatur.

- For at øge temperaturen skal du stille den nederste ventilation på "høj" og åbne den øverste ventilation helt. For at opnå en lavere temperatur skal du stille den nederste ventilation på "lav" og kun åbne den øverste ventilation delvist.
- Når du bruger din grill, vil du efterhånden finde ud af, hvilken ventilationsindstilling der er bedst egnet til din grillteknik og den mad, der skal grilles.
- For at slukke ilden skal du lukke den nederste og den øverste ventilationsåbning helt.

Udtagning af askebeholderen

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

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

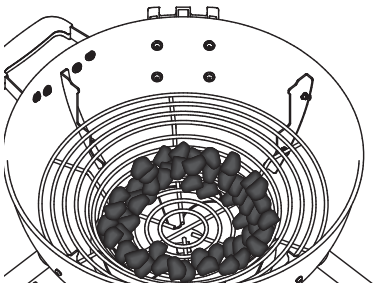
Tilberedningsmetode varmrøgning

Forbered smokeren som beskrevet under punktet "Forberedelse af smokeren".

Pas på!
Denne grill bliver meget varm og bør under brugen kun berøres med grillhandsker og kun de steder, hvor det er nødvendigt af hensyn til betjeningen.

- Sæt vende-kulristen ind med fordybningen nedad.
- Læg nu en ring af kolde grillbriketter (0,5 – 2,5 kg, svarende til 1 – 6 timers tilberedningstid) i fordybningen i kulristen, og lad et område i midten med en diameter på ca. 15 cm være frit.
- Antænd nu ca. 0,5 kg briketter i en grillstarter, og afvent, at de gløder. Når de er dækkede af et lille lag aske, kan de glødende briketter forsigtigt hældes ud i det frie område blandt de kolde kul. Kontrollér, at de glødende briketter har god kontakt med de kolde grillkul. De glødende grillbriketter får nu langsomt også de kolde kulstykker til at gløde. På den måde opnår man en længere brændetid, og temperaturen bliver ikke så høj. Vent derefter ca. 5 minutter, mens kullene antændes, før du gør videre til næste punkt.
- Læg røgechips i røgeboksen, eller læg røgetræ ned i gløderne (se punktet Røgechips/røgetræ).
-

- Læg derefter den første smokerring med grillristen og den tomme vandskål op på grillskålen, og sørg for, at ringlåsene er placeret direkte over deres modstykke.
- Fyld vandskålen op med ca. 7 liter varmt vand (evt. ved hjælp af en vandkande), og læg maden ind i røgeovnen.
- Læg derefter den anden smokerring og låget på grillen og sørg for, at ringlåsene er placeret direkte over deres modstykke. Lås smokerringene sammen med ringlåsene.
- Læg herefter også mad på den anden grillrist, og luk låget
- Åbn derefter også luftventilen i låget.
- Hold øje med temperaturen på låget, og reguler evt. temperaturen med den nederste luftventil (se punktet Ventilationssystem).
- Tilbered maden som beskrevet i opskriften.



Ved tilberedningstider på over 3 timer skal luftventilen rykkes frem og tilbage flere gange hver tredje time for at løsne askeaflejringerne. Det sikrer fortsat ilttilførsel til gløderne, og tilberedningsprocessen bliver ikke afbrudt. Ved tilberedningstider på over 6 timer skal der evt. lægges flere grillbriketter på. Afhængigt af glødernes tilstand kan det også være nødvendigt at lægge glødende grillbriketter på med en kultang.

Tip:
Ved tilberedning af store stykker kød anbefales det altid at måle kødets kernetemperatur med et grilltermometer.

Røgechip/røgetræ (ekstra, efter ønske)

For at øge røgearomaen kan man lægge ubehandlede røgechips eller friske krydderier som f eks rosmarin, timian eller laurbær i gløderne. Brug en røgeboks, og læg chips eller krydderurter deri. Det forhindrer, at chips eller krydderurter begynder at brænde, og der ikke dannes røg. Læg boksen direkte ned i gløderne, lige før du begynder at grille.
Der er to muligheder:

- Hele stykker røgetræ, der lægges direkte på gløderne.
- Specielle røgechips, der lægges på gløderne i en røgeboks. Derved dannes en meget ensartet røgudvikling, og intensiteten kan styres via mængden af røgechips. RÖSLE-røgeboks og røgechips kan ligeledes købes.

Hvis du vil opnå en kraftigere røgsmag, kan du tilføje ekstra røgetræ direkte i gløderne.
Maden optager **kun** røgsmagen i starten, mens det er råt. Ved den videre tilberedning af maden påvirker røgen ikke smagen yderligere.

Fiskeholder/røgekroge

Fiskeholderen er beregnet til at hænge fisk på under røgningen. Med den kan man tilberede op til 18 fisk samtidig.
Fiskene skal saltes som beskrevet i opskriften og derefter varmrøges. De hænges op på holderen ved at stikke krogen igennem fisken ved at stikke den ind i fiskens bughule ved rygsøjlen 2 cm under hovedet. Krogen hægtes derefter op i fiskeholderen. Der skal kun bruges en krog til hver fisk.

Flere røgekroge fås i handelen i pakker med 6 stk. med art.-nr. 25928.

Vandskålens funktion

Vandskålen fungerer som en buffer mellem gløderne og grillstykkerne. Vandet i skålen regulerer temperaturen i smokeren, det absorberer og lagrer varmen fra gløderne og afgiver den igen langsomt til grillstykkerne. Vandet kan desuden aromatiseres med urter, krydderier, øl eller vin. Dette skaber nye smagsnuancer i grillstykkerne og gør dem endnu mere smagfulde.

- Fyld vandskålen med varmt eller kogende vand ved behov (ved længere tilberedningstider, f.eks. fra 2 timer og mere). Brug en egnet påfyldningsbeholder til dette! Derved bliver smokeren hurtigere klar til brug, da væsken ikke skal opvarmes yderligere.

Kontrollér vandstanden efter 3 – 4 timer, og fyld efter ved behov.

- Vandskålens maksimale kapacitet er 7 liter.

Pas på!
Sørg for, at der ikke kan dryppe vand ned i de varme kul. Dampen, der opstår derved, kan hvirvle asken op. Dette kan forårsage alvorlige til dødelige kvæstelser!

Vandskålen kan også anvendes uden væske. Derved kan kødsaften ikke dryppe ned i gløderne og sænke tilberedningstemperaturen. Dette kan især være nyttigt ved retter, der kræver højere temperaturer. Temperaturen er mindre stabil og skal kontrolleres **regelmæssigt**.

Tilberedning ved stegning – Indirekte grilning

Denne tilberedningsmetode anvendes til alle opskrifter, hvor tilberedningstiden er over 25 minutter, især til store stykker kød på over 1 kg.
Forbered smokeren som beskrevet under punktet "Forberedelse af grillen".

Pas på!
Denne grill bliver meget varm og bør under brugen kun berøres med grillhandsker og kun de steder, hvor det er nødvendigt af hensyn til betjeningen.

- Sæt vende-kulristen ind med fordybningen nedad.
- Læg almindelige tændblokke iht. DIN EN 1860-3 på risten, og tænd tændblokkene. Der må ikke bruges væsker som benzin, sprit eller lignende brændbare væsker som hjælpemiddel.
- Når tændblokkene brænder, kan du lægge ca. 2 – 3 kg grillbriketter over dem efter behov.
- Lad derefter grillkullene gløde i ca. 30 – 45 minutter, til de har fået et hvidt lag aske udvendig.
- Læg derefter den første smokerring med grillristen og den tomme vandskål op på grillskålen, og sørg for, at ringlåsene er placeret direkte over deres modstykke.
- Læg maden på den første grillrist.
- Læg derefter den anden smokerring og låget på grillen og sørg for, at ringlåsene er placeret direkte over deres modstykke. Lås smokerringene sammen med ringlåsene.
- Læg herefter også mad på den anden grillrist, og luk låget
- Åbn derefter også luftventilen i låget.
- Hold øje med temperaturen på låget, og reguler evt. temperaturen med den nederste luftventil (se punktet Ventilationssystem).
- Tilbered maden som beskrevet i opskriften.

Tip:
Sæt kun den anden smokerring på, hvis der er brug for begge tilberedningsniveauer. Hvis der kun skal bruges én grillrist, skal kun den øverste smokerring med låg anvendes. Sådan kommer du lettere til grillstykkerne, og der går ikke så meget varme tabt.

Temperaturforholdene i smokeren afhænger af omgivelsestemperaturen og placeringen; tilberedningstiderne kan ændre sig tilsvarende.

Tilberedning ved grilning – direkte grilning

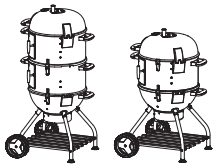
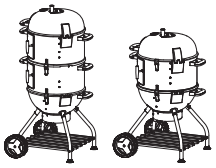
Denne klassiske tilberedning er egnet til alt, der ikke skal stege længe, f.eks. pølser, bøffer osv.

- Tag låget af den øverste smokerring. Det gøres ved at trække splitten ud af holdebolten i det øverste hængsel og fjerne bolten.
- Åbn ringlåsene på smokerringene
- Fjern begge smokerringe, og stil låget direkte på ildskålen. Før bolten ind i det nederste hængsel, og sørg for at sikre bolten med splitten.
- Fjern ved behov asken, der har samlet sig i bunden af grillen (kun når kullene er helt slukkede). Grillkul skal have ilt for at brænde. Kontroller, at ventilationsåbningerne er fri for snavs.
- Åbn alle luftventilerne i grillskålen, før du tænder op.
- Sæt vende-kulristen ind med fordybningen nedad.

- Læg almindelige tændblokke iht. DIN EN 1860-3 på risten, og tænd tændblokkene. Der skal ikke bruges væsker som benzin, sprit eller lignende brændbare væsker som hjælpemiddel.
- Når tændblokkene brænder, kan du lægge ca. 2 – 3 kg grillbriketter over dem efter behov. Lad derefter grillkullene gløde i ca. 30 – 45 minutter, til de har fået et let lag aske udvendig.
- Sæt nu en grillrist i. Efter en kort opvarmningstid på 5 minutter kan du begynde at grille.
- Tilbered maden som beskrevet i opskriften.

Vandskålen skal ikke bruges ved denne tilberedningsmetode.

Opbygningsvarianter af smokeren

Anvendelse	Varmrøgning	Stegning	Grilning
Opbygning			
Grillmetode	Indirekte	Indirekte	Direkte
Kullenes placering			
Låg	✔	✔	✔
Skål	✔	✔	-

Vedligeholdelse, rengøring, opbevaring

- Vær sikker på, at grillen er kølet af ved at kontrollere temperaturen på termometeret.
- Sørg for, at der ikke er flere gløder i kullene. Lad trækullene køle af længe nok.
- Tag grillristene og vende-kulristen ud.
- Fjern asken fra ildskålen og fra askebeholderen.
- Rengør grillen med et mildt rengøringsmiddel og vand. Skyl den grundigt med rent vand, og tør overfladerne af.
- Det er ikke nødvendigt at rengøre grillristene efter hver brug. Du kan nøjes med at løsne aflejringerne med RÖSLE barbecue-rengøringsbørsten eller en blød rustfri stålbørste. Tør efter med en fugtig klud.
- For at forlænge grillens levetid anbefaler vi at beskytte den afkølede grill mod påvirkninger fra vejrliget med en passende RÖSLE overtrækshætte. For at forhindre, at der ansamler sig væde, skal overtrækshætten fjernes efter regnvejr. Lad derefter grill og overtrækshætte tørre fuldstændigt.

Når du følger disse tips, vil du få glæde af din RÖSLE-grill i mange år.

Garanti

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

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

Grill- og kulriste	2 år
Emaljeret grillkugle og låg (ved gennemtæring eller emaljeskader som følge af produktionsfejl)	10 år
Alle øvrige dele	2 år

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

Den begrænsede garanti omfatter kun reparation eller udskiftning af dele, som er fejlbehæftede efter normal brug. Hvis RÖSLE bekræfter den fejlbehæftede tilstand og accepterer reklamationen, lader RÖSLE den/de omfattede del(e) reparere eller udskifte uden omkostninger. Hvis det er nødvendigt at indsende en beskadiget del, skal forsendelsesomkostningerne betales forud, for at RÖSLE kan reparere delen eller gratis sende en ny del til kunden.

Denne begrænsede garanti omfatter ikke svigt eller driftsvanskeligheder på grund af ulykker, misbrug, forkert brug, ændring, forkert anvendelse, force majeure, vilkårlig beskadigelse, forkert montage, forkert vedligehold eller forkert service. Derudover bortfalder garantien, hvis den normale vedligeholdelse og rengøring ikke udføres med regelmæssige mellemrum. Forringet tilstand eller beskadigelse som følge af ekstreme vejrforhold som hagl, jordskælv eller hvirvelstorme samt farveforandringer som følge af direkte sollys eller kontakt med kemikalier er heller ikke omfattet af denne garanti.

Relevant implicit garanti for salgbarhed og egnethed kan kun komme til anvendelse i de under den udtrykkeligt begrænsede garanti anførte garantiperioder. Lovgivningen i visse lande tillader ikke sådanne begrænsninger af gyldighedsperioden for implicitte garantier, så denne begrænsning ikke nødvendigvis er gældende i det aktuelle land.
RÖSLE hæfter ikke for specifikke skader, indirekte skader eller følgeskader. Lovgivningen i visse lande tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af følgeskader, så denne udelukkelse eller begrænsning ikke nødvendigvis er gældende i det aktuelle land.
RÖSLE hæfter ikke for skader, som er opstået som følge af ukorrekt betjening, montage eller ved et uheld, når RÖSLE-produkter har været i anvendelse ved eller er brugt på produkter af andet fabrikat.
RÖSLE giver ingen personer eller virksomheder ret eller autorisation til i RÖSLEs navn at påtage sig forpligtelser eller ansvar i forbindelse med salg, montage, brug, demontage, returnering eller anvendelse af RÖSLEs produkter. Sådanne ikke autoriserede handlinger er ikke forpligtende for RÖSLE.

Bortskaffelse

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

Giv ikke emballagen eller dele af den til børn.
Folier og andre emballagematerialer kan udgøre en fare for kvælning.

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

Tekniske data

	Smoker No. 1 F50-S
Udstyr	
Tilberedningsniveauer	2
Fiskeholder	√
Røgekrog	6
Låg, ildskål, smokerringe	Porcelænsemaljeret
Låghængsel foroven, forneden	√
Låg-termometer	√
Grillriste, 2 stk.	Krom
Kulrist	Vende-kulrist
Grillareal	
Grillareal i cm^2	2 x 1885
Grillristens diameter i cm	49
Vandskål: Kapacitet i liter:	7
Mål & vægt	
Bredde i cm	69
Dybde i cm	68
Højde i cm ved åbent låg	166
Højde i cm ved lukket låg	136
Højden af grillrist 1 i cm	73
Højden af grillrist 2 i cm	100
Vægt i kg, ca.	27

Tilbehør

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

Følgende grilltilbehør kan tilkøbes til RÖSLE-grillen:

Tilbehør

	25045	Overtræk til Smoker No. 1 F 50-S
	25039	Grillstarter, rustfrit stål
	25036	Kultang, 50 cm

	25031	Grillhandsker, læder
	25025	Aflæggerbord
	25037	Grillskåle aluminium, 5 stk.

Grill-accessoires

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

	25065	Tang til fiskeben
	25058	Marineringssprøjte 50 ml
	25060	Barbecue-fjerkræsaks
	25066	Gourmet-termometer
	25067	Steak- og kød-termometer
	25086	Barbecue-kernetemperatur-måler
	25076	Røgeboks
	25082	Burgerpresse

	25070	Holder til steaks og spareribs
	25069	Grillspid (4 stk.)
	25078	Kyllingeholder
	25174	Aromaplanker, elletræ (2 stk.)

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

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

Ihr RÖSLE-Team aus Marktoberdorf

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

Your RÖSLE-Team

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

L'équipe RÖSLE

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

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

1215