



SINCE 1888

Bedienungsanleitung	Instruction for Use	Mode d'emploi	Gebruiksaanwijzing	Istruzioni per l'uso
Instrucciones para el uso	Brugsanvisning	Betjeningsveiledning	Bruksanvisning	Käyttöohje

Kugelgrill | Kettle Grill | Barbecue à charbon

Barbecue op kolen | Barbecue | Barbacoa de carbón | Kuglegrill | Kulegrill | Klotgrill | Pallogrillin

No.1 Sport F50 | No.1 Sport F60

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:

Sicherheitshinweise	3
Der RÖSLE Kugelgrill im Detail.....	6
Inbetriebnahme.....	7
Garen mit dem RÖSLE Kugelgrill	8

English:

Safety instructions	15
The RÖSLE kettle grill in detail.....	18
Commissioning.....	19
Cooking with the RÖSLE kettle grill	20

Français :

Consignes de sécurité	27
Le barbecue boule RÖSLE en détail	30
Première utilisation	31
La cuisson avec le barbecue boule RÖSLE	32

Nederlands:

Veiligheidsinstructies.....	39
De RÖSLE kogelgrill in detail.....	42
Ingebruikname	43
Bereiding met de RÖSLE kogelgrill	44

Italiano:

Indicazioni di sicurezza	51
Il barbecue a sfera RÖSLE nel dettaglio.....	54
Messa in funzione.....	55
Arrostire con il barbecue a sfera RÖSLE	56

Español:

Indicaciones de seguridad.....	63
La barbacoa grill redonda de RÖSLE en detalle.....	66
Puesta en funcionamiento.....	67
Cocer con la barbacoa grill redonda de RÖSLE.....	68

Dansk:

Sikkerhedshenvisninger	75
RÖSLE kuglegrillen.....	78
Idriftsættelse	79
Tilberedning med RÖSLE kuglegrill	80

Norsk:

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON	87
Oversikt over RÖSLE-kulegrill.....	90
Ta i bruk grillen	91
Tilberedning med RÖSLE-kulegrill	92

Svenska:

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON	99
RÖSLE Klotgrill – detaljbekrivning.....	102
Före grillningen – att ta grillen i drift	103
Grilla på RÖSLE Klotgrill	104

Suomi:

TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET	111
RÖSLE-pallogrillin yksityiskohtaiset tiedot	114
Käyttöönotto ennen grillaamista.....	115
Kypsennys RÖSLE-pallogrillillä.....	116

Wartung, Reinigen und Aufbewahrung	12
Garantie.....	12
Entsorgungshinweise / Technische Daten.....	13
Zubehör	14

Maintenance, cleaning and storage	24
Warranty.....	24
Instructions for disposal / Technical data.....	25
Optional accessories	26

Entretien, nettoyage et conservation.....	36
Garantie.....	36
Gestion des déchets et informations techniques.....	37
Accessoires disponibles en option.....	38

Onderhoud, reinigen en opslag	48
Garantie.....	48
Afvoerinstructies / Technische gegevens	49
Optionele accessoires	50

Manutenzione, pulizia e conservazione.....	60
Garanzia	60
Indicazioni per lo smaltimento / caratteristiche tecniche.....	61
Accessori opzionali.....	62

Mantenimiento, limpieza y almacenamiento	72
Garantía.....	72
Indicaciones para el reciclaje / datos técnicos	73
Accesorios opcionales.....	74

Vedligehold, rengøring og opbevaring.....	84
Garanti.....	84
Bortskaffelse / Tekniske data.....	85
Tilbehør, der kan tilkøbes	86

Vedlikehold, rengjøring og oppbevaring	96
Garanti	96
Kassering / Tekniske data.....	97
Tilbehør, Grillutstyr	98

Underhåll, rengöring och förvaring	108
Garanti	108
Avfallshantering / Tekniska uppgifter	109
Tillbehör, Grilltillbehör	110

Huolto, puhdistus ja säilytys.....	120
Takuu.....	120
Käytöstä poistetun tuotteen hävittäminen / Tekniset tiedot	121
Lisävarusteet, Grillaustarvikkeet	122

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, **bevor Sie den Kugelgrill zusammenbauen und benutzen**. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Alle Vorgaben dieser Bedienungsanleitung sind unverändert einzuhalten.



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



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

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

Achtung! Bestimmungsgemäße Verwendung:

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

VORSICHT! GRILL IMMER VON KINDERN FERNHALTEN!



BEI VERWENDUNG, DEN GRILL IMMER ÜBERWACHEN!

Verwenden Sie den RÖSLE Kugelgrill nur wie beschrieben.



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.



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



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

Weitere wichtige Gefahrenhinweise



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



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



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

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

- Probieren Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Wende-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 Lüftungsöffner 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 entflammenden Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol, usw.) und von anderen brennbaren Materialien.
- Beachten Sie beim Entzünden der Holzkohle 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 Kugelgrill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten geeignet.
- Niemals die Grillkammer mit Folie auslegen. Dies könnte dazu führen, dass das Fett nicht ablaufen kann, sich auf der Folie sammelt und zu brennen anfängt.
- ACHTUNG, durch Auskleiden der Grillkammer mit Aluminiumfolie wird der Luftstrom behindert. Verwenden Sie stattdessen bei der indirekten Methode Tropfschalen, um aus dem Fleisch heraustropfenden Saft aufzufangen.
- Verwenden Sie keine scharfen und spitzen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste oder zum Entfernen der Asche. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Reiniger auf den Grillrosten oder auf dem Grill. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Bewegen Sie den Grill nicht über größere Absätze/Treppenstufen oder sehr unebenes Gelände.
- Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.
- Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollte keine höhere Temperatur als 350°C / 662°F erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen.
- ACHTUNG! Die maximale Füllmenge an Holzkohle beträgt:

No. 1 Sport F50: max. 1,5 kg Holzkohle oder Grillbriketts

No. 1 Sport F60: max. 2,5 kg Holzkohle oder Grillbriketts



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

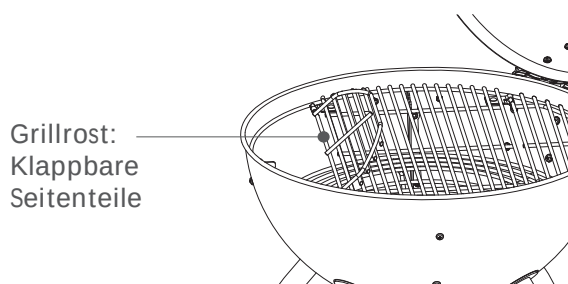
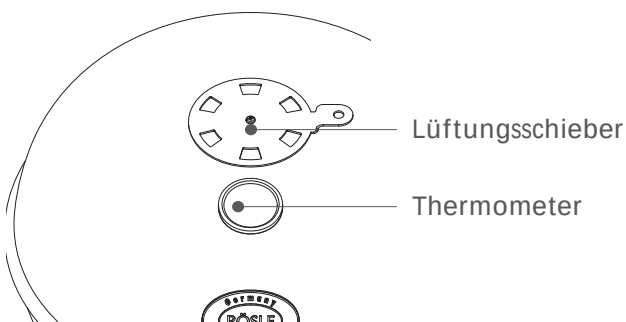
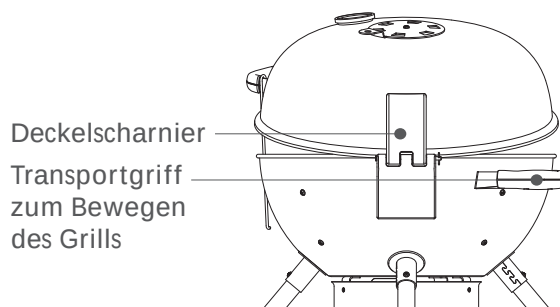
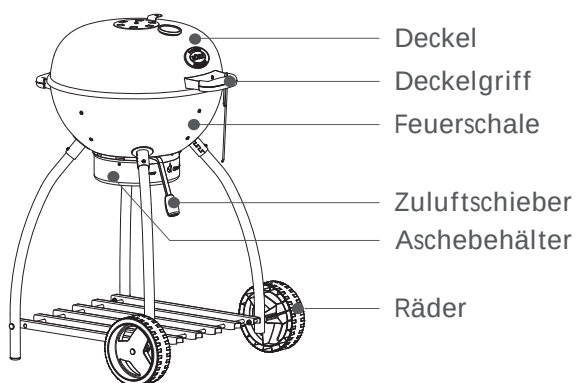
Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Kugelgrill aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- Praktisches Deckelscharnier im 45°-Winkel
- Komfortable Arbeitshöhe von 80 cm für ergonomisches Arbeiten
- Großes, gut ablesbares Deckelthermometer, Anzeige in °C und °F
- Hoher Deckel, bietet ausreichend Platz für Zubehör und Grillgut
- Kein Erhitzen des Deckelgriffs aufgrund optimaler Platzierung
- Kugel aus hochwertigem Stahl, komplett porzellanemailliert
- Seitlich klappbarer Grillrost zum Nachfüllen der Kohle während des Grillens
- Lüftungsöffnung mit präziser Einstellung (Öffnen erhöht die Temperatur und Schließen verringert sie)

1. Der RÖSLE-Kugelgrill im Detail



2. Inbetriebnahme vor dem Grillen

Stellen Sie den RÖSLE-Kugelgrill auf einen geraden und stabilen Untergrund. Achten Sie vor dem Anzünden der Kohle darauf, dass der Ascheauffangbehälter richtig eingesetzt ist und alle Lüftungsschieber geöffnet sind. Wir empfehlen, zum Anzünden anstelle von Anzündflüssigkeit handelsübliche Grill-Anzündwürfel (nach EN 1860-3) zu verwenden. Um eine hohe und konstante Hitze zu erreichen, empfiehlt RÖSLE den Gebrauch von qualitativ hochwertigen Grillbriketts oder Holzkohle. Achten Sie bei Holzkohle auf geprüfte Qualität mit dem DIN-Logo. Lagern Sie diese an einem trockenen Ort.

Für eine Grillzeit von 1 Stunde benötigen Sie ca. 1 kg handelsübliche Grillbriketts, bei Holzkohle wird eine Menge von ca. 1,5 kg benötigt. Achtung! Die maximale Füllmenge an Holzkohle beträgt:

No. 1 Sport F50: max. 1,5 kg Holzkohle oder Grillbriketts

No. 1 Sport F60: max. 2,5 kg Holzkohle oder Grillbriketts

- Lassen Sie bei der erstmaligen Anwendung das Brennmaterial mindestens 30 Minuten bei geschlossenem Deckel durchglühen.

2.1 Einheizen des Grills mit Wende-Kohlerost

- Setzen Sie den Wende-Kohlerost ein, belegen Sie ihn mit handelsüblichen Anzündwürfeln und zünden Sie diese an.



Verwenden Sie dazu jedoch keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus oder vergleichbare flüssige Brennhilfen. Sobald die Anzündwürfel brennen, können diese nun vorzugsweise mit Grillbriketts belegt werden. Achten Sie darauf, dass die brennenden Grillbriketts nicht mit den Wandungen des Grills direkt in Kontakt kommen. Lassen Sie die Kohle bei geöffnetem Deckel ca. 30–45 Minuten brennen, bis sie gleichmäßig glüht und von einer leichten Ascheschicht umgeben ist. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.

- Geben Sie **niemals** Zündflüssigkeit oder damit getränkte Kohle auf heiße oder warme Kohlen!

2.2 Einfache Schritte zum Grillprofi

- Lesen Sie sich das Rezept durch und suchen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Grills. Mit dem RÖSLE-Kugelgrill stehen Ihnen zwei Garmethoden zur Verfügung – direkt oder indirekt. Auf den folgenden Seiten finden Sie spezifische Anweisungen.
- Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu früh auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht die richtige Grilltemperatur erreicht hat. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sich eine leichte Ascheschicht auf der Kohle gebildet hat (lassen Sie die Lüftungsschieber offen, damit das Feuer nicht ausgeht).
- Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Es entweicht Bratensaft und somit Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.
- Prüfen Sie, ob das Grillgut auf den Grill passt, bevor Sie den Deckel schließen. Ideal ist ein Abstand von ca. 2 cm zwischen den einzelnen Speisen.
- Öffnen Sie den Deckel nicht immer wieder, um nach dem Grillgut zu schauen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, d.h. das Essen braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Drehen Sie das Grillgut nur ein Mal um, wenn es das Rezept nicht anders verlangt.
- Wenn Sie den Deckel des Grills schließen, können sich keine Flammen unter dem Grillgut bilden, Sie reduzieren die Garzeit und Sie erhalten bessere Grillergebnisse.
- Drücken Sie Speisen, wie z.B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.
- Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost. Pinseln oder sprühen Sie nur Ihr Grillgut mit Öl ein und nicht den Grillrost.

Hinweis:

Waschen Sie Ihre Hände und das Besteck gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel, bevor und nachdem Sie mit frischem Fleisch, Fisch oder Geflügel hantieren. Sie können alternativ auch Einweghandschuhe verwenden.

Legen Sie niemals gekochte Speisen auf die gleiche Platte, auf der sich rohe Speisen befunden haben. Tauen Sie Ihr Grillgut nicht bei Raumtemperatur, sondern nur im Kühlschrank auf.

3. Garen mit dem RÖSLE-Kugelgrill

3.1 Vorbereiten des Grills

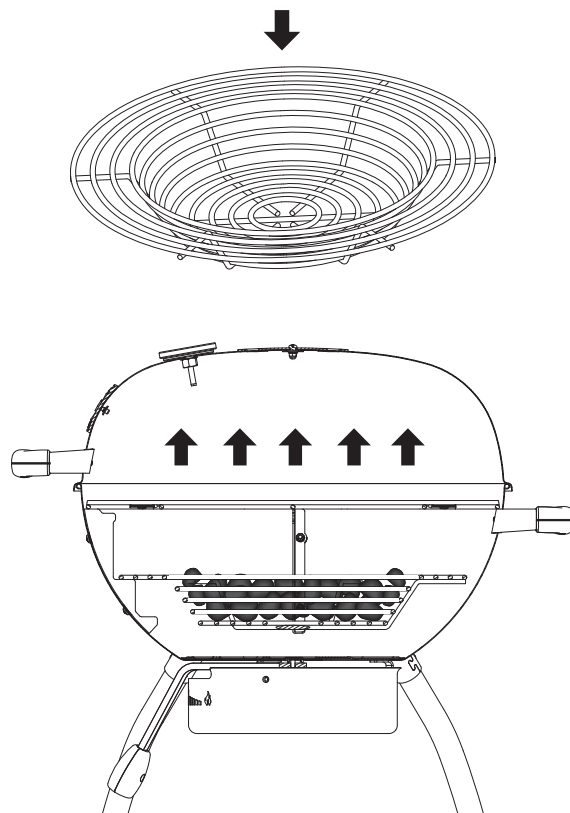
- Öffnen Sie alle Lüftungsschieber und den Deckel, bevor Sie das Feuer entfachen.
- **Hinweis:** Entfernen Sie bei Bedarf angesammelte Asche aus dem unteren Bereich des Grills (nur nach vollständigem Erlöschen der Kohlen). Holzkohle benötigt zum Brennen Sauerstoff. Prüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen frei von Verschmutzungen sind.
- Platzieren Sie Grill-Anzündwürfel unter der Holzkohleschicht und zünden Sie diese an. (Verwenden Sie ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3!)
- Beginnen Sie mit dem Grillvorgang nicht, bevor die Kohlen mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind. Dieser Vorgang dauert ca. 30–45 Minuten. Ordnen Sie anschließend die Kohlen mittels einer langen Zange oder eines Kohleschiebers entsprechend Ihrer gewünschten Grillmethode an.

Tip: Für zusätzliches Raucharoma können Sie Räucherchips oder frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter in die Glut geben. Verwenden Sie dazu eine Räucherbox und geben Sie die Zugaben dort hinein. Dadurch wird verhindert dass diese zu brennen beginnen und sich dann kein Rauch bildet.

3.2 Direkte Methode

Bei der direkten Methode wird die Speise direkt über den vorbereiteten Kohlen gegart. Speisen, welche weniger als 25 Minuten zum Garen benötigen, werden mit der direkten Methode gegrillt. Für ein gleichmäßiges Durchgaren sollte das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit ein Mal gewendet werden. Diese sind z. B. Steaks, Koteletts, Schaschliks und Gemüse.

- Öffnen Sie alle Lüftungsschieber
- Drehen Sie den Wende-Kohlerost so, dass die Vertiefung in der Mitte ist
- Platzieren Sie Grill-Anzündwürfel in den Wende-Kohlerost und zünden Sie diese an
- Füllen Sie die empfohlene Menge an Holzkohle oder Grillbriketts in die Mitte des Wende-Kohlerostes oder in den Anzündkamin von RÖSLE (optional erhältlich)
- Lassen Sie den Deckel offen, bis die Holzkohle leicht mit Asche überzogen ist, dies dauert ca. 30–45 Minuten
- Verteilen Sie die heiße Holzkohle mit einer Grillzange oder einem Kohleschieber gleichmäßig in der Mitte des Wende-Kohlerosts
- Positionieren Sie den Grillrost über den Kohlen. Bitte verwenden Sie dazu Grillhandschuhe
- Warten Sie ca. 5 Minuten bis der Grillrost aufgeheizt ist und legen Sie dann das Grillgut auf.
- Schließen Sie den Deckel (Deckellüfter und Lüftungsschieber an der Feuerschale geöffnet). In der Grillanleitung in dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten



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

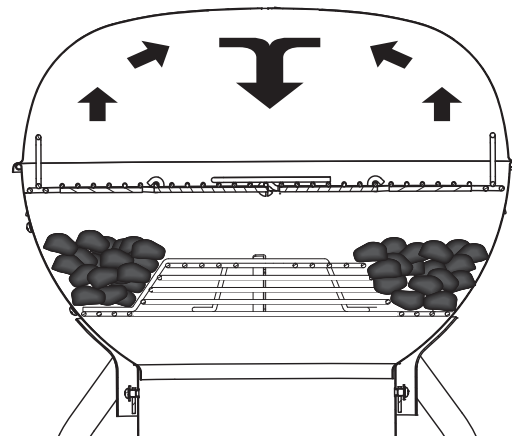
3.3 Indirekte Methode

Die indirekte Methode empfiehlt sich für Speisen, die länger als 25 Minuten Garzeit benötigen oder die so zart sind, dass sie bei einer direkten Grillmethode austrocknen oder anbrennen würden. Beim indirekten Grillen wird die Glut seitlich unterhalb vom Grillgut auf den Kohlerost oder in den Kohlekörben angeordnet.

Die Hitze steigt nach oben, zirkuliert und wird durch den aufgesetzten Deckel reflektiert. Das Grillgut wird langsam und gleichmäßig von allen Seiten gegart. Es muss nicht umgedreht werden.

Folgende Speisen eignen sich zum indirekten Grillen:

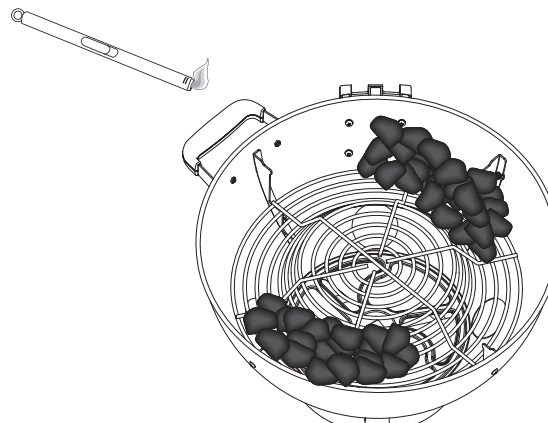
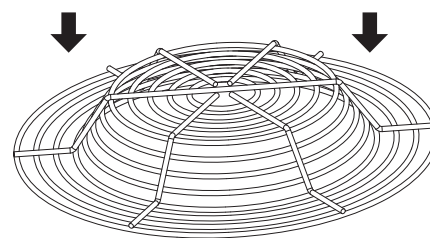
Bratenstücke, Hähnchen auf dem Hähnchenbräter, Geflügelstücke mit Knochen und ganze Fische sowie zarte Fischfilets.



Hinweis: Bei Fleisch, das länger als eine Stunde Garzeit benötigt, muss bei Bedarf weitere Holzkohle an den Seiten zugeführt werden (siehe folgende Tabelle). Durch die aufklappbaren Grillroste kann einfach Holzkohle nachgefüllt werden. Warten Sie ca. 10 min. bei offenem Deckel bis diese vollständig brennen. Danach den Deckel wieder schließen und den Garprozess fortsetzen.

Tipp: Wenn Sie einen Anzündkamin verwenden, können die Kohlen auch dort zum Glühen gebracht werden. Entnehmen Sie nun den Grillrost mit Handschuhen wegen dem Ascheflug und füllen Sie die Kohlen entsprechend nach. Dann kann nach dem Nachfüllen der Garprozess sofort fortgesetzt werden.

- Öffnen Sie alle Lüftungsschieber
- Positionieren Sie den Wende-Kohlerost in der indirekten Stellung, siehe Abbildung. Legen Sie die Grill-Anzündwürfel (verwenden Sie ausschließlich Anzündmitten nach DIN EN 1860-3!) auf den Wende-Kohlerost und zünden Sie diese an.
- Füllen Sie nun die empfohlene Menge an Holzkohle oder Briquets links und rechts auf den Wende-Kohlerost (siehe Abbildung) zu gleichen Teilen.
- Lassen Sie den Deckel offen, bis die Holzkohle leicht mit grauer Asche überzogen ist, dies dauert ca. 30–45 Minuten.
- Positionieren Sie den Grillrost über den Kohlen. Bitte verwenden Sie dazu Grillhandschuhe.
- Schließen Sie nun den Deckel und heizen Sie den Grillrost und den Grill ca. 10 Minuten auf. Dadurch werden die Zeitangaben eingehalten, denn diese gelten nur für den vorgeheizten Grill.
- Legen Sie die Speisen auf den Grillrost.
- Schließen Sie den Deckel (Zuluftschieber und Lüftungsschieber geöffnet). In der Grillanleitung in dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten.



Tipp:

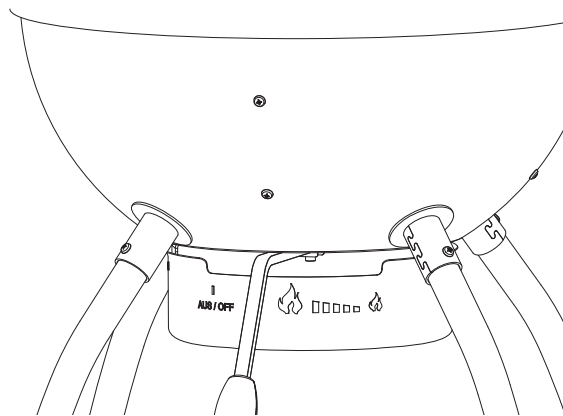
Verwenden Sie grundsätzlich zum Anzünden der Grillkohle einen Anzündkamin. Dieser sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Glut, egal welche Grillkohle Sie verwenden. Bitte beachten Sie die Gebrauchshinweise des Anzündkamins.

Wenn Sie die glühende Grillkohle aus dem Anzündkamin in den Grill gefüllt haben, lassen Sie bitte den Deckel ca. 5 Minuten offen stehen damit sich die frische Glut etwas beruhigen kann. Wenn der Deckel sofort geschlossen wird kann die Glut erstickern.

3.4 Lüftungssystem

Der RÖSLE Kugelgrill besitzt das optimale Lüftungssystem für das Grillen mit Holzkohle, 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!
- Durch das Öffnen des oberen Lüftungsschiebers strömt mehr Luft aus dem Kugelgrill. Die Grillkohle bekommt mehr Sauerstoff und die Temperatur erhöht sich.
- Bei der unteren Lüftung schieben Sie den Hebel auf „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 Holzkohle 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.



3.5 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, dass 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, dass die Aufnahmen auf allen Seiten wieder richtig eingelegt sind.

3.6 Grillanleitung

Die folgenden Angaben für Stücke, Dicke, Gewichte und Grillzeiten stellen Richtlinien und keine absoluten Regeln dar. Grillzeiten werden durch Höhe, Wind, Außentemperatur und den gewünschten Garheitsgrad beeinflusst.

Grillen Sie Steaks, Fischfilets, Hühnchenstücke ohne Knochen und Gemüse mit der direkten Methode anhand der in der Tabelle angegebenen Zeit oder bis zum gewünschten Gargrad und drehen Sie die Speisen ein Mal in der Hälfte der Zeit um.

Grillen Sie Bratenstücke, Geflügelstücke mit Knochen, ganze Fische und dickere Abschnitte mit der indirekten Methode mit Hilfe der in der Tabelle angegebene Zeit. Alternativ kann ein Bratenthermometer verwendet werden, das die gewünschte Kerntemperatur anzeigt. Die Grillzeiten für Rind beziehen sich auf eine mittlere Garstufe (medium), falls nicht anders angegeben.

Temperaturbereiche:

Niedrige Temperatur: ca. 120 °C

Mittlere Temperatur: ca. 170 °C

Hohe Temperatur: ca. 230 °C und höher

Rind	Dicke/Gewicht	Garzeit	Temperatur
Steak: New York, Porterhouse, Rippenstück, T-Bone oder Filet	2 cm dick	4–6 Min.	bei direkter, hoher Hitze
	4 cm dick	10–14 Min.	bei direkter, hoher Hitze
	4 cm dick	6–8 Min.	scharf anbraten und anschließend 8–10 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen
	5 cm dick	14–18 Min.	bei direkter, hoher Hitze,
	5 cm dick	6–8 Min.	scharf anbraten und anschließend 8–10 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen
Steak aus der Flanke	500g bis 700g, 2 cm dick	8–10 Min.	bei direkter, hoher Hitze
Schwein	Dicke/Gewicht	Garzeit	Temperatur
Kotelett, ohne oder mit Knochen	2 cm dick	6–8 Min.	bei direkter, hoher Hitze
	2,5 cm dick	8–10 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze
Rippchen, Ferkel	0,45 kg–0,90 kg	3–4 Min.	bei direkter, niedriger Hitze
Rippen, Spareribs	0,9 kg–1,35 kg	3–6 Std.	bei direkter, niedriger Hitze
Rippen Country Style mit Knochen	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 Std.	bei direkter, mittlerer Hitze
Geflügel	Dicke/Gewicht	Garzeit	Temperatur
Hähnchenbrust ohne Haut und Knochen	170 g–230 g	8–12 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze
Hähnchenschenkel ohne Haut und Knochen	120 g	8–10 Min.	bei direkter, hoher Hitze
Hähnchenbrust mit Knochen	280 g–350 g	30–40 Min.	bei indirekter, mittlerer Hitze
Hähnchenteile mit Knochen in Schenkeln		30–40 Min.	bei indirekter mittlere Hitze
Hähnchenflügel	50 g–80 g	18–20 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze
Hühnchen ganz	1,2 kg–1,8 kg	45–90 Min.	bei indirekter, mittlerer Hitze
Pute ganz, ohne Füllung	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 Std.	bei indirekter, niedriger Hitze
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 Std.	bei indirekter, niedriger Hitze
Fische und Meeresfrüchte	Dicke/Gewicht	Garzeit	Temperatur
Fischfilet oder Scheiben	pro 1 cm	3–5 Min.	bei direkter, hoher Hitze
	pro 2,5 cm	8–10 Min.	bei direkter, hoher Hitze
Fisch ganz	500 g	15–20 Min.	bei indirekter, mittlerer Hitze
	1,5 kg	30–45 Min.	bei indirekter, mittlerer Hitze
Gemüse	Dicke/Gewicht	Garzeit	Temperatur
Mais am Kolben		10–15 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze
Pilze: Shiitake oder Champignon / Portabella		8–10 Min. 10–15 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze / bei indirekter, mittlerer Hitze
Zwiebel halbiert / in Scheiben	1,0 cm dick	8–10 Min. 35–40 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze / bei indirekter, mittlerer Hitze
Kartoffel: Stück / in Scheiben	1,0 cm dick	12–14 Min. 45–60 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze / bei indirekter, mittlerer Hitze

4. Wartung, Reinigung und Aufbewahrung

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

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

5. Garantie

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

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

Grill- und Kohlenroste	2 Jahre
Emaillierte Grillkugel und Deckel (bei Durchrosten und Brennschäden)	10 Jahre
Alle übrigen Teile	2 Jahre

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

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

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

Zutreffende implizierte Gewährleistungen der Marktgängigkeit und Eignung sind auf die in dieser ausdrücklich beschränkten Garantie genannten Garantiezeiträume beschränkt. In manchen Gerichtsbezirken sind derartige Beschränkungen bezüglich der Geltungsdauer einer implizierten Garantie nicht zulässig, so dass diese Beschränkung gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.

RÖSLE übernimmt keine Haftung für irgendwelche besonderen, indirekte Schäden oder Folgeschäden. In manchen Gerichtsbezirken ist ein Ausschluss oder eine Beschränkung bezüglich Begleit- oder Folgeschäden nicht zulässig, so dass diese Beschränkung oder dieser Ausschluss gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft. Für Schäden, die durch den Einsatz und Gebrauch von RÖSLE-Produkten an anderen Fremdprodukten wegen unsachgemäßer Bedienung, Montage oder z.B. durch ein Missgeschick entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.

RÖSLE ermächtigt keine Personen oder Firmen, in seinem Namen irgendwelche Verpflichtungen oder Haftungen in Verbindung mit dem Verkauf, Einbau, Gebrauch, Abbau, der Rückgabe oder dem Einsatz seiner Produkte zu übernehmen. Derartige Darstellungen sind für RÖSLE nicht verpflichtend.

6. Entsorgung

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

Verpackung und deren Teile nicht Kindern überlassen.

Erstickungsgefahr durch Folien und andere Verpackungsmaterialien.

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

7. Technische Daten

	RÖSLE No. 1 SPORT F50	RÖSLE No. 1 SPORT F60
Ausstattung		
Deckel und Feuerschale	Porzellanemailliert	Porzellanemailliert
Deckelscharnier	✓	✓
Deckelthermometer	✓	✓
Grillrost	Edelstahl	Edelstahl
Grillrost klappbar	ja, seitlich zum Kohle nachfüllen	ja, seitlich zum Kohle nachfüllen
Kohlerost	Wende-Kohlerost	Wende-Kohlerost
Grillbereich		
Grillfläche in cm ²	1885	2733
Durchmesser Grillrost im cm	49	59
Maße & Gewicht		
Breite in cm	68	74
Tiefe in cm	68	76
Höhe in cm bei geöffnetem Deckel	134	145
Höhe in cm bei geschlossenem Deckel	99	104
Höhe des Grillrostes	80	80
Gewicht in kg, ca.	16	20

8. Zubehör

Folgendes Zubehör ist für Ihren RÖSLE Grill zu erhalten:

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

Zubehör

	25042 25044	Abdeckhaube SPORT F50 Abdeckhaube SPORT F60
	25041 25043	Besteckhalter Sport F50 Besteckhalter Sport F60
	25036	Kohlezange, 50 cm

	25039	Anzündkamin, Edelstahl
	25031	Grillhandschuhe Leder
	25037	Grillschalen Aluminium, 5 St.

Grillaccessoires

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

	25065	Grätenzange
	25058	Marinierspritze 50 ml
	25060	Barbecue-Geflügelschere
	25066	Gourmet-Thermometer
	25067	Steak- und Fleischthermometer
	25086	Barbecue-Kerntemperaturmesser
	25076	Räucherbox
	25082	Burgerpresse

	25070	Braten- und Rippchenhalter
	25069	Grillspieße (4 St.)
	25078	Hähnchenbräter
	25168	Aroma Planke Erlenholz (2 St.)

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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



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



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

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

CAUTION! Intended use:

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

CAUTION! ALWAYS KEEP CHILDREN AWAY FROM THE GRILL!



ALWAYS SUPERVISE THE GRILL WHEN IN USE!

Only use the RÖSLE kettle grill as described.



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



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



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



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



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



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

Other important notes on potential hazards



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



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



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

- Incorrect assembly may cause risks. Please follow to the letter the assembly instructions provided. Do not use this grill until all components have been properly assembled. Before lighting the grill, make sure that the ash pan has been properly fixed in place below the kettle.
- Exercise the proper care when using the grill. When barbecuing, the grill becomes hot. Never leave the grill unattended when it is in use.
- This kettle grill gets very hot and, when in operation, should only be taken hold of with barbecue gloves and only at the points necessary for operation.
- Always wear barbecue gloves when barbecuing, adjusting the air vents and when using barbecue starters.
- Wait for the grill to cool down before moving it.
- Never make any modifications to the product.
- Damaged appliances or accessories must not continue to be used.
- The manufacturer accepts no liability whatsoever for damage caused by incorrect, careless or negligent use or use other than intended.
- The manufacturer accepts no responsibility whatsoever for damage occurring during use of the appliance or for complaints from third parties.
- Not for public or commercial use.
- Whenever using this grill, make sure it is at least 1.5m away from any combustible or heat-sensitive materials. Combustible materials include, for example (but not only), wood, treated wood floors, wooden decking and wooden porches or patios.
- Always place the briquettes or charcoal in the charcoal baskets or the lower 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 charcoal – that will ensure that there is a sufficient supply of oxygen.

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

No. 1 Sport F50: 1.5kg of charcoal or barbecue briquettes

No. 1 Sport F60: 2.5kg of charcoal or barbecue briquettes



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

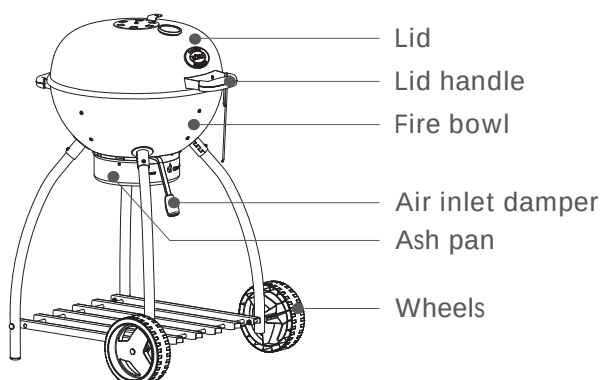
Dear RÖSLE customer,

Thank you for choosing the high-quality RÖSLE kettle grill. You have made a good choice. And in doing so have acquired a high-quality and long-lasting product. So that you are able to enjoy the product for many years, please read the following product information, handling and care instructions and safety guidance.

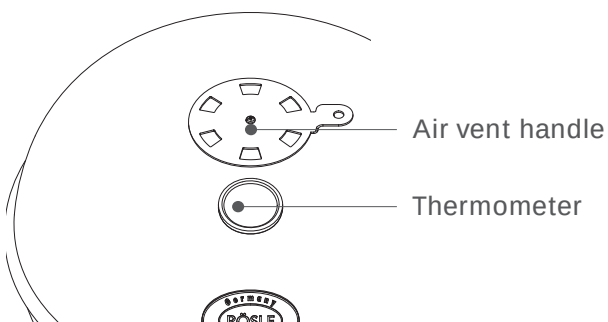
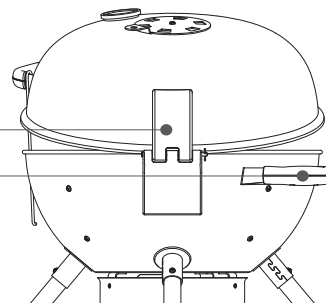
All advantages at a glance:

- Practical lid hinge at 45° angle
- Comfortable working height of 80 cm for ergonomic use
- Large, easy-to-read lid thermometer shows temperature in °C and °F
- High lid giving plenty of space for accessories and food
- Optimum placement means lid handle does not get hot
- Kettle made of high-quality steel, fully porcelain enamelled
- Grate with folding side sections for replenishing charcoal while barbecuing
- Vents with precise settings (opening raises the temperature and closing lowers it)

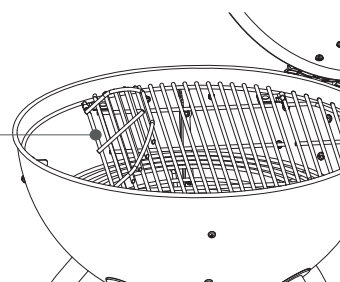
1. The RÖSLE kettle grill in detail



Lid hinge
Handle for moving
the barbecue



Cooking grate
with folding
side sections



2. Starting up the grill before barbecuing

Stand the RÖSLE kettle grill on a firm and level surface. Before lighting the charcoal, make sure that the ash pan is properly inserted and all air vents are open. For lighting, we recommend the use of standard barbecue lighter cubes (to EN 1860-3) rather than lighting fluid. To obtain a high and constant temperature, RÖSLE recommends the use of high-quality barbecue briquettes or charcoal. When buying charcoal, look out for the DIN quality mark. Store it in a dry place.

To barbecue for 1 hour, you need about 1kg of standard barbecue briquettes or about 1.5kg of charcoal.

CAUTION! The maximum filling capacity for charcoal is:

No. 1 Sport F50: 1.5kg of charcoal or barbecue briquettes

No. 1 Sport F60: 2.5kg of charcoal or barbecue briquettes

- The first time you use the grill, allow the fuel to burn with the lid closed for at least 30 minutes.

2.1 Warming up the grill with the reversible charcoal grate

- Insert the reversible charcoal grate, place some standard lighter cubes on it and light them.



However, do not use fluids such as petrol, methylated spirits or similar flammable liquids to do so. As soon as the lighter cubes are alight, cover them with fuel, preferably barbecue briquettes. Make sure that the burning barbecue briquettes do not come into direct contact with the sides of the grill. Leave the charcoal to burn with the lid open for about 30-45 minutes until it is glowing evenly and has a light layer of ash around it. Only then should you start barbecuing.

- **Never** put lighting fluid or charcoal impregnated with lighting fluid onto hot or warm charcoal.

2.2 Easy steps to becoming a barbecue expert

- Read the recipe and find the instructions for setting up the grill. The RÖSLE kettle grill offers you a choice of two cooking methods – direct or indirect barbecuing. You will find the specific instructions on the following pages.
- Do not try to save time by placing food on the barbecue too soon, before it has reached the right temperature. Allow the charcoal to burn until a light layer of ash has formed on it (leave the air vents open so that the fire does not go out).
- Use a barbecue spatula or barbecue tongs, but not a fork. Piercing with a fork will allow juices, and therefore flavour, to escape and the food will dry out.
- Make sure that the food fits on the barbecue before closing the lid. Ideally, there should be a gap of about 2 cm between the individual items being barbecued.
- Do not repeatedly open the lid to check on the food. Every time the lid is lifted, heat is lost, i.e. the food will take longer to be ready to be served.
- Only turn the food over once unless the recipe says otherwise.
- Leaving the grill lid in place prevents flames forming under the food, shortens the cooking time and produces better cooking results.
- Items such as burgers should not be pressed down flat. Doing so will squeeze out the meat juices and the food will dry out.
- If you apply a light coating of oil to your food, it will brown more evenly and will not stick to the grate. Brush or spray the oil on the food only and not on the grate.

Note:

Wash your hands and the implements thoroughly with hot water and washing-up liquid before and after handling fresh meat, fish or poultry. Alternatively, you can wear disposable gloves.

Never place cooked food on the same plate on which raw food has been.

Do not defrost food for barbecuing at room temperature, but rather in a refrigerator.

3. Cooking with the RÖSLE kettle grill

3.1 Preparing the grill

- Open all air vents and the lid before lighting the fire.
- **Note:** If necessary remove accumulated ash from the bottom part of the grill (only when the charcoal is fully extinguished). Charcoal requires oxygen in order to burn. Check that the air vents are clear of dirt.
- Place the grill lighter cubes under a layer of charcoal and light them. (Only use lighters that conform to DIN EN 1860-3)
- Do not start cooking the food until the charcoal is covered in a thin layer of ash. –This process takes about 30-45 minutes. Then, using a long poker or charcoal trowel, arrange the charcoal according to your desired cooking method.

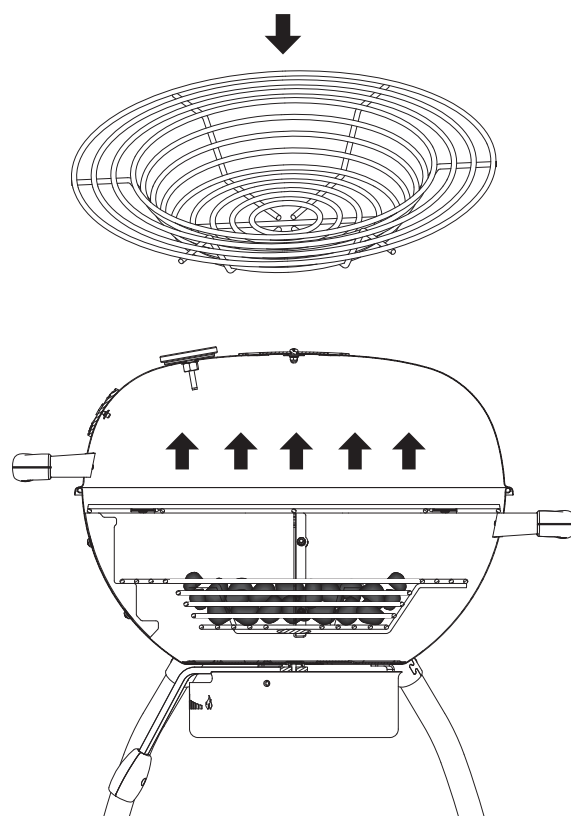
Tip: For a stronger smoke aroma you can add smoker chips or fresh herbs such as rosemary, thyme or bay leaves to the fire. Use a smoker box for the purpose and place the items in it. That will prevent them from setting on fire and thus not producing any smoke.

3.2 Direct barbecuing method

With the direct method, the food is cooked directly over the prepared charcoal. Food that requires less than 25 minutes to cook is cooked by the direct method. To make sure the food is evenly cooked all the way through, it should be turned once after half the cooking time. Foods such as steaks, chops, kebabs and vegetables can be cooked in this way.

- Open all dampers
- Turn the reversible grate so that the centre is recessed
- Place the barbecue lighter cubes in the reversible grate and light them
- Place the recommended amount of charcoal or barbecue briquettes in the centre of the reversible grate or in the RÖSLE barbecue starter (optional accessory).
- Leave the lid open until the charcoal has a light covering of ash – this takes about 30-45 minutes.
- Distribute the hot charcoal evenly in the middle of the reversible grate using grill tongs or a charcoal trowel
- Position the cooking grate over the charcoal. To do so, wear barbecue gloves.
- Wait about 5 minutes until the cooking grate has heated up and then place the food on it.
- Close the lid (air vents in lid and fire bowl should be open). In the barbecuing instructions in this manual you will find a list of recommended cooking times.

For this cooking method, the lid can be left open or removed if necessary. To do so – when the appliance is cold – remove the split-pin from the lid hinge and then pull the hinge pin out of the two halves of the hinge. Then refit the split-pin in the hinge pin and store the lid in a safe place. Having been removed, the lid cannot then be used again until the grill has cooled down. If required, refit the lid to the grill when it has cooled down.



3.3 Indirect barbecuing method

The indirect method is advisable for dishes that require longer than 25 minutes cooking time or which are so delicate that they would dry out or burn with the direct barbecuing method. With indirect barbecuing, the hot charcoal is placed at the sides of the charcoal grate or in the charcoal baskets. The heat rises upwards, circulates and is reflected by the closed lid. The food is cooked slowly and evenly on all sides. It should not need be turned.

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

Tip: With meat that requires more than an hour's cooking time, extra charcoal should be added to the sides if required (see following table). The folding side sections of the cooking grate allow you to do so easily. Leave the lid open for about 10 min until the new charcoal is burning properly. Then close the lid again and continue the cooking process.

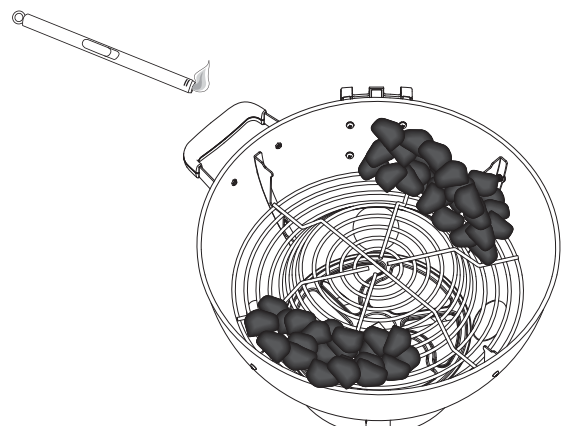
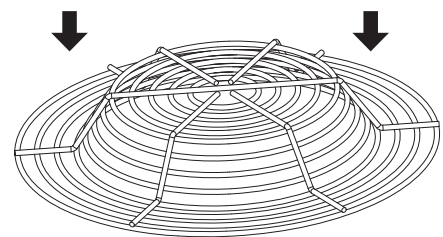
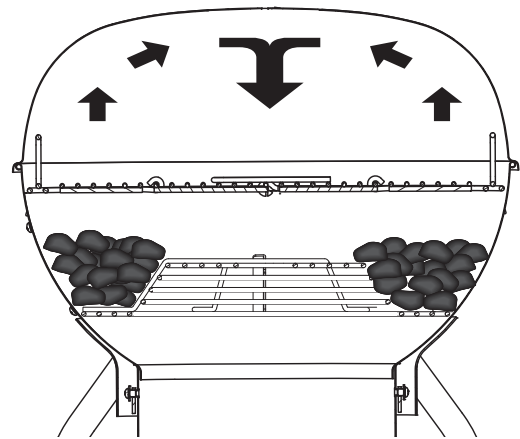
Tip: if you use a barbecue starter, you can also use it to bring the fresh charcoal up to the required heat. Then remove the cooking grate while wearing gloves to protect from flying ashes and refill the charcoal accordingly. Then after adding more the cooking process can continue straight away.

- Open all dampers
- Position the charcoal basket in the indirect position, see illustration. Place the barbecue lighter cubes (only use barbecue lighters that comply with EN 1860-3) on the reversible grate and light them.
- Now place half the recommended amount of charcoal or briquettes on each side of the reversible grate (see illustration).
- Leave the lid open until the charcoal has a light covering of grey ash, this takes about 30 - 45 minutes.
- Position the cooking grate over the charcoal. To do so, wear barbecue gloves.
- Then close the lid and heat up the grill and cooking grate for approx. 10 minutes. This will ensure that the cooking times are accurate, as they only apply to a preheated grill.
- Place the food on the grate.
- Close the lid (air vents in lid and fire bowl should be open). In the barbecuing instructions in this manual you will find a list of recommended cooking times.

Tip:

Always use a barbecue starter to light the charcoal. It will ensure that the charcoal lights quickly and burns evenly regardless of the charcoal used. Please follow the instructions for the barbecue starter.

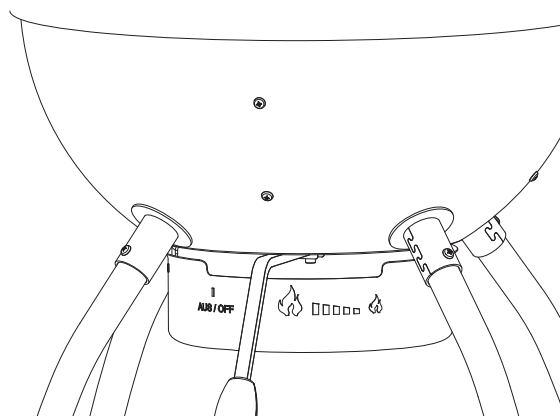
Once you have transferred the hot charcoal from the barbecue starter to the grill, please leave the lid open for about 5 minutes so that the freshly added charcoal can settle a little. If the lid is closed immediately, the fire could be choked.



3.4 Ventilation system

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

- To operate the top vent, slide the vent handle to the desired position. **Always** wear barbecue gloves when doing so.
- Opening the top air vent lets more air out of the kettle grill. The charcoal is supplied with more oxygen and the temperature increases.
- For the bottom vent, slide the lever to OFF, high, medium, or low (indicated 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 barbecuing method you are using, the temperature required in the grill will be higher or lower. A greater supply of air will produce a higher temperature, whereas less air will allow barbecuing at a lower temperature.
- To increase the temperature, set the bottom air vent to "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 barbecuing method and the food you are cooking.
- To put out the fire, completely close the top and bottom air vents.



3.5 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.

3.6 Grill instructions

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

For barbecuing steaks, fish fillets, boneless chicken pieces and vegetables, use the direct method for the times given in the table below or until the food is cooked as well as required, turning the food once half-way through the cooking time.

Barbecue roast joints, pieces of poultry with bones, whole fishes and thicker cuts using the indirect method with the aid of the times shown in the table below. Alternatively, you can use a meat thermometer to check the desired core temperature. The barbecuing times for beef are for medium-done results unless stated otherwise.

Temperature ranges:

Low temperature: approx. 120 °C

Medium temperature: approx. 170 °C

High temperature: approx. 230 °C and above

Beef	Thickness/Weight	Cooking time	Temperature
Steak: New York, Porterhouse, rib-eye, T-bone or fillet	2cm thick	4-6 min.	Direct heat, high setting
	4cm thick	10-14 min.	Direct heat, high setting
	4cm thick	6-8 min.	Sear and then barbecue for 8–10 minutes on indirect heat at high setting
	5 cm thick	14-18 min.	Direct heat, high setting
	5 cm thick	6-8 min.	Sear and then barbecue for 8–10 minutes on indirect heat at high setting
Loin steak	500g to 700g, 2 cm thick	8-10 min.	Direct heat, high setting
Pork	Thickness/Weight	Cooking time	Temperature
Chop, without or without bone	2cm thick	6-8 min.	Direct heat, high setting
	2.5cm thick	8-10 min.	Direct heat, medium setting
Ribs, suckling pig	0.45 - 0.90 kg	3-4 min.	Direct heat, low setting
Ribs, spare ribs	0.9 - 1.35 kg	3–6 hrs.	Direct heat, low setting
Ribs, country style with bones	1.36 - 1.81 kg	1.5-2 hrs.	Direct heat, medium setting
Poultry	Thickness/Weight	Cooking time	Temperature
Chicken breast without skin or bones	170 g-230 g	8-12 min.	Direct heat, medium setting
Chicken leg without skin or bones	120 g	8-10 min.	Direct heat, high setting
Chicken breast with bones	280 g-350 g	30-40 min.	with indirect, medium heat
Chicken pieces with bones in legs		30-40 min.	Indirect heat, medium setting
Chicken wings	50 g-80 g	18-20 min.	Direct heat, medium setting
Whole chickens	1.2 kg–1.8 kg	45-90 min.	with indirect, medium heat
Whole turkey without stuffing	4.5 kg-5.5 kg	2.5-3.5 hrs.	with indirect, low heat
	5.5 kg-7.0 kg	3.5-4.5 hrs.	with indirect, low heat
Fish and seafood	Thickness/Weight	Cooking time	Temperature
Fish fillet or steaks	Per 1 cm	3-5 min.	Direct heat, high setting
	Per 2.5 cm	8-10 min.	Direct heat, high setting
Whole fish	500 g	15-20 min.	with indirect, medium heat
	1.5 kg	30-45 min.	with indirect, medium heat
Vegetables	Thickness/Weight	Cooking time	Temperature
Corn on the cob		10-15 min.	Direct heat, medium setting
Mushrooms: Shiitake or button mushrooms/ Portabella		8-10 min. 10-15 min.	Direct heat, medium setting/ with indirect, medium heat
Onions, halved/ sliced	1.0 cm thick	8-10 min. 35- 40 min.	Direct heat, medium setting/ with indirect, medium heat
Potatoes: whole/ sliced	1.0 cm thick	12-14 min. 45-60 min.	Direct heat, medium setting/ with indirect, medium heat

4. Maintenance, cleaning and storage

- Make sure that the grill has cooled down by checking the thermometer temperature.
- Make sure that the charcoal does not contain any glowing embers at all. Allow the charcoal enough time to completely cool down.
- Take out the 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 kettle grill will give you many years of reliable service.

5. Guarantee

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

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

Cooking and charcoal grates	2 years
Enamelled grill kettle and lid (against rust and fire damage)	10 years
All other parts	2 years

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

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

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

Applicable implied guarantees of marketability and suitability are limited to the guarantee periods stated in this explicitly limited guarantee. In certain jurisdictions such limitations regarding the period of validity of an implied warranty are not allowed, therefore these restrictions will not apply to you.

RÖSLE accepts no liability for any exceptional, indirect or consequential damage. In certain jurisdictions the exclusion or restriction regarding secondary or consequential damage is not permitted, therefore these restrictions or exclusions will not apply to you.

Liability cannot be accepted for damage arising from the use of RÖSLE products on those of other manufacturers as a result of incorrect operation, assembly or misadventure, for example.

No person or company is authorised by RÖSLE to undertake any obligation or liability in its name in relation to the sale, assembly, use, dismantling, return or replacement of its products. Such representations are not binding on RÖSLE

6. Disposal

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

Do not allow children to play with the packing or parts of it.

Risk of suffocation from foil and other packing materials

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

7. Technical data

	RÖSLE No. 1 SPORT F50	RÖSLE No. 1 SPORT F60
Equipment		
Lid and burner bowl	Porcelain enamelled	Porcelain enamelled
Lid hinge	✓	✓
Lid thermometer	✓	✓
Grate	Stainless steel	Stainless steel
Cooking grate with folding sides	Yes, for replenishing charcoal	Yes, for replenishing charcoal
Charcoal grate	Reversible charcoal grate	Reversible charcoal grate
Barbecue specifications		
Barbecue area in cm ²	1885	2733
Grate diameter in cm	49	59
Dimensions and weight		
Width in cm	68	74
Depth in cm	68	76
Height in cm with lid open	134	145
Height in cm with lid closed	99	104
Height of grate	80	80
Approx. weight in kg	16	20

8. Accessories

The following accessories are available for your RÖSLE Grill:

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

Accessories

	25042 25044	Hood to fit SPORT F50 Hood to fit SPORT F60
	25041 25043	Utensil rack for Sport F50 Utensil rack for Sport F60
	25036	Charcoal tongs, 50cm

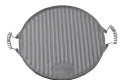
	25039	Barbecue starter, stainless steel
	25031	Barbecue gloves, leather
	25037	Grill trays, aluminium, set of 5

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
	25168	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 consignes suivantes **avant d'assembler et d'utiliser le barbecue boule**. Veuillez conserver le présent mode d'emploi dans un endroit sûr afin de vous permettre d'en relire les détails à tout moment. Toutes les consignes du présent mode d'emploi doivent être respectées à la lettre.



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



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

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

Attention ! Utilisation conforme :

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

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



SURVEILLEZ TOUJOURS LE BARBECUE LORS DE SON UTILISATION !

Utilisez uniquement le barbecue boule RÖSLE tel que décrit.



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



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



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



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



ATTENTION ! 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.

Autres avertissements de danger importants



ATTENTION ! ne pas utiliser dans des locaux fermés



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



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

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

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

No. 1 Sport F50 : max. 1,5 kg de charbon de bois ou de briquettes pour barbecue

No. 1 Sport F60 : max. 2,5 kg de charbon de bois ou de briquettes pour barbecue



Des produits secondaires (chimiques / toxiques) résultant pendant le processus de cuisson peuvent porter atteinte à la santé, particulièrement en cas de maniement incorrect ou d'utilisation d'allume-feux non appropriés. Ceux-ci peuvent provoquer le cancer, des problèmes durant la grossesse ou d'autres séquelles.

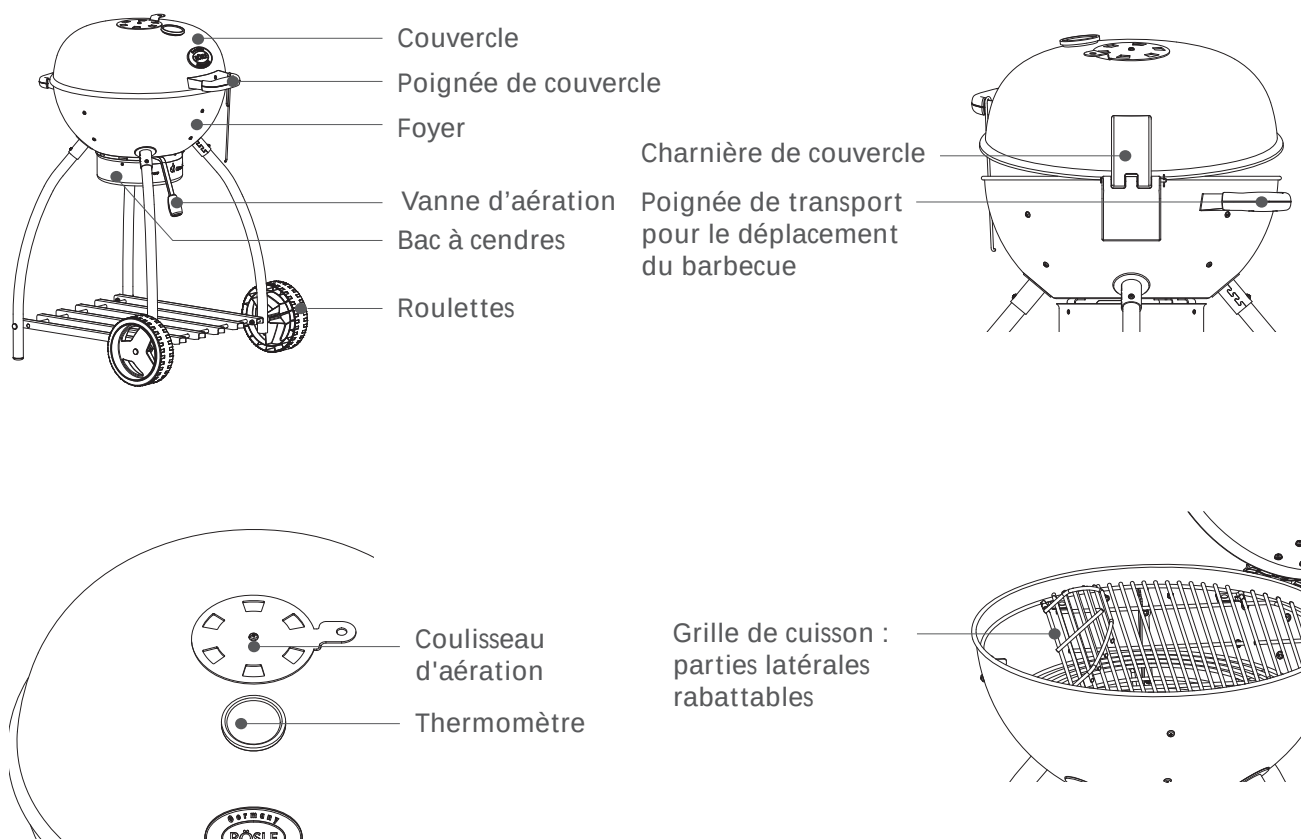
Cher client RÖSLE,

nous vous remercions d'avoir opté pour le barbecue boule de qualité supérieure de la société RÖSLE. Un bon choix. Et une décision pour un produit de qualité de longue durée. Pour pouvoir en profiter durant de longues années, lisez les informations ci-jointes, les conseils pour une manipulation et un entretien parfaits ainsi que les consignes de sécurité.

Les nombreux avantages en bref :

- Charnière de couvercle pratique avec angle de 45°
- Hauteur de travail confortable de 80 cm pour un travail ergonomique
- Thermomètre de couvercle de grande taille, bien lisible, affichage en °C et °F
- Couvercle haut offrant suffisamment de place pour les accessoires et les grillades
- Pas d'échauffement de la poignée du couvercle grâce à une disposition optimale
- Boule en acier de grande qualité, entièrement émaillée porcelaine
- Grille de cuisson rabattable latéralement pour le remplissage d'appoint de charbons pendant la cuisson
- Clapets d'aération à réglage précis (leur ouverture augmente la température, leur fermeture la diminue)

1. Le barbecue boule RÖSLE en détail



2. Mise en service avant la cuisson

Placez le barbecue boule RÖSLE sur une surface plane et stable. Avant d'allumer les charbons de bois, assurez-vous que le bac récepteur de cendres soit inséré correctement et que tous les coulisseaux d'aération soient ouverts. Pour l'allumage du barbecue, au lieu d'utiliser du liquide d'allumage nous vous recommandons d'utiliser des cubes allume-feux usuels pour barbecue (selon NE 1860-3). Afin d'obtenir une chaleur élevée constante, RÖSLE recommande l'utilisation de briquettes pour barbecue ou de charbon de bois de grande qualité. Pour les charbons de bois, veillez à une qualité contrôlée avec le logo DIN. Stockez-les dans un endroit sec.

Pour une durée de cuisson d'1 heure, vous avez besoin d'env. 1 kg de briquettes pour barbecue usuelles, et pour le charbon de bois d'une quantité d'env. 1,5 kg. Attention ! La quantité de remplissage maximale de charbon de bois est de :

No. 1 Sport F50 : max. 1,5 kg de charbon de bois ou de briquettes pour barbecue

No. 1 Sport F60 : max. 2,5 kg de charbon de bois ou de briquettes pour barbecue

- Avant la première utilisation, laissez entièrement brûler le matériau de combustion au moins pendant 30 minutes avec le couvercle fermé.

2.1 Chauffage du barbecue avec la grille à charbon réversible

- Insérez la grille à charbon réversible, déposez-y des cubes allume-feux usuels et allumez-les.

 N'utilisez cependant pas de liquides d'allumage à cette fin, tels qu'essence, alcool à brûler ou allume-feux liquides comparables. Dès que les cubes allume-feux brûlent, vous pouvez à présent alimenter de préférence des briquettes pour barbecue. Veillez à ce que les briquettes pour barbecue qui brûlent ne parviennent pas directement en contact avec les parois du barbecue. Laissez brûler le charbon pendant env. 30 à 45 minutes avec le couvercle ouvert, jusqu'à ce qu'il brûle uniformément et qu'une légère couche de cendre s'est formée. Commencez seulement ensuite avec la cuisson.

- Ne versez **en aucun cas** du liquide d'allumage ou du charbon qui en est imprégné sur des charbons chauds !

2.2 Des étapes simples pour devenir un professionnel du barbecue

- Parcourez le mode d'emploi et recherchez les instructions relatives au réglage du barbecue. Avec le barbecue boule RÖSLE, vous disposez de deux méthodes de cuisson – directe ou indirecte. Vous trouverez les instructions spécifiques sur les pages suivantes.
- N'essayez pas de gagner du temps en plaçant les grillades trop tôt sur le barbecue si celui-ci n'a pas encore atteint la température de cuisson souhaitée. Laissez brûler les charbons de bois, jusqu'à ce qu'une légère couche de cendre s'est formée sur le charbon (laissez les coulisseaux d'aération ouverts, afin que le feu ne s'éteint pas).
- Utilisez une spatule à barbecue ou une pince à barbecue, mais pas de fourchette. Celle-ci enlèverait le jus de cuisson et par conséquent la saveur en asséchant l'aliment à griller.
- Vérifiez si les aliments à griller tiennent sur la grille avant de fermer le couvercle. L'idéal est une distance d'environ 2 cm entre chaque grillade.
- 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.
- En fermant le couvercle du barbecue, aucune flamme ne peut se former sous les aliments à griller, le temps de cuisson est réduit et vous obtenez de meilleurs résultats.
- Ne pressez jamais une grillade comme les hamburgers à plat. Cela fait partir le jus de la viande et assèche la grillade.
- Si vous enduisez légèrement vos plats d'huile, ils bruniront plus uniformément et ne colleront pas à la grille. Enduisez d'huile uniquement vos grillades et non la grille de cuisson.

Remarque :

Lavez soigneusement vos mains et vos couverts en utilisant de l'eau chaude et du produit nettoyant avant et après chaque manipulation de viande, de volaille ou de poisson frais. Vous pouvez également utiliser des gants jetables.

Ne posez jamais de grillades cuites sur le plat où se trouvent des grillades crues.

Ne laissez jamais vos grillades à température ambiante mais placez-les au réfrigérateur.

3. Cuisiner avec le barbecue boule RÖSLE

3.1 Préparation du barbecue

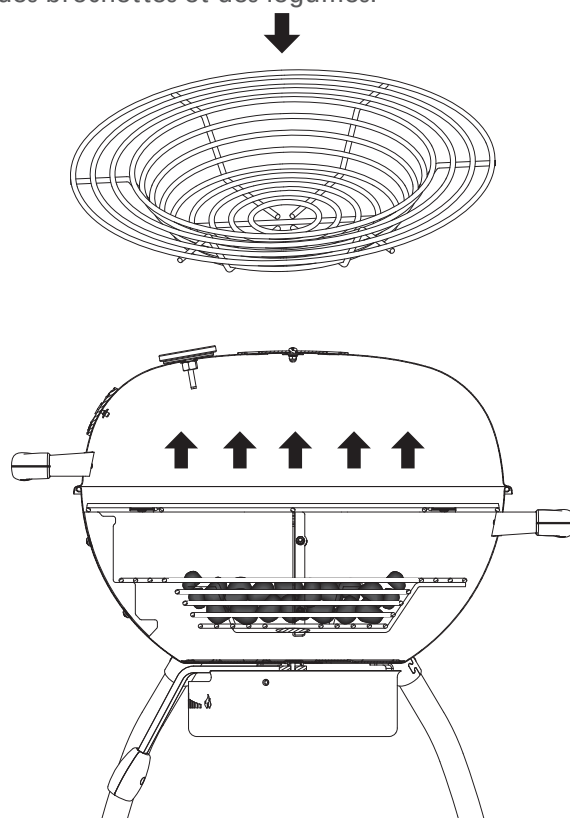
- Ouvrez tous les coulisseaux d'aération et le couvercle, avant d'allumer le feu.
- **Remarque :** éliminez si nécessaire la cendre accumulée sur la partie inférieure du barbecue (seulement après l'extinction complète des charbons). Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler. Contrôlez si les orifices d'aération sont exempts d'encrassement.
- Placez les cubes allume-feux sous la couche de charbon de bois et allumez-les (utilisez exclusivement des allume-feux selon DIN NE 1860-3 !).
- Ne commencez pas le processus de cuisson avant qu'une légère couche de cendre ne recouvre les charbons. Ce processus dure env. 30 à 45 minutes. Disposez ensuite les charbons au moyen d'une longue pince ou d'une pelle à charbon conformément à votre méthode de cuisson souhaitée.

Conseil : Pour obtenir un arôme de fumage supplémentaire, vous pouvez ajouter du bois de fumage ou des herbes fraîches tel que du romarin, du thym ou des feuilles de laurier dans les braises. Utilisez pour cela une boîte de fumage et ajoutez-y les ingrédients. Ceci permet d'empêcher que ceux-ci ne brûlent, tout en générant de la fumée.

3.2 Méthode directe

Avec la méthode directe, les aliments sont cuits directement par l'intermédiaire des charbons préparés. Les aliments qui nécessitent un temps de cuisson de moins de 25 minutes sont grillés directement avec la méthode directe. Pour une cuisson uniforme, il convient de retourner une fois les grillades à la moitié du temps de cuisson. C'est le cas par exemple des steaks, des côtelettes, des brochettes et des légumes.

- Ouvrez toutes les vannes d'aération
- Tournez la grille à charbon réversible, de façon à ce que le creux se trouve au centre
- Placez les cubes allume-feux sur la grille à charbon réversible et allumez-les
- Remplissez la quantité recommandée de charbons de bois ou de briquettes pour barbecue au centre de la grille à charbon réversible ou dans la cheminée d'allumage de RÖSLE (disponible en option)
- Laissez le couvercle ouvert, jusqu'à ce que le charbon de bois soit légèrement recouvert de cendre ; ce processus dure env. 30 à 45 minutes
- Répartissez uniformément le charbon de bois chaud à l'aide d'une pince pour barbecue ou d'un poussoir à charbon au centre de la grille à charbon réversible
- Positionnez la grille de cuisson au-dessus des charbons. A cette occasion, veillez à porter des gants de protection
- Attendez env. 5 minutes, jusqu'à l'échauffement de la grille de cuisson, puis déposez-y les aliments à griller.
- Fermez le couvercle (avec ventilateur de couvercle et coulisseau d'aération ouvert sur le foyer). Vous trouverez les temps de cuisson recommandés dans le mode d'emploi de cette brochure



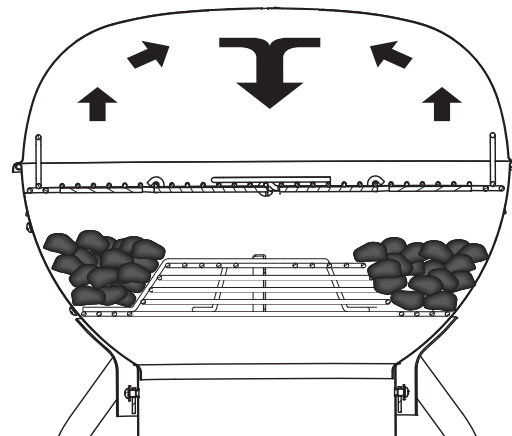
Si nécessaire, le couvercle peut rester ouvert pour cette méthode de cuisson, ou même être démonté. Pour ce faire, retirez la goupille sur la charnière du couvercle à l'état froid du barbecue, puis retirez l'axe d'assemblage des demi-charnières. Réinsérez à présent la goupille dans l'axe et conservez-les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

3.3 Méthode indirecte

La méthode indirecte est recommandée pour des aliments qui nécessitent un temps de cuisson de plus de 25 minutes ou pour des aliments qui sont tellement tendres qu'ils pourraient se dessécher ou cramer avec une méthode de cuisson directe. Pour la méthode de cuisson indirecte, les braises sont disposées latéralement sous la grille de cuisson, sur la grille à charbon ou dans des corbeilles à charbon.

La chaleur monte, circule et est réfléchi sur le couvercle fermé. Les aliments sont cuits lentement et de façon uniforme sur tous leurs côtés. Il ne faut pas les retourner.

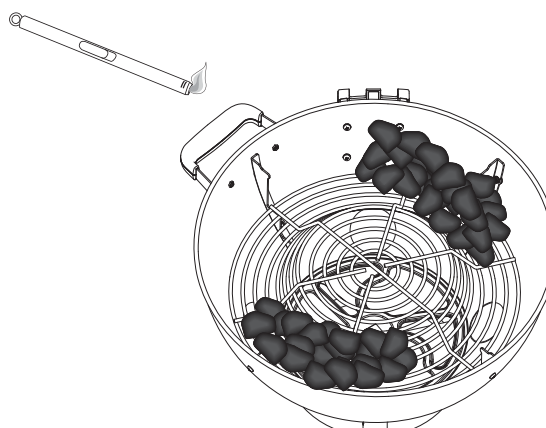
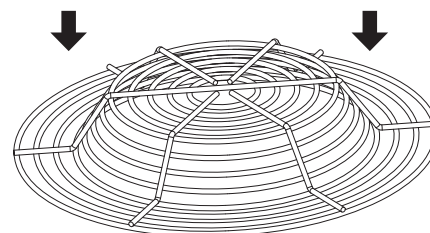
Les aliments suivants sont appropriés pour la cuisson indirecte: morceaux de rôti, poulets, pièces de volaille avec os et poissons entiers, ainsi que filets de poisson tendres.



Conseil: Pour les viandes nécessitant plus d'une heure de cuisson, il est éventuellement nécessaire de rajouter du charbon de bois sur les côtés (voir tableau suivant). Grâce à la grille de barbecue rabattable, le réalimentation de charbon de bois s'effectue de façon simple. Attendez env. 10 minutes avec le couvercle ouvert, jusqu'à ce que ceux-ci brûlent entièrement. Refermez ensuite le couvercle et poursuivez le processus de cuisson.

Conseil : Si vous utilisez une cheminée d'allumage, vous pouvez également y alimenter les charbons. Enlevez maintenant la grille de cuisson en utilisant des gants pour vous protéger contre la dispersion d'étincelles et rajoutez du charbon en conséquence. Une fois la cheminée remplie, vous pouvez alors poursuivre immédiatement la cuisson.

- Ouvrez toutes les vannes d'aération
- Placez la grille foyère réversible en position indirecte, voir illustration. Déposez les cubes allume-feux (utilisez exclusivement des allume-feux conformes à la norme DIN NE 1860-3!) sur la grille à charbon réversible et allumez-les.
- Remplissez à présent la quantité recommandée de charbons de bois ou de briquettes à gauche et à droite sur la grille à charbon réversible (voir illustration), en la répartissant uniformément des deux côtés.
- Laissez le couvercle ouvert, jusqu'à ce que le charbon de bois soit légèrement recouvert de cendre grise ; ce processus dure env. 30 à 45 minutes.
- Positionnez la grille de cuisson au-dessus des charbons. A cette occasion, veillez à porter des gants de protection.
- Fermez à présent le couvercle et chauffez la grille de cuisson et le barbecue pendant env. 10 minutes. De ce fait les indications de temps sont respectées, car celles-ci sont uniquement valables pour un barbecue déjà préchauffé.
- Posez les grillades sur la grille de cuisson.
- Fermez le couvercle (coulisseau d'air frais et coulisseau d'aération ouverts). Vous trouverez les temps de cuisson recommandés dans le mode d'emploi de cette brochure.



Conseil :

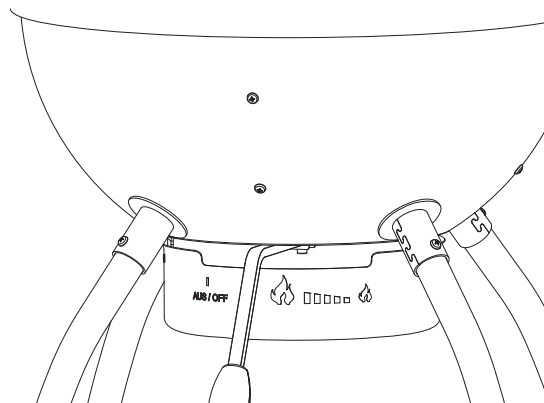
Utilisez systématiquement une cheminée d'allumage pour l'allumage du charbon de bois. Celle-ci garantit la génération rapide et uniforme des braises, quel que soit le charbon de bois que vous utilisez. Veuillez observer les conseils d'utilisation de la cheminée d'allumage.

Lorsque vous avez rempli le charbon de bois incandescent de la cheminée d'allumage vers le barbecue, veuillez laisser le couvercle ouvert pendant env. 5 minutes, afin que les braises fraîches puissent se stabiliser. Si le couvercle est fermé immédiatement, les braises peuvent s'étouffer.

3.4 Système d'aération

Le barbecue boule RÖSLE est équipé d'un système d'aération optimal pour la cuisson avec du charbon de bois, 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 !
- Du fait de l'ouverture du coulisseau d'aération supérieur, davantage d'air circule dans le barbecue boule. La grille de cuisson reçoit plus d'oxygène et la température augmente.
- Pour la ventilation inférieure, déplacez le levier en position "OFF", haute, moyenne ou basse (reconnaissable aux symboles de flammes).
- 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 avez besoin d'une température plus ou moins élevée à l'intérieur du barbecue. Une alimentation en air plus élevée a pour conséquence une température plus élevée, et une moindre alimentation en air permet une cuisson avec une température plus basse.
- Pour augmenter la température, positionnez l'aération inférieure sur "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.



3.5 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.

3.6 Consignes de cuisson

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

Cuisez les steaks, les filets de poisson, les morceaux de volaille sans os et les légumes selon la méthode de cuisson directe en vous référant aux temps de cuisson indiqués dans le tableau ou jusqu'à ce que le temps de cuisson soit atteint, et tournez une fois les grillades au milieu du temps de cuisson.

Cuisez les morceaux de rôti, les morceaux de volaille avec os, les poissons entiers et les morceaux plus épais selon la méthode de cuisson indirecte en vous référant aux temps de cuisson indiqués dans le tableau. Vous pouvez aussi utiliser un thermomètre de cuisson qui affiche la température à cœur souhaitée. En l'absence d'indication, les temps de cuisson pour le bœuf correspondent à des cuissons à point (médium).

Plages de température :

Température basse : env. 120 °C

Température moyenne : env. 170 °C

Température élevée : env. 230 °C et plus

Bœuf	Epaisseur/poids	Temps de cuisson	Température
Steak : New York, porterhouse, carré, T-Bone ou filet	2 cm d'épaisseur	4–6 minutes	à chaleur directe et élevée
	4 cm d'épaisseur	10–14 min.	à chaleur directe et élevée
	4 cm d'épaisseur	6–8 min.	saisir puis laisser cuire 8–10 minutes à chaleur indirecte et élevée
	5 cm d'épaisseur	14–18 min.	à chaleur directe et élevée
	5 cm d'épaisseur	6–8 min.	saisir puis laisser cuire 8–10 minutes à chaleur indirecte et élevée
Bavette de flanchet	500 g à 700 g, 2 cm d'épaisseur	8–10 min.	à chaleur directe et élevée
Porc	Epaisseur/poids	Temps de cuisson	Température
Côtelette, avec ou sans os	2 cm d'épaisseur	6–8 min.	à chaleur directe et élevée
	2,5 cm d'épaisseur	8–10 min.	à chaleur directe et moyenne
Côtelette, porcelet	0,45 kg–0,90 kg	3–4 min.	à chaleur directe et faible
Côtes, travers	0,9 kg–1,35 kg	3–6 heures	à chaleur directe et faible
Côtes country avec os	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 heures	à chaleur directe et moyenne
Volaille	Epaisseur/poids	Temps de cuisson	Température
Filet de poulet sans peau ni os	170 g–230 g	8–12 min.	à chaleur directe et moyenne
Filet de poulet sans peau ni os	120 g	8–10 min.	à chaleur directe et élevée
Poitrine de poulet avec os	280 g–350 g	30–40 min.	à chaleur indirecte et moyenne
Morceaux de poulet avec os dans la cuisse		30–40 min.	à chaleur indirecte et moyenne
Ailes de poulet	50 g–80 g	18–20 min.	à chaleur directe et moyenne
Poulet entier	1,2 kg–1,8 kg	45–90 min.	à chaleur indirecte et moyenne
Dinde entière, sans farce	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 heures	à chaleur indirecte et faible
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 heures	à chaleur indirecte et faible
Poissons et fruits de mer	Epaisseur/poids	Temps de cuisson	Température
Filet ou tranche de poisson	pour 1 cm	3–5 min.	à chaleur directe et élevée
	pour 2,5 cm	8–10 min.	à chaleur directe et élevée
Poisson entier	500 g	15–20 min.	à chaleur indirecte et moyenne
	1,5 kg	30–45 min.	à chaleur indirecte et moyenne
Légumes	Epaisseur/poids	Temps de cuisson	Température
Maïs en carotte		10–15 min.	à chaleur directe et moyenne
Champignons : Shiitake ou champignon / Portabella		8–10 min. 10–15 min.	à chaleur directe et moyenne / à chaleur indirecte et moyenne
Moitié d'oignon / en rondelles	1,0 cm d'épaisseur	8–10 min. 35–40 min.	à chaleur directe et moyenne / à chaleur indirecte et moyenne
Pommes de terre : en morceau / en rondelles	1,0 cm d'épaisseur	12–14 min. 45–60 min.	à chaleur directe et moyenne / à chaleur indirecte et moyenne

4. Entretien, nettoyage et rangement

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

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

5. Garantie

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

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

Grilles de cuisson et à charbon	2 ans
Boule du barbecue émaillée et couvercle (rouille et endommagements par combustion)	10 ans
Toutes les autres pièces	2 ans

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

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

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

Des garanties justement impliquées de qualité marchande et de qualification sont limitées aux périodes de garantie expressément citées dans la présente garantie. Dans certaines circonscriptions judiciaires, de telles limitations concernant la durée de validité d'une garantie impliquée ne sont pas autorisées, cette limitation ne vous concerne donc peut-être pas.

RÖSLE exclut toute responsabilité concernant des dommages indirects ou des dommages consécutifs particuliers. Dans certaines circonscriptions judiciaires, une exclusion ou une limitation relative à des dommages collatéraux ou consécutifs n'est pas autorisée, si bien que le cas échéant cette limitation ou exclusion ne vous concerne pas.

Pour les dommages dus à l'application et à l'usage de produits RÖSLE sur d'autres produits en raison d'une utilisation ou d'un montage incorrects, ou par ex. d'une maladresse, aucune responsabilité ne sera prise.

RÖSLE n'autorise aucune personne ni aucune entreprise à endosser en son nom une quelconque obligation ou responsabilité relative à la vente, au montage, à l'utilisation, au démontage, à la reprise ou à l'emploi de ses produits. De telles représentations ne sont pas obligatoires pour RÖSLE.

6. Mise au rebut

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

Ne laissez pas l'emballage à la portée d'enfants.

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.

7. Caractéristiques techniques

	RÖSLE No. 1 SPORT F50	RÖSLE No. 1 SPORT F60
Equipement		
Couvercle et foyer	En porcelaine émaillée	En porcelaine émaillée
Charnière de couvercle	✓	✓
Thermomètre de couvercle	✓	✓
Grille de cuisson	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Grille de cuisson rabattable	oui, latéralement pour permettre un remplissage d'appoint de charbons	oui, latéralement pour permettre un remplissage d'appoint de charbons
Grille à charbon	Grille à charbon réversible	Grille à charbon réversible
Zone de grillade		
Surface de grillade en cm ²	1885	2733
Diamètre de la grille de cuisson en cm	49	59
Dimensions et poids		
Largeur en cm	68	74
Profondeur en cm	68	76
Hauteur en cm, avec couvercle ouvert	134	145
Hauteur en cm, avec couvercle fermé	99	104
Hauteur de la grille du barbecue	80	80
Poids en kg, env.	16	20

8. Accessoires

Les accessoires suivants sont disponibles pour votre barbecue RÖSLE :

Accessoires

	25042	Housse de protection SPORT F50
	25044	Housse de protection SPORT F60
	25041	Support pour ustensiles Sport F50
	25043	Support pour ustensiles Sport F60
	25036	Pince à charbon, 50 cm

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

	25039	Cheminée d'allumage, acier inoxydable
	25031	Gants en cuir pour barbecue
	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
	25168	Planche, 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