

SINCE 1888

Bruksanvisning

Käyttöohjekirja

# Klotgrill | Pallogrilli

## No.1 F50 AIR | No.1 F60 AIR

Anvisningar för montering hittar du i den separata bilagan. Läs igenom hela instruktionsen och alla anvisningar noggrant, innan du monterar och använder kolgrillen. Förvara bruksanvisningen på en säker plats, så att du när som helst kan gå tillbaka och kontrollera eventuella detaljer. Grillen ska endast användas utomhus.

Grillin kokoamisen neuvovat asennusohjeet ovat erillisessä ohjelehtisessä. Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ja kokonaan läpi, ennen kuin kokoat pallogrillin ja alat käyttää sitä. Säilytä käyttöohjekirja hyvässä tallessa, jotta voit katsoa siitä myös myöhemmin neuvoja. Käytä grilliä vain ulkona.



## Svenska:

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR .....	2
1. RÖSLE Klotgrill – detaljbeskrivning .....	5
2. Före grillningen – att ta grillen i drift .....	6
3. Grilla på RÖSLE Klotgrill .....	7
4. Underhåll, rengöring och förvaring .....	12
5. Garanti .....	12
6. Avfallshantering .....	13
7. Tekniska uppgifter .....	13
8. Tillbehör .....	14

## Suomi:

TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET .....	15
1. RÖSLE-pallogrillin yksityiskohtaiset tiedot .	18
2. Käyttöönotto ennen grillaamista .....	19
3. Kypsennys RÖSLE-pallogrillillä .....	20
4. Huolto, puhdistus ja säilytys .....	25
5. Takuu .....	25
6. Käytöstä poistetun tuotteen hävittäminen	26
7. Tekniset tiedot .....	26
8. Lisävarusteet .....	27

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs igenom hela instruktionen och följande anvisningar noggrant, **innan du monterar och använder klotgrillen**. Förvara bruksanvisningen på en säker plats, så att du alltid kan kontrollera detaljer vid behov. Alla föreskrifter i denna bruksanvisning måste följas.



Varning, fara! Om du hittar den här symbolen i bruksanvisningen, så ber vi dig att vara särskilt försiktig och noggrann.



Varning, het yta! Risk för brännskador pga. het yta. Använd alltid skyddshandskar!

Att inte följa dessa säkerhetsanvisningar och försiktighetsåtgärder kan leda till mycket allvarliga olycksfall eller materialskador genom brand och explosion.

Varning! Avsedd användning:

Denna klotgrill får användas för grillning med träkol i syfte att tillaga grillad mat. Annan användning är inte tillåten och kan vara farlig. Användning av klotgrillen som en eldstad är inte heller tillåtet.

### OBSERVERA! SE TILL ATT INGA BARN VISTAS I NÄRHETEN AV GRILLEN!



### ÖVERVAKA ALLTID GRILLEN VID ANVÄNDNING!

Använd RÖSLE Klotgrill enbart på det sätt som beskrivs.



Grillning betyder en ökad brandrisk. Se till att det finns en brandsläckare tillgänglig om en olycka eller ett tillbud skulle inträffa.



**VARNING LIVSFARA!** Använd inte sprit, bensin eller andra lättantändliga vätskor för att tända grillen eller tända den igen efter att den sloknat! Använd enbart braständare som motsvarar EN 1860-3!



Om du använder tändvätska, var försiktig så att den inte hamnar utanför grillen. Skulle det råka skvätta utanför, så torka genast upp tändvätskan och släng trasan.



Håll inte tändvätska och placera inte träkol som impregnerats med tändvätska på brinnande, heta eller varma träkol. Vid tändningen av kolen kan stickflammor och explosionsliknande puffar uppstå, som kan leda till livshotande skador. Förslut tändvätskan efter användningen och förvara den på säkert avstånd från grillen.



**WARNING!** Barn och husdjur får aldrig vistas nära en het grill utan uppsikt.



**WARNING!** Den här klotgrillen blir mycket het och får inte flyttas medan den används.

#### Ytterligare anvisningar om risker



Använd inte grillen i slutna rum, eftersom det leder till att giftiga gaser samlas, vilket kan förorsaka svåra och i värsta fall dödliga skador.



Använd den här grillen enbart utomhus på en väl ventilerad plats. Använd inte grillen i ett garage, inne i en byggnad, i korridorer mellan byggnader eller på någon annan inbyggd plats.



Använd aldrig grillen under brännbara tak, regnskydd osv.

- En icke sakkunnig montering kan leda till risker. Håll dig exakt till den separat bifogade monteringsinstruktionen. Använd inte den här grillen innan alla komponenterna har monterats korrekt. Säkerställ att behållaren för uppsamling av aska har fästs under grillklotet innan du tänder grillen.
- Var alltid försiktig när du hanterar grillen. Grillen blir het vid användning. Lämna aldrig grillen utan uppsikt under användningen.
- Denna klotgrill blir mycket het. Vid användning får den bara vidröras där det är nödvändigt för hanteringen och med lämpliga grillhandskar.
- Använd alltid grillhandskar vid grillning och inställning av ventilationsöppningarna, samt vid användning av skorstenständer.
- Vänta tills grillen svalnat innan du flyttar den.
- Utför inga ändringar på produkten.
- Använd aldrig skadade delar eller skadade tillbehör.
- Tillverkaren kan inte ställas till ansvar för skador som orsakats av icke sakkunnig, oförsiktig eller icke avsedd användning.
- Tillverkaren tar inte ansvar för skador som uppkommer vid användning av grillen eller för krav från tredje part.
- Endast för privat bruk!
- Den här grillen får endast användas med ett minsta avstånd på 1,5 m till brännbart och värmekänsligt material. Brännbara material är exempelvis (men inte uteslutande) trä, behandlade trägol, träterrasser och träkonstruktioner.
- Lägg alltid briketterna eller träkolet i kolkorgarna eller på det nedre kolkallret.
- Använd inte kläder med fladdrande ärmar medan du tänder eller använder grillen.
- Skydda dig mot gnistor och heta fettstänk. För att skydda kläderna rekommenderar vi att du använder ett grillförkläde.
- Placera alltid grillen på en stabil, vindsyddad och plan yta.
- Låt locket vara öppet medan du tänder grillkolen och den brinner ner till glöd, så att elden får tillräckligt med syre.

- Kontrollera aldrig om grill- eller kolkallret, askan, träkolen eller grillen är varm genom att röra vid dem.
- Håll inte på vatten för att undertrycka stickflammar eller för att släcka glöden i grillen. Den porlinsmaljerade ytan kan skadas vid släckning med vatten. Stäng istället det undre tilluftsreglaget så mycket som behövs och stäng locket.
- Släck kolet efter grillningen genom att stänga alla ventilationsöppningar och stänga locket.
- Använd alltid grillhandskar vid tillagning av mat, inställning av ventilationsöppningar, påfyllning av träkol och hantering av termometer eller lock. Använd grillbestick med långa, värmetåliga handtag.
- Lägg aldrig het aska eller briketter som fortfarande glöder i avfallet. Brandrisk! Vänta tills askan och kolresterna har slocknat helt och svalnat innan du kasserar dem i lämplig fraktion.
- Sug aldrig upp aska med dammsugaren!
- Håll grillytan fri från antändliga gaser och vätskor (t.ex. bränsle, alkohol mm.) och från andra brännbara material.
- När du tänder grillkolen med en elektrisk braständare, följ den bruksanvisning som medföljer braständaren.
- Håll elektriska kablar borta från grillens heta ytor och från välanvända områden.
- Konsumtion av alkohol och/eller receptbelagda eller icke receptbelagda mediciner kan påverka användarens förmåga att montera grillen och använda den på ett säkert sätt.
- Denna grill är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och/eller kunskap, om de inte övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet eller har fått anvisningar om hur grillen skall användas av en sådan person.
- RÖSLE Klotgrill är inte avsedd för montering i eller på husbilar, husvagnar och båtar.
- Klä aldrig grillkammaren med folie. Detta kan leda till att fett inte kan rinna av, så att det samlas på folien och antänds.
- VARNING! Genom att klä grillkammaren med aluminiumfolie hindras luftflödet. När du grillar med den indirekta metoden kan du istället använda droppbrickor för att fånga upp vätska som droppar från köttet.
- Använd inga vassa eller spetsiga föremål för att rengöra grillgaller eller ta bort askan. Det kan leda till att ytan skadas.
- Använd inte starka rengöringsmedel på grillgallren eller grillen. Det kan leda till att ytan skadas.
- Flytta inte grillen uppför höga avsatser/trappsteg eller över mycket ojämn terräng.
- Grillen måste regelbundet rengöras ordentligt.
- För att skydda det du grillar och grillen bör du inte låta temperaturen bli högre än 350 °C. För höga temperaturer kan deformera grillens delar.
- VARNING! Max.gräns för påfyllning av träkol:

**Grill med Ø 50 cm: max. 1,5 kg träkol eller grillbriketter**

**Grill med Ø 60 cm: max. 2,5 kg träkol eller grillbriketter**



En del av de (kemiska/giftiga) biprodukter som uppstår vid grillningen, särskilt om grillen hanteras på fel sätt eller om dåligt lämpade tändare används, kan vara hälsofarliga. De kan leda till cancer, havandeskapsproblem och andra följdskador.



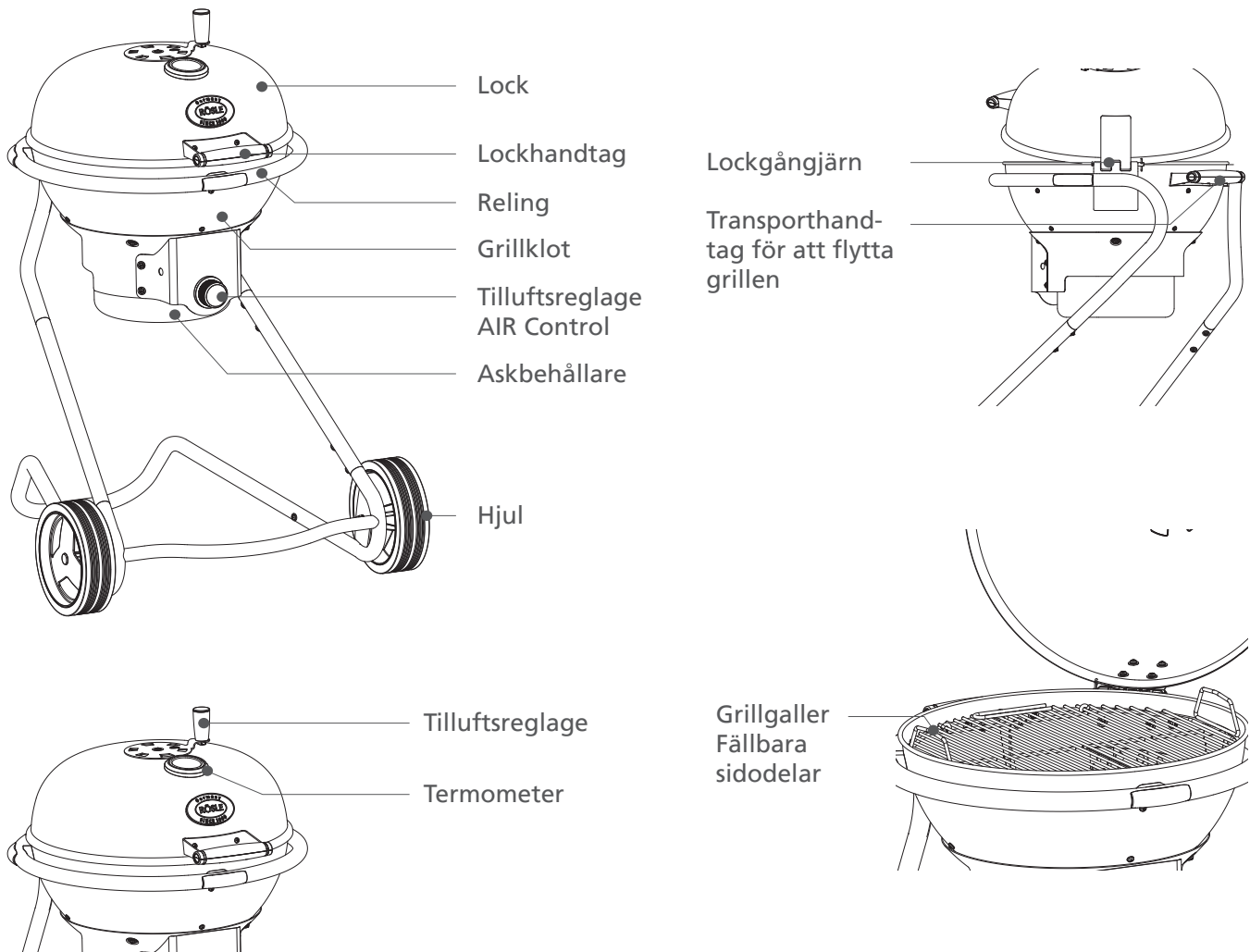
## Kära RÖSLE-kund,

tack för att du bestämt dig för en klotgrill med hög kvalitet från företaget RÖSLE. Det är ett bra val, där du får en kvalitetsprodukt med lång livslängd. För att du ska ha glädje av den under många år framöver, ber vi dig läsa igenom följande produktinformation, anvisningarna för optimal hantering och skötsel och våra säkerhetsrekommendationer.

### Alla fördelar i sammanfattning:

- Särskilt AIR Control-system gör att du kan styra lufttillförseln och ta ut askbehållaren med en enkel vridknapp
- Kvalitetstermometer i locket med både °C och °F
- Praktiskt gångjärn med 45°-vinkel för locket
- Bekväm arbetshöjd på 84 cm för ergonomisk hantering
- Högt lock ger gott om plats för tillbehör
- Grillgaller av rostfritt stål som kan fällas åt sidan för påfyllning av kol under grillningen
- Handtaget på locket är perfekt placerat och blir därför inte varmt
- Klot av stål i hög kvalitet, helt och hållet porlinsmaljerat

## 1. RÖSLE Klotgrill – detaljbeskrivning



## 2. Före grillningen – att ta grillen i drift

Ställ RÖSLE Klotgrill på ett horisontellt och stabilt underlag. Se till att behållaren för aska är korrekt isatt och att alla tilluftsreglage är öppna innan du tänd kolen. Vi rekommenderar att du använder i handeln vanliga tändkuber (enligt EN 1860-3) istället för tändvätska när du ska tända kolen. För att uppnå en konstant och hög värme rekommenderar RÖSLE användning av träkol eller grillbriketter av hög kvalitet. Kontrollera att grillkolets kvalitet är märkt med DIN-logotypen. Förvara kolen på en torr plats.

För en grilltid på ca 1 timme behöver du ungefär 1 kg vanliga grillbriketter. Använder du träkol krävs ca 1,5 kg. Varning! Max.gräns för påfyllning av träkol:

- **Grillar med Ø 50 cm: max. 1,5 kg träkol,**
- **Grillar med Ø 60 cm: max. 2,5 kg träkol**

Låt bränslet bilda glöd under slutet lock under minst 30 minuter när du använder grillen för första gången.

### 2.1 Tända grillen



Sätt i kolgallret, lägg på tändkuber (av den typ som du köper i en vanlig affär) och tänd dem.

Använd inga vätskor som bensin, sprit eller liknande flytande vätskor för att hjälpa tändningen. Så snart som tändkuberna brinner kan du lägga grillbriketter på dem. Se till att de brinnande grillbriketterna inte kommer i direkt kontakt med grillens väggar. Låt kolen brinna ca 30–45 minuter med öppet lock, tills de glöder jämnt och omges av ett tunt asklager. Först då börjar du grilla.

- Håll aldrig tändvätska eller placera kol som dränkts in med tändvätska på heta eller varma kol!

### 2.2 Grillproffs med några enkla knep

- Läs igenom receptet och leta efter anvisningarna om hur du ska ställa in grillen. Med RÖSLE Klotgrill kan du välja mellan två tillagningsmetoder – direkt eller indirekt. På följande sidor hittar du mer specifika anvisningar.
- Försök inte att spara tid genom att lägga maten på grillen för tidigt, innan den har uppnått den rätta grilltemperaturen. Låt träkolen brinna tills ett lätt, tunt skikt av aska har bildats på kolen (låt tilluftsreglaget vara öppet, så att elden inte slocknar).
- Använd en grillspade eller en grilltång, inte en gaffel. Sky och arom lämnar maten om du sticker i den och maten blir torr.
- Kontrollera om maten passar på grillen innan du stänger locket. Ett avstånd på ca 2 cm mellan de enskilda bitarna/rätterna är bäst.
- Öppna inte locket hela tiden för att titta på det som tillagas. Varje gång locket öppnas försvinner värme, och maten behöver längre tid för att bli klar.
- Vänd maten en enda gång om det inte står något annat i receptet.
- Om du stänger grillens lock kan inga lågor uppstå under maten, tillagningstiden minskas och du får ett bättre grillresultat.
- Tryck aldrig på maten för att platta ut den – t.ex. en hamburgare. Då trycker du ut köttsaften och maten torkar ut.
- Om du penslar dina maträtter lätt med olja bryns de jämnare och bränner inte fast på grillgallret. Pensla eller spreja olja enbart på maten, inte på grillgallret.

#### Observera!

Tvätta händer och bestick noggrant med varmt vatten och diskmedel både före och efter att du hanterat färskt kött, fisk eller fågel. Du kan också använda engångshandskar.

Lägg aldrig tillagad mat på ett fat där rå mat tidigare förvarats.

Tina inte upp det du vill grilla i rumstemperatur. Låt det tina i kylskåpet.

### 3. Grilla på RÖSLE Klotgrill

#### 3.1 Förbereda grillen

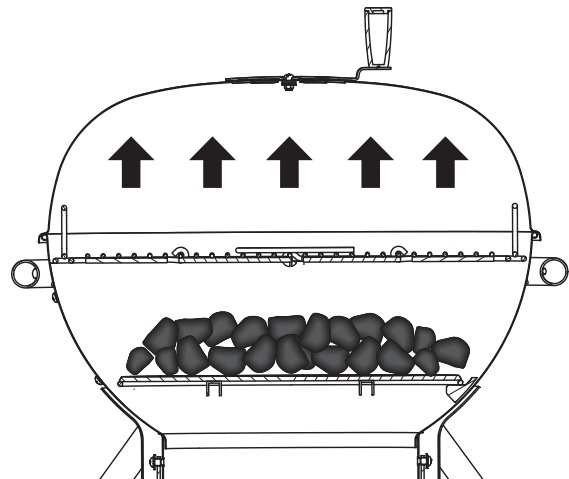
- Öppna alla tilluftsreglage och locket innan du tänder elden.
- **OBS!** Avlägsna vid behov aska som har samlats i grillens nedre område (bara efter det att kolen har slocknat fullständigt). Träkol behöver syre för att brinna. Kontrollera att ventilationsöppningarna är fria från föroreningar.
- Placera tändkuber under träkolsskiktet och tänd dem. (Använd enbart braständare som motsvarar DIN EN 1860-3!)
- Börja inte med grillningen innan kolen täcks av ett tunt skikt av aska. Detta dröjer ca 30–45 minuter. Ordna sedan kolen med en lång tång eller en kolspade så att de passar för den grillmetod du vill använda.

**Tips:** För att få extra rökarom kan du lägga träflisor med rökarom eller färska örter som rosmarin, timjan eller lagerblad i glöden. Använd en arombox och lägg träflisorna eller örterna i den. På så vis undviker du att de bränns utan att bilda någon rök.

#### 3.2 Den direkta metoden

Med den direkta metoden tillreds maten direkt över de förberedda kolen. Maträtter som behöver mindre än 25 minuter för att bli färdiga grillas med den direkta metoden. För en jämn genomstekning bör man vända det man grillar efter halva tillagningstiden. Det här gäller exempelvis steaks, kotletter, grillspett och grönsaker.

- Öppna alla tilluftsreglage.
- Placera tändkuber på kolgallret och tänd dem.
- Fyll på den rekommenderade mängden träkol eller grillbriketter i mitten av kolgallret eller i skorstenständaren från RÖSLE (kan köpas som tillval).
- Tänd tändkuberna. Lämna locket öppet tills träkolen täckts med ett tunt lager aska. Det tar ca 30–45 minuter.
- Fördela de heta träkolen jämnt i mitten av kolgallret med en grilltång eller en kolspade.
- Placera grillgallret över kolen. Använd grillhandskar.
- Vänta cirka fem minuter så att grillgallret blir ordentligt varmt och lägg sedan på grillstycket.
- Stäng locket (se till att ventilationsöppningarna i locket och grillskålen är öppna). I grillanvisningarna i denna broschyr hittar du rekommenderade grilltider.



Vid behov kan locket vara öppet vid denna tillagningsmetod, eller tas bort. Om du vill ta bort locket avlägsnar du sprinten i lockets gångjärn när grillen är kall och drar ut förbindelsebulten ur gångjärnshalvorna. Skjut in sprinten i bultarna igen och förvara dem på en säker plats. Locket kan nu inte användas igen förrän grillen svalnat. Vid behov monterar du tillbaka locket på den kalla grillen.

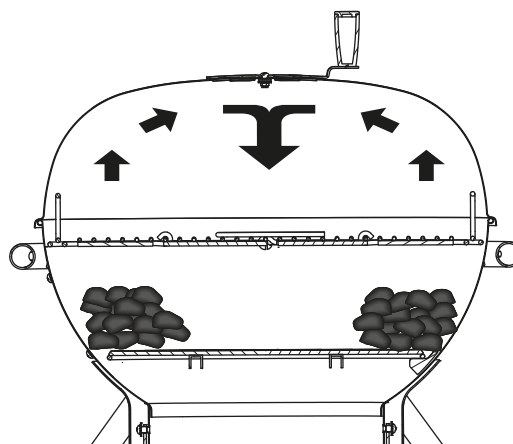
### 3.3 Den indirekta metoden

Den indirekta metoden rekommenderas för maträtter som behöver längre tillagningstid än 25 minuter eller som är så känsliga att de torkar eller bränner fast med den direkta grillmetoden. Vid indirekt grillning läggs glöden på korgallret eller i kolbehållarna, så att det befinner sig på sidan om och under maten.

Värmen stiger uppåt, cirkulerar och reflekteras av det stängda locket. Maten tillreds långsamt och jämnt från alla sidor. Den behöver inte vändas.

Följande maträtter lämpar sig för indirekt grillning:

Stycken av stek, helstekt kyckling på spett, kycklingdelar med ben och hela fiskar samt fina fiskfiléer.



**OBS!** När det gäller kött som kräver mer än en timmes tillagningstid måste man vid behov fylla på mer kol från sidorna (se följande grilltidstabell). Tack vare de uppfällbara grillgallren går det enkelt att fylla på grillkol. Vänta ca 10 minuter med uppfällt lock, tills de nya kolen brinner ordentligt. Stäng sedan locket igen och låt tillredningen fortsätta.

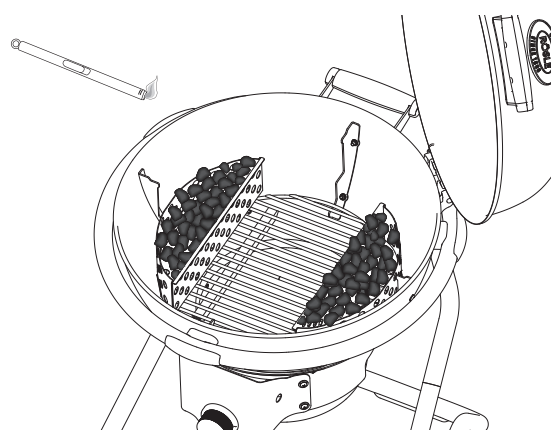
**Tips:** Om du använder en skorstenständare kan du låta kolen bli glödande i den. Ta bort grillgallret – använd handskar eftersom askan virvlar upp – och fyll på med kol. När du har fyllt på kol kan du fortsätta med tillredningen med en gång.

- Öppna alla tilluftsreglage
- Placera kolkorgarna i mitten av grillen och lägg tändkuberna (använd endast braständare/tändkuber som uppfyller DIN EN 1860-3) i korgarna. Tänd tändkuberna.
- Fyll kolkorgarna med rekommenderad mängd grillkol. Fördela kolen jämnt i korgarna.
- Lämna locket öppet tills grillkolen täckts med ett tunt lager aska. Det tar ca 30–45 minuter.
- Placera kolkorgarna längs kanten (till vänster och höger om lockhandtaget) med en grilltång – se bild till höger.
- Placera grillgallret över kolen. Använd grillhandskar.
- Stäng sedan locket och låt grill och grillgaller värmas upp i tio minuter. Det gör att du kan följa de angivna tillagningstiderna, eftersom de gäller för föruppvärmd grill.
- Lägg maten på grillgallret.
- Stäng locket (låt tilluftsreglaget på grillskålen vara öppet). I grillanvisningarna i denna broschyr hittar du rekommenderade grilltider.

**Tips:**

Använd om möjligt en skorstenständare för att tända grillkolen. Då får du snabbt en jämn glödbädd, oavsett vilken sorts grillkol du använder. Följ anvisningarna i skorstenständarens bruksanvisning.

När du har fyllt på med glödande grillkol från skorstenständaren i grillen lämnar du locket öppet i cirka fem minuter så att den nya glöden hinner dämpa sig lite. Om du stänger locket med en gång finns det risk för att glöden kvävs.



### 3.4 Ventilationssystem

RÖSLE klotgrill har ett optimalt ventilationssystem för grillning med grillkol, eftersom lufttillförseln – och därmed temperaturen – kan regleras effektivt med två ventilationsöppningar (upptill på locket och nedtill i och med Air-systemet på askbehållaren).

- Justera lufttillförseln upptill genom att skjuta tilluftsreglaget (se sidan 6) med handtaget till önskat läge.
- När du öppnar den övre ventilationsöppningen ökar luftflödet i klotgrillen. Grillkolen får mer syre och temperaturen ökar.
- Lufttillförseln nedtill justeras med hjälp av Air-vridknappen på grillens framsida. När du vrider på knappen mellan "OFF" och "MAX" sänks askbehållaren, vilket gör att mer luft kommer in i grillen. Grillkolen får mer syre och temperaturen ökar.



#### Tips:

För att brinna bra och producera den önskade temperaturen behöver träkol en lämplig lufttillförsel. När du vill tända kolen vrider du knappen för lufttillförseln nedtill så att den står på "MAX" och öppnar locket helt och hållet. På så sätt kommer tillräckligt med luft in i grillen för att snabbt tända kolen.

Vilken grilltemperatur som uppnås beror på olika faktorer, som t.ex. lufttillförsel, grillkolens mängd och kvalitet, samt omgivande temperatur.

Beroende på vilken grillteknik som används behövs en högre eller en lägre temperatur i grillen. En större lufttillförsel leder till en högre temperatur, en mindre lufttillförsel gör det möjligt att grilla vid en lägre temperatur.

- För att höja temperaturen ställer du den nedre lufttillförseln på "MAX" och öppnar den övre ventilationsöppningen helt och hållet.
- För att sänka temperaturen vrider du knappen till "OFF" och stänger till den övre ventilationsöppningen något.

När du använder din grill kommer du med tiden att lära dig vilken ventilationsinställning som bäst passar din grillteknik och den mat du grillar.

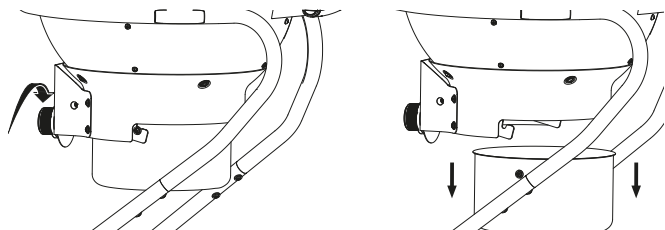
- För att släcka elden vrider du vridknappen till läge "OFF" och stänger den övre ventilationsöppningen helt och hållet.

### 3.5 Ta loss askbehållaren



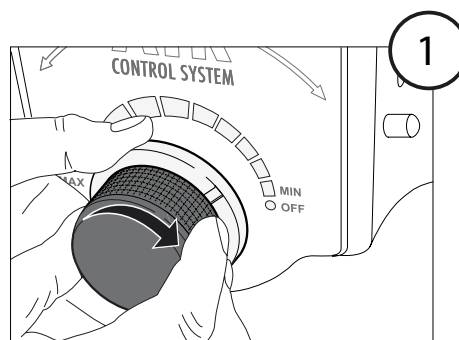
Varning, het yta! Risk för brännskador pga. het yta. Använd alltid skyddshandskar!

- För att ta ut askbehållaren ur grillen vrider du Air-reglaget moturs tills det står på "MAX".
- Vrid sedan reglaget (som symbolerna på kanten visar) moturs ett helt varv till (360°).
- Nu är askbehållaren nedsänkt så mycket att den kan tas ut från grillens baksida.
- Upprepa proceduren i omvänd ordning för att sätta in behållaren igen.
- Se till att behållarens fästen sitter i ordentligt på båda sidor när du satt in den igen.



### 3.6 Justera vridknappen

- För att justera vridknappens "OFF"-läge sätter du först i askbehållaren i grillen enligt beskrivning.
- Vrid sedan vridknappen medurs tills lufttillförseln är helt stängd. Det ska inte krävas någon större kraft för det, vrid bara lätt på knappen.
- För att ställa visaren på "OFF" håller du sedan vridknappen fast på det räfflade stället och vrider visaren på den bakre, upphöjda ringen till läge "OFF". Du kan nu använda AIR-systemet enligt anvisningarna.



### 3.5 Grillanvisningar

Följande uppgifter om bitar, tjocklek, vikt och grilltider är riktlinjer och inga absoluta regler. Grilltider påverkas av höjd, vind, yttertemperatur och önskad genomstekning.

Grilla steaks, fiskfiléer, kycklingdelar utan ben och grönsaker med den direkta metoden under den tid som anges i tabellen, eller tills önskad genomstekning erhålls, och vänd maten en gång när halva tiden gått.

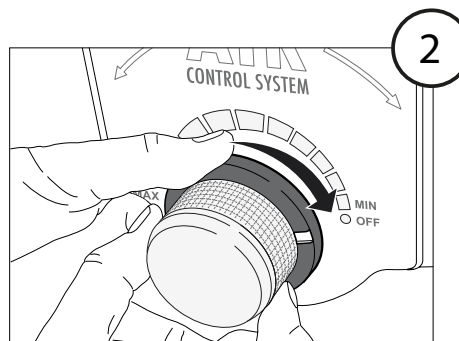
Grilla delar av stek, kycklingdelar med ben, hel fisk och tjockare fiskbitar med den indirekta metoden under den tid som anges i tabellen. Alternativt kan en stektermometer som visar önskad innertemperatur användas. Grilltiderna för nötkött avser en medelhög genomstekning (medium) om inget annat anges.

Temperaturintervall:

Låg temperatur: ca 120 °C

Medelhög temperatur: ca 170 °C

Hög temperatur: ca 230 °C och uppåt



Nötkött	Tjocklek/vikt	Grilltid	Temperatur
Steak: New York, Porterhouse, kotlett, T-benstek eller filé	2 cm tjock	4–6 min.	vid direkt, hög värme
	4 cm tjock	10–14 min.	vid direkt, hög värme
	4 cm tjock	6–8 min.	bryn vid stark värme och grilla därefter 8–10 minuter vid indirekt, hög värme
	5 cm tjock	14–18 min.	vid direkt, hög värme
	5 cm tjock	6–8 min.	bryn vid stark värme och grilla därefter 8–10 minuter vid indirekt, hög värme
Flankstek	500 g till 700 g, 2 cm tjock	8–10 min.	vid direkt, hög värme
Fläsk	Tjocklek/vikt	Grilltid	Temperatur
Kotlett, med eller utan ben	2 cm tjock	6–8 min.	vid direkt, hög värme
	2,5 cm tjock	8–10 min.	vid direkt, medelhög värme
Revbensspjäll (spädgris)	0,45 kg–0,90 kg	3–4 min.	vid direkt, låg värme
Revbensspjäll, spareribs	0,9 kg–1,35 kg	3–6 timmar	vid direkt, låg värme
Revbensspjäll "country style" med ben	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 timmar	vid direkt, medelhög värme
Fågel	Tjocklek/vikt	Grilltid	Temperatur
Kycklingbröst utan skinn eller ben	170 g–230 g	8–12 min.	vid direkt, medelhög värme
Kycklinglår utan skinn eller ben	120 g	8–10 min.	vid direkt, hög värme
Kycklingbröst med ben	280 g–350 g	30–40 min.	vid indirekt, medelhög värme
Kycklingdelar med ben i låren		30–40 min.	vid indirekt, medelhög värme
Kycklingvingar	50 g–80 g	18–20 min.	vid direkt, medelhög värme
Hel kyckling	1,2 kg–1,8 kg	45–90 min.	vid indirekt, medelhög värme
Hel kalkon, utan fyllning	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 timmar	vid indirekt, låg värme
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 timmar	vid indirekt, låg värme
Fisk och skaldjur	Tjocklek/vikt	Grilltid	Temperatur
Fiskfiléer eller skivor	1 cm tjocka	3–5 min.	vid direkt, hög värme
	2,5 cm tjocka	8–10 min.	vid direkt, hög värme
Hel fisk	500 g	15–20 min.	vid indirekt, medelhög värme
	1,5 kg	30–45 min.	vid indirekt, medelhög värme
Grönsaker	Tjocklek/vikt	Grilltid	Temperatur
Majskolvar		10–15 min.	vid direkt, medelhög värme
Svamp: Shiitake eller champinjoner / Karljohanssvamp		8–10 min. 10–15 min.	vid direkt, medelhög värme / vid indirekt, medelhög värme
Lök i halvor / i skivor	1,0 cm tjocka	8–10 min. 35–40 min.	vid direkt, medelhög värme / vid indirekt, medelhög värme
Potatis: hel / i skivor	1,0 cm tjocka	12–14 min. 45–60 min.	vid direkt, medelhög värme / vid indirekt, medelhög värme



## 4. Underhåll, rengöring och förvaring

- Försäkra dig om att grillen har svalnat genom att du kontrollerar termometerns temperatur.
- Säkerställ att kolen inte längre innehåller någon glöd. Låt träkolen svalna under en tillräckligt lång tid.
- Ta ut grillgallret, kolkorgarna och kolgallret.
- Avlägsna askan från grillklotet och ur askbehållaren.
- Rengör grillen med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Skölj grundligt med rent vatten och torka av ytorna.
- Grillgallren behöver inte rengöras efter varje användning. Lösgör helt enkelt avlagringar med RÖSLEs rengöringsborste för grill eller en mjuk borste av rostfritt stål. Torka därefter med en fuktad duk.
- För att din grill ska hålla länge rekommenderar vi att du skyddar den mot omgivningens påverkan med en RÖSLE Skyddshuv när den svalnat helt. För att förhindra kondens ska skyddshuven tas av efter ett regn. Låt sedan grillen och skyddshuven torka fullständigt.

Om du följer dessa råd kommer du att kunna glädja dig åt din RÖSLE Klotgrill i många år.

## 5. Garanti

Alla RÖSLE-produkter genomgår flera steg med planering och utprovning från konceptet och fram tills de är färdiga för serieproduktion. Vid tillverkning och montering används enbart material av hög kvalitet och de modernaste metoderna för kvalitetssäkring. Bara på detta sätt kan vi vara säkra på att RÖSLE-kunder får den förväntade kvaliteten och att produkterna kommer att vara till glädje för dem under många år.

Om en produkt mot förväntan inte skulle motsvara dessa krav gäller följande garantitider:

Grill-och kolgaller	2 år
Emaljerat grillklot och lock (vid genomrostning och brännskador)	10 år
Alla övriga delar	2 år

En förutsättning för garantin är att produkten har monterats och använts i enlighet med den medföljande instruktionen. RÖSLE har rätt att begära ett köpbevis (spara därför kvittot eller fakturan).

Den begränsade garantin gäller enbart för reparation eller ersättning av komponenter som visat sig felaktiga vid normal användning. Om RÖSLE bekräftar felstatus och accepterar reklamationen, reparerar eller ersätter RÖSLE den/de aktuella komponenterna utan kostnad. Om du behöver skicka in en felaktig komponent måste du betala portokostnaderna till RÖSLE i förväg, så att RÖSLE kan skicka den reparerade eller nya komponenten till dig utan kostnad.

Denna begränsade garanti utsträcker sig inte till fel eller driftproblem på grund av olycksfall, missbruk, felaktigt bruk, förändring, felaktig användning, våldsam åverkan, avsiktlig skada, felaktig montering eller felaktigt underhåll resp. felaktig service. Därutöver gäller inte garantin om normala underhålls- och rengöringsarbeten inte har utförts regelbundet. En försämring av produktens status eller en skada på grund av extrema väderleksförhållanden som hagel, jordbävning eller cykloner, samt färgförändringar på grund av direkt solbestrålning eller kontakt med kemikalier täcks inte heller av denna garanti.

De underförstådda garantierna vad gäller säljbarhet och lämplighet begränsas till de garantitider som anges i denna uttryckligen begränsade garanti. Inom vissa jurisdiktioner är sådana inskränkningar vad gäller garantitiden för underförstådd garanti inte tillåtna, varför denna inskränkning i förekommande fall inte gäller dig.

RÖSLE fransäger sig allt ansvar för specifika indirekta skador eller följdskador. Inom vissa jurisdiktioner är ett uteslutande eller en inskränkning vad gäller följdskador inte tillåten, varför denna inskränkning eller detta uteslutande i förekommande fall inte gäller dig.

Inget ansvar kan övertas för skador som genom felaktig hantering, montering eller t.ex. genom ett olycksfall uppstår på andra tillverkarens produkter till följd av användning och bruk av RÖSLE-produkter.



RÖSLE befullmäktigar inga personer eller företag att i RÖSLEs namn överta några som helst förpliktelser eller ansvar i samband med försäljning, montering, användning, demontering, återlämnande eller bruk av dess produkter. Sådana utfästelser är inte förpliktigande för RÖSLE.

## 6. Avfallshantering

Din nya produkt skyddades av sin förpackning under transporten till dig. Alla använda förpackningsmaterial är återvinningsbara och skonsamma mot miljön. Hjälpt oss och kassera förpackningen på ett ansvarsfullt sätt. Informera dig hos din återförsäljare eller hos kommunala återvinningsstationer om var du kan lämna din förpackning för återvinning.



Låt **inte** barn leka med förpackning eller förpackningsdelar.  
**Risk för kvävning** på grund av plastfolie och andra förpackningsmaterial.

Gamla apparater är inte värdelöst avfall. Genom miljövänlig avfallshantering kan värdefulla råmaterial återvinnas. Informera dig hos din kommunadministration om möjligheterna till en miljömässigt sakkunnig avfallshantering för din produkt.

## 7. Tekniska uppgifter

	No. 1 F50 AIR	No. 1 F60 AIR
<b>Utrustning</b>		
Lock och grillklot	Porslinsemaljerad	Porslinsemaljerad
Lockgångjärn	✓	✓
Locktermometer	✓	✓
Grillgaller	Rostfritt stål	Rostfritt stål
AIR-system för lufttillförsel	✓	✓
Kolkorgar	✓	✓
Uppfällbart grillgaller	ja, i sidled för påfyllning av kol	ja, i sidled för påfyllning av kol
Förstärkt kolgaller	✓	✓
Hjul med gummidäck	✓	✓
<b>Grillområde</b>		
Grillyta i cm <sup>2</sup>	1885	2733
Diameter grillgaller i cm	49	59
Askbehållarens volym i liter	7,0	7,0
<b>Mått och vikt</b>		
Bredd i cm	73	73
Djup i cm	83	83
Höjd i cm vid öppnat lock	142	152
Höjd i cm vid stängt lock	103	108
Grillgallrets höjd	84	84
Vikt i kg, ca	23	26

## 8. Tillbehör

Följande grilltillbehör finns till din RÖSLE-grill:





Ytterligare grilltillbehör hittar du på [www.roesle-bbq.de](http://www.roesle-bbq.de)









### Tillbehör

	25020 25021	Skyddshuv no.1 F50 AIR Skyddshuv no.1 F60 AIR
	25039	Skorstenståndare, rostfritt stål
	25024	Krokset, 5 st.





	25036	Koltång, 50 cm
	25031	Grillhandskar, läder
	25025	Avställningsbord
	25037	Grillskålar aluminium, 5 st.

### Grilltillbehör

	25050	Grillspade
	25053	Rengöringsborste för grillgaller
	25054	Grilltång 40 cm
	25056	Grillpensel, rund
	25055	Grillstekspade XL
	25063	Grillskrapa
	25061	Grilltång, böjd
	25062	Grilltång, rak
	25064	Spetstång

	25065	Fiskrensningpincett
	25058	Marineringspruta 50 ml
	25060	Fågelsax
	25066	Gourmettermometer
	25067	Stek- och köttermometer
	25086	Temperaturmätare för mittemperatur
	25076	Arombox
	25082	Hamburgerpress


	25070	Stek- och revbenspjällhållare
	25069	Grillspett (4 st.)
	25078	Kycklinghållare
	25174	Rökplankor av alträ (2 st.)

	25081	Potatishållare
	25071	Fiskhållare
	25074	Pizzasten, rund 41 cm
	25075	Grillplatta, rund 40 cm

## TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ja täydellisesti läpi, ennen kuin kokoat pallogrillin ja alat käyttää sitä. Säilytä käyttöohjeet hyvässä tallessa, jotta voit myöhemminkin katsoa niistä tarvitsemasi yksityiskohtaisia tietoja. Kaikkia tämän käyttöohjekirjan ohjeita tulee noudattaa muutoksitta.

 Varoitus! Tämä merkki käyttöohjeissa pyytää ja vaatii grillin käyttäjää noudattamaan erityistä varovaisuutta.

 Kuuman pinnan aiheuttama vaara! Palovammavaara kuuman pinnan takia. Käytä aina suojakäsineitä!

Näiden turvallisuusohjeiden ja varotoimenpiteiden noudattamisen laiminlyönti voi aiheuttaa vakavia vammoja ja esinevahinkoja tulipalon tai räjähdysten takia.

Huomio! Määräystenmukainen käyttö:

Tätä pallogrilliiä saa käyttää puuhiilillä tehtävään grillattavien ruokien grillaamiseen. Kaikenlainen tästä poikkeava käyttö on kiellettyä ja voi aiheuttaa vaaraa. Pallogrilliiä ei saa myöskään käyttää tulipesänä.


### VARO! PIDÄ GRILLI AINA POISSA LASTEN ULOTTUVILTA!





### VALVO GRILLIÄ AINA KÄYTÖN YHTEYDESSÄ!

Käytä RÖSLE-pallogrilliiä vain kuvatulla tavalla.

 Grillattaessa on suurentunut palovaara. Pidä palosammutin käyttövalmiina onnettomuuden tai tapaturman varalta.

 **HENGENVAARA!** Älä käytä sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen spritiä, bensiiniä eikä muita herkästi syttyviä nesteitä! Käytä vain normin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!

 Jos käytät sytytysnesteitä, varo ettei nestettä roisku grillin viereen. Pyyhi roiskeet välittömästi pois liinalla.

 Älä levitä sytytysnestettä tai sytytysnesteellä kostutettuja puuhiiliä palaville, kuumille tai lämpimille puuhiilille. Hiilien sytytyksen yhteydessä voi syntyä pistoliekejä ja räjähdysmäisiä tulipatsaita, jotka voivat aiheuttaa hengenvaarallisia vammoja. Sulje sytytysnestepullo käytön jälkeen ja aseta se turvalliselle etäisyydelle grillistä.



**HUOMIO!** Lapset ja kotieläimet eivät saa missään tapauksessa oleskella kuuman grillin lähellä ilman valvontaa.



**HUOMIO!** Tämä pallogrilli tulee erittäin kuumaksi ja sitä ei saa liikuttaa käytön aikana.

#### Muita tärkeitä varoituksia



Älä käytä sisätiloissa, koska niihin voi kerääntyä myrkyllisiä höyryjä, jotka voivat aiheuttaa vakavia tai jopa kuolemaan johtavia tapaturmia.



Käytä tätä grilliä ainoastaan ulkona hyvin tuuletetussa paikassa. Älä käytä grilliä autotallissa, rakennuksessa, rakennusten välisillä käytävillä tai muissa sisätiloissa.



Älä missään tapauksessa käytä grilliä palonarkojen kattojen alla, paloherkillä alustoilla, jne.

- Epäasianmukainen asennus voi aiheuttaa vaaroja. Noudata ehdottoman tarkasti oheisia asennusohjeita. Käytä tätä grilliä vasta sitten, kun kaikki osat on asennettu asianmukaisesti paikoilleen. Varmista ennen grillin sytyttämistä, että tuhkasäiliö on kiinnitetty asianmukaisesti grillin pallon alle.
- Noudata grillin käytössä asiaankuuluvaa varovaisuutta. Grilli kuumenee grillattaessa. Älä missään tapauksessa jätä grilliä käytön yhteydessä ilman valvontaa.
- Tämä pallogrilli tulee erittäin kuumaksi ja siihen saa koskettaa käytön yhteydessä vain grillauskäsineillä ja vain käytön vaatimista kohdista.
- Käytä aina grillauskäsineitä, kun grillaat, säädät ilma-aukkoja tai käytät sytytyskamiinaa.
- Odota, kunnes grilli on jäähtynyt, ennen kuin alat kuljettaa sitä.
- Älä tee mitään muutoksia tuotteeseen.
- Vaurioituneita laitteita tai tarvikkeita ei saa enää käyttää.
- Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka syntyvät epäasianmukaisen, varomattoman tai määräystenvastaisen käytön takia.
- Valmistaja ei vastaa laitteen käytön yhteydessä syntyvistä vahingoista eikä sivullisten tekemistä valituksista.
- Vain yksityiskäyttöön!
- Käytä tätä grilliä vain sellaisissa paikoissa, jotka sijaitsevat vähintään 1,5 m etäisyydellä paloherkistä ja kuumuudelle aroista materiaaleista. Palonarkoja aineita ovat esimerkiksi (mutta ei yksinomaan) puu, käsitellyt puulattiat, puuterassit ja puuseinät.
- Pane briketit tai puuhiilet aina hiilikoreihin tai alemmalle hiiliritilälle.
- Älä käytä löysähihaisia vaatteita grillin sytytyksen tai käytön yhteydessä.
- Suojaa itsesi kipinöiltä ja kuumilta rasvaroiskeilta. Vaatteiden suojaksi suosittelimme käyttämään grillausessua.
- Sijoita grilli aina tukevalle, tuulelta suojatulle ja tasaiselle alustalle.
- Avaa kansi sytytyksen ja alkupalamisen ajaksi, jotta grillihiilet saavat riittävästi happea.

- Älä missään tapauksessa koske grilli- tai hiiliritilää, tuhkaa, puuhiiliä tai grilliä kokeillaksesi, ovatko ne kuumia.
- Älä kaada vettä grilliin tukahduttaaksesi pistoliekit tai sammuttaaksesi hiilloksen. Vedellä sammutus voi vaurioittaa posliiniemaloitua pintaa. Sulje sen sijaan alaosan ilmasäädin tarvittavassa määrin ja sulje kansi.
- Sammuta hiilet grillauksen jälkeen sulkemalla kaikki ilma-aukot ja kansi.
- Käytä aina grillauskäsineitä, kun grillaat ruokaa, säädät ilma-aukkoja, lisäät puuhiiliä ja kun käsittelet lämpömittaria tai kantta. Käytä pitkällä ja kuumuutta kestäväillä kahvoilla varustettuja grillausvälineitä.
- Älä missään tapauksessa heitä kuumaa tuhkaa tai edelleen hehkuvia brikettejä roskeen. Palovaara. Heitä tuhka ja hiilijätteet roskeen vasta sitten, kun ne ovat sammuneet ja jäähtyneet täydellisesti.
- Älä missään tapauksessa hengitä tuhkaa!
- Älä pidä grillin alueella syttyviä kaasuja, nesteitä (esim. polttoneste, alkoholi, yms.) eikä muita palonarkoja materiaaleja.
- Jos sytytät grillihiilet sähköisellä sytyttimellä, noudata laitteen mukana olevia käyttöohjeita.
- Pidä sähköjohdot poissa kulkureiteiltä ja grillin kuumilta pinnoilta.
- Alkoholin ja/tai reseptiä vaativien / reseptivapaiden lääkkeiden nauttiminen voi rajoittaa käyttäjän kykyä grillin asianmukaiseen kokoamiseen ja turvalliseen käyttöön.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on fyysisiä, aistimellisiä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus ja/tai tietämys laitteen käytöstä, paitsi jos käyttö tapahtuu turvallisuudesta huolehtivan henkilön valvonnassa tai jos kyseinen vastuhenkilö on antanut opastuksen siitä, miten laitetta tulee käyttää.
- RÖSLE-pallogrilli ei sovellu asennettavaksi asuntovaunuihin, asuntoautoihin eikä veneisiin.
- Älä missään tapauksessa päällystä grillikulhoa alumiinikalvolla. Muuten voi tapahtua, että rasva ei pääse valumaan ulos, kerääntyy kalvolle ja rupeaa palamaan.
- HUOMIO, grillikulhon päällystäminen alumiinikalvolla haittaa ilman virtausta. Käytä sen sijaan epäsuorassa menetelmässä tippakaukaloita, jotka keräävät lihasta pisaroivan nesteen talteen.
- Älä käytä teräviä tai piikkikärkisiä esineitä grilliritilän puhdistamiseen tai tuhkan poistoon. Muuten pinta voi vaurioitua.
- Älä käytä syövyttäviä puhdistusaineita grilliritilöiden tai grillin puhdistamiseen. Muuten pinta voi vaurioitua.
- Älä työnnä grilliä suurien korokkeiden/porrasaskelmien yli tai erittäin epätasaisessa maastossa.
- Grilli täytyy puhdistaa säännöllisesti ja huolellisesti.
- Grillattavan ruuan ja grillin varjelemiseksi lämpötila ei saisi koskaan ylittää 350 °C / 662 °F tasoa. Liian suuret lämpötilat voivat saada grillin osat väentymään.
- HUOMIO! Puuhiilien suurin sallittu täyttömäärä on:  
**Grilli, jonka Ø 50 cm: maks. 1,5 kg puuhiiliä tai grillibrikettejä**  
**Grilli, jonka Ø 60 cm: maks. 2,5 kg puuhiiliä tai grillibrikettejä**



Grillauksen aikana syntyvät (kemialliset/myrkylliset) sivutuotteet voivat varsinkin virheellisen tai soveltumattomien sytykkeiden käytön yhteydessä aiheuttaa terveyshaittoja. Ne voivat aiheuttaa syöpää, raskausongelmia ja muita seurannaishaittoja.

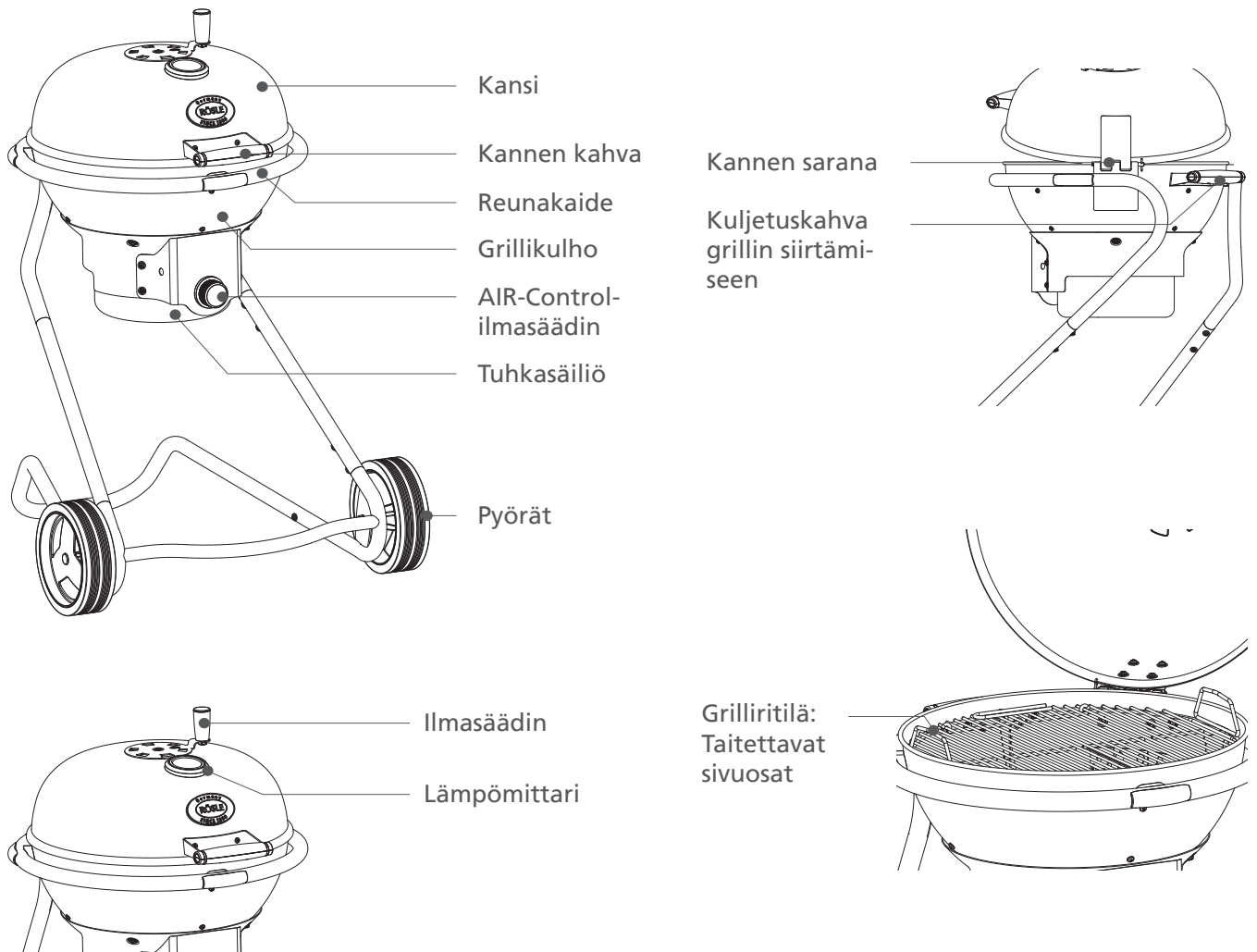
## Arvoisa RÖSLE-asiakas

Kiitos, että olet ostanut RÖSLE-yhtiön toimittaman korkealaatuisen pallogrillin. Se on hyvä valinta. Tällä ostopäätöksellä olet hankkinut itsellesi pitkäikäisen laatutuotteen. Grillin monivuotisen ongelmattoman käytön takaamiseksi lue seuraavat tuotetiedot, optimaaliseen käyttöön ja huoltoon liittyvät ohjeet sekä turvallisuussuositukset.

### Kaikki edut yhdellä silmäyksellä:

- Erityinen AIR Control System -ilmasäädin varmistaa helposti tehtävän syöttöilman ohjauksen ja tuhkasäiliön irrotuksen vain yhden kiertonupin avulla
- Kannen laadukas lämpömittari °C- ja °F-asteikoilla
- Kätevä kansisarana 45° kulmalla
- Miellyttävä 84 cm grillauskorkeus ergonomiseen ruuanlaittoon
- Korkea kansi, jonka alla on riittävästi tilaa lisätarvikkeille
- Sivulta taitettava ruostumattomasta teräksestä valmistettu ritilä hiilien lisäämiseen grillauksen aikana
- Kannen kahva ei kuumene optimaalisen sijoituspaikan ansiosta
- Pallo laadukkaasta teräksestä, kokonaan posliiniemaloitu

## 1. RÖSLE-pallogrillin yksityiskohtaiset tiedot



## 2. Käyttöönotto ennen grillaamista

Aseta RÖSLE-pallogrilli suoralle ja tukevalle alustalle. Huolehdi ennen hiilien sytyttämistä siitä, että tuhkasäiliö on asennettu oikein paikalleen ja että kaikki ilmasäätimet ovat auki. Suosittelemme käyttämään sytytysapuna sytytysnesteen sijaan tavanomaisia grillin sytytyskuutioita (normin EN 1860-3 mukaisia). Voimakkaan ja tasaisen kuumuuden saavuttamiseksi RÖSLE suosittelee käyttämään laadukkaita grillibrikettejä tai puuhiiliä. Huomioi grillihiilien laadun ilmoittava tarkastusmerkintä (Saksassa DIN-logo). Säilytä hiiliä kuivassa paikassa.

1 tunnin ajan kestäväään grillaukseen tarvitset noin 1 kg:n verran tavanomaisia grillibrikettejä, tai noin 1,5 kg:n verran puuhiiliä. Huomio! Puuhiilien suurin sallittu täyttömäärä on:

- **Grilli, jonka Ø 50 cm: maks. 1,5 kg puuhiiliä**
- **Grilli, jonka Ø 60 cm: maks. 2,5 kg puuhiiliä**

Anna ensimmäisen käyttökerran yhteydessä hiilien hehkua vähintään 30 minuuttia suljetun kannen alla.

### 2.1 Grillin kuumentaminen



Pane hiiliritilä paikalleen, laita siihen tavanomaisia sytytyskuutioita ja sytytä ne palamaan.

Älä käytä kuitenkaan mitään nesteitä (esim. bensiini, sprii tai muut vastaavat sytytysnesteet) sytytysapuna. Heti kun sytytyskuutiot ovat syttyneet palamaan, voit levittää niiden päälle grillibrikettejä. Huolehdi siitä, että palavat grillibriketit eivät ole suorassa kosketuksessa grillin seinämiin. Anna hiilien palaa kansi auki noin 30–45 minuuttia, kunnes ne hehkuvat tasaisesti ja niiden ympärillä on ohut tuhkerros. Aloita vasta sitten grillaaminen.

- Älä missään tapauksessa pane sytytysnestettä tai siihen kostutettuja hiiliä suoraan kuumalle tai lämpimälle hiillokselle!

### 2.2 Helpoilla toimenpiteillä mestarigrillaajaksi

- Lue resepti läpi ja katso grillin asennusohjeet. RÖSLE-pallogrillillä käytettävissäsi on kaksi eri kypsennysmenetelmää –suora tai epäsuora. Seuraavilla sivuilla on annettu näistä tarkemmat ohjeet.
- Älä yritä säästää aikaa panemalla ruuat liian aikaisin grilliin, jos se ei ole vielä kuumentunut oikeaan grillauslämpötilaan. Anna puuhiilien palaa, kunnes niiden päälle on muodostunut ohut tuhkerros (jätä ilmasäätimet auki, jotta liekit eivät tukahdu).
- Käytä grillauslastaa tai grillauspihvejä, mutta ei haarukkaa. Muuten lihasneste vuotaa ulos ja aromi häviää, minkä myötä lihasta tulee kuivaa.
- Tarkasta, että lihanpalat mahtuvat grillille, ennen kuin suljet kannen. Lihanpalojen tulisi olla mieluiten noin 2 cm etäisyydellä toisistaan.
- Älä avaa kantta jatkuvasti grillattavan lihan katsomiseksi. Kannen jokaisen avauksen yhteydessä kuumuus pääsee purkautumaan, ts. ruuan valmistumisaika pitenee.
- Käännä grillattava ruoka vain yhden kerran, jos reseptissä ei ole toisin neuvottu.
- Kun suljet grillin kannen, silloin grillattavan ruuan alle ei voi muodostua liekkejä, kypsymiseen vaadittava aika lyhenee ja grillaustulokset paranevat.
- Älä missään tapauksessa purista lihoja lastalla (esim. hampurilaispihvi). Tämä saa lihasnesteen purkautumaan ja liha kuivuu.
- Kun käsittelet ruuat ohuelti ruokaöljyllä, ne ruskistuvat tasaisemmin eivätkä liimaudu grilliritilään kiinni. Sivele tai suihkuta ruokaöljyä vain grillattavalle ruualle, ei grilliritilän päälle.

#### Huomautus:

Pese kädet ja ruuantekovälineet perusteellisesti kuumalla vedellä ja pesuaineella ennen ja jälkeen tuoreen lihan, kalan tai linnunlihan käsittelyä. Vaihtoehtoisesti voi käyttää myös kertakäyttökäsineitä.

Älä missään tapauksessa laita grillattuja ruokia samalle lautaselle, jossa on pidetty raakoja ruokia.

Älä sulata grillattavaa ruokaa huonelämpötilassa, vaan jääkaapissa.

### 3. Kypsennys RÖSLE-pallogrillillä

#### 3.1 Grillin valmistelu

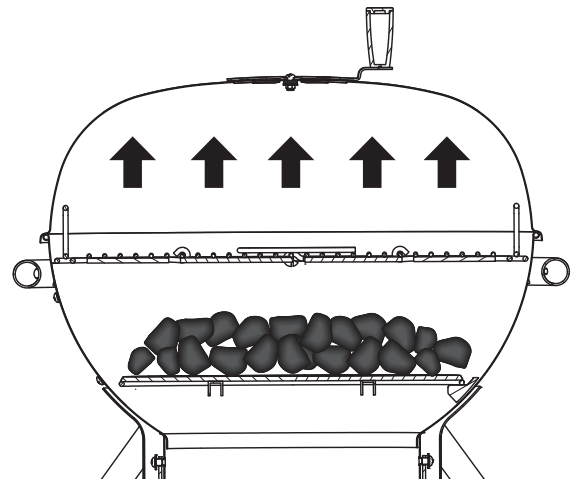
- Avaa kaikki ilmasäätimet ja kansi, ennen kuin sytytät tulen.
- **Huomautus:** Poista tarvittaessa kaikki grillin alaosan kerääntynyt tuhka (vasta sitten kun hiilet ovat sammuneet täydellisesti). Puuhiilet tarvitsevat palamiseen happea. Tarkasta, ettei ilma-aukoissa ole epäpuhtauksia.
- Pane grillin sytytyskuutiot puuhiilikerroksen alle ja sytytä kuutiot. (Käytä yksinomaan normin DIN EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!)
- Älä aloita grillausta ennen kuin hiilien päälle on muodostunut ohut tuhkerkerros. Tämä toimenpide kestää noin 30–45 minuuttia. Sijoita hiilet sitten pitkällä grillauspihdeillä tai työntölastalla haluamasi grillausmenetelmän mukaan.

**Vihje:** Voimakkaamman savuaromin takaamiseksi voit levittää hiilokselle savustuslastuja tai tuoreita yrttejä, esimerkiksi rosmariinia, timjamia tai laakerinlehtiä. Käytä tähän savustuslaatikkoa ja laita lastut tai yrtit savustuslaatikon sisään. Näin saat estettyä, että ne eivät syty palamaan ja lopeta savuamista.

#### 3.2 Suora menetelmä

Suorassa menetelmässä ruoka kypsennetään suoraan hiiloksen päällä. Ruuat, jotka tarvitsevat kypsyäkseen alle 25 minuuttia, grillataan suoralla menetelmällä. Tasaisen kypsennyksen takaamiseksi grillattava ruoka tulee kääntää kerran kypsennysajan puolivälissä. Tällaisia ruokia ovat esimerkiksi pihvit, kyljykset, vartaat ja vihannekset.

- Avaa kaikki ilmasäätimet.
- Sijoita grillin sytytyskuutiot hiiliritilälle ja sytytä ne palamaan.
- Täytä suositeltu määrä puuhiiliä tai grillibrikettejä hiiliritilän keskelle tai RÖSLE-sytytyskamiinaan (saatavana lisävarusteena).
- Sytytä sytytyskuutiot. Anna kannen olla auki, kunnes puuhiilien päälle muodostuu ohut tuhkerkerros, tämä kestää noin 30–45 minuuttia.
- Jaa kuumat grillihiilet grillauspihdeillä tai työntölastalla tasaisesti hiiliritilän keskelle.
- Sijoita grilliritilä hiilien yläpuolelle. Käytä tässä yhteydessä grillauskäsineitä.
- Odota noin 5 minuuttia, kunnes grilliritilä on kuumentunut ja aseta sen jälkeen grillattava ruoka ritilälle.
- Sulje kansi (kannen ilma-aukot ja palokulhon ilma-aukko avattuina). Suositellut kypsennysajat voit katsoa tässä esitteessä olevista grillausohjeista.



Tätä kypsennysmenetelmää varten kansi voidaan tarpeen mukaan jättää auki tai myös irrottaa. Ota sitä varten kylmän grillin kannen saranan sokka irti ja vedä liittostappi irti saranapuoliskoista. Työnnä sokka sen jälkeen takaisin tappiin ja laita hyvään talteen. Kantta ei voida sitten enää käyttää, ennen kuin grilli on jälleen jäähtynyt. Tarvittaessa asenna kansi jälleen paikalleen, kun grilli on jäähtynyt kylmäksi.



### 3.3 Epäsuora menetelmä

Epäsuoraa menetelmää suosittelemme sellaisille ruokalajeille, jotka tarvitsevat yli 25 minuutin kypsennysajan tai jotka ovat niin pehmeitä, että ne kuivuisivat tai palaisivat suorassa grillausmenetelmässä. Epäsuorassa grillauksessa hiillos sijoitetaan grillin laidoille käännettävälle hiiliritilälle tai hiilikoreihin. Kuumuus kohoaa ylöspäin, kiertää grillin sisällä ja heijastuu takaisin kiinni olevasta kannesta. Grillattava ruoka kypsyy hitaasti ja tasaisesti molemmilta puoliltaan. Grillattavaa ruokaa ei tarvitse kääntää.

Seuraavat ruokalajit soveltuvat epäsuoraan grillaukseen: Paistinpalat, kananpaahtimella oleva kana, luiset linnunlihapalat, kokonaiset kalat ja herkät kalafileet.

**Huomautus:** Yli tunnin kypsennysajan vaativan lihan yhteydessä puuhiiliä täytyy tarvittaessa lisätä laidoille (katso seuraava kypsennysaikojen taulukko). Aukitettavan grilliritilän ansiosta puuhiilien lisääminen sujuu helposti. Odota noin 10 minuuttia kansi avattuna, kunnes hiilet palavat täydellisesti. Sulje sen jälkeen kansi jälleen ja jatka kypsennystä.

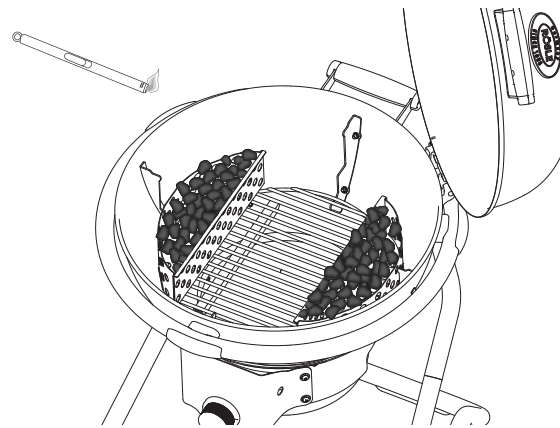
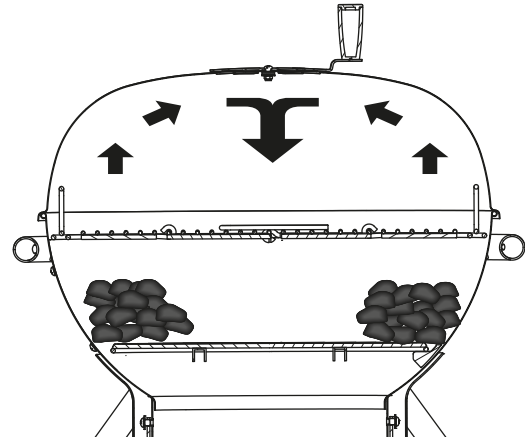
**Vihje:** Jos käytät sytytyskamiinaa, silloin hiilet voidaan polttaa hiillockseksi myös siinä. Ota kärsineitä käyttäen grilliritilä tuhkan pölyämisen takia pois ja pane grillihiilet asianmukaisesti grilliin. Hiilien lisäämisen jälkeen voit jatkaa kypsennystä välittömästi.

- Avaa kaikki ilmasäätimet
- Sijoita hiilikorit grillin keskelle ja pane grillin sytytyskuutiot (käytä vain DIN EN 1860-3 mukaisia grillin sytytyskuutioita!) hiilikoreihin. Tämän jälkeen sytytä ne.
- Jaa suositeltu hiilimäärä hiilikoreihin tasaisesti
- Anna kannen olla auki, kunnes grillihiilien päälle muodostuu ohut tuhkerakos, tämä kestää noin 30–45 minuuttia.
- Aseta hiilikorit grillauspihdeillä pallogrillin sivuille (vasemmalle ja oikealle kannen kahvaan nähden) - katso oikealla oleva kuva.
- Sijoita grilliritilä hiilien yläpuolelle. Käytä tässä yhteydessä grillauskärsineitä.
- Sulje kansi ja anna grilliritilän ja grillin kuumentua noin 10 minuutin ajan. Näin saat noudatettua kypsennysaikoja, sillä ne pätevät vain esikuumennetulle grillille.
- Pane ruuat grilliritilälle.
- Sulje kansi (palokulhon ilmasäädin avattuna). Suositellut kypsennysajat voit katsoa tässä esitteessä olevista grillausohjeista.

**Vihje:**

Käytä grillihiilien sytyttämiseen aina sytytyskamiinaa. Tämä varmistaa nopean ja tasaisen syttymisen kaikkien grillihiililaatujen yhteydessä. Noudata sytytyskamiinan käyttöohjeita.

Kun olet täyttänyt sytytyskamiinan hehkuvat grillihiilet grilliin, jätä kansi auki noin 5 minuutin ajaksi, jotta hiillocksen palaminen rauhoittuu hieman. Jos suljet kannen välittömästi, hiillos voi tukahtua.



### 3.4 Ilmansyöttöjärjestelmä

RÖSLE-pallogrillissä on optimaalinen ilmasäädinjärjestelmä grillihiilillä grillaukseen, koska kahden ilma-aukon (ylhäällä kannessa oleva ilmasäädin ja alhaalla tuhkasäiliön Air-ilmasäädinjärjestelmä) avulla ilmansyöttö – ja siten lämpötilaa – voidaan säädellä tehokkaasti.

- Säädä yläosan ilmansyöttöä siirtämällä ilmasäädin (katso sivu 6) kahvan avulla haluamaasi asentoon.
- Kun avaat kannen ilmasäädintä, pallogrilliin pääsee enemmän ilmaa. Grillihiilet saavat enemmän happea ja lämpötila kasvaa.
- Alaosan ilmansyöttöä säädetään grillin etupuolen Air-kiertonupilla. Kun käännät nuppia "OFF"-asennosta "MAX"-asennon suuntaan, tuhkasäiliö siirtyy alemmaksi ja pallogrilliin virtaa enemmän ilmaa. Grillihiilet saavat enemmän happea ja lämpötila kasvaa.



Vihje:

Kunnollisen palamisen ja halutun lämpötilan takaamiseksi puuhiilet tarvitsevat sopivan suuruisen ilmansyötön. Kun haluat sytyttää hiilet, käännä alailmansyötön kiertosäädin asentoon "MAX" ja avaa kansi kokonaan. Näin grilliin tulee riittävästi ilmaa hiilien nopeaan sytyttämiseen.

Saavutettava grillauslämpötila riippuu eri tekijöistä, esim. ilmansyötöstä, grillihiilien laadusta ja määrästä sekä ympäristön lämpötilasta.

Käytettävästä grillaustekniikasta riippuen grillin lämpötilan täytyy olla suurempi tai matalampi. Suurempi ilmansyöttö nostaa lämpötilaa, vähäisempi ilmansyöttö mahdollistaa grillaamisen alhaisemmalla lämpötilalla.

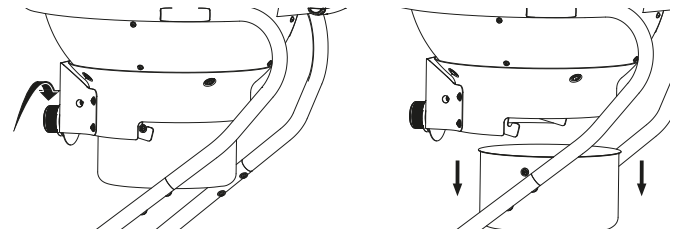
- Lämpötilan nostamiseksi säädä alailmansyöttö asentoon "MAX" ja avaa yläilmansyöttö kokonaan.
- Lämpötilan vähentämiseksi käännä kiertonuppia "OFF"-suuntaan ja sulje yläilmansyöttö osittain. Grillin käyttämisen myötä tulet huomaamaan, mikä ilmansyöttöasento sopii parhaiten käyttämällesi grillaustekniikalle ja grillattavalle ruualle.
- Tulen sammuttamiseksi käännä kiertonuppi asentoon "OFF" ja sulje yläilma-aukko täydellisesti.

### 3.5 Tuhkasäiliön irrotus



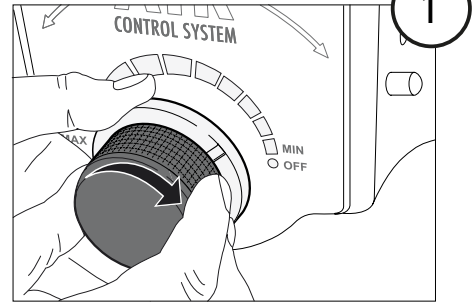
Kuuman pinnan aiheuttama vaara! Palovamavaara kuuman pinnan takia.  
Käytä aina suojakäsineitä!

- Kun haluat irrottaa tuhkasäiliön grillistä, käännä Air-ilmasäädin vastapäivään asentoon "MAX".
- Käännä sen jälkeen ilmasäädintä (peitelevyn symboleiden mukaan) vielä yksi kierros (360 °) vastapäivään.
- Tämän jälkeen tuhkasäiliö on laskeutunut niin alas, että se voidaan ottaa grillin taustapuolelta takakautta pois.
- Tee tuhkasäiliön asennus päinvastaisessa järjestyksessä.
- Varmista, että tuhkasäiliön pitimet menevät molemmilla puolilla kunnolla paikoilleen.



### 3.6 Kiertonupin säätäminen

- Kun haluat säätää kiertonupin "OFF"-asentoon, asenna tuhkasäiliö ohjeiden mukaisesti grilliin.
- Käännä sen jälkeen kiertonuppia myötäpäivään, kunnes ilmasäädinjärjestelmä on täysin kiinni. Älä käännä väkisin, varmista kevytliikkeisyys.
- Asettaaksesi osoittimen "OFF"-asentoon pidä kiertonupin karhennetusta kohdasta kiinni ja käännä takana olevan korkeamman kehän osoitin "OFF"-asentoon. Tämän jälkeen voit käyttää AIR-ilmasäädinjärjestelmää merkintöjä vastaavasti.



### 3.5 Grillausohjeet

Seuraavat tiedot paloista, paksuuksista, painoista ja grillausajoista ovat vain viitteellisiä eivätkä ole mitään ehdottomia sääntöjä. Grillausajoihin vaikuttavat korkeus, tuuli, ulkolämpötila ja haluttu kypsyyssaste.

Grillaa pihvit, kalafileet, luuttomat kananlihapatat ja vihannekset suoralla menetelmällä taulukossa ilmoitetun ajan mukaan tai kunnes ne ovat halutun kypsyisiä ja käännä ne kerran grillausajan puolivälissä.

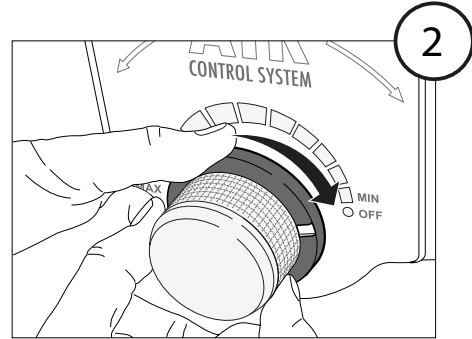
Grillaa paistinpalat, luiset linnunlihapatat, kokonaiset kalat ja paksummat lihanpalat epäsuoralla menetelmällä taulukon mukaisen ajan mukaan. Vaihtoehtoisesti voit käyttää paistilämpömittaria, joka ilmoittaa lihan ytimen halutun lämpötilan. Naudanlihan grillausajat tarkoittavat puolikypsää lihaa (medium), mikäli ei toisin ole ilmoitettu.

Lämpötila-alueet:

Matala lämpötila: n. 120 °C

Keskikorkea lämpötila: n. 170 °C

Korkea lämpötila: n. 230 °C ja sitä enemmän



Naudanliha	Paksuus/paino	Kypsennysaika	Lämpötila
Pihvi: New York, Porterhouse, kylkipala, T-luupihvi tai filee	Paksuus 2 cm	4–6 min.	Suorassa, voimakkaassa kuumuudessa
	Paksuus 4 cm	10–14 min.	Suorassa, voimakkaassa kuumuudessa
	Paksuus 4 cm	6–8 min.	Ruskista nopeasti ja grillaa sen jälkeen 8–10 minuuttia epäsuorassa ja voimakkaassa kuumuudessa
	Paksuus 5 cm	14–18 min.	Suorassa, voimakkaassa kuumuudessa,
	Paksuus 5 cm	6–8 min.	Ruskista nopeasti ja grillaa sen jälkeen 8–10 minuuttia epäsuorassa ja voimakkaassa kuumuudessa
Kylkipihvi	500 - 700g, paksuus 2 cm	8–10 min.	Suorassa, voimakkaassa kuumuudessa
Sianliha	Paksuus/paino	Kypsennysaika	Lämpötila
Kyljys, luuton tai luinen	Paksuus 2 cm	6–8 min.	Suorassa, voimakkaassa kuumuudessa
	Paksuus 2,5 cm	8–10 min.	Suorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Possun kylkiluut	0,45 –0,90 kg	3–4 min.	Suorassa, alhaisessa kuumuudessa
Sian kylkiluut, Spareribs	0,9 –1,35 kg	3–6 tuntia	Suorassa, alhaisessa kuumuudessa
Sian kylkiluut Country Style	1,36–1,81 kg	1,5–2 tuntia	Suorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Linnunliha	Paksuus/paino	Kypsennysaika	Lämpötila
Nahaton ja luuton kananrinta	170–230 g	8–12 min.	Suorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Nahaton ja luuton kananreisi	120 g	8–10 min.	Suorassa, voimakkaassa kuumuudessa
Luinen kananrinta	280–350 g	30–40 min.	Epäsuorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Luiset kananreisipalat		30–40 min.	Epäsuorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Kanansiivet	50–80 g	18–20 min.	Suorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Kokonainen kana	1,2–1,8 kg	45–90 min.	Epäsuorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Kokonainen kalkkuna, ilman täytettä	4,5–5,5 kg	2,5–3,5 tuntia	Epäsuorassa, alhaisessa kuumuudessa
	5,5 –7,0 kg	3,5–4,5 tuntia	Epäsuorassa, alhaisessa kuumuudessa
Kalat ja merenelävät	Paksuus/paino	Kypsennysaika	Lämpötila
Kalanfilee tai palat	Per 1 cm	3–5 min.	Suorassa, voimakkaassa kuumuudessa
	Per 2,5 cm	8–10 min.	Suorassa, voimakkaassa kuumuudessa
Kokonainen kala	500 g	15–20 min.	Epäsuorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
	1,5 kg	30–45 min.	Epäsuorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Vihannekset	Paksuus/paino	Kypsennysaika	Lämpötila
Maissintähkä		10–15 min.	Suorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Sienet: Siitake tai herkkusieni / portabella		8–10 min. 10–15 min.	Suorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa / Epäsuorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Sipulinpuolikas / paloina	Paksuus 1,0 cm	8–10 min. 35–40 min.	Suorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa / Epäsuorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa
Peruna: kokonainen / paloina	Paksuus 1,0 cm	12–14 min. 45–60 min.	Suorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa / Epäsuorassa, keskivoimakkaassa kuumuudessa

## 4. Huolto, puhdistus ja säilytys

- Varmista katsomalla lämpötila lämpömittarista, että grilli on jäähtynyt.
- Varmista, ettei hiilien seassa ole enää hehkuvia paloja. Anna puuhiilien jäähtyä riittävän kauan.
- Ota grilliritilä, hiilikorit ja hiiliritilä grillistä ulos.
- Ota tuhka pois pallogrillistä ja tuhkasäiliöstä.
- Puhdista grilli miedolla pesuaineella ja vedellä. Huuhtelee perusteellisesti puhtaalla vedellä ja kuivaa pinnat.
- Grilliritiloita ei tarvitse puhdistaa jokaisen grillauskerran jälkeen. Irrota likakerrostumat vaivattomasti RÖSLE Barbecue -puhdistusharjalla tai ruostumattomasta teräksestä tehdyllä pehmeällä teräsharjalla. Pyyhi lopuksi puhtaaksi kostealla liinalla.
- Grillin pitkän käyttöiän varmistamiseksi suosittelemme (grillin jäähtyttyä täydellisesti) suojaamaan sen sään vaikutuksilta sopivalla RÖSLE-suojapeitteellä. Kerääntyvän kosteuden estämiseksi poista suojapeite sateen jälkeen. Anna sitten grillin ja suojahupun kuivua täydellisesti.

Kun noudatat näitä vinkkejä, voit nauttia RÖSLE-pallogrillistä vuosikausia.

## 5. Takuu

Kaikki RÖSLE-tuotteet läpikäyvät moniportaisen suunnittelu- ja testausohjelman alkaen tuotekehityksestä aina sarjatuotantovalmiiseen tuotteeseen asti. Valmistuksessa ja asennuksessa käytetään yksinomaan korkealuokkaisia materiaaleja ja raaka-aineita sekä uudenaikaisimpia laadunvarmistusmenetelmiä. Vain näin voimme taata, että laatu vastaa RÖSLE-asiakkaiden vaatimuksia ja tuotteet toimivat ongelmitta vuosikausia.

Jos tuote ei vastoin odotuksia vastaa näitä vaatimuksia, silloin pätevät seuraavat takuuajat:

Grilli- ja hiiliritilät	2 vuotta
Emaloitu pallogrilli ja kansi (läpiruostumisen ja palovaurioiden yhteydessä)	10 vuotta
Kaikki muut osat	2 vuotta

Tämä edellyttää, että tuotteen kokoaminen ja käyttö on tapahtunut oheisen ohjekirjan mukaan. RÖSLE pitää itsellään oikeuden vaatia ostotositteen esittämistä (säilytä sitä varten lasku tai kuitti hyvässä tallessa).

Rajoitettu takuu pätee vain korjaustöihin tai tuotteen sellaisten osien vaihtoon, jotka osoittautuvat normaalissa käytössä viallisiksi. Jos RÖSLE vahvistaa vian olemassaolon ja hyväksyy reklamaation, silloin RÖSLE joko korjaa tai vaihtaa kyseisen osan/osat ilmaiseksi. Jos sinun täytyy lähettää meille viallinen osa, silloin lähetysmaksut tulee maksaa etukäteen RÖSLE-yhtiölle, jotta RÖSLE lähettää korjatun tai uuden osan sinulle ilmaiseksi.

Tämä rajoitettu takuu ei päde häiriöihin tai käyttövaikeuksiin, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, tuotteeseen tehdystä muutoksesta, epäasianmukaisesta käytöstä, ylivoimaisista esteistä, tahallisesta vahingoittamisesta, virheellisestä kokoonpanosta tai virheellisestä huollosta tai virheellisestä kunnossapidosta. Tämän lisäksi takuu raukeaa, jos normaaleja huolto- ja puhdistustöitä ei tehdä säännöllisesti. Tämä takuu ei myöskään kata sellaisia haittoja tai vaurioita, jotka johtuvat äärimmäisistä säätiloista (esim. raekuuro), maanjäristyksistä tai pyörremyrskyistä, eikä värimuutoksia, jotka aiheutuvat suorasta auringonpaisteesta tai kosketuksesta kemikaaleihin.

Myyntikelpoisuuteen ja käyttökelpoisuuteen sovellettavien hiljaisten takuiden voimassaolo on rajoitettu tässä nimenomaisesti rajoitetussa takuussa ilmoitettuun takuu-aikaan. Eräillä oikeusalueilla tämän tyyppiset hiljaisen takuun voimassaoloaikaan liittyvät rajoitukset eivät ole sallittuja, joten tämä rajoitus ei mahdollisesti koske sinua.

RÖSLE ei vastaa minkäänlaisista erikoisvahingoista, epäsuorista vahingoista tai seurannaisvahingoista. Eräillä oikeusalueilla oheis- tai seurannaisvahinkoja koskeva poissuljenta tai rajoitus ei ole sallittua, joten tämä rajoitus ei mahdollisesti koske sinua.

Emme vastaa vaurioista, jotka syntyvät RÖSLE-tuotteiden käytön takia muille vieraille tuotteille epäasianmukaisen käytön tai asennuksen seurauksena tai esimerkiksi onnettomuuden takia.

RÖSLE ei anna vieraille henkilöille tai yrityksille valtuutta ottaa sen nimissä velvoitteita tai vastuita tuotteidensa myyntiin, asennukseen, käyttöönottoon, purkamiseen, palautukseen tai käyttöön liittyen. Tämänluonteiset toimintatavat eivät ole RÖSLE-yhtiötä velvoittavia.

## 6. Käytöstä poistetun tuotteen hävittäminen

Uusi laitteesi on suojattu tehtaalla kuljetusta varten pakkauksella. Kaikki käytetyt pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia. Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Hävitysmahdollisuuksista saat tietoja kauppiaalta tai kunnalliselta jätehuoltolaitokselta.



Pidä pakkaus ja sen osat **poissa** lasten ulottuvilta.

**Tukehtumisvaara** muovikalvojen ja muiden pakkausmateriaalien takia.

Käytöstä poistetut laitteet eivät ole arvotonta romua. Ympäristöystävällisellä hävityksellä arvokkaat raaka-aineet saadaan uusiokäyttöön. Käytöstä poistetun laitteen ympäristöystävällisistä ja asianmukaisista hävitysmahdollisuuksista saat tietoja kaupungin tai kunnan jätehuoltoviranomaisilta.

## 7. Tekniset tiedot




	No. 1 F50 AIR	No. 1 F60 AIR
<b>Varustus</b>		
Kansi ja palokulho	Posliiniemaloitu	Posliiniemaloitu
Kannen sarana	✓	✓
Kannen lämpömittari	✓	✓
Grilliritilä	Ruostumaton teräs	Ruostumaton teräs
AIR-ilmasäädinjärjestelmä	✓	✓
Hiilikorit	✓	✓
Taitettava grilliritilä	Kyllä, sivulta hiilien lisäämiseen	Kyllä, sivulta hiilien lisäämiseen
Vahvistettu hiiliritilä	✓	✓
Kumirenkaiset pyörät	✓	✓
<b>Grillausala</b>		
Grillausala cm <sup>2</sup>	1885	2733
Grilliritilän halkaisija cm	49	59
Tuhkasäiliön tilavuus litroissa	7,0	7,0
<b>Mitat ja paino</b>		
Leveys cm	73	73
Syvyys cm	83	83
Korkeus cm kansi auki	142	152
Korkeus cm kansi kiinni	103	108
Grilliritilän korkeus	84	84
Paino kg, noin	23	26

## 8. Lisävarusteet

RÖSLE-grilliisi on saatavana seuraavia grillaustarvikkeita:










Lisää grillaustarvikkeita ja lisävarusteita voit katsoa osoitteesta [www.roesle-bbq.de](http://www.roesle-bbq.de)









### Lisävarusteet

	25020 25021	Suojapeite No.1 F50 AIR Suojapeite No.1 F60 AIR
	25039	Sytytyskamiina, ruostumaton terästä
	25024	Koukkusarja, 5 kpl

	25036	Hiilipihdit, 50 cm
	25031	Nahkaiset grillauskäsineet
	25025	Apupöytä
	25037	Alumiiniset grillivuoat, 5 kpl

### Grillaustarvikkeet

	25050	Barbecue-lasta
	25053	Barbecue-puhdistusharja
	25054	Barbecue-grillipihdit 40 cm
	25056	Pyöreä Barbecue-pensseli
	25055	Barbecue-lasta XL
	25063	Barbecue-grillilasta
	25061	Taivutetut grillipihdit
	25062	Suorat grillipihdit
	25064	Teräväkärkiset pihdit

	25065	Ruotopihdit
	25058	Marinointiruisku 50 ml
	25060	Barbecue-lintusakset
	25066	Gourmet-lämpömittari
	25067	Pihvi- ja lihalämpömittari
	25086	Barbecue-ydinlämpömittari
	25076	Savutuslaatikko
	25082	Hampurilaispuristin

	25070	Paistin- ja grillikyljenpidin
	25069	Grillivartaat (4 kpl)
	25078	Kananpaahdin
	25174	Leppäpuinen aromileikkulauta (2 kpl)

	25081	Perunoiden pidin
	25071	Kalanpidin
	25074	Pyöreä pizzakivi 41 cm
	25075	Pyöreä grillilevy 40 cm

Vi önskar dig mycket nöje och glädje med din nya RÖSLE-grill.

Ditt RÖSLE-team

Toivotamme mukavia grillaushetkiä uuden RÖSLE-grillin parissa.

RÖSLE-tiimisi

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

Tel. +49 8342 912 0  
Fax+49 8342 912-190  
[www.roesle-bbq.de](http://www.roesle-bbq.de)