



ROSLE КОПТИЛЬНЯ SMOKER
NO1. F50-S



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, а так же в нем не накапливается дым и продукты горения угля.
- ❖ Гриль очень сильно нагревается в процессе готовки. Рекомендуем использовать перчатки чтобы не получить травму.
- ❖ 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- Looftlighter .
- ❖ 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. Это очень опасно и может стать причиной пожара!
- ❖ При наличии сильного ветра следует с еще большей осторожностью пользоваться грилем. Так же в этом случае не рекомендуется надолго оставлять гриль без присмотра.
- ❖ 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.
- ❖ Убирать гриль стоит только убедившись, что все угли погасли и гриль остыл полностью.

- ❖ Никогда не пытайтесь тушить гриль водой. Резкий перепад температуры может повредить эмаль.
- ❖ 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 гриль.
- ❖ 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.
- ❖ Для защиты пищи при готовке не рекомендуем делать температуру больше 350 градусов.
- ❖ Чрезмерно высокие температуры могут привести к деформации 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.

RÖSLE КОПТИЛЬНЯ SMOKER NO1. F50-S

Удобная рабочая высота: эргономически продуманная высота 100 см или 73 см гарантирует максимум комфорта при приготовлении блюд.

Особенно большая рабочая поверхность: 2 x Ø 50 см = 2 x 1.885 см²

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

Теплоаккумулятор: встроенный 7-ми литровый резервуар для воды обеспечивает равномерную температуру в процессе копчения.

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

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.

Крышка закреплена шарнирами на корпусе гриля: благодаря специальным шарнирам можно очень удобно открывать и закрывать крышку гриля.

Замки-клипсы: 4 замка обеспечивают герметичность коптильни.

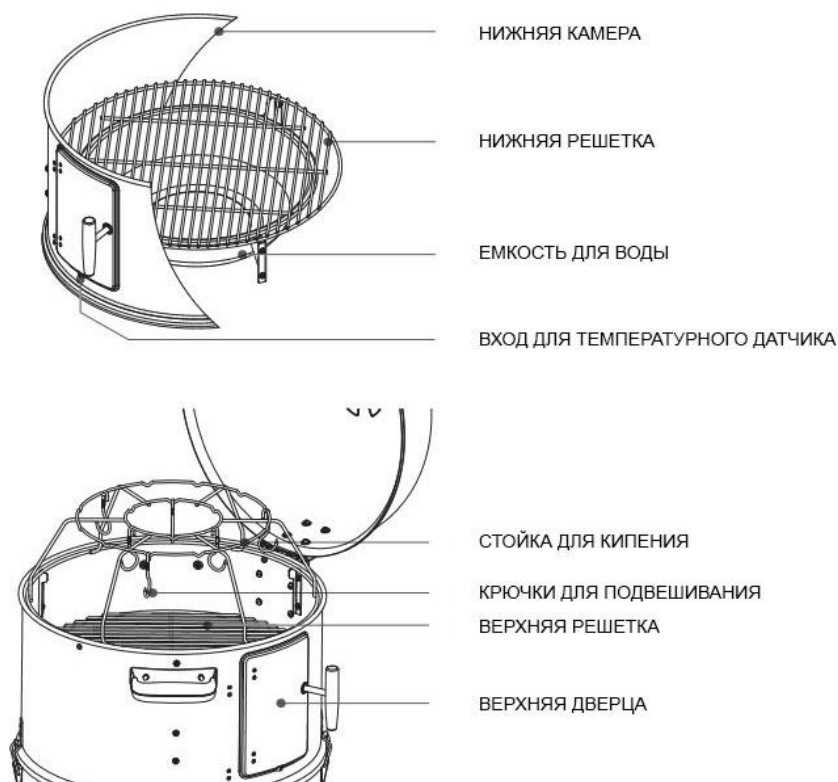
Включает все аксессуары: в комплекте входят 2 решётки, ёмкость для арома-щепы, 6 крючков для копчения рыбы.

Запатентованная решётка для углей: позволяет удобно эксплуатировать гриль в режиме прямого и косвенного приготовления блюд.

Закрытая съёмная чаша большой ёмкости для золы: позволяет легко и быстро очистить гриль от пепла.

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

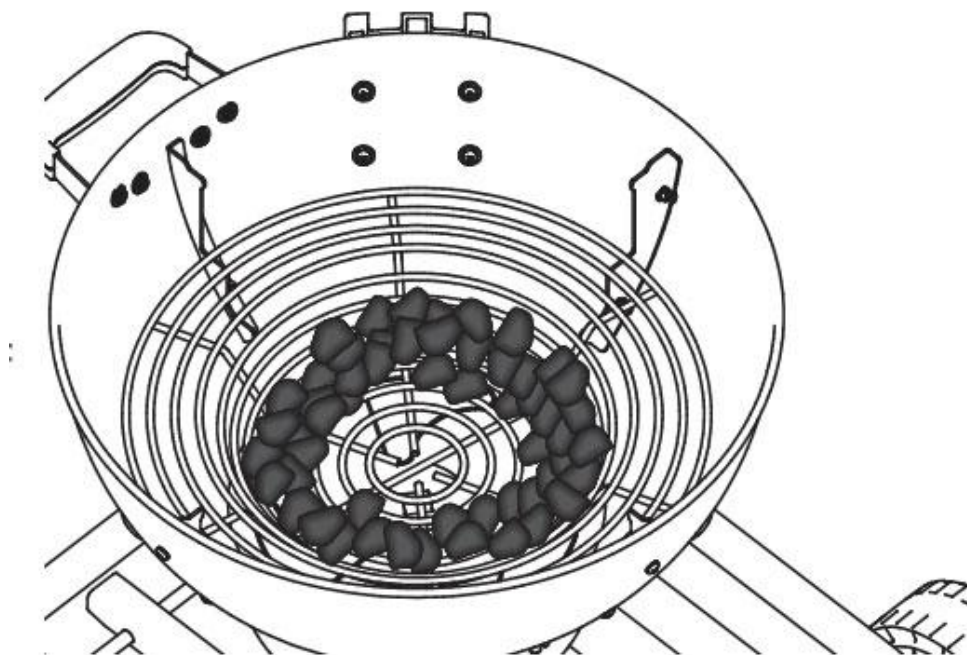




Советы начинающим.

- ❖ Гриль должен быть установлен на ровную поверхность.
- ❖ Когда вы используете гриль, убедитесь, что он находится на расстоянии не менее 1,5 м от любых горючих или теплочувствительных материалов.
- ❖ Перед готовкой установите гриль-смокер на ровную поверхность. Откройте отверстия для вентиляции и с нижней стороны и с верхней.
- ❖ Убедитесь, что корзина для золы очищена и в нее поступает воздух на горение.
- ❖ Перед тем как разжигать гриль обязательно убедитесь, что чаша для золы правильно установлена на гриль и горящие угли не смогут выпасть из гриля.
- ❖ 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.
- ❖ Количество угля зависит от количества блюд планируемых для готовки. Не рекомендуется закладывать больше чем 3 кг угля.
- ❖ 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.
- ❖ При готовке на гриле рекомендуется использовать приспособления для барбекю с длинными жаропрочными ручками.

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



Перед розжигом откройте все вентиляционные отверстия. Разожгите уголь. После того как уголь полностью разожжется, 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

	Smoker No. 1 F50-S
Крышка, корпус	Фарфоровая эмаль
Стойка для копчения	v
крючки	v
емкость для воды	v
решетка	Нержавеющая сталь
термометр	v
решетка для угля	v
Вставка смокер с петлями верх - низ	v
Барбекю	
Рабочая поверхность см ²	2 x 1885
Диаметр решетки см	49
Емкость корзины для золы (литраж)	7.0
Размер и вес	
Ширина см	69
Глубина см	68
Высота при открытой крышке см	166
Высота при закрытой крышке см	136
Высота решетки 1	73
Высота решетки 2	100
Вес кг	27

Техническое обслуживание, очистка и хранение.

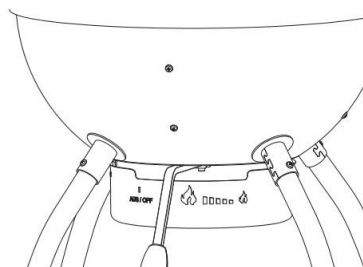
Обязательно убедитесь, что гриль полностью остыл!!!!

- ❖ Очистите гриль, используя мягкое моющее средство и воду. Тщательно промойте его чистой водой, а затем высушите поверхности.
- ❖ Решетки не нужно чистить каждый раз, когда они используются. Чтобы легко удалить отложения, используйте щетку для чистки барбекю или мягкую щетку из нержавеющей стали. Затем протрите влажной тряпкой.
- ❖ Не используйте абразивные чистящие средства на гриле. Это может привести к повреждению поверхности.
- ❖ При готовке на гриле рекомендуется использовать приспособления для барбекю с длинными жаропрочными ручками.
- ❖ Чтобы ваш гриль долго вам служил, мы рекомендуем после охлаждения защитить его от погодных условий подходящим чехлом RÖSLE. Чтобы предотвратить образование влаги, чехол следует удалить после дождя. Если вы будете следовать этим советам, по эксплуатации вашего гриля RÖSLE предоставит вам многолетний надежный сервис.

Как легко удалить золу из корзины.

- ❖ Перед удалением золы из гриля, убедитесь в том, что уголь потух и остыл.
- ❖ Никогда не пытайтесь проверить, горят ли гриль, уголь, зола или древесный уголь, прикоснувшись к ним.
- ❖ Корзину для золы легче снимать с тыльной стороны гриля. Для этого поднимите корзину, поверните против часовой стрелки и потяните вниз

- ❖ Собираем корзину в обратной последовательности.
- ❖ Не рекомендуется чистить золу пылесосом.
- ❖ Никогда не выбрасывайте уголь из гриля, если уголь еще не потух полностью.
- ❖ Не используйте острые предметы для чистки решетки гриля или удаления золы. Это может привести к повреждению поверхности.



Методы и рекомендации готовки на гриле.

- ❖ Подготовьте смокер к работе, соблюдая инструкцию и меры предосторожности.
- ❖ Вставьте реверсивную решетку с углублением, направленным вниз.
- ❖ Разожгите уголь. Дайте углю время чтобы равномерно разгореться. Засыпьте ароматную щепу.
- ❖ Разместите пищу в гриле.
- ❖ В зависимости от рецепта и блюда может быть использована емкость для воды. Максимальная ее вместимость составляет 7 литров.
- ❖ 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 барбекю достигнет правильной температуры. Дайте древесному углю гореть, пока на нем не образуется легкий слой золы (оставьте вентиляционные отверстия открытыми, чтобы уголь не погас)
- ❖ Рекомендуем Вам не использовать вилку для того чтобы разместить пищу в гриль. Вилка проткнет продукт и будут потеряны соки. Блюдо может получиться высушенным. Используйте щипцы.
- ❖ Используйте масло для смазывания решетки – это уменьшит пригорание ваших блюд.
- ❖ Перед закрытием крышки убедитесь, что еда помещается на барбекю. В идеале должен быть промежуток около 2 см между отдельными предметами.
- ❖ Рекомендуем переворачивать еду только один раз, если в рецепте не сказано иное.
- ❖ Мы не рекомендуем коптить мясо и рыбу одновременно. Они будут поглощать ароматы друг друга в ущерб результатам приготовления.

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.
- Если гриль поврежден из-за: недостаточного технического обслуживания; горения жира; воздействия агрессивной среды; аварийной ситуации; грубого или халатного обращения, а так же при самостоятельной попытке вмешаться в конструкцию.
- 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 деталях 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