



SINCE 1888

BLAZEFLAME Master 3

BLAZEFLAME Master 4

DE Gasgrill
EN Gas grill



Abb.: BLAZEFLAME Master 4



Art-Nr. 250600 / 251062 / 250601 / 251063

support@rosle.de
www.rosle.com

DE Bedienungsanleitung
EN Instruction manual

BLAZEFLAME
Master 3



BLAZEFLAME
Master 4



Weitere Informationen/Sprachen
Further information/languages

Einführung.....	3	Garen mit dem RÖSLE Grill	15
Zu dieser Anleitung.....	3	Vorheizen.....	15
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Grillroste ölen.....	15
Verwendete Symbole.....	3	Flammenrückschlag.....	15
Wichtige Sicherheitshinweise.....	3	Infrarotbrenner Primezone	16
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	Seitenkocher.....	17
Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Fettbrand ..	5	Heckbrenner	17
Maßnahmen bei Fettbrand	5	Verwendung mit Drehspieß.....	17
Sicherheitshinweise zu Gasschläuchen.....	5	Stromversorgung.....	18
Sicherheitshinweise zum Gasdruckregler	6	Stromverbindung.....	18
Sicherheitshinweise zur Gasflasche	6	Powerbank.....	18
Sicherheitshinweise zum Haupt- und Heckbrenner...	6	Austausch der Innenbeleuchtung.....	18
Sicherheitshinweise zur Bedienung.....	7	Verbindung mit der App über Bluetooth.....	19
Sicherheitshinweise für das Display	7	Funktionen in der App	19
Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung und		Grill-Methoden	20
Lagerung	7	Direktes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel	20
Vor der Inbetriebnahme	7	Indirektes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel.....	20
Ordnungsgemäße Montage	7	Beide Grillmethoden kombinieren	20
Überprüfen von Mängeln.....	7	Garzeiten: Wann ist das Grillgut gar?	20
Überprüfung von Gasleckagen	7	Einfache Schritte zum Grillprofi.....	21
Reinigung des Fettsammelsystems.....	8	Nach der Inbetriebnahme	21
Prüfung der elektronischen Zündung.....	8	Wartung, Reinigung und Aufbewahrung.....	22
Einsetzen der Batterie für die Zündung Backburner,		Reinigung der Glasscheibe	22
Seitenkocher und Primezone	8	Reinigung der Grillaußenflächen	22
Produktbeschreibung	9	Reinigung der Brennkammer	22
Positionen der Drehregler	9	Reinigung der Grillroste	22
Seitentisch nach oben klappen	10	Reinigung von Flächen.....	22
Öffnen der Schutzabdeckung.....	10	Reinigung emaillierter Grillroste.....	22
Gasanschluss	10	Reinigung Fettableitbleche und Fettauffangschalen .	23
Größe der Gasflasche	10	Reinigung der Primezone im Seitentisch	23
Einbau der Gasflasche im Unterschrank	10	Reinigung des Seitenkochers.....	23
Montage des Druckreglers	11	Reinigung der Hauptbrenner.....	23
Schlauchanschlussstück befestigen	11	Ausbau der Hauptbrenner	23
Für DE, AT und CH (50 mbar).....	11	Überwintern.....	24
Für BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		Inbetriebnahme nach Lagerung	24
(30 mbar).....	11	Tipps zur Verlängerung der Lebensdauer.....	24
Überprüfung der Hauptbrenner.....	12	Entsorgung.....	25
Leckageprüfung.....	12	Umgang mit Batterien.....	25
Inbetriebnahme	13	Entsorgung der Batterien.....	25
„Einbrennen“ des Gasgrills	13	Gewährleistung.....	26
Zünden der Brenner.....	14	Service und Kontakt	26
Zündvorgang der Hauptbrenner mit dem Jet-Flame		Konformitätserklärung.....	26
Zündsystem	14	Beschränkte Produktgarantie	26
Zündvorgang Primezone, Seitenkocher und		Bedienung	27
Heckbrenner	14	Fehlerbehebung.....	28
Manuelle Zündung für Backburner, Seitenkocher		Technische Daten	30
und Primezone	15	Garzeiten	33

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

Einführung

Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

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

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

Zu dieser Anleitung



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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Die Verwendung des Grills als „Feuerstelle“ ist unzulässig. Der Gasgrill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und / oder Wasserfahrzeugen vorgesehen.

Ein Nichtbeachten der aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder tödlichen Verletzungen, oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und durch Nichteinhaltung der Sicherheitsvorkehrungen entstanden sind.

Die Gewährleistung erlischt, wenn der Gasgrill nicht gemäß den Anweisungen der Bedienungsanleitung verwendet wird.

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

Verwendete Symbole

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

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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



Gefahr!

Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung!

Kohlenmonoxid kann zu Bewusstlosigkeit oder zum Tod führen.

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

Maßnahmen nach Einatmen von Gas

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



Gefahr!

Brand und Explosionsgefahr!

- ▶ Bei Betrieb des Grills dürfen sich innerhalb von 1,5 m über, unter, seitlich vor oder hinter dem Grill keine brennbaren Materialien befinden. 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 am Deckel immer frei sind.
- ▶ Decken Sie niemals die gesamte Grillfläche mit Grillspeisen, Grillplatten, Abtropfschalen, Pizzasteinen usw. ab, da es dadurch zu einer Stauwärme im unteren Bereich der Brennkammer kommen kann.
- ▶ Halten Sie die Grillkochfläche frei von 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 Grill und warnen Sie Dritte!
- ▶ Halten Sie für den Fall eines Unfalls oder Missgeschicks einen Feuerlöscher (Klasse F) bereit.
- ▶ Rufen Sie im Notfall die Feuerwehr.



Gefahr!

Gefahr durch elektrischen Strom

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

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

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

Zugängliche Teile können sehr heiß sein und Verbrennungen verursachen.

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

Maßnahmen bei Verbrennungen

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

**Warnung!
Verletzungsgefahr durch kippendes Gewicht!**

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

- ▶ Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.

**Warnung!
Verletzungsgefahr durch falsche Verwendung!**

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

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

**Vorsicht!
Gefahr einer Funktionsstörung!**

Änderungen am Gerät können zu Funktionsstörungen und Sicherheitsrisiken führen.

- ▶ Nehmen Sie keine Änderungen an dem Gerät vor.

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

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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 Fettabfänger führen, auf dem herausnehmbaren Fettableitblech und in der Fettabfängerschale.
- ▶ 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 Lösversuche 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 Fettabfängerschale 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.
- ▶ 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.

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.
- ▶ Lassen Sie die Gasflasche alle 10 Jahre bei einem autorisierten Fachbetrieb aufs Neue überprüfen. Die Prüfdaten sind auf der Gasflasche aufgebracht.
- ▶ Flüssiggas ist ein petrochemisches Produkt wie Kraftstoffe und Erdgas. Es ist bei gewöhnlichen Temperaturen und Drücken gasförmig. Unter entsprechendem Druck, z. B. in einer Gasflasche, ist es flüssig. Wenn der Druck weggenommen wird, verdampft die Flüssigkeit sofort und wird zu Brenngas mit 250% Volumen.
- ▶ Propangas hat einen ähnlichen Geruch wie „faule Eier“.
- ▶ Behandeln Sie „leere“ Gasflaschen genauso vorsichtig wie volle. Auch wenn sich in der Gasflasche keine Flüssigkeit mehr befindet, kann noch ein Gasdruck in der scheinbar leeren Gasflasche vorherrschen.
- ▶ Beachten Sie zudem die wichtigen Sicherheitshinweise zu Gefahren einer Kohlenmonoxidvergiftung im vorherigen Kapitel.

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

Sicherheitshinweise zum Haupt- und Heckbrenner

Sicherheitshinweise zur Bedienung

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

Sicherheitshinweise für das Display

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

Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung und Lagerung

- ▶ Schließen Sie das Absperrventil der Gasflasche nach jedem Gebrauch des Grills, um bei einer möglichen Leckage einen Gasaustritt zu vermeiden.
- ▶ Wenn der Gasgrill in einem geschlossenen Raum aufbewahrt wird, muss die Gasflasche aus dem Grill entfernt werden. Gasflaschen müssen im Freien an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern und dem Zugang Dritter aufbewahrt werden. Ausgebauter Gasflaschen dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen aufbewahrt werden.
- ▶ Wenn die Gasflasche nicht aus dem Gasgrill ausgebaut wird, muss der gesamte Grill mit der Gasflasche im Freien an einem gut belüfteten Ort aufbewahrt werden.

- ▶ Das Brenngas ist schwerer als Luft. Ausströmendes Brenngas kann sich an tiefer gelegenen Stellen ansammeln und verteilt sich dann nicht. Meiden Sie deshalb Kellerabgänge, Lichtschächte und Wasserabflüsse.
- ▶ Düsen, Gasführungsrohre und Gasbrenner müssen in regelmäßigen Abständen auf Spinnenweben, Insekten, Larvenkokons und Verstopfungen durch andere Einflüsse überprüft werden.

Vor der Inbetriebnahme**Ordnungsgemäße Montage**

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

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

Überprüfen von Mängeln

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

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

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

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

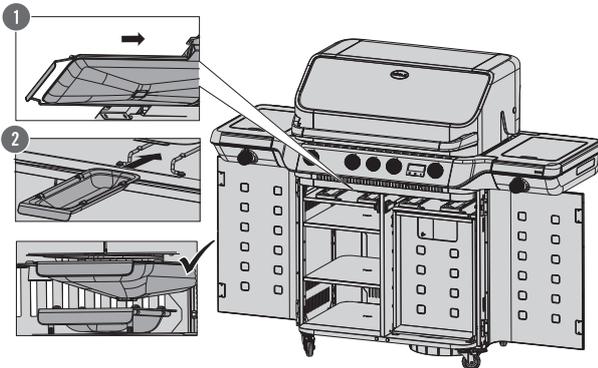
Überprüfung von Gasleckagen

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

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

Reinigung des Fettsammelsystems

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



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

Prüfung der elektronischen Zündung

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

- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich der Netzstecker bzw. Powerbank in einem guten Zustand befindet.
1. Schließen Sie den Netzstecker oder die Powerbank an die entsprechende Stromzufuhr an.
 2. Schalten Sie das Display ein (X) (siehe Bedienung des Displays auf Seite 27).
 3. Zur Aktivierung der Zündung tippen Sie auf den Schalter für die Impulszündung (Z) auf dem Display.

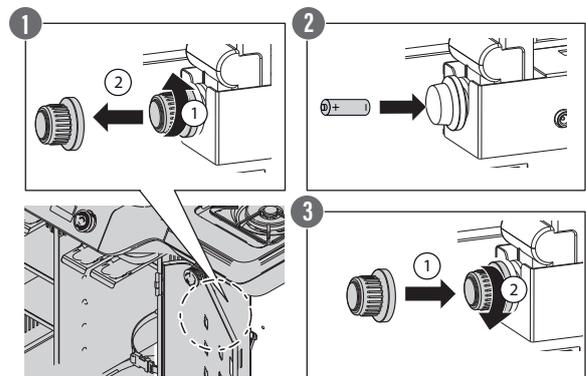
i Die Taste für die Zündung ist mit einem Blitzsymbol gekennzeichnet.

Einsetzen der Batterie für die Zündung Backburner, Seitenkocher und Primezone

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

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

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



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

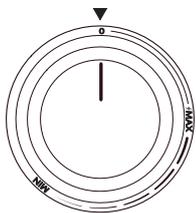
Produktbeschreibung



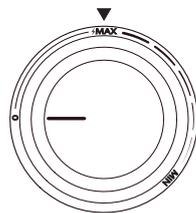
Digitale Anzeige

- X – Ein-/Ausrichter für Display
- Y – Schalter für Drehregler- und Innenbeleuchtung
- Z – Schalter für Impulszündung
- 1 – Garraumtemperatur
- 2 – Anzeige des Messfühler 1 im rechten Garraum – Symbol leuchtet auf, sobald der Fühler angeschlossen ist
- 3 – Temperaturanzeige für Messfühler 1 im rechten Garraum
- 4 – Temperaturanzeige für Messfühler 2 im linken Garraum
- 5 – Anzeige des Messfühler 2 im linken Garraum – Symbol leuchtet auf, sobald der Fühler angeschlossen ist
- 6 – Bluetooth-Verbindungsanzeige – Symbol leuchtet auf, sobald das Bluetooth-Modul angeschlossen ist

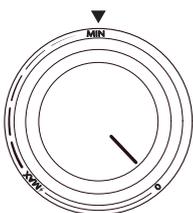
Positionen der Drehregler



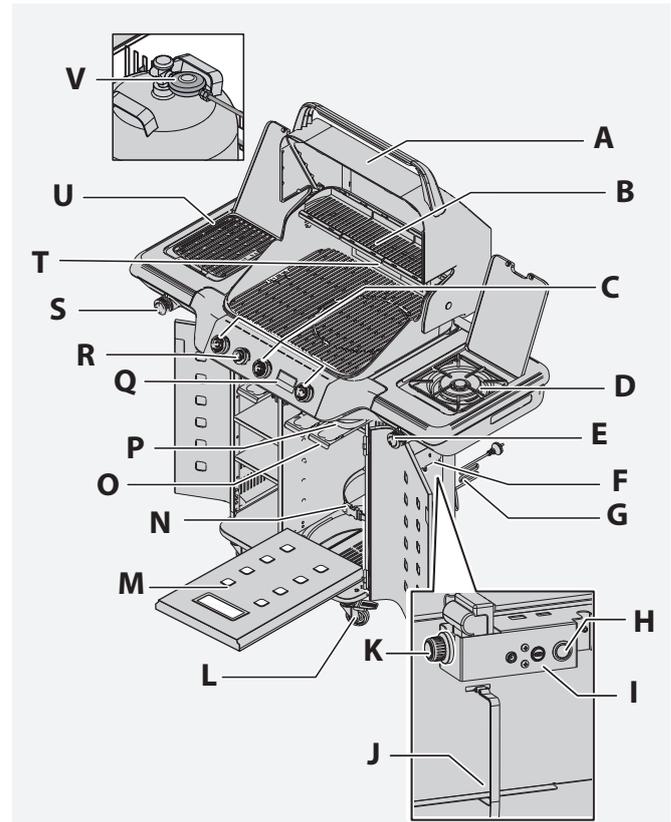
Position „OFF“



Position „MAX“



Position „MIN“



Abgebildete Komponenten

- A – Deckel mit Glaseinsatz
- B – Warmhalterost
- C – Drehregler – Hauptbrenner
- D – Seitenkocher
- E – Drehregler Seitenkocher
- F – Magnetischer Besteckhalter
- G – Netzstecker
- H – Druckknopf für manuelle Zündung
- I – USB-C Anschluss für Powerbank
- J – Ablage für Powerbank
- K – Batteriefach (Zündung)
- L – Leichtlaufräder (2x mit Bremse, 2x ohne Bremse)
- M – Klappbare Schutzabdeckung
- N – Band zur Sicherung der Gasflasche
- O – Fettauffangschalen (Entnahme nach vorne)
- P – Fettableitbleche (Entnahme nach vorne)
- Q – Display
- R – Drehregler – Heckbrenner
- S – Drehregler – Primezone
- T – Heckbrenner
- U – Primezon
- V – Gasdruckregler

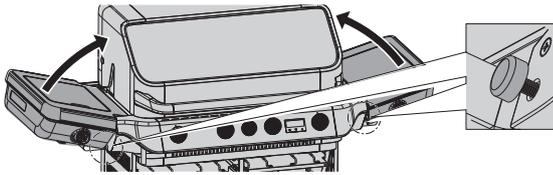
Seitentisch nach oben klappen

(Bei Nichtgebrauch / Transport)



Warnung!
Quetschgefahr durch Klappmechanismen und Scharniere!

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



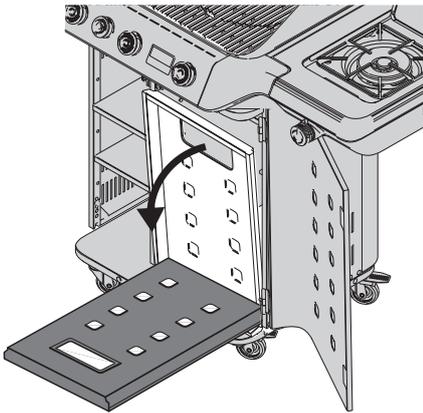
1. Greifen Sie die Griffmulde unterhalb und mittig des Seitenteils, um den Seitentisch senkrecht nach oben zu klappen.
2. Über die Silikonschraube kann der Endanschlag der unteren Position der Seitentische nachjustiert werden



Das Herunterklappen erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.

Öffnen der Schutzabdeckung

(Zugang zur Elektronik und Gasflasche)



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



Das Verschließen erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.



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

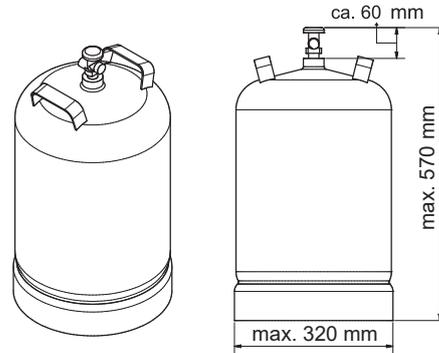
Gasanschluss



Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Gasflasche auf Seite 6.

Größe der Gasflasche

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



Die Verwendung einer größeren Gasflasche ist nicht zulässig.

Einbau der Gasflasche im Unterschrank

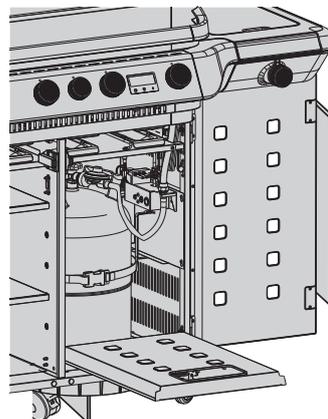
Die Flasche muss stehend eingebaut und gelagert werden.



Gefahr!
Explosionsgefahr durch Gas!

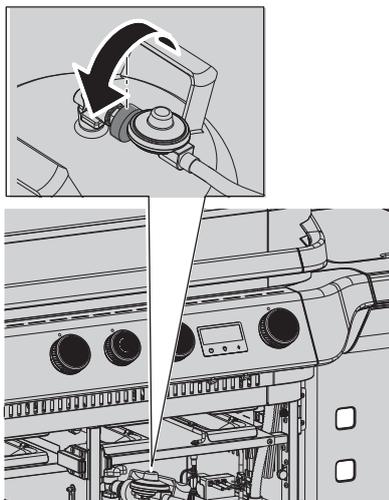
- ▶ Bewahren Sie keine weiteren Gasflaschen im Unterschrank auf.

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



Montage des Druckreglers

(je nach Ausführung des Druckreglers)

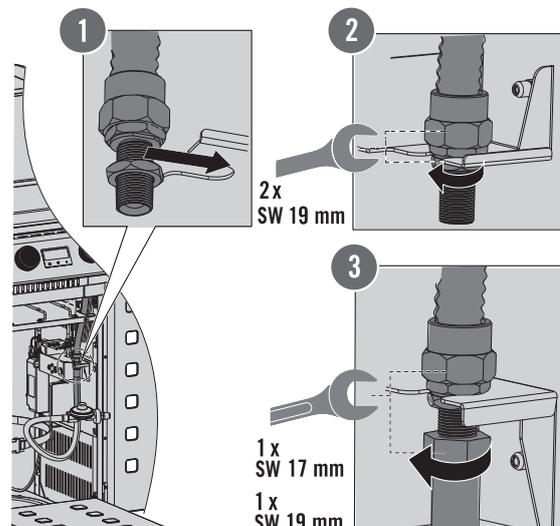


! Der Druckregler muss mit den Standards EN 16436 oder EN 16129 in der aktuellen Version, sowie mit den nationalen Bestimmungen konform sein.

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

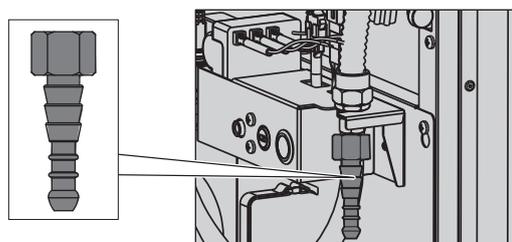
Schlauchanschlussstück befestigen

Für DE, AT und CH (50 mbar)



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

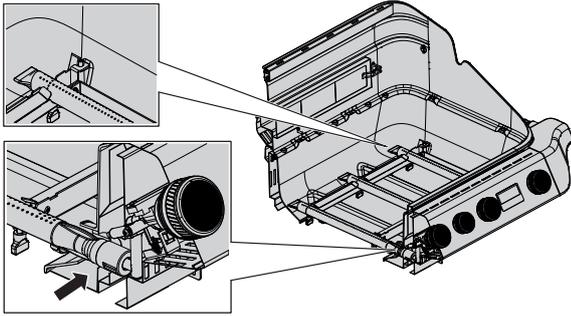
Für BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU (30 mbar)



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

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

Überprüfung der Hauptbrenner



(Brenner auf Düse)

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

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!

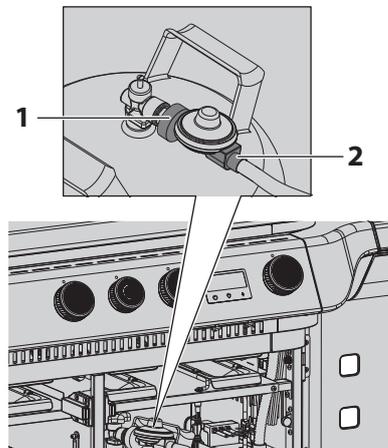
► Beachten Sie die Sicherheitshinweise ab Seite 3.

1. Überprüfen Sie, ob alle Drehregler am Grill auf „OFF“ stehen.
2. Schließen Sie den Gasdruckregler gemäß Abschnitt „Montage des Druckreglers“ auf Seite 11 an.
3. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
4. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen auf Leckagen.
 - Streichen Sie sämtliche gasführenden Teile mit einer Seifenlösung ein (ca. 50% flüssige Seife / 50% Wasser). Alternativ können Sie ein geeignetes Lecksuchspray verwenden. Bilden sich feine Blasen deutet dies auf eine undichte Stelle hin.

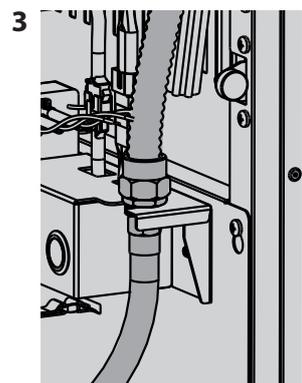
5. Beseitigen Sie die Leckage durch Festziehen der undichten Verschraubung bzw. Schlauchschelle, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
6. Wiederholen Sie die Prüfung erneut.
7. Lassen sich die Leckagen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.
 - In diesem Zustand dürfen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

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

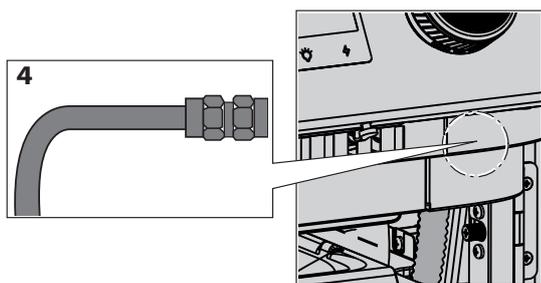
- Reinigen Sie die folgenden Anschlüsse (1-4) nach dem Leckagetest mit Wasser.
- Trocknen Sie die Anschlüsse gründlich mit einem trockenen Tuch ab.



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



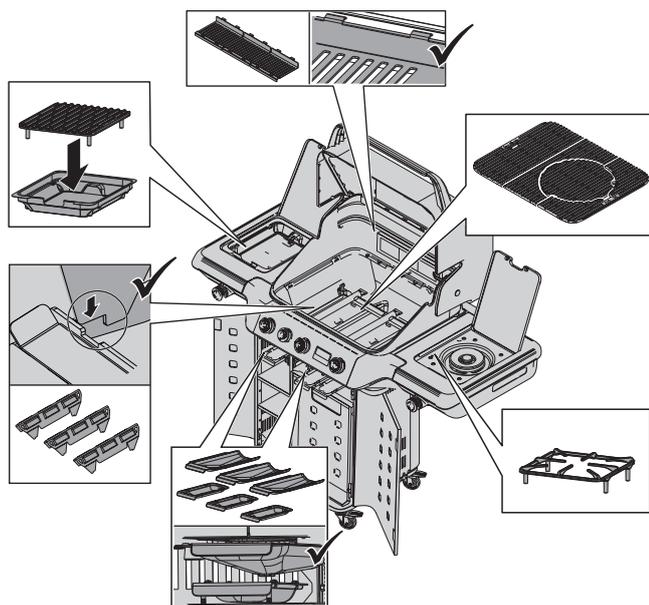
- 3) Beide Verschraubungen der Mehrfachverbindung (der Anschluss befindet sich an der rechten Seitenwand des Unterschranks).



4) Anschluss Wellenschlauch 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



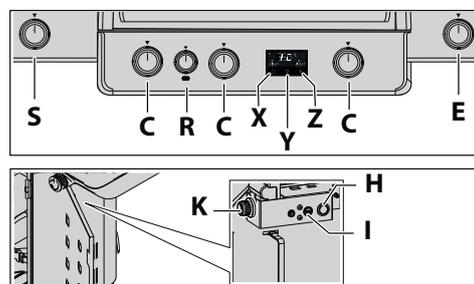
i Die Abbildung zeigt den BLAZEFLAME MASTER 3. Die einzulegenden Einzelteile können je nach Gerätevariante abweichen.

1. Legen Sie alle notwendigen Einzelteile wie Brennerabdeckungen, Grillroste und Warmhalterost in den Grill hinein.
2. Gehen Sie dabei gewissenhaft vor, um Beschädigungen an der Brennkammer zu vermeiden.
 - ▶ Achten Sie beim Einlegen der Brennerabdeckungen darauf, dass diese auf der Querstrebe aufliegen.

Inbetriebnahme

„Einbrennen“ des Gasgrills

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



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

1. Entfernen Sie vor dem „Einbrennen“ alle Aufkleber oder Hinweise von der Scheibe, den Grillrosten, Drehreglern und ggf. weiteren Komponenten. Wenn Sie dies nicht tun, können diese schmelzen und sind nur noch schwer zu entfernen.
2. Entnehmen Sie die Grillroste und waschen Sie diese mit einem milden Reinigungsmittel ab.
 - ▶ Beachten Sie dabei das Kapitel „Reinigung der Grillroste“ auf Seite 22. Legen Sie die Grillroste wieder ein.
 - ▶ Beachten Sie den Abschnitt „Zünden der Brenner“ auf Seite 14.
3. Betreiben Sie alle verfügbaren Hauptbrenner bei geschlossenem Deckel auf Vollast.
 - ▶ Starten Sie (je nach Ausführung) alle Zusatzbrenner. Lassen die Deckel der Seitentische geöffnet.
 - ▶ Beachten Sie den Abschnitt „Zünden der Brenner“ auf Seite 14.
4. Schalten Sie das Gerät nach einem 20-minütigen „Einbrennen“ aus.

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.

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

Zünden der Brenner



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

Zündvorgang der Hauptbrenner mit dem Jet-Flame Zündsystem

1. Stellen Sie sicher, dass alle Drehregler auf Position „OFF“ stehen.
2. Öffnen Sie den Grilldeckel.
3. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
4. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen auf Leckagen.
 - ▶ Siehe Abschnitt „Leckageprüfung“ auf Seite 12.
5. Drücken Sie den gewünschten Drehregler nach innen und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn zur Position „MAX“ bis Sie den „Klick“ der Jet-Flame Zündung hören.
6. Halten Sie den Drehknopf nach dem „Klick“ ca. 2 Sekunden weiter gedrückt damit die Jet-Flame Flamme den Hauptbrenner entzünden kann.
7. Sie können das Zündsystem optisch überprüfen. Schauen Sie dazu mit Abstand seitlich auf den Jet-Flame Zündbereich. Nachdem der Zündfunke durch den Drehregler ausgelöst wurde, entzündet sich das vorbeiströmende Gas und es wird eine Zündflamme gebildet die den Hauptbrenner entzündet.
8. Wenn der Hauptbrenner nicht sofort entzündet, den Drehregler wieder zu „OFF“ drehen und 2 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist.
 - ▶ Wiederholen Sie den Zündvorgang.
9. Wenn der Hauptbrenner entzündet worden ist, wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Hauptbrenner oder die Hauptbrenner die Sie benutzen möchten, entzündet sind.
10. Regulieren Sie die Flamme mit dem Drehregler nach ihrem Bedarf.
 - ▶ Zu „MIN“ drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn.
11. Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe Tabelle „Fehlerbehebung“ auf Seite 28.
12. Drücken Sie den Drehregler (Gasventil) nach Gebrauch für den jeweiligen Hauptbrenner nach innen.
 - ▶ Drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“.

Zündvorgang Primezone, Seitenkocher und Heckbrenner

1. Öffnen Sie den Deckel des Grills, sowie die Deckel der Seitentische, bevor Sie mit dem Zündvorgang beginnen.
1. Entfernen Sie das Warmhalterost am Backburner.
2. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
3. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen auf Beschädigungen.
 - ▶ Siehe hierzu Abschnitt „Leckageprüfung“ auf Seite 12.
4. Drücken Sie den jeweiligen Drehregler nach innen und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn zur Position „MAX“.
5. Zünden Sie den Brenner durch kurzes Drücken des elektronischen Zünders auf dem Display.
 - ▶ Der Zündfunke wird für sieben Sekunden automatisch ausgeführt
6. Sie können das Zündsystem optisch überprüfen. Schauen Sie dazu mit Abstand seitlich auf den Zündbereich des Brenners. Nachdem der Zündfunke durch den Zündschalter ausgelöst wurde, entzündet sich das vorbeiströmende Gas und der Brenner entzündet sich.
7. Wenn sich der Brenner nicht innerhalb von sieben Sekunden entzündet, den Drehregler wieder zu „OFF“ drehen und 2 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist.
 - ▶ Beachten Sie: Der erste Zündvorgang kann etwas länger dauern, da die Gaszufuhr von der Flasche zum Brenner Zeit braucht.
 - ▶ Wiederholen Sie den Zündvorgang.
8. Regulieren Sie die Flamme mit dem Drehregler nach ihrem Bedarf.
 - ▶ Zu „MIN“ drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn.
9. Wenn es nicht gelingt, den Infrarotbrenner zu entzünden, überprüfen Sie die Batterie oder siehe Tabelle „Fehlerbehebung“ auf Seite 28.
10. Drücken Sie den Drehregler (Gasventil) für den Infrarotbrenner nach innen.
 - ▶ Drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“.
 - ▶ In Ausnahmefällen verwenden Sie ein Streichholz zum Entzünden, wenn der Zünder keine Funken schlägt.
 - ▶ Bei der Verwendung eines Drehspießes, achten Sie bei der Zubereitung darauf, dass der Spieß in der Mitte Ihres Grillguts durchgeführt wird und balancieren Sie es auf dem Grill mit Hilfe des Gewichtes aus.

- ▶ Bei einem ganzen Hähnchen oder Truthahn sollten Sie die Beine bzw. Flügel mit einem Lebensmittelfaden an den Körper binden, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- 11. Hähnchen (oder anderes Grillgut) mitsamt dem Drehspieß auf dem Grill positionieren und gemäß Rezept garen.
- 12. Platzieren Sie eine Auffangschale gefüllt mit Flüssigkeit unter dem Grillgut, um Bratensäfte aufzufangen.
- 13. Garen Sie das Fleischstück bei geschlossenem Deckel entsprechend der Fleischart.

Manuelle Zündung für Backburner, Seitenkocher und Primezone

- i** Es wird eine Batterie des Typs AA – 1,5 V benötigt. Siehe Kapitel „Einsetzen der Batterie für die Zündung Backburner, Seitenkocher und Primezone“ auf Seite 8.
- i** Die elektronische Zündung ist bei den Hauptbrennern nicht verfügbar, da diese über die Jet Flame gezündet werden.
 - ▶ Wenn das Display nicht funktioniert oder keine Stromzufuhr möglich ist, kann die Zündung mithilfe des Druckknopfes im Unterschrank manuell betätigt werden.
 - ▶ Verwenden Sie diese Funktion ausschließlich in Ausnahmefällen.
- 1. Befolgen Sie die Schritte aus dem Kapitel „Prüfung der elektronischen Zündung“ auf Seite 8.
- 2. Stellen Sie sicher, dass alle Drehregler auf Position „OFF“ stehen.
- 3. Öffnen Sie den Grilldeckel.
- 4. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
- 5. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen auf Leckagen.
 - ▶ Siehe Abschnitt „Leckageprüfung“ auf Seite 12.
- 6. Öffnen Sie die rechte Seitentür des Grills und klappen Sie die Schutzabdeckung nach unten.
- 7. Betätigen Sie den Druckknopf der Zündung auf dem Panel an der rechten Seiteninnenwand des Grills.
 - ▶ Die Zündung erfolgt, bis der Druckknopf erneut gedrückt wird.
 - ▶ Nach dem Zündvorgang muss die Zündung durch erneutes Drücken ausgeschaltet werden.
- 8. Drücken Sie den jeweiligen Drehregler (Primezone, Heckbrenner, Seitenbrenner) nach innen und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn zur Position „MAX“.
- 9. Regulieren Sie die Flamme mit dem Drehregler nach ihrem Bedarf.

- ▶ Zu „MIN“ drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn.
- 10. Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe Tabelle „Fehlerbehebung“ auf Seite 28.
- 11. Drücken Sie den Drehregler (Gasventil) nach Gebrauch für den jeweiligen Brenner nach innen.
 - ▶ Drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“.

Garen mit dem RÖSLE Grill



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

Vorheizen

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

Grillroste ölen

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

Flammenrückschlag

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

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

Infrarotbrenner Primezone



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

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

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

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

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

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

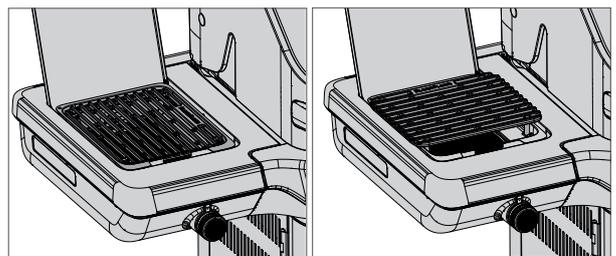
Die Primezone mit dem Infrarotbrenner ist ideal für alles Kurzgebratene, wie z.B. Steaks & Co., um bei ca. 800°C ein knuspriges Ergebnis mit einem schönen Branding zu erhalten.

- ▶ Betreiben Sie den Infrarotbrenner zum Vorheizen, bei offener Abdeckung, für 5 Minuten oder bis der Keramikbrenner orangerot glüht.
- ▶ Der Infrarotbrenner erzeugt eine sehr intensive Hitze. Grillgut nicht unbeaufsichtigt auf dem Infrarotbrenner liegen lassen, da es schnell anbrennen kann.
- ▶ Nach Geschmack und Garstufe auf hoher, mittlerer oder niedriger Temperatur grillen und die Speisen 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

Seitenkocher

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

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

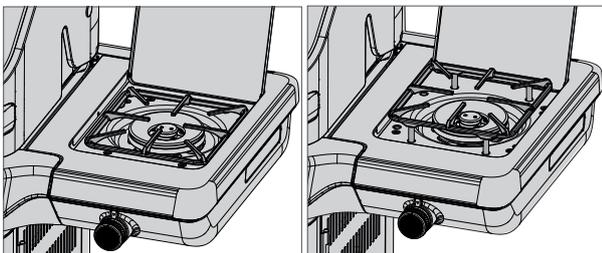
Der Seitenkocher ermöglicht es, parallel zum Grillen auch Beilagen, Saucen oder andere Gerichte zuzubereiten, ohne die Hauptgrillfläche zu belegen.

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

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

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

i Der maximale Bodendurchmesser für Pfannen und Töpfe beträgt 30 cm.



Seitenkocher:
Position unten

Seitenkocher:
Position oben

Heckbrenner

! Warnung!
Verbrennungsgefahr durch sehr heiße Oberflächen und Teile!

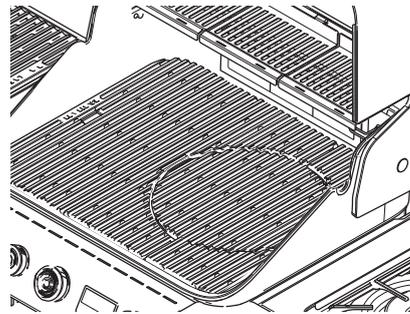
Zugängliche Teile können sehr heiß sein und Verbrennungen verursachen.

- ▶ Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Verbrennungsgefahr auf Seite 5.

! Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Heckbrenner auf Seite 6.

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

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.

Verwendung mit Drehspieß

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

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

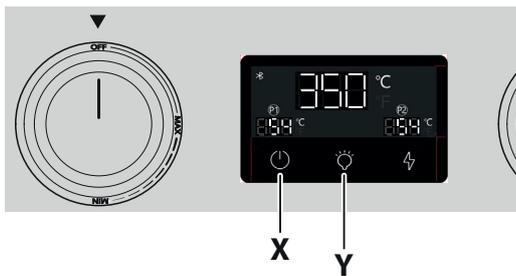
Stromversorgung

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

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

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

Stromverbindung



1. Achten Sie darauf, dass alle Drehregler auf Position „OFF“ stehen.
2. Überprüfen Sie, ob die Steckdose für den Außenbereich geeignet und für die entsprechende Spannung (220 Volt) ausgelegt ist.
3. Verbinden Sie das Kabel des Gasgrills mit der Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker fest sitzt und keine Feuchtigkeit eindringen kann.
4. Überprüfen Sie alle Verbindungen auf festen Sitz und Unversehrtheit.
 - ▶ Schalten Sie das Display ein, indem Sie den Schalter (X) drücken.
5. Zum Einschalten der Beleuchtung tippen Sie auf den Schalter mit dem Glühbirnensymbol auf dem Display (Y).

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

Powerbank

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

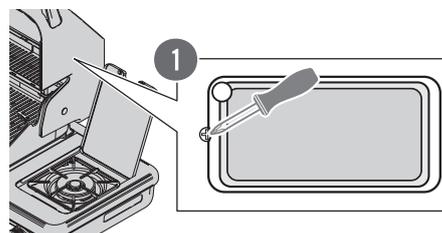
! Gefahr! **Verwenden Sie ausschließlich eine Powerbank mit einem 12V / 3A Ausgang. Zum Anschluß muss ein USB-C auf USB-C Fast Charging Kabel (12V / 5A) verwendet werden. Andere Voraussetzungen können zu Schäden am Gerät führen oder die Sicherheit beeinträchtigen.**

1. Schließen Sie die Powerbank im rechten Unterschrank am entsprechenden USB-C Anschluss (I) an.
2. Legen Sie die Powerbank in das Ablagefach (H).
 - ▶ Prüfen Sie, ob das Kabel sicher verlegt wurde und nicht heiß oder feucht wird. Vermeiden Sie auch Stolperfallen.
 - ▶ Überprüfen Sie die Funktionalität, siehe „Prüfung der elektronischen Zündung“ auf Seite 8.
 - ▶ Sobald alles sicher angeschlossen ist, können Sie den Gasgrill verwenden.

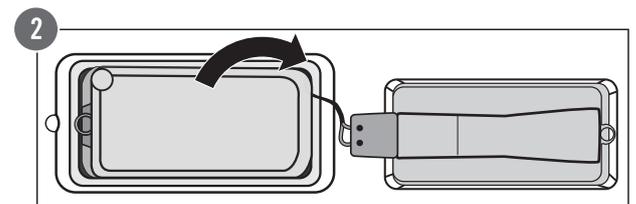
Austausch der Innenbeleuchtung

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

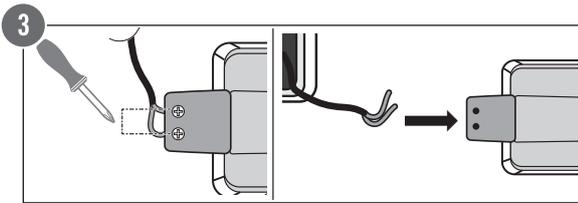
- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Stromversorgungen vom Stromnetz getrennt sind.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Grill abgeschaltet und abgekühlt ist.
- ▶ Prüfen Sie, ob alle Drehregler auf der Position „OFF“ stehen.
- ▶ Drehen Sie die Gasflasche zu.
- ▶ Halten Sie Feuchtigkeit fern.



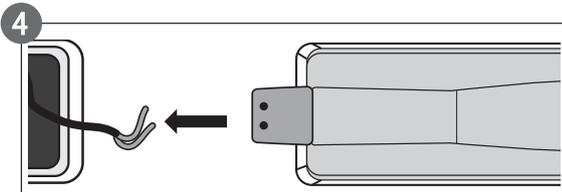
1. Entfernen Sie die Befestigungsschraube des Beleuchtungsmoduls auf der Innenseite des Deckels.



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



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



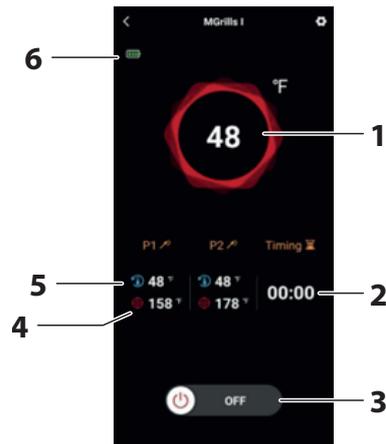
4. Ersetzen Sie das Beleuchtungsmodul und setzen Sie anschließend alle Teile sorgfältig in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

Verbindung mit der App über Bluetooth

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

- ▶ Stellen Sie sicher, dass Sie nur vertrauenswürdige Verbindungen verwenden und die Bluetooth-Funktion deaktivieren, wenn sie nicht benötigt wird, um die Sicherheit zu erhöhen.
1. Suchen Sie mit Ihrem Smartphone oder Tablet im App-Store nach „Rösle BBQ“.
 2. Schalten Sie nach Herunterladen der App die Bluetooth-Funktion auf Ihrem Smartphone ein.
 3. Schalten sie das Display am Grill ein.
 4. Öffnen Sie die App auf Ihrem Smartphone oder Tablet und drücken Sie auf die Schaltfläche „Add device“ [Gerät hinzufügen].
 - ▶ Die App sucht automatisch nach Rösle BBQ Grills in der Nähe (Schritt 1).
 - ▶ Nachdem die App den Smart Grill erkannt hat, erscheint unter „Discovering devices“ [Suche Geräte] ein Grill-Symbol.
 5. Drücken Sie auf die Schaltfläche „Add“ [Hinzufügen].
 6. Drücken Sie auf das blaue Symbol , um das Hinzufügen des Grills zu bestätigen.
 - ▶ Ein grüner Haken erscheint über dem Grill-Symbol und zeigt an, dass der Grill erfolgreich hinzugefügt wurde.
 7. Drücken Sie auf die Schaltfläche „Done“ [Fertig] in der oberen rechten Ecke.

Funktionen in der App



1) Anzeige der Echtzeit-Garraumtemperatur

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

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

2) Timer für den Kerntemperaturfühler

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

3) Display Ein- und Ausschalter

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

4) Anzeige der Zieltemperatur des Kerntemperaturfühlers

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

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

5) Anzeige der Echtzeit-Temperatur des Kerntemperaturfühlers

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

6) Batterie-Ladestandanzeige

Sie können den Ladestand der Batterie überwachen.

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

Grillnamen ändern

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

Reset Display

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

Bluetooth-Reichweite

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

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

Grill-Methoden

Direktes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel

Direktes Grillen bedeutet, dass die vom Grill erzeugte hohe Hitze, ohne Umwege direkt von unten auf das Grillgut übertragen wird. Platzieren Sie Ihr Grillgut auf dem Grillrost und stellen Sie alle Brenner auf die im Rezept angegebene Hitze ein. Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie diesen nur, wenn Sie das Grillgut wenden, oder wenn Sie nach der 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 Hitze einwirkung außen knusprig angegrillt, anschließend die Temperatur heruntergeregelt und das Fleisch bei kleiner Hitze indirekt fertig gegart. Durch das gelegentliche Bestreichen der Bratenoberfläche mit Öl oder Marinaden bleibt die Kruste knackig und das Innere saftig zart.

Garzeiten: Wann ist das Grillgut gar?



Warnung!

Nicht durchgegartes Fleisch kann ernsthafte gesundheitliche Schäden verursachen!

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

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

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

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

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

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

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

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

Einfache Schritte zum Grillprofi

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

Nach der Inbetriebnahme

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

Wartung, Reinigung und Aufbewahrung



Warnung!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

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

Reinigung der Glasscheibe

- ▶ Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist und stellen Sie ihn an einen kühleren Ort (keine direkte Sonneneinstrahlung).
- 1. Tragen Sie den Backofenreiniger auf die Innenseite der Glasscheibe flächendeckend auf. Beachten Sie ggf. die Angaben der Reinigungsmittelhersteller
- 2. Decken Sie die komplette Scheibe mit einer Frischhaltefolie ab, damit der Reiniger feucht bleibt.
- 3. Lassen Sie den Reiniger mehrere Stunden oder über Nacht einwirken.
- 4. Entfernen Sie die Frischhaltefolie.
- 5. Spülen Sie die Scheibe mit klarem Wasser nach.
- ▶ Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen.

Reinigung der Grillaußenflächen

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

Reinigung der Brennkammer

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

Reinigung der Grillroste

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

Reinigung von Flächen

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

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

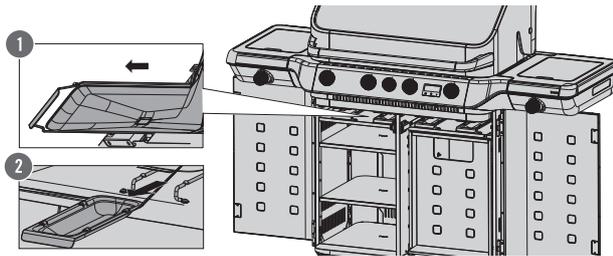


Lösen Sie Ablagerungen auf den Grillrosten ganz einfach mit der RÖSLE Barbecue-Reinigungsbürste.

Reinigung emaillierter Grillroste

- ▶ Verwenden Sie keine scharfen und spitzen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste und der Brennkammer.
- ▶ Gussgegenstände sind nicht spülmaschinengeeignet.
- ▶ Lassen Sie alle Teile vor der Reinigung abkühlen, um Verbrennungen oder einen thermischen Schock zu vermeiden, welcher die Emaille und den Guss beschädigen kann.
- ▶ Angebrannte Speisereste in heißem Wasser einweichen und zeitnah schonend alle Oberflächen reinigen. Verwenden Sie dabei keine Stahlwolle, Stahlbürste oder Scheuermittel. Hierbei würden Sie die 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 Fettableitbleche und Fettauffangschalen



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

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

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

Reinigung der Primezone im Seitentisch

1. Vergewissern Sie sich, dass der Grill und die Primezone vollständig abgekühlt sind und alle Drehregler auf Position „OFF“ stehen.
2. Entnehmen Sie das Grillrost der Primezone und lösen Sie Ablagerungen mit einer geeigneten Grillreinigungsbürste.
3. Wischen Sie mit einem feuchten Lappen nach.
4. Entnehmen Sie den Trichter
5. Beseitigen Sie überschüssiges Fett, reinigen Sie den Trichter mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie mit klarem Wasser nach.
 - ▶ Alternativ kann der Trichter in der Spülmaschine gereinigt werden.
6. Die Reinigung des Brenners ist nicht nötig. Lassen Sie den Brenner nach Gebrauch ca. 5 Minuten weiterlaufen, bis die Rückstände verbrannt sind.

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

Reinigung des Seitenkochers

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

- ▶ Verwenden Sie eine weiche Bürste, um diese zu reinigen.
 - ▶ Achten Sie darauf, die Brenner nicht zu beschädigen.
5. Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen Schwamm oder eine weiche Bürste, um die Oberflächen des Seitenkochers zu reinigen.

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

Reinigung der Hauptbrenner

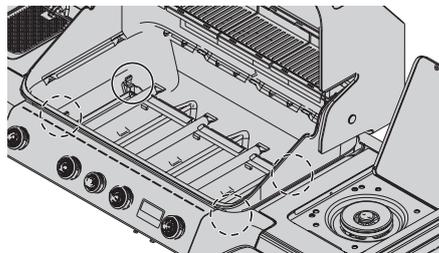
Die Brenner können, besonders nach langem Grillen, durch überschüssiges Fett, Säfte und Marinaden verstopfen und Oberflächenkorrosion ansetzen.

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

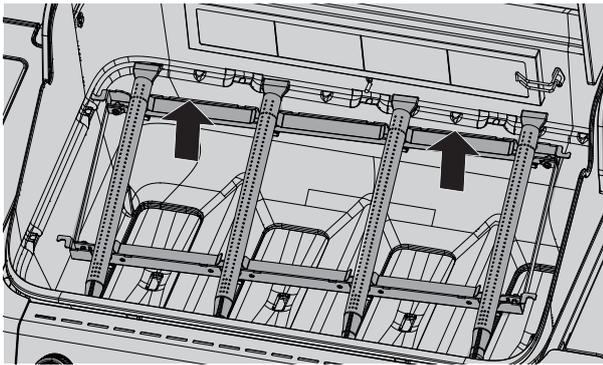
Ausbau der Hauptbrenner

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

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



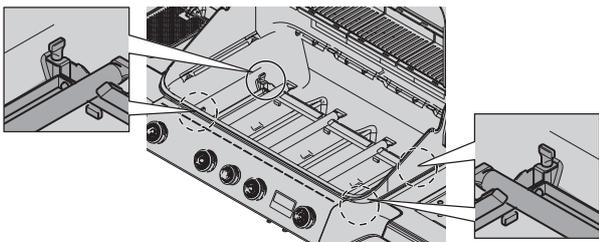
4. Schieben Sie die Brenneinheit nach hinten.
5. Heben Sie die Brenneinheit hinten leicht an.
6. Entnehmen Sie die Brenneinheit vorsichtig aus der Brennkammer.
7. Reinigen Sie jeden Brenner wie im Abschnitt „Reinigung der Hauptbrenner“ auf Seite 23 beschrieben.



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

i Das Wiedereinsetzen erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.

- ▶ Achten Sie darauf, dass die Brenneinheit auf den vorgesehenen Aufnahmepunkten und Brenneröffnungen auf der Düse aufliegen:



Überwintern

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

Inbetriebnahme nach Lagerung

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

- ▶ Lesen Sie die Bedienungsanleitung zu Ihrer eigenen Sicherheit erneut durch.
- ▶ Informieren Sie sich auf www.roesle.com nach einem Update Ihrer Bedienungsanleitung.
- ▶ Führen Sie die Schritte gemäß Abschnitt „Vor der Inbetriebnahme“ sorgfältig durch.
- ▶ Kontrollieren Sie, ob alle Brenner richtig eingelegt sind (siehe „Ausbau der Hauptbrenner“).

- ▶ Vergewissern Sie sich, ob alle Grillroste und Grillplatten gesäubert sind.
- ▶ Prüfen und reinigen Sie die Ventildüsen an der Ventilbasis.
- ▶ Überprüfen Sie den Gasschlauch sorgfältig auf Risse, Knicke, 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 Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Umgang mit Batterien



Gefahr!

Explosionsgefahr durch Batterie!

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



Warnung!

Verätzungsgefahr durch ausgelaufene Batterien!

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

Entsorgung der Batterien

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

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



Dieses Zeichen finden Sie auf schadstoffhaltigen Batterien.

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

Werfen Sie nur entladene Batterien in die aufgestellten Behälter.

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

Gewährleistung

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

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

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

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

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

Service und Kontakt

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

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland
www.roesle.com
support@roesle.de

Konformitätserklärung

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

Beschränkte Produktgarantie

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

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

Aluminium Brennkammer

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

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

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

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

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

Bedienung

Funktion	Bedienung	Hinweis
Display einschalten	Halten Sie die Taste ON/OFF 2 Sekunden lang gedrückt.	Andere Tasten können nur betätigt werden, wenn das Display eingeschaltet ist, ansonsten sind sie nicht wirksam
Display ausschalten	Halten Sie die Taste ON/OFF 2 Sekunden lang gedrückt.	
Drehregler-Beleuchtung einschalten	Halten Sie die Taste LED/LAMP 2 Sekunden lang gedrückt, während das Display leuchtet.	
Drehregler-Beleuchtung ausschalten	Halten Sie die Taste LED/LAMP 2 Sekunden lang gedrückt, während das Display eingeschaltet ist und die LED leuchtet.	
Innenbeleuchtung einschalten	Drücken Sie kurz die Taste LED/LAMP, während die Anzeige leuchtet.	
Innenbeleuchtung ausschalten	Halten Sie die Taste LED/LAMP 2 Sekunden lang gedrückt, während das Display und die Halogenlampe eingeschaltet sind.	
Impulszündung starten	Drücken Sie kurz die Zündungstaste, wenn sich das Display öffnet, um den Impulszünder zu starten. Die Zeit für jede Zündung beträgt 7 Sekunden, drücken Sie die Zündungstaste innerhalb von 7 Sekunden erneut, um den Impulszünder manuell auszuschalten.	
°C/°F Umschalter	Halten Sie die Zündungstaste 10 Sekunden lang gedrückt, wenn das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist.	
Bluetooth Verbindung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenn das Gerät zum ersten Mal gekoppelt wird, wird es automatisch gekoppelt und mit der APP des Mobiltelefons verbunden, wenn es eingeschaltet ist. Während des Kopplungsvorgangs blinkt das Bluetooth-Symbol. Nachdem die Bluetooth-Verbindung hergestellt ist, wird das Bluetooth-Symbol immer angezeigt; 2. Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird und das Netzwerk nicht konfiguriert ist, blinkt das Bluetooth-Symbol für 5 Minuten und ist dann aus. Wenn das Symbol ausgeschaltet ist, kann die Bluetooth-Verbindung weiterhin über die APP hergestellt werden; 3. Wenn das Gerät nach dem ersten Netzwerk-Pairing nicht freigeschaltet wird, drücken Sie die LED/LAMP- und Ignite-Kombinationstaste 2S im ausgeschalteten Zustand lange, das Bluetooth-Symbol blinkt und zwingt das Gerät, in den Bluetooth-Repairing-Status zu wechseln. Und das Bluetooth-Symbol leuchtet nach der Bluetooth-Verbindung ständig. 4. Wenn die APP die auf dem Display angezeigte Temperatur erreicht, blinken die entsprechenden Symbole der Fleischsonden P1 und P2 auf dem Bildschirm. Gleichzeitig blinkt das der Fleischsonde entsprechende Temperaturfenster. Nachdem Sie auf OK geklickt haben, blinkt das Symbol nicht mehr und blinkt nach Erreichen der Temperatur erneut. 5. Reset Displayverbindung: Um einen Display Reset auszuführen, drücken Sie auf dem ausgeschalteten Display am Grill gleichzeitig die Taste „Zündung“ (Z) und „Beleuchtung“ (Y) und halten diese für 3 Sekunden gedrückt. 	Nachdem die APP die Temperatur erreicht hat, werden Sie in einem Pop-up-Fenster daran erinnert. Klicken Sie zu diesem Zeitpunkt auf OK, und der Temperaturwert wird auf 0 zurückgesetzt. Es ist notwendig, den Temperaturwert zurückzusetzen und das nächste APP-Erreichungsurteil einzugeben

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Problemlösung
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Hauptbrenner, Seitenbrenner oder Infrarot-Brenner zünden nicht – oder unregelmäßig ▶ Keine Funktion bzw. Grill lässt sich nicht einschalten. 	JETFLAME-Zündung ist verschmutzt oder verstopft	Reinigen Sie das Zündrohr der JETFLAME mit einem Borstenpinsel
	Problem mit der elektronischen Zündung	Schalten Sie das Display an oder überprüfen Sie die Stromversorgung an der Steckdose bzw. Powerbank
	Zündfinger zu weit vom Heck- oder Seitenbrenner entfernt	Drücken Sie den Zündfinger vorsichtig näher an den Brenner. Abstand sollte ca. 3–5 mm betragen.
	Abstand der gegenüberliegenden Zündnadeln am Zündfinger ist zu groß – kein Zündfunke	Biegen Sie vorsichtig den Zündnadeln näher zueinander (Abstand 3mm)
	Steckverbindung des Zündkabels nicht zusammengesteckt	Prüfen Sie hierzu den Verlauf des Kabels. Ggf. stecken sie die Steckverbindung wieder her
	Zündfinger verschmutzt oder verrußt	Zündfinger (Elektrode) vorsichtig mit einem Tuch reinigen
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Grill kommt nicht auf Temperatur ▶ Brenner brennen mit gelber Flamme oder ungleichmäßiges Flammenbild ▶ Vermehrter Gasgeruch 	Kein Gasfluss / zu wenig Gas	<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. ▶ Prüfen Sie, ob der Gasschlauch geknickt ist und biegen Sie den Schlauch bei Bedarf gerade. ▶ Absperrventil min. 2 Umdrehungen aufdrehen
	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.
	Verstopfte Austrittsöffnungen am Ventil	Die Brenner entfernen, wie obenstehend beschrieben. Gasventilöffnungen kontrollieren, eventuelle Verstopfungen oder verursachende Rückstände mit einem dünnen Metalldraht entfernen.
	Unbenützte Drehregler stehen auf „MAX“ Position	Umgehend Drehregler auf „OFF“ drehen
	Gasschlauch ist undicht oder nicht angeschlossen	Sofort Absperrventil an der Gasflasche schließen. und Gasschlauch prüfen. siehe Kapitel Leckageprüfung
	Brenner sitzt nicht richtig bzw. liegen nicht passend über den Austrittsöffnungen	Brenner exakt passend über die Austrittsöffnungen legen. Die Brenner entfernen, wie obenstehend beschrieben.
	Grill wird neu in Betrieb genommen	Drehen Sie das Drehknopf ca. 2 Sekunden auf MAX und befüllen Sie die Gasleitung und den Brenner. Wiederholen Sie den Zündvorgang.

Problem	Mögliche Ursache	Problemlösung
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fauchende Geräusche und Aufflammen ▶ Kleine Flamme oder Verpuffung im Brenner ▶ Keramikbrenner verschmutzt oder starke Rauchentwicklung 	Uneinheitliches Flammenbild der Brenner	Reinigen Sie die Brenner; entfernen Sie alle Rückstände. Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen.
	Gerätebrand / Fettbrand	Schließen Sie unverzüglich die Gaszufuhr an der Gasflasche. 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.
	Es ist zu windig	Gasgrill an einen windgeschützten Ort stellen
	Spinnennetz oder sonstige Verschmutzungen bzw. Ablagerungen im Brenner	Befreien Sie die Blende (Gas-Luft-Gemisch) des Brenners gründlich von Nestern oder Netzen. Nehmen Sie sie dazu den Brenner heraus und befolgen Sie die Anleitung in diesem Handbuch.
	Es treten Stichflammen (Flare up's) auf.	Reinigen Sie Grillroste, Auffangschale etc., so dass diese frei von Fettrückständen sind.
	Überschüssiges Fett verbrennt	Grill reinigen
	Keramikbrenner verschmutzt	Brenner auf Stufe MAX ca. 15 Minuten brennen lassen damit die Ablagerungen verbrennen
	Nicht hier aufgeführtes Problem	Setzen Sie sich mit ihrem Fachhändler in Verbindung.

Technische Daten

Modell	Blazeflame Master 3	Blazeflame Master 4
Farbe	Matt-schwarz / Dunkelgrau	
Ausstattung		
Feuerschale	Aluminiumdruckguss pulverbeschichtet	
Primezone	Seitentisch links	
Seitenkocher	Seitentisch rechts	
Thermometer	Digitales Display (1°C – 450°C)	
Hauptgrillrost	Gusseisen emailliert Vario+	
Grillrost Primezone	Gusseisen emailliert	
Grillrost Seitenkocher	Gusseisen emailliert	
Wärmeverteiler	Edelstahl	
Fettauffangbleche	Edelstahl	
Fettauffangschalen	Edelstahl	
Räder	2x Premium Räder mit Bremse / 2x ohne Bremse	
Grillbereich		
Grillbereich in cm	60,5x47,5	79,5x47,5
Warmhaltebereich in cm	3x 18,5x13 = 57x13	4x 18,5x13 = 76x13
Maße und Gewicht		
Breite in cm (Seitentische unten)	141	160
Breite in cm (Seitentische hochgeklappt)	104	123
Tiefe in cm	69	
Höhe bei geschlossenem Deckel	127	
Arbeitshöhe Grillrost in cm	94	94
Gewicht ca. in kg	88	106
Ländererkennung	AT / DE / CH / SK	
Artikelnummer	250600	250601
Kategorie	I3B/P (50)	
Gastyp	Butan, Propan 50 mbar	
Düse Hauptbrenner	0,86	
Düse Primezone	0,96	
Düse Seitenkocher	0,85	
Düse Backburner	0,85	0,95
Ländererkennung	BE/FR/IT/LU/IE/GB/GR/PT/ES/CY/CZ/LT/CH/SI/LV/TR/NL/DK/FI/SE/EE/MT/SK/BG/IS/NO/HR/HU	
Artikelnummer	251062	251063
Kategorie	I3+(28~30/37) / I3B/P(30)	
Gastyp	I3+(28~30/37): Butan 28-30 mbar / Propan 37 mbar I3B/P(30): Butan, Propan 30 mbar	
Düse Hauptbrenner	0,97	
Düse Primezone	1,1	
Düse Seitenkocher	0,98	
Düse Backburner	0,98	1,09
Brennereinheit		
Brennerzahl	3	4
Leistung Backburner in kW	3,6	4,6

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

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

Introduction	36	Cooking with the RÖSLE grill	48
About this manual	36	Preheating the grill	48
Using the gas grill correctly	36	Oiling the grill grates	48
Symbols used.....	36	Flashback	48
Important safety instructions	36	Primezone infrared burner	49
General safety instructions	38	Side hotplate	50
Safety instructions on avoiding grease fires	38	Back burner	50
What to do in the event of a grease fire.....	38	Use with a rotisserie	50
Safety instructions for gas hoses	38	Power supply.....	51
Safety instructions for the gas pressure regulator.....	39	Power connection	51
Safety instructions for the gas bottle	39	Power bank.....	51
Safety instructions for the main burners and		Replacing the interior lighting.....	51
back burner	39	Connecting to the app via Bluetooth.....	52
Safety instructions on using the grill	40	App functions	52
Safety instructions for the display	40	Grilling methods.....	53
Safety instructions on storage.....	40	Direct grilling with a closed grill lid	53
Before using the grill.....	40	Indirect grilling with a closed grill lid	53
Correct assembly	40	Combining both grilling methods	53
Checking for defects	40	Cooking times: When is the food cooked?	53
Checking for gas leaks	40	Simple steps for professional grilling.....	54
Cleaning the grease trap system.....	41	After using the grill	54
Checking the electronic ignition.....	41	Maintenance, cleaning and storage.....	55
Using the battery to light the back burner,		Cleaning the glass pane	55
side hotplate and Primezone	41	Cleaning the outer surfaces of the grill	55
Product description.....	42	Cleaning the grill chamber	55
Positions of the control knobs.....	42	Cleaning the grill grates	55
Fold the side table up	43	Cleaning surfaces	55
Opening the protective cover	43	Cleaning enamelled grill grates	55
Gas connection.....	43	Cleaning the grease funnels and the grease	
Size of the gas bottle	43	drip trays	56
Installing the gas bottle in the cabinet.....	43	Cleaning the Primezone in the side table	56
Installing the pressure regulator.....	44	Cleaning the side hotplate.....	56
Fitting the hose connector.....	44	Cleaning the main burners	56
For Germany, Austria and Switzerland (50 mbar).....	44	Removing the main burners.....	56
For Belgium, Denmark, Spain, Finland, the Netherlands,		Over the winter.....	57
Norway, Sweden, France, the United Kingdom, Ireland,		Using the gas grill after it has been in storage.....	57
Italy, and Luxembourg (30 mbar)	44	Tips on extending the life of the grill	57
Checking the main burners.....	45	Disposal.....	58
Leak tests.....	45	Using batteries	58
Using the grill for the first time	46	Disposing of the batteries.....	58
Burning-off the gas grill	46	Warranty	59
Lighting the burners	47	Service and contact details.....	59
Lighting the main burners with the Jet Flame		Declaration of Conformity	59
ignition system.....	47	Limited product warranty.....	59
Lighting the Primezone, side hotplate and		Use	60
back burner	47	Troubleshooting.....	61
Manual ignition for the back burner, side hotplate		Technical data.....	63
and Primezone	48	Cooking times	66

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 BLAZEFLAME 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 BLAZEFLAME 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 BLAZEFLAME gas grill that are not answered in this manual, please contact our service team.

Using the gas grill correctly

The BLAZEFLAME 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 its intended purpose and follow the safety instructions to ensure that the grill functions correctly and has a long service life.

Symbols used

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

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 BLAZEFLAME 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 lid 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 lid 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 grill 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 from electricity

The improper use of electrical equipment can lead to serious injuries or death caused by an electric shock or a fire.

- ▶ Only connect the grill to a correctly installed and earthed wall socket. The mains voltage must correspond to the information on the type plate.
- ▶ Check the mains plug and mains cable regularly for damage.
- ▶ Do not open the grill when it is live to avoid the risk of an electric shock. If you touch a live part, you could be putting your life at risk.
- ▶ Do not use the grill, mains cable, plug and accessories if they are damaged.
- ▶ Do not use the grill if it is not functioning correctly.
- ▶ Never immerse the grill, mains cable, mains plug or accessories in water or other liquids.
- ▶ Do not use the grill near a swimming pool, fountain or sprinkler. Do not touch the mains plug if your hands are wet or damp.
- ▶ Do not expose the grill to rain or moisture.
- ▶ Make sure that the mains cable and plug are always easily accessible so that you can unplug the grill from the power supply quickly.
- ▶ Use only proper extension cables designed for outdoor use (at least IP 44) that comply with the technical data of the grill.
- ▶ Lay the mains cable where no one can pull it and it does not become a trip hazard so that you avoid causing an accident or pulling the grill over.
- ▶ Do not let sharp edges or heat sources cause any damage to the mains cable.
- ▶ Never carry the grill using the mains cable. Do not kink the mains cable or wind it round the hot grill.
- ▶ Always have repairs and maintenance carried out by qualified technicians to avoid putting yourself or other people at risk.
- ▶ Never modify the grill in any way.



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 heat-resistant 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 drip 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.
- ▶ 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 and back burner

- ▶ 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.
- ▶ Keep the ignition rod clean to prevent ignition problems or a build-up of gas.
- ▶ It may be difficult to see the flame of the infrared burner in sunny weather.

Before using the grill

Safety instructions on using the grill

- ▶ Make sure that the side tables are folded down when the grill is in use. The side tables must not be folded up while you are grilling.
- ▶ When carrying the grill over slightly uneven ground, always fold the side tables up first and lift the grill using the handle.
- ▶ This grill gets very hot. While you are using the grill, you should only touch it if you are wearing heat-resistant grill gloves and only in the places where it is designed to be touched when in use.
- ▶ There is a significant risk of fire when grilling. Have a fire extinguisher (class F) ready for use in the event of an accident or incident.

Safety instructions for the display

- ▶ Avoid letting liquids come into contact with the display. Protect the display from moisture and always keep it dry. If the display does become damp, dry it immediately with a dry cloth.
- ▶ When the grill is not in use, cover it with the grill cover. Make sure that moisture cannot build up under the cover if the temperature fluctuates. Lift the cover regularly to allow any moisture to escape.
- ▶ Always switch the display off when the grill is not in use.
- ▶ Use the silicone connector cover on the display when it is not in use.
- ▶ Protect the display from direct sunlight to avoid the damage that can be caused by UV radiation.
- ▶ Avoid the heat caused by sunlight or external heat sources.
- ▶ The display may respond slowly if the temperature is very low or very high.

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.

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:

- ▶ That all the parts of the grill are correctly installed.
- ▶ That screws and fasteners have not come loose.
- ▶ That there is no visible damage to any of the 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.

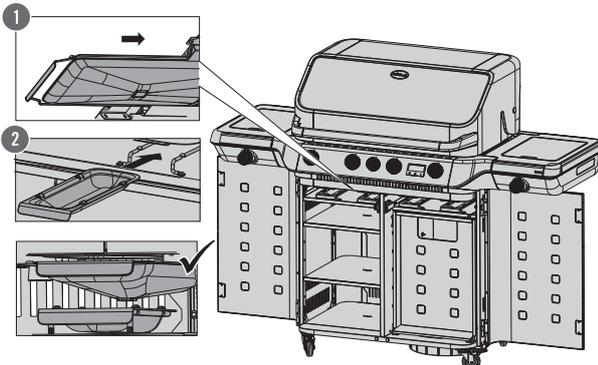
Checking for gas leaks

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 38.



1. Before you use the grill, always remove any build-up of grease on all the outlets leading to the grease trays and in the removable grease drip trays.
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 drip trays, always push them back in as far as they will go.

Checking the electronic ignition

! Follow the safety instructions on the dangers of electricity on page 37.

- ▶ Make sure that the mains plug and power bank are in good condition.
1. Connect the mains plug or the power bank to a suitable power supply.
 2. Switch the display on (X) (see Using the display on page 60).
 3. To activate the ignition, tap the impulse ignition button (Z) on the display.

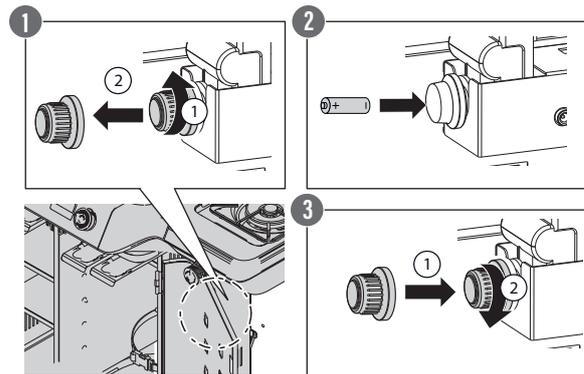
i The ignition button has a lightning symbol.

Using the battery to light the back burner, side hotplate and Primezone

! Follow the safety instructions on using batteries on page 58.

- ▶ 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 right-hand door on the front and remove the folding protective cover (M). The battery compartment (K) is on the right-hand inside wall of the grill (see the product description).
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).
5. Press the button (H) to activate the manual ignition (see the product description).

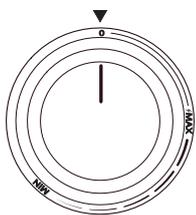
Product description



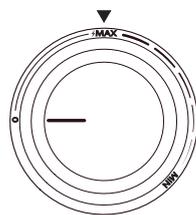
Digital display

- X – On/off switch for the display
- Y – Button for the control knob lights and interior lights
- Z – Button for the impulse ignition
- 1 – Cooking area temperature
- 2 – Display for measurement sensor 1 in the right-hand cooking area – the symbol lights up when the sensor is connected
- 3 – Temperature display for measurement sensor 1 in the right-hand cooking area
- 4 – Temperature display for measurement sensor 2 in the left-hand cooking area
- 5 – Display for measurement sensor 2 in the left-hand cooking area – the symbol lights up when the sensor is connected
- 6 – Bluetooth connection – The symbol lights up when the Bluetooth module is connected

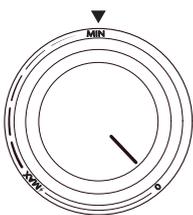
Positions of the control knobs



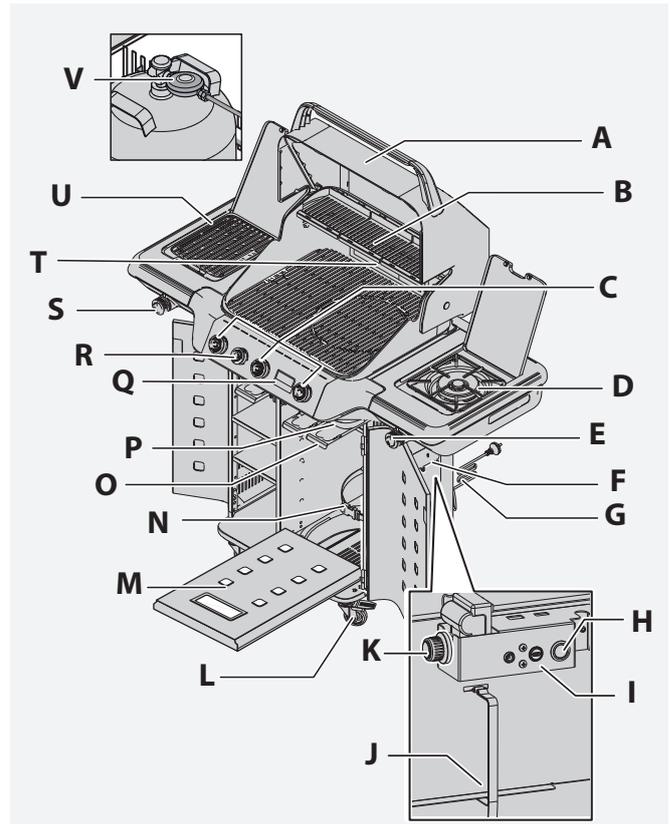
OFF position



MAX position



MIN position



Components shown

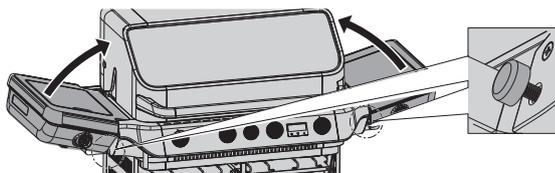
- A – Lid with glass insert
- B – Warming rack
- C – Control knob for the main burners
- D – Side hotplate
- E – Control knob for the side hotplate
- F – Magnetic cutlery holder
- G – Mains plug
- H – Button for manual ignition
- I – USB-C port for the power bank
- J – Power bank compartment
- K – Battery compartment (ignition)
- L – Castors (2 with brakes, 2 without brakes)
- M – Folding protective cover
- N – Strap to secure the gas bottle
- O – Grease drip trays (remove forwards)
- P – Grease funnels (remove forwards)
- Q – Display
- R – Control knob for the back burner
- S – Control knob for the Primezone
- T – Back burner
- U – Primezone
- V – Gas pressure regulator

Fold the side table up

(when not in use/during transport)

Warning!
Danger of crushing in the folding mechanisms and hinges!

- ▶ Keep your fingers and hands away from moving parts when the table is being folded up or down.
- ▶ The side tables must not be folded up when the grill is in use.

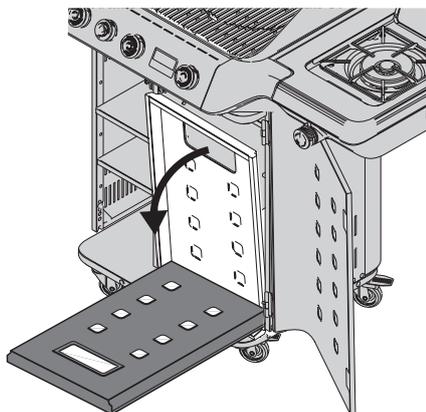


1. Take hold of the recessed handle on the underside and in the middle of each side table to fold the table upwards into a vertical position.
2. You can use the plastic bolt to adjust the end stop of the lower position of the side tables.

i Follow the instructions in reverse to fold the tables down.

Opening the protective cover

(access to the electronics and the gas bottle)



- ▶ Open the doors of the protective cover by taking hold of the handle in the middle and pulling it towards you.
- ▶ As the protective cover is fastened to the grill, fold it down carefully and rest it on the floor.

i Follow the instructions in reverse to close the protective cover.

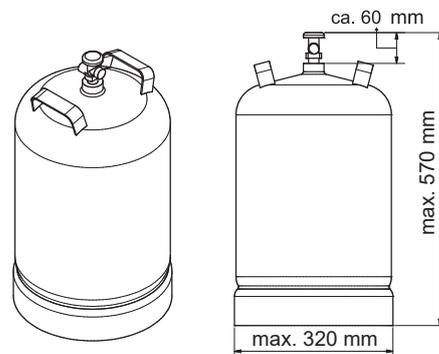
i It is not necessary to fold the cover down to open and close the gas bottle. You can easily access the gas bottle through the opening.

Gas connection

Warning! Follow the safety instructions on gas bottles on page 39.

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.

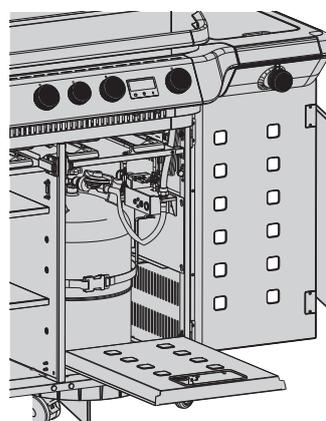
Installing the gas bottle in the cabinet

The bottle must be installed and stored upright.

Danger!
Danger of gas explosion!

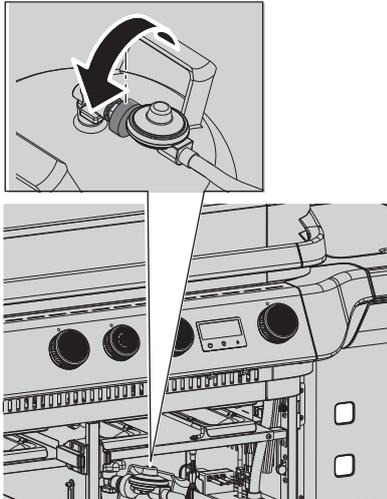
- ▶ Do not store any additional gas bottles in the cabinet.

1. Open the cabinet.
2. Open the protective cover.
3. Insert the gas bottle into the bottle holders on the base plate.
- ▶ Secure the gas bottle with the strap provided.
4. Turn the gas bottle so that the valve is pointing towards the front of the grill.



Installing the pressure regulator

(depending on the design of the pressure regulator)

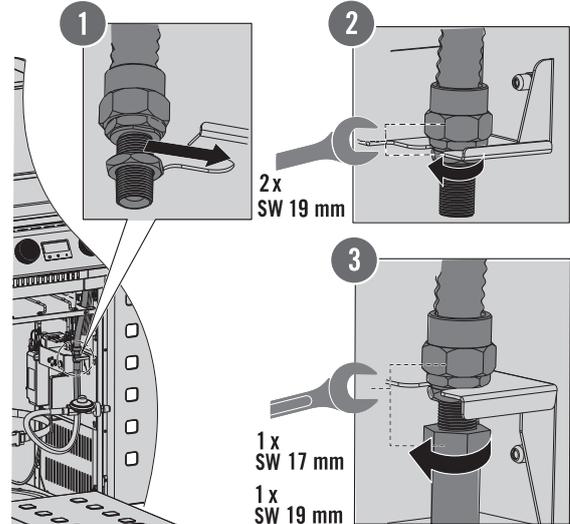


! The pressure regulator must comply with the most recent version of the EN 16436 and EN16129 standards and the national regulations.

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.

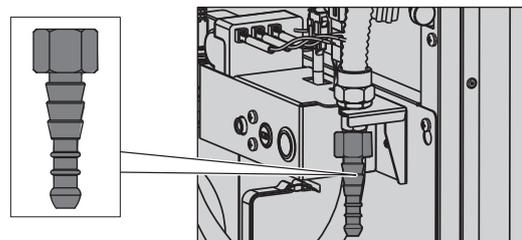
Fitting the hose connector

For Germany, Austria and Switzerland (50 mbar)



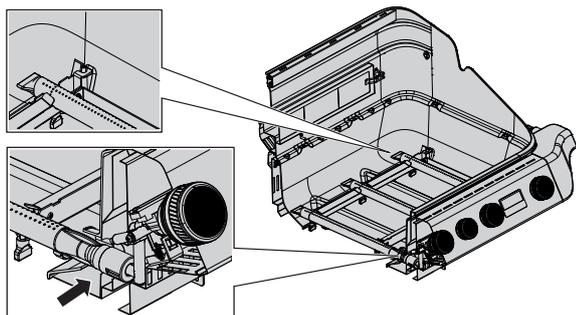
1. Screw the gas hose onto the multiple connector (on the right-hand side wall of the cabinet).
2. Make sure that the individual connectors on the multiple connector are tight and tighten them if necessary (with two open-ended spanners).
3. Close the protective cover of the gas grill by folding it up again.

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 ¼" 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.
4. Close the protective cover of the gas grill by folding it up again.

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 56).

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 36 onwards.

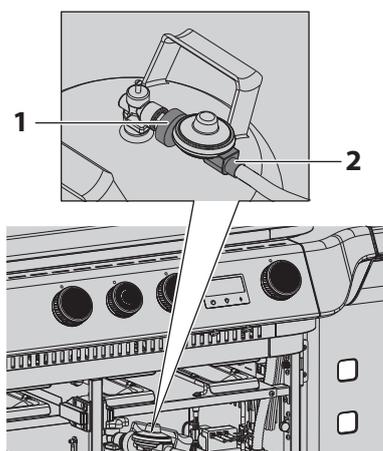
1. Check that all the control knobs on the grill are in the OFF position.
2. Close the gas pressure regulator following the instructions in the section “Installing the pressure regulator” on page 44.
3. Open the gas bottle valve by turning it anticlockwise (at least 2 full turns).
4. Check all the gas 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.

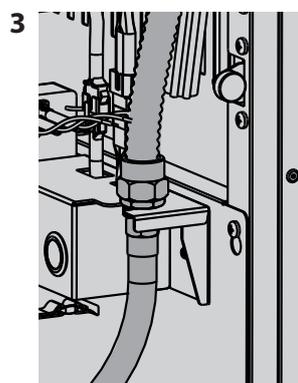
► You must not use the grill if it has a leak.

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

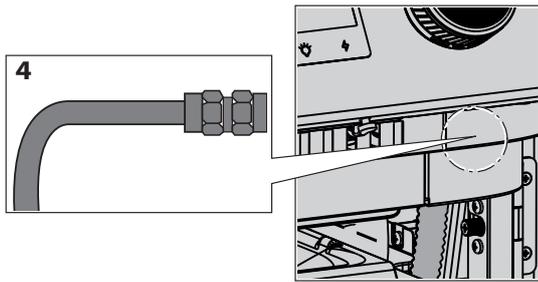
- Clean the following connections (1–4) with water after the leak test.
- Dry the connections thoroughly with a dry cloth.



- 1) Connection between the pressure regulator and the gas bottle (with a union nut – the connection is on the gas bottle valve).
- 2) Connection between the gas hose and the pressure regulator (the connection is after the pressure regulator).

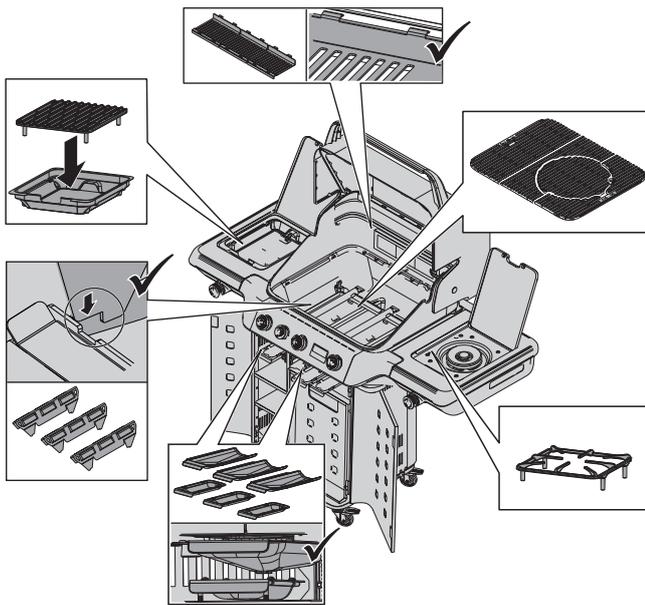


- 3) Both screw connections on the multiple connector (the connector is on the right-hand side wall of the cabinet).



- 4) 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



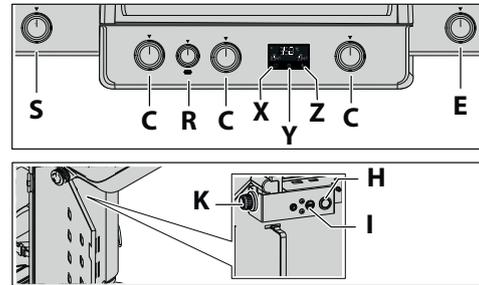
i The figure shows the BLAZEFLAME MASTER 3. The individual components may vary depending on the grill model.

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 grill chamber.
 - ▶ When fitting the burner covers, make sure that they are resting on the cross bar.

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 36.



- E** – Control knob for the side hotplate
- H** – Button for manual ignition
- I** – USB-C port for the power bank
- K** – Battery compartment
- R** – Control knob for the back burner
- C** – Control knob for the main burners
- S** – Control knob for the Primezone
- X** – On/off switch for the display
- Y** – Button for the control knob lights and interior lights
- Z** – Button for the impulse ignition

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 55. Replace the grill grates.
 - ▶ Follow the instructions in the section “Lighting the burners” on page 47.
3. 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 burners” on page 47.
4. After a 20-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.

i As soon as the grill temperature exceeds 400°C, the word “HOT” appears on the display and the grill starts beeping. If this happens, you must reduce the temperature of the grill.

Lighting the burners

Follow the safety instructions for the main burners and the back burner on page 39.

Lighting the main burners 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 45.
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 the MIN position.
11. If you do not succeed in lighting the gas grill, see the “Troubleshooting” table on page 61.
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.

Lighting the Primezone, side hotplate and back burner

1. Open the lid of the grill and the lid of the side tables before starting the ignition process.
1. Remove the warming rack on the back burner.
2. Open the gas bottle valve by turning it anticlockwise (at least 2 full turns).
3. Check all the gas connections for leaks and damage.
 - ▶ See the section “Leak tests” on page 45.
4. Press in the respective control knob and turn it slowly anticlockwise to the MAX position.
5. Light the burner by briefly pressing the electronic ignition switch on the display.
 - ▶ The ignition spark automatically lasts for seven seconds.
6. You can carry out a visual check of the ignition system by looking from the side and from a short distance away at the ignition area of the burner. After the ignition spark has been triggered by the ignition switch, the flow of gas is ignited and the burner lights.
7. If the burner does not light within seven seconds, turn the control knob back to the OFF position and wait for 2 minutes until the build-up of gas has dissipated.
 - ▶ 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.
 - ▶ Repeat the ignition process.
8. Adjust the flame as required using the control knob.
 - ▶ Turn the control knob anticlockwise to the MIN position.
9. If you do not succeed in lighting the infrared burner, check the battery or see the “Troubleshooting” table on page 61.
10. Press in the control knob (gas valve) for the infrared burner
 - ▶ and turn it clockwise to the OFF position.
 - ▶ In some cases you may need to use a match to light the burner if the electronic ignition does not produce a spark.
 - ▶ When using a rotisserie, make sure that you insert it through the middle of the food and balance it on the grill with the help of the weight.
 - ▶ In the case of a whole chicken or turkey, you should tie the legs and wings to the body using butcher’s string to prevent them from burning.
11. Position the chicken (or other food) and the rotisserie on the grill and cook it according to the recipe.
12. Put a drip tray full of liquid under the food to catch the meat juices.
13. Cook the meat with the lid closed in the appropriate way for the type of meat.

Manual ignition for the back burner, side hotplate and Primezone

- i** An AA – 1.5 V battery is needed.
See the section “Using the battery to light the back burner, side hotplate and Primezone” on page 41.
- i** The electronic ignition is not available for the main burners as they are ignited by the Jet Flame.
 - ▶ If the display is not working or there is no power supply available, you can operate the ignition by manually pressing the button in the cabinet.
 - ▶ Use this function only in exceptional cases.
- 1. Follow the steps in the section “Checking the electronic ignition” on page 41.
- 2. Make sure that all the control knobs are in the OFF position.
- 3. Open the grill lid.
- 4. Open the gas bottle valve by turning it anticlockwise (at least 2 full turns).
- 5. Check all the gas connections for leaks.
 - ▶ Follow the section “Leak tests” on page 45.
- 6. Open the right-hand side door of the grill and fold the protective cover down.
- 7. Press the ignition button on the panel on the right-hand inside wall of the grill.
 - ▶ The ignition system will continue functioning until you press the ignition button again.
 - ▶ After the ignition process, you must switch the ignition off by pressing the button again.
- 8. Press in the respective control knob (Primezone, back burner, side hotplate) and turn it slowly anticlockwise to the MAX position.
- 9. Adjust the flame as required using the control knob.
 - ▶ Turn the control knob anticlockwise to the MIN position.
- 10. If you do not succeed in lighting the gas grill, see the “Troubleshooting” table on page 61.
- 11. After you have finished cooking, press in the control knob (gas valve) for the burner
 - ▶ and turn it clockwise to the OFF position.

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 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. 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

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 38.

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 flash-backs. 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.

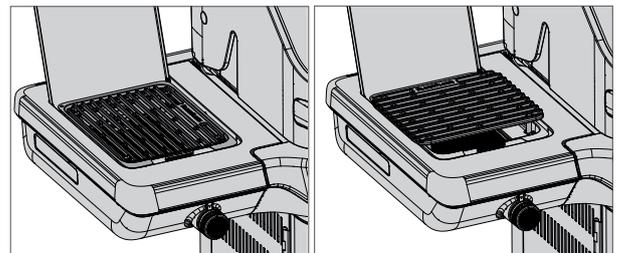
The Primezone with the infrared burner is ideal for any food that needs to be grilled quickly, such as steaks. At a temperature of around 800°C, it produces crispy results and attractive grill marks.

- ▶ 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

Side hotplate

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 38.

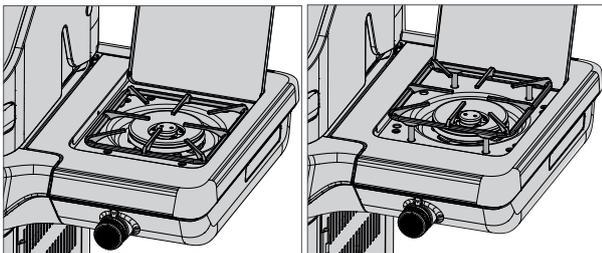
The side hotplate allows you to prepare vegetables, sauces or other dishes without using the main grill area.

- ▶ When you are using the side hotplate, the gas grill should be positioned so that the side hotplate is sheltered from the wind, because a strong wind can reduce the heat or blow the flames out.
- ▶ Use suitable pans and put them on the side hotplate with care. If a hard object falls onto the ceramic burner, there is a risk that it could break.
- ▶ Do not close the side table cover while the hotplate is in use or still hot.

Side hotplates are often hotter than conventional hobs which is particularly helpful when cooking with a wok or frying foods quickly.

- ▶ The side hotplate produces a very intense heat. Do not leave food unattended on the hotplate as it can burn quickly.
- ▶ The lid of the side hotplate in the side table can be removed by pressing the spring pin in the hinge.

i The maximum diameter for saucepans and frying pans is 30 cm.



Side hotplate:
Lower position

Side hotplate:
Higher position

Back burner

Warning!
Danger of burns from very hot surfaces and parts!

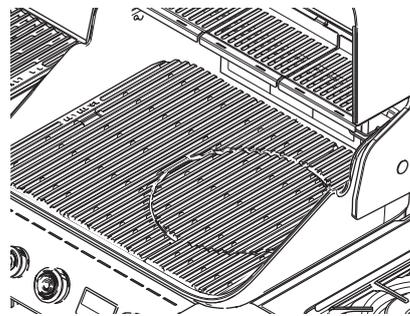
Easily accessible parts of the gas grill can get very hot and cause burns.

- ▶ Follow the safety instructions on the danger of burns on page 38.

Warning!
Follow the safety instructions on the back burner on page 39.

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.

Use with a rotisserie

1. Make sure that the grill is switched off and has cooled down.
2. Put the food securely on the rotisserie and position the rotisserie in the holders so that it is stable.
 - ▶ Make sure that the rotisserie can turn and is firmly fixed in place. Spread the food out evenly on the rotisserie and, if necessary, fix it in place with the accompanying forks.
3. Plug the mains cable of the rotisserie into a wall socket or an extension cable suitable for outdoor use.
 - ▶ Make sure that the cable is laid in a safe position, cannot get hot and is not a trip hazard.

i A rotisserie is not included with the grill and can be bought as an accessory.

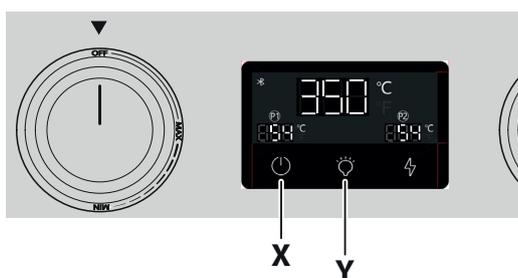
Power supply

- ▶ See the section “Checking the electronic ignition” on page 41 for instructions on inserting the battery for the ignition.

! Danger!
Risk of electric shocks and fire as a result of incorrect use or a faulty cable!

- ▶ Use only the original cable supplied with the grill that is intended for outdoor use and for the voltage in question.
- ▶ Check the plug and the cable regularly for damage.
- ▶ Make sure that the plug is firmly inserted in the socket and that no moisture can make its way into the plug connections.
- ▶ Unplug the grill from the mains before you carry out maintenance or clean it.

Power connection



1. Make sure that all the control knobs are in the OFF position.
2. Check whether the power socket is suitable for outdoor use and for the voltage in question (220 volts).
3. Plug the mains cable of the gas grill into the wall socket. Make sure that the plug is firmly in place and that no moisture can make its way in.
4. Check that all the connections are tight and undamaged.
 - ▶ Switch the display on by pressing the button (X).
5. To switch on the lighting, tap the light bulb symbol on the display (Y).

As soon as everything is properly connected, you are ready to use the gas grill.

Power bank

You can also run the grill using a power bank. In the right-hand cabinet of the grill is a storage compartment for the power bank.

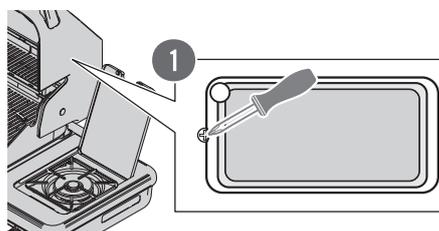
! Use only a power bank with a 12V / 3A power output. Use only a USB-C to USB-C fast charging cable (12V / 5A). Other requirements can cause damage to the grill or represent a safety hazard.

1. Connect the power bank in the right-hand cabinet to the USB-C port (I).
2. Put the power bank in the storage compartment (H).
 - ▶ Check that the cable has been positioned safely and cannot get hot or damp. Make sure that it is not a trip hazard.
 - ▶ Check that the power bank is functioning. See the section “Checking the electronic ignition” on page 41.
 - ▶ As soon as everything is properly connected, you are ready to use the gas grill.

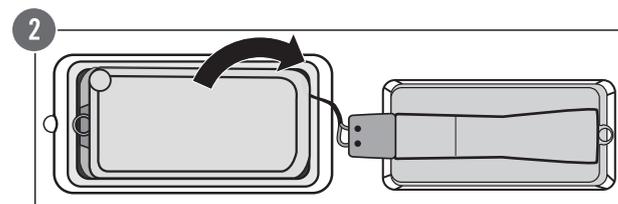
Replacing the interior lighting

! Danger!
Danger of an electric shock from the power supply (mains plug, power bank)!

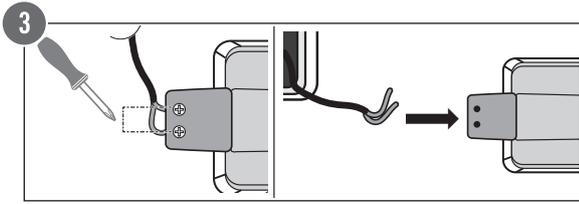
- ▶ Make sure that all the power supplies are disconnected from the mains.
- ▶ Make sure that the grill is switched off and has cooled down.
- ▶ Check that all the control knobs are in the OFF position.
- ▶ Turn the gas bottle off.
- ▶ Keep moisture out.



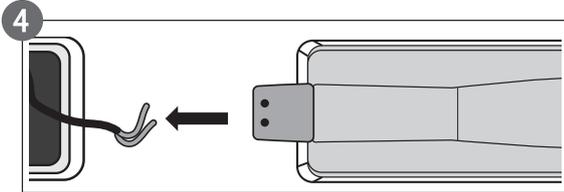
1. Remove the screw that fastens the lighting module to the inside of the lid.



2. Remove the module from its holder by lifting it slightly at the front and pulling it towards you until the cables are visible.



3. Undo the screws on the base and remove the cables.



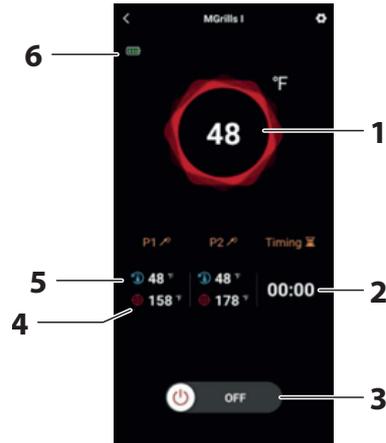
4. Replace the lighting module and then carefully reassemble all the parts in the reverse order.

Connecting to the app via Bluetooth

i Please note that connecting the grill via Bluetooth brings the potential risk that the grill could be hacked.

- ▶ Make sure that you use only secure connections and, for extra security, deactivate Bluetooth when you do not need it.
1. On your smartphone or tablet, search in the app store for the “Rösle BBQ” app.
 2. After you have downloaded the app, switch on Bluetooth on your device.
 3. Switch on the display on the grill.
 4. Open the app on your device and tap the “Add device” button.
 - ▶ The app will automatically search for Rösle BBQ grills nearby (step 1).
 - ▶ When the app has discovered the smart grill, a grill symbol appears under “Discovering devices”.
 5. Tap the “Add” button.
 6. Tap the blue symbol  to confirm that the grill has been added.
 - ▶ A green tick appears above the grill symbol showing that the grill has been successfully added.
 7. Tap the “Done” button in the top right-hand corner.

App functions



1) Real-time temperature in the cooking area

This allows you to monitor the cooking area temperature in real time. You cannot change this temperature via the app or the display.

The app monitors the temperature and produces a temperature graph. Tap on the display of the cooking area temperature on the screen of your device to see the temperature graph. The “<” symbol in the top left-hand corner allows you to move back to the previous page.

2) Timer for the core temperature probe

The timer for the core temperature probe monitors the cooking time and makes sure that the food reaches the required core temperature.

3) On/off switch for the display

- ▶ To switch off the display, swipe the  symbol to the right.
- ▶ To switch on the display, swipe the  symbol to the left.

4) Target temperature of the core temperature probe

This allows you to monitor two core temperature probes and set their target temperature. You can also choose the type of meat and how well done you want it to be.

- ▶ Click on the P1 or P2 display area to set the target temperature.
- ▶ Your smartphone will beep to tell you that the target temperature has been reached.

5) Real-time temperature of the core temperature probe

This allows you to adjust the temperature of the core temperature probe and set how well done you want the meat to be.

6) Battery charge status

You can monitor the charge status of the battery.

- ▶ If the battery symbol contains no bars and is flashing, please replace the battery.

Changing the name of the grill

- ▶ Tap on the grey pen symbol on the right of the grill to change the grill name.

Resetting the display

- ▶ To reset the display on the grill, make sure that it is switched off and then press the ignition (Z) and lighting (Y) buttons simultaneously and hold them for 3 seconds.

Bluetooth range

- ▶ In a level open space, the Bluetooth range is 35 metres. Obstacles such as people, metal objects or walls can reduce this range. The maximum communication range also depends on the electromagnetic environment.

Control knob with two different coloured lights

The lighting is not an indication 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.
- ▶ When the burners are switched off in the OFF position, the control knobs show a white light.
- ▶ When the burners are switched on in the MAX position, the control knobs show a red light.
- ▶ The lighting does NOT switch off automatically!

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.

After using the grill

- ▶ 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 65 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 38.
- ▶ 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” on page 40.

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 38.

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. Cover the entire 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.
 - ▶ 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.
- ▶ Then wipe the grill grate with a damp cloth.

Cleaning surfaces

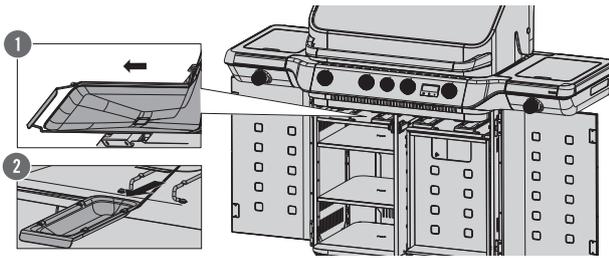
1. Make sure that the grill has cooled down completely and all the control knobs are in the OFF position.
2. If necessary, follow the instructions of the cleaning product manufacturer.
3. Before giving the grill a thorough clean, remove all the grill grates, burner covers and burners.
4. Clean the housing 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.

i 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.

Cleaning the grease funnels and the grease drip trays



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

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

i Alternatively, you can clean the grease funnels and the grease drip trays in the dishwasher.

Cleaning the Primezone in the side table

1. Make sure that the grill and the Primezone have cooled down completely and all the control knobs are in the OFF position.
2. Take the grill grate out of the Primezone and remove deposits with a suitable grill cleaning brush.
3. Then wipe the grill grate with a damp cloth.
4. Take out the funnel.
5. Remove the excess fat, clean the funnel with hot soapy water and then rinse it with clean water.
 - ▶ Alternatively, you can clean the funnel in the dishwasher.
6. You do not need to clean the burner. Leave the burner lit for about 5 minutes after you have finished using it until the residues have burnt off.

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

Cleaning the side hotplate

1. Make sure that the grill and the side hotplate have cooled down completely and all the control knobs are in the OFF position.
2. Remove stubborn dirt and scraps of food with a suitable grill cleaning brush.
3. Then wipe the grill grate with a damp cloth.
4. Check to make sure that the burner openings are not blocked.
 - ▶ Use a soft brush to clean them.
 - ▶ Make sure that you do not damage the burners.

5. Use hot soapy water and a sponge or a soft brush to clean the surface of the side hotplate.

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

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.

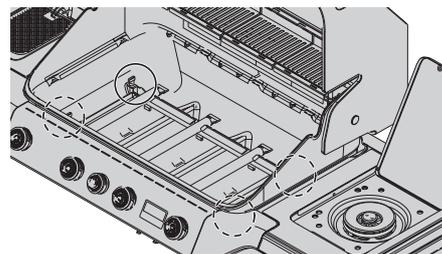
1. Remove the burners. See the instructions below.
2. Clean the burners with hot water and detergent.
3. Make sure that the burner openings are not blocked.
4. Rinse the burners with clean water, dry them and replace them.
5. Light the burners to prevent corrosion.
6. Apply a thin coating of oil to the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

Removing the main burners

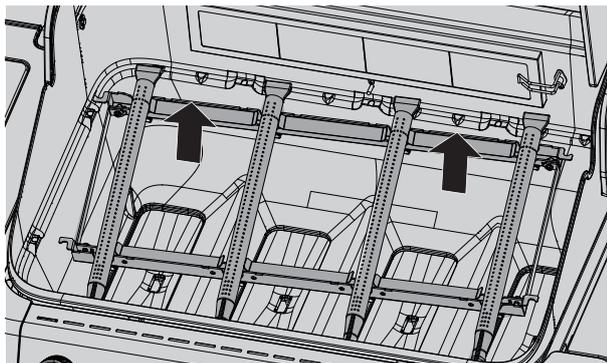
▶ Make sure that:

- 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, make sure that they are correctly positioned over the appropriate nozzle of the gas valve.

1. Turn off the gas supply on the gas bottle.
2. Lift the grill grates and the burner covers out.
3. Loosen and remove the four wing nuts so that you can take out the entire burner unit.



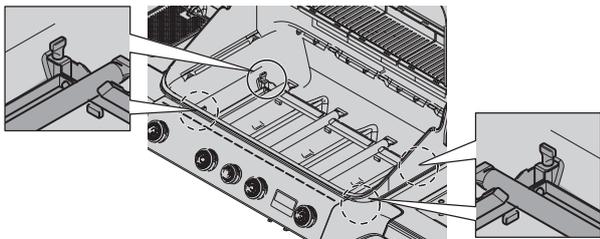
4. Push the burner unit backwards.
5. Lift the back of the burner unit slightly.
6. Carefully remove the burner unit from the grill chamber.
7. Clean each burner as described in the section "Cleaning the main burners" on page 56.



8. Each burner can also be removed from the unit.

i Follow the instructions in reverse to replace the burners.

- ▶ Make sure that you fit the burner unit onto the mounting points and that the burner openings are over the nozzle:



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 the battery from the battery compartment. It is essential to follow the safety instructions in the section "Using batteries" on page 58.

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 of 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).

Using batteries



Danger!

Danger of battery exploding!

- ▶ Make sure that the battery is inserted correctly.
- ▶ Do not expose batteries to extreme conditions.
- ▶ Batteries must not be modified or dismantled.
- ▶ Keep 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 the battery if it is leaking.
- ▶ Avoid touching the liquid that has leaked out.
- ▶ Make sure that the grill has been disconnected from all power sources (wall socket, power bank) and 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 Marktobendorf
 Germany
www.roesle.com
support@roesle.de

Declaration of Conformity

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

Limited product warranty

This warranty applies alongside the existing right to make statutory claims in the event of defects, which can be made free of charge and which are not restricted in any way by this warranty.

RÖSLE GmbH & Co. KG, Johann-Georg-Fendt-Straße 38, 87616 Marktobendorf, Germany provides a warranty for its BLAZEFLAME grills relating to the

Aluminium grill chamber

within the European Union for a period of 10 years from the date of purchase (date of the invoice or the till receipt) that it will be free from material and processing defects.

The prerequisite for this is that the product is assembled and used in accordance with the accompanying instructions. This limited warranty applies only to the repair or the replacement of components that could become defective in normal use.

The limited product warranty does not cover damage caused by normal wear and tear, improper use, failure to take safety precautions, poor maintenance, fat fires, environmental influences, accidents, unauthorised modifications to the product, misuse or neglect.

The following types of damage and defects are excluded from this product warranty: scratches, dents, damage to paint or coatings, corrosion and discolouration. This applies in particular if these are caused by heat or the use of abrasive or chemical cleaning products.

In the event of a defect in the grill chamber, RÖSLE GmbH & Co KG must be informed in writing or by e-mail. You can find the contact details on our website www.roesle.com. In the event of a warranty claim covered by this warranty, RÖSLE GmbH & Co KG will examine, repair and/or replace the defective part.

Use

Function	Use	Note
Switch on the display	Press and hold the ON/OFF button for 2 seconds.	Other buttons can only be pressed when the display is switched on. If the display is off, they will not work.
Switch off the display	Press and hold the ON/OFF button for 2 seconds.	
Switch on the control knob lights	Press and hold the LED/LAMP button for 2 seconds while the display lights up.	
Switch off the control knob lights	Press and hold the LED/LAMP button for 2 seconds while the display is switched on and the LEDs are lit.	
Switch on the interior lighting	Press the LED/LAMP button briefly while the display is switched on.	
Switch off the interior lighting	Press and hold the LED/LAMP button for 2 seconds while the display and the halogen light are switched on.	
Start the impulse ignition	Press the ignition button briefly when the display comes on to start the impulse ignition. Each ignition process takes 7 seconds. Press the ignition button again within 7 seconds to switch off the impulse ignition manually.	
°C/°F toggle switch	Press and hold the ignition button for 10 seconds when the grill is switched on or switched off.	
Bluetooth connection	<ol style="list-style-type: none"> Once you have connected the grill to Bluetooth for the first time, it will then automatically connect with the app on your smartphone when it is switched on. The Bluetooth symbol flashes during the connection process. After the Bluetooth connection has been established, the Bluetooth symbol is always displayed. When the grill is switched on for the first time and the network is not configured, the Bluetooth symbol will flash for 5 minutes and then disappear. When the symbol is not displayed, the Bluetooth connection can still be established via the app. If the grill is not activated after the first network pairing, press the LED/LAMP and ignition combination button for 2 seconds when the grill is switched off. The Bluetooth symbol will flash and force the grill to switch to Bluetooth re-pairing status. After the Bluetooth connection has been established, the Bluetooth symbol is always displayed. When the app reaches the temperature shown on the display, the corresponding symbols of the meat probes P1 and P2 flash on the display. At the same time, the temperature window for the meat probe flashes. When you have pressed OK, the symbol stops flashing and then flashes again when the temperature is reached. Resetting the display connection: To reset the display on the grill, make sure that it is switched off and then press the ignition (Z) and lighting (Y) buttons simultaneously and hold them for 3 seconds. 	When the app has reached the temperature, a pop-up window will appear to remind you. Tap on OK and the temperature will be reset to 0. You must reset the temperature so that you can enter the next app target.

Troubleshooting

EN

Problem	Possible cause	Solution
<ul style="list-style-type: none"> ▶ The main burners, side hotplate or infrared burner do not light or do not always light. ▶ The grill does not function or cannot be switched on. 	The Jet Flame ignition is dirty or blocked.	Clean the Jet Flame ignition tube with a brush.
	Problem with the electronic ignition.	Switch the display on or check the power supply from the wall socket or power bank.
	The ignition rod is too far away from the rear burner or side hotplate.	Carefully push the ignition rod closer to the burner. It should be around 3–5 mm away.
	The opposing ignition needles on the ignition rod are too far apart and there is no spark.	Carefully bend the ignition needles closer to one another (they should be 3 mm apart).
	The plug on the ignition cable is not correctly connected.	Check the route of the cable. If necessary, reconnect the plug.
	The ignition rod is dirty or sooty.	Carefully clean the ignition rod (electrode) with a cloth.
<ul style="list-style-type: none"> ▶ The grill does not come up to temperature. ▶ The burners burn with a yellow flame or an irregular flame pattern. ▶ Increased smell of gas. 	No gas flow/too little gas.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Check whether the shut-off valve on the gas bottle is open. ▶ Make sure that there is enough gas in the bottle. ▶ Check that the gas hose is not kinked and straighten it if necessary. ▶ Open the shut-off valve by a minimum of 2 turns.
	The gas hose is blocked.	Remove the gas hose from the gas grill. Turn the gas bottle on for just one second to clear any blockage in the hose. After one second, turn the gas bottle off again and refit the gas hose to the gas grill.
	Blocked openings on the valve.	Remove the burners as described above. Check the gas valve openings and clear any blockages or residues with a thin metal wire.
	Unused control knobs are in the MAX position.	Turn the control knobs to the OFF position immediately.
	The gas hose is leaking or not connected.	Close the shut-off valve on the gas bottle immediately and check the gas hose. See the section “Leak tests”.
	The burner is not correctly positioned or is not over the outlets.	Position the burners exactly over the outlets. Remove the burners as described above.
	You are starting to use the gas grill for the first time.	Turn the control knob to MAX for about 2 seconds to fill the gas pipe and the burner. Repeat the ignition process.

Problem	Possible cause	Solution
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spitting noises and a flare-up. ▶ Small flame or explosion in the burner. ▶ The ceramic burner is dirty or produces large amounts of smoke. 	Irregular flame pattern from the burners.	Clean the burners and remove all the residues. Do not let water or cleaning products get into the openings of the burners.
	Grill fire/fat fire.	Shut off the gas supply on the gas bottle immediately. 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.
	It is too windy.	Move the gas grill to a sheltered spot.
	Cobwebs or other dirt or deposits in the burner.	Completely remove any nests or cobwebs from the burner panel (gas-air mixture). To do this, take the burner out and follow the instructions in this manual.
	Flare-ups are happening.	Clean the grill grates, grease drip tray etc. to remove all grease residues.
	Excess fat is burning.	Clean the grill.
	The ceramic burner is dirty.	Light the burner and leave it in the MAX position for around 15 minutes to burn off the deposits.
	A problem not listed here.	Contact your specialist retailer.

Technical data

Model	Blazeflame Master 3	Blazeflame Master 4
Colour	Matt black/dark grey	
Equipment		
Fire bowl	Cast aluminium, powder coated	
Primezone	Left-hand side table	
Side hotplate	Right-hand side table	
Thermometer	Digital display (1°C – 450°C)	
Main grill grate	Vario+ cast iron, enamelled	
Primezone grill grate	Cast iron, enamelled	
Side hotplate grill grate	Cast iron, enamelled	
Heat distributor	Stainless steel	
Grease funnels	Stainless steel	
Grease drip trays	Stainless steel	
Wheels	2 premium wheels with brakes/2 without brakes	
Grill area		
Grill area in cm	60.5x47.5	79.5x47.5
Warming area in cm	3x 18.5x13 = 57x13	4x 18.5x13 = 76x13
Dimensions and weight		
Width in cm (side tables folded down)	141	160
Width in cm (side tables folded up)	104	123
Depth in cm	69	
Height with lid closed	127	
Working height of grill grate in cm	94	94
Approximate weight in kg	88	106
Country code	AT/DE/CH/SK	
Article number	250600	250601
Category	I3B/P (50)	
Gas type	Butane, propane 50 mbar	
Main burner nozzle	0.86	
Primezone nozzle	0.96	
Side hotplate nozzle	0.85	
Back burner nozzle	0.85	0.95
Country code	BE/FR/IT/LU/IE/GB/GR/PT/ES/CY/CZ/LT/CH/SI/LV/TR/NL/DK/FI/SE/EE/MT/SK/BG/IS/NO/HR/HU	
Article number	251062	251063
Category	I3+(28~30/37) / I3B/P(30)	
Gas type	I3+(28~30/37): butane 28-30mbar / propane 37 mbar I3B/P(30): butane, propane 30 mbar	
Main burner nozzle	0.97	
Primezone nozzle	1.1	
Side hotplate nozzle	0.98	
Back burner nozzle	0.98	1.09
Burner unit		
Number of burners	3	4
Back burner power in kW	3.6	4.6

Model	Blazeflame Master 3	Blazeflame Master 4
Primezone power in kW	5	
Side hotplate power in kW	3.5	
Main burner power in kW	3x4	4x4
Total power	24.1	29.1
Total consumption	1754 g/h	2118g/h
Main burner ignition system	Piezo ignition, Jetflame	
Back burner/Primezone/side hotplate ignition system	Electronic ignition	
Max. filling weight of the gas bottle	11	
Ignition battery	1x AA 1.5 V	
Power supply	220~240 V, 50-60 Hz, 36 W	
Input (external power bank)	12 V, 36 W	
Output (roisserie motor)	12 V, 3.6 W	
Ignition/interior lighting/control knob lighting	Control via digital display	



Cooking times

EN

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



RÖSLE GmbH & Co. KG

Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Germany

Phone: +49 8342 912-0

Fax: +49 8342 912-190

E-Mail: support@roesle.de

Web: www.roesle.com

Version 1

03/2025