



SINCE 1888

Bedien- und Montageanleitung

Operating and Assembly Instructions

Mode d'emploi, Instructions de montage

Gourmetring | Gourmet Ring | Cercle Gourmet No.1 F/G60

Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise zum Aufbau und Handhabung durch, bevor Sie den Artikel zusammenbauen und benutzen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienung jederzeit nachlesen können. Beachten Sie auch die Montage- und Bedienungshinweise des Grillherstellers.

Please read the following assembly and handling instructions carefully and completely before assembling and using the product. Please keep this instruction manual in a safe place so that you can consult the operating instructions at any time.

You should also follow the barbecue manufacturer's operating instructions.

Veillez lire attentivement et entièrement les instructions de montage et de manipulation suivantes, avant d'assembler et d'utiliser l'article. Veuillez conserver le présent mode d'emploi dans un endroit sûr afin de vous permettre d'en relire les détails à tout moment.

Observez également les instructions de montage et les consignes d'utilisation du fabricant du barbecue.



Deutsch:

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	3	Reinigung und Aufbewahrung	9
Montage.....	4	Garantie	9
Montageanleitung	5	Entsorgung	10
Der RÖSLE-Gourmetring im Detail	6	Technische Daten.....	10
Erstinbetriebnahme	7	Zubehör	10
Garen mit dem Gourmetring	7		
Anwendung zum Pizzabacken.....	8		

English


IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	11	Cleaning and storage.....	17
Installation	12	Guarantee	17
Assembly instructions.....	13	Disposal	18
The RÖSLE gourmet ring in detail.....	14	Technical data.....	18
First-time use	15	Accessories	18
Cooking with the gourmet ring.....	15		
Using for baking pizzas	16		


Français

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES....	19	Application pour la cuisson de pizzas	24
Montage.....	20	Nettoyage et rangement	25
Instructions de montage	21	Garantie	25
Le cercle "Gourmet" RÖSLE en détail.....	22	Mise au rebut	26
Première mise en service	23	Caractéristiques techniques.....	26
Cuisiner avec le cercle "Gourmet"	23	Accessoires	26

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

Achtung!

Bestimmungsgemäße Verwendung:

Der Gourmetring darf als Zubehör für einen Kugelgrill zum Grillen mit Holzkohle oder Gas für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden. Jede andere Verwendung ist nicht gestattet und kann gefährlich sein. Auch die Verwendung mit anderen Grilltypen ist untersagt. Siehe Übersicht S. 5


VORSICHT! GRILL IMMER VON KINDERN FERNHALTEN!




BEI VERWENDUNG, DEN GRILL IMMER ÜBERWACHEN!


Beachten Sie die Sicherheitshinweise des Grills!


Verwenden Sie den RÖSLE Gourmetring nur wie beschrieben.

 Beim Grillen besteht erhöhte Brandgefahr. Halten Sie für den Fall eines Unfalls oder Missgeschicks einen Feuerlöscher bereit.
Platzieren Sie den Gourmetring auf dem Grill stets nur draußen auf einer stabilen, windgeschützten, ebenen Fläche

 **VORSICHT LEBENSGEFAHR!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder andere leicht brennbare Flüssigkeiten verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

 Beim Verwenden von Flüssiganzündern bitte darauf achten das nichts neben dem Grill verschüttet wird. Tropfmengen bitte sofort mit einem Tuch aufnehmen und entsorgen.

 Geben Sie keine Anzündflüssigkeit oder mit Anzündflüssigkeit imprägnierte Holzkohle auf brennende, heiße oder warme Holzkohle. Beim Anzünden der Kohle können Stichflammen und explosionsartige Verpuffungen entstehen, welche zu lebensgefährlichen Verletzungen führen können. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach der Verwendung und platzieren Sie diese in sicherem Abstand zum Grill.

 **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere sollten niemals in der Nähe eines heißen Grills mit Gourmetring ohne Aufsicht sein. Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt!

 **ACHTUNG!** Dieser Gourmetring samt Kugelgrill wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden. Gehen Sie beim Umgang mit dem Grill entsprechend vorsichtig vor.

Weitere wichtige Gefahrenhinweise



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



Verwenden Sie den Gourmetring samt Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort. Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten. Betreiben Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw.



Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie sich bitte genauestens an die separat beiliegende Montageanleitung. Verwenden Sie das Zubehör und den Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind.

- Gehen Sie beim Umgang mit dem Grill entsprechend vorsichtig vor. Der Grill erhitzt sich beim Grillen. Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- Tragen Sie beim Grillen stets Grillhandschuhe.
- Nehmen Sie keine Veränderung am Produkt vor.
- Beschädigte Geräte bzw. beschädigte Zubehöerteile dürfen nicht mehr verwendet werden.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen, leichtsinnigen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die bei der Benutzung des Gerätes auftreten sowie für Beanstandungen Dritter.
- Nur für den privaten Gebrauch!
- Verwenden Sie Gourmetring samt Grill nur in einer Entfernung zu brennbarem und hitzeempfindlichem Material von mindestens 1,5 m. Brennbar sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen und Holzvorbauten.
- Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.



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

Montage

Der Gourmetring ist die ideale Ergänzung zu den RÖSLE Kugelgrills **No.1** mit Ø 60 cm.

Der Gourmetring kann für folgende Artikel verwendet werden:

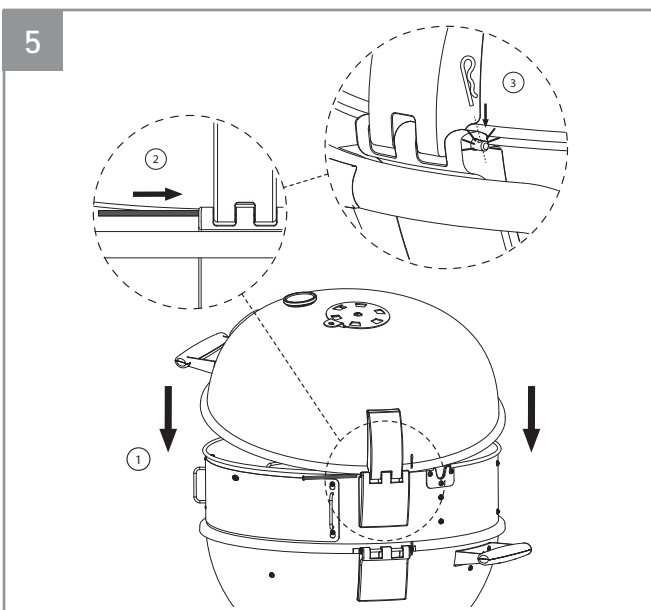
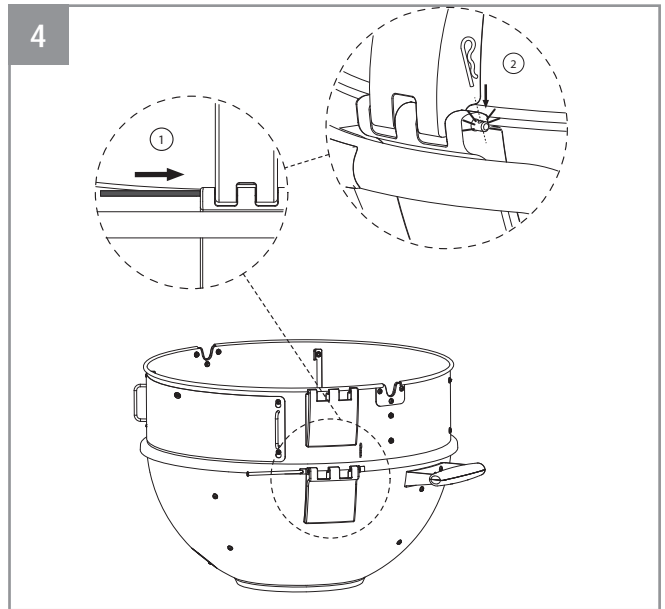
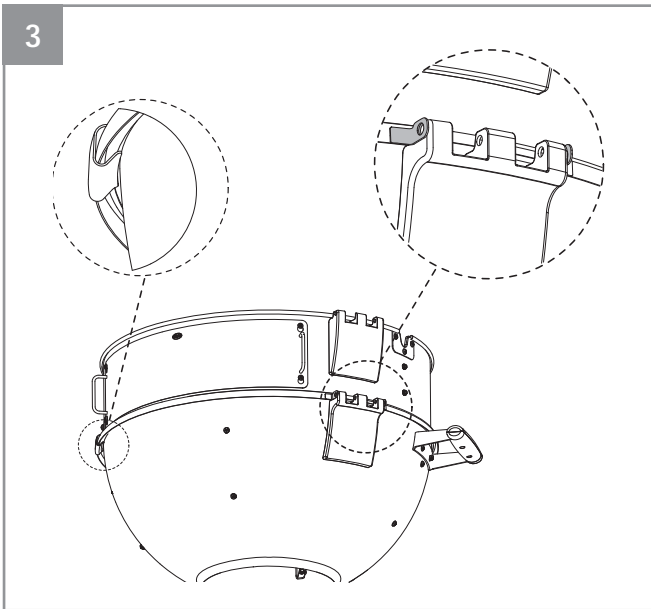
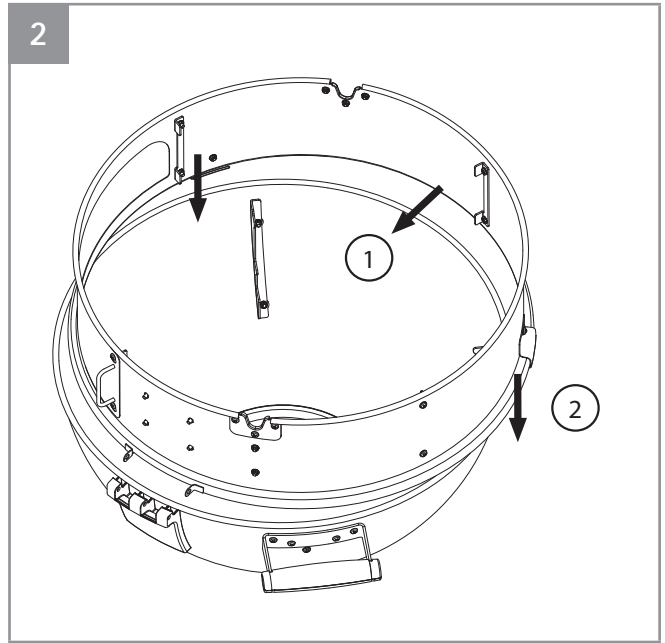
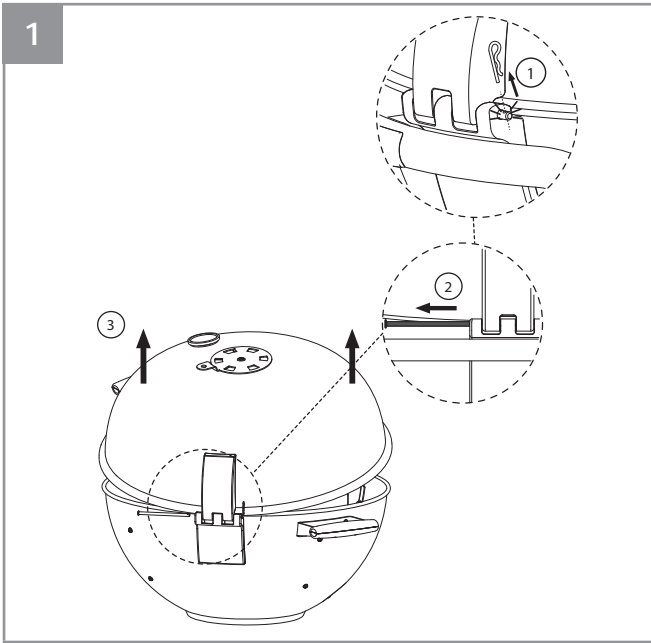
Art.-Nr.	Bezeichnung
25004	RÖSLE Kugelgrill No.1 F60
25005	RÖSLE Kugelgrill No.1 Sport F60
25006	RÖSLE Kugelgrill No.1 F60 AIR
25010	RÖSLE Gasgrill No.1 G60 (inkl. Ländervarianten)



Gourmetring **nicht** mit anderen Grills verwenden!

Dies kann zu Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen!

Montageanleitung



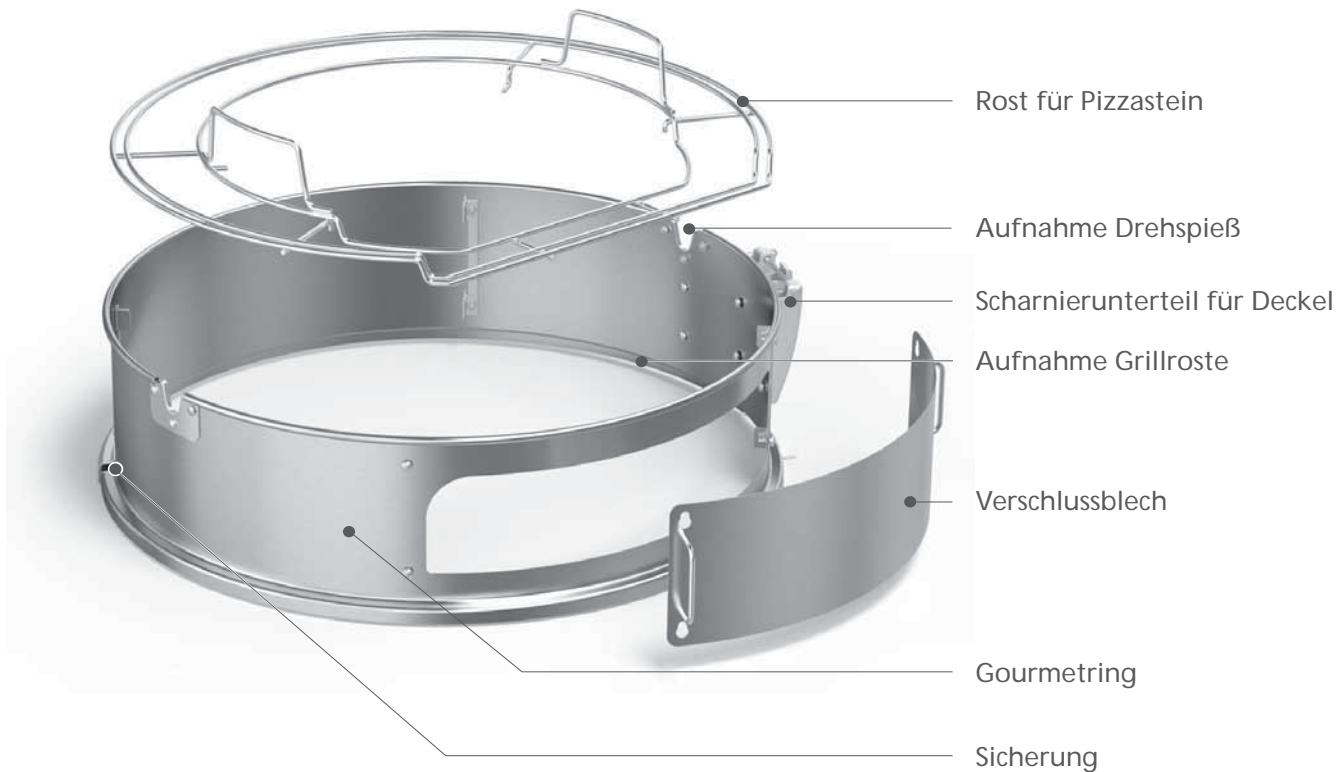
Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

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

Der RÖSLE-Gourmetring im Detail

Alle Vorteile auf einen Blick:

- Größerer Garraum durch eine Erhöhung um 15 cm, ideal für großes Geflügel
- Einsatz eines 2. Grillrostes möglich (2. Grillrost separat im Handel erhältlich)
- Ideal zum Backen von Pizza durch die seitliche Öffnung (Pizzastein Art.-Nr. 25074 separat im Handel erhältlich)
- Aufnahme für Pizzastein inklusive
- Aufnahmen für Drehspieß vorhanden
- Stabile Fixierung des Gourmettrings an der Feuerschale des Grills
- Gourmetring aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- Scharnierelement für Deckel



Erstinbetriebnahme

Stellen Sie sicher dass Ihr Kugelgrill entsprechend der Montageanleitung des Grillherstellers richtig aufgebaut wurde.


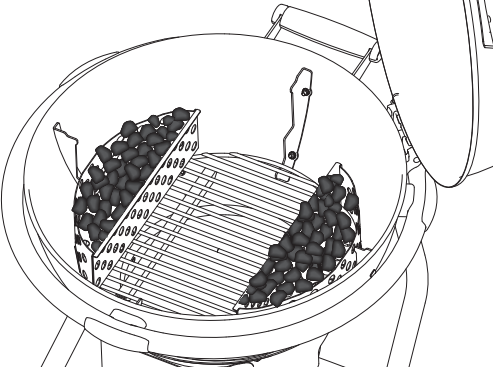
- Montieren Sie den Gourmetring auf Ihren Kugelgrill, siehe Montageanleitung S. 5.
- Nehmen Sie den Kugelgrill wie in der Bedienungsanleitung des Herstellers beschrieben in Betrieb.

Hinweis:

Der Gourmetring aus Edelstahl verfärbt sich durch die Hitze im Gebrauch braun und bläulich, das ist materi-
albedingt und hat keinerlei Einfluss auf die Funktion. Dies ist kein Grund zur Reklamation.

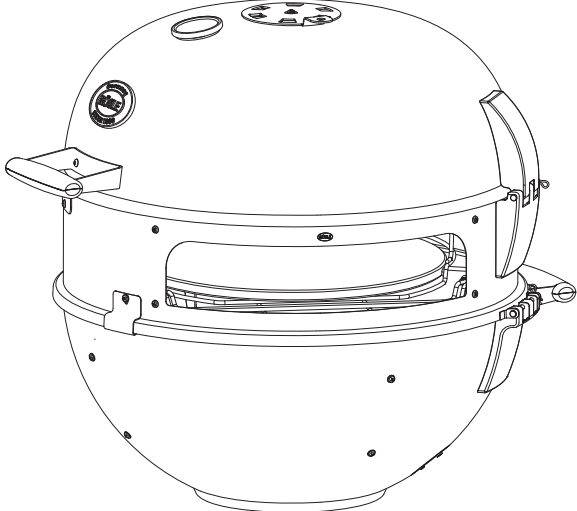
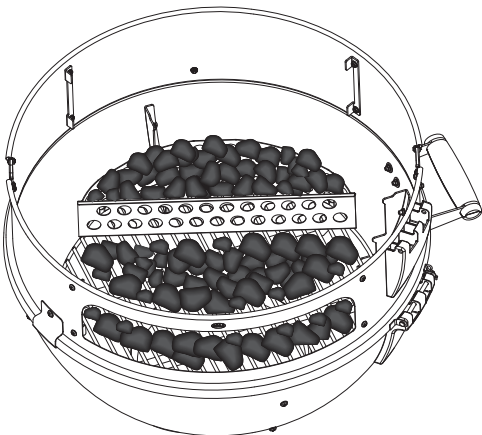
Garen mit dem Gourmetring

Anwendung für Indirektes Grillen (große Fleischstücke oder großes Geflügel) und zum Heißbräuchern

<ul style="list-style-type: none"> • Aufbau des Grills 	
<ul style="list-style-type: none"> • Kohleanordnung indirekt 	

Position Grillrost	Unten
2. Grillrost, oben einsetzbar	ja
Rost für Pizzastein	nein
Verschlussblech	geschlossen
Kohlegrill	
Zuluftschieber	offen
Deckel-Lüftungsschieber	offen
Heißbräuchern	bei Bedarf, eine Räucherbox gefüllt mit Räucherchips direkt auf die Kohle stellen
Benötigtes Zubehör	Aluminium Tropfschale – Art. 25037 Räucherbox – Art. 25076 Räucherchips – Art. 25103 bis 25106
Oberhitze - Buchenholzstücke	nein
Gasgrill	
Abdeckung Thermoplatte	Ja, geschlossen

Anwendung zum Pizzabacken

<ul style="list-style-type: none"> • Aufbau des Grills 	
<ul style="list-style-type: none"> • Kohleanordnung indirekt 	

Position Grillrost	Unten
2. Grillrost, oben einsetzbar	nein
Rost für Pizzastein	ja
Verschlussblech	offen
Kohlegrill	
Zuluftschieber	offen - MAX
Deckel-Lüftungsschieber	zu
Heißbräuchern	nein
Benötigtes Zubehör	Pizzastein rund Ø 41 cm – Art. 25074 Pizzaschieber – Art. 25175
Oberhitze - Buchenholzstücke	ja
Gasgrill	
Abdeckung Thermoplatte	Ja, geschlossen

i Zum Pizzabacken werden ca. 3 kg Grillbriketts benötigt. Verwenden Sie einen Anzündkamin, um die Grillbriketts schnell zum Glühen zu bringen.

- Nach dem die oberste Schicht der Grillbriketts leicht mit Asche überzogen ist, ziehen Sie sich Grillhandschuhe an.



ACHTUNG! Verbrennungsgefahr.

- Füllen Sie die Glut des Anzündkamins in den Korb, bis dieser gut gefüllt ist.
- Füllen Sie die restliche Kohle auf dem Kohlerost gleichmäßig unterhalb des Pizzasteins ein.
- Verteilen Sie die Grillbriketts flach auf dem Kohlerost, verwenden Sie dazu eine Kohlezange. Vermeiden Sie, Haufen- bzw. Hügelbildung.
- Setzen Sie den Grillrost für Pizza inklusive des Steins ein.
- Schließen Sie den Deckel, um den kompletten Grill samt Pizzastein aufzuheizen (Dauer ca. 15 Minuten).
- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie zwei Buchenholzstücke (Größe ca. 4 x 4 x 15cm) gleichmäßig verteilt direkt auf die Glut im Kohlekorb. Verwenden Sie dazu eine Kohlezange.
- Schließen Sie den Deckel. Die Buchenholzstücke sorgen für die nötige Oberhitze beim Pizzabacken so dass dort die gewünschte Bräunung von oben stattfindet.
- Warten Sie, bis die Buchenholzstücke brennen und die Temperaturanzeige des Deckelthermometers ca. 300 °C erreicht hat.
- Schieben Sie die vorbereitete Pizza mit Backpapier auf den Pizzastein. Verwenden Sie einen Pizzaschieber.



Achten Sie darauf, dass das Backpapier **nicht** über den Stein ragt, da sich dieses entzünden könnte.

- Nach ca. 2-3 Minuten nehmen Sie die Pizza mit dem Pizzaschieber aus dem Grill und entfernen Sie das Backpapier. Drehen Sie die Pizza um 180° und schieben Sie diese wieder auf den Pizzastein in den Grill.
- Nach einer Gesamtbackzeit von ca. 6 Minuten sollte die Pizza fertig sein.
- Zur Kontrolle können Sie mit dem Pizzaschieber die Pizza am Rand anheben um die Bräunung des Bodens zu kontrollieren.

Reinigung und Aufbewahrung

- Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt ist, indem Sie die Temperatur vom Thermometer prüfen.
- Stellen Sie sicher, dass die Kohle keinerlei Glut mehr enthält. Lassen Sie die Holzkohle genügend lang auskühlen.
- Nehmen Sie die Grillroste heraus und entfernen Sie den Gourmetring bei Bedarf.
- Reinigen Sie den Gourmetring mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.
- Für eine lange Lebensdauer Ihres Gourmetrings empfehlen wir, nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, diesen trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt aufzubewahren.

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

Garantie

Auf diesen Artikel erhalten Sie die gesetzliche Gewährleistung von 2 Jahren.

Entsorgung

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



Verpackung und deren Teile **nicht** Kindern überlassen.
Ersticken durch Folien und andere Verpackungsmaterialien.

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

Technische Daten

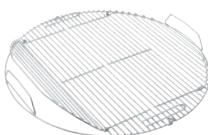


	Gourmetring No. 1 F/G60
Ausstattung	
Abdeckung	Ja
Pizzarost	Edelstahl
Scharnierunterteil für Deckel	Ja
Aufnahmen für Drehspieß	Ja
Grillbereich	
Optionale Grillfläche in cm ²	2733
Durchmesser in cm	59
Maße & Gewicht	
Breite in cm	64
Länge in cm	61
Höhe in cm	15
Gewicht inkl. aller mitgelieferter Teile in kg, ca.	3,55





Technische Änderungen vorbehalten.

Zubehör

Folgendes Grillzubehör ist für Ihren RÖSLE Grill zu erhalten:

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

	25835	Grillrost
	25074	Pizzastein rund 41 cm
	25175	Pizzaschieber

	25086	Kerntemperaturmesser, digital
	25094	Kerntemperaturmesser, Bluetooth
	25037	Grillschalen Aluminium, 5 St.
	25036	Kohlezange, 50 cm

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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



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



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

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

Caution!

Intended use:

The gourmet ring may only be used as an accessory for a kettle grill for barbecuing with charcoal or gas and cooking food that is suitable for barbecuing. Any other type of use is prohibited and may be dangerous. Use with other types of barbecue is also prohibited. See list on page 13

CAUTION! ALWAYS KEEP CHILDREN AWAY FROM THE GRILL!



ALWAYS SUPERVISE THE GRILL WHEN IN USE!

Follow the safety instructions for the grill.

Only use the RÖSLE gourmet ring as described.



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

Always place the gourmet ring on the barbecue outdoors on a firm, level surface sheltered from the wind.



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



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



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



CAUTION! Children and pets should never be left unattended near to a hot grill with gourmet ring. Never leave the grill unattended when it is in use.



CAUTION! This gourmet ring and the kettle grill with which it is used get very hot and must not be moved while in use. Exercise the proper care when using the grill.

Other important notes on potential hazards




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



Only use the gourmet ring and grill outdoors in a well-ventilated position. Do not use the grill in a garage, a building, walkways/corridors between buildings or any other locations surrounded by building structures. Never operate the grill underneath combustible rooves, canopies, etc.




Incorrect assembly may cause risks. Please follow to the letter the assembly instructions provided separately. Do not use this accessory or the grill until all components have been properly assembled.

- Exercise the proper care when using the grill. When barbecuing, the grill becomes hot. Never leave the grill unattended when it is in use.
 - When barbecuing, always wear barbecue gloves.
 - Never make any modifications to the product.
 - Damaged appliances or accessories must not continue to be used.
 - The manufacturer accepts no liability whatsoever for damage caused by incorrect, careless or negligent use or use other than intended.
 - The manufacturer accepts no responsibility whatsoever for damage occurring during use of the appliance or for complaints from third parties.
 - Not for public or commercial use.
 - Whenever using this gourmet ring and the grill on which it is fitted, make sure it is at least 1.5m away from any combustible or heat-sensitive materials. Combustible materials include, for example (but not only), wood, treated wood floors, wooden decking and wooden porches or patios.
 - The consumption of alcohol and/or prescription or non-prescription medication may impair the ability of the user to properly assemble and safely operate the grill.
 - This appliance is not intended to be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or without the necessary experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or are instructed by such a person on how the appliance is to be used.
-  Some (chemical/poisonous) by-products produced when barbecuing, especially if the appliance is not used properly or unsuitable lighting materials are used, can be harmful to health. This can lead to cancer, problems in pregnancy and other consequential harm.

Installation

The gourmet ring is an ideal addition to the RÖSLE **No.1** kettle grills with a diameter of 60 cm.

The gourmet ring can be used with the following products:

Art. no.	Description
 25004	RÖSLE Kettle Grill No. 1 F60
25005	RÖSLE Kettle Grill No. 1 Sport F60
25006	RÖSLE Kettle Grill No. 1 F60 AIR
25010	RÖSLE Gas Grill No. 1 G60 (and national-market variants)

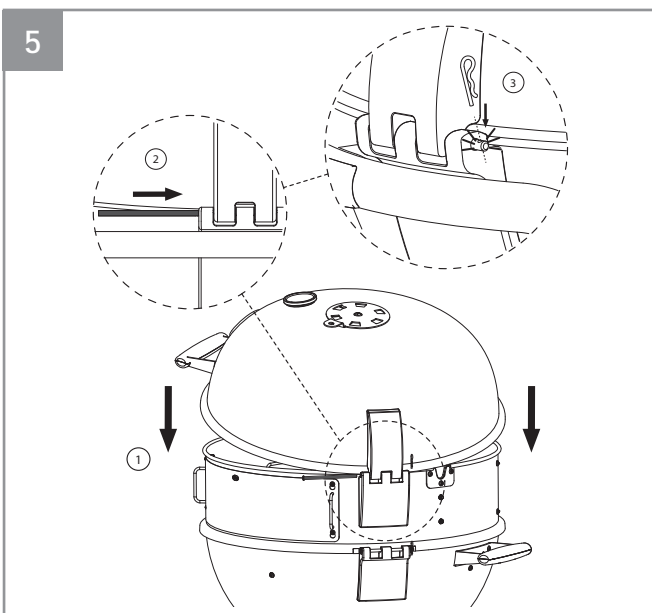
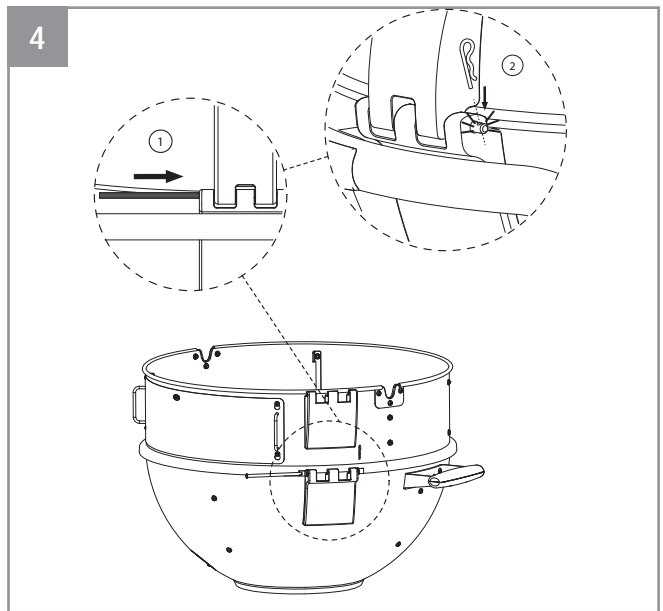
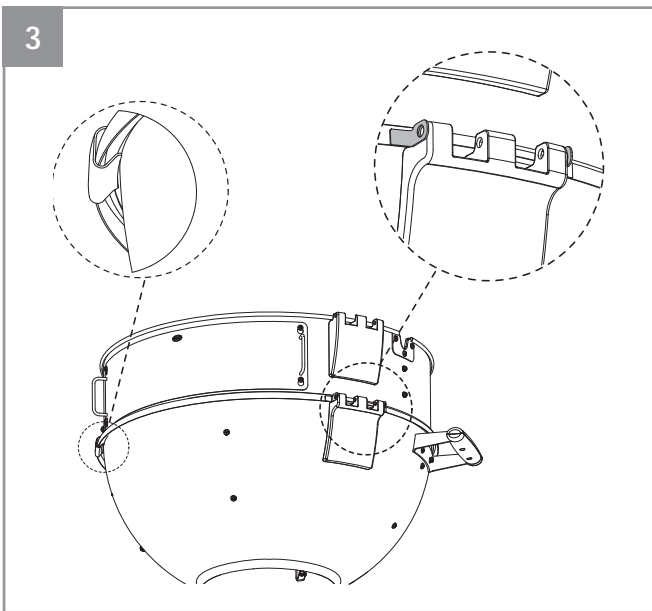
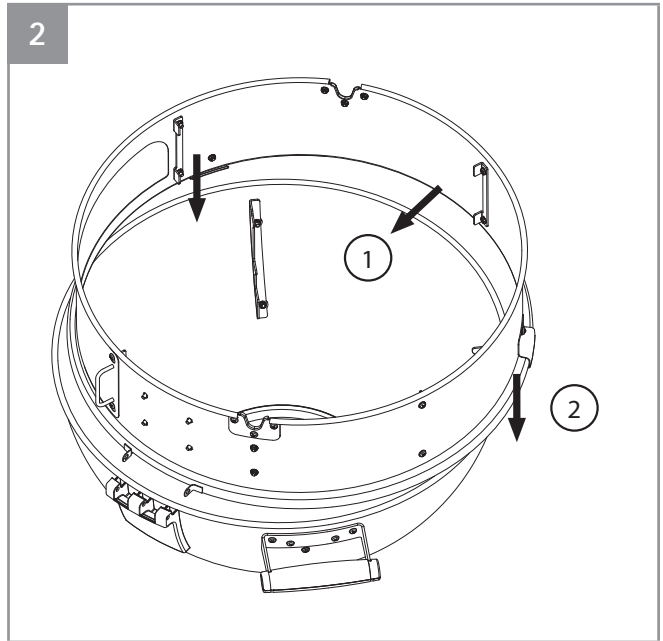
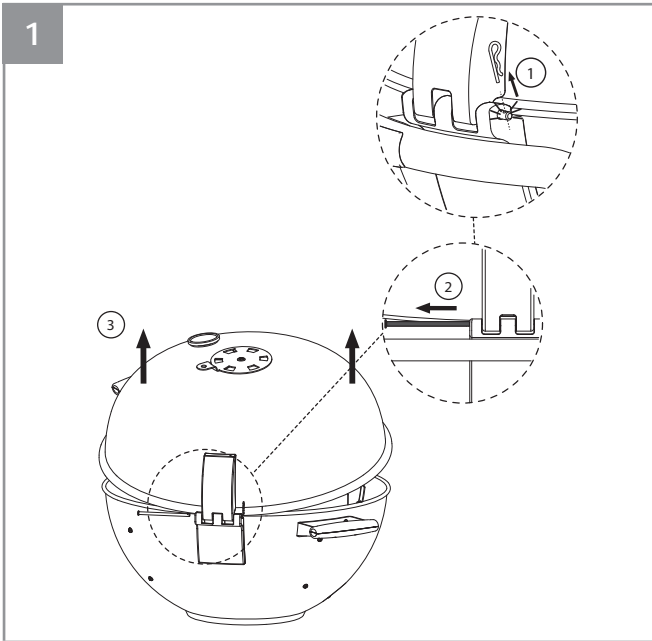


Do not use the gourmet ring with other grills.

Doing so could result in personal injury or property damage caused by fire or explosion.

Assembly instructions

English



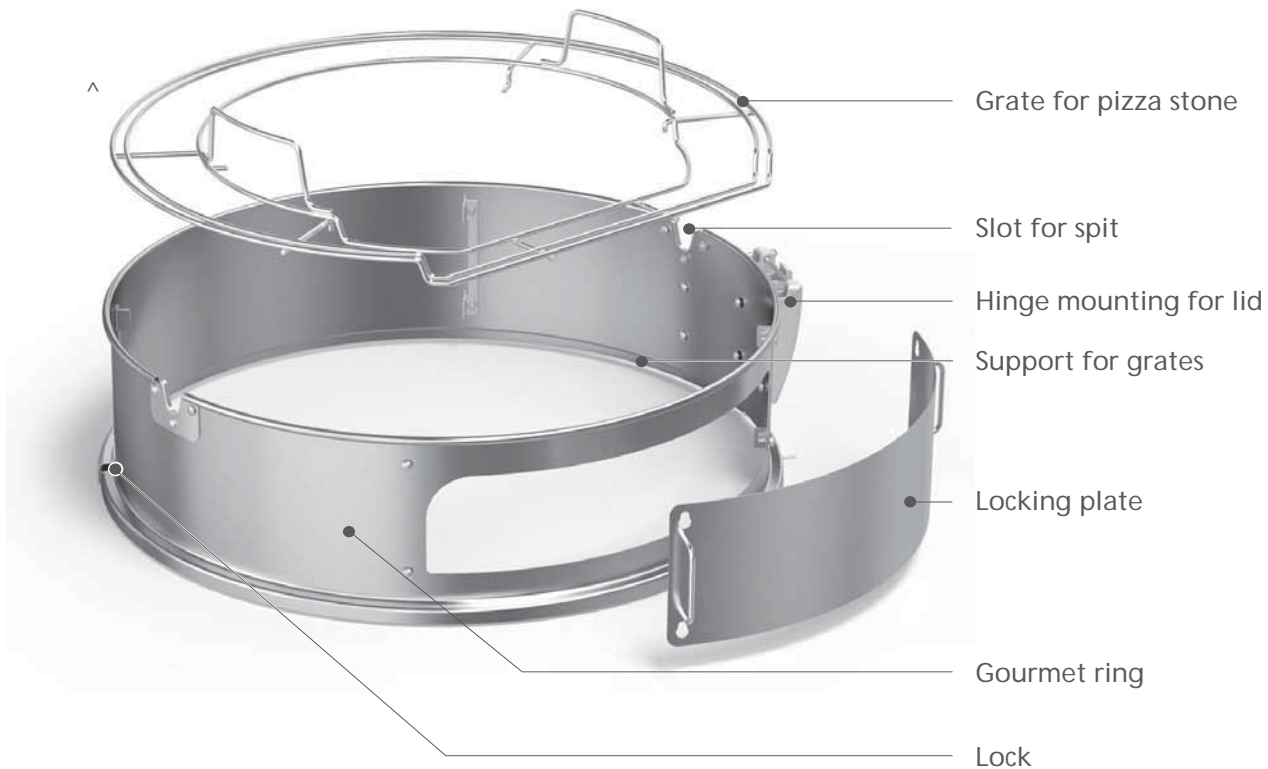
Dear RÖSLE customer,

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

The RÖSLE gourmet ring in detail

All advantages at a glance:

- Large cooking space thanks to additional height of 15cm, ideal for large poultry.
- Use of a 2nd grill grate possible (available separately from the trade)
- Ideal for baking pizzas thanks to side opening (pizza stone, Art. no. 25074, available separately from the trade)
- Includes rack for holding pizza stone
- Slots for fitting a spit provided
- Gourmet ring fixes securely to fire bowl of grill
- Gourmet ring made of high-quality stainless steel
- Hinge mounting for lid



First-time use

Make sure that your kettle grill has been properly set up according to the manufacturer's assembly instructions.


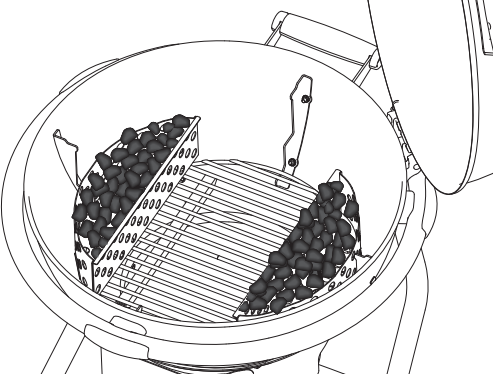
- Fit the gourmet ring on your kettle grill as described in the assembly instructions on page 5.
- Start up the kettle grill as described in the manufacturer's operating instructions.

Note:

The stainless steel gourmet ring will discolour due to the effect of heat when in use so that it acquires a brown and blueish tinge; that is an inherent characteristic of the material and has no effect whatsoever on its function. It does not constitute grounds for complaint.

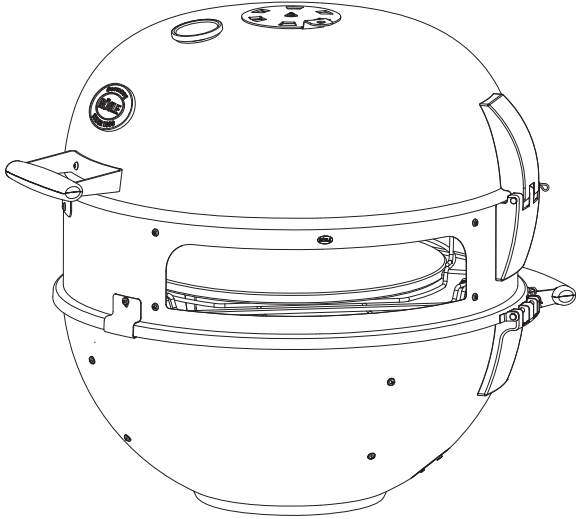
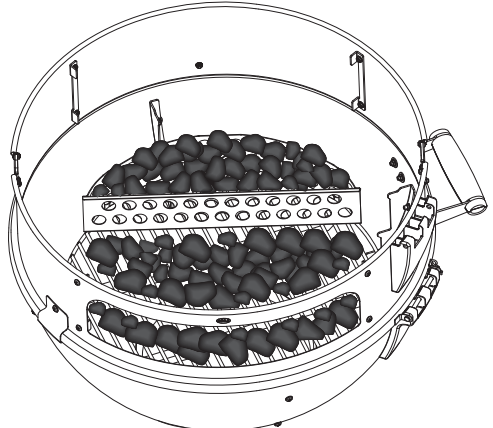
Cooking with the gourmet ring

Use for indirect barbecueing (large pieces of fish or poultry) and hot smoking

<ul style="list-style-type: none"> • Grill configuration 	
<ul style="list-style-type: none"> • Charcoal arrangement for indirect cooking 	

Grate position	Bottom
2nd grate possible at top	Yes
Rack for pizza stone	No
Cover plate	Closed
Charcoal grill	
Air inlet damper	Open
Lid air vent	Open
Hot smoking	If necessary, place a smoker box filled with smoker chips directly on the charcoal
Accessories required	Aluminium drip tray – Art. no. 25037 Smoker box – Art. no. 25076 Smoker chips – Art. nos. 25103 to 25106
Overhead heat – beechwood chunks	No
Gas grill	
Hotplate cover	Yes, closed

Using for baking pizzas

<ul style="list-style-type: none"> • Grill configuration 	
<ul style="list-style-type: none"> • Charcoal arrangement for indirect cooking 	

Grate position	Bottom
2nd grate possible at top	No
Rack for pizza stone	Yes
Cover plate	Open
Charcoal grill	
Air inlet damper	Open – MAX
Lid air vent	Closed
Hot smoking	No
Accessories required	Pizza stone, round, dia. 41cm – Art. no. 25074 Pizza slice – Art. no. 25175
Overhead heat – beechwood chunks	Yes
Gas grill	
Hotplate cover	Yes, closed

i For pizza baking, approx. 3kg of barbecue briquettes are required. Use a barbecue starter to quickly get the briquettes glowing hot.

- As soon as the top layer of barbecue briquettes has a light covering of ash, put your barbecue gloves on.



CAUTION! Risk of skin burns

- Tip the glowing briquettes from the barbecue starter into the basket until it is well filled.
- Spread the remaining charcoal evenly over the grate below the pizza stone.
- Using barbecue tongs, lay the barbecue briquettes flat on the charcoal grate. Avoid creating heaps/piles.
- Insert the pizza rack complete with pizza stone.
- Close the lid to allow the complete grill including pizza stone to heat up (this takes about 15 minutes).
- Open the lid and place two beechwood chunks (about 4 x 4 x 15cm), evenly spaced, directly on the glowing charcoal in the charcoal basket. Use barbecue tongs to do so.
- Close the lid. The beechwood chunks provide the necessary overhead heat for pizza baking so that the desired browning on top is achieved.
- Wait until the beechwood chunks are burning and the lid thermometer shows a temperature of about 300°C.
- Slide the prepared pizza on a sheet of baking paper onto the pizza stone. Use a pizza slice to do so.

i Make sure that the baking paper **does not** hang over the edge of the pizza stone as it could catch fire.

- After about 2-3 minutes, take the pizza out of the grill using the pizza slice and remove the baking paper. Rotate the pizza 180° and slide it back onto the pizza stone in the grill.
- The pizza should be ready after a total cooking time of about 6 minutes.
- To check, you can lift the edge of the pizza with the pizza slice to see how the base has browned.

Cleaning and storage

- Make sure that the grill has cooled down by checking the thermometer temperature.
- Make sure that the charcoal does not contain any glowing embers at all. Allow the charcoal enough time to completely cool down.
- Take out the grates and remove the gourmet ring if necessary.
- Clean the gourmet ring using a mild detergent and water. Rinse it thoroughly with clean water and then dry the surfaces.
- To ensure your gourmet ring gives you long service, we recommend that after the grill has completely cooled down, you store it in a dry place where it is protected from the weather.

If you follow those tips, your RÖSLE gourmet ring will give you many years of reliable service.

Guarantee

This product is protected by the statutory guarantee of 2 years.

Disposal

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



Do not allow children to play with the packing or parts of it.
Risk of suffocation from foil and other packing materials

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

Technical data

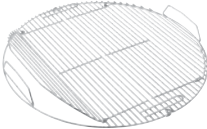


	Gourmet ring No. 1 F/G60
Equipment	
Cover	Yes
Pizza rack	Stainless steel
Hinge mounting for lid	Yes
Slots for fitting a spit	Yes
Barbecue specifications	
Optional barbecue area in cm ²	2733
Diameter in cm	59
Dimensions and weight	
Width in cm	64
Length in cm	61
Height in cm	15
Approx. weight inc. all parts supplied in kg	3.55





Subject to technical amendments.

Accessories

The following barbecue accessories are available for your RÖSLE Grill:

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

	25835	Grate
	25074	Pizza stone, round, 41 cm
	25175	Pizza slice

	25086	Meat thermometer, digital
	25094	Meat thermometer, Blue-tooth
	25037	Grill trays, aluminium, set of 5
	25036	Charcoal tongs, 50cm

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Veillez lire attentivement et entièrement les consignes suivantes avant d'assembler et d'utiliser l'appareil. Veillez conserver le présent mode d'emploi dans un endroit sûr afin de vous permettre d'en relire les détails à tout moment. Toutes les consignes du présent mode d'emploi doivent être respectées à la lettre.



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



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

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

Attention !

Utilisation conforme :

Le cercle "Gourmet" peut être mis en œuvre en tant qu'accessoire à des fins de cuisson d'aliments sur un barbecue boule aux charbons de bois ou au gaz. Toute autre utilisation n'est pas autorisée et peut être dangereuse. Toute utilisation avec d'autres types de barbecue est également interdite. Voir aperçu p. 21

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



SURVEILLEZ TOUJOURS LE BARBECUE LORS DE SON UTILISATION !

Observez les consignes de sécurité du barbecue !

Utilisez uniquement le cercle "Gourmet" RÖSLE tel que décrit.



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

Placez le cercle "Gourmet" sur le barbecue toujours en plein air, sur une surface stable, plane et abritée du vent



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



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



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



ATTENTION ! ne pas laisser le barbecue avec le cercle "Gourmet" monté à la portée des enfants et des animaux domestiques

Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance durant son utilisation !



ATTENTION ! cercle "Gourmet", y compris le barbecue boule va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

Autres avertissements de danger importants



ATTENTION ! ne pas utiliser dans des locaux fermés



Utilisez ce cercle "Gourmet", y compris le barbecue, exclusivement en plein air, à un endroit bien ventilé. N'utilisez pas le barbecue dans un garage, dans un bâtiment, dans des allées de liaison entre des bâtiments ou dans d'autres endroits construits. N'utilisez jamais le barbecue sous un toit ou un abri inflammable.



Un montage inapproprié peut occasionner des dangers. Veuillez observer avec précision les instructions de montage jointes séparément. Utilisez seulement l'accessoire et le barbecue lorsque toutes les pièces sont montées correctement.

- Soyez prudent lorsque vous manipulez le barbecue. Le barbecue chauffe en cuisant. Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance durant son utilisation.
- Portez toujours des gants de protection pour cuisiner avec le barbecue.
- N'apportez aucune modification au produit.
- Les appareils endommagés ou les accessoires endommagés ne doivent plus être utilisés.
- Le fabricant ne peut pas être tenu responsable pour des dommages résultant d'une utilisation inappropriée, imprudente ou non conforme aux prescriptions.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage résultant de l'utilisation de l'appareil ainsi que pour toute réclamation de tiers.
- Uniquement pour usage domestique !
- Utilisez ce cercle "Gourmet", y compris le barbecue, uniquement à une distance minimale de 1,5 m par rapport à des matières inflammables et sensibles à la chaleur. Le bois, les planchers de bois traités, les terrasses en bois et les avant-corps en bois constituent p. ex. des matières inflammables (cependant pas exclusivement).
- La consommation d'alcool et/ou la prescription obligatoire ou non obligatoire de médicaments peut influencer la capacité de l'utilisateur à monter correctement le barbecue et à l'utiliser de façon fiable.
- Cet appareil ne convient pas aux personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ne disposant pas de l'expérience et/ou du savoir-faire nécessaire, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu de cette dernière des instructions d'utilisation de l'appareil.



Les produits secondaires en résultant (chimiques / toxiques) pendant le processus de cuisson peuvent, notamment en cas de manipulation incorrecte ou d'utilisation d'allume-feux inappropriés, être nuisibles pour la santé. Ceux-ci peuvent provoquer le cancer, des problèmes durant la grossesse ou d'autres séquelles.

Montage

Le cercle "Gourmet" constitue le complément idéal au barbecue boule RÖSLE **No.1** d'un diamètre de 60 cm.

Le cercle "Gourmet" peut être utilisé pour les articles suivants :

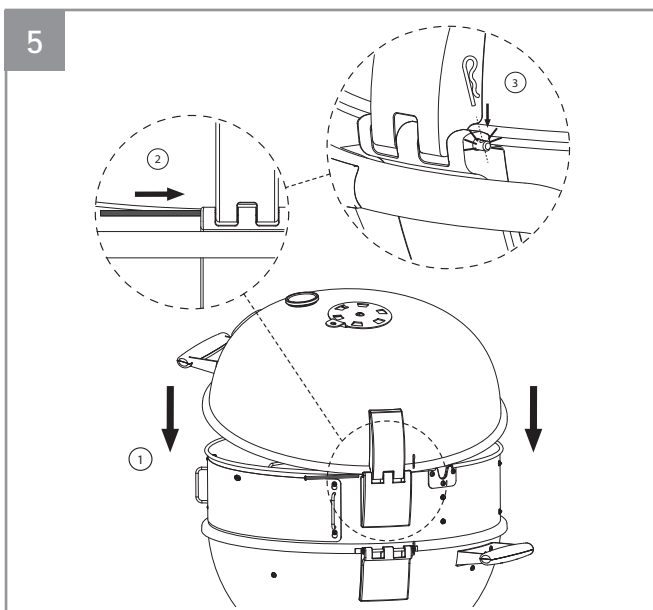
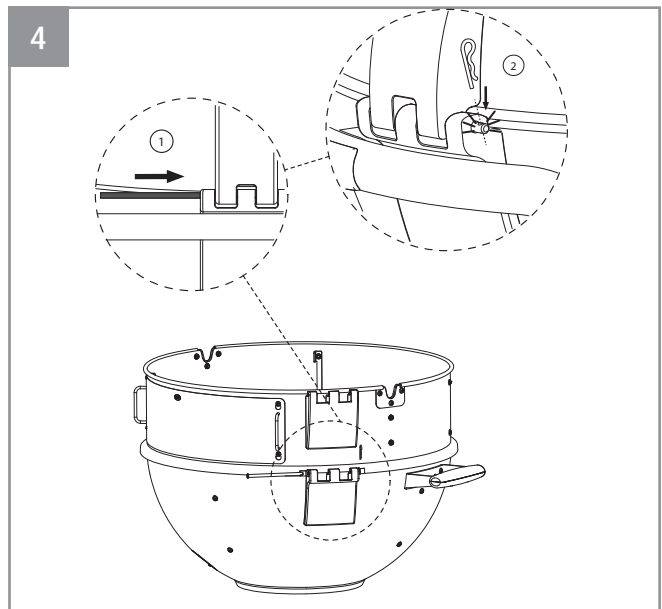
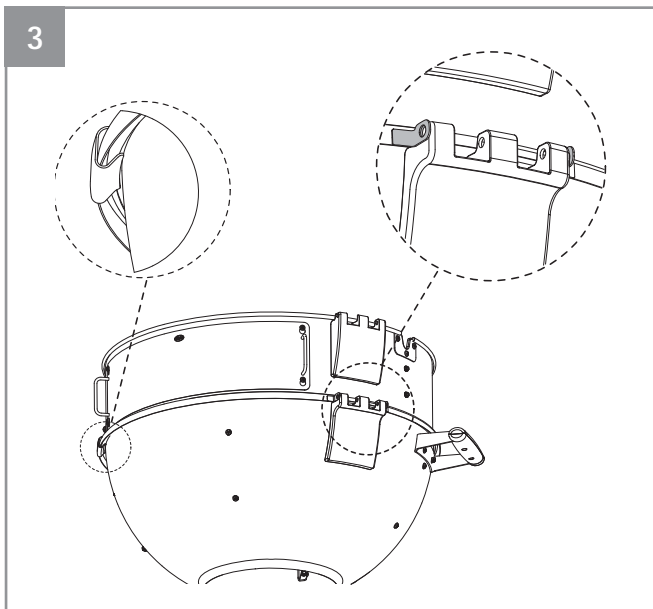
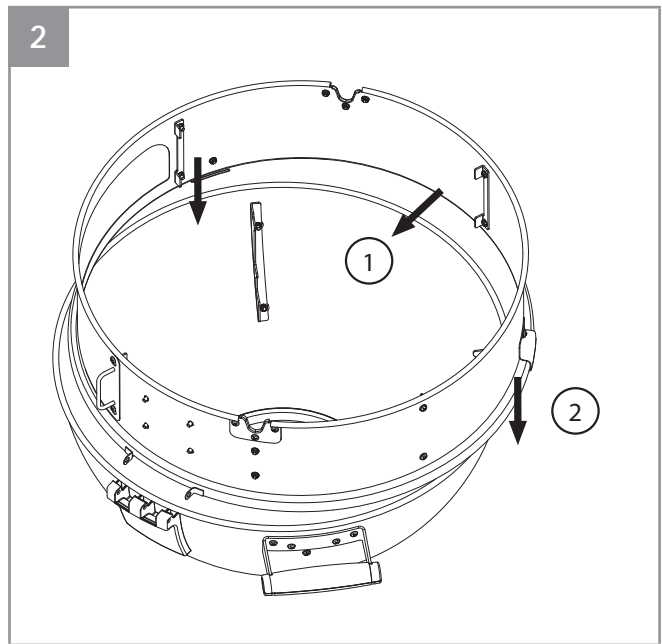
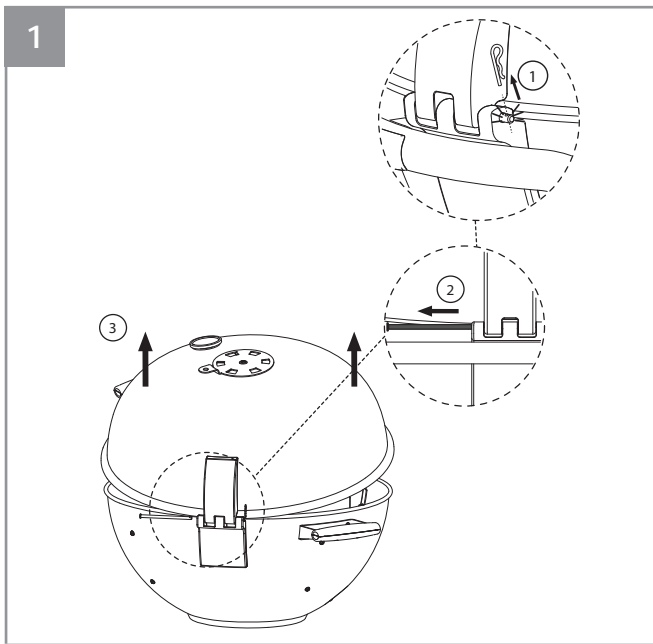
	N° art.	Désignation
	25004	Barbecue boule RÖSLE No.1 F60
	25005	Barbecue boule No.1 Sport F60
	25006	Barbecue boule RÖSLE No.1 F60 AIR
	25010	Barbecue à gaz RÖSLE No.1 G60 (y compris variantes nationales)



Ne **pas** utiliser le cercle "Gourmet" avec d'autres barbecues !

Ceci peut conduire à des blessures ou des dégâts matériels par incendie ou explosion !

Instructions de montage



Français

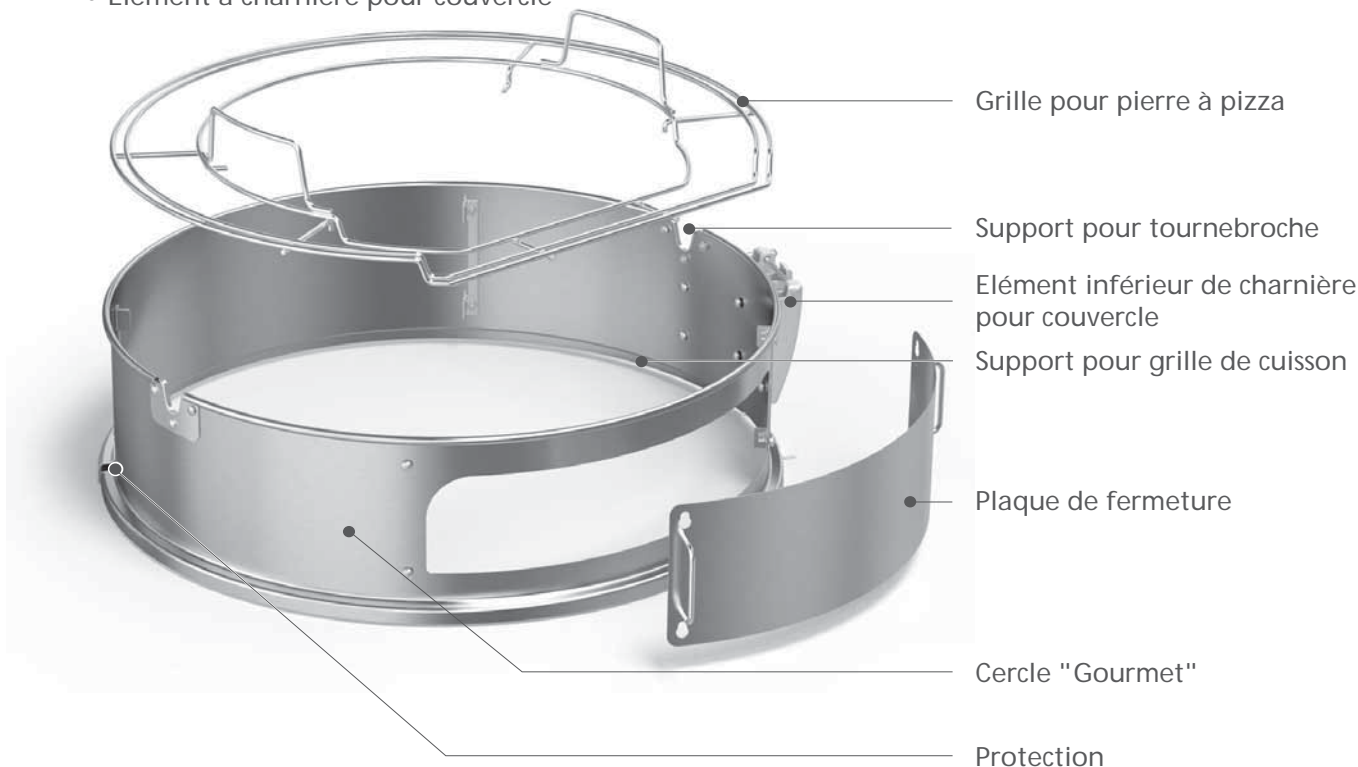
Cher client RÖSLE,

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

Le cercle "Gourmet" RÖSLE en détail

Aperçu de tous les avantages :

- Compartiment de cuisson plus grand grâce à une augmentation de la hauteur de 15 cm, idéal pour des volailles de grande taille
- Possibilité d'utilisation d'une 2ème grille de cuisson (2ème grille de cuisson disponible séparément dans le commerce)
- Idéal pour la cuisson de pizzas à travers l'ouverture latérale (pierre à pizza n° art. 25074 disponible séparément dans le commerce)
- Y compris support pour pierre à pizza
- Supports pour tournebroche
- Fixation solide du cercle "Gourmet" sur le foyer du barbecue
- Cercle "Gourmet" fabriqué en acier inoxydable de grande qualité
- Élément à charnière pour couvercle



Première mise en service

Assurez-vous que votre barbecue boule a été monté correctement, conformément aux instructions de montage du fabricant du barbecue.


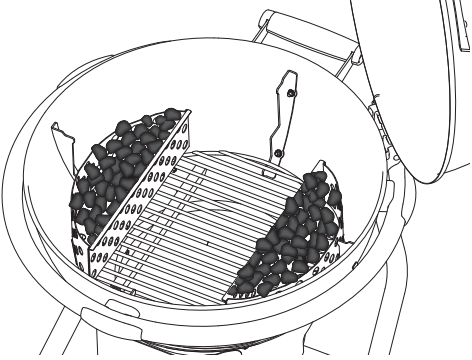
- Montez le cercle "Gourmet" sur votre barbecue boule, voir instructions de montage p. 5.
- Mettez le barbecue boule en service, tel que décrit dans le mode d'emploi du fabricant.

Remarque :

Le cercle "Gourmet" en acier inoxydable devient brun ou bleuâtre pendant l'utilisation, sous l'effet de la chaleur ; ceci est dû au matériau et n'a aucune influence sur la fonction. Ceci ne constitue aucun motif de réclamation.

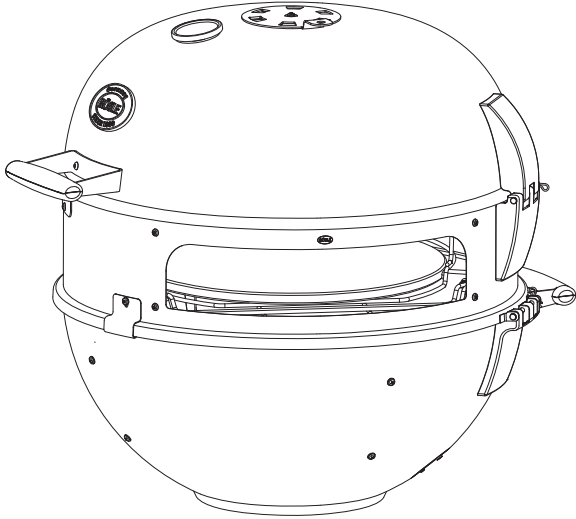
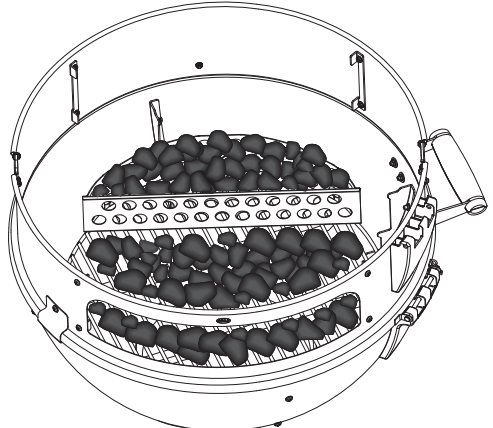
Cuisiner avec le cercle "Gourmet"

Application pour cuisson indirecte (grandes pièces de viande ou grandes volailles) et fumage

<ul style="list-style-type: none"> • Structure du barbecue 	
<ul style="list-style-type: none"> • Disposition indirecte des charbons 	

Position de la grille de cuisson	En bas
2ème grille de cuisson, utilisable en haut	Oui
Grille pour pierre à pizza	Non
Tôle d'obturation	Fermée
Barbecue à charbons	
Vanne d'aération	Ouvert
Coulisseau d'aération du couvercle	Ouvert
Fumage	Si nécessaire, poser une boîte de fumage remplie de bois de fumage directement sur les charbons
Accessoires nécessaires	Bac d'égouttage en aluminium – art. 25037 Boîte de fumage – art. 25076 Bois de fumage – art. 25103 jusqu'à 25106
Chaleur supérieure - morceaux de bois de hêtre	Non
Barbecue à gaz	
Couvercle plaque thermique	Oui, fermée

Application pour la cuisson de pizzas

<ul style="list-style-type: none"> • Structure du barbecue 	
<ul style="list-style-type: none"> • Disposition indirecte des charbons 	

Position de la grille de cuisson	En bas
2ème grille de cuisson, utilisable en haut	Non
Grille pour pierre à pizza	Oui
Tôle d'obturation	Ouvrte
Barbecue à charbons	
Vanne d'aération	Ouvrte - pos. MAX
Coulisseau d'aération du couvercle	Fermé
Fumage	Non
Accessoires nécessaires	Pierre à pizza circulaire Ø 41 cm – art. 25074 Pelle à pizza – art. 25175
Chaleur supérieure - morceaux de bois de hêtre	Oui
Barbecue à gaz	
Couvercle plaque thermique	Oui, fermé

i Env. 3 kg de briquettes pour barbecue sont nécessaires pour la cuisson de pizzas. Utilisez une cheminée d'allumage, pour allumer rapidement les briquettes pour barbecue.

- Dès que la couche supérieure des briquettes est légèrement recouverte de cendres, mettez des gants pour barbecue.



ATTENTION ! Risque de brûlures.

- Remplissez les charbons incandescents de la cheminée d'allumage dans le panier, jusqu'à ce que celui-ci soit bien rempli.
- Remplissez le reste de charbons uniformément sur la grille à charbon sous la pierre à pizza.
- Répartissez les briquettes à plat sur la grille à charbon ; utilisez pour cela une pince à charbon. Evitez la formation de tas / d'amoncellements.
- Insérez la grille de cuisson pour pizzas, y compris la pierre.
- Fermez le couvercle, afin d'échauffer le barbecue complet, y compris la pierre à pizza (durée env. 15 minutes).
- Ouvrez le couvercle et posez deux morceaux de bois de hêtre (dimensions env. 4 x 4 x 15 cm) directement sur les charbons incandescents dans le panier à charbon, en les répartissant uniformément. Utilisez à cette fin une pince à charbon.
- Fermez le couvercle. Les morceaux de bois de hêtre garantissent la chaleur supérieure nécessaire lors de la cuisson de pizzas, si bien que le brunissement souhaité a lieu par le haut.
- Attendez que les morceaux de bois de hêtre brûlent et que l'affichage de la température indique une valeur d'env. 300 °C sur le thermomètre du couvercle.
- Faites glisser la pizza préparée avec le papier de cuisson sur la pierre à pizza. Utilisez une pelle à pizza.

i Faites attention que le papier de cuisson ne dépasse **pas** de la pierre, étant donné qu'il risquerait de s'enflammer.

- Après env. 2-3 minutes, retirez la pizza du barbecue à l'aide de la pelle à pizza et enlevez le papier de cuisson. Tournez la pizza de 180° et glissez-la à nouveau sur la pierre à pizza.
- La pizza devrait être prête après un temps de cuisson total d'env. 6 minutes.
- En guise de contrôle, vous pouvez soulever le bord de la pizza à l'aide de la pelle à pizza, afin de vérifier le brunissement du fond.

Nettoyage et rangement

- Assurez-vous que le barbecue soit refroidi, en contrôlant la température sur le thermomètre.
- Assurez-vous que les charbons ne sont plus incandescents. Laissez refroidir suffisamment le charbon de bois.
- Retirez la grille de cuisson et retirez si nécessaire le cercle "Gourmet".
- Nettoyez le cercle "Gourmet" avec un produit de nettoyage doux et de l'eau. Rincez soigneusement à l'eau claire et séchez la surface.
- Afin de garantir une longue durée de vie de votre cercle "Gourmet", nous recommandons, après le refroidissement complet du barbecue, de le ranger à l'état sec et de le protéger contre les influences environnementales.

En respectant ces conseils, vous profiterez longtemps de votre cercle "Gourmet" RÖSLE

Garantie

Nous accordons une garantie légale de 2 ans sur cet article.

Mise au rebut

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



Ne laissez **pas** l'emballage à la portée d'enfants.
Danger d'étouffement par les films ou d'autres matériaux d'emballage.

Les appareils usagés ne sont pas dénués de valeur. Une élimination des déchets respectueuse de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières. Renseignez-vous à la mairie ou à la commune de votre ville sur les possibilités offertes pour éliminer votre appareil correctement et en respectant l'environnement.

Caractéristiques techniques


	Cercle "Gourmet" No. 1 F/ G60
Equipement	
Pièce de recouvrement	Oui
Grille à pizza	Acier inoxydable
Élément inférieur de charnière pour couvercle	Oui
Supports pour tournebroche	Oui
Zone de grillade	
Surface de cuisson optionnelle en cm ²	2733
Diamètre en cm	59
Dimensions et poids	
Largeur en cm	64
Longueur en cm	61
Hauteur en cm	15
Poids, y compris toutes les pièces livrées, en kg, env.	3,55

Sous réserve de modifications techniques.

Accessoires

Les accessoires suivants sont disponibles pour votre barbecue RÖSLE :

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

	25835	Grille de cuisson		25086	Thermosonde de cuisson, numérique
	25074	Pierre à pizza, ronde 41 cm		25094	Thermosonde de cuisson, Bluetooth
	25175	Pelle à pizza		25037	Bacs de cuisson en aluminium, 5 pces
				25036	Pince à charbon, 50 cm

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE Grillwerkzeug.

Ihr RÖSLE-Team aus Marktoberdorf

We wish you long-lasting service from your new Rösle barbecue accessory.

The RÖSLE team

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel ustensile de barbecue RÖSLE.

Votre équipe RÖSLE de Marktoberdorf

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