



SINCE 1888

ALLFLAME PEER 3 ALLFLAME PRIME 4 ALLFLAME HERO 4/6

DE Gasgrill
EN Gas grill



Abb.: ALLFLAME HERO 4

Art-Nr. 251051 / 251052 / 251053 / 251054 / 251055 / 251056 / 251057 / 251058

support@roesle.de
www.roesle.com

DE	Bedienungsanleitung	2
EN	Instruction manual	32



Einführung.....	5	Schlauchbruchsicherung.....	16
Zu dieser Anleitung.....	5	Garen mit dem RÖSLE Grill	17
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Vorheizen.....	17
Verwendete Symbole.....	5	Grillroste ölen.....	17
Wichtige Sicherheitshinweise.....	5	Flammenrückschlag.....	17
Allgemeine Sicherheitshinweise	7	Infrarotbrenner Primezone	17
Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Fettbrand ..	7	Heckbrenner	18
Maßnahmen bei Fettbrand	7	Stromversorgung.....	19
Sicherheitshinweise zu Gasschläuchen.....	7	Batteriefach Beleuchtung.....	19
Sicherheitshinweise zum Gasdruckregler	7	Grill-Methoden	19
Sicherheitshinweise zur Gasflasche	7	Direktes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel	19
Sicherheitshinweise zum Haupt- und Heckbrenner		Indirektes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel.....	19
und der Crispzone	8	Beide Grillmethoden kombinieren	19
Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung		Garzeiten: Wann ist das Grillgut gar?	19
und Lagerung.....	8	Einfache Schritte zum Grillprofi.....	20
Vor der Inbetriebnahme	9	Nach der Inbetriebnahme.....	20
Ordnungsgemäße Montage	9	Wartung, Reinigung und Aufbewahrung.....	21
Optional (ALLFLAME PEER).....	9	Reinigung der Glasscheibe	21
Überprüfen von Mängeln	9	Reinigung der Grillaußenflächen	21
Überprüfung von Gasleckagen	9	Reinigung der Brennkammer	21
Reinigung des Fettsammelsystems.....	9	Reinigung der Grillroste	21
Prüfung der elektronischen Zündung.....	9	Reinigung von Flächen.....	21
Produktbeschreibung	10	Reinigung emaillierter Grillroste.....	21
Positionen der Drehregler	11	Reinigung Fettableitblech und Fettauffangschale.....	22
Seitentisch nach oben klappen	11	Reinigung der Hauptbrenner.....	22
Gasanschluss	11	Ausbau der Hauptbrenner	22
Größe der Gasflasche	11	Überwintern	22
Einbau der Gasflasche im Unterschrank	11	Inbetriebnahme nach Lagerung	22
Gasflaschenaufstellung außerhalb des		Tipps zur Verlängerung der Lebensdauer.....	23
Unterschranks.....	12	Entsorgung.....	23
Montage des Druckreglers	12	Umgang mit Batterien	24
Schlauchanschlussstück befestigen	12	Entsorgung der Batterien.....	24
Für DE, AT und CH (50 mbar).....	12	Gewährleistung.....	24
Für BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		Service und Kontakt	24
(30 mbar).....	12	Konformitätserklärung	24
Überprüfung der Hauptbrenner	13	Fehlerbehebung.....	26
Leckageprüfung.....	13	Technische Daten	28
Inbetriebnahme	14	Garzeiten	30
„Einbrennen“ des Gasgrills	14		
Zünden der Hauptbrenner	15		
Zündvorgang der Hauptbrenner und Crispzone			
mit dem Jet-Flame Zündsystem	15		
Optional bei der Verwendung der Crispzone.....	15		
Manuelle Zündung der Hauptbrenner	15		
Zündvorgang des Infrarotbrenners „Primezone“	15		
Zündvorgang des Heckbrenners	16		

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.

Einführung

Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben sich für den hochwertigen ALLFLAME 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 ALLFLAME 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 ALLFLAME haben, die in dieser Bedienungsanleitung nicht beantwortet werden können, wenden Sie sich an unser Service-Personal.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Gasgrill ALLFLAME 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

	Gefahr!		Warnung!
	Brandgefahr!		Vorsicht!
	Heiße Oberfläche!		Hinweis
	Vergiftungsgefahr!		Produkt getrennt von unsortiertem Hausmüll entsorgen
	Explosionsgefahr!		

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 ALLFLAME 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 an der Haube 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. Brennbar 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 entflammable Gegenstände ab.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass die Schlitze und Abluftöffnungen hinten an der Haube immer frei sind.
- ▶ Decken Sie niemals die gesamte Grillfläche mit Grillspesen, Grillplatten, Abtropfschalen, Pizzasteinen usw. ab, da es dadurch zu einer Stauwärme im unteren Bereich der Brennkammer kommen kann.
- ▶ Halten Sie die Grillkochfläche frei von entflammaren 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 Brandherd 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!

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 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

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 Fettaufangbehälter führen, auf dem herausnehmbaren Fettableitblech und in der Fettaufangschale.
- ▶ 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 Fettaufangschale 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.
- ▶ Halten Sie den Zündfinger sauber, um Fehlzündungen oder Gasansammlungen zu vermeiden.

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.

Sicherheitshinweise zum Haupt- und Heckbrenner und der Crispzone

- ▶ 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.
- ▶ Reinigen Sie den Spritzschutz in regelmäßigen Abständen, um einen Fettbrand zu vermeiden.



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.

Optional (ALLFLAME PEER)

- ▶ Überprüfen Sie bei dem ALLFLAME PEER Grill vor jedem Gebrauch ob die Seitentische horizontal eingearastet sind.

Überprüfen von Mängeln

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

- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß installiert sind.
- ▶ Kontrollieren Sie, ob sich Schrauben oder Befestigungen gelockert haben.
- ▶ Achten Sie auf 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.

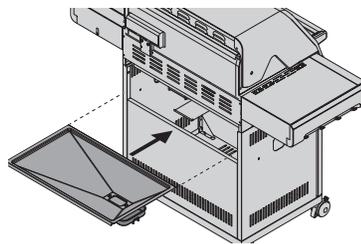
Überprüfung von Gasleckagen

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 7.



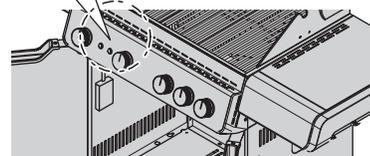
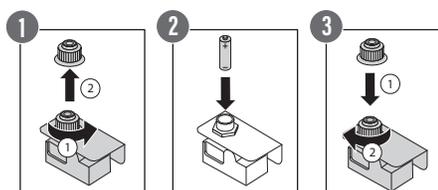
1. Entfernen Sie vor jeder Inbetriebnahme Fettansammlungen an sämtlichen Abläufen, die zum Fettauffangbehälter führen, auf dem herausnehmbaren Fetttabletblech und in der Fettauffangschale.
2. Entfernen Sie auch Anhaftungen und Verkrustungen in der Brennkammer, auf Brennerabdeckungen, Grillrosten und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

Prüfung der elektronischen Zündung

⚠ Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien auf Seite 24.

- ▶ 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.

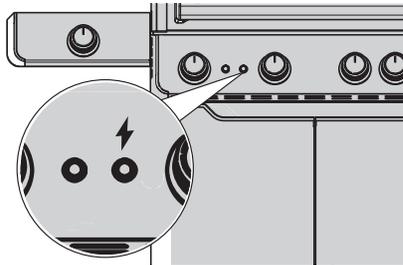
Legen Sie eine Batterie des Typs AA – 1,5 V in das Batteriefach ein:



1. Öffnen Sie die linke Tür auf der Vorderseite. Das Batteriefach für die Zündung befindet sich unterhalb des Grillaufsatzes.
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).

DE

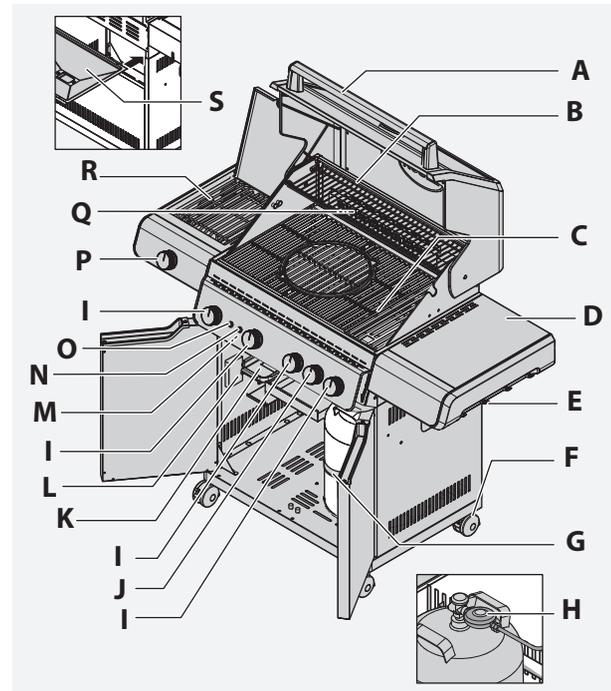
i Befolgen Sie die beiliegende Montageanleitung, um das Batteriefach mit der Zündung zu verbinden.



5. Zur Aktivierung der Zündung drücken Sie den Druckknopf rechts, auf der Vorderseite des Bedienpanels.

i Der Druckknopf ist mit einem Blitzsymbol gekennzeichnet.

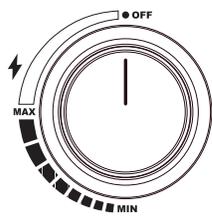
Produktbeschreibung



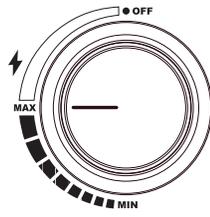
Abgebildete Komponenten

- A – Deckel mit Glaseinsatz
- B – Warmhalterost
- C – Crispzone
- D – Seitentisch
- E – Besteckhalter
- F – Leichtlaufräder mit Bremse (4x)
- G – Band zur Sicherung der Gasflasche
- H – Gasdruckminderer
- I – Drehregler – Hauptbrenner mit Jet Flame Zündsystem
- J – Drehregler – Heckbrenner / Crispzone (optional)
- K – Fettauffangschale (Entnahme nach vorne)
- L – Batteriefach für Beleuchtung
- M – Batteriefach für Zündung
- N – Schalter für Zündung
- O – Schalter für Drehregler-Beleuchtung
- P – Drehregler Primezone
- Q – Heckbrenner
- R – Primezone im Seitentisch
- S – Fettauffangwanne (Entnahme nach hinten)

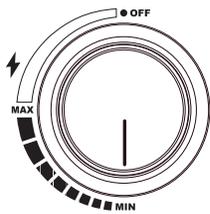
Positionen der Drehregler



Position „OFF“



Position „MAX“



Position „MIN“

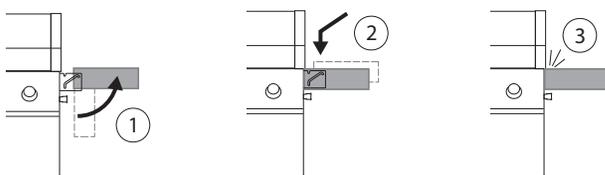
Seitentisch nach oben klappen

(vor Inbetriebnahme)

i Nur das ALLFLAME PEER Gerät hat klappbare Seitentische. Überspringen Sie diesen Punkt, wenn Sie ein anderes Gerät besitzen.

**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.



1. Greifen Sie den Seitentisch beidseitig seitlich und klappen Sie diesen in eine waagrechte Position nach oben (1).
2. Anschließend schieben Sie den Seitentisch vorsichtig nach vorne und drücken Sie diesen in Pfeilrichtung nach unten (2) bis auf Anschlag (3).

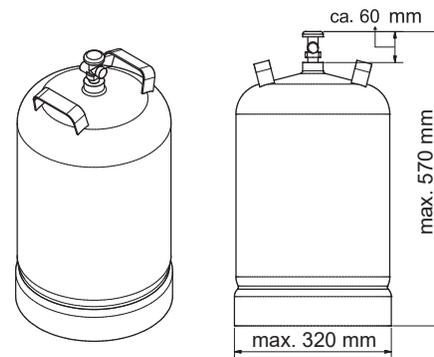
Gasanschluss



Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Gasflasche auf Seite 7.

Größe der Gasflasche

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



Die Verwendung einer größeren Gasflasche ist nicht zulässig.

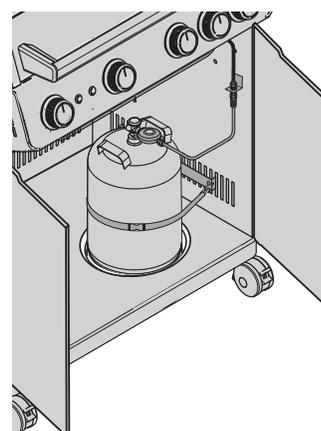
Einbau der Gasflasche im Unterschrank

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. Führen Sie die Gasflasche in die Flaschenhalterungen der Grundplatte ein.
- ▶ Bei Verwendung einer kleinen Gasflasche (5 kg) diese mit dem angebrachten Haltegurt sichern.
3. Drehen Sie die Gasflasche so, dass das Ventil in Richtung Vorderseite des Grills zeigt.

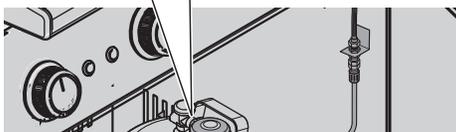
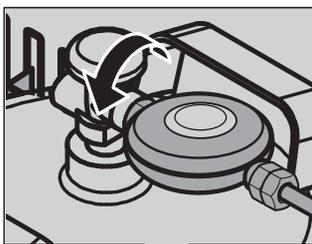


Gasflaschenaufstellung außerhalb des Unterschranks

1. Öffnen Sie die Türen des Unterschranks.
2. Führen Sie den Druckregler und die Schlauchführung durch die Seitenöffnung des Unterschranks.
3. Positionieren Sie die Gasflasche stehend neben dem Grill.
4. Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch frei liegt und nicht an heißen Flächen anliegt.
5. Unnötige Windungen des Gasschlauchs vermeiden.
6. Führen Sie den Schritt „Montage des Druckreglers“ durch.
7. Nachdem Sie die Verbindung vom Gasschlauch / Druckregler zum Gasgrill montiert und kontrolliert haben, prüfen Sie die Verbindungselemente auf undichte Stellen gemäß Abschnitt „Leckageprüfung“.

Montage des Druckreglers

(je nach Ausführung des Druckreglers)

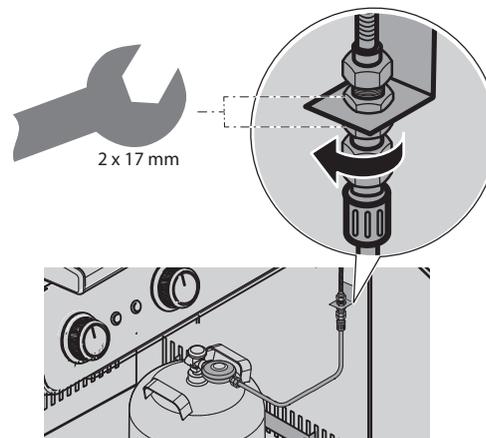


! Der Druckregler muss mit den Standards EN 16436 oder EN 16129 in der aktuellen Version, sowie mit den nationalen Bestimmungen konform sein.

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.

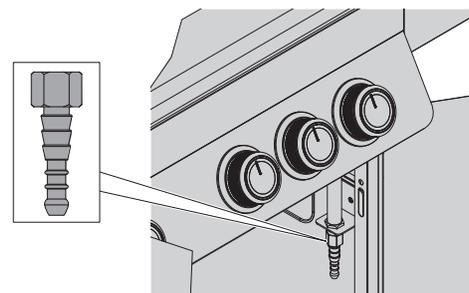
Schlauchanschlussstück befestigen

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).

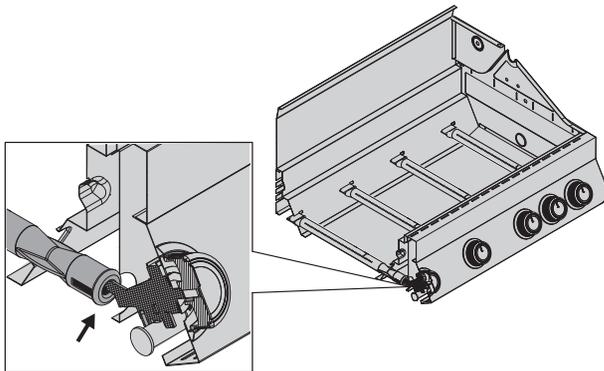
Für BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU (30 mbar)



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 1/4" 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.

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 22).

i 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!

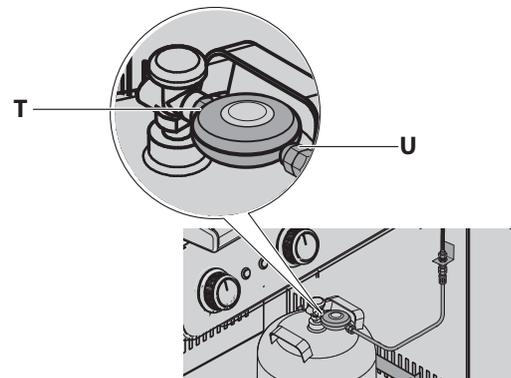
► Beachten Sie die Sicherheitshinweise ab Seite 5.

1. Überprüfen Sie, ob alle Drehregler am Grill auf „OFF“ stehen.
2. Schließen Sie den Gasdruckregler gemäß Abschnitt „Montage des Druckreglers“ auf Seite 12 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.

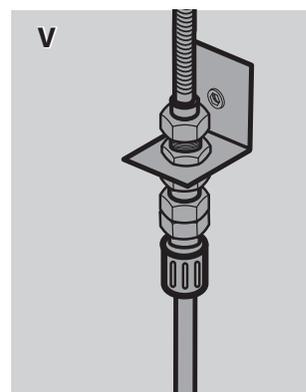
5. Beseitigen Sie die Leckage durch Festziehen der undichten Verschraubung bzw. Schlauchschelle, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
6. Wiederholen Sie die Prüfung erneut.
7. Lassen sich die Leckagen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.
 - In diesem Zustand dürfen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

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

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



- T) Anschluss Druckregler an Gasflasche (mittels Überwurfmutter - der Anschluss befindet sich am Gasflaschenventil)
- U) Anschluss Gasschlauch an Druckregler (der Anschluss befindet sich nach dem Druckregler)



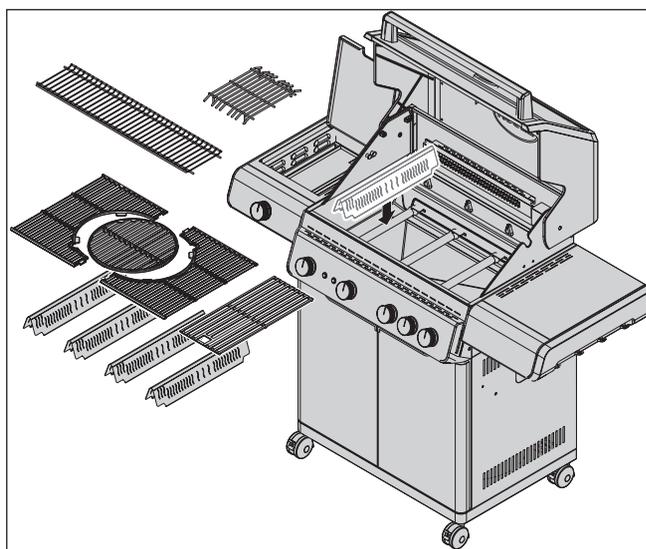
- V) Beide Verschraubungen der Mehrfachverbindung (der Anschluss befindet sich an der rechten Seitenwand des Unterschranks)



W) 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



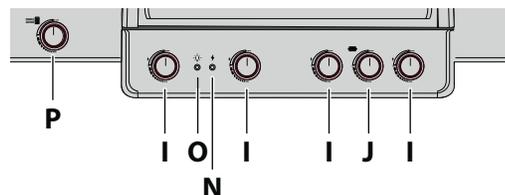
i Die Abbildung zeigt den ALLFLAME HERO 4. Die einzulegenden Einzelteile können je nach Gerätevariante abweichen.

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 Emaille der Brennkammer zu vermeiden.

Inbetriebnahme

„Einbrennen“ des Gasgrills

! Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Brand-/Verbrennungs-/Vergiftungs- und Explosionsgefahr ab Seite 5.



- I – Drehregler – Hauptbrenner
- J – Drehregler – Heckbrenner / Crispzone (optional)
- N – Schalter für Zündung
- O – Schalter für Drehregler-Beleuchtung
- P – Drehregler Primezone

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 21.
3. Legen Sie die Grillroste wieder ein.
 - ▶ Beachten Sie den Abschnitt „Zünden der Hauptbrenner“ auf Seite 15.
4. Betreiben Sie alle verfügbaren Hauptbrenner bei geschlossenem Deckel auf Vollast.
 - ▶ Starten Sie (je nach Ausführung) alle Zusatzbrenner. Lassen die Deckel der Seitentische geöffnet.
 - ▶ Beachten Sie den Abschnitt „Zünden der Hauptbrenner“ auf Seite 15.
5. Schalten Sie das Gerät nach einem 30-minütigen „Einbrennen“ aus.

i 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.

Zünden der Hauptbrenner

 **Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Haupt- und Heckbrenner und der Crispzone auf Seite 8.**

Zündvorgang der Hauptbrenner und Crispzone 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 13.
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 26.
12. Drücken Sie den Drehregler (Gasventil) nach Gebrauch für den jeweiligen Hauptbrenner nach innen.
 - ▶ Drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“.

Optional bei der Verwendung der Crispzone

13. Lassen Sie nach dem Aufheizen den Drehknopf der CRISPZONE und deren benachbarten Hauptbrenner auf Position „MAX“.

Manuelle Zündung der Hauptbrenner

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 13.
5. Drücken Sie den rechten Drehregler nach innen und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn zur Position „MAX“.
 - ▶ Der Grill kann in Ausnahmefällen nur per Streichholz entzündet werden. Verwenden Sie dazu ein mindestens 90 mm langes Streichholz und halten Sie das brennende Streichholz an das Zündloch auf der rechten Seite.
6. Wenn der rechte Brenner entzündet worden ist, kann der daneben liegende Brenner aufgedreht werden und wird somit automatisch entzündet. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Brenner oder die Brenner die Sie benutzen möchten entzündet sind.
7. Regulieren Sie die Flamme mit dem Drehregler nach ihrem Bedarf.
 - ▶ Zu „MIN“ drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn.
8. Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe Tabelle „Fehlerbehebung“ auf Seite 26.
9. Drücken Sie den Drehregler (Gasventil) nach Gebrauch für den jeweiligen Brenner nach innen.
 - ▶ Drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“.

Zündvorgang des Infrarotbrenners „Primezone“ im Seitentisch

1. Öffnen Sie den Deckel des Infrarotbrenners.
2. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
3. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen auf Leckagen.
 - ▶ Siehe Abschnitt „Leckageprüfung“ auf Seite 13.
4. Drücken Sie den Drehregler des Infrarotbrenners nach innen und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn zur Position „MAX“.
5. Zünden Sie nun durch Drücken des elektronischen Zünders die Primezone.
 - ▶ Halten Sie den Zündknopf solange gedrückt bis der Infrarotbrenner zündet und brennt.
6. Sie können das Zündsystem optisch überprüfen. Schauen Sie dazu mit Abstand seitlich auf den Zündbereich des Infrarotbrenners. Nachdem der

Zündfunke durch den Zündknopf ausgelöst wurde, entzündet sich das vorbeiströmende Gas und der Infrarotbrenner entzündet sich.

7. Wenn sich der Infrarotbrenner nicht innerhalb von 10 Sekunden entzündet, den Drehregler wieder zu „OFF“ drehen und 2 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist.
 - ▶ 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 26.
10. Drücken Sie den Drehregler (Gasventil) für den Infrarotbrenner nach innen.
 - ▶ Drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“.

Zündvorgang des Heckbrenners

- ▶ Heckbrenner gemäß Montageanleitung immer mit allen Montagekomponenten (Spritzschutz) verwenden.
 - ▶ Die Flamme des Heckbrenners ist an sonnigen Tagen möglicherweise nur schwer zu erkennen.
1. Öffnen Sie den Deckel.
 2. Entfernen Sie den Warmhalterost.
 3. Stellen Sie den Drehregler auf Position „OFF“.
 4. Drehen Sie das Ventil an der Gasflasche auf.
 5. Drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn zu Position „MAX“ und drücken Sie gleichzeitig den elektronischen Zünder, um den Brenner zu zünden.
 - ▶ Halten Sie diesen solange gedrückt (ca. 10 Sekunden) bis der Brenner startet.
 - ▶ Beachten Sie: Der erste Zündvorgang kann es etwas länger dauern, da die Gaszufuhr von der Flasche zum Brenner Zeit braucht.
 6. Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Drehregler wieder auf „OFF“ und warten Sie ca. 1 Minute, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist.
 7. Wiederholen Sie den Zündvorgang.
 - ▶ In Ausnahmefällen verwenden Sie ein Streichholz zum Entzünden, wenn der Zünder keine Funken schlägt.
 - ▶ 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 ganzen Hähnchen oder Truthahn sollten Sie die Beine bzw. Flügel mit einem Lebensmittelfaden an den Körper binden, um ein Anbrennen zu vermeiden.

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

Schlauchbruchsicherung

Die integrierte Schlauchbruchsicherung im Gasdruckregler ist eine kleine, aber wichtige Sicherheitseinrichtung für Flüssiggasanlagen oder Gasgrills, welche vor einem unkontrollierten Austritt von Gas und evtl. Folgeschäden schützt.

Bei einer Beschädigung der Schlauchleitung oder bei einem Abriss bzw. Lösen des Schlauches, kann Gas austreten. Die Schlauchbruchsicherung überwacht während des Betriebes des Grills den Durchfluss des Gases. Tritt eine Beschädigung auf, erkennt die Schlauchbruchsicherung dies und sperrt den Gasdurchfluss direkt.

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, Schwangerschafts-problemen 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, entweder mit einer Bürste oder einem Trennspray. 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

(nicht bei PEER)



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 6.

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.

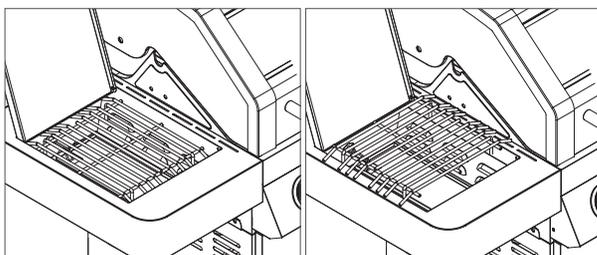
Die Primezone mit dem Infrarotbrenner ist ideal für alles Kurzgebratene, wie z.B. Steaks & Co., um bei ca. 800°C ein knuspriges Ergebnis mit einem schönen Branding zu erhalten.

- ▶ 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 gegebenenfalls 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.

i Die niedrigere Position eignet sich am besten zum Braten von Fleisch. Die höhere Position, kann wie ein normales Gaskochfeld verwendet 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

Heckbrenner

i Nur die ALLFLAME HERO 4 und HERO 6 Geräte haben einen Heckbrenner. Überspringen Sie diesen Punkt, wenn Sie ein anderes Gerät besitzen.



Warnung!

Verbrennungsgefahr durch sehr heiße Oberflächen und Teile!

Zugängliche Teile können sehr heiß sein und Verbrennungen verursachen.

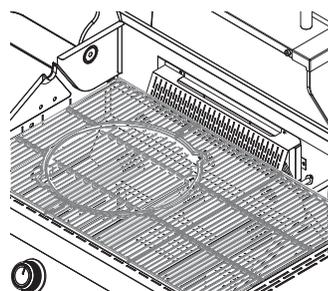
- ▶ Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Verbrennungsgefahr auf Seite 6.



Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Heckbrenner auf Seite 8.

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

i 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.

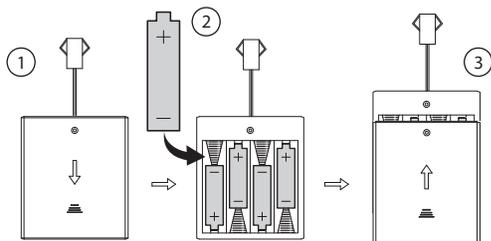
Stromversorgung

! Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien auf Seite 24.

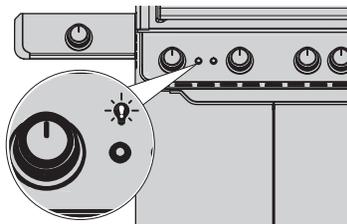
Batteriefach Beleuchtung

i Das Batteriefach befindet sich an der linken Seitenwand des Unterschrankes und lässt sich durch die magnetische Rückseite bequem entnehmen.

Legen Sie die 4 Batterien des Typs AA – 1,5 V in das Batteriefach ein:



1. Öffnen Sie dazu die linke Tür auf der Vorderseite.
2. Öffnen Sie das Batteriefach durch Schieben des Batteriefachdeckels (1).
3. Legen Sie die Batterien ein und achten Sie dabei auf die richtige Polung jeder Batterie (2).
4. Schließen Sie den Batteriefachdeckel (3).



5. Zum Einschalten der Beleuchtung drücken Sie den Druckknopf rechts, auf der Vorderseite des Bedienpanels.

i Der Druckknopf ist mit einem Glühbirnensymbol gekennzeichnet

- ▶ Bei „ausgeschaltetem Brenner“ in Position „OFF“ leuchtet der Drehregler weiß.
- ▶ Bei „eingeschaltetem Brenner“ in Position „MAX“ leuchtet der Drehregler rot.
- ▶ Die Beleuchtung schaltet sich NICHT selbsttätig aus!

Zweifarbige 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.

Grill-Methoden

DE

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 angegebenen 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 heruntergeregt 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 21 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 6.
- ▶ 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“

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 6.

Reinigung der Glasscheibe

- ▶ Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist und stellen Sie ihn an einen kühleren Ort (keine direkte Sonneneinstrahlung).
1. Demontieren Sie das Thermometer, wenn vorhanden, um die Scheibe leichter reinigen zu können.
 - ▶ Tragen Sie nun auf die Innenseite der Glasscheibe den Backofenreiniger 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.
 6. Montieren Sie das Thermometer, ziehen Sie dabei die Schraube nur leicht handfest an.
 - ▶ 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.
 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 Emaille-schicht abtragen.
- ▶ Spülen Sie Gussgegenstände im Anschluss gründlich mit klarem Wasser ab.
- ▶ Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
- ▶ Bewahren Sie die Gussgegenstände niemals feucht auf.
- ▶ Nach der Reinigung den Gussgegenstand mit etwas neutralem hitzebeständigem Speiseöl einreiben – kein Olivenöl verwenden!
- ▶ Überschüssiges Fett mit einem Baumwolltuch abreiben.

Reinigung Fettableitblech und Fettauffangschale

Das Fettableitblech und die Fettauffangschale müssen regelmäßig gereinigt werden, um einen Fettbrand aufgrund von Ansammlung an Fett und Öl zu vermeiden.

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

Reinigung der Hauptbrenner

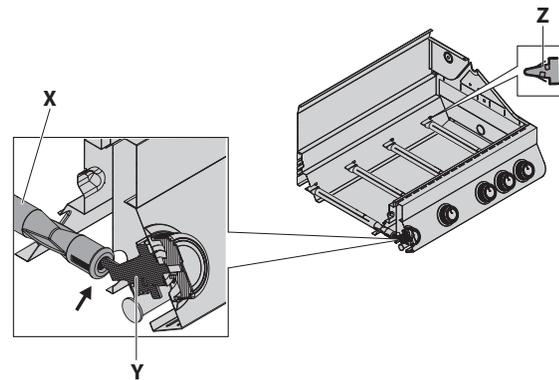
Die Brenner können, besonders nach langem Grillen, durch überschüssiges Fett, Säfte und Marinaden verstopfen und Oberflächenkorrosion ansetzen.

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 zuge dreht ist.
 - nach dem Einbau alle Edelstahlhauptbrenner (X) lagerichtig über der jeweiligen Düse des Gasventils (Y) liegen.

 1. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
 2. Heben Sie die Grillroste und die Brennerabdeckungen heraus.
 3. Lösen Sie den Fixierungsclip (Z) am hinteren Ende des Hauptbrenners (Innenseite).
 4. Schieben Sie den Hauptbrenner hinten nach rechts und dann in Richtung Ventil.
 5. Heben Sie nun den Hauptbrenner hinten etwas an und ziehen Sie ihn vom Ventil.
 6. Reinigen Sie jeden Brenner wie im Abschnitt „Reinigung der Hauptbrenner“ auf Seite 33 beschrieben.



- ▶ Achten Sie darauf, dass die Brenneröffnung auf der Düse aufliegt!

i Das Wiedereinsetzen erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.

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 alle 5 Batterien aus den jeweiligen Batteriefächern. Beachten Sie dabei dringend die Sicherheitshinweise aus dem Abschnitt „Umgang mit Batterien“.

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 Hauptbrenner“).
- ▶ Vergewissern Sie sich, ob alle Grillroste und Grillplatten gesäubert sind.
- ▶ Prüfen und reinigen Sie die Ventildüsen an der Ventillbasis.
- ▶ Überprüfen Sie den Gasschlauch sorgfältig auf Risse, Knicke, Bisspuren 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 Batterien korrekt eingelegt sind!
- ▶ Setzen Sie die Batterien keinen extremen Bedingungen aus.
- ▶ Batterien dürfen nicht verändert oder auseinandergebaut werden.
- ▶ Halten Sie die Batterien von Heizkörpern fern.
- ▶ Vermeiden Sie offenes Feuer und Hitze über 100°C.
- ▶ Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung auf die Batterien.



Warnung!

Verätzungsgefahr durch ausgelaufene Batterien!

- ▶ Verwenden Sie Schutzhandschuhe zum Entfernen der ausgelaufenen Batterien.
- ▶ Verhindern Sie eine Berührung mit der ausgelaufenen Flüssigkeit.
- ▶ 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

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



DE



Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Keine Zündung, keine Flamme, Brennerstörung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Überprüfen Sie, ob das Absperrventil der Gasflasche geöffnet ist. ▶ Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet. ▶ Ist der Gasschlauch geknickt? – Biegen Sie den Schlauch gerade. ▶ Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode auf den Brenner überspringen. ▶ Kann der Brenner mit einem langen Streichholz angezündet werden? – Prüfen Sie das Zündsystem!
Grill funktioniert nicht richtig	<p>STOPP, drehen Sie die Gasflasche zu und alle Ventile auf „OFF“! NICHT rauchen!</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollieren Sie alle Gasverbindungsstellen. ▶ Warten Sie 2 Minuten, bis das angestaute Gas verfliegen ist und wiederholen Sie dann den Zündvorgang. <p>▶ Die Brenner liegen nicht passend über den Austrittsöffnungen: Brenner exakt passend über die Austrittsöffnungen legen.</p> <p>▶ Die Gasleitung ist verstopft: Den Gasschlauch vom Gasgrill entfernen. Gasflasche nur für eine Sekunde aufdrehen, um eine eventuelle Verstopfung im Schlauch zu beseitigen. Nach einer Sekunde Gasflasche wieder zudrehen und den Gasschlauch wieder an den Gasgrill montieren.</p> <p>▶ Verstopfte Austrittsöffnungen: Die Brenner entfernen, wie oben stehend beschrieben. Gasventilöffnungen kontrollieren, eventuelle Verstopfungen verursachende Rückstände mit einem dünnen Metalldraht entfernen. Brenner wieder über die Austrittsöffnungen legen und testen, ob der Brenner jetzt wieder einwandfrei funktioniert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie den Brenner regelmäßig, um sicherzustellen, dass er frei von Insekten und Spinnen ist, die das Gassystem verstopfen oder den Gasstrom beeinträchtigen könnten. Vergewissern Sie sich, ob die Venturirohre des Brenners sorgfältig gereinigt sind, so dass keine Hindernisse mehr vorhanden sind. Wir empfehlen zur Reinigung der Venturirohre eine Rohrbürste.
Keine Funkenbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5–8 mm betragen. ▶ Ggf. Elektrode reinigen und nachjustieren.
Uneinheitliches Flammenbild der Brenner	Sind die Brenner gereinigt? – Reinigen Sie die Brenner; entfernen Sie alle Rückstände. Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen.
Es treten Stichflammen auf	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Evtl. haben Sie den Grill nicht genügend vorgeheizt. Heizen Sie den Grill ca. 15 Minuten mit allen Brennern vor. ▶ Reinigen Sie Grillroste, Auffangschale etc., so dass diese frei von Fettrückständen sind.
Grillgut klebt am Grillrost an	Ihre Grill-Temperatur ist zu niedrig. Warten Sie daher einige Minuten bevor Sie es wenden, so dass es Zeit hat, richtig anzubraten.
Undichtheit	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Drehen Sie die Gasflasche zu. ▶ Belüften Sie die Umgebung, damit das angestaute Gas vollends verfliegen kann. ▶ Kontrollieren Sie alle Verbindungsstücke. ▶ Wenn es eine undichte Stelle an der Gasflasche gibt, nehmen Sie diese aus dem Schrank und stellen Sie sie aufrecht auf einen offenen Platz. ▶ Halten Sie sich von eventuell aus der Gasflasche austretendem Gas- oder Flüssiggas fern. ▶ Halten Sie mit der Gasflasche einen Mindestabstand von 20 Meter zu Zündquellen, sowie elektrischen Geräten, Blitzlicht, Maschinen oder Motoren ein. ▶ Sorgen Sie für maximale Luftzirkulation, damit das angestaute Gas verfliegt.

Problem	Lösung
Die Primezone (optional) „blitzt auf“ während des Betriebs. Der Brenner macht ein lautes „Wusch“-Geräusch, gefolgt von einem kontinuierlichen Zischen und hört dann auf zu glühen.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Die Keramik ist mit Bratenfett und Ablagerungen überfrachtet. Anschlüsse sind verstopft. Brenner überhitzt aufgrund unzureichender Belüftung (die Grillfläche ist weitgehend mit Pfannen oder Töpfen abgedeckt). ▶ Risse oder Sprünge in der keramischen Oberfläche. ▶ Dichtung der keramischen Oberfläche ist undicht. <p>Brenner abstellen und für mindestens zwei Minuten abkühlen lassen. Brenner erneut zünden und für mindestens fünf Minuten auf hoher Flamme betreiben, oder bis die keramischen Oberflächen gleichmäßig glühen.</p> <p>Sicherstellen, dass nicht mehr als 75 % der Grillfläche mit Kochgeschirr oder Zubehör zugeeckt ist. Brenner abstellen und für mindestens zwei Minuten abkühlen lassen, dann erneut anzünden.</p> <p>Brenner abkühlen lassen und sorgfältig auf Risse untersuchen. Falls Sie Risse feststellen sollten, wenden Sie sich an einen autorisierten Händler, um eine Ersatz Primezone zu bestellen.</p>
Nicht hier aufgeführtes Problem	Setzen Sie sich mit ihrem Fachhändler in Verbindung.
 Gefahr!	Fettableitblech nicht mit Aluminiumfolie auslegen! Ist das Fettableitblech „verschmutzt“, so dass die Fette nicht in die Fettauffangwanne abfließen können? – Reinigen Sie das Fettableitblech!
Gerätebrand	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Wenn im Gerät ein Brand entsteht, die Gasflasche zudrehen. ▶ Wenn die Gasflasche brennt ,oder wenn Sie das Ventil nicht erreichen und zudrehen können: Sofort die Feuerwehr anrufen! ▶ Einen Gartenschlauch auf die Mitte der Gasflasche richten, um sie zu kühlen, aber niemals die Flamme mit Wasser löschen. Solange das Gas brennt, kann es keine Lachen bilden und explodieren. ▶ Die Umgebung evakuieren. <p>Hinweis:</p> <p>Die meisten Brände in Gasgrills entstehen, weil sich Fette und Öle angesammelt haben, oder weil die Gasverbindungen nicht regelmäßig und richtig kontrolliert wurden. Denken Sie daran und befolgen Sie die Instruktionen des Herstellers in Bezug auf die Reinigung und das Anschließen der Verbindungsstücke.</p> <p>Insekten</p> <p>Durch Spinnen und andere Insekten können gelegentlich Spinnweben oder Insektennester in den Brennrohren sein. Das kann den Durchfluss vom Gas hemmen und einen Brand verursachen. Das wird als sogenannter „Flashback“ bezeichnet und kann im Gasgrill ernsthafte Schäden verursachen und die Umgebung gefährden. Es wird empfohlen, die Brennerrohre regelmäßig zu kontrollieren und zu reinigen.</p>
Gasgeruch	<p>Gefahr!</p> <p>Ausströmende Gase können Brände oder Explosionen verursachen.</p> <p>Überprüfen Sie regelmäßig alle Verbindungen und Dichtungen auf Undichtigkeiten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Schließen Sie unverzüglich die Gaszufuhr an der Gasflasche. ▶ Löschen Sie alle offenen Flammen und drehen Sie die Drehregler zu Position „OFF“. ▶ Öffnen Sie den Grilldeckel. ▶ Wenn möglich entfernen Sie das Gerät von Gebäuden und brennbaren Gegenständen. ▶ Halten Sie Abstand von dem Gerät und informieren Sie unverzüglich die Feuerwehr, falls weiterhin Gasgeruch feststellbar ist.

Technische Daten

Modell	ALLFLAME PEER 3	ALLFLAME PRIME 4	ALLFLAME HERO 4	ALLFLAME HERO 6
Farbe	Matt-schwarz			
Ausstattung				
Feuerschale	Aluminiumguss-Seitenteile und porzellanemailliert			
Primezone	Seitentisch links			
Deckelthermometer	60 ° - 350 °C (± 10 °C)			
Hauptgrillrost	VARIO+			
Grillrost Primezone	Edelstahl			
Wärmeverteiler	Edelstahl			
Fettauffangblech	Edelstahl			
Räder	Leichtlaufräder mit Bremse			
Grillbereich				
Grillbereich in cm	60 x 45	70 x 45		92,5 x 45
Warmhaltebereich in cm	60 x 16	70 x 16		92,5 x 16
Maße und Gewicht				
Breite in cm	127	138		157
Tiefe in cm	61		62	
Höhe bei geschlossenem Deckel in cm	118			
Arbeitshöhe Grillrost in cm	90			
Gewicht ca. in kg	46	51		63
Länderkennung				
DE, AT, CH				
Artikelnummer	251051	251052	251053	251054
Kategorie	I ₃ B/P(50)			
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 50 mbar			
Düse Hauptbrenner in mm	0,81			
Düse Crispzone in mm	0,75			
Düse Primezone in mm	0,86			
Düse Heckbrenner in mm			0,75	
Länderkennung				
BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU				
Artikelnummer	251055	251056	251057	251058
Kategorie	I ₃ B/P(30)			
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 30 mbar			
Düse Hauptbrenner in mm	0,92			
Düse Crispzone in mm	0,88			
Düse Primezone in mm	0,98			
Düse Heckbrenner in mm			0,88	
Brennereinheit				
CE	2575-24			
Brenneranzahl	3	4		6

Modell	ALLFLAME PEER 3	ALLFLAME PRIME 4	ALLFLAME HERO 4	ALLFLAME HERO 6
Leistung Heckbrenner in kW			3,0	
Leistung Crispzone in kW	3,0			
Leistung Primezone in kW	4,0			
Leistung Hauptbrenner in kW	3 x 3,5	4 x 3,5		6 x 3,5
Gesamtleistung in kW	17	20,5		27,5
Gesamtverbrauch g/h	13,5	18	21	28
Zündsystem Hauptbrenner	Piezozündung, Jetflame			
Zündsystem Primezone / Heckbrenner	elektronische Zündung			
Max. Füllgewicht der Gasflasche in kg	11			
Batterie LED Beleuchtung	4 x 1,5V DC – Typ AA R6			
Batterie Zündung Primezone / Heckbrenner		1 x 1,5V DC – Typ AA R6		

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Die Abmessungen sind ungefähre Werte.



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 mittlerer 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 10 – 15 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze / bei mittlerer Hitze
Zwiebel: halbiert / in Scheiben	1,0 cm dick	8 – 10 Minuten 35 – 40 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze / bei mittlerer Hitze
Kartoffel: Stück / in Scheiben	1,0 cm dick	12 – 14 Minuten 45 – 60 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze / bei mittlerer Hitze





Contents

Introduction	33	Cooking with the RÖSLE grill	45
About this manual	33	Preheating the grill	45
Using the gas grill correctly	33	Oiling the grill grates	45
Symbols used.....	33	Flashback	45
Important safety instructions	33	Primezone infrared burner	45
General safety instructions	35	Back burner	46
Safety instructions on avoiding grease fires.....	35	Power supply.....	47
What to do in the event of a grease fire.....	35	Battery compartment for the lighting.....	47
Safety instructions for gas hoses	35	Grilling methods	47
Safety instructions for the gas pressure regulator.....	35	Direct grilling with a closed grill lid	47
Safety instructions for the gas bottle	35	Indirect grilling with a closed grill lid	47
Safety instructions for the main burners, the back burner and the Crispzone	36	Combining both grilling methods	47
Safety instructions on storage.....	36	Cooking times: When is the food cooked?	47
Before using the grill.....	37	Simple steps for professional grilling.....	48
Correct assembly	37	After using the grill.....	48
Option (ALLFLAME PEER)	37	Maintenance, cleaning and storage.....	49
Checking for defects	37	Cleaning the glass pane	49
Checking for gas leaks	37	Cleaning the outer surfaces of the grill	49
Cleaning the grease trap system.....	37	Cleaning the grill chamber	49
Checking the electronic ignition.....	37	Cleaning the grill grates	49
Product description.....	38	Cleaning surfaces	49
Positions of the control knobs.....	39	Cleaning enamelled grill grates	49
Fold side table upwards	39	Cleaning the grease funnel and the grease drip tray..	50
Gas connection.....	39	Cleaning the main burners	50
Size of the gas bottle	39	Removing the main burners.....	50
Installing the gas bottle in the cabinet.....	39	Over the winter	50
Setting up the gas bottle outside the cabinet	40	Using the gas grill after it has been in storage.....	50
Installing the pressure regulator	40	Tips on extending the life the grill	51
Fitting the hose connector	40	Disposal.....	51
For Germany, Austria and Switzerland (50 mbar)	40	Using batteries	52
For Belgium, Denmark, Spain, Finland, the Netherlands, Norway, Sweden, France, the United Kingdom, Ireland, Italy, and Luxembourg (30 mbar)	40	Disposing of the batteries.....	52
Checking the main burners.....	41	Warranty	52
Leak tests	41	Service and contact details.....	52
Using the grill for the first time	42	Declaration of Conformity	52
Burning-off the gas grill	42	Troubleshooting	54
Lighting the main burners	43	Technical data.....	56
Lighting the main burners and the Crispzone with the Jet Flame ignition system	43	Cooking times	58
Optional when using the Crispzone	43		
Lighting the main burners manually	43		
Ignition process for the Primezone infrared burner ...	43		
Ignition process for the back burner	44		
Hose rupture protection	44		

You will find the assembly instructions for the gas grill on the separate sheet. Please read the instruction manual before starting to use the gas grill. Please keep the instruction manual in a safe location so that you can refer to it at any time. Only use the gas grill outdoors. Caution! Easily accessible parts of the gas grill can get very hot. Keep children at a safe distance.

Introduction

Dear RÖSLE customer,

Congratulations! You have chosen a high-quality ALL-FLAME gas grill from RÖSLE. You have made a good choice. It is a smart decision to buy a long-lasting, high-quality product.

This instruction manual is part of the product. It contains important safety instructions and information on using and disposing of the gas grill. If you sell the product to someone else, please pass on all the documents.

About this manual



On the following pages you will find information about how to start using the ALLFLAME gas grill, how to operate it and how to care for it. Read the

whole of the manual and pay attention to the warnings and notes. This will help you to avoid danger and can also extend the life of the product. Read the section "Important safety instructions" for the sake of your own safety. Follow all the instructions to make sure that you do not put yourself and other people at risk.

If you have questions about using the ALLFLAME gas grill that are not answered in this manual, please contact our service team.

Using the gas grill correctly

The ALLFLAME gas grill is intended only for private use outdoors. Never use it for other purposes.

The gas grill must only be used with liquid butane or propane gas to prepare food that can be grilled.

It must never be used with natural gas. Converting the grill to natural gas or attempting to operate the grill with natural gas is highly dangerous and will invalidate the type approval.

Using the grill as an open fireplace is not permitted.

The gas grill is not designed to be installed in or on caravans, camper vans and/or boats.

A failure to follow the safety instructions, warnings and precautionary measures may result in serious injury or death, or property damage caused by a fire or explosion. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use and a failure to observe the safety precautions.

If you do not use the gas grill according to the instructions in this manual, this will invalidate your warranty.

Please use the grill for the intended purpose and follow the safety instructions to ensure that the grill functions correctly and has a long service life.

Symbols used

	Danger!		Warning!
	Danger of fire!		Caution!
	Hot surface!		Note
	Danger of poisoning!		Dispose of the product separately from normal household waste.
	Danger of explosion!		

EN

Important safety instructions

Danger! This safety instruction describes imminent dangers that could lead to death or serious injury.

Warning! This safety instruction describes a potential imminent danger that could lead to death or serious injury.

Caution! This safety instruction describes a potential imminent danger that could lead to minor injuries.

Note! This safety instruction describes a potential harmful situation that could lead to damage to the grill or to other objects.



Danger!

Danger of carbon monoxide poisoning!

Carbon monoxide cause loss of consciousness or death.

- ▶ Only use the ALLFLAME gas grill outdoors!
- ▶ Make sure that the grill is a safe distance away (at least 1.5 metres) from other objects.
- ▶ You must not use the grill in a garage, on a covered or enclosed veranda or terrace or in other enclosed spaces, or in or on a camper van or a boat.
- ▶ Make sure that the slots and ventilation openings at the back of the hood are always kept clear.

What to do if you inhale gas

- ▶ Move away from the gas grill and into the fresh air.
- ▶ Monitor your symptoms, which could include headaches, dizziness and nausea.
- ▶ See a doctor immediately or inform the emergency services.

Danger!

Danger of fire and explosion!

- ▶ There must not be any flammable materials within 1.5 metres above, underneath, to the side of, in front of or behind the grill when it is in use. Flammable materials include (but are not restricted to) treated wooden decking, wooden porches and textiles.
- ▶ We recommend moving the grill even further away from vinyl siding and large windows.
- ▶ It is also a good idea to use the grill further away from building façades as any smoke that is produced can make them dirty.
- ▶ Turn off the gas supply on the gas bottle after you have finished using the grill.
- ▶ Do not put a grill cover or other flammable items on the warming rack or in/under the grill.
- ▶ Make sure that the slots and ventilation openings at the back of the hood are always kept clear.
- ▶ Never cover the entire surface of the grill with food, grill plates, drip trays, pizza stones etc. as this can cause a build-up of heat in the lower part of the grill chamber.
- ▶ Keep the grill surface free from flammable vapours and liquids, such as alcohol and other flammable mixtures.
- ▶ You must not use the gas grill under an unprotected flammable roof, awning or overhang.
- ▶ Never leave the grill unsupervised when it is in use.
- ▶ Do not use charcoal, briquettes, logs or lava rocks in the gas grill.
- ▶ Only use the grill on level, firm, safe ground.
- ▶ Never put the grill on a flammable surface when it is in use and do not store flammable items under the grill.
- ▶ Never pour water on the gas grill to put out jets of flame!

What to do in the event of a fire

- ▶ Move away from the source of the fire and warn other people!
- ▶ Have a fire extinguisher (class F) ready for use in the event of an accident or incident.
- ▶ In an emergency, call the fire service.

Danger!

Danger of burns from very hot surfaces and parts!

Easily accessible parts of the gas grill can get very hot and cause burns.

- ▶ Always wear grill gloves when using the grill.
- ▶ Only touch the grill in the places where it is designed to be touched when in use.
- ▶ Keep children (at least 2 metres) away from the grill.
- ▶ Make sure that no one touches the hot parts.

What to do in the event of burns

- ▶ Try to put out burning clothes using a blanket.
- ▶ Cool burnt skin using lukewarm water.
- ▶ Cover the burnt areas with a clean cloth.
- ▶ Do not remove clothes which are stuck to the skin.
- ▶ In the event of severe burns, call an ambulance immediately!

Warning!

Danger of injuries caused by the grill tipping over!

Moving the grill when it is in use can lead to injuries.

- ▶ Do not move it while it is in use.

Warning!

Danger of injuries caused by incorrect use!

If the grill is used by someone untrained, this can lead to serious injuries.

- ▶ The grill must not be used by anyone (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge.

Caution!

Danger of a malfunction!

Modifying the grill can lead to malfunctions and safety risks.

- ▶ Do not modify the grill.

Caution!

Danger of the grill or parts of it being damaged or deformed!

- ▶ Do not move the grill up or down steep steps or on very uneven ground.
- ▶ Make sure that it does not reach a temperature higher than 400°C/752°F.



General safety instructions

Safety instructions on avoiding grease fires

Residues and accumulations of grease and fat can lead to a grease fire. Follow these safety instructions to avoid a grease fire occurring.

- ▶ Clean your gas grill thoroughly at regular and/or appropriate intervals.
- ▶ A “burn-off” is not a good enough substitute for cleaning in the lower part of the grill chamber.
- ▶ Remove grease residues and accumulations in the grill chamber and on the burner covers, grill grates and grill plates.
- ▶ Before you start using the gas grill, always remove any build-up of grease on all the outlets leading to the grease tray, on the removable grease funnel and in the grease tray.
- ▶ Never line the grill chamber or the grease funnel with aluminium foil or sand, because this will prevent the grease from flowing away. Instead, use drip trays to catch the juices that run out of the meat.
- ▶ If the flames get out of control, take the food away from the flames until they subside.

What to do in the event of a grease fire

- ▶ Close the valve on the gas bottle.
- ▶ Turn all the control knobs to the OFF position.
- ▶ If possible, leave the lid open until the fire has gone out.
- ▶ If the flames are intense and the fire is out of control, try to put it out immediately with a suitable extinguisher. Follow the instructions on the fire extinguisher.
- ▶ Also follow the important safety instructions on the danger of fire and firefighting in the previous section.

Safety instructions for gas hoses

- ▶ Make sure that the gas hose is not trapped.
- ▶ Make sure that the gas hose is not near any hot surfaces, because this can cause it to melt and subsequently leak.
- ▶ The gas hose must not be laid directly underneath the grease funnel or the grease drip tray.
- ▶ Avoid unnecessary kinks in the gas hose.
- ▶ Every time you use the gas grill, check first that the gas hose screw connections are tight. If necessary, tighten them with two open-ended spanners.

- ▶ Every time you use the gas grill, check the gas hose for animal bites, cracks, porous areas, crushing and other damage. If the gas hose is damaged, replace it immediately.
- ▶ You must only use approved gas hoses.
- ▶ The gas hose must not be more than 1.5 metres in length.
- ▶ We recommend replacing the gas hose on your gas grill every 5 years. If national regulations have different requirements, these must take priority.

Safety instructions for the gas pressure regulator

- ▶ Make sure that the gas pressure regulator is fitted with the small ventilation opening underneath so that no water can get into the opening. This ventilation opening must be clean and free from dirt, grease, insects etc.
- ▶ No dirt must be allowed to get into the gas pressure regulator or its screw connection.
- ▶ Every time you use the gas grill, check first that the screw connection between the gas hose and the gas grill is tight. If necessary, tighten it with two open-ended spanners.
- ▶ You must only use approved pressure regulators that correspond to the operating pressure required by national regulations. You can find out more about this from a specialist retailer.
- ▶ To ensure that the gas pressure regulator continues to function perfectly under normal operating conditions, we recommend having it replaced within 10 years of the date of manufacture. If national regulations have different requirements, these must take priority.

Safety instructions for the gas bottle

- ▶ When you are handling gas bottles, do not smoke and keep the bottles away from any potential ignition sources.
- ▶ Also keep the bottles away from sources of excessive heat (above 50°C).
- ▶ The gas bottle must always be installed upright and must be transported and stored with a safety cap fitted.
- ▶ You must make sure that the ventilation openings in the area of the cabinet where the gas bottle is stored are not blocked.
- ▶ Do not drop gas bottles.
- ▶ A dented or rusty gas bottle can be dangerous and should be checked by your gas supplier. Do not use a gas bottle with a damaged valve.

EN

General safety instructions

- ▶ Never under any circumstances attempt to remove the gas pressure regulator or other components of the gas hose while the grill is in use.
- ▶ Never attempt to repair or modify a connection component of a gas bottle yourself. Contact the manufacturer or an authorised specialist retailer.
- ▶ Do not store spare gas bottles or gas bottles that are not connected in the cabinet.
- ▶ When the gas in the gas bottle is running out, you can have the gas bottle refilled or replaced by an authorised specialist retailer.
- ▶ Only change the gas bottle in a well-ventilated area.
- ▶ When you change the gas bottle, keep it away from potential ignition sources.
- ▶ Have the gas bottle tested every 10 years by an authorised specialist retailer. The test details are recorded on the gas bottle.
- ▶ Liquefied gas is a petrochemical product like petrol and natural gas. At normal temperatures and pressures, it is a gas. Under additional pressure, for example in a gas bottle, it is a liquid. When the pressure is released, the liquid vaporises immediately and becomes a fuel gas with 250% of the volume.
- ▶ Propane gas smells similar to rotten eggs.
- ▶ Handle empty gas bottles with just as much care as full bottles. Even if the gas bottle no longer contains any liquid, there may still be gas pressure in the apparently empty bottle.
- ▶ Also follow the important safety instructions on the danger of carbon monoxide poisoning in the previous section.

Safety instructions for the main burners, the back burner and the Crispzone

- ▶ Never use the back burner at the same time as all the main burners to prevent the grill from overheating and to avoid the danger of fire and gas.
- ▶ Make sure that the grill is in a location where it is sheltered from the wind. This will allow for higher temperatures and more even heat distribution.
- ▶ Close the lid to control the flames and the heat and to prevent the danger of fire.
- ▶ When using the back burner, always remove the warming rack, because it can be damaged by excess heat.
- ▶ Make sure that there is enough room between the burner and the food for the rotisserie to turn freely.
- ▶ Clean the spatter guard at regular intervals to prevent a grease fire from occurring.
- ▶ Keep the ignition rod clean to prevent ignition problems or a build-up of gas.

Safety instructions on storage

- ▶ Always close the shut-off valve on the gas bottle after using the grill to prevent gas from escaping in the event of a potential leak.
- ▶ If the gas grill is stored in an enclosed space, the gas bottle must be disconnected from the grill. Gas bottles must be stored outdoors in a well-ventilated location which is out of the reach of children and cannot be accessed by other people. Gas bottles which have been disconnected must not be stored in buildings, garages or other enclosed spaces.
- ▶ If you do not disconnect the gas bottle from the grill, the entire grill with the gas bottle must be stored outdoors in a well-ventilated location.
- ▶ The fuel gas is heavier than air. Escaping fuel gas can build up in lower-level areas and will not disperse. You should therefore avoid cellar steps, light wells and drain pipes.
- ▶ Nozzles, gas pipes and gas burners must be checked at regular intervals for cobwebs, insects, cocoons and other types of blockages.



Before using the grill

Correct assembly

The grill must be correctly assembled following the assembly instructions.

- ▶ Do not modify any of the components. If you modify components, you could cause a fire or an explosion, which could lead to deaths, serious injuries and property damage.

Option (ALLFLAME PEER)

- ▶ Before you use the ALLFLAME PEER grill, you must always check that the side tables are locked in place horizontally.

Checking for defects

Every time you use the grill, you must make sure that it is in perfect condition. Check the following points in particular:

- ▶ Make sure that all the parts of the grill are correctly installed.
- ▶ Make sure that screws and fasteners have not come loose.
- ▶ Look for any visible damage to the grill components.

Any defects must be rectified before the grill is used to ensure that it remains safe and functions correctly.

You must not use the grill or its accessories if anything is damaged.

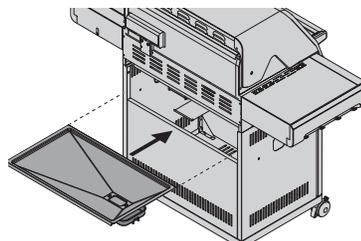
Checking for gas leaks

Every time you use the grill, you must carefully carry out all the checks for gas leaks described in this instruction manual.

- ▶ Carry out a leak test every time you use the grill, even if it has been assembled by a retailer or a third party.
- ▶ Never check for gas leaks with a naked flame. Do not use the gas grill if one of the gas connections is leaking.

Cleaning the grease trap system

! Follow the safety instructions on avoiding grease fires on page 35.



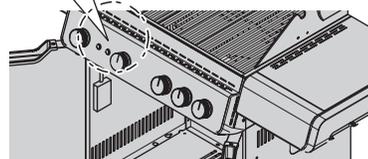
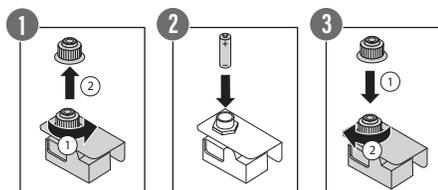
1. Every time you use the gas grill, first remove any build-up of grease on all the outlets leading to the grease tray, on the removable grease funnel and in the grease tray.
2. Also remove grease residues and accumulations in the grill chamber and on the burner covers, grill grates and grill plates.
3. After cleaning the grease funnel, always push it back in as far as it will go.

Checking the electronic ignition

! Follow the safety instructions on using batteries on page 52.

- ▶ Make sure that the battery is in good condition and is fitted with the correct polarity.
- ▶ Some batteries have a packaging sleeve, which must be removed. Do not mistake the packaging sleeve for the battery label.

Put one AA 1.5 V battery into the battery compartment:

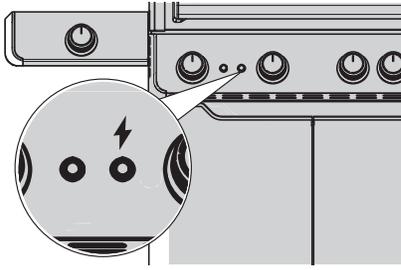


1. Open the left-hand door on the front of the grill. The battery compartment for the ignition is under the grill plate.
2. Open the compartment by turning the lid (1).
3. Insert a battery, making sure that the polarity is correct (2).
4. Close the battery compartment lid (3).

EN

Product description

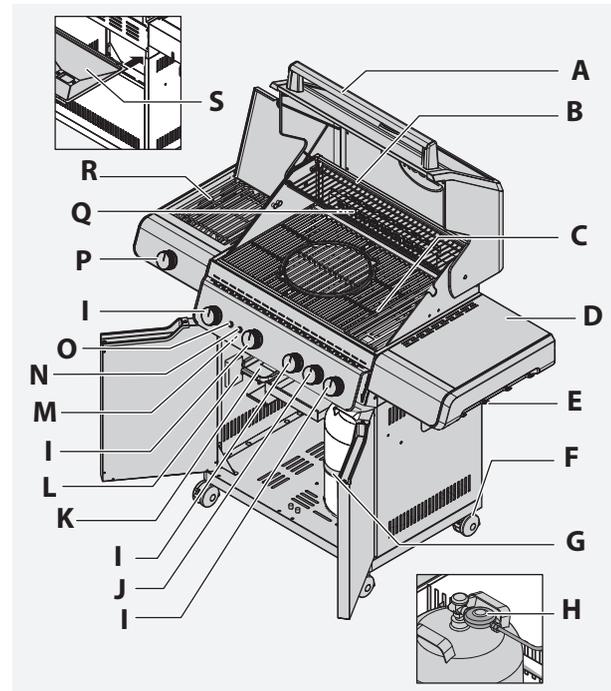
- i** Follow the enclosed assembly instructions to connect the battery compartment with the ignition system.



5. To activate the ignition system, press the button on the right on the front of the control panel.

- i** There is a lightning symbol on the button.

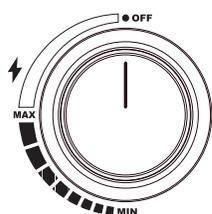
Product description



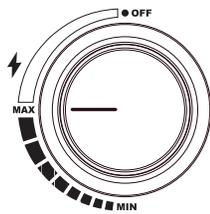
Components shown

- A – Lid with glass insert
- B – Warming rack
- C – Crispzone
- D – Side table
- E – Cutlery holder
- F – Castors with brakes (4x)
- G – Strap to secure the gas bottle
- H – Gas pressure regulator
- I – Control knob for the main burners with Jet Flame ignition system
- J – Control knob for the back burner/Crispzone (optional)
- K – Grease drip tray (remove forwards)
- L – Battery compartment for the lighting
- M – Battery compartment for the ignition system
- N – Ignition switch
- O – Switch for the control knob lights
- P – Control knob for the Primezone
- Q – Back burner
- R – Primezone in the side table
- S – Grease tray (remove backwards)

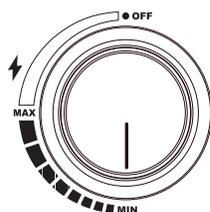
Positions of the control knobs



OFF position



MAX position



MIN position

Fold side table upwards

(before starting to use the grill)

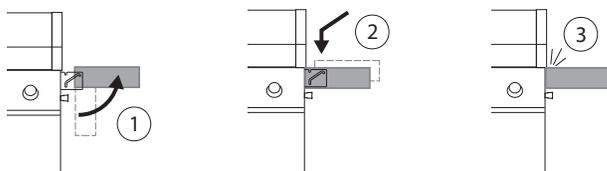
i Only the ALLFLAME PEER grill has folding side tables. Ignore this point if you have another type of grill.



Warning!

Danger of crushing in the folding mechanism and hinges!

- ▶ Keep your fingers and hands away from moving parts when the table is being folded up or down.



1. Take hold of both sides of the side table and fold it upwards into a horizontal position (1).
2. Then push the side table forwards carefully and press it downwards in the direction of the arrow (2) as far as it will go (3).

Gas connection

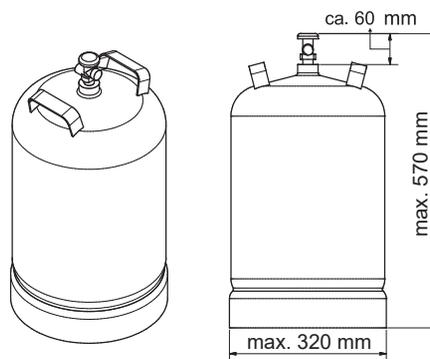


Follow the safety instructions on gas bottles on page 35.



Size of the gas bottle

When positioning the bottle holder, make sure that the gas bottle is the correct size.



Larger gas bottles are not permitted.

Installing the gas bottle in the cabinet

The bottle must be installed and stored upright.

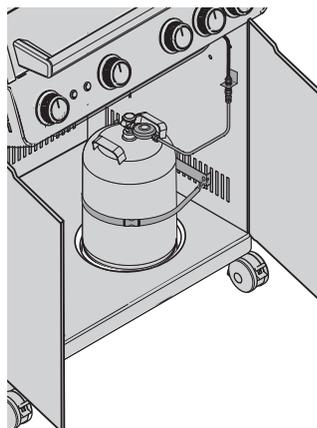


Danger!

Danger of gas explosion!

- ▶ Do not store any additional gas bottles in the cabinet.

1. Open the cabinet.
2. Insert the gas bottle into the bottle holders on the base plate.
 - ▶ If you are using a small gas bottle (5 kg), secure it with the strap provided.
3. Turn the gas bottle so that the valve is pointing towards the front of the grill.



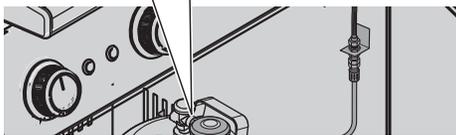
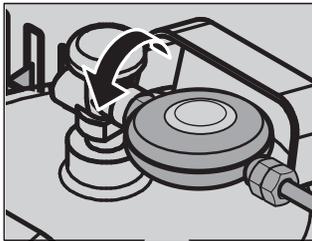
Gas connection

Setting up the gas bottle outside the cabinet

1. Open the doors of the cabinet.
2. Slide the pressure regulator and the hose through the side opening in the cabinet.
3. Position the gas bottle upright next to the grill.
4. Make sure that the gas hose is not trapped or near hot surfaces.
5. Avoid unnecessary kinks in the gas hose.
6. Follow the instructions in the section "Installing the pressure regulator".
7. After you have connected the gas hose/pressure regulator to the gas grill, check the connectors for leaks as described in the section "Leak tests".

Installing the pressure regulator

(depending on the design of the pressure regulator)

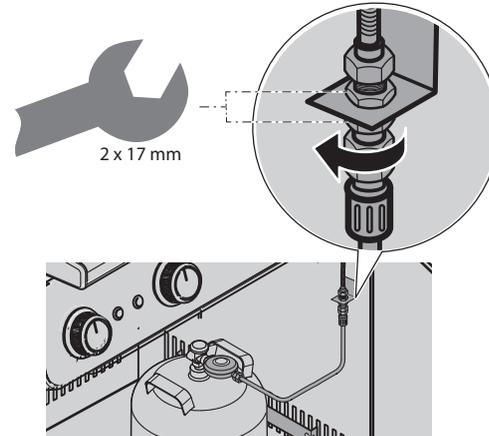


! The pressure regulator must comply with the most recent version of the EN 16436 and EN16129 standards and the national regulations.

1. Check the screw connection between the gas hose and the gas pressure regulator with an open-ended spanner and tighten it if necessary (by turning it anticlockwise).
2. Remove the safety cap from the gas bottle.
3. Insert the tip of the pressure regulator into the valve and turn the union nut anticlockwise by hand.
4. Tighten the union nut firmly by hand. You could also use a gas regulator spanner.

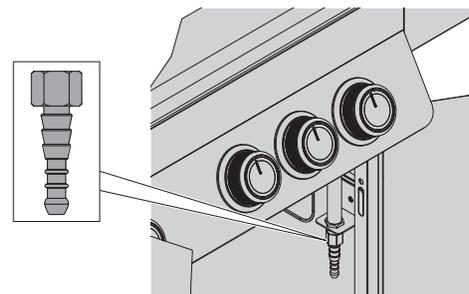
Fitting the hose connector

For Germany, Austria and Switzerland (50 mbar)



1. Screw the gas hose onto the multiple connector (on the right-hand side wall of the cabinet).
2. Make sure that the individual connectors on the multiple connector are tight and tighten them if necessary (with two open-ended spanners).

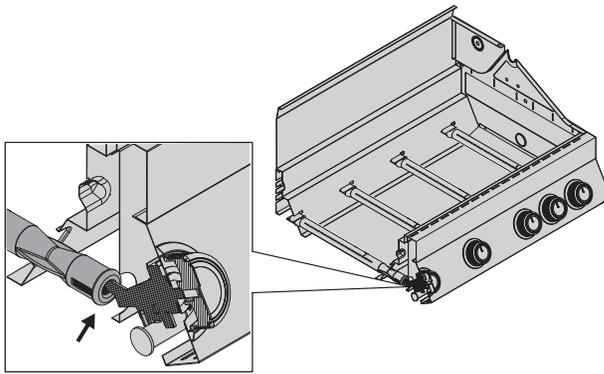
For Belgium, Denmark, Spain, Finland, the Netherlands, Norway, Sweden, France, the United Kingdom, Ireland, Italy, and Luxembourg (30 mbar)



The 30 mbar models come with a universal adapter to connect the gas hose from the pressure regulator to the hose leading to the burner.

1. Attach the universal adapter to the 1/4" BSP external thread on the multiple connector.
2. Tighten the connection. Use the second open-ended spanner to hold the connection in place.
3. Use suitable hose clamps or double-ear hose clips to attach the hose to the adapter. Tighten the clips firmly.

Checking the main burners



(burners on nozzles)

1. Open the grill lid.
2. Lift out all the grill grates.
3. Remove all the burner covers.
4. Make sure that all the stainless steel main burners are correctly positioned over the appropriate nozzle of the gas valve.
5. If a burner is no longer over the nozzle after the grill has been transported, for example, you must remove the burner and position it correctly (see the section "Removing the main burners" on page 50).

i Follow the instructions in reverse to replace the components.

Leak tests

The gas connections of the grill were tested for leaks in the factory. However, for safety reasons, you should check all the connections for leaks again before you start using the gas grill. The gas connections could have come loose or been damaged during transport.

! For your own safety, check the gas connections every time you use the gas grill.

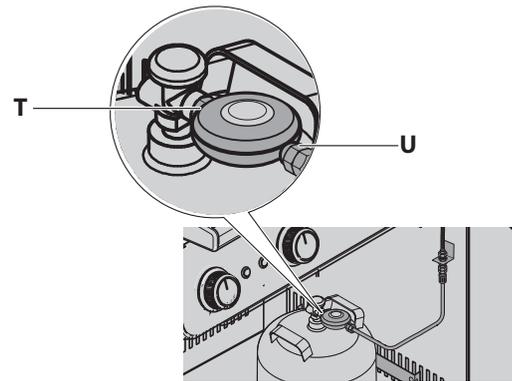
► Follow the safety instructions from page 33 onwards.

1. Check that all the control knobs on the grill are in the OFF position.
2. Close the gas pressure regulator following the instructions in the section "Installing the pressure regulator" on page 40.
3. Open the gas bottle valve by turning it anticlockwise (at least 2 full turns).
4. Check all the gas connections for leaks.
 - Brush all the components that conduct gas with a soap solution (approximately 50% liquid soap and 50% water). You can also use a suitable leak detection spray. If you see small bubbles, this indicates a leak.

5. Fix the leak by tightening the leaky connection or hose clip if possible or replace the faulty components.
6. Repeat the leak test.
7. If the leak cannot be fixed, contact your specialist retailer.
 - You must not use the grill if it has a leak.

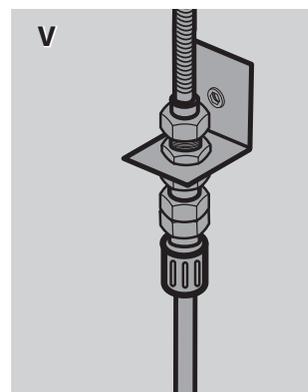
Some leak detection sprays, including soapy water, may cause slight rusting.

- Clean the following connections (T to W) with water after the leak test.
- Dry the connections thoroughly with a dry cloth.



T) Connection between the pressure regulator and the gas bottle (with a union nut – the connection is on the gas bottle valve)

U) Connection between the gas hose and the pressure regulator (the connection is after the pressure regulator)



V) Both screw connections on the multiple connector (the connector is on the right-hand side wall of the cabinet)

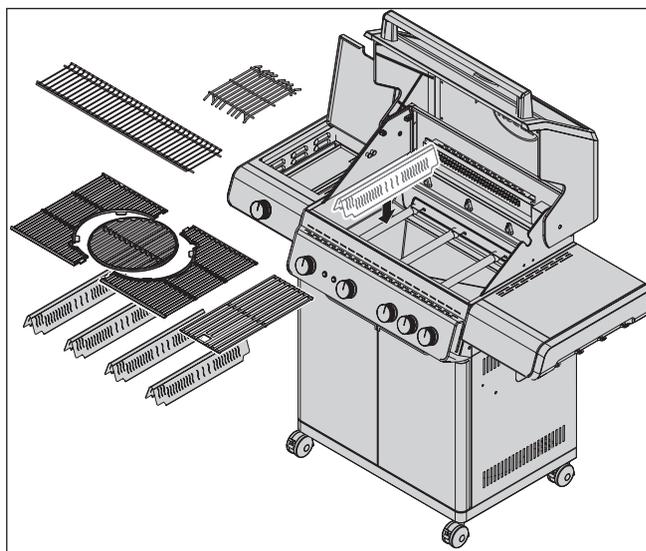
EN



W) Connection between the corrugated hose and the valve unit (the connection is on the right-hand side under the control panel)

- ▶ Carry out a visual check of the gas hose for cracks, porous areas, wear, cuts and animal bites.
- ▶ Also carry out a sniff test. If you can smell gas, the hose may be leaking.
- ▶ If the hose is damaged, you must not use the grill.
- ▶ Replace the hose only with an approved replacement hose.

Installing individual components



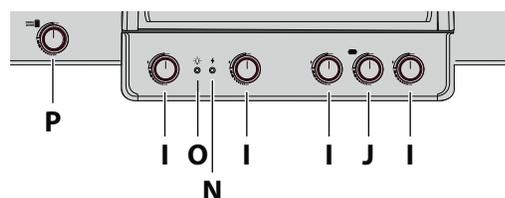
i The figure shows the ALLFLAME HERO 4. The individual components may vary depending on the grill model.

1. Install all the individual components, such as the burner covers, grill grates and warming rack, in the grill.
2. Fit the components carefully to avoid damaging the enamel surface of the grill chamber.

Using the grill for the first time

Burning-off the gas grill

! Follow the safety instructions on the danger of fire/burns/poisoning and explosions from page 5 onwards.



- I – Control knob for the main burners
- J – Control knob for the back burner/Crispzone (optional)
- N – Ignition switch
- O – Switch for the control knob lights
- P – Control knob for the Primezone

1. Before burning off the grill, remove all the stickers and labels from the glass pane, the grill grates, the control knobs and other components. If you do not do this, the stickers may melt and be difficult to remove.
2. Remove the grill grates and wash them with a mild detergent.
 - ▶ Follow the instructions in the section “Cleaning the grill grates” on page 49.
3. Replace the grill grates.
 - ▶ Follow the instructions in the section “Lighting the main burners” on page 43.
4. Light all the main burners and turn them up fully with the lid closed.
 - ▶ Light all the additional burners (depending on the model). Leave the lids of the side tables open.
 - ▶ Follow the instructions in the section “Lighting the main burners” on page 43.
5. After a 30-minute burn-off, switch the grill off.

i The gas grill will give off a slight smell when it is used for the first time. The smell is caused by the burning-off of manufacturing residues and lubricants from the production process.



Lighting the main burners



Follow the safety instructions for the main burners, the back burner and the Crispzone on page 36.

Lighting the main burners and the Crispzone with the Jet Flame ignition system

1. Make sure that all the control knobs are in the OFF position.
2. Open the grill lid.
3. Open the gas bottle valve by turning it anticlockwise (at least 2 full turns).
4. Check all the gas connections for leaks.
 - ▶ Follow the instructions in the section “Leak tests” on page 41.
5. Push in the control knob for the burner you want to light and turn it slowly anticlockwise to the MAX position until you hear the click of the Jet Flame ignition.
6. Keep pressing the control knob for around 2 seconds after hearing the click so that the Jet Flame can light the main burner.
7. You can carry out a visual check of the ignition system. by looking from the side and from a distance away at the Jet Flame ignition area. After the ignition spark has been triggered by the control knob, the flow of gas is ignited and an ignition flame forms which lights the main burner.
8. If the main burner does not light immediately, turn the control knob back to the OFF position and wait for 2 minutes until the build-up of gas has dissipated.
 - ▶ Repeat the ignition process.
9. Once the main burner has lit, repeat the process until all the main burners or the main burners that you want to use are lit.
10. Adjust the flame as required using the control knob.
 - ▶ Turn the control knob anticlockwise to reach the MIN position.
11. If you do not succeed in lighting the gas grill, see the “Troubleshooting” table on page 54.
12. After you have finished cooking, press in the control knob (gas valve) for the main burner
 - ▶ and turn it clockwise to the OFF position.

Optional when using the Crispzone

13. After heating up, leave the control knob for the Crispzone and the neighbouring main burners in the MAX position.

Lighting the main burners manually

1. Make sure that all the control knobs are in the OFF position.
2. Open the grill lid.
3. Open the gas bottle valve by turning it anticlockwise (at least 2 full turns).
4. Check all the gas connections for leaks.
 - ▶ Follow the section “Leak tests” on page 41.
5. Press in the right-hand control knob and turn it slowly anticlockwise to the MAX position.
 - ▶ In some cases, the grill can only be lit using a match. Use a match that is at least 90 mm long and hold the burning match to the ignition hole on the right-hand side.
6. Once the right-hand burner has lit, the neighbouring burners can be turned on and will light automatically. Repeat the process until all the burners or the burners that you want to use are lit.
7. Adjust the flame as required using the control knob.
 - ▶ Turn the control knob anticlockwise to reach the MIN position.
8. If you do not succeed in lighting the gas grill, see the “Troubleshooting” table on page 54.
9. After you have finished cooking, press in the control knob (gas valve) for the burner
 - ▶ and turn it clockwise to the OFF position.

Ignition process for the Primezone infrared burner in the side table

1. Open the lid of the infrared burner.
2. Open the gas bottle valve by turning it anticlockwise (at least 2 full turns).
3. Check all the gas connections for leaks.
 - ▶ Follow the section “Leak tests” on page 41.
4. Press in the control knob of the infrared burner and turn it slowly anticlockwise to the MAX position.
5. Now light the Primezone by pressing the electronic ignition switch.
 - ▶ Continue pressing the switch until the infrared burner lights and burns.
6. You can carry out a visual check of the ignition system by looking from the side and from a distance away at the ignition area of the infrared burner. After the ignition spark has been triggered by the ignition switch, the flow of gas is ignited and the infrared burner lights.
7. If the infrared burner does not light within 10 seconds, turn the control knob back to the OFF position and wait for 2 minutes until the build-up of gas has dissipated.
 - ▶ Repeat the ignition process.
8. Adjust the flame as required using the control knob.
 - ▶ Turn the control knob anticlockwise to the MIN position.

EN

9. If you do not succeed in lighting the infrared burner, check the battery or see the “Troubleshooting” table on page 54.
10. Press in the control knob (gas valve) for the infrared burner
 - ▶ and turn it clockwise to the OFF position.

Ignition process for the back burner

- ▶ Following the assembly instructions, always use the back burner with all its components (splatter guard).
 - ▶ It may be difficult to see the flame of the back burner in sunny weather.
1. Open the grill lid.
 2. Remove the warming rack.
 3. Turn the control knob to the OFF position.
 4. Open the valve on the gas bottle.
 5. Turn the control knob anticlockwise to the MAX position and at the same time press the electronic ignition to light the burner.
 - ▶ Continue pressing the electronic ignition (for around 10 seconds) until the burner lights.
 - ▶ Please note that the first ignition process may take slightly longer, because it takes time for the gas from the bottle to reach the burner.
 6. If the burner does not light, turn the control knob back to the OFF position and wait for around 1 minute until the gas build-up has dissipated.
 7. Repeat the ignition process.
 - ▶ In some cases you may need to use a match to light the burner if the electronic ignition does not produce a spark.
 - ▶ When making preparations, you should be aware that the rotisserie will pass through the middle of the food, so you should balance it on the grill with the help of the weight.
 - ▶ In the case of whole chickens or turkeys, you should tie the legs and wings to the body using butcher's string to prevent them from burning.
 8. Position the chicken (or other food) and the rotisserie on the grill and cook it according to the recipe.
 9. Put a drip tray full of liquid under the food to catch the meat juices.
 10. Cook the meat with the lid closed in the appropriate way for the type of meat.

Hose rupture protection

The integrated hose rupture protection in the gas pressure regulator is a small but important safety device for liquefied gas systems and gas grills. It provides protection from an uncontrolled gas leak and the resulting damage.

If a hose is damaged, comes loose or is pulled off, gas can escape. The hose rupture protection monitors the flow of gas when the grill is being used. If any damage occurs, it is detected by the hose rupture protection which shuts off the flow of gas.

Cooking with the RÖSLE grill



By-products of the cooking process, which can be chemical and toxic, can cause health problems, in particular in the case of incorrect use. These include cancer, problems during pregnancy and other harmful effects.

Preheating the grill

1. Light the main burners as described in the section "Lighting the main burners".
2. Turn the control knobs for the main burners to the MAX position and preheat the gas grill with the lid closed for 15 minutes or until it reaches a temperature of 250°C.

Oiling the grill grates

Before grilling, we recommend applying a thin film of oil to the grill grates, either with a brush or a spray. If you are storing the grill for a long period, you should regularly rub sunflower oil into the cast iron grill grates to protect them.

Flashback

When you cook meat over naked flames, flame flashbacks can occur, which are caused by the meat juices dripping onto the burners. These flashbacks give the meat a smoky flavour.

- ▶ Keep the flames under control to prevent the meat being burnt.
- ▶ Remove excess fat from meat and poultry.
- ▶ Use a grill plate for very fatty meat and vegetables roasted with oil.
- ▶ If necessary, turn the flames down.

Primezone infrared burner

(not with PEER models)



Warning!

Danger of burns if your face, beard, hair or loose clothing comes near the flames!

- ▶ Never bend over the open grill!
- ▶ Keep at least 30 cm away when you light the Primezone.
- ▶ Follow the safety instructions on the danger of burns on page 34.

The infrared burner is designed to have a long service life, but some measures need to be taken to prevent the ceramic surface of the burner from cracking which could cause it to malfunction.

- ▶ When using the Primezone, the gas grill should be positioned where it is sheltered from the wind, because a strong wind can effect the performance of the Primezone or blow the flames out.
- ▶ Do not close the side table cover while the burner is in operation or still hot.
- ▶ Keep water (rain, a lawn sprinkler, a garden hose) away from the ceramic burner. Do not pour water on the burner to put out the flames. If the ceramic material gets wet, it can crack the next time the burner is used as a result of steam pressure.
- ▶ If the ceramic material has got wet:
 1. Carefully remove the burner from the grill.
 2. Turn it upside down so that the water can run out.
 3. Leave it to dry thoroughly before using it again.
- ▶ Avoid letting hard objects come into contact with the ceramic burner. Be particularly careful when removing and replacing the grill grate. If a hard object falls onto the ceramic burner, there is a risk that it could break.

Big temperature differences, in particular in winter, can cause stress cracks in the ceramic surface.

- ▶ For the burner to function perfectly, the hot air must be able to escape from the grill. Inadequate ventilation will lead to a lack of oxygen which can cause flashbacks. If this happens repeatedly, it can damage the ceramic material. For this reason, you should never cover more than 75% of the grill grate surface.

EN

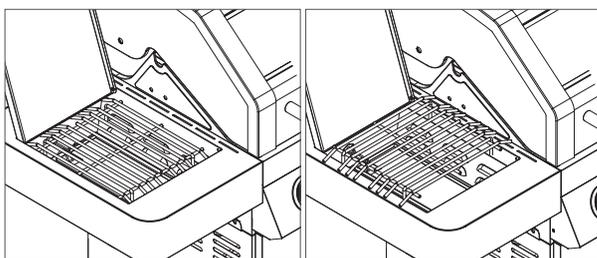
The Primezone with the infrared burner is ideal for any food that needs to be grilled quickly, such as steaks. At a temperature of around 800°C, it produces crispy results and attractive grill marks.

- ▶ Preheat the infrared burner with the cover open for 5 minutes or until the ceramic burner glows an orange-red colour.
- ▶ The infrared burner produces very intense heat. Do not leave food unattended on the infrared burner as it can burn quickly.
- ▶ Depending on your taste and how well done you want your food, grill it at a high, medium or low temperature and, if necessary, turn it frequently.
- ▶ Alternatively, you can move the food from the Primezone to the main grill area or the warming rack, close the grill lid and finish cooking the food slowly at 120–160°C.

The Primezone side table is fitted with a grill grate that can be set to two different heights.

- ▶ Before lighting the Primezone adjust the grill grate accordingly.
- ▶ The lid of the Primezone side table can be removed by pressing the spring pin in the hinge.

i *The lower position is best for grilling meat. The higher position can be used like a normal gas burner and is ideal for use with saucepans and frying pans. The maximum diameter for saucepans and frying pans is 25 cm.*



Grill grate: Lower position

Grill grate: Higher position

Back burner

i *Only the ALLFLAME HERO 4 and HERO 6 grills have a back burner. Ignore this point if you have another type of grill.*



Warning!

Danger of burns from very hot surfaces and parts!

Easily accessible parts of the gas grill can get very hot and cause burns.

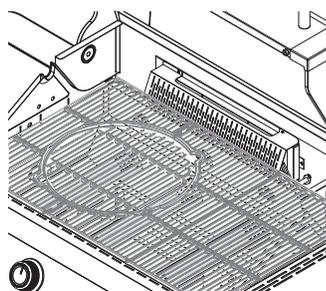
- ▶ Follow the safety instructions on the danger of burns on page 34.



Follow the safety instructions on the back burner on page 36.

This burner is excellent for cooking joints of meat and whole chickens or turkeys slowly and evenly on the rotisserie.

i *For large food items, we recommend using the indirect cooking method to shorten the cooking time.*



- ▶ Make sure that there is a fireproof drip tray of water under the food to catch the dripping fat.
- ▶ Check the outside of the food regularly to prevent it from burning.

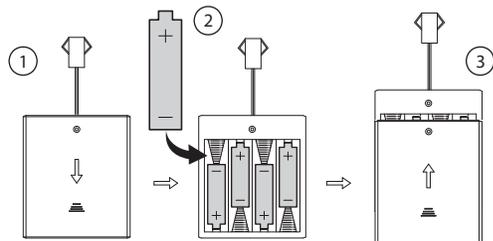
Power supply

 Follow the safety instructions on using batteries on page 52.

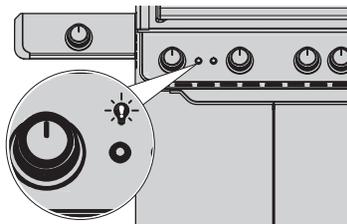
Battery compartment for the lighting

 The battery compartment is on the left-hand side wall of the cabinet and can easily be removed because the back of the compartment is magnetic.

Put four AA 1.5 V batteries into the battery compartment:



1. To do this, open the left-hand door on the front of the grill.
2. Open the compartment by sliding the lid (1).
3. Insert the batteries, making sure that the polarity of each battery is correct (2).
4. Close the battery compartment lid (3).



5. To switch on the lighting, press the button on the right on the front of the control panel.

 There is a light bulb symbol on the button.

- ▶ When the burner is switched off in the OFF position, the control knob has a white light.
- ▶ When the burner is switched on in the MAX position, the control knob has a red light.
- ▶ The lighting does NOT switch off automatically!

Control knob with two different coloured lights

The lighting does not indicate that the burner has ignited and that there is a flame.

- ▶ Always carry out a visual check of the ignition process and the operation of the burner.

Grilling methods

Direct grilling with a closed grill lid

Direct grilling means that the high heat produced by the grill is transferred to the food from below directly rather than indirectly. Put your food on the grill grate and set all the burners to the heat specified in the recipe. Close the lid and only open it to turn the food or when you want to check the meat after the specified grilling time. You should always grill with the lid closed so that the heat is evenly distributed and the cooking process is energy-efficient.

Indirect grilling with a closed grill lid

In the case of indirect grilling, the lid is closed and only the two outer main burners are ignited.

Put a grease drip tray in the middle either under or on the grill grate and position the food over it.

This means that the food is not cooked directly, but via convection in the entire cooking area because of the closed lid. As a result, the food is cooked much more gently and also does not need to be turned.

Combining both grilling methods

In the case of particularly juicy joints of meat or steaks, you can combine both grilling methods. Firstly, you grill the meat using direct heat to produce a crispy outer crust and then you lower the temperature and finish cooking the meat indirectly on a low heat. If you occasionally brush the surface of the joint with oil or a marinade, the outside will remain crispy and the inside will be tender and juicy.

Cooking times: When is the food cooked?

 **Warning!**

Meat that is not cooked through can cause serious health problems!

- ▶ Wash your hands and clean the utensils and surfaces thoroughly after handling raw meat.
- ▶ Make sure that the meat reaches the recommended internal temperature.
- ▶ Avoid letting raw meat come into contact with cooked meat.

Grilling is subject to wide range of influences, such as the thickness of the food, the starting temperature, the external temperature, the wind etc. If you are in any doubt, use a thermometer to check the core temperature of the meat. Do not rely on fixed cooking times. If you use a roast or steak thermometer, follow the instructions for use.

- ▶ A meat thermometer should stay in the meat for a few seconds before you read the temperature.
- ▶ For steaks, burgers and joints of meat, put the thermometer into the side of the meat so that the tip reaches the middle. Make sure that the tip does not touch any bones.
- ▶ To check the temperature of poultry, push the thermometer into the thickest part of the breast or the leg. Do not touch the bones. When the poultry has finished cooking, the breast should have a core temperature of 75°C and the leg 80°C.
- ▶ Take the roast joint or the poultry out of the grill around 5 minutes before it reaches the required core temperature.
- ▶ Leave the meat to rest for 10 minutes before carving it, so that the juices make their way back into the middle.

The following details about cuts of meat, thickness, weight and grilling times are guidelines and are not set in stone.

- ▶ Grill steaks, fish fillets, chicken pieces (without bones) and vegetables using the direct method for the time specified in the table on page 21 or until the food is done to your satisfaction. Turn the food halfway through the cooking time.
- ▶ Grill joints of meat, pieces of poultry (with bones), whole fish and thicker cuts of meat using the indirect method for the time specified in the table. Alternatively you can use a meat thermometer that shows the required core temperature. The grilling times for beef will cook the meat until it is medium, unless otherwise specified.

The rough time guidelines are for meat from the fridge at a temperature of 7°C.

If you choose higher grill temperatures, we recommend only brushing marinade on the meat in the last 15 to 20 minutes of the cooking time to prevent the meat from browning too much or burning.

i You will find a table of cooking times on the last page of the instruction manual. Cut this out and keep it near the grill so that you always have the cooking times ready to hand.

Simple steps for professional grilling

- ▶ Read the recipe and follow the specific instructions.
- ▶ Do not attempt to save time by putting the food on the grill too early when the grill has not yet reached the correct temperature.
- ▶ Use a grill spatula or tongs, but not a fork. Meat juices and aroma will escape which will allow the meat to dry out.
- ▶ Check whether the food fits on the grill before closing the lid. The ideal distance between the individual pieces of food is 2 cm.
- ▶ Do not open the lid too often to look at the food. Every time you lift the lid, heat is lost.
- ▶ If you keep the lid closed, you reduce the cooking time and achieve better results.
- ▶ Only turn the food once or as specified in the recipe.
- ▶ Never press food such as burgers flat. This squeezes out the meat juices and the food will dry out.
- ▶ Wash your hands and your utensils thoroughly with hot water and washing-up liquid before and after handling raw meat, fish or poultry. Instead, you can wear disposable gloves.
- ▶ Never put cooked food on a surface where you have previously put raw food.
- ▶ Do not defrost food at room temperature, but in the fridge.

After using the grill

- ▶ Follow the safety instructions on the dangers of very hot surfaces on page 34.
- ▶ Leave your gas grill lit for 5 minutes after you have finished grilling to burn away excess fat and residues. Otherwise the burner openings could become blocked.
- ▶ A burn-off is not necessary and is not suitable as a cleaning process.
- ▶ After you have finished cooking, press in all the control knobs (gas valve) and turn them clockwise to the OFF position “●”.
- ▶ Let the grill cool down completely.
- ▶ Follow all the instructions on cleaning and storage in the next section.
- ▶ Follow the instructions in the section “Safety instructions on storage”.



Maintenance, cleaning and storage



Warning!

Danger of burns from hot surfaces!

- ▶ Make sure that the grill has cooled down completely before starting to clean it.
- ▶ Follow the safety instructions on the dangers of very hot surfaces on page 34.

Cleaning the glass pane

- ▶ Make sure that the grill has cooled down completely and put it in a cooler location (out of direct sunlight).
1. Remove the thermometer, if there is one, to make it easier to clean the glass pane.
 - ▶ Cover the inside of the glass with oven cleaner. If necessary, follow the instructions of the cleaning product manufacturer.
 2. Cover the entire glass pane with clingfilm so that the cleaner does not dry out.
 3. Leave the cleaner to take effect for several hours or overnight.
 4. Remove the clingfilm.
 5. Rinse the glass pane with clean water.
 6. Refit the thermometer, but only tighten the screw until it is hand-tight.
- ▶ Do not let water or cleaning products get into the openings of the burners.

Cleaning the outer surfaces of the grill

- ▶ Only use a mild detergent and water.
- ▶ Rinse thoroughly with clean water.
- ▶ Dry the surfaces afterwards.

Cleaning the grill chamber

- ▶ Use oven cleaner or a suitable grill cleaner. (Follow the manufacturer's instructions.)
- ▶ Rinse thoroughly with clean water.
- ▶ Dry the surfaces afterwards.
- ▶ Do not let water or cleaning products get into the openings of the burners or nozzles.

Cleaning the grill grates

- ▶ Depending on the type of grill grate, remove deposits with a suitable grill cleaning brush.
- ▶ Wipe the grill grates with a damp cloth.

Cleaning surfaces

1. Make sure that the grill has cooled down completely.
 2. If necessary, follow the instructions of the cleaning product manufacturer.
 3. Before giving the grill a thorough clean, remove all the grill grates, burner covers and burners.
 4. Clean the housing with a mild detergent and water.
 5. Rinse the surfaces thoroughly with clean water and dry them.
 6. After giving the grill a thorough clean, always dry it off by heating it up.
- ▶ Do not use abrasive stainless steel polish, oven cleaner, abrasive cleaning products (kitchen cleaner), acidic cleaning products, lactic acid cleaner or scouring pads to clean the outer surfaces of the grill.
 - ▶ Use a mild detergent and water.
 - ▶ Do not let water or cleaning products get into the openings of the burners.



You can easily remove deposits on the grill grates with the RÖSLE barbecue cleaning brush.

Cleaning enamelled grill grates

- ▶ Do not use sharp, pointed tools to clean the grill grates and the grill chamber.
- ▶ Do not put cast iron parts in the dishwasher.
- ▶ Leave all the parts to cool off before cleaning them to avoid getting burnt or causing a thermal shock which can damage enamel and the cast iron.
- ▶ Soften food that has burnt on by soaking the parts in hot water and immediately afterwards clean all the surfaces gently. Do not use steel wool, a steel brush or abrasive cleaning products, as these would remove the enamel coating.
- ▶ Rinse the cast iron parts thoroughly with clean water afterwards.
- ▶ Dry all the parts thoroughly.
- ▶ Never store the cast iron parts when they are wet.
- ▶ After cleaning the cast iron parts, rub them with neutral, heat-resistant cooking oil. Do not use olive oil!
- ▶ Rub off excess oil with a cotton cloth.

EN

Cleaning the grease funnel and the grease drip tray

You must clean the grease funnel and the grease drip tray regularly to prevent the risk of a grease fire caused by the build-up of grease and oil.

1. Remove the grease funnel and the grease drip tray.
2. Remove any excess fat and clean the grease funnel and the grease drip tray with hot soapy water. Afterwards, rinse them with clean water.
3. Never line the grill chamber or the grease drip tray with aluminium foil or sand.

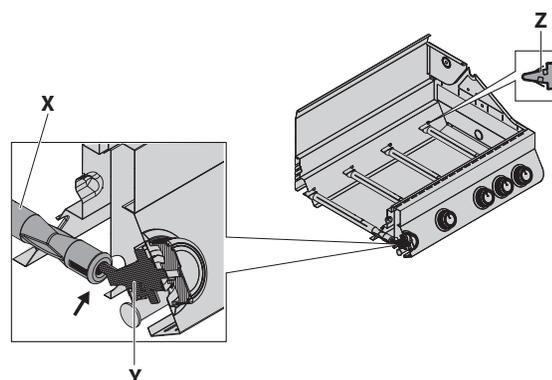
Cleaning the main burners

The burners can become blocked with excess grease, meat juices and marinades, particularly after a long period of grilling, and the surface of the burners can start to become corroded.

1. Remove the burners. See the instructions below.
2. Clean the burners with hot water and detergent.
3. Make sure that the burner openings are not blocked.
4. Rinse the burners with clean water, dry them and replace them.
5. Light the burners to prevent corrosion.
6. Apply a thin coating of oil to the burners if the gas grill is not going to be used for a long period.

Removing the main burners

- ▶ Make sure that:
 - The gas grill has cooled down
 - All the control knobs are in the OFF position
 - The gas bottle is closed.
 - After refitting all the stainless steel main burners (X), make sure that they are correctly positioned over the appropriate nozzle of the gas valve (Y).
1. Turn off the gas supply on the gas bottle.
 2. Lift the grill grates and the burner covers out.
 3. Undo the fixing clip (Z) at the back edge of the main burner (inside).
 4. Push the main burner at the back to the right and then towards the valve.
 5. Now lift the main burner at the back slightly and pull it away from the valve.
 6. Clean each burner as described in the section "Cleaning the main burners" on page 33.



- ▶ Make sure that the burner opening is over the nozzle!
- i** Follow the instructions in reverse to replace the burners.

Over the winter

- ▶ During the winter months, store the gas grill and the grill grates in a dry, enclosed and well-ventilated space.
- ▶ Clean the grill grates.
- ▶ Rub the grill grates with sunflower oil to prevent rust.
- ▶ Regularly oil the metal parts (for example hinges).
- ▶ Remove all 5 batteries from the battery compartments. It is essential to follow the safety instructions in the section "Using batteries".

Using the gas grill after it has been in storage

When you start using the gas grill again at the start of the barbecuing season, after the winter or after a long period of not using it, follow these steps:

- ▶ Read the instruction manual again for your own safety.
- ▶ Check on www.roesle.com to see if there is an updated version of your instruction manual.
- ▶ Carefully follow the steps in the section "Before using the grill".
- ▶ Check that all the burners are in the correct position (see the section "Removing the main burners").
- ▶ Make sure that all the grill grates and grill plates are clean.
- ▶ Check and clean the valve nozzles at the base of the valve.
- ▶ Check the gas hose carefully for cracks, kinks, bite marks and other damage.
- ▶ You must replace the gas hose immediately if it is damaged.
- ▶ Check all the gas valve openings, burner tubes and connections for problems.
- ▶ It is essential to check that all the components that conduct gas are properly tightened.



- ▶ Check the level of gas in the gas bottle.
- ▶ Turn all the control knobs to the OFF position and connect the gas bottle.
- ▶ Check the valve and ignition area for spiders and other insects, which often make their home in this here and block the flow of gas.
- ▶ Carry out additional checks and cleaning if one of the following symptoms occurs:
 - A smell of gas and bright yellow, weak flames.
 - The grill does not come up to temperature.
 - The grill heats unevenly.
 - One or more burners does not light.

Tips on extending the life the grill

With outdoor equipment made of steel, a little rust on the surface must be expected from time to time. If your grill is always covered, clean and dry, you have already done a great deal to prevent rust.

If you follow these tips, you will enjoy your RÖSLE gas grill for years to come:

- ▶ Check the gas grill for leaks every time you use it with a soap solution or a leak detection spray.
- ▶ The grill surfaces (including the burner covers) should be kept clean and dry after grilling – especially after grilling with marinades, which contain salt and will corrode the surface.
- ▶ The surfaces of the grill grates should be rubbed with oil after use.
- ▶ Do not leave your grill outside and unprotected. After the grill has cooled down completely, you must put the appropriate RÖSLE cover over it to provide it with temporary protection from rain and snow. Do not store the grill near road salt.
- ▶ To prevent moisture from building up, remove the cover regularly both in summer and in winter, to air the grill and allow moisture to escape.
- ▶ Dry the grill carefully before storing it.
- ▶ With outdoor equipment made of steel, a little rust on the surface must be expected from time to time.
- ▶ Light surface rust can be easily removed with a rag soaked in vinegar essence or with a commercial rust remover. Follow the instructions of the cleaning product manufacturer.
- ▶ If the enamel has flaked off, you should use touch-up paint to cover the bare metal and prevent rust.
- ▶ Regularly check that the screw connections are tight and that the wheels are correctly fitted and move easily.

Disposal



Warning!

Danger of suffocation from packaging material!

- ▶ Keep plastic film and other packaging material out of the reach of children.



Your new grill has been protected by the packaging on its way to you. All the packaging materials used are environmentally friendly and recyclable. Dispose of the packaging in a way that does not harm the environment. For information on current disposal methods, please contact your dealer or your local authority waste disposal facility.



In Germany, private owners of old appliances can return them free of charge to the collection points of the public waste management authorities or to the take-back points set up by manufacturers or distributors as defined by the German Electrical and Electronic Equipment Act (ElektroG).

EN

Using batteries



Danger!

Danger of batteries exploding!

- ▶ Make sure that the batteries are inserted correctly.
- ▶ Do not expose the batteries to extreme conditions.
- ▶ Batteries must not be modified or dismantled.
- ▶ Keep the batteries away from heat sources.
- ▶ Avoid naked flames and heat above 100°C.
- ▶ Do not leave batteries in direct sunlight.



Warning!

Danger of chemical burns from leaky batteries!

- ▶ Wear safety gloves to remove leaky batteries.
- ▶ Avoid touching the liquid that has leaked out.
- ▶ Clean the battery compartment with a dry cloth.

Disposing of the batteries

Batteries can contain toxic substances that are harmful to health and the environment. Batteries are subject to the EU Battery Directive 2006/66/EC. They must not be disposed of with normal household waste. Used batteries can contain substances that are harmful to health and the environment.

Please find out about the regulations in your local area for the separate disposal of batteries. By disposing of them correctly, you can protect people and the environment from possible negative consequences.

 You will find this symbol on batteries that contain harmful substances.

Please return the batteries to the retailer or hand them in at a local authority recycling facility. You can return them free of charge. This is required by law.

Only put flat batteries in the containers provided.

All the batteries are recycled to recover valuable raw materials such as iron, zinc and nickel. Recycling batteries is an important contribution to protecting the environment. You can get more information about the environmentally friendly disposal of batteries from your local authority.

Warranty

This item is covered by the statutory warranty. The warranty covers defects in the item that are caused by a material or manufacturing fault. The statutory warranty begins from the date on the invoice/purchase receipt. Keep these somewhere safe so that you have proof of the date.

No liability is accepted for damage to RÖSLE products which is due to the following causes:

- ▶ defects in the item caused by transport damage that is not our responsibility
- ▶ defects resulting from inappropriate, improper or negligent use
- ▶ all parts that are subject to natural or normal wear
- ▶ common signs of use
- ▶ a fire caused by grease and oil residues
- ▶ defects caused by weathering or by chemical, physical, electrochemical or electrical influences
- ▶ defects caused by a failure to comply with the regulations and manufacturer's instructions on the handling, maintenance, cleaning and care of the item
- ▶ repairs that have not been properly carried out
- ▶ the installation of spare parts and accessories that do not correspond with the original design

If you have any questions or complaints, please contact the dealer that you purchased your product from.

Keep this instruction manual somewhere where you can easily refer to it.

Service and contact details

If you have questions or suggestions, please use our contact form in the service area of our website www.roesle.com.

RÖSLE GmbH & Co. KG

Johann-Georg-Fendt-Straße 38

87616 Marktoberdorf

Germany

www.roesle.com

support@roesle.de

Declaration of Conformity

We hereby declare that this product complies with the statutory requirements of Regulation (EU) 2016/426 and Directive 2014/30/EU (EMC).



EN



Troubleshooting

Problem	Solution
No ignition, no flames, burner fault	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Check whether the valve on the gas bottle is open. ▶ Make sure that there is enough gas in the bottle. ▶ Is the gas hose kinked? Straighten the hose. ▶ Check whether the sparks are jumping from the electrode to the burner. ▶ Can you light the burner with a long match? Check the ignition system.
The grill is not functioning correctly	<p>STOP! Turn off the gas bottle and turn all the valves to the OFF position. DO NOT smoke!</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Check all the gas connections. ▶ Wait for 2 minutes until the build-up of gas has dissipated and try igniting the grill again. <p>▶ The burners are not correctly fitted over the outlets. Position the burners exactly over the outlets.</p> <p>▶ The gas hose is blocked.</p> <p>Remove the gas hose from the gas grill. Turn the gas bottle on just for a second to remove a potential blockage in the hose. After a second, turn the gas bottle off again and refit the gas hose to the gas grill.</p> <p>▶ Blocked outlets:</p> <p>Remove the burners as described above. Check the gas valve openings and remove any residues that may be causing a blockage with a thin metal wire. Replace the burners over the outlets and test to see whether they now function perfectly.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Check the burners regularly to make sure that they are free from insects and spiders that could block the gas system or reduce the flow of gas. Make sure that you clean the venturi tubes of the burners carefully to remove all blockages. We recommend using a pipe brush to clean the tubes.
No sparks form	<ul style="list-style-type: none"> ▶ The distance between the burner and the electrode must be only 5–8 mm. ▶ If necessary, clean and adjust the electrode.
Irregular flames from the burners	Have you cleaned the burners? Clean the burners and remove all residues. Do not let water or cleaning products get into the openings of the burners.
Jets of flame occur	<ul style="list-style-type: none"> ▶ You may not have preheated the grill properly. Preheat the grill for around 15 minutes using all the burners. ▶ Clean the grill grates, grease drip tray etc. to remove all grease residues.
Food sticks to the grill grates	The grill temperature is too low. Wait a few minutes before you turn the food so that it has time to brown properly.
Leaks	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Turn the gas bottle off. ▶ Ventilate the area so that the build-up of gas can dissipate completely. ▶ Check all the gas connections. ▶ If there is a leak in the gas bottle, take it out of the cabinet and stand it upright in an open space. ▶ Keep away from any gas or liquefied gas that is escaping from the gas bottle. ▶ Keep the gas bottle at least 20 metres away from ignition sources, electrical equipment, flash lights, machines and engines. ▶ Make sure that the air circulation is as good as possible so that the build-up of gas dissipates.



Problem	Solution
The Primezone (optional) “flashes” when it is in use. The burner makes a loud “whoosh” noise followed by continuous hissing and then stops burning.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ The ceramic surface is covered with too much grease and deposits. The connections are blocked. The burners are overheating because of inadequate ventilation (the grill surface is almost completely covered with frying pans or saucepans). ▶ Cracks or splits in the ceramic surface. ▶ The seal of the ceramic surface is leaking. <p>Turn off the burners and leave them to cool down for at least 2 minutes. Relight the burners and run them on a high heat for at least 5 minutes or until the ceramic surfaces are glowing evenly.</p> <p>Make sure that no more than 75% of the grill surface is covered with pans or accessories. Turn off the burners and leave them to cool down for at least 2 minutes, then relight them.</p> <p>Leave the burners to cool down and check them carefully for cracks. If you find any cracks, contact an authorised retailer to obtain a replacement Primezone.</p>
A problem not listed here	Contact your specialist retailer.
 Danger!	Do not line the grease funnel with aluminium foil! Is the grease funnel so dirty that grease cannot run down into the grease tray? If so, clean the grease funnel!
Grill fire	<ul style="list-style-type: none"> ▶ If a fire occurs in the grill, turn off the gas bottle. ▶ If the gas bottle is burning or if you cannot reach the valve and turn it off, call the fire service immediately! ▶ Aim a garden hose at the middle of the gas bottle to cool it down, but never attempt to put out the flames with water. While the gas is burning, it cannot form puddles and explode. ▶ Evacuate the area. <p>Note:</p> <p>Most of the fires that occur in gas grills are caused by a build-up of grease and oil or by a failure to check the gas connections regularly and correctly. Remember this and follow the manufacturer’s instructions about cleaning the grill and checking the gas connections.</p> <p>Insects</p> <p>Spiders and other insects can occasionally make webs or nests in the burner pipes. This can block the flow of gas and cause a fire. This is known as a flashback. It can cause serious damage to the gas grill and put people and the surroundings of the grill at risk. We recommend checking and cleaning the burner pipes regularly.</p>
A smell of gas	<p>Danger!</p> <p>Escaping gas can cause a fire or an explosion.</p> <p>Regularly check all the connections and seals for leaks.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Immediately turn off the gas supply on the gas bottle. ▶ Extinguish all naked flames and turn the control knobs to the OFF position. ▶ Open the grill lid. ▶ If possible, move the grill away from buildings and flammable objects. ▶ Keep a safe distance from the grill and if you can still smell gas, notify the fire service immediately.

Technical data

Model	ALLFLAME PEER 3	ALLFLAME PRIME 4	ALLFLAME HERO 4	ALLFLAME HERO 6
Colour	Matt black			
Equipment				
Fire bowl	Cast aluminium side parts and a porcelain enamel coating			
Primezone	Left-hand side table			
Lid thermometer	60°–350°C (± 10°C)			
Main grill grate	VARIO+			
Primezone grill grate	Stainless steel			
Heat distributor	Stainless steel			
Grease drip tray	Stainless steel			
Wheels	Castors with brakes			
Grill area				
Grill area in cm	60 x 45	70 x 45		92.5 x 45
Warming area in cm	60 x 16	70 x 16		92.5 x 16
Dimensions and weight				
Width in cm	127	138		157
Depth in cm	61		62	
Height with lid closed in cm	118			
Working height of grill grate in cm	90			
Approximate weight in kg	46	51		63
Country code DE, AT, CH				
Article number	251051	251052	251053	251054
Category	I ₃ B/P(50)			
Gas type	Butane (G30)/propane (G31): 50 mbar			
Main burner nozzle in mm	0.81			
Crispzone nozzle in mm	0.75			
Primezone nozzle in mm	0.86			
Back burner nozzle in mm			0.75	
Country code BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU				
Article number	251055	251056	251057	251058
Category	I ₃ B/P(30)			
Gas type	Butane (G30)/propane (G31): 30 mbar			
Main burner nozzle in mm	0.92			
Crispzone nozzle in mm	0.88			
Primezone nozzle in mm	0.98			
Back burner nozzle in mm			0.88	
Burner unit				
CE	2575-24			
Number of burners	3	4		6

Model	ALLFLAME PEER 3	ALLFLAME PRIME 4	ALLFLAME HERO 4	ALLFLAME HERO 6
Back burner power in kW			3.0	
Crispzone power in kW	3.0			
Primezone power in kW	4.0			
Main burner power in kW	3 x 3.5	4 x 3.5		6 x 3.5
Total power in kW	17	20.5		27.5
Total consumption in g/h	13.5	18	21	28
Main burner ignition system	Piezo ignition, Jetflame			
Primezone/back burner ignition system	Electronic ignition			
Max. filling weight of the gas bottle in kg	11			
LED lighting battery	4 x AA R6 1.5V DC			
Primezone/back burner ignition battery		1 x AA R6 1.5V DC		

EN

Subject to technical changes. Errors and omissions excepted.

The measurements are approximate figures.



Cooking times

Food	Thickness/weight	Grilling time	Temperature
Beef			
Steak: New York, porterhouse, rib-eye, T-bone or fillet	2 cm thick	4–6 minutes	over direct high heat
	4 cm thick	10–14 minutes	over direct high heat
	4 cm thick	6–8 minutes	sear and then grill over indirect high heat for 8–10 minutes
	5 cm thick	14–18 minutes	over direct high heat
	5 cm thick	6–8 minutes	sear and then grill over high heat for 8–10 minutes
Flank steak	500g to 700g, 2 cm thick	8–10 minutes	over direct high heat
Pork			
Chops, with or without bones	2 cm thick	6–8 minutes	over direct high heat
	2.5 cm thick	8–10 minutes	over direct medium heat
Loin chops, suckling pig	0.45 kg–0.90 kg	3–4 minutes	over direct low heat
Ribs, spare ribs	0.9 kg–1.35 kg	3–6 minutes	over direct low heat
Country-style ribs	1.36 kg–1.81 kg	1.5–2 hours	over direct medium heat
Poultry			
Skinless, boneless chicken breast	170 g–230 g	8–12 minutes	over direct medium heat
Skinless, boneless chicken thighs	120 g	8–10 minutes	over direct high heat
Bone-in chicken breast	280 g–350 g	30–40 minutes	over medium heat
Bone-in chicken thighs		30–40 minutes	over medium heat
Chicken wings	50 g–80 g	18–20 minutes	over direct medium heat
Whole chicken	1.2 kg–1.8 kg	45–90 minutes	over medium heat
Whole turkey, not stuffed	4.5 kg–5.5 kg	2.5–3.5 hours	over low heat
	5.5 kg–7.0 kg	3.5–4.5 hours	over low heat
Fish and seafood			
Fish fillets or slices	per 1 cm	3–5 minutes	over direct high heat
	per 2.5 cm	8–10 minutes	over direct high heat
Whole fish	500 g	15–20 minutes	over medium heat
	1.5 kg	30–45 minutes	over medium heat
Vegetables			
Corn on the cob		10–15 minutes	over direct medium heat
Mushrooms: Shiitake or button/ portobello mushrooms		8–10 minutes 10–15 minutes	over direct medium heat/over medium heat
Onions: halved/ sliced	1.0 cm thick	8–10 minutes 35–40 minutes	over direct medium heat/over medium heat
Potatoes Whole/ in slices	1.0 cm thick	12–14 minutes 45–60 minutes	over direct medium heat/over medium heat





Cooking times

EN





RÖSLE GmbH & Co. KG

Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktobendorf
Germany

Phone: +49 8342 912-0

Fax: +49 8342 912-190

E-Mail: support@roesle.de

Web: www.roesle.com

Version 1

Oktober 2024

