



SINCE 1888

EPICFLAME Core 3 EPICFLAME Pro 4 EPICFLAME Pro 6

DE Gasgrill

EN Gas grill

FR Grill à gaz

IT Grill a gas



Abb.: EPICFLAME Pro 4

Art-Nr. 251164 / 251165 / 251166

support@roesle.de
www.roesle.com



DE	Bedienungsanleitung	2
EN	Instruction manual	31
FR	Notice d'utilisation	59
IT	Istruzioni per l'uso	89



Einführung.....	3	Garen mit dem RÖSLE Grill	14
Zu dieser Anleitung.....	3	Vorheizen.....	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Grillroste ölen.....	14
Verwendete Symbole.....	3	Flammenrückschlag.....	14
Wichtige Sicherheitshinweise.....	3	Infrarotbrenner XL Primezone	15
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	Heckbrenner	15
Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Fettbrand ..	5	Stromversorgung.....	16
Maßnahmen bei Fettbrand	5	Batteriefach	16
Sicherheitshinweise zu Gasschläuchen.....	5	Verbindung mit der App über Bluetooth.....	16
Sicherheitshinweise zum Gasdruckregler	5	Funktionen in der App	17
Sicherheitshinweise zur Gasflasche	5	Anzeigeelemente am LED-Display	18
Sicherheitshinweise zum Haupt- und Heckbrenner ...	6	Steuerung und Einstellungen am Display.....	18
Sicherheitshinweise zum Display	6	Verwendung des Temperaturfühlers	18
Sicherheitshinweise zum Temperaturfühler	6	Grill-Methoden	18
Sicherheitshinweise zum Schubladensystem /		Direktes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel	18
Apothekerschrank	6	Indirektes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel.....	18
Sicherheitshinweise zum Butler's Hand	7	Beide Grillmethoden kombinieren	18
Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung und		Garzeiten: Wann ist das Grillgut gar?	18
Lagerung	7	Einfache Schritte zum Grillprofi.....	19
Vor der Inbetriebnahme	7	Butler's Hand	19
Ordnungsgemäße Montage	7	Apotheker-Auszug	20
Überprüfen von Mängeln	7	Nach der Inbetriebnahme.....	20
Überprüfung von Gasleckagen	7	Wartung, Reinigung und Aufbewahrung.....	20
Reinigung des Fettsammelsystems.....	7	Reinigung der Glasscheibe	20
Prüfung der elektronischen Zündung.....	7	Reinigung der Grillaußenflächen	20
Produktbeschreibung	8	Reinigung der Brennkammer	20
Positionen der Drehregler	9	Reinigung der Grillroste	20
Gasanschluss	9	Reinigung von Flächen.....	20
Größe der Gasflasche	9	Reinigung emaillierter Grillroste.....	21
Einbau der Gasflasche im Unterschrank	9	Reinigung Fettableitblech und Fettauffangschale	21
Gasflaschenaufstellung außerhalb des		Reinigung der Hauptbrenner.....	21
Unterschranks.....	10	Reinigung Butler's Hand und Apothekerschrank	21
Montage des Druckreglers	10	Ausbau der Hauptbrenner	21
Schlauchanschlussstück befestigen	10	Überwintern	21
Für DE, AT und CH (50 mbar)	10	Inbetriebnahme nach Lagerung	22
Für BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		Tipps zur Verlängerung der Lebensdauer	22
(30 mbar).....	10	Entsorgung.....	22
Überprüfung der Hauptbrenner	11	Umgang mit Batterien	23
Leckageprüfung.....	11	Entsorgung der Batterien.....	23
Inbetriebnahme	12	Gewährleistung.....	23
„Einbrennen“ des Gasgrills	12	Service und Kontakt	23
Zünden der Hauptbrenner	13	Konformitätserklärung.....	23
Zündvorgang der Hauptbrenner mit dem Jet-Flame		Bedienung	24
Zündsystem	13	Fehlerbehebung.....	24
Manuelle Zündung der Hauptbrenner	13	Technische Daten	27
Zündvorgang des Infrarotbrenners „XL Primezone“ im		Garzeiten	29
Seitentisch	13		
Zündvorgang des Heckbrenners	14		
Schlauchbruchsicherung.....	14		

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 EPICFLAME 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 EPICFLAME 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 eigenen Sicherheit. Befolgen Sie alle Hinweise, um Sie und andere Personen nicht zu gefährden.

Wenn Sie Fragen zum Umgang mit dem Gasgrill EPICFLAME haben, die in dieser Bedienungsanleitung nicht beantwortet werden können, wenden Sie sich an unser Service-Personal.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

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

Verwendete Symbole

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

DE

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

Maßnahmen nach Einatmen von Gas

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



Gefahr!

Brand und Explosionsgefahr!

- ▶ Bei Betrieb des Grills dürfen sich innerhalb von 1,5 Meter über, unter, seitlich vor oder hinter dem Grill keine brennbaren Materialien befinden. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) behandelte Holzterrassen, Holzvorbauten und Textilien.
- ▶ Zusätzlicher Abstand ist empfehlenswert, wenn das Gerät in der Nähe von Vinyl-Verkleidungen oder großen Fensterfronten aufgestellt wird.
- ▶ Ebenfalls sollte der Abstand zu Hausfassaden vergrößert werden, da durch eventuelle Rauchentwicklung, diese beschmutzt werden könnten.
- ▶ Schließen Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- ▶ Legen Sie im Ablagebereich oder im / unter dem Grill keine Grillabdeckung oder andere entflammbare Gegenstände ab.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass die Schlitze und Abluftöffnungen hinten an der Haube 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 Brandherd und warnen Sie Dritte!
- ▶ Halten Sie für den Fall eines Unfalls oder Missgeschicks einen Feuerlöscher (Klasse F) bereit.
- ▶ Rufen Sie im Notfall die Feuerwehr.



Gefahr!

Verbrennungsgefahr durch sehr heiße Oberflächen und Teile!

Zugängliche Teile können sehr heiß sein und Verbrennungen verursachen.

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

Maßnahmen bei Verbrennungen

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



Warnung!

Verletzungsgefahr durch kippendes Gewicht!

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

- ▶ Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.



Warnung!

Verletzungsgefahr durch falsche Verwendung!

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

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



Vorsicht!

Gefahr einer Funktionsstörung!

Änderungen am Gerät können zu Funktionsstörungen und Sicherheitsrisiken führen.

- ▶ Nehmen Sie keine Änderungen an dem Gerät vor.



Vorsicht!

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

- ▶ Bewegen Sie den Grill nicht über größere Absätze und Treppenstufen oder sehr unebenes Gelände.
- ▶ Achten Sie darauf, dass keine höheren 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 Fettauffangbehälter führen, auf dem herausnehmbaren Fettableitblech und in der Fettauffangschale.
- ▶ Niemals die Grillkammer und das Fettableitblech mit Alufolie oder Sand auskleiden. Dadurch wird das Fett am Durchfließen und Abfließen gehindert. Verwenden Sie stattdessen Tropfschalen, um aus dem Fleisch heraustropfenden Saft, aufzufangen.
- ▶ Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, nehmen Sie das Grillgut aus den Flammen, bis die Flammen nachlassen.

Maßnahmen bei Fettbrand

- ▶ Schließen Sie das Ventil der Gasflasche.
- ▶ Drehen die alle Drehregler auf „OFF“.
- ▶ Lassen Sie den Deckel wenn möglich geöffnet, bis das Feuer erloschen ist.
- ▶ Bei starker Flammenbildung und sollte der Brand nicht kontrollierbar sein, unternehmen Sie unmittelbar 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 Fettauffangschale verlegt werden.
- ▶ Unnötige Windungen des Gasschlauchs vermeiden.
- ▶ Überprüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme die Verschraubungen der Gasschlauchverbindungen auf festen Sitz. Gegebenfalls mit zwei Gabelschlüsseln festziehen.

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

Sicherheitshinweise zum Gasdruckregler

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

Sicherheitshinweise zur Gasflasche

- ▶ Rauchen Sie nicht und halten Sie Zündquellen fern, wenn Sie mit Gasflaschen hantieren.
- ▶ Gasflaschen von übermäßiger Hitze (über 50°C) fernhalten.
- ▶ Die Gasflasche muss immer stehend eingebaut und mit einer geeigneten 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.

DE



Allgemeine Sicherheitshinweise

- ▶ Basteln Sie niemals selber, an einem Verbindungselement von Gasflaschen herum. Wenden Sie sich an den Hersteller oder an einen autorisierten Fachbetrieb.
- ▶ Lagern Sie keine Reserve- oder nicht angeschlossenen Gasflaschen im Unterschrank.
- ▶ Wenn das Gas in der Gasflasche zur Neige geht, können Sie die Gasflasche bei einem autorisierten Fachbetrieb nachfüllen oder austauschen lassen.
- ▶ Wechseln Sie die Gasflasche nur in gut durchlüfteten Bereichen aus.
- ▶ Wenn Sie die Gasflasche auswechseln, halten Sie sie von möglichen Zündquellen fern.
- ▶ Lassen Sie die Gasflasche alle 10 Jahre bei einem autorisierten Fachbetrieb aufs Neue überprüfen. Die Prüfdaten sind auf der Gasflasche aufgebracht.
- ▶ Flüssiggas ist ein petrochemisches Produkt wie Kraftstoffe und Erdgas. Es ist bei gewöhnlichen Temperaturen und Drücken gasförmig. Unter entsprechendem Druck, z. B. in einer Gasflasche, ist es flüssig. Wenn der Druck weggenommen wird, verdampft die Flüssigkeit sofort und wird zu Brenngas mit 250% Volumen.
- ▶ Propangas hat einen ähnlichen Geruch wie „faule Eier“.
- ▶ Behandeln Sie „leere“ Gasflaschen genauso vorsichtig wie volle. Auch wenn sich in der Gasflasche keine Flüssigkeit mehr befindet, kann noch ein Gasdruck in der scheinbar leeren Gasflasche vorherrschen.
- ▶ Beachten Sie zudem die wichtigen Sicherheitshinweise zu Gefahren einer Kohlenmonoxidvergiftung im vorherigen Kapitel.

Sicherheitshinweise zum Haupt- und Heckbrenner

- ▶ Verwenden Sie den Heckbrenner niemals gleichzeitig mit allen Hauptbrennern, um Überhitzungen und Brand- sowie Gasgefahren zu vermeiden.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Grill in einem windgeschützten Bereich steht. Dadurch erreichen Sie höhere Temperaturen und eine gleichmäßigere Wärmeverteilung.
- ▶ Schließen Sie den Deckel, um Flammen und Hitze zu kontrollieren und eine Brandgefahr zu vermeiden.
- ▶ Entfernen Sie bei Verwendung des Heckbrenners immer das Warmhalterost, da es durch zu hohe Hitze beschädigt werden kann.
- ▶ Achten Sie auf genügend Abstand zwischen Brenner und Grillgut, damit sich der Drehspeiß frei drehen kann.
- ▶ Reinigen Sie den Spritzschutz in regelmäßigen Abständen, um einen Fettbrand zu vermeiden.
- ▶ Halten Sie den Zündfinger sauber, um Fehlzündungen oder Gasansammlungen zu vermeiden.

Sicherheitshinweise zum Display

- ▶ Lassen Sie keine Flüssigkeiten auf oder in das Display gelangen. Schützen Sie das Display vor Feuchtigkeit und halten Sie es trocken. Falls das Display feucht wird, wischen Sie es so schnell wie möglich mit einem trockenen Tuch ab.
- ▶ Schützen Sie das Display bei Nichtgebrauch mit der Grill-Abdeckhaube. Beachten Sie, dass sich bei Temperaturschwankungen Staunässe unter der Abdeckhaube bilden kann und lüften Sie von Zeit zu Zeit.
- ▶ Display bei Nichtgebrauch immer ausschalten.
- ▶ Anschluss-Silikonabdeckung am Display bei Nichtgebrauch einsetzen.
- ▶ Schützen Sie das Display vor direkter Sonneneinstrahlung um Schäden durch UV-Strahlung zu vermeiden.
- ▶ Hitzeeinwirkung durch Sonneneinstrahlung oder externe Hitzequellen vermeiden.
- ▶ Bei sehr niedrigen oder hohen Temperaturen kann die Anzeige auf dem Display träge werden.

Sicherheitshinweise zum Temperaturfühler

- ▶ Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Umgang mit den spitzen Fühlern.
- ▶ Verbrennungsgefahr! Bei Gebrauch der Fühler passende Schutzhandschuhe tragen. Die Fühler können sehr heiß werden.
- ▶ Fühler vor dem erstmaligen Gebrauch reinigen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Kabel keinen Temperaturen über 350°C oder Flammen ausgesetzt wird.
- ▶ Die Fühler sind nicht spülmaschinengeeignet.
- ▶ Die Fühler niemals ins Wasser tauchen.
- ▶ Fühler nur mit feuchtem Handtuch abwischen.
- ▶ Keine Chemikalien oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen verwenden.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Kabel im Anschlussbereich zum Display nicht nass werden.
- ▶ Nicht am Kabel ziehen.

Sicherheitshinweise zum Schubladensystem / Apothekerschrank

- ▶ Schubladen nicht gewaltsam in den Unterschrank einschieben.
- ▶ Geöffnete Schubladen weder besteigen noch darauf sitzen oder sich auf ihnen abstützen.
- ▶ Stoßartiges Absetzen von schweren Gegenständen ist zu vermeiden.
- ▶ Die angegebenen Traglasten dürfen nicht überschritten werden.
- ▶ Grill nur mit geschlossenem Schubladensystem transportieren.



Sicherheitshinweise zum Butler's Hand

- ▶ Lagern Sie keine brennbaren oder übermäßig schweren Gegenstände in dem GN-Behälter.
- ▶ Nutzen Sie die Ablage nicht als Sitz- oder Trittfläche und stützen Sie sich nicht darauf ab.
- ▶ Der Rahmen kann nach längerem Betrieb heiß werden. Berührung mit bloßen Händen vermeiden. Dies gilt insbesondere beim Ausziehen der Ablage.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Schneidebrett sicher und stabil aufliegt, um ein Verrutschen oder Umkippen zu vermeiden.

Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung und Lagerung

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

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.

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

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

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

Überprüfung von Gasleckagen

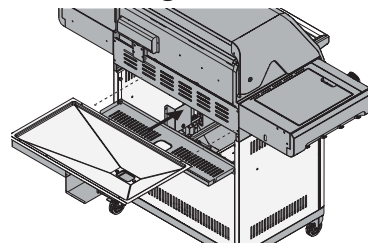
Vor jeder Inbetriebnahme ist es unerlässlich, dass der Betreiber alle in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Verfahren zur Überprüfung von Gasleckagen sorgfältig durchführt.

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

Reinigung des Fettsammelsystems



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



1. Klappen Sie das hintere Blech nach unten, um an die Fettauffangwanne zu gelangen.
2. Entfernen Sie vor jeder Inbetriebnahme Fettansammlungen an sämtlichen Abläufen, die zum Fettauffangbehälter führen, auf dem herausnehmbaren Fettableitblech und in der Fettauffangschale.
3. Entfernen Sie auch Anhaftungen und Verkrustungen in der Brennkammer, auf Brennerabdeckungen, Grillrosten und Grillplatten.
4. Schieben Sie das Fettblech nach dem Reinigen wieder vollständig bis zum Anschlag hinein.

Prüfung der elektronischen Zündung

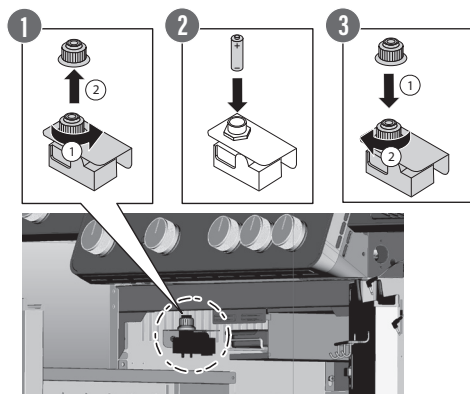


Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien auf Seite 23.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich die Batterie in einem guten Zustand befindet und entsprechend der Polung eingelegt ist.

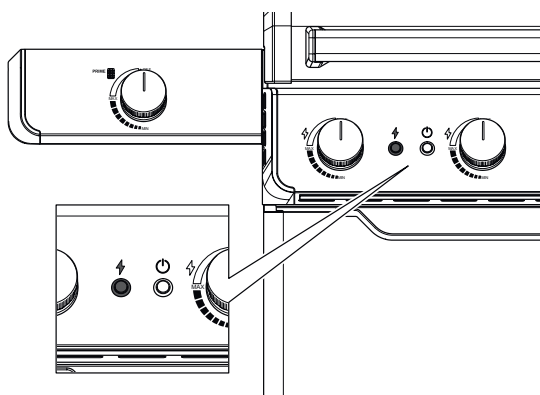
- Einige Batterien verfügen über eine Verpackungsumhüllung. Diese müssen Sie entfernen. Verwechseln Sie die Verpackungsumhüllung nicht mit dem Batterieetikett.

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



- Öffnen Sie die linke Tür auf der Vorderseite oder ziehen Sie den Apotheker-Auszug heraus. Ziehen Sie den Apotheker-Auszug heraus. Das Batteriefach für die Zündung befindet sich unterhalb des Grillaufsatzes.
- Öffnen Sie das Batteriefach durch Drehen des Batteriefachdeckels.
- Legen Sie die Batterie ein und achten Sie dabei auf die richtige Polung. Alternativ kann die Batterie auch von der Rückseite eingesetzt werden.
- Schließen Sie den Batteriefachdeckel.

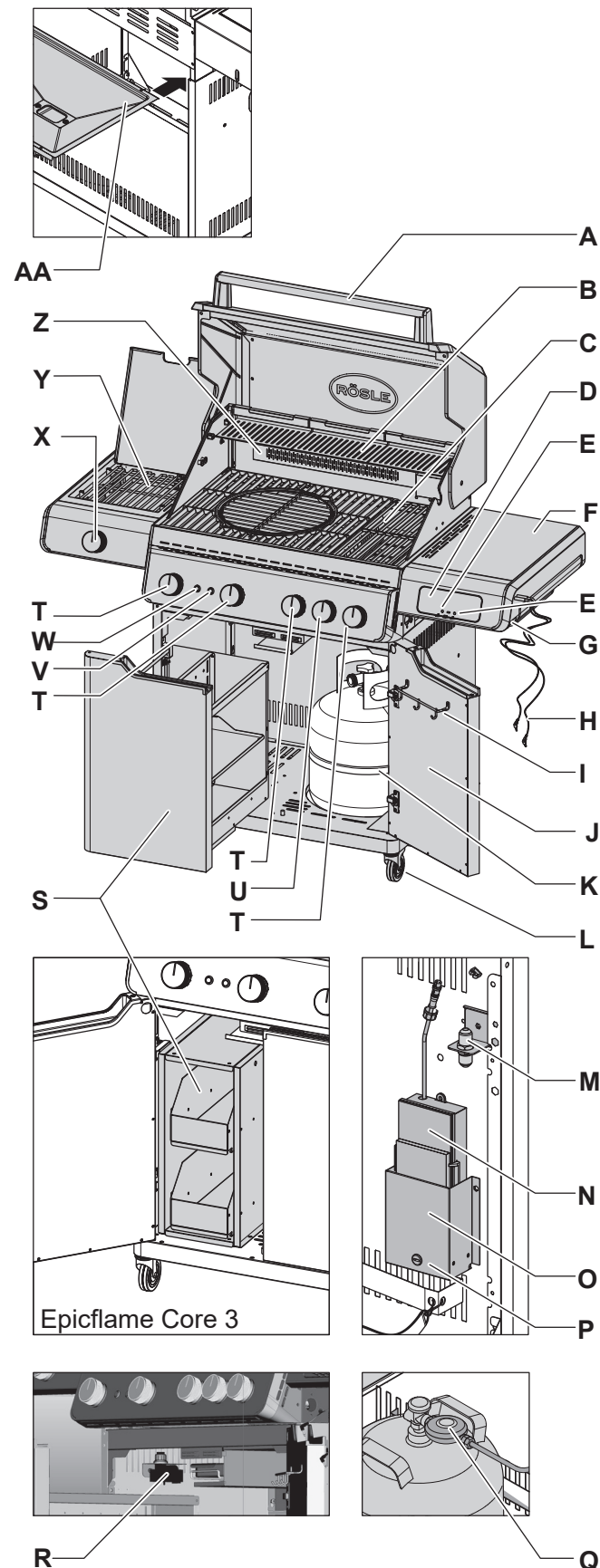
i Befolgen Sie die beiliegende Montageanleitung, um das Batteriefach mit der Zündung zu verbinden.



- Zur Aktivierung der Zündung drücken Sie den Druckknopf links, auf der Vorderseite des Bedienpanels.

i Der Druckknopf ist mit einem Blitzsymbol gekennzeichnet.

Produktbeschreibung

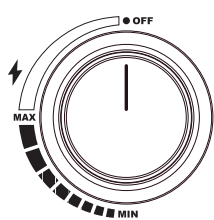




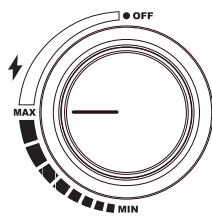
Abgebildete Komponenten

- A – Deckel mit Glaseinsatz
- B – Warmhalterost
- C – Grillrost
- D – LED-Display
- E – Anschluss für Temperaturfühler
- F – Seitentisch inkl. Butler's Hand / Schublade
- G – Integrierter Flaschenöffner
- H – Kabel für Temperaturfühler
- I – Besteckhalter
- J – Türe mit Soft-Close-Funktion
- K – Band zur Sicherung der Gasflasche
- L – Premium Räder mit Bremse (4x)
- M – Druckmindereranschluss / Gasschlauchanschluss
- N – Batteriefach für LED-Display / Beleuchtung
- O – Halter für Batteriefach / Powerbank
- P – Anschluss für Powerbank
- Q – Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung
- R – Batteriefach für Zündung
- S – Apotheker-Auszug
- T – Drehregler für Hauptbrenner mit Jet Flame Zündsystem
- U – Drehregler für Heckbrenner
- V – Ein-/Aus-Schalter
- W – Schalter für Zündung
- X – Drehregler für Primezone
- Y – XL Primezone
- Z – Heckbrenner
- AA – Fettauffangwanne

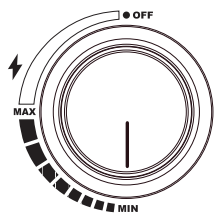
Positionen der Drehregler



Position „OFF“



Position „MAX“



Position „MIN“

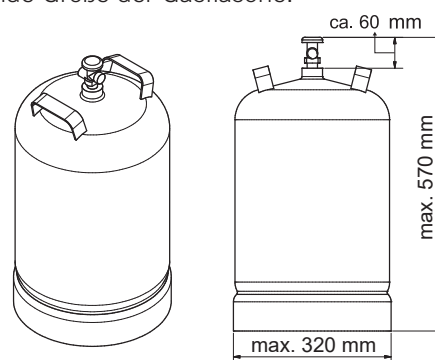
Gasanschluss



Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Gasflasche auf Seite 5.

Größe der Gasflasche

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



Die Verwendung einer größeren Gasflasche ist nicht zulässig.

Einbau der Gasflasche im Unterschrank

Die Flasche muss stehend eingebaut und gelagert werden.

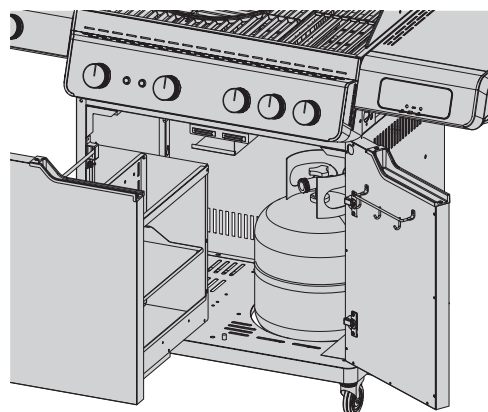


Gefahr!

Explosionsgefahr durch Gas!

- Bewahren Sie keine weiteren Gasflaschen im Unterschrank auf.

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

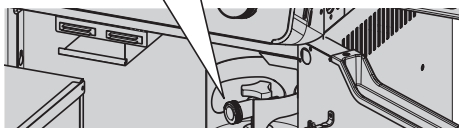
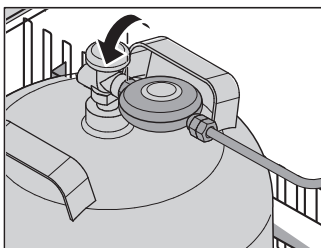


Gasflaschenaufstellung außerhalb des Unterschranks

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

Montage des Druckreglers

(je nach Ausführung des Druckreglers)

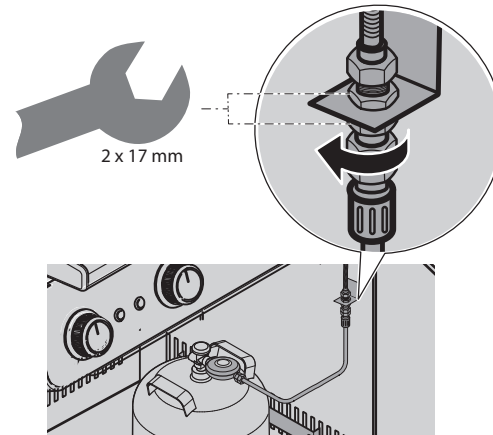


! Der Druckregler muss mit den Standards EN 16436 oder EN 16129 in der aktuellen Version, sowie mit den nationalen Bestimmungen konform sein.

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

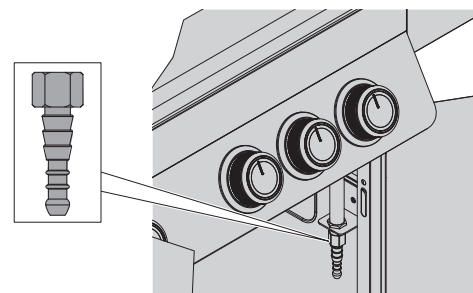
Schlauchanschlussstück befestigen

Für DE, AT und CH (50 mbar)



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

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

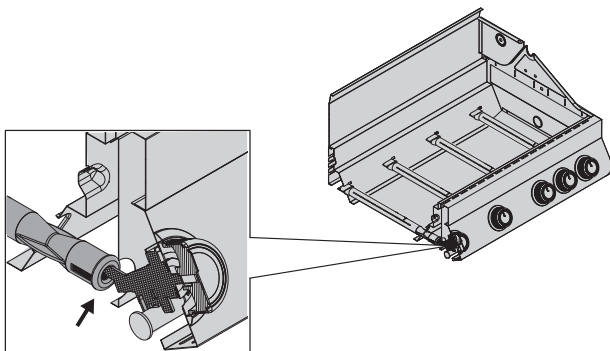


Im Lieferumfang ist bei 30 mbar Modellen ein Universaladapter enthalten, um den Gasschlauch vom Druckregler kommend mit dem Schlauch zum Brenner verbinden zu können.

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



Überprüfung der Hauptbrenner



(Brenner liegt über der 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 21).

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.

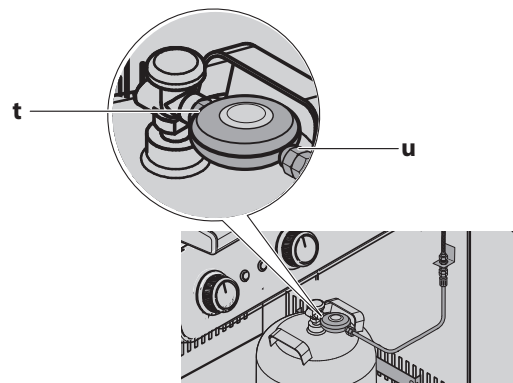
1. Überprüfen Sie, ob alle Drehregler am Grill auf „OFF“ stehen.
2. Schließen Sie den Gasdruckregler gemäß Abschnitt „Montage des Druckreglers“ auf Seite 10 an.
3. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
4. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen 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.

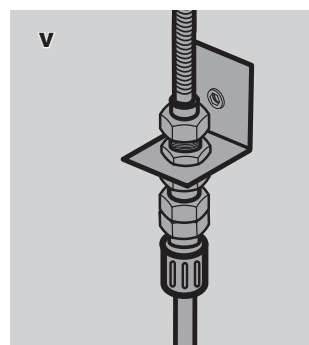
► In diesem Zustand dürfen Sie den Grill nicht betreiben!

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

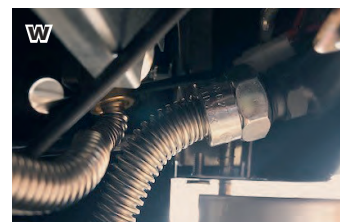
- Reinigen Sie die folgenden Anschlüsse (t-w) nach dem Leckagetest mit Wasser.
- Trocknen Sie die Anschlüsse gründlich mit einem trockenen Tuch ab.



- t) Anschluss Druckregler an Gasflasche (mittels Überwurfmutter – der Anschluss befindet sich am Gasflaschenventil)
- u) Anschluss Gasschlauch an Druckregler (der Anschluss befindet sich nach dem Druckregler)



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

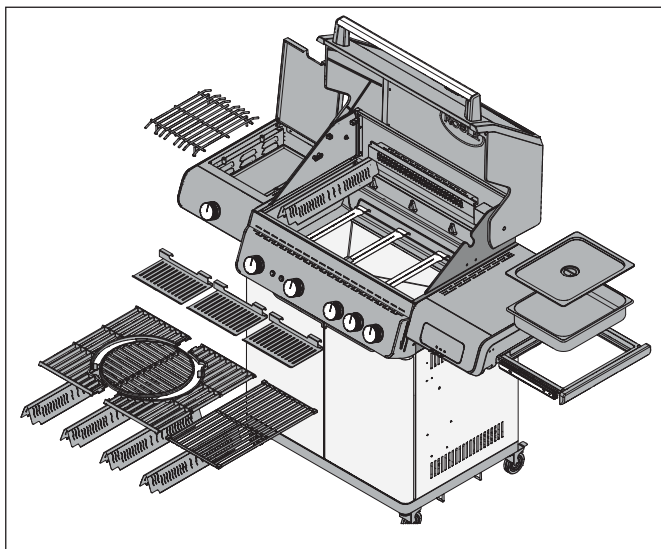


DE

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

- ▶ Prüfen Sie durch Sichtprüfung, ob der Gasschlauch Risse, poröse Stellen, Abnutzung, Einschnitte oder Tierbisse 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 EPICFLAME Pro 4. Die einzulegenden Einzelteile können je nach Gerätevariante abweichen.

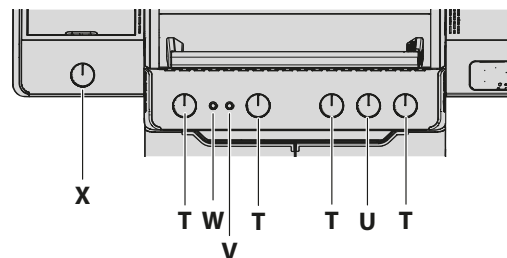
1. Legen Sie alle notwendigen Einzelteile wie Brennerabdeckungen, Grillroste und Warmhalterost in den Grill hinein.
2. Gehen Sie dabei gewissenhaft vor, um Beschädigungen an der Emaille der Brennkammer zu vermeiden.

Inbetriebnahme

„Einbrennen“ des Gasgrills



Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Brand-/Verbrennungs-/Vergiftungs- und Explosionsgefahr ab Seite 4.



- T** – Drehregler – Hauptbrenner
- U** – Drehregler – Heckbrenner
- V** – Ein-/Aus-Schalter
- W** – Schalter für Zündung
- X** – Drehregler Primezone

1. Entfernen Sie vor dem „Einbrennen“ alle Aufkleber oder Hinweise von der Scheibe, den Grillrosten, Drehreglern und ggf. weiteren Komponenten. Wenn Sie dies nicht tun, können diese schmelzen und sind nur noch schwer zu entfernen.
2. Entnehmen Sie die Grillroste und waschen Sie diese mit einem milden Reinigungsmittel ab.
 - ▶ Beachten Sie dabei das Kapitel „Reinigung der Grillroste“ auf Seite 20.
3. Legen Sie die Grillroste wieder ein.
 - ▶ Beachten Sie den Abschnitt „Zünden der Hauptbrenner“ auf Seite 13.
4. Betreiben Sie alle verfügbaren Hauptbrenner bei geschlossenem Deckel auf Vollast.
 - ▶ Starten Sie (je nach Ausführung) alle Zusatzbrenner. Lassen Sie den Deckel des Seitentisches mit der Primezone geöffnet.
 - ▶ Beachten Sie den Abschnitt „Zünden der Hauptbrenner“ auf Seite 13.
5. Schalten Sie das Gerät nach einem 30-minütigen „Einbrennen“ aus.

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



Zünden der Hauptbrenner



Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Haupt- und Heckbrenner 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 11.
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 weiter gegen den Uhrzeigersinn.
11. Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe Tabelle „Fehlerbehebung“ auf Seite 24.
12. Drücken Sie den Drehregler (Gasventil) nach Gebrauch für den jeweiligen Hauptbrenner nach innen.
 - ▶ Drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“.

Manuelle Zündung der Hauptbrenner

1. Stellen Sie sicher, dass alle Drehregler auf Position „OFF“ stehen.
2. Öffnen Sie den Grilldeckel.

3. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
4. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen auf Leckagen.
 - ▶ Siehe Abschnitt „Leckageprüfung“ auf Seite 11.
 - ▶ Drücken Sie den rechten Drehregler nach innen und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn zur Position „MAX“.
 - ▶ Der Grill kann in Ausnahmefällen nur per Streichholz entzündet werden. Verwenden Sie dazu ein mindestens 90 mm langes Streichholz und halten Sie das brennende Streichholz an das Zündloch auf der rechten Seite.
5. Wenn der rechte Brenner entzündet worden ist, kann der daneben liegende Brenner aufgedreht werden und wird somit automatisch entzündet. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Brenner oder die Brenner die Sie benutzen möchten entzündet sind.
6. Regulieren Sie die Flamme mit dem Drehregler nach ihrem Bedarf.
 - ▶ Zu „MIN“ drehen Sie den Drehregler weiter gegen den Uhrzeigersinn.
7. Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe Tabelle „Fehlerbehebung“ auf Seite 24.
8. Drücken Sie den Drehregler (Gasventil) nach Gebrauch für den jeweiligen Brenner nach innen.
 - ▶ Drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“.

Zündvorgang des Infrarotbrenners „XL Primezone“ im Seitentisch

1. Öffnen Sie den Deckel des Infrarotbrenners.
2. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
3. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen auf Leckagen.
 - ▶ Siehe Abschnitt „Leckageprüfung“ auf Seite 11.
4. Drücken Sie den Drehregler des Infrarotbrenners nach innen und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn zur Position „MAX“.
5. Zünden Sie nun durch Drücken des elektronischen Zünders die Primezone.
 - ▶ Halten Sie den Zündknopf solange gedrückt bis der Infrarotbrenner zündet und brennt.
6. Sie können das Zündsystem optisch überprüfen. Schauen Sie dazu mit Abstand seitlich auf den Zündbereich des Infrarotbrenners. Nachdem der Zündfunke durch den Zündknopf ausgelöst wurde, entzündet sich das vorbeiströmende Gas und der Infrarotbrenner entzündet sich.
7. Wenn sich der Infrarotbrenner nicht innerhalb von 10 Sekunden entzündet, den Drehregler wieder zu „OFF“ drehen und 2 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist.

- ▶ Wiederholen Sie den Zündvorgang.
- 8. Regulieren Sie die Flamme mit dem Drehregler nach ihrem Bedarf.
- ▶ Zu „MIN“ drehen Sie den Drehregler weiter gegen den Uhrzeigersinn.
- 9. Wenn es nicht gelingt, den Infrarotbrenner zu entzünden, überprüfen Sie die Batterie oder siehe Tabelle „Fehlerbehebung“ auf Seite 24.
- 10. Drücken Sie den Drehregler (Gasventil) für den Infrarotbrenner nach innen.
- ▶ Drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“.

Zündvorgang des Heckbrenners

- ▶ Heckbrenner gemäß Montageanleitung immer mit allen Montagekomponenten (Spritzschutz) verwenden.
 - ▶ Die Flamme des Heckbrenners ist an sonnigen Tagen möglicherweise nur schwer zu erkennen.
1. Öffnen Sie den Deckel.
 2. Entfernen Sie den Warmhalterost.
 3. Stellen Sie den Drehregler auf Position „OFF“.
 4. Drehen Sie das Ventil an der Gasflasche auf.
 5. Drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn zu Position „MAX“ und drücken Sie gleichzeitig den elektronischen Zünder, um den Brenner zu zünden.
 - ▶ Halten Sie diesen solange gedrückt (ca. 10 Sekunden) bis der Brenner startet.
 - ▶ Beachten Sie: Der erste Zündvorgang kann es etwas länger dauern, da die Gaszufuhr von der Flasche zum Brenner Zeit braucht.
 6. Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Drehregler wieder auf „OFF“ und warten Sie ca. 1 Minute, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist.
 7. Wiederholen Sie den Zündvorgang.
 - ▶ In Ausnahmefällen verwenden Sie ein Streichholz zum Entzünden, wenn der Zünder keine Funken schlägt.
 - ▶ Achten Sie bei der Zubereitung darauf, dass der Spieß in der Mitte Ihres Grillguts durchgeführt wird und balancieren Sie es auf dem Grill mit Hilfe des Gewichtes aus.
 - ▶ Bei ganzen Hähnchen oder Truthahn sollten Sie die Beine bzw. Flügel mit einem Lebensmittelfaden an den Körper binden, um ein Anbrennen zu vermeiden.
 8. Hähnchen (oder anderes Grillgut) mitsamt dem Drehspieß auf dem Grill positionieren und gemäß Rezept garen.
 9. Platzieren Sie eine Auffangschale gefüllt mit Flüssigkeit unter dem Grillgut, um Bratensäfte aufzufangen.
 10. Garen Sie das Fleischstück bei geschlossenem Deckel entsprechend der Fleischart.

Schlauchbruchsicherung

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

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

Garen mit dem RÖSLE Grill



Entstehende (chemische/giftige) Nebenprodukte während des Grillprozesses können, insbesondere bei unsachgemäßer Handhabung, zu gesundheitlichen Schäden führen. Diese können zu Krebs, 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, entweder mit einer Bürste oder einem Trennspray. Bei längerer Lagerung sollten die Gussgrillroste regelmäßig mit Sonnenblumenöl eingerieben werden, um sie zu konservieren.

Flammenrückschlag

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

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



Infrarotbrenner XL 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 4.

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.

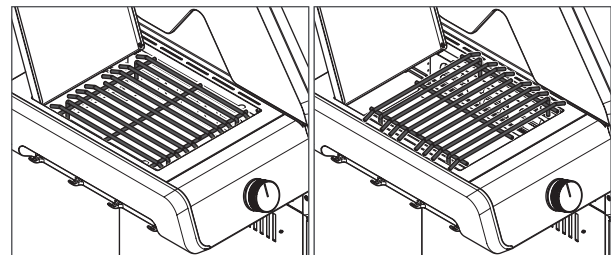
- ▶ Betreiben Sie den Infrarotbrenner zum Vorheizen, bei offener Abdeckung, für 5 Minuten oder bis der Keramikbrenner orangerot glüht.
- ▶ Der Infrarotbrenner erzeugt eine sehr intensive Hitze. Grillgut nicht unbeaufsichtigt auf dem Infrarotbrenner liegen lassen, da es schnell anbrennen kann.
- ▶ Nach 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 den 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 Seitentisches kann durch Drücken des Federstifts am Scharnier entfernt werden.



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



Grillrost: Position unten

Grillrost: Position oben

Heckbrenner



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



Warnung!

Verbrennungsgefahr durch sehr heiße Oberflächen und Teile!

Zugängliche Teile können sehr heiß sein und Verbrennungen verursachen.

- ▶ Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Verbrennungsgefahr auf Seite 4.

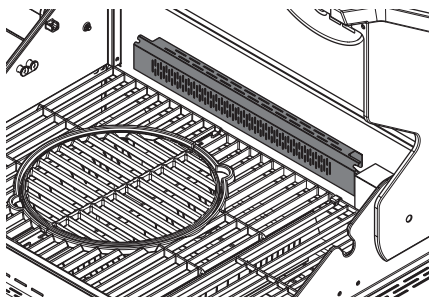


Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Heckbrenner auf Seite 6.

Stromversorgung

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

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



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

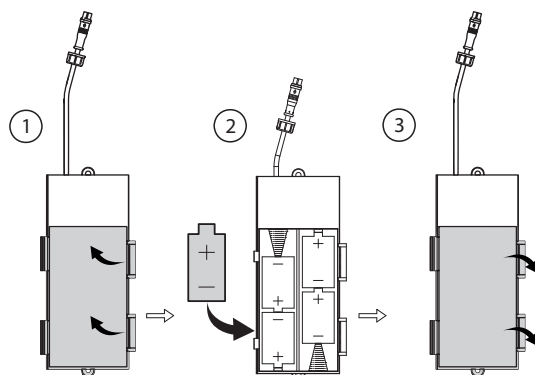
Stromversorgung

! Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien auf Seite 23.

Batteriefach

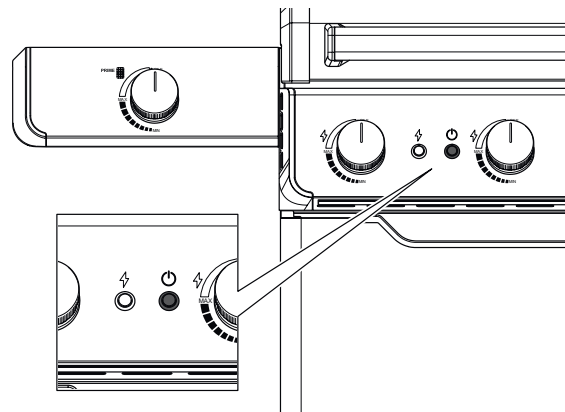
i Das Batteriefach befindet sich an der rechten Seitenwand des Unterschranks und findet bequem Platz im Halter.

Legen Sie die 4 Batterien des Typs D (Mono) – 1,5V in das Batteriefach ein:



1. Öffnen Sie dazu die rechte Tür auf der Vorderseite. Das Batteriefach befindet sich unterhalb des Grillaufsatzes.
2. Öffnen Sie das Batteriefach, indem Sie die beiden Clips lösen.

3. Legen Sie die Batterien ein und achten Sie dabei auf die richtige Polung jeder Batterie (2).
4. Schließen Sie den Batteriefachdeckel (3).



5. Zum Einschalten des LED-Display drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter (⏻), auf der Vorderseite des Bedienpanels.

Powerbank

Alternativ lässt sich der Grill auch mit einer Powerbank betreiben. Im rechten Unterschrank des Grills befindet sich ein Ablagefach für die Powerbank bzw. Batteriefach

- ▶ Verwenden Sie ausschließlich eine Powerbank mit einem 5V / 1,5A Ausgang.
- ▶ Andere Voraussetzungen können zu Schäden am Gerät führen oder die Sicherheit beeinträchtigen.
- ▶ Bei gleichzeitiger Nutzung von Powerbank und Batterien hat die Powerbank Vorrang.
- ▶ Mit Powerbank-Anschluss wird direkt Strom geliefert, ein separates Einschalten des Displays ist nicht erforderlich.

1. Schließen Sie die Powerbank im rechten Unterschrank am entsprechenden USB-C Anschluss (X) an.
2. Legen Sie anstatt dem Batteriefach die Powerbank in das Ablagefach (N). Prüfen Sie, ob das Kabel sicher verlegt wurde und nicht heiß oder feucht wird. Vermeiden Sie auch Stolperfallen.

Verbindung mit der App über Bluetooth

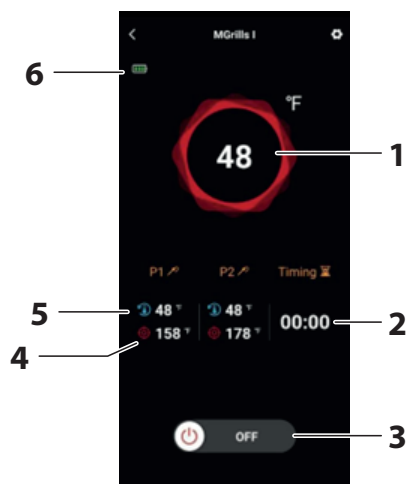
i Beachten Sie, dass durch die Verbindung des Geräts mit Bluetooth eine potenzielle Gefahr besteht, dass das Gerät gehackt werden kann.

- ▶ 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.
 - ▶ 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, drücken Sie auf das blaue Symbol .

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 und halten Sie auf dem eingeschalteten Display des Grills die Tasten „+“ und „-“ für drei Sekunden gedrückt. Nun können Sie eine neue Verbindung zu einem Mobiltelefon herstellen.

Bluetooth-Reichweite

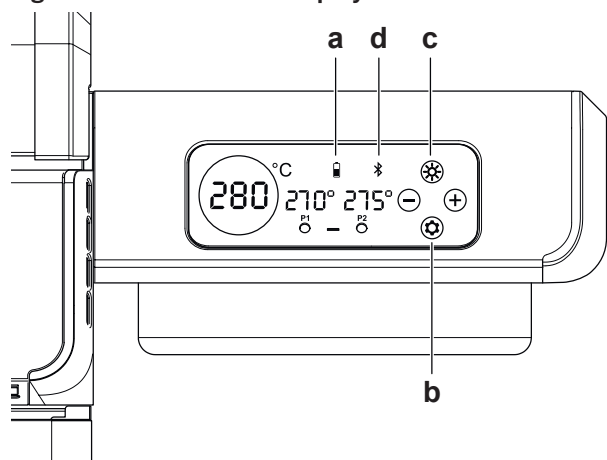
- ▶ Auf einer flachen, freien Fläche beträgt die Bluetooth-Reichweite 35 Meter. Hindernisse wie Personen, Metall oder Wände können diese verringern. Die maximale Kommunikationsreichweite hängt zudem von der elektromagnetischen Umgebung ab.

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

Anzeigeelemente am LED-Display



- a – Batterieanzeige
- b – gewünschte Temperatureinheit / Einstellung
Zieltemperatur am Fühler
- c – Drehknopfbeleuchtung Ein / Aus
- d – Bluetooth-Verbindung

Steuerung und Einstellungen am Display

- Zum Einschalten des Displays drücken Sie die Ein-/Aus-Taste „V“ am Hauptpanel.
- Zur Inbetriebnahme der Brenner folgen Sie dem Kapitel „Zünden der Brenner“.
- Zum Ausschalten des Displays drücken Sie die Ein-/Aus-Taste „V“ am Hauptpanel.

Schalten Sie das Display immer aus, wenn Sie den Grill nicht benutzen. Achten Sie darauf, dass die Anschluss-Silikonabdeckungen eingesteckt sind.

Temperatureinheit einstellen

Stellen Sie die Anzeige auf die gewünschte Temperatureinheit (°C oder °F), indem Sie die Taste „b“ 2 Sekunden gedrückt halten und z.B. °C auswählen. Durch erneutes Drücken bestätigen Sie die Auswahl.

Verwendung des Temperaturfühlers

Temperaturfühler am Display einstecken. Drücken Sie „b“ bis die Temperaturanzeige blinkt.

Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur des Grillguts mit +/- ein.

Durch erneutes Drücken von „b“ bestätigen Sie die Eingabe.

Wird die gewünschte Ziel-Kerntemperatur erreicht ertönt ein akustisches Signal.

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 Grillgut durch direkte Hitzeeinwirkung außen knusprig angegrillt, anschließend die Temperatur heruntergeregt und das Fleisch bei kleiner Hitze indirekt fertig gegart. Durch das gelegentliche Bestreichen der Bratenoberfläche mit Öl oder Marinaden bleibt die Kruste knackig und das Innere saftig zart.

Garzeiten: Wann ist das Grillgut gar?



Warnung!

Nicht durchgegartes Fleisch kann ernsthafte gesundheitliche Schäden verursachen!

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

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



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

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

- ▶ Grillen Sie Steaks, Fischfilets, Hühnchenstücke (ohne Knochen) und Gemüse mit der direkten Methode anhand der in der Tabelle auf Seite 29 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

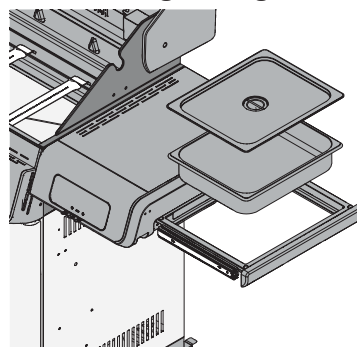
- ▶ Lesen Sie sich das Rezept durch und beachten Sie die spezifischen Hinweise.
- ▶ Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu früh auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht die richtige Grilltemperatur erreicht hat.

- ▶ 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 und 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.

Butler's Hand

Es finden wahlweise eine GN-Schale 1/2 oder zwei GN-Schalen 1/4 ihren Platz in dem rechten Seitentisch – perfekt für Zutaten, Beilagen oder Abfälle. Zusätzlich lässt sich ein Schneidbrett bequem ablegen, sodass Sie direkt am Gerät schneiden, vorbereiten und servieren können. Das GN-System (Gastronorm) ist auch von anderen Herstellern kompatibel, es beinhaltet viele unterschiedliche Größen und Volumen, die sich mit separat erhältlichen Einsätzen erweitern lassen.

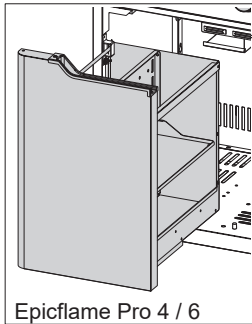
- ▶ Ziehen Sie die Butler's Hand vorsichtig heraus, um die Arbeitsfläche zu nutzen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Schublade vollständig ausgezogen ist, bevor Sie die Arbeitsfläche benutzen.
- ▶ Maximale Traglast: 7kg



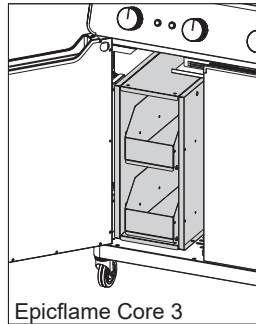
Apotheker-Auszug

Mit dem großzügigen Schubladen-/Apotheker-Auszug bringen Sie System in Ihr Grillzubehör. Ob Gewürze, Grillzubehör oder als Zwischenablage für Grillgut – alles findet seinen Platz und ist jederzeit griffbereit.

- ▶ Maximale Traglast: 25kg



Epicflame Pro 4 / 6



Epicflame Core 3

Nach der Inbetriebnahme

- ▶ Beachten Sie die Sicherheitshinweise zu den Gefahren von sehr heißen Oberflächen auf Seite 4.
- ▶ Lassen Sie Ihren Gasgrill nach dem Grillen noch 5 Minuten weiterbrennen, damit überschüssiges Fett und Anhaftungen verbrennen, die sonst die Brenneröffnungen verstopfen könnten.
- ▶ Ein „Ausbrennen“ ist nicht notwendig und stellt auch keinen ausreichenden Reinigungsprozess dar.
- ▶ Nach Gebrauch drücken Sie alle Drehregler (Gasventil) nach innen und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“.
- ▶ Lassen Sie Ihren Grill vollständig abkühlen.
- ▶ Beachten Sie alle Schritte zur Reinigung und Lagerung im folgenden Kapitel.
- ▶ Beachten Sie den Abschnitt „Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung und Lagerung“.

Wartung, Reinigung und Aufbewahrung



Warnung!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

- ▶ Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- ▶ Beachten Sie die Sicherheitshinweise zu den Gefahren von sehr heißen Oberflächen auf Seite 4.

Reinigung der Glasscheibe

- ▶ Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist und stellen Sie ihn an einen kühleren Ort (keine direkte Sonneneinstrahlung).
1. Demontieren Sie das Thermometer, wenn vorhanden, um die Scheibe leichter reinigen zu können.

2. Tragen Sie auf die Innenseite der Glasscheibe den Backofenreiniger flächendeckend auf. Beachten Sie ggf. die Angaben der Reinigungsmittelhersteller
 3. Decken Sie die komplette Scheibe mit einer Frischhaltefolie ab, damit der Reiniger feucht bleibt.
 4. Lassen Sie den Reiniger mehrere Stunden oder über Nacht einwirken.
 5. Entfernen Sie die Frischhaltefolie.
 6. Spülen Sie die Scheibe mit klarem Wasser nach.
 7. Montieren Sie das Thermometer, ziehen Sie dabei die Schraube nur leicht handfest an.
- ▶ Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen.

Reinigung der Grillaußenflächen

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

Reinigung der Brennkammer

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

Reinigung der Grillroste

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

Reinigung von Flächen

1. Beachten Sie ggf. die Angaben der Reinigungsmittelhersteller.
 2. Entnehmen Sie vor der gründlichen Reinigung alle Grillroste, Brennerabdeckungen und Brenner.
 3. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser.
 4. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.
 5. 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 Scheuerschwämme.
 - ▶ 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 hitzebeständigen Speiseöl einreiben – kein Olivenöl verwenden!
- ▶ Überschüssiges Fett mit einem Baumwolltuch abreiben.

Reinigung Fettableitblech und Fettauffangschale

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

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

Reinigung der Hauptbrenner

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

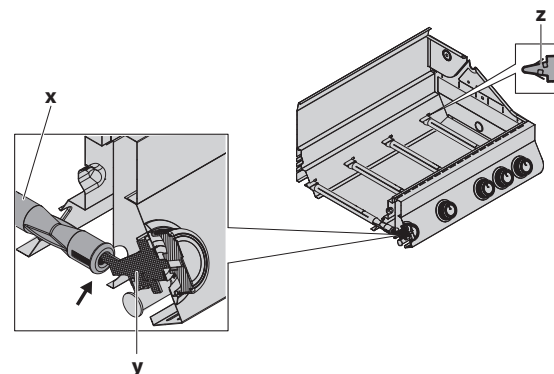
1. Brenner ausbauen, siehe nachfolgende Anleitung.
2. Brenner mit heißem Wasser und Reinigungsmittel reinigen.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Brenneröffnungen nicht verstopft sind.
4. Brenner mit klarem Wasser nachspülen, abtrocknen und wiedereinssetzen.
5. Brenner zünden, um Korrosion zu verhindern.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

Reinigung Butler's Hand und Apothekerschrank

- ▶ Reinigen Sie die Arbeitsfläche regelmäßig mit milden Reinigungsmitteln und vermeiden Sie aggressive Chemikalien.
- ▶ Kontrollieren Sie die Auszugsschienen und Befestigungen regelmäßig auf Funktion und Verschleiß.
- ▶ Falls erforderlich, können die Auszugsschienen mit Fett geschmiert werden.

Ausbau der Hauptbrenner

- ▶ Vergewissern Sie sich, dass
 - der Gasgrill abgekühlt ist
 - alle Drehregler auf „OFF“ stehen
 - die Gasflasche zuge dreht ist.
 - nach dem Einbau alle Edelstahlhauptbrenner (x) lagerichtig über der jeweiligen Düse des Gasventils (y) liegen.
- 1. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- 2. Heben Sie die Grillroste und die Brennerabdeckungen heraus.
- 3. Lösen Sie den Fixierungsclip (z) am hinteren Ende des Hauptbrenners (Innenseite).
- 4. Schieben Sie den Hauptbrenner hinten nach rechts und dann in Richtung Ventil.
- 5. Heben Sie nun den Hauptbrenner hinten etwas an und ziehen Sie ihn vom Ventil.
- 6. Reinigen Sie jeden Brenner wie im Abschnitt „Reinigung der Hauptbrenner“ auf Seite 21 beschrieben.



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

i Das Wiedereinsetzen erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.

Überwintern

- ▶ Lagern Sie den Grill und die Grillroste über die Wintermonate an einem trockenen, geschützten und gut belüfteten Raum.
- ▶ Reinigen Sie die Grillroste.
- ▶ Reiben Sie die Grillroste mit Sonnenblumenöl ein, um Rost vorzubeugen.
- ▶ Ölen Sie Metallteile (z.B. Scharnier) regelmäßig.

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

Inbetriebnahme nach Lagerung

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

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

Tipps zur Verlängerung der Lebensdauer

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

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

- ▶ Kontrollieren Sie den Gasgrill vor jedem Gebrauch auf undichte Stellen hin mittels einer Seifenlösung oder Lecksuchspray.

- ▶ Die Grilloberflächen (inklusive Brennerabdeckung) sollten nach dem Grillen sauber und trocken gehalten werden – besonders nach dem Grillen mit Marinaden. Diese sind salzhaltig und greifen die Oberfläche an.
- ▶ Die Grillrostoberflächen sollten nach dem Gebrauch mit Öl eingerieben werden.
- ▶ Lassen Sie Ihren Grill nicht draußen ungeschützt stehen. Nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, müssen Sie ihn mit einer passenden RÖSLE Abdeckhaube vorübergehend vor Regen und Schnee schützen. Lagern Sie den Grill nicht neben Streusalz.
- ▶ Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, entfernen Sie sowohl im Sommer als auch im Winter regelmäßig die Abdeckung, damit der Grill durchlüftet und angesammelte Feuchtigkeit entweichen kann.
- ▶ Trocknen Sie den Grill vor der Lagerung sorgfältig.
- ▶ Bei Outdoor-Geräten aus Stahl muss ab und zu mit etwas Rost auf der Oberfläche gerechnet werden.
- ▶ Leichter Oberflächenrost kann einfach mit einem in Essigessenz getränkten Lappen oder mit einem kommerziellen Entrostungsmittel entfernt werden. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.
- ▶ Abgeplatzte Emaille sollten Sie mit etwas Ausbesserungslack behandeln, um die blanke Metalloberfläche zu überdecken und so Rost zu vermeiden.
- ▶ Prüfen Sie die Festigkeit der Verschraubungen, festen Sitz und Leichtgängigkeit der Räder regelmäßig.

Entsorgung



Warnung!

Ersickungsgefahr durch Verpackungsmaterial!

- ▶ Halten Sie Folien und weiteres Verpackungsmaterial von Kindern fern.



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



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



Umgang mit Batterien



Gefahr!

Explosionsgefahr durch Batterie!

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



Warnung!

Verätzungsgefahr durch ausgelaufene Batterien!

- ▶ Verwenden Sie Schutzhandschuhe zum Entfernen der ausgelaufenen Batterien.
- ▶ Verhindern Sie eine Berührung mit der ausgelaufenen Flüssigkeit.
- ▶ Reinigen Sie das Batteriefach mit einem trockenen Tuch.

Entsorgung der Batterien

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

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



Dieses Zeichen finden Sie auf schadstoffhaltigen Batterien.

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

Werfen Sie nur entladene Batterien in die aufgestellten Behälter.

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

Gewährleistung

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

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

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

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

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

Service und Kontakt

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

RÖSLE GmbH & Co. KG

Johann-Georg-Fendt-Straße 38

87616 Marktoberdorf

Deutschland

www.roesle.com

support@roesle.de

Konformitätserklärung

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

Bedienung

Funktion	Bedienung	Hinweis
Display einschalten	Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter (V).	Andere Tasten können nur betätigt werden, wenn das Display eingeschaltet ist, ansonsten sind sie nicht wirksam.
Display ausschalten	Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter (V).	
Drehregler-Beleuchtung einschalten	Drücken Sie die Taste (c), während das Display leuchtet.	
Drehregler-Beleuchtung ausschalten	Drücken Sie die Taste (c), um das Display auszuschalten.	
°C/°F Umschalter	Halten Sie die Taste (c) für 5 Sekunden lang gedrückt, wenn das Display eingeschaltet ist.	
Bluetooth Verbindung	1. Wenn das Gerät zum ersten Mal gekoppelt wird, wird es automatisch gekoppelt und mit der APP des Mobiltelefons verbunden, wenn es eingeschaltet ist. Während des Kopplungsvorgangs blinkt das Bluetooth-Symbol. Nachdem die Bluetooth-Verbindung hergestellt ist, wird das Bluetooth-Symbol immer angezeigt. 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. Reset Displayverbindung: Um einen Display Reset auszuführen, drücken und halten Sie auf dem eingeschalteten Display am Grill gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“ für 3 Sekunden gedrückt. Nun können Sie eine neue Verbindung zu einem Mobiltelefon herstellen.	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	Lösung
Keine Zündung, keine Flamme, Brennerstörung	► Überprüfen Sie, ob das Absperrventil der Gasflasche geöffnet ist. ► Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet. ► Ist der Gasschlauch geknickt? – Biegen Sie den Schlauch gerade. ► Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode auf den Brenner überspringen. ► Kann der Brenner mit einem langen Streichholz angezündet werden? – Prüfen Sie das Zündsystem!



Problem	Lösung
Grill funktioniert nicht richtig	STOPP, drehen Sie die Gasflasche zu und alle Ventile auf „OFF“! NICHT rauchen! ▶ Kontrollieren Sie alle Gasverbindungsstellen. ▶ Warten Sie 2 Minuten, bis das angestaute Gas verfliegen ist und wiederholen Sie dann den Zündvorgang. ▶ Die Brenner liegen nicht passend über den Austrittsöffnungen: Brenner exakt passend über die Austrittsöffnungen legen. ▶ 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: Die Brenner entfernen, wie oben stehend beschrieben. Gasventilöffnungen kontrollieren, eventuelle Verstopfungen verursachende Rückstände mit einem dünnen Metalldraht entfernen. Brenner wieder über die Austrittsöffnungen legen und testen, ob der Brenner jetzt wieder einwandfrei funktioniert. ▶ Prüfen Sie den Brenner regelmäßig, um sicherzustellen, dass er frei von Insekten und Spinnen ist, die das Gassystem verstopfen oder den Gasstrom beeinträchtigen könnten. Vergewissern Sie sich, ob die Venturirohre des Brenners sorgfältig gereinigt sind, so dass keine Hindernisse mehr vorhanden sind. Wir empfehlen zur Reinigung der Venturirohre eine Rohrbürste.
Keine Funkenbildung	▶ Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5–8 mm betragen. ▶ Ggf. Elektrode reinigen und nachjustieren.
Uneinheitliches Flammenbild der Brenner	Sind die Brenner gereinigt? – Reinigen Sie die Brenner; entfernen Sie alle Rückstände. Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen.
Es treten Stichflammen auf	▶ Evtl. haben Sie den Grill nicht genügend vorgeheizt. Heizen Sie den Grill ca. 15 Minuten mit allen Brennern vor. ▶ Reinigen Sie Grillroste, Auffangschale etc., so dass diese frei von Fettrückständen sind.
Grillgut klebt am Grillrost an	Ihre Grill-Temperatur ist zu niedrig. Warten Sie daher einige Minuten bevor Sie es wenden, so dass es Zeit hat, richtig anzubraten.
Undichtheit	▶ Drehen Sie die Gasflasche zu. ▶ Belüften Sie die Umgebung, damit das angestaute Gas vollends verfliegen kann. ▶ Kontrollieren Sie alle Verbindungsstücke. ▶ Wenn es eine undichte Stelle an der Gasflasche gibt, nehmen Sie diese aus dem Schrank und stellen Sie sie aufrecht auf einen offenen Platz. ▶ Halten Sie sich von eventuell aus der Gasflasche austretendem Gas- oder Flüssiggas fern. ▶ Halten Sie mit der Gasflasche einen Mindestabstand von 20 Meter zu Zündquellen, sowie elektrischen Geräten, Blitzlicht, Maschinen oder Motoren ein. ▶ Sorgen Sie für maximale Luftzirkulation, damit das angestaute Gas verfliegt.

Problem	Lösung
Die Primezone (optional) „blitzt auf“ während des Betriebs. Der Brenner macht ein lautes „Wusch“-Geräusch, gefolgt von einem kontinuierlichen Zischen und hört dann auf zu glühen.	- Die Keramik ist mit Bratenfett und Ablagerungen überfrachtet. Anschlüsse sind verstopft. Brenner überhitzt aufgrund unzureichender Belüftung (die Grillfläche ist weitgehend mit Pfannen oder Töpfen abgedeckt). - Risse oder Sprünge in der keramischen Oberfläche. - Dichtung der keramischen Oberfläche ist undicht. Brenner abstellen und für mindestens zwei Minuten abkühlen lassen. Brenner erneut zünden und für mindestens fünf Minuten auf hoher Flamme betreiben, oder bis die keramischen Oberflächen gleichmäßig glühen. Sicherstellen, dass nicht mehr als 75 % der Grillfläche mit Kochgeschirr oder Zubehör zugedeckt ist. Brenner abstellen und für mindestens zwei Minuten abkühlen lassen, dann erneut anzünden. Brenner abkühlen lassen und sorgfältig auf Risse untersuchen. Falls Sie Risse feststellen sollten, wenden Sie sich an einen autorisierten Händler, um eine Ersatz Primezone zu bestellen.
Nicht hier aufgeführtes Problem	Setzen Sie sich mit ihrem Fachhändler in Verbindung.
 Gefahr!	Fettableitblech nicht mit Aluminiumfolie auslegen! Ist das Fettableitblech „verschmutzt“, so dass die Fette nicht in die Fettauffangwanne abfließen können? – Reinigen Sie das Fettableitblech!
Gerätebrand	- Wenn im Gerät ein Brand entsteht, die Gasflasche zudrehen. - Wenn die Gasflasche brennt, oder wenn Sie das Ventil nicht erreichen und zudrehen können: Sofort die Feuerwehr anrufen! - Einen Gartenschlauch auf die Mitte der Gasflasche richten, um sie zu kühlen, aber niemals die Flamme mit Wasser löschen. Solange das Gas brennt, kann es keine Lachen bilden und explodieren. - Die Umgebung evakuieren. Hinweis: Die meisten Brände in Gasgrills entstehen, weil sich Fette und Öle angesammelt haben, oder weil die Gasverbindungen nicht regelmäßig und richtig kontrolliert wurden. Denken Sie daran und befolgen Sie die Instruktionen des Herstellers in Bezug auf die Reinigung und das Anschließen der Verbindungsstücke. Insekten Durch Spinnen und andere Insekten können gelegentlich Spinnweben oder Insektenester in den Brennröhren sein. Das kann den Durchfluss vom Gas hemmen und einen Brand verursachen. Das wird als sogenannter „Flashback“ bezeichnet und kann im Gasgrill ernsthafte Schäden verursachen und die Umgebung gefährden. Es wird empfohlen, die Brennröhre regelmäßig zu kontrollieren und zu reinigen.
Gasgeruch	Gefahr! Ausströmende Gase können Brände oder Explosionen verursachen. Überprüfen Sie regelmäßig alle Verbindungen und Dichtungen auf Undichtigkeiten. - Schließen Sie unverzüglich die Gaszufuhr an der Gasflasche. - Löschen Sie alle offenen Flammen und drehen Sie die Drehregler zu Position „OFF“. - Öffnen Sie den Grilldeckel. - Wenn möglich entfernen Sie das Gerät von Gebäuden und brennbaren Gegenständen. - Halten Sie Abstand von dem Gerät und informieren Sie unverzüglich die Feuerwehr, falls weiterhin Gasgeruch feststellbar ist.

Technische Daten

DE

Modell	EPICFLAME Core 3	EPICFLAME Pro 4	EPICFLAME Pro 6
Farbe	Matt-schwarz		
Ausstattung			
Brennkammer	ALU-Druckguss & Edelstahl		
XL Primezone	Seitentisch links		
Thermometer	LED Display (1°C -380 °C)		
Hauptgrillrost	Gusseisen (VARIO+)		
Grillrost Primezone	Edelstahl		
Wärmeverteiler	Edelstahl		
Fettauffangblech	Edelstahl		
Räder	Premium Räder mit Bremse		
Grillbereich			
Grillbereich in cm	60 x 45	70 x 45	92,5 x 45
Warmhaltebereich in cm	3 x 18,2	3 x 21,9	1 x 18,2 + 3 x 21,9
Maße und Gewicht			
Breite in cm	127	138	157
Tiefe in cm	60	62,5	
Höhe bei geschlossenem Deckel in cm	119		
Arbeitshöhe Grillrost in cm	90		
Gewicht ca. in kg	63,4	68,6	80
Länderkennung	DE, AT, CH		
Artikelnummer	251164	251165	251166
Kategorie	I _{3 B/P(50)}		
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 50 mbar		
Düse Hauptbrenner in mm	0,83		
Düse Primezone in mm	0,96		
Düse Heckbrenner in mm	-	0,86	
Brennereinheit			
CE	2575-25		
Brenneranzahl	3	4	6
Leistung Heckbrenner in kW	-	4,0	
Leistung Primezone in kW	5,0		
Leistung Hauptbrenner in kW	3 x 3,75	4 x 3,75	6 x 3,75
Gesamtleistung in kW	16,25	24	31,5
Gesamtverbrauch g/h	1183	1747	2293
Zündsystem Hauptbrenner	Piezozündung, Jetflame		
Zündsystem Primezone/Heckbrenner	elektronische Zündung		
Max. Füllgewicht der Gasflasche in kg	11		
Stromversorgung LED-Display	4 x 1,5V DC – Typ D (Mono)		
Batterie Zündung Primezone	1 x 1,5V DC – Typ AA R6		
Input (Externe Powerbank)	5 V		
Drehregler-Beleuchtung	Steuerung über digitales Display		

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



Technische Daten





Garzeiten

DE

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	32	Cooking with the RÖSLE grill	43
About this manual	32	Preheating the grill	43
Using the gas grill correctly	32	Oiling the grill grates	43
Symbols used.....	32	Flashback	43
Important safety instructions	32	XL Primezone infrared burner	44
General safety instructions	34	Back burner	44
Safety instructions on avoiding grease fires.....	34	Power supply.....	45
What to do in the event of a grease fire.....	34	Battery compartment	45
Safety instructions for gas hoses	34	Connecting to the app via Bluetooth.....	45
Safety instructions for the gas pressure regulator.....	34	App functions	46
Safety instructions for the gas bottle	34	Items on the LED display	47
Safety instructions for the main burners and back burner	35	Control via the display and settings.....	47
Safety instructions for the display	35	Using the temperature probe	47
Safety instructions for the temperature probe.....	35	Grilling methods.....	47
Safety instructions for the drawer unit.....	35	Direct grilling with a closed grill lid	47
Safety instructions for the Butler's Hand	36	Indirect grilling with a closed grill lid	47
Safety instructions on storage.....	36	Combining both grilling methods	47
Before using the grill.....	36	Cooking times: When is the food cooked?	47
Correct assembly	36	Simple steps for professional grilling.....	48
Checking for defects	36	Butler's Hand	48
Checking for gas leaks	36	Drawer unit	49
Cleaning the grease trap system.....	36	After using the grill.....	49
Checking the electronic ignition.....	36	Maintenance, cleaning and storage.....	49
Product description.....	37	Cleaning the glass pane	49
Positions of the control knobs.....	38	Cleaning the outer surfaces of the grill	49
Gas connection.....	38	Cleaning the grill chamber	49
Size of the gas bottle	38	Cleaning the grill grates	49
Installing the gas bottle in the cabinet.....	38	Cleaning surfaces	49
Setting up the gas bottle outside the cabinet	39	Cleaning enamelled grill grates	50
Installing the pressure regulator.....	39	Cleaning the grease funnel and the grease drip tray..	50
Fitting the hose connector.....	39	Cleaning the main burners	50
For Germany, Austria and Switzerland (50 mbar).....	39	Cleaning the Butler's Hand and the drawer unit	50
For Belgium, Denmark, Spain, Finland, the Netherlands, Norway, Sweden, France, the United Kingdom, Ireland, Italy, and Luxembourg (30 mbar)	39	Removing the main burners.....	50
Checking the main burners.....	40	Over the winter.....	50
Leak tests	40	Using the gas grill after it has been in storage.....	50
Using the grill for the first time	41	Tips on extending the life of the grill	51
Burning-off the gas grill	41	Disposal.....	51
Lighting the main burners	42	Using batteries	52
Lighting the main burners with the Jet Flame ignition system.....	42	Disposing of the batteries.....	52
Lighting the main burners manually.....	42	Warranty	52
Ignition process for the XL Primezone infrared burner in the side table.....	42	Service and contact details.....	52
Ignition process for the back burner	43	Declaration of Conformity	52
Hose rupture protection	43	Using the grill	53
		Troubleshooting	53
		Technical data.....	56
		Cooking times	57

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

Using the gas grill correctly

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

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

What to do if you inhale gas

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



Important safety instructions



Danger!

Danger of fire and explosion!

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

What to do in the event of a fire

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



Danger!

Danger of burns from very hot surfaces and parts!

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

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

What to do in the event of burns

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



Warning!

Danger of injuries caused by the grill tipping over!

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

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



Warning!

Danger of injuries caused by incorrect use!

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

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



Caution!

Danger of a malfunction!

Modifying the grill can lead to malfunctions and safety risks.

- ▶ Do not modify the grill.



Caution!

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

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

NE

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 suitable 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.



General safety instructions

- ▶ 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.
- ▶ Clean the spatter guard at regular intervals to prevent a grease fire from occurring.
- ▶ Keep the ignition rod clean to prevent ignition problems or a build-up of gas.

Safety instructions for the display

- ▶ Do not allow liquids to come into contact with the display. Protect the display from moisture and keep it dry. If the display gets wet, wipe the moisture off as quickly as possible with a dry cloth.
- ▶ When the grill is not in use, protect the display with the grill cover. Please note that if the temperature fluctuates, moisture may build up under the grill cover. Lift the cover occasionally to allow any moisture to escape.
- ▶ Always switch the display off when the grill is not in use.
- ▶ Use the silicone connection 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 effects of heat caused by sunlight or external heat sources.
- ▶ The display may respond slowly when the temperature is very low or high.

NE

Safety instructions for the temperature probe

- ▶ Danger of injury! Take care when using pointed probes.
- ▶ Danger of burns! Wear suitable protective gloves when using the probes. The probes can get very hot.
- ▶ Clean the probes before using them for the first time.
- ▶ Make sure that the cable is not exposed to temperatures above 350°C or flames.
- ▶ Do not put the probes in the dishwasher.
- ▶ Never immerse the probes in water.
- ▶ Wipe the probes with a damp cloth.
- ▶ Do not use chemicals or abrasive cleaning products to clean them.
- ▶ Make sure that the cables in the connection area of the display do not get wet.
- ▶ Do not pull the cables.

Safety instructions for the drawer unit

- ▶ Do not use force to push the drawers into the cabinet.
- ▶ Do not climb, sit or lean on open drawers.
- ▶ Avoid putting heavy objects down suddenly.
- ▶ Do not exceed the specified loads.
- ▶ Make sure that the drawer unit is closed before you transport the grill anywhere.

Before using the grill

Safety instructions for the Butler's Hand

- ▶ Do not put flammable or excessively heavy objects in the Gastronorm container.
- ▶ Do not sit, stand or lean on the shelf.
- ▶ The frame can become hot when the grill has been in use for some time. Avoid touching it with your bare hands, in particular when you are pulling out the shelf.
- ▶ Make sure that the chopping board is in a secure, stable position to prevent it from slipping or tipping over.

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.

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

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

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

Checking for gas leaks

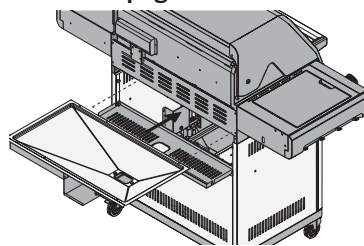
Every time you use the grill, you must carefully carry out all the checks for gas leaks described in this instruction manual.

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

Cleaning the grease trap system



Follow the safety instructions on avoiding grease fires on page 34.



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

Checking the electronic ignition

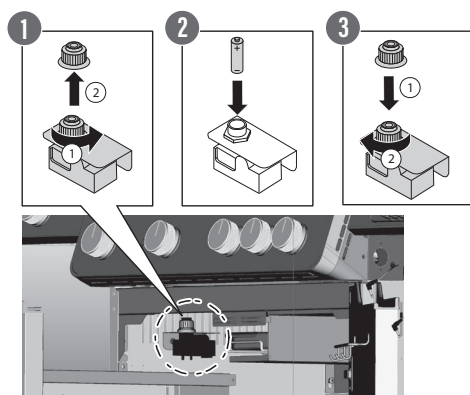


Follow the safety instructions on using batteries on page 52.

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

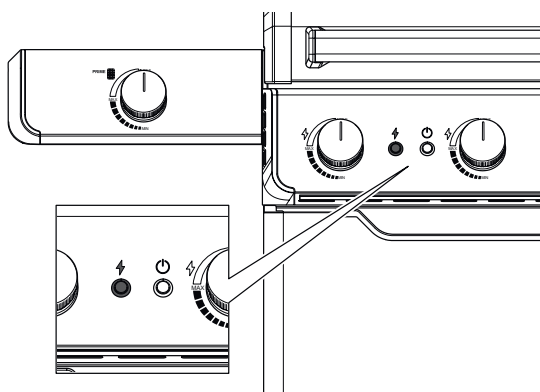


Put one AA 1.5 V battery into the battery compartment:



1. Open the left-hand door on the front of the grill or pull the drawer unit out. Pull the drawer unit out. The battery compartment for the ignition is under the grill plate.
2. Open the compartment by turning the lid.
3. Insert the battery, making sure that the polarity is correct. You can also insert the battery from the back.
4. Close the battery compartment lid.

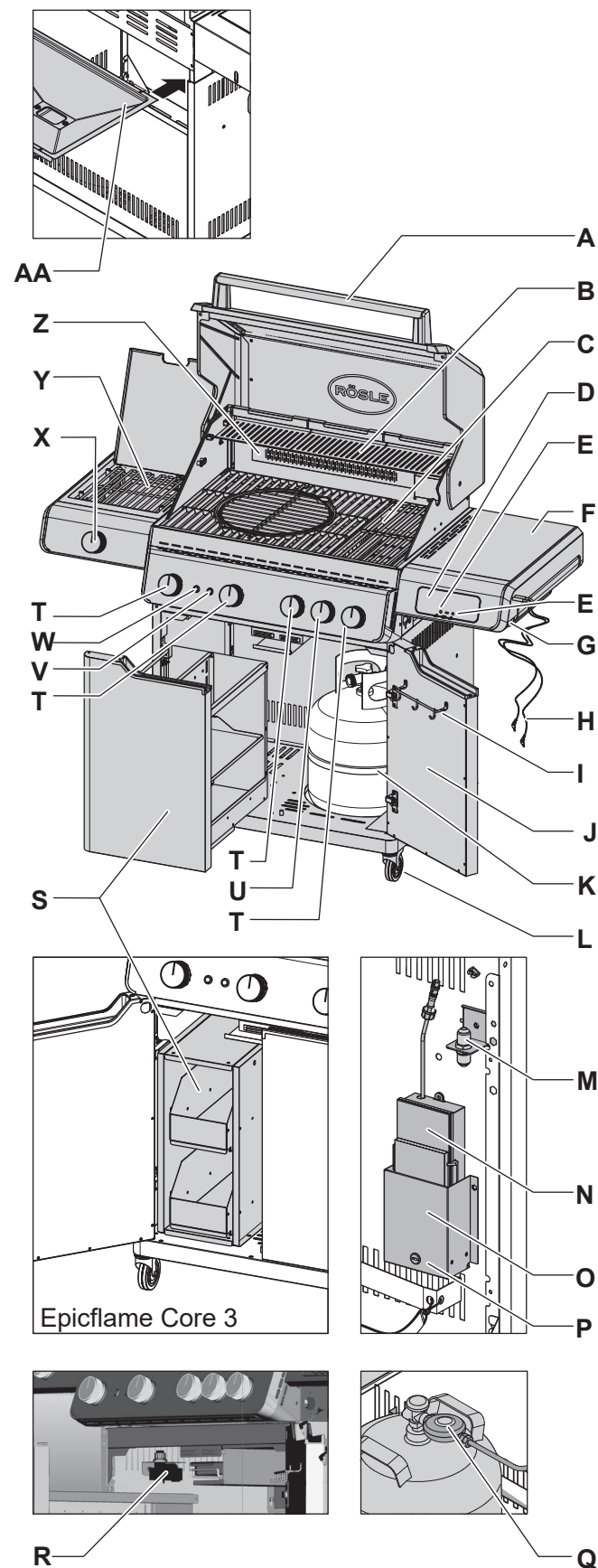
i Follow the enclosed assembly instructions to connect the battery compartment with the ignition system.



5. To activate the ignition system, press the left-hand button on the front of the control panel.

i There is a lightning symbol on the button.

Product description

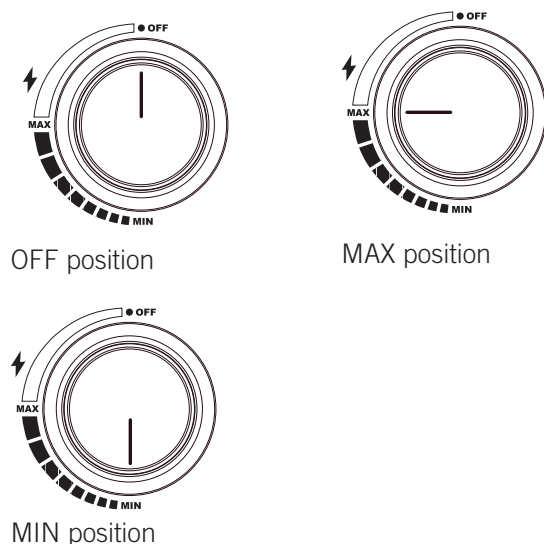


EN

Components shown

- A** – Lid with glass insert
- B** – Warming grate
- C** – Grill grate
- D** – LED display
- E** – Connection for temperature probe
- F** – Side table including Butler's Hand/drawer
- G** – Integrated bottle opener
- H** – Cable for temperature probe
- I** – Cutlery holder
- J** – Doors with soft-close function
- K** – Strap to secure the gas bottle
- L** – Premium castors with brakes (4x)
- M** – Connection for pressure-reducing valve/gas hose connection
- N** – Battery compartment for LED display/lighting
- O** – Holder for battery compartment/power bank
- P** – Connection for power bank
- Q** – Gas pressure regulator with integrated hose rupture protection
- R** – Battery compartment for the ignition system
- S** – Drawer unit
- T** – Control knob for the main burners with Jet Flame ignition system
- U** – Control knob for the back burner
- V** – On/off switch
- W** – Ignition switch
- X** – Control knob for the Primezone
- Y** – XL Primezone
- Z** – Back burner
- AA** – Grease tray

Positions of the control knobs



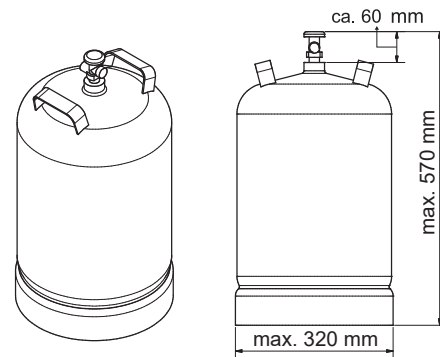
Gas connection



Follow the safety instructions on gas bottles on page 34.

Size of the gas bottle

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



Larger gas bottles are not permitted.

Installing the gas bottle in the cabinet

The bottle must be installed and stored upright.

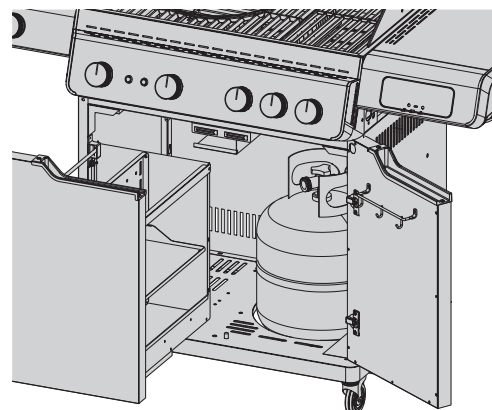


Danger!

Danger of gas explosion!

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

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



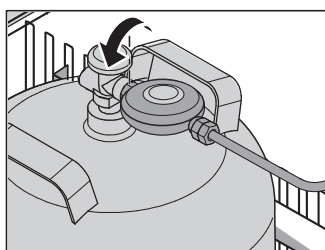


Setting up the gas bottle outside the cabinet

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

Installing the pressure regulator

(depending on the design of the pressure regulator)

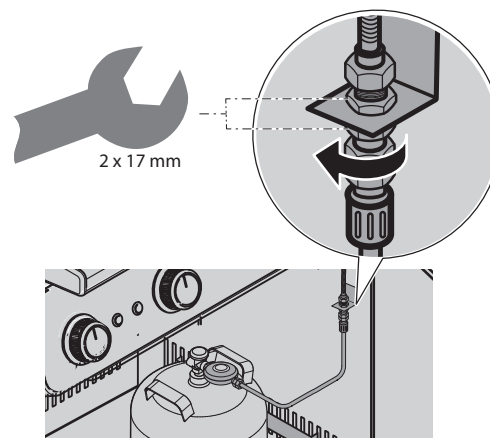


! The pressure regulator must comply with the most recent version of the EN 16436 and EN16129 standards and the national regulations.

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

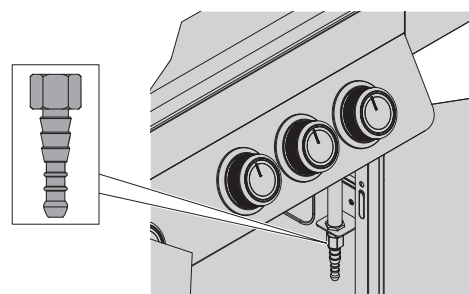
Fitting the hose connector

For Germany, Austria and Switzerland (50 mbar)



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

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

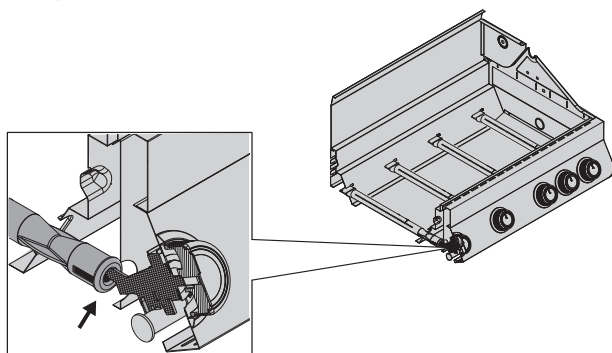


The 30 mbar models come with a universal adapter to connect the gas hose from the pressure regulator to the hose leading to the burner.

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

EN

Checking the main burners



(The burner is above the nozzle)

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

i Follow the instructions in reverse to replace the components.

Leak tests

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

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

- Follow the safety instructions from page 32 onwards.

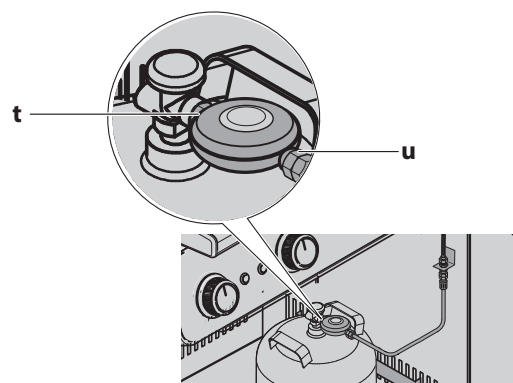
1. Check that all the control knobs on the grill are in the OFF position.
2. Close the gas pressure regulator following the instructions in the section "Installing the pressure regulator" on page 39.
3. Open the gas bottle valve by turning it anticlockwise (at least 2 full turns).
4. Check all the gas 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.

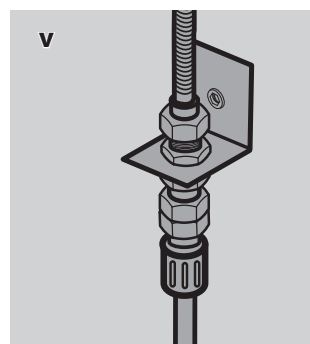
- You must not use the grill if it has a leak.

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

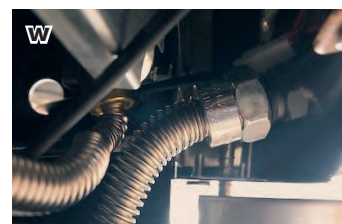
- Clean the following connections (T to W) with water after the leak test.
- Dry the connections thoroughly with a dry cloth.



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



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



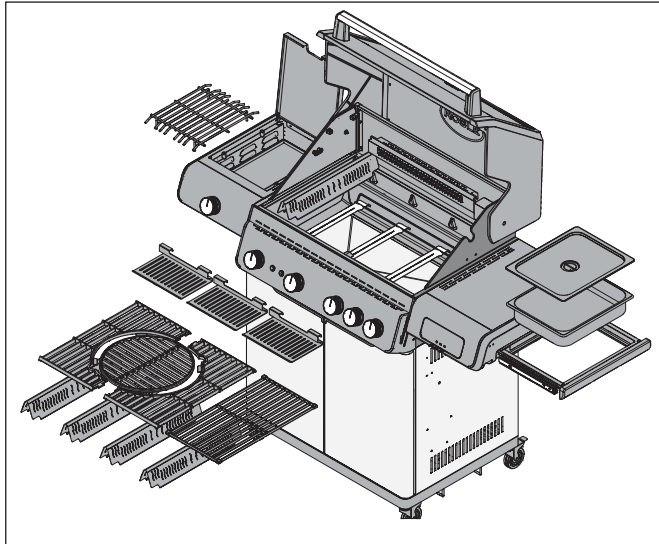
- w) Connection between the corrugated hose and the valve unit (the connection is on the right-hand side under the control panel)



Using the grill for the first time

- ▶ 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 illustration shows the EPICFLAME Pro 4. The individual components may vary depending on the grill model.

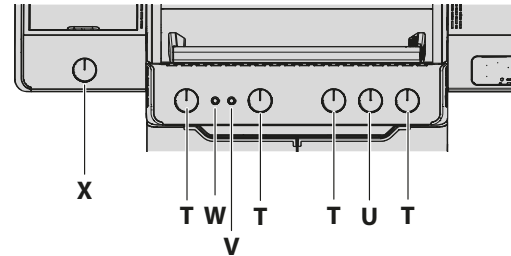
1. Install all the individual components, such as the burner covers, grill grates and warming rack, in the grill.
2. Fit the components carefully to avoid damaging the enamel surface of the grill chamber.

Using the grill for the first time

Burning-off the gas grill

! Follow the safety instructions on the danger of fire/ burns/poisoning and explosions from page 33 onwards.

EN



- T** – Control knob for the main burners
- U** – Control knob for the back burner
- V** – On/off switch
- W** – Ignition switch
- X** – Control knob for the Primezone

1. Before burning off the grill, remove all the stickers and labels from the glass pane, the grill grates, the control knobs and other components. If you do not do this, the stickers may melt and be difficult to remove.
2. Remove the grill grates and wash them with a mild detergent.
 - ▶ Follow the instructions in the section “Cleaning the grill grates” on page 49.
3. Replace the grill grates.
 - ▶ Follow the instructions in the section “Lighting the burners” on page 42.
4. Light all the main burners and turn them up fully with the lid closed.
 - ▶ Light all the additional burners (depending on the model). Leave the lids of the side table with the Primezone open.
 - ▶ Follow the instructions in the section “Lighting the main burners” on page 42.
5. After a 30-minute burn-off, switch the grill off.

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

Lighting the main burners



Follow the safety instructions for the main burners and the back burner on page 35.

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 40.
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 53.
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 main burners manually

1. Make sure that all the control knobs are in the OFF position.
2. Open the grill lid.
3. Open the gas bottle valve by turning it anticlockwise (at least 2 full turns).
4. Check all the gas connections for leaks.
 - ▶ See the section “Leak tests” on page 40.
 - ▶ Press in the right-hand control knob and turn it slowly anticlockwise to the MAX position.

- ▶ In some cases, the grill can only be lit using a match. Use a match that is at least 90 mm long and hold the burning match to the ignition hole on the right-hand side.
5. Once the right-hand burner has lit, the neighbouring burners can be turned on and will light automatically. Repeat the process until all the burners or the burners that you want to use are lit.
 6. Adjust the flame as required using the control knob.
 - ▶ Turn the control knob anticlockwise to the MIN position.
 7. If you do not succeed in lighting the gas grill, see the “Troubleshooting” table on page 53.
 8. After you have finished cooking, press in the control knob (gas valve) for the burner
 - ▶ and turn it clockwise to the OFF position.

Ignition process for the XL Primezone infrared burner in the side table

1. Open the lid of the infrared burner.
2. Open the gas bottle valve by turning it anticlockwise (at least 2 full turns).
3. Check all the gas connections for leaks.
 - ▶ See the section “Leak tests” on page 40.
4. Press in the control knob of the infrared burner and turn it slowly anticlockwise to the MAX position.
5. Now light the Primezone by pressing the electronic ignition switch.
 - ▶ Continue pressing the switch until the infrared burner lights and burns.
6. You can carry out a visual check of the ignition system by looking from the side and from a distance away at the ignition area of the infrared burner. After the ignition spark has been triggered by the ignition switch, the flow of gas is ignited and the infrared burner lights.
7. If the infrared burner does not light within 10 seconds, turn the control knob back to the OFF position and wait for 2 minutes until the build-up of gas has dissipated.
 - ▶ Repeat the ignition process.
8. Adjust the flame as required using the control knob.
 - ▶ Turn the control knob anticlockwise to the MIN position.
9. If you do not succeed in lighting the infrared burner, check the battery or see the “Troubleshooting” table on page 53.
10. Press in the control knob (gas valve) for the infrared burner
 - ▶ and turn it clockwise to the OFF position.



Ignition process for the back burner

- ▶ Following the assembly instructions, always use the back burner with all its components (splatter guard).
- ▶ It may be difficult to see the flame of the back burner in sunny weather.

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

Hose rupture protection

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

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

Cooking with the RÖSLE grill



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

NE

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, either with a brush or a spray. If you are storing the grill for a long period, you should regularly rub sunflower oil into the cast iron grill grates to protect them.

Flashback

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

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

XL 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 33.

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

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

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

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

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

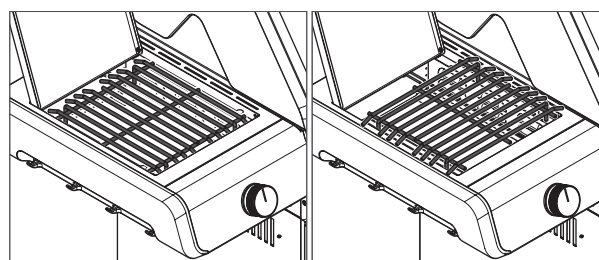
- ▶ Preheat the infrared burner with the cover open for 5 minutes or until the ceramic burner glows an orange-red colour.
- ▶ The infrared burner produces very intense heat. Do not leave food unattended on the infrared burner as it can burn quickly.

- ▶ Depending on your taste and how well done you want your food, grill it at a high, medium or low temperature and, if necessary, turn it frequently.
- ▶ Alternatively, you can move the food from the Primezone to the main grill area or the warming rack, close the grill lid and finish cooking the food slowly at 120–160°C.

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

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

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



Grill grate:
Lower position

Grill grate:
Higher position

Back burner

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



Warning!

Danger of burns from very hot surfaces and parts!

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

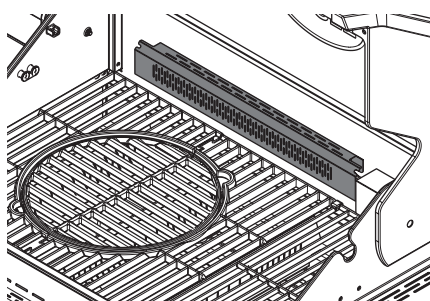
- ▶ Follow the safety instructions on the danger of burns on page 33.



Follow the safety instructions on the back burner on page 35.

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

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



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

Power supply



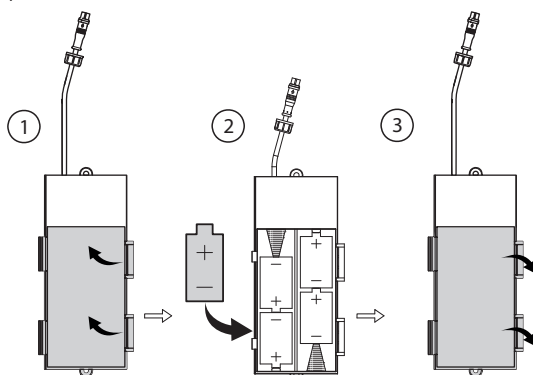
Follow the safety instructions on using batteries on page 52.

Battery compartment

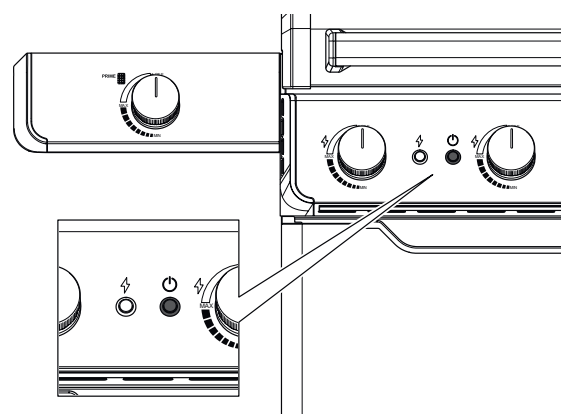


The battery compartment is on the right-hand side wall of the cabinet and fits easily into the holder.

Put four Mono D 1.5 V batteries into the battery compartment:



1. To do this, open the right-hand door on the front of the grill. The battery compartment is under the grill plate.
2. Open the battery compartment by undoing both clips.
3. Insert the batteries, making sure that the polarity of each battery is correct (2).
4. Close the battery compartment lid (3).



5. To switch on the LED display, press the on/off switch  on the front of the control panel.

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 or the battery compartment.

- ▶ Use only a power bank with a 5 V/1.5 A output.
 - ▶ Other types of power bank can cause damage to the grill or represent a safety hazard.
 - ▶ If you are using a power bank and batteries at the same time, the power bank takes precedence.
 - ▶ The power supply comes directly from the power bank and there is no need to switch the display on.
1. Connect the power bank in the right-hand cabinet to the USB-C port (X).
 2. Put the power bank in the storage compartment (N) in place of the battery compartment. Check that the cable has been positioned safely and cannot get hot or damp. Make sure that it is not a trip hazard.

Connecting to the app via Bluetooth

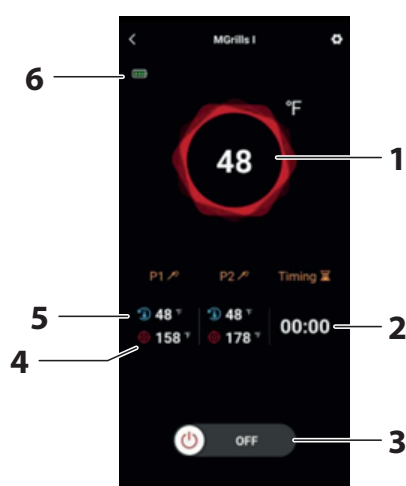


Please note that connecting the grill via Bluetooth brings the potential risk that the grill could be hacked.

- ▶ 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.
 - ▶ 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, press the blue icon .

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 perform a display reset, press and hold the ‘+’ and ‘-’ buttons on the grill’s display for three seconds while the display is on. You can now establish a new connection to a mobile phone.

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.

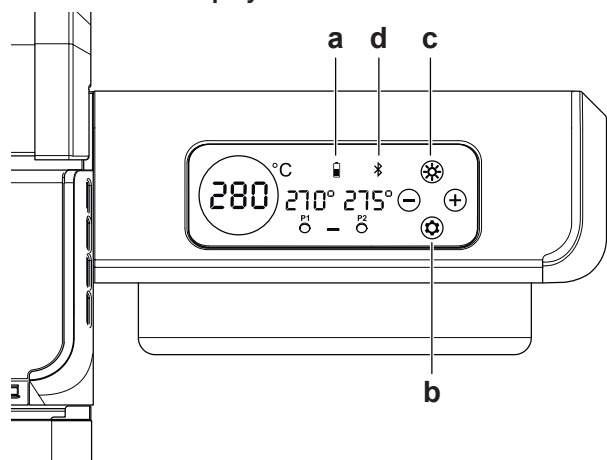
Control knob with two different coloured lights

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



Items on the LED display



- a – Battery status
- b – Temperature unit/setting the target temperature on the probe
- c – On/off knob for the lighting
- d – Bluetooth connection

Control via the display and settings

- To switch the display on, press the on/off switch (V).
- To use the burners, following the instructions in the section “Lighting the main burners”.
- To switch the display off, press the on/off button (V).

Always switch the display off when you are not using the grill. Make sure that the silicone connection covers are inserted.

Setting the temperature unit

Set the display to the temperature unit you want (°C or F°) by pressing and holding the button (b) for 2 seconds and selecting °C, for example. Press the button again to confirm your selection.

Using the temperature probe

Plug the temperature probe into the display. Press (b) until the temperature display flashes.

Set the core temperature of the food using +/-.

Press the button (b) again to confirm your setting.

When the food reaches the target core temperature, you will hear an audible signal.

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.

EN



Butler's Hand

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

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 57 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.

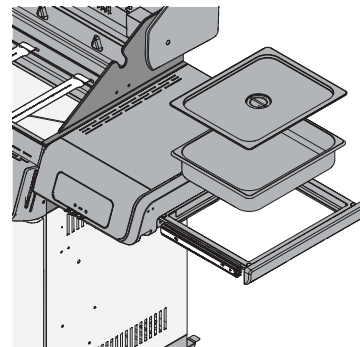
Simple steps for professional grilling

- ▶ 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.

Butler's Hand

You can fit one Gastronorm 1/2 container or two Gastronorm 1/4 containers on the right-hand side table – perfect for ingredients, garnishes or food waste. You can also put a chopping board on the side table, which allows you to cut up and prepare food on the grill and also serve it. Gastronorm products from other manufacturers are also compatible. The system includes containers in a wide range of different sizes and volumes. You can add inserts to them, which are available separately.

- ▶ Pull the Butler's Hand out carefully to use the work surface.
- ▶ Make sure that the drawer is fully pulled out before you use the work surface.
- ▶ Maximum load: 7 kg

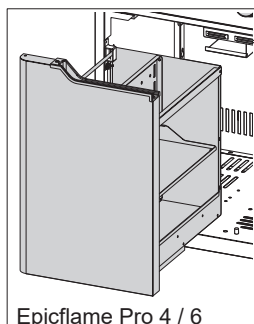




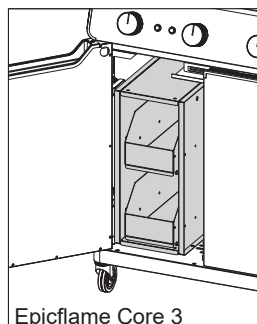
Drawer unit

The large drawer unit is perfect for keeping your grilling utensils organised. It is ideal for spices and utensils or for storing food temporarily. It has plenty of space and keeps everything within easy reach.

- ▶ Maximum load: 25 kg



Epicflame Pro 4 / 6



Epicflame Core 3

After using the grill

- ▶ Follow the safety instructions on the dangers of very hot surfaces on page 33.
- ▶ Leave your gas grill lit for 5 minutes after you have finished grilling to burn away excess fat and residues. Otherwise the burner openings could become blocked.
- ▶ A burn-off is not necessary and is not suitable as a cleaning process.
- ▶ After you have finished cooking, press in all the control knobs (gas valve) and turn them clockwise to the OFF position.
- ▶ Let the grill cool down completely.
- ▶ Follow all the instructions on cleaning and storage in the next section.
- ▶ Follow the instructions in the section "Safety instructions on storage".

Maintenance, cleaning and storage



Warning!

Danger of burns from hot surfaces!

- ▶ Make sure that the grill has cooled down completely before starting to clean it.
- ▶ Follow the safety instructions on the dangers of very hot surfaces on page 33.

Cleaning the glass pane

- ▶ Make sure that the grill has cooled down completely and put it in a cooler location (out of direct sunlight).
1. Remove the thermometer, if there is one, to make it easier to clean the glass pane.
 - ▶ Cover the inside of the glass with oven cleaner. If necessary, follow the instructions of the cleaning product manufacturer.

2. Cover the entire glass pane with clingfilm so that the cleaner does not dry out.
 3. Leave the cleaner to take effect for several hours or overnight.
 4. Remove the clingfilm.
 5. Rinse the glass pane with clean water.
 6. Refit the thermometer, but only tighten the screw until it is hand-tight.
- ▶ Do not let water or cleaning products get into the openings of the burners.

Cleaning the outer surfaces of the grill

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

Cleaning the grill chamber

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

Cleaning the grill grates

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

Cleaning surfaces

1. If necessary, follow the instructions of the cleaning product manufacturer.
 2. Before giving the grill a thorough clean, remove all the grill grates, burner covers and burners.
 3. Clean the housing with a mild detergent and water.
 4. Rinse the surfaces thoroughly with clean water and dry them.
 5. 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.
 - ▶ Do not let water or cleaning products get into the openings of the burners.



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

Cleaning enamelled grill grates

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

Cleaning the grease funnel and the grease drip tray

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

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

Cleaning the main burners

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

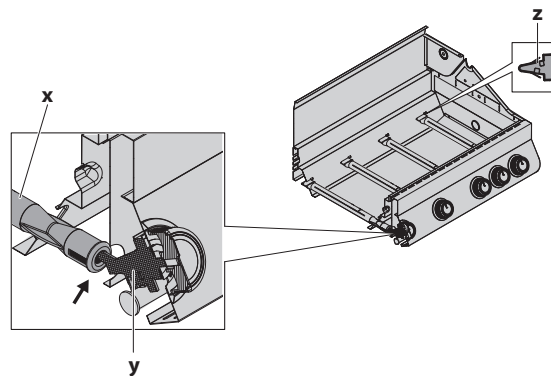
1. Remove the burners. See the instructions below.
2. Clean the burners with hot water and detergent.
3. Make sure that the burner openings are not blocked.
4. Rinse the burners with clean water, dry them and replace them.
5. Light the burners to prevent corrosion.
6. Apply a thin coating of oil to the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

Cleaning the Butler's Hand and the drawer unit

- ▶ Clean the work surface regularly with a mild detergent. Avoid using aggressive chemicals.
- ▶ Check the drawer rails and fastenings regularly for wear and to make sure that they are working properly.
- ▶ If necessary, you can grease the drawer runners.

Removing the main burners

- ▶ Make sure that:
 - The gas grill has cooled down
 - All the control knobs are in the OFF position
 - The gas bottle is closed.
 - After refitting all the stainless steel main burners (x), make sure that they are correctly positioned over the appropriate nozzle of the gas valve (y).
1. Turn off the gas supply on the gas bottle.
 2. Lift the grill grates and the burner covers out.
 3. Undo the fixing clip (z) at the back edge of the main burner (inside).
 4. Push the main burner at the back to the right and then towards the valve.
 5. Now lift the main burner at the back slightly and pull it away from the valve.
 6. Clean each burner as described in the section "Cleaning the main burners" on page 50.



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

Over the winter

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

Using the gas grill after it has been in storage

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

- ▶ Read the instruction manual again for your own safety.
- ▶ Check on www.roesle.com to see if there is an updated version of your instruction manual.



- ▶ Carefully follow the steps in the section “Before using the grill”.
- ▶ Check that all the burners are in the correct position (see the section “Removing the main burners”).
- ▶ Make sure that all the grill grates and grill plates are clean.
- ▶ Check and clean the valve nozzles at the base of the valve.
- ▶ Check the gas hose carefully for cracks, kinks, bite marks and other damage.
- ▶ You must replace the gas hose immediately if it is damaged.
- ▶ Check all the gas valve openings, burner tubes and connections for problems.
- ▶ It is essential to check that all the components that conduct gas are properly tightened.
- ▶ Check the level of gas in the gas bottle.
- ▶ Turn all the control knobs to the OFF position and connect the gas bottle.
- ▶ Check the valve and ignition area for spiders and insects, which often make their home in this area 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.

EN

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).



Danger!

Danger of battery exploding!

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



Warning!

Danger of chemical burns from leaky batteries!

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

Disposing of the batteries

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

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



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

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

Only put flat batteries in the containers provided.

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

Warranty

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

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

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

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

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

Service and contact details

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

RÖSLE GmbH & Co. KG

Johann-Georg-Fendt-Straße 38

87616 Marktoberdorf

Germany

www.roesle.com

support@roesle.de

Declaration of Conformity

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



Using the grill

Function	Use	Note
Switch on the display	Press the on/off switch (V).	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 the on/off switch (V).	
Switch on the control knob lights	Press the (c) button while the display is lit.	
Switch off the control knob lights	Press the (c) button to turn off the display.	
°C/°F toggle switch	Press and hold the button (c) for 5 seconds when the display is on.	
Bluetooth connection	- 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. - Resetting the display connection: To perform a display reset, press and hold the '+' and '-' buttons on the grill's display for three seconds while it is switched on. You can now establish a new connection to a mobile phone.	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.

NE

Troubleshooting

Problem	Solution
No ignition, no flames, burner fault	▶ Check whether the shut-off valve on the gas bottle is open. ▶ Make sure that there is enough gas in the bottle. ▶ Is the gas hose kinked? Straighten the hose. ▶ Check whether the sparks are jumping from the electrode to the burner. ▶ Can you light the burner with a long match? Check the ignition system.

Troubleshooting

Problem	Solution
The grill is not functioning correctly	STOP! Turn off the gas bottle and turn all the valves to the OFF position. DO NOT smoke! ▶ Check all the gas connections. ▶ Wait for 2 minutes until the build-up of gas has dissipated and try igniting the grill again. ▶ The burners are not correctly fitted over the outlets. Position the burners exactly over the outlets. ▶ The gas hose is blocked. Remove the gas hose from the gas grill. Turn the gas bottle on just for a second to remove a potential blockage in the hose. After one second, turn the gas bottle off again and refit the gas hose to the gas grill. ▶ Blocked outlets: Remove the burners as described above. Check the gas valve openings and remove any residues that may be causing a blockage with a thin metal wire. Replace the burners over the outlets and test to see whether they now function perfectly. ▶ Check the burners regularly to make sure that they are free from insects and spiders that could block the gas system or reduce the flow of gas. Make sure that you clean the venturi tubes of the burners carefully to remove all blockages. We recommend using a pipe brush to clean the tubes.
No sparks form	▶ The distance between the burner and the electrode must be only 5–8 mm. ▶ If necessary, clean and adjust the electrode.
Irregular flame pattern from the burners.	Have you cleaned the burners? Clean the burners and remove all residues. Do not let water or cleaning products get into the openings of the burners.
Jets of flame occur	▶ You may not have preheated the grill properly. Preheat the grill for around 15 minutes using all the burners. ▶ Clean the grill grates, grease drip tray etc. to remove all grease residues.
Food sticks to the grill grates	The grill temperature is too low. Wait a few minutes before you turn the food so that it has time to brown properly.
Leaks	▶ Turn the gas bottle off. ▶ Ventilate the area so that the build-up of gas can dissipate completely. ▶ Check all the gas connections. ▶ If there is a leak in the gas bottle, take it out of the cabinet and stand it upright in an open space. ▶ Keep away from any gas or liquefied gas that is escaping from the gas bottle. ▶ Keep the gas bottle at least 20 metres away from ignition sources, electrical equipment, flash lights, machines and engines. ▶ Make sure that the air circulation is as good as possible so that the build-up of gas dissipates.
The Primezone (optional) “flashes” when it is in use. The burner makes a loud “whoosh” noise followed by continuous hissing and then stops burning.	▶ The ceramic surface is covered with too much grease and deposits. The connections are blocked. The burners are overheating because of inadequate ventilation (the grill surface is almost completely covered with frying pans or saucepans). ▶ Cracks or splits in the ceramic surface. ▶ The seal of the ceramic surface is leaking. Turn off the burners and leave them to cool down for at least 2 minutes. Relight the burners and run them on a high heat for at least 5 minutes or until the ceramic surfaces are glowing evenly. Make sure that no more than 75% of the grill surface is covered with pans or accessories. Turn off the burners and leave them to cool down for at least 2 minutes, then relight them. Leave the burners to cool down and check them carefully for cracks. If you find any cracks, contact an authorised retailer to obtain a replacement Primezone.



Troubleshooting

EN

Problem	Solution
A problem not listed here.	Contact your specialist retailer.
 Danger!	Do not line the grease funnel with aluminium foil! Is the grease funnel so dirty that grease cannot run down into the grease tray? If so, clean the grease funnel!
Grill fire	▶ If a fire occurs in the grill, turn off the gas bottle. ▶ If the gas bottle is burning or if you cannot reach the valve and turn it off, call the fire service immediately! ▶ Aim a garden hose at the middle of the gas bottle to cool it down, but never attempt to put out the flames with water. While the gas is burning, it cannot form puddles and explode. ▶ Evacuate the area. Note: Most of the fires that occur in gas grills are caused by a build-up of grease and oil or by a failure to check the gas connections regularly and correctly. Remember this and follow the manufacturer's instructions about cleaning the grill and checking the gas connections. Insects Spiders and other insects can occasionally make webs or nests in the burner pipes. This can block the flow of gas and cause a fire. This is known as a flashback. It can cause serious damage to the gas grill and put people and the surroundings of the grill at risk. We recommend checking and cleaning the burner pipes regularly.
A smell of gas	Danger! Escaping gas can cause a fire or an explosion. Regularly check all the connections and seals for leaks. ▶ 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.

Technical data

Model	EPICFLAME Core 3	EPICFLAME Pro 4	EPICFLAME Pro 6
Colour	Matt black		
Equipment			
Grill chamber	Die-cast aluminium and stainless steel		
XL Primezone	Left-hand side table		
Thermometer	LED display (1°C–380°C)		
Main grill grate	Cast iron (VARIO+)		
Primezone grill grate	Stainless steel		
Heat distributor	Stainless steel		
Grease drip tray	Stainless steel		
Wheels	Premium castors with brakes		
Grill area			
Grill area in cm	60 x 45	70 x 45	92.5 x 45
Warming area in cm	3 x 18.2	3 x 21.9	1 x 18.2 + 3 x 21.9
Dimensions and weight			
Width in cm	127	138	157
Depth in cm	60	62.5	
Height with lid closed in cm	119		
Working height of grill grate in cm	90		
Approximate weight in kg	63.4	68.6	80
Country code			
	DE, AT, CH		
Article number	251164	251165	251166
Category	I _{3 B/P(50)}		
Gas type	Butane (G30)/propane (G31): 50 mbar		
Main burner nozzle in mm	0.83		
Primezone nozzle in mm	0.96		
Back burner nozzle in mm	-	0.86	
Burner unit			
CE	2575-25		
Number of burners	3	4	6
Back burner power in kW	-	4.0	
Primezone power in kW	5.0		
Main burner power in kW	3 x 3.75	4 x 3.75	6 x 3.75
Total power in kW	16.25	24	31.5
Total consumption in g/h	1183	1747	2293
Main burner ignition system	Piezo ignition, Jetflame		
Primezone/back burner ignition system	Electronic ignition		
Max. filling weight of the gas bottle in kg	11		
Power supply for LED display	4 x Mono D 1.5V DC		
Battery ignition for Primezone	1 x AA R6 1.5V DC		
Input (external power bank)	5 V		
Control knob light	Control via digital display		

Subject to technical changes. Errors and omissions excepted.

The measurements are approximate figures.



Cooking times

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







Introduction	60	Dispositif de sécurité contre la rupture de tuyau.....	71
Concernant cette notice	60	Cuisson avec le grill RÖSLE.....	71
Utilisation conforme	60	Préchauffage.....	71
Symboles utilisés.....	60	Huiler les grilles	71
Consignes de sécurité importantes	60	Retour de flamme.....	71
Consignes de sécurité générales.....	62	Brûleur infrarouge XL Primezone	72
Mesures de sécurité pour éviter les feux de graisse... 62		Brûleur arrière.....	72
Mesures en cas de feu de graisse.....	62	Alimentation électrique	73
Consignes de sécurité relatives aux tuyaux de gaz..... 62		Compartiment des piles	73
Consignes de sécurité relatives au détendeur		Connexion avec l'application via Bluetooth	73
du gaz	62	Fonctions dans l'application	74
Consignes de sécurité relatives à la bouteille		Éléments d'affichage au niveau de l'écran DEL	75
de gaz	62	Commande et réglages à l'écran	75
Consignes de sécurité relatives au brûleur		Utilisation de la sonde de température	75
principal et au brûleur arrière	63	Méthodes de cuisson	75
Consignes de sécurité relatives à l'écran.....	63	Cuisson directe avec couvercle du grill fermé.....	75
Consignes de sécurité relatives à la sonde de		Cuisson indirecte avec couvercle du grill fermé.....	75
température	63	Combiner les deux méthodes.....	75
Consignes de sécurité relatives aux tiroirs /		Temps de cuisson : quand les produits sont-ils	
à l'élément coulissant	63	cuits ?	75
Consignes de sécurité relatives au plateau		Étapes simples pour des cuissons réussies	76
de service	64	Plateau de service	76
Consignes de sécurité relatives au stockage et		Élément coulissant	77
à la conservation	64	Après la mise en service.....	77
Avant la mise en service	64	Maintenance, nettoyage et conservation	77
Montage correct	64	Nettoyage de la plaque de verre	77
Contrôle des défauts	64	Nettoyage des surfaces extérieures du grill	77
Contrôle des fuites de gaz	64	Nettoyage de la chambre de combustion	77
Nettoyage du système collecteur des graisses	64	Nettoyage des grilles de cuisson	77
Contrôle de l'allumage électronique	64	Nettoyage des surfaces	78
Description du produit	65	Nettoyage des grilles de cuisson émaillées.....	78
Positions des boutons rotatifs	66	Nettoyage de l'écran de protection contre les	
Raccordement du gaz.....	66	graisses et du bac de récupération des graisses.....	78
Dimensions de la bouteille de gaz.....	66	Nettoyage des brûleurs principaux	78
Montage de la bouteille de gaz dans l'élément bas ... 66		Nettoyage du plateau de service et de l'élément	
Installation de la bouteille de gaz hors de		coulissant	78
l'élément bas	67	Démontage des brûleurs principaux.....	78
Montage du détendeur	67	Stockage hivernal	79
Fixer la pièce de raccord du tuyau.....	67	Mise en service après le stockage.....	79
Pour DE, AT et CH (50 mbar).....	67	Conseils pour la prolongation de la durée de vie	79
Pour BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		Élimination	80
(30 mbar).....	67	Manipulation des piles	80
Contrôle des brûleurs principaux.....	68	Élimination des piles	80
Contrôle des fuites.....	68	Garantie.....	81
Mise en service	69	Service et contact.....	81
« Rodage » du grill à gaz	69	Déclaration de conformité.....	81
Allumage des brûleurs principaux	70	Utilisation.....	82
Processus d'allumage des brûleurs principaux		Élimination des pannes	82
avec le système d'allumage Jet-Flame	70	Caractéristiques techniques.....	85
Allumage manuel des brûleurs principaux.....	70	Temps de cuisson	87
Processus d'allumage du brûleur infrarouge « XL			
Primezone » dans la tablette latérale.....	70		
Allumage du brûleur arrière	71		

La notice de montage pour l'assemblage de l'appareil figure sur la fiche séparée. Veuillez lire la notice d'utilisation avant la mise en service de l'appareil. Veuillez conserver la notice dans un endroit sûr, afin de pouvoir en consulter les détails à tout moment. Utilisation extérieure uniquement. Attention ! Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir à distance des enfants.

Introduction

Chère cliente, cher client RÖSLE, félicitations ! Vous avez opté pour le grill à gaz EPICFLAME de grande qualité de la société RÖSLE. Un bon choix - une décision pour un produit de qualité durable.

Cette notice d'utilisation fait partie de ce produit. Elle contient des remarques importantes pour la sécurité, son utilisation et sa mise au rebut. Remettez tous les documents en cas de transfert du produit.

Concernant cette notice



Sur les pages suivantes, vous trouverez toutes les informations sur la mise en service, l'utilisation et l'entretien du grill à gaz EPICFLAME. Veuillez lire cette notice intégralement et tenir compte des avertissements et des remarques qu'elle contient. Cela permet d'éviter des dangers et peut prolonger la durée de vie du produit. Pour votre sécurité, veuillez lire la section « Consignes de sécurité importantes ». Respectez toutes les consignes pour ne pas vous mettre en danger, qu'il s'agisse de vous-même ou d'autres personnes.

En cas de questions sur l'utilisation du grill à gaz EPICFLAME auxquelles les réponses ne figurent pas dans cette notice d'utilisation, veuillez vous adresser à notre personnel de service.

Utilisation conforme

Le grill à gaz EPICFLAME est uniquement destiné à l'utilisation privée à l'extérieur. N'utilisez jamais le produit à d'autres fins que celles prévues.

Ce grill à gaz doit uniquement être utilisé pour griller des aliments adaptés avec du gaz liquéfié butane / propane.

Le grill à gaz ne doit pas être utilisé avec du gaz naturel. La commutation du grill à gaz sur le gaz naturel ou la tentative d'utiliser du gaz naturel avec ce grill au gaz propane liquide entraîne des dangers et la perte de l'autorisation d'exploitation.

Il est interdit d'utiliser le grill comme « foyer ».

Le grill à gaz n'est pas prévu pour être installé dans ou sur des caravanes, camping-cars et/ou embarcations.

Tout non respect des consignes de danger, des avertissements ou des consignes de prudence peut être à l'origine de blessures graves ou mortelles ou de dommages matériels suite à un incendie ou une explosion. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages dus à une manipulation incorrecte et un non respect des mesures de sécurité.

La garantie perd sa validité si le grill à gaz n'est pas utilisé conformément aux consignes de la notice d'utilisation.

Veuillez respecter l'utilisation conforme ainsi que les consignes de sécurité afin de garantir la fonctionnalité et la longévité de l'appareil.

Symboles utilisés

	Danger !		Avertissement !
	Risque d'incendie !		Prudence !
	Surface chaude !		Remarque
	Risque de blessures !		Le produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères.
	Risque d'explosion !		

Consignes de sécurité importantes

Danger ! Cette consigne de sécurité décrit un danger imminent, pouvant être à l'origine de blessures mortelles ou graves.

Avertissement ! Cette consigne de sécurité décrit un danger potentiel pouvant être à l'origine de blessures mortelles ou très graves.

Prudence ! Cette consigne de sécurité décrit un danger potentiel, pouvant être à l'origine de blessures légères ou minimes.

Remarque ! Cette remarque décrit une situation éventuellement dangereuse, pouvant être à l'origine de dommages au niveau du grill ou d'autres biens matériels.



Danger !

Risque d'intoxication au monoxyde de carbone !

Le monoxyde de carbone peut être à l'origine d'une perte de conscience et de la mort.

- ▶ N'utilisez le grill à gaz EPICFLAME qu'à l'extérieur !
- ▶ Veillez à respecter une distance suffisante (1,5 m au minimum) entre le grill et les autres objets.
- ▶ Le grill ne doit pas être utilisé dans un garage, sur une véranda ou une terrasse fermée ou couverte, ou dans un autre endroit aménagé, dans ou sur un camping-car et/ou des embarcations.
- ▶ Veillez à ce que les fentes et les sorties d'air à l'arrière ne soient jamais obturées.

Mesures à prendre après l'inhalation de gaz

- ▶ Éloignez-vous du grill à gaz et sortez pour respirer de l'air frais.
- ▶ Surveillez l'apparition de symptômes comme des maux de tête, des vertiges et des nausées.
- ▶ Consultez immédiatement un médecin ou informez les services de secours.



Consignes de sécurité importantes



Danger !

Incendie et risque d'explosion !

- ▶ Lors du fonctionnement du grill, veillez à ce qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à moins de 1,5 m en haut, en bas, sur les côtés, devant ou derrière le grill. Les substances inflammables peuvent par exemple être (mais pas exclusivement) des terrasses en bois traitées, des structures en bois et des textiles.
- ▶ Une distance supplémentaire est conseillée lorsque l'appareil est installé à proximité de grandes fenêtres de façades de maisons ou de revêtements en vinyle.
- ▶ De même, la distance par rapport aux façades des maisons doit être plus importante, pour éviter qu'elles ne soient salies par les fumées.
- ▶ Après utilisation, fermez l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille de gaz.
- ▶ La housse du barbecue et les objets inflammables ne doivent pas être placés dans / sous le grill.
- ▶ Veillez à ce que les fentes et les sorties d'air à l'arrière ne soient jamais obturées.
- ▶ Ne couvrez jamais la totalité de la surface de cuisson avec des aliments à griller, des plaques de grill, des égouttoirs, des pierres à pizza etc. pour éviter l'accumulation de chaleur dans la partie inférieure de la chambre de combustion.
- ▶ Tenez la surface de cuisson du grill à distance de vapeurs et liquides inflammables, comme l'alcool par exemple, et autres mélanges combustibles.
- ▶ Le grill à gaz ne doit jamais être utilisé sous un toit, un store ou une avancée de toit inflammable et non protégé(e).
- ▶ Ne laissez jamais le grill sans surveillance pendant l'utilisation.
- ▶ N'utilisez pas de charbon de bois, de briquettes, de bois de chauffage ou de pierre de lave dans le grill à gaz.
- ▶ N'utilisez le grill que sur un sol sûr, stable et plan.
- ▶ Pendant le fonctionnement, ne placez pas le grill sur des surfaces inflammables et ne déposez pas d'objets inflammables sous le grill.
- ▶ Ne versez jamais d'eau dans le grill à gaz pour éteindre les jets de flamme.

Mesures de lutte contre l'incendie

- ▶ Éloignez-vous de la source du feu et avertissez des tiers !
- ▶ En cas d'accident ou problème, gardez toujours un extincteur à proximité (classe F).
- ▶ Appelez les pompiers en cas d'urgence.



Danger !

Risque de brûlures au niveau des pièces et des surfaces très chaudes.

Les pièces accessibles peuvent être très chaudes et être à l'origine de brûlures.

- ▶ Pendant le fonctionnement, portez des gants de cuisine.
- ▶ Ne touchez le grill qu'aux endroits nécessaires et prévus pour cela.
- ▶ Les enfants doivent rester à distance de l'appareil (au moins 2 mètres).
- ▶ Veillez à ce que personne ne touche les pièces brûlantes.

Mesures en cas de brûlures

- ▶ Essayez d'étouffer les flammes sur les vêtements avec une couverture.
- ▶ Refroidissez la peau brûlée avec de l'eau tiède.
- ▶ Recouvrez les endroits avec un chiffon propre.
- ▶ Ne retirez pas les vêtements qui adhèrent sur la peau.
- ▶ En cas de graves brûlures, consultez immédiatement un médecin d'urgence.



Avertissement !

Risque de blessures en cas de basculement !

Le déplacement de l'appareil pendant son fonctionnement peut être à l'origine de blessures.

- ▶ Ne déplacez pas l'appareil pendant le fonctionnement.



Avertissement !

Risque de blessures en cas de mauvaise utilisation !

Toute utilisation par des personnes non formées peut être à l'origine de graves blessures.

- ▶ Les personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances, ne doivent pas utiliser cet appareil.



Prudence !

Risque de dysfonctionnement !

Les modifications de l'appareil peuvent être à l'origine de dysfonctionnements et de risques en matière de sécurité.

- ▶ N'effectuez aucune modification sur l'appareil.



Prudence !

Risque d'endommagement ou de déformation du grill ou de pièces du grill.

- ▶ Ne déplacez pas le grill sur des distances importantes, dans des escaliers ou sur un sol très inégal.
- ▶ Veillez à ne pas atteindre des températures plus élevées que 400 °C / 752 °F.

FR

Consignes de sécurité générales

Mesures de sécurité pour éviter les feux de graisse

Les restes de graisse ainsi que les accumulations de graisse peuvent être à l'origine de feux de graisse. Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter un feu de graisse.

- ▶ Effectuez régulièrement / selon des intervalles adaptés un nettoyage minutieux de votre grill.
- ▶ La « combustion » ne constitue pas une méthode de nettoyage car elle est insuffisante pour la partie inférieure de la chambre de combustion.
- ▶ Retirez les dépôts et les incrustations dans la chambre de combustion, sur les chapeaux des brûleurs, les grilles de cuisson et les plaques.
- ▶ Avant chaque mise en service, retirez les dépôts de graisse sur tous les écoulements conduisant au récipient collecteur des graisses, sur l'écran de protection contre les graisses amovible et dans le bac de récupération des graisses.
- ▶ Ne chemisez jamais la chambre de cuisson et l'écran de protection contre les graisses avec un film en aluminium ou du sable. Cela empêche l'écoulement et l'évacuation de la graisse. À la place, utilisez des lèchefrites afin de recueillir le jus qui s'écoule de la viande.
- ▶ En cas de jets de flammes incontrôlés, retirez les produits des flammes jusqu'à leur disparition.

Mesures en cas de feu de graisse

- ▶ Fermez la valve de la bouteille de gaz.
- ▶ Tournez tous les boutons rotatifs sur « OFF ».
- ▶ Laissez le couvercle ouvert dans la mesure du possible, jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- ▶ En cas de formation importante de flammes, et si le feu devient incontrôlable, essayez immédiatement de l'éteindre avec un moyen d'extinction adapté. Tenez compte des indications figurant sur l'extincteur !
- ▶ Respectez également les consignes de sécurité importantes sur les risques d'incendie et la lutte contre le feu au chapitre précédent.

Consignes de sécurité relatives aux tuyaux de gaz

- ▶ Assurez-vous que le tuyau de gaz est accessible.
- ▶ Assurez-vous que le tuyau de gaz ne se trouve pas au niveau de surfaces chaudes. Il pourrait fondre et ne plus être étanche.
- ▶ Le tuyau de gaz ne doit pas être posé directement sous le bac de récupération des graisses ou l'écran de protection contre les graisses.
- ▶ Évitez les enroulements inutiles du tuyau de gaz.
- ▶ Avant chaque mise en service, contrôlez les vissages des raccords du tuyau de gaz. Serrez à l'aide de deux clés plates le cas échéant.

- ▶ Avant chaque utilisation, vérifiez que le tuyau de gaz ne présente pas de morsure d'animaux, de fissures, d'endroits poreux, d'écrasements, d'usure et d'autres dommages. En cas de dommages, le tuyau de gaz doit être remplacé immédiatement.
- ▶ Seuls les tuyaux de gaz homologués par les autorités peuvent être utilisés.
- ▶ La longueur maximale du tuyau de gaz ne doit pas être supérieure à 1,5 m.
- ▶ Nous conseillons de remplacer le tuyau de gaz de votre grill tous les 5 ans. Les prescriptions nationales divergentes sont prioritaires.

Consignes de sécurité relatives au détendeur du gaz

- ▶ Vérifiez que le détendeur du gaz est bien installé de sorte que la petite ouverture de sortie soit dirigée vers le bas et à ce que l'eau ne puisse pas y pénétrer. Cette sortie d'air doit être propres et exempte de saletés, de graisse, d'insectes etc.
- ▶ Les encrassements ne doivent pas parvenir dans le détendeur ou au niveau du vissage.
- ▶ Avant chaque mise en service, contrôlez le vissage entre le tuyau de gaz et le grill à gaz. Serrez à l'aide de deux clés plates le cas échéant.
- ▶ Seuls des détendeurs homologués officiellement, conformes à la pression de fonctionnement nationale, peuvent être utilisés. Informez-vous auprès de votre entreprise spécialisée.
- ▶ Afin de garantir le fonctionnement correct du détendeur du gaz dans des conditions de fonctionnement normales, il est recommandé de le faire remplacer dans les 10 ans qui suivent la date de fabrication. Les prescriptions nationales divergentes sont prioritaires.

Consignes de sécurité relatives à la bouteille de gaz

- ▶ Ne fumez pas et maintenez les sources de feu à distance lorsque vous manipulez les bouteilles de gaz.
- ▶ Les bouteilles de gaz doivent être tenues à distance de toute chaleur excessive (supérieure à 50 °C).
- ▶ La bouteille de gaz doit toujours être installée debout et transportée et stockée avec un bouchon de sécurité adapté.
- ▶ Il est nécessaire de s'assurer que les ouvertures de ventilation de l'espace d'installation de la bouteille de gaz dans l'élément bas ne soient pas obturées.
- ▶ Il ne faut jamais laisser tomber les bouteilles de gaz.
- ▶ Une bouteille de gaz qui présente des bosses ou de la rouille peut être à l'origine de dangers et doit être contrôlée par votre fournisseur de gaz. N'utilisez pas une bouteille de gaz dont la valve est endommagée.
- ▶ N'essayez en aucun cas de démonter le régulateur de gaz ou toute autre pièce de montage de la conduite de gaz pendant l'utilisation du grill.



Consignes de sécurité générales

- ▶ Ne bricolez jamais vous-même sur un élément de raccordement des bouteilles de gaz. Adressez-vous au fabricant ou à une entreprise spécialisée autorisée.
- ▶ Aucune bouteille de gaz de réserve ou non raccordée ne doit être conservée dans l'élément bas.
- ▶ Lorsque la bouteille de gaz est vide, vous pouvez la faire remplir par une entreprise spécialisée autorisée ou la faire remplacer.
- ▶ Ne remplacez la bouteille de gaz que dans des zones bien ventilées.
- ▶ Lorsque vous remplacez la bouteille de gaz, maintenez-la à distance des sources de feu possibles.
- ▶ Faites contrôler la bouteille de gaz tous les 10 ans par une entreprise spécialisée autorisée. Les données de contrôle sont indiquées sur la bouteille de gaz.
- ▶ Le gaz liquide est un produit pétrochimique comme les carburants et le gaz naturel. Il se présente sous forme gazeuse aux températures et pressions habituelles. À la pression correspondante, par exemple dans une bouteille de gaz, il est liquide. Lorsque la pression n'est plus appliquée, le liquide s'évapore immédiatement et se transforme en gaz combustible avec un volume de 250 %.
- ▶ Le gaz propane a une odeur similaire à celle des « œufs pourris ».
- ▶ Manipulez les bouteilles « vides » exactement comme les bouteilles de gaz pleines. Même si la bouteille de gaz ne contient plus de liquide, une certaine pression de gaz peut encore régner dans la bouteille apparemment vide.
- ▶ Respectez également les consignes de sécurité importantes sur les risques d'une intoxication au monoxyde de carbone au chapitre précédent.

Consignes de sécurité relatives au brûleur principal et au brûleur arrière

- ▶ N'utilisez jamais simultanément le brûleur arrière avec tous les brûleurs principaux pour éviter toute surchauffe ainsi que les dangers d'incendie et de gaz.
- ▶ Veillez à ce que le grill se trouve dans un endroit protégé du vent. Cela permet d'obtenir des températures plus élevées et une répartition homogène de la chaleur.
- ▶ Fermez le couvercle pour contrôler les flammes et la chaleur et éviter tout risque d'incendie.
- ▶ Lors de l'utilisation du brûleur arrière, retirez toujours la grille de maintien au chaud car elle pourrait être endommagée par une chaleur excessive.
- ▶ Veillez à ce qu'il ait une distance suffisante entre le brûleur et les produits à cuire, afin que le tournebroche puisse tourner librement.
- ▶ Nettoyez régulièrement le capot anti-projections pour éviter tout feu de graisse.
- ▶ Veillez à ce que le doigt allumeur reste propre pour éviter toute accumulation de gaz ou erreur d'allumage.

Consignes de sécurité relatives à l'écran

- ▶ Empêchez tout contact entre des liquides et l'écran. Protégez l'écran de l'humidité et veillez à ce qu'il reste sec. Si l'écran est humide, essuyez-le aussi rapidement que possible avec un chiffon sec.
- ▶ En cas de non utilisation, protégez l'écran avec le capot de protection du grill. Tenez compte du fait que, en cas de variations de température, de l'humidité peut se former sous le capot de protection et aérez de temps en temps.
- ▶ En cas de non utilisation, l'écran doit toujours être éteint.
- ▶ En cas de non utilisation, installez un cache en silicone au niveau de l'écran.
- ▶ Protégez l'écran contre tout ensoleillement direct afin d'éviter les dommages dus aux rayons UV.
- ▶ Évitez l'influence de la chaleur due au soleil ou à des sources de chaleur externes.
- ▶ En présence de températures très hautes ou très basses, l'affichage de l'écran peut réagir avec retard.

Consignes de sécurité relatives à la sonde de température

- ▶ Risque de blessures ! Prudence lors de la manipulation des sondes pointues.
- ▶ Risque de blessures ! Lors de l'utilisation des sondes, portez des gants adaptés. Les sondes peuvent devenir très chaudes.
- ▶ Nettoyez la sonde avant la première utilisation.
- ▶ Veillez à ce que le câble ne soit pas exposé à des températures supérieures à 350 °C ou à des flammes.
- ▶ Les sondes ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle.
- ▶ Ne plongez jamais les sondes dans l'eau.
- ▶ Essuyez toujours les sondes avec un chiffon humide.
- ▶ N'utilisez pas de produits chimiques ou de produits nettoyants abrasifs pour le nettoyage.
- ▶ Veillez à ce que les câbles ne deviennent pas humides dans la zone de raccordement de l'écran.
- ▶ Ne tirez pas sur le câble.

Consignes de sécurité relatives aux tiroirs / à l'élément coulissant

- ▶ Ne rentrez pas les tiroirs avec force dans l'élément bas.
- ▶ Ne montez pas sur les tiroirs ouverts, ne vous asseyez pas dessus ou ne vous appuyez pas dessus.
- ▶ Évitez toute dépose brutale d'objets lourds.
- ▶ Les charges indiquées ne doivent pas être dépassées.
- ▶ Le grill doit toujours être transporté avec les tiroirs fermés.

FR

Consignes de sécurité relatives au plateau de service

- ▶ Ne placez pas d'objets combustibles ou très lourds dans le conteneur GN.
- ▶ N'utilisez pas le plateau pour vous asseoir ou comme marche et ne vous appuyez pas dessus.
- ▶ Après une utilisation prolongée, le cadre peut devenir très chaud. Évitez tout contact avec les mains nues. Cela s'applique particulièrement lors de la sortie du plateau.
- ▶ Veillez à ce que la planche à découper repose en toute sécurité et soit bien stable afin d'éviter tout glissement ou basculement.

Consignes de sécurité relatives au stockage et à la conservation

- ▶ Après chaque utilisation du grill, fermez la valve d'arrêt de la bouteille de gaz afin d'éviter toute sortie du gaz en cas de fuite de gaz.
- ▶ Si le grill à gaz est entreposé dans une pièce fermée, la bouteille de gaz doit être retirée. Les bouteilles de gaz doivent être conservées à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants et de tiers. Les bouteilles de gaz déposées ne doivent pas être conservées dans des bâtiments, des garages ou d'autres pièces fermées.
- ▶ Si la bouteille de gaz n'est pas retirée du grill, le grill complet, avec la bouteille de gaz, doit être conservé à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- ▶ Le gaz combustible est plus lourd que l'air. Le gaz combustible qui s'échappe peut stagner dans les endroits plus bas et y former des poches. Évitez donc les descentes de cave, les puits de lumière et les évacuations des eaux.
- ▶ Les buses, les tubes de guidage du gaz et les brûleurs doivent être contrôlés régulièrement afin de vérifier qu'ils ne contiennent pas d'insectes, de toiles d'araignées, de cocons de larves et d'autres obstructions.

Avant la mise en service

Montage correct

L'appareil doit être assemblé correctement, conformément aux consignes figurant dans la notice de montage.

- ▶ N'effectuez aucune manipulation au niveau des composants. Tout non respect peut être à l'origine d'un incendie ou d'une explosion, provoquant ainsi des blessures graves, des accidents mortels ou des dommages matériels.

Contrôle des défauts

Avant chaque mise en service, il est indispensable que l'opérateur s'assure du bon état de l'appareil.

- ▶ Vérifiez que toutes les pièces sont installées correctement.

- ▶ Vérifiez si des vis ou des fixations se sont desserrées.
- ▶ Vérifiez l'absence de dommages visibles sur les composants.

Tous les problèmes constatés doivent être éliminés avant la mise en service afin de garantir la sécurité et la fonctionnalité de l'appareil.

Les appareils ou les accessoires endommagés ne doivent plus être utilisés.

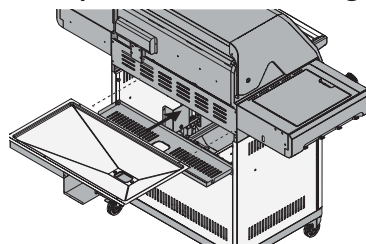
Contrôle des fuites de gaz

Avant chaque mise en service, il est indispensable que l'opérateur effectue minutieusement toutes les opérations de contrôle de l'absence de fuites de gaz décrites dans cette notice.

- ▶ Avant chaque mise en service, vérifiez l'absence de fuites de gaz, même si l'appareil a été monté par un tiers ou par le vendeur.
- ▶ Ne recherchez jamais la présence de fuites de gaz avec une flamme ouverte, et n'utilisez pas le grill à gaz si un raccord de gaz n'est pas étanche.

Nettoyage du système collecteur des graisses

 **Tenez également compte des consignes de sécurité pour éviter les feux de graisse à la page 62.**



1. Rabattez la tôle arrière vers le bas afin d'accéder au bac de récupération des graisses.
2. Avant chaque mise en service, retirez les dépôts de graisse sur tous les écoulements conduisant au récipient collecteur des graisses, sur l'écran de protection contre les graisses amovible et dans le bac de récupération des graisses.
3. Retirez les dépôts et les incrustations dans la chambre de combustion, sur les chapeaux des brûleurs, les grilles de cuisson et les plaques.
4. Après le nettoyage, repoussez l'écran de protection contre les graisses jusqu'en butée.

Contrôle de l'allumage électronique

 **Tenez compte des consignes de sécurité sur la manipulation des piles à la page 80.**

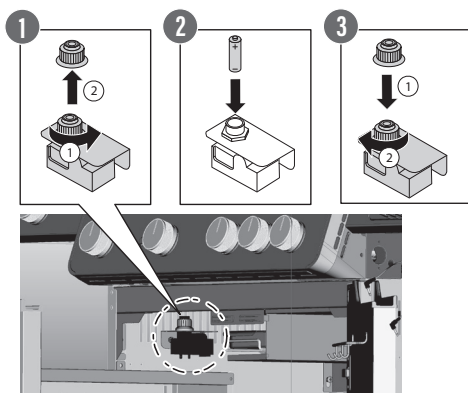
- ▶ Assurez-vous que la pile est en bon état et que la polarité est bien respectée.



Description du produit

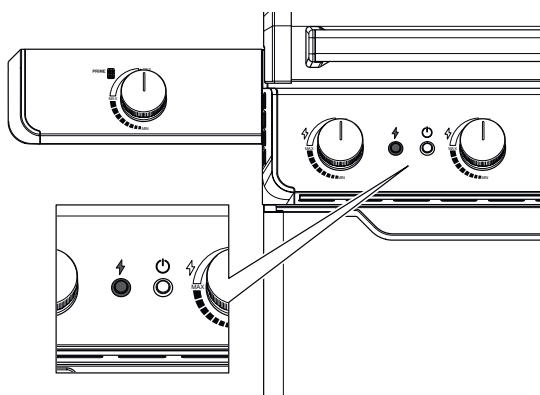
- Certaines piles sont enveloppées dans un film transparent. Ce film doit être retiré. Veillez à ne pas confondre ce film avec l'étiquette de la pile.

Installez une pile de type AA – 1,5 V dans le compartiment des piles :



1. Ouvrez la porte de gauche à l'avant ou sortez l'élément coulissant. Sortez l'élément coulissant. Le compartiment des piles pour l'allumage se trouve sous le support de grille.
2. Ouvrez le compartiment des piles en tournant le couvercle de ce dernier.
3. Insérez la pile en respectant la polarité. La pile peut également être installée par la face arrière.
4. Fermez le couvercle du compartiment des piles.

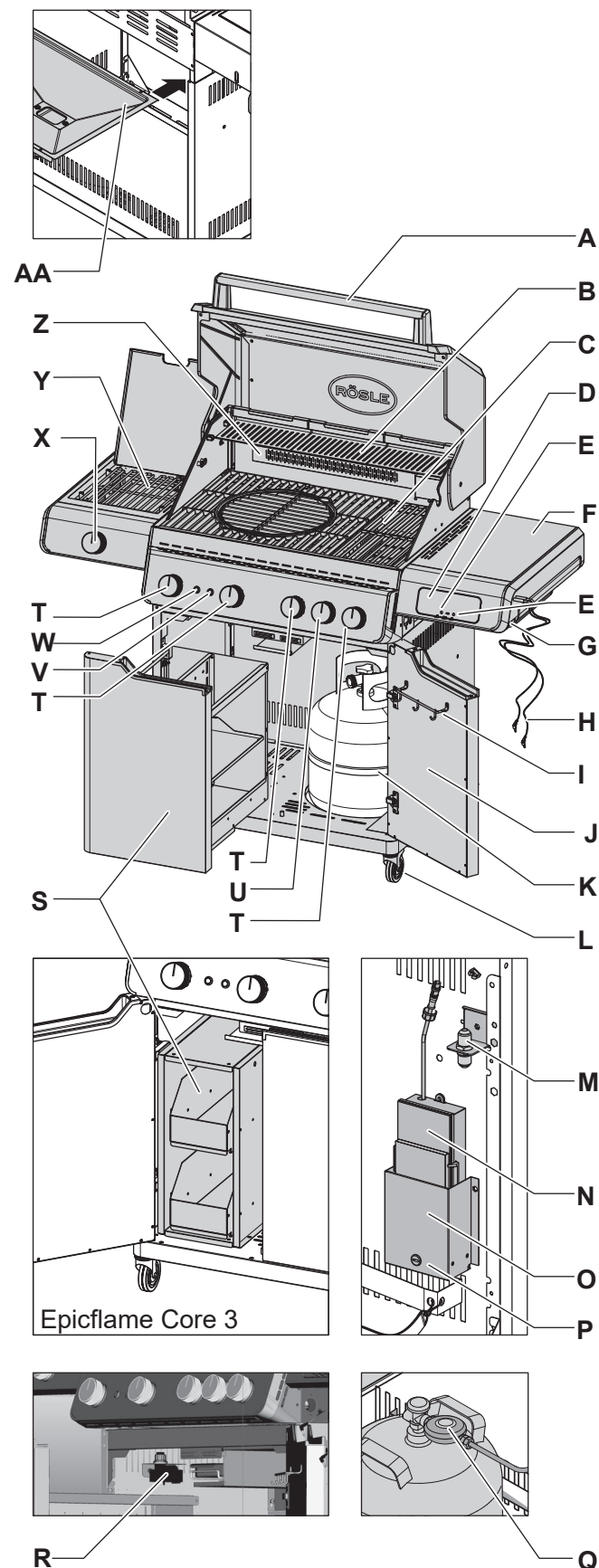
i Respectez la notice de montage jointe pour raccorder le compartiment des piles avec l'allumage.



5. Pour activer l'allumage, appuyez sur le bouton-poussoir à gauche sur la face avant du panneau de commande.

i Le bouton-poussoir est identifié par un symbole en forme d'éclair.

Description du produit

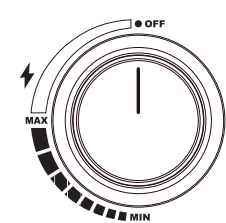


FR

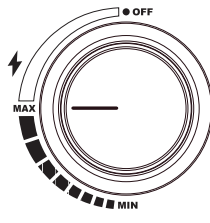
Composants représentés

- A** – Couvercle avec insert en verre
- B** – Grille de maintien au chaud
- C** – Grille de cuisson
- D** – Écran LED
- E** – Raccord pour sonde de température
- F** – Tablette latérale avec plateau de service / tiroir
- G** – Ouvre-bouteille intégré
- H** – Câble pour sonde de température
- I** – Porte-ustensiles
- J** – Porte avec fonction Soft-Close
- K** – Bande de sécurisation de la bouteille de gaz
- L** – Roues Premium avec frein (4x)
- M** – Raccord tuyau de gaz / réducteur de pression
- N** – Compartiment des piles pour écran LED / éclairage
- O** – Support pour compartiment des piles / batterie externe
- P** – Raccord pour batterie externe
- Q** – Détendeur du gaz avec dispositif de sécurité contre la rupture de tuyau intégré
- R** – Compartiment des piles pour l'allumage
- S** – Élément coulissant
- T** – Bouton rotatif pour brûleur principal avec système d'allumage Jet Flame
- U** – Bouton rotatif pour brûleur arrière
- V** – Interrupteur Marche/Arrêt
- W** – Commutateur pour l'allumage
- X** – Bouton rotatif pour Primezone
- Y** – XL Primezone
- Z** – Brûleur arrière
- AA** – Tiroir de récupération des graisses

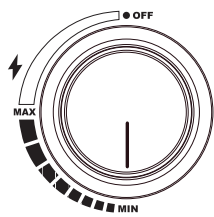
Positions des boutons rotatifs



Position « OFF »



Position « MAX »



Position « MIN »

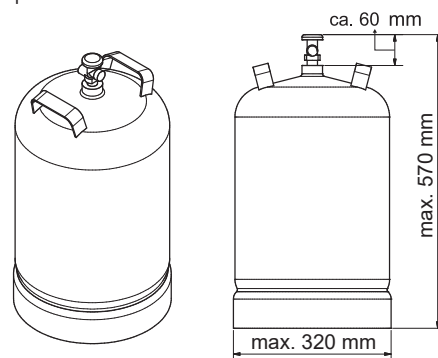
Raccordement du gaz



Tenez compte des consignes de sécurité relatives à la bouteille de gaz à la page 62.

Dimensions de la bouteille de gaz

Lors du placement dans le support de la bouteille, tenez compte des dimensions suivantes de la bouteille de gaz.



Il est interdit d'utiliser une bouteille de gaz plus grande.

Montage de la bouteille de gaz dans l'élément bas

La bouteille doit être montée et stockée en position debout.

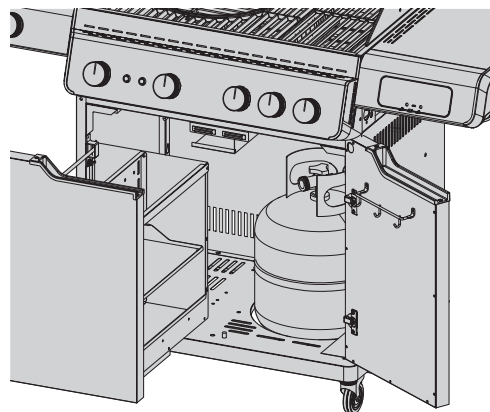


Danger !

Risque d'explosion dû au gaz !

- Ne conservez aucune autre bouteille de gaz dans l'élément bas.

1. Ouvrez l'élément bas.
2. Placez la bouteille de gaz dans les supports de la plaque de base.
- En cas d'utilisation d'une bouteille de gaz plus petite (5 kg), elle doit être sécurisée avec la sangle de maintien prévue.
3. Tournez la bouteille de gaz de sorte que la valve soit dirigée vers l'avant du grill.



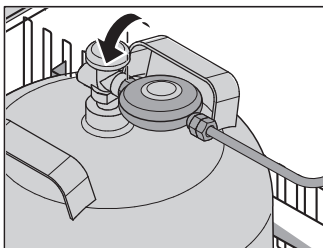


Installation de la bouteille de gaz hors de l'élément bas

1. Ouvrez les portes de l'élément bas.
2. Introduisez le détendeur et l'enrouleur de tuyau par l'ouverture latérale de l'élément bas.
3. Positionnez la bouteille de gaz à la verticale à côté du grill.
4. Assurez-vous que le tuyau de gaz est accessible et ne se trouve pas au niveau de surfaces chaudes.
5. Évitez les enroulements inutiles du tuyau de gaz.
6. Effectuez l'étape « Montage du détendeur ».
7. Après avoir monté et contrôlé la connexion du tuyau de gaz / détendeur vers le grill à gaz, vérifiez l'étanchéité des éléments de raccordement conformément à la section « Contrôle des fuites ».

Montage du détendeur

(en fonction du modèle de détendeur)

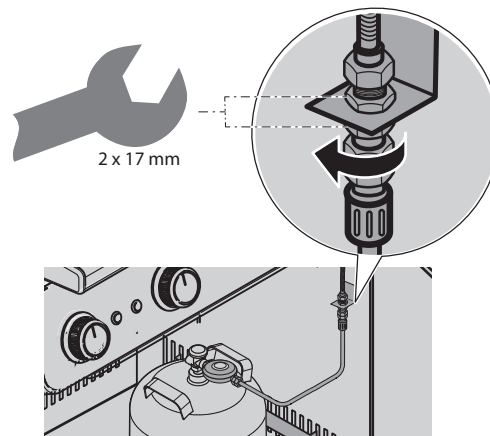


! Le détendeur doit être conforme à la version actuelle des normes EN 16436 ou EN 16129, ainsi qu'aux dispositions nationales.

1. Contrôlez le vissage tuyau de gaz / détendeur du gaz avec une clé plate et resserrez-le si nécessaire (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).
2. Retirez le bouchon de sécurité de la bouteille de gaz.
3. Introduisez la pointe du détendeur dans la valve de la bouteille de gaz et tournez l'écrou de raccordement manuellement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Serrez l'écrou de raccordement solidement à la main. Vous pouvez également utiliser une clé pour régulateur de gaz.

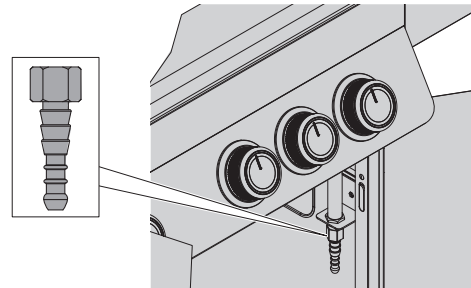
Fixer la pièce de raccord du tuyau

Pour DE, AT et CH (50 mbar)



1. Vissez le tuyau de gaz au niveau du raccord multiple (qui se trouve sous la paroi latérale droite de l'élément bas).
2. Vérifiez que les différents éléments de raccord du raccord multiple sont bien serrés ou serrez-les le cas échéant (avec deux clés plates).

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

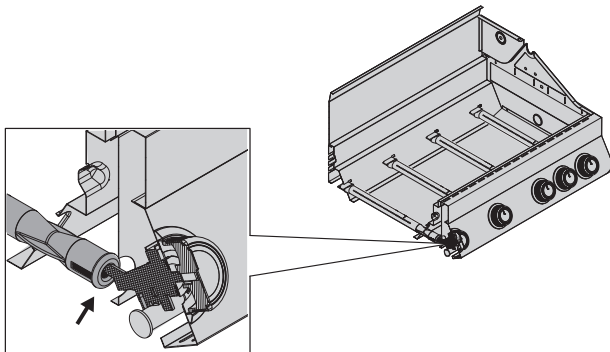


À la livraison, les modèles 30 mbar sont accompagnés d'un adaptateur universel, afin de pouvoir raccorder le tuyau de gaz venant du détendeur avec le tuyau vers le brûleur.

1. Fixez l'adaptateur universel au filetage extérieur BSP 1/4" du raccord multiple.
2. Serrez la connexion. Utilisez la deuxième clé plate pour exercer une contre-pression.
3. Utilisez les colliers de serrage adaptés ou des colliers de serrage doubles pour fixer le tuyau à l'adaptateur et serrez bien.

FR

Contrôle des brûleurs principaux



(Le brûleur se trouve au-dessus de la buse)

1. Ouvrez le couvercle du grill.
2. Soulevez toutes les grilles.
3. Retirez tous les chapeaux des brûleurs.
4. Assurez-vous que tous les brûleurs en inox sont disposés correctement sur la buse respective de la valve de gaz.
5. Si, suite au transport par exemple, le brûleur ne repose plus sur la buse, vous devez le démonter et le replacer correctement (voir section « Démontage des brûleurs principaux » à la page 78).

i Le montage s'effectue dans l'ordre inverse.

Contrôle des fuites

L'étanchéité des raccords de gaz du grill à gaz a été contrôlée en usine. Pour des raisons de sécurité, vous devez tout de même contrôler à nouveau l'étanchéité de tous les raccords avant de mettre votre grill à gaz en service. Suite au transport, des raccords de gaz peuvent s'être desserrés ou avoir été endommagés.

⚠ Pour votre sécurité, contrôlez les raccords à gaz avant chaque mise en service !

► Tenez compte des consignes de sécurité à partir de la page 60.

1. Vérifiez si tous les boutons rotatifs du grill se trouvent sur « OFF ».
2. Raccordez le détendeur du gaz conformément à la section « Montage du détendeur » à la page 67.
3. Ouvrez la valve de la bouteille de gaz en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (au moins 2 rotations pleines).
4. Contrôlez les fuites sur tous les raccords de gaz.
 - Appliquez sur toutes les pièces conductrices de gaz une solution savonneuse (env. 50 % de savon liquide / 50 % d'eau). Vous pouvez également utiliser un spray de recherche des fuites approprié. Si de fines bulles apparaissent, cela indique la présence d'un emplacement non étanche.

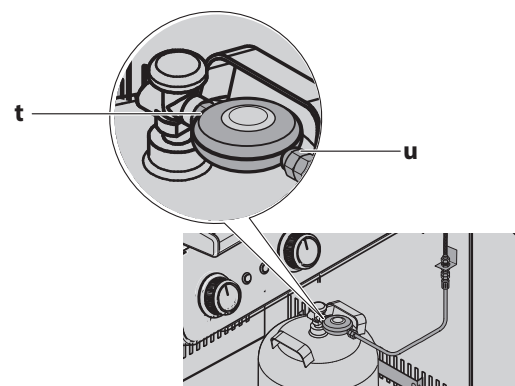
5. Éliminez la fuite en resserrant le vissage ou le collier de serrage non étanche, si cela est possible, ou remplacez les pièces défectueuses.
6. Répétez à nouveau le contrôle.
7. Ne faites pas éliminer les fuites, adressez-vous à votre revendeur spécialisé.

► Dans cet état, le grill ne doit pas être utilisé !

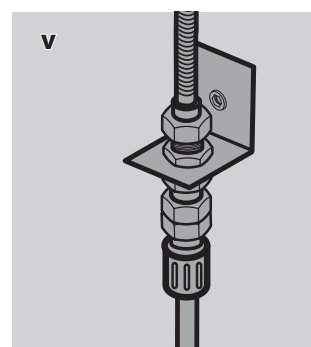
i Certains sprays de recherche des fuites, tout comme l'eau savonneuse, peuvent être à l'origine d'une légère rouille.

► Nettoyez les raccords suivants (t-w) avec de l'eau après le test des fuites.

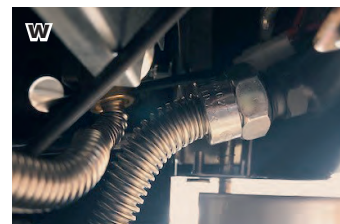
► Séchez soigneusement les raccords avec un chiffon sec.



- t) Raccord détendeur au niveau de la bouteille de gaz (à l'aide d'un écrou de raccordement - le raccord se trouve au niveau de la valve de la bouteille de gaz)
- u) Raccord tuyau de gaz au niveau du détendeur (le raccord se trouve après le détendeur)



- v) Deux vissages du raccord multiple (le raccord se trouve au niveau de la paroi latérale de droite de l'élément bas)

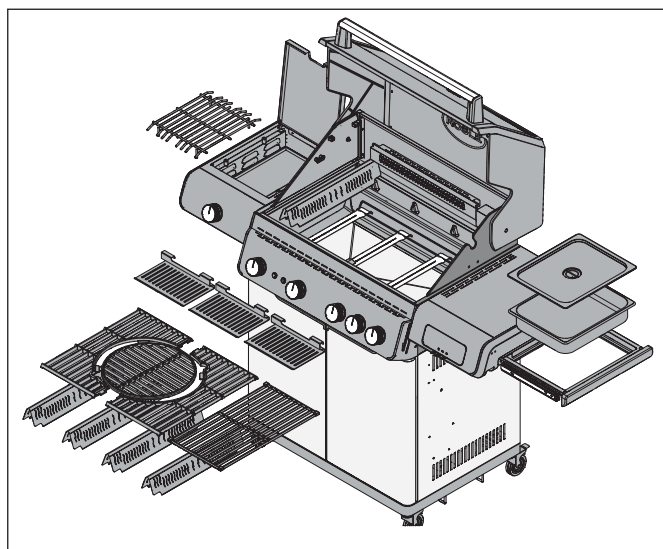




w) Raccord tuyau ondulé au niveau de l'unité de valve (le raccord se trouve sur le côté droit sous le panneau de commande)

- ▶ Vérifiez visuellement si le tuyau de gaz présente des fissures, des endroits poreux, de l'usure, des entailles ou des morsures d'animaux.
- ▶ Effectuez également le test d'odeur. Si vous sentez l'odeur du gaz, le flexible n'est peut-être pas étanche.
- ▶ Si vous constatez des dommages au niveau du tuyau, le grill ne doit plus être utilisé.
- ▶ Ne remplacez le tuyau que par un tuyau de rechange homologué officiellement.

Installation des pièces individuelles



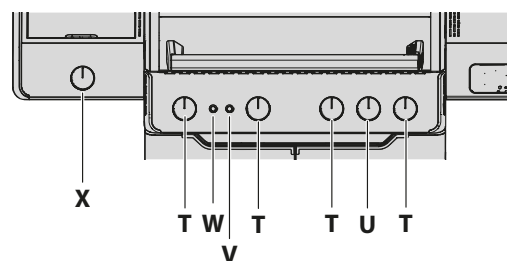
i La figure illustre le modèle EPICFLAME Pro 4. Les différentes pièces peuvent varier en fonction de la variante de l'appareil.

1. Installez dans le grill toutes les pièces individuelles nécessaires, comme les chapeaux des brûleurs, les grilles de cuisson et la grille de maintien au chaud.
2. Procédez avec précaution pour éviter d'endommager l'émail de la chambre de cuisson.

Mise en service

« Rodage » du grill à gaz

! Respectez les consignes de sécurité sur les risques d'incendie/de brûlures/d'intoxication et d'explosion à partir de la page 61.



- T** – Bouton rotatif – brûleur principal
- U** – Bouton rotatif – brûleur arrière
- V** – Interrupteur Marche/Arrêt
- W** – Commutateur pour l'allumage
- X** – Bouton rotatif Primezone

1. Avant le « rodage », retirez tous les autocollants ou remarques figurant sur la vitre, les grilles de cuisson, les boutons rotatifs et d'autres composants le cas échéant. Si vous ne le faites pas, ils peuvent fondre et seront très difficiles à retirer.
2. Retirez les grilles du grill et nettoyez-les avec un produit de nettoyage doux.
 - ▶ Respectez les remarques du chapitre « Nettoyage des grilles du grill » à la page 77.
3. Remettez les grilles en place.
 - ▶ Tenez compte des indications à la section « Allumage des brûleurs principaux » à la page 70.
4. Faites fonctionner tous les brûleurs principaux disponibles, couvercle fermé, à pleine charge.
 - ▶ Démarrez (en fonction du modèle) tous les brûleurs supplémentaires. Laissez les couvercles de la tablette latérale avec la Primezone ouverts.
 - ▶ Tenez compte des indications à la section « Allumage des brûleurs principaux » à la page 70.
5. Désactivez l'appareil après un « rodage » de 30 minutes.

i Lors de la première mise en service, le grill à gaz dégage une légère odeur. L'odeur est due à la « cuisson » des résidus de fabrication et à la combustion des lubrifiants du processus de production.

Allumage des brûleurs principaux



Respectez les consignes de sécurité sur les brûleurs principaux et arrière à la page 63.

Processus d'allumage des brûleurs principaux avec le système d'allumage Jet-Flame

1. Assurez-vous que tous les boutons rotatifs se trouvent sur la position « OFF ».
2. Ouvrez le couvercle du grill.
3. Ouvrez la valve de la bouteille de gaz en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (au moins 2 rotations pleines).
4. Contrôlez les fuites sur tous les raccords de gaz.
 - Cf. section « Contrôle des fuites » à la page 68.
5. Enfoncez le bouton rotatif souhaité et tournez-le lentement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position « MAX » jusqu'à ce que vous entendiez le « clic » de l'allumage Jet-Flame.
6. Après le « clic », maintenez encore le bouton rotatif pendant env. 2 secondes, afin que la flamme Jet-Flame puisse allumer le brûleur principal.
7. Vous pouvez contrôler visuellement le système d'allumage. Pour cela, observez à distance la zone d'allumage Jet-Flame sur le côté. Lorsque l'étincelle d'allumage a été déclenchée par le bouton rotatif, le flux de gaz s'enflamme, une flamme d'allumage se forme et enflamme alors le brûleur principal.
8. Si le brûleur principal ne s'enflamme pas immédiatement, tournez à nouveau le bouton rotatif en position « OFF » et attendez 2 minutes jusqu'à ce que le gaz accumulé se soit évaporé.
 - Répétez le processus d'allumage.
9. Lorsque le brûleur principal s'est enflammé, répétez cette procédure jusqu'à ce que tous les brûleurs principaux ou les brûleurs principaux que vous souhaitez utiliser soient enflammés.
10. Ajustez la flamme avec le bouton rotatif selon vos besoins.
 - Pour régler sur « MIN », continuez à tourner le bouton rotatif dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
11. Si vous ne parvenez pas à allumer le grill à gaz, consultez le tableau « Élimination des pannes » à la page 82.
12. Après l'utilisation, appuyez sur le bouton rotatif (valve de gaz) du brûleur principal concerné.
 - Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre en position « OFF ».

Allumage manuel des brûleurs principaux

1. Assurez-vous que tous les boutons rotatifs se trouvent sur la position « OFF ».
2. Ouvrez le couvercle du grill.

3. Ouvrez la valve de la bouteille de gaz en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (au moins 2 rotations pleines).
4. Contrôlez les fuites sur tous les raccords de gaz.
 - Cf. section « Contrôle des fuites » à la page 68.
 - Enfoncez le bouton rotatif droit et tournez-le lentement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers la position « MAX ».
 - Dans certains cas exceptionnels, le grill ne peut être enflammé qu'avec une allumette. Pour cela, utilisez une allumette d'au moins 90 mm de long, allumez-la et tenez-la au niveau de l'orifice d'allumage du côté droit.
5. Lorsque le brûleur droit est allumé, il est possible d'activer le brûleur situé à côté, qui s'allumera ainsi automatiquement. Répétez cette procédure jusqu'à ce que tous les brûleurs ou les brûleurs que vous souhaitez utiliser soient enflammés.
6. Ajustez la flamme avec le bouton rotatif selon vos besoins.
 - Pour régler sur « MIN », continuez à tourner le bouton rotatif dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
7. Si vous ne parvenez pas à allumer le grill à gaz, consultez le tableau « Élimination des pannes » à la page 82.
8. Après l'utilisation, enfoncez le bouton rotatif (valve de gaz) pour le brûleur concerné.
 - Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre en position « OFF ».

Processus d'allumage du brûleur infrarouge « XL Primezone » dans la tablette latérale

1. Ouvrez le couvercle du brûleur infrarouge.
2. Ouvrez la valve de la bouteille de gaz en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (au moins 2 rotations pleines).
3. Contrôlez tous les raccords de gaz.
 - Cf. section « Contrôle des fuites » à la page 68.
4. Enfoncez le bouton rotatif du brûleur infrarouge et tournez-le lentement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers la position « MAX ».
5. Allumez maintenant la Primezone à l'aide de l'allumeur électronique.
 - Maintenez le bouton d'allumage enfoncé jusqu'à ce que le brûleur infrarouge s'allume.
6. Vous pouvez contrôler visuellement le système d'allumage. Pour cela, observez à distance la zone d'allumage du brûleur infrarouge sur le côté. Lorsque l'étincelle d'allumage a été déclenchée par le bouton d'allumage, le flux de gaz s'enflamme et le brûleur infrarouge s'allume.



7. Si le brûleur infrarouge ne s'enflamme pas dans les 10 secondes, tournez à nouveau le bouton rotatif en position « OFF » et attendez 2 minutes jusqu'à ce que le gaz accumulé se soit évaporé.
 - Répétez le processus d'allumage.
8. Ajustez la flamme avec le bouton rotatif selon vos besoins.
 - Pour régler sur « MIN », continuez à tourner le bouton rotatif dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
9. Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur infrarouge, contrôlez la pile ou consultez le tableau « Élimination des pannes » à la page 82.
10. Enfoncez le bouton rotatif (valve de gaz) pour le brûleur infrarouge.
 - Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre en position « OFF ».

Allumage du brûleur arrière

- Conformément à la notice de montage, utilisez toujours le brûleur arrière avec tous les composants de montage (capot anti-projections).
- Lors des journées ensoleillées, la flamme du brûleur arrière peut être difficile à voir.

1. Ouvrez le couvercle.
2. Retirez la grille de maintien au chaud.
3. Réglez le bouton rotatif sur la position « OFF ».
4. Ouvrez la valve de la bouteille de gaz.
5. Tournez le bouton rotatif dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position « MAX » tout en appuyant simultanément sur l'allumeur électronique pour allumer le brûleur.
 - Maintenez-le enfoncé (10 secondes environ) jusqu'à ce que le brûleur démarre.
 - Veuillez noter les points suivants : Le premier allumage peut être plus long, car l'arrivée de gaz de la bouteille au brûleur a besoin d'un peu de temps.
6. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez à nouveau le bouton sur « OFF » et patientez env. 1 minute, jusqu'à ce que le gaz accumulé se soit évaporé.
7. Répétez le processus d'allumage.
 - Dans certains cas exceptionnels, utilisez une allumette pour l'allumage si l'allumeur ne produit aucune étincelle.
 - Lors de la préparation, veillez à ce que la brochette se trouve au milieu de vos produits à griller et équilibrez-la sur le grill à l'aide du poids.
 - Lorsque vous cuisez un poulet entier ou une dinde entière, vous devez fixer les pattes ou les ailes au corps avec de la ficelle alimentaire, pour éviter qu'elles ne brûlent.

8. Placez le poulet (ou tout autre produit à griller) avec le tournebroche sur le grill et faites cuire comme indiqué sur la recette.
9. Placez une lèchefrite remplie de liquide sous les produits à griller afin de recueillir le jus de cuisson.
10. Faites cuire la viande, couvercle fermé, selon le type de viande.

FR

Dispositif de sécurité contre la rupture de tuyau

Le dispositif de sécurité contre la rupture du tuyau intégré dans le détendeur de gaz est un dispositif de sécurité de petite taille mais important, pour les installations au gaz liquide ou les grills à gaz, qui protège contre une sortie incontrôlée du gaz et les éventuelles conséquences.

En cas d'endommagement du tuyau ou d'une cassure/d'un débranchement du tuyau, du gaz peut s'échapper. Pendant le fonctionnement du grill, le dispositif de sécurité contre la rupture de tuyau surveille le débit du gaz. Tout endommagement est détecté et le dispositif bloque alors le débit du gaz.

Cuisson avec le grill RÖSLE



Les sous-produits (chimiques/toxiques) dégagés pendant le processus de cuisson peuvent avoir des conséquences négatives sur la santé, notamment en cas de manipulation non conforme. Cela peut être à l'origine de cancers, de problèmes pendant la grossesse et autres.

Préchauffage

1. Allumez les brûleurs principaux comme cela est décrit à la section « Allumage des brûleurs principaux ».
2. Tournez les boutons rotatifs des brûleurs principaux en position « MAX » et préchauffez le grill à gaz pendant 15 minutes, couvercle fermé, ou jusqu'à une température de 250 °C.

Huiler les grilles

Avant de griller des produits, il est conseillé d'enduire les grilles d'un léger film de graisse avec une brosse ou un spray. En cas de stockage prolongé, les grilles en fonte doivent être régulièrement enduites d'huile de tournesol afin d'assurer leur conservation.

Retour de flamme

Lorsque vous préparez de la viande sur un feu ouvert, vous devez prévoir l'apparition de retours de flamme dus au jus de viande qui goutte sur les brûleurs. Ces retours de flamme confèrent un goût de fumée à la viande.

- Gardez les flammes sous contrôle pour éviter les brûlures.
- Retirez la graisse excédentaire de la viande et de la volaille.

- Utilisez une plaque de grill pour les viandes très grasses ainsi que pour griller des légumes enduits d'huile.
- Le cas échéant, utilisez la petite flamme.

Brûleur infrarouge XL Primezone



Avertissement !

Risque de brûlures lorsque le visage, la barbe, les cheveux ou des pièces de vêtements amples sont trop proches de la flamme.

- Ne vous penchez jamais au-dessus du grill ouvert !
- Respectez toujours une distance minimale de 30 cm lorsque vous allumez la Primezone.
- Tenez compte des consignes de sécurité relatives aux risques de brûlures à la page 61.

Le brûleur infrarouge est conçu pour une longue durée de vie. Différentes mesures sont cependant nécessaires pour éviter les fissures au niveau des surfaces en céramique des brûleurs, qui seraient à l'origine de dysfonctionnements de ces derniers.

- En cas d'utilisation de la Primezone, le grill à gaz doit être placé de sorte que celle-ci soit autant que possible protégée du vent, car les vents forts peuvent réduire les performances ou éteindre la flamme.
- Ne fermez pas la protection de la tablette latérale aussi longtemps que le brûleur est en fonctionnement ou est encore chaud.
- Les brûleurs en céramique ne doivent pas être en contact avec de l'eau (pluie, tuyau de jardin, arroseurs). Ne versez pas d'eau sur les brûleurs pour éteindre les flammes. Une céramique mouillée peut se briser lors de l'utilisation suivante du grill en raison de la pression de la vapeur.
- Si la céramique est humide :
 1. Retirez prudemment le brûleur du grill.
 2. Retournez-le, afin que l'eau puisse s'écouler.
 3. Laissez-le parfaitement sécher avant de le remettre en place.
- Évitez tout contact entre le brûleur en céramique et des objets durs. Soyez particulièrement prudent lors du retrait et de la mise en place de la grille. En cas de chute d'un objet dur sur la céramique, elle peut casser.

Les variations de température importantes, notamment en hiver, peuvent être à l'origine de fissures sous contrainte dans la surface en céramique.

- Afin que le brûleur fonctionne de manière optimale, l'air chaud doit pouvoir s'échapper du grill. Une ventilation insuffisante entraîne un manque d'oxygène, ce qui peut être à l'origine de retours de flamme. Des événements répétés peuvent endommager la céramique. C'est pourquoi il ne faut jamais recouvrir plus de 75 % de la surface de la grille.

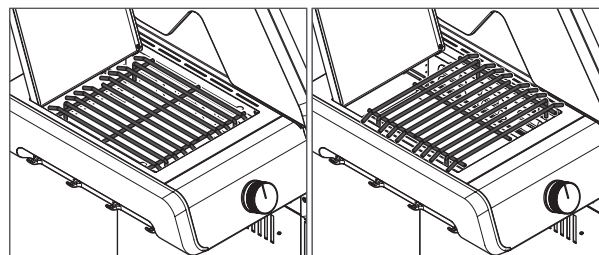
La Primezone avec le brûleur infrarouge est idéale pour toutes les cuissons rapides, comme pour les steaks par exemple, afin d'obtenir un résultat croustillant à 800 °C avec un beau marquage.

- Utilisez le brûleur infrarouge pour le préchauffage, lorsque le cache est ouvert, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le brûleur en céramique devienne incandescent (rouge-orangé).
- Le brûleur infrarouge génère une chaleur très intense. Ne laissez pas les produits sur le brûleur infrarouge sans surveillance car ils peuvent vite brûler.
- Selon les goûts et le niveau de cuisson, grillez les aliments à une température élevée, moyenne ou basse, et retournez les aliments en conséquence.
- Vous pouvez également déplacer les aliments de la Primezone et les placer sur la grille de maintien au chaud ou dans la zone de grill principale, fermer le couvercle du grill et terminer lentement la cuisson à 120 - 160 °C.

La tablette latérale Primezone est équipée d'une grille de cuisson, qui peut être placée sur deux niveaux.

- Installez la grille avant l'allumage de la Primezone.
- Le couvercle de la tablette latérale Primezone peut être retiré en appuyant sur la goupille au niveau de la charnière.

i La position basse convient le mieux pour faire cuire de la viande. La position la plus élevée peut être utilisée comme une plaque de cuisson à gaz normale, et convient également pour l'utilisation de casseroles ou de poêles. Le diamètre maximal pour le fond des casseroles et des poêles est de 25 cm.



Grille de cuisson :
position basse

Grille de cuisson :
position haute

Brûleur arrière

i Seuls les appareils EPICFLAME Pro 4 et EPICFLAME Pro 6 ont un brûleur arrière. Vous pouvez ignorer ce point si vous possédez un autre appareil.



Avertissement !

Risque de brûlures au niveau des pièces et des surfaces très chaudes.

Les pièces accessibles peuvent être très chaudes et être à l'origine de brûlures.



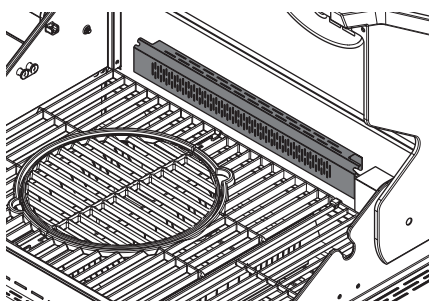
Alimentation électrique

- Tenez compte des consignes de sécurité relatives aux risques de brûlures à la page 61.

Tenez compte des consignes de sécurité relatives au brûleur arrière à la page 63.

Ce brûleur convient parfaitement pour la cuisson longue et homogène de gigots ainsi que pour des dindes et des poulets entiers (tournebroche).

 Pour les produits de grande taille, nous conseillons la méthode de cuisson indirecte afin de réduire le temps de cuisson.



- Veillez à placer sous les produits une lèche-frite résistante au feu, dans laquelle vous aurez versé un peu d'eau, afin de recueillir la graisse qui s'écoule.
- Vérifiez régulièrement les produits pour éviter qu'ils ne brûlent.

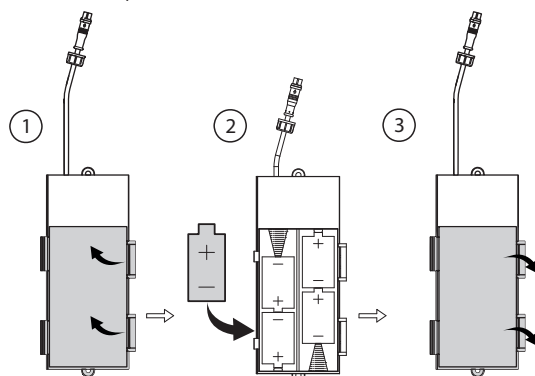
Alimentation électrique

Tenez compte des consignes de sécurité sur la manipulation des piles à la page 80.

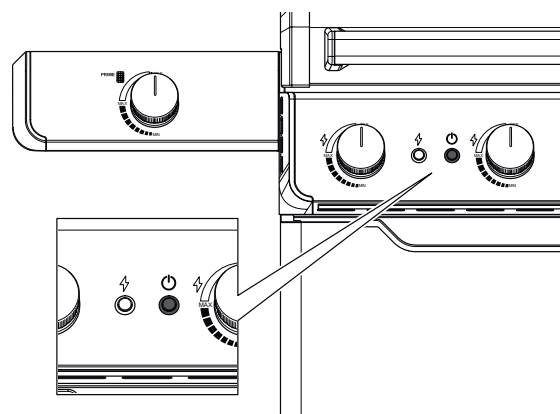
Compartiment des piles

 Le compartiment des piles se trouve au niveau de la paroi latérale droite de l'élément bas et peut être installé facilement dans le support.

Insérez les 4 piles de type D (mono) 1,5 V dans le compartiment des piles :



1. Ouvrez pour cela la porte droite à l'avant. Le compartiment des piles se trouve sous le support de grille.
2. Ouvrez le compartiment des piles en défaisant les deux clips.
3. Insérez les piles en respectant la polarité de chaque pile (2).
4. Fermez le couvercle du compartiment des piles (3).



5. Pour allumer l'écran LED, appuyez sur le bouton marche/arrêt  situé à l'avant du panneau de commande.

Batterie externe

Le grill peut également être utilisé avec une batterie externe. Dans l'élément bas de droite du grill se trouve un compartiment de rangement pour la batterie externe ou le compartiment des piles

- Utilisez uniquement une batterie externe avec une sortie 5 V / 1,5 A.
- Des conditions différentes peuvent être à l'origine de dommages au niveau de l'appareil ou entraver la sécurité.
- En cas d'utilisation simultanée d'une batterie externe et de piles, la batterie externe est prioritaire.
- Le raccord de la batterie externe permet de fournir de l'électricité directement, l'activation séparée de l'écran n'est pas nécessaire.

1. Branchez la batterie externe dans l'élément bas de droite au niveau du port USB-C correspondant (X).
2. Placez la batterie externe dans le compartiment de rangement (N) à la place du compartiment des piles. Vérifiez que le câble a été posé correctement et ne devient ni chaud ni humide. Évitez également tout risque de trébuchement.

Connexion avec l'application via Bluetooth

 Veuillez noter qu'en raison de la connexion de l'appareil au Bluetooth, il existe un risque potentiel de piratage de ce dernier.

FR

- Veillez à n'utiliser que des connexions fiables et à désactiver la fonction Bluetooth si elle n'est pas nécessaire, afin d'améliorer la sécurité.

 1. Avec votre smartphone ou votre tablette, recherchez « Rösle BBQ » dans App-Store.
 2. Après avoir fermé l'application, activez la fonction Bluetooth sur votre smartphone.
 3. Allumez l'écran du grill.
 4. Ouvrez l'application sur votre smartphone ou votre tablette et appuyez sur le bouton « Add device » [Ajouter un appareil].

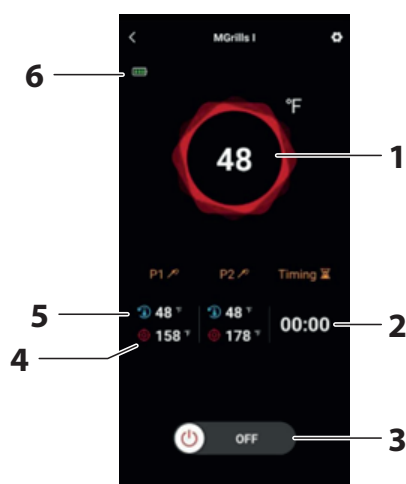
 - L'application recherche automatiquement les grills Rösle BBQ à proximité.
 - Lorsque l'application a reconnu le Smart Grill, un symbole de grill apparaît sous « Discovering devices » [Recherche appareils].

 5. Appuyez sur le bouton « Add » [Ajouter].
 6. Appuyez sur le symbole bleu ⊕ pour confirmer l'ajout du grill.

 - Une coche verte apparaît au-dessus du symbole du grill, et indique que le grill a bien été ajouté.

 7. Appuyez sur le bouton « Done » [Terminé] dans le coin supérieur droit.

Fonctions dans l'application



1) Affichage de la température de la chambre de cuisson en temps réel

Cet affichage vous permet de surveiller la température de la chambre de cuisson en temps réel. La température ne peut pas être modifiée via l'application ou l'écran.

L'application surveille la température de la chambre de cuisson et établit une courbe de température. Cliquez sur l'affichage de la température de la chambre de cuisson sur l'écran pour voir la courbe de température. Le symbole « < » dans le coin supérieur gauche vous permet de revenir à la page précédente.

2) Minuterie pour la sonde de température à cœur

La minuterie pour la sonde de température à cœur surveille le temps de cuisson et garantit que la température à cœur des denrées atteint bien la valeur souhaitée.

3) Commutateur marche/arrêt écran

- Pour éteindre l'écran, balayez le symbole  vers la droite.

- Pour allumer l'écran, appuyez sur l'icône bleue .

4) Affichage de la température cible de la sonde de température à cœur

Cet affichage vous permet de surveiller la température pour deux sondes de température à cœur et de régler la température cible. Vous pouvez également choisir le type de viande et votre niveau de cuisson préféré.

- Cliquez sur la zone d'affichage P1 ou P2 pour régler la température cible.
- Une brève tonalité de votre smartphone vous indique que la température cible est atteinte.

5) Affichage de la température en temps réel de la sonde de température à cœur

Il est possible ici d'adapter la température de la sonde de température à cœur ou de choisir le niveau de cuisson souhaité.

6) Affichage de l'état de charge de la pile

Vous pouvez surveiller l'état de charge de la pile.

- Lorsque le symbole de pile clignote sans barre, veuillez remplacer les piles.

Modifier le nom du grill

- Cliquez sur le symbole gris en forme de crayon sur le côté droit du grill pour modifier son nom.

Réinitialisation de l'écran

- Pour réinitialiser l'écran, appuyez sur les boutons « + » et « - » et maintenez-les enfoncés pendant trois secondes lorsque l'écran du barbecue est allumé. Vous pouvez alors établir une nouvelle connexion avec un téléphone portable.

Portée Bluetooth

- Sur une surface dégagée et plane, la portée Bluetooth est de 35 mètres. Elle peut être réduite par des obstacles comme des personnes, des métaux ou des murs. La portée de communication maximale dépend également de l'environnement électromagnétique.

Boutons rotatifs bicolores

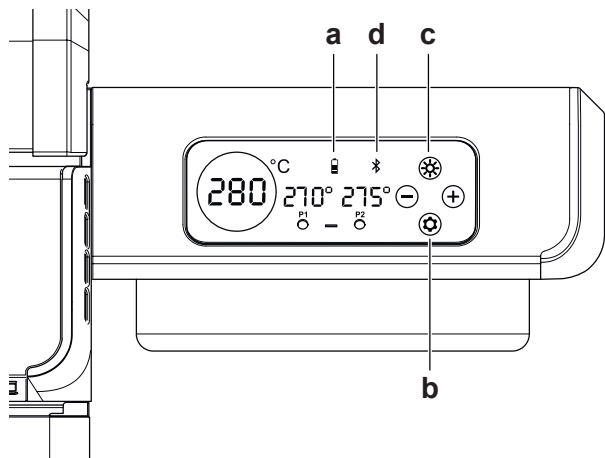
L'éclairage n'a pas pour but d'indiquer si le brûleur est allumé et si une flamme brûle.

- Contrôlez toujours visuellement l'allumage et le fonctionnement.
- Lorsque le « brûleur est désactivé », en position « OFF », le bouton rotatif est allumé en blanc.



- ▶ Lorsque le « brûleur est activé », en position « MAX », le bouton rotatif est allumé en rouge.
- ▶ L'éclairage ne s'éteint PAS de lui-même !

Éléments d'affichage au niveau de l'écran DEL



- a – Témoin piles
- b – Unité de température souhaitée / réglage température cible au niveau de la sonde
- c – Éclairage du bouton-poussoir marche/arrêt
- d – Connexion Bluetooth

Commande et réglages à l'écran

- ▶ Pour allumer l'écran, appuyez sur la touche marche/arrêt « V ».
- ▶ Pour la mise en service des brûleurs, suivez les consignes du chapitre « Allumage des brûleurs ».
- ▶ Pour éteindre l'écran, appuyez sur le bouton Marche-Arrêt « V ».

Éteignez toujours l'écran lorsque vous n'utilisez pas le grill. Veillez à ce que les caches en silicone soient en place.

Réglage de l'unité de température

Réglez l'affichage sur l'unité de température souhaitée (°C ou °F) en maintenant la touche « b » pendant 2 secondes et en sélectionnant °C par exemple. Confirmez la sélection par un nouvel actionnement.

Utilisation de la sonde de température

Installez la sonde de température à l'écran. Appuyez sur « b » jusqu'à ce que l'affichage de la température clignote. Réglez la température à cœur des denrées alimentaires avec +/-.

Confirmez la saisie en appuyant à nouveau sur « b ».

Un signal sonore retentit lorsque la température à cœur cible souhaitée est atteinte.

Méthodes de cuisson

Cuisson directe avec couvercle du grill fermé

La cuisson directe signifie que la chaleur importante générée par le grill est transmise directement au produit à griller, sans pertes. Placez vos aliments sur la grille et réglez tous les brûleurs sur la chaleur indiquée dans la recette. Fermez le couvercle et ne l'ouvrez que pour tourner les produits ou pour tester la cuisson de la viande au terme de la durée de cuisson indiquée. La cuisson doit toujours être effectuée avec le couvercle fermé, afin de permettre la répartition homogène de la chaleur et d'améliorer l'efficacité énergétique de la cuisson.

Cuisson indirecte avec couvercle du grill fermé

Lors de la cuisson indirecte, le couvercle est fermé et seuls les deux brûleurs principaux extérieurs sont utilisés. Placez un bac de récupération des graisses au centre en bas ou sur la grille, et placez les produits dessus.

Les produits ne sont donc pas grillés directement, mais par convection grâce au couvercle fermé dans l'ensemble de la chambre de cuisson. Il s'agit d'une cuisson en douceur, et il n'est pas nécessaire de retourner les produits.

Combiner les deux méthodes

Il est également possible de combiner les deux méthodes de cuisson, particulièrement pour les steaks et les rôtis juteux. Les produits à cuire sont d'abord grillés à l'extérieur sous l'effet direct de la chaleur, puis la température est baissée et la cuisson de la viande se termine de manière indirecte à feu doux. L'application régulière d'huile ou de marinades sur la surface de la viande permet d'obtenir une croûte croustillante tandis que l'intérieur reste tendre et juteux.

Temps de cuisson : quand les produits sont-ils cuits ?



Avertissement !

La viande mal cuite peut être dangereuse pour la santé !

- ▶ Après chaque manipulation de viande crue, lavez-vous soigneusement les mains, tout comme les ustensiles et les surfaces.
- ▶ Assurez-vous que la viande a atteint la température intérieure recommandée :
- ▶ Évitez tout contact entre la viande crue et la viande cuite.

Le résultat de cuisson dépend de nombreux facteurs, comme par exemple l'épaisseur de la viande, la température de départ, la température extérieure, le vent etc. En cas de doute, utilisez un thermomètre pour contrôler la température à cœur. Ne vous fiez pas exclusivement à

des temps de cuisson fixes. Lors de l'utilisation d'un thermomètre à viande, respectez la notice d'utilisation correspondante.

- ▶ Si vous utilisez un thermomètre à viande, veillez à le laisser quelques secondes dans la viande avant de lire la température.
- ▶ Pour les steaks, les hamburgers mais également les rôtis, introduisez le thermomètre latéralement dans le produit de sorte que la pointe se trouve au centre du produit. Veillez à ce que la pointe de mesure ne touche aucun os.
- ▶ Pour vérifier la température des volailles, insérez le thermomètre à l'endroit le plus épais de la cuisse ou du filet. Ne touchez pas les os. Lorsque la viande de volaille est cuite, le blanc a une température à cœur de 75 °C, la cuisse de 80 °C.
- ▶ Retirez du grill le rôti ou la volaille 5 minutes environ avant que la température à cœur souhaitée ne soit atteinte.
- ▶ Laissez reposer les produits 10 minutes avant de les découper afin que le jus de viande puisse revenir à l'intérieur du produit.

Les indications suivantes concernant les pièces, épaisseurs, poids et temps de cuisson sont des valeurs indicatives et ne constituent pas une règle absolue.

- ▶ Grillez les steaks, filets de poisson, volailles (sans os) et légumes selon la méthode directe à l'aide des durées indiquées dans le tableau à la page 87, ou jusqu'au degré de cuisson souhaité, et retournez les aliments une fois à mi-cuisson.
- ▶ Grillez les pièces de viande, les morceaux de volaille (avec os), les poissons entiers et les morceaux plus épais selon la méthode indirecte à l'aide des durées indiquées dans le tableau. Un thermomètre à rôti affichant la température à cœur souhaitée peut également être utilisé. Les durées de cuisson pour le bœuf se rapportent à un niveau de cuisson moyen (medium), sauf indication contraire.

Les durées approximatives indiquées concernent des viandes sortant du réfrigérateur à 7 °C.

Si vous travaillez avec des températures de cuisson plus élevées, nous vous conseillons d'appliquer les marinades sur la viande au cours des dernières 15 à 30 minutes de la durée de cuisson afin d'éviter un brunissement important ou excessif.

i Vous trouverez un tableau des temps de cuisson à la dernière page de la notice. Sortez-le et conservez-le à proximité du grill, afin de pouvoir rechercher les temps de cuisson à tout moment.

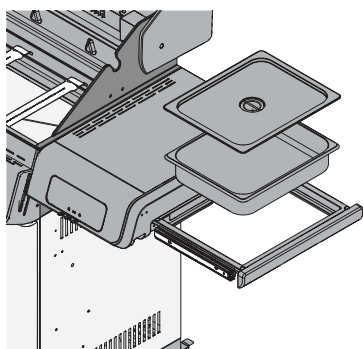
Étapes simples pour des cuissons réussies

- ▶ Lisez la recette et tenez compte des remarques spécifiques.
- ▶ N'essayez pas de gagner du temps en plaçant les produits trop tôt sur le grill, alors qu'il n'a pas encore atteint la température correcte.
- ▶ Utilisez une pince ou une spatule à barbecue, mais pas une fourchette. Le jus de viande, et donc les arômes seraient perdus, et la viande serait donc sèche.
- ▶ Avant de fermer le couvercle, vérifiez si le produit a suffisamment de place sur la grille. Idéalement, il convient de respecter une distance d'env. 2 cm entre les aliments.
- ▶ N'ouvrez pas constamment le couvercle pour voir les produits. Chaque fois que vous levez le couvercle, de la chaleur est perdue.
- ▶ Si vous fermez le couvercle du grill, vous réduisez le temps de cuisson et vous obtenez de meilleurs résultats.
- ▶ Ne retournez les produits qu'une seule fois, ou comme cela est décrit dans la recette.
- ▶ N'aplatissez jamais les aliments, comme un burger par exemple. Le jus de viande est extrait et les produits se dessèchent.
- ▶ Lavez-vous soigneusement les mains ainsi que les couverts avec de l'eau chaude et du produit vaisselle avant et après la manipulation de viandes, de poissons ou de volailles frais. Vous pouvez également utiliser des gants à usage unique.
- ▶ Ne placez jamais des aliments cuits là où vous aviez précédemment posé des aliments crus.
- ▶ Ne décongelez pas vos produits à température ambiante, mais au réfrigérateur.

Plateau de service

La tablette latérale de droite peut accueillir au choix un plat GN 1/2 ou deux plats GN 1/4 – la solution parfaite pour les ingrédients, les accompagnements ou les déchets de table. Il est également possible d'installer facilement une planche à découper qui vous permet de couper, préparer et servir directement au niveau de l'appareil. Le système GN (Gastronorm) est également compatible avec d'autres fabricants, il comprend de nombreuses tailles et volumes différents, qui peuvent être complétés par des inserts disponibles séparément.

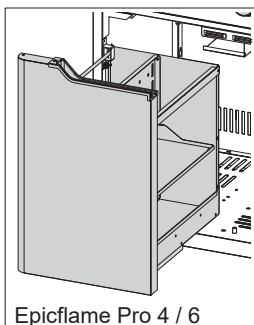
- ▶ Sortez soigneusement le plateau de service pour utiliser la surface de travail.
- ▶ Veillez à ce que le tiroir soit entièrement sorti avant d'utiliser la surface de travail.
- ▶ Charge maximale : 7 kg



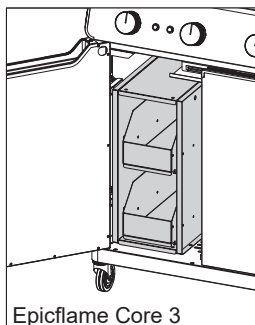
Élément coulissant

Le large élément coulissant/à tiroirs vous permet de mettre de l'ordre dans vos accessoires de cuisson. Épices, accessoires de cuisson, denrées alimentaires y trouvent leur place et restent accessibles à tout moment.

- Charge maximale : 25 kg



Epicflame Pro 4 / 6



Epicflame Core 3

Après la mise en service

- Tenez compte des consignes de sécurité sur les risques liés aux surfaces très chaudes à la page 61.
- Après la cuisson, laissez brûler votre grill à gaz encore 5 minutes, afin de brûler la graisse excédentaire et les adhérences qui sinon pourraient obturer les ouvertures des brûleurs.
- La « combustion » n'est pas nécessaire, et ne constitue pas non plus un processus de nettoyage suffisant.
- Après utilisation, enfoncez tous les boutons rotatifs (valve de gaz) et tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « OFF ».
- Laissez refroidir entièrement votre grill.
- Respectez toutes les étapes de nettoyage et de stockage au chapitre suivant.
- Tenez compte de la section « Consignes de sécurité relatives au stockage et à la conservation ».

Maintenance, nettoyage et conservation



Avertissement !

Risque de brûlures au niveau des surfaces très chaudes !

- Assurez-vous que le grill est entièrement refroidi avant de commencer le nettoyage.
- Tenez compte des consignes de sécurité sur les risques liés aux surfaces très chaudes à la page 61.

FR

Nettoyage de la plaque de verre

- Assurez-vous que le grill est entièrement froid et placez-le dans un endroit frais (sans ensoleillement direct).
- 1. Démontez le thermomètre, le cas échéant, pour pouvoir nettoyer plus facilement la plaque.
- Appliquez le produit de nettoyage pour four sur toute la surface intérieure de la plaque. Respectez les indications du fabricant du détergent le cas échéant.
- 2. Recouvrez la plaque complète avec un film alimentaire afin que le détergent reste humide.
- 3. Laissez agir le détergent pendant plusieurs heures ou toute la nuit.
- 4. Retirez le film.
- 5. Rincez ensuite la plaque à l'eau claire.
- 6. Montez le thermomètre, tout en ne serrant que légèrement la vis à la main.
- L'eau ou le détergent ne doit pas s'infiltrer dans les ouvertures des brûleurs.

Nettoyage des surfaces extérieures du grill

- Utilisez uniquement un détergent doux et de l'eau.
- Rincez soigneusement à l'eau claire.
- Séchez les surfaces.

Nettoyage de la chambre de combustion

- Utilisez un produit de nettoyage pour four ou autre produit pour grill adapté. (Tenez compte des remarques du fabricant.)
- Rincez soigneusement à l'eau claire.
- Séchez les surfaces.
- L'eau ou le détergent ne doivent pas s'infiltrer dans les ouvertures des brûleurs et des buses.

Nettoyage des grilles de cuisson

- Décollez les dépôts avec une brosse de nettoyage pour barbecue adaptée.
- Essuyez avec un chiffon humide.

Nettoyage des surfaces

1. Respectez les indications du fabricant du détergent le cas échéant.
2. Avant le nettoyage en profondeur, retirez toutes les grilles, chapeaux des brûleurs et brûleurs.
3. Nettoyez le logement avec un détergent doux et de l'eau.
4. Rincez soigneusement à l'eau claire et séchez les surfaces.
5. Après chaque nettoyage en profondeur, séchez le grill en le chauffant légèrement.
 - Pour le nettoyage des surfaces extérieures du grill, n'utilisez pas d'agent de polissage abrasif pour inox, de produit de nettoyage pour four, de détergent abrasif (nettoyant pour cuisine), de détergent acide, de nettoyant à l'acide lactique ou d'éponge abrasive.
 - L'eau ou le détergent ne doit pas s'infiltrer dans les ouvertures des brûleurs.

i Décollez les dépôts sur les grilles de cuisson à l'aide de la brosse de nettoyage pour barbecue RÖSLE.

Nettoyage des grilles de cuisson émaillées

- Pour le nettoyage des grilles de cuisson et de la chambre de combustion, n'utilisez pas d'objets pointus et tranchants.
- Les objets en fonte ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.
- Avant le nettoyage, laissez bien refroidir toutes les pièces pour éviter des brûlures ou un choc thermique, susceptible d'endommager l'émail ou la fonte.
- Faites tremper les restes d'aliments brûlés dans de l'eau chaude puis nettoyez rapidement en douceur l'ensemble des surfaces. Pour cela, n'utilisez pas de paille de fer, de brosse en acier ou de produits abrasifs. Cela éliminerait la couche émaillée.
- Rincez ensuite soigneusement les objets en fonte à l'eau claire.
- Séchez soigneusement toutes les pièces.
- Ne conservez jamais les objets en fonte alors qu'ils sont humides.
- Après le nettoyage, frottez l'objet en fonte avec une huile de table neutre résistante à la chaleur - n'utilisez pas d'huile d'olive.
- Retirez la graisse en excédent avec un chiffon en coton.

Nettoyage de l'écran de protection contre les graisses et du bac de récupération des graisses

L'écran de protection et le bac de récupération des graisses doivent être nettoyés régulièrement pour éviter un feu de graisse en raison des dépôts de graisse et d'huile.

1. Retirez l'écran de protection contre les graisses avec le bac de récupération des graisses.

2. Éliminez la graisse en excédent, nettoyez le bac de récupération des graisses et la chambre de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse et rincez avec de l'eau claire.
3. Ne chemisez jamais la chambre de cuisson et le bac de récupération des graisses avec un film en aluminium ou du sable.

Nettoyage des brûleurs principaux

Après une cuisson prolongée notamment, les brûleurs peuvent être bouchés par de la graisse excédentaire, des jus de viande et des marinades, et de la corrosion de surface peut s'installer.

1. Déposez les brûleurs, cf. instructions suivantes.
2. Nettoyez les brûleurs avec de l'eau chaude et un détergent.
3. Assurez-vous que les ouvertures du brûleur ne sont pas obturées.
4. Rincez les brûleurs à l'eau claire, séchez-les et remettez-les en place.
5. Allumez les brûleurs pour éviter la corrosion.
6. Huilez légèrement les brûleurs si la grille de cuisson n'est pas utilisée pendant une période prolongée.

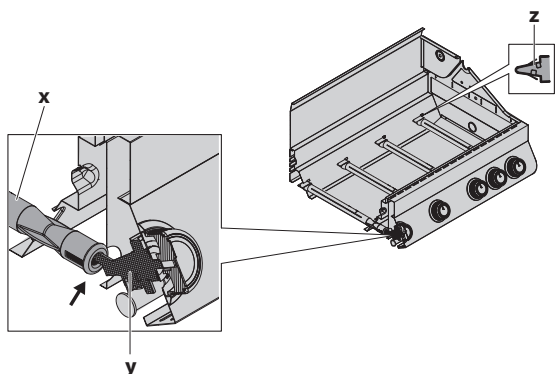
Nettoyage du plateau de service et de l'élément coulissant

- Nettoyez régulièrement la surface de travail avec des produits nettoyants doux et évitez les produits chimiques agressifs.
- Contrôlez régulièrement le fonctionnement et l'usure des glissières et des fixations.
- Si cela est nécessaire, les glissières peuvent être lubrifiées avec de la graisse.

Démontage des brûleurs principaux

- Vérifiez les points suivants
 - le grill à gaz est froid
 - tous les boutons rotatifs sont sur « OFF »
 - la bouteille de gaz est fermée
 - après le montage, tous les brûleurs principaux en inox (x) reposent correctement sur les buses respectives de la valve de gaz (y).
- 1. Fermez l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille de gaz.
- 2. Levez et sortez les grilles de cuisson et les chapeaux des brûleurs.
- 3. Détachez le clip de fixation (z) au niveau de l'extrémité arrière du brûleur principal (côté int.).
- 4. Poussez le brûleur principal arrière vers la droite puis en direction de la valve.
- 5. Soulevez maintenant légèrement le brûleur principal arrière et retirez-le de la valve.

6. Nettoyez chaque brûleur comme cela est décrit à la section « Nettoyage des brûleurs principaux » à la page 78.



- Veillez à ce que l'ouverture du brûleur se trouve sur la buse !

i Le remontage s'effectue dans l'ordre inverse.

Stockage hivernal

- Pendant les mois d'hiver, placez le grill et les grilles dans un endroit sec, protégé et bien ventilé.
- Nettoyez les grilles.
- Appliquez de l'huile de tournesol sur les grilles afin de prévenir l'apparition de rouille.
- Huilez régulièrement les pièces métalliques (charnières par exemple).
- Sortez les 5 piles des compartiments des piles. Respectez les consignes de sécurité de la section « Manipulation des piles ».

Mise en service après le stockage

Lorsque vous mettez le grill en service au début de la saison des grillades, après l'hiver ou après une immobilisation prolongée, respectez les étapes suivantes :

- Pour votre sécurité, veuillez relire la notice d'utilisation.
- Informez-vous sur www.roesle.com sur une éventuelle mise à jour de votre notice d'utilisation.
- Effectuez attentivement les étapes conformément à la section « Avant la mise en service ».
- Vérifiez si tous les brûleurs sont placés correctement (voir « Démontage des brûleurs principaux »).
- Vérifiez que toutes les grilles et plaques sont propres.
- Contrôlez et nettoyez les buses des valves à la base de la valve.
- Vérifiez minutieusement si le tuyau de gaz présente des fissures, des plis, des traces de morsures ou d'autres dommages.
- Un tuyau de gaz endommagé doit être immédiatement remplacé.
- Vérifiez l'absence de défauts sur toutes les ouvertures de la valve à gaz, les tubes des brûleurs et les raccords.

- Contrôlez impérativement la fixation correcte de tous les éléments conducteurs de gaz.
- Contrôlez le niveau de remplissage de la bouteille de gaz.
- Tournez tous les boutons rotatifs sur « OFF » et raccordez la bouteille de gaz
- Vérifiez l'absence d'araignées et autres insectes au niveau de la valve et de la zone d'allumage. Ils s'installent volontiers dans cette zone. Cela gêne le passage du gaz.
- Contrôlez et nettoyez également lorsque l'un des symptômes suivants se produit :
 - Odeur de gaz avec formation de flammes très jaunes et faibles.
 - Le grill n'atteint pas la température.
 - Le grill chauffe de manière non uniforme.
 - Un ou plusieurs brûleurs ne s'allument pas.

Conseils pour la prolongation de la durée de vie

Les appareils extérieurs en acier peuvent de temps en temps présenter des traces de rouille à la surface. Vous contribuez très fortement à prévenir la rouille si votre grill est toujours recouvert, propre et sec.

Si vous respectez ces conseils, vous pourrez profiter de votre grill à gaz RÖSLE pendant de longues années :

- Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence de fuites au niveau du grill à gaz à l'aide d'une solution savonneuse ou d'un spray de recherche des fuites.
- Après utilisation, les surfaces du grill (y compris les chapeaux des brûleurs) doivent être maintenues dans un état sec et propre - particulièrement après avoir fait griller des produits marinés. Ils contiennent du sel et attaquent la surface.
- Après utilisation, les surfaces des grilles doivent être enduites d'huile.
- Ne laissez pas votre grill dehors sans le protéger. Après le refroidissement complet du grill, protégez-le temporairement contre la pluie et la neige avec un capot de protection RÖSLE adapté. Ne stockez pas le grill à proximité de sel de déneigement.
- Pour éviter l'humidité, en été comme en hiver, retirez régulièrement le capot afin de laisser circuler l'air et d'éliminer l'humidité accumulée.
- Avant de le ranger, séchez soigneusement le grill.
- Les appareils extérieurs en acier peuvent de temps en temps présenter des traces de rouille à la surface.
- Une légère rouille à la surface peut être facilement retirée avec un chiffon imbibé d'essence de vinaigre ou à l'aide d'un produit d'élimination de la rouille disponible dans le commerce. Respectez les indications du fabricant du détergent.
- L'émail éclaté doit être traité avec du vernis de réparation pour recouvrir les surface métalliques nues et éviter ainsi la rouille.

- Contrôlez régulièrement la solidité des vissages, la fixation et la mobilité des roues.

Élimination



Avertissement !

Risque d'étouffement dû au matériel d'emballage !

- Tenez les films et les autres matériaux d'emballage hors de portée des enfants.



Votre nouvel appareil a été protégé par son emballage pendant le transport jusqu'à chez vous. Tous les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables et respectueux de l'environnement. Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement. Veuillez vous informer sur les moyens actuels d'élimination auprès de votre revendeur ou de votre organisme de collecte communal.



Les propriétaires d'anciens appareils provenant de ménages privés peuvent les déposer gratuitement auprès des points de collecte des services publics ou auprès des fabricants ou distributeurs au sens des points de collecte selon la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques.

Manipulation des piles



Danger !

Risque d'explosion dû aux piles !

- Veillez à ce que les piles soient insérées correctement.
- Les piles ne doivent pas être exposées à des conditions extrêmes.
- Elles ne doivent pas être modifiées ou désassemblées.
- Tenez les piles à distance des radiateurs.
- Évitez les flammes ouvertes et la chaleur au-delà de 100 °C.
- Évitez tout ensoleillement direct au niveau des piles.



Avertissement !

Risque de brûlures chimiques en cas de fuites des piles !

- Portez des gants pour retirer les piles qui ont coulé.
- Évitez tout contact avec le liquide qui s'est écoulé des piles.
- Nettoyez le compartiment des piles avec un chiffon propre.

Élimination des piles

Les piles peuvent contenir des substances toxiques, susceptibles de causer des risques pour la santé et de polluer l'environnement. Les piles sont soumises à la directive européenne 2006/66/CE. Elles ne doivent pas être jetées avec les ordures ménagères classiques. Les piles usagées contiennent des substances potentiellement nocives, qui peuvent polluer l'environnement et constituer un risque pour la santé.

Veillez vous informer sur les dispositions locales concernant l'élimination séparée des piles, car leur élimination correcte permet de protéger l'environnement et les hommes contre des conséquences négatives.



Ce symbole figure sur les piles contenant des substances nocives.

Veillez ramener les piles dans le commerce ou au niveau des centres de recyclage communaux. Leur retour est gratuit et prescrit par la loi.

Ne jetez les piles déchargées que dans les conteneurs prévus à cet effet.

Toutes les piles sont recyclées. Cela permet de récupérer des matières premières importantes comme le fer, le zinc ou le nickel. Le recyclage des piles est une contribution importante à la protection de l'environnement. Pour de plus amples informations sur l'élimination respectueuse de l'environnement des piles, renseignez-vous auprès de votre commune.



Garantie

Vous bénéficiez pour cet article de la garantie légale. Le garantie concerne les défauts sur l'article qui relèvent d'un défaut de fabrication et/ou au niveau des matériaux. La garantie légale commence à compter de la date figurant sur la facture / le ticket de vente. Conservez soigneusement cette preuve d'achat.

Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages au niveau des produits RÖSLE, dus aux causes suivantes :

- ▶ Défauts des articles dus au transport, et dont nous ne sommes pas responsables
- ▶ Défauts dus à une utilisation inappropriée, non conforme ou négligente
- ▶ Toutes les pièces soumises à une usure naturelle ou normale
- ▶ Traces d'utilisation normales
- ▶ Incendie dû à des restes d'huiles et de graisses
- ▶ Défauts dus aux conditions météorologiques, aux influences chimiques, physiques, électrochimiques ou électriques
- ▶ Défauts dus au non respect des consignes et indications du fabricant concernant le traitement, l'entretien, le nettoyage et la maintenance de l'article
- ▶ Réparations mal effectuées
- ▶ Montage de pièces de rechange ou d'accessoires qui ne sont pas d'origine

En cas de questions ou de réclamations, veuillez vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acheté votre produit.

Conservez cette notice d'utilisation afin de pouvoir la consulter à tout moment.

Service et contact

En cas de questions et de suggestions, veuillez utiliser notre formulaire de contact sous www.roesle.com dans la partie Service.

RÖSLE GmbH & Co. KG

Johann-Georg-Fendt-Straße 38

87616 Marktoberdorf

Allemagne

www.roesle.com

support@roesle.de

Déclaration de conformité

Par la présente, nous déclarons que ce produit est conforme aux exigences légales de l'ordonnance européenne (UE) 2016/426, de la directive 2014/30/UE (CEM).

FR

Utilisation

Fonction	Utilisation	Remarque
Allumer l'écran	Appuyez sur le commutateur Marche/Arrêt (V).	Les autres touches peuvent uniquement être actionnées lorsque l'écran est allumé, sinon elles sont sans effet.
Éteindre l'écran	Appuyez sur le commutateur Marche/Arrêt (V).	
Allumer l'éclairage des boutons rotatifs	Appuyez sur la touche (c) pendant que l'écran est allumé.	
Éteindre l'éclairage des boutons rotatifs	Appuyez sur la touche (c) pour éteindre l'écran.	
Commutateur °C/°F	Maintenez la touche (c) enfoncée pendant 5 secondes lorsque l'écran est allumé.	
Connexion Bluetooth	1. Lorsque l'appareil est couplé pour la première fois, il est couplé automatiquement et connecté à l'application du téléphone mobile lorsqu'il est activé. Le symbole Bluetooth clignote pendant le couplage. Après l'établissement de la connexion Bluetooth, le symbole Bluetooth reste affiché. 2. Lorsque l'appareil est allumé pour la première fois et lorsque le réseau n'est pas configuré, le symbole Bluetooth clignote pendant 5 minutes puis s'éteint. Lorsque le symbole est éteint, la connexion Bluetooth peut encore être établie via l'application. 3. Réinitialisation de la connexion à l'écran : pour réinitialiser l'écran, appuyez simultanément sur les touches + et - de l'écran allumé du barbecue et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes. Vous pouvez alors établir une nouvelle connexion avec un téléphone portable.	Lorsque l'application a atteint la température, cela est indiqué dans une fenêtre pop-up. À ce moment, cliquez sur OK pour remettre la valeur de température sur 0. Il est nécessaire de réinitialiser la valeur de température et d'entrer la prochaine valeur de l'application.

Élimination des pannes

Problème	Solution
Pas d'allumage, pas de flamme, défaut du brûleur	► Vérifiez si la valve d'arrêt de la bouteille de gaz est ouverte. ► Vérifiez qu'il y a suffisamment de gaz dans la bouteille. ► Le flexible de gaz est-il plié ? – Dépliez le flexible. ► Vérifiez si des étincelles passent de l'électrode au brûleur. ► Le brûleur peut-il être allumé avec une longue allumette ? – Contrôlez le système d'allumage !



Élimination des pannes

FR

Problème	Solution
Le grill ne fonctionne pas correctement	STOP, fermez la bouteille de gaz et tournez toutes les valves sur « OFF » ! NE PAS fumer ! ▶ Contrôlez tous les points de raccord du gaz. ▶ Attendez 2 minutes jusqu'à ce que le gaz accumulé se soit évacué puis répétez le processus d'allumage. ▶ Les brûleurs ne sont pas installés correctement sur les ouvertures de sortie : Placez les brûleurs exactement sur les ouvertures de sortie. ▶ La conduite de gaz est bouchée. Retirez le tuyau de gaz du grill à gaz. Ouvrez le bouteille de gaz pendant une seconde uniquement, pour éliminer une obstruction éventuelle dans le tuyau. Après une seconde, refermez la bouteille de gaz et montez à nouveau le tuyau de gaz sur le grill. ▶ Ouvertures de sortie bouchées : Retirez les brûleurs, comme décrit plus haut. Contrôlez les ouvertures de la valve à gaz, retirez les restes éventuels à l'origine d'obstructions à l'aide d'un fil métallique fin. Placez à nouveau le brûleur sur les ouvertures de sortie et vérifiez si le brûleur fonctionne à nouveau correctement. ▶ Contrôlez régulièrement le brûleur afin de vérifier l'absence d'insectes et d'araignées, qui peuvent boucher le système de gaz ou perturber le flux de gaz. Assurez-vous que les tubes venturi du brûleur sont parfaitement nettoyés, afin d'éliminer tout obstacle. Pour le nettoyage des tubes venturi, nous conseillons d'utiliser une brosse cylindrique.
Pas de formation d'étincelles	▶ La distance entre le brûleur et l'électrode ne doit pas excéder 5 à 8 mm. ▶ Le cas échéant, nettoyez et ajustez l'électrode.
Flammes non homogènes des brûleurs	Les brûleurs sont-ils nettoyés ? – Nettoyez les brûleurs ; retirez tous les résidus. L'eau ou le détergent ne doit pas s'infiltrer dans les ouvertures des brûleurs.
Des jets de flammes se produisent	▶ Le grill n'a peut-être pas été suffisamment préchauffé. Préchauffez le grill env. 15 minutes avec tous les brûleurs. ▶ Nettoyez les grilles, bacs de récupération etc. de manière à éliminer tous les résidus de graisse.
Les produits à cuire collent sur la grille	La température du grill est trop basse. Attendez donc quelques minutes avant de retourner les produits afin de leur laisser le temps de bien cuire.
Fuite	▶ Fermez la bouteille de gaz. ▶ Aérez l'environnement de sorte que le gaz accumulé puisse entièrement s'évacuer. ▶ Contrôlez tous les raccords. ▶ En cas de fuite au niveau de la bouteille de gaz, sortez-la de l'armoire et placez-la à la verticale à l'air libre. ▶ Tenez-vous à distance du gaz liquide ou du gaz qui s'échappe éventuellement de la bouteille de gaz. ▶ Respectez une distance minimale de 20 mètres entre la bouteille de gaz et les sources d'allumage, ainsi que les appareils électriques, les flashes, les machines ou les moteurs. ▶ Assurez une circulation d'air maximale pour permettre l'évacuation du gaz accumulé.

Problème	Solution
La Primezone (option) « s'éclaire » pendant le fonctionnement. Le brûleur émet un fort bruit « Wusch », suivi d'un sifflement continu, puis cesse de rougeoyer.	▶ La céramique est surchargée par des dépôts et de la graisse de cuisson. Les raccords sont bouchés. Le brûleur est en surchauffe en raison d'une circulation d'air insuffisante (la surface du grill est largement recouverte par des casseroles ou des poêles). ▶ Fissures dans la surface en céramique. ▶ Le joint de la surface céramique n'est pas étanche. Coupez les brûleurs et laissez-les refroidir pendant au moins deux minutes. Allumez à nouveau les brûleurs et laissez-les fonctionner pendant au moins cinq minutes avec une flamme haute ou jusqu'à ce que les surfaces en céramique présentent une incandescence homogène. Vérifiez que la surface de cuisson n'est pas recouverte à plus de 75 % par des ustensiles de cuisine ou des accessoires. Coupez les brûleurs et laissez-les refroidir pendant au moins deux minutes, puis rallumez-les. Laissez les brûleurs refroidir et recherchez soigneusement la présence de fissures. Si vous constatez des fissures, adressez-vous à un revendeur autorisé afin de commander une Primezone de rechange.
Problème ne figurant pas ici	Contactez votre revendeur spécialisé.
 Danger !	Ne mettez pas un film aluminium sur l'écran de protection contre les graisses ! L'écran de protection contre les graisses est-il « encrassé », de sorte que les graisses ne peuvent pas s'écouler dans le bac de récupération des graisses ? – Nettoyez l'écran de protection contre les graisses !
Feu dans l'appareil	▶ Si un feu se déclare dans l'appareil, fermez la bouteille de gaz. ▶ Si la bouteille de gaz brûle ou si vous ne pouvez pas accéder à la valve et la fermer : contactez immédiatement les pompiers ! ▶ Dirigez un tuyau de jardin au milieu de la bouteille de gaz pour la refroidir, mais n'éteignez jamais la flamme avec de l'eau. Aussi longtemps que le gaz brûle, il ne peut pas former de poche et exploser. ▶ Évacuez l'environnement. Remarque : La plupart des incendies dans les grills à gaz se produisent parce que des graisses et des huiles se sont accumulées ou parce que les raccordements de gaz n'ont pas été contrôlés régulièrement et correctement. Pensez-y et suivez les consignes du fabricant concernant le nettoyage et le raccordement des connexions. Insectes Les araignées et autres insectes peuvent se loger ou tisser des toiles dans les tubes des brûleurs. Cela peut entraver le débit de gaz et être à l'origine d'un incendie. Ce phénomène est désigné par le terme de « Flashback » et peut être à l'origine de graves dommages au niveau du grill, et mettre en danger l'environnement. Il est conseillé de contrôler et de nettoyer régulièrement les tubes des brûleurs.
Odeur de gaz	Danger ! Les fuites de gaz peuvent être à l'origine d'incendies ou d'explosions. Contrôlez régulièrement l'étanchéité de tous les raccords et joints. ▶ Fermez immédiatement l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille de gaz. ▶ Éteignez toutes les flammes nues et tournez les boutons rotatifs en position « OFF ». ▶ Ouvrez le couvercle du grill. ▶ Si cela est possible, éloignez l'appareil des bâtiments ou des objets inflammables. ▶ Restez à distance de l'appareil et informez immédiatement les pompiers si une odeur de gaz reste présente.

Caractéristiques techniques

Modèle	EPICFLAME Core 3	EPICFLAME Pro 4	EPICFLAME Pro 6
Couleur	Noir mat		
Équipement			
Chambre de cuisson	Alu moulé sans pression et acier inoxydable		
XL Primezone	Tablette latérale gauche		
Thermomètre	Écran LED (1 °C - 380 °C)		
Grille principale	Fonte (VARIO+)		
Grille Primezone	Inox		
Répartiteur thermique	Inox		
Plaque de récupération des graisses	Inox		
Roues	Roues Premium avec frein		
Zone de cuisson			
Zone de cuisson en cm	60 x 45	70 x 45	92,5 x 45
Zone de maintien au chaud en cm	3 x 18,2	3 x 21,9	1 x 18,2 + 3 x 21,9
Dimensions et poids			
Largeur en cm	127	138	157
Profondeur en cm	60	62,5	
Hauteur, couvercle fermé en cm	119		
Hauteur de travail grille en cm	90		
Poids env. en kg	63,4	68,6	80
Code pays			
	DE, AT, CH		
Référence	251164	251165	251166
Catégorie	I _{3 B/P(50)}		
Type de gaz	Butane (G30) / propane (G31) : 50 mbar		
Buse brûleur principal en mm	0,83		
Buse Primezone en mm	0,96		
Buse brûleur arrière en mm	-	0,86	
Unité brûleur			
CE	2575-25		
Nombre de brûleurs	3	4	6
Puissance brûleur arrière en kW	-	4,0	
Puissance Primezone en kW	5,0		
Puissance brûleur principal en kW	3 x 3,75	4 x 3,75	6 x 3,75
Puissance totale en kW	16,25	24	31,5
Consommation totale g/h	1183	1747	2293
Système d'allumage brûleur principal	Allumage piézo, Jetflame		
Système d'allumage Primezone / brûleur arrière	Allumage électronique		
Poids de remplissage max. de la bouteille de gaz en kg	11		
Alimentation écran LED	4 x 1,5V DC – type D (Mono)		
Pile allumage Primezone	1 x 1,5V DC – type AA R6		
Entrée (batterie externe)	5 V		
Éclairage des boutons rotatifs	Commande par écran numérique		

Sous réserve d'erreurs et de modifications techniques.

Les dimensions sont des valeurs approximatives.





Temps de cuisson

Produit à griller	Épaisseur/poids	Temps de cuisson	Température
Bœuf			
Steak : New York, Porterhouse, côte, T-Bone ou filet	2 cm d'épaisseur	4 – 6 minutes	Chaleur directe, élevée
	4 cm d'épaisseur	10 – 14 minutes	Chaleur directe, élevée
	4 cm d'épaisseur	6 – 8 minutes	Saisir à feu vif, puis griller 8 à 10 minutes, chaleur indirecte, élevée
	5 cm d'épaisseur	14 – 18 minutes	Chaleur directe, élevée
	5 cm d'épaisseur	6 – 8 minutes	Saisir à feu vif, puis griller 8 à 10 minutes, chaleur élevée
Steak de flanc	500 g à 700 g, 2 cm d'épaisseur	8 – 10 minutes	Chaleur directe, élevée
Porc			
Côtelette, avec ou sans os	2 cm d'épaisseur	6 – 8 minutes	Chaleur directe, élevée
	2,5 cm d'épaisseur	8 – 10 minutes	Chaleur directe, moyenne
Travers de porc, porcelet	0,45 kg – 0,90 kg	3 – 4 minutes	Chaleur directe, basse
Côtes, Spareribs	0,9 kg – 1,35 kg	3 – 6 minutes	Chaleur directe, basse
Côtes Country Style avec os	1,36 kg – 1,81 kg	1,5 – 2 heures	Chaleur directe, moyenne
Volaille			
Filet de poulet sans peau ni os	170 g – 230 g	8 – 12 minutes	Chaleur directe, moyenne
Cuisse de poulet, sans peau et os	120 g	8 – 10 minutes	Chaleur directe, élevée
Filet de poulet avec os	280 g – 350 g	30 – 40 minutes	Chaleur moyenne
Morceaux de poulet avec os, cuisses		30 – 40 minutes	Chaleur moyenne
Ailes de poulet	50 g – 80 g	18 – 20 minutes	Chaleur directe, moyenne
Poulet entier	1,2 kg – 1,8 kg	45 – 90 minutes	Chaleur moyenne
Dinde entière, sans farce	4,5 kg – 5,5 kg	2,5 – 3,5 heures	Chaleur basse
	5,5 kg – 7,0 kg	3,5 – 4,5 heures	Chaleur basse
Poissons et fruits de mer			
Filet de poisson ou tranches	Par cm	3 – 5 minutes	Chaleur directe, élevée
	Par 2,5 cm	8 – 10 minutes	Chaleur directe, élevée
Poisson entier	500 g	15 – 20 minutes	Chaleur moyenne
	1,5 kg	30 – 45 minutes	Chaleur moyenne
Légumes			
Épis de maïs		10 – 15 minutes	Chaleur directe, moyenne
Champignons : Shiitake ou champignon / Portabella		8 – 10 minutes 10 – 15 minutes	Chaleur directe, moyenne / chaleur moyenne
Oignons : coupés en 2 / en tranches	1,0 cm d'épaisseur	8 – 10 minutes 35 – 40 minutes	Chaleur directe, moyenne / chaleur moyenne
Pommes de terre : entières / en rondelles	1,0 cm d'épaisseur	12 – 14 minutes 45 – 60 minutes	Chaleur directe, moyenne / chaleur moyenne







Introduzione.....	90	Cuocere con il grill RÖSLE	101
Le istruzioni per l'uso.....	90	Preriscaldamento.....	101
Utilizzo conforme	90	Oliare le griglie di cottura.....	101
Simboli utilizzati	90	Ritorno di fiamma.....	101
Avvertenze di sicurezza importanti.....	90	Bruciatore a infrarossi XL Primezone	102
Avvertenze di sicurezza generali	92	Bruciatore posteriore.....	102
Avvertenze di sicurezza per evitare la bruciatura del grasso	92	Alimentazione di corrente	103
Misure in caso di bruciatura del grasso.....	92	Vano batterie.....	103
Avvertenze di sicurezza sui tubi del gas	92	Connessione con l'app tramite Bluetooth	103
Avvertenze di sicurezza sul regolatore di pressione del gas	92	Funzioni nell'app.....	104
Avvertenze di sicurezza sulla bombola del gas.....	92	Indicatori sul display a LED.....	105
Avvertenze di sicurezza sul bruciatore principale e posteriore.....	93	Controllo e impostazioni sul display.....	105
Avvertenze di sicurezza per il display.....	93	Utilizzo del sensore di temperatura	105
Avvertenze di sicurezza per il sensore di temperatura	93	Metodi di grigliatura.....	105
Avvertenze di sicurezza per il sistema di cassette / colonna estraibile	93	Grigliatura diretta con il coperchio del grill chiuso..	105
Avvertenze di sicurezza per il Butler's Hand.....	94	Grigliatura indiretta con il coperchio del grill chiuso	105
Avvertenze di sicurezza per la conservazione e lo stoccaggio.....	94	Combinare entrambi i metodi di cottura	105
Prima della messa in funzione	94	Tempi di cottura: Quando si considera cotto il cibo grigliato?.....	105
Montaggio corretto.....	94	Semplici passi per diventare un professionista del grill	106
Verifica della presenza di difetti	94	Butler's Hand	106
Verifica della presenza di perdite di gas.....	94	Colonna estraibile.....	107
Pulizia del sistema di raccolta del grasso.....	94	Dopo la messa in funzione.....	107
Verifica dell'accensione elettronica.....	94	Manutenzione, pulizia e conservazione.....	107
Descrizione del prodotto	95	Pulizia del vetro	107
Posizioni delle manopole.....	96	Pulizia delle superfici esterne del grill	107
Collegamento del gas	96	Pulizia della camera di cottura.....	107
Dimensioni della bombola del gas.....	96	Pulizia delle griglie di cottura	107
Installazione della bombola del gas nell'armadietto inferiore.....	96	Pulizia delle superfici.....	107
Installazione della bombole del gas all'esterno dell'armadietto inferiore	97	Pulizia delle griglie di cottura smaltate.....	108
Montaggio del regolatore di pressione.....	97	Pulizia del deflettore del grasso e del vassoio di raccolta del grasso.....	108
Fissare il raccordo del tubo flessibile.....	97	Pulizia dei bruciatori principali	108
Per DE, AT e CH (50 mbar).....	97	Pulizia del Butler's Hand e della colonna estraibile	108
Per BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU (30 mbar).....	97	Smontaggio dei bruciatori principali	108
Controllo dei bruciatori principali.....	98	Stivaggio invernale.....	108
Controllo delle perdite.....	98	Messa in funzione dopo lo stoccaggio.....	109
Messa in funzione.....	99	Consigli per prolungare la durata utile	109
"Combustione" del grill a gas	99	Smaltimento	109
Accensione dei bruciatori principali	100	Gestione delle batterie	110
Procedura di accensione dei bruciatori principali con il sistema di accensione Jet-Flame.....	100	Smaltimento delle batterie	110
Accensione manuale dei bruciatori principali	100	Garanzia	110
Procedura di accensione del bruciatore a infrarossi "XL Primezone" nel ripiano laterale	100	Assistenza e contatti	110
Procedura di accensione del bruciatore posteriore ..	101	Dichiarazione di conformità	110
Protezione contro la rottura del tubo flessibile.....	101	Comando	111
		Risoluzione dei problemi	111
		Dati tecnici	114
		Tempi di cottura	115

Le istruzioni di montaggio per l'installazione sono riportate sull'allegato separato. Leggere accuratamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio. Si prega di conservare le istruzioni per l'uso in un luogo protetto, in modo da poterne consultare i dettagli in qualsiasi momento. Utilizzare esclusivamente all'aperto. Attenzione! Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini.

Introduzione

Gentile cliente RÖSLE, congratulazioni! Lei ha optato per l'acquisto del grill a gas EPICFLAME di alta qualità RÖSLE. Un'ottima scelta a favore di un prodotto di qualità e di lunga durata.

Le presenti istruzioni per l'uso sono parte integrante di questo prodotto. Contengono importanti istruzioni per la sicurezza, l'utilizzo e lo smaltimento. In caso di cessione del prodotto a terzi consegnare anche tutti i documenti.

Le istruzioni per l'uso



Alle pagine seguenti è possibile leggere come utilizzare, azionare e sottoporre a manutenzione correttamente il grill a gas EPICFLAME. Leggere attentamente le presenti istruzioni e osservare le avvertenze e le note riportate. In tal modo si evitano i pericoli e si aumenta la durata utile del prodotto. Leggere il paragrafo "Avvertenze di sicurezza importanti" per preservare la propria sicurezza. Rispettare tutte le indicazioni al fine di non mettere in pericolo se stessi e gli altri.

In caso di domande sull'utilizzo del grill a gas EPICFLAME, a cui non è possibile rispondere consultando queste istruzioni per l'uso, si prega di contattare il nostro personale di assistenza.

Utilizzo conforme

Il grill a gas EPICFLAME è destinato esclusivamente all'uso privato all'aperto. Non utilizzare mai il prodotto per altri scopi.

Questo grill a gas può essere utilizzato solo per grigliare con gas liquefatto butano / propano, per la preparazione di cibi grigliabili.

Il grill a gas non deve essere alimentato con gas naturale. La conversione del grill a gas naturale o il tentativo di utilizzare il gas naturale con questo grill a gas propano liquido comporta pericoli e l'estinzione dell'omologazione.

Non è consentito l'uso del grill come "focolare".

Il grill a gas non è destinato al montaggio su caravan, camper e / o imbarcazioni.

La mancata osservanza delle indicazioni di pericolo, delle avvertenze e delle misure precauzionali può causare lesioni da gravi a mortali, o a danni materiali in seguito a incendio o esplosione. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni derivanti da un uso non conforme e dal mancato rispetto delle disposizioni di sicurezza.

La garanzia decade se il grill a gas non viene utilizzato secondo le indicazioni riportate nelle istruzioni per l'uso.

Rispettare gli usi previsti e le avvertenze di sicurezza per preservare la funzionalità e garantire la lunga durata dell'apparecchio.

Simboli utilizzati

	Pericolo!		Avvertenza!
	Pericolo d'incendio!		Cautela!
	Superficie calda!		Nota
	Pericolo di avvelenamento!		Non smaltire il prodotto nei rifiuti domestici non differenziati
	Pericolo di esplosione!		

Avvertenze di sicurezza importanti

Pericolo! Questa avvertenza di sicurezza descrive pericoli imminenti che potrebbero causare lesioni mortali o gravi lesioni personali.

Avvertenza! Questa avvertenza di sicurezza descrive possibili pericoli imminenti che potrebbero causare lesioni mortali o gravi lesioni personali.

Cautela! Questa avvertenza di sicurezza descrive un possibile pericolo imminente che potrebbe causare lesioni leggere o esigue.

Nota! Questa nota descrive una situazione potenzialmente dannosa in cui possono verificarsi danni materiali al grill o ad altri oggetti.



Pericolo!

Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio!

Il monossido di carbonio può causare perdita di coscienza o morte.

- ▶ Utilizzare il grill a gas EPICFLAME solo all'aperto!
- ▶ Assicurarsi che il grill sia sufficientemente lontano (almeno 1,5 metri) da altri oggetti.
- ▶ Il grill non può essere utilizzato in un garage, su una veranda e una terrazza coperte o chiuse, o in altri luoghi riconvertiti, in o su camper e/o imbarcazioni.
- ▶ Assicurarsi che le fessure e le aperture di sfogo dietro alla cappa siano sempre libere.

Misure dopo l'inalazione di gas

- ▶ Allontanarsi dalla portata del grill a gas e recarsi all'aria aperta.
- ▶ Osservare la presenza di sintomi come mal di testa, capogiri o nausea.
- ▶ Consultare immediatamente un medico o informare il servizio di pronto intervento.



Avvertenze di sicurezza importanti



Pericolo!

Incendio e pericolo di esplosione!

- ▶ Durante il funzionamento del grill, non devono essere presenti materiali infiammabili entro 1,5 metri al di sopra, al di sotto, lateralmente, davanti o dietro al grill stesso. Per materiali infiammabili si intendono ad esempio (ma non esclusivamente) quelli con cui sono realizzati terrazzi in legno trattate, porticati in legno e tessuti.
- ▶ Si consiglia una distanza aggiuntiva se l'apparecchio è installato nelle vicinanze di rivestimenti in vinile o di grandi vetrate.
- ▶ Anche la distanza dalle facciate di edifici dovrebbe essere aumentata, poiché l'eventuale sviluppo di fumo potrebbe sporcarle.
- ▶ Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas dalla bombola del gas.
- ▶ Non posizionare la copertura del grill o altri oggetti infiammabili nell'area di deposito o all'interno del / sotto il grill.
- ▶ Assicurarsi che le fessure e le aperture di sfogo dietro alla cappa siano sempre libere.
- ▶ Non coprire mai l'intera superficie del grill con cibo da barbecue, teglie, vaschette di scolo, set di cottura per pizza, ecc., in quanto ciò potrebbe causare un accumulo di calore nella zona inferiore della camera di cottura.
- ▶ Tenere la superficie di cottura del grill libera da vapori e liquidi infiammabili, come ad es. alcol e altre miscele infiammabili.
- ▶ Il grill a gas non deve essere utilizzato sotto un tetto facilmente infiammabile non protetto, un tendone o un oggetto.
- ▶ Durante l'uso, non lasciare mai il grill incustodito.
- ▶ Non utilizzare carbonella, bricchetti, legna in ciocchi o pietre laviche nel grill a gas.
- ▶ Utilizzare il grill solo su un fondo piano, solido e sicuro.
- ▶ Durante il funzionamento, non posizionare mai il grill su superfici infiammabili e non riporre oggetti infiammabili sotto di esso.
- ▶ Non versare mai acqua nel grill a gas con l'obiettivo di spegnere le fiammate!

Misure antincendio

- ▶ Allontanarsi dal focolaio e avvisare terzi!
- ▶ Tenere a portata di mano un estintore (classe F) utile in caso di incidenti.
- ▶ In caso d'emergenza, chiamare i vigili del fuoco.



Pericolo!

Pericolo di ustioni dovuto a superfici e parti molto calde!

Le parti accessibili possono essere molto calde e causare ustioni.

- ▶ Durante il funzionamento, utilizzare il grill solo con guanti appositi.
- ▶ Toccare il grill solo nei punti necessari e previsti per l'azionamento.
- ▶ Tenere i bambini lontani dall'apparecchio (almeno a 2 metri).
- ▶ Assicurarsi che nessuno tocchi le parti calde.

Misure in caso di ustioni

- ▶ Tentare di estinguere le fiamme sui vestiti con una coperta.
- ▶ Raffreddare la zona di pelle scottata con acqua tiepida.
- ▶ Coprire tali zone con un panno pulito.
- ▶ Non rimuovere gli indumenti che aderiscono alla pelle.
- ▶ In caso di ustioni gravi, contattare immediatamente il medico del pronto intervento!



Avvertenza!

Pericolo di lesioni a causa di peso in ribaltamento!

Lo spostamento dell'apparecchio durante il funzionamento può causare lesioni.

- ▶ Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.



Avvertenza!

Pericolo di lesioni dovuto a utilizzo errato!

L'azionamento del grill da parte di persone non addestrate può causare gravi lesioni.

- ▶ Le persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e/o conoscenza, non devono utilizzare questo apparecchio.



Cautela!

Pericolo di malfunzionamento!

Le modifiche all'apparecchio possono causare malfunzionamenti e rischi per la sicurezza.

- ▶ Non apportare modifiche all'apparecchio.



Cautela!

Rischio di danni o deformazione del grill o delle sue parti!

- ▶ Non spostare il barbecue su oggetti e gradini grandi o su terreni molto irregolari.
- ▶ Assicurarsi che non vengano raggiunte temperature superiori a 400°C / 752°F.



Avvertenze di sicurezza generali

Avvertenze di sicurezza per evitare la bruciatura del grasso

I residui di grasso e gli accumuli di grasso possono causare la bruciatura del grasso. Rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza per evitare la bruciatura del grasso.

- ▶ Pulire accuratamente il grill a gas a intervalli regolari e / o adattati alle esigenze!
- ▶ La "bruciatura completa" come sostituto della pulizia non è sufficiente per la zona inferiore della camera di cottura.
- ▶ Rimuovere residui e incrostazioni nella camera di cottura, sulle coperture dei bruciatori, sulle graticole e sulle teglie.
- ▶ Prima di ogni messa in funzione, rimuovere gli accumuli di grasso da tutti gli scarichi che portano alla vaschetta di raccolta del grasso, sul deflettore del grasso rimovibile e nel vassoio di raccolta del grasso.
- ▶ Non rivestire mai la camera di cottura e il deflettore del grasso con fogli di alluminio o sabbia. Ciò impedirebbe al grasso di fluire e defluire. Utilizzare invece vaschette raccogli-gocce per raccogliere il succo che fuoriesce dalla carne.
- ▶ Se si originano fiammate incontrollate, allontanare il cibo dalle fiamme fino a quando queste ultime non si spengono.

Misure in caso di bruciatura del grasso

- ▶ Chiudere la valvola della bombola del gas.
- ▶ Ruotare tutte le manopole su "OFF".
- ▶ Lasciare il coperchio se possibile aperto fino a quando il fuoco non si è spento.
- ▶ Qualora la formazione di fiamme fosse elevata e l'incendio non fosse controllabile, avviare immediatamente tentativi di estinzione con estinguenti idonei. Attenersi alle indicazioni riportate sull'estintore!
- ▶ Osservare inoltre le avvertenze di sicurezza importanti relative al pericolo di incendio e alla lotta antincendio riportate nel capitolo precedente.

Avvertenze di sicurezza sui tubi del gas

- ▶ Assicurarsi che il tubo del gas sia libero.
- ▶ Assicurarsi che il tubo del gas non aderisca a superfici calde. In questo modo potrebbe sciogliersi e quindi perdere tenuta stagna.
- ▶ Il tubo del gas non deve essere posizionato direttamente sotto il deflettore del grasso o del vassoio di raccolta del grasso.
- ▶ Evitare inutili avvolgimenti del tubo del gas.
- ▶ Prima di ogni messa in funzione, controllare che i raccordi a vite dei tubi del gas siano saldamente fissati. Se necessario, serrare con due chiavi a bocca.

- ▶ Prima di ogni utilizzo, controllare che il tubo del gas non presenti morsi di animali, crepe, punti porosi, schiacciamenti, usura e altri danni. In presenza di danni, sostituire immediatamente il tubo del gas.
- ▶ Possono essere utilizzati solo tubi del gas approvati dalle autorità.
- ▶ La lunghezza massima del tubo del gas non deve superare 1,5 metri.
- ▶ Si consiglia di sostituire il tubo del gas del grill a gas ogni 5 anni. Si applicano in via prioritaria eventuali norme nazionali diverse.

Avvertenze di sicurezza sul regolatore di pressione del gas

- ▶ Assicurarsi che il regolatore di pressione del gas sia montato in modo che la piccola apertura di sfiato sia rivolta verso il basso e che l'acqua non possa penetrare al suo interno. Questa apertura di sfiato deve essere pulita e priva di sporco, grasso, insetti, ecc.
- ▶ Non deve penetrare sporco nel regolatore di pressione del gas o nel raccordo a vite.
- ▶ Prima di ogni messa in funzione, controllare che il raccordo a vite tra il tubo del gas e il grill a gas sia saldamente fissato. Se necessario, serrare con due chiavi a bocca.
- ▶ Possono essere utilizzati solo regolatori di pressione approvati dalle autorità, che corrispondono alla pressione di esercizio nazionale. È possibile informarsi a riguardo presso la propria azienda specializzata.
- ▶ Per garantire il corretto funzionamento del regolatore di pressione del gas in normali condizioni di funzionamento, si consiglia di sostituirlo prima che siano trascorsi 10 anni dalla data di produzione. Si applicano in via prioritaria eventuali norme nazionali diverse.

Avvertenze di sicurezza sulla bombola del gas

- ▶ Non fumare e tenere lontane fonti di accensione quando si maneggiano bombole del gas.
- ▶ Tenere le bombole di gas lontane dal calore eccessivo (oltre 50°C).
- ▶ La bombola del gas deve essere sempre installata in posizione verticale, trasportata e conservata con un tappo di sicurezza idoneo.
- ▶ È necessario assicurarsi che le aperture di ventilazione del vano di installazione delle bombole del gas nell'armadietto inferiore non siano chiuse.
- ▶ Le bombole del gas non devono essere lasciate cadere.
- ▶ Una bombola del gas ammaccata o arrugginita può essere fonte di pericoli e deve essere controllata dal proprio fornitore di gas. Non utilizzare bombole di gas con valvola danneggiata.
- ▶ Durante l'utilizzo del grill, non tentare in nessun caso di smontare il regolatore del gas o altre parti montate della linea del gas.



Avvertenze di sicurezza generali

- ▶ Non tentare mai di modificare in autonomia un elemento di collegamento delle bombole del gas. Contattare il produttore o un'azienda specializzata autorizzata.
- ▶ Non riporre bombole di riserva o bombole del gas non collegate nell'armadietto inferiore.
- ▶ Quando il gas all'interno della bombola si esaurisce, è possibile ricaricare o far sostituire la bombola del gas presso un'azienda specializzata autorizzata.
- ▶ Sostituire la bombola del gas solo in aree ben ventilate.
- ▶ Quando si sostituisce la bombola del gas, tenerla lontana da possibili fonti di accensione.
- ▶ Far controllare nuovamente la bombola del gas ogni 10 anni presso un'azienda specializzata autorizzata. I dati di prova sono riportati sulla bombola del gas.
- ▶ Il gas liquefatto è un prodotto petrolchimico come carburanti e gas naturale. È gassoso a temperature e pressioni normali. Sottoposto a una pressione adeguata, ad esempio in una bombola del gas, è liquido. Quando la pressione viene meno, il liquido evapora immediatamente e diventa gas combustibile con un volume del 250%.
- ▶ Il gas propano ha un odore simile alle "uova marce".
- ▶ Trattare le bombole del gas "vuote" con la stessa cura di quelle piene. Anche se non c'è più liquido nella bombola del gas, può ancora essere presente una pressione del gas nella bombola apparentemente vuota.
- ▶ Osservare inoltre le avvertenze di sicurezza importanti relative ai pericoli da avvelenamento da monossido di carbonio riportate nel capitolo precedente.

Avvertenze di sicurezza sul bruciatore principale e posteriore

- ▶ Non utilizzare mai il bruciatore posteriore contemporaneamente a tutti i bruciatori principali al fine di evitare surriscaldamenti e rischi di incendio e relativi al gas.
- ▶ Assicurarsi che il grill si trovi in una zona protetta dal vento. In questo modo si raggiungono temperature più elevate e una distribuzione più uniforme del calore.
- ▶ Chiudere il coperchio per controllare fiamme e calore ed evitare il rischio di incendio.
- ▶ Rimuovere sempre la griglia scaldavivande quando si utilizza il bruciatore posteriore, in quanto potrebbe danneggiarsi a causa del calore eccessivo.
- ▶ Assicurarsi che ci sia una distanza sufficiente tra il bruciatore e il cibo da grigliare, in modo che il girarrosto possa ruotare liberamente.
- ▶ Pulire il paraspruzzi a intervalli regolari per evitare la bruciatura del grasso.
- ▶ Tenere pulito il dito di accensione per evitare mancate accensioni o accumuli di gas.

Avvertenze di sicurezza per il display

- ▶ Evitare che i liquidi si depositino sul display o penetrino al suo interno. Proteggere il display dall'umidità e tenerlo asciutto. Se il display diventa umido, pulirlo subito con un panno asciutto.
- ▶ Quando non in uso, proteggere il display con il telo protettivo del grill. Tenere presente che in caso di variazioni di temperatura, sotto il telo protettivo può formarsi un ristagno d'acqua, quindi ventilare di tanto in tanto.
- ▶ Quando non in uso, spegnere sempre il display.
- ▶ Quando non in uso, applicare la copertura in silicone sul collegamento del display.
- ▶ Proteggere il display dalla luce solare diretta per evitare danni da radiazioni UV.
- ▶ Evitare che il display subisca l'effetto del calore dovuto all'esposizione al sole o a fonti di calore esterne.
- ▶ Con temperature molto basse o alte, la visualizzazione sul display può rallentare.

Avvertenze di sicurezza per il sensore di temperatura

- ▶ Pericolo di lesioni! Esercitare cautela quando si maneggiano le sonde appuntite.
- ▶ Pericolo di ustioni! Indossare guanti protettivi idonei quando si utilizzano le sonde. Le sonde possono diventare molto calde.
- ▶ Pulire la sonda prima del primo utilizzo.
- ▶ Assicurarsi che il cavo non sia esposto a temperature superiori a 350°C o a fiamme.
- ▶ Le sonde non sono lavabili in lavastoviglie.
- ▶ Non immergere mai le sonde in acqua.
- ▶ Pulire le sonde solo con un panno umido.
- ▶ Per la pulizia, non utilizzare prodotti chimici né detersivi abrasivi.
- ▶ Evitare che i cavi in corrispondenza del collegamento del display si bagnino.
- ▶ Non tirare il cavo.

Avvertenze di sicurezza per il sistema di cassette / colonna estraibile

- ▶ Non richiudere con forza i cassette nell'armadietto inferiore.
- ▶ Non salire, non sedersi e non appoggiarsi sui cassette aperti.
- ▶ Evitare di depositare con forza gli oggetti pesanti.
- ▶ Non superare i carichi massimi ammissibili indicati.
- ▶ Trasportare il grill solo con sistema di cassette chiuso.

Avvertenze di sicurezza per il Butler's Hand

- ▶ Non inserire oggetti infiammabili o eccessivamente pesanti nel contenitore GN.
- ▶ Non utilizzare il ripiano come superficie su cui salire, sedersi o appoggiarsi.
- ▶ In caso di utilizzo prolungato, il telaio può diventare caldo. Evitare di toccarlo a mani nude. Ciò vale in particolare quando si estrae il ripiano.
- ▶ Assicurarsi che il tagliere sia posizionato in modo sicuro e stabile, per evitare che cada o si ribalti.

Avvertenze di sicurezza per la conservazione e lo stoccaggio

- ▶ Chiudere la valvola di intercettazione della bombola del gas dopo ogni utilizzo del grill, per evitare perdite in caso di possibile fuoriuscita di gas.
- ▶ Se il grill a gas viene conservato in uno spazio chiuso, la bombola del gas deve essere rimossa dal barbecue. Le bombole del gas devono essere conservate all'aperto in un luogo ben ventilato e fuori dalla portata dei bambini e dall'accesso di terzi. Le bombole del gas rimosse non devono essere conservate in edifici, garage o altri spazi chiusi.
- ▶ Se la bombola del gas non viene rimossa dal grill a gas, l'intero grill con la bombola del gas deve essere conservato all'aperto in un luogo ben ventilato.
- ▶ Il gas combustibile è più pesante dell'aria. Il gas combustibile che fuoriesce può accumularsi nei punti più profondi e quindi non diffondersi. Pertanto, evitare uscite di cantine, pozzi di luce e scarichi dell'acqua.
- ▶ Ugelli, condutture del gas e bruciatori a gas devono essere controllati a intervalli regolari per verificare la presenza di ragnatele, insetti, bozzoli larvali e ostruzioni causate da altri fattori.

Prima della messa in funzione

Montaggio corretto

Il dispositivo deve essere assemblato correttamente secondo le indicazioni fornite nelle istruzioni di montaggio.

- ▶ Non manipolare i componenti. Le violazioni possono causare un incendio o un'esplosione, con conseguenti gravi lesioni, incidenti mortali e danni materiali.

Verifica della presenza di difetti

Prima di ogni messa in funzione, è essenziale che l'operatore si assicuri che l'apparecchio sia in perfette condizioni.

- ▶ Assicurarsi che tutte le parti siano installate correttamente.
- ▶ Controllare se le viti o i fissaggi si sono allentati.
- ▶ Prestare attenzione alla presenza di danni visibili sui componenti.

Tutti i difetti riscontrati devono essere corretti prima della messa in funzione, al fine di garantire la sicurezza e la funzionalità dell'apparecchio.

I dispositivi o gli accessori danneggiati non devono più essere utilizzati.

Verifica della presenza di perdite di gas

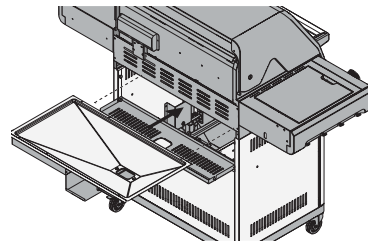
Prima di ogni messa in funzione, è fondamentale che l'operatore esegua attentamente tutte le procedure di controllo delle perdite di gas elencate nelle presenti istruzioni per l'uso.

- ▶ Prima di ogni messa in funzione, eseguire un controllo delle perdite, anche se l'apparecchio è stato montato dal rivenditore o da terzi.
- ▶ Non cercare mai perdite di gas con una fiamma aperta e non azionare il grill a gas se un collegamento del gas non è a tenuta stagna.

Pulizia del sistema di raccolta del grasso



Osservare anche le avvertenze di sicurezza per evitare la bruciatura del grasso a pagina 92.



1. Aprire verso il basso la lamiera posteriore per accedere alla vaschetta di raccolta del grasso.
2. Prima di ogni messa in funzione, rimuovere gli accumuli di grasso da tutti gli scarichi che portano alla vaschetta di raccolta del grasso, sul deflettore del grasso rimovibile e nel vassoio di raccolta del grasso.
3. Rimuovere anche residui e incrostazioni nella camera di cottura, sulle coperture dei bruciatori, sulle graticole e sulle teglie.
4. Dopo la pulizia, spingere di nuovo completamente il deflettore del grasso fino a battuta.

Verifica dell'accensione elettronica

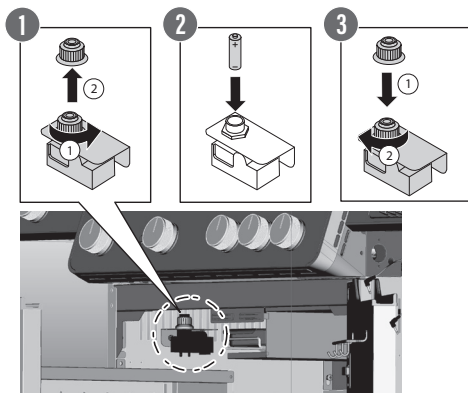


Osservare le avvertenze di sicurezza sulla gestione delle batterie a pagina 110.

- ▶ Assicurarsi che la batteria sia in buone condizioni e inserita nel rispetto della polarità.
- ▶ Alcune batterie hanno un involucro d'imballaggio. Questo deve essere rimosso. Non confondere l'involucro d'imballaggio con l'etichetta della batteria.

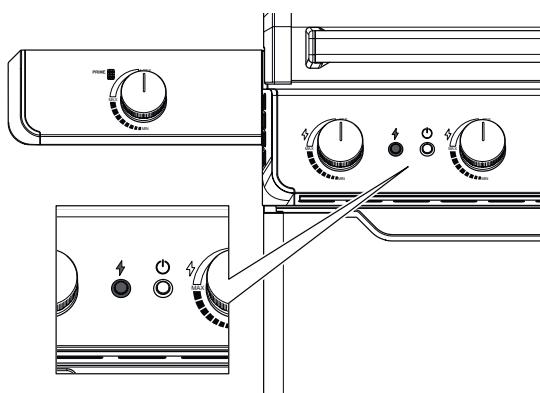


Inserire una batteria di tipo AA – 1,5 V nel vano batterie:



1. Aprire lo sportello sinistro sul davanti o estrarre la colonna estraibile. Estrarre la colonna estraibile. Il vano batterie per l'accensione si trova sotto il grill.
2. Aprire il vano batterie ruotando il coperchio del vano batterie.
3. Inserire la batteria prestando attenzione alla giusta polarità. In alternativa la batteria può essere inserita anche dal lato posteriore.
4. Chiudere il coperchio del vano batterie.

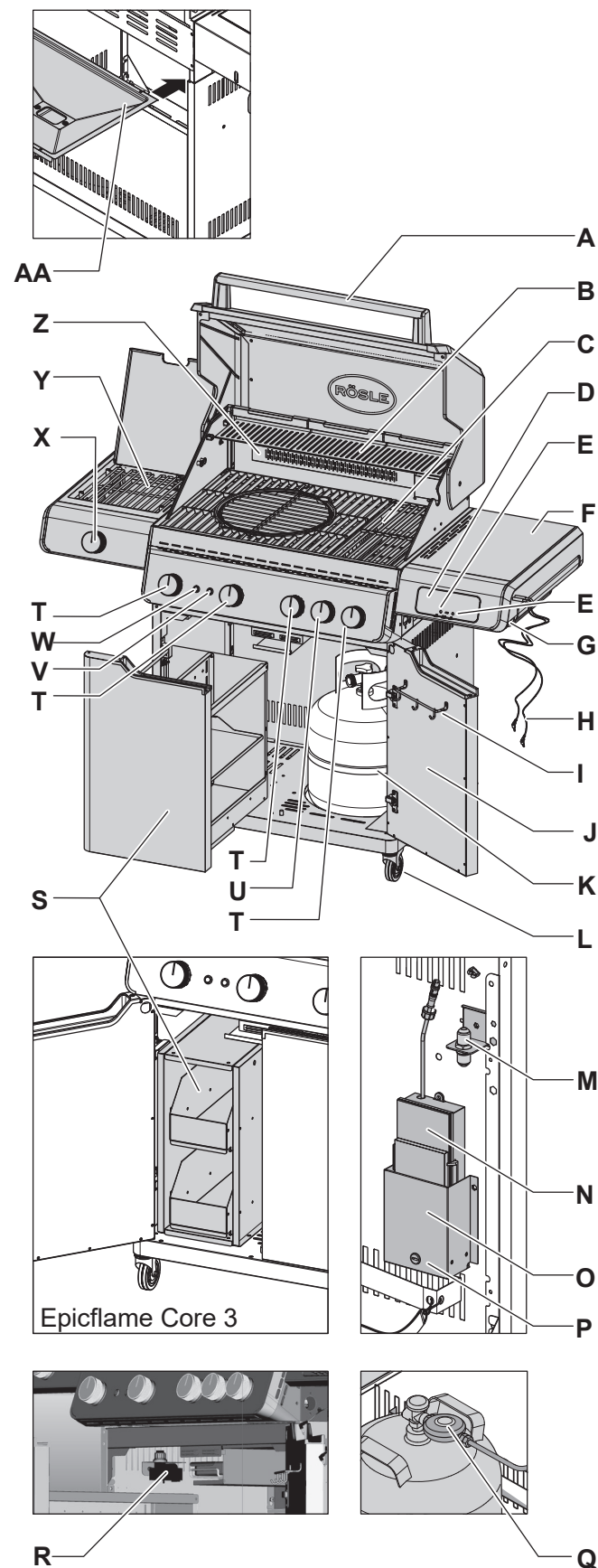
i Seguire le istruzioni di montaggio allegate per collegare il vano batterie all'accensione.



5. Per attivare l'accensione, premere il pulsante a sinistra, sulla parte anteriore del pannello di controllo.

i Il pulsante è contrassegnato con il simbolo del fulmine.

Descrizione del prodotto

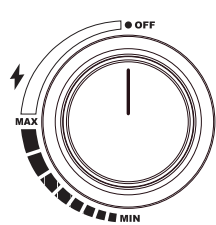


IT

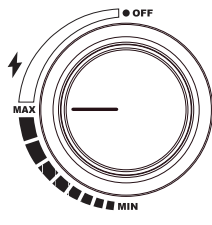
Componenti raffigurati

- A** – Coperchio con inserto in vetro
- B** – Griglia scaldavivande
- C** – Griglia di cottura
- D** – Display a LED
- E** – Collegamento per sensore di temperatura
- F** – Ripiano laterale incl. Butler's Hand / cassetto
- G** – Apribottiglie integrato
- H** – Cavo per sensore di temperatura
- I** – Portaposate
- J** – Sportelli con funzione Soft-Close
- K** – Nastro per il fissaggio della bombola del gas
- L** – Ruote premium con freno (4x)
- M** – Collegamento per riduttore di pressione / collegamento per tubo del gas
- N** – Vano batterie per display a LED / illuminazione
- O** – Supporto per vano batterie / powerbank
- P** – Collegamento per powerbank
- Q** – Regolatore di pressione del gas con protezione contro la rottura del tubo flessibile
- R** – Vano batterie per accensione
- S** – Colonna estraibile
- T** – Manopola per bruciatore principale con sistema di accensione Jet Flame
- U** – Manopola per bruciatore posteriore
- V** – Interruttore on/off
- W** – Interruttore di accensione
- X** – Manopola per Primezone
- Y** – XL Primezone
- Z** – Bruciatore posteriore
- AA** – Vaschetta di raccolta del grasso

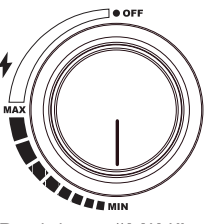
Posizioni delle manopole



Posizione "OFF"



Posizione "MAX"



Posizione "MIN"

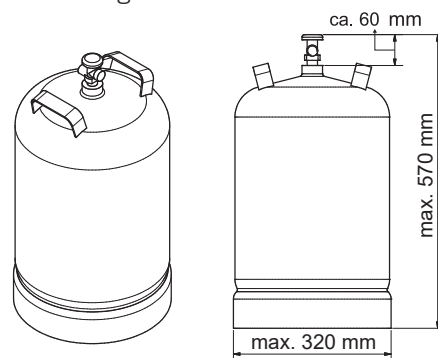
Collegamento del gas



Osservare le avvertenze di sicurezza per la bombola del gas a pagina 92.

Dimensioni della bombola del gas

Quando si posiziona la bombola nel portabombola, tenere a mente le seguenti dimensioni della bombola del gas.



Non è consentito l'uso di una bombola del gas più grande.

Installazione della bombola del gas nell'armadietto inferiore

La bombola deve essere installata e conservata in posizione verticale.

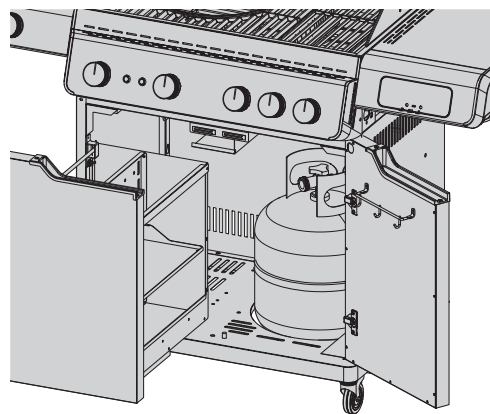


Pericolo!

Pericolo di esplosione dovuto al gas!

- Non conservare altre bombole del gas nell'armadietto inferiore.

1. Aprire l'armadietto inferiore.
2. Inserire la bombola del gas nei portabombola della piastra di base.
 - Se si utilizza una bombola del gas (5 kg) piccola, fissarla con la cinghia di tenuta in dotazione.
3. Ruotare la bombola del gas in modo che la valvola sia rivolta verso la parte anteriore del grill.



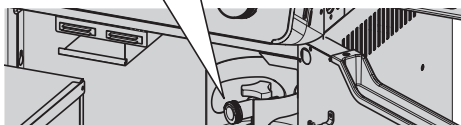
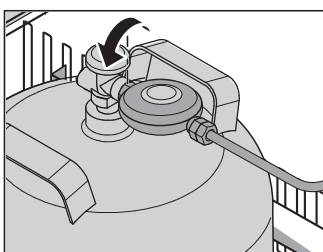


Installazione della bombola del gas all'esterno dell'armadietto inferiore

1. Aprire gli sportelli dell'armadietto inferiore.
2. Far passare il regolatore di pressione e la guida per tubo attraverso l'apertura laterale dell'armadietto inferiore.
3. Posizionare la bombola del gas in verticale, accanto al grill.
4. Assicurarsi che il tubo del gas sia libero e che non aderisca a superfici calde.
5. Evitare inutili avvolgimenti del tubo del gas.
6. Eseguire il passaggio "Montaggio del regolatore di pressione".
7. Dopo aver montato e controllato il collegamento del tubo del gas / regolatore di pressione al grill a gas, controllare che gli elementi di collegamento non presentino perdite secondo il paragrafo "Controllo delle perdite".

Montaggio del regolatore di pressione

(a seconda della versione del regolatore di pressione)

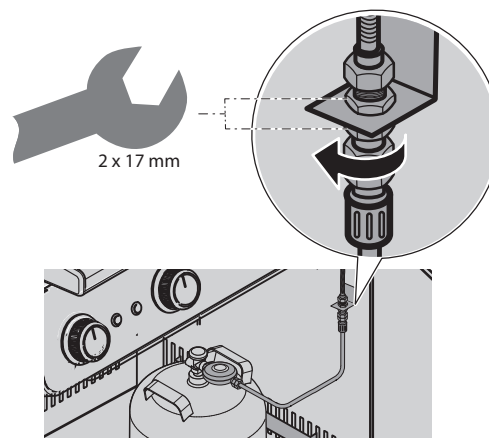


Il regolatore di pressione deve essere conforme alle norme EN 16436 o EN 16129 nella loro versione attuale, nonché alle normative nazionali.

1. Controllare che il raccordo a vite del tubo del gas / regolatore di pressione del gas sia saldamente fissato con una chiave a forcella e, se necessario, serrarlo (in senso antiorario).
2. Rimuovere il tappo di sicurezza della bombola del gas.
3. Inserire la punta del regolatore di pressione nella valvola della bombola del gas e ruotare manualmente il dado a risvolto in senso antiorario.
4. Stringere a mano il dado a risvolto. In alternativa, è possibile utilizzare una chiave per regolatore del gas.

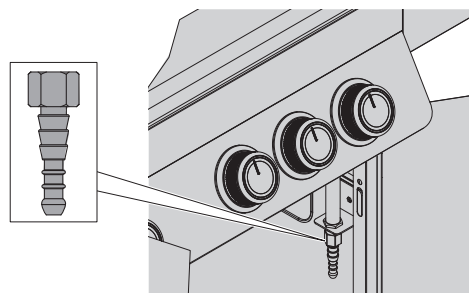
Fissare il raccordo del tubo flessibile

Per DE, AT e CH (50 mbar)



1. Avvitare il tubo del gas alla connessione multipla (che si trova sulla parete laterale destra dell'armadietto inferiore).
2. Assicurarsi che i singoli connettori della connessione multipla siano serrati saldamente e, se necessario, stringerli (con due chiavi a forcella).

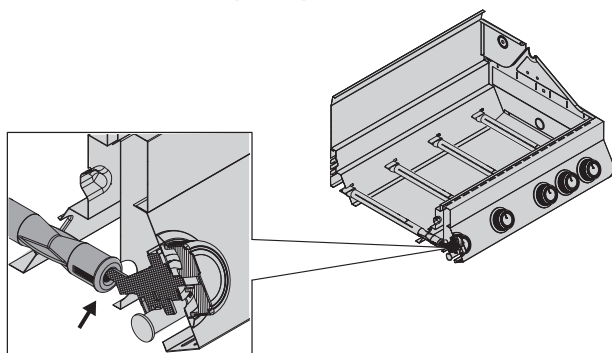
Per BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU (30 mbar)



Nell'oggetto della fornitura per i modelli da 30 mbar è incluso un adattatore universale per poter collegare il tubo del gas che proviene dal regolatore di pressione al tubo del bruciatore.

1. Fissare l'adattatore universale alla filettatura esterna BSP da " 1/4" della connessione multipla.
2. Serrare saldamente. Utilizzare la seconda chiave a forcella per garantire una controtenuta.
3. Utilizzare fascette stringitubo idonee o fascette stringitubo a due orecchie per fissare il tubo all'adattatore e stringere bene le fascette.

Controllo dei bruciatori principali



(Il bruciatore si trova sopra l'ugello)

1. Aprire il coperchio del grill.
2. Sollevare tutte le griglie di cottura.
3. Rimuovere tutte le coperture dei bruciatori.
4. Assicurarsi che tutti i bruciatori principali in acciaio inossidabile siano posizionati correttamente sopra il corrisponde ugello della valvola del gas.
5. Se un bruciatore non si trova più sopra l'ugello a causa, ad esempio, del trasporto, è necessario smontare il bruciatore e inserirlo correttamente (vedere il paragrafo "Smontaggio dei bruciatori principali" a pagina 108).

i Il rimontaggio avviene in ordine inverso.

Controllo delle perdite

I collegamenti del gas del grill a gas sono stati testati in fabbrica per verificarne la tenuta stagna. Tuttavia, per motivi di sicurezza, prima di utilizzare il grill a gas è necessario controllare nuovamente tutti i collegamenti per verificare la presenza di perdite. Durante il trasporto, i singoli collegamenti del gas potrebbero essersi allentati o aver subito danni.

⚠ Per la propria sicurezza, controllare i collegamenti del gas prima di ogni messa in funzione!

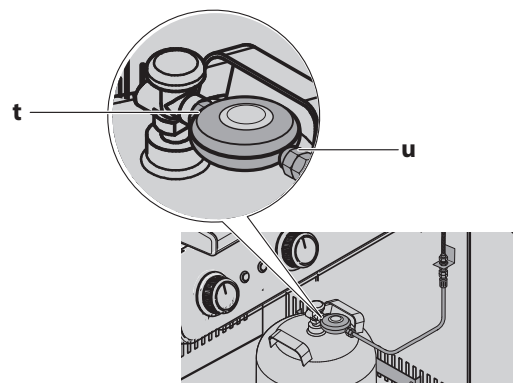
► Osservare le avvertenze di sicurezza da pagina 90.

1. Verificare che tutte le manopole sul grill siano su "OFF".
2. Chiudere il regolatore di pressione del gas come indicato al paragrafo "Montaggio del regolatore di pressione" a pagina 97.
3. Aprire la valvola della bombola del gas ruotandola in senso antiorario (almeno 2 rotazioni complete).
4. Controllare tutti i raccordi del collegamento del gas per verificare la presenza di perdite.

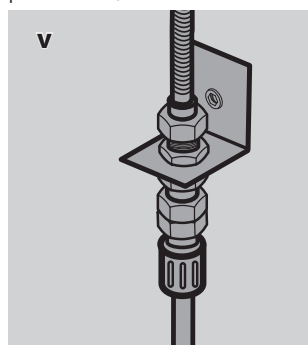
- Su tutte le parti che trasportano gas, applicare una soluzione saponata (realizzata con circa il 50% di sapone liquido e il 50% di acqua). In alternativa, è possibile utilizzare uno spray cercafalle idoneo. L'eventuale formazione di piccole bolle indica una perdita.
- 5. Se possibile, eliminare la perdita serrando il raccordo a vite o la fascetta stringitubo non a tenuta o sostituendo le parti difettose.
- 6. Ripetere la verifica.
- 7. Se le perdite non possono essere eliminate, rivolgersi al proprio rivenditore specializzato.
- Non usare il grill in questo stato!

i Alcuni spray cercafalle – compresa l'acqua saponata – possono causare facilmente l'originarsi di ruggine.

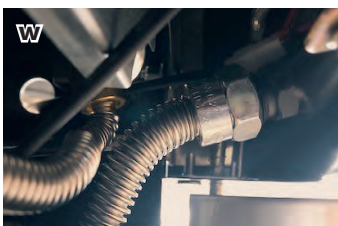
- Dopo il controllo alla ricerca delle perdite, pulire i seguenti collegamenti (t-w) con acqua.
- Asciugare accuratamente i collegamenti con un panno asciutto.



- t) Collegamento del regolatore di pressione alla bombola del gas (tramite dado a risvolto - il collegamento si trova sulla valvola della bombola del gas)
- u) Collegamento del tubo del gas al regolatore di pressione (il collegamento si trova dopo il regolatore di pressione)



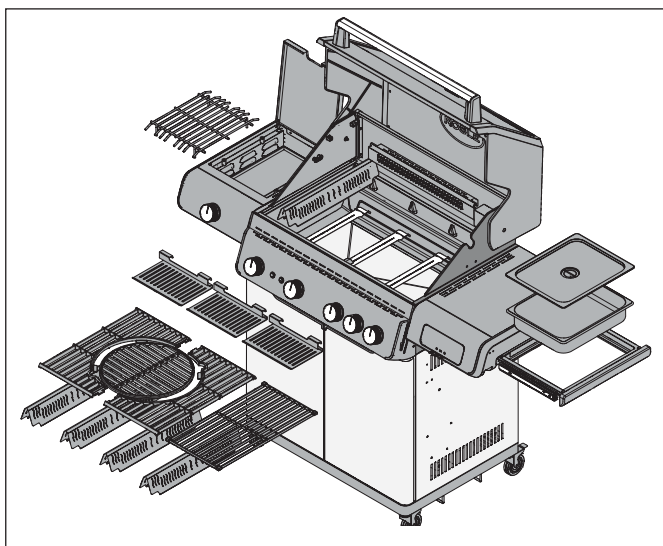
- v) Entrambi i raccordi a vite della connessione multipla (il collegamento si trova sulla parete laterale destra dell'armadietto inferiore)



w) Collegamento del tubo flessibile ondulato all'unità valvola (il collegamento si trova sul lato destro sotto il pannello di controllo)

- ▶ Controllare visivamente se il tubo del gas presenta crepe, punti porosi, usura, tagli o morsi di animali.
- ▶ Effettuare anche una prova olfattiva. Se si sente odore di gas, il tubo potrebbe non essere a tenuta.
- ▶ Se si rilevano danni al tubo, il grill non deve essere utilizzato.
- ▶ Sostituire il tubo flessibile solo con un tubo di ricambio approvato dalle autorità.

Inserire le singole parti



i La figura mostra l'EPICFLAME Pro 4. Le singole parti da inserire possono variare a seconda del modello di apparecchio.

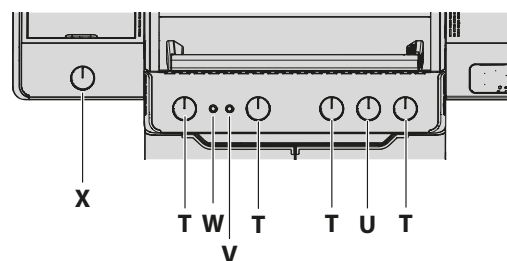
1. Inserire nel grill tutte le singole parti necessarie, come le coperture dei bruciatori, le griglie di cottura e la griglia scaldavivande.
2. Procedere in modo scrupoloso per evitare danni allo smalto della camera di cottura.

Messa in funzione

"Combustione" del grill a gas



Osservare le istruzioni di sicurezza in termini di pericolo di incendio/ustione/avvelenamento ed esplosione a partire da pagina 91.



- T** – Manopola – bruciatore principale
- U** – Manopola – bruciatore posteriore
- V** – Interruttore on/off
- W** – Interruttore di accensione
- X** – Manopola Primezone

1. Prima di effettuare la "combustione", rimuovere tutti gli adesivi o le note dal vetro, dalle griglie di cottura, dalle manopole e, se necessario, da altri componenti. In caso contrario, possono sciogliersi e diventano difficili da rimuovere.
2. Rimuovere le griglie di cottura e lavarle con un detergente delicato.
 - ▶ Prestare attenzione al capitolo "Pulizia delle griglie di cottura" a pagina 107.
3. Rimontare le griglie di cottura.
 - ▶ Fare riferimento al paragrafo "Accensione dei bruciatori principali" a pagina 100.
4. Azionare a pieno carico tutti i bruciatori principali disponibili con il coperchio chiuso.
 - ▶ Avviare (a seconda della versione) tutti i bruciatori ausiliari, lasciando aperti i coperchi del ripiano laterale con la Primezone.
 - ▶ Fare riferimento al paragrafo "Accensione dei bruciatori principali" a pagina 100.
5. Spegner l'apparecchio dopo una "combustione" di 30 minuti.



Alla prima messa in funzione, il grill a gas emana un leggero odore. L'odore è causato dalla "combustione" dei residui di produzione e dalla bruciatura dei lubrificanti applicati durante il processo di produzione.

Accensione dei bruciatori principali



Osservare le avvertenze di sicurezza sul bruciatore principale e posteriore a pagina 93.

Procedura di accensione dei bruciatori principali con il sistema di accensione Jet-Flame

1. Assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione "OFF".
2. Aprire il coperchio del grill.
3. Aprire la valvola della bombola del gas ruotandola in senso antiorario (almeno 2 rotazioni complete).
4. Controllare tutti i raccordi del collegamento del gas per verificare la presenza di perdite.
 - Vedere il paragrafo "Controllo delle perdite" a pagina 98.
5. Premere la manopola desiderata verso l'interno e ruotarla lentamente in senso antiorario in posizione "MAX" fino a sentire il "clic" dell'accensione Jet-Flame.
6. Dopo il "clic", tenere premuta la manopola per circa 2 secondi in modo che la fiamma del sistema Jet-Flame possa accendere il bruciatore principale.
7. È possibile controllare visivamente il sistema di accensione. A tale scopo, guardare lateralmente l'area di accensione del sistema Jet-Flame. Dopo che la scintilla di accensione è stata attivata dalla manopola, il gas in passaggio si accende e si forma una fiamma pilota che accende il bruciatore principale.
8. Se il bruciatore principale non si accende immediatamente, ruotare di nuovo la manopola su "OFF" e attendere 2 minuti fino a quando il gas accumulatosi sarà evaporato.
 - Ripetere la procedura di accensione.
9. Se il bruciatore principale è stato acceso, ripetere questa operazione fino ad accendere tutti i bruciatori principali o i bruciatori principali che si desidera utilizzare.
10. Regolare la fiamma con la manopola in base alle proprie esigenze.
 - Per andare verso "MIN", ruotare ulteriormente la manopola in senso antiorario.
11. Se non si riesce ad accendere il grill a gas, vedere la tabella "Risoluzione dei problemi" a pagina 111.
12. Dopo l'uso, premere la manopola (valvola del gas) del rispettivo bruciatore principale verso l'interno.
 - Ruotarla in senso orario in posizione "OFF".

Accensione manuale dei bruciatori principali

1. Assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione "OFF".
2. Aprire il coperchio del grill.
3. Aprire la valvola della bombola del gas ruotandola in senso antiorario (almeno 2 rotazioni complete).
4. Controllare tutti i raccordi del collegamento del gas per verificare la presenza di perdite.

- Vedere il paragrafo "Controllo delle perdite" a pagina 98.
 - Premere la manopola destra verso l'interno e ruotarla lentamente in senso antiorario fino alla posizione "MAX".
 - In casi eccezionali, il grill può essere acceso solo con fiammiferi. A tale scopo, utilizzare un fiammifero lungo almeno 90 mm e tenere il fiammifero acceso sul foro di accensione sul lato destro.
5. Se il bruciatore destro è stato acceso, il bruciatore adiacente può essere aperto e viene quindi acceso automaticamente. Ripetere questa operazione fino ad accendere tutti i bruciatori o i bruciatori che si desidera utilizzare.
 6. Regolare la fiamma con la manopola in base alle proprie esigenze.
 - Per andare verso "MIN", ruotare ulteriormente la manopola in senso antiorario.
 7. Se non si riesce ad accendere il grill a gas, vedere la tabella "Risoluzione dei problemi" a pagina 111.
 8. Dopo l'uso, premere la manopola (valvola del gas) del rispettivo bruciatore verso l'interno.
 - Ruotarla in senso orario in posizione "OFF".

Procedura di accensione del bruciatore a infrarossi "XL Primezone" nel ripiano laterale

1. Aprire la copertura del bruciatore a infrarossi.
2. Aprire la valvola della bombola del gas ruotandola in senso antiorario (almeno 2 rotazioni complete).
3. Controllare tutti i raccordi del collegamento del gas per verificare la presenza di perdite.
 - Vedere il paragrafo "Controllo delle perdite" a pagina 98.
4. Premere la manopola del bruciatore a infrarossi verso l'interno e ruotarla lentamente in senso antiorario fino alla posizione "MAX".
5. Ora accendere la Primezone premendo l'accensione elettronica.
 - Tenere premuto il pulsante di accensione fino a quando il bruciatore a infrarossi si accende e genera la fiamma.
6. È possibile controllare visivamente il sistema di accensione. A tale scopo, guardare lateralmente l'area di accensione del bruciatore a infrarossi. Dopo che la scintilla di accensione è stata attivata dal pulsante di accensione, il gas in passaggio si accende e così anche il bruciatore a infrarossi.
7. Se il bruciatore a infrarossi non si accende entro 10 secondi, ruotare di nuovo la manopola su "OFF" e attendere 2 minuti fino a quando il gas accumulatosi sarà evaporato.
 - Ripetere la procedura di accensione.
8. Regolare la fiamma con la manopola in base alle proprie esigenze.



- ▶ Per andare verso "MIN", ruotare ulteriormente la manopola in senso antiorario.
- 9. Se non si riesce ad accendere il bruciatore a infrarossi, verificare la batteria o vedere la tabella "Risoluzione dei problemi" a pagina 111.
- 10. Premere la manopola (valvola del gas) del bruciatore a infrarossi.
- ▶ Ruotarla in senso orario in posizione "OFF".

Procedura di accensione del bruciatore posteriore

- ▶ Utilizzare sempre il bruciatore posteriore secondo le istruzioni di montaggio con tutti i componenti di montaggio (paraspruzzi).
- ▶ La fiamma del bruciatore posteriore può essere difficile da rilevare nelle giornate di sole.

1. Aprire il coperchio.
2. Rimuovere la griglia scaldavivande.
3. Posizionare la manopola in posizione "OFF".
4. Aprire la valvola della bombola del gas.
5. Ruotare la manopola in senso antiorario in posizione "MAX" e contemporaneamente premere l'accensione elettronica per accendere il bruciatore.
- ▶ Tenerla premuta (circa 10 secondi) fino all'avvio del bruciatore.
- ▶ Attenzione: La prima procedura di accensione può durare più a lungo, poiché l'alimentazione del gas dalla bombola al bruciatore richiede tempo.
6. Se il bruciatore non si accende, ruotare di nuovo la manopola su "OFF" e attendere circa 1 minuto fino a quando il gas accumulatosi sarà evaporato.
7. Ripetere la procedura di accensione.
- ▶ In casi eccezionali, utilizzare un fiammifero per l'accensione qualora l'accensione non generasse scintille.
- ▶ Durante la preparazione, assicurarsi che lo spiedo venga inserito al centro del cibo da grigliare e bilanciarlo sul grill con l'aiuto del peso.
- ▶ In caso di polli interi o di tacchino, è necessario legare le gambe o le ali al corpo con un filo alimentare, per evitare che brucino.
8. Posizionare il pollo (o altro cibo da grigliare) insieme allo spiedo sul grill e cuocere secondo la ricetta.
9. Posizionare un vassoio di raccolta pieno di liquido sotto il cibo da grigliare, al fine di raccogliere i succhi di cottura.
10. In base al tipo di carne, può essere necessario eseguire la cottura con coperchio chiuso.

Protezione contro la rottura del tubo flessibile

La protezione contro la rottura del tubo flessibile integrata nel regolatore di pressione del gas è un dispositivo di sicurezza piccolo, ma importante, per gli impianti a gas liquido o i grill a gas, poiché protegge da perdite incontrollate di gas e da eventuali danni conseguenti.

Infatti, il gas può fuoriuscire in caso di danni al tubo flessibile o se il tubo è rotto o allentato. La protezione contro la rottura del tubo flessibile monitora il flusso del gas durante il funzionamento del grill. Se si verifica un danno, la protezione contro la rottura del tubo flessibile lo rileva e blocca direttamente il flusso del gas.



Cuocere con il grill RÖSLE



I sottoprodotti (chimici/tossici) risultanti durante il processo di grigliatura possono causare danni alla salute, in particolare in caso di manipolazione impropria. Questi possono causare cancro, problemi per la gravidanza e altri danni consequenziali.

Preriscaldamento

1. Accendere i bruciatori principali come descritto al paragrafo "Accensione dei bruciatori principali".
2. Ruotare le manopole dei bruciatori principali in posizione "MAX" e preriscaldare il grill a gas, con il coperchio chiuso, per 15 minuti o fino al raggiungimento di una temperatura di 250°C.

Oliare le griglie di cottura

Prima di grigliare, si consiglia di applicare un leggero strato di grasso sulle griglie di cottura, utilizzando una spazzola o uno spray distaccante. In caso di stivaggio, le griglie di cottura in ghisa devono essere strofinate regolarmente con olio di semi di girasole al fine di conservarle al meglio.

Ritorno di fiamma

Quando si prepara la carne su una fiamma libera, ci si deve aspettare un ritorno della fiamma causato dai succhi della carne che gocciolano sui bruciatori. Questi ritorni conferiscono alla carne un gusto affumicato.

- ▶ Tenere le fiamme sotto controllo per evitare scottature.
- ▶ Rimuovere il grasso in eccesso da carne e pollame.
- ▶ Per carni molto grasse e verdure che vengono grigliate oliate, utilizzare una teglia.
- ▶ Se necessario, grigliare a fiamma bassa.

Bruciatore a infrarossi XL Primezone



Avvertenza!

Pericolo di ustioni dovuto alla presenza di viso, barba, capelli o indumenti ampi vicino alla fiamma!

- ▶ Non piegarsi mai in avanti verso il grill aperto!
- ▶ Quando si accende la Primezone, mantenere sempre una distanza minima di 30 cm.
- ▶ Osservare le avvertenze di sicurezza sul pericolo di ustioni a pagina 91.

Il bruciatore a infrarossi è progettato per una lunga durata utile. Tuttavia, sono necessarie alcune misure per evitare che si originino crepe nelle superfici in ceramica del bruciatore, poiché esse ne causano il malfunzionamento.

- ▶ Quando si utilizza la Primezone, il grill a gas deve essere posizionato in modo che la Primezone sia il più possibile protetta dal vento, poiché eventuali folate possono compromettere le prestazioni o spegnere la fiamma.
- ▶ Non chiudere la copertura del ripiano laterale mentre il bruciatore è in funzione o è ancora caldo.
- ▶ Tenere l'acqua (pioggia, irrigatore, tubo da giardino) lontana dai bruciatori in ceramica. Non versare acqua sui bruciatori per spegnere le fiamme. La ceramica bagnata può rompersi alla successiva grigliata a causa della pressione esercitata dal vapore.
- ▶ Se la ceramica si è bagnata:
 1. Rimuovere con cautela il bruciatore dal grill.
 2. Posizionarlo al contrario, in modo che l'acqua possa defluire.
 3. Lasciarlo asciugare accuratamente prima di rimontarlo.
- ▶ Evitare il contatto del bruciatore in ceramica con oggetti duri. Prestare particolare attenzione quando si rimuove e si inserisce la griglia di cottura. Se un oggetto duro cade sulla ceramica, c'è il rischio che essa si rompa.

Grandi differenze di temperatura, soprattutto in inverno, possono causare crepe da stress nella superficie in ceramica.

- ▶ Affinché il bruciatore funzioni in modo ottimale, l'aria calda deve poter fuoriuscire dal grill. Una ventilazione insufficiente causa la mancanza di ossigeno, con conseguenti ritorni di fiamma. Eventi avversi ripetuti possono danneggiare la ceramica. Pertanto, non si dovrebbe mai coprire più del 75% della superficie della griglia di cottura.

La Primezone con il bruciatore a infrarossi è ideale per tutto ciò che deve essere grigliato solo brevemente, come bistecche e simili, dunque per ottenere un risultato croccante e bello a vedersi grazie a una temperatura di circa 800°C.

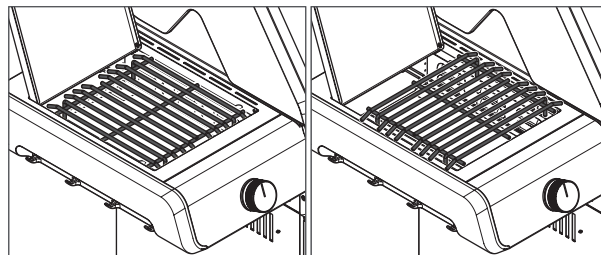
- ▶ Azionare il bruciatore a infrarossi per un preriscaldamento, con il coperchio aperto, per 5 minuti o fino a quando il bruciatore in ceramica diventa rosso-arancione.
- ▶ Il bruciatore a infrarossi genera un calore molto intenso. Non lasciare il cibo da grigliare incustodito sul bruciatore a infrarossi, in quanto potrebbe bruciare rapidamente.
- ▶ Grigliare secondo il proprio gusto e il grado di cottura ad alta, media o bassa temperatura e, se necessario, girare il cibo più frequentemente.
- ▶ In alternativa, spostare il cibo dalla Primezone alla zona di grigliatura principale o alla griglia scaldavivande, chiudere il coperchio del grill e cuocere lentamente a 120-160 °C.

Il ripiano laterale Primezone è dotato di una griglia di cottura, che può essere utilizzata su due altezze.

- ▶ Prima di accendere la Primezone, inserire la griglia di cottura in modo idoneo.
- ▶ La copertura del ripiano laterale Primezone può essere rimossa premendo il perno a molla sulla cerniera.



La posizione più bassa è la più adatta per la cottura della carne. La posizione più alta può essere utilizzata come un normale piano di cottura a gas ed è adatta anche per l'uso di pentole e padelle. Il diametro massimo del fondo di pentole e padelle è di 25 cm.



Griglia di cottura:
Posizione in basso

Griglia di cottura:
Posizione superiore

Bruciatore posteriore



Solo gli apparecchi EPICFLAME Pro 4 ed EPICFLAME Pro 6 hanno un bruciatore posteriore. Saltare questo punto se si possiede un altro apparecchio.



Avvertenza!

Pericolo di ustioni dovuto a superfici e parti molto calde!

Le parti accessibili possono essere molto calde e causare ustioni.

- ▶ Osservare le avvertenze di sicurezza sul pericolo di ustioni a pagina 91.



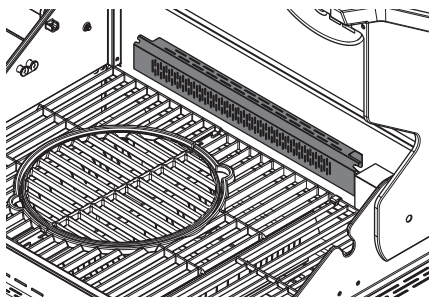
Osservare le avvertenze di sicurezza sul bruciatore posteriore a pagina 93.



Alimentazione di corrente

Questo bruciatore è ideale per la cottura lenta e uniforme di arrostiti, polli interi o tacchini con il girarrosto.

i Se il cibo da grigliare è di grandi dimensioni, si consiglia il metodo di cottura indiretta per ridurre il tempo di cottura.



- ▶ Assicurarsi che sotto il cibo da grigliare ci sia una vaschetta raccogliogocce ignifuga contenente acqua per raccogliere il grasso che gocciola.
- ▶ Controllare regolarmente il cibo da grigliare dall'esterno, per evitare che bruci.

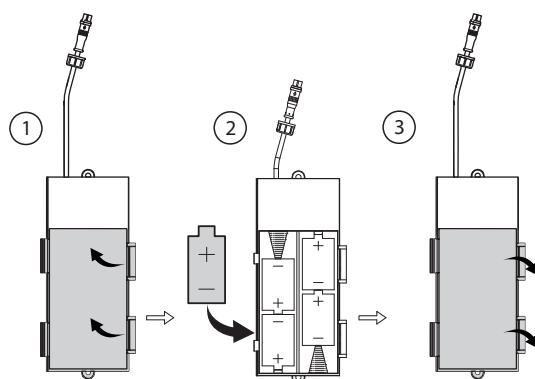
Alimentazione di corrente

! Osservare le avvertenze di sicurezza sulla gestione delle batterie a pagina 110.

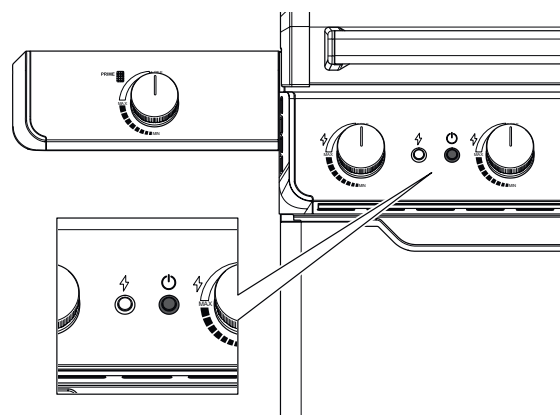
Vano batterie

i Il vano batterie si trova sulla parete laterale destra dell'armadietto inferiore ed è adeguatamente posizionato nel supporto.

Inserire 4 batterie di tipo D (mono) – 1,5 V nel vano batterie:



1. A tal proposito, aprire lo sportello destro sul davanti. Il vano batterie si trova sotto il grill.
2. Aprire il vano batterie sganciando entrambe le clip.
3. Inserire le batterie prestando attenzione alla giusta polarità (2) di ciascuna batteria.
4. Chiudere il coperchio del vano batterie (3).



- ▶ Per accendere il display a LED, premere l'interruttore di accensione/spegnimento  situato sulla parte anteriore del pannello di controllo.

Powerbank

In alternativa, il grill può essere utilizzato anche con una powerbank. Nell'armadietto inferiore destro del grill si trova un ripiano per la powerbank risp. il vano batterie

- ▶ Utilizzare esclusivamente una powerbank con uscita da 5 V / 1,5 A.
- ▶ Altre condizioni possono causare danni all'apparecchio o compromettere la sicurezza.
- ▶ Se si utilizzano contemporaneamente la powerbank e le batterie, la powerbank ha la precedenza.
- ▶ Collegando la powerbank, la corrente viene fornita direttamente senza che sia necessario accendere separatamente il display.

1. Collegare la powerbank nell'armadietto inferiore destro all'apposito attacco USB-C (X).
2. Invece del vano batterie, posizionare la powerbank nel vano portaoggetti (N). Verificare che il cavo sia stato posato in modo sicuro e che non sia caldo o umido. Evitare anche che si generino "trappole".

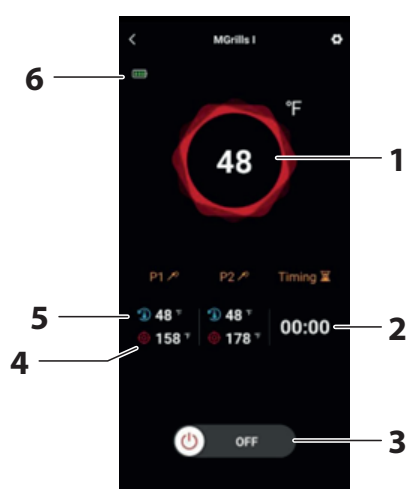
Connessione con l'app tramite Bluetooth

i Si noti che collegando l'apparecchio con il Bluetooth esiste il potenziale pericolo che l'apparecchio venga hackerato.

- ▶ Assicurarsi di utilizzare solo connessioni attendibili e disattivare la funzione Bluetooth se non è necessaria, al fine di aumentare la sicurezza.
1. Nell'app store, cercare "Rösle BBQ" con il proprio smartphone o tablet.
 2. Dopo aver scaricato l'app, attivare la funzione Bluetooth sul proprio smartphone.
 3. Accendere il display sul grill.
 4. Aprire l'app sul proprio smartphone o tablet e premere il pulsante "Add device" [Aggiungere dispositivo].
- ▶ L'app cercherà automaticamente i grill Rösle BBQ nelle vicinanze.

- Dopo che l'app avrà riconosciuto lo Smart Grill, sotto la voce "Discovering devices" [Ricerca dispositivi] comparirà il simbolo del grill.
- 5. Premere il pulsante "Add" [Aggiungi].
- 6. Premere sul simbolo blu  per confermare l'aggiunta del grill.
- Un segno di spunta verde comparirà sopra il simbolo del grill a indicare che il grill è stato aggiunto con successo.
- 7. Premere il pulsante "Done" [Finito] nell'angolo in alto a destra.

Funzioni nell'app



1) Visualizzazione della temperatura del vano di cottura in tempo reale

Con questa indicazione è possibile monitorare in tempo reale la temperatura del vano di cottura. Questa temperatura non può essere modificata tramite l'app o il display. L'app monitora la temperatura del vano di cottura e crea una curva di temperatura. Cliccare sull'indicazione della temperatura del vano di cottura sulla schermata per visualizzare la curva di temperatura. Premendo il simbolo "<" nell'angolo in alto a sinistra è possibile tornare alla pagina precedente.

2) Timer per il sensore di temperatura interna

Il timer per il sensore di temperatura interna monitora il tempo di cottura e garantisce che la temperatura interna dell'alimento raggiunga il valore desiderato.

3) Interruttore on/off del display

- Per spegnere il display, far scorrere il simbolo  verso destra.
- Per accendere il display, premere il simbolo blu .

4) Indicazione della temperatura finale del sensore di temperatura interna

Con questa indicazione è possibile monitorare la temperatura dei due sensori di temperatura interna e impostare la temperatura finale. È anche possibile scegliere il tipo di carne e il livello di cottura che si preferisce.

- Fare clic sull'area di visualizzazione P1 o P2 per impostare la temperatura finale.
- Un segnale acustico dal proprio smartphone avviserà che la temperatura finale è stata raggiunta.

5) Indicazione della temperatura in tempo reale del sensore di temperatura interna

Da qui è possibile regolare la temperatura del sensore di temperatura interna o selezionare il livello di cottura desiderato.

6) Indicazione del livello di carica della batteria

- È possibile monitorare il livello di carica della batteria.
- Se il simbolo della batteria senza tacche all'interno del simbolo lampeggia, è necessario sostituire le batterie.

Modificare il nome del grill

- Fare clic sull'icona a forma di matita grigia sul lato destro del grill per modificarne il nome.

Resettare il display

- Per eseguire un reset del display, tenere premuti i tasti "+" e "-" per tre secondi sul display acceso del barbecue. Ora è possibile stabilire una nuova connessione con un telefono cellulare.

Portata del Bluetooth

- Su una superficie piana e libera, la portata del Bluetooth è di 35 metri. Ostacoli come persone, oggetti in metallo o pareti possono ridurre tale portata. La portata di comunicazione massima dipende anche dall'ambiente elettromagnetico.

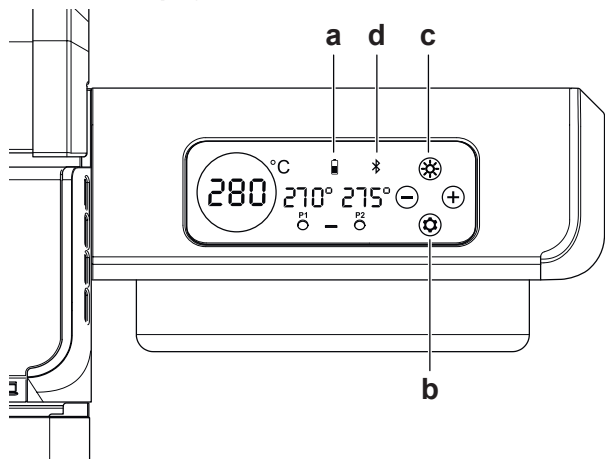
Manopole che si accendono in due colori

L'illuminazione non indica che il bruciatore sia attivato e che sia accesa una fiamma.

- Controllare sempre la procedura di accensione e il funzionamento mediante un controllo visivo.
- Con "bruciatore spento" in posizione "OFF", la manopola si accende in bianco.
- Con "bruciatore acceso" in posizione "MAX", la manopola si accende in rosso.
- L'illuminazione NON si spegne automaticamente!



Indicatori sul display a LED



- a – Indicatore della batteria
- b – Unità di misura della temperatura desiderata / Impostazione temperatura finale sulla sonda
- c – Illuminazione manopole on / off
- d – Connessione Bluetooth

Controllo e impostazioni sul display

- Per accendere il display, premere il pulsante on/off "V".
- Per mettere in funzione i bruciatori, seguire il capitolo "Accensione dei bruciatori".
- Per spegnere il display, premere il pulsante on/off "V".

Spegnere sempre il display quando il grill non è in uso. Assicurarsi che le coperture in silicone sul collegamento siano inserite.

Impostare l'unità di misura della temperatura

Impostare l'indicatore sull'unità di misura della temperatura desiderata (°C o F°) premendo per 2 secondi il pulsante "b" e selezionando ad es. °C. Per confermare la selezione, premere nuovamente.

Utilizzo del sensore di temperatura

Inserire il sensore di temperatura nel display. Premere "b" fino a quando l'indicatore della temperatura lampeggia.

Impostare con +/- la temperatura interna desiderata per il cibo da grigliare.

Per confermare il dato immesso, premere nuovamente "b".

Al raggiungimento della temperatura interna finale, viene emesso un segnale acustico.

Metodi di grigliatura

Grigliatura diretta con il coperchio del grill chiuso

Grigliare direttamente significa che l'elevato calore prodotto dal grill viene trasferito dal basso al cibo da grigliare, senza deviazioni. Posizionate il cibo sulla griglia di cottura e impostare tutti i bruciatori al calore indicato nella ricetta. Chiudere il coperchio e aprirlo solo per girare il cibo o se si desidera provare la carne dopo il tempo di cottura specificato. La grigliatura deve essere sempre eseguita con il coperchio chiuso in modo che il calore venga distribuito uniformemente e il cibo venga preparato in modo efficiente dal punto di vista energetico.

Grigliatura indiretta con il coperchio del grill chiuso

Durante la grigliatura indiretta, il coperchio viene chiuso e vengono accesi solo i due bruciatori principali esterni.

Posizionare un vassoio di raccolta del grasso al centro sotto o sulla griglia e posizionare il cibo su di essa.

In questo modo, il cibo non viene grigliato direttamente, ma attraverso la convezione creatasi con il coperchio chiuso nell'intero vano di cottura. Il cibo da grigliare viene preparato in modo molto più delicato e non deve essere girato.

Combinare entrambi i metodi di cottura

Soprattutto con arrosti o bistecche, è possibile combinare entrambi i tipi di grigliatura. In primo luogo, il cibo diventa croccante all'esterno grazie all'azione diretta del calore, quindi la temperatura viene abbassata e la carne viene cotta indirettamente con calore ridotto. Spennellando di tanto in tanto la superficie dell'arrosto con olio o intingoli, la crosta rimane croccante e l'interno morbido e succoso.

Tempi di cottura: Quando si considera cotto il cibo grigliato?



Avvertenza!

La carne non cotta può causare gravi danni alla salute!

- Lavare accuratamente mani, utensili e superfici dopo aver toccato la carne cruda.
- Assicurarsi che la carne raggiunga la temperatura interna raccomandata:
- Evitare di portare la carne cruda a contatto con la carne cotta.

Sulla grigliatura influiscono molti aspetti, ad esempio lo spessore del cibo da grigliare, la temperatura iniziale, la temperatura esterna, il vento, ecc.

In caso di dubbio, utilizzare un termometro per controllare la temperatura interna. Non fare necessariamente affidamento su tempi di cottura prestabiliti. Se si utilizza un termometro per arrosti o bistecche, osservare le rispettive istruzioni per l'uso.

- ▶ Se si utilizza un termometro per carne, l'utensile deve rimanere nella carne per alcuni secondi prima di poter leggere la temperatura corretta.
- ▶ Per bistecche, hamburger, ma anche arrosti, inserire il termometro lateralmente nel cibo, in modo che la punta dell'utensile sia al centro dell'alimento. Fare attenzione affinché la punta di misurazione non tocchi l'osso.
- ▶ Per controllare la temperatura del pollame, inserire il termometro nel punto più spesso del torace o della coscia. Non toccare le ossa. Quando la grigliatura del pollame è completa, il petto avrà raggiunto una temperatura interna di 75 °C, la coscia di 80 °C.
- ▶ Rimuovere l'arrosto o il pollame dal grill circa 5 minuti prima che raggiungano la temperatura interna desiderata.
- ▶ Lasciare riposare il cibo grigliato per 10 minuti prima di tagliarlo, in modo che il succo della carne rientri all'interno.

Le seguenti indicazioni per pezzi, spessore, pesi e tempi di cottura sono indicative e non rappresentano regole assolute.

- ▶ Grigliare bistecche, filetti di pesce, pezzi di pollo (disossati) e verdure con il metodo diretto secondo il tempo indicato nella tabella a pagina 115, o fino al grado di cottura desiderato, e girare il cibo una sola volta, a metà tempo.
- ▶ Grigliare pezzi di arrosto, pezzi di pollame (con le ossa), pesci interi e sezioni più spesse con il metodo indiretto, rispettando il tempo indicato in tabella. In alternativa, è possibile utilizzare un termometro per arrosti che mostra la temperatura interna desiderata. I tempi di cottura per il manzo si riferiscono ad un livello di cottura medio (Medium), se non diversamente indicato.

I tempi approssimativi si riferiscono a una carne a temperatura di frigorifero, ovvero pari a 7°C.

Se si cuoce a temperature di cottura più elevate, si consiglia di applicare gli intingoli sulla carne solo negli ultimi 15-30 minuti del tempo di cottura, per evitare un'eccessiva doratura o persino la bruciatura.

i All'ultima pagina di queste istruzioni per l'uso si trova una tabella dei tempi di cottura. Tagliarla e conservarla vicino al grill in modo da poter sempre consultare rapidamente i tempi di cottura.

Semplici passi per diventare un professionista del grill

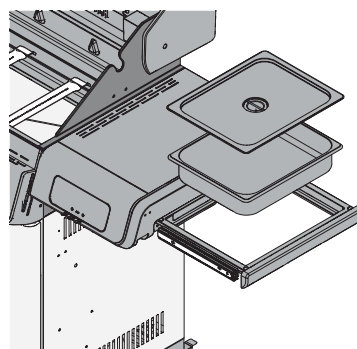
- ▶ Leggere la ricetta e seguire le istruzioni specifiche.
- ▶ Non cercare di risparmiare tempo posizionando il cibo sul grill troppo presto, quando non ha ancora raggiunto la giusta temperatura.

- ▶ Utilizzare una paletta o una pinza per grill, ma non la forchetta. In tal caso, i succhi di cottura e quindi l'aroma fuoriuscirebbero, e il cibo si seccerebbe.
- ▶ Prima di chiudere il coperchio, verificare che il cibo da grigliare si adatti alla dimensione del grill. L'ideale è una distanza di circa 2 cm tra i singoli alimenti.
- ▶ Non aprire ripetutamente il coperchio per controllare il cibo da grigliare. Ogni volta che si solleva il coperchio, si perde calore.
- ▶ Chiudendo il coperchio del grill, si riducono i tempi di cottura e si ottengono risultati di cottura migliori.
- ▶ Girare il cibo solo una volta, o come previsto dalla ricetta.
- ▶ Non schiacciare mai i cibi, come ad esempio gli hamburger. Tale azione farebbe fuoriuscire i succhi della carne e l'alimento si seccerebbe.
- ▶ Lavare accuratamente le mani e le posate con acqua calda e detersivo prima e dopo aver toccato carne fresca, pesce o pollame. In alternativa, è possibile utilizzare guanti monouso.
- ▶ Non posizionare mai cibi cotti sullo stesso ripiano su cui si trovavano i cibi crudi.
- ▶ Non scongelare il cibo da grigliare a temperatura ambiente, ma in frigorifero.

Butler's Hand

Nel ripiano laterale destro è possibile posizionare a scelta un contenitore GN 1/2 o due contenitori GN 1/4 – ideali per ingredienti, contorni o scarti. Inoltre è possibile posizionare comodamente un tagliere, per potere tagliare, preparare e servire il cibo direttamente dall'apparecchio. Il sistema GN (Gastronorm) è compatibile anche se di altri produttori e comprende molte dimensioni e volumi diversi, ampliabili con accessori acquistabili separatamente.

- ▶ Per utilizzare la superficie di lavoro, estrarre con cautela il Butler's Hand.
- ▶ Prima di utilizzare la superficie di lavoro, assicurarsi che il cassetto sia completamente estratto.
- ▶ Carico ammissibile massimo: 7 kg

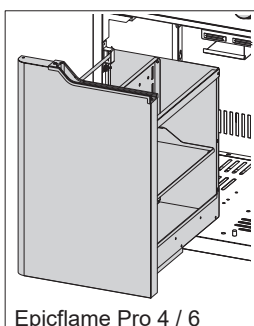




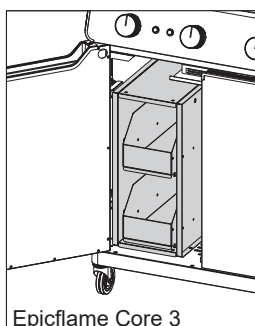
Colonna estraibile

L'ampia cassettiera/colonna estraibile consente di organizzare gli accessori per grigliare. Spezie, accessori o ripiano temporaneo per i cibi da grigliare: qui tutto trova posto ed è sempre a portata di mano.

- Carico ammissibile massimo: 25 kg



Epicflame Pro 4 / 6



Epicflame Core 3

Dopo la messa in funzione

- Osservare le avvertenze di sicurezza sui pericoli correlati alle superfici molto calde a pagina 91.
- Lasciare che il grill a gas resti acceso per altri 5 minuti dopo la cottura, in modo da bruciare il grasso in eccesso e gli accumuli che altrimenti potrebbero ostruire le aperture dei bruciatori.
- La "bruciatura completa" non è necessaria e non rappresenta un processo di pulizia sufficiente.
- Dopo l'uso, premere tutte le manopole (valvola del gas) e ruotarle in senso orario nella posizione "OFF".
- Lasciar raffreddare completamente il grill.
- Osservare tutte le fasi di pulizia e stivaggio al capitolo seguente.
- Osservare il paragrafo "Avvertenze di sicurezza per la conservazione e lo stoccaggio".

Manutenzione, pulizia e conservazione



Avvertenza!

Pericolo di ustioni dovuto a superfici bollenti!

- Assicurarsi che il grill si sia completamente raffreddato prima di iniziare la pulizia.
- Osservare le avvertenze di sicurezza sui pericoli correlati alle superfici molto calde a pagina 91.

Pulizia del vetro

- Assicurarsi che il grill si sia completamente raffreddato e posizionarlo in un luogo più fresco (non alla luce diretta del sole).
1. Smontare il termometro, se presente, per facilitare la pulizia del vetro.

- Applicare il detergente per forno su tutta la superficie interna del vetro. Rispettare eventualmente le indicazioni del produttore del detergente.
 2. Coprire l'intero vetro con una pellicola trasparente in modo che il detergente non si asciughi.
 3. Lasciar agire il detergente per diverse ore o durante la notte.
 4. Rimuovere la pellicola trasparente.
 5. Sciacquare a fondo il vetro con acqua pulita.
 6. Montare il termometro serrando la vite solo leggermente a mano.
- Acqua o detergente non devono penetrare nelle aperture dei bruciatori.

Pulizia delle superfici esterne del grill

- Utilizzare esclusivamente un detergente delicato e acqua.
- Sciacquare a fondo con acqua pulita.
- Quindi asciugare le superfici.

Pulizia della camera di cottura

- Utilizzare detergenti per forno o detergenti per grill idonei. (Osservare le istruzioni del produttore.)
- Sciacquare a fondo con acqua pulita.
- Quindi asciugare le superfici.
- Acqua o detergente non devono penetrare nelle aperture dei bruciatori e negli ugelli.

Pulizia delle griglie di cottura

- A seconda del tipo di griglia di cottura, eliminare i depositi con una spazzola per la pulizia dei grill idonea.
- Pulire con un panno umido.

Pulizia delle superfici

1. Rispettare eventualmente le indicazioni del produttore del detergente.
 2. Prima di una pulizia accurata, rimuovere tutte le griglie di cottura, le coperture dei bruciatori e i bruciatori.
 3. Pulire l'alloggiamento con un detergente delicato e acqua.
 4. Sciacquare a fondo con acqua pulita e asciugare le superfici.
 5. Dopo ogni pulizia accurata, asciugare la il grill riscaldandolo.
- Per pulire le superfici esterne del grill, non utilizzare lucidanti per acciaio inox, detergenti per forni, detergenti abrasivi (detergenti per la cucina), detergenti acidi, detergenti con acido lattico o spugne abrasive.
 - Acqua o detergente non devono penetrare nelle aperture dei bruciatori.



Rimuovere in tutta semplicità i depositi sulle griglie di cottura con la spazzola per la pulizia dei grill RÖSLE.

Pulizia delle griglie di cottura smaltate

- ▶ Non utilizzare oggetti affilati e appuntiti per la pulizia delle griglie di cottura e della camera di cottura.
- ▶ Gli oggetti in ghisa non sono lavabili in lavastoviglie.
- ▶ Prima della pulizia, lasciar raffreddare tutte le parti per evitare ustioni o shock termici che potrebbero danneggiare lo smalto e la ghisa.
- ▶ Ammorbidire i residui di cibo bruciati in acqua calda e pulire tempestivamente e delicatamente tutte le superfici. Non utilizzare lana d'acciaio, spazzola d'acciaio o abrasivi. In tal caso, si eliminerebbe lo strato di smalto.
- ▶ Quindi risciacquare accuratamente gli oggetti in ghisa con acqua pulita.
- ▶ Asciugare accuratamente tutte le parti.
- ▶ Non conservare mai gli oggetti in ghisa se ancora umidi.
- ▶ Dopo la pulizia, strofinare l'oggetto in ghisa con un po' di olio da cucina neutro resistente al calore – non usare olio d'oliva!
- ▶ Strofinare via il grasso in eccesso con un panno di cotone.

Pulizia del deflettore del grasso e del vassoio di raccolta del grasso

Il deflettore del grasso e il vassoio di raccolta del grasso devono essere puliti regolarmente per evitare la bruciatura del grasso a causa dell'accumulo di grasso e olio.

1. Rimuovere il deflettore del grasso e il vassoio di raccolta del grasso.
2. Eliminare il grasso in eccesso, pulire il vassoio di raccolta del grasso e la camera di cottura con acqua calda e sapone e risciacquare con acqua pulita.
3. Non rivestire mai la camera di cottura e il vassoio di raccolta del grasso con fogli di alluminio o sabbia.

Pulizia dei bruciatori principali

I bruciatori possono intasarsi, soprattutto dopo lunghe grigliate, a causa dell'eccesso di grasso, succhi e intingoli e possono causare corrosione superficiale.

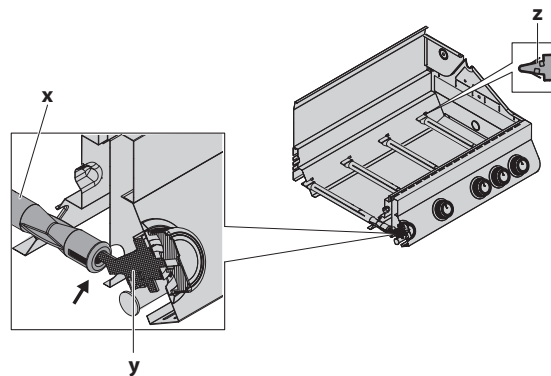
1. Smontare i bruciatori, vedere le istruzioni riportate di seguito.
2. Pulire i bruciatori con acqua bollente e detergente.
3. Accertarsi che le aperture del bruciatore non siano ostruite.
4. Risciacquare il bruciatore con acqua pulita, asciugarlo e rimontarlo.
5. Accendere il bruciatore per evitare l'originarsi di corrosione.
6. Oliare leggermente il bruciatore se il grill a gas non verrà utilizzato per un lungo periodo.

Pulizia del Butler's Hand e della colonna estraibile

- ▶ Pulire regolarmente la superficie di lavoro con detergenti delicati, evitando prodotti chimici aggressivi.
- ▶ Controllare regolarmente il funzionamento e l'usura delle guide di estrazione e dei fissaggi.
- ▶ Se necessario, le guide di estrazione possono essere lubrificate con del grasso.

Smontaggio dei bruciatori principali

- ▶ Assicurarsi che
 - il grill a gas si è raffreddato
 - tutte le manopole sono su "OFF"
 - la bombola del gas è chiusa.
 - dopo l'installazione, tutti i bruciatori principali in acciaio inossidabile (x) sono posizionati correttamente sopra il corrisponde ugello della valvola del gas (y).
1. Chiudere l'alimentazione del gas dalla bombola del gas.
 2. Sollevare le griglie di cottura e le coperture dei bruciatori.
 3. Allentare la clip di fissaggio (z) all'estremità posteriore del bruciatore principale (lato interno).
 4. Far scorrere il bruciatore principale indietro verso destra e poi verso la valvola.
 5. Ora, sollevare leggermente il bruciatore principale nella parte posteriore e tirarlo fuori dalla valvola.
 6. Pulire ciascun bruciatore come descritto al paragrafo "Pulizia dei bruciatori principali" a pagina 108.



- ▶ Assicurarsi che l'apertura del bruciatore poggia sull'ugello!

i Il rimontaggio avviene in ordine inverso.

Stivaggio invernale

- ▶ Durante i mesi invernali, conservare il grill e le griglie di cottura in un luogo asciutto, protetto e ben ventilato.
- ▶ Pulire le griglie di cottura.
- ▶ Strofinare le griglie di cottura con olio di semi di girasole per prevenire l'insorgere della ruggine.
- ▶ Oliare regolarmente le parti in metallo (ad es. la cerniera).



- ▶ Rimuovere tutte e 5 le batterie dai rispettivi vani batterie. Osservare assolutamente le avvertenze di sicurezza riportate al paragrafo "Gestione delle batterie".

Messa in funzione dopo lo stoccaggio

Se si rimette in funzione il grill a gas all'inizio della stagione della grigliatura, dopo l'inverno o dopo un lungo periodo di tempo, attenersi alla seguente procedura:

- ▶ Rileggere le istruzioni per l'uso per la propria sicurezza.
- ▶ Informarsi su www.roesle.com per conoscere eventuali aggiornamenti alle proprie istruzioni per l'uso.
- ▶ Eseguire con attenzione i passaggi di cui al paragrafo "Prima della messa in funzione".
- ▶ Controllare che tutti i bruciatori siano inseriti correttamente (vedere "Smontaggio dei bruciatori principali").
- ▶ Assicurarsi che tutte le griglie di cottura e le teglie siano pulite.
- ▶ Controllare e pulire gli ugelli delle valvole sulla base delle valvole.
- ▶ Controllare attentamente il tubo del gas al fine di rintracciare eventuali crepe, pieghe, segni di morsi e altri danni.
- ▶ Un tubo del gas danneggiato deve essere sostituito immediatamente.
- ▶ Controllare tutte le aperture della valvola del gas, i tubi dei bruciatori e i collegamenti al fine di rilevare eventuali malfunzionamenti.
- ▶ Verificare assolutamente il corretto fissaggio di tutte le parti che trasportano gas.
- ▶ Controllare il livello di riempimento della bombola del gas.
- ▶ Ruotare tutte le manopole su "OFF" e collegare la bombola del gas.
- ▶ Controllare l'area della valvola e l'area di accensione al fine di rilevare la presenza di ragni e altri insetti. Infatti, amano annidarsi in quest'area. Ciò ostacola il flusso di gas.
- ▶ Inoltre, controllare ed eventualmente pulire se si verifica uno dei seguenti eventi:
 - Odore di gas con formazione di fiamme molto gialle e deboli.
 - Il grill non raggiunge la temperatura.
 - Il grill scalda in modo non uniforme.
 - Uno o più bruciatori non si accendono.

Consigli per prolungare la durata utile

Gli apparecchi da esterno in acciaio di tanto in tanto possono presentare tracce di ruggine sulla superficie. Se il grill è sempre coperto, pulito e asciutto si sta già dando un importante contributo alla protezione dalla ruggine.

Seguendo questi consigli sarete a lungo soddisfatti del vostro grill a gas RÖSLE:

- ▶ Prima di ogni utilizzo, controllare che il grill a gas non presenti perdite, utilizzando una soluzione saponata o uno spray cercafalle.
- ▶ Le superfici del grill (incluse le coperture dei bruciatori) dopo la cottura dovrebbero essere mantenute asciutte e pulite, in particolare dopo la cottura di marinate che contengono molto sale e quindi intaccano la superficie.
- ▶ Dopo l'uso, le superfici della griglia di cottura devono essere strofinate con olio.
- ▶ Non lasciare il grill all'esterno senza protezione. Dopo che il grill si è completamente raffreddato, è necessario proteggerlo temporaneamente da pioggia e neve con un apposito telo protettivo RÖSLE. Non conservare il grill vicino al sale antigelo.
- ▶ Per evitare l'umidità stagnante, rimuovere regolarmente la copertura sia in estate che in inverno, in modo che il grill possa essere ventilato e lasci fuoriuscire l'umidità accumulata.
- ▶ Asciugare accuratamente il grill prima di riporlo.
- ▶ Gli apparecchi da esterno in acciaio di tanto in tanto possono presentare tracce di ruggine sulla superficie.
- ▶ Una leggera ruggine sulla superficie può essere rimossa facilmente con un panno imbevuto in essenza di aceto o con un disincrostante disponibile in commercio. Rispettare le indicazioni del produttore del detergente.
- ▶ Si dovrebbe inoltre trattare lo smalto scheggiato con della vernice di riparazione, per coprire la superficie metallica nuda e quindi evitare la ruggine.
- ▶ Controllare regolarmente la resistenza dei raccordi a vite, la salda seduta e la scorrevolezza delle ruote.



Smaltimento



Avvertenza!

Pericolo di soffocamento dovuto al materiale dell'imballaggio!

- ▶ Tenere pellicole e altro materiale dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.



Il vostro nuovo apparecchio è stato protetto dall'imballaggio durante il trasporto. Tutti i materiali dell'imballaggio utilizzati sono ecologici e riutilizzabili. Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente. Chiedere al proprio rivenditore o all'ente del comune che si occupa dello smaltimento, informazioni sulle modalità di smaltimento attuali.



I privati proprietari di apparecchi obsoleti possono consegnarli senza sostenere alcuna spesa ai centri di raccolta dell'impresa pubblica di smaltimento dei rifiuti o ai punti di ritiro allestiti presso i produttori o distributori ai sensi della Legge sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (ElektroG).

Gestione delle batterie



Pericolo!

Pericolo di esplosione dovuto alla batteria!

- ▶ Assicurarsi che le batterie siano inserite correttamente!
- ▶ Non esporre le batterie a condizioni estreme.
- ▶ Le batterie non devono essere modificate o smontate.
- ▶ Tenere le batterie lontane dai radiatori.
- ▶ Evitare fiamme libere e calore superiore a 100°C.
- ▶ Evitare la luce solare diretta sulle batterie.



Avvertenza!

Pericolo di ustioni dovuto alla fuoriuscita del liquido delle batterie!

- ▶ Utilizzare guanti di protezione per rimuovere le batterie da cui è fuoriuscito del liquido.
- ▶ Evitare il contatto con il liquido fuoriuscito.
- ▶ Pulire il vano batterie con un panno asciutto.

Smaltimento delle batterie

Le batterie possono contenere tossine che danneggiano la salute e l'ambiente. Le batterie sono soggette alla Direttiva europea 2006/66/CE. Esse non devono essere smaltite con i normali rifiuti domestici. Le batterie usate possono contenere sostanze nocive che possono danneggiare l'ambiente e la salute.

Si prega di informarsi sulle disposizioni locali relative allo smaltimento separato delle batterie, in quanto esso protegge l'ambiente e le persone da possibili conseguenze negative.



Questo simbolo si trova sulle batterie contenenti sostanze nocive.

Si prega di consegnare le batterie presso i negozi o nei centri di riciclaggio comunali. La restituzione è gratuita e obbligatoria per legge.

Gettare esclusivamente le batterie scariche nei contenitori predisposti.

Tutte le batterie vengono riciclate. In questo modo è possibile recuperare preziose materie prime come ferro, zinco o nichel. Il riciclaggio delle batterie rappresenta un importante contributo alla protezione dell'ambiente. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento ecologico delle batterie, contattare il proprio comune.

Garanzia

Su questo articolo si riceve la garanzia legale. La garanzia si riferisce a difetti dell'articolo, che si basano su un difetto di materiale e/o di fabbricazione. La garanzia prevista per legge decorre dalla data di emissione della fattura / dello scontrino. Conservarli con cura come prova dell'acquisto.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni ai prodotti RÖSLE derivanti dalle seguenti cause:

- ▶ difetti dell'articolo dovuti a danni di trasporto non imputabili a noi
- ▶ difetti dovuti a un uso non idoneo, improprio o negligente
- ▶ usura naturale o normale di tutte le parti soggette ad usura
- ▶ normali segni d'uso
- ▶ un incendio causato da residui di grasso e olio
- ▶ difetti causati da agenti atmosferici, chimici, fisici, elettrochimici o elettrici
- ▶ difetti derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni e delle informazioni del produttore sulla manipolazione, la manutenzione, la pulizia e la cura dell'articolo
- ▶ riparazioni eseguite in modo improprio
- ▶ installazione di parti di ricambio e accessori che non corrispondono alla versione originale

In caso di domande o reclami rivolgersi al proprio rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Conservare queste istruzioni per l'uso a scopo di riferimento.

Assistenza e contatti

Per domande e suggerimenti, si prega di utilizzare il nostro modulo di contatto all'indirizzo www.roesle.com nella sezione Assistenza.

RÖSLE GmbH & Co. KG

Johann-Georg-Fendt-Straße 38

87616 Marktoberdorf

Germania

www.roesle.com

support@roesle.de

Dichiarazione di conformità

Con la presente dichiariamo che questo prodotto è conforme ai requisiti di legge del regolamento europeo (UE) 2016/426, direttiva 2014/30/UE (CEM).



Comando

Funzione	Comando	Nota
Accendere il display	Premere l'interruttore on/off (V).	Gli altri pulsanti possono essere premuti solo se il display è acceso, altrimenti la loro funzione non è efficace
Spegnere il display	Premere l'interruttore on/off (V).	
Accendere l'illuminazione delle manopole	Premere il tasto (c) mentre il display è illuminato.	
Spegnere l'illuminazione delle manopole	Premere il tasto (c) per spegnere il display.	
Commutatore °C/°F	Tenere premuto il tasto (c) per 5 secondi quando il display è acceso.	
Connessione Bluetooth	- Quando l'apparecchio viene appaiato per la prima volta, poi la procedura avverrà sempre in automatico e verrà collegato all'APP del telefono cellulare quando è acceso. Durante il processo di appaiamento, il simbolo Bluetooth lampeggia. Una volta stabilita la connessione Bluetooth, viene sempre mostrato il simbolo del Bluetooth; - se l'apparecchio viene acceso per la prima volta e la rete non è configurata, il simbolo del Bluetooth lampeggia per 5 minuti e poi si spegne. Se il simbolo è disattivato, la connessione Bluetooth può ancora essere stabilita tramite l'APP; - Reset connessione display: per eseguire un reset del display, tenere premuti contemporaneamente i tasti + e - sul display acceso del barbecue per 3 secondi. Ora è possibile stabilire una nuova connessione con un telefono cellulare.	Dopo che sull'APP sarà stata raggiunta la temperatura, comparirà una finestra pop-up come promemoria. A questo punto, fare clic su OK e il valore della temperatura verrà riportato a 0. È necessario resettare il valore della temperatura e inserire nell'APP il successivo valore da raggiungere

Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
Nessuna accensione, nessuna fiamma, malfunzionamento dei bruciatori	► Verificare che la valvola di intercettazione della bombola del gas sia aperta. ► Assicurarsi che ci sia abbastanza gas nella bombola. ► Il tubo del gas è piegato? – Raddrizzare il tubo. ► Verificare che non vi siano scintille che passano dall'elettrodo al bruciatore. ► È possibile accendere il bruciatore con un fiammifero lungo? – Controllare il sistema di accensione!

Problema	Soluzione
Il grill non funziona correttamente	STOP, chiudere la bombola del gas e ruotare tutte le valvole su "OFF"! NON fumare! ▶ Controllare tutti i punti di collegamento del gas. ▶ Attendere 2 minuti fino al deflusso del gas accumulatosi, quindi ripetere la procedura di accensione. ▶ I bruciatori non si trovano adeguatamente sopra le aperture di uscita: posizionare i bruciatori esattamente sulle aperture di uscita. ▶ Il tubo del gas è ostruito: Rimuovere il tubo del gas dal grill a gas. Aprire la bombola del gas solo per un secondo, per eliminare l'eventuale ostruzione del tubo. Dopo un secondo, richiudere la bombola del gas e rimontare il tubo del gas sul grill a gas. ▶ Aperture di uscita ostruite: Rimuovere i bruciatori come descritto sopra. Controllare le aperture della valvola del gas, rimuovere eventuali residui che causano intasamenti con un filo metallico sottile. Riposizionare nuovamente i bruciatori sulle aperture di uscita e verificare se ora funzionano di nuovo correttamente. ▶ Controllare regolarmente il bruciatore per assicurarsi che sia privo di insetti e ragni che potrebbero ostruire il sistema del gas o interferire con il flusso di gas. Assicurarsi che i tubi Venturi del bruciatore siano accuratamente puliti in modo che non vi siano più ostruzioni. Per pulire i tubi Venturi, si consiglia una spazzola per tubi.
Nessuna formazione di scintille	▶ La distanza tra bruciatore ed elettrodo deve essere di soli 5–8 mm. ▶ Se necessario, pulire e regolare l'elettrodo.
Forma della fiamma non uniforme sui bruciatori	I bruciatori sono puliti? – Pulire i bruciatori; rimuovere tutti i residui. Acqua o detergente non devono penetrare nelle aperture dei bruciatori.
Si verificano fiammate	▶ È probabile che il grill non sia stato riscaldato a sufficienza. Preriscaldare il grill per circa 15 minuti con tutti i bruciatori. ▶ Pulire le griglie di cottura, il vassoio di raccolta, ecc. in modo che siano privi di residui di grasso.
Il cibo da grigliare si attacca alla griglia di cottura	La temperatura del grill è troppo bassa. Attendere quindi qualche minuto prima di girare l'alimento, in modo che abbia il tempo di rosolare correttamente.
Assenza di tenuta stagna	▶ Chiudere la bombola del gas. ▶ Ventilare l'ambiente in modo che il gas accumulato possa disperdersi completamente. ▶ Controllare tutti i connettori. ▶ Se sulla bombola del gas è presente un punto non a tenuta stagna, rimuoverla dall'armadietto e posizionarla in posizione verticale in un luogo aperto. ▶ Stare lontani da eventuali perdite di gas o gas liquefatto dalla bombola del gas. ▶ Mantenere la bombola del gas a una distanza minima di 20 metri da fonti di accensione, nonché da dispositivi elettrici, luci lampeggianti, macchine o motori. ▶ Garantire la massima circolazione dell'aria in modo che il gas accumulato si disperda.



Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
La Primezone (opzionale) "lampeggia" durante il funzionamento. Il bruciatore emette un rumore forte che rimanda a qualcosa che si "increspa", seguito da un continuo sibilo, e poi smette di funzionare.	▶ La ceramica è sovraccarica di grasso dell'arrosto e depositi. I collegamenti sono ostruiti. Il bruciatore si surriscalda a causa di una ventilazione insufficiente (la superficie del grill è in gran parte coperta da padelle o pentole). ▶ Crepe o fessure nella superficie in ceramica. ▶ La guarnizione della superficie in ceramica perde. Spegnere il bruciatore e lasciarlo raffreddare per almeno due minuti. Riaccendere i bruciatori e farli funzionare a fiamma alta per almeno cinque minuti o fino a quando le superfici in ceramica non bruciano in modo uniforme. Assicurarsi che non più del 75% della superficie del grill sia coperta con pentole o accessori. Spegnere i bruciatori e lasciarli raffreddare per almeno due minuti, quindi riaccenderli. Lasciar raffreddare i bruciatori e controllare attentamente la presenza di crepe. In caso di crepe, rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ordinare una Primezone di ricambio.
Problema non elencato qui	Contattare il proprio rivenditore.
 Pericolo!	Non rivestire il deflettore del grasso con un foglio di alluminio! Il deflettore del grasso è "sporco" tanto che i grassi non possono defluire nella vaschetta di raccolta del grasso? – Pulire il deflettore del grasso!
Incendio nell'apparecchio	▶ Se si verifica un incendio nell'apparecchio, chiudere la bombola del gas. ▶ Se la bombola del gas è in fiamme o se non è possibile raggiungere la valvola e chiuderla: Chiamare immediatamente i vigili del fuoco! ▶ Posizionare un tubo da giardino al centro della bombola del gas per raffreddarla, ma non spegnere mai le fiamme con acqua. Finché il gas brucia, non può formare risacche ed esplodere. ▶ Evacuare l'ambiente. Nota: La maggior parte degli incendi nei grill a gas si verifica a causa dell'accumulo di grassi e oli o perché i collegamenti del gas non sono stati controllati regolarmente e correttamente. Tenere a mente e seguire le istruzioni del produttore per quanto riguarda la pulizia e il collegamento dei connettori. Insetti A causa di ragni e altri insetti possono occasionalmente essere presenti ragnatele o nidi di insetti nei tubi di combustione. Ciò può ostacolare il flusso del gas e causare un incendio. Si tratta del cosiddetto "flashback" e può causare gravi danni al grill a gas e mettere in pericolo l'ambiente. Si consiglia di controllare e pulire periodicamente i tubi di combustione.
Odore di gas	Pericolo! I gas in uscita possono causare incendi o esplosioni. Controllare regolarmente tutti i collegamenti e le guarnizioni per verificare la presenza di perdite. ▶ Dopo l'uso, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas dalla bombola del gas. ▶ Spegnere tutte le fiamme libere e ruotare le manopole in posizione "OFF". ▶ Aprire il coperchio del grill. ▶ Se possibile, allontanare l'apparecchio da edifici e oggetti infiammabili. ▶ Mantenere la distanza dall'apparecchio e informare immediatamente i vigili del fuoco se l'odore di gas è ancora percettibile.

Dati tecnici

Modello	EPICFLAME Core 3	EPICFLAME Pro 4	EPICFLAME Pro 6
Colore	Nero opaco		
Dotazione			
Camera di cottura	ALLUMINIO pressofuso e acciaio inox		
XL Primezone	Ripiano laterale sinistro		
Termometro	Display a LED (1°C - 380°C)		
Griglia principale	Ghisa (VARIO+)		
Griglia di cottura Primezone	Acciaio inox		
Distributore di calore	Acciaio inox		
Vassoio di raccolta del grasso	Acciaio inox		
Rotelle	Ruote premium con freno		
Area grill			
Area grill in cm	60 x 45	70 x 45	92,5 x 45
Area scaldavivande in cm	3 x 18,2	3 x 21,9	1 x 18,2 + 3 x 21,9
Dimensioni e peso			
Larghezza in cm	127	138	157
Profondità in cm	60	62.5	
Altezza con coperchio chiuso in cm	119		
Altezza di lavoro griglia di cottura in cm	90		
Peso ca. in kg	63.4	68.6	80
Sigla identificativa del paese			
DE, AT, CH			
Codice articolo	251164	251165	251166
Categoria	I _{3 B/P(50)}		
Tipo di gas	Butano (G30) / Propano (G31): 50 mbar		
Ugello bruciatore principale in mm	0.83		
Ugello Primezone in mm	0.96		
Ugello bruciatore posteriore in mm	-	0.86	
Unità bruciatori			
CE	2575-25		
Numero di bruciatori	3	4	6
Potenza bruciatori posteriori in kW	-	4.0	
Potenza Primezone in kW	5.0		
Potenza bruciatori principali in kW	3 x 3,75	4 x 3,75	6 x 3,75
Potenza totale in kW	16.25	24	31.5
Consumo totale g/h	1183	1747	2293
Sistema di accensione bruciatori principali	Accensione piezoelettrica, Jet-Flame		
Sistema di accensione Primezone/bruciatori posteriori	accensione elettronica		
Peso massimo di riempimento della bombola del gas in kg	11		
Alimentazione di corrente display a LED	4 x 1,5V DC – tipo D (mono)		
Batteria accensione Primezone	1 x 1,5 V DC – tipo AA R6		
Ingresso (powerbank esterna)	5 V		
Illuminazione delle manopole	Comando tramite display digitale		

Con riserva di modifiche tecniche ed errori.

Le dimensioni sono valori indicativi.



Tempi di cottura

Cibo da grigliare	Spessore/Peso	Tempo di cottura	Temperatura
Manzo			
Bistecca: New York, Porterhouse, costata, T-Bone o filetto	2 cm di spessore	4 – 6 minuti	calore diretto e intenso
	4 cm di spessore	10 – 14 minuti	calore diretto e intenso
	4 cm di spessore	6 – 8 minuti	rosolare a fuoco vivo e grigliare per 8-10 minuti a calore elevato indiretto
	5 cm di spessore	14 – 18 minuti	calore diretto e intenso
	5 cm di spessore	6 – 8 minuti	rosolare a fuoco vivo e grigliare per 8-10 minuti a calore elevato
Bistecca dal fianco	da 500g a 700g, spessore 2 cm	8 – 10 minuti	calore diretto e intenso
Maiale			
Braciola, senza osso o con osso	2 cm di spessore	6 – 8 minuti	calore diretto e intenso
	2,5 cm di spessore	8 – 10 minuti	a calore diretto, medio
Costine, maialino	0,45 kg – 0,90 kg	3 – 4 minuti	a calore diretto, ridotto
Costate, costine	0,9 kg – 1,35 kg	3 – 6 minuti	a calore diretto, ridotto
Costate country style con osso	1,36 kg – 1,81 kg	1,5 – 2 ore	a calore diretto, medio
Pollame			
Petto di pollo senza pelle e disossato	170 g – 230 g	8 – 12 minuti	a calore diretto, medio
Coscia di pollo senza pelle e disossato	120 g	8 – 10 minuti	calore diretto e intenso
Petto di pollo con osso	280 g – 350 g	30 – 40 minuti	a calore medio
Pezzi di pollo con osso in cosce		30 – 40 minuti	a calore medio
Ali di pollo	50 g – 80 g	18 – 20 minuti	a calore diretto, medio
Pollo intero	1,2 kg – 1,8 kg	45 – 90 minuti	a calore medio
Tacchino intero, senza ripieno	4,5 kg – 5,5 kg	2,5 – 3,5 ore	a calore ridotto
	5,5 kg – 7,0 kg	3,5 – 4,5 ore	a calore ridotto
Pesce e frutti di mare			
Filetto di pesce o tranci	ogni 1 cm	3 – 5 minuti	calore diretto e intenso
	ogni 2,5 cm	8 – 10 minuti	calore diretto e intenso
Pesce intero	500 g	15 – 20 minuti	a calore medio
	1,5 kg	30 – 45 minuti	a calore medio
Verdure			
Pannocchie di mais		10 – 15 minuti	a calore diretto, medio
Funghi: Shiitake o Champignon / Portobello		8 – 10 minuti	a calore diretto, medio /
		10 – 15 minuti	a calore medio
Cipolla: tagliata a metà / a fette	1,0 cm di spessore	8 – 10 minuti / 35 – 40 minuti	a calore diretto, medio / a calore medio
Patata: Pezzo / a fette	1,0 cm di spessore	12 – 14 minuti / 45 – 60 minuti	a calore diretto, medio / a calore medio













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

10/2025

