



SINCE 1888

ALLFLAME PEER 3 ALLFLAME PRIME 4 ALLFLAME HERO 4/6

DE Gasgrill
EN Gas grill
FR Grill à gaz
IT Grill a gas
NL Gasbarbecue
TR Gazlı barbekü



Abb.: ALLFLAME HERO 4

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

support@roesle.de
www.roesle.com



DE	Bedienungsanleitung	2
EN	Instruction manual	31
FR	Notice d'utilisation	59
IT	Istruzioni per l'uso	87
NL	Bedieningshandleiding	115
TR	Kullanım kılavuzu	143

Inhaltsverzeichnis

Einführung.....	3	Zündvorgang des Heckbrenners	14
Zu dieser Anleitung.....	3	Schlauchbruchsicherung.....	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Garen mit dem RÖSLE Grill	15
Verwendete Symbole.....	3	Vorheizen.....	15
Wichtige Sicherheitshinweise.....	3	Grillroste ölen.....	15
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	Flammenrückschlag.....	15
Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Fettbrand ..	5	Infrarotbrenner Primezone	15
Maßnahmen bei Fettbrand	5	Heckbrenner	16
Sicherheitshinweise zu Gasschläuchen.....	5	Stromversorgung.....	17
Sicherheitshinweise zum Gasdruckregler	5	Batteriefach Beleuchtung.....	17
Sicherheitshinweise zur Gasflasche	5	Grill-Methoden	17
Sicherheitshinweise zum Haupt- und Heckbrenner	6	Direktes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel	17
und der Crispzone	6	Indirektes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel.....	17
Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung und	6	Beide Grillmethoden kombinieren	17
Lagerung	6	Garzeiten: Wann ist das Grillgut gar?	17
Vor der Inbetriebnahme	7	Einfache Schritte zum Grillprofi.....	18
Ornungsgemäße Montage	7	Nach der Inbetriebnahme.....	18
Optional (ALLFLAME PEER).....	7	Wartung, Reinigung und Aufbewahrung.....	19
Überprüfen von Mängeln	7	Reinigung der Glasscheibe	19
Überprüfung von Gasleckagen	7	Reinigung der Grillaußenflächen	19
Reinigung des Fettsammelsystems.....	7	Reinigung der Brennkammer	19
Prüfung der elektronischen Zündung.....	7	Reinigung der Grillroste	19
Produktbeschreibung	8	Reinigung von Flächen.....	19
Positionen der Drehregler	9	Reinigung emaillierter Grillroste.....	19
Seitentisch nach oben klappen	9	Reinigung Fettableitblech und Fettauffangschale.....	20
Gasanschluss	9	Reinigung der Hauptbrenner.....	20
Größe der Gasflasche	9	Ausbau der Hauptbrenner	20
Einbau der Gasflasche im Unterschrank	9	Überwintern	20
Gasflaschenaufstellung außerhalb des	10	Inbetriebnahme nach Lagerung	20
Unterschrank.....	10	Tipps zur Verlängerung der Lebensdauer	21
Montage des Druckreglers	10	Entsorgung.....	21
Schlauchanschlussstück befestigen	10	Umgang mit Batterien	22
Für DE, AT und CH (50 mbar).....	10	Entsorgung der Batterien.....	22
Für BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU	10	Gewährleistung.....	22
(30 mbar).....	10	Service und Kontakt	22
Überprüfung der Hauptbrenner	11	Konformitätserklärung.....	22
Leckageprüfung.....	11	Fehlerbehebung.....	24
Inbetriebnahme	12	Technische Daten	26
„Einbrennen“ des Gasgrills	12	Garzeiten	29
Zünden der Hauptbrenner	13		
Zündvorgang der Hauptbrenner und Crispzone	13		
mit dem Jet-Flame Zündsystem	13		
Optional bei der Verwendung der Crispzone.....	13		
Manuelle Zündung der Hauptbrenner	13		
Zündvorgang des Infrarotbrenners „Primezone“	13		

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

Einführung

Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

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

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

Zu dieser Anleitung



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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

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

Verwendete Symbole

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

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

Maßnahmen nach Einatmen von Gas

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

Gefahr!

Brand und Explosionsgefahr!

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

Maßnahmen zur Brandbekämpfung

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

Gefahr!

Verbrennungsgefahr durch sehr heiße Oberflächen und Teile!

Zugängliche Teile können sehr heiß sein und Verbrennungen verursachen.

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

Maßnahmen bei Verbrennungen

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

Warnung!

Verletzungsgefahr durch kippendes Gewicht!

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

- ▶ Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.

Warnung!

Verletzungsgefahr durch falsche Verwendung!

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

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

Vorsicht!

Gefahr einer Funktionsstörung!

Änderungen am Gerät können zu Funktionsstörungen und Sicherheitsrisiken führen.

- ▶ Nehmen Sie keine Änderungen an dem Gerät vor.

Vorsicht!

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

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Fettbrand

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

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

Maßnahmen bei Fettbrand

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

Sicherheitshinweise zu Gasschläuchen

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

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

Sicherheitshinweise zum Gasdruckregler

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

Sicherheitshinweise zur Gasflasche

- ▶ Rauchen Sie nicht und halten Sie Zündquellen fern, wenn Sie mit Gasflaschen hantieren.
- ▶ Gasflaschen von übermäßiger Hitze (über 50°C) fernhalten.
- ▶ Die Gasflasche muss immer stehend eingebaut und mit Sicherheitskappe transportiert und gelagert werden.
- ▶ Es muss sichergestellt werden, dass die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenaufstellraumes im Unterschrank nicht verschlossen werden.
- ▶ Gasflaschen dürfen nicht fallengelassen werden.
- ▶ Eine verbeulte oder rostige Gasflasche kann Gefahren verursachen und sollte von Ihrem Gaslieferanten geprüft werden. Verwenden Sie keine Gasflasche mit beschädigtem Ventil.
- ▶ Versuchen Sie unter keinen Umständen den Gasregler oder sonstige Montageteile der Gasleitung während der Benutzung des Grills zu demontieren.

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

Sicherheitshinweise zum Haupt- und Heckbrenner und der Crispzone

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

Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung und Lagerung

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

Vor der Inbetriebnahme

Ordnungsgemäße Montage

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

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

Optional (ALLFLAME PEER)

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

Überprüfen von Mängeln

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

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

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

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

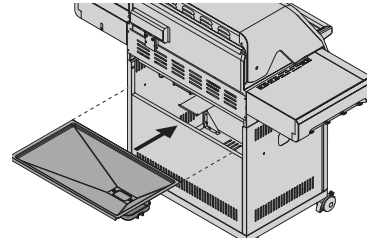
Überprüfung von Gasleckagen

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

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

Reinigung des Fettsammelsystems

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



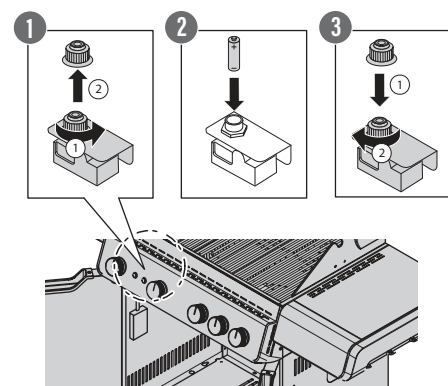
1. Entfernen Sie vor jeder Inbetriebnahme Fettansammlungen an sämtlichen Abläufen, die zum Fettauffangbehälter führen, auf dem herausnehmbaren Fetttablettblech und in der Fettauffangschale.
2. Entfernen Sie auch Anhaftungen und Verkrustungen in der Brennkammer, auf Brennerabdeckungen, Grillrosten und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

Prüfung der elektronischen Zündung

! Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien auf Seite 22.

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

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

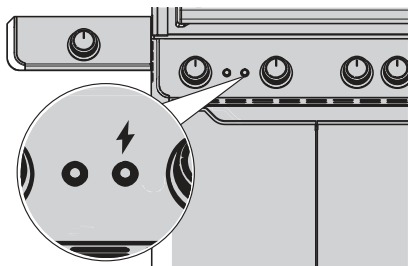


1. Öffnen Sie die linke Tür auf der Vorderseite. Das Batteriefach für die Zündung befindet sich unterhalb des Grillaufsatzes.
2. Öffnen Sie das Batteriefach durch Drehen des Batteriefachdeckels (1).

Produktbeschreibung

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

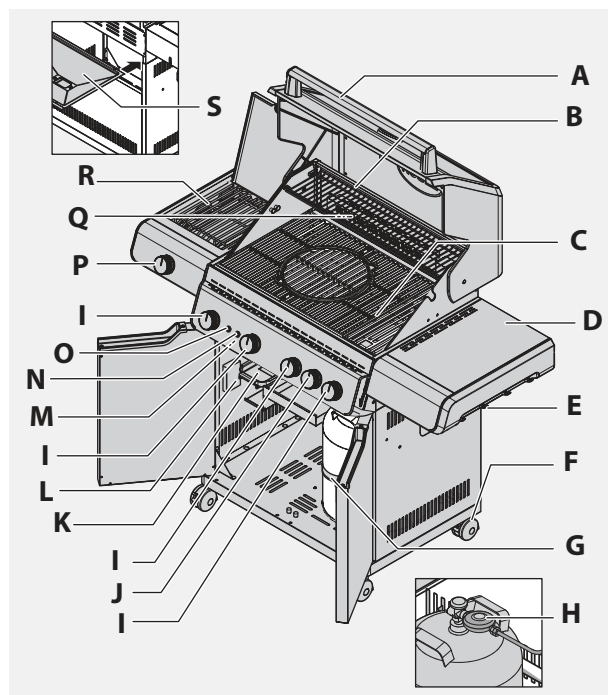
i Befolgen Sie die beiliegende Montageanleitung, um das Batteriefach mit der Zündung zu verbinden.



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

i Der Druckknopf ist mit einem Blitzsymbol gekennzeichnet.

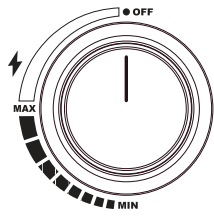
Produktbeschreibung



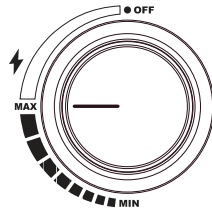
Abgebildete Komponenten

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

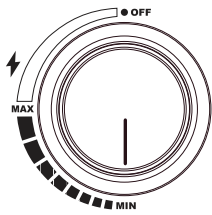
Positionen der Drehregler



Position „OFF“



Position „MAX“



Position „MIN“

Seitentisch nach oben klappen

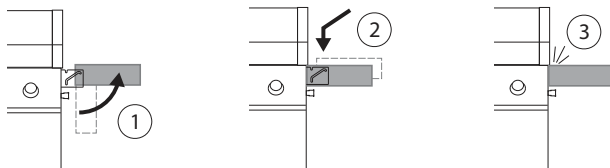
(vor Inbetriebnahme)

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

Warnung!

Quetschgefahr durch Klappmechanismen und Scharniere!

- ▶ Halten Sie Ihre Hände und Finger fern von beweglichen Teilen, wenn der Tisch nach oben oder unten geklappt wird.



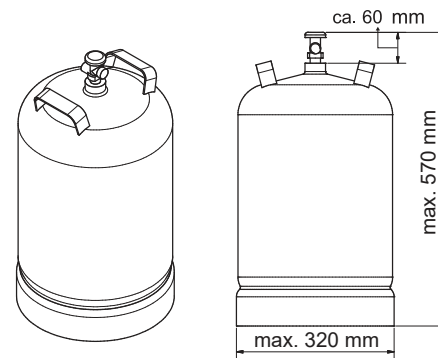
1. Greifen Sie den Seitentisch beidseitig seitlich und klappen Sie diesen in eine waagrechte Position nach oben (1).
2. Anschließend schieben Sie den Seitentisch vorsichtig nach vorne und drücken Sie diesen in Pfeilrichtung nach unten (2) bis auf Anschlag (3).

Gasanschluss

! Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Gasflasche auf Seite 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

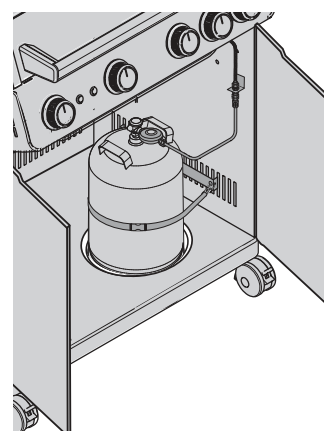
Die Flasche muss stehend eingebaut und gelagert werden.

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.

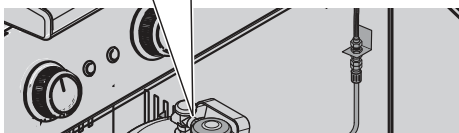
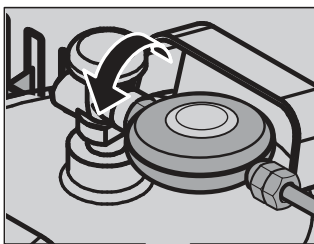


Gasflaschenaufstellung außerhalb des Unterschranks

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)

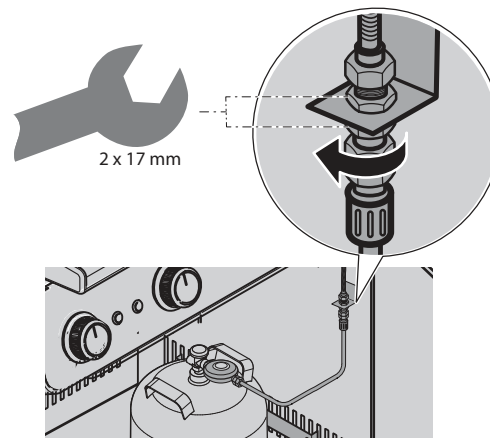


Der Druckregler muss mit den Standards EN 16436 oder EN 16129 in der aktuellen Version, sowie mit den nationalen Bestimmungen konform sein.

1. Prüfen Sie die Verschraubung 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.

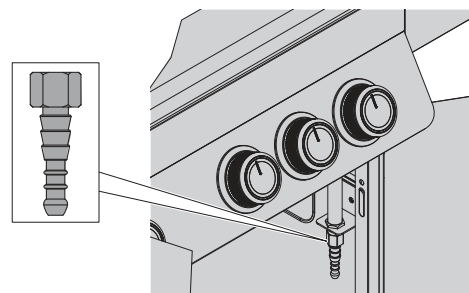
Schlauchanschlussstück befestigen

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).

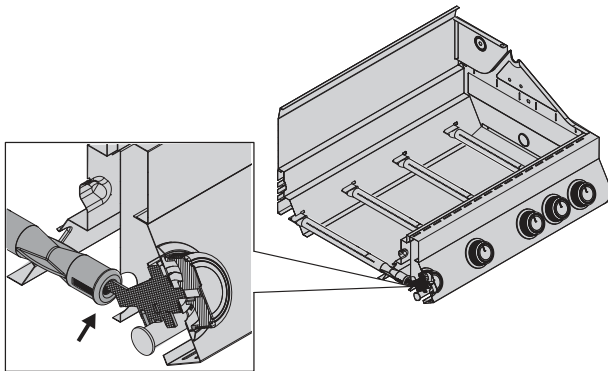
Für BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU (30 mbar)



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 ¼" BSP-Außengewinde der Mehrfachverbindung.
2. Ziehen Sie die Verbindung fest. Verwenden Sie dabei den zweiten Gabelschlüssel zum Gegenhalten.
3. Benutzen Sie passende Schlauchklemmen oder Zwei-Ohr Schlauchklemmen, um den Schlauch am Adapter zu befestigen und ziehen Sie die Klemmen gut an.

Überprüfung der Hauptbrenner



(Brenner auf Düse)

1. Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. Heben Sie alle Grillroste heraus.
3. Entnehmen Sie alle Brennerabdeckungen.
4. Vergewissern Sie sich, dass alle Edelstahlhauptbrenner lagerichtig über der jeweiligen Düse des Gasventils liegen.
5. Sollte der Brenner durch bspw. den Transport nicht mehr über der Düse liegen, müssen Sie den Brenner ausbauen und richtig einsetzen (siehe Abschnitt „Ausbau der Hauptbrenner“ auf Seite 20).

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!

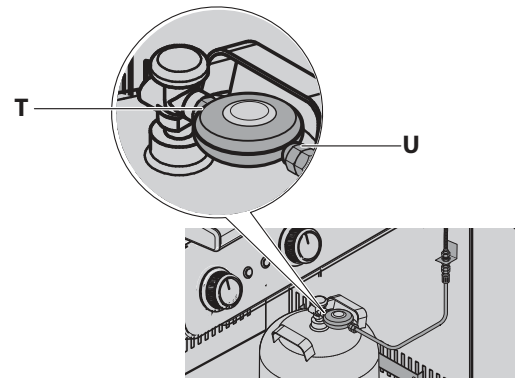
► Beachten Sie die Sicherheitshinweise ab Seite 3.

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!

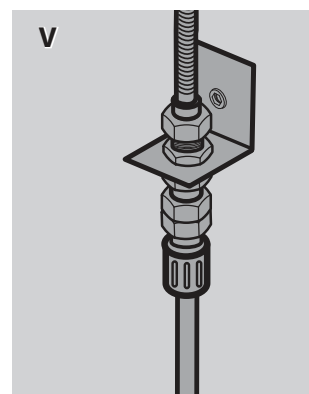
Einige Lecksuchsprays – einschließlich Seifenwasser – sind möglicherweise leicht Rost verursachend.

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

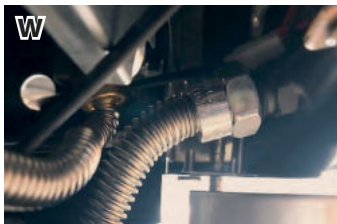


T) Anschluss Druckregler an Gasflasche (mittels Überwurfmutter - der Anschluss befindet sich am Gasflaschenventil)

U) Anschluss Gasschlauch an Druckregler (der Anschluss befindet sich nach dem Druckregler)



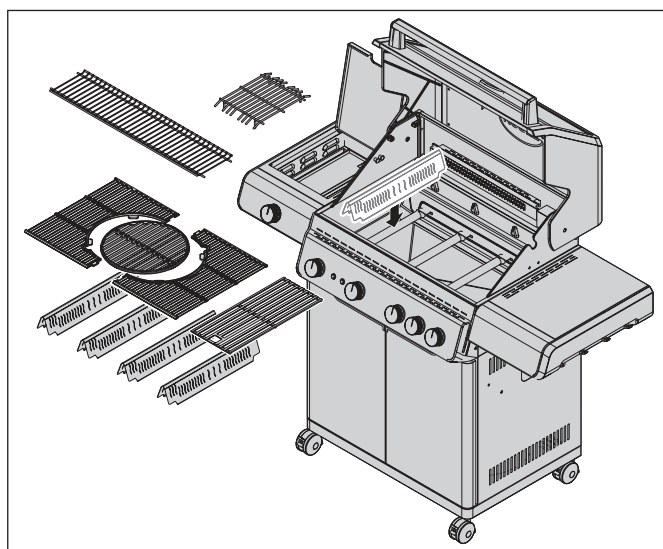
V) Beide Verschraubungen der Mehrfachverbindung (der Anschluss befindet sich an der rechten Seitenwand des Unterschranks)



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

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

Einzelteile einlegen



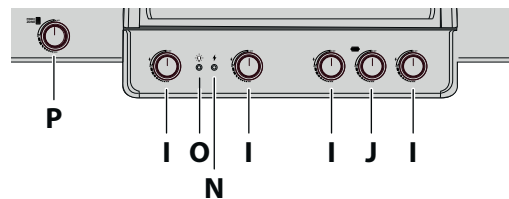
i Die Abbildung zeigt den ALLFLAME HERO 4. Die einzulegenden Einzelteile können je nach Gerätevariante abweichen.

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

Inbetriebnahme

„Einbrennen“ des Gasgrills

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



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

1. Entfernen Sie vor dem „Einbrennen“ alle Aufkleber oder Hinweise von der Scheibe, den Grillrosten, Drehreglern und ggf. weiteren Komponenten. Wenn Sie dies nicht tun, können diese schmelzen und sind nur noch schwer zu entfernen.
2. Entnehmen Sie die Grillroste und waschen Sie diese mit einem milden Reinigungsmittel ab.
 - ▶ Beachten Sie dabei das Kapitel „Reinigung der Grillroste“ auf Seite 19.
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 die Deckel der Seitentische 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 und der Crispzone auf Seite 6.

Zündvorgang der Hauptbrenner und Crispzone mit dem Jet-Flame Zündsystem

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

Optional bei der Verwendung der Crispzone

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

Manuelle Zündung der Hauptbrenner

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

Zündvorgang des Infrarotbrenners „Primezone“ im Seitentisch

1. Öffnen Sie den Deckel des Infrarotbrenners.
2. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
3. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen auf Leckagen.
 - ▶ Siehe Abschnitt „Leckageprüfung“ auf Seite 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 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“.
 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.

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 Drehspeer auf dem Grill positionieren und gemäß Rezept garen.

Garen mit dem RÖSLE Grill



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

Vorheizen

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

Grillroste ölen

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

Flammenrückschlag

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

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

Infrarotbrenner Primezone

(nicht bei PEER)



Warnung!

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

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

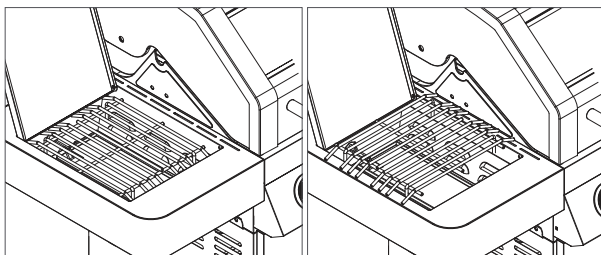
Die Primezone mit dem Infrarotbrenner ist ideal für alles Kurzgebratene, wie z.B. Steaks & Co., um bei ca. 800°C ein knuspriges Ergebnis mit einem schönen Branding zu erhalten.

- ▶ 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 das Warmhalterost verlegen, den Grilldeckel schließen und auf 120 - 160 °C langsam fertig garen.

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

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

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



Grillrost: Position unten

Grillrost: Position oben

Heckbrenner

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



Warnung!

Verbrennungsgefahr durch sehr heiße Oberflächen und Teile!

Zugängliche Teile können sehr heiß sein und Verbrennungen verursachen.

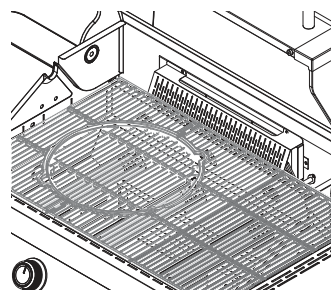
- ▶ Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Verbrennungsgefahr auf Seite 4.



Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Heckbrenner auf Seite 6.

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

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



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

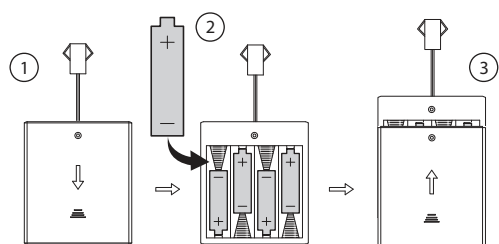
Stromversorgung

! Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien auf Seite 22.

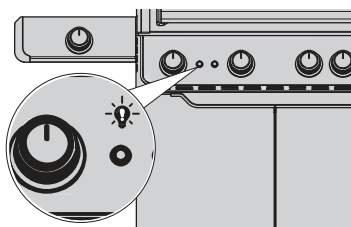
Batteriefach Beleuchtung

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

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



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



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

i Der Druckknopf ist mit einem Glühbirnensymbol gekennzeichnet

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

Zweifarbige beleuchtete Drehregler

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

- ▶ Überprüfen Sie den Zündvorgang und den Betrieb immer durch eine Sichtprüfung.

Grill-Methoden

DE

Direktes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel

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

Indirektes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel

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

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

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

Beide Grillmethoden kombinieren

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

Garzeiten: Wann ist das Grillgut gar?

! **Warnung!**

Nicht durchgegartes Fleisch kann ernsthafte gesundheitliche Schäden verursachen!

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

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

Nach der Inbetriebnahme

- ▶ 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, Hähnchenstücke (ohne Knochen) und Gemüse mit der direkten Methode anhand der in der Tabelle auf Seite 21 angegebenen Zeit, oder bis zum gewünschten Gargrad, und drehen Sie die Speisen einmal in der Hälfte der Zeit um.
- ▶ Grillen Sie Bratenstücke, Geflügelstücke (mit Knochen), ganze Fische und dickere Abschnitte mit der indirekten Methode mit Hilfe der in der Tabelle angegebenen Zeit. Alternativ kann ein Bratenthermometer verwendet werden, das die gewünschte Kerntemperatur anzeigt. Die Grillzeiten für Rind beziehen sich auf eine mittlere Garstufe (medium), falls nicht anders angegeben.

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

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

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

Einfache Schritte zum Grillprofi

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

Nach der Inbetriebnahme

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

Reinigung der Grillaußenflächen

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

Reinigung der Brennkammer

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

Reinigung der Grillroste

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

Reinigung von Flächen

1. Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist.
2. Beachten Sie ggf. die Angaben der Reinigungsmittelhersteller.
3. Entnehmen Sie vor der gründlichen Reinigung alle Grillroste, Brennerabdeckungen und Brenner.
4. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser.
5. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.
6. Trocknen Sie den Grill nach jeder gründlichen Reinigung indem Sie ihn aufheizen.
 - ▶ Verwenden Sie zum Reinigen der Grillaußenflächen keine scheuernde Edelstahlpolituren, Backofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel (Küchenreiniger), säurehaltige Reinigungsmittel, Milchsäurereiniger oder Scheuerschwämm.
 - ▶ Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und Wasser.
 - ▶ Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen.



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

Reinigung emaillierter Grillroste

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

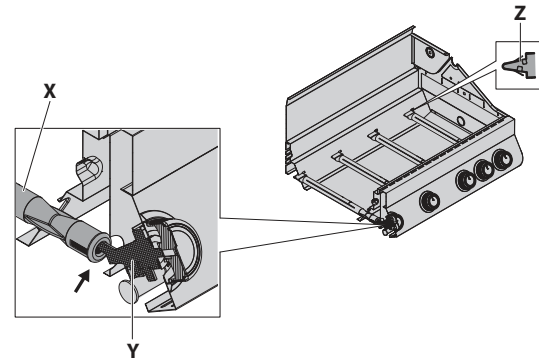
Reinigung der Hauptbrenner

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.

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 20 beschrieben.



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

i Das Wiedereinsetzen erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.

Überwintern

- ▶ Lagern Sie den Grill und die Grillroste über die Wintermonate an einem trockenen, geschützten und gut belüfteten Raum.
- ▶ Reinigen Sie die Grillroste.
- ▶ Reiben Sie die Grillroste mit Sonnenblumenöl ein, um Rost vorzubeugen.
- ▶ Ölen Sie Metallteile (z.B. Scharnier) regelmäßig.
- ▶ Entfernen Sie alle 5 Batterien aus den jeweiligen Batteriefächern. Beachten Sie dabei dringend die Sicherheitshinweise aus dem Abschnitt „Umgang mit Batterien“.

Inbetriebnahme nach Lagerung

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

- ▶ Lesen Sie die Bedienungsanleitung zu Ihrer eigenen Sicherheit erneut durch.
- ▶ Informieren Sie sich auf www.roesle.com nach einem Update Ihrer Bedienungsanleitung.
- ▶ Führen Sie die Schritte gemäß Abschnitt „Vor der Inbetriebnahme“ sorgfältig durch.
- ▶ Kontrollieren Sie, ob alle Brenner richtig eingelegt sind (siehe „Ausbau der Hauptbrenner“).
- ▶ Vergewissern Sie sich, ob alle Grillroste und Grillplatten gesäubert sind.
- ▶ Prüfen und reinigen Sie die Ventildüsen an der Ventillbasis.
- ▶ Überprüfen Sie den Gasschlauch sorgfältig auf Risse, Knicke, Bisspuren und andere Beschädigungen.
- ▶ Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden.
- ▶ Kontrollieren Sie alle Gasventilöffnungen, Brennerrohre und Verbindungen auf Störungen hin.
- ▶ Prüfen Sie dringend die sachgemäße Befestigung aller gasführenden Teile.

- ▶ Überprüfen Sie den Füllstand der Gasflasche.
- ▶ Drehen Sie alle Drehregler auf «OFF» und schließen Sie die Gasflasche an.
- ▶ Prüfen Sie den Ventil- und Zündbereich auf Spinnen und andere Insekten. Diese nisten sich gern in diesem Bereich ein. Dadurch wird der Gasfluss behindert.
- ▶ Prüfen und reinigen Sie zusätzlich, wenn eines der folgenden Symptome auftritt:
 - Gasgeruch bei sehr gelber und schwacher Flammenbildung.
 - Der Grill erreicht die Temperatur nicht.
 - Der Grill heizt ungleichmäßig.
 - Einer oder mehrere Brenner zünden nicht.

Tipps zur Verlängerung der Lebensdauer

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

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

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

Entsorgung



Warnung!

Ersickungsgefahr durch Verpackungsmaterial!

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



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



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

Umgang mit Batterien



Gefahr!

Explosionsgefahr durch Batterie!

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



Warnung!

Verätzungsgefahr durch ausgelaufene Batterien!

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

Entsorgung der Batterien

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

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



Dieses Zeichen finden Sie auf schadstoffhaltigen Batterien.

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

Werfen Sie nur entladene Batterien in die aufgestellten Behälter.

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

Gewährleistung

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

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

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

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

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

Service und Kontakt

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

RÖSLE GmbH & Co. KG

Johann-Georg-Fendt-Straße 38

87616 Marktoberdorf

Deutschland

www.roesle.com

support@roesle.de

Konformitätserklärung


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



DE

Fehlerbehebung

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

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

Technische Daten

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

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

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Die Abmessungen sind ungefähre Werte.





Garzeiten

Grillgut	Dicke/Gewicht	Grillzeit	Temperatur
Rind			
Steak: New York, Porterhouse, Rippenstück, T-Bone oder Filet	2 cm dick	4 – 6 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
	4 cm dick	10 – 14 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
	4 cm dick	6 – 8 Minuten	scharf anbraten und anschließend 8 – 10 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen
	5 cm dick	14 – 18 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
	5 cm dick	6 – 8 Minuten	scharf anbraten und anschließend 8 – 10 Minuten bei hoher Hitze grillen
Steak aus der Flanke	500g bis 700g, 2 cm dick	8 – 10 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
Schwein			
Kotelett, ohne oder mit Knochen	2 cm dick	6 – 8 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
	2,5 cm dick	8 – 10 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze
Rippchen, Ferkel	0,45 kg – 0,90 kg	3 – 4 Minuten	bei direkter, niedriger Hitze
Rippen, Spareribs	0,9 kg – 1,35 kg	3 – 6 Minuten	bei direkter, niedriger Hitze
Rippen Country Style mit Knochen	1,36 kg – 1,81 kg	1,5 – 2 Stunden	bei direkter, mittlerer Hitze
Geflügel			
Hähnchenbrust ohne Haut und Knochen	170 g – 230 g	8 – 12 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze
Hähnchenschenkel ohne Haut und Knochen	120 g	8 – 10 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
Hähnchenbrust mit Knochen	280 g – 350 g	30 – 40 Minuten	bei mittlerer Hitze
Hähnchenteile mit Knochen in Schenkeln		30 – 40 Minuten	bei mittlerer Hitze
Hähnchenflügel	50 g – 80 g	18 – 20 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze
Hühnchen ganz	1,2 kg – 1,8 kg	45 – 90 Minuten	bei mittlerer Hitze
Pute ganz, ohne Füllung	4,5 kg – 5,5 kg	2,5 – 3,5 Stunden	bei niedriger Hitze
	5,5 kg – 7,0 kg	3,5 – 4,5 Stunden	bei niedriger Hitze
Fische und Meeresfrüchte			
Fischfilet oder Scheiben	pro 1 cm	3 – 5 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
	pro 2,5 cm	8 – 10 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
Fisch ganz	500 g	15 – 20 Minuten	bei mittlerer Hitze
	1,5 kg	30 – 45 Minuten	bei mittlerer Hitze
Gemüse			
Mais am Kolben		10 – 15 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze
Pilze: Shiitake oder Champignon / Portabella		8 – 10 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze /
		10 – 15 Minuten	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	44
About this manual	32	Preheating the grill	44
Using the gas grill correctly	32	Oiling the grill grates	44
Symbols used.....	32	Flashback	44
Important safety instructions	32	Primezone infrared burner	44
General safety instructions	34	Back burner	45
Safety instructions on avoiding grease fires.....	34	Power supply.....	46
What to do in the event of a grease fire.....	34	Battery compartment for the lighting.....	46
Safety instructions for gas hoses	34	Grilling methods	46
Safety instructions for the gas pressure regulator.....	34	Direct grilling with a closed grill lid	46
Safety instructions for the gas bottle	34	Indirect grilling with a closed grill lid	46
Safety instructions for the main burners, the back burner and the Crispzone	35	Combining both grilling methods	46
Safety instructions on storage.....	35	Cooking times: When is the food cooked?	46
Before using the grill.....	36	Simple steps for professional grilling.....	47
Correct assembly	36	After using the grill.....	47
Option (ALLFLAME PEER)	36	Maintenance, cleaning and storage.....	48
Checking for defects	36	Cleaning the glass pane	48
Checking for gas leaks	36	Cleaning the outer surfaces of the grill	48
Cleaning the grease trap system.....	36	Cleaning the grill chamber	48
Checking the electronic ignition.....	36	Cleaning the grill grates	48
Product description.....	37	Cleaning surfaces	48
Positions of the control knobs.....	38	Cleaning enamelled grill grates	48
Fold side table upwards	38	Cleaning the grease funnel and the grease drip tray.....	49
Gas connection.....	38	Cleaning the main burners	49
Size of the gas bottle	38	Removing the main burners.....	49
Installing the gas bottle in the cabinet.....	38	Over the winter.....	49
Setting up the gas bottle outside the cabinet	39	Using the gas grill after it has been in storage.....	49
Installing the pressure regulator.....	39	Tips on extending the life the grill	50
Fitting the hose connector	39	Disposal.....	50
For Germany, Austria and Switzerland (50 mbar).....	39	Using batteries	51
For Belgium, Denmark, Spain, Finland, the Netherlands, Norway, Sweden, France, the United Kingdom, Ireland, Italy, and Luxembourg (30 mbar)	39	Disposing of the batteries.....	51
Checking the main burners.....	40	Warranty	51
Leak tests	40	Service and contact details.....	51
Using the grill for the first time	41	Declaration of Conformity	51
Burning-off the gas grill	41	Troubleshooting	52
Lighting the main burners	42	Technical data.....	54
Lighting the main burners and the Crispzone with the Jet Flame ignition system	42	Cooking times	57
Optional when using the Crispzone	42		
Lighting the main burners manually	42		
Ignition process for the Primezone infrared burner ...	42		
Ignition process for the back burner	43		
Hose rupture protection	43		

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

Introduction

Dear RÖSLE customer,

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

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

About this manual



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

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

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

Using the gas grill correctly

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

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

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

Using the grill as an open fireplace is not permitted.

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

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

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

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

Symbols used

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

Important safety instructions

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

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

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

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



Danger!

Danger of carbon monoxide poisoning!

Carbon monoxide cause loss of consciousness or death.

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

What to do if you inhale gas

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

 **Danger!****Danger of fire and explosion!**

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

What to do in the event of a fire

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

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

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

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

What to do in the event of burns

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

 **Warning!****Danger of injuries caused by the grill tipping over!**

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

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

 **Warning!****Danger of injuries caused by incorrect use!**

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

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

 **Caution!****Danger of a malfunction!**

Modifying the grill can lead to malfunctions and safety risks.

- ▶ Do not modify the grill.

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

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

General safety instructions

Safety instructions on avoiding grease fires

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

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

What to do in the event of a grease fire

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

Safety instructions for gas hoses

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

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

Safety instructions for the gas pressure regulator

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

Safety instructions for the gas bottle

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

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

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

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

Safety instructions on storage

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

EN

Before using the grill

Correct assembly

The grill must be correctly assembled following the assembly instructions.

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

Option (ALLFLAME PEER)

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

Checking for defects

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

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

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

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

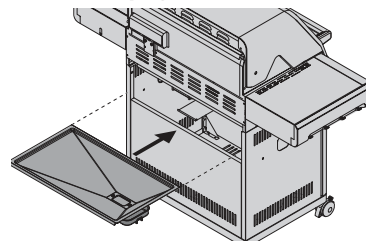
Checking for gas leaks

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

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

Cleaning the grease trap system

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



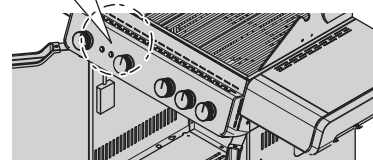
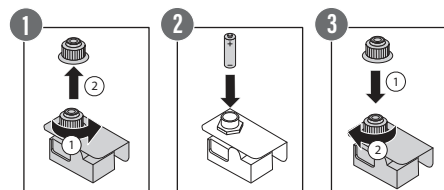
1. Every time you use the gas grill, first remove any build-up of grease on all the outlets leading to the grease tray, on the removable grease funnel and in the grease tray.
2. Also remove grease residues and accumulations in the grill chamber and on the burner covers, grill grates and grill plates.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

Checking the electronic ignition

! Follow the safety instructions on using batteries on page 51.

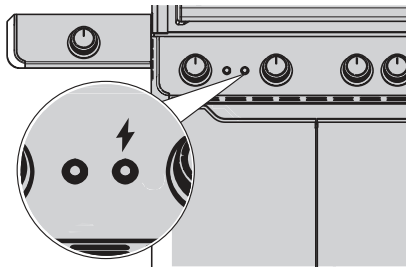
- ▶ Make sure that the battery is in good condition and is fitted with the correct polarity.
- ▶ Some batteries have a packaging sleeve, which must be removed. Do not mistake the packaging sleeve for the battery label.

Put one AA 1.5 V battery into the battery compartment:



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

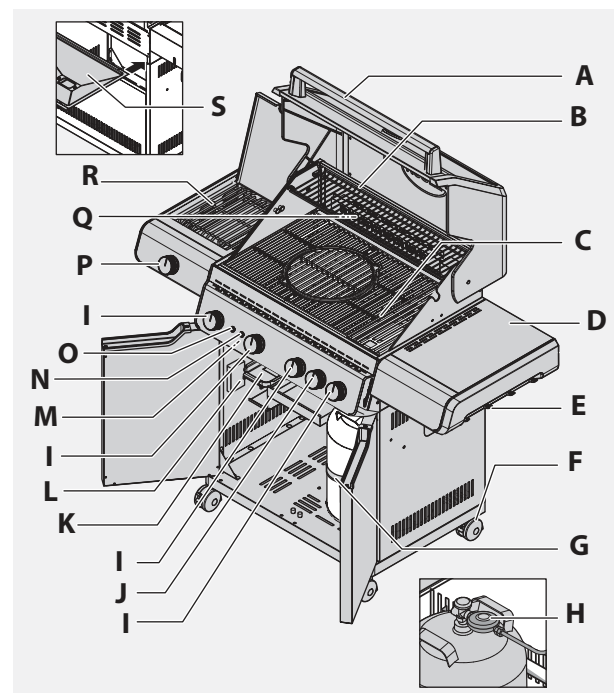
- i** Follow the enclosed assembly instructions to connect the battery compartment with the ignition system.



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

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

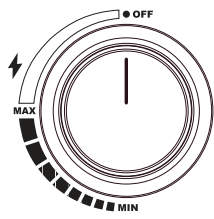
Product description



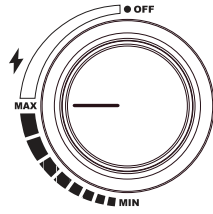
Components shown

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

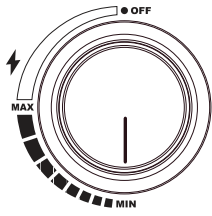
Positions of the control knobs



OFF position



MAX position



MIN position

Fold side table upwards

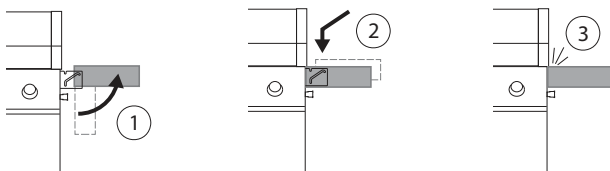
(before starting to use the grill)

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

Warning!

Danger of crushing in the folding mechanism and hinges!

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



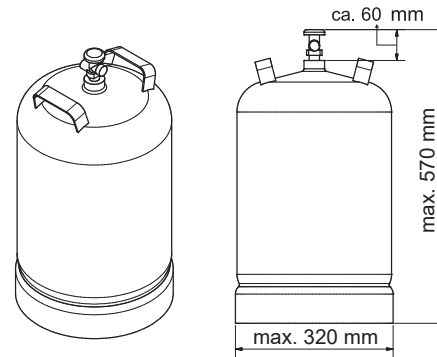
1. Take hold of both sides of the side table and fold it upwards into a horizontal position (1).
2. Then push the side table forwards carefully and press it downwards in the direction of the arrow (2) as far as it will go (3).

Gas connection

! Follow the safety instructions on gas bottles on page 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

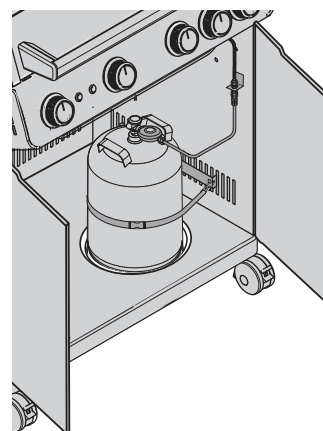
The bottle must be installed and stored upright.

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.

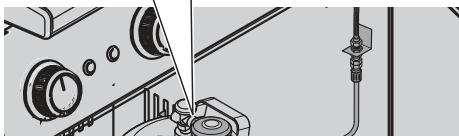
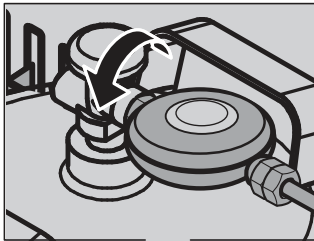


Setting up the gas bottle outside the cabinet

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".

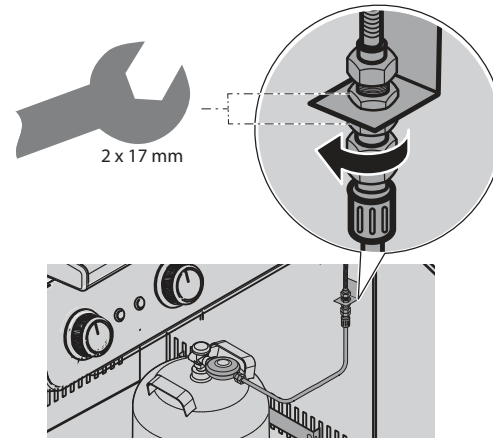
Installing the pressure regulator

(depending on the design of the pressure regulator)

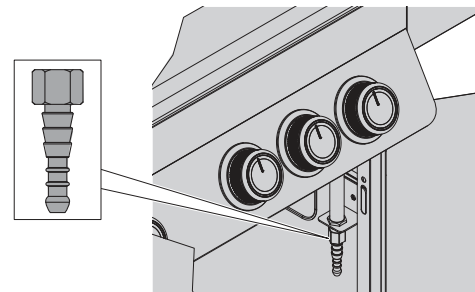


! The pressure regulator must comply with the most recent version of the EN 16436 and EN16129 standards and the national regulations.

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).

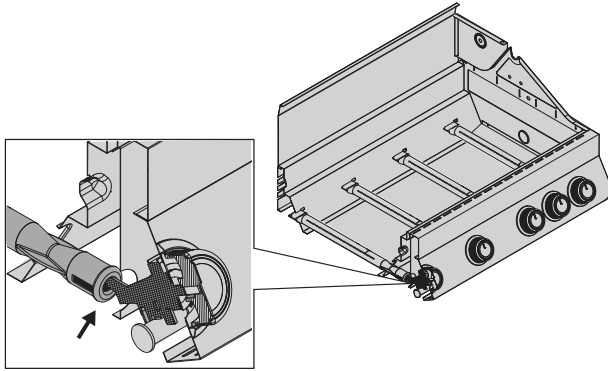
For Belgium, Denmark, Spain, Finland, the Netherlands, Norway, Sweden, France, the United Kingdom, Ireland, Italy, and Luxembourg (30 mbar)

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 ¼" BSP external thread on the multiple connector.
2. Tighten the connection. Use the second open-ended spanner to hold the connection in place.
3. Use suitable hose clamps or double-ear hose clips to attach the hose to the adapter. Tighten the clips firmly.

EN

Checking the main burners



(burners on nozzles)

1. Open the grill lid.
2. Lift out all the grill grates.
3. Remove all the burner covers.
4. Make sure that all the stainless steel main burners are correctly positioned over the appropriate nozzle of the gas valve.
5. If a burner is no longer over the nozzle after the grill has been transported, for example, you must remove the burner and position it correctly (see the section "Removing the main burners" on page 49).

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.

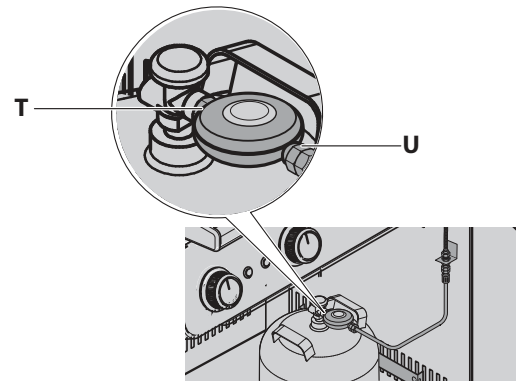
► Follow the safety instructions from page 32 onwards.

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.

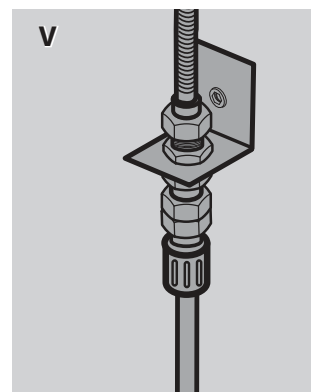
Some leak detection sprays, including soapy water, may cause slight rusting.

- 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)



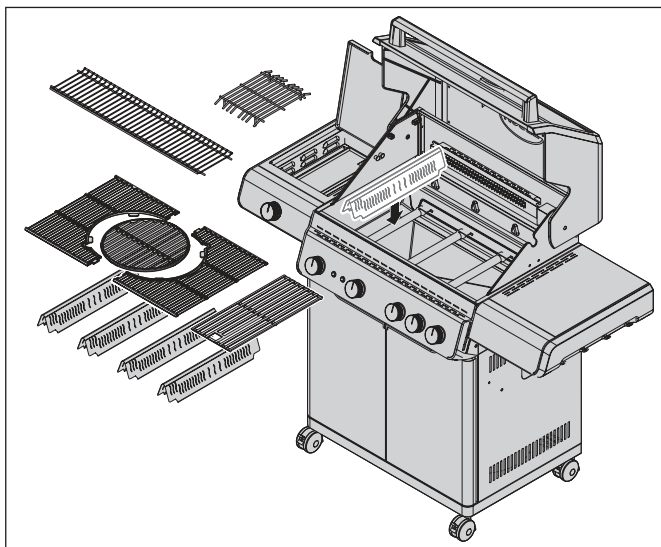
V) Both screw connections on the multiple connector (the connector is on the right-hand side wall of the cabinet)



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

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

Installing individual components



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

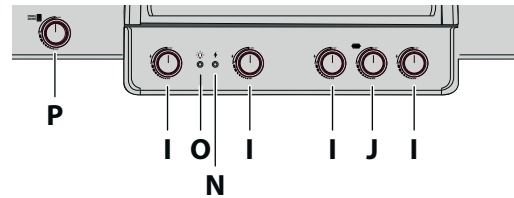
1. Install all the individual components, such as the burner covers, grill grates and warming rack, in the grill.
2. Fit the components carefully to avoid damaging the enamel surface of the grill chamber.

Using the grill for the first time

Burning-off the gas grill

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

EN



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

1. Before burning off the grill, remove all the stickers and labels from the glass pane, the grill grates, the control knobs and other components. If you do not do this, the stickers may melt and be difficult to remove.
2. Remove the grill grates and wash them with a mild detergent.
 - ▶ Follow the instructions in the section “Cleaning the grill grates” on page 48.
3. Replace the grill grates.
 - ▶ Follow the instructions in the section “Lighting the main 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 tables 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 burn-off of manufacturing residues and lubricants from the production process.

Lighting the main burners



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

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

1. Make sure that all the control knobs are in the OFF position.
2. Open the grill lid.
3. Open the gas bottle valve by turning it anticlockwise (at least 2 full turns).
4. Check all the gas connections for leaks.
 - ▶ Follow the instructions in the section “Leak tests” on page 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 reach the MIN position.
11. If you do not succeed in lighting the gas grill, see the “Troubleshooting” table on page 52.
12. After you have finished cooking, press in the control knob (gas valve) for the main burner
 - ▶ and turn it clockwise to the OFF position.

Optional when using the Crispzone

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

Lighting the main burners manually

1. Make sure that all the control knobs are in the OFF position.
2. Open the grill lid.
3. Open the gas bottle valve by turning it anticlockwise (at least 2 full turns).
4. Check all the gas connections for leaks.
 - ▶ Follow the section “Leak tests” on page 40.
5. Press in the right-hand control knob and turn it slowly anticlockwise to the MAX position.
 - ▶ In some cases, the grill can only be lit using a match. Use a match that is at least 90 mm long and hold the burning match to the ignition hole on the right-hand side.
6. Once the right-hand burner has lit, the neighbouring burners can be turned on and will light automatically. Repeat the process until all the burners or the burners that you want to use are lit.
7. Adjust the flame as required using the control knob.
 - ▶ Turn the control knob anticlockwise to reach the MIN position.
8. If you do not succeed in lighting the gas grill, see the “Troubleshooting” table on page 52.
9. After you have finished cooking, press in the control knob (gas valve) for the burner
 - ▶ and turn it clockwise to the OFF position.

Ignition process for the Primezone infrared burner in the side table

1. Open the lid of the infrared burner.
2. Open the gas bottle valve by turning it anticlockwise (at least 2 full turns).
3. Check all the gas connections for leaks.
 - ▶ Follow the section “Leak tests” on page 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 52.
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.

EN

Cooking with the RÖSLE grill



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

Preheating the grill

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

Oiling the grill grates

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

Flashback

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

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

Primezone infrared burner

(not with PEER models)



Warning!

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

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

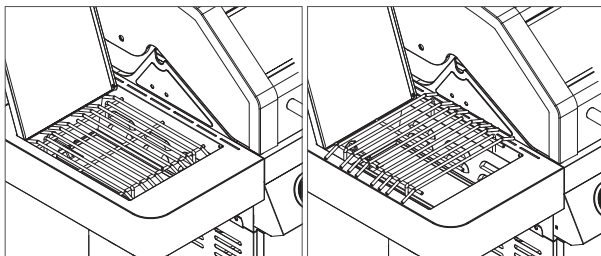
The Primezone with the infrared burner is ideal for any food that needs to be grilled quickly, such as steaks. At a temperature of around 800°C, it produces crispy results and attractive grill marks.

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

EN



Warning!

Danger of burns from very hot surfaces and parts!

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

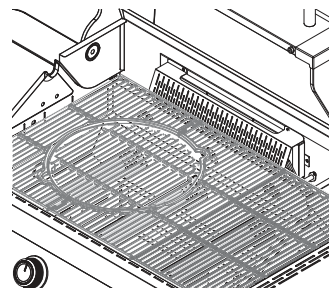
- ▶ Follow the safety instructions on the danger of burns on page 33.



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.

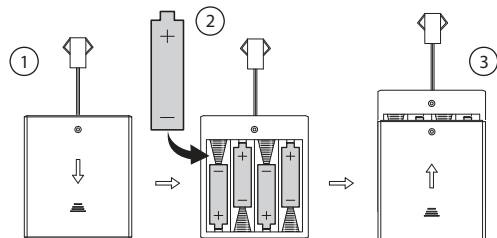
Power supply

 Follow the safety instructions on using batteries on page 51.

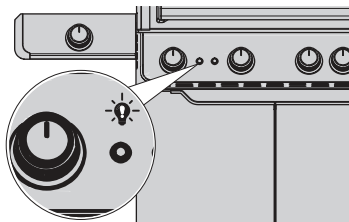
Battery compartment for the lighting

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

Put four AA 1.5 V batteries into the battery compartment:



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



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

 There is a light bulb symbol on the button.

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

Control knob with two different coloured lights

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

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

Grilling methods

Direct grilling with a closed grill lid

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

Indirect grilling with a closed grill lid

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

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

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

Combining both grilling methods

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

Cooking times: When is the food cooked?

 **Warning!**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Simple steps for professional grilling

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

After using the grill

- ▶ Follow the safety instructions on the dangers of very hot surfaces on page 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”.

EN

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.
- ▶ Wipe the grill grates with a damp cloth.

Cleaning surfaces

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



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

Cleaning enamelled grill grates

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

Cleaning the grease funnel and the grease drip tray

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

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

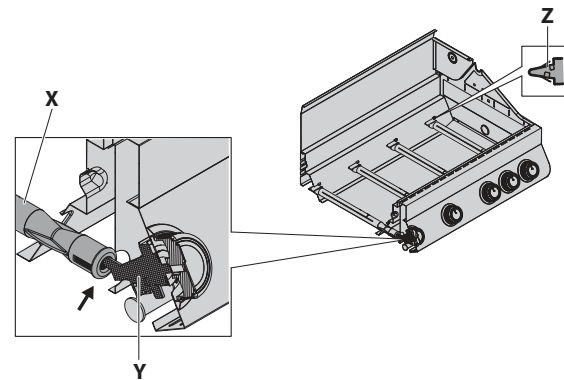
Cleaning the main burners

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

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

Removing the main burners

- ▶ Make sure that:
 - The gas grill has cooled down
 - All the control knobs are in the OFF position
 - The gas bottle is closed.
 - After refitting all the stainless steel main burners (X), make sure that they are correctly positioned over the appropriate nozzle of the gas valve (Y).
1. Turn off the gas supply on the gas bottle.
 2. Lift the grill grates and the burner covers out.
 3. Undo the fixing clip (Z) at the back edge of the main burner (inside).
 4. Push the main burner at the back to the right and then towards the valve.
 5. Now lift the main burner at the back slightly and pull it away from the valve.
 6. Clean each burner as described in the section "Cleaning the main burners" on page 49.



- ▶ 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.

Disposal

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

Tips on extending the life the grill

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

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

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

Disposal



Warning!

Danger of suffocation from packaging material!

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



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



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

Using batteries



Danger!

Danger of batteries exploding!

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



Warning!


Danger of chemical burns from leaky batteries!

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

Disposing of the batteries

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

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

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

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

Only put flat batteries in the containers provided.

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

Warranty

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

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

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

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

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

Service and contact details

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

RÖSLE GmbH & Co. KG

Johann-Georg-Fendt-Straße 38

87616 Marktoberdorf

Germany

www.roesle.com

support@roesle.de

Declaration of Conformity


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

EN

Troubleshooting

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



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

Technical data

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

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

EN

Subject to technical changes. Errors and omissions excepted.

The measurements are approximate figures.



Cooking times

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

EN



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

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 ALLFLAME 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 ALLFLAME. 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 ALLFLAME 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 ALLFLAME 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 ALLFLAME 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.



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 cuisson.
- ▶ 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 cuisson, 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 propre 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 le bouchon de sécurité.
- ▶ 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.
- ▶ 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 arrière et à la Crispzone

- ▶ 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 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 de 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.

FR

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.

Option (ALLFLAME PEER)

- ▶ Dans le cas du grill ALLFLAME PEER, vérifiez avant chaque utilisation si les tablettes latérales sont bloquées en position horizontale.

Contrôle des défauts

Avant chaque mise en service, il est indispensable que l'opérateur s'assure du bon état de l'appareil. Les points suivants doivent notamment être contrôlés :

- ▶ 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.

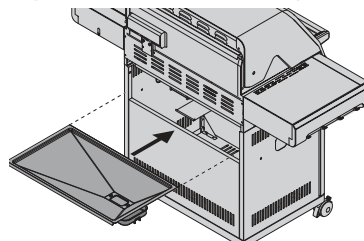
Contrôle des fuites de gaz

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.



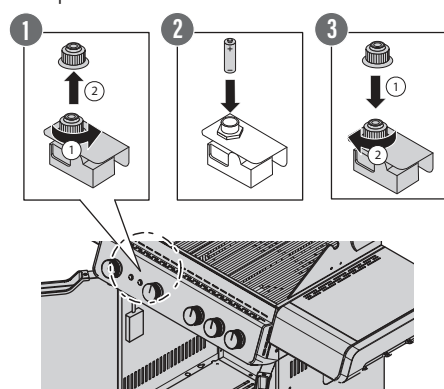
1. Avant chaque mise en service, retirez les dépôts de graisse sur tous les écoulements conduisant au récipient collecteur des graisses, sur l'écran de protection contre les graisses amovible et dans le bac de récupération des graisses.
2. Retirez les dépôts et les incrustations dans la chambre de combustion, sur les chapeaux des brûleurs, les grilles de cuisson et les plaques.
3. 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 79.

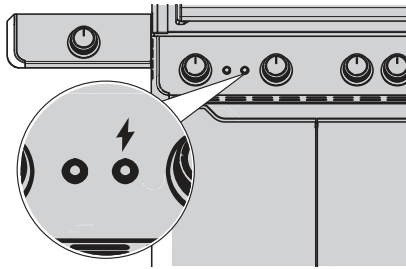
- ▶ Assurez-vous que la pile est en bon état et que la polarité est bien respectée.
- ▶ Certaines piles sont enveloppées dans un film transparent. Ce film doit être retiré. Veillez à ne pas confondre ce film avec l'étiquette de la pile.

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



1. Ouvrez la porte gauche à l'avant. 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 (1).
3. Insérez la pile en respectant la polarité (2).
4. Fermez le couvercle du compartiment des piles (3).

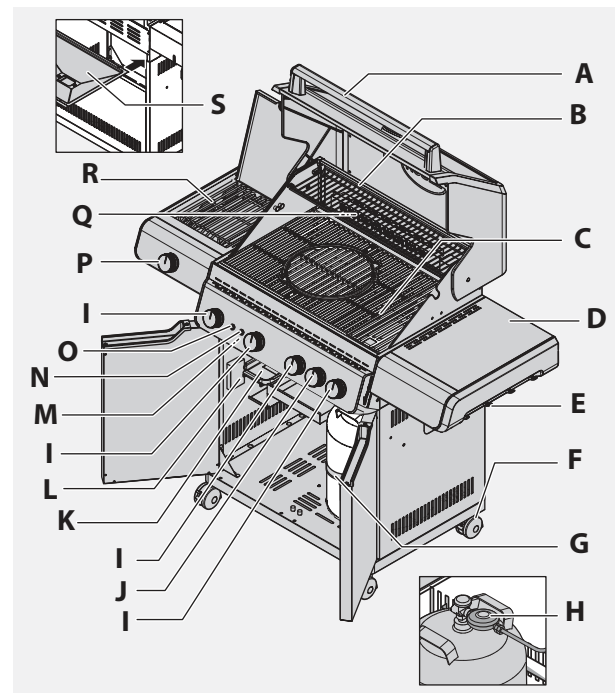
- i** Respectez la notice de montage jointe pour raccorder le compartiment des piles avec l'allumage.



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

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

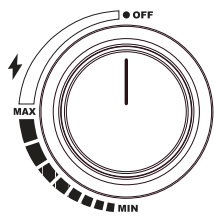
Description du produit



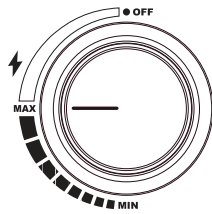
Composants représentés

- A – Couverture avec insert en verre
- B – Grille de maintien au chaud
- C – Crispzone
- D – Tablette latérale
- E – Porte-couverts
- F – Roues à roulement souple avec frein (4x)
- G – Bande de sécurisation de la bouteille de gaz
- H – Détendeur
- I – Bouton rotatif – brûleur principal avec système d'allumage Jet Flame
- J – Bouton rotatif – brûleur arrière / Crispzone (option)
- K – Bac de récupération des graisses (retrait par l'avant)
- L – Compartiment des piles pour l'éclairage
- M – Compartiment des piles pour l'allumage
- N – Commutateur pour l'allumage
- O – Commutateur pour éclairage boutons rotatifs
- P – Bouton rotatif Primezone
- Q – Brûleur arrière
- R – Primezone dans la tablette latérale
- S – Bac de récupération des graisses (retrait par l'arrière)

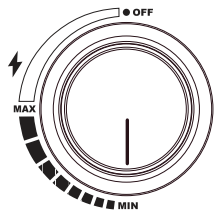
Positions des boutons rotatifs



Position « OFF »



Position « MAX »



Position « MIN »

Rabattre la tablette latérale vers le haut

(Avant la mise en service)

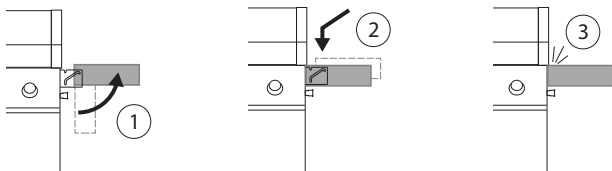
i Seuls les appareils ALLFLAME PEER possèdent des tablettes latérales rabattables. Vous pouvez ignorer ce point si vous possédez un autre appareil.



Avertissement !

Risque d'écrasement dû aux mécanismes de pliage et aux charnières.

- ▶ Lorsque la tablette est repliée ou relevée, veillez à ne pas vous coincer les doigts ou les mains au niveau des pièces mobiles.



1. Saisissez la tablette latérale des deux mains sur le côté et remontez-la en position horizontale (1).
2. Poussez ensuite la tablette prudemment vers l'avant et appuyez-la dans le sens de la flèche vers le bas (2) jusqu'en butée (3).

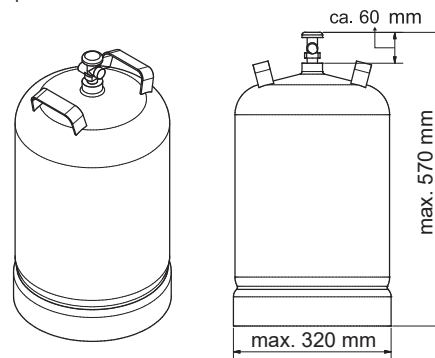
Raccordement du gaz



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.

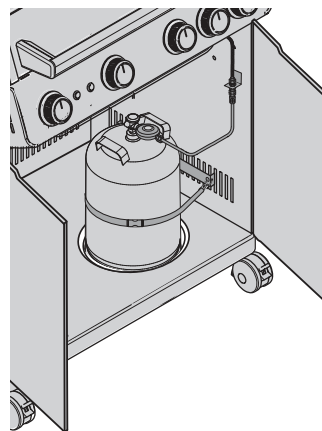


Danger !

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.

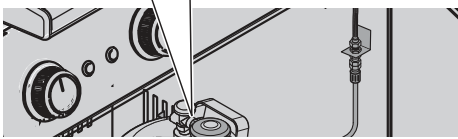
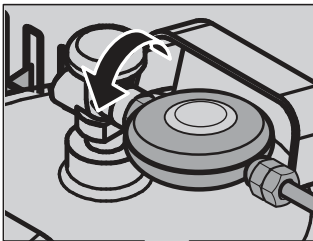


Installation de la bouteille de gaz hors de l'élément bas

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 ».

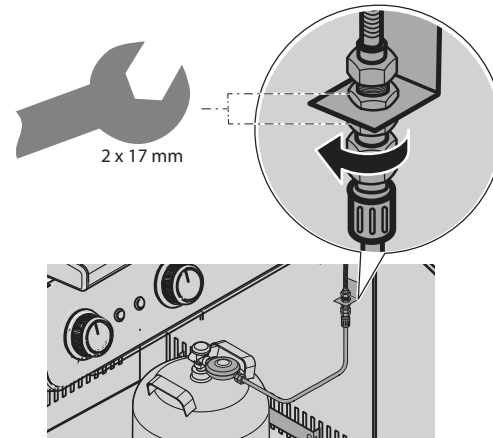
Montage du détendeur

(en fonction du modèle de détendeur)

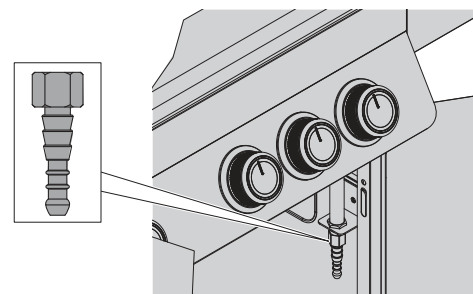


Le détendeur doit être conforme à la version actuelle des normes EN 16436 ou EN 16129, ainsi qu'aux dispositions nationales.

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).

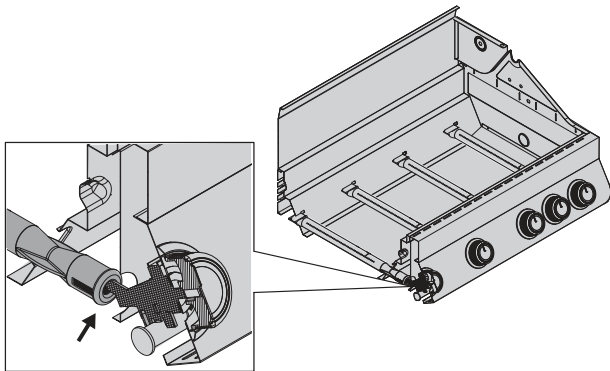
Pour BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU (30 mbar)

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 ¼" 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



(Brûleur sur 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 démonter le brûleur et le replacer correctement (voir section « Démontage des brûleurs principaux » à la page 77).

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 !

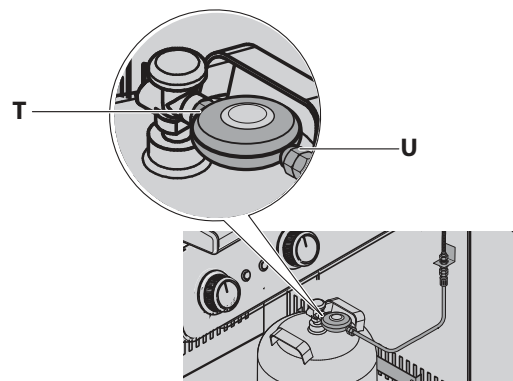
► Tenez compte des consignes de sécurité à partir de la page 60.

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.

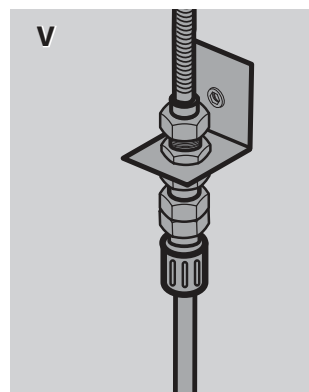
5. Éliminez la fuite en resserrant le vissage ou le collier de serrage non étanche, si cela est possible, ou remplacez les pièces défectueuses.
6. Répétez à nouveau le contrôle.
7. Ne faites pas éliminer les fuites, adressez-vous à votre revendeur spécialisé.
 - Dans cet état, le grill ne doit pas être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

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

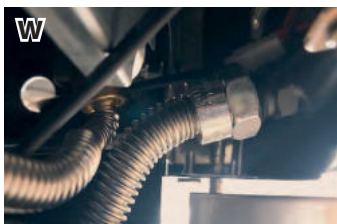
- Nettoyez les raccords suivants (T-W) avec de l'eau après le test des fuites.
- Séchez soigneusement les raccords avec un chiffon sec.



- 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)



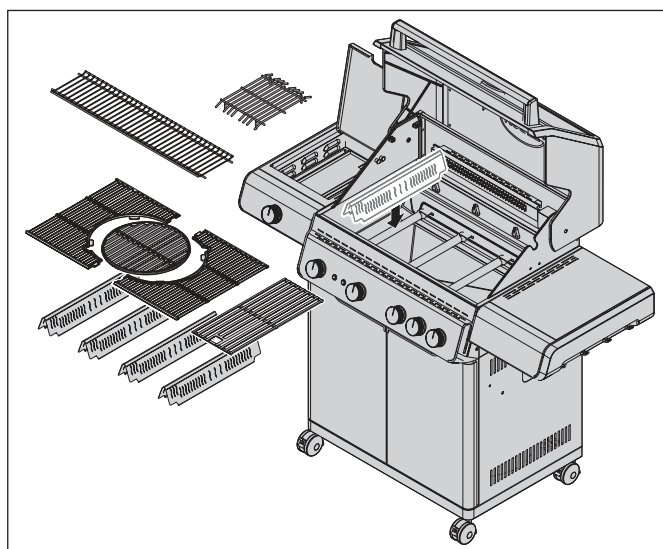
- V) Deux vissages du raccord multiple (le raccord se trouve au niveau de la paroi latérale de droite de l'élément bas)



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 ALLFLAME HERO 4. Les différentes pièces peuvent varier en fonction de la variante de l'appareil.

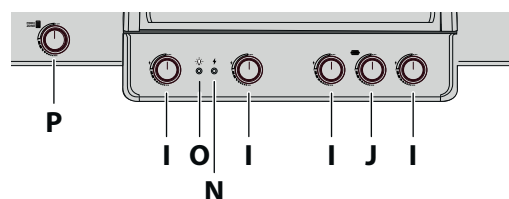
1. Installez dans le grill toutes les pièces individuelles nécessaires, comme les chapeaux des brûleurs, les grilles de cuisson et la grille de maintien au chaud.
2. Procédez avec précaution pour éviter d'endommager l'émail de la chambre de cuisson.

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 5.

FR



- I – Bouton rotatif – brûleur principal
- J – Bouton rotatif – brûleur arrière / Crispzone (option)
- N – Commutateur pour l'allumage
- O – Commutateur pour l'éclairage des boutons rotatifs
- P – 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 76.
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 des tablettes latérales 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 et la Crispzone à la page 63.

Processus d'allumage des brûleurs principaux et de la Crispzone 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 », tournez le bouton 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 80.
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 ».

Option, en cas d'utilisation de la Crispzone

13. Après la montée en température, laissez le bouton rotatif de la CRISPZONE et des brûleurs principaux voisins sur la position « MAX ».

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.
5. 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.
6. 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.
7. Ajustez la flamme avec le bouton rotatif selon vos besoins.
▶ Pour régler sur « MIN », tournez le bouton rotatif dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
8. Si vous ne parvenez pas à allumer le grill à gaz, consultez le tableau « Élimination des pannes » à la page 80.
9. 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 « 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 », tournez 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 80.
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 lèche-frite 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.

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 Primezone

(pas pour PEER)



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.

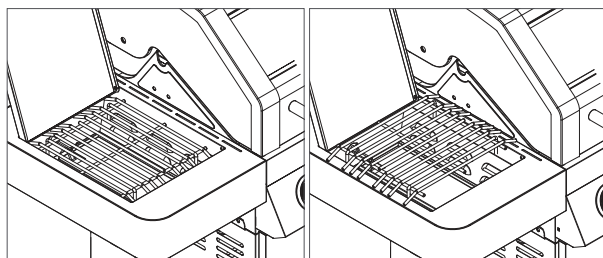
La Primezone avec le brûleur infrarouge est idéale pour toutes les cuissons rapides, comme pour les steaks par exemple, afin d'obtenir un résultat croustillant à 800 °C avec un beau marquage.

- ▶ 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 ALLFLAME HERO 4 et HERO 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.

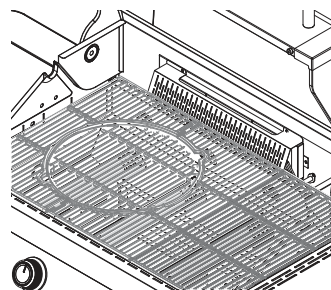
Les pièces accessibles peuvent être très chaudes et être à l'origine de brûlures.

- ▶ 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).

i 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 lèchefrite 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.

FR

Alimentation électrique



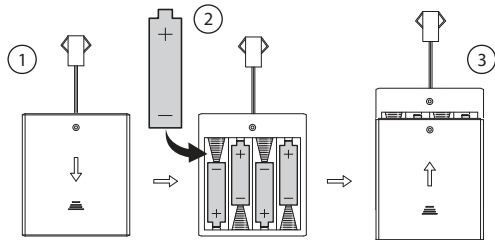
Tenez compte des consignes de sécurité sur la manipulation des piles à la page 79.

Compartiment des piles éclairage

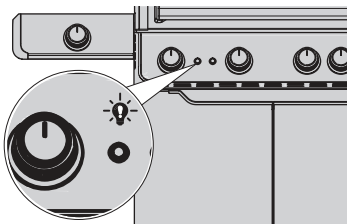


Le compartiment des piles se trouve au niveau de la paroi arrière gauche de l'élément bas et peut être retiré facilement grâce à la face arrière magnétique.

Insérez les 4 piles de type AA – 1,5 V dans le compartiment des piles :



- Ouvrez pour cela la porte gauche à l'avant.
- Ouvrez le compartiment des piles en poussant le couvercle de ce dernier (1).
- Insérez les piles en respectant la polarité de chaque pile (2).
- Fermez le couvercle du compartiment (3).



- Pour allumer l'éclairage, appuyez sur le bouton-poussoir à droite sur la face avant du panneau de commande.



Le bouton-poussoir est identifié par un symbole en forme d'ampoule

- ▶ 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 !

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.

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 rôis 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 21, 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.

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.

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 doivent 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. Assurez-vous que le grill est entièrement froid.
2. Respectez les indications du fabricant du détergent le cas échéant.
3. Avant le nettoyage en profondeur, retirez toutes les grilles, chapeaux des brûleurs et brûleurs.
4. Nettoyez le logement avec un détergent doux et de l'eau.
5. Rincez soigneusement à l'eau claire et séchez les surfaces.
6. 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.
- ▶ Utilisez un détergent doux et de l'eau.
- ▶ L'eau ou le détergent ne doivent 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 cuisson, 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.

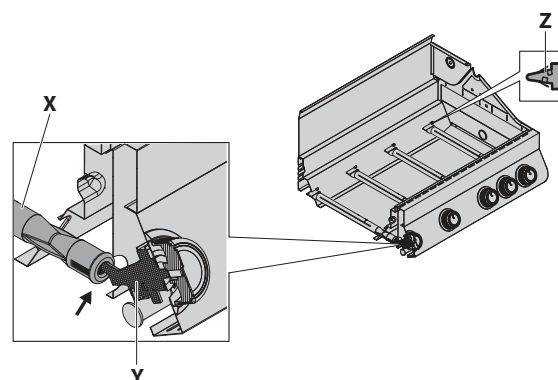
Nettoyage des brûleurs principaux

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.

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, disposez correctement tous les brûleurs principaux en inox (X) 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 77.



- ▶ 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 surfaces 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. La 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).

Élimination des pannes

Problème	Solution
Pas d'allumage, pas de flamme, défaut du brûleur	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si la vanne 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 !
Le grill ne fonctionne pas correctement	<p>STOP, fermez la bouteille de gaz et tournez toutes les valves sur « OFF » !</p> <p>NE PAS fumer !</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. <p>▶ Les brûleurs ne sont pas installés correctement sur les ouvertures de sortie : placez les brûleurs exactement sur les ouvertures de sortie.</p> <p>▶ La conduite de gaz est bouchée.</p> <p>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.</p> <p>▶ Ouvertures de sortie bouchées :</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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 doivent pas s'infiltrer dans les ouvertures des brûleurs.
Des jets de flammes se produisent	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
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	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. <p>Remarque :</p> <p>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.</p> <p>Insectes</p> <p>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.</p>
Odeur de gaz	<p>Danger !</p> <p>Les fuites de gaz peuvent être à l'origine d'incendies ou d'explosions.</p> <p>Contrôlez régulièrement l'étanchéité de tous les raccords et joints.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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	ALLFLAME PEER 3	ALLFLAME PRIME 4	ALLFLAME HERO 4	ALLFLAME HERO 6
Couleur	Noir mat			
Équipement				
Vasque	Pièces latérales en fonte d'aluminium et porcelaine émaillée			
Primezone	Tablette latérale gauche			
Thermomètre de couvercle	60 ° - 350 °C (± 10 °C)			
Grille principale	VARIO+			
Grille Primezone	Inox			
Répartiteur thermique	Inox			
Plaque de récupération des graisses	Inox			
Roues	Roues à roulement souple 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	60 x 16	70 x 16		92,5 x 16
Dimensions et poids				
Largeur en cm	127	138		157
Profondeur en cm	61		62	
Hauteur, couvercle fermé en cm	118			
Hauteur de travail grille en cm	90			
Poids env. en kg	46	51		63
Code pays				
DE, AT, CH				
Référence	251051	251052	251053	251054
Catégorie	I _{3 B/P(50)}			
Type de gaz	Butane (G30) / propane (G31) : 50 mbar			
Buse brûleur principal en mm	0,81			
Buse Crispzone en mm	0,75			
Buse Primezone en mm	0,86			
Buse brûleur arrière en mm			0,75	
Code pays				
BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU				
Référence	251055	251056	251057	251058
Catégorie	I _{3 B/P(30)}			
Type de gaz	Butane (G30) / propane (G31) : 30 mbar			
Buse brûleur principal en mm	0,92			
Buse Crispzone en mm	0,88			
Buse Primezone en mm	0,98			
Buse brûleur arrière en mm			0,88	
Unité brûleur				
CE	2575-24			

Modèle	ALLFLAME PEER 3	ALLFLAME PRIME 4	ALLFLAME HERO 4	ALLFLAME HERO 6
Nombre de brûleurs	3	4		6
Puissance brûleur arrière en kW			3,0	
Puissance Crispzone en kW	3,0			
Puissance Primezone en kW	4,0			
Puissance brûleur principal en kW	3 x 3,5	4 x 3,5		6 x 3,5
Puissance totale en kW	17	20,5		27,5
Consommation totale g/h	13,5	18	21	28
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			
Pile éclairage LED	4 x 1,5V DC – type AA R6			
Pile allumage Primezone / brûleur arrière		1 x 1,5V DC – type AA R6		

FR

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 1 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

FR



Introduzione.....	88	Procedura di accensione del bruciatore a infrarossi "Primezone"	98
Le istruzioni per l'uso.....	88	Procedura di accensione del bruciatore posteriore	99
Utilizzo conforme	88	Protezione contro la rottura del tubo flessibile.....	99
Simboli utilizzati	88	Cuocere con il grill RÖSLE	100
Avvertenze di sicurezza importanti.....	88	Preriscaldamento.....	100
Avvertenze di sicurezza generali	90	Oliare le griglie di cottura.....	100
Avvertenze di sicurezza per evitare la bruciatura del grasso	90	Ritorno di fiamma.....	100
Misure in caso di bruciatura del grasso.....	90	Bruciatore a infrarossi Primezone	100
Avvertenze di sicurezza sui tubi del gas	90	Bruciatore posteriore.....	101
Avvertenze di sicurezza sul regolatore di pressione del gas	90	Alimentazione di corrente	102
Avvertenze di sicurezza sulla bombola del gas.....	90	Vano batterie dell'illuminazione	102
Avvertenze di sicurezza sul bruciatore principale e posteriore e sulla Crispzone	91	Metodi di grigliatura.....	102
Avvertenze di sicurezza per la conservazione e lo stoccaggio	91	Grigliatura diretta con il coperchio del grill chiuso ...	102
Prima della messa in funzione	92	Grigliatura indiretta con il coperchio del grill chiuso.....	102
Montaggio corretto.....	92	Combinare entrambi i metodi di cottura	102
Facoltativo (ALLFLAME PEER)	92	Tempi di cottura: Quando si considera cotto il cibo grigliato?.....	102
Verifica della presenza di difetti	92	Semplici passi per diventare un professionista del grill.....	103
Verifica della presenza di perdite di gas.....	92	Dopo la messa in funzione.....	103
Pulizia del sistema di raccolta del grasso.....	92	Manutenzione, pulizia e conservazione.....	104
Verifica dell'accensione elettronica.....	92	Pulizia del vetro	104
Descrizione del prodotto	93	Pulizia delle superfici esterne del grill	104
Posizioni delle manopole.....	94	Pulizia della camera di cottura.....	104
Aprire il ripiano laterale verso l'alto	94	Pulizia delle griglie di cottura	104
Collegamento del gas	94	Pulizia delle superfici.....	104
Dimensioni della bombola del gas.....	94	Pulizia delle griglie di cottura smaltate.....	104
Installazione della bombola del gas nell'armadietto inferiore.....	94	Pulizia del deflettore del grasso e del vassoio di raccolta del grasso	105
Installazione della bombole del gas all'esterno dell'armadietto inferiore	95	Pulizia dei bruciatori principali	105
Montaggio del regolatore di pressione.....	95	Smontaggio dei bruciatori principali.....	105
Fissare il raccordo del tubo flessibile.....	95	Stivaggio invernale.....	105
Per DE, AT e CH (50 mbar).....	95	Messa in funzione dopo lo stoccaggio.....	105
Per BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU (30 mbar).....	95	Consigli per prolungare la durata utile	106
Controllo dei bruciatori principali	96	Smaltimento	106
Controllo delle perdite.....	96	Gestione delle batterie	107
Messa in funzione.....	97	Smaltimento delle batterie	107
"Combustione" del grill a gas	97	Garanzia	107
Accensione dei bruciatori principali	98	Assistenza e contatti	107
Procedura di accensione dei bruciatori principali e Crispzone con il sistema di accensione Jet-Flame...98		Dichiarazione di conformità	107
Facoltativo per l'utilizzo della Crispzone	98	Risoluzione dei problemi	108
Accensione manuale dei bruciatori principali	98	Dati tecnici	110
		Tempi di cottura	113

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 ALLFLAME 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 ALLFLAME. 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 ALLFLAME, 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 ALLFLAME 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 ALLFLAME 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.



Pericolo!

Incendio e pericolo di esplosione!

- ▶ Durante il funzionamento del grill, non devono essere presenti materiali infiammabili entro 1,5 m 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 terrazze 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 / 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 aggetto.
- ▶ 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 aggetti 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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 e sulla Crispzone

- ▶ 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 girarrostro 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 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.

Facoltativo (ALLFLAME PEER)

- ▶ Prima di ogni utilizzo, controllare che i ripiani laterali del grill ALLFLAME PEER siano agganciati orizzontalmente.

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. In particolare:

- ▶ 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.

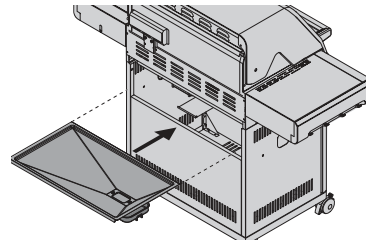
Verifica della presenza di perdite di gas

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 90.**



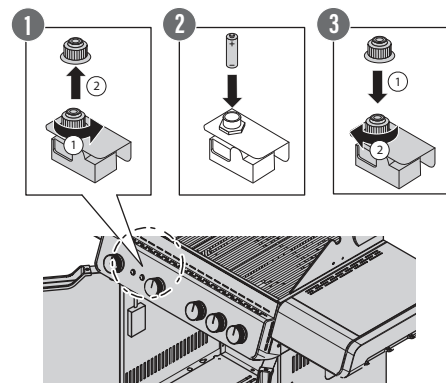
1. Prima di ogni messa in funzione, rimuovere gli accumuli di grasso da tutti gli scarichi che portano alla vaschetta di raccolta del grasso, sul deflettore del grasso rimovibile e nel vassoio di raccolta del grasso.
2. Rimuovere anche residui e incrostazioni nella camera di cottura, sulle coperture dei bruciatori, sulle graticole e sulle teglie.
3. 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 107.**

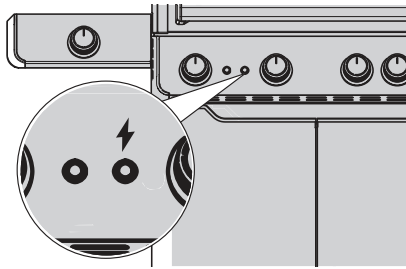
- ▶ Assicurarsi che la batteria sia in buone condizioni e inserita nel rispetto della polarità.
- ▶ Alcune batterie hanno un involucro d'imballaggio. Questo deve essere rimosso. Non confondere l'involucro d'imballaggio con l'etichetta della batteria.

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



1. Aprire lo sportello sinistro sul davanti. Il vano batterie per l'accensione si trova sotto il grill.
2. Aprire il vano batterie ruotando il coperchio del vano batterie (1).
3. Inserire la batteria prestando attenzione alla giusta polarità (2).
4. Chiudere il coperchio del vano batterie (3).

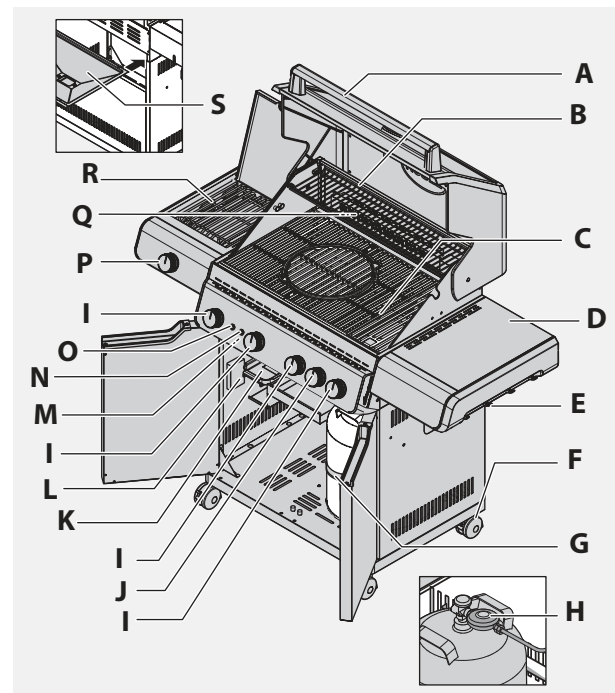
- i** Seguire le istruzioni di montaggio allegate per collegare il vano batterie all'accensione.



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

- i** Il pulsante è contrassegnato con il simbolo del fulmine.

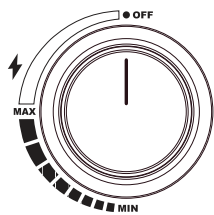
Descrizione del prodotto



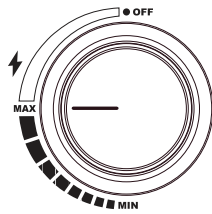
Componenti raffigurati

- A – Coperchio con inserto in vetro
- B – Griglia scaldavivande
- C – Crispzone
- D – Ripiano laterale
- E – Portaposate
- F – Rotelle con freno (4x)
- G – Nastro per il fissaggio della bombola del gas
- H – Riduttore di pressione del gas
- I – Manopola – Bruciatore principale con sistema di accensione Jet Flame
- J – Manopola – Bruciatore posteriore / Crispzone (opzionale)
- K – Vassoio di raccolta del grasso (prelievo da davanti)
- L – Vano batterie per illuminazione
- M – Vano batterie per accensione
- N – Interruttore di accensione
- O – Interruttore per l'illuminazione delle manopole
- P – Manopola Primezone
- Q – Bruciatore posteriore
- R – Primezone nel ripiano laterale
- S – Vaschetta di raccolta del grasso (prelievo da dietro)

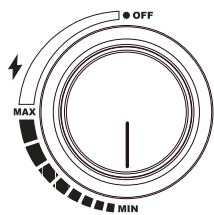
Posizioni delle manopole



Posizione "OFF"



Posizione "MAX"



Posizione "MIN"

Aprire il ripiano laterale verso l'alto

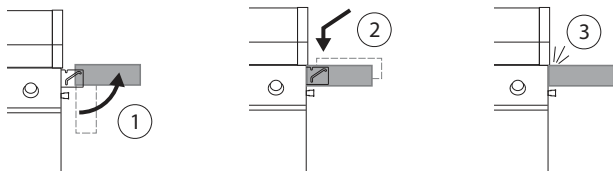
(prima della messa in funzione)

i Solo l'apparecchio ALLFLAME PEER è dotato di ripiani laterali pieghevoli. Saltare questo punto se si possiede un altro apparecchio.

Avvertenza!

Pericolo di schiacciamento dovuto a meccanismi di ribaltamento e cerniere!

- ▶ Tenere le mani e le dita lontane dalle parti in movimento quando si piega il ripiano verso l'alto o verso il basso.



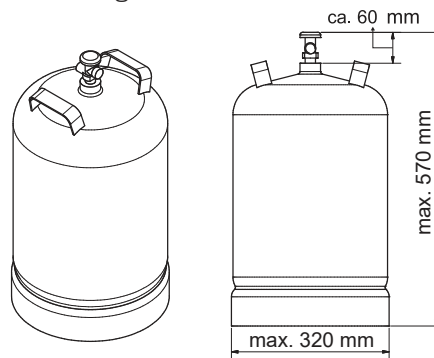
1. Afferrare il ripiano laterale su entrambi i lati e portarlo in posizione orizzontale verso l'alto (1).
2. Quindi, spostare con cautela il ripiano laterale in avanti e spingerlo nella direzione della freccia verso il basso (2) fino a battuta (3).

Collegamento del gas

! Osservare le avvertenze di sicurezza per la bombola del gas a pagina 90.

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

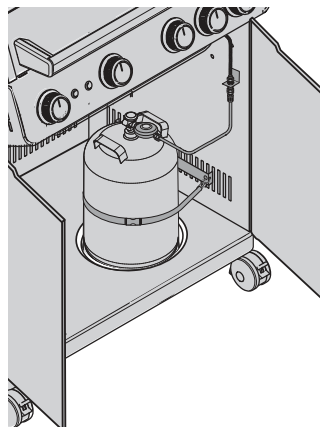
La bombola deve essere installata e conservata in posizione verticale.

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.

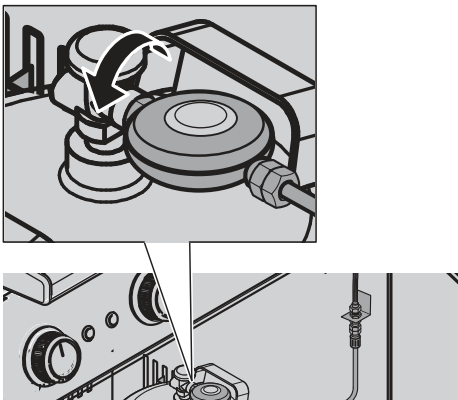


Installazione della bombola del gas all'esterno dell'armadietto inferiore

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".

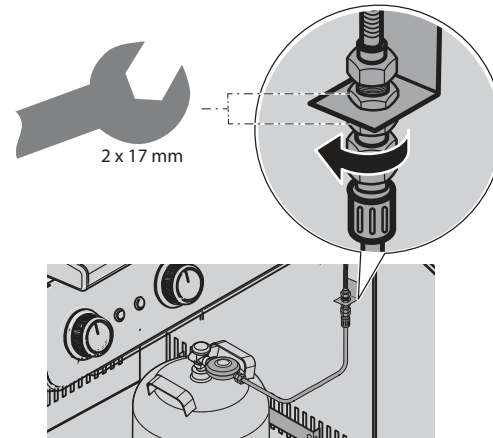
Montaggio del regolatore di pressione

(a seconda della versione del regolatore di pressione)

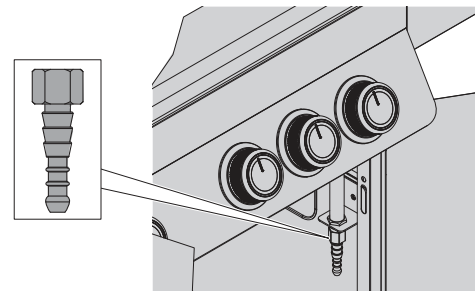


Il regolatore di pressione deve essere conforme alle norme EN 16436 o EN 16129 nella loro versione attuale, nonché alle normative nazionali.

1. Controllare che il raccordo a vite 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)**

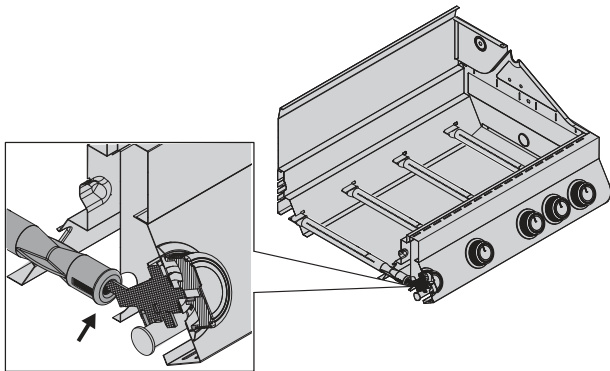
1. Avvitare il tubo del gas alla connessione multipla (che si trova sulla parete laterale destra dell'armadietto inferiore).
2. Assicurarsi che i singoli connettori della connessione multipla siano serrati saldamente e, se necessario, stringerli (con due chiavi a forcella).

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



(bruciatori su 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 105).

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!

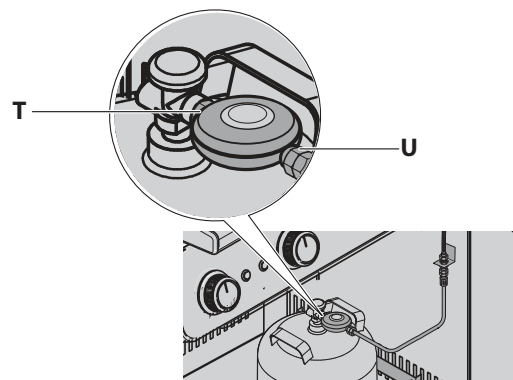
► Osservare le avvertenze di sicurezza da pagina 88.

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 95.
 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!

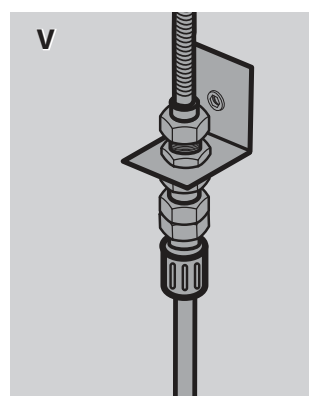
Alcuni spray cercafalle – compresa l'acqua saponata – possono causare facilmente l'originarsi di ruggine.

- 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)



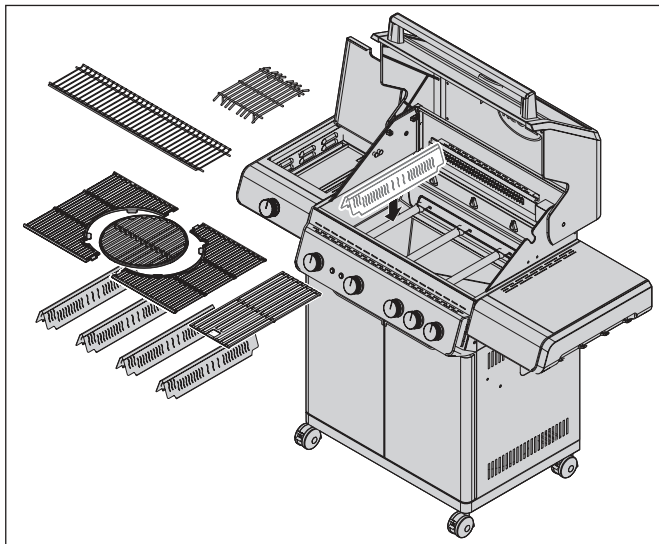
V) Entrambi i raccordi a vite della connessione multipla (il collegamento si trova sulla parete laterale destra dell'armadietto inferiore)



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



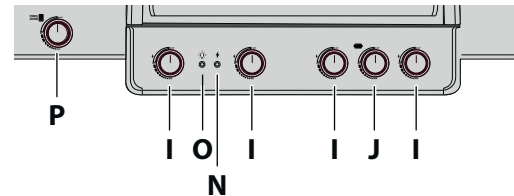
i La figura mostra l'ALLFLAME HERO 4. Le singole parti da inserire possono variare a seconda del modello di apparecchio.

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 5.



- I – Manopola – Bruciatore principale
- J – Manopola – Bruciatore posteriore / Crispzone (opzionale)
- N – Interruttore di accensione
- O – Interruttore per l'illuminazione delle manopole
- P – 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 104.
3. Rimontare le griglie di cottura.
 - ▶ Fare riferimento al paragrafo “Accensione dei bruciatori principali” a pagina 98.
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 dei ripiani laterali.
 - ▶ Fare riferimento al paragrafo “Accensione dei bruciatori principali” a pagina 98.
5. Spegnerne l'apparecchio dopo una “combustione” di 30 minuti.

i 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



Ossevare le avvertenze di sicurezza sul bruciatore principale e posteriore e sulla Crispzone a pagina 91.

Procedura di accensione dei bruciatori principali e Crispzone 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 96.
 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 la manopola in senso antiorario.
 11. Se non si riesce ad accendere il grill a gas, vedere la tabella "Risoluzione dei problemi" a pagina 108.
 12. Dopo l'uso, premere la manopola (valvola del gas) del rispettivo bruciatore principale verso l'interno.
 - ▶ Ruotarla in senso orario in posizione "OFF".
- Facoltativo per l'utilizzo della Crispzone**
13. Dopo il riscaldamento, lasciare la manopola della CRISPZONE e quelle dei bruciatori principali adiacenti in posizione "MAX".

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 96.
5. 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.
6. 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.
7. Regolare la fiamma con la manopola in base alle proprie esigenze.
 - ▶ Per andare verso "MIN", ruotare la manopola in senso antiorario.
8. Se non si riesce ad accendere il grill a gas, vedere la tabella "Risoluzione dei problemi" a pagina 108.
9. 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 "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 96.
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 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 108.
 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.

E

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 Primezone

(non nel modello PEER)



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 89.

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.

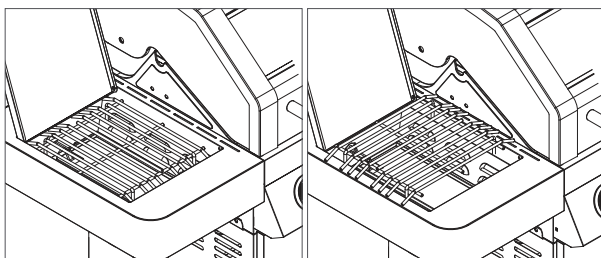
La Primezone con il bruciatore a infrarossi è ideale per tutto ciò che deve essere grigliato solo brevemente, come bistecche e simili, dunque per ottenere un risultato croccante e bello a vedersi grazie a una temperatura di circa 800°C.

- ▶ 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.

i 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 inferiore

Griglia di cottura:
Posizione superiore

Bruciatore posteriore

i Solo gli apparecchi ALLFLAME HERO 4 e HERO 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!

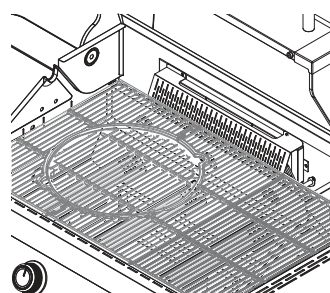
Le parti accessibili possono essere molto calde e causare ustioni.

- ▶ Osservare le avvertenze di sicurezza sul pericolo di ustioni a pagina 89.

! **Osservare le avvertenze di sicurezza sul bruciatore posteriore a pagina 91.**

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



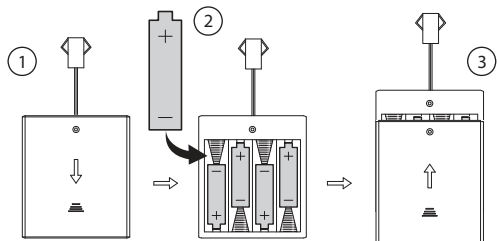
Osservare le avvertenze di sicurezza sulla gestione delle batterie a pagina 107.

Vano batterie dell'illuminazione

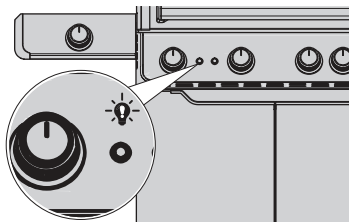


Il vano batterie si trova sulla parete laterale sinistra dell'armadietto inferiore e può essere comodamente rimosso attraverso la parte posteriore magnetica.

Inserire 4 batterie di tipo AA – 1,5 V nel vano batterie:



1. A tal proposito, aprire lo sportello sinistro sul davanti.
2. Aprire il vano batterie spingendo il coperchio del vano batterie (1).
3. Inserire le batterie prestando attenzione alla giusta polarità (2) di ciascuna batteria.
4. Chiudere il coperchio del vano batterie (3).



5. Per accendere l'illuminazione, premere il pulsante a destra, sulla parte anteriore del pannello di controllo.



Il pulsante è contrassegnato con il simbolo della lampadina a incandescenza.

- ▶ 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!

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.

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 arrostiti, 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 21, 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 arrostiti 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.

Dopo la messa in funzione

- ▶ Osservare le avvertenze di sicurezza sui pericoli correlati alle superfici molto calde a pagina 89.
- ▶ 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 89.

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. Assicurarsi che il grill si sia completamente raffreddato.
 2. Rispettare eventualmente le indicazioni del produttore del detergente.
 3. Prima di una pulizia accurata, rimuovere tutte le griglie di cottura, le coperture dei bruciatori e i bruciatori.
 4. Pulire l'alloggiamento con un detergente delicato e acqua.
 5. Sciacquare a fondo con acqua pulita e asciugare le superfici.
 6. 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.
 - ▶ Utilizzare un detergente delicato e acqua.
 - ▶ 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.

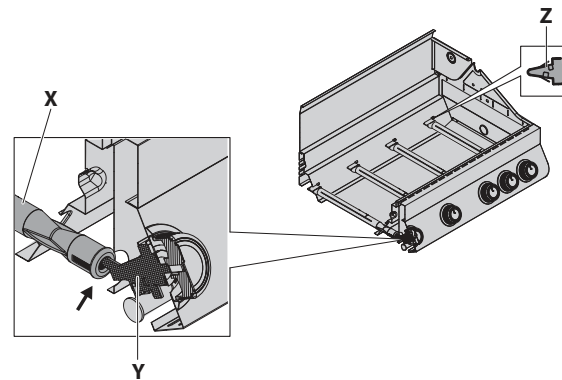
Pulizia dei bruciatori principali

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.

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) siano 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 105.



- ▶ Assicurarsi che l'apertura del bruciatore poggi 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).

Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
Nessuna accensione, nessuna fiamma, malfunzionamento dei bruciatori	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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!
Il grill non funziona correttamente	<p>STOP, chiudere la bombola del gas e ruotare tutte le valvole su "OFF"! NON fumare!</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare tutti i punti di collegamento del gas. ▶ Attendere 2 minuti fino al deflusso del gas accumulatosi, quindi ripetere la procedura di accensione.
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.

Problema	Soluzione
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Problema non elencato qui</p>	<p>Contattare il proprio rivenditore.</p>
<p> Pericolo!</p>	<p>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!</p>
<p>Incendio nell'apparecchio</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Odore di gas</p>	<p>Pericolo! I gas in uscita possono causare incendi o esplosioni. Controllare regolarmente tutti i collegamenti e le guarnizioni per verificare la presenza di perdite.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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	ALLFLAME PEER 3	ALLFLAME PRIME 4	ALLFLAME HERO 4	ALLFLAME HERO 6
Colore	Nero opaco			
Dotazione				
Braciere	Parti laterali in alluminio pressofuso e smaltati in porcellana			
Primezone	Ripiano laterale sinistro			
Termometro da coperchio	60 ° - 350 °C (± 10 °C)			
Griglia principale	VARIO+			
Griglia di cottura Primezone	Acciaio inox			
Distributore di calore	Acciaio inox			
Vassoio di raccolta del grasso	Acciaio inox			
Rotelle	Rotelle con freno			
Area grill				
Area grill in cm	60 x 45	70 x 45		92,5 x 45
Area scaldavivande in cm	60 x 16	70 x 16		92,5 x 16
Dimensioni e peso				
Larghezza in cm	127	138		157
Profondità in cm	61		62	
Altezza con coperchio chiuso in cm	118			
Altezza di lavoro griglia di cottura in cm	90			
Peso ca. in kg	46	51		63
Sigla identificativa del paese	DE, AT , CH			
Codice articolo	251051	251052	251053	251054
Categoria	I ₃ B/P(50)			
Tipo di gas	Butano (G30) / Propano (G31): 50 mbar			
Ugello bruciatore principale in mm	0.81			
Ugello Crispzone in mm	0.75			
Ugello Primezone in mm			0.86	
Ugello bruciatore posteriore in mm			0.75	
Sigla identificativa del paese	BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU			
Codice articolo	251055	251056	251057	251058
Categoria	I ₃ B/P(30)			
Tipo di gas	Butano (G30) / Propano (G31): 30 mbar			
Ugello bruciatore principale in mm	0.92			
Ugello Crispzone in mm	0.88			
Ugello Primezone in mm			0.98	
Ugello bruciatore posteriore in mm			0.88	

Modello	ALLFLAME PEER 3	ALLFLAME PRIME 4	ALLFLAME HERO 4	ALLFLAME HERO 6
Unità bruciatori				
CE	2575-24			
Numero di bruciatori	3	4		6
Potenza bruciatori posteriori in kW			3.0	
Potenza Crispzone in kW	3.0			
Potenza Primezone in kW	4.0			
Potenza bruciatori principali in kW	3 x 3,5	4 x 3,5		6 x 3,5
Potenza totale in kW	17	20.5		27.5
Consumo totale g/h	13.5	18	21	28
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			
Batteria illuminazione a LED	4 x 1,5 V DC – tipo AA R6			
Batteria accensione Primezone / bruciatori posteriori	1 x 1,5 V DC – tipo AA R6			

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 10 – 15 minuti	a calore diretto, medio / 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



Inleiding.....	116	Ontstekingsproces van de achterbrander.....	127
Over deze handleiding.....	116	Slangbreukbeveiliging.....	127
Beoogd gebruik	116	Garen met de RÖSLE barbecue.....	128
Gebruikte symbolen.....	116	Voorverwarmen.....	128
Belangrijke veiligheidsinstructies	116	Grillroosters oliën	128
Algemene veiligheidsinstructies	118	Vlamterugslag	128
Veiligheidsinstructies ter voorkoming van		Infraroodbrander Primezone	128
vetbrand.....	118	Achterbrander	129
Maatregelen bij vetbrand.....	118	Stroomvoorziening	130
Veiligheidsinstructies voor gaslangen	118	Batterijkak verlichting	130
Veiligheidsinstructies voor de gasdrukregelaar	118	Grill-methoden	130
Veiligheidsinstructies voor de gasfles.....	118	Direct grillen met gesloten deksel van	
Veiligheidsinstructies voor de hoofd- en		de barbecue.....	130
achterbrander en de crispzone.....	119	Indirect grillen met gesloten deksel van	
Veiligheidsinstructies voor bewaring en opslag.....	119	de barbecue.....	130
Vóór de ingebruikname.....	120	Beide grillmethoden combineren	130
Juiste montage.....	120	Gaartijden: Wanneer is het te grillen voedsel gaar? .	130
Optioneel (ALLFLAME PEER).....	120	Eenvoudige stappen om een barbecue-professional	
Controleren op gebreken	120	te worden.....	131
Controleren op gaslekken	120	Na de ingebruikname	131
Reiniging van het vetopvangsysteem	120	Onderhoud, reiniging en bewaring	132
Controle van de elektronische ontsteking.....	120	Reiniging van de glazen ruit	132
Productbeschrijving	121	Reiniging van de buitenkant van de barbecue	132
Posities van de draaiknoppen	122	Reiniging van de verbrandingskamer	132
Zijblad naar boven klappen	122	Reiniging van de grillroosters	132
Gasaansluiting.....	122	Reiniging van oppervlakken.....	132
Grootte van de gasfles.....	122	Reiniging geëmailleerde grillroosters	132
Inbouw van de gasfles in de onderkast.....	122	Reiniging vetafvoerplaat en vetopvangbak.....	133
Opstelling van de gasfles buiten de onderkast	123	Reiniging van de hoofdbranders.....	133
Montage van de drukregelaar	123	Verwijdering van de hoofdbranders.....	133
Slangaansluitstuk bevestigen.....	123	Overwinteren.....	133
Voor DE, AT en CH (50 mbar).....	123	Ingebruikname na opslag	133
Voor BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		Tips voor de verlenging van de levensduur.....	134
(30 mbar).....	123	Afvoer.....	134
Controleren van de hoofdbranders.....	124	Omgaan met batterijen.....	135
Lektest	124	Afvoer van de batterijen	135
Ingebruikname	125	Garantie.....	135
"Inbranden" van de gasbarbecue	125	Service en contact.....	135
Ontsteken van de hoofdbranders.....	126	Verklaring van overeenstemming.....	135
Ontstekingsproces van de hoofdbrander en de		Problemen verhelpen	136
crispzone met het Jet-Flame-ontstekingssysteem....	126	Technische gegevens.....	138
Optioneel bij gebruik van de crispzone.....	126	Gaartijden.....	141
Handmatige ontsteking van de hoofdbranders	126		
Ontstekingsproces van de infraroodbrander			
"Primezone" in het zijblad	126		

De montagehandleiding voor de assemblage vindt u op het aparte bijgevoegde blad. Lees de bedieningshandleiding vóór ingebruikname van het apparaat. Bewaar de bedieningshandleiding op een veilige plaats zodat u deze altijd kunt raadplegen. Alleen buitenshuis gebruiken. Opgelet! Bereikbare delen kunnen erg heet zijn. Houd kinderen uit de buurt.

Inleiding

Beste RÖSLE-klant,

Van harte gefeliciteerd! U hebt gekozen voor de hoogwaardige ALLFLAME gasbarbecue van RÖSLE. Een goede en duurzame keuze voor een duurzaam kwaliteitsproduct.

Deze bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Het bevat belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en afvoer. Overhandig alle documenten bij het doorgeven van het product aan derden.

Over deze handleiding



Op de volgende pagina's kunt u lezen hoe u de ALLFLAME gasbarbecue op de juiste manier in gebruik neemt, bedient en onderhoudt. Lees deze handleiding volledig door en neem de waarschuwingen en instructies in acht. Dit voorkomt gevaren en kan de levensduur van het product verlengen. Lees de paragraaf "Belangrijke veiligheidsinstructies" voor uw eigen veiligheid. Volg alle instructies op om uzelf en anderen niet in gevaar te brengen.

Als u vragen hebt over het gebruik van de ALLFLAME gasbarbecue die niet in deze bedieningshandleiding kunnen worden beantwoord, neem dan contact op met onze servicemedewerkers.

Beoogd gebruik

De ALLFLAME gasbarbecue is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik buitenshuis. Gebruik het product nooit voor andere doeleinden.

Deze gasbarbecue mag alleen worden gebruikt voor het barbecueën met vloeibaar butaan-/propaangas voor de bereiding van grillbare gerechten.

De gasbarbecue mag niet met aardgas gebruikt worden. Het ombouwen van de barbecue naar aardgas of het proberen deze barbecue op basis van vloeibaar propaangas met aardgas te gebruiken is gevaarlijk en maakt de gebruiksvergunning ongeldig.

Het gebruik van de barbecue als "hard" is niet toegestaan.

De gasbarbecue is niet bedoeld voor installatie in of op caravans, campers en/of vaartuigen.

Het niet in acht nemen van de vermelde gevareninstructies, waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen kan leiden tot ernstig of dodelijk letsel of materiële schade als gevolg van brand of explosie. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die is veroorzaakt door onjuist gebruik en het niet in acht nemen van de veiligheidsinstructies.

De garantie vervalt als de gasbarbecue niet wordt gebruikt volgens de instructies in de bedieningshandleiding.

Neem het beoogde gebruik en de veiligheidsinstructies in acht om de functionaliteit en lange levensduur van het apparaat te garanderen.

Gebruikte symbolen

	Gevaar!		Waarschuwing!
	Brandgevaar!		Voorzichtig!
	Heet oppervlak!		Informatie
	Gevaar voor vergiftiging!		Product gescheiden van ongesorteerd huishoudelijk afval afvoeren
	Explosiegevaar!		

Belangrijke veiligheidsinstructies

Gevaar! Deze veiligheidsinstructie beschrijft dreigende gevaren die kunnen leiden tot dodelijk letsel of ernstig persoonlijk letsel.

Waarschuwing! Deze veiligheidsinstructie beschrijft een mogelijk dreigend gevaar dat tot dodelijk letsel of ernstig persoonlijk letsel leiden zou kunnen.

Voorzichtig! Deze veiligheidsinstructie beschrijft een mogelijk dreigend gevaar dat tot licht letsel kan leiden.

Informatie! Deze opmerking beschrijft een mogelijk schadelijke situatie die kan leiden tot materiële schade aan de barbecue of andere voorwerpen.



Gevaar!

Gevaar van koolmonoxidevergiftiging!

Koolmonoxide kan bewusteloosheid of de dood tot gevolg hebben.

- ▶ Gebruik de ALLFLAME gasbarbecue uitsluitend buitenshuis!
- ▶ Zorg ervoor dat de barbecue op voldoende afstand (minstens 1,5 meter) van andere voorwerpen staat.
- ▶ De barbecue mag niet gebruikt worden in een garage, op een overdekte of afgesloten veranda of terras, of in andere afgesloten ruimtes, in of op caravans en/of vaartuigen.
- ▶ Zorg ervoor dat de gleuven en uitlaatopeningen aan de achterkant van de motorkap altijd vrij zijn.

Maatregelen na het inademen van gas

- ▶ Ga buiten het bereik van de gasbarbecue en de frisse lucht in.
- ▶ Let op symptomen zoals hoofdpijn, duizeligheid of misselijkheid.
- ▶ Ga onmiddellijk naar een arts of bel de hulpdiensten.

**Gevaar!****Brand en explosiegevaar!**

- ▶ Bij gebruik van de barbecue mogen er zich geen brandbare materialen bevinden binnen 1,5 m boven, onder, opzij, voor of achter de barbecue. Brandbare materialen omvatten (maar zijn niet beperkt tot) behandelde houten terrassen, houten aanbouwsels en textiel.
- ▶ Extra afstand wordt aanbevolen wanneer het apparaat in de buurt van vinylbeplatingen of grote vensterfronten wordt geplaatst.
- ▶ Tevens moet de afstand tot gevels worden vergroot, omdat deze door rookontwikkeling vervuild kunnen raken.
- ▶ Sluit de gastoevoer naar de gasfles na gebruik.
- ▶ Plaats geen grilldeksel of andere brandbare voorwerpen in de opslagruimte of in/onder de barbecue.
- ▶ Zorg ervoor dat de gleuven en uitlatopeningen aan de achterkant van de motorkap altijd vrij zijn.
- ▶ Bedek nooit het hele grilloppervlak met gegrild voedsel, grillplaten, lekbakken, pizzastenen etc., omdat dit kan leiden tot warmtestuwing in het onderste gedeelte van de verbrandingskamer.
- ▶ Houd het kookoppervlak van de barbecue vrij van ontvlambare dampen en vloeistoffen, zoals bijv. alcohol en andere ontvlambare mengsels.
- ▶ De gasbarbecue mag niet gebruikt worden onder een onbeschermd brandbaar dak, luifel of overstek.
- ▶ Laat de barbecue nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- ▶ Gebruik geen houtskool, briketten, houtblokken of lavastenen in de gasbarbecue.
- ▶ Gebruik de barbecue alleen op een vlakke, stevige en veilige ondergrond.
- ▶ Plaats de barbecue tijdens het gebruik nooit op brandbare oppervlakken en bewaar geen brandbare voorwerpen onder uw barbecue.
- ▶ Giet nooit water in de gasbarbecue om steekvlammen te onderdrukken!

Maatregelen ter brandbestrijding

- ▶ Ga weg van de brandhaard en waarschuw derden!
- ▶ Zorg dat u een brandblusser (klasse F) bij de hand hebt in geval van een ongeluk of incident.
- ▶ Bel in noodgevallen de brandweer.

**Gevaar!****Verbrandingsgevaar door zeer hete oppervlakken en onderdelen!**

Bereikbare onderdelen kunnen erg heet zijn en brandwonden veroorzaken.

- ▶ Bedien de barbecue tijdens het gebruik alleen met barbecuehandschoenen.
- ▶ Raak de barbecue alleen aan op de punten die nodig en bedoeld zijn voor gebruik.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van het apparaat (minstens 2 meter).
- ▶ Zorg ervoor dat niemand de hete onderdelen aanraakt.

Maatregelen bij brandwonden

- ▶ Probeer vlammen op kleding te doven met een deken.
- ▶ Koel de verbrande plek op de huid af met lauw water.
- ▶ Bedek de plekken met een schone doek.
- ▶ Verwijder geen kleding die aan de huid vastzit.
- ▶ Bel onmiddellijk een dienstdoende arts bij ernstige brandwonden!

**Waarschuwing!****Gevaar voor letsel door kantelend gewicht!**

Verplaatsing van het apparaat tijdens het gebruik kan leiden tot letsel.

- ▶ Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.

**Waarschuwing!****Gevaar voor letsel door verkeerd gebruik!**

Bediening door niet-geïnstrueerde personen kan leiden tot ernstig letsel.

- ▶ Personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en/of kennis mogen dit apparaat niet bedienen.

**Voorzichtig!****Gevaar van storingen!**

Wijzigingen aan het apparaat kunnen leiden tot storingen en veiligheidsrisico's.

- ▶ Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan.

**Voorzichtig!****Gevaar voor beschadiging of vervorming van de barbecue of onderdelen van de barbecue!**

- ▶ Verplaats de barbecue niet over grote afstapjes en trapredes of zeer oneffen terrein.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen hogere temperaturen dan 400°C/752°F worden bereikt.

Algemene veiligheidsinstructies

Veiligheidsinstructies ter voorkoming van vetbrand

Vetresten en vetophopingen kunnen leiden tot vetbrand. Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht om vetbrand te voorkomen.

- ▶ Reinig uw gasbarbecue grondig met regelmatige en/of aangepaste tussenpozen!
- ▶ "Uitbranden" in plaats van reinigen is niet voldoende voor het onderste gedeelte van de verbrandingskamer.
- ▶ Verwijder afzettingen en verkorstingen in de verbrandingskamer, op branderdekseksels, grillroosters en grillplaten.
- ▶ Verwijder voor elk gebruik vetophopingen uit alle afvoeren die naar het vetopvangreservoir leiden, van de verwijderbare vetafvoerplaat en uit de vetopvangbak.
- ▶ Bekleed de grillkamer en de vetafvoerplaat nooit met aluminiumfolie of zand. Dit voorkomt dat het vet doorstroomt en wegvloeit. Gebruik in plaats daarvan lekbakjes om het sap op te vangen dat uit het vlees druipt.
- ▶ Als er ongecontroleerde steekvlammen ontstaan, verwijder het te grillen voedsel dan van de vlammen totdat de vlammen minder worden.

Maatregelen bij vetbrand

- ▶ Sluit het ventiel op de gasfles.
- ▶ Zet alle draaiknoppen op "OFF".
- ▶ Laat indien mogelijk het deksel open totdat het vuur is gedoofd.
- ▶ Bij sterke vlamvorming en in het geval het vuur niet onder controle kan worden gehouden, probeer het dan onmiddellijk te doven met een geschikt blusmiddel. Neem hiervoor de informatie op de brandblusser in acht!
- ▶ Neem ook de belangrijke veiligheidsinstructies over brandgevaar en brandbestrijding in het vorige hoofdstuk in acht.

Veiligheidsinstructies voor gaslangen

- ▶ Zorg ervoor dat de gaslang vrij ligt.
- ▶ Zorg ervoor dat de gaslang niet in contact komt met hete oppervlakken. Hierdoor kan deze smelten en vervolgens gaan lekken.
- ▶ De gaslang mag niet direct onder de vetgeleidingsplaat of de vetopvangbak worden gelegd.
- ▶ Vermijd onnodige bochten in de gaslang.
- ▶ Controleer vóór elke ingebruikname of de schroefverbindingen van de gaslangaansluitingen goed vastzitten. Draai indien nodig vast met twee steeksleutels.

- ▶ Controleer de gaslang vóór elk gebruik op dierenbeten, scheuren, poreuze plekken, beknellingen, slijtage en andere beschadigingen. Vervang de gaslang onmiddellijk als deze beschadigd is.
- ▶ Alleen officieel goedgekeurde gaslangen mogen worden gebruikt.
- ▶ De gaslang mag niet langer zijn dan 1,5 meter.
- ▶ We raden aan om de gaslang van uw gasbarbecue elke 5 jaar te vervangen. Andersluidende nationale voorschriften hebben voorrang.

Veiligheidsinstructies voor de gasdrukregelaar

- ▶ Zorg ervoor dat de gasdrukregelaar zo is geplaatst dat de kleine uitlaatluchtopening naar beneden is gericht en er geen water in de opening kan binnendringen. Deze uitlaatluchtopening moet schoon zijn en vrij van vuil, vet, insecten enz.
- ▶ Er mag geen vuil in de gasdrukregelaar of op de schroefverbinding komen.
- ▶ Controleer vóór elke ingebruikname of de schroefverbinding tussen de gaslang en de gasbarbecue goed vastzit. Draai indien nodig vast met twee steeksleutels.
- ▶ Alleen officieel goedgekeurde drukregelaars die overeenkomen met de nationale werkdruk mogen worden gebruikt. Laat u informeren door uw gespecialiseerde dealer of het .
- ▶ Om ervoor te zorgen dat de gasdrukregelaar onder normale bedrijfsomstandigheden goed werkt, wordt aanbevolen de gasdrukregelaar binnen 10 jaar na de productiedatum te vervangen. Andersluidende nationale voorschriften hebben voorrang.

Veiligheidsinstructies voor de gasfles

- ▶ Niet roken en houd ontstekingsbronnen uit de buurt bij het hanteren van gasflessen.
- ▶ Houd gasflessen uit de buurt van overmatige hitte (meer dan 50°C).
- ▶ De gasfles moet altijd rechtop staand worden geïnstalleerd en met een veiligheidsdop worden vervoerd en opgeslagen.
- ▶ Er moet voor worden gezorgd dat de ventilatieopeningen van de installatieruimte voor gasflessen in de onderkast niet worden afgesloten.
- ▶ Gasflessen mogen niet vallen.
- ▶ Een gedeukte of roestige gasfles kan gevaren opleveren en moet worden gecontroleerd door uw gasleverancier. Gebruik geen gasfles met een beschadigde ventiel.
- ▶ Probeer in geen geval de gasregelaar of andere montagegedelen van de gasleiding te demonteren terwijl de barbecue in gebruik is.
- ▶ Knutsel nooit zelf aan een aansluitement van gasflessen. Neem contact op met de fabrikant of een erkend gespecialiseerd bedrijf.

- ▶ Bewaar geen reserve- of niet aangesloten gasflessen in de onderkast.
- ▶ Als het gas in de gasfles bijna op is, kunt u de gasfles laten bijvullen of vervangen door een erkend gespecialiseerd bedrijf.
- ▶ Vervang de gasfles alleen in goed geventileerde omgevingen.
- ▶ Houd de gasfles bij het vervangen uit de buurt van mogelijke ontstekingsbronnen.
- ▶ Laat de gasfles elke 10 jaar opnieuw controleren door een erkend gespecialiseerd bedrijf. De keuringsgegevens staan op de gasfles.
- ▶ Vloeibaar gas is een petrochemisch product zoals brandstoffen en aardgas. Het is gasvormig bij normale temperaturen en drukken. Onder de juiste druk, bijvoorbeeld in een gasfles, is het vloeibaar. Wanneer de druk wegvalt, verdampt de vloeistof onmiddellijk en wordt het stookgas met een volume van 250%.
- ▶ Propaan gas heeft een geur die lijkt op "rotte eieren".
- ▶ Ga net zo voorzichtig om met "lege" gasflessen als met volle. Zelfs als er geen vloeistof meer in de gasfles zit, kan er nog gasdruk zijn in de ogenschijnlijk lege gasfles.
- ▶ Neem ook de belangrijke veiligheidsinstructies over de gevaren van koolmonoxidevergiftiging in het vorige hoofdstuk in acht.

Veiligheidsinstructies voor de hoofd- en achterbrander en de crispzone

- ▶ Gebruik de achterbrander nooit tegelijk met alle hoofdbranders om oververhitting en brand- en gasgevaar te voorkomen.
- ▶ Zorg ervoor dat de barbecue op een plek staat die beschermd is tegen de wind. Hierdoor kunt u hogere temperaturen en een gelijkmatigere warmteverdeling bereiken.
- ▶ Sluit het deksel om de vlammen en hitte onder controle te houden en brandgevaar te voorkomen.
- ▶ Verwijder altijd het warmhoudrooster als u de achterbrander gebruikt, want dit kan beschadigd raken door overmatige hitte.
- ▶ Zorg dat er genoeg ruimte is tussen de brander en het te grillen voedsel, zodat het draaispits vrij kan draaien.
- ▶ Reinig de spatbescherming regelmatig om vetbrand te voorkomen.
- ▶ Houd de ontstekingsvinger schoon om ontstekingsfouten of gasophoping te voorkomen.

Veiligheidsinstructies voor bewaring en opslag

- ▶ Sluit de afsluitventiel van de gasfles na elk gebruik van de barbecue om te voorkomen dat er gas ontsnapt in geval van een lek.
- ▶ Als de gasbarbecue in een gesloten ruimte wordt opgeslagen, moet de gasfles uit de barbecue worden gehaald. Gasflessen moeten buiten worden opgeslagen op een goed geventileerde plaats en buiten het bereik van kinderen en derden. Gedemonteerde gasflessen mogen niet worden opgeslagen in gebouwen, garages of andere afgesloten ruimten.
- ▶ Als de gasfles niet uit de gasbarbecue wordt gehaald, moet de hele barbecue met de gasfles buiten op een goed geventileerde plaats worden gehouden.
- ▶ Stookgas is zwaarder dan lucht. Ontsnappend stookgas kan zich ophopen op lagere punten en wordt dan niet verdeeld. Vermijd daarom kelderneergangen, lichtputten en waterafvoeren.
- ▶ Sproeiers, gasleidingen en gasbranders moeten regelmatig worden gecontroleerd op spinnenwebben, insecten, larvencocons en verstoppingen door andere inwerkingen.

Vóór de ingebruikname

Juiste montage

Het apparaat moet op de juiste manier worden gemonteerd volgens de instructies in de montagehandleiding.

- ▶ Knoei niet met onderdelen. Overtredingen kunnen brand of een explosie veroorzaken, met ernstig letsel, dodelijke ongevallen of materiële schade tot gevolg.

Optioneel (ALLFLAME PEER)

- ▶ Controleer vóór elk gebruik van de ALLFLAME PEER-barbecue of de zijbladen horizontaal zijn vastgeklikt.

Controleren op gebreken

Vóór elke ingebruikname is het essentieel dat de gebruiker ervoor zorgt dat het apparaat in perfecte staat is. Controleer vooral het volgende:

- ▶ Verzeker u ervan dat alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd.
- ▶ Controleer of er schroeven of bevestigingen zijn losgekomen.
- ▶ Let op zichtbare schade aan componenten.

Alle geconstateerde gebreken moeten vóór de ingebruikname worden verholpen om de veiligheid en functionaliteit van het apparaat te garanderen.

Beschadigde apparaten of beschadigde accessoires mogen niet meer worden gebruikt.

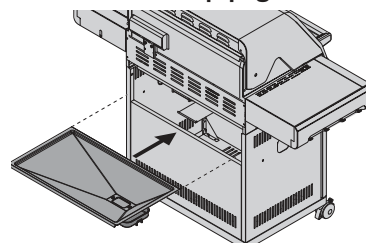
Controleren op gaslekken

Vóór elke ingebruikname is het essentieel dat de gebruiker zorgvuldig alle procedures uitvoert die in deze bedieningshandleiding worden genoemd om te controleren op gaslekken.

- ▶ Voer vóór elke ingebruikname een lektest uit, zelfs als het apparaat door de dealer of een derde partij is geïnstalleerd.
- ▶ Zoek nooit naar gaslekken met een open vlam en gebruik uw gasbarbecue niet als er een gasaansluiting lekt.

Reiniging van het vetopvangsysteem

! Neem ook de veiligheidsinstructies ter voorkoming van vetbrand op pagina 118 in acht.



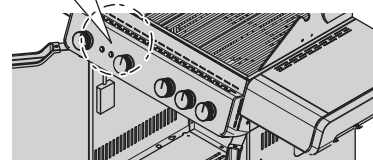
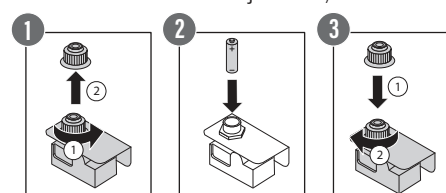
1. Verwijder vóór elke ingebruikname vetophopingen uit alle afvoeren die naar het vetopvangreservoir leiden, van de verwijderbare vetafvoerplaat en uit de vetopvangbak.
2. Verwijder ook afzettingen en verkorstingen in de verbrandingskamer, op branderdeksele, grillroosters en grillplaten.
3. Duw de vetafvoerplaat na het reinigen weer helemaal terug tot aan de aanslag erin.

Controle van de elektronische ontsteking

! Neem de veiligheidsinstructies voor het omgaan met batterijen op pagina 135 in acht.

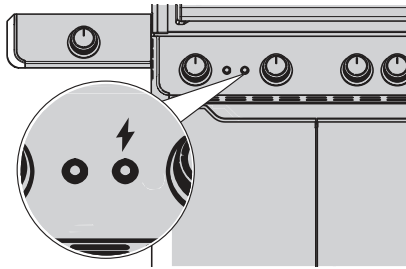
- ▶ Controleer of de batterij in goede staat is en volgens de polariteit is geplaatst.
- ▶ Sommige batterijen hebben een verpakkingsomhulling. Deze moet u verwijderen. Verwar de verpakkingsomhulling niet met het batterijlabel.

Plaats een AA-batterij van 1,5 V in het batterijvak:



1. Open de linker deur aan de voorkant. Het batterijvak voor de ontsteking bevindt zich onder het barbecueopzetstuk.
2. Open het batterijvak door het deksel van het batterijvak (1) te draaien.
3. Plaats de batterij en let daarbij op de juiste polariteit (2).
4. Sluit het deksel van het batterijvak (3).

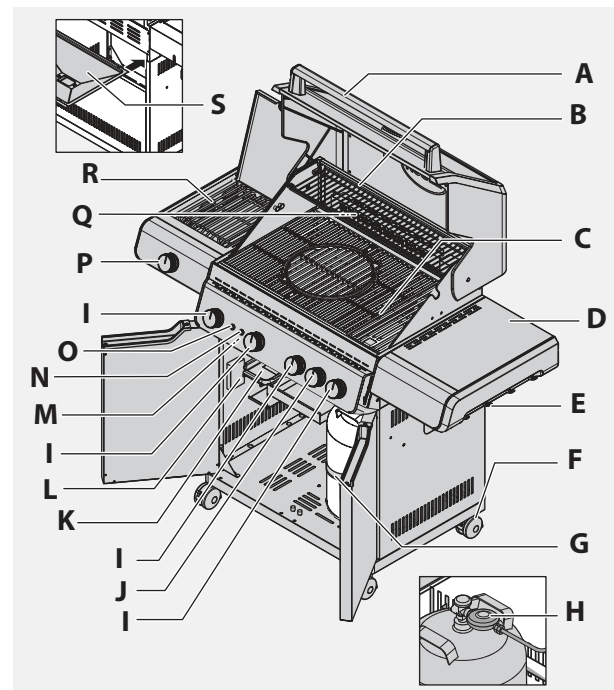
- i** Volg de meegeleverde montagehandleiding om het batterijvak op de ontsteking aan te sluiten.



5. Druk op de drukknop rechts aan de voorkant van het bedieningspaneel ter activering van de ontsteking.

- i** De drukknop is met een bliksem-symbool gemarkeerd.

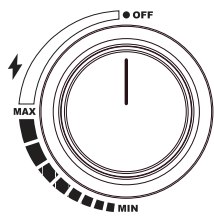
Productbeschrijving



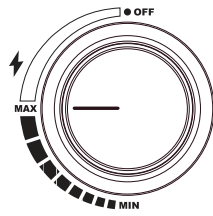
Afgebeelde componenten

- A – Deksel met glazen inzetstuk
- B – Warmhoudrooster
- C – Crispzone
- D – Zijblad
- E – Bestekhouder
- F – Soepel lopende wielen met rem (4x)
- G – Riem om de gasfles vast te zetten
- H – Gasdrukregelaar
- I – Draaiknop – hoofdbrander met Jet Flame ontstekings-systeem
- J – Draaiknop – achterbrander / crispzone (optioneel)
- K – Vetopvangbak (verwijdering naar voren)
- L – Batterijvak voor verlichting
- M – Batterijvak voor ontsteking
- N – Schakelaar voor ontsteking
- O – Schakelaar voor draaiknop-verlichting
- P – Draaiknop Primezone
- Q – Achterbrander
- R – Primezone in het zijblad
- S – Vetopvangbak (verwijdering naar achteren)

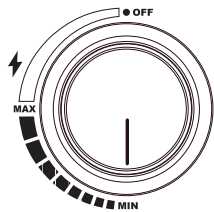
Posities van de draaiknoppen



Positie "OFF"



Positie "MAX"



Positie "MIN"

Zijblad naar boven klappen

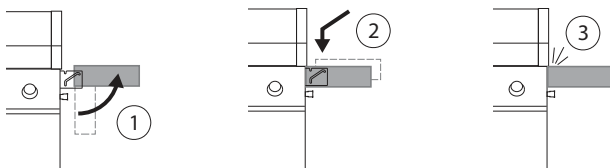
(vóór ingebruikname)

i Alleen het ALLFLAME PEER-apparaat heeft opklapbare zijbladen. Sla dit punt over als u een ander apparaat hebt.

⚠ Waarschuwing!

Beknellingsgevaar door klapmechanismen en scharnieren!

- ▶ Houd uw handen en vingers uit de buurt van bewegende delen wanneer het paneel naar opgeklapt of neergeklapt wordt.



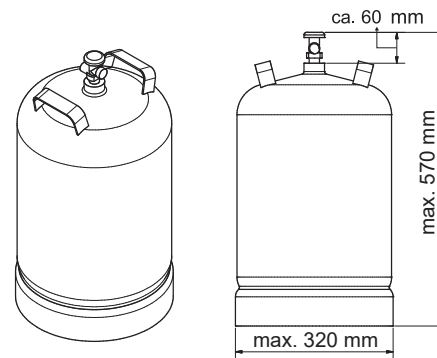
1. Pak het zijblad aan beide zijden vast en klap het omhoog naar een horizontale positie (1).
2. Duw het zijblad vervolgens voorzichtig naar voren en druk het omlaag in de richting van de pijl (2) tot aan de aanslag (3).

Gasaansluiting

⚠ Neem de veiligheidsinstructies voor de gasfles op pagina 118 in acht.

Grootte van de gasfles

Neem de volgende gasflesgrootte in acht bij het plaatsen in de fleshouder.



Het gebruik van een grotere gasfles is niet toegestaan.

Inbouw van de gasfles in de onderkast

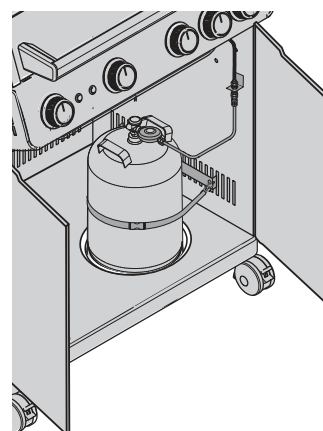
De fles moet staand worden geïnstalleerd en opgeslagen.

⚠ Gevaar!

Explosiegevaar door gas!

- ▶ Bewaar geen andere gasflessen in de onderkast.

1. Open de onderkast.
2. Plaats de gasfles in de flessenhouders van de basisplaat.
- ▶ Zet, bij gebruik van een kleine gasfles (5 kg), deze vast met de aangebrachte bevestigingsriem.
3. Draai de gasfles zodat het ventiel naar de voorkant van de barbecue wijst.

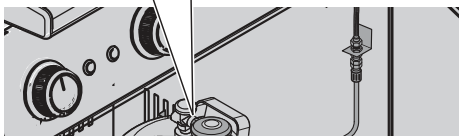
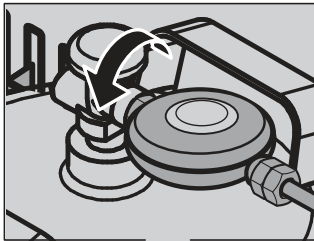


Opstelling van de gasfles buiten de onderkast

1. Open de deuren van de onderkast.
2. Leid de drukregelaar en de slanggeleider door de zijopening van de onderkast.
3. Plaats de gasfles staand naast de barbecue.
4. Zorg ervoor dat de gas slang vrij ligt en niet in contact komt met hete oppervlakken.
5. Vermijd onnodige bochten in de gas slang.
6. Voer de stap "Montage van de drukregelaar" uit.
7. Nadat u de aansluiting van de gas slang / drukregelaar op de gasbarbecue hebt gemonteerd en gecontroleerd, controleert u de aansluitelementen op lekkage volgens de paragraaf "Lektest".

Montage van de drukregelaar

(afhankelijk van de uitvoering van de drukregelaar)

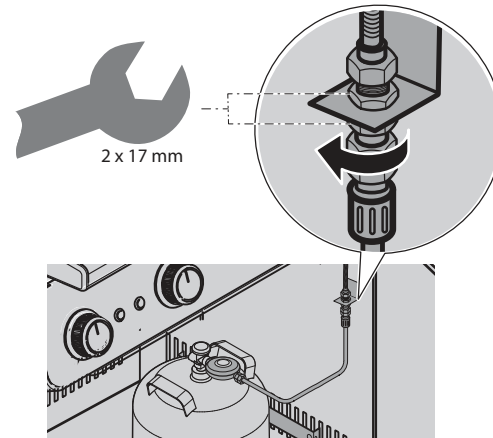


De drukregelaar moet voldoen aan de normen EN 16436 of EN 16129 in de huidige versie en aan de nationale bepalingen.

1. Controleer de schroefverbinding van de gas slang / gasdrukregelaar op dichtheid met een steeksleutel en draai deze indien nodig vast (linksom).
2. Verwijder de veiligheidsdop van de gasfles.
3. Steek het uiteinde van de drukregelaar in het ventiel van de gasfles en draai de wartelmoer met de hand linksom.
4. Draai de wartelmoer handvast aan. U kunt hiervoor ook een gasregelaarsleutel gebruiken.

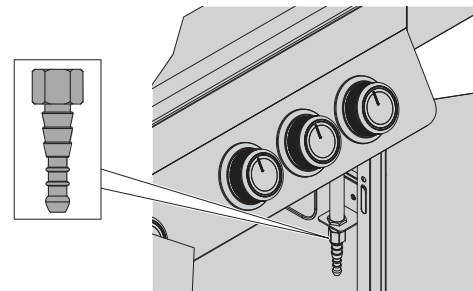
Slangaansluitstuk bevestigen

Voor DE, AT en CH (50 mbar)



1. Schroef de gas slang op de meervoudige aansluiting (deze bevindt zich op het rechter zijpaneel van de onderkast).
2. Verzeker u ervan dat de afzonderlijke verbindingstukken van de meervoudige aansluiting stevig vastzitten en draai ze indien nodig vast (met twee steeksleutels).

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

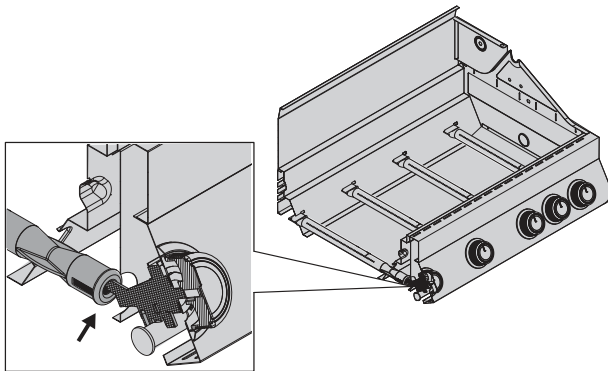


In de omvang van de levering bij de 30 mbar modellen is een universele adapter begrepen om de gas slang van de drukregelaar aan te sluiten op de slang naar de brander.

1. Bevestig de universele adapter op de 1/4" BSP-buitendraad van de meervoudige aansluiting.
2. Draai de verbinding vast. Gebruik hierbij de tweede steeksleutel om tegen te houden.
3. Gebruik geschikte slangklemmen of slangklemmen met twee oren om de slang aan de adapter te bevestigen en draai de klemmen goed vast.

NL

Controleren van de hoofdbranders



(brander op sproeier)

1. Open het deksel van de barbecue.
2. Til alle grillroosters eruit.
3. Verwijder alle branderdekkingen.
4. Verzeker u ervan dat alle roestvrijstalen hoofdbranders correct boven de betreffende sproeier van het gasventiel zijn geplaatst.
5. Als de brander niet meer boven het sproeistuk staat, bijvoorbeeld door transport, moet u de brander verwijderen en correct plaatsen (zie paragraaf "Verwijderen van de hoofdbranders" op pagina 133).

i Het terugplaatsen gebeurt overeenkomstig in omgekeerde volgorde.

Lektest

De gasaansluitingen van de gasbarbecue zijn in de fabriek getest op dichtheid. Om veiligheidsredenen moet u echter alle aansluitingen opnieuw controleren op lekken voor u uw gasbarbecue in gebruik neemt. Individuele gasaansluitingen kunnen tijdens het transport losgeraakt of beschadigd zijn.

! Controleer voor elke ingebruikname de gasaansluitingen voor uw eigen veiligheid!

► **Neem de veiligheidsinstructies vanaf pagina 116 in acht.**

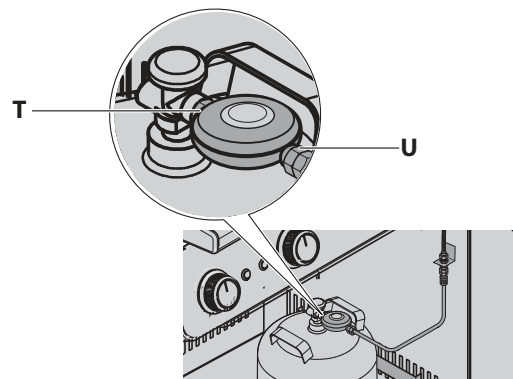
1. Controleer of alle draaiknoppen op de grill op "OFF" staan.
2. Sluit de gasdrukregelaar aan zoals beschreven in de paragraaf "Montage van de drukregelaar" op pagina 123.
3. Open het ventiel van de gasfles door deze linksom te draaien (minstens 2 volledige omwentelingen).
4. Controleer alle gasaansluitingen op lekken.

► Smeer alle gasvoerende onderdelen in met een zeepo-plossing (ongeveer 50 % vloeibare zeep / 50 % water). U kunt ook een geschikte lekdetectiespray gebruiken. Als zich fijne belletjes vormen, duidt dit op een lekke plek.

5. Verhelp de lekkage door de lekkende schroefverbinding of slangklem zo mogelijk vast te draaien of vervang de defecte onderdelen.
 6. Herhaal de test nog een keer.
 7. Als de lekkages niet kunnen worden verholpen, neem dan contact op met uw gespecialiseerde dealer.
- Gebruik de barbecue niet in deze toestand!

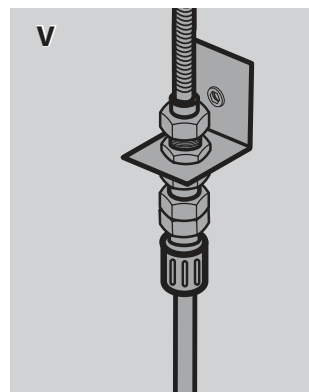
Sommige lekdetectiesprays - inclusief zeepwater - kunnen licht corrosief zijn.

- Reinig de volgende aansluitingen (T-W) met water na de lektest.
- Droog de aansluitingen grondig af met een droge doek.



T) Aansluiting drukregelaar op de gasfles (met een wartelmoer - de aansluiting bevindt zich op het ventiel van de gasfles)

U) Aansluiting gas slang op de drukregelaar (de aansluiting bevindt zich na de drukregelaar)



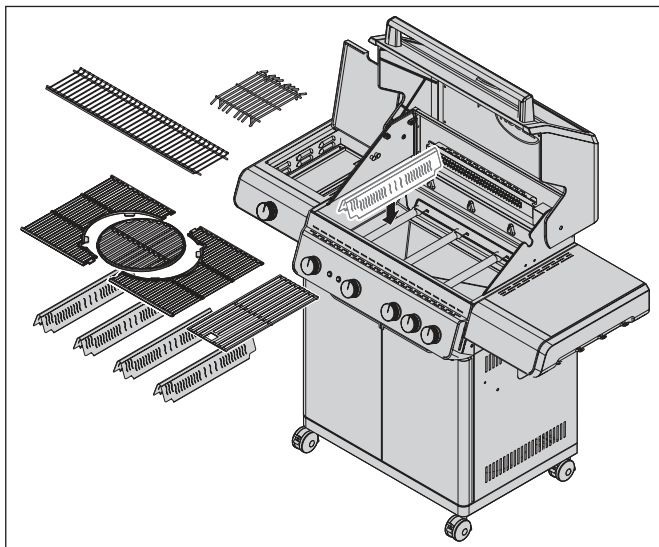
V) Beide schroefverbindingen van de meervoudige aansluiting (de aansluiting bevindt zich aan de rechter zijwand van de onderkast)



W) Aansluiting ribbelslang op de ventieleenheid (de aansluiting bevindt zich aan de rechterkant onder het bedieningspaneel)

- ▶ Controleer de gas slang door visuele controle op scheuren, poreuze plekken, slijtage, sneden of beten van dieren.
- ▶ Doe ook de geurtest. Als u gas ruikt, kan de slang lekken.
- ▶ Als u beschadigingen aan de slang opmerkt, mag de barbecue niet gebruikt worden.
- ▶ Vervang de slang alleen door een officieel goedgekeurde vervangings slang.

Afzonderlijke onderdelen plaatsen



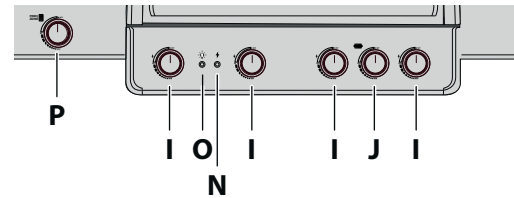
i De afbeelding toont de ALLFLAME HERO 4. De te plaatsen afzonderlijke onderdelen kunnen variëren afhankelijk van de apparaatvariant.

1. Plaats alle benodigde afzonderlijke onderdelen zoals branderdekfels, grillroosters en warmhoudrooster in de barbecue.
2. Ga hierbij voorzichtig te werk om het email van de verbrandingskamer niet te beschadigen.

Ingebruikname

"Inbranden" van de gasbarbecue

! Neem de veiligheidsinstructies over het brand-/verbranding-/vergiftigings- en explosiegevaar vanaf pagina 5 in acht.



- I – Draaiknop – hoofdbrander
- J – Draaiknop – achterbrander/crispzone (optioneel)
- N – Schakelaar voor ontsteking
- O – Schakelaar voor draaiknop-verlichting
- P – Draaiknop Primezone

1. Verwijder vóór het "inbranden" alle stickers of instructies van de ruit, de grillroosters, regelknoppen en evt. andere componenten. Als u dit niet doet, kunnen deze smelten en moeilijk te verwijderen zijn.
2. Verwijder de grillroosters en was ze met een mild reinigingsmiddel.
 - ▶ Neem hierbij het hoofdstuk "Reiniging van de grillroosters" op pagina 132.
3. Plaats de grillroosters weer terug.
 - ▶ Neem de paragraaf "Ontsteken van de hoofdbranders" op pagina 126 in acht.
4. Laat alle beschikbare hoofdbranders op volle belasting werken met gesloten deksel.
 - ▶ Start alle extra branders (afhankelijk van de uitvoering). Laat de dekfels van de zijbladen geopend.
 - ▶ Neem de paragraaf "Ontsteken van de hoofdbranders" op pagina 126 in acht.
5. Schakel het apparaat uit na een periode van "inbranden" van 30 minuten.

i Bij de eerste ingebruikname geeft de gasbarbecue verspreidt een lichte geur af. De geur wordt veroorzaakt door het "inbranden" van productieresten en het verbranden van smeermiddelen uit het productieproces.

Ontsteken van de hoofdbranders



Neem de Veiligheidsinstructies voor de hoofd- en achterbrander en de crispzone op pagina 119 in acht.

Ontstekingsproces van de hoofdbrander en de crispzone met het Jet-Flame-ontstekingsstelsel

1. Zorg ervoor dat alle draaiknoppen in de stand "OFF" staan.
2. Open het deksel van de barbecue.
3. Open het ventiel van de gasfles door deze linksom te draaien (minstens 2 volledige omwentelingen).
4. Controleer alle gasaansluitingen op lekken.
 - ▶ Zie paragraaf "Lektest" op pagina 124.
5. Druk de gewenste regelknop naar binnen en draai deze langzaam linksom in naar de stand "MAX" totdat u de "klik" hoort van de ontsteking van de Jet Flame.
6. Houd de draaiknop na de "klik" ongeveer 2 seconden ingedrukt zodat de Jet Flame-vlam de hoofdbrander kan ontsteken.
7. U kunt het ontstekingsstelsel visueel controleren. Kijk hiervoor van een afstand van de zijkant naar het ontstekingsgebied van de Jet Flame. Nadat de ontstekingsvonk is geactiveerd door de draaiknop, ontsteekt het langsstromende gas en wordt er een ontstekingsvlam gevormd die de hoofdbrander ontsteekt.
8. Als de hoofdbrander niet onmiddellijk ontsteekt, draait u de regelknop weer naar "OFF" en wacht u 2 minuten tot het opgehoopte gas vervluchtigd is.
 - ▶ Herhaal het ontstekingsproces.
9. Zodra de hoofdbrander is ontstoken, herhaalt u dit proces totdat alle hoofdbranders of de hoofdbranders die u wilt gebruiken zijn ontstoken.
10. Gebruik de draaiknop om de vlam naar wens te regelen.
 - ▶ Draai de draaiknop linksom naar "MIN".
11. Als het niet lukt de gasbarbecue te ontsteken, zie de tabel "Problemen verhelpen" op pagina 136.
12. Druk de draaiknop (gasventiel) voor de betreffende hoofdbrander na gebruik naar binnen.
 - ▶ Draai deze rechtsom naar de positie "OFF".

Optioneel bij gebruik van de crispzone

13. Laat na het opwarmen de draaiknop van de CRISP-ZONE en de aangrenzende hoofdbranders in de stand "MAX" staan.

Handmatige ontsteking van de hoofdbranders

1. Zorg ervoor dat alle draaiknoppen in de stand "OFF" staan.
2. Open het deksel van de barbecue.

3. Open het ventiel van de gasfles door deze linksom te draaien (minstens 2 volledige omwentelingen).
4. Controleer alle gasaansluitingen op lekken.
 - ▶ Zie paragraaf "Lektest" op pagina 124.
5. Druk de rechter draaiknop naar binnen en draai deze langzaam linksom naar de stand "MAX".
 - ▶ In uitzonderlijke gevallen kan de barbecue alleen worden aangestoken met een lucifer. Gebruik hiervoor een lucifer van minstens 90 mm lang en houd de brandende lucifer tegen het ontstekingsgat aan de rechterkant.
6. Als de rechterbrander is ontstoken, kan de brander ernaast worden opgedraaid en wordt deze dus automatisch ontstoken. Herhaal dit proces totdat alle branders of de branders die u wilt gebruiken branden.
7. Gebruik de draaiknop om de vlam naar wens te regelen.
 - ▶ Draai de draaiknop linksom naar "MIN".
8. Als het niet lukt de gasbarbecue te ontsteken, zie de tabel "Problemen verhelpen" op pagina 136.
9. Druk de draaiknop (gasventiel) voor de betreffende brander na gebruik naar binnen.
 - ▶ Draai deze rechtsom naar de positie "OFF".

Ontstekingsproces van de infraroodbrander "Primezone" in het zijblad

1. Open het deksel van de infraroodbrander.
2. Open het ventiel van de gasfles door deze linksom te draaien (minstens 2 volledige omwentelingen).
3. Controleer alle gasaansluitingen op lekken.
 - ▶ Zie paragraaf "Lektest" op pagina 124.
4. Druk de draaiknop van de infraroodbrander naar binnen en draai deze langzaam linksom naar de stand "MAX".
5. Ontsteek nu de Primezone door op de elektronische ontsteker te drukken.
 - ▶ Houd de ontstekingsknop ingedrukt tot de infraroodbrander ontsteekt en brandt.
6. U kunt het ontstekingsstelsel visueel controleren. Kijk hiervoor van een afstand van de zijkant naar het ontstekingsgebied van de infraroodbrander. Zodra de ontstekingsvonk is geactiveerd door de ontstekingsknop, ontsteekt het langsstromende gas en ontsteekt de infraroodbrander.
7. Als de infraroodbrander niet binnen 10 seconden ontsteekt, draait u de regelknop weer naar "OFF" en wacht u 2 minuten tot het opgehoopte gas vervluchtigd is.
 - ▶ Herhaal het ontstekingsproces.
8. Gebruik de draaiknop om de vlam naar wens te regelen.
 - ▶ Draai de draaiknop linksom naar "MIN".

9. Als het niet lukt de infraroodbrander te ontsteken, controleer dan de batterij of zie de tabel "Problemen verhelpen" op pagina 136.
10. Druk de draaiknop (gasventiel) voor de infraroodbrander naar binnen.
 - ▶ Draai deze rechtsom naar de positie "OFF".

Ontstekingsproces van de achterbrander

- ▶ Gebruik de achterbrander altijd met alle montagecomponenten (spatbescherming) conform de montagehandleiding.
- ▶ De vlam van de achterbrander kan op zonnige dagen moeilijk te zien zijn.

1. Open het deksel.
2. Verwijder het warmhoudrooster.
3. Zet de draaiknop op stand "OFF".
4. Draai het ventiel op de gasfles open.
5. Draai de draaiknop linksom naar de stand "MAX" en druk tegelijkertijd op de elektronische ontsteker om de brander te ontsteken.
 - ▶ Houd deze ingedrukt (ca. 10 seconden) totdat de brander start.
 - ▶ Houd het volgende in acht: Het eerste ontstekingsproces kan iets langer duren, omdat de gastoevoer van de fles naar de brander tijd nodig heeft.
6. Als de brander niet ontsteekt, draait u de regelknop weer naar "OFF" en wacht u ca. 1 minuut totdat het opgehoopte gas vervluchtigd is.
7. Herhaal het ontstekingsproces.
 - ▶ Gebruik in uitzonderlijke gevallen een lucifer voor het ontsteken als de ontsteker geen vonken afgeeft.
 - ▶ Zorg er bij het bereiden van het voedsel voor dat de spies in het midden wordt geplaatst en balanceer het op de grill met behulp van het gewicht.
 - ▶ Bij hele kippen of een kalkoen moet u de poten of vleugels aan het lijf vastbinden met een voedseltouwje om te voorkomen dat ze verbranden.
8. Plaats de kip (of ander te grillen voedsel) op de grill samen met het draaispit en gaar volgens recept.
9. Plaats een opvangbak gevuld met vloeistof onder het te grillen voedsel om het kookvocht op te vangen.
10. Gaar het stuk vlees met gesloten deksel overeenkomstig het soort vlees.

Slangbreukbeveiliging

De geïntegreerde slangbreukbeveiliging in de gasdrukregelaar is een kleine maar belangrijke veiligheidsvoorziening voor systemen op vloeibaar gas of gasbarbecues, die beschermt tegen ongecontroleerd ontsnappen van gas en mogelijke gevolgschade.

Er kan gas ontsnappen als de slangleiding beschadigd is of als de slang gescheurd of losgeraakt is. De slangbreukbeveiliging bewaakt de gasdoorstroming tijdens het gebruik van de barbecue. Als er schade optreedt, herkent de slangbreukbeveiliging dit en wordt de gasdoorstroming onmiddellijk geblokkeerd.

Garen met de RÖSLE barbecue



Bijproducten die ontstaan tijdens het barbecueproces (chemisch/giftig) kunnen schadelijk zijn voor de gezondheid, vooral als er verkeerd mee wordt omgegaan. Deze kunnen leiden tot kanker, zwangerschapsproblemen en andere gevolgschade.

Voorverwarmen

1. Ontsteek de hoofdbranders zoals beschreven in de paragraaf "Ontsteken van de hoofdbranders".
2. Draai de draaiknoppen van de hoofdbrander naar de stand "MAX" en verwarm de gasbarbecue 15 minuten voor met gesloten deksel, of tot een temperatuur van 250°C.

Grillroosters oliën

Het wordt aanbevolen om vóór het grillen een licht laagje vet op de grillroosters aan te brengen met een borstel of een spray. Voor langere opslag moeten de gietijzeren grillroosters regelmatig worden ingesmeerd met zonnebloemolie om ze te conserveren

Vlamterugslag

Als u vlees boven open vuur bereidt, moet u rekening houden met vlamterugslag door vleessappen die op de branders druipen. Deze terugslag geeft het vlees een rokerige smaak.

- ▶ Houd de vlammen onder controle om brandwonden te voorkomen.
- ▶ Verwijder overtollig vet van vlees en gevogelte.
- ▶ Gebruik een grillplaat voor heel vet vlees en geoliede gegrilde groenten.
- ▶ Grill indien nodig op een laag vuur.

Infraroodbrander Primezone

(niet bij de PEER)



Waarschuwing!

Gevaar voor verbranding van gezicht, baard, haar of wapperende kleding in de buurt van de vlam!

- ▶ Buig u nooit over de geopende barbecue!
- ▶ Houd altijd een minimumafstand van 30 cm aan bij het ontsteken van de Primezone.
- ▶ Neem de veiligheidsinstructies voor het verbrandingsgevaar op pagina 117 in acht.

De infraroodbrander is ontworpen voor een lange levensduur. Er zijn echter enkele maatregelen nodig om barsten in de keramische branderoppervlakken te voorkomen, die kunnen leiden tot branderstoringen.

- ▶ Bij gebruik van de Primezone moet de gasbarbecue zo worden geplaatst dat de Primezone zoveel mogelijk tegen de wind is beschermd, omdat sterke wind de prestaties kan verminderen of de vlam kan uitblazen.
- ▶ Sluit het deksel van de zijbladen niet als de brander in werking is of nog heet is.
- ▶ Houd water (regen, gazonsproeier, tuinslang) uit de buurt van de keramische branders. Giet geen water op de branders om vlammen te doven. Nat keramiek kan bij de volgende keer barbecueën barsten door de dampdruk.
- ▶ Als het keramiek nat is geworden:
 1. Verwijder de brander voorzichtig uit de barbecue.
 2. Plaats deze ondersteboven zodat het water weg kan lopen.
 3. Laat deze goed drogen voordat u deze weer terugplaatst.
- ▶ Vermijd contact tussen de keramische brander en harde voorwerpen. Wees bijzonder voorzichtig bij het verwijderen en plaatsen van het grillrooster. Als er een hard voorwerp op het keramiek valt, bestaat het gevaar dat het breekt.

Grote temperatuurverschillen, vooral in de winter, kunnen spanningsscheuren veroorzaken in het keramische oppervlak.

- ▶ Opdat de brander optimaal functioneert, moet de hete lucht uit de barbecue kunnen ontsnappen. Onvoldoende ventilatie leidt tot zuurstoftekort, wat kan resulteren in vlamterugslag. Herhaalde incidenten kunnen het keramiek beschadigen. Bedek daarom nooit meer dan 75% van het grillroosteroppervlak.

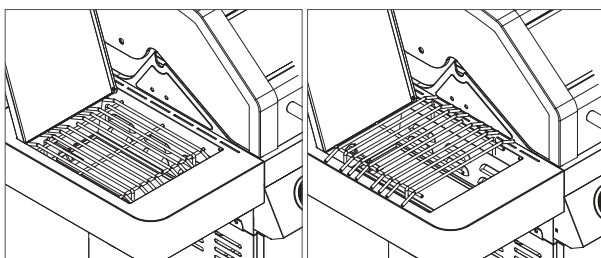
De Primezone met de infraroodbrander is ideaal voor alle braadstukken met korte garing, zoals steaks en dergelijke, om een knapperig resultaat met een mooie bruining te verkrijgen bij ongeveer 800°C.

- ▶ Laat de infraroodbrander voorverwarmen, met het deksel open, gedurende 5 minuten of totdat de keramische brander oranje-rood gloeit.
- ▶ De infraroodbrander genereert zeer intense hitte. Laat geen te grillen voedsel onbeheerd achter op de infraroodbrander, want het kan snel verbranden.
- ▶ Grill op een hoge, gemiddelde of lage temperatuur naargelang de smaak en het gaarniveau, en draai indien nodig de gerechten regelmatig om.
- ▶ U kunt de gerechten ook van de Primezone naar de hoofdgrillzone of het warmhoudrooster verplaatsen, het deksel van de barbecue sluiten en langzaam garen op 120 - 160 °C tot het klaar is.

Het Primezone zijblad is uitgerust met een grillrooster dat op twee hoogtes gebruikt kan worden.

- ▶ Plaats vóór de ontsteking van de Primezone het grillrooster dienovereenkomstig.
- ▶ Het deksel van het Primezone zijblad kan worden verwijderd door de veerpen op het scharnier in te drukken.

i De lagere positie is het beste voor het braden van vlees. De hogere positie kan worden gebruikt als een normale gaskookplaat en is ook geschikt voor het gebruik van potten en pannen. De maximale bodemdiameter voor pannen en potten is 25 cm.



Grillrooster:
Positie beneden

Grillrooster:
Positie boven

Achterbrander

i Alleen de ALLFLAME HERO 4 en HERO 6 apparaten hebben een achterbrander. Sla dit punt over als u een ander apparaat hebt.

! **Waarschuwing!**

Verbrandingsgevaar door zeer hete oppervlakken en onderdelen!

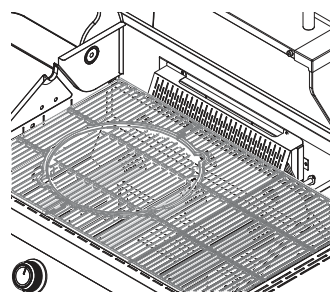
Bereikbare onderdelen kunnen erg heet zijn en brandwonden veroorzaken.

- ▶ Neem de veiligheidsinstructies voor het verbrandingsgevaar op pagina 117 in acht.

! **Neem de veiligheidsinstructies voor de achterbrander op pagina 119 in acht.**

Deze brander is ideaal voor het langzaam en gelijkmatig garen van braadstukken en hele kippen of kalkoenen met de rotisserie (draaispit).

i We raden aan de indirecte kookmethode te gebruiken voor groot te grillen voedsel om de gaartijd te verkorten.



- ▶ Zorg ervoor dat er een vuurvaste lekbak met water onder het te grillen voedsel staat om het druipende vet op te vangen.
- ▶ Controleer het te grillen voedsel regelmatig van buiten, om aanbranden te voorkomen.

NL

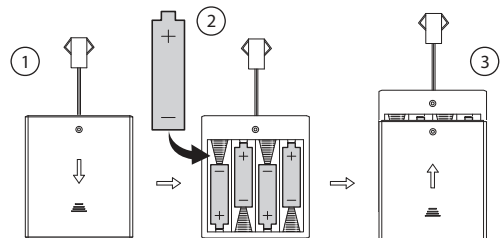
Stroomvoorziening

! **Neem de veiligheidsinstructies voor het omgaan met batterijen op pagina 135 in acht.**

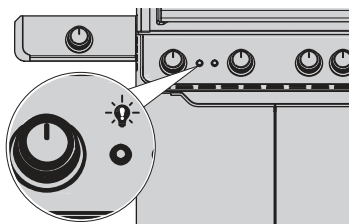
Batterijvak verlichting

i *Het batterijvak bevindt zich aan de linker zijwand van de onderkast en kan gemakkelijk worden verwijderd door de magnetische achterkant.*

Plaats de 4 1,5 V AA-batterijen in het batterijvak:



1. Open hiervoor de linker deur aan de voorkant.
2. Open het batterijvak door het schuiven van het deksel van het batterijvak (1).
3. Plaats de batterijen en let daarbij op de juiste polariteit van elke batterij (2).
4. Sluit het deksel van het batterijvak (3).



5. Druk op de drukknop rechts aan de voorkant van het bedieningspaneel voor het inschakelen van de verlichting.

i *De drukknop is met een gloeilamp-symbool gemarkeerd*

- ▶ Bij een "uitgeschakelde brander" in de stand "OFF", brandt de draaiknop wit.
- ▶ Bij een "ingeschakelde brander" in de stand "MAX" brandt de draaiknop rood.
- ▶ De verlichting schakelt NIET automatisch uit!

Tweekleurig verlichte draaiknoppen

Het oplichten is geen indicatie dat de brander is ontstoken en dat er een vlam brandt.

- ▶ Controleer het ontstekingsproces en het gebruik altijd door een visuele controle.

Grill-methoden

Direct grillen met gesloten deksel van de barbecue

Direct grillen betekent dat de grote hitte die door de barbecue wordt gegenereerd, van onderaf direct op het te grillen voedsel wordt overgebracht, zonder omwegen. Plaats uw te grillen voedsel op het grillrooster en stel alle branders in op de warmte die in het recept staat aangegeven. Sluit het deksel en open het alleen als u het te grillen voedsel omdraait of als u het vlees wilt testen na de aangegeven grilltijd. Grillen moet altijd gebeuren met gesloten deksel, zodat de hitte gelijkmatig wordt verdeeld en het voedsel op een energiezuinige manier wordt bereid.

Indirect grillen met gesloten deksel van de barbecue

Voor indirect grillen wordt het deksel gesloten en worden alleen de twee buitenste hoofdbranders ontstoken.

Plaats een vetopvangbak in het midden onder of op het rooster en plaats het te grillen voedsel erboven.

Dit betekent dat het te grillen voedsel niet direct wordt gegrild, maar door convectie via het gesloten deksel in de hele gaarkamer. Het te grillen voedsel wordt veel voorzichtig bereid en hoeft niet te worden omgedraaid.

Beide grillmethoden combineren

Beide soorten grill kunnen ook worden gecombineerd, vooral voor sappige braadstukken of steaks. Eerst wordt het te garen voedsel met directe inwerking van hitte gegrild tot het knapperig is aan de buitenkant, daarna wordt de temperatuur verlaagd en wordt het vlees indirect gegaard op een laag vuur. Door het oppervlak van het gebrad af en toe in te smeren met olie of marinade, blijft de korst knapperig en de binnenkant sappig mals.

Gaartijden: Wanneer is het te grillen voedsel gaar?

! **Waarschuwing!**

Niet goed gegaard vlees kan uw gezondheid ernstig schaden!

- ▶ Was uw handen, keukengerei en oppervlakken grondig na het hanteren van rauw vlees.
- ▶ Zorg ervoor dat het vlees de aanbevolen interne temperatuur bereikt:
- ▶ Voorkom dat rauw vlees in contact komt met gegaard vlees.

Grillen heeft te maken met veel invloeden, bijvoorbeeld de dikte van het te grillen voedsel, de begintemperatuur, de buitentemperatuur, de wind enz.

Gebruik bij twijfel een thermometer om de kerntemperatuur te controleren. Vertrouw niet per se op vaste gaartijden. Als u een braad- of steakthermometer gebruikt, volg dan de bijbehorende gebruikshandleiding.

- ▶ Als u een vleesthermometer gebruikt, laat deze dan een paar seconden in het vlees zitten voordat u de temperatuur afleest.
- ▶ Voor steaks, hamburgers en braadstukken steekt u de thermometer in de zijkant van het te grillen voedsel zodat de punt in het midden van het te grillen voedsel zit. Zorg er hierbij voor dat de meetpunt geen bot raakt.
- ▶ Om de temperatuur van gevogelte te controleren, steekt u de thermometer in het dikste gedeelte van de borst of de bout. Raak de botten niet aan. Als het gevogelte gaar gegrild is, heeft de borst een kerntemperatuur van 75 °C bereikt en de bout 80 °C.
- ▶ Haal de braadstukken of het gevogelte ongeveer 5 minuten voordat het de gewenste kerntemperatuur bereikt van de barbecue.
- ▶ Laat het te grillen voedsel 10 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat de vleessappen terugkeren naar de binnenkant van het te grillen voedsel.

De volgende specificaties voor stukken, dikte, gewichten en grilltijden zijn richtwaarden en geen absolute regels.

- ▶ Grill steaks, visfilets, stukken kip (zonder botten) en groenten met de directe methode volgens de tijd in de tabel op pagina 21, of tot de gewenste gaarheid, waarbij u de gerechten halverwege één keer omdraait.
- ▶ Grill braadstukken, stukken gevogelte (met botten), hele vissen en dikkere stukken met de indirecte methode gedurende de in de tabel aangegeven tijd. Als alternatief kan ook een braadthermometer worden gebruikt die de gewenste kerntemperatuur aangeeft. De grilltijden voor rundvlees hebben betrekking op een gemiddelde gaarniveau (medium), tenzij anders vermeld.

De bij benadering aangegeven tijden hebben betrekking op vlees bij een koelkasttemperatuur van 7°C.

Als u met hogere grilltemperaturen werkt, raden we u aan om marinades pas in de laatste 15 tot 30 minuten van de grilltijd op het vlees te smeren om overmatig bruinen of verbranden te voorkomen.

i U vindt een gaartijdentabel op de laatste pagina van de gebruikshandleiding. Knip ze uit en bewaar ze in de buurt van de barbecue, zodat u de gaartijden altijd bij de hand hebt.

Eenvoudige stappen om een barbecue-professional te worden

- ▶ Lees het recept door en volg de specifieke instructies.
- ▶ Probeer geen tijd te winnen door de gerechten te vroeg op de barbecue te leggen als deze nog niet de juiste grilltemperatuur heeft bereikt.
- ▶ Gebruik een grillkeerder of grilltang, maar geen vork. De sappen en smaak ontsnappen, waardoor het te grillen voedsel uitdroogt.
- ▶ Controleer of het te grillen voedsel op het rooster past voordat u het deksel van de barbecue sluit. Een afstand van ongeveer 2 cm tussen de afzonderlijke gerechten is ideaal.
- ▶ Open het deksel niet steeds om het te grillen voedsel te controleren. Telkens als het deksel wordt opgetild, gaat er warmte verloren.
- ▶ Als u het deksel van de grill sluit, verkort u de gaartijd en krijg u betere grillresultaten.
- ▶ Draai het te grillen voedsel slechts één keer, of zoals het recept voorschrijft.
- ▶ Druk gerechten zoals een hamburger nooit plat. Hierdoor worden de vleessappen eruit gedrukt en droogt het te grillen voedsel uit.
- ▶ Was uw handen en bestek grondig met heet water en afwasmiddel voor en na het hanteren van vers vlees, vis of gevogelte. U kunt ook wegwerphandschoenen gebruiken.
- ▶ Zet gekookte gerechten nooit op dezelfde plek als rauwe gerechten.
- ▶ Ontdooi uw te grillen voedsel niet op kamertemperatuur, maar in de koelkast.

Na de ingebruikname

- ▶ Neem de veiligheidsinstructies over de gevaren van zeer hete oppervlakken op pagina 117 in acht.
- ▶ Laat uw gasbarbecue na het grillen nog 5 minuten doorbranden om overtollig vet en afzettingen te verbranden die anders de branderopeningen zouden kunnen verstopen.
- ▶ "Uitbranden" is niet nodig en is geen afdoende reinigingsproces.
- ▶ Druk na gebruik alle draaiknoppen (gasventiel) naar binnen en draai ze rechtsom naar de stand «•» OFF.
- ▶ Laat uw barbecue volledig afkoelen.
- ▶ Volg alle stappen voor reiniging en opslag in het volgende hoofdstuk.
- ▶ Neem de paragraaf "Veiligheidsinstructies voor bewaring en opslag" in acht

Onderhoud, reiniging en bewaring



Waarschuwing!

Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken!

- ▶ Verzeker u ervan dat de barbecue volledig is afgekoeld voordat u begint met de reiniging.
- ▶ Neem de veiligheidsinstructies over de gevaren van zeer hete oppervlakken op pagina 117 in acht.

Reiniging van de glazen ruit

- ▶ Verzeker u ervan dat de grill volledig is afgekoeld en verplaats hem naar een koelere plaats (geen direct zonlicht).
- 1. Verwijder de thermometer, indien aanwezig, om de ruit gemakkelijker te kunnen reinigen.
- ▶ Breng nu ovenreiniger aan over de gehele binnenkant van de glazen ruit. Neem indien nodig de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht
- 2. Bedek de hele ruit met vershoudfolie om de reiniger vochtig te houden.
- 3. Laat de reiniger enkele uren of een nacht inwerken.
- 4. Verwijder de vershoudfolie.
- 5. Spoel de ruit met schoon water na.
- 6. Plaats de thermometer en draai de schroef slechts lichtjes met de hand vast.
- ▶ Er mag geen water of reinigingsmiddel in de openingen van de branders komen.

Reiniging van de buitenkant van de barbecue

- ▶ Gebruik uitsluitend een mild reinigingsmiddel en water.
- ▶ Spoel grondig met schoon water na.
- ▶ Droog de oppervlakken.

Reiniging van de verbrandingskamer

- ▶ Gebruik ovenreiniger of een geschikte grillreiniger. (Neem de instructies van de fabrikant in acht.)
- ▶ Spoel grondig met schoon water na.
- ▶ Droog de oppervlakken.
- ▶ Er mag geen water of reinigingsmiddel in de openingen van de branders en sproeiers komen.

Reiniging van de grillroosters

- ▶ Afhankelijk van het type grillrooster verwijdert u aanslag met een geschikte grillreinigingsborstel.
- ▶ Veeg met een vochtige doek na.

Reiniging van oppervlakken

1. Verzeker u ervan dat de barbecue volledig is afgekoeld.
2. Neem indien nodig de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht.
3. Verwijder vóór de grondige reiniging alle grillroosters, branderdeksele en branders.
4. Reinig de behuizing met een mild reinigingsmiddel en water.
5. Spoel de barbecue grondig af met helder water en droog de oppervlakken.
6. Droog de barbecue na elke grondige reiniging door hem op te warmen.

- ▶ Gebruik geen schurende poetsmiddelen voor roestvrij staal, ovenreinigers, schurende reinigingsmiddelen (keukenreinigers), zure reinigingsmiddelen, melkzuur-reinigers of schuursponsjes om de buitenkant van de grill te reinigen.
- ▶ Gebruik een mild reinigingsmiddel en water.
- ▶ Er mag geen water of reinigingsmiddel in de openingen van de branders komen.



Verwijder aanslag op de grillroosters heel eenvoudig met de RÖSLE barbecue-reinigingsborstel.

Reiniging geëmailleerde grillroosters

- ▶ Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen om de grillroosters en verbrandingskamer te reinigen.
- ▶ Gietstukken zijn niet vaatwasmachinebestendig.
- ▶ Laat alle onderdelen vóór de reiniging afkoelen om brandwonden of thermische schokken, die het glazuur en gietijzer kunnen beschadigen, te voorkomen.
- ▶ Week aangebrande voedselresten in heet water en reinig voorzichtig alle oppervlakken zo snel mogelijk. Gebruik hierbij geen staalwol, staalborstel of schurende reinigingsmiddelen. Dit zou de emailaag doen slijten.
- ▶ Spoel gietstukken vervolgens grondig af met schoon water.
- ▶ Droog alle onderdelen grondig.
- ▶ Berg de gietstukken nooit vochtig op.
- ▶ Wrijf het gietstuk na de reiniging in met een beetje neutrale, hittebestendige spijsolie - gebruik geen olijfolie!
- ▶ Wrijf overtollig vet weg met een katoenen doek.

Reiniging vetafvoerplaat en vetopvangbak

De vetafvoerplaat en de vetopvangbak moeten regelmatig worden gereinigd om vetbrand door ophoping van vet en olie te voorkomen.

1. Verwijder de vetafvoerplaat samen met de vetopvangbak.
2. Verwijder overtollig vet, reinig de vetopvangbak en grillkamer met warm zeepwater en spoel af met schoon water.
3. Bekleed de grillkamer en vetopvangbak nooit met aluminiumfolie of zand.

Reiniging van de hoofdbranders

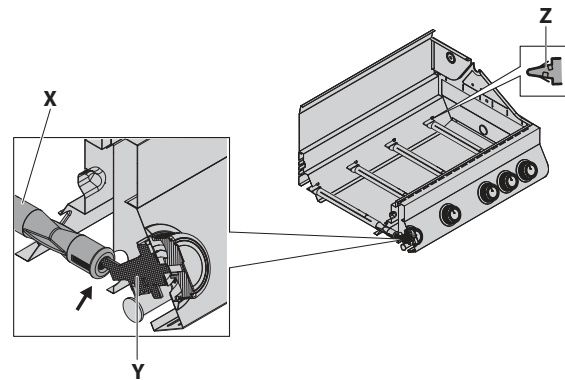
De branders kunnen verstopt raken met overtollig vet, sappen en marinades, vooral na lang grillen, en het oppervlak kan corroderen.

1. Branders verwijderen, zie de volgende instructies.
2. Branders met heet water en reinigingsmiddel reinigen.
3. Verzekert u ervan dat de branderopeningen niet verstopt zijn.
4. Spoel de branders af met schoon water, droog ze af en plaats ze terug.
5. Ontsteek de branders om corrosie te voorkomen.
6. Olie de branders licht in als de gasbarbecue langere tijd niet wordt gebruikt.

Verwijdering van de hoofdbranders

- ▶ Verzekert u ervan dat
 - de gasbarbecue is afgekoeld
 - alle draaiknoppen op "OFF" staan
 - de gasfles dichtgedraaid is.
 - na de inbouw alle roestvrijstalen hoofdbranders (X) in de juiste positie boven het betreffende sproeistuk van het gasventiel (Y) liggen.

1. Sluit de gastoevoer naar de gasfles .
2. Til de grillroosters en branderdeksels eruit.
3. Maak de bevestigingsclip (Z) aan de achterkant van de hoofdbrander los (binnenkant).
4. Schuif de hoofdbrander achter naar rechts en dan in de richting van het ventiel.
5. Til nu de hoofdbrander achter iets op en trek deze van het ventiel.
6. Reinig elke brander zoals beschreven in paragraaf "Reiniging van de hoofdbranders" op pagina 133.



- ▶ Zorg ervoor dat de branderopening contact op het sproeistuk ligt!

i Het terugplaatsen gebeurt overeenkomstig in omgekeerde volgorde.

Overwinteren

- ▶ Berg de barbecue en de grillroosters gedurende de wintermaanden op in een droge, beschermde en goed geventileerde ruimte.
- ▶ Reinig de grillroosters.
- ▶ Wrijf de grillroosters in met zonnebloemolie om roestvorming te voorkomen.
- ▶ Olie metalen onderdelen (bijv. scharnieren) regelmatig.
- ▶ Haal alle 5 de batterijen uit de betreffende batterijkasten. Neem hierbij de veiligheidsinstructies in de paragraaf "Omgaan met batterijen" in acht.

Ingebruikname na opslag

Wanneer u de gasbarbecue in gebruik neemt aan het begin van het barbecueseizoen, na de winter of na een langere periode, volg dan deze stappen:

- ▶ Lees voor uw eigen veiligheid de bedieningshandleiding nogmaals door.
- ▶ Kijk op www.roesle.com voor een bijgewerkte bedieningshandleiding.
- ▶ Voer de stappen conform de paragraaf "Vóór de ingebruikname" zorgvuldig uit.
- ▶ Controleer of alle branders correct zijn geplaatst (zie "Verwijdering van de hoofdbranders").
- ▶ Verzekert u ervan dat alle grillroosters en grillplaten schoongemaakt zijn.
- ▶ Controleer en reinig de ventielsproeiers op de ventielbasis.
- ▶ Controleer de gas slang zorgvuldig op scheuren, knikken, bijtsporen en andere beschadigingen.
- ▶ Een beschadigde gas slang moet onmiddellijk worden vervangen.
- ▶ Controleer alle gasventielopeningen, branderleidingen en aansluitingen op storingen.
- ▶ Controleer absoluut of alle gasvoerende onderdelen goed vastzitten.

- ▶ Controleer het vulniveau van de gasfles.
- ▶ Draai alle draaiknoppen naar "OFF" en sluit de gasfles aan.
- ▶ Controleer het ventiel- en het ontstekingsgedeelte op spinnen en andere insecten. Deze nestelen graag in dit gebied. Hierdoor wordt de gasstroom belemmerd.
- ▶ Controleer en reinig bovendien als een van de volgende symptomen optreedt:
 - Gasgeur met zeer gele en zwakke vlamvorming.
 - De barbecue bereikt de temperatuur niet.
 - De barbecue warmt ongelijkmatig op.
 - Een of meer branders ontsteken niet.

Tips voor de verlenging van de levensduur

Bij stalen apparaten die buiten worden gebruikt kan van tijd tot tijd enige roestvorming op het oppervlak optreden. Als uw barbecue altijd bedekt, schoon en droog is, hebt u al veel gedaan om roest te voorkomen.

Als u deze tips opvolgt, zult u jarenlang plezier hebben van uw RÖSLE gasbarbecue:

- ▶ Controleer de gasbarbecue voor elk gebruik op lekken met een zeepoplossing of lekdetectiespray.
- ▶ Barbecueoppervlakken (inclusief branderdekking) moeten na het barbecueën schoon en droog worden gehouden – vooral na het barbecueën met marinades. Deze bevatten zout en tasten het oppervlak aan.
- ▶ De grilloppervlakken moeten na gebruik met olie worden ingewreven.
- ▶ Laat uw barbecue niet onbeschermd buiten staan. Als de barbecue volledig is afgekoeld, moet u deze tijdelijk beschermen tegen regen en sneeuw met een geschikte RÖSLE afdekhoes. Berg de barbecue niet naast strooizout op.
- ▶ Om vochtophoping te voorkomen, moet u de hoes regelmatig verwijderen, zowel in de zomer als in de winter, zodat de barbecue kan ventileren en opgehoopt vocht kan ontsnappen.
- ▶ Droog de barbecue zorgvuldig af voor u deze opbergt.
- ▶ Bij stalen apparaten die buiten worden gebruikt kan van tijd tot tijd enige roestvorming op het oppervlak optreden.
- ▶ Lichte roest op het oppervlak kan gemakkelijk worden verwijderd met een in azijnessence gedrenkte doek of met een in de handel verkrijgbare roestverwijderaar. Neem de specificaties van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht.
- ▶ Afgeschilferd email moet u behandelen met een beetje retoucheerverf om het blanke metaaloppervlak te bedekken en zo roestvorming te voorkomen.
- ▶ Controleer regelmatig of de schroefverbindingen goed vastzitten, of de wielen stevig vastzitten en soepel lopen.

Afvoer



Waarschuwing!

Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal!

- ▶ Houd folie en ander verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.



Uw nieuwe apparaat is tijdens het transport beschermd door de verpakking. Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en recyclebaar. Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af. Voor informatie over de huidige verwijderingsmethoden kunt u contact opnemen met uw dealer of het gemeentelijke afvalverwerkingsbedrijf.



Eigenaren van afgedankte apparaten uit particuliere huishoudens kunnen deze gratis inleveren bij de inzamelpunten van openbare afvalverwerkers of bij de terugnamepunten van de fabrikanten of distributeurs in de zin van de Duitse wetgeving inzake de afvoer van elektrisch afval (ElektroG).

Omgaan met batterijen



Gevaar!

Explosiegevaar door batterijen!

- ▶ Zorg ervoor dat de batterijen correct geplaatst zijn!
- ▶ Stel de batterijen niet bloot aan extreme omstandigheden.
- ▶ Batterijen mogen niet worden gewijzigd of gedemonteerd.
- ▶ Houd de batterijen uit de buurt van verwarmingselementen.
- ▶ Vermijd open vuur en hitte boven 100°C.
- ▶ Vermijd direct zonlicht op de batterijen.



Waarschuwing!

Gevaar van chemische brandwonden door lekkende batterijen!

- ▶ Gebruik beschermende handschoenen om de lekkende batterijen te verwijderen.
- ▶ Voorkom contact met de gelekte vloeistof.
- ▶ Reinig het batterijvak met een droge doek.

Afvoer van de batterijen

Batterijen kunnen giftige stoffen bevatten die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Batterijen vallen onder de Europese Richtlijn 2006/66/EG. Deze mogen niet met het gewone huisvuil worden afgevoerd. Gebruikte batterijen kunnen schadelijke stoffen bevatten die het milieu en de gezondheid kunnen schaden.

Informeer naar de plaatselijke bepalingen voor het gescheiden afvoeren van batterijen, want een correcte afvoer beschermt het milieu en mensen tegen mogelijke negatieve gevolgen.



U vindt dit symbool op batterijen die schadelijke stoffen bevatten.

Gooi batterijen weg bij de detailhandel of bij gemeentelijke recyclingcentra. Het retourneren is gratis en wettelijk verplicht.

Gooi lege batterijen alleen weg in de daarvoor bestemde containers.

Alle batterijen worden gerecycled. Op deze manier kunnen waardevolle grondstoffen zoals ijzer, zink of nikkel worden teruggewonnen. Het recyclen van batterijen levert een belangrijke bijdrage aan de bescherming van het milieu. Meer informatie over het milieuvriendelijk afvoeren van batterijen kunt u krijgen bij uw gemeente.

Garantie

Op dit artikel krijgt u de wettelijke garantie. De garantie heeft betrekking op gebreken van het artikel die gebaseerd zijn op een materiaal- en/of fabricagefouten. De wettelijke garantie gaat in op de datum van de facturatie/het aankoopbewijs. Bewaar deze zorgvuldig als bewijs.

Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade aan RÖSLE producten die terug te voeren zijn op de volgende oorzaken:

- ▶ voor gebreken aan het artikel die te wijten zijn aan transportschade waarvoor wij niet verantwoordelijk zijn
- ▶ voor gebreken die te wijten zijn aan ongeschikt, onjuist of onzorgvuldig gebruik
- ▶ voor alle onderdelen die onderhevig zijn aan natuurlijke of normale slijtage
- ▶ gebruikelijke gebruikssporen
- ▶ op een brand veroorzaakt door vet- en olieresten
- ▶ gebreken als gevolg van weersinvloeden, chemische, fysische, elektrochemische of elektrische invloeden
- ▶ gebreken veroorzaakt door het niet naleven van de aanwijzingen en de instructies van de fabrikant over behandeling, onderhoud, reiniging en verzorging van het artikel
- ▶ op niet juist uitgevoerde reparaties
- ▶ op de inbouw van reserveonderdelen en accessoires die niet overeenkomen met de originele uitvoering

Als u vragen of klachten hebt, neemt u contact op met de dealer waarbij u uw product heeft gekocht.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.

Service en contact

Als u vragen of suggesties hebt, gebruik dan ons contactformulier op www.roesle.com in het gedeelte Service.

RÖSLE GmbH & Co. KG

Johann-Georg-Fendt-Straße 38

87616 Marktobberdorf

Duitsland

www.roesle.com

support@roesle.de


Verklaring van overeenstemming

Hierbij verklaren wij dat dit product voldoet aan de wettelijke vereisten van de Europese Verordening (EU) 2016/426, Richtlijn 2014/30/EU (EMC).

NL

Problemen verhelpen

Probleem	Oplossing
Geen ontsteking, geen vlammen, branderstoring	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of het afsluitventiel op de gasfles geopend is. ▶ Zorg ervoor dat er genoeg gas in de fles zit. ▶ Is de gas slang geknikt? – Buig de slang recht. ▶ Controleer of er vonken van de elektrode naar de brander overspringen. ▶ Kan de brander worden aangestoken met een lange lucifer? – Controleer het ontstekings-systeem!
De barbecue functioneert niet correct	<p>STOP, draai de gasfles dicht en alle ventielen naar "OFF"! NIET roken!</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer alle gasaansluitingen. ▶ Wacht 2 minuten tot het opgehoopte gas is vervlogen is en herhaal dan het ontstekingsproces. <p>▶ De branders zijn niet goed boven de uitstroomopeningen geplaatst: Plaats de branders precies boven de uitlaatopeningen.</p> <p>▶ De gasleiding is verstopt: Verwijder de gas slang van de gasbarbecue. Draai de gasfles slechts even open om een eventuele verstopping in de slang te verhelpen. Sluit na een seconde de gasfles weer en sluit de gas slang weer aan op de gasbarbecue.</p> <p>▶ Verstopte uitstroomopeningen: Verwijder de branders zoals hierboven beschreven. Controleer de openingen van het gasventiel en verwijder eventuele resten die verstoppingen veroorzaken met een dunne metalen draad. Plaats de brander weer terug boven de uitstroomopeningen en test of de brander nu weer goed werkt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de brander regelmatig op insecten en spinnen die het gassysteem kunnen verstoppen of de gasstroom kunnen belemmeren. Verzeker u ervan dat de venturibuizen van de brander zorgvuldig zijn gereinigd, zodat er geen obstructies zijn. We raden aan een pijpborstel te gebruiken ter reiniging van de venturibuizen.
Geen vonkvorming	<ul style="list-style-type: none"> ▶ De afstand tussen de brander en de elektrode mag slechts 5-8 mm zijn. ▶ Reinig de elektrode indien nodig en stel deze opnieuw af.
Inconsistent vlambeeld van de branders	Zijn de branders gereinigd? – Reinig de branders; verwijder alle resten. Er mag geen water of reinigingsmiddel in de openingen van de branders komen.
Er ontstaan steekvlammen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Het kan zijn dat u de barbecue niet voldoende hebt voorverwarmd. Verwarm de barbecue ongeveer 15 minuten voor met alle branders. ▶ Reinig grillroosters, de opvangbak enz. zodat ze vrij zijn van vetresten.
Te grillen voedsel kleeft aan het grillrooster	Uw barbecue-temperatuur is te laag. Wacht daarom een paar minuten voordat u het omdraait, zodat het de tijd heeft om goed dicht te schroeien.
Lekkage	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Draai de gasfles dicht. ▶ Ventileer de omgeving zodat het opgehoopte gas volledig kan vervliegen. ▶ Controleer alle verbindingstukken. ▶ Als de gasfles lekt, haal deze dan uit de kast en zet hem rechtop in een open ruimte. ▶ Blijf uit de buurt van gas of vloeibaar gas dat uit de gasfles ontsnapt. ▶ Houd met de gasfles een minimumafstand van 20 meter tot ontstekingsbronnen, elektrische apparaten, flitslicht, machines of motoren. ▶ Zorg voor maximale luchtcirculatie zodat het opgehoopte gas vervliegt.

Probleem	Oplossing
De Primezone (optioneel) "flikkert op" tijdens gebruik. De brander maakt een luid "whoosh"-geluid, gevolgd door een aanhoudend gesis en stopt dan met gloeien.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ De keramiek is overladen met bakvet en aanslag. Aansluitingen zijn verstopt. Brander raakt oververhit door onvoldoende ventilatie (het grilloppervlak is grotendeels bedekt met pannen of potten). ▶ Scheuren of barsten in het keramische oppervlak. ▶ De afdichting van keramische oppervlak is lek. <p>Zet de brander uit en laat minstens twee minuten afkoelen. Steek de brander opnieuw aan en laat deze minstens vijf minuten op hoog vuur branden, of totdat de keramische oppervlakken gelijkmatig gloeien.</p> <p>Zorg ervoor dat niet meer dan 75% van het grilloppervlak bedekt is met kookgerei of accessoires. Zet de brander uit en laat deze minstens twee minuten afkoelen, ontsteek deze dan opnieuw.</p> <p>Laat de brander afkoelen en controleer zorgvuldig op scheuren. Als u scheuren opmerkt, neem dan contact op met een erkende dealer om een vervangende Primezone te bestellen.</p>
Probleem dat hier niet wordt vermeld	Neem contact op met uw gespecialiseerde dealer.
 Gevaar!	Bekleed de vetafvoerplaat niet met aluminiumfolie! Is de vetafvoerplaat "vervuild" zodat het vet niet naar de vetopvangbak kan weglopen? – Reinig de vetafvoerplaat!
Brandend apparaat	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Draai de gasfles dicht als er brand ontstaat in het apparaat. ▶ Als de gasfles in brand staat of als u het ventiel niet kunt bereiken en dichtdraaien: Bel onmiddellijk de brandweer! ▶ Richt een tuinslang op het midden van de gasfles om deze af te koelen, maar doof de vlam nooit met water. Zolang het gas brandt, kan het geen plassen vormen en exploderen. ▶ Evacueer de omgeving. <p>Opmerking:</p> <p>De meeste branden in gasbarbecues ontstaan doordat vetten en oliën zich hebben opgehoopt of doordat de gasaansluitingen niet regelmatig en correct zijn gecontroleerd. Denk hieraan en volg de instructies van de fabrikant voor de reiniging en het aansluiten van de verbindingstukken.</p> <p>Insecten</p> <p>Door spinnen en andere insecten kunnen er soms spinnenwebben of insectennesten in de verbrandingsbuizen zijn. Dit kan de doorstroming van gas belemmeren en brand veroorzaken. Dit staat bekend als een zogenaamde "flashback" en kan ernstige schade veroorzaken aan de gasbarbecue en de omgeving in gevaar brengen. Het wordt aanbevolen om de branderbuizen regelmatig te controleren en te reinigen.</p>
Gasgeur	<p>Gevaar!</p> <p>Ontsnappende gassen kunnen brand of explosies veroorzaken.</p> <p>Controleer regelmatig alle verbindingen en afdichtingen op lekkage.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sluit onmiddellijk de gastoevoer op de gasfles . ▶ Doof alle open vuur en draai de draaiknoppen naar de stand "OFF". ▶ Open het deksel van de barbecue. ▶ Breng het apparaat indien mogelijk weg van gebouwen en brandbare voorwerpen. ▶ Houd afstand van het apparaat en waarschuw onmiddellijk de brandweer als de gasgeur nog steeds waarneembaar is.

Technische gegevens

Model	ALLFLAME PEER 3	ALLFLAME PRIME 4	ALLFLAME HERO 4	ALLFLAME HERO 6
Kleur	Matzwart			
Uitrusting				
Vuurschaal	Gegoten aluminium zijdelen en porselein geëmailleerde afwerking			
Primezone	Zijblad links			
Dekselthermometer	60 ° - 350 °C (± 10 °C)			
Hoofdrooster	VARIO+			
Grillrooster Primezone	Roestvrij staal			
Warmteverdeling	Roestvrij staal			
Vetopvangplaat	Roestvrij staal			
Wielen	Lichtlopende wielen met rem			
Grillgedeelte				
Grillgedeelte in cm	60 x 45	70 x 45		92,5 x 45
Warmhoudgedeelte in cm	60 x 16	70 x 16		92,5 x 16
Afmetingen en gewicht				
Breedte in cm	127	138		157
Diepte in cm	61		62	
Hoogte bij een gesloten deksel in cm	118			
Werkhoogte grillrooster in cm	90			
Gewicht ca. in kg	46	51		63
Landcode				
DE, AT , CH				
Artikelnummer	251051	251052	251053	251054
Categorie	I ₃ B/P(50)			
Type gas	Butaan (G30) / propaan (G31): 50 mbar			
Sproeistuk hoofdbrander in mm	0,81			
Sproeistuk crispzone in mm	0,75			
Sproeistuk Primezone in mm	0,86			
Sproeistuk achterbrander in mm				0,75
Landcode				
BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU				
Artikelnummer	251055	251056	251057	251058
Categorie	I ₃ B/P(30)			
Type gas	Butaan (G30) / propaan (G31): 30 mbar			
Sproeistuk hoofdbrander in mm	0,92			
Sproeistuk crispzone in mm	0,88			
Sproeistuk Primezone in mm	0,98			
Sproeistuk achterbrander in mm				0,88

Model	ALLFLAME PEER 3	ALLFLAME PRIME 4	ALLFLAME HERO 4	ALLFLAME HERO 6
Brandereenheid				
CE	2575-24			
Aantal branders	3	4		6
Vermogen achterbrander in kW		3,0		
Vermogen crispzone in kW	3,0			
Vermogen Primezone kW	4,0			
Vermogen hoofdbrander in kW	3 x 3,5	4 x 3,5		6 x 3,5
Totaal vermogen in kW	17	20,5		27,5
Totaal verbruik g/h	13,5	18	21	28
Ontstekingsstelsel hoofdbrander	Piëzo-ontsteking, Jetflame			
Ontstekingsstelsel Primezone / achterbrander	Elektronische ontsteking			
Max. vulgewicht van de gasfles in kg	11			
Batterij LED-verlichting	4 x 1,5V DC - Type AA R6			
Batterij ontsteking Primezone / achterbrander	1 x 1,5V DC - Type AA R6			

Technische wijzigingen en fouten voorbehouden.

De afmetingen zijn bij benadering.



Technische gegevens



Gaartijden

Te grillen voedsel	Dikte/gewicht	Grilltijden	Temperatuur
Rundvlees			
Steak: New York, Porterhouse, ribstuk, T-bone of filet	2 cm dik	4 – 6 minuten	bij directe, grote hitte
	4 cm dik	10 – 14 minuten	bij directe, grote hitte
	4 cm dik	6 – 8 minuten	dichtschroeien en vervolgens 8 - 10 minuten grillen bij indirecte, grote hitte
	5 cm dik	14 – 18 minuten	bij directe, grote hitte
	5 cm dik	6 – 8 minuten	dichtschroeien en vervolgens 8 - 10 minuten bij grote hitte grillen
Steak van de flank	500g tot 700g, 2 cm dik	8 – 10 minuten	bij directe, grote hitte
Varkensvlees			
Kotelet, zonder of met bot	2 cm dik	6 – 8 minuten	bij directe, grote hitte
	2,5 cm dik	8 – 10 minuten	bij directe, middelhoge hitte
Ribbetjes, biggenvlees	0,45 kg – 0,90 kg	3 – 4 minuten	bij directe, lage hitte
Ribbetjes, spareribs	0,9 kg – 1,35 kg	3 – 6 minuten	bij directe, lage hitte
Ribbetjes Country Style met bot	1,36 kg – 1,81 kg	1,5 – 2 uur	bij directe, middelhoge hitte
Gevogelte			
Kippenborst zonder vel en zonder bot	170 g – 230 g	8 – 12 minuten	bij directe, middelhoge hitte
Kippendijen zonder vel en zonder bot	120 g	8 – 10 minuten	bij directe, grote hitte
Kippenborst met bot	280 g – 350 g	30 – 40 minuten	bij middelhoge hitte
Stukjes kip met bot in dijen		30 – 40 minuten	bij middelhoge hitte
Kippenvleugels	50 g – 80 g	18 – 20 minuten	bij directe, middelhoge hitte
Hele kip	1,2 kg – 1,8 kg	45 – 90 minuten	bij middelhoge hitte
Hele kalkoen, zonder vulling	4,5 kg – 5,5 kg	2,5 – 3,5 uur	bij lage hitte
	5,5 kg – 7,0 kg	3,5 – 4,5 uur	bij lage hitte
Vis en zeevruchten			
Visfilet of plakjes	per 1 cm	3 – 5 minuten	bij directe, grote hitte
	per 2,5 cm	8 – 10 minuten	bij directe, grote hitte
Hele vis	500 g	15 – 20 minuten	bij middelhoge hitte
	1,5 kg	30 – 45 minuten	bij middelhoge hitte
Groenten			
Maïs op de kolf		10 – 15 minuten	bij directe, middelhoge hitte
Paddenstoelen: Shiitake of champignon/ portabella		8 – 10 minuten 10 – 15 minuten	bij directe, middelhoge hitte / bij middelhoge hitte
Ui: gehalveerd/ gesneden	1,0 cm dik	8 – 10 minuten 35 – 40 minuten	bij directe, middelhoge hitte / bij middelhoge hitte
Aardappel: Stuk/ in schijfjes	1,0 cm dik	12 – 14 minuten 45 – 60 minuten	bij directe, middelhoge hitte / bij middelhoge hitte

NL





Giriş	144	Arka brülörün ateşlenmesi	155
Kılavuz hakkında	144	Hortum koruyucu	155
Kullanım amacı	144	RÖSLE barbekü ile pişirme	156
Kullanılan simgeler	144	Ön ısıtma	156
Önemli güvenlik talimatları	144	Barbekü ızgaralarının yağlanması	156
Genel güvenlik talimatları	146	Alevin geri tepmesi	156
Yağ yangınlarını önlemeye yönelik güvenlik talimatları	146	Primezone kızılötesi brülör	156
Yağ yangınlarına yönelik önlemler	146	Arka brülör	157
Gaz hortumlarına yönelik güvenlik talimatları	146	Güç kaynağı	158
Gaz basınç regülatörüne yönelik güvenlik talimatları	146	Aydınlatma için pil bölmesi	158
Gaz tüpüne yönelik güvenlik talimatları	146	Pişirme yöntemleri	158
Ana ve arka brülörler ve Crispzone'a yönelik güvenlik talimatları	147	Barbekü kapağı kapalıyken doğrudan pişirme	158
Saklama ve muhafazaya yönelik güvenlik talimatları	147	Barbekü kapağı kapalıyken dolaylı pişirme	158
İşletime almadan önce yapılacaklar	148	İki pişirme yönteminin birleşimi	158
Uygun montaj	148	Pişirme süreleri: Yiyecek ne zaman pişmiş olur?	158
İsteğe bağlı (ALLFLAME PEER)	148	Barbekü Ustası Olmak İçin Basit Adımlar	159
Kusur kontrolü	148	İşletime aldıktan sonra yapılacaklar	159
Gaz kaçağı kontrolü	148	Bakım, temizlik ve saklama	160
Yağ toplama sisteminin temizlenmesi	148	Cam panelin temizliği	160
Elektronik ateşleme testi	148	Barbekünün dış yüzeylerinin temizliği	160
Ürün açıklaması	149	Yanma odasının temizliği	160
Kontrol düğmelerinin konumları	150	Barbekü ızgaralarının temizliği	160
Yan tablayı yukarı katlayın	150	Yüzeylerin temizliği	160
Gaz bağlantısı	150	Emaye barbekü ızgaralarının temizliği	160
Gaz tüpünün boyutu	150	Yağ tahliye plakasının ve yağ damlama tepsisinin temizliği	161
Gaz tüpünün alt dolaba montajı	150	Ana brülörlerin temizliği	161
Alt dolap dışına gaz tüpü montajı	151	Ana brülörlerin çıkarılması	161
Basınç regülatörünün montajı	151	Kışlama	161
Hortum bağlantısını takın	151	Saklama sonrası işleme alma	161
DE, AT ve CH için (50 mbar)	151	Kullanım ömrünü uzatmaya yönelik ipuçları	162
BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT ve LU için (30 mbar)	151	İmha	162
Ana brülörlerin kontrolü	152	Pillerin kullanımı	163
Sızdırmazlık testi	152	Pillerin imhası	163
İşletime alma	153	Garanti	163
Gazlı barbekünün "yakılması"	153	Servis ve iletişim	163
Ana brülörlerin ateşlenmesi	154	Uygunluk beyanı	163
Jet alev ateşleme sistemi ile ana brülörlerin ve Crispzone'un ateşlenmesi	154	Sorun giderme	164
Crispzone'u kullanırken isteğe bağlı	154	Teknik veriler	166
Ana brülörlerin elle ateşlenmesi	154	Pişirme süreleri	169
Yan tablada "Primezone" kızılötesi brülörün ateşlenmesi	154		

Montaj talimatlarını ekteki ayrı sayfada bulabilirsiniz. Cihazı işleme almadan önce lütfen kullanım kılavuzunu okuyun. Kullanım kılavuzundaki ayrıntılara istediğiniz zaman ulaşabilmek için lütfen bu kullanım kılavuzunu güvenli bir yerde saklayın. Yalnızca dış mekanda kullanıma uygundur. İkaz! Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocukları uzak tutun.

Giriş

Değerli RÖSLE Müşterisi,

Tebrik ederiz! RÖSLE'nin yüksek kaliteli ALLFLAME gazlı barbeküyü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Uzun ömürlü ve kaliteli bir ürün için doğru tercihi yaptınız.

Bu kullanım kılavuzu ürünün bir parçasıdır. Güvenlik, kullanım ve imhaya ilişkin önemli bilgiler içerir. Ürünü üçüncü şahıslara devrederken lütfen tüm belgeleriyle birlikte teslim edin.

Kılavuz hakkında



Sonraki sayfalarda ALLFLAME gazlı barbekünün nasıl düzgün bir şekilde kurulacağını, çalıştırılacağını ve bakıma alınacağını öğreneceksiniz. Bu talimatların tamamını okuyun ve belirtilen uyarı ve notlara dikkat edin. Bu sayede tehlikelerin önüne geçebilirsiniz ve ürünün kullanım ömrü uzatabilirsiniz. Kendi güvenliğiniz için "Önemli Güvenlik Talimatları" bölümünü okuyun. Kendinizi ve başkalarını tehlikeye atmamak için tüm talimatlara uyun.

ALLFLAME gazlı barbekünün kullanımıyla ilgili olarak bu kullanım kılavuzunda cevabını bulamadığınız sorularınız için lütfen servis ekibimize iletişime geçin.

Kullanım amacı

ALLFLAME gazlı barbekü yalnızca dış mekanda özel kullanım için tasarlanmıştır. Ürünü kesinlikle başka bir amaçla kullanmayın.

Bu gazlı barbekü yalnızca barbeküde pişirilebilir yiyeceklerinin hazırlanması için bütan/propan sıvı gazla barbekü yapmak amacıyla kullanılabilir.

Gazlı barbekü doğalgazla çalıştırılmamalıdır. Barbeküyü doğal gazla çalışır hale getirmek veya sıvı propanla çalışan barbeküyle doğal gaz kullanmaya çalışmak tehlikeye yol açacak ve işletme ruhsatını geçersiz kılacaktır.

Barbekünün "ateş çukuru" olarak kullanılması yasaktır.

Gazlı barbekü, karavan, kamp römorku ve/veya deniz taşıtları içine veya üzerine monte edilmek üzere tasarlanmıştır.

Listelenen tehlike uyarılarına, ikazlara ve önlemlere uyulmaması, yangın veya patlama nedeniyle ciddi veya ölümcül yaralanmalara veya maddi hasarına neden olabilir. Üretici, uygunsuz kullanım veya güvenlik önlemlerine uyulmaması sonucu meydana gelen hasarlardan sorumlu değildir.

Gazlı barbekünün kullanım kılavuzunda belirtilen talimatlara uygun şekilde kullanılmaması durumunda garanti geçersiz olacaktır.

Cihazınızın işlevselliğini ve uzun ömürlülüğünü garanti altına almak için lütfen kullanım amacına ve güvenlik talimatlarına uyun.

Kullanılan simgeler

	Tehlike!		Uyarı!
	Yangın tehlikesi!		Dikkat!
	Sıcak yüzey!		Not
	Zehirlenme tehlikesi!		Ürünü sınıflandırılmamış evsel atıklardan ayrı olarak atın
	Patlama tehlikesi!		

Önemli güvenlik talimatları

Tehlike! Bu güvenlik talimatı, ölümcül yaralanmalara veya ciddi kişisel yaralanmalara yol açabilecek yakın tehlikeyi ifade eder.

Uyarı! Bu güvenlik talimatı, ölümcül yaralanmalara veya ciddi kişisel yaralanmalara yol açabilecek olası bir yakın tehlikeyi ifade eder.

Dikkat! Bu güvenlik talimatı, hafif veya orta düzeyde yaralanmaya yol açabilecek olası bir yakın tehlikeyi ifade eder.

Not! Bu not, barbeküye veya diğer eşyalara zarar verebilecek olası bir zararlı durumu ifade eder.



Tehlike!

Karbonmonoksit zehirlenmesi tehlikesi!

Karbon monoksit bilinç kaybına veya ölüme neden olabilir.

- ▶ ALLFLAME gazlı barbeküyü yalnızca dış mekanlarda kullanın!
- ▶ Barbekünün diğer nesnelere yeterli uzaklıkta (en az 1,5 metre) olduğundan emin olun.
- ▶ Barbekü garajda, kapalı veya çevresi çevrili bir verandada veya avluda ya da diğer kapalı yerlerde, karavanların ve/veya su taşıtlarının içinde veya üzerinde çalıştırılmamalıdır.
- ▶ Kapağın arkasındaki boşlukların ve havalandırma deliklerinin her zaman açık olduğundan emin olun.

Gaz solunması durumunda alınacak önlemler

- ▶ Gazlı barbeküden uzaklaşın ve temiz hava alın.
- ▶ Baş ağrısı, baş dönmesi, mide bulantısı gibi belirtilere dikkat edin.
- ▶ Derhal tıbbi yardım alın veya acil servisleri arayın.

! Tehlike!**Yangın ve patlama tehlikesi!**

- ▶ Barbekü çalışırken 1,5 m önünde, arkasında, üstünde, altında ve yanlarında yanıcı madde bulunmamalıdır. Yanıcı malzemeler arasında işlenmiş ahşap zemin kaplamaları, ahşap verandalar ve tekstil ürünleri yer alır.
- ▶ Cihaz vinil kaplama veya büyük pencerelerin yakınına kurulduğunda ilave boşluk bırakılması önerilir.
- ▶ Olası duman oluşumu nedeniyle kirlenme ihtimaline karşı da ev cephelerine olan mesafenin artırılması gerekir.
- ▶ Kullanımdan sonra gaz tüpüne giden gaz vanasını kapatın.
- ▶ Barbekü örtülerini veya diğer yanıcı nesnelere saklama alanında veya barbekünün içinde/altında bulundurmuyun.
- ▶ Kapağın arkasındaki boşlukların ve havalandırma deliklerinin her zaman açık olduğundan emin olun.
- ▶ Barbekü yüzeyinin tamamını asla barbekü yiyecekleri, barbekü plakaları, damlama tepsileri, pizza taşları vb. ile kaplamayın, aksi takdirde yanma odasının alt kısmında ısı oluşabilir.
- ▶ Barbekü pişirme yüzeyini alkol ve diğer yanıcı karışımlar gibi yanıcı buhar ve sıvılardan uzak tutun.
- ▶ Gazlı barbekü, korumasız yanıcı bir çatı, tente veya saçak altında çalıştırılmamalıdır.
- ▶ Kullanım esnasında barbeküyü asla gözetimsiz bırakmayın.
- ▶ Gazlı barbeküde kömür, briket, kütük veya lav taşı kullanmayın.
- ▶ Barbeküyü yalnızca düz, sağlam ve güvenli bir yüzey üzerinde kullanın.
- ▶ Barbeküyü kullanım sırasında asla yanıcı yüzeyler üzerine koymayın ve barbekünün altında yanıcı nesnelere saklamayın.
- ▶ Alevlerin sönmelerini önlemek için asla gazlı barbeküye su dökmeyin!

Yangınla mücadele önlemleri

- ▶ Ateşten uzaklaşın ve diğer kişileri uyarın!
- ▶ Herhangi bir kaza veya aksilik durumunda yangın söndürücüyü (F Sınıfı) hazır bulundurun.
- ▶ Acil bir durumda itfaiyeyi arayın.

! Tehlike!**Aşırı sıcak yüzeyler ve parçalar kaynaklı yanma tehlikesi!**

Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir ve yanıklara neden olabilir.

- ▶ Barbeküyü çalıştırırken yalnızca barbekü eldiveni kullanın.
- ▶ Barbekünün yalnızca çalışması için öngörülen ve gerekli olan alanlarına temas edin.
- ▶ Çocukları cihazdan uzak tutun (en az 2 metre).
- ▶ Sıcak parçalara kimsenin dokunmamasına dikkat edin.

Yanıklara yönelik önlemler

- ▶ Giysilerinize sıçrayan alevleri bir battaniye yardımıyla söndürmeye çalışın.
- ▶ Derinizdeki yanığı ılık su ile soğutun.
- ▶ Bölgeyi temiz bir bezle örtün.
- ▶ Cildinize yapılan giysileri çıkarmayın.
- ▶ Ciddi yanıklarda derhal ambulans çağırın!

! Uyarı!**Devrilen ağırlık kaynaklı yaralanma tehlikesi!**

Cihazın çalışma esnasında hareket ettirilmesi yaralanmalara sebep olabilir.

- ▶ Çalışma esnasında cihazı hareket ettirmeyin.

! Uyarı!**Yanlış kullanımdan dolayı yaralanma tehlikesi!**

Cihazı eğitimsiz kişilerin kullanması durumunda ciddi yaralanmalar meydana gelebilir.

- ▶ Fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı olan veya deneyim ve/veya bilgi eksikliği bulunan kişilerin (çocuklar dahil) cihazı kullanması yasaktır.

! Dikkat!**Arıza tehlikesi!**

Cihazda yapılacak değişiklikler arızalara ve güvenlik tehlikelerine yol açabilir.

- ▶ Cihazda herhangi bir değişiklik yapmayın.

! Dikkat!**Barbeküde veya barbekü üzerindeki parçalarda hasar veya deformasyon tehlikesi!**

- ▶ Barbeküyü büyük basamaklarda veya çok engebeli arazilerde hareket ettirmeyin.
- ▶ Sıcaklıkların 400°C / 752°F'yi aşmamasına dikkat edin.

Genel güvenlik talimatları

Yağ yangınlarını önlemeye yönelik güvenlik talimatları

Yağ kalıntıları ve yağ birikimleri, yağ yangınlarına yol açabilir. Yağ yangınlarını önlemek için lütfen aşağıdaki güvenlik talimatlarına bakın.

- ▶ Gazlı barbekünüzü düzenli ve/veya planlı aralıklarla iyice temizleyin!
- ▶ Yanma odasının alt bölgesi için temizleme yerine "yakma" yapılması yeterli değildir.
- ▶ Yanma odasında, brülör kapaklarında, barbekü ızgaralarında ve barbekü plakalarında oluşan tortuları ve kabukları temizleyin.
- ▶ Her işleme almadan önce yağ damlama tepsisine giden tüm giderlerdeki, çıkarılabilir yağ tahliye plakasındaki ve yağ damlama tepsisindeki yağ kalıntılarını temizleyin.
- ▶ Barbekü haznesini ve yağ tahliye plakasını asla alüminyum folyo veya kumla kaplamayın. Böylece yağın akıp gitmesini önleyebilirsiniz. Bunun yerine etten akan suları toplamak için damlama tepsilerini kullanın.
- ▶ Kontrol edilemeyen alevlenmelerde alevler sönene kadar yiyecekleri alevlerden uzaklaştırın.

Yağ yangınlarına yönelik önlemler

- ▶ Gaz tüpünün vanasını kapatın.
- ▶ Tüm düğmeleri "KAPALI" konumuna getirin.
- ▶ Mümkünse ateş sönene kadar kapağı açık bırakın.
- ▶ Alevler çok güçlüyse ve yangın kontrol altına alınamıyorsa, uygun bir söndürme maddesi kullanarak derhal söndürmeye çalışın. Yangın söndürücünün üzerindeki bilgilere dikkat edin!
- ▶ Lütfen yangın tehlikeleri ve yangınla mücadeleyle yönelik olarak bir önceki bölümde yer verilen önemli güvenlik talimatlarına da bakın.

Gaz hortumlarına yönelik güvenlik talimatları

- ▶ Gaz hortumunun açıkta olduğundan emin olun.
- ▶ Gaz hortumunun sıcak yüzeylere temas etmemesine dikkat edin. Aksi takdirde erime ve ardından sızıntı oluşabilir.
- ▶ Gaz hortumu doğrudan yağ tahliye plakasının veya yağ damlama tepsisinin altına monte edilmemelidir.
- ▶ Gaz hortumunda gereksiz kıvrımlar oluşmadığından emin olun.
- ▶ Her işleme almadan önce gaz hortumu bağlantılarının iyice sıkıldığını kontrol edin. Gerekirse iki adet açık uçlu anahtarla sıkın.

- ▶ Her kullanımdan önce gaz hortumunda hayvan ısırığı, çatlak, gözenekli bölge, ezilme, aşınma ve diğer hasarlar olup olmadığını kontrol edin. Gaz hortumu hasarlı ise derhal değiştirin.
- ▶ Sadece resmi olarak onaylanmış gaz hortumları kullanılabilir.
- ▶ Gaz hortumunun maksimum uzunluğu 1,5 metreyi geçmemelidir.
- ▶ Gazlı barbekünün gaz hortumunu her 5 yılda bir değiştirmenizi öneririz. Bu kapsamda ilgili ülkedeki yönetmelikler geçerli olacaktır.

Gaz basınç regülatörüne yönelik güvenlik talimatları

- ▶ Gaz basınç regülatörünün küçük havalandırma deliği aşağı bakacak şekilde ve delikten su girmeyecek şekilde takıldığından emin olun. Bu havalandırma deliği temiz olmalı ve kir, yağ, böcek vb. maddelerden arındırılmış olmalıdır.
- ▶ Gaz basınç regülatörüne veya vida bağlantısına kir girmemelidir.
- ▶ Her işleme almadan önce gaz hortumu ile gazlı barbekü arasındaki vida bağlantısının sıkı olduğundan emin olun. Gerekirse iki adet açık uçlu anahtarla sıkın.
- ▶ Yalnızca ilgili ülkedeki çalışma basıncına uygun ve resmi olarak onaylanmış basınç regülatörleri kullanılabilir. Daha detaylı bilgi için lütfen uzman firmanızla iletişime geçin.
- ▶ Gaz basınç regülatörünün normal çalışma koşullarında düzgün çalışması için gaz basınç regülatörünün üretim tarihinden itibaren 10 yıl içinde değiştirilmesi önerilir. Bu kapsamda ilgili ülkedeki yönetmelikler geçerli olacaktır.

Gaz tüpüne yönelik güvenlik talimatları

- ▶ Gaz tüplerini kullanırken sigara içmeyin ve tutuşturucu kaynaklardan uzak durun.
- ▶ Gaz tüplerini aşırı ısıdan (50°C üzeri) uzak tutun.
- ▶ Gaz tüpü daima dik konumda takılmalı ve emniyet kapağı takılarak taşınmalı ve saklanmalıdır.
- ▶ Alt dolapta bulunan gaz tüpü saklama odasının havalandırma deliklerinin kapalı olmamasına dikkat edilmelidir.
- ▶ Gaz tüpleri düşürülmemelidir.
- ▶ Ezilmiş veya paslı bir gaz tüpü tehlikelere neden olabilir ve gaz tedarikçiniz tarafından kontrol edilmelidir. Vanası hasarlı olan gaz tüplerini kullanmayın.

- ▶ Barbekü kullanımdayken hiçbir koşulda gaz regülatörünü veya diğer gaz hattı tertibatlarını sökmeye çalışmayın.
- ▶ Gaz tüplerinin bağlantı elemanlarına asla kendi başınıza müdahalede bulunmayın. Lütfen üretici firmaya veya yetkili uzman firmaya danışın.
- ▶ Yedek veya bağlantısı yapılmamış gaz tüplerini alt dolapta saklamayın.
- ▶ Gaz tüpündeki gaz azalıyorsa, gaz tüpünün yetkili uzman firma tarafından yeniden doldurulmasını veya değiştirilmesini sağlayabilirsiniz.
- ▶ Gaz tüpünü sadece iyi havalandırılan yerlerde değiştirin.
- ▶ Gaz tüpünü değiştirirken olası tutuşurma kaynaklarından uzak tutun.
- ▶ Gaz tüpünüzü her 10 yılda bir yetkili uzman firmaya kontrol ettirin. Test verileri gaz tüpü üzerine basılıdır.
- ▶ Sıvılaştırılmış petrol gazı, yakıtlar ve doğal gaz gibi bir petrokimya ürünüdür. Normal sıcaklık ve basınçlarda gaz halindedir. Uygun basınç altında, örneğin bir gaz tüpüdeyken sıvılaşır. Basınç kaldırıldığında sıvı hemen buharlaşarak %250 hacimli yakıt gazı haline gelir.
- ▶ Propan gazının "çürük yumurta" benzeri bir kokusu vardır.
- ▶ "Boş" gaz tüplerine karşı dolu tüpler kadar dikkatli olun. Gaz tüpünde sıvı kalmamış olsa dahi boş görünen gaz tüpünde hala gaz basıncı olabilir.
- ▶ Lütfen karbonmonoksit zehirlenmesi tehlikelerine yönelik olarak bir önceki bölümde yer verilen önemli güvenlik talimatlarına da bakın.

Ana ve arka brülörler ve Crispzone'a yönelik güvenlik talimatları

- ▶ Aşırı ısınma ile yangın ve gaz tehlikelerini önlemek için arka brülörü asla tüm ana brülörlerle aynı anda kullanmayın.
- ▶ Barbekünün rüzgardan korunan bir alanda olduğundan emin olun. Böylece daha yüksek sıcaklıklara ulaşabilir ve daha eşit bir ısı dağılımı elde edebilirsiniz.
- ▶ Alevleri ve ısıyı kontrol altına almak ve yangın tehlikesini önlemek için kapağı kapatın.
- ▶ Arka brülörü kullanırken daima aşırı ısıdan zarar görebileceğinden ısıtma rafını çıkarın.
- ▶ Şişin serbestçe dönebilmesi için barbekü yemeği ile brülör arasında yeterli boşluk olduğundan emin olun.
- ▶ Yağ yangınlarını önlemek için sıçrama siperini düzenli olarak temizleyin.
- ▶ Ateşleme çubuğunu temiz tutarak ateşleme hatalarını ve gaz birikmesini önleyin.

Saklama ve muhafazaya yönelik güvenlik talimatları

- ▶ Olası bir gaz kaçağını önlemek için barbeküyü her kullandıktan sonra gaz tüpü kapatma vanasını kapatın.
- ▶ Gazlı barbekü kapalı bir alanda saklanacaksa gaz tüpü barbeküden çıkarılmalıdır. Gaz tüpleri açık havada, iyi havalandırılan bir yerde, çocukların ve başka kişilerin erişemeyeceği bir yerde saklanmalıdır. Çıkarılan gaz tüpleri binalarda, garajlarda veya diğer kapalı alanlarda saklanmamalıdır.
- ▶ Gaz tüpü gazlı barbeküden çıkarılmadığı takdirde barbekünün tamamı gaz tüpüyle birlikte açık havada ve iyi havalandırılan bir yerde saklanmalıdır.
- ▶ Yakıt gazı havadan ağırdır. Sızan yakıt gazı alt bölgelerde birikebilir ve bu gaz sonradan dağılmaz. Bu nedenle bodrum çıkışlarından, ışık bacalarından ve su giderlerinden uzak durulması gerekir.
- ▶ Nozullar, gaz kılavuz boruları ve gaz brülörleri örümcek ağları, böcekler, larva kozaları ve diğer etkenlerden kaynaklanan tıkanıklıklar açısından düzenli aralıklarla kontrol edilmelidir.

TR

İşletime almadan önce yapılacaklar

Uygun montaj

Cihazın montajı, montaj kılavuzunda verilen talimatlara uygun olarak yapılmalıdır.

- ▶ Hiçbir bileşene müdahale etmeyin. Bunun ihlali yangın veya patlamalara neden olabilir ve ciddi yaralanmalara, ölüme ve maddi hasara yol açabilir.

İsteğe bağlı (ALLFLAME PEER)

- ▶ ALLFLAME PEER barbekünün her kullanımından önce yan tablaların yatay olarak yerine oturup oturmadığını kontrol edin.

Kusur kontrolü

Kullanıcı her işleme almadan önce cihazın mükemmel durumda olduğundan emin olmalıdır. Özellikle dikkat edilmesi gereken hususlar:

- ▶ Tüm parçaların düzgün bir şekilde takıldığından emin olun.
- ▶ Herhangi bir vidanın veya bağlantı elemanının gevşeyip gevşemediğini kontrol edin.
- ▶ Bileşenlerde gözle görülür hasar olup olmadığına bakın.

Cihazın güvenliği ve işlevselliği için tespit edilen tüm kusurların cihaz işleme alınmadan önce giderilmesi gerekir.

Hasarlı cihaz veya aksesuarlar kullanılmamalıdır.

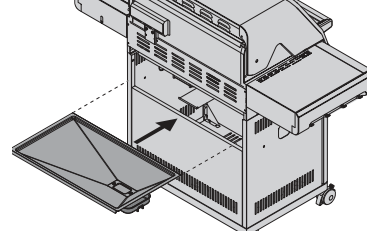
Gaz kaçağı kontrolü

Operatörün her işleme almadan önce bu kullanım kılavuzunda listelenen gaz kaçağı kontrolüne yönelik prosedürlerin tamamını dikkatlice uygulaması gerekir.

- ▶ Cihazı bayi veya üçüncü şahıslar kurmuş olsa dahi her işleme almadan önce mutlaka sızdırmazlık testi gerçekleştirin.
- ▶ Gaz kaçağını kontrol etmek için asla açık alev kullanmayın ve gaz bağlantısında kaçak varsa gazlı barbeküyü çalıştırmayın.

Yağ toplama sisteminin temizlenmesi

⚠ Lütfen yağ yangınlarını önlemeye yönelik güvenlik talimatlarına da dikkate alın, bkz. sayfa 146.



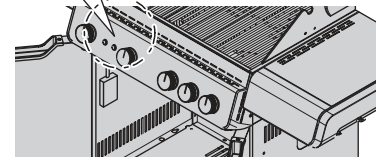
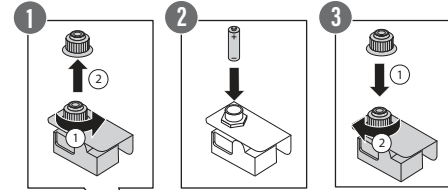
1. Her işleme almadan önce yağ damlama tepsisine giden tüm giderlerdeki, çıkarılabilir yağ tahliye plakasındaki ve yağ damlama tepsisindeki yağ kalıntılarını temizleyin.
2. Yanma odasında, brülör kapaklarında, barbekü ızgaralarında ve barbekü plakalarında oluşan tortuları ve kabukları da temizleyin.
3. Temizlikten sonra yağ tahliye plakasını durana kadar geri itin.

Elektronik ateşleme testi

⚠ Lütfen pillerin kullanımına yönelik güvenlik talimatlarını dikkate alın, bkz. sayfa 163.

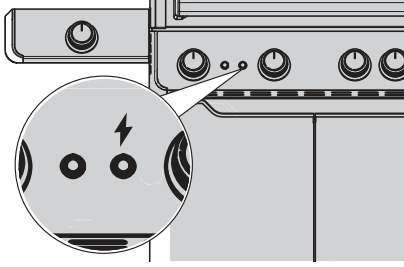
- ▶ Pilin iyi durumda olduğundan ve doğru şekilde takıldığından emin olun.
- ▶ Bazı pillerde ambalaj kağıdı bulunur. Bu ambalaj kağıtlarını çıkarmanız gerekir. Ambalaj kağıdını pil etiketiyle karıştırmayın.

Pil bölmesine AA – 1,5 V tipi bir pil takın:



1. Ön taraftaki sol kapağı açın. Ateşleme için pil bölmesi, barbekü aparatının altında yer alır.
2. Pil bölmesi kapağını (1) çevirerek pil bölmesini açın.
3. Kutupların doğru olduğundan emin olarak (2) pili takın.
4. Pil bölmesi kapağını (3) kapatın.

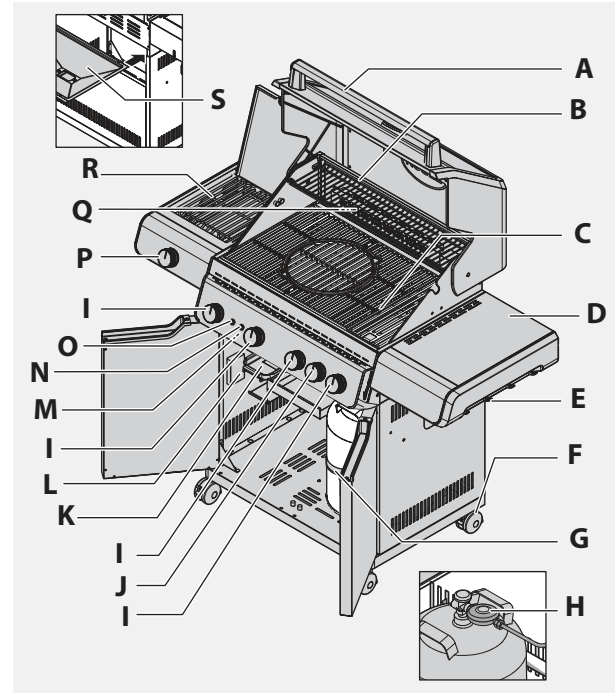
- i** Pil bölmesini ateşleme sistemine bağlamak için ekteki montaj talimatlarını uygulayın.



5. Ateşlemeyi etkinleştirmek için kumanda panelinin ön yüzünün sağ tarafındaki düğmeye basın.

- i** Düğmenin üzerinde bir yıldırım simgesi bulunmaktadır.

Ürün açıklaması

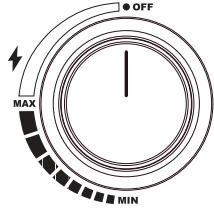


TR

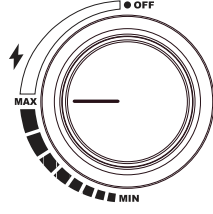
Gösterilen bileşenler

- A – Cam parçalı kapak
- B – Isıtma rafı
- C – Crispzone
- D – Yan tabla
- E – Çatal bıçak tutucu
- F – Frenli tekerlekler (4x)
- G – Gaz tüpünün sabitlenmesi için bant
- H – Gaz basıncı düşürücü
- I – Kontrol düğmesi – Jet alev ateşleme sistemli ana brülör
- J – Kontrol düğmesi – Arka brülör / Crispzone (isteğe bağlı)
- K – Yağ damlama tepsisi (öne çıkarılabilir)
- L – Aydınlatma için pil bölmesi
- M – Ateşleme için pil bölmesi
- N – Ateşleme anahtarı
- O – Aydınlatma kontrol düğmesi anahtarı
- P – Primezone kontrol düğmesi
- Q – Arka brülör
- R – Yan tablada Primezone
- S – Yağ damlama tepsisi (arkaya çıkarılabilir)

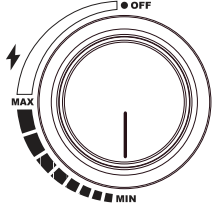
Kontrol düğmelerinin konumları



"OFF" konumu



"MAX" konumu



"MIN" konumu

Yan tablayı yukarı katlayın

(işletime almadan önce)

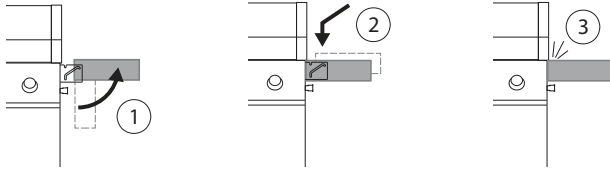
i Sadece ALLFLAME PEER cihazında katlanabilir yan tablalar bulunur. Başka bir cihazınız varsa bu adımı atlayın.



Uyarı!

Katlama mekanizmaları ve menteşeler kaynaklı ezilme tehlikesi!

- ▶ Tabla yukarı veya aşağı katlanırken ellerinizi ve parmaklarınızı hareketli parçalardan uzak tutun.



1. Yan tablayı iki tarafından tutun ve yukarı doğru katlayarak yatay konuma getirin (1).
2. Ardından yan tablayı dikkatlice öne doğru kaydırın ve durana kadar ok yönünde (2) aşağı doğru bastırın (3).

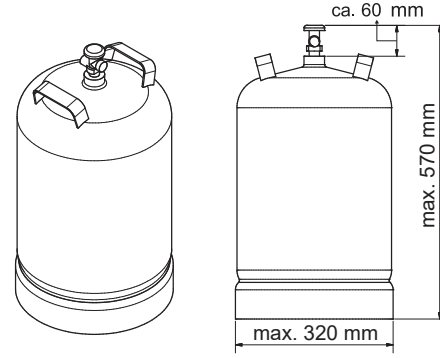
Gaz bağlantısı



Lütfen gaz tüpüne yönelik güvenlik talimatlarını dikkate alın, bkz. sayfa 146.

Gaz tüpünün boyutu

Tüp tutucuya yerleştirirken lütfen gaz tüpünün aşağıdaki boyutlarına dikkat edin.



Daha büyük bir gaz tüpünün kullanılmasına izin verilmez.

Gaz tüpünün alt dolaba montajı

Tüp dik olarak monte edilmeli ve saklanmalıdır.

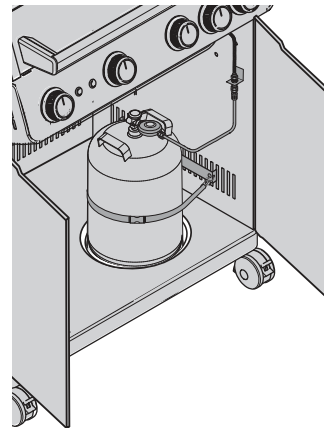


Tehlike!

Gaz kaynaklı patlama tehlikesi!

- ▶ Alt dolapta ilave bir gaz tüpü saklamayın.

1. Alt dolabı açın.
2. Gaz tüpünü alt dolaptaki tüp tutuculara yerleştirin.
 - ▶ Küçük bir gaz tüpü (5 kg) kullanıyorsanız tüp verilen kayışla sabitleyin.
3. Vana barbekünün ön tarafına bakacak şekilde gaz tüpünü çevirin.

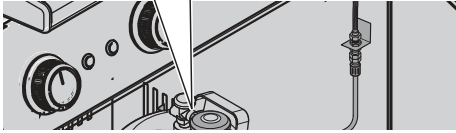
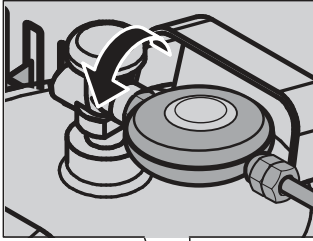


Alt dolap dışına gaz tüpü montajı

1. Alt dolabın kapaklarını açın.
2. Basınç regülatörünü ve hortum kılavuzunu alt dolabın yan deliğinden geçirin.
3. Gaz tüpünü barbekünün yanına dik bir şekilde yerleştirin.
4. Gaz hortumunun serbest olmasına ve sıcak yüzeylere temas etmemesine dikkat edin.
5. Gaz hortumunda gereksiz kıvrımlar oluşmadığından emin olun.
6. "Basınç regülatörünün montajı" adımını uygulayın.
7. Gaz hortumunun/basınç regülatörünün gazlı barbeküye bağlantısını takıp kontrol ettikten sonra bağlantı elemanlarında kaçak olup olmadığını "Sızdırmazlık testi" bölümüne göre kontrol edin.

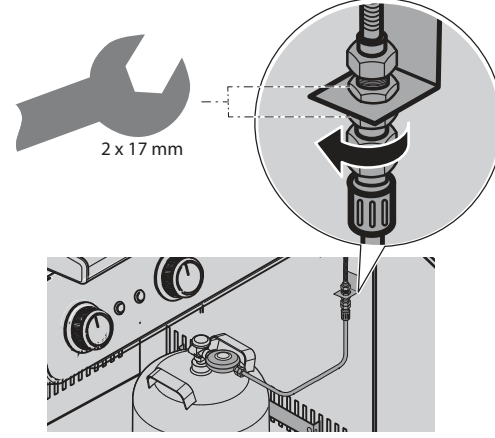
Basınç regülatörünün montajı

(basınç regülatörünün tasarımına bağlı olarak)

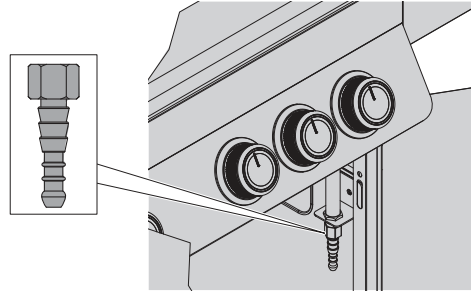


! Basınç regülatörü, yürürlükteki EN 16436 veya EN 16129 standartlarına ve ilgili ülkenin yönetmeliklere uygun olmalıdır.

1. Açık uçlu anahtar kullanarak gaz hortumunun/gaz basınç regülatörünün vida bağlantısının sıkılığını kontrol edin ve gerekirse daha da sıkın (saat yönünün tersine).
2. Gaz tüpünün emniyet kapağını çıkarın.
3. Basınç regülatörünün ucunu gaz tüpünün vanasına yerleştirin ve rakor somununu elle saat yönünün tersine çevirin.
4. Rakor somununu elle sıkın. Alternatif olarak gaz regülatörü anahtarı da kullanabilirsiniz.

Hortum bağlantısını takın**DE, AT ve CH için (50 mbar)**

1. Gaz hortumunu çoklu bağlayıcıya (alt dolabın sağ yan duvarında bulunur) vidalayın.
2. Çoklu bağlayıcının her bir bağlantı elemanının iyice sıkıldığından emin olun ve gerekirse daha da sıkın (iki adet açık uçlu anahtarla).

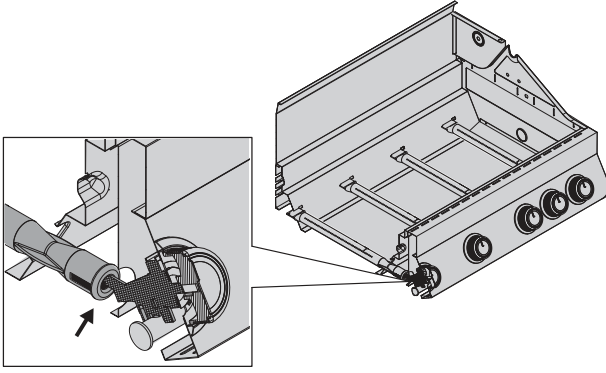
BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT ve LU için (30 mbar)

30 mbar modellerde basınç regülatöründen gelen gaz hortumunun brülöre bağlanması için evrensel adaptör bulunur.

1. Evrensel adaptörü çoklu bağlayıcının 1/4" BSP erkek dişine takın.
2. Bağlantıyı sıkın. Yerinde tutmak için ikinci anahtarı kullanın.
3. Hortumu adaptöre bağlamak için uygun hortum kelepçeleri veya iki kulaklı hortum kelepçeleri kullanın ve kelepçeleri iyice sıkın.

TR

Ana brülörlerin kontrolü



(nozül üzerindeki brülör)

1. Barbekü kapağını açın.
2. Tüm barbekü ızgaralarını kaldırın.
3. Tüm brülör kapaklarını çıkarın.
4. Tüm paslanmaz çelik ana brülörlerin ilgili gaz vanası nozulunun üzerine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
5. Brülör artık nozulun üzerinde değilse (örn. taşıma sırasında yeri değişmişse), brülörü çıkarmanız ve doğru şekilde takmanız gerekir (bkz. "Ana brülörlerin çıkarılması" bölümü, sayfa 161).

i Yeniden yerleştirme işlemi ters sırada gerçekleştirilir.

Sızdırmazlık testi

Gazlı barbekünün bağlantıları fabrikada sızdırmazlık testinden geçmiştir. Ancak güvenlik nedeniyle gazlı barbekünü çalıştırmadan önce tüm bağlantıları kaçak bakımından tekrar kontrol etmeniz gerekir. Taşıma sırasında bazı gaz bağlantıları gevşeyebilir veya hasar görebilir.

! Kendi güvenliğiniz için her işleme almadan önce gaz bağlantılarını kontrol edin!

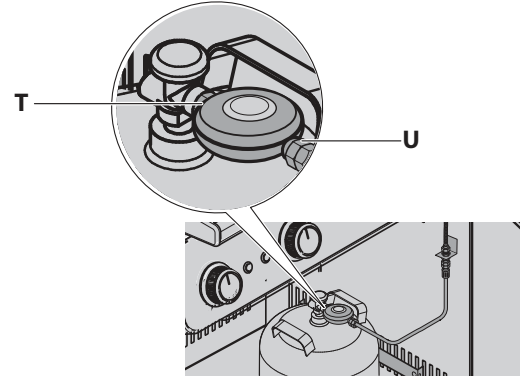
► Lütfen güvenlik talimatlarını dikkate alın, bkz. sayfa 144.

1. Barbeküdeki tüm kontrol düğmelerinin "OFF" konumunda olduğundan emin olun.
2. Gaz basınç regülatörünü "Basınç regülatörünün montajı" bölümünde açıklandığı şekilde bağlayın, bkz. sayfa 151.
3. Gaz tüpü vanasını saat yönünün tersine çevirerek (en az 2 tam tur) açın.
4. Tüm gaz bağlantılarını kaçak bakımından kontrol edin.
 - Gaz taşıyan tüm parçaları bir sabun çözeltisi (yaklaşık %50 sıvı sabun / %50 su) ile kaplayın. Alternatif olarak uygun bir kaçak tespit spreyi de kullanabilirsiniz. İnce kabarcıklar oluşması bir kaçak olduğunu gösterir.

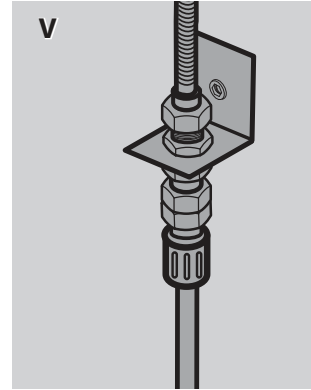
5. Mümkünse kaçağa neden olan parçayı veya hortum kelepçesini sıkarak kaçağı giderin veya arızalı parçaları değiştirin.
6. Testi tekrarlayın.
7. Kaçaklar giderilemiyorsa uzman bayinize başvurun.
 - Barbeküyü asla bu durumdayken çalıştırmayın!

Bazı kaçak tespit spreyleri (sabunlu su dahil) hafif paslanmaya neden olabilir.

- Sızdırmazlık testinden sonra aşağıdaki bağlantıları (T-W) su ile temizleyin.
- Bağlantıları kuru bir bezle iyice kuruyun.



- T) Basınç regülatörünün gaz tüpüne bağlantısı (rakor somunu aracılığıyla - bağlantı gaz tüpü vanasındadır)
- U) Gaz hortumunun basınç regülatörüne bağlantısı (bağlantı basınç regülatöründen sonra gelir)



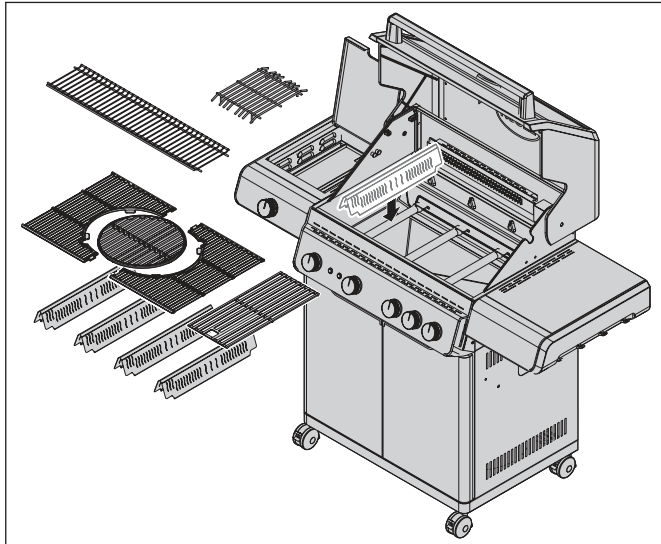
- V) Çoklu bağlayıcının her iki vida bağlantısı (bağlantı alt dolabın sağ yan duvarındadır)



W) Oluklu hortumun vana ünitesine bağlantısı (bağlantı kumanda panelinin altında sağ taraftadır)

- ▶ Gaz hortumunda çatlak, gözenek, aşınma, kesik veya hayvan ısırığı olup olmadığını gözle kontrol edin.
- ▶ Koku testini de yapın. Eğer gaz kokusu alıyorsanız hortumda kaçak olabilir.
- ▶ Hortumda herhangi bir hasar fark ettiğiniz takdirde barbeküyü kullanmayın.
- ▶ Hortumu yalnızca resmi olarak onaylanmış bir yedek hortumla değiştirin.

Münferit parçaların yerleştirilmesi



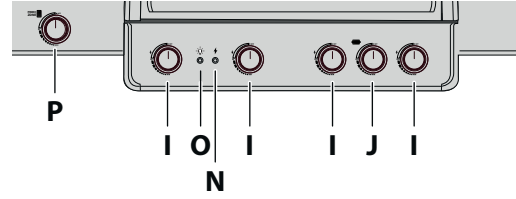
i Resimde ALLFLAME HERO 4 görülmektedir. Cihaz çeşidine göre yerleştirilecek münferit parçalar değişiklik gösterebilir.

1. Brülör kapakları, barbekü ızgaraları ve ısıtma rafı gibi gerekli tüm parçaları barbeküye yerleştirin.
2. Bunu yaparken yanma odasının emayesine zarar vermemeye dikkat edin.

İşletime alma

Gazlı barbekünün "yakılması"

! Lütfen yangın/yanık/zehirlenme ve patlama tehlikelerine yönelik güvenlik talimatlarını dikkate alın, bkz. sayfa 5 ve sonrası.



- I – Kontrol düğmesi – Ana brülör
- J – Kontrol düğmesi – Arka brülör / Crispzone (isteğe bağlı)
- N – Ateşleme anahtarı
- O – Aydınlatma kontrol düğmesi anahtarı
- P – Primezone kontrol düğmesi

1. Barbeküyü "yakmadan" önce camlardan, barbekü ızgaralarından, düğmelerden ve diğer tüm bileşenlerden tüm etiketleri veya talimatları çıkarın. Bunu yapmadığınız takdirde eriyebilirler ve çıkarılmaları zorlaşabilir.
2. Barbekü ızgaralarını çıkarın ve hafif bir deterjanla yıkayın.
 - ▶ Bunun için lütfen "Barbekü ızgaralarının temizliği" bölümünü dikkate alın, bkz. sayfa 160).
3. Barbekü ızgaralarını geriye yerleştirin.
 - ▶ Lütfen "Ana brülörlerin ateşlenmesi" bölümünü dikkate alın, bkz. sayfa 154.
4. Tüm mevcut ana brülörleri kapak kapalıyken tam güçte çalıştırın.
 - ▶ Tüm ek brülörleri çalıştırın (modele bağlı olarak). Yan tabla kapaklarını açık bırakın.
 - ▶ Lütfen "Ana brülörlerin ateşlenmesi" bölümünü dikkate alın, bkz. sayfa 154.
5. 30 dakikalık "yanma" süresinin ardından cihazı kapatın.

i Gazlı barbekü ilk işleme alındığında hafif bir koku verir. Bu koku, üretim kalıntılarının ve üretim sürecindeki yağlayıcıların yanması sonucu ortaya çıkar.

Ana brülörlerin ateşlenmesi



Lütfen Ana ve arka brülörler ve Crispzone'a yönelik güvenlik talimatları bölümünü dikkate alın, bkz. sayfa 147.

Jet alev ateşleme sistemi ile ana brülörlerin ve Crispzone'un ateşlenmesi

1. Tüm kontrol düğmelerinin "OFF" konumunda olduğundan emin olun.
 2. Barbekü kapağını açın.
 3. Gaz tüpü vanasını saat yönünün tersine çevirerek (en az 2 tam tur) açın.
 4. Tüm gaz bağlantılarını kaçak bakımından kontrol edin.
 - ▶ Bkz. "Sızdırmazlık testi" bölümü, sayfa 152.
 5. İstenilen kontrol düğmesini içeriye doğru bastırın ve jet alev ateşlenmesinin "tık" sesini duyana kadar yavaşça saat yönünün tersine çevirerek "MAX" konumuna getirin.
 6. "Tık" sesini duyduktan sonra düğmeyi yaklaşık 2 saniye basılı tutun ve jet alevinin ana brülörü ateşlenmesini sağlayın.
 7. Ateşleme sistemini gözle kontrol edebilirsiniz. Bunu yapmak için jet alevinin ateşleme alanının yan tarafına uzaktan bakın. Kontrol düğmesi ile ateşleme kıvılcımı tetiklendikten sonra içeriden geçen gaz tutuşur ve ana brülörü ateşleyen bir pilot alev oluşur.
 8. Ana brülör hemen ateşlenmezse kontrol düğmesini tekrar "OFF" konumuna getirin ve biriken gazın dağılması için 2 dakika bekleyin.
 - ▶ Ateşleme işlemini tekrarlayın.
 9. Ana brülör yakıldıktan sonra tüm ana brülörler veya kullanmak istediğiniz ana brülörler yanana kadar bu işlemi tekrarlayın.
 10. Kontrol düğmesini kullanarak alevi ihtiyaca göre ayarlayın.
 - ▶ Kontrol düğmesini saat yönünün tersine çevirerek "MIN" konumuna getirin.
 11. Gazlı barbekünüzü ateşleyemediğiniz takdirde bkz. "Sorun Giderme" tablosu, sayfa 164.
 12. Kullanımdan sonra ilgili ana brülörün kontrol düğmesini (gaz vanası) içeriye doğru bastırın.
 - ▶ Saat yönünde çevirerek "OFF" konumuna getirin.
- ### Crispzone'u kullanırken isteğe bağlı
13. Isıtmadan sonra CRISPZONE ve bitişindeki ana brülörlerin düğmesini "MAX" konumunda bırakın.

Ana brülörlerin elle ateşlenmesi

1. Tüm kontrol düğmelerinin "OFF" konumunda olduğundan emin olun.
2. Barbekü kapağını açın.
3. Gaz tüpü vanasını saat yönünün tersine çevirerek (en az 2 tam tur) açın.
4. Tüm gaz bağlantılarını kaçak bakımından kontrol edin.
 - ▶ Bkz. "Sızdırmazlık testi" bölümü, sayfa 152.
5. Sağ kontrol düğmesini içeriye doğru bastırın ve yavaşça saat yönünün tersine çevirerek "MAX" konumuna getirin.
 - ▶ İstisnai durumlarda barbeküyü sadece kibritle ateşlemek yeterli olabilir. Bunun için en az 90 mm uzunluğunda bir kibrit kullanın ve yanan kibriti sağ taraftaki ateşleme deliğine tutun.
6. Doğru brülör yakıldıktan sonra yanındaki brülör açılarak otomatik olarak yanması sağlanabilir. Tüm brülörler veya kullanmak istediğiniz brülörler yanana kadar bu işlemi tekrarlayın.
7. Kontrol düğmesini kullanarak alevi ihtiyaca göre ayarlayın.
 - ▶ Kontrol düğmesini saat yönünün tersine çevirerek "MIN" konumuna getirin.
8. Gazlı barbekünüzü ateşleyemediğiniz takdirde bkz. "Sorun Giderme" tablosu, sayfa 164.
9. Kullanımdan sonra ilgili brülörün kontrol düğmesini (gaz vanası) içeriye doğru bastırın.
 - ▶ Saat yönünde çevirerek "OFF" konumuna getirin.

Yan tablada "Primezone" kızılötesi brülörün ateşlenmesi

1. Kızılötesi brülörün kapağını açın.
2. Gaz tüpü vanasını saat yönünün tersine çevirerek (en az 2 tam tur) açın.
3. Tüm gaz bağlantılarını kaçak bakımından kontrol edin.
 - ▶ Bkz. "Sızdırmazlık testi" bölümü, sayfa 152.
4. Kızılötesi brülörün kontrol düğmesini içeriye doğru bastırın ve yavaşça saat yönünün tersine çevirerek "MAX" konumuna getirin.
5. Ardından elektronik ateşleyiciye basarak Primezone'u ateşleyin.
 - ▶ Kızılötesi brülör ateşlenip yanana kadar ateşleme düğmesini basılı tutun.
6. Ateşleme sistemini gözle kontrol edebilirsiniz. Bunu yapmak için kızılötesi brülörün ateşleme alanına uzaktan bakın. Ateşleme düğmesi ile ateşleme kıvılcımı tetiklendikten sonra içeriden geçen gaz tutuşur ve kızılötesi brülör ateşlenir.
7. Kızılötesi brülör 10 saniye içinde ateşlenmezse kontrol düğmesini tekrar "OFF" konumuna getirin ve biriken gazın dağılması için 2 dakika bekleyin.
 - ▶ Ateşleme işlemini tekrarlayın.

8. Kontrol düğmesini kullanarak alevi ihtiyaca göre ayarlayın.
 - ▶ Kontrol düğmesini saat yönünün tersine çevirerek "MIN" konumuna getirin.
9. Kızılötesi brülörü ateşleyemediğiniz takdirde pili kontrol edin veya bkz. "Sorun Giderme" tablosu, sayfa 164.
10. Kızılötesi brülörün kontrol düğmesini (gaz vanası) içeriye doğru bastırın.
 - ▶ Saat yönünde çevirerek "OFF" konumuna getirin.

Arka brülörün ateşlenmesi

- ▶ Arka brülörü her zaman tüm montaj bileşenleri (sıçrama şiperi) ile birlikte ve montaj talimatlarına uygun şekilde kullanın.
- ▶ Güneşli günlerde arka brülörün alevini görmek zor olabilir.

1. Kapağı açın.
2. Isıtma rafını çıkarın.
3. Kontrol düğmesini "OFF" konumuna getirin.
4. Gaz tüpünün üzerindeki vanayı açın.
5. Kontrol düğmesini saat yönünün tersine çevirerek "MAX" konumuna getirin ve aynı anda elektronik ateşleyiciye basarak brülörü ateşleyin.
 - ▶ Brülör çalışana kadar (yaklaşık 10 saniye) basılı tutun.
 - ▶ Aşağıdaki hususlara dikkat edin: Tüpten brülöre gaz verilmesi zaman aldığından ilk ateşleme işlemi biraz daha uzun sürebilir.
6. Brülör ateşlenmezse kontrol düğmesini tekrar "OFF" konumuna getirin ve biriken gazın dağılması için yaklaşık 1 dakika bekleyin.
7. Ateşleme işlemi tekrarlayın.
 - ▶ Ateşleyici kıvılcım üretmiyorsa, istisnai durumlarda ateşleme için kibrit kullanın.
 - ▶ Yiyecekleri pişirirken şişin yiyeceğin tam ortasına yerleştirilmesine ve ağırlık yardımıyla barbekü üzerinde dengede tutulmasına dikkat edin.
 - ▶ Bütün tavuk veya hindilerde yanmayı önlemek için bacakları veya kanatları pişirme ipiyle gövdeye bağlayın.
8. Tavuğu (veya diğer barbekü yiyeceklerini) şişle birlikte barbeküye yerleştirin ve tarifteki gibi pişirin.
9. Yiyeceklerin altına pişirme sırasında akabilecek sıvıları toplayacak sıvı dolu bir tepsi yerleştirin.
10. Cinsine bağlı olarak eti kapak kapalı halde pişirin.

Hortum koruyucu

Cihazla birlikte verilen ve gaz basınç regülatöründe yer alan hortum koruyucu, sıvı gaz sistemleri veya gazlı barbeküler için küçük ama önemli bir güvenlik cihazı olarak kontrolsüz gaz kaçaklarına ve olası dolaylı hasarlara karşı koruma sağlar.

Hortum hasar görürse, koparsa veya gevşerse gaz kaçağı meydana gelebilir. Hortum koruyucu, barbekü çalışırken gaz akışını izler. Hasar oluşması durumunda hortum koruyucu bunu algılar ve gaz akışını derhal keser.

RÖSLE barbekü ile pişirme



Barbekü sırasında ortaya çıkan kimyasal/zehirli yan ürünler, özellikle yanlış kullanım halinde sağlık sorunlarına yol açabilir. Bu maddeler kansere, gebelik sorunlarına ve diğer komplikasyonlara yol açabilir.

Ön ısıtma

1. Ana brülörleri "Ana brülörlerin ateşlenmesi" bölümünde anlatıldığı şekilde ateşleyin.
2. Ana brülör kontrol düğmelerini "MAX" konumuna getirin ve gazlı barbeküyü kapağı kapalı halde 15 dakika veya 250°C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

Barbekü ızgaralarının yağlanması

Barbekü yapmadan önce barbekü ızgaralarına fırça veya yağ çözücü sprey yardımıyla ince bir tabaka yağ sürülmesi önerilir. Uzun süreli saklamalarda döküm demir barbekü ızgaralarının korunmaları için düzenli olarak ayçiçek yağı ile ovulmaları gerekir.

Alevin geri tepmesi

Açık ateşte et pişirirken et suyunun brülörlere damlaması sonucu alevin geri tepebileceğini unutmayın. Bu geri tepmeler ete ıslı bir tat verir.

- ▶ Yanıkları önlemek için alevleri kontrol altında tutun.
- ▶ Et ve tavuktaki fazla yağları alın.
- ▶ Çok yağlı etler ve yağlanmış barbekü sebzeler için barbekü plakası kullanın.
- ▶ Gerekirse kısık ateşte pişirin.

Primezone kızılötesi brülör

(PEER'a dahil değildir)



Yüz, sakal, saç veya giysilerin alevle yaklaşılması kaynaklı yanma tehlikesi!

- ▶ Asla açık barbeküye doğru eğilmeyin!
- ▶ Primezone'u ateşlerken daima en az 30 cm'lik mesafe koruyun.
- ▶ Lütfen yanma tehlikesine yönelik güvenlik talimatlarını dikkate alın, bkz. sayfa 145.

Kızılötesi brülör, uzun ömürlü olacak şekilde tasarlanmıştır. Ancak seramik brülör yüzeylerinde brülör arızalarına yol açan çatlakların oluşmaması için bazı önlemler alınması gerekir.

- ▶ Primezone kullanılırken gazlı barbekünün konumu, Primezone'un rüzgardan mümkün olduğunca korunacağı şekilde olmalıdır. Aksi takdirde güçlü rüzgarlar performansı düşürebilir veya alevi söndürebilir.
- ▶ Brülör çalışırken veya sıcakken yan tablanın kapağını kapatmayın.
- ▶ Suyu (yağmur, çim sulama fiskeyesi, bahçe hortumu) seramik brülörlerden uzak tutun. Alevleri söndürmek için brülörlere su dökmeyin. Islak seramik, barbeküyü tekrar kullandığınızda buhar basıncından dolayı çatlayabilir.
- ▶ Eğer seramik ıslanmışsa:
 1. Brülörü dikkatlice barbeküden çıkarın.
 2. Suyunun akması için ters çevirin.
 3. Geriye yerleştirmeden önce iyice kurummasını bekleyin.
- ▶ Seramik brülörün sert cisimlerle temasından kaçının. Barbekü ızgarasını çıkarırken ve takarken özellikle dikkatli olun. Seramiğin üzerine sert bir cisim düşmesi durumunda kırılma riski vardır.

Özellikle de kış aylarında oluşan büyük sıcaklık farkları, seramik yüzeyde gerilim çatlaklarına neden olabilir.

- ▶ Brülörün en iyi şekilde çalışabilmesi için sıcak havanın barbeküden dışarı çıkabilmesi gerekir. Yetersiz havalandırma oksijen eksikliğine yol açar ve bu da alevin geri tepmesine neden olabilir. Bu tür durumların tekrarlanması seramiğe zarar verebilir. Bu nedenle barbekü yüzeyinin %75'inden fazlası asla kaplanmamalıdır.

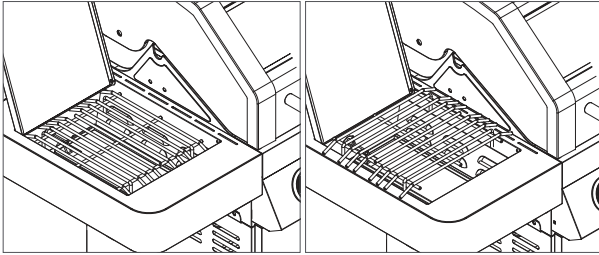
Kızılötesi brülörlü Primezone, biftek gibi hızlı pişen yiyecekler için idealdir ve yaklaşık 800°C'de güzel bir markalama ile çıtır çıtır lezzetler elde etmenizi sağlar.

- ▶ Ön ısıtma için kızılötesi brülörü kapağı açık şekilde 5 dakika veya seramik brülör turuncu-kırmızı renkte parlamaya kadar çalıştırın.
- ▶ Kızılötesi brülör çok yoğun ısı üretir. Kızılötesi brülör üzerinde gözetimsiz bırakılan yiyecekler hızla yanabilir.
- ▶ Lezzet ve pişme derecesine göre yüksek, orta veya düşük ısıda pişirin ve gerekirse yiyeceği daha sık çevirin.
- ▶ Alternatif olarak yiyeceği Primezone'dan ana ızgara alanına veya ısıtma rafına taşıyabilir, barbekü kapağını kapatabilir ve 120 - 160 °C'de yavaşça pişirebilirsiniz.

Primezone yan tablasında iki farklı yükseklikte kullanılabilen bir barbekü ızgarası yer alır.

- ▶ Primezone'u ateşlemeden önce barbekü ızgarasını uygun şekilde yerleştirin.
- ▶ Primezone yan tablasının kapağı, menteşedeki yaylı pime basılarak çıkarılabilir.

i Eterin kızartılması için en uygun konum alt kısımdır. Yüksek konum normal bir gazlı ocak gibi kullanılabilirken, aynı zamanda tencere ve tava kullanımına da uygundur. Tava ve tencerelerin taban çapı en fazla 25 cm olmalıdır.



Barbekü ızgarası: Alt kısım Barbekü ızgarası: Üst kısım

Arka brülör

i *Yalnızca ALLFLAME HERO 4 ve HERO 6 cihazlarında arka brülör bulunur. Başka bir cihazınız varsa bu adımı atlayın.*



Uyarı!

Aşırı sıcak yüzeyler ve parçalar kaynaklı yanma tehlikesi!

Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir ve yanıklara neden olabilir.

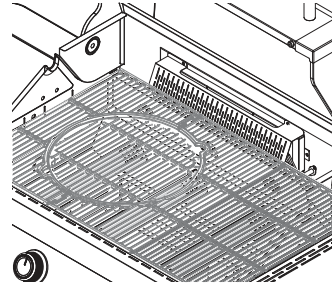
- ▶ Lütfen yanma tehlikesine yönelik güvenlik talimatlarını dikkate alın, bkz. sayfa 145.



Lütfen arka brülöre yönelik güvenlik talimatlarını dikkate alın, bkz. sayfa 147.

Bu brülör, şiş üzerinde rostoların yanı sıra bütün tavuk veya hindilerin yavaş ve eşit şekilde pişirilmesi için idealdir.

i *Büyük barbekü yiyecekleri için pişirme süresini kısaltmak amacıyla dolaylı pişirme yöntemini öneririz.*



- ▶ Yiyeceklerin altına damlayan yağları toplamak için su dolu yanmaz bir damlama tepsisi yerleştirdiğinizden emin olun.
- ▶ Yiyeceklerin dış kısımlarını düzenli olarak kontrol ederek yanmalarını önleyin.

TR

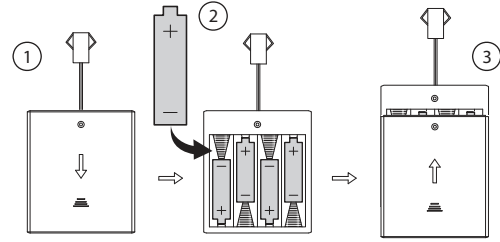
Güç kaynağı

! Lütfen pillerin kullanımına yönelik güvenlik talimatlarını dikkate alın, bkz. sayfa 163.

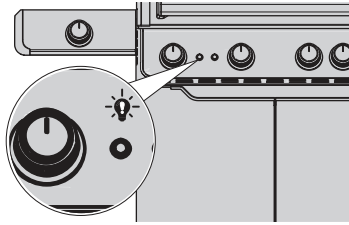
Aydınlatma için pil bölmesi

i Pil yuvası alt dolabın sol yan duvarında yer alır ve mıknatıslı arka kısmı sayesinde kolayca çıkarılabilir.

Pil bölmesine 4 adet AA – 1,5 V tipi pil takın:



1. Bunun için ön taraftaki sol kapağı açın.
2. Pil bölmesi kapağını (1) kaydırarak pil bölmesini açın.
3. Kutupların doğru olduğundan emin olarak (2) pilleri takın.
4. Pil bölmesi kapağını (3) kapatın.



5. Aydınlatmayı açmak için kumanda panelinin ön yüzünün sağ tarafındaki düğmeye basın.

i Düğmenin üzerinde bir ampul simgesi bulunmaktadır.

- ▶ Brülör "OFF" konumuna alınıp kapatıldığında kontrol düğmesi beyaz renkte yanar.
- ▶ Brülör "MAX" konumuna alınıp açıldığında kontrol düğmesi kırmızı renkte yanar.
- ▶ Aydınlatma otomatik olarak KAPANMAZ!

İki renkli aydınlatmalı düğmeler

Aydınlatma, brülörün tutuştuğunu ve alevin yandığını göstermez.

- ▶ Ateşleme sürecini ve işleyişini her zaman gözle kontrol edin.

Pişirme yöntemleri

Barbekü kapağı kapalıyken doğrudan pişirme

Doğrudan pişirme, barbeküde oluşan yüksek ısının alttan doğrudan pişirilecek yiyeceğe aktarılmasıdır. Yiyeceği barbeküye yerleştirin ve tüm brülörleri tarifte belirtilen ısıya ayarlayın. Kapağı kapatın ve yalnızca yiyeceği çevirdiğinizde veya belirtilen barbeküde pişirme süresinden sonra ete bakmak istediğinizde açın. Isının eşit dağılması ve yiyeceklerin enerji tasarrufu sağlayacak şekilde hazırlanması için pişirme esnasında kapak mutlaka kapalı olmalıdır.

Barbekü kapağı kapalıyken dolaylı pişirme

Dolaylı pişirmede kapak kapalıdır ve yalnızca dıştaki iki ana brülör ateşlenir.

Barbekünün ortasına veya üstüne bir yağ tepsisi koyun ve üzerine pişirilecek yiyeceği yerleştirin.

Bu şekilde yiyecekler, doğrudan pişirme yöntemi yerine kapak kapalı haldeyken pişirme haznesinin tamamında ısının yayılması ile pişirilir. Bu yiyecekler çok daha yumuşak bir şekilde pişer ve çevrilmelerine gerek kalmaz.

İki pişirme yönteminin birleşimi

Özellikle de sulu kızartmalar veya biftekler için bu iki pişirme yöntemini birleştirebilirsiniz. Öncelikle yiyecekler doğrudan ısı ile dışları çıtır çıtır olana kadar pişirilir, ardından sıcaklık düşürülerek etin düşük ateşte dolaylı olarak pişirilmesi sağlanır. Etin yüzeyine ara sıra yağ veya marine sosu sürüldüğünde dışı çıtır çıtır, içi ise sulu ve yumuşak kalır.

Pişirme süreleri: Yiyecek ne zaman pişmiş olur?

! Uyarı!

Az pişmiş et tüketmek ciddi sağlık sorunlarına yol açabilir!

- ▶ Çiğ etle temas ettikten sonra ellerinizi, kullandığınız mutfak araçlarını ve yüzeyleri iyice yıkayın.
- ▶ Etin önerilen iç sıcaklığa ulaştığından emin olun:
- ▶ Çiğ etin pişmiş etle temas etmediğinden emin olun.

Barbeküde pişirmede yiyeceğin kalınlığı, başlangıç sıcaklığı, dış sıcaklık ve rüzgar gibi etkenler yer alır. Emin olmadığınız takdirde ana sıcaklığı kontrol etmek için bir termometre kullanın. Pişirme sürelerine tamamen uymanız şart değildir. Kızartma veya biftek termometresi kullanırken lütfen ilgili kullanım talimatlarına uyun.

- ▶ Eğer et termometresi kullanıyorsanız, sıcaklığı okumadan önce termometreyi birkaç saniye etin içinde tutun.
- ▶ Biftek, hamburger ve kızartmalar için termometreyi, ucu ortada olacak şekilde yiyeceğin yan tarafına yerleştirin. Termometre ucunun kemiğe değmemesine dikkat edin.
- ▶ Tavukların sıcaklığını ölçmek için termometreyi göğüs veya uyluğun en kalın kısmına batırın. Kemiklere dokunmayın. Tavuk piştiğinde göğüs 75 °C, bacak ise 80 °C'lik bir iç sıcaklığa ulaşmış olur.
- ▶ Kızartılmış eti veya tavuğu, istenilen iç sıcaklığa ulaşmadan yaklaşık 5 dakika önce barbeküden alın.
- ▶ Pişirdiğiniz yiyecekleri kesmeden önce 10 dakika dinlendirin ve etin suyunu geri çekmesini sağlayın.

Aşağıda yer alan parça, kalınlık, ağırlık ve barbeküde pişirme süreleri ile ilgili bilgiler rehber niteliğindedir ve bunlara harfiyen uymanız şart değildir.

- ▶ Biftekleri, balık filetoalarını, kemiksiz tavuk parçalarını ve sebzeleri sayfa 21'deki tabloda belirtilen süre boyunca veya istediğiniz pişirme derecesine gelene kadar doğrudan pişirme yöntemi ile pişirin ve pişirme işlemi yarıldığınızda bir kez çevirin.
- ▶ Et parçalarını, tavuk parçalarını (kemikli), bütün balıkları ve daha kalın etleri dolaylı yöntemle ve tabloda belirtilen sürelerde pişirin. Alternatif olarak istenen ana sıcaklığını göstermek için bir et termometresi de kullanabilirsiniz. Aksi belirtilmediği sürece dana etinin barbeküde pişirme süresi orta dereceye göre dir.

Yaklaşık süreler, 7°C buzdolabı sıcaklığındaki etin pişirilmesine göre verilmiştir.

Daha yüksek pişirme sıcaklıklarında aşırı kahverengileşmeyi veya yanmayı önlemek için marine sosunu barbeküde pişirme süresinin son 15 ila 30 dakikasında eklemenizi öneririz.

i Pişirme süresi tablosunu kullanım kılavuzunun son sayfasında bulabilirsiniz. Bunları kesip barbekünün yakınında tutarak pişirme sürelerini her zaman elinizin altında bulundurabilirsiniz.

Barbekü Ustası Olmak İçin Basit Adımlar

- ▶ Tarifi okuyun ve verilen talimatları uygulayın.
- ▶ Henüz doğru pişirme sıcaklığına ulaşmamış yiyecekleri erkenden barbeküye koyarak zaman kazanmaya çalışmayın.
- ▶ Spatula veya maşa kullanın, ancak çatal kullanmayın. Pişirme işlemi sırasında et suyunu ve aromasını bırakır, bu da pişirilen yiyeceklerin kurumasına neden olur.
- ▶ Barbekü kapağını kapatmadan önce yiyeceklerin barbeküye sığıdığından emin olun. Her yiyecek arasında yaklaşık 2 cm mesafe olması idealdir.
- ▶ Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol etmek için kapağı tekrar tekrar açmayın. Kapak her açıldığında ısı kaybı oluşur.
- ▶ Barbekü kapağını kapatırsanız pişirme süresini kısaltır ve daha iyi sonuçlar elde edersiniz.
- ▶ Yiyeceği sadece bir kez veya tarifte belirtildiği şekilde çevirin.
- ▶ Hamburger gibi yiyecekleri asla düzleştirmeyin. Bu yapıldığında et suyunu bırakır ve kurur.
- ▶ Taze et, balık veya tavukları tutmadan önce ve tuttuktan sonra ellerinizi ve çatal bıçak takımlarınızı sıcak su ve deterjanla iyice yıkayın. Alternatif olarak tek kullanımlık eldiven de kullanabilirsiniz.
- ▶ Pişmiş yiyecekleri asla çiğ yiyeceklerle aynı rafa koymayın.
- ▶ Pişirilecek yiyecekleri oda sıcaklığı yerine buzdolabında çözdürün.

TR

İşletime aldıktan sonra yapılacaklar

- ▶ Lütfen çok sıcak yüzeylerin tehlikelerine yönelik güvenlik talimatlarını dikkate alın, bkz. sayfa 145.
- ▶ Pişirme işleminden sonra brülör deliklerini tıkayabilecek fazla yağ veya kalıntıların yanması için gazlı barbekünüzü 5 dakika daha çalıştırın.
- ▶ "Yakma" şart değildir ve yeterli temizliğin yapıldığı anlamına gelmez.
- ▶ Kullanımdan sonra tüm kontrol düğmelerini (gaz vanası) içeriye doğru bastırın ve saat yönünde çevirerek «●» OFF konumuna getirin.
- ▶ Barbekünüzün tamamen soğumasını bekleyin.
- ▶ Aşağıdaki bölümde yer alan tüm temizlik ve saklama adımlarını izleyin.
- ▶ Lütfen "Saklama ve muhafazaya yönelik güvenlik talimatları" bölümüne bakın.

Bakım, temizlik ve saklama



Uyarı!

Sıcak yüzeyler kaynaklı yanma tehlikesi!

- ▶ Temizliğe başlamadan önce barbekünün tamamen soğuduğundan emin olun.
- ▶ Lütfen çok sıcak yüzeylerin tehlikelerine yönelik güvenlik talimatlarını dikkate alın, bkz. sayfa 145.

Cam panelin temizliği

- ▶ Tamamen soğuduğundan emin olduktan sonra barbeküyü daha serin bir yere (doğrudan güneş ışığı almayan) taşıyın.
- 1. Paneli temizlemeyi kolaylaştırmak için termometreyi (varsa) çıkarın.
- ▶ Ardından fırın temizleyiciyi cam panelin iç kısmına uygulayın. Duruma göre temizlik maddesi üreticilerinin talimatlarına uyun
- 2. Temizleyicinin nemli kalması için tüm paneli streç filmle örtün.
- 3. Birkaç saat veya gece boyunca temizleyicinin etki etmesini bekleyin.
- 4. Streç filmi çıkarın.
- 5. Paneli temiz su ile durulayın.
- 6. Termometreyi monte edin ve vidayı elle hafifçe sıkın.
- ▶ Brülör deliklerine su veya temizlik maddesi girmemelidir.

Barbekünün dış yüzeylerinin temizliği

- ▶ Sadece yumuşak bir deterjan ve su kullanın.
- ▶ Temiz su ile iyice durulayın.
- ▶ Yüzeyleri kurulayın.

Yanma odasının temizliği

- ▶ Fırın temizleyici veya uygun bir barbekü temizleyici kullanın. (Üreticinin talimatlarına bakın.)
- ▶ Temiz su ile iyice durulayın.
- ▶ Yüzeyleri kurulayın.
- ▶ Brülör ve nozulların deliklerine su veya temizlik maddesi girmemelidir.

Barbekü ızgaralarının temizliği

- ▶ Barbekünüzün türüne bağlı olarak, uygun bir barbekü temizleme fırçası kullanarak kalıntıları temizleyin.
- ▶ Nemli bir bezle silin.

Yüzeylerin temizliği

1. Barbekünün tamamen soğuduğundan emin olun.
2. Duruma göre temizlik maddesi üreticilerinin talimatlarına uyun.
3. Detaylı temizlikten önce tüm barbekü ızgaralarını, brülör kapaklarını ve brülörleri çıkarın.
4. Muhafazayı yumuşak bir deterjan ve suyla temizleyin.
5. Temiz su ile iyice durulayın ve yüzeyleri kurulayın.
6. Her detaylı temizlikten sonra barbeküyü ısıtarak kurutun.

- ▶ Barbekünün dış yüzeylerini temizlemek için aşındırıcı paslanmaz çelik cilalar, fırın temizleyiciler, aşındırıcı temizlik maddeleri (mutfak temizleyicileri), asitli temizlik maddeleri, laktik asitli temizleyiciler veya bulaşık teli kullanmayın.
- ▶ Yumuşak bir deterjan ve su kullanın.
- ▶ Brülör deliklerine su veya temizlik maddesi girmemelidir.

i RÖSLE barbekü temizleme fırçası ile barbekü ızgaralarındaki kalıntıları kolayca temizleyin.

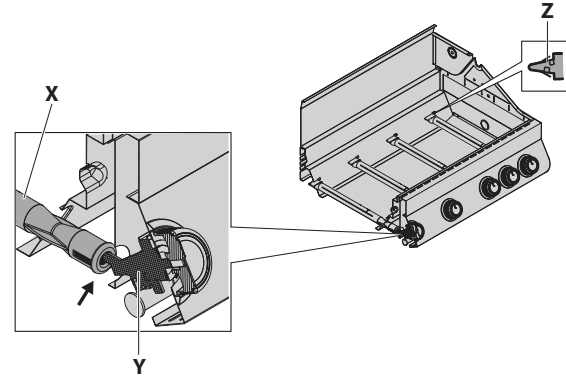
Emaye barbekü ızgaralarının temizliği

- ▶ Barbekü ızgaralarını ve yanma odasını temizlerken keskin veya sivri uçlu nesnelere kullanmayın.
- ▶ Dökme ürünler, bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.
- ▶ Emaye ve dökme demire zarar verebilecek yanıklardan veya termal şoktan kaçınmak için temizlikten önce tüm parçaların soğumasını bekleyin.
- ▶ Yanmış yemek artıklarını sıcak suda bekletin ve ardından mümkün olan en kısa sürede tüm yüzeyleri nazikçe temizleyin. Bulaşık teli, çelik fırçalar ve aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın. Bunlar emaye tabakasını ortadan kaldırır.
- ▶ Ardından dökme ürünleri temiz su ile iyice durulayın.
- ▶ Tüm parçaları iyice kurulayın.
- ▶ Dökme ürünleri asla ıslak halde tutmayın.
- ▶ Temizlikten sonra dökme ürünü nötr ısıya dayanıklı bir yemeklik yağla ovalayın, ancak zeytinyağı kullanmayın!
- ▶ Fazla yağ pamuklu bir bezle silin.

Yağ tahliye plakasının ve yağ damlama tepsisinin temizliği

Yağ ve gres birikmesinden kaynaklanan yağ yangınlarının önlenmesi için yağ tahliye plakasının ve yağ damlama tepsisinin düzenli olarak temizlenmesi gerekir.

1. Yağ damlama tepsisi ile birlikte yağ tahliye plakasını çıkarın.
2. Fazla yağı alın, yağ damlama tepsisini ve barbekü haznesini ılık sabunlu suyla temizleyin ve temiz suyla durulayın.
3. Barbekü haznesini ve yağ damlama tepsisini asla alüminyum folyo veya kumla kaplamayın.

**Ana brülörlerin temizliği**

Özellikle uzun süreli pişirme işlemlerinden sonra brülörler aşırı yağ, su ve marine soslarıyla tıkanabilir ve yüzeyler korozyona uğrayabilir.

1. Aşağıdaki talimatları uygulayarak brülörleri çıkarın.
2. Brülörleri sıcak su ve deterjanla temizleyin.
3. Brülör deliklerinin tıkalı olmadığından emin olun.
4. Brülörleri temiz su ile yıkayın, kurulayın ve geriye takın.
5. Korozyonu önlemek için brülörleri ateşleyin.
6. Gazlı barbeküyü uzun süre kullanmayacaksanız brülörü hafifçe yağlayın.

Ana brülörlerin çıkarılması

- ▶ Bu işlem için:
 - gazlı barbekünün soğuduğundan,
 - tüm kontrol düğmelerinin "OFF" konumunda olduğundan, ve
 - gaz tüpünün kapalı olduğundan emin olun.
 - Montajdan sonra tüm paslanmaz çelik ana brülörler (X), gaz vanasının (Y) ilgili nozulunun üzerine uygun şekilde yerleştirilir.
1. Gaz tüpüne giden gaz vanasını kapatın.
 2. Barbekü ızgaralarını ve brülör kapaklarını kaldırın.
 3. Ana brülörün arka ucundaki (iç taraftaki) sabitleme klipsini (Z) gevşetin.
 4. Ana brülörü tekrar sağa ve ardından vanaya doğru itin.
 5. Ardından ana brülörü arkadan hafifçe kaldırın ve vanadan çıkarın.
 6. Her brülörü sayfa 161'teki "Ana brülörlerin temizliği" bölümünde açıklandığı şekilde temizleyin.

- ▶ Brülör deliğinin nozulun üzerinde durduğundan emin olun!

i Yeniden yerleştirme işlemi ters sırada gerçekleştirilir.

Kışlama

- ▶ Barbeküyü ve barbekü ızgaralarını kış aylarında kuru, korunaklı ve iyi havalandırılan bir odada saklayın.
- ▶ Barbekü ızgaralarını temizleyin.
- ▶ Paslanmayı önlemek için barbekü ızgaralarını ayçiçek yağıyla ovalayın.
- ▶ Metal parçaları (menteşeler vb.) düzenli olarak yağlayın.
- ▶ 5 pilin tamamını pil yuvalarından çıkarın. Lütfen "Pillerin kullanımı" bölümündeki güvenlik talimatlarına harfiyen uyun.

Saklama sonrası işleme alma

Gazlı barbekünüzü barbekü sezonunun başında, kıştan sonra veya uzun bir aradan sonra tekrar çalıştırıyorsanız lütfen aşağıdaki adımları izleyin:

- ▶ Kendi güvenliğiniz için lütfen kullanım kılavuzunu tekrar okuyun.
- ▶ Kullanım kılavuzuna yapılacak güncellemeler hakkında bilgi edinmek için lütfen www.roesle.com adresini ziyaret edin.
- ▶ "İşleme almadan önce yapılacaklar" bölümündeki adımları dikkatlice uygulayın.
- ▶ Tüm brülörlerin uygun şekilde yerleştirildiğinden emin olun (bkz. "Ana brülörlerin çıkarılması").
- ▶ Tüm barbekü ızgaralarının ve barbekü plakalarının temizlendiğinden emin olun.
- ▶ Vana tabanındaki vana nozullarını kontrol edin ve temizleyin.
- ▶ Gaz hortumunda çatlak, kıvrılma, ısırık izi ve diğer hasarlar olup olmadığını dikkatlice kontrol edin.
- ▶ Hasarlı gaz hortumları derhal değiştirilmelidir.
- ▶ Tüm gaz vanası deliklerini, brülör borularını ve bağlantılarını arızalara karşı kontrol edin.
- ▶ Gaz taşıyan tüm parçaların düzgün bir şekilde sabitlendiğini derhal kontrol edin.

TR

- ▶ Gaz tüpünün seviyesini kontrol edin.
- ▶ Tüm kontrol düğmelerini «OFF» konumuna getirin ve gaz tüpünü bağlayın.
- ▶ Vanayı ve ateşleme alanını örümcek ve diğer böceklerle karşı kontrol edin. Bu bölgelerde yuva yapmayı severler. Bu durum gaz akışını engeller.
- ▶ Ayrıca aşağıdaki belirtilerden herhangi birinin olup olmadığını kontrol edin ve gerekli temizliği yapın:
 - Çok sarı ve zayıf alevli gaz kokusu.
 - Barbekünün istenen sıcaklığa ulaşmaması.
 - Barbekünün eşit şekilde ısınmaması.
 - Bir veya daha fazla brülörün ateşlenememesi.

Kullanım ömrünü uzatmaya yönelik ipuçları

Çelikten yapılmış dış mekan ekipmanlarında zaman zaman yüzeyler paslanabilir. Barbekünüz her zaman kapalı, temiz ve kuru ise paslanmayı önlemek için gereken her şeyi yapmışsınız demektir.

Bu ipuçlarını uygulayarak RÖSLE gazlı barbekünüzü uzun yıllar boyunca kullanabilirsiniz:

- ▶ Gazlı barbekünün her kullanımından önce sabunlu su veya kaçak tespit spreyi ile kaçak kontrolü gerçekleştirin.
- ▶ Barbekü yüzeyleri (brülör kapakları dahil), özellikle de marine edilmiş etlerle yapılan pişirme işlemlerinden sonra temiz ve kuru tutulmalıdır. Bunların içeriğindeki tuz yüzeye zarar verir.
- ▶ Barbekü yüzeyleri kullanımdan sonra yağ ile ovulmalıdır.
- ▶ Barbekünüzü korumasız bir şekilde dışarıda bırakmayın. Tamamen soğuduktan sonra barbekünüzü uygun bir RÖSLE örtüsüyle geçici olarak yağmur ve kardan korumalısınız. Barbeküyü yol tuzunun yakınında saklamayın.
- ▶ Nem birikmesini önlemek amacıyla barbekünün havalandırmasını ve biriken nemin dışarı atılmasını sağlamak için hem yaz hem de kış aylarında kapağı düzenli olarak açın.
- ▶ Barbeküyü saklamadan önce iyice kurulayın.
- ▶ Çelikten yapılmış dış mekan ekipmanlarında zaman zaman yüzeyler paslanabilir.
- ▶ Hafif yüzey pasları, sirke esansına batırılmış bir bezle veya markette satılan pas sökücülerle kolayca çıkarılabilir. Temizlik maddesi üreticisinin talimatlarını izleyin.
- ▶ Eğer emaye çatlamışsa, çıplak metal yüzeyi örtmek ve paslanmayı önlemek için bir miktar rötuş boyası kullanmanız gerekir.
- ▶ Vida bağlantılarının sıkı olduklarını, yerlerine oturduklarını ve tekerleklerin düzgün döndüğünü düzenli olarak kontrol edin.

İmha



Uyarı!

Ambalaj malzemesi kaynaklı boğulma tehlikesi!

- ▶ Alüminyum folyo ve diğer ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.



Yeni cihazınız size ulaşana kadar ambalajında korunur. Kullanılan tüm ambalaj malzemeleri çevre dostu ve geri dönüştürülebilirdir. Ambalajı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha edin. Güncel imha seçenekleri hakkında bilgi için lütfen bayinize veya yerel atık imha tesisine başvurun.



Evlerde kullanılan eski cihazların sahipleri, bu cihazları kamusal atık imha kuruluşlarının toplama noktalarına veya ElektroG kapsamında üretici veya dağıtıcılar tarafından kurulan toplama noktalarına ücretsiz olarak teslim edebilirler.

Pillerin kullanımı



Tehlike!

Pil kaynaklı patlama tehlikesi!

- ▶ Pillerin doğru takıldığından emin olun!
- ▶ Pilleri aşırı koşullara maruz bırakmayın.
- ▶ Piller değiştirilmemeli veya parçalarına ayrılmamalıdır.
- ▶ Pilleri radyatörlerden uzak tutun.
- ▶ Açık alevden ve 100°C'nin üzerindeki ısıdan kaçının.
- ▶ Pilleri doğrudan güneş ışığına maruz bırakmayın.



Uyarı!


Sızdıran piller kaynaklı kimyasal yanık tehlikesi!

- ▶ Sızdıran pilleri çıkarmak için koruyucu eldiven kullanın.
- ▶ Dökülen sıvı ile temastan kaçın.
- ▶ Pil bölmesini kuru bir bezle temizleyin.

Pillerin imhası

Pillerde sağlığa ve çevreye zararlı toksinler olabilir. Piller, 2006/66/EC sayılı Avrupa Direktifine tabidir. Bu piller normal evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Kullanılmış piller, çevreye ve sağlığa zarar verebilecek zararlı maddeler içerebilir.

Doğru imha çevreyi ve insanları olası olumsuz sonuçlardan koruyacağı için lütfen pillerin ayrı olarak imha edilmesine ilişkin yerel yönetmelikler hakkında bilgi edinin.

 Zararlı madde içeren pillerin üzerinde bu simgeyi göreceksiniz.

Lütfen pilleri perakendecilere veya belediyelerin geri dönüşüm merkezlerine iade edin. İade ücretsizdir ve yasa gereği zorunludur.

Boşalan pilleri sadece ilgili kutulara atın.

Tüm piller geri dönüştürülmektedir. Böylece demir, çinko ve nikel gibi değerli ham maddelerin geri kazanılması mümkün olmaktadır. Pillerin geri dönüştürülmesi, çevrenin korunmasına önemli katkıda bulunur. Pillerin çevre dostu bir şekilde imha edilmesi hakkında daha fazla bilgi için lütfen yerel yetkililerinize başvurun.

Garanti

Bu ürün için yasal garantiniz bulunmaktadır. Garanti, malzeme ve/veya üretim hatasından kaynaklı ürün kusurlarını kapsar. Yasal garanti, fatura/makbuz tarihinden itibaren başlar. Lütfen bunları kayıt amacıyla dikkatlice saklayın.

Aşağıdaki sebeplerden dolayı RÖSLE ürünlerinde meydana gelen hasarlardan dolayı sorumluluk kabul edilmez:

- ▶ sorumlu olmadığımız taşıma hasarlarından kaynaklanan kusurlar
- ▶ uygunsuz, yanlış veya ihmalkar kullanımdan kaynaklanan kusurlar
- ▶ doğal veya normal aşınma ve yıpranmaya maruz kalan tüm parçalar
- ▶ normal aşınma belirtileri
- ▶ gres ve yağ kalıntılarının neden olduğu yangınlar
- ▶ hava koşullarından ya da kimyasal, fiziksel, elektrokimyasal veya elektriksel etkilerden kaynaklanan arızalar
- ▶ ürünün kullanımı, bakımı, temizliği ve bakımı ile ilgili yönetmeliklere ve üreticinin talimatlarına uyulmaması nedeniyle oluşan kusurlar
- ▶ yanlış onarımlar
- ▶ orijinal versiyona uymayan yedek parça ve aksesuarların takılması

Sorularınız veya şikayetleriniz için lütfen ürünü satın aldığınız perakendeciye iletişime geçin.

Lütfen bu kullanım talimatlarını ileride başvurmak üzere saklayın.

Servis ve iletişim

Sorularınız veya önerileriniz için lütfen www.roesle.com adresindeki Servis bölümünde yer alan iletişim formumuzu kullanın.

RÖSLE GmbH & Co. KG

Johann-Georg-Fendt-Straße 38

87616 Marktoberdorf

Almanya

www.roesle.com


support@roesle.de

Uygunluk beyanı

Bu ürünün Avrupa Birliği'nin (AB) 2016/426 Sayılı Mevzuatı'nın ve 2014/30/EU Sayılı Direktifi'nin (EMC) yasal gerekliliklerine uygun olduğunu beyan ederiz.

Sorun giderme

Sorun	Çözüm
Ateşleme yapılamıyor, alev yok, brülör arızası	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gaz tüpü kapatma vanasının açık olduğunu kontrol edin. ▶ Tüpte yeterli gaz olduğundan emin olun. ▶ Gaz hortumu bükülmüş mü? – Hortumu düzleştirin. ▶ Elektrottan brülöre kıvılcım sıçrayıp sıçramadığını kontrol edin. ▶ Brülör uzun bir kibritle yakılabilir mi? – Ateşleme sistemini kontrol edin!
Barbekü düzgün çalışmıyor	<p>DURUN ve ardından gaz tüpünü ve tüm vanaları "OFF" konumuna getirin! Sigara İÇMEYİN!</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tüm gaz bağlantı noktalarını kontrol edin. ▶ Birikmiş gazın dağılması için 2 dakika bekleyin ve ardından ateşleme işlemi tekrarlayın. <p>▶ Brülörler çıkış deliklerinin üzerine doğru şekilde yerleştirilmemiş: Brülörü çıkış deliklerinin tam üzerine yerleştirin.</p> <p>▶ Gaz hattı tıkalı: Gaz hortumunu gazlı barbeküden çıkarın. Hortumdaki tıkanıklığı gidermek için gaz tüpünü bir saniyelikliğine açın. Bir saniye geçtikten sonra gaz tüpünü tekrar kapatın ve gaz hortumunu gazlı barbeküye tekrar takın.</p> <p>▶ Çıkış delikleri tıkalı: Brülörleri yukarıda anlatıldığı şekilde çıkarın. Gaz vanalarının deliklerini kontrol edin ve tıkanıklığa neden olabilecek kalıntıları ince bir metal tel kullanarak temizleyin. Brülörleri tekrar çıkış deliklerine yerleştirin ve tekrar düzgün çalışıp çalışmadıklarını test edin.</p> <p>▶ Gaz sistemini tıkeyebilecek veya gaz akışını engelleyebilecek böcek ve örümceklerin olmadığından emin olmak için brülörleri düzenli olarak kontrol edin. Brülörlerin venturi borularının iyice temizlendiğinden ve herhangi bir tıkanıklık olmadığından emin olun. Venturi borularının temizliği için boru temizleme fırçası kullanmanızı öneririz.</p>
Kıvılcım yok	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Brülör ile elektrot arasındaki mesafe en fazla 5–8 mm olmalıdır. ▶ Gerekirse elektrotu temizleyin ve yeniden ayarlayın.
Brülörlerde tutarsız alev düzeni	Brülörler temizlendi mi? – Brülörleri temizleyin ve tüm kalıntıları giderin. Brülör deliklerine su veya temizlik maddesi girmemelidir.
Ani alevler çıkıyor	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Barbeküyü önceden yeterince ısıtmamış olabilirsiniz. Barbeküyü tüm brülörler açıkken yaklaşık 15 dakika önceden ısıtın. ▶ Barbekü ızgaraları ve damlama tepsileri gibi parçaları yağ kalıntılarından arındırın.
Yiyecekler barbekü ızgarasına yapışıyor	Barbekünüzün sıcaklığı çok düşük. Bu nedenle çevirmeden önce birkaç dakika yiyeceklerin iyice kızarmasını bekleyin.
Kaçak var	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gaz tüpünü kapatın. ▶ Birikmiş gazın tamamen dağılabilmesi için ortamı havalandırın. ▶ Tüm bağlantıları kontrol edin. ▶ Gaz tüpünde kaçak varsa, tüpü dolaptan çıkarıp açık bir alana dik şekilde koyun. ▶ Gaz tüpünden sızabilecek her türlü gaz veya sıvı gazdan uzak durun. ▶ Gaz tüpünü tutuşturma kaynaklarından, elektrikli cihazlardan, el fenerlerinden, makine veya motorlardan en az 20 metre uzakta tutun. ▶ Birikmiş gazın dışarı çıkabilmesi için maksimum hava sirkülasyonunu sağlayın.

Sorun	Çözüm
Primezone (isteğe bağlı) çalışma sırasında "yanıp söner." Brülör önce yüksek bir "vızıltı" sesi çıkarır, ardından sürekli bir tıslama sesi gelir ve ateşleme durur.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Seramikte çok fazla kızartma yağı ve birikinti var. Bağlantılar tıkalı. Yetersiz havalandırma nedeniyle brülör aşırı ısınıyor (barbekü yüzeyinin büyük kısmı tava veya tencerelerle kaplı). ▶ Seramik yüzeyde çatlaklar veya kırıklar var. ▶ Seramik yüzey sızdırıyor. <p>Brülörleri kapatıp en az iki dakika soğumaya bırakın. Brülörleri tekrar ateşleyin ve seramik yüzeyler eşit şekilde parlayana kadar en az beş dakika yüksek ateşte çalıştırın.</p> <p>Barbekü yüzeyinin %75'inden fazlasını pişirme kapları veya diğer gereçlerle kaplamamaya özen gösterin. Brülörleri kapatıp en az iki dakika soğumaya bırakın, ardından tekrar ateşleyin.</p> <p>Brülörlerin soğumalarını bekleyin ve çatlak olup olmadığını dikkatlice inceleyin. Herhangi bir çatlak fark ettiğiniz takdirde yedek Primezone siparişi vermek için yetkili bir satıcıyla iletişime geçin.</p>
Burada açıklanmayan bir sorun yaşıyorum	Lütfen uzman bayinizle iletişime geçin.
 Tehlike!	Yağ tahliye plakasını alüminyum folyo ile kaplamayın! Yağ tahliye plakası, yağların yağ damlama tepsisine akmasını önleyecek kadar kirlili mi? – Yağ tahliye plakasını temizleyin!
Cihazda yangın	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Eğer cihazınızda yangın çıkarsa gaz tüpünü kapatın. ▶ Gaz tüpü yanıyor veya vanayı kapatamıyorsanız: Derhal itfaiyeyi arayın! ▶ Gaz tüpünü soğutmak için ortasına bahçe hortumunu tutun, ancak alevleri asla suyla söndürmeyin. Gaz yandığı sürece havuz oluşturup patlama ihtimali yoktur. ▶ Alanı boşaltın. <p>Not:</p> <p>Gazlı barbekülerde çıkan yangınların çoğu yağların birikmesinden veya gaz bağlantılarının düzenli ve düzgün bir şekilde kontrol edilmemesinden kaynaklanır. Bağlantıların kurulumu ve temizliğine yönelik üretici talimatlarını hatırlayın ve uygulayın.</p> <p>Böcekler</p> <p>Örümcekler ve diğer böcekler zaman zaman brülör tüplerinde örümcek ağları veya böcek yuvaları oluşmasına neden olabilir. Bu durum gaz akışını kısıtlayarak yangınlara sebep olabilir. "Alevin geri tepmesi" olarak bilinen bu durum, gazlı barbeküye ciddi hasar verebilir ve çevreyi tehlikeye atabilir. Brülör borularının düzenli olarak kontrol edilmesi ve temizlenmesi önerilir.</p>
Gaz kokusu	<p>Tehlike!</p> <p>Dışarı sızan gazlar yangınlara veya patlamalara neden olabilir.</p> <p>Tüm bağlantı ve contaları düzenli olarak kaçaklara karşı kontrol edin.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gaz tüpüne giden gaz vanasını derhal kapatın. ▶ Tüm açık alevleri söndürün ve kontrol düğmelerini "OFF" konumuna getirin. ▶ Barbekü kapağını açın. ▶ Mümkünse cihazı binalardan ve yanıcı nesnelere uzaklaştırın. ▶ Cihazdan uzak durun ve hala gaz kokusu alıyorsanız derhal itfaiyeyi arayın.

Teknik veriler

Model	ALLFLAME PEER 3	ALLFLAME PRIME 4	ALLFLAME HERO 4	ALLFLAME HERO 6
Renk	Mat siyah			
Ekipman				
Ateş çanağı	döküm alüminyum yan paneller ve porselen emaye			
Primezone	Sol yan tabla			
Kapak termometresi	60 ° - 350 °C (± 10 °C)			
Ana barbekü ızgarası	VARIO+			
Primezone barbekü ızgarası	Paslanmaz çelik			
Isı dağıtıcısı	Paslanmaz çelik			
Yağ damlama tepsisi	Paslanmaz çelik			
Tekerlekler	Frenli tekerlekler			
Barbekü alanı				
Barbekü alanı (cm)	60 x 45	70 x 45		92,5 x 45
Isıtma alanı (cm)	60 x 16	70 x 16		92,5 x 16
Boyutlar ve ağırlık				
Genişlik (cm)	127	138		157
Derinlik (cm)	61		62	
Kapak kapalıyken yükseklik (cm)	118			
Barbekü ızgarası çalışma yüksekliği (cm)	90			
Yaklaşık ağırlık (kg)	46	51		63
Ülke kodu	DE, AT , CH			
Ürün numarası	251051	251052	251053	251054
Kategori	I ₃ B/P(50)			
Gaz tipi	Bütan (G30) / Propan (G31): 50 mbar			
Ana brülör nozulu (mm)	0.81			
Crispzone nozulu (mm)	0.75			
Primezone nozulu (mm)	0.86			
Arka brülör nozulu (mm)			0.75	
Ülke kodu	BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU			
Ürün numarası	251055	251056	251057	251058
Kategori	I ₃ B/P(30)			
Gaz tipi	Bütan (G30) / Propan (G31): 30 mbar			
Ana brülör nozulu (mm)	0.92			
Crispzone nozulu (mm)	0.88			
Primezone nozulu (mm)	0.98			
Arka brülör nozulu (mm)			0.88	
Brülör ünitesi				
CE	2575-24			
Brülör sayısı	3	4		6
Arka brülör gücü (kW)			3.0	
Crispzone gücü (kW)	3.0			
Primezone gücü (kW)	4.0			
Ana brülör gücü (kW)	3 x 3.5	4 x 3.5		6 x 3.5

Model	ALLFLAME PEER 3	ALLFLAME PRIME 4	ALLFLAME HERO 4	ALLFLAME HERO 6
Toplam güç (kW)	17	20.5		27.5
Toplam tüketim (g/sa)	13.5	18	21	28
Ana brülör ateşleme sistemi	Piezo ateşleme, jet alevi			
Primezone / arka brülör ateşleme sistemi	Elektronik ateşleme			
Gaz tüpünün maks. dolun ağırlığı (kg)	11			
LED aydınlatma pili	4 x 1.5V DC – AA R6 tipi			
Primezone / arka brülör ateşleme sistemi pili		1 x 1.5V DC – AA R6 tipi		

TR

Teknik değışiklikler ve hatalar hariçtir.

Ölçüler yaklaşık değerdendir.

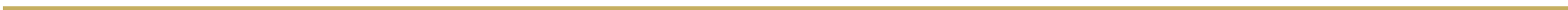


Pişirme süreleri

Yiyecek	Kalınlık/ağırlık	Barbeküde pişirme süresi	Sıcaklık
Dana eti			
Biftek: New York, Porterhouse, Ribeye, T-Bone veya Filet Mignon	2 cm kalınlığında	4 – 6 dakika	yüksek ateşte doğrudan pişirin
	4 cm kalınlığında	10 – 14 dakika	yüksek ateşte doğrudan pişirin
	4 cm kalınlığında	6 – 8 dakika	mühürleyin ve ardından yüksek ısıda 8 - 10 dakika dolaylı pişirin
	5 cm kalınlığında	14 – 18 dakika	yüksek ateşte doğrudan pişirin
	5 cm kalınlığında	6 – 8 dakika	mühürleyin ve ardından yüksek ısıda 8 - 10 dakika pişirin
Pançeta	500g ila 700g, 2 cm kalınlığında	8 – 10 dakika	yüksek ateşte doğrudan pişirin
Domuz eti			
Pirzola, kemiksiz veya kemikli	2 cm kalınlığında	6 – 8 dakika	yüksek ateşte doğrudan pişirin
	2,5 cm kalınlığında	8 – 10 dakika	orta ateşte doğrudan pişirin
Domuz kaburga	0,45 kg – 0,90 kg	3 – 4 dakika	kısık ateşte doğrudan pişirin
Spare ribs	0,9 kg – 1,35 kg	3 – 6 dakika	kısık ateşte doğrudan pişirin
Country Style kemikli kaburga	1,36 kg – 1,81 kg	1,5 – 2 saat	orta ateşte doğrudan pişirin
Tavuk			
Derisiz ve kemiksiz tavuk göğsü	170 g – 230 g	8 – 12 dakika	orta ateşte doğrudan pişirin
Derisiz ve kemiksiz tavuk but	120 g	8 – 10 dakika	yüksek ateşte doğrudan pişirin
Kemikli tavuk göğsü	280 g – 350 g	30 – 40 dakika	orta ateşte pişirin
Uyluk kemikli tavuk parçaları		30 – 40 dakika	orta ateşte pişirin
Tavuk kanat	50 g – 80 g	18 – 20 dakika	orta ateşte doğrudan pişirin
Bütün tavuk	1,2 kg – 1,8 kg	45 – 90 dakika	orta ateşte pişirin
Bütün hindi, içi doldurulmamış	4,5 kg – 5,5 kg	2,5 – 3,5 saat	kısık ateşte pişirin
	5,5 kg – 7,0 kg	3,5 – 4,5 saat	kısık ateşte pişirin
Balık ve deniz ürünleri			
Balık filetosu veya dilimleri	1 cm başına	3 – 5 dakika	yüksek ateşte doğrudan pişirin
	2,5 cm başına	8 – 10 dakika	yüksek ateşte doğrudan pişirin
Bütün balık	500 g	15 – 20 dakika	orta ateşte pişirin
	1,5 kg	30 – 45 dakika	orta ateşte pişirin
Sebzeler			
Koçanda mısır		10 – 15 dakika	orta ateşte doğrudan pişirin
Mantarlar: Shiitake veya Champignon / Portabella		8 – 10 dakika 10 – 15 dakika	orta ateşte doğrudan pişirin / orta ateşte pişirin
Soğan: ikiye bölünmüş / dilimlenmiş	1,0 cm kalınlığında	8 – 10 dakika 35 – 40 dakika	orta ateşte doğrudan pişirin / orta ateşte pişirin
Patates: Parça parça / dilimler halinde	1,0 cm kalınlığında	12 – 14 dakika 45 – 60 dakika	orta ateşte doğrudan pişirin / orta ateşte pişirin

TR







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

November 2024