RÖSLE
SINCE 1888

# BLAZEFLAME Master 3
# BLAZEFLAME Master 4

## DE Gasgrill
## EN Gas grill



Abb.: BLAZEFLAME Master 4

Art-Nr. 250600 / 251062 / 250601 / 251063

support@roesle.de
www.roesle.com

DE Bedienungsanleitung
EN Instruction manual

BLAZEFLAME Master 3

BLAZEFLAME Master 4

Weitere Informationen / Sprachen
Further information / languages

Einführung ... 3
Zu dieser Anleitung ... 3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch ... 3
- Verwendete Symbole ... 3

Wichtige Sicherheitshinweise ... 3
Allgemeine Sicherheitshinweise ... 5
- Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Fettbrand ... 5
- Maßnahmen bei Fettbrand ... 5
- Sicherheitshinweise zu Gasschläuchen ... 5
- Sicherheitshinweise zum Gasdruckregler ... 6
- Sicherheitshinweise zur Gasflasche ... 6
- Sicherheitshinweise zum Haupt- und Heckbrenner ... 6
- Sicherheitshinweise zur Bedienung ... 7
- Sicherheitshinweise für das Display ... 7
- Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung und Lagerung ... 7

Vor der Inbetriebnahme ... 7
- Ordnungsgemäße Montage ... 7
- Überprüfen von Mängeln ... 7
- Überprüfung von Gasleckagen ... 7
- Reinigung des Fettsammelsystems ... 8
- Prüfung der elektronischen Zündung ... 8
- Einsetzen der Batterie für die Zündung Backburner, Seitenkocher und Primezone ... 8

Produktbeschreibung ... 9
- Positionen der Drehregler ... 9
- Seitentisch nach oben klappen ... 10
- Öffnen der Schutzabdeckung ... 10

Gasanschluss ... 10
- Größe der Gasflasche ... 10
- Einbau der Gasflasche im Unterschrank ... 10
- Montage des Druckreglers ... 11
- Schlauchanschlussstück befestigen ... 11
  - Für DE, AT und CH (50 mbar) ... 11
  - Für BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU (30 mbar) ... 11
- Überprüfung der Hauptbrenner ... 12
- Leckageprüfung ... 12

Inbetriebnahme ... 13
- „Einbrennen“ des Gasgrills ... 13
- Zünden der Brenner ... 14
- Zündvorgang der Hauptbrenner mit dem Jet-Flame Zündsystem ... 14
- Zündvorgang Primezone, Seitenkocher und Heckbrenner ... 14
- Manuelle Zündung für Backburner, Seitenkocher und Primezone ... 15

Garen mit dem RÖSLE Grill ... 15
- Vorheizen ... 15
- Grillroste ölen ... 15
- Flammenrückschlag ... 15
- Infrarotbrenner Primezone ... 16
- Seitenkocher ... 17
- Heckbrenner ... 17
- Verwendung mit Drehspieß ... 17

Stromversorgung ... 18
- Stromverbindung ... 18
- Powerbank ... 18
- Austausch der Innenbeleuchtung ... 18
- Verbindung mit der App über Bluetooth ... 19
- Funktionen in der App ... 19

Grill-Methoden ... 20
- Direktes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel ... 20
- Indirektes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel ... 20
- Beide Grillmethoden kombinieren ... 20
- Garzeiten: Wann ist das Grillgut gar? ... 20
- Einfache Schritte zum Grillprofi ... 21

Nach der Inbetriebnahme ... 21
Wartung, Reinigung und Aufbewahrung ... 22
- Reinigung der Glasscheibe ... 22
- Reinigung der Grillaußenflächen ... 22
- Reinigung der Brennkammer ... 22
- Reinigung der Grillroste ... 22
- Reinigung von Flächen ... 22
- Reinigung emaillierter Grillroste ... 22
- Reinigung Fettableitbleche und Fettauffangschalen ... 23
- Reinigung der Primezone im Seitentisch ... 23
- Reinigung des Seitenkochers ... 23
- Reinigung der Hauptbrenner ... 23
- Ausbau der Hauptbrenner ... 23
- Überwintern ... 24
- Inbetriebnahme nach Lagerung ... 24
- Tipps zur Verlängerung der Lebensdauer ... 24

Entsorgung ... 25
Umgang mit Batterien ... 25
- Entsorgung der Batterien ... 25

Gewährleistung ... 26
- Service und Kontakt ... 26

Konformitätserklärung ... 26
Beschränkte Produktgarantie ... 26
Bedienung ... 27
Fehlerbehebung ... 28
Technische Daten ... 30
Garzeiten ... 33


Die Montageanleitung für den Zusammenbau finden Sie auf dem separaten Beiblatt. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Nur im Freien verwenden. Achtung! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.

DE

# Einführung

Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben sich für den hochwertigen BLAZEFLAME Gasgrill aus dem Hause RÖSLE entschieden. Eine gute Wahl – eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

# Zu dieser Anleitung

Auf den folgenden Seiten lesen Sie, wie Sie den Gasgrill BLAZEFLAME sachgerecht in Betrieb nehmen, bedienen und pflegen. Lesen Sie diese Anleitung vollständig durch und beachten Sie die aufgeführten Warnungen und Hinweise. Dies führt zur Vermeidung von Gefahren und kann die Lebensdauer des Produktes erhöhen. Lesen Sie den Abschnitt „Wichtige Sicherheitshinweise“ zu Ihrer eignen Sicherheit. Befolgen Sie alle Hinweise, um Sie und andere Personen nicht zu gefährden. Wenn Sie Fragen zum Umgang mit dem Gasgrill BLAZEFLAME haben, die in dieser Bedienungsanleitung nicht beantwortet werden können, wenden Sie sich an unser Service-Personal.

# Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Gasgrill BLAZEFLAME ist ausschließlich zum Privatgebrauch im Freien bestimmt. Verwenden Sie das Produkt niemals für andere Zwecke.

Dieser Gasgrill darf ausschließlich zum Grillen mit Butan / Propan Flüssiggas für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden.

Der Gasgrill darf nicht mit Erdgas betrieben werden. Der Umbau des Grills auf Erdgas oder der Versuch, Erdgas mit diesem Flüssigpropangas-Grill zu nutzen, führt zu Gefahren und einem Erlöschen der Betriebserlaubnis.

Die Verwendung des Grills als „Feuerstelle“ ist unzulässig.

Der Gasgrill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und / oder Wasserfahrzeugen vorgesehen.

Ein Nichtbeachten der aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder tödlichen Verletzungen, oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und durch Nichteinhaltung der Sicherheitsvorkehrungen entstanden sind.
Die Gewährleistung erlischt, wenn der Gasgrill nicht gemäß den Anweisungen der Bedienungsanleitung verwendet wird.

Bitte beachten Sie die vorgesehenen Verwendungszwecke und Sicherheitshinweise, um die Funktionalität und Langlebigkeit des Geräts zu gewährleisten.

**Verwendete Symbole**

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Stromschlag-gefahr!** | | **Gefahr!** |
| | **Brandgefahr!** | | **Warnung!** |
| | **Heiße Oberfläche!** | | **Vorsicht!** |
| | **Vergiftungs-gefahr!** | | **Hinweis** |
| | **Explosions-gefahr!** | | **Produkt getrennt von unsortiertem Hausmüll entsorgen** |
| | **Quetsch-gefahr** | | |

# Wichtige Sicherheitshinweise

**Gefahr!** Dieser Sicherheitshinweis beschreibt drohende Gefahren, bei der tödliche Verletzungen oder schwerste Personenschäden die Folge sein werden.

**Warnung!** Dieser Sicherheitshinweis beschreibt eine möglicherweise drohende Gefahr, bei der tödliche Verletzungen oder schwerste Personenschäden die Folge sein können.

**Vorsicht!** Dieser Sicherheitshinweis beschreibt eine möglicherweise drohende Gefahr, bei der leichte oder geringfügige Verletzungen die Folge sein können.

**Hinweis!** Dieser Hinweis beschreibt eine möglicherweise schädliche Situation, bei der Sachschäden am Grill oder an anderen Gegenständen auftreten können.

**Gefahr!**
**Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung!**

Kohlenmonoxid kann zu Bewusstlosigkeit oder zum Tod führen.

- Verwenden Sie den BLAZEFLAME Gasgrill ausschließlich im Freien!
- Stellen Sie sicher, dass der Grill ausreichend Abstand (mindestens 1,5 Meter) zu anderen Gegenständen hat.
- Der Grill darf nicht in einer Garage, auf einer überdachten oder geschlossenen Veranda und Terrasse, oder an anderweitig umbauten Orten, in oder auf Campingwagen und/oder Wasserfahrzeugen betrieben werden.
- Sorgen Sie dafür, dass die Schlitze und Abluftöffnungen hinten am Deckel immer frei sind.

**Maßnahmen nach Einatmen von Gas**

- Entfernen Sie sich aus der Reichweite des Gasgrills und begeben Sie sich an die frische Luft.
- Beobachten Sie Symptome, wie Kopfschmerzen, Schwindelgefühl oder Übelkeit.
- Suchen Sie umgehend einen Arzt auf oder informieren Sie den Rettungsdienst.



**Gefahr!**
**Brand und Explosionsgefahr!**

- Bei Betrieb des Grills dürfen sich innerhalb von 1,5 m über, unter, seitlich vor oder hinter dem Grill keine brennbaren Materialien befinden. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) behandelte Holzterrassen, Holzvorbauten und Textilien.
- Zusätzlicher Abstand ist empfehlenswert, wenn das Gerät in der Nähe von Vinyl-Verkleidungen oder großen Fensterfronten aufgestellt wird.
- Ebenfalls sollte der Abstand zu Hausfassaden vergrößert werden, da durch eventuelle Rauchentwicklung, diese beschmutzt werden könnten.
- Schließen Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- Legen Sie im Ablagebereich, oder im / unter dem Grill keine Grillabdeckung oder andere entflammbare Gegenstände ab.
- Sorgen Sie dafür, dass die Schlitze und Abluftöffnungen hinten am Deckel immer frei sind.
- Decken Sie niemals die gesamte Grillfläche mit Grillspeisen, Grillplatten, Abtropfschalen, Pizzasteinen usw. ab, da es dadurch zu einer Stauwärme im unteren Bereich der Brennkammer kommen kann.
- Halten Sie die Grillkochfläche frei von entflammbaren Dämpfen und Flüssigkeiten, wie z.B. Alkohol und anderen brennbaren Gemischen.
- Der Gasgrill darf nicht unter einem ungeschützten brennbaren Dach, Markise oder Überhang betrieben werden.
- Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie keine Holzkohle, Briketts, Scheitholz oder Lavasteine im Gasgrill.
- Benutzen Sie den Grill nur auf einem geraden, festen und sicheren Boden.
- Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf brennbare Flächen und lagern Sie keine brennbaren Gegenstände unter Ihrem Grill.
- Gießen Sie niemals Wasser zur Unterdrückung von Stichflammen in den Gasgrill!

**Maßnahmen zur Brandbekämpfung**

- Entfernen Sie sich von dem Grill und warnen Sie Dritte!
- Halten Sie für den Fall eines Unfalls oder Missgeschicks einen Feuerlöscher (Klasse F) bereit.
- Rufen Sie im Notfall die Feuerwehr.



**Gefahr!**
**Gefahr durch elektrischen Strom**

Unsachgemäßer Umgang mit elektrischen Geräten kann zu schweren Verletzungen oder Tod durch Stromschlag oder Brand führen.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Öffnen Sie das Gerät nicht, wenn es unter Spannung steht, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden. Das Berühren spannungsführender Teile ist lebensgefährlich.
- Verwenden Sie keine beschädigten Geräte, Netzkabel, Stecker oder Zubehörteile.
- Benutzen Sie das Gerät nicht bei Funktionsstörungen.
- Tauchen Sie das Gerät, Netzkabel, Netzstecker oder Zubehörteile niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Swimmingpools oder spritzendem Wasser. Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen an.
- Setzen Sie das Gerät weder Regen noch Feuchtigkeit aus.
- Stellen Sie sicher, dass Netzkabel und Stecker immer leicht zugänglich sind, um das Gerät schnell von der Stromversorgung trennen zu können.
- Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel für den Außenbereich (mindestens IP 44), die den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen kann und es nicht zur Stolperfalle wird, um Unfälle und ein Umstürzen des Gerätes zu vermeiden.
- Das Netzkabel darf nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden.
- Tragen Sie das Gerät niemals am Netzkabel. Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das heiße Gerät.
- Überlassen Sie Wartungs- und Reparaturarbeiten stets qualifiziertem Fachpersonal, um sich und andere nicht zu gefährden.
- Umbauten am Gerät sind verboten.

**Gefahr!**
**Verbrennungsgefahr durch sehr heiße Oberflächen und Teile!**

Zugängliche Teile können sehr heiß sein und Verbrennungen verursachen.

- Bedienen Sie den Grill während des Betriebes nur mit hitzebeständigen Grillhandschuhen.
- Berühren Sie den Grill nur an den zur Bedienung notwendigen und vorgesehenen Stellen.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern (mindestens 2 Meter).
- Stellen Sie sicher, dass niemand die heißen Teile berührt.

**Maßnahmen bei Verbrennungen**

- Versuchen Sie, Flammen auf der Kleidung mit einer Decke zu ersticken.
- Kühlen Sie die verbrannte Hautstelle mit lauwarmen Wasser.
- Decken Sie die Stellen mit einem sauberen Tuch ab.
- Entfernen Sie mit der Haut verklebte Kleidung nicht.
- Rufen Sie bei schweren Verbrennungen umgehend den Notarzt!

**Warnung!**
**Verletzungsgefahr durch kippendes Gewicht!**

Das Bewegen des Geräts während des Betriebs kann zu Verletzungen führen.

- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.

**Warnung!**
**Verletzungsgefahr durch falsche Verwendung!**

Die Bedienung von ungeschulten Personen, kann zu schweren Verletzungen führen.

- Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen dürfen dieses Gerät nicht bedienen.

**Vorsicht!**
**Gefahr einer Funktionsstörung!**

Änderungen am Gerät können zu Funktionsstörungen und Sicherheitsrisiken führen.

- Nehmen Sie keine Änderungen an dem Gerät vor.

**Vorsicht!**
**Gefahr einer Beschädigung oder Verformung des Grills oder der Teile am Grill!**

- Bewegen Sie den Grill nicht über größere Absätze und Treppenstufen oder sehr unebenes Gelände.
- Achten Sie darauf, dass keine höhere Temperaturen als 400°C / 752°F erreicht werden.

# Allgemeine Sicherheitshinweise

DE

**Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Fettbrand**

Fettreste und Fettansammlungen können zu einem Fettbrand führen. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um einen Fettbrand zu vermeiden.

- Grundreinigen Sie Ihren Gasgrill in regelmäßigen und / oder in angepassten Abständen gründlich!
- Das „Ausbrennen“ als Reinigungsersatz ist für den unteren Bereich der Brennkammer nicht ausreichend.
- Entfernen Sie Anhaftungen und Verkrustungen in der Brennkammer, auf Brennerabdeckungen, Grillrosten und Grillplatten.
- Entfernen Sie vor jeder Inbetriebnahme Fettansammlungen an sämtlichen Abläufen die zum Fettauffangbehälter führen, auf dem herausnehmbaren Fettableitblech und in der Fettauffangschale.
- Niemals die Grillkammer und das Fettableitblech mit Alufolie oder Sand auskleiden. Dadurch wird das Fett am Durchfließen und Abfließen gehindert. Verwenden Sie stattdessen Tropfschalen, um aus dem Fleisch heraustropfenden Saft, aufzufangen.
- Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, nehmen Sie das Grillgut aus den Flammen, bis die Flammen nachlassen.

**Maßnahmen bei Fettbrand**

- Schließen Sie das Ventil der Gasflasche.
- Drehen die alle Drehregler auf „OFF“.
- Lassen Sie den Deckel wenn möglich geöffnet, bis das Feuer erloschen ist.
- Bei starker Flammenbildung und sollte der Brand nicht kontrollierbar sein, unternehmen Sie unmittelbar Löschversuche mit einem geeigneten Löschmittel. Beachten Sie hierzu die Angaben auf dem Feuerlöscher!
- Beachten Sie zudem die wichtigen Sicherheitshinweise zur Brandgefahr und Brandbekämpfung im vorherigen Kapitel.

**Sicherheitshinweise zu Gasschläuchen**

- Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch frei liegt.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht an heißen Flächen anliegt. Dadurch kann er schmelzen und in der Folge undicht werden.
- Der Gasschlauch darf nicht direkt unterhalb des Fettableitblechs oder der Fettauffangschale verlegt werden.
- Unnötige Windungen des Gasschlauchs vermeiden.
- Überprüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme die Verschraubungen der Gasschlauchverbindungen auf festen Sitz. Gegebenfalls mit zwei Gabelschlüsseln festziehen.

- Vor jedem Gebrauch den Gasschlauch auf Tierbiss, Risse, poröse Stellen, Quetschungen, Verschleiß und andere Schäden kontrollieren. Bei Schäden den Gasschlauch umgehend auswechseln.
- Es dürfen ausschließlich behördlich zugelassene Gasschläuche verwendet werden.
- Die maximale Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht übersteigen.
- Wir empfehlen, den Gasschlauch Ihres Gasgrills alle 5 Jahre auszutauschen. Anders lautende nationale Vorschriften haben Vorrang.

**Sicherheitshinweise zum Gasdruckregler**

- Stellen Sie sicher, dass der Gasdruckregler so angebracht ist, dass die kleine Abluftöffnung nach unten zeigt und kein Wasser in die Öffnung eindringen kann. Diese Abluftöffnung muss sauber und frei von Schmutz, Fett, Insekten usw. sein.
- Es dürfen keine Verschmutzungen in den Gasdruckregler oder an die Verschraubung gelangen.
- Überprüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme die Verschraubung zwischen Gasschlauch und Gasgrill auf festen Sitz. Gegebenfalls mit zwei Gabelschlüsseln festziehen.
- Es dürfen ausschließlich behördlich zugelassene Druckregler, die dem nationalen Betriebsdruck entsprechen, verwendet werden. Informieren Sie sich hierzu bei Ihrem Fachbetrieb.
- Um unter normalen Betriebsbedingungen die einwandfreie Funktion des Gasdruckreglers zu gewährleisten, wird empfohlen, den Gasdruckregler vor Ablauf von 10 Jahren nach dem Herstellungsdatum auszutauschen. Anders lautende nationale Vorschriften haben Vorrang.

**Sicherheitshinweise zur Gasflasche**

- Rauchen Sie nicht und halten Sie Zündquellen fern, wenn Sie mit Gasflaschen hantieren.
- Gasflaschen von übermäßiger Hitze (über 50°C) fernhalten.
- Die Gasflasche muss immer stehend eingebaut und mit Sicherheitskappe transportiert und gelagert werden.
- Es muss sichergestellt werden, dass die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenaufstellraumes im Unterschrank nicht verschlossen werden.
- Gasflaschen dürfen nicht fallengelassen werden.
- Eine verbeulte oder rostige Gasflasche kann Gefahren verursachen und sollte von Ihrem Gaslieferanten geprüft werden. Verwenden Sie keine Gasflasche mit beschädigtem Ventil.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen den Gasregler oder sonstige Montageteile der Gasleitung während der Benutzung des Grills zu demontieren.
- Basteln Sie niemals selber, an einem Verbindungselement von Gasflaschen herum. Wenden sie sich an den Hersteller oder an einen autorisierten Fachbetrieb.
- Lagern Sie keine Reserve- oder nicht angeschlossenen Gasflaschen im Unterschrank.
- Wenn das Gas in der Gasflasche zur Neige geht, können Sie die Gasflasche bei einem autorisierten Fachbetrieb nachfüllen oder austauschen lassen.
- Wechseln Sie die Gasflasche nur in gut durchlüfteten Bereichen aus.
- Wenn Sie die Gasflasche auswechseln, halten Sie sie von möglichen Zündquellen fern.
- Lassen Sie die Gasflasche alle 10 Jahre bei einem autorisierten Fachbetrieb aufs Neue überprüfen. Die Prüfdaten sind auf der Gasflasche aufgebracht.
- Flüssiggas ist ein petrochemisches Produkt wie Kraftstoffe und Erdgas. Es ist bei gewöhnlichen Temperaturen und Drücken gasförmig. Unter entsprechendem Druck, z. B. in einer Gasflasche, ist es flüssig. Wenn der Druck weggenommen wird, verdampft die Flüssigkeit sofort und wird zu Brenngas mit 250% Volumen.
- Propangas hat einen ähnlichen Geruch wie „faule Eier“.
- Behandeln Sie “leere” Gasflaschen genauso vorsichtig wie volle. Auch wenn sich in der Gasflasche keine Flüssigkeit mehr befindet, kann noch ein Gasdruck in der scheinbar leeren Gasflasche vorherrschen.
- Beachten Sie zudem die wichtigen Sicherheitshinweise zu Gefahren einer Kohlenmonoxidvergiftung im vorherigen Kapitel.

**Sicherheitshinweise zum Haupt- und Heckbrenner**

- Verwenden Sie den Heckbrenner niemals gleichzeitig mit allen Hauptbrennern, um Überhitzungen und Brand- sowie Gasgefahren zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill in einem windgeschützten Bereich steht. Dadurch erreichen Sie höhere Temperaturen und eine gleichmäßigere Wärmeverteilung
- Schließen Sie den Deckel, um Flammen und Hitze zu kontrollieren und eine Brandgefahr zu vermeiden.
- Entfernen Sie bei Verwendung des Heckbrenners immer das Warmhalterost, da es durch zu hohe Hitze beschädigt werden kann.
- Achten Sie auf genügend Abstand zwischen Brenner und Grillgut, damit sich der Drehspieß frei drehen kann.
- Halten Sie den Zündfinger sauber, um Fehlzündungen oder Gasansammlungen zu vermeiden.
- Die Flamme des Infrarotbrenners ist an sonnigen Tagen möglicherweise nur schwer zu erkennen.

**Sicherheitshinweise zur Bedienung**

- Stellen Sie sicher, dass die Seitentische während des Betriebs heruntergeklappt sind. Während des Grillvorgangs dürfen die Seitentische nicht hochgeklappt werden.
- Beim Tragen über leichte Unebenheiten immer zuerst den Seitentisch hochklappen und den Grill am Tragegriff anfassen.
- Dieser Grill wird sehr heiß und sollte während des Betriebes nur mit hitzebeständigen Grillhandschuhen und nur an den zur Bedienung notwendigen und vorgesehenen Stellen angefasst werden.
- Beim Grillen besteht erhöhte Brandgefahr. Halten Sie für den Fall eines Unfalls oder Missgeschicks einen Feuerlöscher (Klasse F) bereit.

**Sicherheitshinweise für das Display**

- Vermeiden Sie den Kontakt des Displays mit Flüssigkeiten. Schützen Sie das Display vor Feuchtigkeit und halten Sie es stets trocken. Sollte das Display dennoch feucht werden, trocknen Sie es umgehend mit einem trockenen Tuch ab.
- Decken Sie den Grill bei Nichtgebrauch mit der Grill-Abdeckhaube ab. Achten Sie darauf, dass sich bei Temperaturschwankungen Feuchtigkeit unter der Abdeckhaube ansammeln kann. Lüften Sie daher regelmäßig, um Staunässe zu vermeiden.
- Schalten Sie das Display bei Nichtgebrauch immer aus.
- Setzen Sie die Anschluss-Silikonabdeckung am Display bei Nichtgebrauch ein.
- Schützen Sie das Display vor direkter Sonneneinstrahlung, um Schäden durch UV-Strahlung zu vermeiden.
- Vermeiden Sie Hitzeeinwirkung durch Sonneneinstrahlung oder externe Hitzequellen
- Bei niedrigen und hohen Temperaturen kann die Anzeige auf dem Display träge reagieren.

**Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung und Lagerung**

- Schließen Sie das Absperrventil der Gasflasche nach jedem Gebrauch des Grills, um bei einer möglichen Leckage einen Gasaustritt zu vermeiden.
- Wenn der Gasgrill in einem geschlossenen Raum aufbewahrt wird, muss die Gasflasche aus dem Grill entfernt werden. Gasflaschen müssen im Freien an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern und dem Zugang Dritter aufbewahrt werden. Ausgebaute Gasflaschen dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen aufbewahrt werden.
- Wenn die Gasflasche nicht aus dem Gasgrill ausgebaut wird, muss der gesamte Grill mit der Gasflasche im Freien an einem gut belüfteten Ort aufbewahrt werden.
- Das Brenngas ist schwerer als Luft. Ausströmendes Brenngas kann sich an tiefer gelegenen Stellen ansammeln und verteilt sich dann nicht. Meiden Sie deshalb Kellerabgänge, Lichtschächte und Wasserabflüsse.
- Düsen, Gasführungsrohre und Gasbrenner müssen in regelmäßigen Abständen auf Spinnenweben, Insekten, Larvenkokons und Verstopfungen durch andere Einflüsse überprüft werden.

# Vor der Inbetriebnahme

**Ordnungsgemäße Montage**

Das Gerät muss entsprechend den in der Montageanleitung vorgegebenen Anweisungen ordnungsgemäß zusammengebaut werden.

- Führen Sie keine Manipulationen an Bauteilen durch. Zuwiderhandlungen können einen Brand oder eine Explosion verursachen, wodurch es zu ernsthaften Verletzungen, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen kann.

**Überprüfen von Mängeln**

Vor jeder Inbetriebnahme ist es unerlässlich, dass der Betreiber sicherstellt, dass sich das Gerät in einwandfreiem Zustand befindet. Überprüfen Sie insbesondere,

- dass alle Teile ordnungsgemäß installiert sind.
- ob sich Schrauben oder Befestigungen gelockert haben.
- sichtbare Schäden an Komponenten.

Alle festgestellten Mängel müssen vor der Inbetriebnahme behoben werden, um die Sicherheit und Funktionalität des Geräts zu gewährleisten.

Beschädigte Geräte bzw. beschädigte Zubehörteile dürfen nicht mehr verwendet werden.

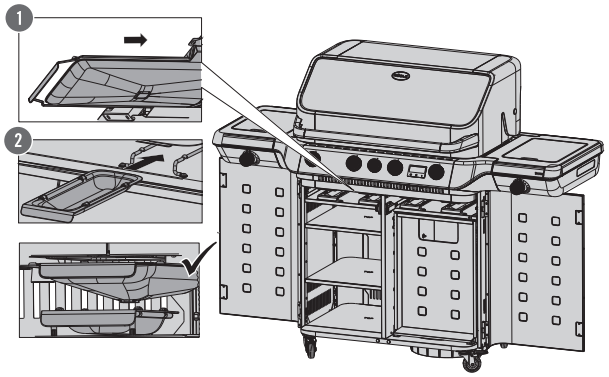
**Überprüfung von Gasleckagen**

Vor jeder Inbetriebnahme ist es unerlässlich, dass der Betreiber alle in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Verfahren zur Überprüfung von Gasleckagen sorgfältig durchführt.

- Führen Sie vor jeder Inbetriebnahme eine Leckageprüfung durch, auch wenn der Händler oder Dritte das Gerät montiert haben.
- Suchen Sie niemals mit einer offenen Flamme nach Gasleckagen und betreiben Sie Ihren Gasgrill nicht, wenn ein Gasanschluss undicht ist.

### Reinigung des Fettsammelsystems

**Beachten Sie auch die Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Fettbrand auf Seite 5.**



1. Entfernen Sie vor jeder Inbetriebnahme Fettansammlungen an sämtlichen Abläufen, die zu den Fettauffangbehältern führen und in den herausnehmbaren Fettauffangschalen.
2. Entfernen Sie auch Anhaftungen und Verkrustungen in der Brennkammer, auf Brennerabdeckungen, Grillrosten und Grillplatten.
3. Schieben Sie die Fettauffangschalen nach dem Reinigen wieder vollständig bis zum Anschlag hinein.

### Prüfung der elektronischen Zündung

**Beachten Sie die Sicherheitshinweise zu Gefahren durch elektrischen Strom auf Seite 4.**

- Stellen Sie sicher, dass sich der Netzstecker bzw. Powerbank in einem guten Zustand befindet.

1. Schließen Sie den Netzstecker oder die Powerbank an die entsprechende Stromzufuhr an.
2. Schalten Sie das Display ein (X) (siehe Bedienung des Displays auf Seite 27).
3. Zur Aktivierung der Zündung tippen Sie auf den Schalter für die Impulszündung (Z) auf dem Display.

Die Taste für die Zündung ist mit einem Blitzsymbol gekennzeichnet.

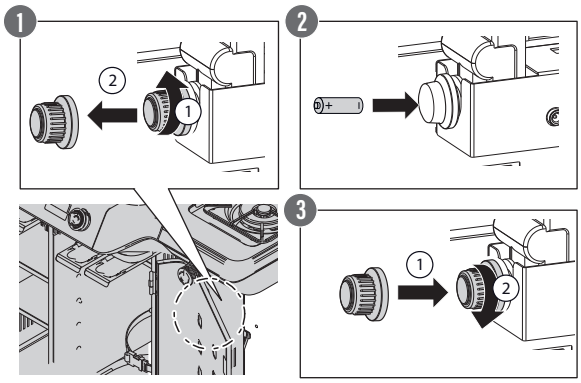
**Bei Powerbank-Nutzung: Innen- und Drehknopfbeleuchtung vor Zündung ausschalten. Gleichzeitige Nutzung kann zu Funktionsstörungen führen.**

### Einsetzen der Batterie für die Zündung Backburner, Seitenkocher und Primezone

**Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien auf Seite 25.**

- Stellen Sie sicher, dass sich die Batterie in einem guten Zustand befindet und entsprechend der Polung eingelegt ist.
- Einige Batterien verfügen über eine Verpackungsumhüllung. Diese müssen Sie entfernen. Verwechseln Sie die Verpackungsumhüllung nicht mit dem Batterieetikett.

Legen Sie eine Batterie des Typs AA – 1,5 V in das Batteriefach ein:



1. Öffnen Sie die rechte Tür auf der Vorderseite und entfernen Sie die klappbare Schutzabdeckung (M). Das Batteriefach (K) befindet sich seitlich an der rechten Innenwand des Grills (siehe Produktbeschreibung).
2. Öffnen Sie das Batteriefach durch Drehen des Batteriefachdeckels (1).
3. Legen Sie die Batterie ein und achten Sie dabei auf die richtige Polung (2) .
4. Schließen Sie den Batteriefachdeckel (3).
5. Zur Aktivierung der manuellen Zündung drücken Sie auf den Druckknopf (H) (siehe Produktbeschreibung).

DE

# Produktbeschreibung




**Digitale Anzeige**

**X** – Ein-/Ausschalter für Display

**Y** – Schalter für Drehregler- und Innenbeleuchtung

**Z** – Schalter für Impulszündung

**1** – Garraumtemperatur

**2** – Anzeige des Messfühler 1 im rechten Garraum – Symbol leuchtet auf, sobald der Fühler angeschlossen ist

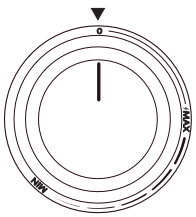
**3** – Temperaturanzeige für Messfühler 1 im rechten Garraum

**4** – Temperaturanzeige für Messfühler 2 im linken Garraum

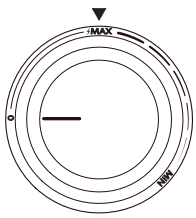
**5** – Anzeige des Messfühler 2 im linken Garraum – Symbol leuchtet auf, sobald der Fühler angeschlossen ist

**6** – Bluetooth-Verbindungsanzeige – Symbol leuchtet auf, sobald das Bluetooth-Modul angeschlossen ist

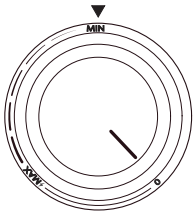
**Positionen der Drehregler**



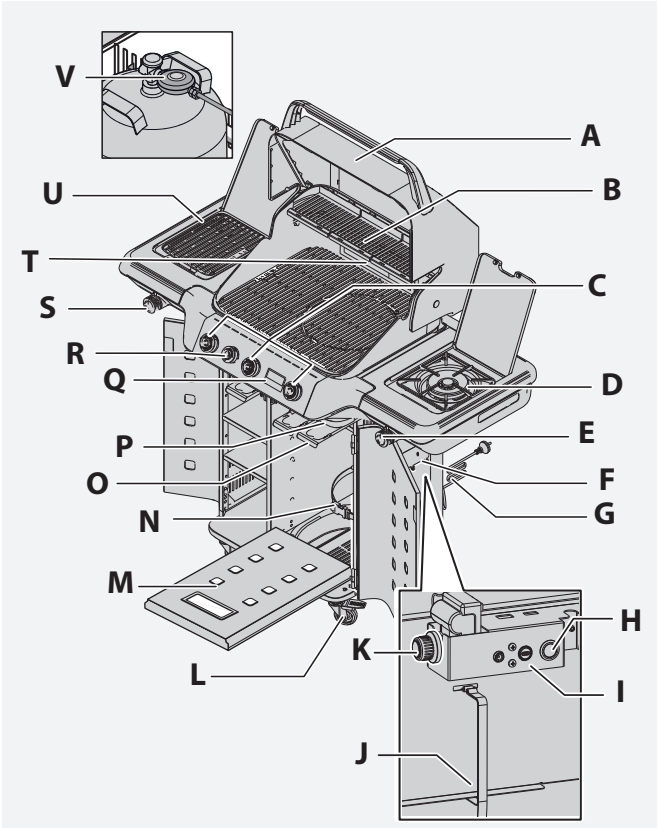
Position „OFF“



Position „MAX“



Position „MIN“




**Abgebildete Komponenten**

**A** – Deckel mit Glaseinsatz

**B** – Warmhalterost

**C** – Drehregler – Hauptbrenner

**D** – Seitenkocher

**E** – Drehregler Seitenkocher

**F** – Magnetischer Besteckhalter

**G** – Netzstecker

**H** – Druckknopf für manuelle Zündung

**I** – USB-C Anschluss für Powerbank

**J** – Ablage für Powerbank

**K** – Batteriefach (Zündung)

**L** – Leichtlaufräder (2x mit Bremse, 2x ohne Bremse)

**M** – Klappbare Schutzabdeckung

**N** – Band zur Sicherung der Gasflasche

**O** – Fettauffangschalen (Entnahme nach vorne)

**P** – Fettableitbleche (Entnahme nach vorne)

**Q** – Display

**R** – Drehregler – Heckbrenner

**S** – Drehregler – Primezone

**T** – Heckbrenner

**U** – Primezon

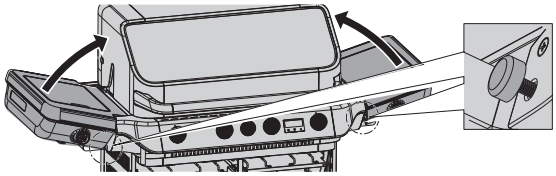
**V** – Gasdruckregler

**Seitentisch nach oben klappen**

(Bei Nichtgebrauch / Transport)

**Warnung!**
**Quetschgefahr durch Klappmechanismen und Scharniere!**

- Halten Sie Ihre Hände und Finger fern von beweglichen Teilen, wenn der Tisch nach oben oder unten geklappt wird.
- Beachten Sie, dass die Seitentische während des Betriebs nicht nach oben geklappt werden dürfen!

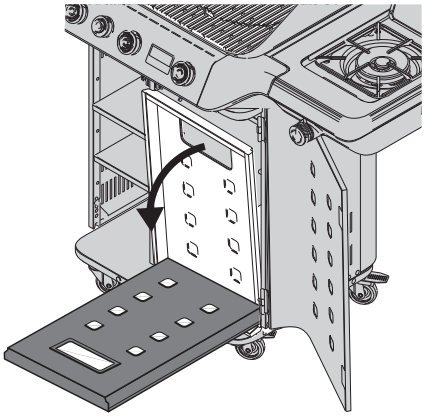


1. Greifen Sie die Griffmulde unterhalb und mittig des Seitenteils, um den Seitentisch senkrecht nach oben zu klappen.
2. Über die Silikonschraube kann der Endanschlag der unteren Position der Seitentische nachjustiert werden

Das Herunterklappen erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.

**Öffnen der Schutzabdeckung**

(Zugang zur Elektronik und Gasflasche)



- Öffnen Sie die Türe der Schutzabdeckung, indem Sie diese mittig am Haltegriff fassen und zu sich ziehen.
- Da die Schutzabdeckung am Gerät befestigt ist, klappen Sie diese vorsichtig nach unten und lehnen sie diese am Boden an.

Das Verschließen erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.

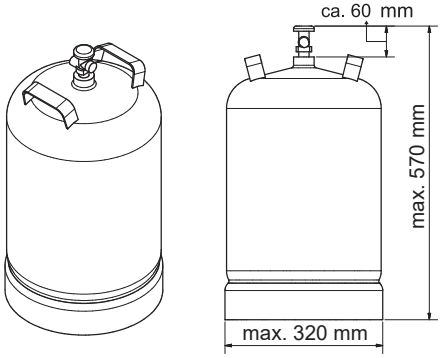
Zum Öffnen und Schließen der Gasflasche ist es nicht erforderlich, die Abdeckung nach unten zu klappen. Der Zugang kann bequem durch die vorhandene Öffnung erfolgen.

# Gasanschluss

**Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Gasflasche auf Seite 6.**

**Größe der Gasflasche**

Beachten Sie bei Positionierung im Flaschenhalter die folgende Größe der Gasflasche.




Die Verwendung einer größeren Gasflasche ist nicht zulässig.

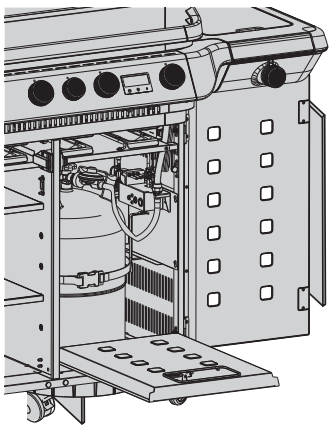
**Einbau der Gasflasche im Unterschrank**

Die Flasche muss stehend eingebaut und gelagert werden.

**Gefahr!**
**Explosionsgefahr durch Gas!**

- Bewahren Sie keine weiteren Gasflaschen im Unterschrank auf.

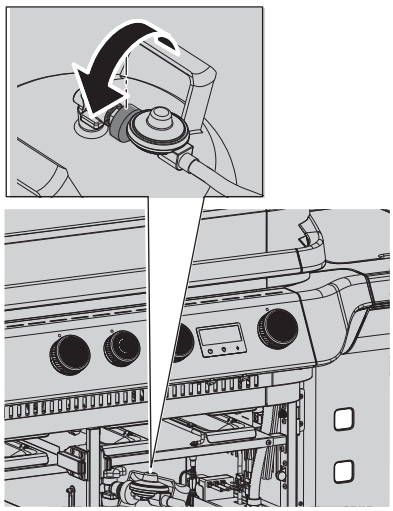
1. Öffnen Sie den Unterschrank.
2. Klappen Sie die Schutzabdeckung auf.
3. Führen Sie die Gasflasche in die Flaschenhalterungen der Grundplatte ein.
- Sichern Sie die Gasflasche mit dem angebrachten Haltegurt.
4. Drehen Sie die Gasflasche so, dass das Ventil in Richtung Vorderseite des Grills zeigt.



DE

**Montage des Druckreglers**

(je nach Ausführung des Druckreglers)

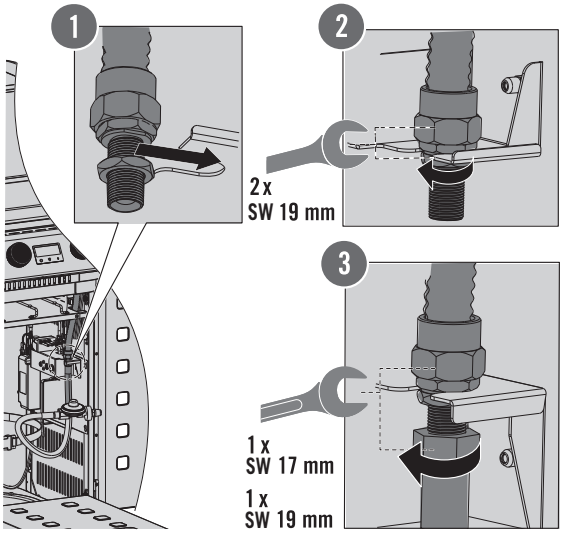


**Der Druckregler muss mit den Standards EN 16436 oder EN 16129 in der aktuellen Version, sowie mit den nationalen Bestimmungen konform sein.**

1. Prüfen Sie die Verschraubung Gasschlauch / Gasdruckregler mit einem Gabelschlüssel auf festen Sitz und ziehen Sie sie ggf. fest (gegen den Uhrzeigersinn).
2. Entfernen Sie die Sicherheitskappe der Gasflasche.
3. Führen Sie die Spitze des Druckreglers in das Ventil der Gasflasche ein und drehen die Überwurfmutter per Hand entgegen dem Uhrzeigersinn.
4. Ziehen Sie die Überwurfmutter manuell gut handfest an. Alternativ können Sie dazu einen Gasregler-Schlüssel verwenden.

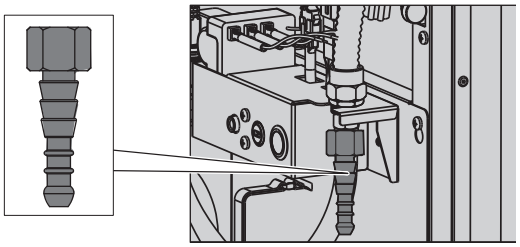
**Schlauchanschlussstück befestigen**

**Für DE, AT und CH (50 mbar)**




1. Schrauben Sie den Gasschlauch an die Mehrfachverbindung (diese befindet sich an der rechten Seitenwand des Unterschranks).
2. Versichern Sie sich, dass Sie die einzelnen Verbindungstücke der Mehrfachverbindung fest angezogen sind und ziehen Sie sie ggf. fest (mit zwei Gabelschlüsseln).
3. Verschließen Sie die Schutzabdeckung des Gasgrills, indem Sie diese wieder hochklappen.

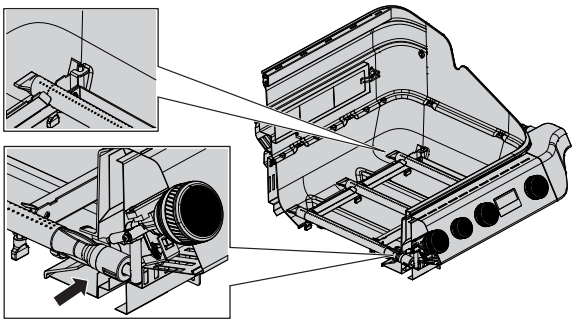
**Für BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU (30 mbar)**



Im Lieferumfang ist bei 30 mbar Modellen ein Universaladapter enthalten, um den Gasschlauch vom Druckregler kommend mit dem Schlauch zum Brenner verbinden zu können.

1. Befestigen Sie den Universaladapter an dem ¼” BSP-Außengewinde der Mehrfachverbindung.
2. Ziehen Sie die Verbindung fest. Verwenden Sie dabei den zweiten Gabelschlüssel zum Gegenhalten.
3. Benutzen Sie passende Schlauchklemmen oder Zwei-Ohr Schlauchklemmen, um den Schlauch am Adapter zu befestigen und ziehen Sie die Klemmen gut an.
4. Verschließen Sie die Schutzabdeckung des Gasgrills, indem Sie diese wieder hochklappen.

### Überprüfung der Hauptbrenner



*(Brenner auf Düse)*

1. Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. Heben Sie alle Grillroste heraus.
3. Entnehmen Sie alle Brennerabdeckungen.
4. Vergewissern Sie sich, dass alle Edelstahlhauptbrenner lagerichtig über der jeweiligen Düse des Gasventils liegen.
5. Sollte der Brenner durch bspw. den Transport nicht mehr über der Düse liegen, müssen Sie den Brenner ausbauen und richtig einsetzen (siehe Abschnitt „Ausbau der Hauptbrenner“ auf Seite 23).

Das Wiedereinsetzen erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.

### Leckageprüfung

Die Gasanschlüsse des Gasgrills wurden werkseitig auf Dichtheit geprüft. Sie sollten aus Sicherheitsgründen jedoch alle Anschlüsse erneut auf Leckagen überprüfen, bevor Sie Ihren Gasgrill in Betrieb nehmen. Durch den Transport könnten sich einzelne Gasanschlüsse gelöst haben, oder beschädigt worden sein.

**Prüfen Sie die Gasanschlüsse vor jeder Inbetriebnahme zu Ihrer eigenen Sicherheit!**

- **Beachten Sie die Sicherheitshinweise ab Seite 3.**

1. Überprüfen Sie, ob alle Drehregler am Grill auf „OFF“ stehen.
2. Schließen Sie den Gasdruckregler gemäß Abschnitt „Montage des Druckreglers“auf Seite 11 an.
3. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
4. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen auf Leckagen.

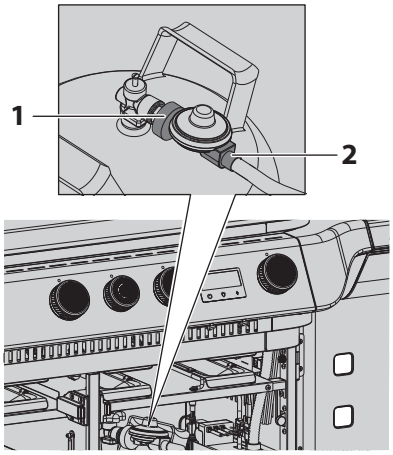
- Streichen Sie sämtliche gasführenden Teile mit einer Seifenlösung ein (ca. 50% flüssige Seife / 50% Wasser). Alternativ können Sie ein geeignetes Lecksuchspray verwenden. Bilden sich feine Blasen deutet dies auf eine undichte Stelle hin.

5. Beseitigen Sie die Leckage durch Festziehen der undichten Verschraubung bzw. Schlauchschelle, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
6. Wiederholen Sie die Prüfung erneut.
7. Lassen sich die Leckagen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

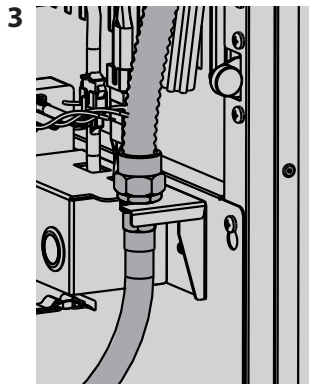
- In diesem Zustand dürfen Sie den Grill nicht betreiben!

Einige Lecksuchsprays – einschließlich Seifenwasser – sind möglicherweise leicht Rost verursachend.

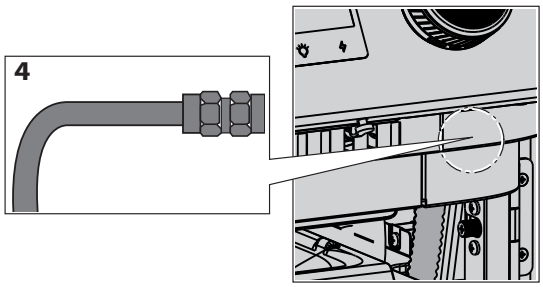
- Reinigen Sie die folgenden Anschlüsse (1-4) nach dem Leckagetest mit Wasser.
- Trocknen sie die Anschlüsse gründlich mit einem trockenen Tuch ab.




1) Anschluss Druckregler an Gasflasche (mittels Überwurfmutter - der Anschluss befindet sich am Gasflaschenventil).
2) Anschluss Gasschlauch an Druckregler (der Anschluss befindet sich nach dem Druckregler).



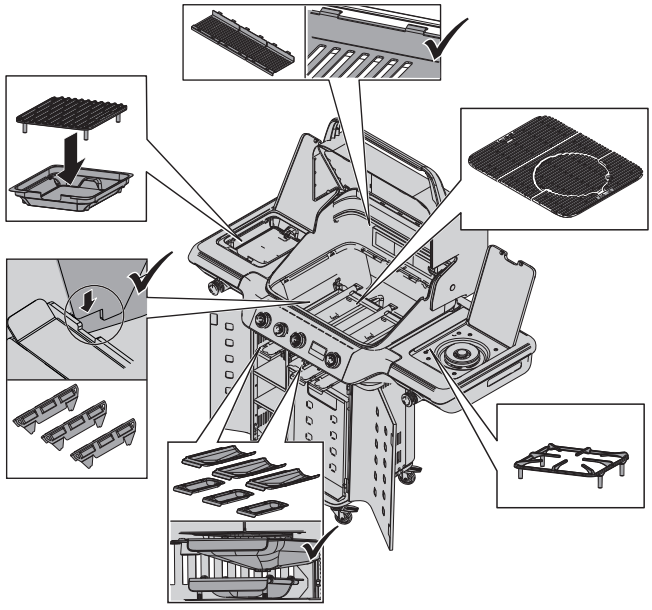

3) Beide Verschraubungen der Mehrfachverbindung (der Anschluss befindet sich an der rechten Seitenwand des Unterschranks).




4) Anschluss Wellschlauch an Ventileinheit (der Anschluss befindet sich auf der rechten Seite unter der Bedienblende).

- ▶ Prüfen Sie durch Sichtprüfung, ob der Gasschlauch Risse, poröse Stellen, Abnutzung, Einschnitte oder Tierbiss aufweist.
- ▶ Machen Sie zusätzlich den Riechtest. Falls Sie Gas riechen, ist der Schlauch womöglich undicht.
- ▶ Wenn Sie Beschädigungen am Schlauch erkennen, darf der Grill nicht verwendet werden.
- ▶ Ersetzen Sie den Schlauch nur durch einen behördlich zugelassenen Ersatzschlauch.

### Einzelteile einlegen



Die Abbilddung zeigt den BLAZEFLAME MASTER 3. Die einzulegenden Einzelteile können je nach Gerätevariante abweichen.

1. Legen Sie alle notwendigen Einzelteile wie Brennerabdeckungen, Grillroste und Warmhalterost in den Grill hinein.
2. Gehen Sie dabei gewissenhaft vor, um Beschädigungen an der Brennkammer zu vermeiden.

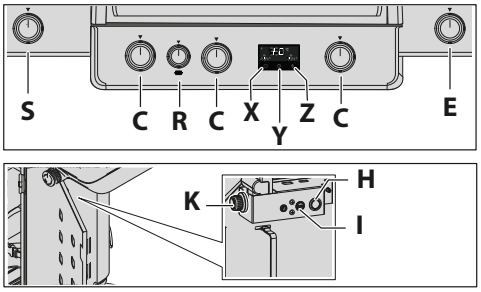
- ▶ Achten Sie beim Einlegen der Brennerabdeckungen darauf, dass diese auf der Querstrebe aufliegen.

# Inbetriebnahme

DE

### „Einbrennen“ des Gasgrills

**Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Brand-/Verbrennungs-/Vergiftungs- und Explosionsgefahr ab Seite 3.**




- **E** – Drehregler Seitenkocher
- **H** – Druckknopf für manuelle Zündung
- **I** – USB-C Anschluss für Powerbank
- **K** – Batteriefach
- **R** – Drehregler – Heckbrenner
- **C** – Drehregler – Hauptbrenner
- **S** – Drehregler Primezone
- **X** – Ein-/Ausschalter für Display
- **Y** – Schalter für Drehregler- und Innenbeleuchtung
- **Z** – Schalter für Impulszündung

1. Entfernen Sie vor dem „Einbrennen“ alle Aufkleber oder Hinweise von der Scheibe, den Grillrosten, Drehreglern und ggf. weiteren Komponenten.
   Wenn Sie dies nicht tun, können diese schmelzen und sind nur noch schwer zu entfernen.
2. Entnehmen Sie die Grillroste und waschen Sie diese mit einem milden Reinigungsmittel ab.

- ▶ Beachten Sie dabei das Kapitel „Reinigung der Grillroste“ auf Seite 22. Legen Sie die Grillroste wieder ein.
- ▶ Beachten Sie den Abschnitt „Zünden der Brenner“ auf Seite 14.

3. Betreiben Sie alle verfügbaren Hauptbrenner bei geschlossenem Deckel auf Volllast.

- ▶ Starten Sie (je nach Ausführung) alle Zusatzbrenner Lassen die Deckel der Seitentische geöffnet.
- ▶ Beachten Sie den Abschnitt „Zünden der Brenner“ auf Seite 14.

4. Schalten Sie das Gerät nach einem 20-minütigen „Einbrennen“ aus.

Bei der ersten Inbetriebnahme gibt der Gasgrill einen leichten Geruch ab. Der Geruch wird durch das “Einbrennen” der Fertigungsrückstände und Verbrennen der Schmiermittel aus dem Produktionsprozess verursacht.

Sobald die Grilltemperatur 400°C überschreitet, wird auf dem Display das Symbol ‘HOT’ angezeigt und ein Signalton ertönt. In diesem Fall muss die Temperatur des Grills reduziert werden.

**Zünden der Brenner**

**Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Haupt- und Heckbrenner auf Seite 6.**

**Zündvorgang der Hauptbrenner mit dem Jet-Flame Zündsystem**

1. Stellen Sie sicher, dass alle Drehregler auf Position „OFF“ stehen.
2. Öffnen Sie den Grilldeckel.
3. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
4. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen auf Leckagen.

▶ Siehe Abschnitt „Leckageprüfung“ auf Seite 12.

5. Drücken Sie den gewünschten Drehregler nach innen und drehen Sie Ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn zur Position „MAX“ bis Sie den “Klick” der Jet-Flame Zündung hören.
6. Halten Sie den Drehknopf nach dem „Klick“ ca. 2 Sekunden weiter gedrückt damit die Jet-Flame Flamme den Hauptbrenner entzünden kann.
7. Sie können das Zündsystem optisch überprüfen. Schauen Sie dazu mit Abstand seitlich auf den Jet-Flame Zündbereich. Nachdem der Zündfunke durch den Drehregler ausgelöst wurde, entzündet sich das vorbeiströmende Gas und es wird eine Zündflamme gebildet die den Hauptbrenner entzündet.
8. Wenn der Hauptbrenner nicht sofort entzündet, den Drehregler wieder zu „OFF“ drehen und 2 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist.

▶ Wiederholen Sie den Zündvorgang.

9. Wenn der Hauptbrenner entzündet worden ist, wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Hauptbrenner oder die Hauptbrenner die Sie benutzen möchten, entzündet sind.
10. Regulieren Sie die Flamme mit dem Drehregler nach ihrem Bedarf.

▶ Zu „MIN“ drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn.

11. Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe Tabelle „Fehlerbehebung“ auf Seite 28.
12. Drücken Sie den Drehregler (Gasventil) nach Gebrauch für den jeweiligen Hauptbrenner nach innen.

▶ Drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“.

**Zündvorgang Primezone, Seitenkocher und Heckbrenner**

1. Öffnen Sie den Deckel des Grills, sowie die Deckel der Seitentische, bevor Sie mit dem Zündvorgang beginnen.
1. Entfernen Sie das Warmhalterost am Backburner.
2. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
3. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen aud Beschädigungen.

▶ Siehe hierzu Abschnitt „Leckageprüfung“ auf Seite 12.

4. Drücken Sie den jeweiligen Drehregler nach innen und drehen Sie Ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn zur Position „MAX“.
5. Zünden Sie den Brenner durch kurzes Drücken des elektronischen Zünders auf dem Display.

▶ Der Zündfunke wird für sieben Sekunden automatisch ausgeführt

6. Sie können das Zündsystem optisch überprüfen. Schauen Sie dazu mit Abstand seitlich auf den Zündbereich des Brenners. Nachdem der Zündfunke durch den Zündschalter ausgelöst wurde, entzündet sich das vorbeiströmende Gas und der Brenner entzündet sich.
7. Wenn sich der Brenner nicht innerhalb von sieben Sekunden entzündet, den Drehregler wieder zu „OFF“ drehen und 2 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist.

▶ Beachten Sie: Der erste Zündvorgang kann etwas länger dauern, da die Gaszufuhr von der Flasche zum Brenner Zeit braucht.

▶ Wiederholen Sie den Zündvorgang.

8. Regulieren Sie die Flamme mit dem Drehregler nach ihrem Bedarf.

▶ Zu „MIN“ drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn.

9. Wenn es nicht gelingt, den Infrarotbrenner zu entzünden, überprüfen Sie die Batterie oder siehe Tabelle „Fehlerbehebung“ auf Seite 28.
10. Drücken Sie den Drehregler (Gasventil) für den Infrarotbrenner nach innen.

▶ Drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“.

▶ In Ausnahmefällen verwenden Sie ein Streichholz zum Entzünden, wenn der Zünder keine Funken schlägt.

▶ Bei der Verwendung eines Drehspießes, achten Sie bei der Zubereitung darauf, dass der Spieß in der Mitte Ihres Grillguts durchgeführt wird und balancieren Sie es auf dem Grill mit Hilfe des Gewichtes aus.

- Bei einem ganzen Hähnchen oder Truthahn sollten Sie die Beine bzw. Flügel mit einem Lebensmittelfaden an den Körper binden, um ein Anbrennen zu vermeiden.

11. Hähnchen (oder anderes Grillgut) mitsamt dem Drehspieß auf dem Grill positionieren und gemäß Rezept garen.
12. Platzieren Sie eine Auffangschale gefüllt mit Flüssigkeit unter dem Grillgut, um Bratensäfte aufzufangen.
13. Garen Sie das Fleischstück bei geschlossenem Deckel entsprechend der Fleischart.

**Manuelle Zündung für Backburner, Seitenkocher und Primezone**

Es wird eine Batterie des Typs AA – 1,5 V benötigt. Siehe Kapitel „Einsetzen der Batterie für die Zündung Backburner, Seitenkocher und Primezone“ auf Seite 8.

Die elektronische Zündung ist bei den Hauptbrennern nicht verfügbar, da diese über die Jet Flame gezündet werden.

- Wenn das Display nicht funktioniert oder keine Stromzufuhr möglich ist, kann die Zündung mithilfe des Druckknopfes im Unterschrank manuell betätigt werden.
- Verwenden Sie diese Funktion ausschließlich in Ausnahmefällen.

1. Befolgen Sie die Schritte aus dem Kapitel „Prüfung der elektronischen Zündung“ auf Seite 8.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Drehregler auf Position „OFF“ stehen.
3. Öffnen Sie den Grilldeckel.
4. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
5. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen auf Leckagen.

- Siehe Abschnitt „Leckageprüfung“ auf Seite 12.

6. Öffnen Sie die rechte Seitentür des Grills und klappen Sie die Schutzabdeckung nach unten.
7. Betätigen Sie den Druckknopf der Zündung auf dem Panel an der rechten Seiteninnenwand des Grills.

- Die Zündung erfolgt, bis der Druckknopf erneut gedrückt wird.
- Nach dem Zündvorgang muss die Zündung durch erneutes Drücken ausgeschaltet werden.

8. Drücken Sie den jeweiligen Drehregler (Primezone, Heckbrenner, Seitenbrenner) nach innen und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn zur Position „MAX“.
9. Regulieren Sie die Flamme mit dem Drehregler nach ihrem Bedarf.

- Zu „MIN“ drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn.

10. Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe Tabelle „Fehlerbehebung“ auf Seite 28.
11. Drücken Sie den Drehregler (Gasventil) nach Gebrauch für den jeweiligen Brenner nach innen.

- Drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“.

# Garen mit dem RÖSLE Grill



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

**Vorheizen**

1. Entzünden Sie die Hauptbrenner wie unter Abschnitt „Zünden der Hauptbrenner“ beschrieben.
2. Drehen Sie die Drehregler der Hauptbrenner auf die Position „MAX“ und heizen Sie den Gasgrill, bei geschlossenem Deckel 15 Minuten vor, oder bis zu einer Temperatur von 250°C.

**Grillroste ölen**

Vor dem Grillen wird empfohlen, die Grillroste mit einem leichten Fettfilm zu versehen. Bei längerer Lagerung sollten die Gussgrillroste regelmäßig mit Sonnenblumenöl eingerieben werden, um sie zu konservieren

**Flammenrückschlag**

Wenn Sie Fleisch über einem offenen Feuer zubereiten, müssen Sie mit einem Rückschlagen der Flamme rechnen, das durch Fleischsäfte verursacht wird, die auf die Brenner tropfen. Diese Rückschläge verleihen dem Fleisch einen rauchigen Geschmack.

- Halten Sie die Flammen unter Kontrolle, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett von Fleisch und Geflügel.
- Verwenden Sie für sehr fettes Fleisch sowie geöltes Grillgemüse eine Grillplatte.
- Grillen Sie gegebenenfalls auf kleiner Flamme.

**Infrarotbrenner Primezone**

**Warnung!**
**Verbrennungsgefahr durch Gesicht, Bart, Haare oder flatternde Kleidungsstücke in der Nähe der Flamme!**

- Beugen Sie sich niemals über den geöffneten Grill!
- Halten Sie stets einen Mindestabstand von 30 cm, wenn Sie die Primezone zünden.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Verbrennungsgefahr auf Seite 5.

Der Infrarotbrenner ist für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Es sind jedoch einige Maßnahmen erforderlich, um Risse in den keramischen Brenneroberflächen zu vermeiden, die zu Brennerfehlfunktionen führen.

- Der Gasgrill sollte bei Verwendung der Primezone so positioniert werden, dass die Primezone möglichst windgeschützt ist, da starke Winde die Leistung beeinträchtigen oder die Flamme ausblasen können.
- Seitentischabdeckung nicht schließen, solange der Brenner in Betrieb oder noch heiß ist.
- Halten Sie Wasser (Regen, Rasensprenger, Gartenschlauch) von den Keramikbrennern fern. Gießen Sie kein Wasser auf die Brenner, um Flammen zu löschen. Eine nasse Keramik kann beim nächsten Grillen durch Dampfdruck reißen.
- Falls die Keramik nass geworden ist:
  1. Entfernen Sie den Brenner vorsichtig aus dem Grill.
  2. Legen Sie ihn umgekehrt, damit das Wasser ablaufen kann.
  3. Lassen Sie ihn gründlich trocknen, bevor Sie ihn wieder einsetzen.
- Vermeiden Sie den Kontakt des Keramikbrenners mit harten Gegenständen. Seien Sie beim Abnehmen und Einsetzen des Grillrosts besonders vorsichtig. Sollte ein harter Gegenstand auf die Keramik fallen, besteht die Gefahr, dass sie bricht.

Große Temperaturunterschiede, insbesondere im Winter, können Spannungsrisse in der keramischen Oberfläche verursachen.

- Damit der Brenner optimal funktioniert, muss die heiße Luft aus dem Grill entweichen können. Eine unzureichende Belüftung führt zu Sauerstoffmangel, was Flammenrückschläge zur Folge haben kann. Wiederholte Vorfälle können die Keramik beschädigen. Daher sollte niemals mehr als 75% der Grillrostfläche abgedeckt sein.

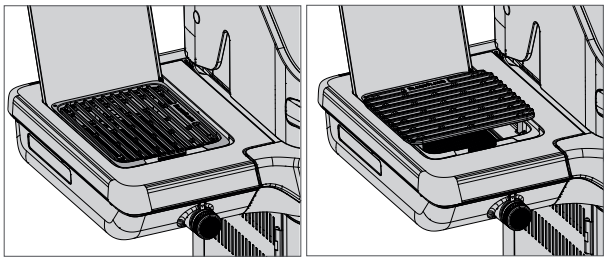
Die Primezone mit dem Infrarotbrenner ist ideal für alles Kurzgebratene, wie z.B. Steaks & Co., um bei ca. 800°C ein knuspriges Ergebnis mit einem schönen Branding zu erhalten.

- Betreiben Sie den Infrarotbrenner zum Vorheizen, bei offener Abdeckung, für 5 Minuten oder bis der Keramikbrenner orangerot glüht.
- Der Infrarotbrenner erzeugt eine sehr intensive Hitze. Grillgut nicht unbeaufsichtigt auf dem Infrarotbrenner liegen lassen, da es schnell anbrennen kann.
- Nach Geschmack und Garstufe auf hoher, mittlerer oder niedriger Temperatur grillen und die Speisen gegebenfalls öfter wenden.
- Alternativ die Speisen von der Primezone auf den Hauptgrillbereich oder das Warmhalterost verlegen, den Grilldeckel schließen und auf 120 - 160 °C langsam fertig garen.

Der Primezone Seitentisch ist mit einem Grillrost ausgestattet, welcher auf zwei Höhen einsetzbar ist.

- Setzen Sie vor der Zündung der Primezone das Grillrost entsprechend ein.
- Der Deckel des Primezone Seitentisch kann durch Drücken des Federstifts am Scharnier entfernt werden.

Die niedrigere Position eignet sich am besten zum Braten von Fleisch. Die höhere Position, kann wie ein normales Gaskochfeldverwendet werden und eignet sich auch zur Verwendung von Töpfen und Bratpfannen. Der maximale Bodendurchmesser für Pfannen und Töpfe beträgt 25 cm.



Grillrost: Position unten  Grillrost: Position oben

### Seitenkocher

**Warnung!**
**Verbrennungsgefahr durch Gesicht, Bart, Haare oder flatternde Kleidungsstücke in der Nähe der Flamme!**

- Beugen Sie sich niemals über den geöffneten Grill!
- Halten Sie stets einen Mindestabstand von 30 cm, wenn Sie die Primezone zünden.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Verbrennungsgefahr auf Seite 5.

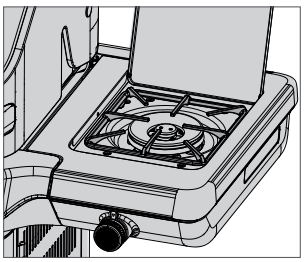
Der Seitenkocher ermöglicht es, parallel zum Grillen auch Beilagen, Saucen oder andere Gerichte zuzubereiten, ohne die Hauptgrillfläche zu belegen.

- Der Gasgrill sollte bei Verwendung des Seitenkochers so positioniert werden, dass der Seitenkocher möglichst windgeschützt ist, da starke Winde die Leistung beeinträchtigen oder die Flamme ausblasen können.
- Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr und legen dieses vorsichtig auf den Seitenkocher. Sollte ein harter Gegenstand auf die Keramik fallen, besteht die Gefahr, dass sie bricht.
- Seitentischabdeckung nicht schließen, solange der Kocher in Betrieb oder noch heiß ist.

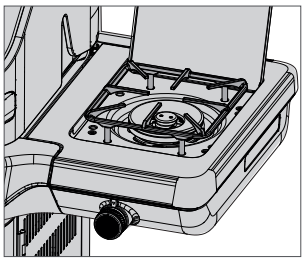
Seitenkocher bieten oft eine höhere Hitze als herkömmliche Küchenherde, was besonders für das Kochen mit Woks oder das schnelle Anbraten von Speisen vorteilhaft ist.

- Der Seitenkocher erzeugt eine sehr intensive Hitze. Grillgut nicht unbeaufsichtigt auf dem Kochfeld lassen, da es schnell anbrennen kann.
- Der Deckel des Seitenkochers im Seitentisch kann durch Drücken des Federstifts am Scharnier entfernt werden.

Der maximale Bodendurchmesser für Pfannen und Töpfe beträgt 30 cm.



Seitenkocher: Position unten



Seitenkocher: Position oben

### Heckbrenner

**Warnung!**
**Verbrennungsgefahr durch sehr heiße Oberflächen und Teile!**

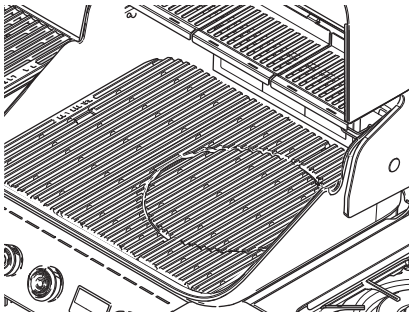
Zugängliche Teile können sehr heiß sein und Verbrennungen verursachen.

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Verbrennungsgefahr auf Seite 5.

**Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Heckbrenner auf Seite 6.**

Dieser Brenner eignet sich hervorragend für das langsame und gleichmäßige Garen von Braten sowie ganzen Hähnchen oder Puten mit der Rotisserie (Drehspieß).

Bei großem Grillgut empfehlen wir die indirekte Garmethode, um die Garzeit zu verkürzen.



- Achten Sie darauf, dass sich unter dem Grillgut eine feuerfeste Tropfschale mit Wasser befindet, um das herabtropfende Fett aufzufangen.
- Überprüfen Sie das Grillgut regelmäßig von außen, um ein Anbrennen zu verhindern.

#### Verwendung mit Drehspieß

1. Stellen Sie sicher, dass der Grill ausgeschaltet und abgekühlt ist.
2. Befestigen Sie den Drehspieß mit dem gesicherten Grillgut stabil in den Halterungen.
   - Achten Sie darauf, dass sich der Spieß drehen kann und fest angebracht ist. Verteilen Sie das Grillgut gleichmäßig auf dem Spieß und sichern dieses ggf. mit den zugehörigen Gabeln.
3. Verbinden Sie das Netzkabel des Drehspieß mit einer Steckdose oder einem zur Verwendung im Freien geeigneten Verlängerungskabel
   - Achten Sie darauf, dass das Kabel sicher verlegt ist, es nicht heiß wird und keine Stolpergefahr besteht.

Ein Drehspieß ist nicht im Lieferumfang enthalten und kann optional erworben werden.

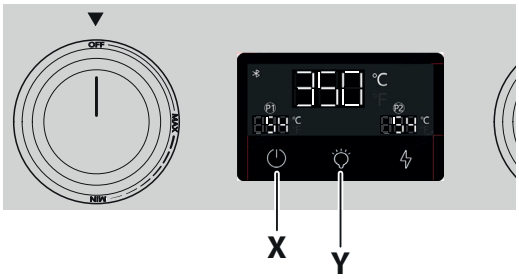
# Stromversorgung

- ▶ Siehe „Prüfung der elektronischen Zündung“ auf Seite 8, um die Batterie für die Zündung einzulegen.

**Gefahr!**
**Elektrische Schläge und Brandgefahr durch unsachgemäße Handhabung oder defekte Kabel!**

- ▶ Verwenden Sie nur das mitgelieferte und originale Kabel, das für den Außenbereich und die entsprechende Spannung ausgelegt ist.
- ▶ Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels auf Beschädigungen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt und keine Feuchtigkeit in die Steckverbindungen eindringen kann.
- ▶ Trennen Sie den Grill vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen oder den Grill reinigen.

### Stromverbindung




1. Achten Sie darauf, dass alle Drehregler auf Position „OFF“ stehen.
2. Überprüfen Sie, ob die Steckdose für den Außenbereich geeignet und für die entsprechende Spannung (220 Volt) ausgelegt ist.
3. Verbinden Sie das Kabel des Gasgrills mit der Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker fest sitzt und keine Feuchtigkeit eindringen kann.
4. Überprüfen Sie alle Verbindungen auf festen Sitz und Unversehrtheit.

- ▶ Schalten Sie das Display ein, indem Sie den Schalter (X) drücken.

5. Zum Einschalten der Beleuchtung tippen Sie auf den Schalter mit dem Glühbirnensymbol auf dem Display (Y).

Sobald alles sicher angeschlossen ist, können Sie den Gasgrill verwenden.

### Powerbank

Alternativ lässt sich der Grill auch mit einer Powerbank betreiben. Im rechten Unterschrank des Grills befindet sich eine Klett-Ablage für die Powerbank.

**Verwenden Sie ausschließlich eine Powerbank mit einem 12V / 3A Ausgang. Zum Anschluß muss ein USB-C auf USB-C Fast Charging Kabel (12V / 5A) verwendet werden. Andere Voraussetzungen können zu Schäden am Gerät führen oder die Sicherheit beeinträchtigen.**

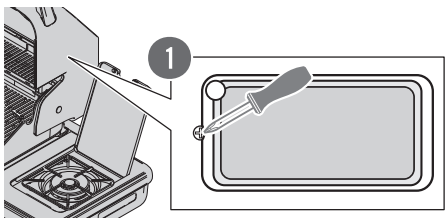
1. Schließen Sie die Powerbank im rechten Unterschrank am entsprechenden USB-C Anschluss (I) an.
2. Legen Sie die Powerbank in das Ablagefach (H).

- ▶ Prüfen Sie, ob das Kabel sicher verlegt wurde und nicht heiß oder feucht wird. Vermeiden Sie auch Stolperfallen.
- ▶ Überprüfen Sie die Funktionalität, siehe „Prüfung der elektronischen Zündung“ auf Seite 8.
- ▶ Sobald alles sicher angeschlossen ist, können Sie den Gasgrill verwenden.

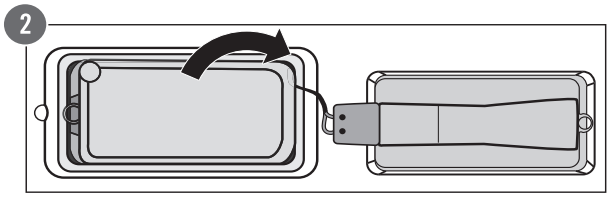
### Austausch der Innenbeleuchtung

**Gefahr!**
**Stromschlaggefahr durch elektrische Stromversorgung (Netzstecker, Powerbank)!**

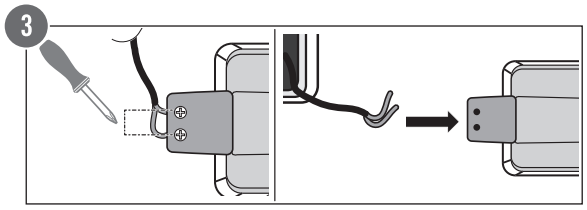
- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Stromversorgungen vom Stromnetz getrennt sind.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Grill abgeschaltet und abgeküht ist.
- ▶ Prüfen Sie, ob alle Drehregler auf der Position „OFF“ stehen.
- ▶ Drehen Sie die Gasflasche zu.
- ▶ Halten Sie Feuchtigkeit fern.



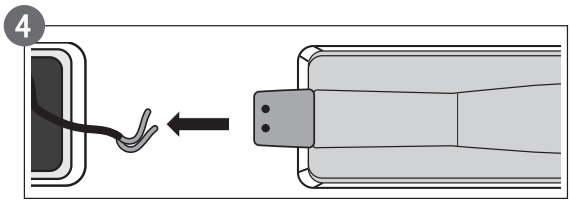

1. Entfernen Sie die Befestigungsschraube des Beleuchtungsmodul auf der Innenseite des Deckels.




2. Entnehmen Sie das Modul aus der Halterung, indem Sie es vorne leicht anheben und zu sich ziehen, bis die Kabel sichtbar werden.




3. Lösen Sie die Sicherungsschrauben am Sockel und entfernen sie die Kabel.




4. Ersetzen Sie das Beleuchtungsmodul und setzen Sie anschließend alle Teile sorgfältig in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

### Verbindung mit der App über Bluetooth

Beachten Sie, dass durch die Verbindung des Geräts mit Bluetooth eine potenzielle Gefahr besteht, dass das Gerät gehackt werden kann.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass Sie nur vertrauenswürdige Verbindungen verwenden und die Bluetooth-Funktion deaktivieren, wenn sie nicht benötigt wird, um die Sicherheit zu erhöhen.

1. Suchen Sie mit Ihrem Smartphone oder Tablet im App-Store nach „Rösle BBQ“.
2. Schalten Sie nach Herunterladen der App die Bluetooth-Funktion auf Ihrem Smartphone ein.
3. Schalten sie das Display am Grill ein.
4. Öffnen Sie die App auf Ihrem Smartphone oder Tablet und drücken Sie auf die Schaltfäche „Add device“ [Gerät hinzufügen].

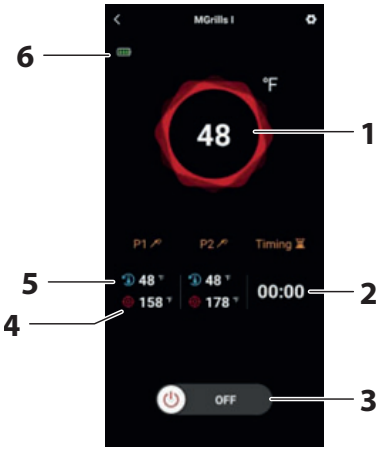
- ▶ Die App sucht automatisch nach Rösle BBQ Grills in der Nähe (Schritt 1).
- ▶ Nachdem die App den Smart Grill erkannt hat, erscheint unter „Discovering devices“ [Suche Geräte] ein Grill-Symbol.

5. Drücken Sie auf die Schaltfläche „Add“ [Hinzufügen].
6. Drücken Sie auf das blaue Symbol ⊕, um das Hinzufügen des Grills zu bestätigen.

- ▶ Ein grüner Haken erscheint über dem Grill-Symbol und zeigt an, dass der Grill erfolgreich hinzugefügt wurde.

7. Drücken Sie auf die Schaltfläche „Done“ [Fertig] in der oberen rechten Ecke.

### Funktionen in der App




**1) Anzeige der Echtzeit-Garraumtemperatur**

Mit dieser Anzeige können Sie in Echtzeit die Garraumtemperatur überwachen. Diese Temperatur lässt sich nicht über die App oder Display ändern.

Die App überwacht die Garraumtemperatur und erstellt eine Temperaturkurve. Klicken Sie auf die Anzeige der Garraumtemperatur auf dem Bildschirm, um die Temperaturkurve zu sehen. Mit dem „<“-Symbol in der oberen linken Ecke können Sie zur vorherigen Seite zurück navigieren.

**2) Timer für den Kerntemperaturfühler**

Der Timer für den Kerntemperaturfühler überwacht die Garzeit und stellt sicher, dass die Kerntemperatur des Lebensmittels den gewünschten Wert erreicht.

**3) Display Ein- und Ausschalter**

- ▶ Um das Display auszuschalten, wischen Sie das Symbol ⏻ nach rechts.
- ▶ Um das Display einzuschalten, wischen Sie das Symbol ⏻ nach links.

**4) Anzeige der Zieltemperatur des Kerntemperaturfühlers**

Mit dieser Anzeige können Sie für zwei Kerntemperaturfühler die Temperatur überwachen und die Zieltemperatur einstellen. Sie können außerdem die Fleischsorte und Ihre bevorzugte Garstufe auswählen.

- ▶ Klicken Sie auf den P1 oder P2 Anzeigebereich, um die Zieltemperatur einzustellen.
- ▶ Ein Piepton von Ihrem Smartphone wird Sie darauf aufmerksam machen, dass die Zieltemperatur erreicht ist.

**5) Anzeige der Echtzeit-Temperatur des Kerntemperaturfühlers**

Hier können die Temperatur des Kerntemperaturfühlers angepasst oder die gewünschte Garstufe ausgewählt werden.

**6) Batterie-Ladestandanzeige**

Sie können den Ladestand der Batterie überwachen.

- ▶ Wenn das Batteriesymbol ohne Balken innerhalb des Symbols blinkt, wechseln Sie bitte die Batterien aus.

**Grillnamen ändern**

- Klicken Sie auf das graue Stift-Symbol auf der rechten Seite des Grills, um den Namen des Grills zu ändern.

**Reset Display**

- Um einen Display Reset auszuführen, drücken Sie auf dem ausgeschaltetem Display am Grill gleichzeitig die Taste „Zündung“ (Z) und „Beleuchtung“ (Y) und halten diese für 3 Sekunden gedrückt.

**Bluetooth-Reichweite**

- Auf einer flachen, freien Fläche beträgt die Bluetooth-Reichweite 35 Meter. Hindernisse wie Personen, Metall oder Wände können diese verringern. Die maximale Kommunikationsreichweite hängt zudem von der elektromagnetischen Umgebung ab.

**Zweifarbig beleuchtete Drehregler**

Die Beleuchtung ist kein Indikator dafür, dass der Brenner gezündet hat und eine Flamme brennt.

- Überprüfen Sie den Zündvorgang und den Betrieb immer durch eine Sichtprüfung.
- Bei „ausgeschaltetem Brenner“ in Position „OFF“ leuchten die Drehregler weiß.
- Bei „eingeschaltetem Brenner“ in Position „MAX“ leuchten die Drehregler rot.
- Die Beleuchtung schaltet sich NICHT selbsttätig aus!

# Grill-Methoden

**Direktes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel**

Direktes Grillen bedeutet, dass die vom Grill erzeugte hohe Hitze, ohne Umwege direkt von unten auf das Grillgut übertragen wird. Platzieren Sie Ihr Grillgut auf dem Grillrost und stellen Sie alle Brenner auf die im Rezept angegebene Hitze ein. Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie diesen nur, wenn Sie das Grillgut wenden, oder wenn Sie nach der angegeben Grillzeit das Fleisch testen möchten. Das Grillen sollte immer bei geschlossenem Deckel erfolgen, damit die Hitze gleichmäßig verteilt und das Essen energieeffizient zubereitet wird.

**Indirektes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel**

Beim indirekten Grillen wird der Deckel geschlossen und es werden nur die beiden äußeren Hauptbrenner gezündet.

Stellen Sie eine Fettauffangschale mittig unter oder auf den Rost und positionieren Sie das Grillgut darüber.

So wird das Grillgut nicht direkt gegrillt, sondern über die Konvektion durch den geschlossenen Deckel im gesamten Garraum. Das Grillgut wird wesentlich schonender zubereitet und muss auch nicht gewendet werden.

**Beide Grillmethoden kombinieren**

Besonders bei saftigen Braten oder Steaks kann man beide Grillarten auch miteinander kombinieren. Zunächst wird das Gargut durch direkte Hitzeeinwirkung außen knusprig angegrillt, anschließend die Temperatur heruntergeregelt und das Fleisch bei kleiner Hitze indirekt fertig gegart. Durch das gelegentliche Bestreichen der Bratenoberfläche mit Öl oder Marinaden bleibt die Kruste knackig und das Innere saftig zart.

**Garzeiten: Wann ist das Grillgut gar?**

**Warnung!**
**Nicht durchgegartes Fleisch kann ernsthafte gesundheitliche Schäden verursachen!**

- Waschen Sie Ihre Hände, Utensilien und Oberflächen gründlich nach dem Umgang mit rohem Fleisch.
- Stellen Sie sicher, dass Fleisch die empfohlene Innentemperatur erreicht:
- Vermeiden Sie es, rohes Fleisch mit gegartem Fleisch in Kontakt zu bringen.

Grillen umfasst sehr viele Einflüsse, z.B. Dicke des Grillguts, Starttemperatur, Außentemperatur, Wind usw. Verwenden Sie im Zweifelsfall ein Thermometer um die Kerntemperatur zu prüfen. Vertrauen Sie nicht unbedingt auf starre Garzeiten. Bei Verwendung eines Braten- oder Steakthermometers beachten Sie die jeweiligen Gebrauchsanleitungen.

- Bei Verwendung eines Fleischthermometers, sollte dieses einige Sekunden im Fleisch verbleiben, bevor Sie die Temperatur ablesen.
- Für Steaks, Hamburger aber auch Braten stecken Sie das Thermometer seitlich in das Grillgut, so dass die Spitze in der Mitte des Grillguts steckt. Beachten Sie dabei, dass die Messspitze keinen Knochen berührt.
- Um die Temperatur von Geflügel zu prüfen, stecken Sie das Thermometer in die dickste Stelle der Brust oder der Keule. Berühren Sie nicht die Knochen. Wenn das Geflügel fertig gegrillt ist, hat die Brust eine Kerntemperatur von 75°C, die Keule von 80°C erreicht.
- Nehmen Sie den Braten oder das Geflügel ca. 5 Minuten, bevor es die gewünschte Kerntemperatur erreicht, vom Grill.
- Lassen Sie das Grillgut 10 Minuten ruhen, bevor Sie es anschneiden, so dass der Fleischsaft in das Innere des Grillguts zurückgeht.

Die folgenden Angaben für Stücke, Dicke, Gewichte und Grillzeiten stellen Richtwerte und keine absoluten Regeln dar.

- Grillen Sie Steaks, Fischfilets, Hühnchenstücke (ohne Knochen) und Gemüse mit der direkten Methode anhand der in der Tabelle auf Seite 33 angegebenen Zeit, oder bis zum gewünschten Gargrad, und drehen Sie die Speisen einmal in der Hälfte der Zeit um.
- Grillen Sie Bratenstücke, Geflügelstücke (mit Knochen), ganze Fische und dickere Abschnitte mit der indirekten Methode mit Hilfe der in der Tabelle angegebenen Zeit. Alternativ kann ein Bratenthermometer verwendet werden, das die gewünschte Kerntemperatur anzeigt. Die Grillzeiten für Rind beziehen sich auf eine mittlere Garstufe (medium), falls nicht anders angegeben.

Die ungefähren Zeitangaben beziehen sich auf Fleisch bei 7°C Kühlschranktemperatur.

Sollten Sie mit höheren Grilltemperaturen arbeiten, empfehlen wir Ihnen, Marinaden erst in den letzten 15 bis 30 Minuten der Grillzeit auf das Fleisch zu streichen, um zu starkes Bräunen oder Verbrennen zu verhindern.

i Auf der letzten Seite der Betriebsanleitung finden Sie eine Garzeitentabelle. Schneiden Sie diese aus und bewahren Sie sie in der Nähe des Grills auf, damit Sie die Garzeiten jederzeit griffbereit haben.

**Einfache Schritte zum Grillprofi**

- Lesen Sie sich das Rezept durch und beachten Sie die spezifischen Hinweise.
- Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu früh auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht die richtige Grilltemperatur erreicht hat.
- Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Es entweicht Bratensaft und somit Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.
- Prüfen Sie, ob das Grillgut auf den Grill passt, bevor Sie den Grilldeckel schließen. Ideal ist ein Abstand von ca. 2 cm zwischen den einzelnen Speisen.
- Öffnen Sie den Deckel nicht immer wieder, um nach dem Grillgut zu schauen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren.
- Wenn Sie den Deckel des Grills schließen reduzieren Sie die Garzeit erhalten bessere Grillergebnisse.
- Drehen Sie das Grillgut nur einmal um, oder wie es das Rezept verlangt.
- Drücken Sie Speisen, wie z. B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.
- Waschen Sie Ihre Hände und das Besteck gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel, bevor und nachdem Sie mit frischem Fleisch, Fisch oder Geflügel hantieren. Sie können alternativ auch Einweghandschuhe verwenden.
- Legen Sie niemals gekochte Speisen auf die gleiche Ablage, auf der sich rohe Speisen befunden haben.
- Tauen Sie Ihr Grillgut nicht bei Raumtemperatur, sondern im Kühlschrank auf.

## Nach der Inbetriebnahme

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise zu den Gefahren von sehr heißen Oberflächen auf Seite 5.
- Lassen Sie Ihren Gasgrill nach dem Grillen noch 5 Minuten weiterbrennen, damit überschüssiges Fett und Anhaftungen verbrennen, die sonst die Brenneröffnungen verstopfen könnten.
- Ein „Ausbrennen“ ist nicht notwendig und stellt auch keinen ausreichenden Reinigungsprozess dar.
- Nach Gebrauch drücken Sie alle Drehregler (Gasventil) nach innen und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“.
- Lassen Sie Ihren Grill vollständig abkühlen.
- Beachten Sie alle Schritte zur Reinigung und Lagerung im folgenden Kapitel.
- Beachten Sie den Abschnitt „Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung und Lagerung“ auf Seite 7.

# Wartung, Reinigung und Aufbewahrung

**Warnung!**
**Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!**

- Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise zu den Gefahren von sehr heißen Oberflächen auf Seite 5.

### Reinigung der Glasscheibe

- Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist und stellen Sie ihn an einen kühleren Ort (keine direkte Sonneneinstrahlung).

1. Tragen Sie den Backofenreiniger auf die Innenseite der Glasscheibe flächendeckend auf. Beachten Sie ggf. die Angaben der Reinigungsmittelhersteller
2. Decken Sie die komplette Scheibe mit einer Frischhaltefolie ab, damit der Reiniger feucht bleibt.
3. Lassen Sie den Reiniger mehrere Stunden oder über Nacht einwirken.
4. Entfernen Sie die Frischhaltefolie.
5. Spülen Sie die Scheibe mit klarem Wasser nach.

- Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen.

### Reinigung der Grillaußenflächen

- Verwenden Sie ausschließlich ein mildes Reinigungsmittel und Wasser.
- Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- Trocknen Sie die Flächen ab.

### Reinigung der Brennkammer

- Verwenden Sie Backofenreiniger oder geeignete Grillreiniger. (Beachten Sie die Herstellerangaben.)
- Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- Trocknen Sie die Flächen ab.
- Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner und Düsen gelangen.

### Reinigung der Grillroste

- Lösen Sie Ablagerungen je nach Art des Grillrosts mit einer geeigneten Grillreinigungsbürste.
- Wischen Sie mit einem feuchten Lappen nach.

### Reinigung von Flächen

1. Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist und alle Drehregler auf Position „OFF“ stehen.
2. Beachten Sie ggf. die Angaben der Reinigungsmittelhersteller.
3. Entnehmen Sie vor der gründlichen Reinigung alle Grillroste, Brennerabdeckungen und Brenner.
4. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser.
5. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.
6. Trocknen Sie den Grill nach jeder gründlichen Reinigung indem Sie ihn aufheizen.

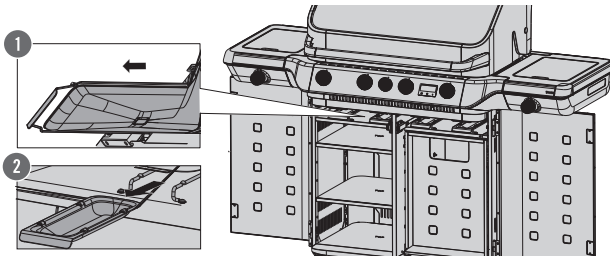
- Verwenden Sie zum Reinigen der Grillaußenflächen keine scheuernde Edelstahlpolituren, Backofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel (Küchenreiniger), säurehaltige Reinigungsmittel, Milchsäurereiniger oder Scheuerschwämm.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und Wasser.
- Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen.

Lösen Sie Ablagerungen auf den Grillrosten ganz einfach mit der RÖSLE Barbecue-Reinigungsbürste.

### Reinigung emaillierter Grillroste

- Verwenden Sie keine scharfen und spitzen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste und der Brennkammer.
- Gussgegenstände sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Lassen Sie alle Teile vor der Reinigung abkühlen, um Verbrennungen oder einen thermischen Schock zu vermeiden, welcher die Emaille und den Guss beschädigen kann.
- Angebrannte Speisereste in heißem Wasser einweichen und zeitnah schonend alle Oberflächen reinigen. Verwenden Sie dabei keine Stahlwolle, Stahlbürste oder Scheuermittel. Hierbei würden Sie die Emailleschicht abtragen.
- Spülen Sie Gussgegenstände im Anschluss gründlich mit klarem Wasser ab.
- Trockenen Sie alle Teile gründlich ab.
- Bewahren Sie die Gussgegenstände niemals feucht auf.
- Nach der Reinigung den Gussgegenstand mit etwas neutralem hitzebeständigen Speiseöl einreiben – kein Olivenöl verwenden!
- Überschüssiges Fett mit einem Baumwolltuch abreiben.

### Reinigung Fettableitbleche und Fettauffangschalen




Die Fettableitbleche und die Fettauffangschalen müssen regelmäßig gereinigt werden, um einen Fettbrand aufgrund von Ansammlung an Fett und Öl zu vermeiden.

1. Entnehmen Sie die Fettableitbleche samt Fettauffangschalen.
2. Beseitigen Sie überschüssiges Fett, reinigen Sie die Fettauffangschalen und Grillkammer mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie mit klarem Wasser nach.
3. Niemals die Grillkammer und Fettauffangschalen mit Alufolie oder Sand auskleiden.

i Alternativ können die Fettableitbleche und Fettauffangschalen in der Spülmaschine gereinigt werden.

### Reinigung der Primezone im Seitentisch

1. Vergewissern Sie sich, dass der Gril und die Primezonel vollständig abgekühlt sind und alle Drehregler auf Position „OFF“ stehen.
2. Entnehmen Sie das Grillrost der Primezone und lösen Sie Ablagerungen mit einer geeigneten Grillreinigungsbürste.
3. Wischen Sie mit einem feuchten Lappen nach.
4. Entnehmen Sie den Trichter
5. Beseitigen Sie überschüssiges Fett, reinigen Sie den Trichter mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie mit klarem Wasser nach.

▶ Alternativ kann der Trichter in der Spülmaschine gereinigt werden.

6. Die Reinigung des Brenners ist nicht nötig. Lassen Sie den Brenner nach Gebrauch ca. 5 Minuten weiterlaufen, bis die Rückstände verbrannt sind.

i Lösen Sie Ablagerungen auf den Grillrosten ganz einfach mit der RÖSLE Barbecue-Reinigungsbürste.

### Reinigung des Seitenkochers

1. Vergewissern Sie sich, dass der Grill und der Seitenkocher vollständig abgekühlt sind und alle Drehregler auf Position „OFF“ stehen.
2. Entfernen Sie grobe Verschmutzungen und Essensreste mit einer geeigneten Grillreinigungsbürste.
3. Wischen Sie mit einem feuchten Lappen nach.
4. Überprüfen Sie die Brenneröffnungen auf Verstopfungen.

▶ Verwenden Sie eine weiche Bürste, um diese zu reinigen.

▶ Achten Sie darauf, die Brenner nicht zu beschädigen.

5. Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen Schwamm oder eine weiche Bürste, um die Oberflächen des Seitenkochers zu reinigen.

i Lösen Sie Ablagerungen auf den Grillrosten ganz einfach mit der RÖSLE Barbecue-Reinigungsbürste.

### Reinigung der Hauptbrenner

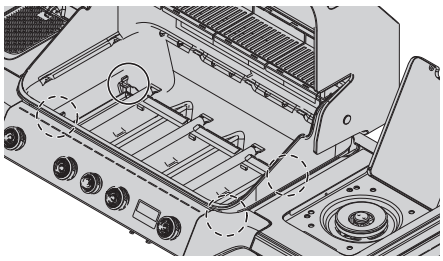
Die Brenner können, besonders nach langem Grillen, durch überschüssiges Fett, Säfte und Marinaden verstopfen und Oberflächenkorrosion ansetzen.

1. Brenner ausbauen, siehe nachfolgende Anleitung.
2. Brenner mit heißem Wasser und Reinigungsmittel reinigen.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Brenneröffnungen nicht verstopft sind.
4. Brenner mit klarem Wasser nachspülen, abtrocknen und wiedereinsetzen.
5. Brenner zünden, um Korrosion zu verhindern.
6. Brenner leicht einölen, wenn der Gasgrill längere Zeit nicht benutzt wird.

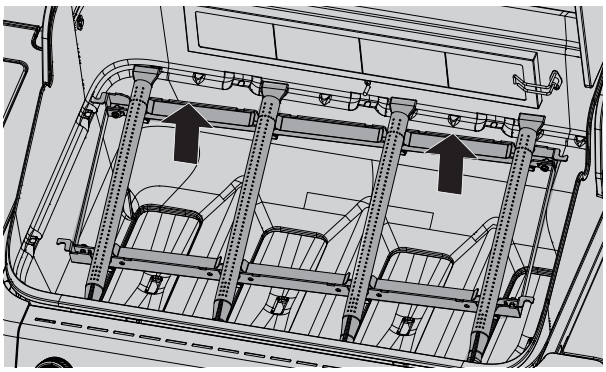
### Ausbau der Hauptbrenner

▶ Vergewissern Sie sich , dass
- der Gasgrill abgekühlt ist
- alle Drehregler auf „OFF“ stehen
- die Gasflasche zugedreht ist.
- nach dem Einbau alle Edelstahlhauptbrenner lagerichtig über der jeweiligen Düse des Gasventils liegen.

1. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
2. Heben Sie die Grillroste und die Brennerabdeckungen heraus.
3. Lösen und Entfernen Sie die vier Flügelmuttern für die Entnahme der gesamten Brennereinheit.



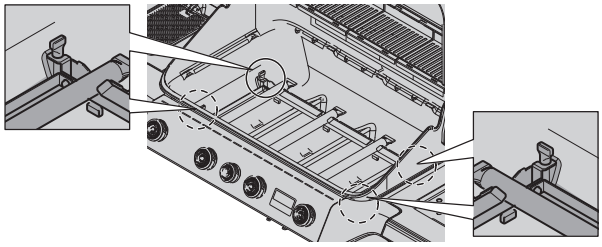
4. Schieben Sie die Brenneinheit nach hinten.
5. Heben Sie die Brenneinheit hinten leicht an.
6. Entnehmen Sie die Brenneinheit vorsichtig aus der Brennkammer.
7. Reinigen Sie jeden Brenner wie im Abschnitt „Reinigung der Hauptbrenner“ auf Seite 23 beschrieben.



8. Optional kann jeder Brenner von der Einheit gelöst werden.

Das Wiedereinsetzen erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.

- Achten Sie darauf, dass die die Brennereinheit auf den vorgesehen Aufnahmepunkten und Brenneröffnungen auf der Düse aufliegen:



**Überwintern**

- Lagern Sie den Grill und die Grillroste über die Wintermonate an einem trockenen, geschützten und gut belüfteten Raum.
- Reinigen Sie die Grillroste.
- Reiben Sie die Grillroste mit Sonnenblumenöl ein, um Rost vorzubeugen.
- Ölen Sie Metallteile (z.B. Scharnier) regelmäßig.
- Entfernen Sie die Batterie aus dem Batteriefach. Beachten Sie dabei dringend die Sicherheitshinweise aus dem Abschnitt „Umgang mit Batterien“ auf Seite 25.

**Inbetriebnahme nach Lagerung**

Wenn Sie den Gasgrill zu Beginn der Grillsaison, nach dem Winter oder nach längerer Zeit wieder in Betrieb nehmen, beachten Sie folgende Schritte:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung zu Ihrer eigenen Sicherheit erneut durch.
- Informieren Sie sich auf www.roesle.com nach einem Update Ihrer Bedienungsanleitung.
- Führen Sie die Schritte gemäß Abschnitt „Vor der Inbetriebnahme“ sorgfältig durch.
- Kontrollieren Sie, ob alle Brenner richtig eingelegt sind (siehe „Ausbau der Hauptbrenenr“).
- Vergewissern Sie sich, ob alle Grillroste und Grillplatten gesäubert sind.
- Prüfen und reinigen Sie die Ventildüsen an der Ventilbasis.
- Überprüfen Sie den Gasschlauch sorgfältig auf Risse, Knicke, Bissspuren und andere Beschädigungen.
- Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden.
- Kontrollieren Sie alle Gasventilöffnungen, Brennerrohre und Verbindungen auf Störungen hin.
- Prüfen sie dringend die sachgemäße Befestigung aller gasführenden Teile.
- Überprüfen Sie den Füllstand der Gasflasche.
- Drehen Sie alle Drehregler auf «OFF» und schließen Sie die Gasflasche an.
- Prüfen Sie den Ventil- und Zündbereich auf Spinnen und andere Insekten. Diese nisten sich gern in diesem Bereich ein. Dadurch wird der Gasfluss behindert.
- Prüfen und reinigen Sie zusätzlich, wenn eines der folgenden Symptome auftritt:
  - Gasgeruch bei sehr gelber und schwacher Flammenbildung.
  - Der Grill erreicht die Temperatur nicht.
  - Der Grill heizt ungleichmäßig.
  - Einer oder mehrere Brenner zünden nicht.

**Tipps zur Verlängerung der Lebensdauer**

Bei Outdoor-Geräten aus Stahl muss ab und zu mit etwas Rost auf der Oberfläche gerechnet werden. Wenn Ihr Grill immer abgedeckt, sauber und trocken ist, dann haben Sie schon sehr viel zur Rostvorbeugung beigetragen.

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

- Kontrollieren Sie den Gasgrill vor jedem Gebrauch auf undichte Stellen hin mittels einer Seifenlösung oder Lecksuchspray.
- Die Grilloberflächen (inklusive Brennerabdeckung) sollten nach dem Grillen sauber und trocken gehalten werden – besonders nach dem Grillen mit Marinaden. Diese sind salzhaltig und greifen die Oberfläche an.
- Die Grillrostoberflächen sollten nach dem Gebrauch mit Öl eingerieben werden.
- Lassen Sie Ihren Grill nicht draußen ungeschützt stehen. Nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, müssen Sie ihn mit einer passenden RÖSLE Abdeckhaube vorübergehend vor Regen und Schnee schützen. Lagern Sie den Grill nicht neben Streusalz.
- Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, entfernen Sie sowohl im Sommer als auch im Winter regelmäßig die Abdeckung, damit der Grill durchlüftet und angesammelte Feuchtigkeit entweichen kann.
- Trocknen Sie den Grill vor der Lagerung sorgfältig.
- Bei Outdoor-Geräten aus Stahl muss ab und zu mit etwas Rost auf der Oberfläche gerechnet werden.

- Leichter Oberflächenrost kann einfach mit einem in Essigessenz getränkten Lappen oder mit einem kommerziellen Entrostungsmittel entfernt werden. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.
- Abgeplatzte Emaille sollten Sie mit etwas Ausbesserungslack behandeln, um die blanke Metalloberfläche zu überdecken und so Rost zu vermeiden.
- Prüfen Sie die Festigkeit der Verschraubungen, festen Sitz und Leichtgängigkeit der Räder regelmäßig.

## Entsorgung

**Warnung!**
**Ersickungsgefahr durch Verpackungsmaterial!**

- Halten Sie Folien und weiteres Verpackungsmaterial von Kindern fern.

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

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

## Umgang mit Batterien

**Gefahr!**
**Explosionsgefahr durch Batterie!**

- Achten Sie darauf, dass die Batterie korrekt eingelegt ist!
- Setzen Sie Batterien keinen extremen Bedingungen aus.
- Batterien dürfen nicht verändert oder auseinandergebaut werden.
- Halten Sie Batterien von Heizkörpern fern.
- Vermeiden Sie offenes Feuer und Hitze über 100°C.
- Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung auf Baterien.

**Warnung!**
**Verätzungsgefahr durch ausgelaufene Batterien!**

- Verwenden Sie Schutzhandschuhe zum Entfernen der ausgelaufenen Batterie.
- Verhindern Sie eine Berührung mit der ausgelaufenen Flüssigkeit.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill von allen Stromnetzen (Steckdose, Powerbank) getrennt wurde und reinigen Sie das Batteriefach mit einem trockenen Tuch.

### Entsorgung der Batterien

Batterien können Giftstoffe enthalten, die die Gesundheit und die Umwelt schädigen. Batterien unterliegen der Europäischen Richtlinie 2006/66/EG. Diese dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Altbatterien enthalten möglicherweise Schadstoffe, die Umwelt und Gesundheit schaden können.

Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zugesonderten Entsorgung von Batterien, da durch die korrekte Entsorgung Umwelt und Menschen vor möglichen negativen Folgen geschützt werden.

Dieses Zeichen finden Sie auf schadstoffhaltigen Batterien.

Bitte geben Sie die Batterien im Handel oder an den Recyclinghöfen der Kommunen ab. Die Rückgabe ist unentgeltlich und gesetzlich vorgeschrieben.

Werfen Sie nur entladene Batterien in die aufgestellten Behälter.

Alle Batterien werden wiederverwertet. So lassen sich wertvolle Rohstoffe wie Eisen, Zink oder Nickel wieder gewinnen. Batterierecycling ist ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz. Weitere Infos zur umweltverträglichen Entsorgung von Batterien erhalten Sie bei Ihrer Kommune.

## Gewährleistung

Auf diesen Artikel erhalten Sie die gesetzliche Gewährleistung. Die Gewährleistung bezieht sich auf Mängel am Artikel, die auf einem Material- und / oder Herstellungsfehler beruhen. Die gesetzliche Gewährleistung beginnt ab Datum der Rechnungsstellung / Kaufbeleg. Bewahren Sie diese/-n zum Nachweis sorgfältig auf.

Für Schäden an RÖSLE Produkten wird keine Haftung übernommen, die auf folgende Ursachen zurückgehen:

- für Mängel am Artikel, die auf Transportschäden beruhen, die nicht von uns zu vertreten sind
- für Mängel, die auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Verwendung zurückzuführen sind
- für sämtliche Teile, die einem natürlichen oder normalem Verschleiß unterliegen
- für übliche Gebrauchsspuren
- auf einem durch Fett- und Ölrückstände ausgelösten Brand
- für Mängel, die auf Witterungseinflüssen, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen
- für Mängel, die durch Nichtbefolgen der Vorschriften und Herstellerangaben über die Behandlung, Wartung, Reinigung und Pflege des Artikels entstehen
- auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- auf den Einbau, von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen und Zubehör

Bei Fragen oder Reklamationen wenden Sie sich an Ihren Händler, bei dem Sie Ihr Produkt erworben haben.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

**Service und Kontakt**

Für Fragen und Anregungen nutzen Sie bitte unser Kontaktformular unter www.roesle.com im Bereich Service.

RÖSLE GmbH & Co. KG

Johann-Georg-Fendt-Straße 38

87616 Marktoberdorf

Deutschland

www.roesle.com

support@roesle.de

## Konformitätserklärung

CE Hiermit erklären wir, dass dieses Produkt den gesetzlichen Anforderungen der europäischen Verordnung (EU) 2016/426, Richtlinie 2014/30/EU (EMC) entspricht.

## Beschränkte Produktgarantie

Diese Garantie tritt neben die bestehenden gesetzlichen Ansprüche bei Mängeln, welche unentgeltlich in Anspruch genommen werden können und durch diese Garantie in keiner Weise eingeschränkt werden.

Die RÖSLE GmbH & Co. KG, Johann-Georg-Fendt-Straße 38, 87616 Marktoberdorf garantiert für ihre BLAZEFLAME Grillmodelle im Hinblick auf die

**Aluminium Brennkammer**

innerhalb der Europäischen Union für einen Zeitraum von 10 Jahren ab Kauf (Datum der Rechnung bzw. des Kassenbons) eine Freiheit von Material und Verarbeitungsmängeln.

Voraussetzung dafür ist, dass das Produkt gemäß der beiliegenden Anleitung zusammengebaut und verwendet wird. Die beschränkte Garantie gilt nur für die Reparatur oder den Ersatz von Bestandteilen, die sich bei normalem Gebrauch als schadhaft erweisen.

Die beschränkte Produktgarantie deckt keine Schäden ab, die durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Betrieb, Nichtbeachtung von Sicherheitsvorkehrungen, mangelnde Wartung, Fettbrand, Umwelteinflüsse, Unfälle, eigenmächtige Änderungen am Produkt, Missbrauch oder Vernachlässigung verursacht wurden.

Die folgenden Schäden und Mängel sind von dieser Produktgarantie ausgeschlossen: Kratzer, Dellen, Lackschäden, Schäden an Beschichtungen sowie Korrosion oder Verfärbungen. Dies gilt insbesondere, wenn diese durch Hitze, Verwendung von Scheuermitteln oder chemischen Reinigungsmitteln entstanden sind.

Im Falle eines Defekts der Brennkammer ist dieser gegenüber RÖSLE GmbH & Co KG schriftlich oder per E-Mail anzuzeigen. Die Kontaktdaten finden Sie auf unserer Website www.roesle.com. Die RÖSLE GmbH & Co KG wird bei Vorliegen eines Garantiefalles das defekte Teil, das unter diese Garantie fällt, untersuchen, reparieren und/oder austauschen.

# Bedienung

DE

| Funktion | Bedienung | Hinweis |
|---|---|---|
| Display einschalten | Halten Sie die Taste ON/OFF 2 Sekunden lang gedrückt. | Andere Tasten können nur betätigt werden, wenn das Display eingeschaltet ist, ansonsten sind sie nicht wirksam |
| Display ausschalten | Halten Sie die Taste ON/OFF 2 Sekunden lang gedrückt. | |
| Drehregler-Beleuchtung einschalten | Halten Sie die Taste LED/LAMP 2 Sekunden lang gedrückt, während das Display leuchtet. | |
| Drehregler-Beleuchtung ausschalten | Halten Sie die Taste LED/LAMP 2 Sekunden lang gedrückt, während das Display eingeschaltet ist und die LED leuchtet. | |
| Innenbeleuchtung einschalten | Drücken Sie kurz die Taste LED/LAMP, während die Anzeige leuchtet. | |
| Innenbeleuchtung ausschalten | Halten Sie die Taste LED/LAMP 2 Sekunden lang gedrückt, während das Display und die Halogenlampe eingeschaltet sind. | |
| Impulszündung starten | Drücken Sie kurz die Zündungstaste, wenn sich das Display öffnet, um den Impulszünder zu starten. Die Zeit für jede Zündung beträgt 7 Sekunden, drücken Sie die Zündungstaste innerhalb von 7 Sekunden erneut, um den Impulszünder manuell auszuschalten. | |
| °C/°F Umschalter | Halten Sie die Zündungstaste 10 Sekunden lang gedrückt, wenn das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist. | |
| Bluetooth Verbindung | 1. Wenn das Gerät zum ersten Mal gekoppelt wird, wird es automatisch gekoppelt und mit der APP des Mobiltelefons verbunden, wenn es eingeschaltet ist. Während des Kopplungsvorgangs blinkt das Bluetooth-Symbol. Nachdem die Bluetooth-Verbindung hergestellt ist, wird das Bluetooth-Symbol immer angezeigt;<br>2. Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird und das Netzwerk nicht konfiguriert ist, blinkt das Bluetooth-Symbol für 5 Minuten und ist dann aus. Wenn das Symbol ausgeschaltet ist, kann die Bluetooth-Verbindung weiterhin über die APP hergestellt werden;<br>3. Wenn das Gerät nach dem ersten Netzwerk-Pairing nicht freigeschaltet wird, drücken Sie die LED/LAMP- und Ignite-Kombinationstaste 2S im ausgeschalteten Zustand lange, das Bluetooth-Symbol blinkt und zwingt das Gerät, in den Bluetooth-Repairing-Status zu wechseln. Und das Bluetooth-Symbol leuchtet nach der Bluetooth-Verbindung ständig.<br>4. Wenn die APP die auf dem Display angezeigte Temperatur erreicht, blinken die entsprechenden Symbole der Fleischsonden P1 und P2 auf dem Bildschirm. Gleichzeitig blinkt das der Fleischsonde entsprechende Temperaturfenster. Nachdem Sie auf OK geklickt haben, blinkt das Symbol nicht mehr und blinkt nach Erreichen der Temperatur erneut.<br>5. Reset Displayverbindung: Um einen Display Reset auszuführen, drücken Sie auf dem ausgeschaltetem Display am Grill gleichzeitig die Taste „Zündung“ (Z) und „Beleuchtung“ (Y) und halten diese für 3 Sekunden gedrückt. | Nachdem die APP die Temperatur erreicht hat, werden Sie in einem Pop-up-Fenster daran erinnert. Klicken Sie zu diesem Zeitpunkt auf OK, und der Temperaturwert wird auf 0 zurückgesetzt. Es ist notwendig, den Temperaturwert zurückzusetzen und das nächste APP-Erreichungsurteil einzugeben |

# Fehlerbehebung

| Problem | Mögliche Ursache | Problemlösung |
|---|---|---|
| ▶ Hauptbrenner, Seitenbrenner oder Infrarot-Brenner zünden nicht – oder unregelmäßig<br>▶ Keine Funktion bzw. Grill lässt sich nicht einschalten. | JETFLAME-Zündung ist verschmutzt oder verstopft | Reinigen Sie das Zündrohr der JETFLAME mit einem Borstenpinsel |
| | Problem mit der elektronischen Zündung | Schalten Sie das Display an oder überprüfen Sie die Stromversorgung an der Steckdose bzw. Powerbank |
| | Zündfinger zu weit vom Heck- oder Seitenbrenner entfernt | Drücken Sie den Zündfinger vorsichtig näher an den Brenner. Abstand sollte ca. 3–5 mm betragen. |
| | Abstand der gegenüberliegenden Zündnadeln am Zündfinger ist zu groß – kein Zündfunke | Biegen Sie vorsichtig den Zündnadeln näher zueinander (Abstand 3mm) |
| | Steckverbindung des Zünd-kabels nicht zusammengesteckt | Prüfen Sie hierzu den Verlauf des Kabels. Ggf. stecken sie die Steckverbindung wieder her |
| | Zündfinger verschmutzt oder verrußt | Zündfinger (Elektrode) vorsichtig mit einem Tuch reinigen |
| ▶ Grill kommt nicht auf Temperatur<br>▶ Brenner brennen mit gelber Flamme oder ungleichmäßiges Flammenbild<br>▶ Vermehrter Gasgeruch | Kein Gasfluss / zu wenig Gas | ▶ Überprüfen Sie, ob das Absperrventil der Gasflasche geöffnet ist.<br>▶ Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet.<br>▶ Prüfen Sie, ob der Gasschlauch geknickt ist und biegen Sie den Schlauch bei Bedarf gerade.<br>▶ Absperrventil min. 2 Umdrehungen aufdrehen |
| | Die Gasleitung ist verstopft | Den Gasschlauch vom Gasgrill entfernen. Gasflasche nur für eine Sekunden aufdrehen, um eine eventuelle Verstopfung im Schlauch zu beseitigen. Nach einer Sekunde Gasflasche wieder zudrehen und den Gasschlauch wieder an den Gasgrill montieren. |
| | Verstopfte Austrittsöffnungen am Ventil | Die Brenner entfernen, wie obenstehend beschrieben. Gasventilöffnungen kontrollieren, eventuelle Verstopfungen oder verursachende Rückstände mit einem dünnen Metalldraht entfernen. |
| | Unbenützte Drehregler stehen auf „MAX“ Position | Umgehend Drehregler auf „OFF“ drehen |
| | Gasschlauch ist undicht oder nicht angeschlossen | Sofort Absperrventil an der Gasflasche schließen. und Gasschlauch prüfen. siehe Kapitel Leckageprüfung |
| | Brenner sitzt nicht richtig bzw. liegen nicht passend über den Austrittsöffnungen | Brenner exakt passend über die Austrittsöffnungen legen. Die Brenner entfernen, wie obenstehend beschrieben. |
| | Grill wird neu in Betrieb genommen | Drehen Sie das Drehknopf ca. 2 Sekunden auf MAX und befüllen Sie die Gasleitung und den Brenner. Wiederholen Sie den Zündvorgang. |

| Problem | Mögliche Ursache | Problemlösung |
|---|---|---|
| ▶ Fauchende Geräusche und Aufflammen<br>▶ Kleine Flamme oder Verpuffung im Brenner<br>▶ Keramikbrenner verschmutzt oder starke Rauchentwicklung | Uneinheitliches Flammenbild der Brenner | Reinigen Sie die Brenner; entfernen Sie alle Rückstände. Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen. |
| | Gerätebrand / Fettbrand | Schließen Sie unverzüglich die Gaszufuhr an der Gasflasche.<br>Löschen Sie alle offenen Flammen und drehen Sie die Drehregler zu Position „OFF“.<br>Öffnen Sie den Grilldeckel.<br>Wenn möglich entfernen Sie das Gerät von Gebäuden und brennbaren Gegenständen.<br>Halten Sie Abstand von dem Gerät und informieren Sie unverzüglich die Feuerwehr, falls weiterhin Gasgeruch feststellbar ist. |
| | Es ist zu windig | Gasgrill an einen windgeschützten Ort stellen |
| | Spinnennetz oder sonstige Verschmutzungen bzw. Ablagerungen im Brenner | Befreien Sie die Blende (Gas-Luft-Gemisch) des Brenners gründlich von Nestern oder Netzen. Nehmen Sie sie dazu den Brenner heraus und befolgen Sie die Anleitung in diesem Handbuch. |
| | Es treten Stichflammen (Flare up‘s) auf. | Reinigen Sie Grillroste, Auffangschale etc., so dass diese frei von Fettrückständen sind. |
| | Überschüssiges Fett verbrennt | Grill reinigen |
| | Keramikbrenner verschmutzt | Brenner auf Stufe MAX ca. 15 Minuten brennen lassen damit die Ablagerungen verbrennen |
| | Nicht hier aufgeführtes Problem | Setzen Sie sich mit ihrem Fachhändler in Verbindung. |

## Technische Daten

| Modell | Blazeflame Master 3 | Blazeflame Master 4 |
|---|---|---|
| Farbe | Matt-schwarz / Dunkelgrau | |
| Ausstattung | | |
| Feuerschale | Aluminiumdruckguss pulverbeschichtet | |
| Primezone | Seitentisch links | |
| Seitenkocher | Seitentisch rechts | |
| Thermometer | Digitales Display (1°C – 400°C) | |
| Hauptgrillrost | Gusseisen emailliert Vario+ | |
| Grillrost Primezone | Gusseisen emailliert | |
| Grillrost Seitenkocher | Gusseisen emailliert | |
| Wärmeverteiler | Edelstahl | |
| Fettauffangbleche | Edelstahl | |
| Fettauffangschalen | Edelstahl | |
| Räder | 2x Premium Räder mit Bremse / 2x ohne Bremse | |
| Grillbereich | | |
| Grillbereich in cm | 60,5x47,5 | 79,5x47,5 |
| Warmhaltebereich in cm | 3x 18,5x13 = 57x13 | 4x 18,5x13 = 76x13 |
| Maße und Gewicht | | |
| Breite in cm (Seitentische unten) | 141 | 160 |
| Breite in cm (Seitentische hochgeklappt) | 104 | 123 |
| Tiefe in cm | 69 | |
| Höhe bei geschlossenem Deckel | 127 | |
| Arbeitshöhe Grillrost in cm | 94 | 94 |
| Gewicht ca. in kg | 88 | 106 |
| Ländererkennung | AT / DE / CH / SK | |
| Artikelnummer | 250600 | 250601 |
| Kategorie | I3B/P (50) | |
| Gastyp | Butan, Propan 50 mbar | |
| Düse Hauptbrenner | 0,86 | |
| Düse Primezone | 0,96 | |
| Düse Seitenkocher | 0,85 | |
| Düse Backburner | 0,85 | 0,95 |
| Ländererkennung | BE/FR/IT/LU/IE/GB/GR/PT/ES/CY/CZ/LT/CH/SI/LV/TR/NL/DK/FI/SE/EE/MT/SK/BG/IS/NO/HR/HU | |
| Artikelnummer | 251062 | 251063 |
| Kategorie | I3+(28~30/37) / I3B/P(30) | |
| Gastyp | I3+(28~30/37): Butan 28-30 mbar / Propan 37 mbar<br>I3B/P(30): Butan, Propan 30 mbar | |
| Düse Hauptbrenner | 0,97 | |
| Düse Primezone | 1,1 | |
| Düse Seitenkocher | 0,98 | |
| Düse Backburner | 0,98 | 1,09 |
| Brennereinheit | | |
| Brennerzahl | 3 | 4 |
| Leistung Backburner in kW | 3,6 | 4,6 |

| Modell | Blazeflame Master 3 | Blazeflame Master 4 |
|---|---|---|
| Leistung Primezone in kW | 5 | |
| Leistung Seitenkocher in kW | 3,5 | |
| Leistung Hauptbrenner in kW | 3x4 | 4x4 |
| Gesamtleistung | 24,1 | 29,1 |
| Gesamtverbrauch | 1754g/h | 2118g/h |
| Zündsystem Hauptbrenner | Piezozündung, Jetflame | |
| Zündsystem Backburner/Primezone/ Seitenkocher | Elektronische Zündung | |
| Max. Füllgewicht der Gasflasche | 11 | |
| Batterie Zündung | 1x AA 1.5 V | |
| Stromversorgung | 220~240 V, 50-60 Hz, 36 W | |
| Input (externe Powerbank) | 12 V, 36 W | |
| Output (Drehspießmotor) | 12 V, 3,6 W | |
| Zündung/Innenbeleuchtung/ Drehknopfbeleuchtung | Steuerung über digitales Display | |

DE

# Garzeiten

| Grillgut | Dicke/Gewicht | Grillzeit | Temperatur |
|---|---|---|---|
| **Rind** | | | |
| Steak: New York, Porterhouse, Rippenstück, T-Bone oder Filet | 2 cm dick | 4 – 6 Minuten | bei direkter, hoher Hitze |
| | 4 cm dick | 10 – 14 Minuten | bei direkter, hoher Hitze |
| | 4 cm dick | 6 – 8 Minuten | scharf anbraten und anschließend 8 – 10 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen |
| | 5 cm dick | 14 – 18 Minuten | bei direkter, hoher Hitze |
| | 5 cm dick | 6 – 8 Minuten | scharf anbraten und anschließend 8 – 10 Minuten bei hoher Hitze grillen |
| Steak aus der Flanke | 500g bis 700g, 2 cm dick | 8 – 10 Minuten | bei direkter, hoher Hitze |
| **Schwein** | | | |
| Kotelett, ohne oder mit Knochen | 2 cm dick | 6 – 8 Minuten | bei direkter, hoher Hitze |
| | 2,5 cm dick | 8 – 10 Minuten | bei direkter, mittlerer Hitze |
| Rippchen, Ferkel | 0,45 kg – 0,90 kg | 3 – 4 Minuten | bei direkter, niedriger Hitze |
| Rippen, Spareribs | 0,9 kg – 1,35 kg | 3 – 6 Minuten | bei direkter, niedriger Hitze |
| Rippen Country Style mit Knochen | 1,36 kg – 1,81 kg | 1,5 – 2 Stunden | bei direkter, mittlerer Hitze |
| **Geflügel** | | | |
| Hähnchenbrust ohne Haut und Knochen | 170 g – 230 g | 8 – 12 Minuten | bei direkter, mittlerer Hitze |
| Hähnchenschenkel ohne Haut und Knochen | 120 g | 8 – 10 Minuten | bei direkter, hoher Hitze |
| Hähnchenbrust mit Knochen | 280 g – 350 g | 30 – 40 Minuten | bei mittlerer Hitze |
| Hähnchenteile mit Knochen in Schenkeln | | 30 – 40 Minuten | bei mittlere Hitze |
| Hähnchenflügel | 50 g – 80 g | 18 – 20 Minuten | bei direkter, mittlerer Hitze |
| Hühnchen ganz | 1,2 kg – 1,8 kg | 45 – 90 Minuten | bei mittlerer Hitze |
| Pute ganz, ohne Füllung | 4,5 kg – 5,5 kg | 2,5 – 3,5 Stunden | bei niedriger Hitze |
| | 5,5 kg – 7,0 kg | 3,5 – 4,5 Stunden | bei niedriger Hitze |
| **Fische und Meeresfrüchte** | | | |
| Fischfilet oder Scheiben | pro 1 cm | 3 – 5 Minuten | bei direkter, hoher Hitze |
| | pro 2,5 cm | 8 – 10 Minuten | bei direkter, hoher Hitze |
| Fisch ganz | 500 g | 15 – 20 Minuten | bei mittlerer Hitze |
| | 1,5 kg | 30 – 45 Minuten | bei mittlerer Hitze |
| **Gemüse** | | | |
| Mais am Kolben | | 10 – 15 Minuten | bei direkter, mittlerer Hitze |
| Pilze: Shiitake oder Champignon / Portabella | | 8 – 10 Minuten<br>10 – 15 Minuten | bei direkter, mittlerer Hitze / bei mittlerer Hitze |
| Zwiebel: halbiert / in Scheiben | 1,0 cm dick | 8 – 10 Minuten<br>35 – 40 Minuten | bei direkter, mittlerer Hitze / bei mittlerer Hitze |
| Kartoffel: Stück / in Scheiben | 1,0 cm dick | 12 – 14 Minuten<br>45 – 60 Minuten | bei direkter, mittlerer Hitze / bei mittlerer Hitze |

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

Phone: +49 8342 912-0
Fax: +49 8342 912-190
E-Mail: support@roesle.de
Web: www.roesle.com

**Version 3**
11/2025