

SINCE 1888

Uživatelský návod

Používateľská príručka

## Gril na dřevěné uhlí | Gril na drevené uhlie

No.1 F50 AIR | No.1 F60 AIR



Tento návod k použití, prosím, uchovávejte na bezpečném místě, abyste jej mohli kdykoliv použít ke konzultaci ohledně provozu grilu. Gril použijte pouze mimo budovy.

Tuto instalační příručku pro montáž grilu na dřevěné uhlí můžete dostat jako samostatnou přílohu. Před montáží a použitím tohoto grilu si, prosím, pozorně přečtete níže uvedené bezpečnostní pokyny.

## **ČESKY**

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	3
Detailní popis grilu .....	6
Spuštění před grilováním.....	7
Vaření s grilem RÖSLE.....	8
Údržba, čištění a uložení .....	13
Záruka .....	13
Likvidace .....	14
Technická data .....	14
Příslušenství.....	15

## **SLOVENSKY**


DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	17
Podrobný popis grilu .....	20
Začiatok pred grilovaním.....	21
Varenie s grilom RÖSLE.....	22
Údržba, čistenie a skladovanie .....	27
Záruka .....	27
Likvidácia.....	28
Technické údaje .....	28
Príslušenstvo.....	29

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před montáží a použitím tohoto grilu na dřevěné uhlí si, prosím, **pozorně přečtěte níže uvedené bezpečnostní pokyny.**

Tento návod k použití, prosím, uchovávejte na bezpečném místě, abyste ho mohli kdykoliv použít ke konzultaci ohledně pokynů k provozu grilu. Všechny pokyny uvedené v tomto návodu se musí dodržovat přesně tak, jak jsou popsány.

 **Upozornění - nebezpečí!** Kdykoliv uvidíte v tomto návodu k použití tento symbol, půjde o případy, kdy je nařízená nejvyšší opatrnost.

 **Varování - horký povrch!** U horkých povrchů hrozí riziko popálení pokožky. Vždy noste ochranné rukavice.

Nedodržení těchto bezpečnostních pokynů může vést k velmi vážnému zranění či škodám na majetku způsobených požárem či výbuchem.

### Upozornění! Doporučené použití:

Tento kotlový gril lze používat pouze pro spalování dřevěného uhlí a vaření jídel, která se hodí ke grilování. Jakýkoliv jiný typ použití je zakázaný a může být nebezpečný. Použití grilu na dřevěné uhlí jako krbu je také zakázáno.

### UPOZORNĚNÍ! DĚTI DRŽTE V BEZPEČNÉ VZDÁLENOSTI OD GRILU!




### UDRŽUJTE DOSTATEČNOU POZORNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ GRILU!


Gril na dřevěné uhlí od společnosti RÖSLE používejte tak, jak je níže uvedeno.




Negrilujte v uzavřených a/nebo obytných prostorách jako např. v domech, stanech, přívěsech, karavanech či na lodích. Hrozí nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.

 Při grilování hrozí zvýšené nebezpečí požáru. Vždy mějte připravený hasicí přístroj pro případy nehod nebo přehmatů.

 **UPOZORNĚNÍ NEBEZPEČÍ SMRTELNÉHO ZRANĚNÍ!** Nikdy pro zapálení či zopakování zapálení ohně v daném grilu nepoužívejte denaturovaný líh, benzín nebo jiné vysoce zápalné kapaliny. Používejte pouze pomůcky pro zapálení, které odpovídají evropské normě EN 1860-3.

 Pokud budete používat tekutý podpalovač, zajistěte, aby nedošlo k jeho rozlití v blízkosti grilu. Ihned, prosím, utřete všechny skvrny utěrkou, a tu poté zlikvidujte.

 Nepřidávejte tekutý podpalovač nebo dřevěné uhlí napuštěné tekutým podpalovačem do hořícího, horkého nebo teplého dřevěného uhlí. Při spalování dřevěného uhlí může dojít k přeskočení plamene a detonacím podobným výbuchům, které mohou způsobit život ohrožující zranění. Po použití tekutého podpalovače uzavřete víčko a umístěte jej v bezpečné vzdálenosti od grilu.

**VAROVÁNÍ!** Tento gril se velmi rozpálí, a proto jej při provozu neposunujte. Nepoužívejte jej uvnitř budov!

**VAROVÁNÍ!** Pro zapálení či opakování zapálení grilu nepoužívejte alkohol nebo benzín. Používejte pouze podpalovače, které odpovídají evropské normě EN 1860-3.

**VAROVÁNÍ!** Držte děti a domácí zvířata v dostatečné vzdálenosti od grilu!



**UPOZORNĚNÍ!** Děti a domácí zvířata by nikdy neměly zůstat v blízkosti horkého grilu bez dozoru.



**UPOZORNĚNÍ!** Tento gril se dokáže velmi rozpálit, proto se nesmí během používání přesunovat.

### Další důležité poznámky o potenciálních nebezpečích.



Nepoužívejte gril v uzavřených prostorách. Může dojít k nahromadění jedovatých par, které mohou způsobit vážné poškození zdraví nebo dokonce smrt.



Používejte tento gril pouze venku v pozici s dobrým větráním. Nepoužívejte jej v garáži, v budově, na chodbách /průchodech mezi budovami nebo jiných místech obklopených stavebními konstrukcemi.



Nikdy nepoužívejte tento gril pod hořlavými střechami či závěsy atd.

- Nesprávné smontování grilu může způsobit nebezpečí. Postupujte, prosím, podle poskytnutých montážních pokynů. Nepoužívejte tento gril, dokud nebyly správně namontovány všechny jeho součásti. Před zapálením grilu zajistěte, aby přihrádka na popel byla správně upevněna na svém místě pod kotlem.
- Během grilování se gril rozpálí na vysokou teplotu. Věnujte mu proto během používání náležitou péči a nikdy jej nenechávejte bez dozoru.
- Tento kotlový gril se rozpálí na velmi vysokou teplotu, proto by se mělo na něj sahat pouze v grilovacích rukavicích a pouze na místech nutných pro jeho obsluhu.
- Při grilování, nastavování větracích otvorů a při použití zapalovačů grilování vždy noste grilovací rukavice.
- Pokud chcete gril přemístit, počkejte, až vychladne.
- Nikdy neprovádějte žádné modifikace tohoto výrobku.
- Poškozené zařízení a doplňky se nesmějí dále používat.
- Výrobce nepřijímá žádnou zodpovědnost za škody způsobené nesprávným, neopatrným nebo nedbalým použitím nebo jiným než zamýšleným použitím.
- Výrobce nepřijímá žádnou zodpovědnost za škody vzniklé při použití daného zařízení nebo za stížnosti (reklamace) třetích stran.
- Dané zařízení není určeno pro veřejné nebo komerční použití.
- Při používání tohoto grilu vždy zajistěte, aby byl umístěn nejméně 1,5 metru od jakýchkoliv hořlavých nebo na teplo citlivých materiálů. Mezi hořlavé materiály patří například (ale nikoliv výlučně) dřevo, opracované dřevěné podlahy, dřevěné obložení, dřevěné kryté vchody či dřevěné terasy.
- Brikety či dřevěné uhlí vždy umístěte do košů na dřevěné uhlí nebo na nižší grilovací mřížku.
- Při zapalování či používání grilu nenoste oblečení s volně visícími rukávy.
- Chraňte se před odletujícími jiskrami a prskajícím horkým tukem. Pro ochranu vašeho oblečení vám doporučujeme nosit grilovací zástěru.
- Svůj gril vždy umístěte na pevný rovný povrch chráněný před větrem.
- Při zapalování grilu otevřete jeho horní kryt. Tím zajistíte, že tam pro jeho zapálení bude dostatek kyslíku.

- Nikdy se nepokoušejte dotykem zjišťovat, zda gril, grilovací mřížka, popel či dřevěné uhlí jsou horké.
- Nikdy nelijte vodu do grilu, abyste potlačili unikající plameny či uhasili žhnoucí uhlíky. Uhašení vodou může poškodit povrch s porcelánovou glazurou. Místo toho uzavřete spodní přívod vzduchu a uzavřete horní kryt.
- Po ukončení grilování uhasete dřevěné uhlí uzavřením všech přívodů vzduchu a uzavřením horního víka.
- Při přípravě jídla, nastavování přívodů vzduchu, přikládání dřevěného uhlí a zacházení s teploměrem či horním víkem byste měli vždy nosit grilovací rukavice. Používejte grilovací náčiní s dlouhými tepelně odolnými držadly.
- Nikdy nevyhazujte popel či brikety, pokud jsou stále horké či žhnoucí. Hrozí nebezpečí požáru. Nevyhazujte popel či zbytky dřevěného uhlí s normálním komunálním odpadem z domácností, dokud nejsou zcela uhašeny a dokud zcela nevychladly.
- Nikdy k odklizení popela nepoužívejte vysavač.
- Veškeré zápalné plyny a kapaliny (jako např. palivo, alkohol atd.) a ostatní hořlavé materiály uchovávejte mimo vnější povrch grilu.
- Pokud gril zapalujete elektrickým zapalovačem, postupujte podle pokynů dodaných s tímto zapalovačem.
- Elektrické vodiče uchovávejte mimo horké povrchy grilu a také mimo místa, přes která se přechází.
- Konzumace alkoholu a/nebo léků může zhoršit schopnost uživatele správně daný gril sestavit a používat.
- Používání tohoto grilu není vhodné pro osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzoryckými či mentálními schopnostmi nebo osoby bez nutné zkušenosti a/nebo znalosti, pokud nejsou tyto osoby pod dohledem osoby, která zodpovídá za jejich bezpečnost nebo pokud nebyly takovou osobou obeznámeny, jak se musí s daným zařízením zacházet.
- Tento gril od společnosti RÖSLE se nehodí pro instalaci nebo použití v karavanech, přívěsech, obytných autobusech nebo lodích.
- Nikdy nezakrývejte přihrádku na vaření fólií. To by mohlo zamezit odtékání oleje, následně by došlo k hromadění tuku na fólii a nakonec k jejímu vznícení.
- UPOZORNĚNÍ - položením hliníkové fólie na mísu grilu se omezí proudění vzduchu. Místo toho byste při použití nepřímého vaření měli k zachycení odtékající šťávy z masa použít odkávací táč.
- K čištění grilovacího roštu či odstraňování popela nepoužívejte ostré či špičaté předměty. Jejich použitím může dojít k poškození povrchu.
- K čištění grilu nebo jeho roštu nepoužívejte abrazivní čističe. Jejich použitím může dojít k poškození povrchu.
- Neposunujte gril přes vysoké schody či velmi nerovné povrchy.
- Tento gril by měl být pravidelně a důkladně čištěn.
- Pro ochranu grilovaných potravin a grilu samotného byste neměli dovolit, aby jeho teplota překročila 350°C/662°F. Příliš vysoké teploty mohou způsobit deformace některých částí grilu.
- UPOZORNĚNÍ! Maximální možné naplnění dřevěným uhlím je:  
**Gril s průměrem 50 cm: 1,5 kg dřevěného uhlí nebo grilovacích briket.**  
**Gril s průměrem 60 cm: 2,5 kg dřevěného uhlí nebo grilovacích briket.**
- Při použití nevhodných podpalovačů či špatném použití daného zařízení vznikají při grilování vedlejší (chemické/jedovaté) látky, které mohou být zdraví škodlivé. Tyto látky mohou vést k rakovině, problémům v těhotenství a dalším následným škodám.

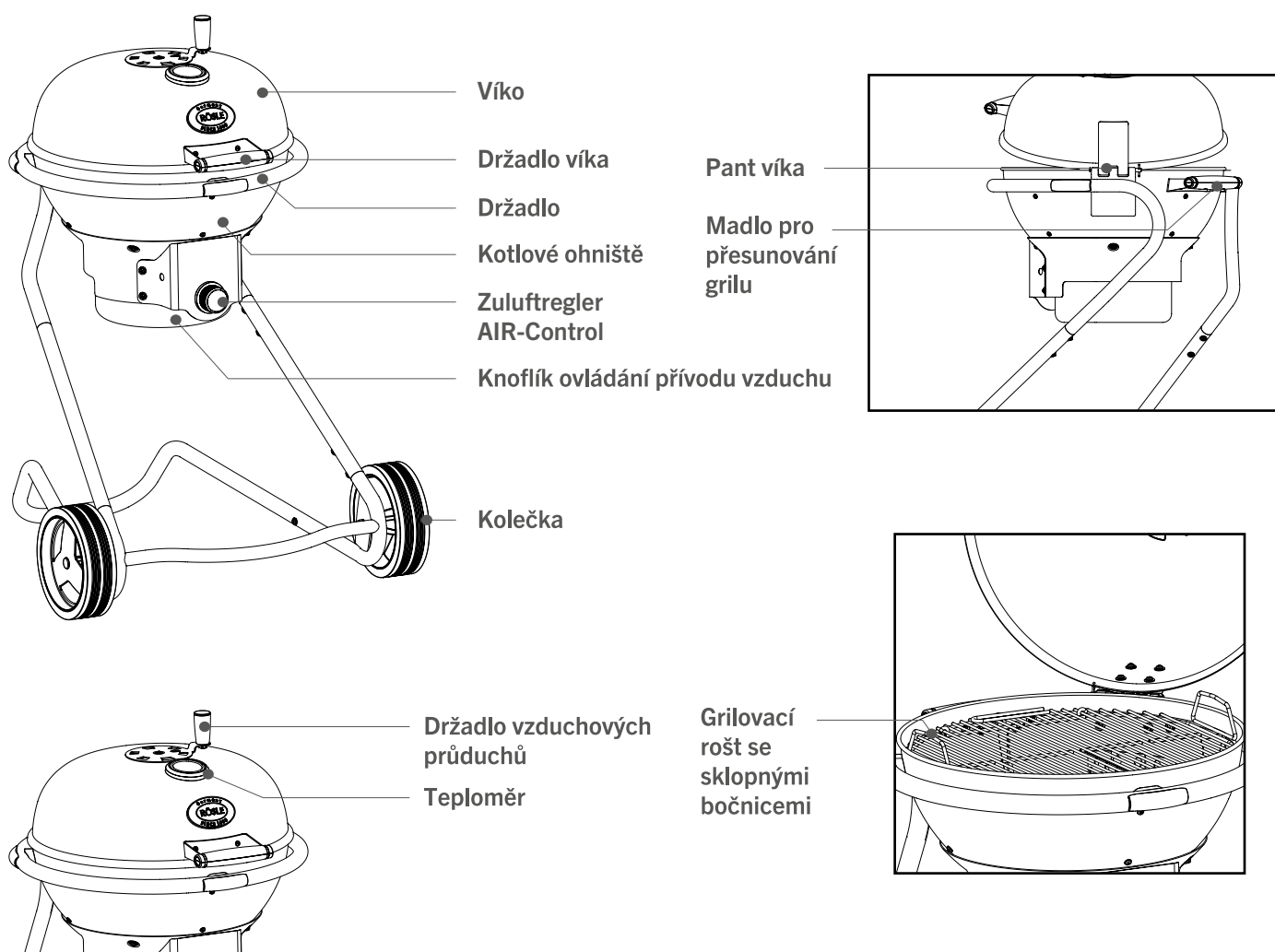
## Vážení zákazníku společnosti RÖSLE,

děkujeme, že jste si vybrali vysoce kvalitní gril na dřevěné uhlí od společnosti RÖSLE. Je to chytrá volba, která Vám v průběhu času prokáže, že se jedná o odolný výrobek té nejvyšší kvality. Abychom zaručili, že od svého nového pomocníka dostanete výborné výsledky a dlouhodobé služby, sepsali jsme několik důležitých informací a tipů pro použití a péči, a také důležité bezpečnostní směrnice.

### Přehled vlastností výrobku:

- Speciální systém ovládání vzduchu pro snadnou kontrolu jeho přívodu a odebrání nádoby na popel jediným ovládacím knoflíkem.
- Teploměr vysoké kvality zobrazující teplotu v °C a °F.
- Praktický pant víka grilu s 45° úhlem otevření.
- Pohodlná pracovní výška 84 cm pro ergonomické použití.
- Vysoké víko poskytuje velký prostor pro příslušenství.
- Rošt z nerezové oceli se sklopnými bočnicemi pro doplňování dřevěného uhlí během grilování.
- Optimální umístění znamená, že držadlo grilu se nerozpálí.
- Kotel je vyrobený z oceli vysoké kvality, která je plně pokrytá porcelánovým smaltem.

### 1. Popis



## 2. Spuštění grilu před grilováním

Postavte gril od společnosti RÖSLE na pevný a rovný povrch. Před zapálením dřevěného uhlí se ujistěte, že nádoba na popel je správně vložena a že všechny vzduchové průduchy jsou otevřené. Pro zapálení grilu doporučujeme použít spíše standardní podpalovací kostky (podle evropské normy EN 186-3) než tekutý podpalovač. Pro dosažení vysoké a stálé teploty naše společnost RÖSLE doporučuje použít grilovací brikety nebo dřevěné uhlí vysoké kvality. Při nákupu dřevěného uhlí na grilování hledejte zboží se značkou kvality DIN. Toto dřevěné uhlí či grilovací brikety uchovávejte na suchém místě.

Na jednu hodinu grilování budete potřebovat přibližně 1 kg standardních grilovacích briket nebo 1,5 kg dřevěného uhlí.

**UPOZORNĚNÍ!** Maximální možné naplnění dřevěným uhlím je:

**Gril s průměrem 50 cm: 1,5 kg dřevěného uhlí nebo grilovacích briket.**

**Gril s průměrem 60 cm: 2,5 kg dřevěného uhlí nebo grilovacích briket.**

### 2.1 Zahřátí grilu



Vložte grilovací rošt, umístěte na něj pár standardních kostek podpalovače a zapalte je.

Nepoužívejte však k zapálení kapaliny jako je benzín, methylalkohol nebo podobné hořlavé kapaliny. Jakmile kostky podpalovače začnou hořet, přikryjte je palivem a přednostně grilovacími briketami. Zajistěte, aby hořící grilovací brikety nebyly v přímém kontaktu s bočnicemi grilu. Nechte dřevěné uhlí hořet s otevřeným víkem po dobu přibližně 30-45 minut, dokud nebude rovnoměrně žhnout a dokud okolo sebe nebude mít světlou vrstvu popela. Teprve pak byste měli začít s grilováním.

**Na horké nebo teplé dřevěné uhlí nikdy nenalévejte tekutý podpalovač nebo jím nasáklé dřevěné uhlí.**

### 2.2 Jak se jednoduše stát expertem na grilování

- Přečtěte si recept a najděte si pokyny pro nastavení grilu. Kotlové grily na dřevěné uhlí od společnosti RÖSLE vám nabízejí výběr ze dvou způsobů přípravy - přímé a nepřímé grilování. Konkrétní pokyny naleznete na následujících stranách.
- Nepokoušejte se uspořit čas tím, že umístíte potraviny do grilu dříve, než dosáhne požadované teploty. Nechte dřevěné uhlí hořet tak dlouho, dokud na něm nebude světlá vrstva popela (nechte vzduchové průduchy otevřené, aby oheň nevyhasnul).
- Používejte grilovací špachtli nebo grilovací kleště a nikoliv vidličku. Propichování vidličkou umožní únik šťávy a tedy i chutí. Jídlo se vysuší.
- Před uzavření víka se ujistěte, že se jídlo do grilu vejde. V ideálním případě by mezi grilovanými kousky měla být přibližně 2 cm mezera.
- Neotvírejte opakovaně víko grilu, abyste jídlo kontrolovali. Pokaždé, když otevřete víko, se ztrácí teplo, a to znamená, že příprava jídla k podávání bude trvat déle.
- Obracejte jídlo pouze jednou, pokud to není v receptu určeno jinak.
- Zakrytí grilu víkem zabrání tvorbě plamenů pod jídlem, zkrátí čas přípravy jídla a přinese lepší výsledky vaření.
- Na jídla jako jsou hamburgery by se při grilování nemělo tlačit, jinak se z nich vymáčkne masová šťáva a jídlo se tak vysuší.
- Pokud vaše jídlo lehce potřete olejem, zhnědne rovnoměrně a nepřichytí se k roštu. Oleje naneste kuchyňským štětcem nebo sprejem pouze na jídlo a nikoliv na rošt.

#### **Poznámka:**

Před a po práci se syrovým masem, rybami nebo drůbeží si ruce omyjte horkou vodou a tekutým mycím prostředkem nebo použijte jednorázové rukavice. Na místo, kde byly položeny syrové potraviny, nikdy nepokládejte již uvařené jídlo. Potraviny na grilování nerozmrazujte při pokojové teplotě, ale vložte je raději do lednice.



## 3. Vaření s kotlovým grilem od společnosti RÖSLE

### 3.1 Příprava grilu

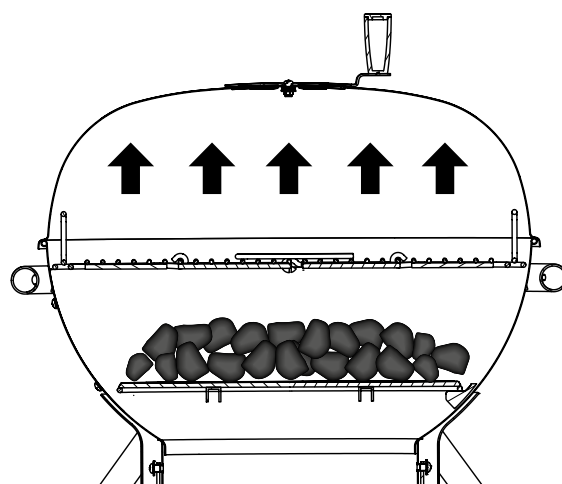
- Před zapálením ohně otevřete všechny vzduchové průduchy.
- **Poznámka:** Pokud to bude nutné, odstraňte ze dna grilu nahromaděný popel (až když dřevěné uhlí zcela vyhaslo). Dřevěné uhlí potřebuje k hoření kyslík. Zkontrolujte, že jsou všechny vzduchové průduchy bez nečistot.
- Umístěte kostky podpalovače pod vrstvu dřevěného uhlí a zapalte je. (Používejte pouze podpalovače odpovídající evropské normě DIN 1860-3.)
- S vařením nezačínajte, dokud dřevěné uhlí nebude pokryté tenkou vrstvou popela. Tento proces bude trvat přibližně 30-45 minut. Pak pomocí dlouhého pohrabáče či lopatky na dřevěné uhlí uspořádejte dřevěné uhlí podle typu grilování, který chcete použít.

**Tip:** Abyste získali silnější kouřové aroma, přidejte do ohně udící lupínky nebo čerstvé bylinky jako je rozmarýn, tymián nebo bobkový list. Pro tento účel použijte udící krabičku, do které tyto ingredience vložíte. Tento způsob předejde jejich spálení, které by zamezilo vytváření vonného kouře.

### 3.2 Přímé grilování

Při přímém grilování se jídlo připravuje přímo nad dřevěným uhlím. Tento způsob je vhodný pro jídla, která vyžadují méně než 25 minut úpravy grilováním. Aby bylo zajištěno rovnoměrné opečení, mělo by se jídlo v polovině doby přípravy obrátit. Tímto způsobem lze připravit např. steak, kotletu, kebab a zeleninu.

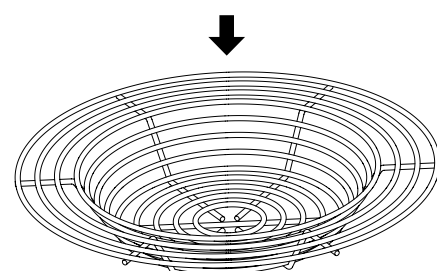
- Otevřete všechny vzduchové průduchy.
- Umístěte kostky podpalovače na rošt dřevěného uhlí a zapalte je.
- Umístěte doporučené množství dřevěného uhlí nebo grilovacích briket do středu roštu nebo do grilovacího startéru od společnosti RÖSLE, (který se prodává jako doplňkové příslušenství).
- Zapalte kostky podpalovače. Nechte víko grilu otevřené, dokud dřevěné uhlí nepokryje lehká vrstva popela, což bude trvat 30- 45 minut.
- Pomocí grilovacích kleští nebo lopatky na dřevěné uhlí rozdělte horké dřevěné uhlí rovnoměrně po středu roštu na dřevěné uhlí.
- Umístěte grilovací rošt nad dřevěné uhlí. Při jeho umístění mějte nasazené grilovací rukavice.
- Počkejte přibližně 5 minut, dokud se grilovací rošt nerozpálí, a teprve pak na něj položte jídlo.
- Zavřete víko (vzduchové průduchy a ohniště by měly být otřené). V grilovacích pokynech uvedených v této příručce naleznete seznam doporučených časů pro grilování.



Pokud je to nutné, tak pro tento způsob grilování můžete víko nechat otevřené, nebo jej můžete odmontovat. Pro demontáž víka (tj. když je gril studený) nejprve vytáhněte závlačky z pantu víka, a poté vytáhněte čep pantu z druhé poloviny pantu. Vraťte závlačku do čepu pantu a víko grilu uložte na bezpečné místo. Po demontáži nelze víko opět použít, dokud gril nevychladne. Pokud je to nutné, namontujte víko zpátky na gril až po jeho vychladnutí.

#### Přímý způsob grilování s použitím oboustranného roštu na dřevěné uhlí (doplňkové příslušenství).

Obraťte rošt tak, aby jeho střed byl propadlý, umístěte na něj doporučené množství dřevěného uhlí, které zapalte pomocí podpalovacích kostek tak, jak bylo uvedeno výše. Při provádění této práce umístěte dřevěné uhlí do propadlé části ve středu roštu.





### 3.3 Způsob nepřímého grilování

Tento nepřímý způsob grilování lze doporučit pro jídla, která vyžadují více než 25 minut přípravy nebo která jsou tak jemná, že by se při přímém způsobu grilování vysušila či shořela. Při nepřímém grilování je žhavé uhlí umístěno po stranách roštu nebo v košících na dřevěné uhlí. Žár stoupá vzhůru, cirkuluje a odráží se od uzavřeného víka. Jídlo se tak připravuje pomalu a rovnoměrně ze všech stran. Nemělo by se obracet. Pro tento způsob přípravy se hodí: pečeně, kuře připravované na pekáči, kuřecí čtvrtky a celé ryby.

**Poznámka:** Pokud příprava masa vyžaduje více než hodinu, budete možná potřebovat přidat do boků více dřevěného uhlí (viz níže uvedená tabulka s časy přípravy jídel). Sklopné bočnice grilovacího roštu vám umožní snadné přikládání. Nechte víko grilu otevřené přibližně 10 minut, dokud nové uhlí nezačne řádně hořet. Poté opět víko zavřete a pokračujte v grilovacím procesu.

**Tip:** Pokud používáte grilovací startér, můžete jej použít i pro nažhavení čerstvého dřevěného uhlí na požadovanou teplotu. Pak odeberte grilovací rošt s nasazenými grilovacími rukavicemi kvůli odletujícím popelu a přidejte žhavé dřevěné uhlí podle potřeby. Grilovací proces tak může pokračovat ihned po doplnění dřevěného uhlí.

- Otevřete všechny vzduchové průduchy.
- Umístěte košíky na dřevěné uhlí do středu grilu a kostky podpalovače umístěte do těchto košíků (používejte pouze podpalovače odpovídající evropské normě DIN 1860-3). Zapalte kostky podpalovače.
- Do košíků na dřevěné uhlí umístěte doporučené množství dřevěného uhlí a rozdělte ho do košíků rovnoměrně.
- Nechte víko otevřené, dokud uhlíky nebudou lehce pokryté vrstvou popela. Trvá to přibližně 30 - 45 minut.
- Pomocí grilovacích kleští přemístěte košíky na dřevěné uhlí na strany grilu (vlevo a vpravo od držadla víka) - viz obrázek vpravo.
- Umístěte grilovací rošt nad dřevěné uhlí. Při jeho umísťování mějte nasazené grilovací rukavice.
- Poté zavřete víko a zahřívejte gril a grilovací rošt po dobu přibližně 10 minut. Tak zajistíte, že časy přípravy budou přesné, protože platí pouze pro předehřátý gril.
- Umístěte jídlo na grilovací rošt.
- Zavřete víko (vzduchové průduchy by měly být otevřené). V pokynech uvedených v této příručce naleznete seznam doporučených časů grilování.

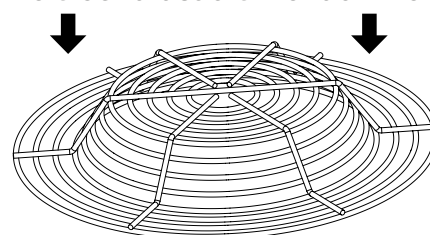
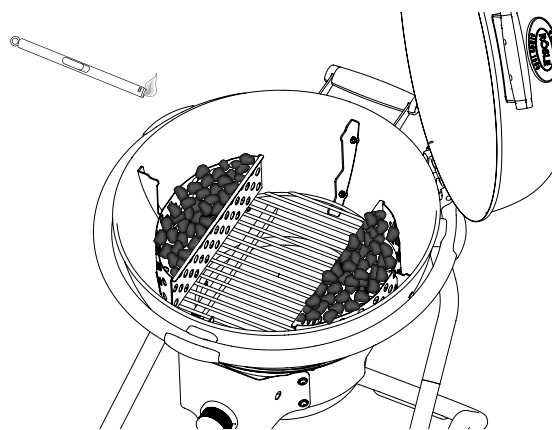
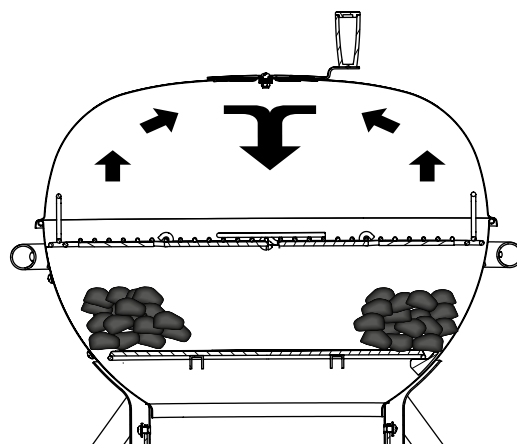
#### Tip:

Pro zapálení dřevěného uhlí vždy používejte grilovací startér. Jeho použití zajistí, že dřevěné uhlí rychleji vzplane a bude hořet rovnoměrně bez ohledu na použité uhlí. Postupujte, prosím, podle pokynů pro grilovací startér.

Po přesunutí žhavého dřevěného uhlí z grilovacího startéru do grilu nechte, prosím, víko grilu otevřené přibližně 5 minut, aby se čerstvě přidané dřevěné uhlí mohlo trochu usadit. Pokud víko ihned zavřete, může dojít k udušení ohně.

#### Nepřímý způsob grilování s použitím oboustranného roštu na dřevěné uhlí (doplňkové příslušenství)

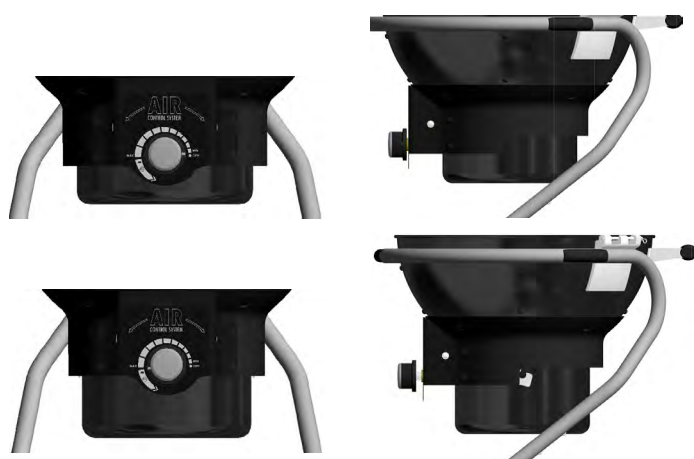
Obraťte rošt tak, aby jeho obvod byl propadlý, umístěte na něj doporučené množství dřevěného uhlí, které zapalte pomocí podpalovacích kostek tak, jak bylo uvedeno výše. Při provádění této práce umístěte dřevěné uhlí na levou a pravou stranu od středu oboustranného roštu.



### 3.4 Ventilační systém

Tento gril od společnosti RÖSLE má optimální ventilační systém pro grilování na dřevěném uhlí, protože přívod vzduchu a tím i teplotu lze účinně regulovat pomocí dvou vzduchových průduchů (průduch na vršku víka a systém ovládání vzduchu na nádobě na popel).

- Pro ovládání vrchního průduchu posuňte madlo průduchu (viz str. 6) do požadované pozice.
- Otevření horního průduchu umožní větší odpouštění vzduchu z kotlového grilu. Tím dřevěné uhlí získá více kyslíku a zvýší se teplota.
- Spodní přívod vzduchu se ovládá knoflíkem přívodu vzduchu umístěným na přední straně grilu. Otáčením knoflíku z polohy „VYPNUTO“ do polohy „MAX“ bude klesat nádoba na popel, čímž se umožní přívod více vzduchu do kotlového grilu. Dřevěnému uhlí se dodává více kyslíku a zvýší se teplota.



#### Tip:

Dřevěné uhlí vyžaduje pro správné hoření a vytvoření požadované teploty přísun dostatečného množství vzduchu. Při zapalování dřevěného uhlí otočte knoflík ovládání spodního přívodu vzduchu na „MAX“ a zcela otevřete víko. Tímto způsobem přivedete do grilu dostatek vzduchu k rychlému zapálení dřevěného uhlí.

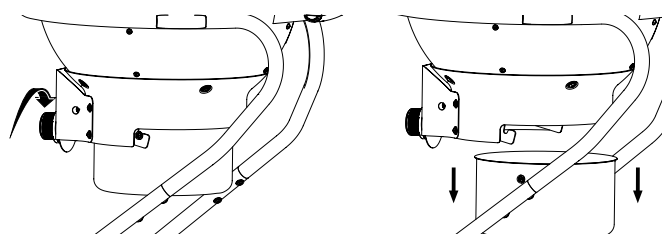
Teplota, které gril dosáhne, závisí na množství faktorů jako je přívod vzduchu, kvalita dřevěného uhlí a teplota okolí.

V závislosti na způsobu grilování, který používáte, bude teplota, kterou u grilu požadujete, vyšší nebo nižší. Větší přísun vzduchu způsobí vyšší teplotu, zatímco méně vzduchu umožní grilování při nižší teplotě.

- Pro zvýšení teploty nastavte spodní vzduchový průduch na „MAX“ a vrchní vzduchový průduch zcela otevřete.
- Pro dosažení nižší teploty přepněte knoflík ovládání přívodu vzduchu do polohy „OFF“ (vypnuto) a částečně uzavřete horní průduch vzduchu. Při používání grilu sami po čase zjistíte, jaké nastavení vzduchových průduchů se nejlépe hodí k vašemu oblíbenému způsobu grilování a jídlu, které připravujete.
- Pro uhašení ohně přepněte knoflík ovládání přívodu vzduchu do polohy „OFF“ (vypnuto) a zcela uzavřete horní průduch vzduchu.

### 3.5 Odebrání nádoby na popel

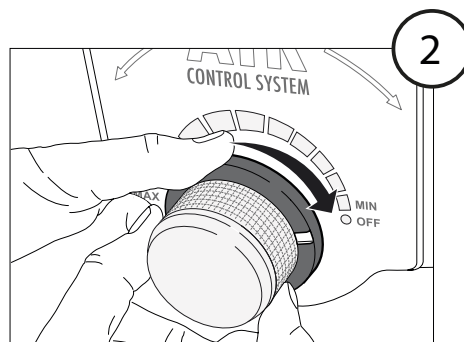
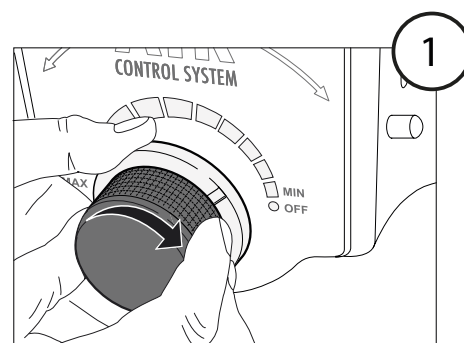
- Pro odebrání nádoby na popel z grilu otáčejte knoflíkem ovládání přívodu vzduchu proti směru hodinových ručiček do polohy „MAX“.
- Poté ještě jednou otočte knoflíkem ovládání přívodu vzduchu o celou jednu otáčku (360°) proti směru hodinových ručiček (dle symbolů na předním stínítku).



- Daná nádoba na popel je nyní již dostatečně nízko, aby ji bylo možné z grilu odebrat směrem dozadu.
- Pro zpětné nasazení nádoby na popel postupujte v krocích v opačném pořadí.
- Zajistěte, aby nádoba na popel byla řádně uložena v úchytech na obou stranách.

### 3.6 Nastavení přívodu vzduchu

- Pro přepnutí knoflíku ovládání přívodu vzduchu do polohy „OFF“ (vypnuto) nejprve nasadte nádobu na popel do zařízení, jak bylo uvedeno.
- Poté otáčejte knoflíkem ovládání přívodu vzduchu po směru hodinových ručiček, dokud nebude přívod vzduchu zcela uzavřen. Tato operace by neměla vyžadovat použití žádné velké síly. Ujistěte se, že se knoflík otáčí snadno.
- Pro nastavení ukazatele do polohy „OFF“ (vypnuto) podržte střední část knoflíku s vroubkováním a současně otočte ukazatelem na vnějším vyvýšeném prstenci do polohy „OFF“ (vypnuto). Nyní systém ovládání přívodu vzduchu bude fungovat podle značení na panelu předního stínítka.



### 3.7 Pokyny ke grilování

Níže uvedené hodnoty pro množství, tloušťku, váhu a čas grilování jsou pouze orientační a nejsou to žádná absolutní pravidla. Dobu grilování ovlivňuje nadmořská výška, vítr, venkovní teplota a do jaké míry chcete mít vaše jídlo připravené.

Pro grilování steaků, rybího filé, vykostěného kuřecího masa a zeleniny použijte přímý způsob grilování po dobu stanovenou v níže uvedené tabulce, nebo dokud jídlo nebude připravené tak, jak se požaduje. Jídlo obračejte jednou v polovině doby jeho přípravy.

Pečeně, kuřecí maso s kostí, celé ryby a silnější plátky masa grilujte nepřímým způsobem po dobu v níže uvedené tabulce. Případně pro kontrolu požadované teploty jádra masa můžete použít teploměr na maso. Čas uvedený pro grilování hovězího masa znamená, že maso bude dobře propečené, pokud není uvedeno jinak.

#### Teplotný rozsah:

- |                  |                         |
|------------------|-------------------------|
| Nízka teplota:   | přibližně 120 °C        |
| Středná teplota: | přibližně 170 °C        |
| Vysoká teplota:  | přibližně 230 °C a více |

Hovězí	Tloušťka/ váha	Doba grilování	Teplota
Steak: steak z nízkého roštěnce (Striploin steak nebo New York strip), Porterhouse steak (ze zadní části hřbetu hovězího směrem k oháňce), Rib-eye steak (steak z vysokého roštěnce z přední části hřbetu hovězího), T-bone steak (steak, u kterého jsou na bederním obratli ve tvaru T přichycené 2 druhy masa - nízký roštěnec a svičková), řízek.	2 cm	4 – 6 min.	Přímé grilování, vysoké nastavení
	4 cm	10 – 14 min.	Přímé grilování, vysoké nastavení
	4 cm	6 – 8 min.	Zprudka nechat maso zatáhnout, a pak nepřímě grilovat 8 -10 minut při vysokém nastavení.
	5 cm	14 – 18 min.	Přímé grilování, vysoké nastavení
	5 cm	6 – 8 min.	Zprudka nechat maso zatáhnout, a pak nepřímě grilovat 8 -10 minut při vysokém nastavení.
Steak ze svičkové nebo nízkého roštěnce	od 500 g do 700 g, 2 cm	8 – 10 min.	Přímé grilování, vysoké nastavení
Vepřové	Tloušťka/ váha	Doba grilování	Teplota
Kotleta s kostí nebo bez kosti	2 cm	6 – 8 min.	Přímé grilování, vysoké nastavení
	2,5 cm	8 – 10 min.	Přímé grilování, střední nastavení
Vepřová žebra, sele	0,45 – 0,90 kg	3 – 4 min.	Přímé grilování, nízké nastavení
Vepřová žebra, vepřová žebra plochá	0,9 – 1,35 kg	3 – 6 h	Přímé grilování, nízké nastavení
Vepřová žebra, v country stylu s kostmi	1,36 – 1,81 kg	1,5 – 2 h	Přímé grilování, střední nastavení
Drůbež	Tloušťka/ váha	Doba grilování	Teplota
Kuřecí prsa bez kůže nebo kostí	170 g – 230 g	8 – 12 min.	Přímé grilování, střední nastavení
Kuřecí stehna bez kůže nebo kostí	120 g	8 – 10 min.	Přímé grilování, vysoké nastavení
Kuřecí prsa s kostmi	280 g – 350 g	30 – 40 min.	Nepřímé střední grilování
Kuřecí kousky s kostmi (stehna)		30 – 40 min.	Nepřímé grilování, střední nastavení
Kuřecí křídla	50 g – 80 g	18 – 20 min.	Přímé grilování, střední nastavení
Celá kuřata	1,2 kg – 1,8 kg	45 – 90 min.	Nepřímé střední grilování
Celý krocan/krůta bez nádivky	4,5 kg – 5,5 kg	2,5 – 3,5 h	Nepřímé, mírné grilování
	5,5 kg – 7,0 kg	3,5 – 4,5 h	Nepřímé, mírné grilování
Ryba a plody moře	Tloušťka/ váha	Doba grilování	Teplota
Rybí filé nebo steaky	cca 1 cm	3 – 5 min.	Přímé grilování, vysoké nastavení
	cca 2,5 cm	8 – 10 min.	Přímé grilování, vysoké nastavení
Celé ryby	500 g	15 – 20 min.	Nepřímé, střední grilování
	1,5 kg	30 – 45 min.	Nepřímé, střední grilování
Zelenina	Tloušťka/ váha	Doba grilování	Teplota
Kukuřičný klas		10 – 15 min.	Přímé grilování, střední nastavení
Houby: shiitake, žampiony, portobello		8 – 10 min. 10 – 15 min.	Přímé grilování, střední nastavení/ nepřímé střední grilování
Cibule - půlená/ nakrájená na plátky	1 cm	8 – 10 min. 35 – 40 min.	Přímé grilování, střední nastavení/ nepřímé, střední grilování
Brambory - celé, nakrájené na plátky	1 cm	12 – 14 min. 45 – 60 min.	Přímé grilování, střední nastavení / nepřímé, střední grilování

## 4. Údržba, čištění a uskladnění

- Zkontrolujte teploměr a ujistěte, že gril již vychladl.
- Ujistěte se, že v dřevěném uhlí nezbyly vůbec žádné žhavé uhlíky. Dřevěné uhlí nechte zcela vychladnout.
- Vyjměte grilovací rošty, košíky na dřevěné uhlí a rošty na dřevěné uhlí.
- Odstraňte popel z kotlového ohniště a nádoby na popel.
- Vyčistěte gril vodou a jemným prostředkem na mytí nádobí. Důkladně jej opláchněte čistou vodou, a poté osušte jeho povrch.
- Rošty se nemusí čistit po každém použití. Pro odstranění nánosů použijte štětec na čištění grilu od společnosti RÖSLE nebo měkký kovový kartáč z nerezové oceli. Poté je otřete vlhkou utěrkou.
- Pro dlouhou životnost výrobku vám doporučujeme, abyste jej po celkovém vychladnutí chránili před vlivy počasí příslušným obalem na gril od společnosti RÖSLE. Tento obal by se měl po dešti sundat, aby nedocházelo k hromadění vlhkosti. Následně nechte gril a obal zcela vyschnout.

Pokud budete postupovat podle výše uvedených tipů, bude vám tento gril na dřevěné uhlí od společnosti RÖSLE sloužit dlouhá léta.

## 5. Záruka

Všechny výrobky od společnosti RÖSLE jsou během procesu od vývoje výrobku až po jeho výrobu důkladně a pečlivě navrženy a testovány. Při výrobě a montáži používáme pouze materiály a suroviny vysoké kvality a také nejnovější způsoby zajištění kvality. Pouze tak dokážeme zajistit jak vysokou kvalitu, kterou zákazníci společnosti RÖSLE očekávají, tak mnoho spokojených let užívání.

### **V případě, že výrobek nespĺní požadavky k užívání, platí následující doba záruky:**

rošty na grilování a rošty na pálení dřevěného uhlí 2 roky

smaltovaný kotlový gril a víko 10 let

(proti výskytu rzi a poškození ohněm)

všechny ostatní díly 2 roky

Podmínkou záruky je, že daný výrobek je sestaven a používán v souladu s pokyny tohoto návodu k použití. Společnost RÖSLE má právo požadovat předložení dokladu o zakoupení. Proto si vaši fakturu nebo účtenku uschovejte na bezpečném místě.

Omezená záruka platí pouze na ty opravy nebo výměny dílů, které ukazují, že byly poškozené běžným používáním. Tam, kde společnost RÖSLE potvrdí škodu a uzná reklamaci, daný díl bezplatně opraví nebo vymění. Pokud potřebujete vrátit poškozenou část, poštovné se musí společností RÖSLE zaplatit předem, aby Vám společnost RÖSLE mohla opravenou nebo vyměněnou část bezplatně vrátit.

Tato omezená záruka se nevztahuje na selhání nebo potíže s fungováním kvůli nehodě, zneužití, nesprávnému použití, úpravám, nevhodnému používání, vyšší moci, úmyslnému poškození, nesprávné montáži, nebo nesprávné údržbě či servisu. Mimo to tato záruka přestane platit v případě, že se pravidelně neprovádí normální údržba nebo čištění. Podobně se tato záruka nevztahuje na zhoršení funkčnosti nebo poškození způsobená extrémním počasím jako jsou kroupy, zemětřesení, hurikány, nebo změny barev způsobené vlivem přímého slunečního záření nebo kontaktem s chemickými látkami.

Použitelné implikované záruky uplatnění (obchodovatelnosti) a vhodnosti reklamace jsou omezené dobami záruky explicitně uvedenými v této záruce. V určitých jurisdikcích taková omezení týkající se doby platnosti implikované záruky nejsou přípustná, a proto tato omezení se na vás nevztahují. Společnost RÖSLE nepřijímá žádnou odpovědnost za jakékoliv výjimečné, nepřímé nebo následné škody. V určitých jurisdikcích vyloučení nebo omezení týkající se druhotných nebo následných škod není povolené, a proto se tato omezení na vás nebudou vztahovat.

Zodpovědnost nelze přijmout za škody vzniklé použitím výrobků společnosti RÖSLE na výrobcích od jiných výrobců jakožto důsledek nesprávného používání, montáže nebo například nešťastné nehody.

Společnost RÖSLE neopravňuje žádnou osobu, aby jejím jménem vykonávala jakoukoliv povinnost nebo přejímala zodpovědnost v souvislosti s prodejem, montáží, použitím, demontáží, vrácením nebo nahrazováním jejích výrobků. Taková zastoupení k společnosti RÖSLE k ničemu nezavazují.

## 6. Likvidace

Vaše nové zařízení je při přepravě chráněno materiálem, ve kterém je zabalené. Všechny tyto balicí materiály jsou šetrné k životnímu prostředí a jsou opakovaně použitelné. Pomozte, prosím, přispět zodpovědnou likvidací balení. Váš maloobchodní prodejce nebo místní sběrný dvůr vám dokážou podat informaci o možných způsobech likvidace.



**Nedovolte dětem, aby si hrály s obalem nebo jeho částmi.**

**Nebezpečí udušení fólií nebo jinými balicími materiály.**

Použitá zařízení nejsou bezcenný odpad. Recyklací daného výrobku ekologicky odpovědným způsobem lze opětovně získat cenné suroviny. Informujte se na obecním nebo místním úřadě o možnostech správné a k životnímu prostředí šetrné recyklaci daného zařízení.

## 7. Technická data

	č. 1 F50 AIR	č. 1 F60 AIR
<b>Zařízení</b>		
Víko a kotlové ohniště	Smaltovaný porcelán	Smaltovaný porcelán
Pant víka	✓	✓
Teploměr víka	✓	✓
Rošt	Nerezová ocel	Nerezová ocel
Systém ovládání vzduchu	✓	✓
Košíky na dřevěné uhlí	✓	✓
Grilovací rošt se sklápěcími bočnicemi	Ano, pro doplňování dřevěného uhlí	Ano, pro doplňování dřevěného uhlí
Zesílený rošt na dřevěné uhlí	✓	✓
Lehce fungující kolečka s gumovými pneumatikami	✓	✓
<b>Specifikace grilu</b>		
Velikost grilu v cm <sup>2</sup>	1885	2733
Průměr roštu v cm	49	59
Objem nádoby na popel v litrech	7	7
<b>Rozměry a váha</b>		
Šířka v cm	73	73
Hloubka v cm	83	83
Výška v cm s otevřeným víkem	142	152
Výška v cm se zavřeným víkem	103	108
Výška roštu	84	84
Přibližná váha v kg	23	26



## 8. Příslušenství

Níže uvedená grilovací příslušenství jsou dostupná pro váš gril od společnosti RÖSLE: Podrobnosti o ostatních příslušenstvích lze najít na [www.roesle-bbq.de](http://www.roesle-bbq.de).









### Příslušenství

	25020 Obal na gril pro model č. 1F50 AIR 25021 Obal na gril pro model č. 1F60 AIR
	25039 Grilovací startér, nerezová ocel
	25024 Háčky, sada 5 ks

	25036 Kleště na dřevěné uhlí, 50 cm
	25031 Grilovací rukavice, kůže
	25025 Polička
	25037 Grilovací plechy, hliníkové, sada 5 ks

### Grilovací příslušenství

	25050 Grilovací obracečka
	25053 Štětce na čištění grilu
	25054 Grilovací kleště, 40 cm
	25056 Grilovací štětce na potírání
	25055 Grilovací obracečka, XL
	25063 Grilovací špachtle
	25061 Grilovací kleště zahnuté
	25062 Grilovací kleště, rovné
	25064 Grilovací pinzeta

	25065 Kleště na odstraňování rybích kostí
	25058 Dávkovací injekce na marinádu
	25060 Nůžky na porcování grilované drůbeže
	25066 Potravinový teploměr
	25067 Teploměr na steaky a masa
	25086 Teploměr na grilovaná masa
	25076 Udící krabička
	25082 Lis na burgery

	25070 Držák pečeně/ žeber
	25069 Držák pečeně/ žeber
	25078 Držák na pečení kuřete
	25174 Vonná prkénka z olšového dřeva (sada 2 ks)


	25081 Držák na brambory
	25071 Stojan na ryby
	25074 Grilovací kámen na pizzu, kulatý, 41 cm
	25075 Grilovací táč, kulatý 40 cm




## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred zostavením a používaním grilu na drevené uhlie si pozorne a úplne prečítajte nasledujúce pokyny.

Tento návod na obsluhu si uschovajte na bezpečnom mieste, aby ste si ho mohli kedykoľvek prečítať. Všetky pokyny uvedené v tomto návode na obsluhu je potrebné dodržiavať presne podľa opisu.

 **Upozornenie** - Nebezpečenstvo! Vždy, keď v tomto návode na použitie uvidíte tento symbol, ide o prípad, keď je nariadená mimoriadna opatrosť.

 **Varovanie** - horúci povrch! Na horúcich povrchoch hrozí riziko popálenia pokožky. Vždy používajte ochranné rukavice.

Nedodržanie týchto bezpečnostných pokynov môže viesť k veľmi vážnemu zraneniu alebo poškodeniu majetku v dôsledku požiaru alebo výbuchu.

### Varovanie. Odporúčané použitie:

Tento kotlíkový gril by sa mal používať len na spaľovanie dreveného uhlia a prípravu potravín vhodných na grilovanie. Akýkoľvek iný typ používania je zakázaný a môže byť nebezpečný. Používanie grilu na drevené uhlie, ako ohniska je tiež zakázané.

## VAROVANIE! UDRŽUJTE DETI V BEZPEČNEJ VZDIALENOSTI OD GRILU!





### PRI POUŽÍVANÍ GRILU DÁVAJTE DOBRÝ POZOR!


Gril na drevené uhlie RÖSLE používajte tak, ako je popísané nižšie.




Negrilujte v uzavretých a/alebo obytných priestoroch, ako sú domy, stany, privesy, karavany alebo lode. Existuje riziko smrteľnej otravy oxidom uhoľnatým.

 Pri grilovaní hrozí zvýšené riziko požiaru. Vždy majte pripravený hasiaci prístroj pre prípad nehody alebo nesprávneho umiestnenia.

 **UPOZORNENIE NA NEBEZPEČENSTVO SMRTEĽNÉHO ÚRAZU!** Na zapálenie alebo opätovné zapálenie ohňa v danom grile nikdy nepoužívajte denaturovaný lieh, benzín alebo iné vysoko horľavé kvapaliny. Používajte len pomôcky na zapaľovanie, ktoré sú v súlade s európskou normou EN 1860-3.

 Ak používate tekutý zapaľovač, zabezpečte, aby sa nerozliat v blízkosti grilu. Rozliate tekutiny ihneď utrite handričkou a potom handričku zlikvidujte.

 Na horiace, horúce alebo teplé drevené uhlie nepridávajte tekutý zapaľovač ani drevené uhlie namočené v tekutom zapaľovači. Pri spaľovaní dreveného uhlia môže dôjsť k preskočeniu plameňa a detonácii podobnej výbuchu, čo môže spôsobiť život ohrozujúce zranenia. Po použití tekutého podpaľovača uzavrite uzáver a umiestnite ho do bezpečnej vzdialenosti od grilu.

**VAROVANIE!** Tento gril sa veľmi zahrieva, preto s ním počas prevádzky nehýbte. Nepoužívajte ho v interiéri!

**VAROVANIE!** Na zapálenie alebo opätovné zapálenie grilu nepoužívajte alkohol ani benzín. Používajte len podpaľovače, ktoré spĺňajú európsku normu EN 1860-3.

**VAROVANIE!** Deti a domáce zvieratá držte v dostatočnej vzdialenosti od grilu!



**VAROVANIE!** Deti a domáce zvieratá by nikdy nemali zostávať bez dozoru v blízkosti horúceho grilu.



**VAROVANIE!** Tento gril sa môže veľmi zahriať, preto s ním počas používania nehýbte.

### Ďalšie dôležité poznámky o možných nebezpečenstvách.



Gril nepoužívajte v uzavretých priestoroch. Môže dôjsť k nahromadeniu toxických výparov, ktoré môžu spôsobiť vážne poškodenie zdravia alebo dokonca smrť.



Tento gril používajte len vonku na mieste s dobrou ventiláciou. Nepoužívajte ho v garáži, v budove, na chodbách/priechodoch medzi budovami alebo na iných miestach obklopených stavebnými konštrukciami.



Nikdy nepoužívajte tento gril pod horľavými strechami alebo záclonami atď.

- Nesprávna montáž grilu môže spôsobiť nebezpečenstvo. Postupujte podľa priloženého návodu na montáž. Tento gril nepoužívajte, kým nie sú všetky časti správne zmontované. Pred zapálením grilu sa uistite, že je popolník správne upevnený na mieste pod kotlom.
- Gril sa počas grilovania zahrieva. Preto sa oň počas používania riadne starajte a nikdy ho nenechávajte bez dozoru.
- Tento kotlový gril sa veľmi zahrieva a malo by sa s ním manipulovať len v grilovacích rukaviciach a len na miestach potrebných na jeho prevádzku.
- Pri grilovaní, nastavovaní ventilačných otvorov a používaní zapaľovačov vždy používajte grilovacie rukavice.
- Ak chcete gril premiestniť, počkajte, kým vychladne.
- Na tomto výrobku nikdy nevykonávajte žiadne úpravy.
- Poškodené zariadenie a príslušenstvo sa nesmie používať.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym, neopatrným alebo nedbalým používaním alebo používaním v rozpore s určením.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené používaním zariadenia alebo za sťažnosti (reklamácie) tretích strán.
- Zariadenie nie je určené na verejné alebo komerčné použitie.
- Pri používaní tohto grilu sa vždy uistite, že je umiestnený vo vzdialenosti najmenej 1,5 metra od akýchkoľvek horľavých alebo na teplo citlivých materiálov. Medzi príklady horľavých materiálov patrí (okrem iného) drevo, drevené podlahy, drevené obloženie, drevom kryté verandy alebo drevené paluby.
- Brikety alebo drevené uhlie vždy ukladajte do košov na drevené uhlie alebo na spodný rošt grilu.
- Pri zapaľovaní alebo používaní grilu nenoste oblečenie s voľne visiacimi rukávami.
- Gril vždy umiestnite na pevný, rovný povrch chránený pred vetrom.
- Pri zapálení grilu otvorte horný kryt. Tým sa zabezpečí dostatok kyslíka na zapálenie.

- Nikdy sa nesnažte zistiť, či je gril, grilovací rošt, popol alebo drevené uhlie horúce na dotyk.
- Nikdy nelejte vodu do grilu, aby ste potlačili unikajúce plamene alebo uhasili žeravé uhlíky. Hasenie vodou môže poškodiť porcelánový glazovaný povrch. Namiesto toho zatvorte spodný prívod vzduchu a zatvorte horný kryt.
- Po skončení grilovania uhaste drevené uhlie uzavretím všetkých prívodov vzduchu a zatvorením horného krytu.
- Pri príprave jedla, úprave prívodov vzduchu, pridávaní dreveného uhlia a manipulácii s teplomerom alebo horným krytom by ste mali vždy nosiť grilovacie rukavice. Používajte grilovacie náčinie s dlhými žiaruvzdornými rukoväťami.
- Nikdy nevyhadzujte popol alebo brikety, ak sú ešte horúce alebo žeravé. Existuje riziko požiaru. Popol alebo zvyšky dreveného uhlia nevyhadzujte do bežného domového odpadu, kým úplne nezhasnú a nevychladnú.
- Na odstránenie popola nikdy nepoužívajte vysávač.
- Všetky horľavé plyny a kvapaliny (napr. palivo, alkohol atď.) a iné horľavé materiály držte mimo vonkajšieho povrchu grilu.
- Ak gril zapalujete pomocou elektrického zapaľovača, postupujte podľa pokynov dodaných so zapaľovačom.
- Elektrické káble udržiavajte mimo horúcich povrchov grilu a tiež mimo oblastí, ktoré sa križujú.
- Požitie alkoholu a/alebo drog môže znížiť schopnosť používateľa správne zostaviť a používať gril.
- Používanie tohto grilu nie je vhodné pre osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby bez potrebných skúseností a/alebo znalostí, pokiaľ tieto osoby nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo pokiaľ neboli takouto osobou poučené o tom, ako zariadenie obsluhovať.
- Tento gril od spoločnosti RÖSLE nie je vhodný na inštaláciu alebo používanie v karavanoch, prívesoch, obytných vozidlách alebo na lodiach.
- Varný priestor nikdy nezakrývajte fóliou. To by mohlo zabrániť odtekaniu oleja, čo by mohlo viesť k nahromadeniu tuku na fólii a jej následnému vznieteniu.
- VAROVANIE - Umiestnenie hliníkovej fólie na grilovaciú panvicu obmedzí prúdenie vzduchu. Pri nepriamom varení by ste namiesto toho mali používať odkvapkávaciú miskú na zachytávanie odkvapkávajúcej šťavy z mäsa.
- Na čistenie grilovacieho roštu alebo odstraňovanie popola nepoužívajte ostré alebo špicaté predmety. Ich použitie môže poškodiť povrch.
- Na čistenie grilu alebo grilovacieho roštu nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Ich použitie môže poškodiť povrch.
- Gril nepremiestňujte po vysokých schodoch alebo veľmi nerovnom povrchu.
- Tento gril by sa mal pravidelne a dôkladne čistiť.
- Aby ste ochránili grilované potraviny a samotný gril, nemali by ste dovoliť, aby jeho teplota prekročila 350 °C/662 °F. Príliš vysoké teploty môžu spôsobiť deformáciu niektorých častí grilu.
- VAROVANIE! Maximálne možné zaťaženie uhlím je:  
**Gril s priemerom 50 cm: 1,5 kg dreveného uhlia alebo grilovacích brikiet.**  
**Gril s priemerom 60 cm: 2,5 kg dreveného uhlia alebo grilovacích brikiet.**
- Ak sa používajú nevhodné podpaľovače alebo ak sa zariadenie nepoužíva správne, pri grilovaní vznikajú vedľajšie produkty (chemické/toxické), ktoré môžu byť zdraviu škodlivé. Tieto látky môžu viesť k rakovine, problémom s otehotnením a ďalším následným škodám.

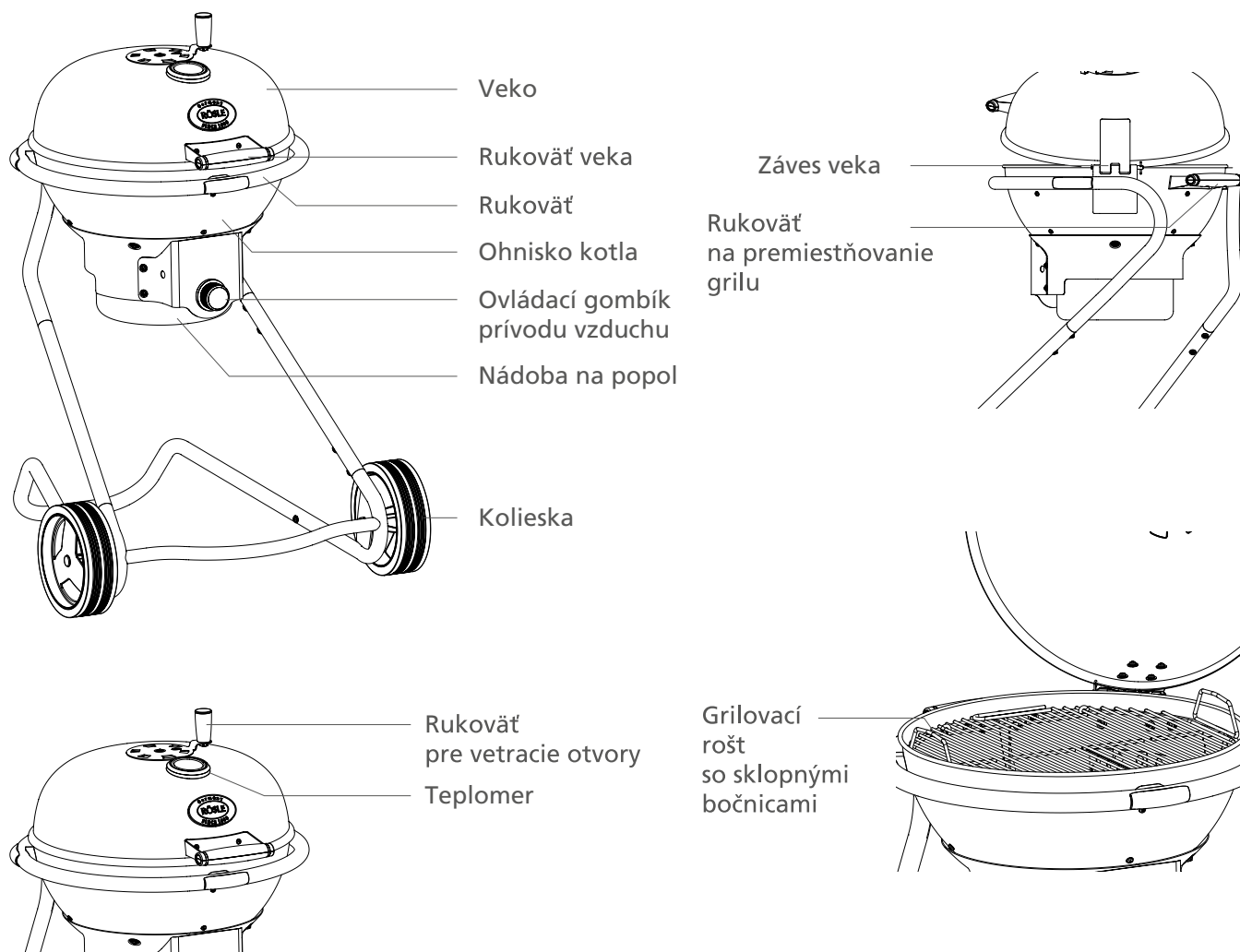
## Vážení zákazníci spoločnosti RÖSLE,

Ďakujeme, že ste si vybrali vysokokvalitný gril na drevené uhlie od spoločnosti RÖSLE. Je to rozumná voľba, ktorá vám časom dokáže, že ide o odolný výrobok najvyššej kvality. Aby ste si mohli byť istí, že váš nový pomocník bude mať vynikajúce výsledky a dlhú životnosť, spísali sme pre vás niekoľko dôležitých informácií a tipov na používanie a starostlivosť, ako aj dôležité bezpečnostné pokyny.

### Prehľad funkcií produktu:

- Špeciálny systém regulácie vzduchu na jednoduché ovládanie prívodu vzduchu a vyberanie nádoby na popol jediným ovládacím gombíkom.
- Kvalitný teplomer zobrazujúci teplotu v °C a °F.
- Praktický záves na veku grilu s uhlom otvárania 45°.
- Pohodlná pracovná výška 84 cm na ergonomické používanie.
- Vysoké veko poskytuje dostatok priestoru na príslušenstvo.
- Grilovací rošt z nehrdzavejúcej ocele s výklopnými bočnými stranami na dopĺňanie dreveného uhlia počas grilovania.
- Vďaka optimálnemu umiestneniu sa rukoväť grilu nespáli.
- Kanvica je vyrobená z kvalitnej ocele, ktorá je celá pokrytá porcelánovým smaltom.

### 1. Gril RÖSLE v detailoch





## 2. Spustenie grilu pred grilovaním

Gril RÖSLE umiestnite na pevný a rovný povrch. Pred zapálením dreveného uhlia sa uistite, že je nádoba na popol správne vložená a, že sú otvorené všetky vetracie otvory. Na zapálenie grilu odporúčame používať skôr štandardné podpaľovacie kocky (podľa európskej normy EN 186-3) než tekuté podpaľovacie prostriedky. Na dosiahnutie vysokej a konštantnej teploty odporúča naša spoločnosť RÖSLE používať grilovacie brikety alebo drevené uhlie vysokej kvality. Pri kúpe dreveného uhlia na grilovanie hľadajte tovar so značkou kvality DIN. Tieto drevené uhlie alebo grilovacie brikety skladujte na suchom mieste.

Na jednu hodinu grilovania budete potrebovať približne 1 kg štandardných grilovacích brikiet alebo 1,5 kg dreveného uhlia.

**VAROVANIE!** Maximálne možné zaťaženie uhlím je:

**Gril s priemerom 50 cm: 1,5 kg dreveného uhlia alebo grilovacích brikiet.**

**Gril s priemerom 60 cm: 2,5 kg dreveného uhlia alebo grilovacích brikiet.**

Pri prvom použití grilu nechajte palivo horieť so zatvoreným vekom aspoň 30 minút.

### 2.1 Zahrievanie grilu

Vložte grilovací rošt, položte naň niekoľko štandardných podpaľovacích kociek a zapáľte ich.



Na ich zapálenie však nepoužívajte kvapaliny, ako je benzín, metylovaný benzín alebo podobné horľavé kvapaliny. Keď začnú podpaľovacie kocky horieť, prikryte ich palivom a najlepšie grilovacími briketami. Dbajte na to, aby horiace grilovacie brikety neboli v priamom kontakte so stenami grilu. Nechajte drevené uhlie horieť s otvoreným vekom približne 30-45 minút, kým sa rovnomerne nerozhorí a okolo neho sa nevytvorí ľahká vrstva popola. Až potom by ste mali začať grilovať. **Tekutý zapaľovač alebo ním nasiaknuté drevené uhlie nikdy nelejte na horúce alebo teplé drevené uhlie.**

### 2.2 Ako sa stať odborníkom na grilovanie

- Prečítajte si recept a nájdite pokyny na nastavenie grilu. Grily na drevené uhlie RÖSLE vám ponúkajú možnosť výberu z dvoch spôsobov grilovania - priameho a nepriameho grilovania. Konkrétne pokyny nájdete na nasledujúcich stranách.
- Používajte grilovaciú špachtľu alebo grilovacie kliešte, nie vidličku. Prepichnutie vidličkou umožní únik šťavy, a tým aj chutí. Potraviny sa vysušia.
- Používajte grilovaciú špachtľu alebo grilovacie kliešte, nie vidličku. Prepichnutie vidličkou umožní únik šťavy, a tým aj chutí. Potraviny sa vysušia.
- Pred zatvorením veka sa uistite, že sa jedlo do grilu zmestí. V ideálnom prípade by medzi grilovanými kusmi mala byť medzera približne 2 cm.
- Poklop grilu neotvárajte opakovane, aby ste skontrolovali jedlo. Pri každom otvorení veka sa stráca teplo, čo znamená, že príprava jedla na servírovanie trvá dlhšie.
- Pokrm otočte iba raz, pokiaľ nie je v recepte uvedené inak.
- Prikrytie grilu poklopom zabráni tvorbe plameňov pod jedlom, skráti čas prípravy a dosiahne lepšie výsledky.
- Potraviny, ako sú hamburgery, by sa pri grilovaní nemali tlačiť, inak sa z nich vytlačí šťava a jedlo sa vysuší.
- Ak jedlo mierne potrieme olejom, bude rovnomerne opečené a neprilepí sa na gril. Olej našajte kuchynským štetcom alebo sprejom len na jedlo, nie na gril.

#### Poznámka:

Pred a po práci so surovým mäsom, rybami alebo hydinou si umyte ruky horúcou vodou a tekutým čistiacim prostriedkom alebo použite jednorazové rukavice. Nikdy neumiestňujte už uvarené potraviny na miesto, kde boli umiestnené surové potraviny. Potraviny určené na grilovanie nerozmrazujte pri izbovej teplote, ale vložte ich do chladničky.

### 3. Príprava jedál s kotlovom grilom RÖSLE

#### 3.1 Príprava grilu

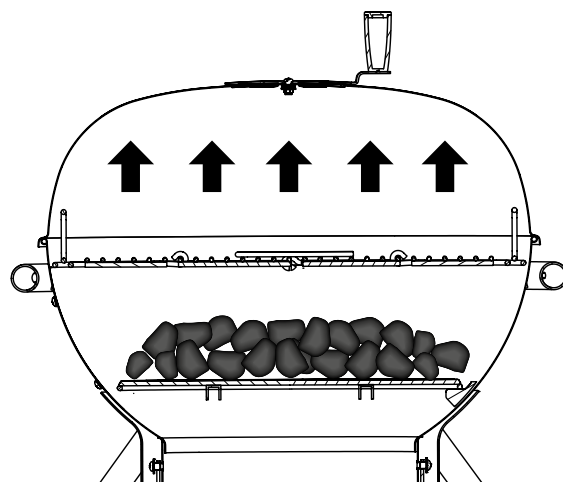
- Pred zapálením ohňa otvorte všetky vetracie otvory a poklop.
- **Poznámka:** V prípade potreby odstráňte nahromadený popol zo spodnej časti grilu (len keď je drevené uhlie úplne vyhasnuté). Drevené uhlie potrebuje na horenie kyslík. Skontrolujte, či nie sú znečistené vetracie otvory.
- Umiestnite kocky zapaľovača pod vrstvu dreveného uhlia a zapáľte ich. (Používajte len zapaľovače, ktoré zodpovedajú DIN EN 1860-3)
- Nezačínajte variť jedlo, kým nie je drevené uhlie pokryté tenkou vrstvou popola. -Tento proces trvá približne 30 - 45 minút. Potom pomocou dlhého pohrabáča alebo lopatky na drevené uhlie rozmiestnite drevené uhlie podľa vašich predstáv.

**Tip:** Pre silnejšiu vôňu dymu môžete pridať údiace štiepky alebo čerstvé bylinky, ako je rozmarín, tymián alebo bobkový list do ohňa. Na tento účel použite údiacu škatuľu a umiestnite do nej predmety. To im zabráni zapáleniu, a teda nevytvára žiadny dym.

#### 3.2 Priame grilovanie

Pri priamom grilovaní sa jedlo pripravuje priamo nad dreveným uhlím. Táto metóda je vhodná pre potraviny, ktoré si vyžadujú menej ako 25 minút grilovania. Aby ste zabezpečili rovnomerné opečenie, jedlo by ste mali v polovici varenia otočiť. Takto možno pripraviť napríklad steak, kotlety, kebab a zeleninu.

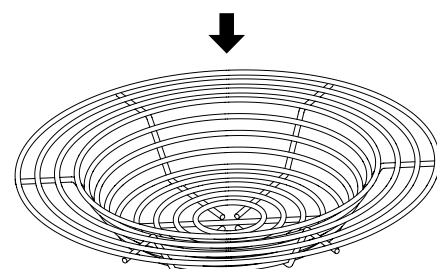
- Otvorte všetky vetracie otvory.
- Kocky podpaľovača položte na rošt dreveného uhlia a zapáľte ich.
- Umiestnite odporúčané množstvo dreveného uhlia alebo grilovacích briek do stredu roštu alebo do štartéra grilu RÖSLE (predáva sa ako príslušenstvo).
- Zapáľte podpaľovacie kocky. Poklop grilu nechajte otvorený, kým sa na drevenom uhlí nevytvorí ľahká vrstva popola, čo trvá 30 - 45 minút.
- Pomocou grilovacích klieští alebo naberačky na drevené uhlie rovnomerne rozložte horúce drevené uhlie do stredu roštu na drevené uhlie.
- Umiestnite grilovací rošt na drevené uhlie. Pri jeho umiestňovaní používajte rukavice na grilovanie.
- Pred položením pokrmov na grilovací rošt počkajte približne 5 minút, kým sa zohreje.
- Zatvorte veko (vetracie otvory a ohnisko by mali byť utreté). Zoznam odporúčaných časov grilovania nájdete v pokynoch na grilovanie v tejto príručke.



V prípade potreby môžete pri tomto type grilovania nechať poklop otvorený alebo ho môžete odstrániť. Ak chcete odstrániť veko (t. j. keď je gril studený), najprv vytiahnite závlačky zo závesu veka a potom vytiahnite časť závesu z druhej polovice závesu. Vymeňte závlačku v čape závesu a uložte veko grilu na bezpečné miesto. Po odstránení poklopu ho nemožno znovu použiť, kým gril nevychladne. Ak je to potrebné, po vychladnutí opäť nasadte veko na gril.

#### Priamy spôsob s použitím obojstranného roštu na drevené uhlie (voliteľné príslušenstvo).

Otočte rošt tak, aby bol jeho stred zapustený, položte naň odporúčané množstvo dreveného uhlia a zapáľte ho pomocou kociek do zapaľovača, ako je opísané vyššie. Pritom umiestnite drevené uhlie v priehlbine uprostred roštu na drevené uhlie.



### 3.3 Metóda nepriameho grilovania

Tento nepriamy spôsob grilovania sa odporúča pre potraviny, ktoré vyžadujú viac ako 25 minút prípravy alebo sú také chýlostivé, že by sa pri priamom grilovaní vysušili alebo spálili. Pri nepriamom grilovaní sa žeravé uhlie umiestňuje po stranách grilu alebo do košov na drevené uhlie. Teplo stúpa nahor, cirkuluje a odráža sa od zatvoreného veka. Pokrm sa tak varí pomaly a rovnomerne zo všetkých strán. Nemali by sa otáčať. Na tento spôsob varenia sú vhodné tieto jedlá: pečienky, pečené kurčatá, kuracie štvrte a celé ryby.

**Poznámka:** Ak sa mäso varí dlhšie ako hodinu, možno bude potrebné pridať viac dreveného uhlia na boky (čas varenia nájdete v tabuľke nižšie). Výklopné bočné strany grilovacieho roštu umožňujú jednoduché preloženie. Poklop grilu nechajte otvorený približne 10 minút, kým sa nové drevené uhlie nezačne správne rozpaľovať. Potom veko opäť zatvorte a pokračujte v grilovaní.

**Tip:** Ak používate štartér grilu, môžete ho použiť aj na rozohriatie čerstvého dreveného uhlia na požadovanú teplotu. Potom odstráňte grilovací rošt s nasadenými grilovacími rukavicami kvôli poletujúcemu popolu a podľa potreby pridajte horúce drevené uhlie. Po pridaní dreveného uhlia môžete ihneď pokračovať v grilovaní.

- Otvorte všetky vetracie otvory.
- Umiestnite koše na drevené uhlie do stredu grilu a umiestnite kocky do zapaľovača na grilovanie (používajte len také pomôcky, ktoré v súlade s normou DIN EN 1860-3) v košoch na drevené uhlie. Zapáľte ľahšie kocky.
- Vložte do grilu odporúčané množstvo dreveného uhlia a rozdeľte ho rovnomerne medzi koše na drevené uhlie.
- Poklop nechajte otvorený, kým sa na drevenom uhlí nevytvorí ľahká popolová vrstva - trvá to približne 30 - 45 minút.
- Pomocou grilovacích klieští premiestnite koše na drevené uhlie na strany grilu (napravo a naľavo od rukoväte veka) - pozri obrázok vpravo.
- Umiestnite rošt nad drevené uhlie. Ak to chcete urobiť, nasadte si grilovacie rukavice.
- Potom zatvorte veko a rozohrejte gril a grilovací rošt približne 10 minút. Tým sa zabezpečí, že časy prípravy sú presné, pretože sa vzťahujú len na predhriaty gril.
- Položte jedlo na rošt.
- Zatvorte veko (vetracie otvory v ohniskovej miske by mali byť otvorené). V návode na grilovanie v tejto príručke nájdete zoznam odporúčaných časov varenia.

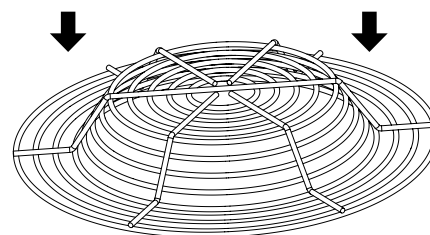
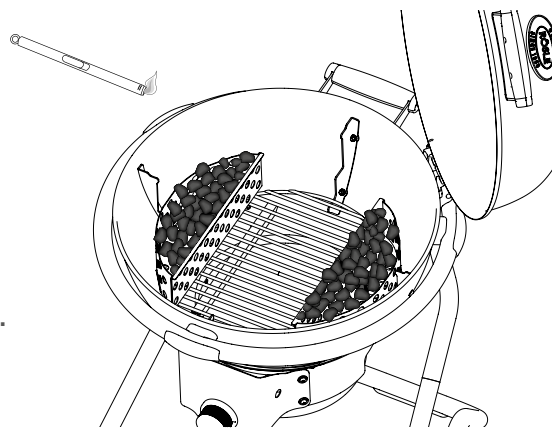
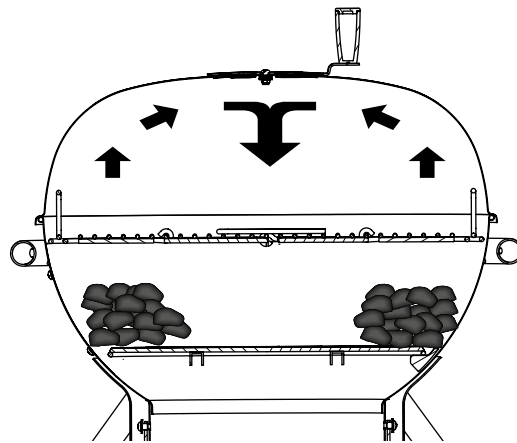
#### Tip:

Na zapálenie dreveného uhlia vždy používajte štartér na grilovanie. Zabezpečí rýchle zapálenie a rovnomerné horenie bez ohľadu na použité drevené uhlie. Postupujte podľa návodu na použitie podpaľovača na grilovanie.

Po prenesení horúceho dreveného uhlia zo štartéra na grilovanie do grilu nechajte veko otvorené asi 5 minút, aby sa čerstvo pridané drevené uhlie mohlo trochu usadiť. Ak sa veko okamžite zatvorí, mohlo by dôjsť k uduseniu ohňa.

#### Nepriama metóda s použitím obojstranného roštu na drevené uhlie (voliteľné príslušenstvo)

Otočte rošt tak, aby bol jeho obvod zapustený, na rošt umiestnite odporúčané množstvo dreveného uhlia a zapáľte ho pomocou grilovacích kociek, ako je opísané vyššie. Umiestnite drevené uhlie naľavo a napravo po stranách stredovej vyvýšenej plochy obojstranného roštu.



### 3.4 Ventilačný systém

Tento gril od spoločnosti RÖSLE má optimálny ventilačný systém na grilovanie na drevenom uhlí, pretože prívod vzduchu, a tým aj teplotu, možno účinne regulovať pomocou dvoch ventilačných otvorov (ventilačný otvor na hornej strane veka a systém regulácie vzduchu na popolníku).

- Ak chcete ovládať horné vetranie, posuňte rukoväť vetrania (pozri stranu 6) do požadovanej polohy.
- Otvorením horného vetracieho otvoru sa z mriežky kotla vypustí viac vzduchu. Uhlie tak získa viac kyslíka a zvýši sa jeho teplota.
- Spodný prívod vzduchu sa ovláda gombíkom prívodu vzduchu umiestneným na prednej strane grilu. Otočením gombíka z polohy „OFF“ do polohy „MAX“ sa zníži popolník, čím sa do mriežky kotla dostane viac vzduchu. Do dreveného uhlia sa privádza viac kyslíka a zvyšuje sa teplota.



#### Tip:

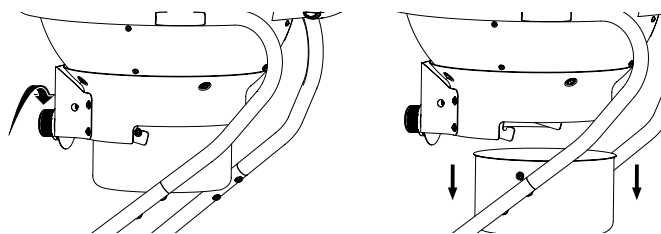
Drevené uhlie si vyžaduje dostatočný prívod vzduchu, aby správne horelo a dosiahlo požadovanú teplotu. Pri zapalovaní dreveného uhlia otočte spodný ovládač vzduchu na „MAX“ a úplne otvorte veko. Tým sa do grilu dostane dostatok vzduchu na rýchle zapálenie dreveného uhlia.

Teplota, ktorú gril dosiahne, závisí od viacerých faktorov, ako je prívod vzduchu, kvalita dreveného uhlia a teplota okolia. V závislosti od spôsobu grilovania, ktorý používate, bude požadovaná teplota pre váš gril vyššia alebo nižšia. Väčší prívod vzduchu spôsobí vyššiu teplotu, zatiaľ čo menší prívod vzduchu umožní grilovanie pri nižšej teplote.

- Ak chcete zvýšiť teplotu, nastavte spodný ventilačný otvor na „MAX“ a úplne otvorte horný ventilačný otvor.
- Ak chcete dosiahnuť nižšiu teplotu, otočte ovládač prívodu vzduchu do polohy „OFF“ a čiastočne zatvorte horný vetrací otvor. Pri používaní grilu časom sami zistíte, ktoré nastavenie prívodu vzduchu najlepšie vyhovuje vášmu preferovanému štýlu grilovania a pripravovanému jedlu.
- Ak chcete uhasiť oheň, otočte gombík regulácie vzduchu do polohy „OFF“ a úplne zatvorte horný vetrací otvor.

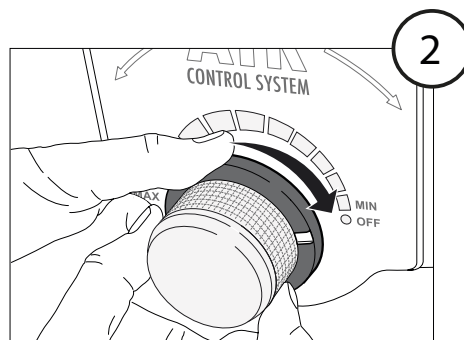
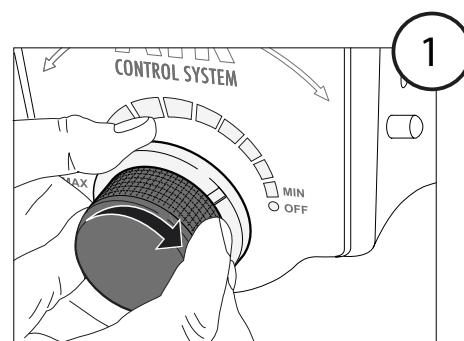
### 3.5 Vyberanie nádoby na popol

- Ak chcete vybrať popolník z grilu, otočte gombík regulácie vzduchu proti smeru hodinových ručičiek do polohy „MAX“.
- Potom otočte ovládačom prívodu vzduchu ešte o jednu celú otáčku (360°) proti smeru hodinových ručičiek (podľa symbolov na prednom štíte).
- Príslušná nádoba na popol je teraz dostatočne nízko, aby sa dala vybrať z mriežky smerom dozadu.
- Ak chcete nádobu na popol znovu nasadiť, postupujte v opačnom poradí.
- Uistite sa, že je popolník na oboch stranách správne uložený v úchytoch.



### 3.6 Nastavenie prívodu vzduchu

- Ak chcete prepnúť ovládací gombík prívodu vzduchu do polohy „OFF“, najprv vložte nádobu na popol do spotrebiča podľa pokynov.
- Potom otáčajte gombíkom ovládania prívodu vzduchu v smere hodinových ručičiek, až kým sa prívod vzduchu úplne neuzavrie. Táto operácia by si nemala vyžadovať použitie veľkej sily. Uistite sa, že sa gombík ľahko otáča.
- Ak chcete nastaviť ukazovateľ do polohy „OFF“, podržte strednú časť gombíka a zároveň otočte ukazovateľ na vonkajšom vyvýšenom krúžku do polohy „OFF“. Systém regulácie prívodu vzduchu bude teraz fungovať tak, ako je uvedené na prednom tieniacom paneli.



### 3.7 Pokyny na grilovanie

Nasledujúce hodnoty množstva, hrúbky, hmotnosti a času grilovania sú len orientačné a nepredstavujú absolútne pravidlá. Čas grilovania ovplyvňuje nadmorská výška, vietor, vonkajšia teplota a stupeň prepečenia jedla.

Na grilovanie steakov, rybích filiet, vykosteného kuracieho mäsa a zeleniny použite metódu priameho grilovania počas doby uvedenej v tabuľke nižšie alebo dovtedy, kým jedlo nie je upečené podľa potreby. V polovici varenia jedlo raz otočte.

Pečienky, kuracie mäso s kosťou, celé ryby a hrubšie plátky mäsa grilujte nepriamo počas doby uvedenej v tabuľke nižšie. Na kontrolu požadovanej teploty v jadre môžete použiť aj teplomer na mäso. Čas uvedený pri grilovaní hovädzieho mäsa znamená, že mäso bude dobre prepečené, ak nie je uvedené inak.

#### Rozsah teploty:

- |                  |                         |
|------------------|-------------------------|
| Nízká teplota:   | přibližně 120 °C        |
| Střední teplota: | přibližně 170 °C        |
| Vysoká teplota:  | přibližně 230 °C a více |



Hovädzie mäso	Hrúbka/hmotnosť	Čas varenia	Teplota
Steak: New York, Porterhouse, rib-eye, T-steak s kosťou alebo filé	2 cm	4 – 6 min.	Priamy ohrev, vysoké nastavenie
	4 cm	10 – 14 min.	Priamy ohrev, vysoké nastavenie
	4 cm	6 – 8 min.	Opekanie a následné grilovanie 8 - 10 minút na nepriamom ohni pri vysokom nastavení
	5 cm	14 – 18 min.	Priamy ohrev, vysoké nastavenie
	5 cm	6 – 8 min.	Opekanie a následné grilovanie 8 - 10 minút na nepriamom ohni pri vysokom nastavení
Steak zo sviečkovej	od 500 g do 700 g, 2 cm	8 – 10 min.	Priamy ohrev, vysoké nastavenie
Bravčové mäso	Hrúbka/hmotnosť	Čas varenia	Teplota
Kotleta, bez kosti alebo s kosťou	2 cm	6 – 8 min.	Priamy ohrev, vysoké nastavenie
	2,5 cm	8 – 10 min.	Priamy ohrev, stredné nastavenie
Rebierka, prasiatko	0,45 – 0,90 kg	3 – 4 min.	Priamy ohrev, nízke nastavenie
Vepřová žebra, vepřová žebra plochá	0,9 – 1,35 kg	3 – 6 h	Priamy ohrev, nízke nastavenie
Vepřová žebra, v country stylu s kosťmi	1,36 – 1,81 kg	1,5 – 2 h	Priamy ohrev, stredné nastavenie
Hydina	Hrúbka/hmotnosť	Čas varenia	Teplota
Kuracie prsia bez kože alebo kostí	170 g – 230 g	8 – 12 min.	Priamy ohrev, stredné nastavenie
Kuracie stehno bez kože alebo kostí	120 g	8 – 10 min.	Priamy ohrev, vysoké nastavenie
Kuracie prsia s kosťami	280 g – 350 g	30 – 40 min.	s nepriamym, stredným ohrevom
Kuracie kúsky s kosťami v stehnách		30 – 40 min.	Nepriamy ohrev, stredné nastavenie
Kuracie krídla	50 g – 80 g	18 – 20 min.	Priamy ohrev, stredné nastavenie
Celé kurčatá	1,2 kg – 1,8 kg	45 – 90 min.	s nepriamym, stredným ohrevom
Celá morka bez plnky	4,5 kg – 5,5 kg	2,5 – 3,5 h	s nepriamym, nízkym ohrevom
	5,5 kg – 7,0 kg	3,5 – 4,5 h	s nepriamym, nízkym ohrevom

Ryby a morské plody	Hrúbka/hmotnosť	Čas varenia	Teplota
Rybíe filé alebo steaky	cca 1 cm	3 – 5 min.	Priamy ohrev, vysoké nastavenie
	cca 2,5 cm	8 – 10 min.	Priamy ohrev, vysoké nastavenie
Celá ryba	500 g	15 – 20 min.	s nepriamym, stredným ohrevom
	1,5 kg	30 – 45 min.	s nepriamym, stredným ohrevom
Zelenina	Hrúbka/hmotnosť	Čas varenia	Teplota
Kukuríčný klas		10 – 15 min.	Priamy ohrev, stredné nastavenie
Huby: shiitake, šampiňóny, portobello		8 – 10 min. 10 – 15 min.	Priamy ohrev, stredné nastavenie/ s nepriamym, stredným ohrevom
Cibuľa, prekrojená na polovicu/ nakrájaná na plátky	1 cm	8 – 10 min. 35 – 40 min.	Priamy ohrev, stredné nastavenie/ s nepriamym, stredným ohrevom
Zemiaky: celé/ nakrájané na plátky	1 cm	12 – 14 min. 45 – 60 min.	Priamy ohrev, stredné nastavenie/ s nepriamym, stredným ohrevom



## 4. Údržba, čistenie a skladovanie

- Skontrolujte teplomer a uistite sa, že gril vychladol.
- Uistite sa, že v drevenom uhlí nezostali žiadne uhlíky. Uhlie nechajte úplne vychladnúť.
- Odstráňte grilovacie rošty, koše na drevené uhlie a rošty na drevené uhlie.
- Vyberte popol z ohniska a nádoby na popol.
- Gril vyčistite vodou a jemným prostriedkom na umývanie riadu. Dôkladne ho opláchnite čistou vodou a potom povrch osušte.
- Rošty nie je potrebné čistiť po každom použití. Na odstránenie prípadných nánosov použite kefku na čistenie grilu RÖSLE alebo mäkkú kovovú kefku z nehrdzavejúcej ocele. Potom ich utrite vlhkou handričkou.
- Pre dlhú životnosť výrobku odporúčame, aby ste ho po úplnom vychladnutí chránili pred poveternosnými vplyvmi vhodným krytom grilu RÖSLE. Tento kryt by sa mal po daždi odstrániť, aby sa zabránilo hromadeniu vlhkosti. Potom nechajte gril a kryt úplne vyschnúť.

Ak budete dodržiavať vyššie uvedené tipy, tento gril na drevené uhlie od spoločnosti RÖSLE vám bude slúžiť dlhé roky.

## 5. Záruka

Všetky výrobky RÖSLE sú dôkladne a starostlivo navrhnuté a testované počas procesu od vývoja výrobku až po jeho výrobu. Pri výrobe a montáži sa používajú len vysokokvalitné materiály a suroviny, ako aj najnovšie metódy zabezpečenia kvality. Iba tak môžeme zabezpečiť vysokú kvalitu, ktorú zákazníci spoločnosti RÖSLE očakávajú, a dlhoročné spokojné používanie.

**Ak výrobok nespĺňa požiadavky na používanie, platí nasledujúca záručná doba:**

Rošty na grilovanie a grily na drevené uhlie      2 roky

Smaltovaná mriežka a veko kotla 10 let  
(proti korózii a poškodeniu ohňom)

Všetky ostatné časti      2 roky

Podmienkou záruky je, aby bol výrobok zostavený a používaný v súlade s pokynmi uvedenými v tejto príručke. Spoločnosť RÖSLE má právo požadovať doklad o kúpe. Preto si faktúru alebo pokladničný doklad uschovajte na bezpečnom mieste.

Obmedzená záruka sa vzťahuje len na tie opravy alebo výmeny dielov, pri ktorých sa preukáže, že boli poškodené bežným používaním. Ak spoločnosť RÖSLE potvrdí poškodenie a uzná reklamáciu, diel bezplatne opraví alebo vymení. Ak potrebujete vrátiť poškodený diel, je potrebné vopred zaplatiť spoločnosti RÖSLE poštovné, aby vám spoločnosť RÖSLE mohla bezplatne vrátiť opravený alebo vymenený diel.

Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na poruchu alebo nesprávnu funkciu spôsobenú nehodou, zneužitím, nesprávnym používaním, úpravou, nesprávnym používaním, vyššou mocou, úmyselným poškodením, nesprávnou inštaláciou alebo nesprávnou údržbou či servisom. Okrem toho táto záruka prestane platiť, ak sa pravidelne nevykonáva bežná údržba alebo čistenie. Rovnako sa táto záruka nevzťahuje na poškodenie alebo znehodnotenie spôsobené extrémnymi poveternosnými podmienkami, ako je krupobitie, zemetrasenie, hurikán, ani na zmenu farby spôsobenú priamym slnečným žiarením alebo kontaktom s chemikáliami.

Platné implicitné záruky predajnosti a vhodnosti na reklamáciu sú obmedzené na záručné lehoty výslovne uvedené v tejto záruke. V niektorých jurisdikciách nie sú takéto obmedzenia trvania predpokladanej záruky prípustné, a preto sa na vás tieto obmedzenia nevzťahujú. Spoločnosť RÖSLE nenesie žiadnu zodpovednosť za akékoľvek osobitné, nepriame alebo následné škody. V niektorých jurisdikciách nie je vylúčenie alebo obmedzenie týkajúce sa sekundárnych alebo následných škôd povolené, a preto sa na vás tieto obmedzenia nebudú vzťahovať.

Za škody spôsobené používaním výrobkov RÖSLE na výrobkoch iných výrobcov v dôsledku nesprávneho používania, inštalácie alebo napríklad náhodou nemožno prevziať zodpovednosť.

Spoločnosť RÖSLE nepoveruje žiadnu osobu, aby v jej mene plnila akékoľvek povinnosti alebo prevzala akúkoľvek zodpovednosť v súvislosti s predajom, inštaláciou, používaním, demontážou, vrátením alebo výmenou jej výrobkov. Takéto vyhlásenia spoločnosť RÖSLE k ničomu nezavazujú.

## 6. Likvidácia

Vaše nové zariadenie je pri preprave chránené materiálom, v ktorom je zabalené. Všetky takéto obalové materiály sú šetrné k životnému prostrediu a dajú sa opakovane použiť. Prosím, pomôžte prispieť zodpovednou likvidáciou obalov. Informácie o možných spôsoboch likvidácie vám poskytne váš predajca alebo miestny zberný dvor.



**Nedovoľte deťom, aby sa hrali s obalom alebo jeho časťami.**

**Nebezpečenstvo udusenia fóliou alebo inými obalovými materiálmi.**

Použitie zariadenie nie je bezcenný odpad. Recykláciou výrobku ekologicky zodpovedným spôsobom možno získať cenné suroviny. Informujte sa na obecnom alebo miestnom úrade o spôsobe recyklácie zariadenia správnym a ekologickým spôsobom.

## 7. Technické údaje

	č. 1 F50 AIR	č. 1 F60 AIR
<b>Vybavenie</b>		
Veko a misa horáka	Smaltovaný porcelán	Smaltovaný porcelán
Pánt víka	✓	✓
Teplomer na viečku	✓	✓
Rošt	Nerezová oceľ	Nerezová oceľ
Systém AIR Control	✓	✓
Koše na drevené uhlie	✓	✓
Rošty na varenie so sklopnými bočnicami	Áno, pre doplnenie dreveného uhlia	Áno, pre doplnenie dreveného uhlia
Vystužený rošt na drevené uhlie	✓	✓
Kolesá s hladkým chodom a gumovými pneumatikami	✓	✓
<b>Špecifikácie grilu</b>		
Veľkosť grilu v cm <sup>2</sup>	1885	2733
Priemer roštu v cm	49	59
Objem popolníka v litroch	7	7
<b>Rozmery a hmotnosť</b>		
Šírka v cm	73	73
Hĺbka v cm	83	83
Výška v cm pri otvorenom veku	142	152
Výška v cm pri zatvorenom veku	103	108
Výška roštu	84	84
Približná hmotnosť v kg	23	26

## 8. Príslušenstvo

Pre váš gril RÖSLE je k dispozícii nasledujúce príslušenstvo na grilovanie:


Podrobnosti o ďalšom príslušenstve na grilovanie nájdete na stránke [www.roesle-bbq.de](http://www.roesle-bbq.de).









### Príslušenstvo

	25020 Kryt pre model č. 1 F50 AIR 25021 Kryt pre model č. 1 F60 AIR
	25039 Grilovací startér, nerezová ocel
	25024 Háčiky, sada 5 ks

	25036 Kliešte na drevené uhlie, 50 cm
	25031 Rukavice na grilovanie, kožené
	25025 Polička
	25037 Grilovacie podnosy, hliníkové, sada 5 ks

### Príslušenstvo na grilovanie

	25050 Špachtľa na grilovanie
	25053 Kefa na čistenie grilu
	25054 Grilovacie kliešte, 40 cm
	25056 Štetec na grilovanie, okrúhly
	25055 Špachtľa na grilovanie, XL
	25063 Špachtľa na grilovanie
	25061 Grilovacie kliešte, zahnuté
	25062 Grilovacie kliešte, rovné
	25064 Pinzeta na grilovanie

	25065 Kliešte na rybie kosti
	25058 Injekčná striekačka na marinádu, 50 ml
	25060 Nožnice na porcovanie hydiny
	25066 Potravinový teplomer
	25067 Teplomer na steaky a mäso
	25086 Teplomer na grilovanie mäsa
	25076 Krabička na údenie
	25082 Lis na burgery

	25070 Stojan na pečené/rebrá
	25069 Špízy (sada 4 ks)
	25078 Stojan na pečenie kuraťa
	25174 Dosky z jelšového dreva (sada 2 kusov)

	25081 Držiak na zemiaky
	25071 Stojan na ryby
	25074 Grilovací kameň na pizzu, gulatý, 41 cm
	25075 Grilovací podnos, okrúhly, 40 cm





**RÖSLE GmbH & Co. KG**  
Johann-Georg-Fendt-Straße 38  
87616 Marktoberdorf  
Deutschland  
Tel. +49 8342 912 0  
Fax +49 8342 912-190  
[www.roesle-bbq.de](http://www.roesle-bbq.de)

**Distributor pro ČR:**  
Potten & Pannen – Staněk group, a.s.  
Horáčkova 5  
140 00 Praha 4  
[www.pottenpannen.cz](http://www.pottenpannen.cz)

**Distribútor pre SR:**  
Potten & Pannen – Staněk s.r.o.  
Prievozská 6A  
821 09 Bratislava  
[www.pottenpannen.sk](http://www.pottenpannen.sk)