



ROSLE СФЕРИЧЕСКИЙ УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ
NO.1 BELLY F50



В данном руководстве пользователя есть меры предосторожности, которые необходимо соблюдать!

Несоблюдение мер предосторожности может вызвать травму или стать причиной пожара.

Мы настоятельно рекомендуем ознакомиться с инструкцией до того, как пользоваться грилем.

Сохраните данное руководство в надежном месте, чтобы вы могли в любое время ознакомиться с инструкциями по эксплуатации. Все указания, приведенные в этом руководстве, должны выполняться точно так, как описано.

Инструкция и меры предосторожности:

- ❖ Сборка гриля должна осуществляться в соответствии с инструкцией. Неправильная сборка гриля не гарантирует безопасное использование гриля. Отнеситесь к сборке гриля с надлежащим вниманием.
- ❖ Вы приобрели уличный гриль. Запрещено использовать гриль в закрытом или плохо проветриваемом помещении! Если гриль используется на частично закрытой веранде, то необходимо соблюдать все правила пожарной безопасности, а также следить за тем, чтобы помещение хорошо проветривается и в нем не накапливается дым и продукты горения угля.
- ❖ Мы не рекомендуем Вам использовать для розжига гриля бензин или иные легковоспламеняющиеся жидкости. Пары данных жидкостей взрывоопасны и могут нанести травму. Используйте специализированные брикеты для розжига или воспользуйтесь техническими изобретениями такими как, например- Looflighter .
- ❖ Нужно обязательно следить за тем, чтобы в зоне приготовления пищи не было легковоспламеняющихся материалов, близко расположенных к грилю. Гриль сильно нагревается в процессе готовки – ничего не должно касаться гриля пока он полностью не остыл.
- ❖ Никогда не пытайтесь использовать гриль как обогреватель или для сушки одежды.
- ❖ При наличии сильного ветра следует с еще большей осторожностью пользоваться грилем. Так же в этом случае не рекомендуется на долго оставлять гриль без присмотра.
- ❖ Гриль должен быть установлен на ровную поверхность.
- ❖ Без особой надобности не рекомендуется переносить с места на место раскаленный гриль. Если же это необходимо, то следует воспользоваться жаростойкими перчатками и соблюдать меры предосторожности.
- ❖ Дети и домашние животные никогда не должны оставаться без присмотра рядом с горячим грилем.
- ❖ Если гриль используется под навесом, нужно убедиться, что навес достаточно высокий и не нагревается от гриля так сильно, что может произойти возгорание. Так же следует обратить внимание, что часто навес может быть изготовлен из очень горючего материала. Использование гриля под таким навесом строго запрещено.
- ❖ Гриль очень сильно нагревается в процессе готовки. Рекомендуем использовать перчатки чтобы не получить травму.
- ❖ Убирать гриль стоит только убедившись, что все угли погасли и гриль остыл полностью.
- ❖ Никогда не пытайтесь проверить, горят ли гриль, уголь, зола или древесный уголь, прикоснувшись к ним.

- ❖ Никогда не пытайтесь тушить гриль водой. Резкий перепад может повредить эмаль.
- ❖ Не используйте острые предметы для чистки решетки гриля или удаления золы. Это может привести к повреждению поверхности.
- ❖ Не используйте абразивные чистящие средства на гриле. Это может привести к повреждению поверхности.
- ❖ Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без необходимого опыта и / или знаний, за исключением случаев, когда они контролируются лицом, ответственным за их безопасность, или инструктируются таким лицом о том, как использовать прибор.
- ❖ Перед тем как разжигать гриль обязательно убедитесь, что чаша для золы правильно установлена на гриль и горящие угли не смогут выпасть из гриля.
- ❖ Изготовитель не несет никакой ответственности, если гриль используется не по назначению.
- ❖ Ответственность производителя не возникает, если ущерб причинен не правильным, не осторожным, или небрежным обращением.
- ❖ При использовании гриля убедитесь, что он находится на расстоянии не менее 1,5 м от любых горючих или термочувствительных материалов. Горючие материалы включают, например, древесину, обработанные деревянные полы, деревянные настилы итд.
- ❖ При розжиге и готовке внимательно относитесь к своей одежде. Мы рекомендуем использовать фартук, чтобы защитить одежду от искр и брызг горячего жира.
- ❖ При готовке на гриле рекомендуется использовать приспособления для барбекю с длинными жаропрочными ручками.
- ❖ Никогда не выбрасывайте уголь из гриля, если уголь еще не потух полностью.
- ❖ Не рекомендуется чистить золу пылесосом.
- ❖ Для защиты пищи при готовке не рекомендуем делать температуру больше 350 градусов.
- ❖ Чрезмерно высокие температуры могут привести к деформации гриля.

RÖSLE СФЕРИЧЕСКИЙ УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ NO.1 BELLY F50 F60

Крышка закреплена шарнирами на корпусе гриля: благодаря специальным шарнирам можно очень удобно открывать и закрывать крышку гриля. Удобная рабочая высота: эргономически продуманная высота 80 см гарантирует максимум комфорта при приготовлении блюд.

Высококачественные материалы: жаропрочный и устойчивый к коррозии корпус гриля покрыт фарфоровой эмалью чёрного цвета. Массивная несущая конструкция из алюминия.

Закрывающаяся съёмная чаша для золы: позволяет легко и быстро очистить гриль от пепла.

Быстрая и предельно простая сборка: гриль поставляется в полусобранном состоянии.

Большой термометр в корпусе из нержавеющей стали с хорошо читаемым циферблатом: измерение температуры в °C и в °F.

Высокая крышка: увеличивает внутренний рабочий объём гриля, предоставляя возможность готовить одновременно большое количество блюд и использовать различные подставки для приготовления рёбрышек, птицы или рыбы.

Большая рабочая поверхность: Ø 50 см = 1.885 см²

Удобная „холодная“ ручка: место расположения ручки на крышке гарантирует, что открывать крышку гриля можно без использования термозащитных перчаток.

Точная регулировка подачи воздуха: даёт возможность чётко регулировать рабочую температуру.

Мобильность: благодаря большим и надёжным колёсам с широким профилем, можно удобно перемещать гриль не только по террасе, но и по газону.



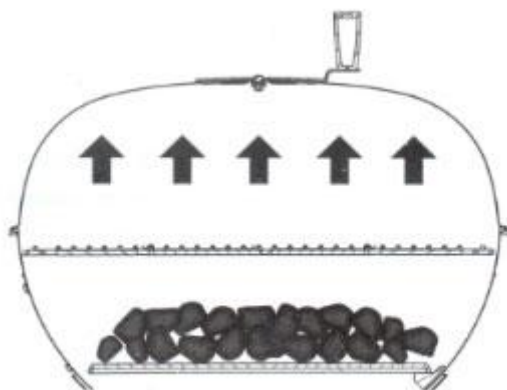
Советы начинающим.

- ❖ Перед готовкой установите гриль на ровную поверхность. Откройте отверстия для вентиляции и с нижней стороны и с верхней.
- ❖ При покупке угля обратите внимание что уголь сухой. Если уголь хранился в месте где доступна влага, скорее всего уголь сильно отсырел и это плохо скажется на температуре горения.
- ❖ Для барбекю в течение 1 часа вам нужно около 1 кг стандартных брикетов для барбекю или около 1,5 кг древесного угля.
- ❖ При розжиге угля рекомендуем держать крышку гриля открытой 20-30 минут пока угли равномерно разгорятся.
- ❖ Мы не рекомендуем использовать брикеты, которые уже пропитаны специальной жидкостью для розжига.
- ❖ Как можно реже старайтесь открывать крышку в процессе приготовления – температура должна быть равномерной для идеального вкуса.
- ❖ При открытой крышке возможно возгорание жира, а при закрытой крышке гриля открытое пламя исключено. Учитывайте это и соблюдайте осторожность при открытии крышки.
- ❖ Не пытайтесь сэкономить время, поставив пищу на барбекю слишком рано, прежде чем она достигнет правильной температуры. Дайте древесному углю гореть, пока на нем не образуется легкий слой золы (оставьте вентиляционные отверстия открытыми, чтобы уголь не погас)
- ❖ Используйте масло для смазывания решетки – это уменьшит пригорание ваших блюд.

Легкие шаги, чтобы стать экспертом по барбекю. Методы барбекю.

Гриль RÖSLE предлагает вам выбор из двух способов приготовления - прямой или косвенный барбекю.

- ❖ Прямой метод барбекю

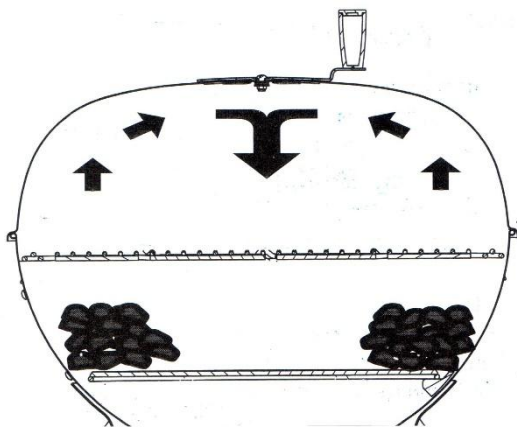


С помощью прямого метода пища готовится непосредственно над углем. Пища, которая требует менее 25 минут для приготовления, готовится прямым методом. Чтобы убедиться, что еда

равномерно приготовлена до конца, ее следует поворачивать один раз после половины времени приготовления. Таким образом можно приготовить такие продукты, как стейки, отбивные, шашлыки и овощи.

При данном методе приготовления крышка может быть закрыта, а может быть и открыта. Это зависит от рецепта и вкусовых предпочтений.

❖ Косвенный метод барбекю

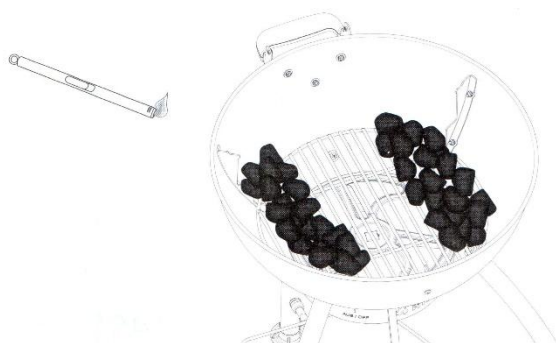


Косвенный метод рекомендуется для блюд, для которых требуется время приготовления более 25 минут, или которые настолько деликатные, что они будут высыхать или гореть прямым методом барбекю. При косвенном барбекю горячий уголь размещают по бокам решетки или в специальных корзинах для угля. Крышку при таком методе рекомендуем держать закрытой.

Пища готовится медленно и равномерно со всех сторон. Ее не нужно поворачивать. Следующие продукты подходят для косвенного барбекю: жаркое, курица, утка. Большие куски мяса, свинины. Рыба. И др.

Примечание:

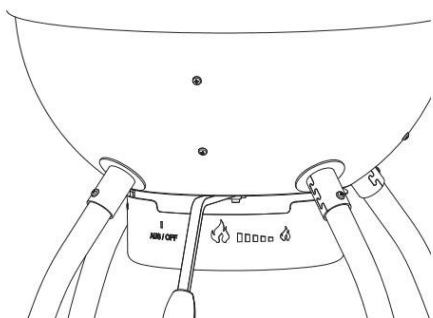
При приготовлении мяса, которое требуется больше часа, вам может потребоваться добавить уголь по бокам. В грилях компании Rosle это очень просто сделать. Сгибающиеся боковые секции решетки позволяют сделать это легко. Оставьте крышку открытой в течение 10 минут, пока новый уголь разгорится должным образом. Затем закройте крышку и продолжайте процесс приготовления.



Общие рекомендации

Перед розжигом откройте все вентиляционные отверстия. Розожгите уголь. После того как уголь полностью разгорится, распределите его равномерно по поверхности. Установите решетку барбекю. Дайте решетке нагреться в течении 5 минут и только после этого выкладывайте продукты на решетку.

- ❖ Температура гриля зависит от ряда факторов, таких как подача воздуха, качество и количество древесного угля и температура окружающей среды. В зависимости от метода барбекю, который вы используете, температура, требуемая в гриле, будет выше или ниже. Большая подача воздуха приведет к более высокой температуре, тогда как меньше воздуха позволит барбекю работать дольше и при более низкой температуре.
- ❖ Чтобы увеличить температуру, переместите нижнюю ручку открытия заслонки в крайнее левое положение и полностью откройте верхнюю заслонку.
- ❖ Чтобы получить более низкую температуру, переместите нижнюю ручку управления заслонкой в правое положение и частично закройте верхний клапан.
- ❖ Чтобы погасить огонь, переместите нижнюю ручку управления заслонкой в крайнее правое положение и полностью, закройте верхнюю заслонку.



Удаления золы из корзины

Внимание !!! Будьте осторожны риск ожога кожи. Используйте перчатки.

- ❖ перед удалением золы из гриля, убедитесь в том, что уголь потух и остыл
- ❖ корзину для золы легче снимать с тыльной стороны гриля
- ❖ поднимите корзину, поверните против часовой стрелки и потяните вниз
- ❖ Собираем корзину в обратной последовательности.

Диапазоны температур

Низкая температура: прибл. 120 °С

Средняя температура: прибл. 170 °С

Высокая температура: прибл. 230 °С и выше

Говядина	Толщина/вес	Время готовки	Температура
Стейк: New York, Бифштекс Рибай на кости	2см	4-6мин	Прямой нагрев, высокая температура
	4см	10-14мин	Прямой нагрев, высокая температура
	4см	6-8мин	Резко поджарить, косвенный нагрев, высокая температура
	5см	14-18мин	Прямой нагрев, высокая температура
	5см		Резко поджарить, косвенный нагрев, высокая температура
	500-700гр		Прямой нагрев, высокая температура
	2см		
Свинина	Толщина/вес	Время готовки	Температура
Котлеты	2см	6-8мин	Прямой нагрев, высокая температура
Котлеты	2.5см	8-10мин	Прямой нагрев, средняя температура
Ребрышки, парасенок	0.45-0.9кг	3-4мин	Прямой нагрев, низкая температура
Ребра	0.9-1.35кг	3-6часа	Прямой нагрев, низкая температура
Ребра кантри	1.36-1.81кг	1.5-2 часа	Прямой нагрев, средняя температура
Птица	Толщина/вес	Время готовки	Температура
Куриная грудка филе	170-230гр	8-12мин	Прямой нагрев, средняя температура
Куриная ножка филе	120гр	8-10мин	Прямой нагрев, высокая температура
Куриная грудка	280-350гр	30-40мин	Косвенный нагрев, средняя температура
Кусок курицы голень		30-40мин	Косвенный нагрев, средняя температура
Куриные крылышки	50-80гр	18-20мин	Прямой нагрев, средняя температура
Тушки кур	1.2-1.8кг; 4.5-5.5кг	45-90мин	Косвенный нагрев, средняя температура
Курица по-турецки	5.5-7кг	2.5-3.5час; 3.5-4.5кг	Косвенный нагрев, низкая температура

Рыба и морепродукты	Толщина/вес	Время готовки	Температура
Филе рыбы/стейк	1см	3-5мин	Прямой нагрев, высокая температура
	2.5см	8-10мин	Прямой нагрев, высокая температура
Рыба целиком	500гр	15-20мин	Косвенный нагрев, средняя температура
	1.5кг	30-45мин	Косвенный нагрев, средняя температура
Овощи	Толщина/вес	Время готовки	Температура
Кукуруза в початках		10-15мин	Прямой нагрев, средняя температура
Грибы шампиньоны		8-10мин	Прямой нагрев, средняя температура
Цукини нарезанный ломтиками	1см	8-10мин	Прямой нагрев, средняя температура
Цукини целиком		35-40мин	Косвенный нагрев, средняя температура
Картофель нарезанный ломтиками	1см	12-14мин	Прямой нагрев, средняя температура
Картофель целиком		45-50мин	Косвенный нагрев, средняя температура

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

	No. 1 Belly F50
Крышка, корпус	Фарфоровая эмаль
Шарнир на крышке	v
Термометр	v
Решетка	Нержавеющая сталь
решетка для угля	стандарт
Барбекю	
Рабочая поверхность см ²	1885
Диаметр решетки см	49
Размер и вес	
Ширина см	74
Глубина см	67
Высота при открытой крышке см	141
Высота при закрытой крышке см	106
Высота решетки гриль	80
Вес кг	11,5

Гарантия

Благодарим Вас за приобретение продукции Rosle

От разработки до полномасштабного производства все продукты RÖSLE проходят множество этапов проектирования и тестирования. В производстве и монтаже мы используем только высококачественные материалы, а также новейшие методы обеспечения качества. Только таким образом мы можем гарантировать высокое качество, ожидаемое клиентами RÖSLE, и многолетнее удовольствие от продукта.

Если все же произойдет, что продукт неожиданно не отвечает этим требованиям, применяются следующие гарантийные периоды:

- 1) Кулинарные и угольные решетки – **2 года**
- 2) Эмалированный гриль и крышка - **10 лет**
- 3) Все остальные части - **2 года**

Обращаем внимание, на то, что гарантия действительна лишь в том случае если изделие собрано и используется в соответствии с инструкциями в этом руководстве. Так же RÖSLE имеет право запросить подтверждение покупки (так что вы должны сохранить свой чек).

Обращаем внимание, что гарантия НЕ действует при следующих обстоятельствах:

- Гриль поврежден действиями домашних животных или насекомыми или грызунами.
- Гриль поврежден из-за воздействия соленого воздуха.
- Гриль поврежден погодными условиями, такими как ураган, град либо молния.
- Гриль поврежден при самостоятельной попытке вмешаться в конструкцию, не достатком технического обслуживания, горением жира, воздействием агрессивной среды, аварийными ситуациями, грубым или халатным обращением .
- Гарантия не распространяется на выцветание пластиковых элементов, происходящее в результате воздействия ультрафиолетовых лучей или химических чистящих средств.
- Гарантия не распространяется на царапины, вмятины, покраску и финишное покрытие, коррозию или выцветание, возникших под воздействием тепла, абразивных и химических очистителей, а так же на сколы на частях с фарфоровой эмалировкой.

Примечание: следует учесть, что данная гарантия не распространяется на грили, которые используются в коммерческих целях. Например, в ресторанах.



Наименование,
модель: _____

Название/Ф.И.О.
продавца: _____

Дата продажи: _____

Подпись: _____

Официальный дистрибьютор в России компания ООО «ШМИД»
e-mail: info@schmid.ru | www.schmid.ru