

Bedienungsanleitung	Instruction for Use	Mode d'emploi	
Gebruiksaanwijzing	Istruzioni per l'uso	Instrucciones para el uso	Brugsanvisning

Kugelgrill | Kettle Grill | Barbecue à charbon

Barbecue op kolen | Barbecue | Barbacoa de carbón | Kuglegrill

No.1 F50 AIR | No.1 F60 AIR

Montageanleitung für den Zusammenbau finden Sie auf dem separaten Beiblatt. Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, bevor Sie den Holzkohlegrill zusammenbauen und benutzen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Den Grill nur im Freien verwenden.

The installation manual for assembly can be found in the separate supplement. Please read the following instructions carefully and fully, before assembling and using the charcoal grill. Please keep the instructions in a safe place so that you can refer to them in detail at any time. Only use the grill in the open air.

Vous trouverez les instructions de montage dans une notice séparée. Veuillez lire attentivement et entièlement les consignes suivantes avant de monter et d'utiliser le barbecue à charbon de bois. Conservez le manuel d'utilisation à l'abri afin de pouvoir consulter les différents points à tout moment. Pour utilisation extérieure uniquement.



Deutsch:

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	3
Der RÖSLE-Kugelgrill im Detail	6
Inbetriebnahme vor dem Grillen	7
Garen mit dem RÖSLE-Kugelgrill	8
Wartung, Reinigung und Aufbewahrung	13

English:

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	16
The RÖSLE kettle grill in detail	19
Starting up the grill before barbecueing	20
Cooking with the RÖSLE kettle grill	21
Maintenance, cleaning and storage.....	26

Français :

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES....	29
Le barbecue boule RÖSLE en détail	32
Mise en service avant la cuisson	33
Cuisiner avec le barbecue boule RÖSLE	34
Entretien, nettoyage et rangement.....	39

Nederlands:

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE	42
De RÖSLE-kogelbarbecue in detail.....	45
Ingebruikname voor het barbecueën.....	46
Garen met de RÖSLE-kogelbarbecue.....	47
Onderhoud, reiniging en opslag.....	52

Italiano:

CONSIGLI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA ...	55
Il barbecue a sfera RÖSLE nel dettaglio.....	58
Messa in funzione prima di graticolare	59
Cottura con il barbecue a sfera RÖSLE	60
Manutenzione, pulizia e conservazione	65

Español:

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	68
La barbacoa esférica de RÖSLE en detalle	71
Puesta en funcionamiento antes de utilizar la barbacoa.....	72
Cocinar con la barbacoa esférica de RÖSLE ..	73

Dansk:

VIGTIGE SIKKERHEDSHENVISNINGER	81
RÖSLE-kuglegrillen i detaljer.....	84
Klargøring inden grilning	85
Madtilberedning med RÖSLE-kuglegrillen....	86
Vedligeholdelse, rengøring og opbevaring ...	91

Garantie	13
Entsorgung	14
Technische Daten.....	14
Zubehör	15

Guarantee	26
Disposal	27
Technical data.....	27
Accessories	28

Garantie	39
Mise au rebut	40
Caractéristiques techniques.....	40
Accessoires	41

Garantie	52
Afvoer	53
Technische gegevens	53
Accessoires	54

Garanzia	65
Smaltimento	66
Dati tecnici.....	66
Accessori	67

Mantenimiento, limpieza y almacenamiento	78
Garantía	78
Eliminación	79
Datos técnicos	79
Accesorios	80

Garanti	91
Bortskaffelse	92
Tekniske data.....	92
Tilbehør	93

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, bevor Sie den Kugelgrill **zusammenbauen und benutzen**. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Alle Vorgaben dieser Bedienungsanleitung sind unverändert einzuhalten.

 Achtung Gefahr! Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, bitten und fordern wir Sie auf, besondere Sorgfalt walten zu lassen.

 Warnung vor heißer Oberfläche! Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche.
Immer Schutzhandschuhe tragen!

Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen kann zu sehr ernsthaften Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

Achtung! Bestimmungsgemäße Verwendung:

Dieser Kugelgrill darf zum Grillen mit Holzkohle für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden. Jede andere Verwendung ist nicht gestattet und kann gefährlich sein. Auch die Verwendung des Holzkohlegrills als eine Feuerstelle ist untersagt.

VORSICHT! GRILL IMMER VON KINDERN FERNHALTEN!



BEI VERWENDUNG, DEN GRILL IMMER ÜBERWACHEN!

Verwenden Sie den RÖSLE Kugelgrill nur wie beschrieben.

 Beim Grillen besteht erhöhte Brandgefahr. Halten Sie für den Fall eines Unfalls oder Missgeschicks einen Feuerlöscher bereit.

 **VORSICHT LEBENSGEFAHR!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder andere leicht brennbare Flüssigkeiten verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

 Beim Verwenden von Flüssiganzündern bitte darauf achten das nichts neben dem Grill verschüttet wird. Tropfmengen bitte sofort mit einem Tuch aufnehmen und entsorgen.

 Geben Sie keine Anzündflüssigkeit oder mit Anzündflüssigkeit imprägnierte Holzkohle auf brennende, heiße oder warme Holzkohle. Beim Anzünden der Kohle können Stichflammen und explosionsartige Verpuffungen entstehen, welche zu lebensgefährlichen Verletzungen führen können. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach der Verwendung und platzieren Sie diese in sicherem Abstand zum Grill.



ACHTUNG! Kinder und Haustiere sollten niemals in der Nähe eines heißen Grills ohne Aufsicht sein.



ACHTUNG! Dieser Kugelgrill wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden.

Weitere wichtige Gefahrenhinweise



Nicht in geschlossenen Räumen verwenden, anderenfalls sammeln sich giftige Dämpfe an, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen können.



Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort. Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten.



Betreiben Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw.

- Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie sich bitte genauestens an die separat beiliegende Montageanleitung. Verwenden Sie diesen Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind. Stellen Sie vor dem Anzünden des Grills sicher, dass der Ascheauffangbehälter ordnungsgemäß unter der Kugel des Grills befestigt wurde.
- Gehen Sie beim Umgang mit dem Grill entsprechend vorsichtig vor. Der Grill erhitzt sich beim Grillen. Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- Dieser Kugelgrill wird sehr heiß und sollte während des Betriebes nur mit Grillhandschuhen und nur an den zur Bedienung notwendigen Stellen angefasst werden.
- Tragen Sie beim Grillen und beim Einstellen der Lüftungsöffnungen, sowie bei der Verwendung von Anzündkaminen stets Grillhandschuhe.
- Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren.
- Nehmen Sie keine Veränderung am Produkt vor.
- Beschädigte Geräte bzw. beschädigte Zubehörteile dürfen nicht mehr verwendet werden.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen, leichtsinnigen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die bei der Benutzung des Gerätes auftreten sowie für Beanstandungen Dritter.
- Nur für den privaten Gebrauch!
- Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung zu brennbarem und hitzeempfindlichem Material von mindestens 1,5 m. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen und Holzvorbauten.
- Geben Sie die Briketts oder die Holzkohle immer in die Kohlekörbe oder auf den unteren Kohlerost.
- Tragen Sie während des Anzündens oder der Verwendung des Grills keine Kleidung mit locker fliegenden Ärmeln.
- Schützen Sie sich vor Funken und heißen Fettspritzern. Zum Schutz der Kleidung empfehlen wir das Tragen einer Grillschürze.
- Platzieren Sie den Grill stets auf einer stabilen, windgeschützten, ebenen Fläche.
- Öffnen Sie während des Anzündens und Anbrennens der Grillkohle den Deckel dadurch wird sichergestellt das diese genügend Sauerstoff bekommt.

- Probieren Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Kohlerosten, von Asche, Holzkohle oder des Grills, ob diese warm sind.
 - Gießen Sie kein Wasser zur Unterdrückung von Stichflammen oder zum Löschen der Glut in den Grill. Durch Löschen mit Wasser kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden. Schließen Sie statt dessen den unteren Zuluftregler in notwendigem Umfang und schließen Sie den Deckel.
 - Löschen Sie die Kohle nach Abschluss des Garens, indem Sie alle Lüftungsöffnungen und den Deckel schließen.
 - Beim Zubereiten von Speisen, Einstellen der Luftöffnungen, Nachlegen von Holzkohle und beim Umgang mit dem Thermometer oder Deckel sollten Sie immer Grillhandschuhe tragen. Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
 - Entsorgen Sie niemals heiße Asche oder noch glühende Briketts. Es besteht Brandgefahr. Entsorgen Sie erst die Asche und Kohlereste wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind im Restmüll.
 - Asche niemals aufsaugen!
 - Halten Sie die Grillfläche frei von entflammmbaren Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol, usw.) und von anderen brennbaren Materialien.
 - Beachten Sie beim Entzünden der Grillkohle mit einer elektrischen Anzündhilfe die beiliegende Bedienungsanleitung des Gerätes.
 - Halten Sie Elektrokabel fern von den heißen Flächen des Grills und von stark frequentierten Bereichen.
 - Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden.
 - Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
 - Der RÖSLE Kugelgrill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten geeignet.
 - Niemals die Grillkammer mit Folie auslegen. Dies könnte dazu führen, dass das Fett nicht ablaufen kann, sich auf der Folie sammelt und zu brennen anfängt.
 - ACHTUNG, durch Auskleiden der Grillkammer mit Aluminiumfolie wird der Luftstrom behindert. Verwenden Sie stattdessen bei der indirekten Methode Tropfschalen, um aus dem Fleisch herauströpfenden Saft aufzufangen.
 - Verwenden Sie keine scharfen und spitzen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste oder zum Entfernen der Asche. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
 - Verwenden Sie keine scharfen Reiniger auf den Grillrosten oder auf dem Grill. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
 - Bewegen Sie den Grill nicht über größere Absätze/Treppenstufen oder sehr unebenes Gelände.
 - Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.
 - Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollte keine höhere Temperatur als 350 °C / 662 °F erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen.
 - ACHTUNG! Die maximale Füllmenge an Holzkohle beträgt:
- No.1 F50 AIR: max. 1,5 kg Holzkohle oder Grillbriketts**
- No.1 F60 AIR: max. 2,5 kg Holzkohle oder Grillbriketts**



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

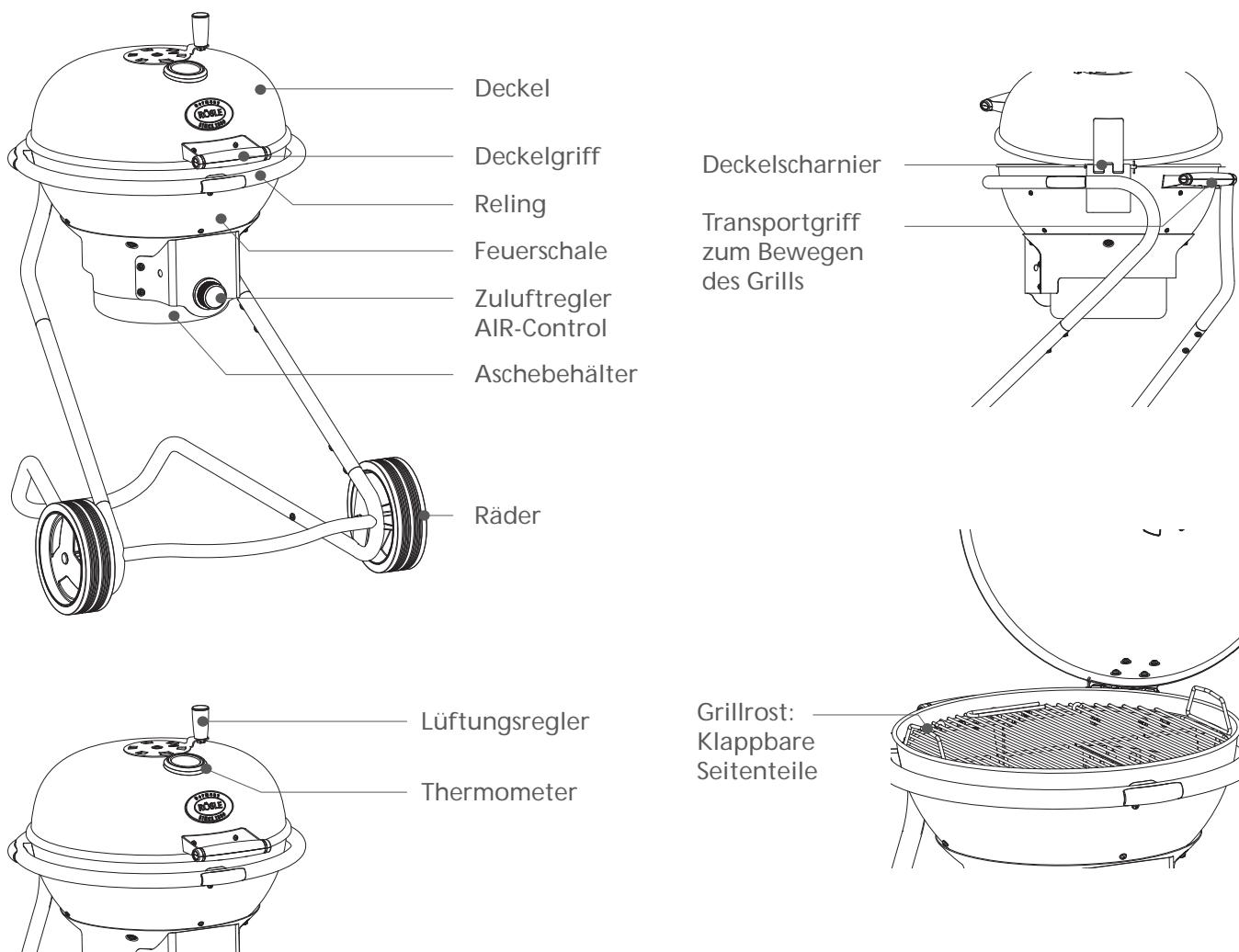
Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Kugelgrill aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- Spezielles AIR Control System sorgt für einfache Steuerung der Zuluft und Entnahme des Aschebehälters mit nur einem Drehknopf.
- Hochwertiges Deckelthermometer in °C und °F
- Praktisches Deckelscharnier im 45° Winkel
- Komfortable Arbeitshöhe von 84 cm für ergonomisches Arbeiten
- Hoher Deckel, bietet ausreichend Platz für Zubehör
- Seitlich klappbarer Edelstahlrost zum Nachfüllen der Kohle während des Grillens
- Kein Erhitzen des Deckelgriffs aufgrund optimaler Platzierung
- Kugel aus hochwertigem Stahl, komplett porzellanemailliert

1. Der RÖSLE-Kugelgrill im Detail



2. Inbetriebnahme vor dem Grillen

Stellen Sie den RÖSLE-Kugelgrill auf einen geraden und stabilen Untergrund. Achten Sie vor dem Anzünden der Kohle darauf, dass der Ascheauffangbehälter richtig eingesetzt ist und alle Lüftungsregler geöffnet sind. Wir empfehlen, zum Anzünden anstelle von Anzündflüssigkeit handelsübliche Grill-Anzündwürfel (nach EN 1860-3) zu verwenden. Um eine hohe und konstante Hitze zu erreichen, empfiehlt RÖSLE den Gebrauch von qualitativ hochwertigen Grillbriketts oder Holzkohle. Achten Sie bei Grillkohle auf geprüfte Qualität mit dem DIN-Logo. Lagern Sie diese an einem trockenen Ort.

Für eine Grillzeit von 1 Stunde benötigen Sie ca. 1 kg handelsübliche Grillbriketts, bei Holzkohle wird eine Menge von ca. 1,5 kg benötigt. Achtung! Die maximale Füllmenge an Holzkohle beträgt:

- **No.1 F50 AIR: max. 1,5 kg Holzkohle oder Grillbriketts**
- **No.1 F60 AIR: max. 2,5 kg Holzkohle oder Grillbriketts**

Lassen Sie bei der erstmaligen Anwendung das Brennmaterial mindestens 30 Minuten bei geschlossenem Deckel durchglühen.

2.1 Einheizen des Grills

 Setzen Sie den Kohlerost ein, belegen Sie ihn mit handelsüblichen Anzündwürfeln und zünden Sie diese an.

Verwenden Sie dazu jedoch keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus oder vergleichbare flüssige Brennhilfen. Sobald die Anzündwürfel brennen, können diese nun vorzugsweise mit Grillbriketts belegt werden. Achten Sie darauf, dass die brennenden Grillbriketts nicht mit den Wandungen des Grills direkt in Kontakt kommen. Lassen Sie die Kohle bei geöffnetem Deckel ca. 30–45 Minuten brennen, bis sie gleichmäßig glüht und von einer leichten Ascheschicht umgeben ist. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.

- Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder damit getränktes Kohle auf heiße oder warme Kohlen!

2.2 Einfache Schritte zum Grillprofi

- Lesen Sie sich das Rezept durch und suchen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Grills. Mit dem RÖSLE-Kugelgrill stehen Ihnen zwei Garmethoden zur Verfügung – direkt oder indirekt. Auf den folgenden Seiten finden Sie spezifische Anweisungen.
- 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. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sich eine leichte Ascheschicht auf der Kohle gebildet hat (lassen Sie die Lüftungsregler offen, damit das Feuer nicht ausgeht).
- 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 Deckel 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, d.h. das Essen braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Drehen Sie das Grillgut nur ein Mal um, wenn es das Rezept nicht anders verlangt.
- Wenn Sie den Deckel des Grills schließen, können sich keine Flammen unter dem Grillgut bilden, Sie reduzieren die Garzeit und Sie erhalten bessere Grillergebnisse.
- Drücken Sie Speisen, wie z.B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.
- Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost. Pinseln oder sprühen Sie nur Ihr Grillgut mit Öl ein und nicht den Grillrost.

Hinweis:

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 Platte, auf der sich rohe Speisen befunden haben. Tauen Sie Ihr Grillgut nicht bei Raumtemperatur, sondern nur im Kühlschrank auf.

3. Garen mit dem RÖSLE-Kugelgrill

3.1 Vorbereiten des Grills

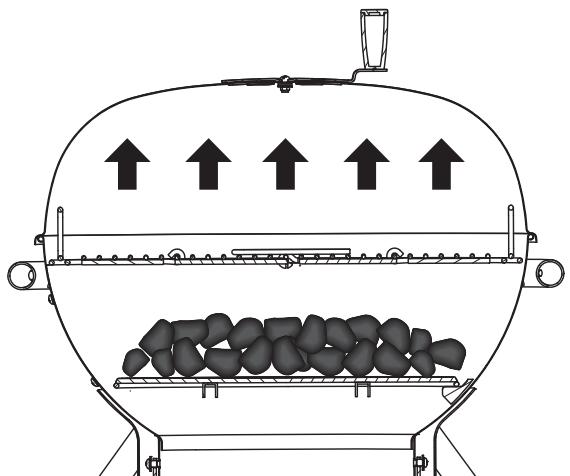
- Öffnen Sie alle Lüftungsregler und den Deckel, bevor Sie das Feuer entfachen.
- **Hinweis:** Entfernen Sie bei Bedarf angesammelte Asche aus dem unteren Bereich des Grills (nur nach vollständigem Erlöschen der Kohlen). Holzkohle benötigt zum Brennen Sauerstoff. Prüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen frei von Verschmutzungen sind.
- Platzieren Sie Grill-Anzündwürfel unter der Holzkohleschicht und zünden Sie diese an. (Verwenden Sie ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3!)
- Beginnen Sie mit dem Grillvorgang nicht, bevor die Kohlen mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind. Dieser Vorgang dauert ca. 30–45 Minuten. Ordnen Sie anschließend die Kohlen mittels einer langen Zange oder eines Kohleschiebers entsprechend Ihrer gewünschten Grillmethode an.

Tipp: Für zusätzliches Raucharoma können Sie Räucherchips oder frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter in die Glut geben. Verwenden Sie dazu eine Räucherbox und geben Sie die Zugaben dort hinein. Dadurch wird verhindert dass diese zu brennen beginnen und sich dann kein Rauch bildet.

3.2 Direkte Methode

Bei der direkten Methode wird die Speise direkt über den vorbereiteten Kohlen gegart. Speisen, welche weniger als 25 Minuten zum Garen benötigen, werden mit der direkten Methode gegrillt. Für ein gleichmäßiges Durchgaren sollte das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit ein Mal gewendet werden. Diese sind z.B. Steaks, Koteletts, Schaschliks und Gemüse.

- Öffnen Sie alle Lüftungsregler.
- Platzieren Sie Grill-Anzündwürfel auf den Kohlerost und zünden Sie diese an.
- Füllen Sie die empfohlene Menge an Holzkohle oder Grillbriketts in die Mitte des Kohlerostes oder in den Anzündkamin von RÖSLE (optional erhältlich).
- Zünden Sie die Anzündwürfel an. Lassen Sie den Deckel offen, bis die Holzkohle leicht mit Asche überzogen ist, dies dauert ca. 30–45 Minuten.
- Verteilen Sie die heiße Holzkohle mit einer Grillzange oder einem Kohleschieber gleichmäßig in der Mitte des Kohlerosts.
- Positionieren Sie den Grillrost über den Kohlen. Bitte verwenden Sie dazu Grillhandschuhe.
- Warten Sie ca. 5 Minuten bis der Grillrost aufgeheizt ist und legen Sie dann das Grillgut auf.
- Schließen Sie den Deckel (Deckellüfter und Lüftungsöffnung an der Feuerschale geöffnet). In der Grillanleitung in dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten.



Bei Bedarf kann für diese Garmethode der Deckel geöffnet bleiben oder auch demontiert werden. Dazu entfernen Sie im kalten Zustand des Grills am Deckelscharnier den Splint und ziehen den Verbindungsbolzen aus den Scharnierhälften. Nun den Splint wieder in den Bolzen schieben und sicher verwahren. Der Deckel kann nun nicht mehr verwendet werden, bis der Grill wieder abgekühlt ist. Bei Bedarf den Deckel wieder am kalten Grill montieren.

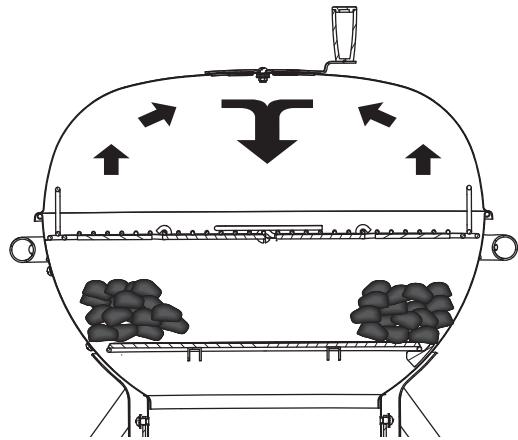
3.3 Indirekte Methode

Die indirekte Methode empfiehlt sich für Speisen, die länger als 25 Minuten Garzeit benötigen oder die so zart sind, dass sie bei einer direkten Grillmethode austrocknen oder anbrennen würden. Beim indirekten Grillen wird die Glut seitlich unterhalb vom Grillgut auf den Kohlerost oder in den Kohlekörben angeordnet.

Die Hitze steigt nach oben, zirkuliert und wird durch den aufgesetzten Deckel reflektiert. Das Grillgut wird langsam und gleichmäßig von allen Seiten gegart. Es muss nicht umgedreht werden.

Folgende Speisen eignen sich zum indirekten Grillen:

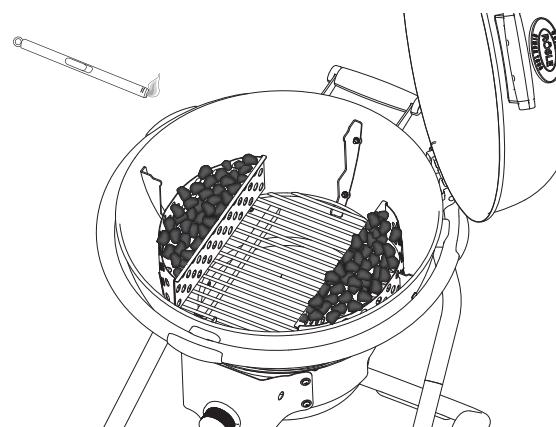
Bratenstücke, Hähnchen auf dem Hähnchenbräter, Geflügelstücke mit Knochen und ganze Fische sowie zarte Fischfilets.



Hinweis: Bei Fleisch, das länger als eine Stunde Garzeit benötigt, muss bei Bedarf weitere Holzkohle an den Seiten zugeführt werden (siehe folgende Garzeiten-Tabelle). Durch die aufklappbaren Grillroste kann einfach Holzkohle nachgefüllt werden. Warten Sie ca. 10 min. bei offenem Deckel bis diese vollständig brennen. Danach den Deckel wieder schließen und den Garprozess fortsetzen.

Tipp: Wenn Sie einen Anzündkamin verwenden, können die Kohlen auch dort zum Glühen gebracht werden. Entnehmen Sie nun den Grillrost mit Handschuhen wegen des Ascheflugs und füllen Sie die Grillkohle entsprechend nach. Nach dem Nachfüllen kann der Garprozess sofort fortgesetzt werden.

- Öffnen Sie alle Lüftungsregler
- Platzieren Sie die Kohlekörbe in der Mitte des Grills und legen Sie die Grill-Anzündwürfel (verwenden Sie ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3!) in die Kohlekörbe. Zünden Sie diese nun an.
- Füllen Sie die empfohlene Menge an Grillkohle in die Kohlekörbe zu gleichen Teilen ein
- Lassen Sie den Deckel offen, bis die Grillkohle leicht mit Asche überzogen ist, dies dauert ca. 30 – 45 Minuten.
- Ordnen Sie die Kohlekörbe mit einer Grillzange seitlich (links und rechts vom Deckelgriff) am Rand der Kugel an - siehe Abbildung rechts.
- Positionieren Sie den Grillrost über den Kohlen. Bitte verwenden Sie dazu Grillhandschuhe.
- Schließen Sie nun den Deckel und heizen Sie den Grillrost und den Grill ca. 10 Minuten auf. Dadurch werden die Zeitangaben eingehalten, denn diese gelten nur für den vorgeheizten Grill.
- Legen Sie die Speisen auf den Grillrost.
- Schließen Sie den Deckel (Lüftungsregler an der Feuerschale jeweils geöffnet). In der Grillanleitung dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten.



Tipp:

Verwenden Sie grundsätzlich zum Anzünden der Grillkohle einen Anzündkamin. Dieser sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Glut, egal welche Grillkohle Sie verwenden. Bitte beachten Sie die Gebrauchs-hinweise des Anzündkamins.

Wenn Sie die glühende Grillkohle aus dem Anzündkamin in den Grill gefüllt haben, lassen Sie bitte den Deckel ca. 5 Minuten offen stehen damit sich die frische Glut etwas beruhigen kann. Wenn der Deckel sofort geschlossen wird kann die Glut erstickeln.

3.4 Lüftungssystem

Der RÖSLE Kugelgrill besitzt ein optimales Lüftungssystem für das Grillen mit Grillkohle, da durch zwei Lüftungsöffnungen (oben am Deckel und dem Air-Lüftungssystem am Aschebehälter unten) die Luftzufuhr – und somit die Temperatur – effizient reguliert werden kann.

- Zur Bedienung der oberen Lüftung, schieben Sie den Lüftungsregler (Siehe S. 6) mit dem Griff in die gewünschte Position.
- Durch das Öffnen des oberen Lüftungsschiers strömt mehr Luft aus dem Kugelgrill. Die Grillkohle bekommt mehr Sauerstoff und die Temperatur erhöht sich.
- Die untere Lüftungsregelung erfolgt mit dem Air-Drehknopf auf der Vorderseite des Grills. Durch das Drehen zwischen „OFF“ und „MAX“ wird der Aschebehälter abgesenkt und es strömt mehr Luft in den Kugelgrill. Die Grillkohle bekommt mehr Sauerstoff und die Temperatur erhöht sich.



Tipp:

Um richtig zu brennen und die gewünschte Temperatur zu erzeugen, benötigt Holzkohle eine angemessene Luftzufuhr. Wenn Sie die Kohle anzünden wollen, drehen Sie den Drehregler der unteren Lüftung auf „MAX“ und öffnen Sie den Deckel komplett. So kommt genügend Luft in den Grill um die Kohlen rasch zu entzünden.

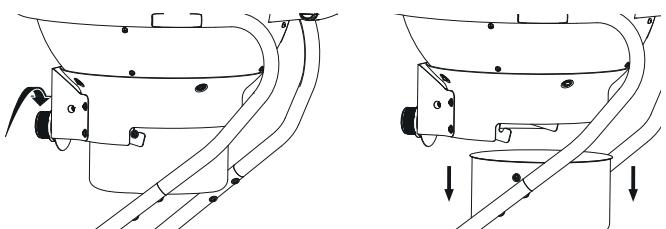
Die erreichte Grilltemperatur hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie z.B. von Luftzufuhr, Qualität und Menge der Grillkohle und der Umgebungstemperatur.

Je nach der verwendeten Grilltechnik benötigen Sie eine höhere oder niedrigere Temperatur im Grill. Eine höhere Luftzufuhr wird eine erhöhte Temperatur zur Folge haben, weniger Luftzufuhr ermöglicht das Grillen mit einer niedrigeren Temperatur.

- Um die Temperatur zu erhöhen, stellen Sie die untere Lüftung auf „MAX“ und öffnen Sie die obere Lüftung komplett.
 - Um eine niedrigere Temperatur zu erreichen, drehen Sie den Knopf in Richtung „OFF“ und schließen Sie die obere Lüftung teilweise.
- Wenn Sie Ihren Grill benutzen, werden Sie mit der Zeit herausfinden, welche Lüftungseinstellung sich für Ihre Grilltechnik und das verwendete Grillgut am besten eignet.
- Um das Feuer zu löschen, drehen Sie den Drehknopf auf die Position „OFF“ und schließen Sie die obere Lüftungsöffnung komplett.

3.5 Entnahme des Aschebehälters

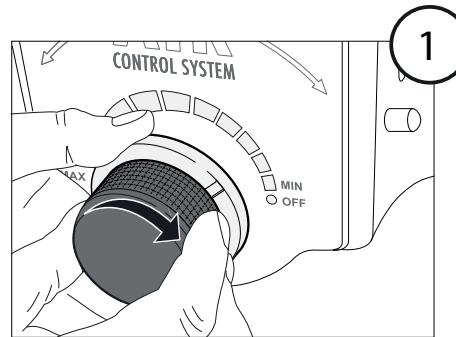
 Warnung vor heißer Oberfläche! Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche.
Immer Schutzhandschuhe tragen!



- Um den Aschebehälter aus dem Grill zu entnehmen, drehen Sie den Zuluftregler Air auf die Position „MAX“ im Gegenuhrzeigersinn.
- Drehen Sie dann den Zuluftregler (wie es die Symbole auf der Blende anzeigen), nochmals eine komplette Umdrehung (360 °) weiter im Gegenuhrzeigersinn.
- Jetzt ist der Aschebehälter soweit abgesenkt, daß dieser von der Rückseite des Grills nach hinten entnommen werden kann.
- Zum Einsetzen des Aschebehälters in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- Achten Sie darauf das die Aufnahmen des Aschebehälters auf beiden Seiten richtig eingelegt sind.

3.6 Justieren des Drehknopfes

- Um den Drehkopf auf die „OFF“ Stellung zu justieren, setzen Sie bitte den Aschebehälter wie beschrieben in das Gerät ein.
- Drehen Sie nun den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis das Lüftungssystem komplett geschlossen ist. Dabei sollte keine große Kraft aufgewendet werden, achten Sie auf Leichtgängigkeit.
- Um den Zeiger nun auf die Position „OFF“ zu stellen, halten Sie den Drehknopf an der geriffelten Stelle fest und drehen den Zeiger des hinteren, erhöhten Rings auf die Position „OFF“. Nun können Sie das AIR Lüftungssystem entsprechend der Beschriftung nutzen.



3.7 Grillanleitung

Die folgenden Angaben für Stücke, Dicke, Gewichte und Grillzeiten stellen Richtlinien und keine absoluten Regeln dar. Grillzeiten werden durch Höhe, Wind, Außentemperatur und den gewünschten Garheitsgrad beeinflusst.

Grillen Sie Steaks, Fischfilets, Hähnchenstücke ohne Knochen und Gemüse mit der direkten Methode anhand der in der Tabelle angegebenen Zeit oder bis zum gewünschten Gargrad und drehen Sie die Speisen ein Mal in der Hälfte der Zeit um.

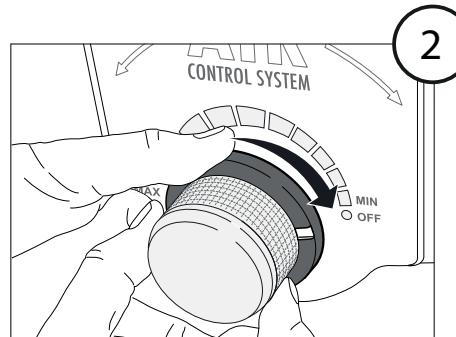
Grillen Sie Bratenstücke, Geflügelstücke mit Knochen, ganze Fische und dickere Abschnitte mit der indirekten Methode mit Hilfe der in der Tabelle angegebene Zeit. Alternativ kann ein Bratenthermometer verwendet werden, daß die gewünschte Kerntemperatur anzeigt. Die Grillzeiten für Rind beziehen sich auf eine mittlere Garstufe (medium), falls nicht anders angegeben.

Temperaturbereiche:

Niedrige Temperatur: ca. 120 °C

Mittlere Temperatur: ca. 170 °C

Hohe Temperatur: ca. 230 °C und höher



1

2

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

4. Wartung, Reinigung und Aufbewahrung

- Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt ist, indem Sie die Temperatur vom Thermometer prüfen.
- Stellen Sie sicher, dass die Kohle keinerlei Glut mehr enthält. Lassen Sie die Holzkohle genügend lang auskühlen.
- Nehmen Sie die Grillroste, Kohlenkörbe und -roste heraus.
- Entfernen Sie die Asche aus der Kugel und aus dem Aschebehälter.
- Reinigen Sie den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.
- Die Grillroste müssen nicht nach jeder Verwendung gereinigt werden. Lösen Sie Ablagerungen einfach mit der RÖSLE Barbecue-Reinigungsbürste oder einer weichen Edelstahlbürste. Wischen Sie anschließend mit einem feuchten Lappen nach.
- Für eine lange Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir, nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, diesen mit einer passenden RÖSLE Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen zu schützen. Um Staueuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach dem Regen entfernen. Anschließend Grill und Abdeckhaube vollständig trocknen lassen.

Wenn Sie sich an diese Tipps halten, haben Sie jahrelange Freude an Ihrem RÖSLE Kugelgrill.

5. Garantie

Alle RÖSLE-Produkte durchlaufen von der Entwicklung bis zur Serienreife viele Stufen der Planung und Erprobung. In der Fertigung und Montage werden ausschließlich hochwertige Materialien und Rohstoffe sowie modernste Methoden der Qualitätssicherung eingesetzt. Nur so können wir sichergehen, dass RÖSLE-Kunden die erwartete Qualität erhalten und die Produkte ihnen über viele Jahre hinweg Freude bereiten.

Sollte ein Artikel wider Erwarten nicht diese Anforderungen einhalten gelten folgende Garantiezeiträume:

Grill- und Kohlenroste	2 Jahre
Emaillierte Grillkugel und Deckel (bei Durchrostern und Brennschäden)	10 Jahre
Alle übrigen Teile	2 Jahre

Voraussetzung dafür ist, dass der Artikel gemäß der beiliegenden Anleitung zusammengebaut und verwendet wird. RÖSLE steht es frei, einen Kaufnachweis zu verlangen (bewahren Sie daher die Rechnung oder Quittung gut auf).

Die beschränkte Garantie gilt nur für die Reparatur oder den Ersatz von Bestandteilen, die sich bei normalem Gebrauch als schadhaft erweisen. Falls RÖSLE den schadhaften Zustand bestätigt und die Reklamation akzeptiert, wird RÖSLE den/die betroffenen Teil/e kostenlos entweder reparieren oder ersetzen. Wenn Sie ein schadhaftes Teil einsenden müssen, sind die Gebühren für den Versand an RÖSLE im Voraus zu bezahlen, damit RÖSLE das reparierte bzw. neue Teil kostenlos an Sie zurücksendet.

Diese beschränkte Garantie erstreckt sich nicht auf Versagen oder Betriebsschwierigkeiten aufgrund von Unfall, Missbrauch, falschem Gebrauch, Veränderung, falscher Anwendung, höherer Gewalt, willkürlicher Beschädigung, falschem Zusammenbau oder falscher Wartung bzw. falschem Service. Darüber hinaus ist die Garantie nichtig, wenn die normalen Wartungs- und Reinigungsarbeiten nicht regelmäßig durchgeführt werden. Eine Zustandsverschlechterung oder Beschädigung aufgrund extremer Wetterbedingungen wie Hagel, Erdbeben oder Wirbelstürme sowie Farbveränderungen aufgrund von direkter Sonneneinstrahlung oder Kontakt mit Chemikalien ist ebenfalls nicht durch diese Garantie gedeckt.

Zutreffende implizierte Gewährleistungen der Marktähnlichkeit und Eignung sind auf die in dieser ausdrücklich beschränkten Garantie genannten Garantiezeiträume beschränkt. In manchen Gerichtsbezirken sind derartige Beschränkungen bezüglich der Geltungsdauer einer implizierten Garantie nicht zulässig, so dass diese Beschränkung gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.

RÖSLE übernimmt keine Haftung für irgendwelche besonderen, indirekte Schäden oder Folgeschäden. In manchen Gerichtsbezirken ist ein Ausschluss oder eine Beschränkung bezüglich Begleit- oder Folgeschäden nicht zulässig, so dass diese Beschränkung oder dieser Ausschluss gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft. Für Schäden, die durch den Einsatz und Gebrauch von RÖSLE-Produkten an anderen Fremdprodukten wegen unsachgemäßer Bedienung, Montage oder z.B. durch ein Missgeschick entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.

RÖSLE ermächtigt keine Personen oder Firmen, in seinem Namen irgendwelche Verpflichtungen oder Haf- tungen in Verbindung mit dem Verkauf, Einbau, Gebrauch, Abbau, der Rückgabe oder dem Einsatz seiner Produkte zu übernehmen. Derartige Darstellungen sind für RÖSLE nicht verpflichtend.

6. Entsorgung

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Verpa- ckungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bei Ihrem Händler oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

 Verpackung und deren Teile **nicht** Kindern überlassen.
Erstickungsgefahr durch Folien und andere Verpackungsmaterialien.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wieder gewonnen werden. Erkundigen Sie sich in Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Möglichkeiten einer umwelt- und sachgerechten Entsorgung des Gerätes.

7. Technische Daten

	No. 1 F50 AIR	No. 1 F60 AIR
Ausstattung		
Deckel und Feuerschale	Porzellanemailliert	Porzellanemailliert
Deckelscharnier	√	√
Deckelthermometer	√	√
Grillrost	Edelstahl	Edelstahl
AIR Lüftungssystem	√	√
Kohlekörbe	√	√
Grillrost klappbar	ja, seitlich zum Kohle nachfüllen	ja, seitlich zum Kohle nachfüllen
Verstärkter Kohlerost	√	√
Leichtlaufräder mit Gummibereifung	√	√
Grillbereich		
Grillfläche in cm ²	1885	2733
Durchmesser Grillrost im cm	49	59
Kapazität Aschebehälter in Liter	7,0	7,0
Maße & Gewicht		
Breite in cm	73	73
Tiefe in cm	83	83
Höhe in cm bei geöffnetem Deckel	142	152
Höhe in cm bei geschlossenem Deckel	103	108
Höhe des Grillrostes	84	84
Gewicht in kg, ca.	23	26

8. Zubehör

Folgendes Grillzubehör ist für Ihren RÖSLE Grill zu erhalten:

Zubehör

	25020	Abdeckhaube No.1 F50 AIR
	25021	Abdeckhaube No.1 F60 AIR
	25039	Anzündkamin, Edelstahl
	25024	Hakenset, 5 St.

	25036	Kohlezange, 50 cm
	25031	Grillhandschuh Leder
	25025	Ablagetisch
	25037	Grillschalen Aluminium, 5 St.

Grillaccessoires

	25050	Barbecue-Wender
	25053	Barbecue-Reinigungsbürste
	25054	Barbecue-Grillzange 40 cm
	25056	Barbecue-Pinsel rund
	25055	Barbecue-Heber XL
	25063	Barbecue-Grillspachtel
	25061	Grill-Zange gebogen
	25062	Grill-Zange gerade
	25064	Spitzzange

	25065	Grätenzange
	25058	Marinierspritze 50 ml
	25060	Barbecue-Geflügelschere
	25066	Gourmet-Thermometer
	25067	Steak- und Fleischthermometer
	25086	Barbecue-Kerntemperaturmesser
	25076	Räucherbox
	25082	Burgerpresse

	25070	Braten- und Rippchenhalter
	25069	Grillspieße (4 St.)
	25078	Hähnchenbräter
	25174	Aroma Planken Erlenholz (2 St.)

	25081	Kartoffelhalter
	25071	Fischhalter
	25074	Pizzastein rund 41 cm
	25075	Grillplatte rund 40 cm

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please read the following instructions carefully and completely before assembling and using the kettle grill. Please keep this instruction manual in a safe place so that you can consult the operating instructions at any time. All of the directions given in this instruction manual are to be followed precisely as described.

English

 Caution – danger! Whenever you see this symbol in the operating instructions, it indicates that extreme caution is imperative.

 Warning – hot surfaces! Risk of skin burns from hot surfaces.
Always wear protective gloves.

Failure to observe these safety instructions can result in very serious injuries or property damage caused by fire or explosion.

CAUTION! Intended use:

This kettle grill may only be used for burning charcoal and cooking food that is suitable for barbecuing. Any other type of use is prohibited and may be dangerous. Use of the charcoal grill as a fireplace is also prohibited.

CAUTION! ALWAYS KEEP CHILDREN AWAY FROM THE GRILL!



ALWAYS SUPERVISE THE GRILL WHEN IN USE!

Only use the RÖSLE kettle grill as described.

 There is an increased risk of fire when barbecuing. Always have a fire extinguisher ready in case of an accident or mishap.

 **CAUTION – RISK OF FATAL INJURY!** Never use methylated spirits, petrol or any other highly flammable liquid to light or relight the appliance. Only use lighting aids that conform to EN 1860-3.

 If using lighting fluid, please make sure that none is spilt near the grill. Please mop up any spills immediately with a cloth and dispose of the cloth.

 Do not put lighting fluid or charcoal impregnated with lighting fluid onto burning, hot or warm charcoal. When lighting the charcoal, leaping flames and explosion-like detonations that are capable of causing life-threatening injuries could occur. Seal the lighting fluid after use and place it a safe distance from the grill.



CAUTION! Children and pets should never be left unattended near to a hot grill.



CAUTION! This kettle grill gets very hot and must not be moved while in use.

Other important notes on potential hazards

- Do not use in enclosed spaces as otherwise poisonous vapours may collect that could cause serious or even fatal damage to health.
- Only use this grill outdoors in a well-ventilated position. Do not use this grill in a garage, a building, walkways/corridors between buildings or any other locations surrounded by building structures.
- Never operate the grill underneath combustible rooves, canopies, etc.
- Incorrect assembly may cause risks. Please follow to the letter the assembly instructions provided. Do not use this grill until all components have been properly assembled. Before lighting the grill, make sure that the ash pan has been properly fixed in place below the kettle.
- Exercise the proper care when using the grill. When barbecuing, the grill becomes hot. Never leave the grill unattended when it is in use.
- This kettle grill gets very hot and, when in operation, should only be taken hold of with barbecue gloves and only at the points necessary for operation.
- Always wear barbecue gloves when barbecuing, adjusting the air vents and when using barbecue starters.
- Wait for the grill to cool down before moving it.
- Never make any modifications to the product.
- Damaged appliances or accessories must not continue to be used.
- The manufacturer accepts no liability whatsoever for damage caused by incorrect, careless or negligent use or use other than intended.
- The manufacturer accepts no responsibility whatsoever for damage occurring during use of the appliance or for complaints from third parties.
- Not for public or commercial use.
- Whenever using this grill, make sure it is at least 1.5m away from any combustible or heat-sensitive materials. Combustible materials include, for example (but not only), wood, treated wood floors, wooden decking and wooden porches or patios.
- Always place the briquettes or charcoal in the charcoal baskets or the lower charcoal grate.
- When lighting or using the grill, do not wear garments with loose hanging sleeves.
- Protect yourself against sparks and splashes of hot fat. To protect your clothes, we recommend that you wear a barbecue apron.
- Always place the grill on a firm, level surface sheltered from the wind.
- Open the lid when lighting the barbecue charcoal – that will ensure that there is a sufficient supply of oxygen.

- Never try to check whether the grill, charcoal grates, ash or charcoal are hot by touching them.
- Never pour water into the grill to suppress leaping flames or put out the glowing embers. Extinguishing with water may damage the porcelain-enamelled surface. Instead, close the lower air vent as required and close the lid.
- Put out the charcoal after finishing cooking by closing all air vents and closing the lid.
- When cooking food, adjusting the air vents, adding charcoal and when handling the thermometer or lid, you should always wear barbecue gloves. Use barbecue implements with long, heat-resistant handles.
- Never dispose of ashes or briquettes when they are still hot or glowing. There is a risk of fire. Do not dispose of ashes or charcoal residues with normal household waste until they are fully extinguished and have completely cooled down.
- Never clear up ashes with a vacuum cleaner.
- Keep all flammable gases and liquids (e.g. fuel, alcohol, etc.) and any other combustible materials away from the grill surface.
- If lighting the barbecue charcoal with an electric lighter, follow the operating instructions supplied with the lighter.
- Keep electrical leads away from the hot surfaces of the grill and areas where people are moving about.
- The consumption of alcohol and/or prescription or non-prescription medication may impair the ability of the user to properly assemble and safely operate the grill.
- This appliance is not intended to be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or without the necessary experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or are instructed by such a person on how the appliance is to be used.
- The RÖSLE kettle grill is not suitable for assembly or use in or on caravans, camper vans, motor homes or boats.
- Never line the cooking compartment with foil. This could prevent the fat from running out and result in the fat collecting on the foil and starting to burn.
- CAUTION – lining the grill bowl with aluminium foil will restrict the air flow. Instead, when using the indirect cooking method, you should use drip trays to catch the juices running out of the meat.
- Do not use sharp or pointed objects to clean the grill grates or remove the ashes. Doing so may damage the surface.
- Do not use abrasive cleaners on the grill grates or the grill. Doing so may damage the surface.
- Do not push the grill over high steps or very uneven surfaces.
- The grill should be thoroughly cleaned at regular intervals.
- To protect the food being barbecued and the grill, the temperature should not be allowed to exceed 350 °C/662 °F. Excessively high temperatures may cause parts of the grill to deform.

CAUTION! The maximum filling capacity for charcoal is:

No.1 F50 AIR: 1.5kg of charcoal or barbecue briquettes

No.1 F60 AIR: 2.5kg of charcoal or barbecue briquettes



Some (chemical/poisonous) by-products produced when barbecuing, especially if the appliance is not used properly or if unsuitable lighting aids are used, can be harmful to health. This can lead to cancer, problems in pregnancy and other consequential harm.

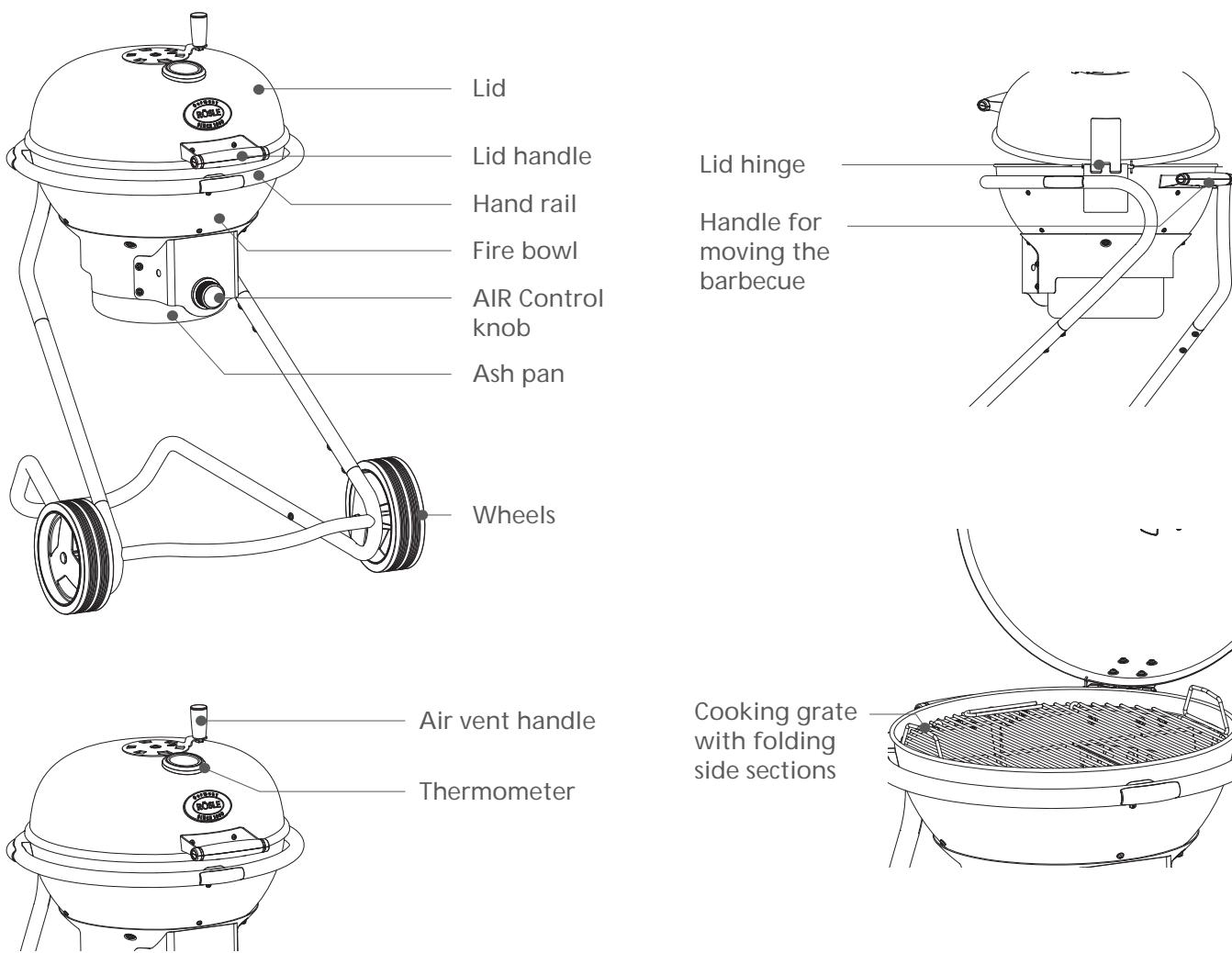
Dear RÖSLE customer,

Thank you for choosing the high-quality RÖSLE kettle grill. You have made a good choice. And in doing so have acquired a high-quality and long-lasting product. So that you are able to enjoy the product for many years, please read the following product information, handling and care instructions and safety guidance.

All advantages at a glance:

- Special AIR Control System makes for easy control of the air supply and removal of ash pan with a single control knob.
- High-quality lid thermometer shows temperature in °C and °F
- Practical lid hinge at 45° angle
- Comfortable working height of 84 cm for ergonomic use
- High lid provides ample space for accessories
- Stainless steel grate with folding side sections for replenishing charcoal while barbecuing
- Optimum placement means lid handle does not get hot
- Kettle made of high-quality steel, fully porcelain enamelled

1. The RÖSLE kettle grill in detail



2. Starting up the grill before barbecueing

Stand the RÖSLE kettle grill on a firm and level surface. Before lighting the charcoal, make sure that the ash pan is properly inserted and all air vents are open. For lighting, we recommend the use of standard barbecue lighter cubes (to EN 1860-3) rather than lighting fluid. To obtain a high and constant temperature, RÖSLE recommends the use of high-quality barbecue briquettes or charcoal. When buying barbecue charcoal, look out for the DIN quality mark. Store them in a dry place.

To barbecue for 1 hour, you need about 1kg of standard barbecue briquettes or about 1.5kg of charcoal.
CAUTION! The maximum filling capacity for charcoal is:

- **No.1 F50 AIR: 1.5kg of charcoal or barbecue briquettes**
- **No.1 F60 AIR: 2.5kg of charcoal or barbecue briquettes**

The first time you use the grill, allow the fuel to burn with the lid closed for at least 30 minutes.

2.1 Warming up the grill

 Insert the charcoal grate, place some standard lighter cubes on it and light them. However, do not use fluids such as petrol, methylated spirits or similar flammable liquids to do so. As soon as the lighter cubes are alight, cover them with fuel, preferably barbecue briquettes. Make sure that the burning barbecue briquettes do not come into direct contact with the sides of the grill. Leave the charcoal to burn with the lid open for about 30-45 minutes until it is glowing evenly and has a light layer of ash around it. Only then should you start barbecueing.

- Never put lighting fluid or charcoal impregnated with lighting fluid onto hot or warm charcoal.

2.2 Easy steps to becoming a barbecue expert

- Read the recipe and find the instructions for setting up the grill. The RÖSLE kettle grill offers you a choice of two cooking methods – direct or indirect barbecueing. You will find the specific instructions on the following pages.
- Do not try to save time by placing food on the barbecue too soon, before it has reached the right temperature. Allow the charcoal to burn until a light layer of ash has formed on it (leave the air vents open so that the fire does not go out).
- Use a barbecue spatula or barbecue tongs, but not a fork. Piercing with a fork will allow juices, and therefore flavour, to escape and the food will dry out.
- Make sure that the food fits on the barbecue before closing the lid. Ideally, there should be a gap of about 2 cm between the individual items being barbecued.
- Do not repeatedly open the lid to check on the food. Every time the lid is lifted, heat is lost, i.e. the food will take longer to be ready to be served.
- Only turn the food over once unless the recipe says otherwise.
- Leaving the grill lid in place prevents flames forming under the food, shortens the cooking time and produces better cooking results.
- Items such as burgers should not be pressed down flat. Doing so will squeeze out the meat juices and the food will dry out.
- If you apply a light coating of oil to your food, it will brown more evenly and will not stick to the grate. Brush or spray the oil on the food only and not on the grate.

Note:

Wash your hands and the implements thoroughly with hot water and washing-up liquid before and after handling fresh meat, fish or poultry. Alternatively, you can wear disposable gloves.

Never place cooked food on the same plate on which raw food has been.

Do not defrost food for barbecueing at room temperature, but rather in a refrigerator.

3. Cooking with the RÖSLE kettle grill

3.1 Preparing the grill

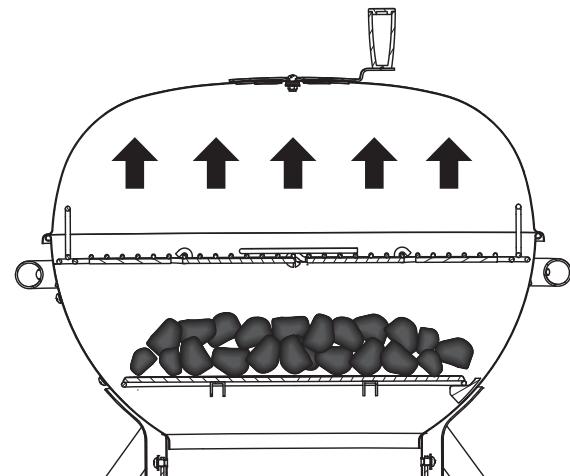
- Open all air vents and the lid before lighting the fire.
- **Note:** If necessary remove accumulated ash from the bottom part of the grill (only when the charcoal is fully extinguished). Charcoal requires oxygen in order to burn. Check that the air vents are clear of dirt.
- Place the grill lighter cubes under a layer of charcoal and light them. (Only use lighters that conform to DIN EN 1860-3)
- Do not start cooking the food until the charcoal is covered in a thin layer of ash. –This process takes about 30-45 minutes. Then, using a long poker or charcoal trowel, arrange the charcoal according to your desired cooking method.

Tip: For a stronger smoke aroma you can add smoker chips or fresh herbs such as rosemary, thyme or bay leaves to the fire. Use a smoker box for the purpose and place the items in it. That will prevent them from setting on fire and thus not producing any smoke.

3.2 Direct barbecueing method

With the direct method, the food is cooked directly over the prepared charcoal. Food that requires less than 25 minutes to cook is cooked by the direct method. To make sure the food is evenly cooked all the way through, it should be turned once after half the cooking time. Foods such as steaks, chops, kebabs and vegetables can be cooked in this way.

- Open all air vents.
- Place the grill lighter cubes on the charcoal grate and light them.
- Place the recommended amount of charcoal or barbecue briquettes in the centre of the charcoal grate or in the RÖSLE barbecue starter (optional accessory).
- Light the lighter cubes. Leave the lid open until the charcoal has a light covering of ash – this takes about 30-45 minutes.
- Using a pair of barbecue tongs or a charcoal trowel, distribute the hot charcoal evenly over the centre of the charcoal grate.
- Position the cooking grate over the charcoal. To do so, wear barbecue gloves.
- Wait about 5 minutes until the cooking grate has heated up and then place the food on it.
- Close the lid (air vents in lid and fire bowl should be open). In the barbecueing instructions in this manual you will find a list of recommended cooking times.



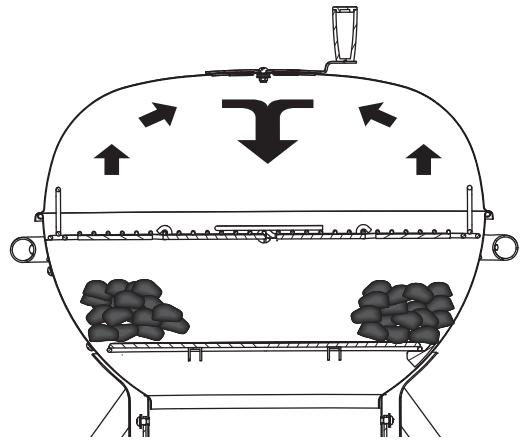
For this cooking method, the lid can be left open or removed if necessary. To do so – when the appliance is cold – remove the split-pin from the lid hinge and then pull the hinge pin out of the two halves of the hinge. Then refit the split-pin in the hinge pin and store the lid in a safe place. Having been removed, the lid cannot then be used again until the grill has cooled down. If required, refit the lid to the grill when it has cooled down.

3.3 Indirect barbecueing method

The indirect method is advisable for dishes that require longer than 25 minutes cooking time or which are so delicate that they would dry out or burn with the direct barbecueing method. With indirect barbecueing, the hot charcoal is placed at the sides of the charcoal grate or in the charcoal baskets.

The heat rises upwards, circulates and is reflected by the closed lid. The food is cooked slowly and evenly on all sides. It should not need to be turned.

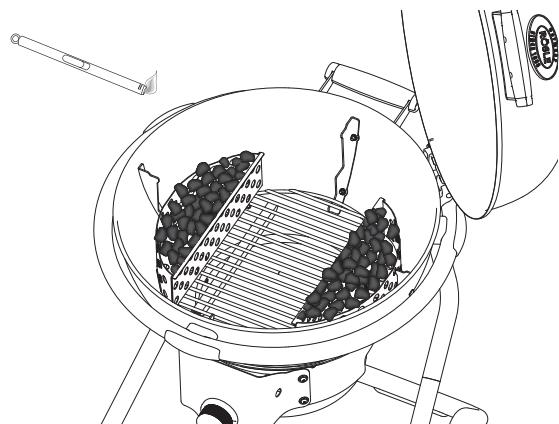
The following foods are suitable for indirect barbecueing: Roasts, chicken on the chicken roaster, poultry cuts on the bone and whole fish.



Note: with meat that requires more than one hour to cook, you may need to add more charcoal at the sides (see table of cooking times below). The folding side sections of the cooking grate allow you to do so easily. Leave the lid open for about 10 min until the new charcoal is burning properly. Then close the lid again and continue the cooking process.

Tip: if you use a barbecue starter, you can also use it to bring the fresh charcoal up to the required heat. Then take out the cooking grate – wearing barbecue gloves because of the flying ash – and add the hot charcoal as required. The cooking process can be continued immediately as soon as the extra charcoal has been added.

- Open all air vents.
- Place the charcoal baskets in the centre of the grill and place the barbecue lighter cubes (use only lighting aids that conform to DIN EN 1860-3) in the charcoal baskets. Light the lighter cubes.
- Place the recommended quantity of charcoal in the grill, dividing it equally between the charcoal baskets.
- Leave the lid open until the charcoal has a light covering of ash – this takes about 30 - 45 minutes.
- Using a pair of barbecue tongs, move the charcoal baskets to the sides of the grill (to the right and left of the lid handle) – see illustration on the right.
- Position the cooking grate over the charcoal. To do so, wear barbecue gloves.
- Then close the lid and heat up the grill and cooking grate for approx. 10 minutes. This will ensure that the cooking times are accurate, as they only apply to a preheated grill.
- Place the food on the grate.
- Close the lid (air vents in the fire bowl should be open). In the barbecueing instructions in this manual you will find a list of recommended cooking times.



Tip:

Always use a barbecue starter to light the charcoal. It will ensure that the charcoal lights quickly and burns evenly regardless of the charcoal used. Please follow the instructions for the barbecue starter.

Once you have transferred the hot charcoal from the barbecue starter to the grill, please leave the lid open for about 5 minutes so that the freshly added charcoal can settle a little. If the lid is closed immediately, the fire could be choked.

3.4 Ventilation system

The RÖSLE grill has the optimum ventilation system for barbecuing with charcoal, as the air supply – and therefore the temperature – can be efficiently regulated by means of two air vents (vent on top of lid and air control system on the ash pan).

- To operate the top vent, slide the vent handle (see p. 6) to the desired position.
- Opening the top air vent lets more air out of the kettle grill. The charcoal gets more oxygen and the temperature increases.
- The bottom air inlet is controlled by the air control knob on the front of the grill. Turning the control from "OFF" towards "MAX" lowers the ash pan and allows more air into the kettle grill. The charcoal is supplied with more oxygen and the temperature increases.

Tip:

To burn properly and produce the desired temperature, charcoal requires an adequate supply of air. When lighting the charcoal, turn the control knob for the bottom vent to "MAX" and fully open the lid. In that way, sufficient air will be drawn into the grill to light the charcoal quickly.

The grill temperature achieved depends on a number of factors such as the air supply, the quality and quantity of the charcoal, and the ambient temperature.

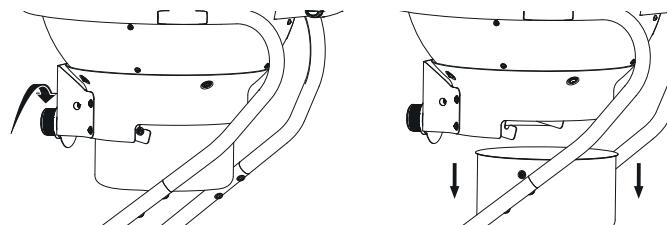
Depending on the barbecuing method you are using, the temperature required in the grill will be higher or lower. A greater supply of air will produce a higher temperature, whereas less air will allow barbecuing at a lower temperature.

- To increase the temperature, set the bottom air vent to "MAX" and fully open the top vent.
 - To obtain a lower temperature, turn the control knob towards "OFF" and partially close the top vent.
- As you use the grill you will discover over time which air vent setting is best suited to your preferred barbecuing method and the food you are cooking.
- To put out the fire, turn the control knob to "OFF" and completely close the top air vent.



3.5 Removing the ash pan

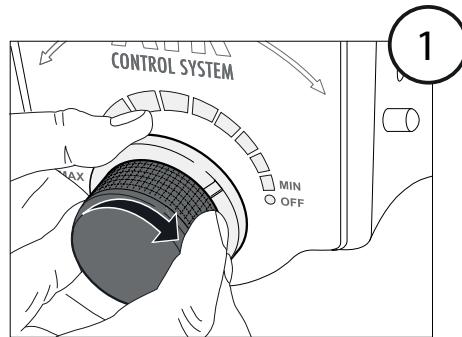
 **Warning – hot surfaces!** Risk of skin burns from hot surfaces.
Always wear protective gloves.



- To take the ash pan out of the grill, turn the air control knob anti-clockwise to the "MAX" position.
- Then turn the air control knob another complete turn (360°) anti-clockwise (as shown by the symbols on the fascia).
- The ash pan is then low enough to be removed rearwards from the back of the grill.
- To refit the ash pan, follow the removal procedure in reverse.
- Make sure that the ash pan is properly engaged in the retaining catches on both sides.

3.6 Adjusting the air control

- To set the control knob "OFF" position, please first fit the ash pan in the appliance as described.
- Then turn the control knob clockwise until the air inlet is completely closed off. This should not require the application of any significant force; make sure the knob turns easily.
- To set the pointer to the "OFF" position, hold the centre part of the knob with the grip pattern still while rotating the pointer on the outer, raised ring to the "OFF" position. Now the AIR Control System will operate according to the markings on the fascia panel.



3.7 Grill instructions

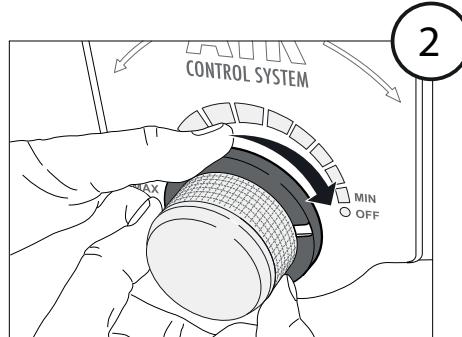
The figures given below for quantity, thickness, weight and barbecueing time are for guidance only and are not hard and fast rules. Barbecueing times are affected by altitude, wind, outside temperature and how well cooked you want the food to be.

For barbecueing steaks, fish fillets, boneless chicken pieces and vegetables, use the direct method for the times given in the table below or until the food is cooked as well as required, turning the food once half-way through the cooking time.

Barbecue roast joints, pieces of poultry with bones, whole fishes and thicker cuts using the indirect method with the aid of the times shown in the table below. Alternatively, you can use a meat thermometer to check the desired core temperature. The barbecueing times for beef are for medium-done results unless stated otherwise.

Temperature ranges:

Low temperature:	approx. 120 °C
Medium temperature:	approx. 170 °C
High temperature:	approx. 230 °C and above



Beef	Thickness/Weight	Cooking time	Temperature
Steak: New York, Porterhouse, rib-eye, T-bone or fillet	2cm thick	4 - 6 min.	Direct heat, high setting
	4cm thick	10-14 min.	Direct heat, high setting
	4cm thick	6-8 min.	Sear and then barbecue for 8–10 minutes on indirect heat at high setting
	5 cm thick	14 - 18 min.	Direct heat, high setting
	5 cm thick	6-8 min.	Sear and then barbecue for 8–10 minutes on indirect heat at high setting
Loin steak	500g to 700g, 2 cm thick	8 - 10 min.	Direct heat, high setting
Pork	Thickness/Weight	Cooking time	Temperature
Chop, without or with bone	2cm thick	6-8 min.	Direct heat, high setting
	2.5cm thick	8-10 min.	Direct heat, medium setting
Ribs, suckling pig	0.45 - 0.90 kg	3-4 min.	Direct heat, low setting
Ribs, spare ribs	0.9 - 1.35 kg	3-6 hrs.	Direct heat, low setting
Ribs, country style with bones	1.36 - 1.81 kg	1.5 - 2 hrs.	Direct heat, medium setting
Poultry	Thickness/Weight	Cooking time	Temperature
Chicken breast without skin or bones	170 g-230 g	8-12 min.	Direct heat, medium setting
Chicken leg without skin or bones	120 g	8-10 min.	Direct heat, high setting
Chicken breast with bones	280 g-350 g	30-40 min.	with indirect, medium heat
Chicken pieces with bones in legs		30-40 min.	Indirect heat, medium setting
Chicken wings	50 g-80 g	18-20 min.	Direct heat, medium setting
Whole chickens	1.2 kg-1.8 kg	45-90 min.	with indirect, medium heat
Whole turkey without stuffing	4.5 kg-5.5 kg	2.5 - 3.5 hrs.	with indirect, low heat
	5.5 kg-7.0 kg	3.5 - 4.5 hrs.	with indirect, low heat
Fish and seafood	Thickness/Weight	Cooking time	Temperature
Fish fillet or steaks	Per 1 cm	3-5 min.	Direct heat, high setting
	Per 2.5 cm	8-10 min.	Direct heat, high setting
Whole fish	500 g	15-20 min.	with indirect, medium heat
	1.5 kg	30-45 min.	with indirect, medium heat
Vegetables	Thickness/Weight	Cooking time	Temperature
Corn on the cob		10-15 min.	Direct heat, medium setting
Mushrooms: Shiitake or button mushrooms/ Portabella		8-10 min. 10-15 min.	Direct heat, medium setting/ with indirect, medium heat
Onions, halved/ sliced	1.0 cm thick	8-10 min. 35- 40 min.	Direct heat, medium setting/ with indirect, medium heat
Potatoes: whole/ sliced	1.0 cm thick	12-14 min. 45- 60 min.	Direct heat, medium setting/ with indirect, medium heat

4. Maintenance, cleaning and storage

- Make sure that the grill has cooled down by checking the thermometer temperature.
- Make sure that the charcoal does not contain any glowing embers at all. Allow the charcoal enough time to completely cool down.
- Take out the cooking grates, charcoal baskets and charcoal grates.
- Remove the ash from the fire bowl and the ash pan.
- Clean the grill using a mild detergent and water. Rinse it thoroughly with clean water and then dry the surfaces.
- The grates do not have to be cleaned every time they have been used. To easily remove the deposits, use the RÖSLE barbecue cleaning brush or a soft stainless steel brush. Then wipe over with a damp cloth.
- To ensure your grill gives you long service, we recommend that after it has cooled down you protect it from the weather with a matching RÖSLE hood. To prevent moisture build-up, the hood should be removed after rain. Afterwards allow the grill and hood to completely dry out.

If you follow those tips, your RÖSLE kettle grill will give you many years of reliable service.

5. Guarantee

From development to full-scale production all RÖSLE products undergo many stages of design and testing. In manufacture and assembly we use only high-quality materials and raw materials as well as the latest quality assurance methods. Only in this way can we guarantee the high quality expected by RÖSLE customers and many years of enjoyment from the product.

Should it nevertheless happen that a product unexpectedly fails to meet those requirements, the following guarantee periods apply:

Cooking and charcoal grates	2 years
Enamelled grill kettle and lid (against rust and fire damage)	10 years
All other parts	2 years

It is a condition of the guarantee that the product is assembled and used in accordance with the instructions in this manual. RÖSLE has the right to ask for proof of purchase (so you should keep your invoice or sales receipt safe).

The limited warranty only applies to repairs or replacement of parts that are shown to have been damaged through normal use. Where RÖSLE confirms the damage and accepts the claim, RÖSLE will either repair or replace the part(s) concerned at no charge. If you need to return a damaged part, postage is to be paid to RÖSLE in advance so that RÖSLE can send the repaired or new part back to you free of charge.

This limited warranty does not extend to failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alterations, incorrect usage, force majeure, deliberate damage, incorrect assembly or bad maintenance or servicing. In addition, the warranty is void if normal maintenance and cleaning is not regularly undertaken. In the same way this warranty does not cover deterioration or damage due to extreme weather conditions such as hail, earthquakes or hurricanes or changes to the colour due to direct sunlight or contact with chemicals.

Applicable implied guarantees of marketability and suitability are limited to the guarantee periods stated in this explicitly limited guarantee. In certain jurisdictions such limitations regarding the period of validity of an implied warranty are not allowed, therefore these restrictions will not apply to you.

RÖSLE accepts no liability for any exceptional, indirect or consequential damage. In certain jurisdictions the exclusion or restriction regarding secondary or consequential damage is not permitted, therefore these restrictions or exclusions will not apply to you.

Liability cannot be accepted for damage arising from the use of RÖSLE products on those of other manufacturers as a result of incorrect operation, assembly or misadventure, for example.

No person or company is authorised by RÖSLE to undertake any obligation or liability in its name in relation to the sale, assembly, use, dismantling, return or replacement of its products. Such representations are not binding on RÖSLE

6. Disposal

Your new appliance was protected in transit by the materials it was packed in. All of the packing materials used are environmentally friendly and re-usable. Please help to make a contribution by disposing of the packing responsibly. Your dealer or your local recycling facility will be able to inform you about the available disposal methods.

 **Do not** allow children to play with the packing or parts of it.
Risk of suffocation from foil and other packing materials

Used appliances are not worthless scrap. Valuable raw materials can be recovered by recycling the product in an ecologically responsible manner. Ask your municipal or local authority about the possibilities for proper and ecological recycling of the appliance.

7. Technical data

	No. 1 F50 AIR	No. 1 F60 AIR
Equipment		
Lid and burner bowl	Porcelain enamelled	Porcelain enamelled
Lid hinge	√	√
Lid thermometer	√	√
Grate	Stainless steel	Stainless steel
AIR Control System	√	√
Charcoal baskets	√	√
Cooking grate with folding sides	Yes, for replenishing charcoal	Yes, for replenishing charcoal
Reinforced charcoal grate	√	√
Smooth running wheels with rubber tyres	√	√
Barbecue specifications		
Barbecue size in cm ²	1885	2733
Grate diameter in cm	49	59
Ash pan capacity in litres	7.0	7.0
Dimensions and weight		
Width in cm	73	73
Depth in cm	83	83
Height in cm with lid open	142	152
Height in cm with lid closed	103	108
Height of grate	84	84
Approx. weight in kg	23	26

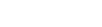
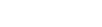
8. Accessories

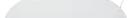
The following barbecue accessories are available for your RÖSLE Grill: Details of other barbecue accessories can be found at www.roesle-bbq.de.

Accessories

	25020	Hood for model no. 1 F50 AIR
	25021	Hood for model no. 1 F60 AIR
	25039	Barbecue starter, stainless steel
	25024	Hooks, set of 5
	25036	Charcoal tongs, 50cm
	25031	Barbecue gloves, leather
	25025	Shelf
	25037	Grill trays, aluminium, set of 5

Barbecue accessories

	25050	Barbecue slice
	25053	Barbecue cleaning brush
	25054	Barbecue tongs, 40 cm
	25056	Barbecue basting brush, round
	25055	Barbecue slice, XL
	25063	Barbecue spatula
	25061	Barbecue tongs, curved
	25062	Barbecue tongs, straight
	25064	Barbecue tweezers
	25065	Fish bone tongs
	25058	Marinade syringe, 50 ml
	25060	Barbecue poultry shears
	25066	Gourmet thermometer
	25067	Steak and meat thermometer
	25086	Barbecue meat thermometer
	25076	Smoker box
	25082	Burger press

	25070	Roast/rib rack
	25069	Spit skewers (set of 4)
	25078	Chicken roaster
	25174	Alder wood aroma boards (set of 2)
	25081	Potato holder
	25071	Fish rack
	25074	Pizza stone, round, 41 cm
	25075	Barbecue tray, round, 40 cm