

RAIS[®] circle



CONTENT

User Manual	03
Bedienungsanleitung	09
Brugervejledning	14
Brukerveiledning	19
Bruksanvisning	24
Käyttöohje	29
Manuel d'utilisateur	34
Gebruikerhandleiding	39

DEAR CUSTOMER

Congratulations on your new Circle!

When you light Circle, you quickly create a warm and cosy ambiance on the patio or in the garden.

Soon this bonfire stove, which doubles as a grill, will inspire culinary experiments and hours of bonfire hygge.

Please read these instructions carefully before using Circle for the first time.



GENEREL

Circle is made of high quality corten steel and consists of two parts. The upper ring, which also serves as a grill, and the twelve-sided dish, which is attached to a round plate that serves as the grill's foot.

A 65-cm-tall base made of corten steel is available as an accessory to raise Circle off the ground.



SETTING UP CIRCLE

Place the twelve-sided dish on a non-scorching surface, such as gravel or a stone slab. The base can also be placed on the grass.

When setting up your Circle, it is best to have help, as both the dish and the grill plate are very heavy. First, situate the dish so it is horizontal. Next, lay the grill plate on top, so it is stable.



WEATHER CONDITIONS

Circle is made to be kept outdoors in all weather conditions, all year round. Rainwater drains through the hole at the bottom of the dish.

Also note that the dish and grill plate rust and change colour over time. That is part of the design. As such, rainwater mixed with rust may run through the dish during the first few months and stain the surface below it.

If the grill is set up on a base, you can place a metal bucket inside it to collect rainwater or place a slab below it. You can read more about the grill's patination below.



PATINATION

As mentioned above, by design, the steel on both the dish and the grill plate will rust over time. To minimise the rusting process, treat the grill plate with oil. To read more about how to treat with oil, see Grill plate care.

FIRST USE

When using Circle for the first time, you should start with a smaller fire for about 30 minutes, to allow the grill plate to adapt to the high temperatures. During the first fire, the grill plate will bend slightly due to the heat.

We therefore recommend that you do not use the first fire to cook. When you are done using the grill for the first time, and it has cooled, turn the circle over onto the other side. When you have used Circle twice, the grill plate will have the right shape with a slight incline towards the fire. Do not turn the plate more than this one time.

LIGHTING

When lighting Circle, use dry wood chopped into smaller pieces (max. 30 cm). Stack the large pieces at the bottom and place smaller kindling on top. Allow the fire to reduce to embers, and only then add more firewood.



GRILL PLATE CARE

Before using Circle, apply oil to the grill plate. When the grill is warm, apply oil to the entire surface. Scrape the plate using a spatula, and repeat until the scraped oil is clear and light. Reapply oil and you can now begin cooking.

If the grill is not used for longer periods of time, you should oil the grill plate again. We recommend oiling the plate a couple times each month.

COOKING

The grill is hot when the flames have died down (after 30-45 minutes, depending on the weather).

Arrange the embers around the edge, and add firewood to the centre of the grill.

Always use extra oil wherever you will be placing food on the grill. Scrape the grill plate often using the spatula. It is easiest to clean the grill plate regularly, to prevent food particles from burning onto the plate.

When you are finished cooking, scrape the plate clean. When the grill has cooled, reapply oil to the plate and rub in.





CLEANING

Remove the cooled ashes with a small hand scoop. Use a grill brush or steel wool to clean the grill surface if substantial grime and food particles have accumulated. After cleaning, rub cooking oil into the grill plate again.

WARNING



Naturally, Circle gets very hot. Do not leave the stove unsupervised until it has cooled, and do not allow children or animals near the stove unsupervised.

ACCESSORIES

The following Circle accessories are available:

Base
Cover

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem RAIS Circle!

Wenn Sie Ihren Circle angezündet haben, verbreitet sich schnell gute Stimmung auf der Terrasse und im Garten.

Bald wird diese Feuerschale, die auch ein Grill ist, zu kulinarischen Experimenten und gemütlichem Beisammensein einladen.

Lesen Sie bitte diese Anleitung gründlich durch, bevor Sie Ihren Circle in Gebrauch nehmen.



ALLGEMEINES

Circle wird aus hochwertigem Cortenstahl hergestellt und besteht aus zwei Teilen: Aus dem oberen Ring, der auch als Grillplatte dient, und der zwölfckigen Schale, die an einer runden Platte befestigt ist, die den Fuß des Grills darstellt.

Als Zubehör ist ein Sockel aus Cortenstahl erhältlich, mit dem der Grill 65 cm höher steht.

AUFSTELLUNG IHRES CIRCLE

Stellen Sie die zwölfeckige Schale auf einer nicht brennbaren Oberfläche wie Kies oder einer Steinplatte auf. Der Sockel kann auch auf dem Rasen stehen.

Ihren Circle stellen Sie am besten zu zweit auf, da Schale und Grillplatte sehr schwer sind. Stellen Sie zuerst die Schale auf, sodass sie waagrecht steht. Legen Sie danach die Grillplatte darauf, sodass sie stabil liegt.



WITTERUNGSBEDINGUNGEN

Circle ist dafür ausgelegt, bei jedem Wetter das ganze Jahr über im Freien zu stehen. Das Regenwasser läuft über das Loch im Boden der Schale ab. Beachten Sie darüber hinaus, dass Schale und Grillplatte anfangen zu rosten und mit der Zeit die Farbe ändern.

Das ist normal und gehört zum Design. Es kann innerhalb der ersten Monate daher auch vorkommen, dass Regenwasser mit Rost durch die Schale läuft und Flecken auf der Unterlage verursacht.

Wenn der Grill mit Sockel aufgestellt ist, können Sie einen Metallleimer zum Aufsammeln des Regenwassers darin aufstellen oder eine Platte darunterlegen. Mehr über die Patina des Grills erfahren Sie nachfolgend.

PATINA

Wie oben genannt gehört es zum Design des Grills, dass der Stahl an Schale und Grillplatte mit der Zeit rostet. Um das Rosten zu bremsen wird die Grillplatte mit Öl behandelt. Über die Vorgehensweise bei der Behandlung mit Öl erfahren Sie mehr unter „Behandlung der Grillplatte“.

ERSTINGEBRAUCHNAHME

Wenn Sie Circle zum ersten Mal in Gebrauch nehmen, lassen Sie in den ersten 30 Minuten ein kleines Feuer brennen, damit sich die Grillplatte an die hohen Temperaturen gewöhnen kann. Beim erstmaligen Erhitzen wird sich die Grillplatte auf Grund der Hitze etwas deformieren. Wir empfehlen daher, dass bei erstmaligem Erhitzen keine Speisen zubereitet werden.

Wenn der Erstgebrauch des Grills abgeschlossen und dieser abgekühlt ist, wird der Ring auf die andere Seite umgedreht. Wenn Sie Circle zwei Mal gebraucht haben, wird die Grillplatte die richtige Form haben, mit leichter Neigung zum Feuer. Die Platte muss nicht häufiger als dieses eine Mal umgedreht werden.

ANZÜNDEN

Wenn Sie Ihren Circle anzünden, empfiehlt es sich, kleinere trockene Holzscheite zu nehmen (max. 30 cm). Stapeln Sie die größten Scheite zuunterst und legen Sie Anmachholz zuoberst. Lassen Sie das Feuer bis auf die Glut abbrennen und legen Sie erst dann neues Brennholz nach.



BEHANDLUNG DER GRILLPLATTE

Bevor Sie Circle verwenden, muss die Grillplatte mit Öl eingerieben werden. Wenn der Grill heiß ist, wird die gesamte Oberfläche in Öl eingerieben. Schaben Sie die Platte mit einem Spachtel sauber und wiederholen Sie dies, bis das abgeschabte Öl sauber und hell ist.

Geben Sie erneut Öl auf die Platte und Sie können mit der Essenszubereitung beginnen. Wenn der Grill für längere Zeit nicht gebraucht wird, ist die Grillplatte erneut einzuölen. Wir empfehlen, dass die Grillplatte ein paar Mal im Monat eingeölt wird.

ESSENSZUBEREITUNG

Der Grill ist heiß, wenn das Brennholz niedergebrannt ist (je nach Witterung nach 30-45 Minuten).

Verteilen Sie die Glut an den Seiten und legen Sie neues Holz in die Mitte des Grills. Verwenden Sie immer zusätzliches Öl an den Stellen, an denen Sie Essen auf die Platte legen.

Schaben Sie die Grillplatte mit einem Spachtel ab - es ist am einfachsten, die Grillplatte laufend zu reinigen, um zu verhindern, dass Essensreste anbrennen.

Wenn Sie mit der Essenszubereitung fertig sind, wird die Platte sauber geschabt, und wenn der Grill abgekühlt ist, wird die Grillplatte erneut in Öl eingerieben.



REINIGUNG

Die abgekühlte Asche wird mit einer kleinen Handschaufel entfernt. Verwenden Sie eine Grillbürste oder einen Stahlschwamm zur Reinigung der Grillfläche, wenn sich dort viel Schmutz abgesetzt hat. Nach der Reinigung wird die Grillplatte erneut in Speiseöl eingerieben.

WARNUNG

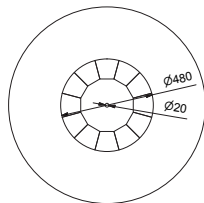
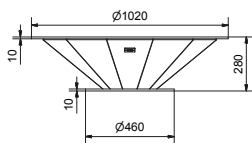
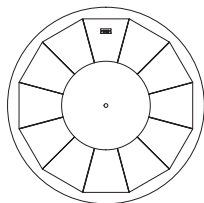


Ihr Circle wird selbstverständlich sehr heiß. Lassen Sie die Feuerstelle vor dem Abkühlen nicht aus den Augen und lassen Sie Kinder und Tiere in der Nähe nicht unbeaufsichtigt.

ZUBEHÖR GEGEN AUFPREIS

Für Circle gibt es folgendes Zubehör:
Sockel
Abdeckung

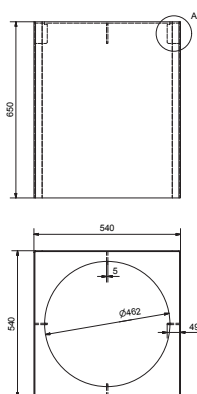
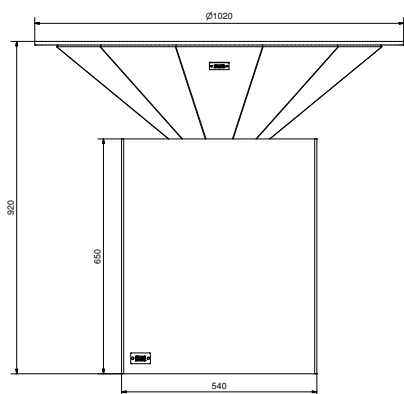
TECHNISCHE DATEN



Abmessung des Rings:
 Durchmesser: 1020 mm
 Loch: 480 mm
 Stärke: 10 mm
 Gewicht: 51 kg

Abmessung der Schale:
 Durchmesser: 930 mm
 Gesamthöhe: 280 mm
 Stärke: 6 mm
 Gewicht: 50 kg

Abmessung des Sockels:
 540 x 540 mm
 Höhe: 650 mm
 Gewicht: 36,5 kg



WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL SPASS MIT IHREM NEUEN RAIS
 CIRCLE UND GUTEN APPETIT!



KÆRE KUNDE

Tillykke med din nye Circle!

Når du har tændt op i Circle, bliver der hurtigt god stemning på terrassen eller i haven.

Snart vil dette bålfad, som også er en grill, invitere til kulinariske eksperimenter og grillhygge.

Læs venligst denne vejledning grundigt før du tager din Circle i brug.



GENERELT

Circle er skabt i cortenstål i høj kvalitet og består af to dele. Den øverste ring, som også er en grillplade, og så det tolvkantede fad, som er fastgjort på en rund plade, der udgør grillens fod.

En sokkel i cortenstål på 65 cm kan tilkøbes for at få Circle op i højden.

OPSÆTNING AF DIN CIRCLE

Placer det tolvkantede fad på en ikke-brændbar overflade som grus eller på en stenplade. Soklen kan også placeres på græsplænen.

Når du opstiller din Circle er det bedst at være to personer, da både fad og grillplade er meget tunge. Stil først fadet op så det står vandret. Placer dernæst grill-pladen ovenpå, så den ligger stabilt.



VEJRFORHOLD

Circle er lavet til at stå udendørs under alle vejrforhold hele året rundt. Regnvand løber fra via hullet i bunden af fadet.

Vær desuden opmærksom på, at fad og grillplade ruste og ændrer farve med tiden. Det er en del af designet. I forbindelse med dette kan der gennem de første par måneder løbe regnvand med rust igennem fadet og lave pletter på underlaget.

Hvis grillen er opstillet med sokkel kan du med fordel stille en metalspand til opsamling af regnvand indeni eller lægge en plade nedenunder. Grillens patinering kan du læse mere om herunder.

PATINERING

Som nævnt ovenfor er det en del af grillens design, at stålet på både fad og grillplade ruste med tiden. For at minimere rustprocessen behandles grillpladen med olie. Fremgangsmåden for behandlingen med olie kan du læse om under Behandling af grillplade.

FØRSTEGANGSBRUG

Når du bruger Circle for første gang bør du starte et mindre bål i omkring 30 minutter for at grillpladen kan tilvænnes de høje temperaturer. Under den første opvarmning vil grillpladen bøje en smule pga. varmen. Vi anbefaler derfor, at den første optænding ikke bruges til madlavning.

Når du er færdig med at bruge grillen første gang, og den er afkølet, vendes ringen om på den anden side. Når du har brugt Circle to gange, vil grillpladen have den rette facon med let hældning mod ilden. Pladen skal ikke vendes mere end denne ene gang.

OPTÆNDING

Når du tænder op i din Circle bør du bruge tørt træ i mindre stykker (max 30 cm). Stabl de store stykker nederst og læg mindre optændingspinde øverst. Lad bålet brænde ned til gløder og læg først derefter flere stykker brænde på.



BEHANDLING AF GRILLPLADE

Før du bruger Circle skal grillpladen smøres med olie. Når grillen er varm smøres den med olie på hele overfladen. Skrab pladen med en spatel og gentag indtil den afskrabede olie er ren og lys.

Kom olie på igen og du kan begynde at lave mad. Hvis grillen ikke bruges i længere perioder bør grillpladen olieres igen. Vi anbefaler, at pladen olieres et par gange om måneden.

MADLAVNING

Grillen er varm, når brændet er brændt ned (efter 30-45 minutter alt efter vejrforhold).

Fordel gløderne ud til siderne og læg mere brænde i grillens midte. Brug altid ekstra olie der, hvor du lægger maden på pladen.

Skrub ofte grillpladen ned med spartlen - det er lettest at gøre grillpladen ren løbende for at undgå, at madrester brænder sig fast.

Når du er færdig med madlavningen skrubes pladen ren, og når grillen er kølet af, gnides grillpladen igen ind i olie.



RENGØRING

Den afkølede aske fjernes med en lille håndskovl. Brug en grillbørste eller en stålskuresvamp til rengøring af grillfladen, hvis der har opbygget sig meget snavs. Efter rengøringen indgrides grillpladen atter i spiseolie.

ADVARSEL



Circle bliver naturligvis meget varm. Lad ikke ildstedet ude af syne før det er afkølet, og lad ikke børn og dyr være i nærheden uden opsyn.

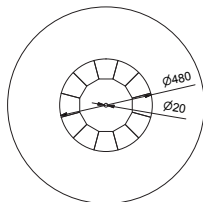
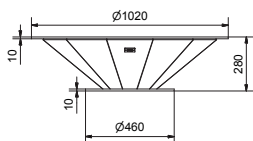
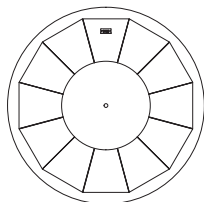
TILKØB

Til Circle findes følgende tilbehør:

Sokkel

Cover

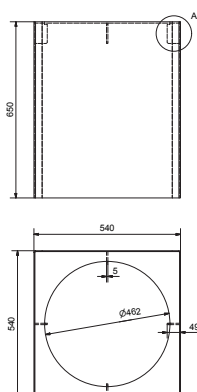
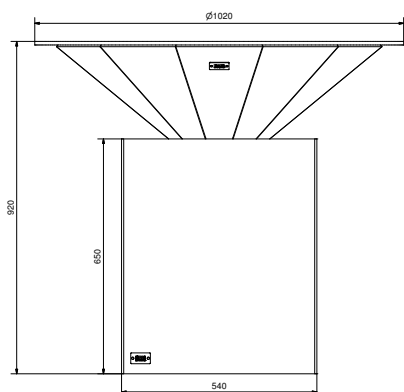
SPECIFIKATIONER



Ringens mål:
Diameter: 1020 mm
Hul: 480 mm
Tykkelse: 10 mm
Vægt: 51 kg

Fadets mål:
Diameter: 930 mm
Højde total: 280 mm
Tykkelse: 6 mm
Vægt: 50 kg

Soklens mål:
540 x 540 mm
Højde: 650 mm
Vægt: 36,5 kg



VI ØNSKER RIGTIG GOD FORNØJELSE MED DIN NYE CIRCLE.
OG VELBEKOMME!



KJÆRE KUNDE

Gratulerer med din nye RAIS Circle!
Når du har tent opp i Circle, blir det fort god stemning
på terrassen eller i hagen.

Snart vil dette bålifatet, som også er en grill, invitere til
kulinariske eksperimenter og grillhygge.

Les vennligst denne veiledningen grundig før du begynner
å bruke Circle.



GENERELT

Circle er skapt i cortenstål i høy kvalitet og består av to deler. Det er den øverste ringen, som også er en grillplate, og det tolvkantede fatet, som er festet på en rund plate, som utgjør grillens fot.

En sokkel i cortenstål på 65 cm kan kjøpes ekstra for å få Circle opp i høyden.

OPPSETTING AV CIRCLE

Plasser det tolvkantede fatet på en ikke-brennbar overflate som grus eller på en steinplate. Sokkelen kan også plasseres på plenen.

Når du stiller opp Circle, så er det best å være to, da både fat og grillplate er veldig tunge. Still først opp fatet slik at det står vannrett. Plasser deretter grillplaten over slik at den ligger stabilt.



VÆRFORHOLD

Circle er skapt til å stå utendørs under alle værforhold hele året rundt. Regnvann renner via hullet i bunnen av fatet.

Vær dessuten oppmerksom på at fat og grillplate rustet og endrer farge med tiden. Det er en del av designet. I forbindelse med dette kan det de første par månedene renne regnvann med rust gjennom fatet og lage flekker på underlaget.

Hvis grillen er stilt opp med sokkel, kan det være lurt å stille opp et metallspann til å samle regnvann i eller legge en plate under. Grillens patinering kan du lese mer om nedenfor.

PATINERING

Som nevnt ovenfor er det en del av grillens design at stålet på både fat og grillplate rustet med tiden. For å minimere rustprosessen behandles grillplaten med olje. Fremgangsmåten for behandlingen med olje kan du lese om under Behandling av grillplate.

FØRSTEGANGSBRUK

Når du bruker Circle for første gang bør du tenne opp et mindre bål ca. 30 minutter for at grillplaten kan vennnes til de høye temperaturene. Under den første oppvarmingen vil grillplaten bøye litt pga. varmen. Vi anbefaler derfor at den første opptenningen ikke brukes til matlaging.

Når du er ferdig med å bruke grillen første gang, og den er avkjølt, vendes ringen om på den andre siden. Når du har brukt Circle to ganger, vil grillplaten ha den rette fasongen med lett helning mot ilden. Platen skal ikke vendes mer enn denne ene gangen.

OPPTENNING

Når du tenner opp i Circle, bør du bruke tørr ved i mindre stykker (maks. 30 cm). Stable de store stykkene nederst og legg mindre tennpinner øverst. La bålet brenne ned til glør og legg først deretter mer ved på.



BEHANDLING AV GRILLPLATE

Før du bruker Circle skal grillplaten smøres med olje. Når grillen er varm, smøres den med olje på hele overflaten. Skrap platen med en spatel og gjenta til olje som skrapes av er ren og lys.

Smør på olje igjen og du kan begynne å lage mat. Hvis grillen ikke brukes i en lenger periode bør grillplaten oljes igjen. Vi anbefaler at platen oljes et par ganger om måneden.

MATLAGING

Grillen er varm når veden er brent ned (etter 30-45 minutter, alt etter værforhold).

Fordel glørne ut til sidene og legg mer ved i midten av grillen. Bruk alltid litt ekstra olje der hvor du legger maten på platen.

Skrubb ofte grillplaten med spatelen – det er lettest å gjøre grillplaten ren fortløpende for å unngå at matrester brenner seg fast.

Når du er ferdig med matlagingen, skrapes platen ren, og når grillen er kjølt av gnis grillplaten igjen inn i olje.



RENGJØRING

Den avkjølte asken fjernes med en liten spade. Bruk en grillbørste eller en stålskuresvamp til rengjøring av grillflaten, hvis det har bygd seg opp mye smuss. Etter rengjøringen gnis grillplaten igjen i spiseolje.

ADVARSEL



Circle blir naturligvis veldig varm. La ikke ildstedet ute av syne før det er avkjølt, og sørg for at barn og dyr ikke er i nærheten uten oppsyn.

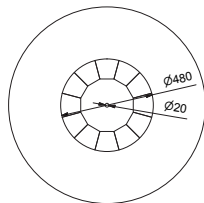
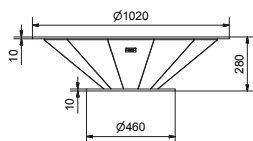
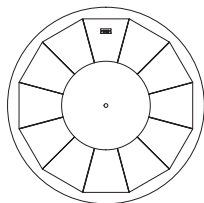
TILKJØP

Til Circle finnes følgende tilbehør:

Sokkel

Cover

SPESIFIKASJONER



Ringens mål:

Diameter: 1020 mm

Hull: 480 mm

Tykkelse: 10 mm

Vekt: 51 kg

Fatets mål:

Diameter: 930 mm

Høyde total: 280 mm

Tykkelse: 6 mm

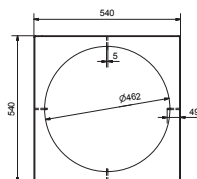
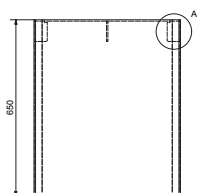
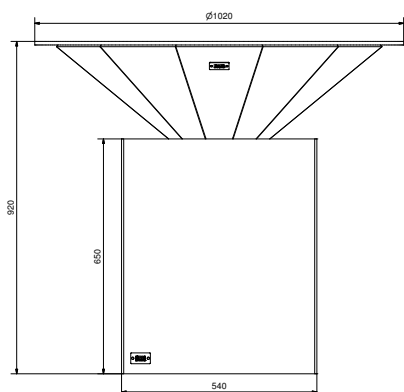
Vekt: 50 kg

Sokkelens mål:

540 x 540 mm

Høyde: 650 mm

Vekt: 36,5 kg



RIKTIG GOD FORNØYELSE MED DIN NYE RAIS CIRCLE.
OG VELBEKOMME!



BÄSTE KUND

Grattis med din nya RAIS Circle!

När du har tänt upp i Circle, blir det snabbt en skön stämning på terrassen eller i trädgården.

Snart, kommer eldfatet som även är en grill, inbjuda till kulinariska experiment och mys vid grillen.

Läs bruksanvisningen noga innan du börjar använda din Circle.



ALLMÄNT

Circle har tillverkats i cortenstål i hög kvalitet och består av två delar. Den övre ringen, som också har en grillplatta, och det tolvkantade fatet som är fäst på en rund platta som bildar grillens fot.

En sockel i cortenstål på 65 cm kan köpas separat för att höja upp Circle.

MONTERA UPP DIN CIRCLE

Placera den 12 tolvkantade fatet på ett icke brännbart underlag som grus eller på en stenplatta. Sockeln kan också placeras på gräsmattan.

När du ska montera upp din Circle är det bäst att vara två, eftersom både fat och grillplatta är mycket tunga. Placera först fatet så det står vågrätt. Därefter placera grill-plattan ovanpå, så att den ligger stabilt.



VÄDERFÖRHÅLLANDEN

Cirkeln är skapad för att stå utomhus i alla väder, året runt. Regnvatten rinner ut genom hålet i botten av fatet.

Var uppmärksam på att fatet och grillplattan rostas och ändrar färg med tiden. Det är en del av designen. I samband med detta kan under de första månaderna rinna regnvatten med rost genom fatet och göra fläckar på underlaget.

Om grillen är uppställd med sockel, kan du sätta en metallhink för att samla upp regnvatten inuti eller lägga en platta under. Grillens patineringsring, du kan läsa mer om nedan.

PATINERING

Som nämnts ovan, är det en del av grillens design, att stålet på både fatet och grillplattan rostas med tiden. För att minimera rostprocessen behandlas grillplattan med olja. Framgångssättet för oljebehandlingen kan du läsa om under Behandling av grillplatta.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

När du använder Circle för första gången, bör du starta en liten eld och låta den brinna under ca 30 minuter så att grillplattan kan acklimatisera sig till de höga temperaturerna. Under den första uppvärmning kommer grillplattan böjas lite pga. värmen. Därför rekommenderar vi att den första elden på grillen inte används för matlagning.

När du är klar med att använda grillen för första gången och den har kylts av, vänds ringen om på andra sidan. När du har använt Circle två gånger, kommer grillplattan har rätt form med liten lutning mot elden. Plattan behöver inte vändas mer än denna enda gång.

TÄNDA GRILLEN

När du tändar upp i din Circle bör du använda torr ved i mindre bitar (max 30 cm). Stapla de stora bitarna i botten och lägg upptändningsveden överst. Låt elden brinna ner till glöd och lägg först då på flera vedstycken.



BEHANDLING AV GRILLPLATTA

Innan du använder Circle ska grillplattan smörjas med olja. När grillen är varm smörjs den med olja över hela ytan. Skrapa plattan med en spatel och upprepa tills den avskrapade oljan är ren och ljus.

Smörj in grillplattan med olja igen och du kan börja laga mat. Om grillen inte används under en längre period bör den oljas in igen. Vi rekommenderar att plattan oljas in några gånger i månaden.

MATLAGNING

Grillen är varm när veden bränt ner till glöd (efter 30 - 45 minuter beroende på väderförhållanden).

Fördel kolen ut till sidorna och lägg på mer ved i grillens mitt. Använd alltid extra olja där du placerar maten på grillplattan.

Skrapa ofta av grillplattan med en spatel – ofta är det enklast att rengöra grillplatta kontinuerligt för att undvika matrester bränner fast.

När du är färdig med matlagningen, skrapas plattan ren och när grillen kylts ned, gnids grillplattan in igen med olja.



RENGÖRING

Den kalla askan avlägsnas med en liten spade. Använda en grillborste eller en stålskursvamp för att rengöra grillens yta, om det har byggts upp mycket avlagringar. Efter rengöringen gnids grillplattan igen med matolja.

VARNING



Circle blir naturligtvis mycket varm. Lämna inte eldstaden ur sikte innan den är avkyld och låt inte barn eller djur nära utan tillsyn.

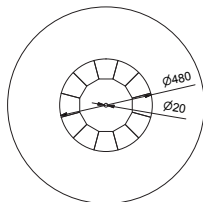
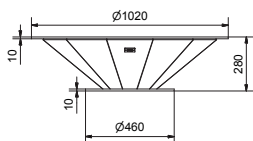
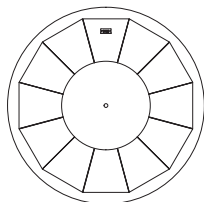
TILLVAL

Följande tillbehör kan köpas till Circle:

Sockel

Överdrag

SPECIFIKATIONER



Ringens mått:

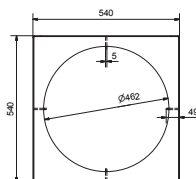
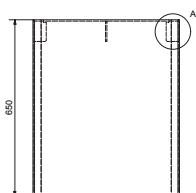
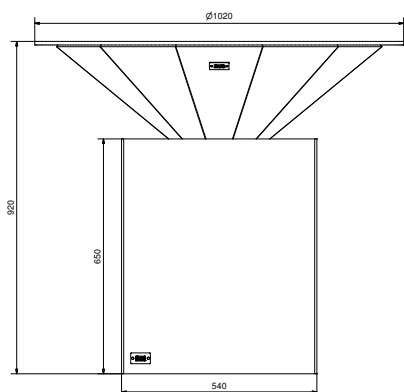
Diameter: 1020 mm
Håldiameter 480 mm
Tjocklek: 10 mm
Vikt: 51 kg

Dish dimensions:

Diameter: 930 mm
Höjd totalt 280 mm
Tjocklek: 6 mm
Vikt: 50 kg

Sockelns mått:

540 x 540 mm
Höjd: 650 mm
Vikt: 36,5 kg



VI ÖNSKAR DIG MYCKET NÖJE MED DIN NYA RAIS CIRCLE.
OCH SMAKLIG MÅLTID!



Arvoisa asiakas Onnea uuden RAIS Circlen valinnan johdosta!

Kun sytytät Circleen tulen, terassilla tai pihalla vallitsee pian mukava tunnelma. Tämä myös grillinä toimiva tulivati kutsuu kulinaarisiin kokeiluihin ja grillausnautintoihin.

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen kuin otat Circlen käyttöön.



YLEISTÄ

Circle on valmistettu laadukkaasta säänkestävästä teräksestä. Se koostuu kahdesta osasta. Ylempi rengas toimii grillauslevynä. Pyöreään levyyn kiinnitetty 12-kulmainen maljamainen osa toimii grillin jalustana.

Lisävarusteena voidaan ostaa 65 cm korkea säänkestävästä teräksestä valmistettu jalusta Circlen kiinnittämiseksi korkeammalle.

CIRCLEN OTTAMINEN KÄYTTÖÖN

Aseta 12-kulmainen maljamainen osa palamattomalle alustalle, kuten soralle tai kivilevyllä. Jalusta voidaan asettaa myös nurmikolle.

Circlen kokoamiseen tarvitaan kaksi henkilöä, koska maljamainen osa ja grillauslevy ovat erittäin raskaita. Aseta ensin maljamainen osa pystysuoraan. Aseta tämän jälkeen grillauslevy sen päälle siten, että se on tukevasti paikallaan.



SÄÄNKESTÄVYYS

Circle kestää säätä, joten sen voi jättää ulos vuoden ympäri. Sadevesi poistuu alaosan aukoista.

Maljamainen osa ja grillauslevy ruostuvat, joten niiden väri muuttuu ajan mittaan. Näin on tarkoituskin tapahtua. Siksi läpi valuva sadevesi voi jättää ruostetahroja alustaan muutaman ensimmäisen kuukauden aikana.

Jos grilli on asetettu jalustalle, sen sisälle voidaan asettaa metallinen astia sadeveden keräämiseksi tai sen alle voidaan asettaa metallilevy. Grillin patinoitumisesta kerrotaan jäljempänä.

PATINOITUMINEN

Kuten edellä kerrottiin, grillin suunnittelijat ovat ottaneet huomioon sen, että maljamaisen osan ja grillauslevyn teräs ruostuu ajan mittaan. Grillauslevyn ruostumista voi vähentää käsittelemällä sen öljyllä. Öljyllä käsittelemisestä on lisätietoja Grillauslevyn käsitteleminen -kohdassa.

KÄYTTÄMINEN ENSIMMÄISTÄ KERTAA

Kun käytät Circleä ensimmäisen kerran, polta siinä vain pientä nuotiotta noin puoli tuntia, jotta grillauslevy mukautuu kuumuuteen. Ensimmäisellä kuumennuskerralla grillauslevy taipuu hieman kuumuuden vaikutuksesta. Siksi ei ole suositeltavaa valmistaa sillä ruokaa ensimmäisellä käyttökerralla.

Kun olet valmis käyttämään grilliä ensimmäisen kerran ja sen jäähtynyt, käännä rengas toisin päin. Kun olet käyttänyt Circleä kaksi kertaa, grillauslevyssä on oikea muoto: lievä kallistus tulta kohden. Levyä ei saa kääntää useammin kuin kerran.

SYTYTTÄMINEN

Kun sytytät Circlen tulen, käytä pienikokoisia kuivia halkoja (korkeintaan 30 cm). Aseta suurimmat halot pohjimmaisiksi ja pienimmät sytykkeiksi niiden päälle. Anna halkojen palaa hehkuvaksi hiillokseksi. Lisää halkoja vasta hiilloksen päälle.



GRILLAUSLEVYN KÄSITTELEMINEN

Ennen Circlen käyttämistä grillauslevy tulee voidella öljyllä. Kun grilli on kuuma, voitele koko pinta öljyllä. Kaavi levyä lastalla ja toista käsittely, kunnes kaavittu öljy on puhdasta ja kirkasta.

Levitä öljyä vielä kerran. Nyt voit aloittaa ruoan valmistamisen. Jos grilli on pitkään käyttämättä, öljyä grillauslevy uudelleen. On suositeltavaa öljytä levy muutaman kerran kuukaudessa.

RUOAN VALMISTAMINEN

Grilli on kuuma, kun halot ovat palaneet loppuun (tämä kestää noin 30–45 minuuttia sääolosuhteiden mukaan).

Asettele kekäleet sivuille. Aseta lisää halkoja grillin keskiosaan. Lisää levyille öljyä ennen ruoan asettamista sille.

Kaavi grillauslevyä usein lastalla. Tämä on helpoin tapa pitää grillauslevy jatkuvasti puhtaana ja välttää ruoan palaminen kiinni.

Kun ruoan valmistaminen päättyy, kaavi levy puhtaaksi. Kun grilli on jäähtynyt, hankaa grillauslevyyn öljyä.



PUHDISTAMINEN

Poista jäähtynyt tuhka pienellä kauhalla. Jos grillauslevy on erittäin likainen, puhdista se grillausharjalla tai teräsvillalla. Hankaa grillauslevyyn ruokaöljyä puhdistamisen jälkeen.

VAROITUS



Circle kuumenee voimakkaasti. Älä jätä sitä vartioimatta ennen kuin se on jäähtynyt. Älä anna lasten ja lemmikkieläinten olla sen lähellä ilman valvontaa.

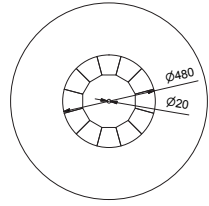
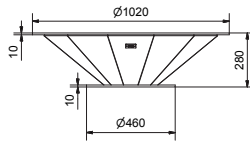
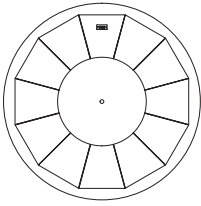
LISÄVARUSTEET

Circleen on saatavana seuraavat lisävarusteet:

Jalusta

Kansi

TEKNISET TIEDOT



Renkaan mitat:

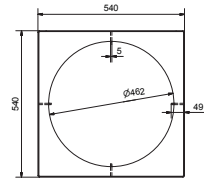
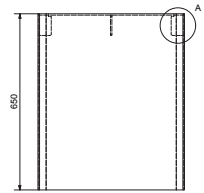
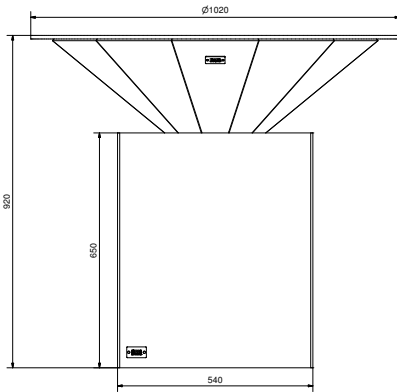
Läpimitta: 1020 mm
Aukko: 480 mm
Paksuus : 10 mm
Paino: 51 kg

Maljamaisen osan mitat:

Läpimitta: 930 mm
Kokonaiskorkeus: 280 mm
Paksuus: 6 mm
Paino: 50 kg

Jalustan mitat:

540 x 540 mm
Korkeus : 650 mm
Paino: 36,5 kg



TOIVOTAMME MUKAVIA HETKIÄ UUDEN RAIS CIRCLESII
PARISSA. JA HYVÄÄ RUOKAHALUA!



CHER(E) CLIENT(E)

Félicitation pour l'acquisition de votre nouveau RAIS Circle !

Lorsque vous allumez le Circle, l'atmosphère devient rapidement chaleureuse sur votre terrasse ou dans votre jardin.

Ce braséro, qui est également un grill, vous invitera bientôt à faire toutes sortes d'expériences culinaires et à vous détendre agréablement.

Lisez attentivement la notice avant d'utiliser votre Circle pour la première fois.



GÉNÉRALITÉS

Le Circle est fabriqué en acier Corten de haute qualité ; il est en deux pièces. D'une part la couronne supérieure qui est une plaque ronde à griller, et d'autre part le plat à douze bords qui est fixé sur une plaque ronde, le pied du braséro.

Un socle en acier Corten de 65 cm peut être acheté en option pour augmenter la hauteur de votre Circle.

MISE EN PLACE DE VOTRE CIRCLE

Placez le plat à douze bords sur une surface non-inflammable comme des graviers ou une plaque en pierre. Le socle peut également être placé sur la pelouse.

Lors de la mise en place de votre Circle, il est préférable d'être deux car le plat et la plaque à griller sont très lourds. Commencez par poser le plat en vous assurant qu'il est à l'horizontale. Placez ensuite la plaque à griller par-dessus, de manière à ce qu'elle soit stable.



CLIMAT

Le Circle est fait pour rester dehors toute l'année, quel que soit le climat. La pluie s'écoule par le trou dans le fond du plat.

Il faut savoir que le plat et la plaque à griller rouillent et changent de couleur avec le temps. Cela fait partie du design. Les premiers mois, la pluie mélangée à la rouille peut couler en faisant des taches sur le socle.

Si le braséro est posé sur son socle, vous pouvez mettre un seau en métal à l'intérieur pour récolter la pluie ou placer une plaque en dessous. Pour en savoir plus sur la patine du braséro, lisez les informations ci-dessous.

PATINE

Comme nous l'avons mentionné plus haut, l'acier du plat et de la plaque à griller rouille avec le temps. Pour réduire le développement de la rouille, la plaque à griller est traitée avec de l'huile. Le traitement avec de l'huile est expliqué au paragraphe Traitement de la plaque à griller.

PREMIÈRE UTILISATION

Lorsque vous utilisez le Circle pour la première fois, vous devez commencer par un petit feu d'une trentaine de minutes, pour que la plaque à griller se fasse aux températures élevées. Durant ce premier réchauffement, la plaque à griller va se courber un peu à cause de la chaleur.

Nous recommandons que ce premier feu ne soit pas utilisé pour faire cuire des aliments. Une fois que vous avez utilisé le braséro cette première fois et qu'il a refroidi, la couronne doit être retournée de l'autre côté. Lorsque vous avez utilisé le Circle deux fois, la plaque à griller aura la forme qu'il faut avec une légère inclinaison vers le feu. La plaque ne doit pas être retournée plus d'une seule fois.

ALLUMAGE

Lorsque vous allumez votre Circle, vous pouvez utiliser du bois sec en petits morceaux (de 30 cm au maximum). Empilez les plus gros bouts de bois dans le fond et placez les bûchettes d'allumage au-dessus. Laissez le feu brûler jusqu'à ce qu'il ne reste plus que des braises, puis posez plusieurs morceaux de bois dessus.



TRAITEMENT DE LA PLAQUE À GRILLER

Lorsque vous utilisez le Circle, la plaque à griller doit être traitée avec de l'huile. Une fois que la plaque est chaude, traitez-la en passant de l'huile sur toute sa surface. Raclez la plaque avec une spatule, et recommencez l'opération jusqu'à ce que l'huile soit devenue propre et claire.

Remettez de l'huile avant de commencer à cuire les aliments. Si le braséro n'est pas utilisé pendant une longue période, la plaque à griller doit être huilée à nouveau. Nous recommandons d'huiler la plaque deux fois par mois.

CUISSON DES ALIMENTS

Le braséro est chaud lorsque le bois est entièrement brûlé (après 30 à 45 minutes selon les conditions climatiques).

Répartissez les braises sur les côtés et mettez du bois au milieu du braséro. Utilisez toujours un peu plus d'huile sur la plaque à l'endroit où vous placez les aliments.

Raclez régulièrement la plaque à griller avec une spatule ; c'est la meilleure façon de garder la plaque propre et d'éviter ainsi que les restes de nourriture ne brûlent et restent collés. Lorsque vous avez fini de cuire les aliments, raclez la plaque pour qu'elle reste propre.

Une fois que le braséro s'est refroidi, frottez à nouveau la plaque à griller avec de l'huile.



NETTOYAGE

La cendre froide doit être enlevée avec une petite pelle. Utilisez une brosse ou une éponge métallique pour nettoyer la surface du braséro s'il est très sale. Après nettoyage, frottez la plaque à griller avec de l'huile alimentaire.

AVERTISSEMENT

Le Cercle devient évidemment très chaud. Ne laissez pas le braséro sans surveillance avant qu'il ne soit complètement refroidi, et ne laissez pas les enfants ni les animaux l'approcher sans surveillance.

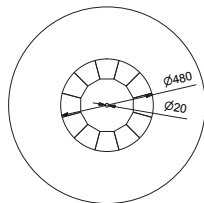
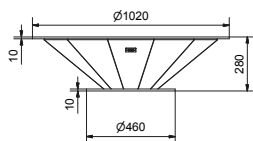
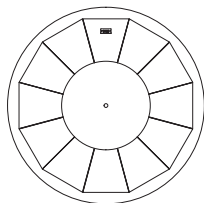
OPTIONS

Les accessoires suivants peuvent être achetés en option:

Socle

Couvercle

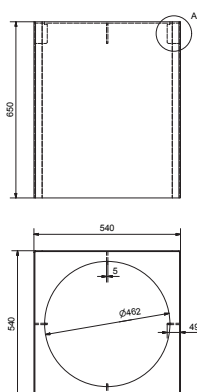
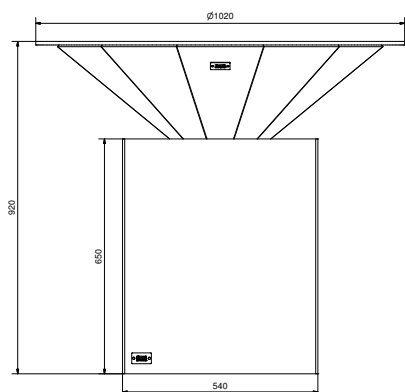
SPÉCIFICATIONS



Dimensions de la couronne:
 Diamètre: 1020 mm
 Trou: 480 mm
 Épaisseur: 10 mm
 Poids: 51 kg

Dimensions du plat:
 Diamètre: 930 mm
 Hauteur totale: 280 mm
 Épaisseur: 6 mm
 Poids: 50 kg

Dimensions du socle :
 540 x 540 mm
 Hauteur: 650 mm
 Poids: 36,5 kg



NOUS VOUS SOUHAITONS BEAUCOUP DE PLAISIR AVEC
 VOTRE NOUVEAU CERCLE DE RAIS. ET BON APPÉTIT !



BESTE KLANT

Gefeliciteerd met uw nieuwe RAIS Circle!

Zodra u de Circle aansteekt, ontstaat er vanzelf een goede sfeer op het terras of in de tuin.

Deze vuurschaal, die meteen ook een grill is, nodigt uit tot culinaire experimenten en gezellig grillen.

Lees deze handleiding grondig door voordat u uw Circle in gebruik neemt.



ALGEMEEN

De Circle is gemaakt van cortenstaal van hoge kwaliteit en bestaat uit twee delen. De bovenste ring, die ook een grillplaat is, en de twaalfkantige schaal die is bevestigd op een ronde plaat, die de voet van de grill vormt.

Optioneel kunt u een 65 cm hoge sokkel van cortenstaal kopen om de Circle hoger te plaatsen.

PLAATSEN VAN UW CIRCLE

Plaats de twaalfkantige schaal op een niet-brandbaar oppervlak, zoals grind of een platte steen. De sokkel kan ook op het gazon worden geplaatst.

U kunt uw Circle het beste met twee personen plaatsen, omdat zowel de schaal als de grillplaat zeer zwaar zijn. Plaats eerst de schaal en zorg dat deze waterpas staat. Plaats vervolgens de grillplaat er bovenop en zorg dat deze stabiel ligt.



WEERSOMSTANDIGHEDEN

De Circle kan het hele jaar door bij alle weersomstandigheden buiten blijven staan. Regenwater loopt weg via het gat in de bodem van de schaal.

Houd er rekening mee dat de schaal en de grillplaat gaan roesten en in de loop van de tijd van kleur veranderen. Dat hoort bij het design. Het is in dat verband ook mogelijk dat er de eerste paar maanden regenwater met roest door de schaal stroomt en vlekken veroorzaakt op de ondergrond.

Als u de grill op een sokkel hebt geplaatst, kunt u het regenwater opvangen in een metalen emmer of een plaat onder de sokkel leggen. Hieronder leest u meer over het patina van de grill.

PATINA

Zoals hierboven wordt vermeld, hoort het bij het design van de grill dat het staal van de schaal en de grillplaat in de loop van de tijd gaat roesten. Om het roestproces te beperken, kunt u de grillplaat met olie behandelen. Onder Behandeling van de grillplaat leest u meer over de behandeling met olie.

EERSTE GEBRUIK

Als u de Circle voor het eerst gebruikt, begint u gedurende ongeveer 30 minuten met een kleiner vuur zodat de grillplaat kan wennen aan de hoge temperaturen. Bij de eerste opwarming buigt de grillplaat een beetje door de warmte. Wij raden u daarom aan om bij de eerste keer dat u de schaal aansteekt, geen voedsel te bereiden.

Als u klaar bent met het eerste gebruik van de grill en de grill is afgekoeld, draait u de ring om naar de andere kant. Als u de Circle twee keer hebt gebruikt, heeft de grillplaat de juiste vorm met een lichte helling richting het vuur. Draai de plaat niet meer dan één keer om.

AANSTEKEN

Gebruik voor het aansteken van uw Circle kleinere stukken droog hout (max. 30 cm). Stapel de grootste stukken onderaan en leg kleinere aansteekhoutjes bovenop. Laat het vuur branden tot het gloeit en leg er dan pas meerdere stukken hout op.



BEHANDELING VAN DE GRILLPLAAT

Bestrijk de grillplaat met olie voordat u de Circle gebruikt. Als de grill warm is, bestrijkt u het hele oppervlak met olie. Schraap met een spatel over de plaat en herhaal dat totdat de afgeschraapte olie schoon en licht van kleur is. Breng weer olie aan.

U kunt nu beginnen met het bereiden van voedsel. Als de grill langere tijd niet wordt gebruikt, moet de grillplaat weer worden geolied. Wij raden u aan de plaat een paar keer per maand te oliën. de grillplaat weer in met olie.

VOEDSELBEREIDING

De grill is warm als het brandhout is opgebrand (afhankelijk van de weersomstandigheden na 30-45 minuten).

Schuif de gloeiende kolen naar de zijkanten en leg meer brandhout in het midden van de grill. Gebruik altijd meer olie op de plekken waar u voedsel op de plaat legt.

Schraap regelmatig met de spatel over de grillplaat – het is het gemakkelijkste om de grill voortdurend schoon te houden om te voorkomen dat etensresten zich vastbranden.

Als u klaar bent met het bereiden van voedsel, schraapt u de plaat schoon en als de grill is afgekoeld, wrijft u de grillplaat weer in met olie.



REINIGING

Verwijder de afgekoelde as met een schepje. Als zich veel vuil heeft opgehoopt, kunt u het grilloppervlak reinigen met een grillborstel of een staalschuurspons. Wrijf de grillplaat na het reinigen weer in met spijsolie.

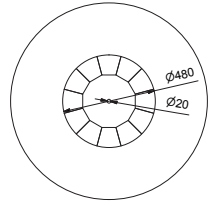
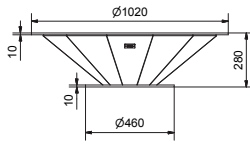
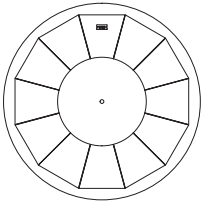
WAARSCHUWING

De Circle wordt uiteraard zeer warm. Houd toezicht op de vuurschaal totdat deze is afgekoeld en laat geen kinderen of dieren zonder toezicht in de buurt spelen.

ACCESSOIRES

Voor de Circle zijn de volgende accessoires leverbaar:
Sokkel
Hoes

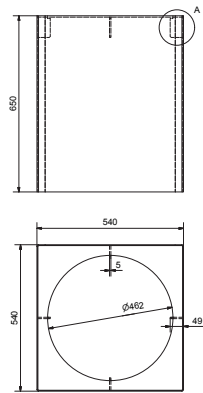
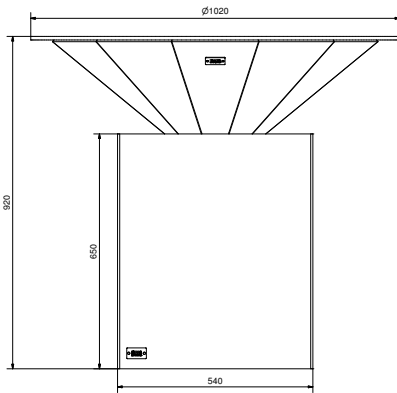
SPECIFICATIES



Afmetingen ring:
Diameter: 1020 mm
Gat: 480 mm
Dikte: 10 mm
Gewicht: 51 kg

Afmetingen schaal:
Diameter: 930 mm
Totale hoogte: 280 mm
Dikte: 6 mm
Gewicht: 50 kg

Afmetingen sokkel:
540 x 540 mm
Hoogte: 650 mm
Gewicht: 36,5 kg




WIJ WENSEN U VEEL PLEZIER MET UW NIEUWE RAIS CIRCLE.
EN EET SMAKELIJK!





RAIS[®]

ART OF  FIRE

www.rais.com

