



SINCE 1888

**Gebrauchs- und Pflegeanleitung
Drehspieß Gourmetring F/G60 - G3/G4**

Care and Use for Rotisserie Set Gourmet Ring F/G60 - G3/G4

Tournebroche Cercle Gourmet F/G60 - G3/G4



Wichtige Sicherheitshinweise:

Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, bevor Sie den Drehspieß 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! Bestimmungsgemäße Verwendung:

Dieser Drehspieß darf nur zur Zubereitung von grillbaren Speisen in Grillgeräten eingesetzt werden. Jede andere Verwendung ist nicht gestattet und kann gefährlich sein. Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen kann zu sehr ernsthaften Verletzungen oder zu Sachschäden führen.

VORSICHT! GRILL UND DREHSPIEß IMMER VON KINDERN FERNHALTEN!



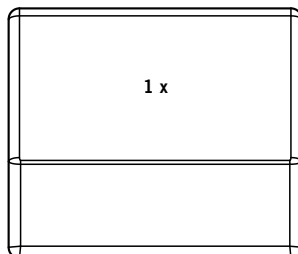
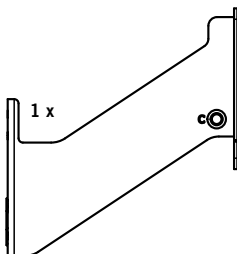
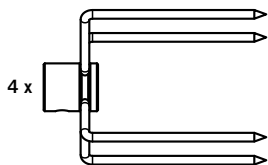
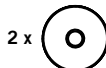
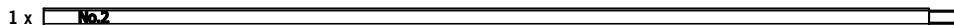
BEI VERWENDUNG, DEN GRILL UND DREHSPIEß IMMER ÜBERWACHEN!

- Dieser Drehspieß darf nur im Freien verwendet werden.
- Berühren Sie keine heißen Flächen. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, dürfen Kabel, Stecker und Motor NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Ziehen Sie den Stecker des Motors aus der Steckdose wenn Sie den Drehspieß nicht verwenden oder wenn Sie den Drehspieß reinigen möchten.
- Verwenden Sie den Drehspieß ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Motor ausgeschaltet ist, bevor Sie den Motor auf die Motorhalterung montieren.
- Betreiben Sie den Motor des Drehspießes nicht, wenn ein Kabel oder ein Stecker beschädigt ist, oder eine Fehlfunktion vorliegt.
- Stellen Sie bei Verwendung eines Verlängerungskabels sicher, dass das Kabel keine heißen Flächen oder scharfen Kanten berührt.
- Verwenden Sie den Drehspieß nur im Freien und schützen Sie den Drehspieß und den Motor vor Regen und Nässe.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, halten Sie die Steckverbindungen des Verlängerungskabels trocken und legen Sie diese Verbindungen nicht auf der Erde ab.
- Sie können Verlängerungskabel für die Stromversorgung des Motors verwenden. Ergreifen Sie jedoch die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen, um einen Sturz über das Verlängerungskabel zu verhindern.
- Verwenden Sie ausschließlich Verlängerungskabel, die für die BENUTZUNG IM FREIEN zugelassen sind.
- Der Drehspieß ist kein Spielzeug und ist mit der notwendigen Sorgfalt zu behandeln. Kleinteile können von Kindern verschluckt werden, daher von Kindern fernhalten.
- Bitte beachten Sie die weiteren Hinweise in der Bedienungsanleitung ihres Grillgerätes.
- Nehmen Sie keine Veränderung am Produkt vor.
- Nur für den privaten Gebrauch!

Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

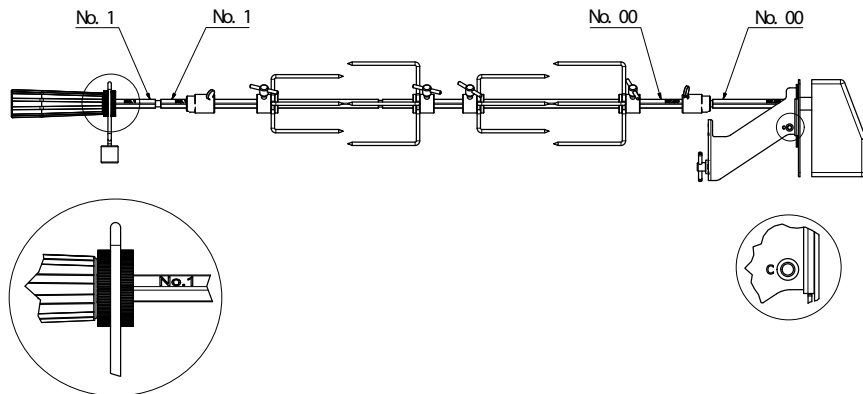
vielen Dank, dass Sie sich für den Drehspieß aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie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

Lieferumfang / Carton content / Contenu de la livraison

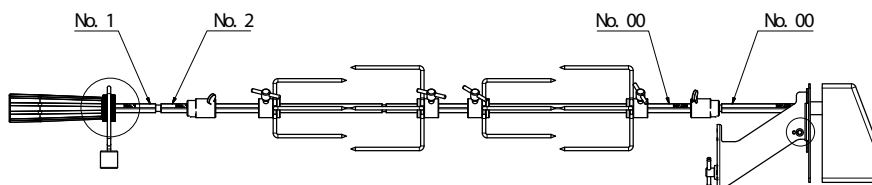


Montageanleitung / Assembly Instruction / Instructions de montage

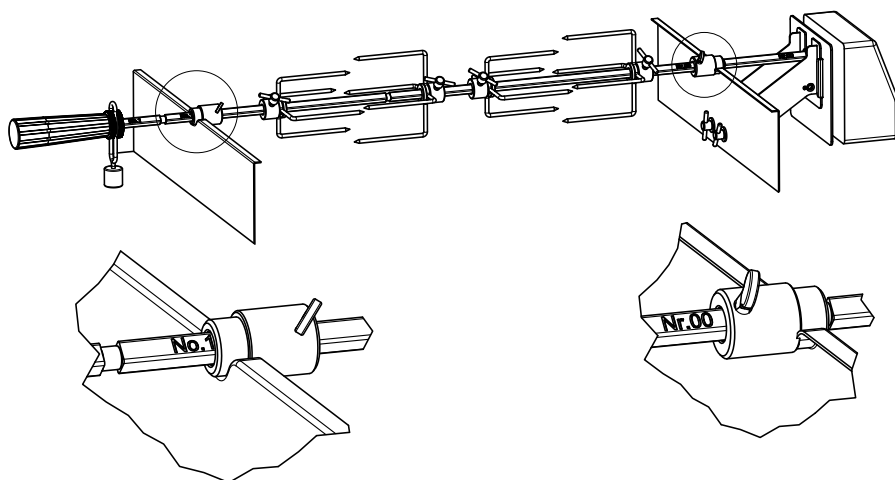
Videro G3



Videro G4

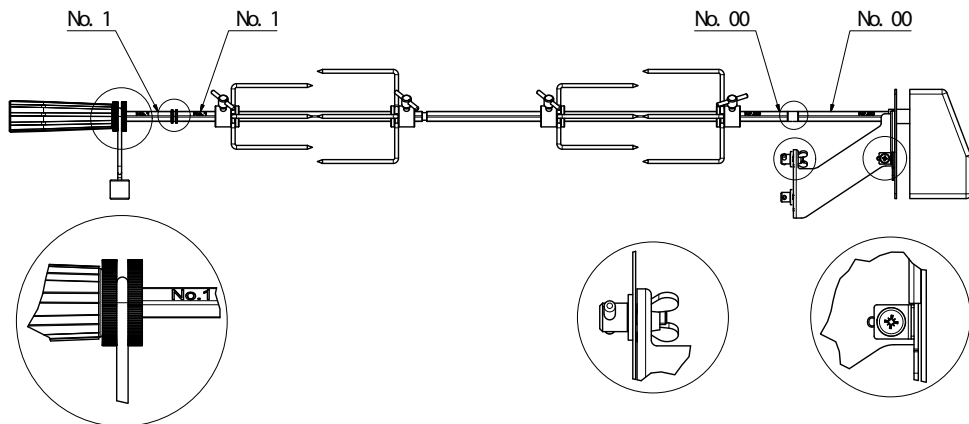


Einbau in den Grill Videro / Fitting into Videro Grill / Installation pour le barbecue Videro

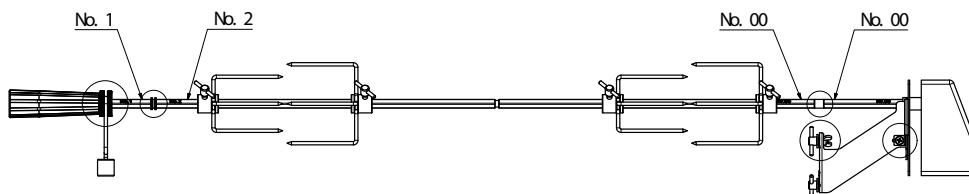


Montageanleitung / Assembly Instruction / Instructions de montage

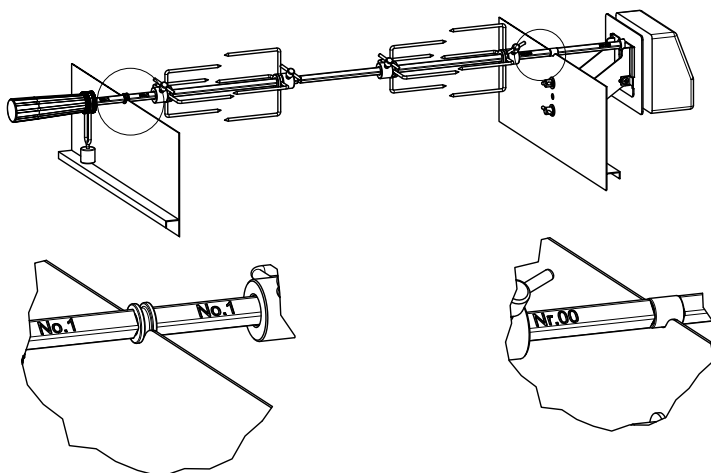
Vision G3



Vision G4

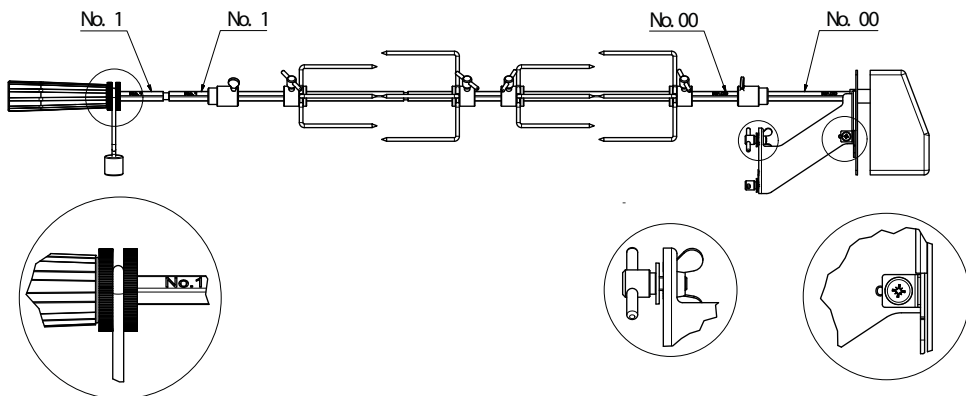


Einbau in den Grill Vision / Fitting into Vision Grill / Installation pour le barbecue Vision

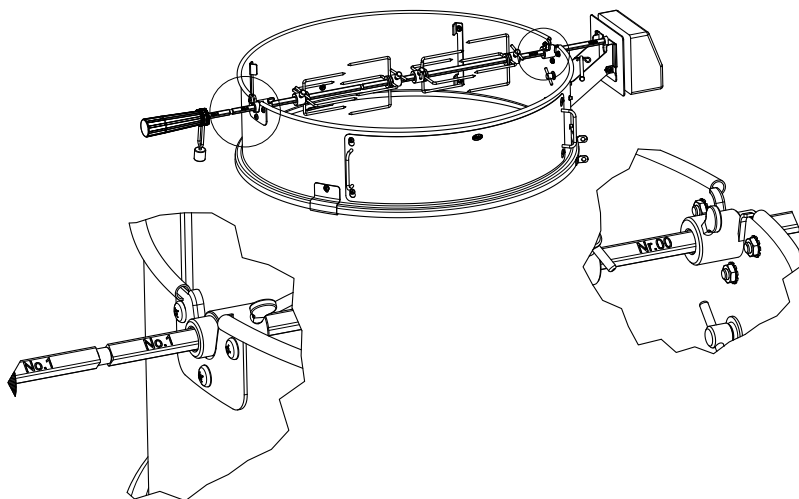


Montageanleitung / Assembly Instruction / Instructions de montage

Gourmetring F/G60 / Gourmet Ring F/G60 / Cercle Gourmet F/G60



Einbau in den Gourmetring F/G60 / Fitting into Gourmet Ring F/G60 Installation pour le Cercle Gourmet Barbecue F/G60



Inbetriebnahme

- Montieren Sie die Einzelteile des Drehspießes entsprechend Ihres Grillgerätes nach vorhergehender Montageanleitung (Seite 3-6).
- Montieren Sie den Motorhalter entsprechend der Montageanleitung in Abhängigkeit von Ihrem Grillmodell.
- Entnehmen Sie den Warmhalterost aus Ihrem Gasgrill.
- Entfernen Sie nun wieder die Lagerbuchse in Richtung Spitze.
- Entfernen Sie alle Fleischfixierungen bis auf die Letzte in Richtung Griff.
- Stoßen Sie den Drehspieß etwa in der Mitte durch das Grillgut.
- Schieben Sie die zweite Fleischfixierung mit den Spitzen Richtung Grillgut auf den Spieß. Drücken Sie die Spitzen beider Fleischfixierungen in das Fleisch. Das Fleisch sollte mittig auf dem Spieß stecken.
- Wiederholen Sie den Vorgang zur Fixierung des zweiten Fleischstück, bis max. 6 kg Beladung.
- Ziehen Sie die Flügelschrauben aller Fleischfixierungen gut an.
- Das Fleisch sollte auf dem Spieß gleichmäßig angeordnet sein, sodass sich der Spieß gleichmäßig und ohne Unwucht drehen kann. Bei größeren Stücken müssen Sie möglicherweise die Grillroste entnehmen, damit sich der Spieß gleichmäßig drehen kann.
- Montieren Sie die Lagerbuchse wieder (siehe Montageanleitung).
- Hängen Sie den Motor positionsgerecht in die Halterung ein.
- Stecken Sie das spitze Ende des Drehspießes in die Drehspießaufnahme des Motors. Hängen Sie den Drehspieß mit dem Grillgut in die vorgesehenen Aussparungen auf der Grillkammer. Richten Sie die Lagerbuchsen entsprechend den Aussparungen aus und fixieren Sie diese mit Hilfe der Schraube (je nach Grillmodell).
- Achten Sie darauf, dass die Lagerbuchsen satt in den Aussparungen liegen und die Belastung dort aufgenommen wird und nicht auf der Motoraufnahme. In seltenen Fällen kann es zu Laufgeräuschen kommen. Geben Sie dann etwas lebensmittelechtes Öl (z. B. Speiseöl) auf die Laufflächen der Messing-Lagerbuchsen.
- Schließen Sie den Motor an die Stromversorgung an (siehe „Anschluss des Motors“).
- Schalten Sie den Motor ein und kontrollieren Sie ob der Spieß sich gleichmäßig dreht und Bauteile oder Fleischstücke nicht irgendwo anstehen.
- Sollte der Spieß sich zeitweise (meist in der Abwärtsbewegung) schneller drehen, dann muss dieser entsprechend ausgewuchtet werden.
- Zur Einstellung des Gegengewichts den Drehspieß herausnehmen und den Motor aus der Halterung entfernen. Den Spieß mit dem Grillgut in die vorgesehenen Aussparungen auf der Grillkammer des Grills wieder einlegen. Das Fleischstück wird naturgemäß mit der schwereren Seite nach unten hängen. Das Ausgleichsgewicht mit den beiden Scheiben leicht fixieren, und darauf achten, dass es in dieser Position des Drehspießes nun nach oben zeigt. Zur Feinabstimmung den Abstand des Ausgleichsgewichtes zum Drehspieß verringern oder vergrößern (mehr Abstand entspricht viel Gewicht, wenig Abstand zum Drehspieß wenig Gewicht). Mit den Scheiben das Ausgleichsgewicht festziehen. Nun den Drehspieß ohne Motor am Griff drehen und prüfen ob dieser gleichmäßig dreht, ggf. nochmal nachjustieren. Den Griff des Drehspießes festziehen und den Spieß nochmals aus dem Grill nehmen. Den Motor erneut aufsetzen und den Drehspieß wieder entsprechend einbauen.
- Einen Auffangbehälter unter dem Grillgut platzieren. Der aufgefangene Bratensaft kann zum Bepinseln des Fleisches oder zur Herstellung einer Soße verwendet werden. Falls nötig, zusätzliche Flüssigkeit zum Übergießen oder Bepinseln zufügen.
- Nehmen Sie den Drehspieß mit dem Grillgut vor dem Vorheizen vom Grill. Heizen Sie

- den Grill ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel vor. Befolgen Sie die Anleitungen im Rezept und stellen Sie die Hitze/Brenner wie dort beschrieben ein.
- Nach dem Vorheizen den Drehspieß wieder entsprechend einbauen
 - Nun den Motor wieder einschalten und den Deckel bitte schließen.

Anschluss des Motors

Betrieb mit Netzteil

Zum Betrieb des Motors mit Netzteil, verbinden Sie das Netzteil mit einer Steckdose oder einem zur Verwendung im Freien geeigneten Verlängerungskabel. Stecken Sie nun den kleinen Klinkenstecker des Netzteils in die Buchse seitlich am Motorgehäuse. Nach Gebrauch das Netzteil wieder komplett ausstecken.

Batteriebetrieb (Batterien nicht beiliegend)

- Öffnen Sie den Batteriefachdeckel mit dem Typenschild am Motor.
- Legen Sie 2 Batterien der Größe MONO D – 1,5 V in das Batteriefach am Motor ein. Bitte beachten Sie die richtige Polung jeder Batterie.
- Schließen Sie den Deckel.
- Zum Einschalten des Motors schalten Sie den Kippschalter auf „1“.

Wenn der Klinkenstecker des Netzteils am Motor eingesteckt ist, werden die Batterien vom Motor getrennt. Die Stromversorgung wird über das Netzteil sichergestellt. Eine Ladefunktion für wiederaufladbare Batterien ist nicht möglich. Die Verwendung von wiederaufladbaren Batterien ist grundsätzlich aber möglich.

Garen mit dem RÖSLE Drehspieß

- Bringen Sie das Fleisch (außer Hackfleisch und Geflügel) vor dem Grillen auf Raumtemperatur (ca. 30 Minuten).
- Tiefgefrorenes Fleisch muss vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein.
- Bevor Sie das Fleisch auf den Spieß stecken, binden Sie das Fleisch mit Küchengarn möglichst kompakt zusammen.
- Wenn Sie herabtropfende Fette und Bratensäfte auffangen und für Saucen verwenden möchten, platzieren Sie eine Tropfschale direkt unter dem Grillgut.
- Der gesamte Grillvorgang sollte bei geschlossenem Deckel erfolgen.

Reinigung und Aufbewahrung

- Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt ist, z.B. indem Sie die Temperatur am Thermometer prüfen.
- Stecken Sie ggf. das Netzteil aus und entfernen Sie das Kabel vom Motor.
- Nehmen Sie den Drehspieß zuerst am Griff, dann am Motor heraus.
- Reinigen Sie den Drehspieß, Fleischfixierungen, Gewicht und Griff mit Spülmittel oder einfach in der Spülmaschine.
- Der Motor, Netzteil und Messing-Laufbuchsen nur mit einem leicht feuchten Tuch und mildem Reiniger abwischen.
- Wenn Sie den Drehspieß nicht verwenden, bauen Sie den Motor ab und lagern Sie den Motor an einem trockenen geschützten Ort.

Wenn Sie sich an diese Tipps halten, haben Sie jahrelange Freude mit Ihrem RÖSLE Drehspieß.

Garantie

Auf dieses Produkt 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.



Dieses Produkt ist nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln, sondern muss an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Weitere Informationen erhalten Sie über Ihre Gemeinde, die kommunalen Entsorgungsbetriebe oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Technische Daten

Material Grillspieß mit Zubehör	Edelstahl 18/10
Laufbuchsen	Messing
Max. Belastung Drehspieß	6 kg
Betriebsspannung Motor	3V DC
Schutzartbezeichnung Motor	IPX4
Umdrehungsgeschwindigkeit	Ca. 3 U/min
Betriebsspannung für Netzteil primär	230 - 240V AC 50Hz
Betriebsspannung für Netzteil sekundär	3V DC
Verwendbare Batterien	2x MONO D R20 1,5V DC 2x Akku MONO D R20 1,2V DC



Dieses Gerät ist funkenstört entsprechend der geltenden EG Richtlinie 2014/30/EU.

Technische Änderungen vorbehalten!

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

Ihr RÖSLE Team

Important Safety Instructions

Please read the following instructions carefully and in detail before assembling and using the rotisserie. Please keep this user manual in a safe place for future reference. All specifications in this user manual must be strictly observed.

Caution! Intended use:

This rotisserie may only be used for preparing food which is suitable for grilling in a grill. It is not suitable for any other usage and may be dangerous.

Non-compliance with these safety instructions and precautions may result in severe injuries or damage.

BEWARE! GRILL AND ROTISSERIE MUST ALWAYS BE KEPT OUT OF THE REACH OF CHILDREN!



WHEN IN USE, GRILL AND ROTISSERIE MUST ALWAYS BE MONITORED!

- This rotisserie must only be used outdoors.
- Don't touch hot surfaces. Use heat-resistant gloves.
- To avoid electric shocks, the cable, plug and motor must NEVER be submerged in water or other liquids.
- Remove the plug from the mains power socket when the rotisserie is not in use or when cleaning the rotisserie.
- Use the rotisserie only for the use intended.
- Make sure that the motor is switched off before mounting the motor on the motor bracket.
- Do not use the motor of the rotisserie when a cable or plug is damaged.
- Do not use the motor of the rotisserie in case of a malfunction.
- When using an extension cable make sure that the cable does not touch hot surfaces or sharp edges.
- Only use the rotisserie outdoors, and protect the rotisserie and the motor from rain.
- To avoid electric shocks, keep the plug connectors of the extension cable dry and do not place these connections on the floor.
- You may use extension cables for connecting the engine to the mains power. However, take the necessary precautions to avoid tripping over the extension cable.
- Exclusively use extension cables which are APPROVED FOR OUTDOOR USE.
- The rotisserie is not a toy and has to be handled with all due care. Children are prone to swallow small parts, so keep them out of the reach of children.
- Please observe any further instructions contained in the user manual of your grilling device.
- Do not make modifications to the product.
- For private use only!

Dear RÖSLE customer,

Thank you for choosing our top quality RÖSLE kettle grill. Congratulations! You have selected a long-life quality product. To enjoy your product for many years please carefully read the following product information, handling, and maintenance instructions, as well as safety recommendations.

How to get started

- Mount the parts of the rotisserie following the assembly instructions of your specific grill model (page 3-6).
- Mount the motor bracket according to the assembly instructions of your specific grill model.
- Remove the warming rack from your gas grill.
- Now again remove the bearing bush at the tip end.
- Remove all meat forks, except the last one, at the handle end.
- Drive the rotisserie skewer through the centre of the meat that is to be grilled.
- Position the second meat fork onto the rotisserie skewer, with the tips pointing towards the grillfood. Press the tips of both meat forks into the meat. Ideally, the meat is positioned centrally on the rotisserie skewer.
- Repeat this procedure to position the second piece of meat, up to a max. load of 6 kg.
- Tightly secure the screws of all meat forks.
- The meat should be spread evenly on the rotisserie, allowing the rotisserie skewer to rotate evenly and in balance. For grilling larger pieces of meat, the grill rackets may have to be removed. This ensures a balanced rotating of the rotisserie.
- Mount the bearing bush again (see assembly instruction).
- Properly position the motor into the bracket.
- Insert the pointed end of the rotisserie skewer into the motor recess. Place the rotisserie skewer including the grill food in the notches provided on the grill chamber. Align the bearing bushes with the notches and fix them by way of the screw (depending on grill model).
- Make sure that the bearing bushes comfortably rest in the recesses, ensuring that the load is taken there and not in the motor recess. In the rare instance where there may be some running noise, simply apply a small amount of food-safe oil on the friction surfaces of the brass bearing bushes.
- Connect the motor to the mains, see “Connecting the Motor”
- Switch on the motor and make sure that the rotisserie skewer is rotating evenly and that all parts or pieces of meat are turning freely.
- If the rotisserie at times rotates faster (mostly on the downward movement), counterbalancing of the meat on the skewer will be required.
- To counterbalance, remove the rotisserie and take the motor out of the brackets. Reposition the rotisserie skewer including the grill food in the recesses provided on the grill chamber. The heavy side of the meat, of course, will be hanging down and causes an imbalance. Secure the counterweight with the two discs and make sure the counterweight is positioned opposite to the meat that is hanging down. For fine adjustment, decrease or increase the gap between the counterweight and the rotisserie skewer (larger gap means more weight, smaller gap means less weight); pull counterweight tight with the discs. Next, rotate the rotisserie skewer without motor at the handle and check if there is a balanced rotary movement; adjust once again, if required. Securely grip the rotisserie skewer handle and again remove the rotisserie skewer from the grill. Reposition

- the motor and insert the rotisserie skewer as required.
- Place the collection pan under the grill food. The collected grilling juice can be used for coating the meat or for making a gravy. If required, pour additional liquid over or coat the meat.
 - Remove the rotisserie skewer, including the grill food from the grill when pre-heating. Pre-heat the grill for ca. 10 minutes with lid closed. Follow the instructions in the recipe and adjust the heat/burner as described.
 - After pre-heating again insert the rotisserie skewer as required.
 - Now switch on the motor and close the lid.

Connecting the Motor

Operation with power supply unit

For operating the motor with a power supply unit, connect the power supply to a power socket or an extension cable suitable for outdoor use. Now plug the small jack of the power supply unit into the power socket on the side of the motor housing. Completely disconnect the power supply unit after use.

Battery operation (batteries not included)

- At the motor, open the battery compartment lid, which displays the type plate.
- Insert 2 MONO D – 1,5 V batteries into the battery compartment of the motor. Ensure that the batteries are inserted correctly as shown.
- Close the lid.
- To switch on the motor, set switch to position “1”.

When the plug of the power supply unit has been connected to the motor, the batteries are disconnected from the motor. Power is supplied via the power supply unit; a charging function for re-chargeable batteries is not possible. However, the use of re-chargeable batteries is in principle possible.

Cooking with the RÖSLE rotisserie

- Prior to grilling, bring meat (except minced meat and poultry) to room temperature. (ca. 30 minutes)
- Deep-frozen meat must be completely defrosted before grilling.
- Prior to positioning the meat on the rotisserie skewer, bind the meat together using cooking yarn to provide a uniform collection of meat.
- If dripping fat and meat juice is collected for making gravies, place the collection pan directly under the grilled food.
- The entire cooking process should be done with the lid closed.

Cleaning and Storing

- Make sure that the grill is completely cooled, e.g. by checking the temperature at the thermometer.
- If required, unplug the power supply unit and remove the cable from the motor.
- Remove the rotisserie skewer by first removing it at the handle and then at the motor.
- Clean the rotisserie skewer including the meat forks, weights and handle with detergent or simply place in dishwasher.

- Clean motor, supply unit and brass bearing bushes by wiping with a damp cloth and a mild detergent.
- When the rotisserie skewer is not in use, disassemble the motor and store it in a dry cool place.

When following these instructions, you will enjoy your RÖSLE rotisserie for many years.

Warranty

This product comes with a 2-year warranty.

Disposal

Your new device has been carefully packaged to protect it during delivery. All packaging material used are environmentally friendly and recyclable. Please help protect the environment and dispose of the packaging material accordingly. Your retailer or your communal waste disposal facility will inform you about the current disposal methods.



This product should not be disposed of as general household waste, but must be handed over to a designated collection point for the recycling of electric and electronic devices. For further information, we refer you to your local authority, communal waste disposal facilities or the shop where this product was purchased.

Technical Data

Material rotisserie skewer with accessories	18/10 stainless steel
Bearing bushes	Brass
Max. load rotisserie	6 kg
Operating voltage motor	3V DC
IP Code	IPX4
Revolutions per minute	Ca. 3 rpm
Operating voltage for primary power supply	230 - 240V AC 50Hz
Operating voltage for secondary power supply	3V DC
Compatible batteries	2x MONO D R20 1,5V DC 2x Akku MONO D R20 1,2V DC



This device has RF suppression in accordance with the valid EU Directive 2014/30/EU.

Subject to technical modifications!

Enjoy your new RÖSLE grill tool.

Your RÖSLE team

Conseils importants de sécurité

Veillez lire attentivement et complètement les instructions suivantes avant de monter et mettre en marche le tournebroche. Conservez précieusement le mode d'emploi dans un endroit sûr afin de pouvoir lire à tout moment les détails sur l'utilisation du tournebroche. Toutes les consignes de ce mode d'emploi sont à respecter sans aucun changement.

Attention ! Utilisation conforme:

Ce tournebroche ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments à griller dans des barbecues. Toute autre utilisation n'est pas autorisée et peut être dangereuse. Le non-respect de ces conseils de sécurité et mesures de sécurité peut engendrer des blessures sérieuses ou des dégâts matériels.

ATTENTION ! TENIR LE BARBECUE ET LE TOURNEBROCHE TOUJOURS HORS DE PORTÉE DES ENFANTS!



LORS DE L'UTILISATION TOUJOURS SURVEILLER LE BARBECUE ET LE TOURNEBROCHE!

- Ce tournebroche doit être utilisé uniquement à l'extérieur.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez des gants pour barbecue résistants à la chaleur.
- Afin d'éviter une décharge électrique, ne plongez JAMAIS les câbles, la prise et le moteur dans l'eau ou autre liquide.
- Otez la fiche du moteur de la prise, lorsque vous n'utilisez pas le tournebroche ou si vous souhaitez le nettoyer.
- Utilisez le tournebroche uniquement pour l'emploi prévu.
- Assurez-vous que le moteur est éteint avant de monter le moteur sur le support moteur.
- N'utilisez pas le moteur du tournebroche si un câble ou une prise est endommagé.
- N'utilisez pas le moteur du tournebroche s'il y a une défaillance technique.
- Assurez-vous lors de l'utilisation d'une rallonge que le câble n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes ou des objets tranchants.
- Utilisez le tournebroche uniquement à l'extérieur et protégez le tournebroche et son moteur de la pluie.
- Afin d'éviter une décharge électrique, maintenez au sec les prises et fiches de la rallonge et ne les laissez pas sur la terre.
- Vous pouvez utiliser des rallonges pour l'alimentation électrique du moteur. Prenez les précautions nécessaires afin d'éviter une chute à cause de la rallonge.
- Utilisez uniquement des rallonges qui sont HOMOLOGUEES POUR L'UTILISATION EN PLEIN AIR.
- Le tournebroche n'est pas un jouet et doit être utilisé avec les plus grandes précautions. Des petites pièces peuvent être avalées par les enfants, aussi maintenez-le hors de portée des enfants.
- Veuillez consulter les autres consignes dans le mode d'emploi de votre barbecue.
- N'apportez aucune modification à l'article.
- Uniquement pour une utilisation domestique et privée!

Cher Client, Chère Cliente RÖSLE,

Nous vous remercions d'avoir opté pour le tournebroche de notre maison. Le choix d'un article de qualité. Afin qu'il vous apporte entière satisfaction pendant de nombreuses années, nous avons réuni ici les informations importantes sur l'article ainsi que les conseils d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

Mise en marche

- Assemblez les pièces détachées du tournebroche selon le modèle de votre barbecue d'après son mode d'emploi (page 3-6).
- Assemblez le support du moteur suivant le mode d'emploi en concordance avec votre modèle de barbecue.
- Otez la grille de réchauffement de votre barbecue
- Otez de nouveau les roulements en direction de la pointe
- Otez toutes les fixations pour la viande sauf la dernière se trouvant près du manche.
- Piquez le tournebroche à peu près au milieu des aliments à griller.
- Poussez la deuxième fixation pour viande avec les pointes en direction des aliments à griller sur le tournebroche. Poussez les pointes des deux fixations pour viande dans la viande. La viande doit se trouver au milieu de la broche.
- Répétez le procédé pour la fixation du deuxième morceau de viande jusqu'à une charge de max. 6 Kg.
- Vissez fermement les vis papillon de toutes les fixations pour viande.
- La viande doit se trouver de façon équilibrée sur le tournebroche, afin que le tournebroche puisse tourner de façon régulière et sans déséquilibre. Pour des gros morceaux de viande il se peut que vous deviez enlever les grilles afin que le tournebroche puisse tourner de façon régulière.
- Monter de nouveau les roulements (voir mode d'emploi)
- Placez le moteur dans la bonne position dans le support.
- Insérez la pointe du tournebroche dans l'emplacement prévu à cet effet dans le moteur. Posez le tournebroche avec les morceaux à griller dans les encoches de la chambre à griller. Positionnez les roulements selon les encoches et fixez-les à l'aide des vis (selon le modèle de barbecue).
- Faites attention à ce que les roulements soient bien enclenchés dans les encoches et à ce que le poids repose bien sur eux et non pas dans la fixation moteur. Dans certains cas il se peut qu'il y ait des bruits de frottements, dans ce cas il suffit de badigeonner avec un peu d'huile alimentaire les surfaces des roulements en laiton.
- Raccordez le moteur à l'alimentation électrique, voir „Raccordement du moteur“
- Allumez le moteur et contrôlez si le tournebroche tourne de façon régulière et si des pièces du tournebroche ou la viande ne frottent pas quelque part.
- Si le tournebroche tourne de temps en temps plus rapidement (généralement dans la direction allant vers le bas), alors il faut rééquilibrer le tournebroche.
- Pour régler le contrepoids, enlevez le tournebroche et le moteur du support. Posez le tournebroche avec les morceaux à griller dans les encoches prévues à cet effet. Le morceau de viande le plus lourd sera suspendu vers le bas. Fixez légèrement le contrepoids avec les deux disques et faites attention à ce que dans cette position du tournebroche il soit dirigé vers le haut. Pour ajuster, réduisez ou augmentez l'espace entre le contrepoids et le tournebroche (plus d'espace correspond à plus de poids, et moins d'écart vers le tournebroche correspond à moins de poids), vissez fermement avec les disques le contrepoids. Faites tourner le tournebroche sans moteur par le manche afin

de vérifier si celui-ci tourne de façon régulière, réajustez si besoin est. Vissez fermement le manche du tournebroche et retirez de nouveau le tournebroche du barbecue. Remettez le moteur et remontez de nouveau le tournebroche suivant les indications.

- Posez un récipient sous les aliments à griller. Le jus des grillades récupéré peut être utilisé pour badigeonner la viande ou pour faire une sauce. Si besoin est, ajoutez du liquide pour arroser ou badigeonner.
- Enlevez le tournebroche avec la viande avant de préchauffer le barbecue. Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé 10 minutes environ. Suivez les indications mentionnées dans la recette et réglez la température/les feux comme décrit.
- Après avoir préchauffé le barbecue montez de nouveau le tournebroche comme indiqué
- Mettez le moteur en marche et fermez le couvercle.

Raccordement du moteur

Mise en service avec alimentation électrique

Pour mettre en marche le moteur avec un branchement secteur insérez la fiche dans une prise ou une rallonge adaptée pour une utilisation en plein air. Branchez la petite prise Jack du bloc d'alimentation dans la prise à côté du bloc moteur. Après utilisation enlevez complètement la prise.

Mise en service avec piles (Piles non incluses)

- Ouvrez le couvercle du compartiment à piles du moteur avec la plaque d'identification.
- Insérez 2 piles de la taille MONO D – 1,5 V dans le compartiment à piles du moteur. Faites attention à la bonne polarité de chaque pile.
- Fermez le couvercle
- Pour mettre en marche le moteur appuyer sur l'interrupteur sur « 1 »

Lorsque la prise Jack est branchée sur le moteur, le fonctionnement par piles est interrompu immédiatement. L'alimentation électrique est assurée par le branchement secteur, il n'y a pas de fonction de rechargement des piles. L'utilisation de piles rechargeable est possible.

Cuire avec le tournebroche RÖSLE

- Portez la viande à température ambiante (sauf la viande hachée et la volaille) avant la cuisson (environ 30 minutes).
- La viande congelée doit être complètement décongelée avant d'être grillée.
- Avant que vous n'embrochiez la viande, enroulez la viande avec de la ficelle à rôtir pour obtenir une masse aussi homogène que possible.
- Si vous souhaitez récupérer les matières grasses et les jus de viande et les utiliser pour faire des sauces, posez un récipient récupérateur directement au-dessous de la viande à griller.
- La cuisson doit être effectuée avec le couvercle fermé.

Entretien et rangement

- Assurez-vous que le barbecue soit refroidi, par exemple en contrôlant la température du thermomètre.
- Débranchez la prise et enlevez le câble du moteur.
- Enlevez le tournebroche d'abord du côté du manche et ensuite du côté du moteur

- Nettoyez le tournebroche avec les fixations pour viande, le contrepoids et le manche avec du liquide vaisselle ou tout simplement dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez le moteur, la prise et les roulements en laiton à l'aide d'un torchon humide et d'un détergent doux (non agressif).
- Si vous n'utilisez pas le tournebroche, démontez le moteur et rangez celui-ci dans un endroit sec et sûr.

Si vous respectez ces consignes, vous profiterez de votre tournebroche RÖSLE pendant de longues années.

Garantie

Sur cet article nous accordons la garantie légale de 2 ans.

Gestion des déchets



Votre nouvel article vous a été livré avec des matériaux de protection. Tous les emballages utilisés sont recyclables. Aidez-nous à respecter l'environnement en triant les emballages. Vous trouverez de plus amples renseignements sur le traitement des déchets auprès de votre détaillant ou du centre de tri de votre commune.

Cet article ne doit pas être traité comme un déchet domestique habituel mais doit être déposé dans un centre de tri pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques. Vous trouverez de plus amples renseignements sur le traitement des déchets auprès de votre commune, du centre de tri de votre commune ou du magasin où vous avez acheté l'article.

Données techniques

Matériau tournebroche et accessoires	Acier inoxydable 18/10
Roulements	Laiton
Charge maximale du tournebroche	6 kg
Tension d'alimentation du moteur	3V DC
Désignation de type de protection moteur	IPX4
Vitesse de rotation	environ. 3 T/min
Tension d'alimentation pour le bloc d'alimentation primaire	230 - 240V AC 50Hz
Tension d'alimentation pour le bloc d'alimentation secondaire	3V DC
Piles utilisables	2x MONO D R20 1,5V DC 2x Recharge MONO D R20 1,2V DC



Cet article est antiparasité conformément à la directive de l'Union Européenne 2014/30/EU.

Sous réserve de modifications techniques!

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel accessoire pour grillades RÖSLE.

Votre équipe RÖSLE

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

Tel. +49 8342 912 0
Fax +49 8342 912-190
www.roesle.de