



Bedienungsanleitung

Instruction for Use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso

Pelletgrill

Memphis Elite 25330, Elite Built-In 25345

Memphis PRO 25335, PRO Built-In 25350

Memphis Advantage Plus 25340

Montageanleitung für den Zusammenbau finden Sie auf dem separaten Beiblatt. Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, bevor Sie den Grill zusammenbauen und benutzen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. 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 grill. Please keep the instructions in a safe place so that you can refer to them in detail at any time. Only use in the open air.

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

De montagehandleiding voor de assemblage vindt u in de separate bijlage. Lees a.u.b. de volgende instructies aandachtig en volledig door, voordat u de grill in elkaar zet en gebruikt. Bewaart u de handleiding alstublieft op een afgeschermde plek, zodat u de details van deze handleiding te allen tijde kunt nalezen. Uitsluitend buiten gebruiken.

Le istruzioni per il montaggio sono fornite separatamente nell'allegato. Leggere le seguenti indicazioni attentamente e in ogni parte, prima di montare e utilizzare il barbecue. Conservare le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro, in modo da poterle consultare nel dettaglio in qualsiasi momento. Da utilizzare esclusivamente all'aperto.



Abb.:
Modell Elite

Inhalt

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	3
Bestimmungsgemäße Verwendung:	3
Hinweis zur Verwendung von Pellets	3
Elektrische Sicherheit.....	4
Gefahrenhinweise	5
Grundsätzliche Funktionsweise.....	7
Alle Vorteile auf einen Blick:.....	8
Informationen zu lebensmitteltauglichen Grillpellets	
8	
Der RÖSLE-Grill im Detail.....	9
Modell Elite.....	9
Modell Advantage Plus.....	9
ITC-Bedienfeld	10
Inbetriebnahme vor dem Grillen	11
Elektrischer Anschluss	11
Erstes Freibrennen nach Inbetriebnahme bzw. län- gerer Standzeit	11
Einfache Schritte zum Grillprofi	11
Garen mit dem RÖSLE-Grill	12
Einheizen des Grills	12
Automatischer Start	13
Betrieb	13
ITC-Kerntemperaturfühler verwenden	14
Direktes Grillen mit Direct Flame Einsatz	15
Indirekt Grillen mit Flavorizer Einsatz	16
Grillanleitung	17
Anleitung zum Räuchern	20
Ungefähr Räucherzeiten für den Rösle Pellet-Grill	
20	
Fehlerbehebung	22
Wartung, Reinigung und Aufbewahrung	23
Wartungsplan	23
Garantie	25
Entsorgung	26
Technische Daten.....	27
Zubehör	28
EG-Konformitätserklärung.....	30

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte beachten Sie die nachfolgend aufgeführten Hinweise, um jegliche Sicherheitsrisiken auszuschließen, Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sowie einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. Lesen Sie bitte alle Sicherheitshinweise **bevor Sie den Grill zusammenbauen und benutzen** sorgfältig durch und bewahren Sie diese für spätere Fragen auf. Befolgen Sie immer alle Warnungen und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und durch Nichteinhaltung der Sicherheitsvorkehrungen entstanden sind. Alle Vorgaben dieser Bedienungsanleitung sind unverändert einzuhalten. Das Gerät wird in dieser Anleitung als Grill bezeichnet.

 **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.

Bestimmungsgemäße Verwendung:

Dieser Grill darf nur zum Grillen mit Pellets für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden. Dieses Gerät ist ohne weitere Vorkehrungen **nur** zum Grillen im Freien bestimmt. Jede andere Verwendung ist nicht gestattet und kann gefährlich sein. Auch die Verwendung als eine Feuerstelle ist untersagt. Das Gerät ist für den privaten Gebrauch konzipiert und nicht für gewerbliche Zwecke geeignet.

VORSICHT! GRILL IMMER VON KINDERN FERNHALTEN!



BEI VERWENDUNG, DEN GRILL IMMER ÜBERWACHEN!

Verwenden Sie den RÖSLE Grill nur wie beschrieben.

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

 Verwenden Sie keine Anzündflüssigkeit. Das Gerät verfügt über einen internen Zündmechanismus!

Hinweis zur Verwendung von Pellets

 **ACHTUNG!**

Einige Pellets, die für den Einsatz in Heizungsanlagen gefertigt werden, haben einen hohen Anteil an Weichholz oder enthalten sogar recyceltes Möbelholz, das Pech, Chemikalien oder Klebstoffe enthalten kann. Solche Pellets dürfen nicht zum Grillen verwendet werden! Für beste Ergebnisse und um sicherzugehen, dass Sie nur sauber verbrennende Pellets zum Kochen verwenden, empfehlen wir Ihnen Pellets aus 100 % Hartholz.

Grillpellets minderer Qualität können die Grilltemperatur negativ beeinflussen, besonders in niedrigen Temperaturbereichen. Rösle übernimmt keine Verantwortung für Probleme, die auf den Einsatz von minderwertigen oder Heizpellets zurückzuführen sind.

Lagern Sie die Pellets an einem trockenen Ort, um optimale Ergebnisse zu erhalten.



Elektrische Sicherheit

- Das Gerät darf nur an eine Netzspannung von 220 - 240 V~, 50 Hz angeschlossen werden. Versuchen Sie niemals, das Gerät mit einer anderen Spannung zu betreiben. Das Gerät muss über eine FI-Schutzschalterabsicherung (Fehlerstrom-Schutzeinrichtung = RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA gespeist werden. Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Der Netzstecker darf erst angeschlossen werden, nachdem die Installation vorschriftsmäßig beendet ist.
- Wenn das Netzkabel defekt ist bzw. wenn das Gerät sonstige Schäden aufweist, darf es nicht in Betrieb genommen werden.
- Beim Abziehen des Netzteils von der Steckdose am Stecker ziehen - nicht am Kabel.
- Um Feuergefahr und die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, setzen Sie das Gerät weder Regen noch sonstiger Feuchtigkeit aus.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Swimmingpools oder spritzendem Wasser in Betrieb.
- Stellen Sie keine Behälter mit Flüssigkeit, z.B. Blumenvasen, auf das Gerät. Diese könnten umfallen, und die auslaufende Flüssigkeit kann zu erheblicher Beschädigung bzw. zum Risiko eines elektrischen Schlags führen.
- Sollten Fremdkörper oder Flüssigkeit in das Gerät gelangen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen. Andernfalls besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.



- Öffnen sie nicht das Gehäuse. Andernfalls besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags. Das Berühren Spannung führender Teile ist lebensgefährlich!
- Versuchen Sie niemals ein defektes Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an Ihren Händler.
- Öffnen Sie das Gerät auf keinen Fall – dies darf nur der Fachmann.
- Fremdkörper, z.B. Nadeln, Münzen, etc., dürfen nicht in das Innere des Gerätes fallen.
- Es dürfen keine offenen Brandquellen, wie z.B. brennende Kerzen auf das Gerät gestellt werden.
- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt dieses Gerät benutzen.
- Überlassen Sie Wartungsarbeiten stets qualifiziertem Fachpersonal. Andernfalls gefährden Sie sich und andere.
- Das Gerät bleibt auch in ausgeschaltetem Zustand Standby mit dem Stromnetz verbunden. Ziehen Sie den Stecker des Netzteils aus der Steckdose, falls Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen. Ziehen Sie nur am Netzstecker.
- 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.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Es ist verboten Umbauten am Gerät vorzunehmen.
- Beschädigte Geräte bzw. beschädigte Zubehörteile dürfen nicht mehr verwendet werden.
- Das Gerät ist für die Verwendung in trockener Umgebung und in gemäßigtem Klima vorgesehen und darf nicht Tropf- oder Spritzwasser ausgesetzt werden.
- Sie dürfen das Gerät nur in waagerechter Position betreiben.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel oder der Stecker immer leicht zugänglich sind, sodass Sie das Gerät schnell von der Stromversorgung trennen können!

- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern kann.
- Die Steckdose sollte möglichst nah am Gerät sein.
- Zur Netzverbindung Netzstecker vollständig in die Steckdose stecken.
- Verwenden Sie einen geeigneten, leicht zugänglichen Netzanschluss und vermeiden Sie die Verwendung von Mehrfachsteckdosen!
- Netzstecker nicht mit nassen Händen anfassen, Gefahr eines elektrischen Schlag!
- Bei Störungen die auf elektrische Fehlfunktion schließen lassen sofort Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Ziehen Sie vor Ausbruch eines Gewitters den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, z.B. vor Antritt einer längeren Reise, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Gefahrenhinweise

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

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

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

Verwenden Sie diesen Grill ohne weitere Vorkehrungen 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.
- Betreiben Sie den Grill niemals ohne das fest montierte Schutzgitter über der Förderschnecke. 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.
- Benutzen Sie den Grill immer nur mit geschlossenem Deckel, es sei denn Sie verwenden den Direct Flame Modus. Im Direct Flame Modus darf das Gerät nur mit geöffnetem Deckel betrieben werden. Sollten Sie im Direct Flame Modus den Deckel schließen, kann es zu Betriebsstörungen aufgrund von zu hohen Temperaturen kommen. In diesem Fall schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Es erscheint dann die Fehlermeldung "ER-1" auf dem Display der ITC.
- Aktivieren Sie den Direct Flame Modus ausschließlich nur dann, wenn Sie zuvor den eigens dafür optional erhältlichen Direct Flame Insert in den Flavorizer eingesetzt haben. Im indirekten Grillmodus verwenden Sie bitte ausschließlich den sogenannten EZ-Access Einsatz und betreiben das Gerät mit geschlossenem Deckel.
- Dieser Grill wird sehr heiß und sollte während des Betriebes nur mit Grillhandschuhen und nur an den zur Bedienung notwendigen Stellen angefasst werden. Fassen Sie während des Heizbetriebes den Deckel des Grills ausschließlich an dem vorgesehenen Griff an.
- Sorgen Sie dafür, dass die Slitze hinten an der Haube immer frei sind. Verwenden Sie weder Lavasteine noch Holzkohle für Ihren Grill.
- Um das Risiko ernsthafter Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie sich niemals über den geöffneten Grill beugen oder mit den Händen den Grillrost berühren. Berühren Sie nur Griffe, nicht die Oberflächen.



Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, nehmen Sie das Grillgut aus den Flammen und schließen Sie den Deckel bis die Flammen nachlassen.

- Entfernen Sie überschüssiges Fett vom Grill, um Fettbrand zu verhindern. Die Fähigkeit des Memphis Grills, außerordentlich hohe Temperaturen zu erzeugen, kann zu Fettbrand führen, falls überschüssiges Fett nicht vom Besitzer des Grills entfernt wird, wie es die routinemäßige Wartung vorsieht. Dazu gehören auch Flavorizer und Fettschublade.
- Wir empfehlen die Brennkammer Ihres Memphis Grills regelmäßig auf Blockierungen zu untersuchen, um einen ungehinderten Luftstrom sicherzustellen.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte der Stecker erst gezogen werden, nachdem der Abkühlmodus beendet ist.
- Verwenden Sie die Grillabdeckung erst, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist.
- Decken Sie niemals die gesamte Kochfläche ab, wenn der Grill heiß ist. Lassen Sie **mindestens** 5 cm Platz neben und hinter dem Grillgehäuse.
- Sollte ein Fettbrand entstehen, schalten Sie den Grill an der On/Off-Taste der ITC ab, entfernen Sie die Lebensmittel nach eigenem Ermessen und lassen Sie die Haube geschlossen, bis das Feuer erloschen ist. Ziehen Sie dabei NICHT den Netzstecker aus der Steckdose, da so die Lüfter weiterlaufen können, bis das Feuer ganz ausgebrannt ist. Ziehen Sie den Netzstecker nur dann aus der Steckdose, wenn es absolut notwendig ist. Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen grillen, sollten Sie vor Inbetriebnahme eine Aluschale einsetzen, um das Fett aufzufangen.
- Tragen Sie beim Grillen 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.
- 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. Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände unter Ihrem Grill. Lassen Sie keine verpackten Lebensmittel auf oder in der Nähe Ihres Grills liegen.
- Tragen Sie während 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.
- Probieren Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Rosten, ob diese warm sind.
- Gießen Sie kein Wasser zur Unterdrückung von Stichflammen oder zum Löschen der Glut in den Grill.
- Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Entsorgen Sie niemals heiße Asche oder noch glühende Pellets. Es besteht Brandgefahr. Entsorgen Sie erst die Asche und Aschereste wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind.
- Asche niemals aufsaugen!
- Halten Sie die Grillfläche frei von entflammbaren Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol, usw.) und von anderen brennbaren Materialien.
- 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. Der RÖSLE Grill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten vorgesehen.
- 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. Verwenden Sie stattdessen bei der indirekten Methode Tropfschalen, um aus dem Fleisch heraustropfenden Saft aufzufangen.
- Verwenden Sie unter keinen Umständen brennbare Flüssigkeiten zum Zünden. Zu widerhandlung kann zu Stichflammen und Explosionen führen.
- 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.

Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

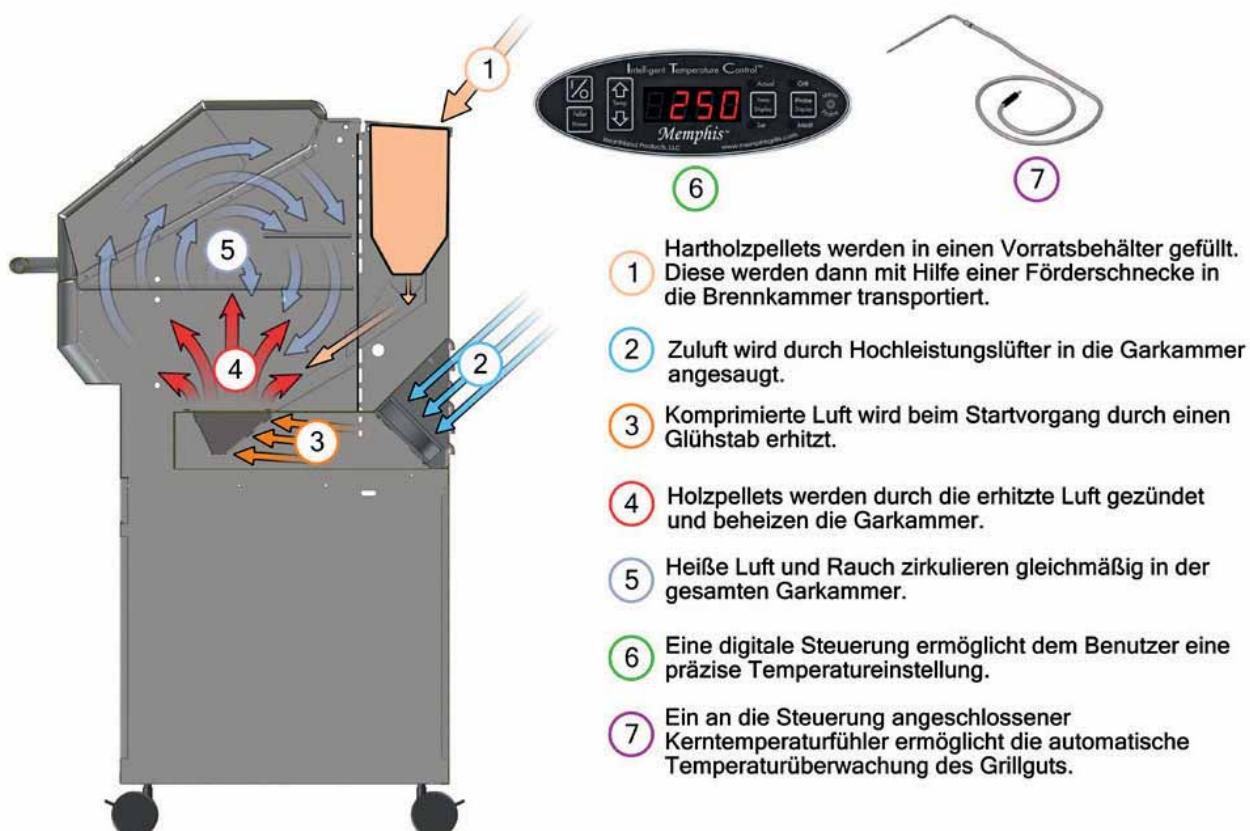
vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Grill aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege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

Grundsätzliche Funktionsweise

Ihr Rösle Pelletgrill Memphis stellt eine neue Art des Kochens im Freien dar. Er ist ein echter, hochwertiger Konvektionsofen, der gleichzeitig eine Grill- und Räucherfunktion besitzt. Er verbindet zahlreiche einzigartige Funktionen mit einer bewährten Pellet-Verbrennungstechnologie. Zusammen sorgen sie für kontrollierte, schnelle, wohlschmeckende und wiederholbare Kochergebnisse.

Durch Drücken der Einschalttaste werden Glühstab, Hochleistungslüfter und Förderschnecke aktiviert. Aus dem Pelletbehälter werden die Holzpellets mit der Förderschnecke in die Brennkammer befördert, wo sie mittels Heißluft entzündet werden.

Die gewünschte Kochmethode und Temperatur können mit der intelligenten Temperaturkontrolle eingestellt werden. Ein oder mehrere Hochleistungslüfter sorgen für Luftzufuhr in der Brennkammer und gleichmäßige Hitzezirkulation zum Konvektionsgaren. Das natürliche Raucharoma, hervorgerufen durch die Verbrennung der Holzpellets, die Dämpfe, die beim Abtropfen auf den Flavorizer entstehen, und die im Garraum zirkulierende Luft sorgen für ein einzigartiges Aroma.



Alle Vorteile auf einen Blick:

- Einfach zu benutzende Intelligente Temperaturkontrolle (ITC), mit der Sie räuchern, grillen, braten, backen, scharf anbraten und kochen können
- Memphis ITC-Kerntemperaturfühler: Präzisionsgrillen, bei dem Sie die Hände frei haben
- Großer Grillpelletbehälter
- Außergewöhnlich solide und zuverlässige Konstruktion für hohe Beanspruchung
- Langsam laufende Lüfter bringen die Pellets zum Brennen und sorgen für echtes Konvektionsgaren
- Auto-Start-Taste und elektrischer Zünder machen Streichhölzer und Anzündflüssigkeiten überflüssig
- Der Flavorizer verhindert das Auflodern von Flammen und fördert die gleichmäßige Hitzeverteilung
- Eine Brennkammer aus rostfreiem Stahl sorgt für Langlebigkeit
- Eine große und erweiterbare Grillfläche, die mit den passenden, austauschbaren Grillrosten (modellabhangig)
- Ein großes Grillbereichsvolumen für große Braten wie z.B. ganze Truthähne
- Fettschubladen für mühloses Reinigen
- Große, arretierbare Lenkrollen ermöglichen ein problemloses Manövrieren des Grills
- EZ-Access Flavorizer Einsatz für das indirekte Grillen und zum schnellen und bequemen Reinigen der Brennkammer
- Stabile Grillroste aus Edelstahl für Strapazierfähigkeit und Langlebigkeit

Informationen zu lebensmitteltauglichen Grillpellets

Aromatisierte Pellets gibt es in zahlreichen Geschmacksrichtungen: Mesquite, Apfel, Hickory und Kirsche. Ein Pfund Pellets produziert etwa eine Leistung von 2,4 KW. Die Pellets haben einen sehr geringen Ascheanteil und Feuchtigkeitsgehalt. Benutzen Sie für Ihren Grill bitte nur hochwertige Grillpellets. Solche hochwertigen Pellets haben eine Länge von maximal 3,5 cm. Die Kürze der Pellets sorgt für eine höhere Effizienz und eine gleichmäßige Temperatur. Hochwertige Pellets bestehen zu 100 % aus Hartholz. Bitte vermeiden Sie Pellets aus Weichholz wie z.B. Pinie, weil diese zu einem terpentinartigen Geschmack führen.

Sägemehl und saubere Holzschnitzel werden pulverisiert und getrocknet. Das getrocknete Material wird dann unter Hitze und Druck verarbeitet. Das Material wird mit einem Druck von über 200 bar durch eine Form aus hochfestem Stahl gedrückt, die gegen Walzen rotiert. Wenn die Pellets durch die letzte Form gepresst wurden, werden sie abgekühlt, kontrolliert, entstaubt und dann verpackt.

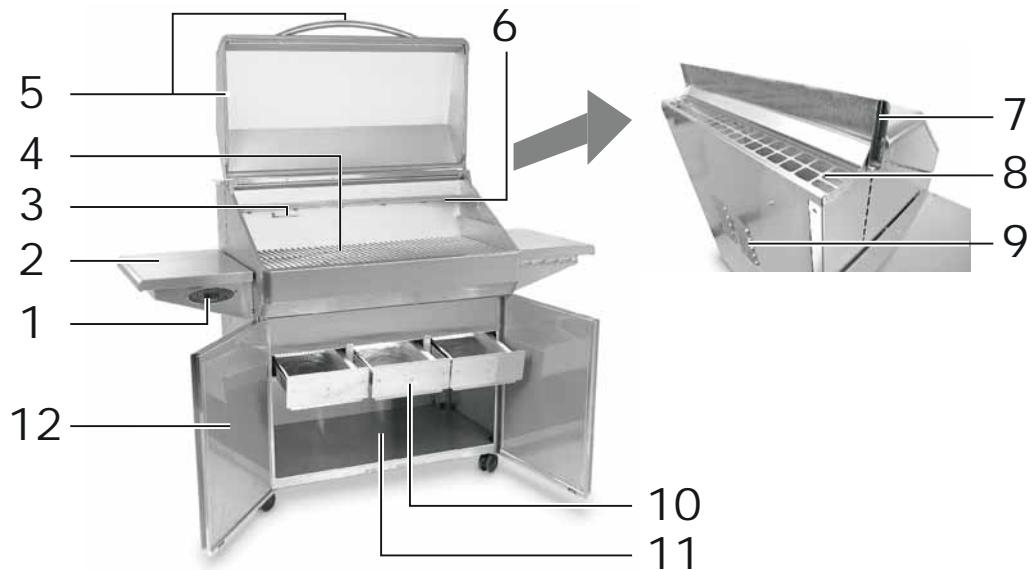
Bei der Produktion dieser Pellets kommen keine zusätzlichen Klebstoffe oder Bindemittel zum Einsatz. Hartholz enthält natürliche Stoffe, sogenannte „Lignine“, die bei Erwärmung wie ein natürliches Bindemittel wirken. Lagern Sie die Pellets an einem trockenen Ort, um optimale Ergebnisse zu erhalten. Welches Aroma Sie wählen, hängt von Ihren persönlichen Vorlieben ab. Wir empfehlen Ihnen, unterschiedliche Geschmacksrichtungen bzw. verschiedene Kombinationen auszuprobieren, um das richtige Aroma zu finden. (Ihr Händler vor Ort kann Ihnen unterschiedliche Pellet-Aromen liefern.)



Der RÖSLE-Grill im Detail

Modell Elite

Deutsch



Bedienelemente

1	ITC-Bedienfeld mit Netzanschlusskabel	7	Deckel Grillpelletbehälter
2	Ablage	8	Grillpelletbehälter Modell Advantage : auf Vorderseite
3	Temperaturfühler	9	Lüftungsöffnungen (wichtig : frei halten, um korrekte Funktion zu gewährleisten)
4	Garkammer mit Grillrost darunter: Direct-Flame-Einsatz oder EZ- Access Flavorizer Insert, Brennkammer	10	Fettauffangbehälter
5	Deckel mit Griff	11	Stauraum
6	Ablage für Grillgut	12	Tür

Modell Advantage Plus



ITC-Bedienfeld

Die ITC funktioniert im Prinzip wie die Temperaturkontrolle Ihres Backofens. Die ITC besitzt darüber hinaus die Fähigkeit, sich automatisch an unterschiedliche Umgebungsbedingungen anzupassen. Das bedeutet, dass Sie bei fast jedem Wetter im Freien kochen können. Das Einstellen der Temperaturkontrolle ist einfach und intuitiv. Sie ermöglicht präzises und in hohem Maße anpassungsfähiges Grillen.



Bedienelemente							
1	Ein-/Ausschalten des Gerätes	5	Meat Probe: Anschluss für Fleischthermometer, 3,5 mm Klinke				
2	Temp: Temperatur einstellen (2 °C - Schritte) Gleichzeitig drücken, um zwischen Temperaturanzeige in °C und Fahrenheit zu wechseln	6	Probe Display: Einstellungen für Kern-temperaturfühler und Gerät darstellen				
3	LED-Display	7	Temp Display: Taste für Temperaturdarstellung: aktuelle Temperatur, eingestellte Temperatur				
4	LED: Anzeige Betriebszustand Blinken bei aktivem Zünder oder wenn das Gerät in Abkühlphase ist Actual: aktuelle Temperatur Grillraum Grill: Eingestellte Temperatur Grillraum Meat: aktuelle Temperatur des Kerntemperaturfühlers Set: leuchtet im Einstellmodus	8	Pellet Prime: Manuelle Pelletförderung: zusätzliche Pellets werden in die Brennkammer befördert				



Die ITC ist eine präzise Temperatursteuerung, die die eingestellte Grilltemperatur laufend prüft und konstant hält.

Ein Temperaturfühler überwacht den Garraum und überträgt diese Daten an die ITC. Im Abgleich mit den gemessenen Werten nimmt die ITC entsprechende Anpassungen am Verbrennungssystem vor. Für eine optimale Leistung sollten Sie mit Haube grillen und darauf achten, dass der Fühler sauber ist und freiliegt.

Geben Sie der ITC ausreichend Zeit, um sich an Veränderungen der eingestellten Temperatur anzupassen.

Inbetriebnahme vor dem Grillen

Stellen Sie den RÖSLE-Grill auf einen geraden und stabilen Untergrund. Verwenden Sie nur Pellets aus 100% Hartholz. Lagern Sie diese an einem trockenen Ort.

Elektrischer Anschluss

 Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz (200-240 V~, 50 Hz) an.
Stecken Sie den Netzstecker vollständig in die Steckdose.

Vergewissern Sie sich, dass die Betriebsspannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie die Netzverbindung herstellen. Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild.

- Wenn das Gerät an die Netzspannung angeschlossen ist, sind aufgrund der Standby-Funktion Teile des Gerätes in Betrieb. Verwenden Sie eine Steckdose mit Fehlerstromschutzschalter. Alternativ können Sie einen hochwertigen Überspannungsschutz für den Einsatz im Freien verwenden.
- Um das Gerät ganz auszuschalten, muss der Netzstecker gezogen werden.
- Ziehen Sie bei Nichtverwendung den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie am Netzstecker und nicht am Kabel.
- Ziehen Sie vor Ausbruch eines Gewitters den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, z.B. vor Antritt einer längeren Reise, ziehen Sie den Netzstecker.

Erstes Freibrennen nach Inbetriebnahme bzw. längerer Standzeit

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir Ihnen, den Grill „freizubrennen“, um eventuelle Rückstände aus dem Produktionsprozess zu entfernen.

 Vor dem „Freibrennen“ entfernen Sie bitte die Plastikfolie, die sich auf allen Edelstahlflächen befindet. Wenn Sie dies nicht tun, kann die Folie beim Erhitzen schmelzen und ist nur noch schwer wieder vom Metall zu entfernen.

- Entnehmen Sie die Grillroste und waschen Sie diese mit einem milden Reinigungsmittel ab.
- Legen Sie die Grillroste wieder ein.
- Schalten Sie den Grill ein und lassen Sie ihn bei einer Temperatur von 230° C bei geschlossener Haube ca. 20 Minuten heizen. Nach dem Freibrennen schalten Sie das Gerät aus.

Einfache Schritte zum Grillprofi

- Lesen Sie sich das Rezept durch und suchen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Grills. Mit dem RÖSLE-Grill stehen Ihnen mehrere Garmethoden zur Verfügung: Hochtemperatur-Grillen, BBQ-Smoker für langsames schonendes Verfahren, direktes Grillen oder indirektes Grillen und Konvektionsgaren. 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. Prüfen Sie die Temperatur an der Displayanzeige.
- 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 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.

Garen mit dem RÖSLE-Grill

Einheizen des Grills

- Bevor Sie Ihren Grill benutzen, sollten Sie den Brennbereich innerhalb der Grillfläche prüfen.

Wir empfehlen diese Vorgehensweise bei der Erstinbetriebnahme sowie regelmäßig nach jeweils einigen Nutzungen, damit Sie immer eine Spitzenleistung erzielen. Wie oft diese Überprüfung notwendig ist, hängt von der Nutzung und dem verwendeten Brennmaterial ab.

- Öffnen Sie die Haube und entnehmen Sie die Grillroste.
- Entnehmen Sie den Flavorizer. Der Flavorizer sorgt für die Hitzeverteilung, schützt vor Flugasche und verhindert den direkten Kontakt der Flammen mit Ihrem Grillgut.
- Überprüfen Sie ggf. den Bereich der Brennkammer und entfernen Sie alle Fremdkörper, um sicherzustellen, dass die Belüftungslöcher frei sind. Dadurch ist ein schnelleres und effizienteres Entzünden gewährleistet.
- Setzen Sie den Flavorizer wieder ein, setzen Sie die Grillroste wieder ein.
- Öffnen Sie den Deckel des Pelletbehälters. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Fremdkörper im Behälter befinden.
- Füllen Sie den Behälter mit lebensmittelzugelassenen Pellets. Schließen Sie den Deckel des Pellet-Vorratsbehälters.
- Schließen Sie den Grill an die nächstgelegene Steckdose an.
- Nach dem Grillen und wenn Ihr Grill abgekühlt ist, ziehen Sie bitte den Stecker. Wir empfehlen Ihnen, den Grill abzudecken, wenn er nicht benutzt wird.

Automatischer Start

- Drücken Sie die **I/O**-Taste 1, um den Startvorgang auszulösen.
- Der Glühstab heizt sich auf, die LED **Grill** 4 im Bedienfeld blinkt und der Lüfter läuft an.
- Die Förderschnecke befüllt die Brennkammer für die Zündung mit Pellets.
- Der Zünder schaltet automatisch ab, wenn entweder der Grill eine ausreichende Temperatur erreicht hat oder 30 Minuten vergangen sind.
- Stellen Sie mit den **Temp**-Tasten 2 die gewünschte Temperatur ein.
- Die LED **Set** 4 leuchtet.
- Falls der Grill auf eine Temperatur von weniger als 150° C eingestellt wird, läuft er im Räuchermodus. Wird er auf mindestens 150° C eingestellt, läuft er im Grillmodus. Der Kerntemperaturfühler kann bis auf 121° C eingestellt werden.
- Stellen Sie die Temperaturdarstellung durch Drücken der Taste **Temp Display** 7 auf **Actual** ein.
- Die LED **Actual** 4 leuchtet.
- Die jetzt angezeigte Temperatur ist die aktuelle Temperatur im Grillbereich.
- **Hinweis:** Die tatsächliche Temperatur wird nach oben und unten schwanken. Das ist normal und entspricht der üblichen Abweichung bei jedem Ofen.



Wenn der Vorratsbehälter gerade gefüllt wurde, halten Sie die Pellet Prime-Taste 8 gedrückt, bis Sie hören, dass Pellets in die Brennkammer fallen. Lassen Sie die Taste dann los. Starten Sie den Grill dann erneut, indem Sie die I/O-Taste 1 drücken. Dadurch kann der Grill die Anlaufsequenz vollständig ablaufen lassen.

Ihr Grill wird ein paar Minuten lang rauchen, während die Pellets entzündet werden und bis sie vollständig brennen.

Wenn das Feuer nicht innerhalb von 30 Minuten entfacht ist, wird sich der Grill automatisch abschalten. Sollte dies passieren, haben sich unverbrannte Pellets in der Brennkammer angesammelt.

Bevor Sie das Feuer erneut entzünden, sollten Sie die überschüssigen Pellets aus der Brennkammer entfernen und die oben genannten Schritte wiederholen.

Betrieb

Sobald der Pelletgrill gestartet wurde sind die weiteren Abläufe folgendermaßen:

Vorheizen:

Dies ist die Startphase beim Grillen oder Räuchern. Dabei wird das Brennmaterial entzündet und der Grill wird so schnell wie möglich auf die eingestellte Temperatur gebracht. Es kann sein, dass die Förderschnecken in dieser Phase fast kontinuierlich Brennmaterial fördern. Dies dient dazu, die Brennkammer so vorzuheizen, dass sie laufend ausreichend Hitze liefern kann. Wenn diese Phase abgeschlossen ist, wird die Intelligente Temperaturkontrolle die weitere Förderung des Brennmaterials automatisch übernehmen. Damit kann unabhängig von der Außentemperatur genau die gewünschte Grill- oder RäucherTemperatur gehalten werden. Die Dauer dieser Phase hängt von der jeweiligen Außentemperatur, der gewünschten Temperatur und dem Grillmodell ab. In den meisten Fällen beträgt die Vorheizphase des Grills zwischen 15 und 25 Minuten.

Grillmodus:

Die Temperatur bleibt automatisch in dem von Ihnen eingestellten Temperaturbereich. Es kann sein, dass Sie Temperaturschwankungen feststellen. Dies ist normal bei jedem Backofen oder Kochgerät. Der Grill wird automatisch in diesen Modus schalten, wenn die eingestellte Temperatur mindestens 150° C beträgt.

Räuchermodus:

Räuchern ist eine Variante des Grillens und einer der einzigartigen Vorteile Ihres Rösle Grills. Die Temperatur hängt davon ab, was Sie räuchern wollen sowie von Ihrem persönlichen Geschmack. Der Grill wird automatisch in diesen Modus schalten, wenn die eingestellte Temperatur unter 150° C liegt. Der Luftstrom bei der Verbrennung ist im Räuchermodus anders. Eventuell hören Sie, wie der Lüfter sich wiederholt an- und ausschaltet. Dies ist ein normales Betriebsgeräusch.





Räuchertipp:

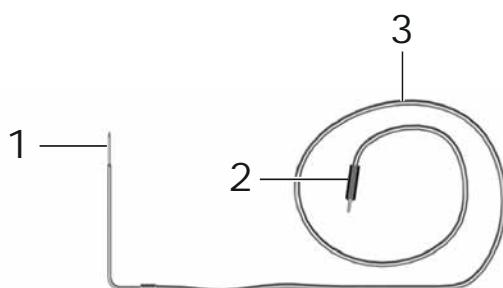
Um die Intensität des Räuchergeschmacks variieren zu können, sollten Sie mit der Dauer des Räucherns und der Mischung aus aromatisierten Pellets und Standardpellets experimentieren. Dies ist besonders wichtig, wenn Sie aromaintensive Pelletsorten wie z.B. „Mesquite“ benutzen.

Sie sollten, gleich nachdem Sie Ihr Grillgut auf den Grill gelegt haben, auf den Räuchermodus umschalten, da der Rauch dann Ihr Grillgut besser durchdringen kann, bevor es austrocknet. Der Räuchermodus funktioniert besser, je länger er genutzt wird, also bei großen Fleisch-, Fisch- oder Geflügelteilen.

Experimentieren Sie mit der Räucherhöhe, bevor Sie Ihr Grillgut durchbraten. Probieren Sie verschiedene Kombinationen aus beiden Modi aus.

ITC-Kerntemperaturfühler verwenden

Der Kerntemperaturfühler ist standardmäßig im Lieferumfang. Der Kerntemperaturfühler kommuniziert direkt mit der ITC-Steuerung des Grills. Damit können Sie auf einfache Weise sicherstellen, dass Ihr Grillgut immer perfekt auf Ihre voreingestellte Kerntemperatur gegart wird. Diese Funktion sorgt für wohlschmeckende, wiederholbare Ergebnisse – jederzeit.



Bedienelemente	
1	Fühlerspitze
2	Anschluss, 3,5 mm Klinke
3	Fühlerleitung

- Schließen Sie den Kerntemperaturfühler an die Buchse **Meat Probe** 5 an.
- Schalten Sie den Grill ein und stellen Sie die gewünschte Grilltemperatur ein.
- Schalten Sie mit **Probe Display** 6 auf "Meat" um. Die LED **Meat** 4 leuchtet.
- Wenn der Kerntemperaturfühler nicht angeschlossen ist, ist das Umschalten nicht möglich.
- Stellen Sie mit **Temp Display** 7 auf „Set“ und stellen Sie mit **Temp** 2 die gewünschte Kerntemperatur ein. Die LED **Set** 4 leuchtet.
- Tasten mit den Pfeilen nach oben oder unten drücken. Die Temperatur für den Kerntemperaturfühler kann bis 121° C eingestellt werden.
- Führen Sie das Ende des Kerntemperaturfühlers durch eine der Öffnungen an den Seiten des Grills, direkt unterhalb des Deckels, ein. Ziehen Sie das Metallkabel in das Innere des Grills ein.
- Führen Sie den Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel ein. Achten Sie darauf, dass der Fühler mittig im Fleisch bzw. in der Speise platziert ist!
- Stellen Sie mit **Temp Display** 7 auf „Actual“ ein. Die LED **Actual** 4 leuchtet.
- Die ITC zeigt jetzt die Temperatur des Fleisches in Echtzeit an. Der Grill wird das Fleisch garen, bis die mit dem Fleischthermometer gemessene aktuelle Temperatur die eingestellte Ziel-Fleischtemperatur erreicht hat.

Sobald dies der Fall ist, senkt der Grill automatisch seine Temperatur auf die niedrigste Einstellung (80° C beim Elite/Built-In, Pro/Built-In und 90° C beim Advantage Plus). Im Display erscheint „Done“. Dies ist der Hinweis, dass die Speise jetzt fertig gegart wurde. Sie können jederzeit während des Garvorgangs die eingestellte Temperatur für den Kerntemperaturfühler oder den Grill selbst ändern.

i Wenn Sie beim Einstellen der Temperatur für den Kerntemperaturfühler den Pfeil Temp 2 nach oben drücken, bis 121° C angezeigt wird, und dann nochmals drücken, zeigt die ITC „NOPR“ im Display an. Bei dieser Einstellung zeigt die ITC zwar die Temperatur des Fleischs an, wird aber bei keiner Temperatur automatisch in den „Done“-Modus wechseln.

Wenn der Kerntemperaturfühler nicht verwendet wird, sollten Sie diesen nicht im Grill belassen.

Halten Sie bitte den Kerntemperaturfühler und Kabel so sauber und trocken wie möglich. Reinigen Sie den Fühler mit einem feuchten Schwamm oder einem Tuch, welches mit Reinigungsalkohol leicht getränkt wurde.

Sollte der Kerntemperaturfühler und das Kabel über einen längeren Zeitraum Feuchtigkeit ausgesetzt sein, könnten falsche Kerntemperaturmesswerte auf dem Display der ITC angezeigt werden. Im Extremfall wird auf dem Display konstant der Wert „0°C“ bzw. „32°F“ angezeigt. Um dieses Problem zu beheben, muss der Kerntemperaturfühler und das Kabel komplett getrocknet werden. Nach vollständiger Trocknung wird der Fühler wieder voll funktionstüchtig sein.

Tauchen Sie den Kerntemperaturfühler und das Kabel beim Reinigen NICHT ins Wasser und reinigen Sie den Fühler NICHT im Geschirrspüler!

Direktes Grillen mit Direct Flame Einsatz

Bei der direkten Methode wird die Speise direkt über den Pellets gegart. Speisen, die 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. Der Direct Flame Insert kann mit dem EZ-Access Insert ausgetauscht werden und ermöglicht somit das direkte Grillen über der Flamme des Pelletfeuers. Der Memphis Direct Flame Flavorizer Insert ist kompatibel zu den Modellen Memphis Elite, Pro, Advantage Plus und Built-In Einbaugrills.

- Entfernen Sie die Grillroste und den EZ-Access Flavorizer Insert mithilfe des Multi-Genie-Tools.
- Ersetzen Sie den EZ-Access Flavorizer Insert mit dem Direct Flame Insert.
- Setzen Sie die Grillroste wieder ein und schließen Sie zunächst den Deckel des Grills.
- Schalten Sie den Grill ein und erhöhen Sie die Temperatur auf den jeweilig höchsten einstellbaren Wert (Elite 370° C, Pro 344° C, Advantage Plus 316° C). Warten Sie bitte nun, bis der Grill die jeweilige Höchsttemperatur erreicht hat und halten Sie zunächst den Deckel des Grills geschlossen.
- Sobald die Höchsttemperatur erreicht wurde und die Temperatur auch im ACTUAL-Display angezeigt wird, drücken Sie die \uparrow -Pfeil-Taste einmal, um in den Open Flame Modus OF-1 zu gelangen. Durch weiteres Drücken der \uparrow -Pfeil-Taste gelangen Sie in den OF-2 und OF-3 Modus (OF-3 Modus ist beim Modell Advantage Plus nicht erhältlich). OF-3 (bzw. OF-2 beim Modell Advantage Plus) ist dabei der heißeste direkte Grillmodus.
- Öffnen Sie nun unbedingt den Deckel des Grills in diesem Modus. Im Display erscheint die Anzeige OF. In diesem Betrieb ist die Anzeige der aktuellen Grillinnenraumtemperatur (ACTUAL) deaktiviert, da Sie bei geöffnetem Deckel unzuverlässige Werte (z.B. durch Windeinfluss etc.) liefern würde. Außerdem ist im OF-Modus die Programmierung der Kerntemperatursteuerung (Meat Probe) deaktiviert.
- Legen Sie die Speisen auf den Grillrost

i Benutzen Sie den Grill immer nur mit geschlossenem Deckel, es sei denn Sie verwenden den Direct Flame Modus. Im Direct Flame Modus darf das Gerät **nur mit geöffnetem** Deckel gemäß der oben beschrieben Anweisung betrieben werden. Sollten Sie im Direct Flame Modus den Deckel dauerhaft schließen, kann es zu Betriebsstörungen aufgrund von zu hohen Temperaturen kommen. In diesem Fall schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Es erscheint dann die Fehlermeldung „ER-1“ auf dem Display der ITC. Aktivieren Sie den Direct Flame Modus ausschließlich nur dann, wenn Sie zuvor den Direct Flame Insert in den Flavorizer eingesetzt haben.



Indirekt Grillen mit Flavorizer Einsatz

Der Memphis EZ-Access Flavorizer Insert (Einsatz) ist serienmäßiger Bestandteil bei den Grillmodellen Memphis Elite, Pro, Advantage Plus und den Built-In Einbaugrills. Mit diesem speziellen Einsatz können Sie indirekt Grillen und zudem schnell und bequem die darunter befindliche Brennkammer reinigen. 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.

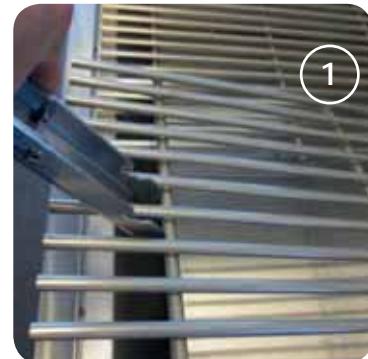
Folgende Speisen eignen sich zum indirekten Grillen:

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

1 Gebrauch des Memphis EZ-Access Flavorizer Insert (Einsatz)

Entfernen der Grillroste

Der EZ-Access Flavorizer befindet sich direkt mittig und unterhalb der unteren Grillroste. Öffnen Sie zunächst den Deckel des Grills und entfernen Sie die Roste mithilfe des Multi-Genie-Tools..



2 Entfernen des EZ-Access Flavorizer Einsatzes

Der Einsatz ist nicht fest arretiert und kann ebenfalls z. B. bequem mithilfe des Multi-Genie-Tools (oder auch einer passenden Grillzange oder eines Spachtels) entnommen werden.

Hinweis: Versuchen Sie niemals den Einsatz ohne den Gebrauch von Grill-Schutzhandschuhen zu entnehmen, solange der Grill in Betrieb und heiß ist.



3 Wartung und Reinigung der Brennkammer

Sobald Sie den Memphis EZ-Access Flavorizer Einsatz entnommen haben, haben Sie Zugang zu der darunter befindlichen Brennkammer. Nun können Sie mithilfe des Multi-Genie-Tools (oder auch mit einem Spachtel, einer Drahtbürste und/oder einem Aschesauger) die Aschereste entfernen.

i Die Luftlöcher in der Brennkammer müssen frei von Ascherückenständen sein, damit eine ordnungsgemäße Zündung gewährleistet ist.



Wiedereinsetzen

Sobald die Brennkammer gereinigt wurde, können Sie die entnommenen Teile aus Schritt 2 und 1 wieder einsetzen.

! Den EZ-Access Einsatz nicht entnehmen, während der Grill heiß oder in Gebrauch ist.

Den Grill nicht ohne diesen EZ-Access Einsatz (oder den optional erhältlichen Direct Flame Einsatz) betreiben werden.

Nach der Reinigung den Einsatz wieder einsetzen

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, das die gewünschte Kerntemperatur anzeigt. Die Grillzeiten für Rind beziehen sich auf eine mittlere Garstufe (medium), falls nicht anders angegeben.

i Benutzen Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzugehen, dass Fleisch und Geflügel auch von innen ausreichend gar ist. Nicht durchgegartes Fleisch kann ernsthafte gesundheitliche Schäden verursachen!

Die ungefähren Zeitangaben stammen aus unterschiedlichen Quellen und beziehen sich auf Fleisch bei Kühlzimmertemperatur. Sollten Sie mit höheren Grilltemperaturen arbeiten, empfehlen wir Ihnen, Barbecuesauce erst in den letzten 15 bis 30 Minuten der Grillzeit auf das Fleisch zu streichen, um zu starkes Bräunen oder Verbrennen zu verhindern.

Grillgut	Größe/ Gewicht	Eingestellte Temperatur (in ° C)	Ungefährre Grillzeit	Kerntemperatur (in ° C)
Rind				
Steaks	2 cm dick	230° - 344°	3 - 4 min/Seite 4 - 5 min/Seite 5 - 7 min/Seite	blutig 62° medium 72° medium durch 76°
Fleisch-Spieße	2,5 cm-Würfel	230° - 344°	3 - 4 min/Seite	62° - 72°
Hamburger-Bratlinge	1,2 cm dick	230° - 344°	3 min/Seite 4 - 5 min/Seite 5 - 7 min/Seite	medium 72° medium durch 76° durch 82°
Braten Rollbraten (ind. Hitze) Roastbeef (ind. Hitze)	1,8 - 2,7 kg 1,6 - 1,8 kg	176°	40 - 48 min/kg 48 - 52 min/kg	62° - 72°
Filet	halb 0,9 - 1,4 kg ganz 1,8 - 2,7 kg	176°	10 - 12 min/Seite 12 - 15 min/Seite	blutig 62° medium 72°
Schinken				
vollständig gekocht (indirekte Hitze)	jede Größe	176° - 190°	19 - 21 min/kg	60°
vorgekocht (indirekte Hitze)	ganz 4,5 - 6,4 kg halb 2,3 - 3,2 kg Portion 1,4 - 1,8 kg	176° - 190°	26 - 30 min/kg 30 - 36 min/kg 69 - 75 min/kg	72° - 76°
Lamm				
Koteletts, Schulter, Len- de oder Rippe	2,5 cm dick	176° - 190°	5 min/Seite	62° - 72°
Steaks, Filet oder Keule	2,5 cm dick	176° - 190°	5 min/Seite	62° - 72°
Fleisch-Spieße	2,5 cm-Würfel	176° - 190°	4 min/Seite	62° - 72°
Hackbratlinge	120 g, 1,2 cm dick	232° - 344°	3 min/Seite	medium 72°
Schwein, frisch				
Koteletts, mit und ohne Knochen	2 cm dick 4 cm dick	232° - 344°	3 - 4 min/Seite 7 - 8 min/Seite	medium 72°
Filet	0,2 - 0,7 kg	232° - 344°	15 - 25 min insgesamt	medium 72°
Rippchen	* siehe Räucher-Anweisungen für Schwein *			
	1,2 cm dick	232° - 344°	4 - 5 min/Seite	medium 72°

Grillgut	Größe/ Gewicht	Eingestellte Temperatur (in ° C)	Ungefährre Grillzeit	Kerntemperatur (in ° C)
Kalb				
Koteletts, Steaks	2,5 cm dick	232° - 344°	5 - 7 min/Seite	62° - 72°
Braten ohne Knochen (indirekte Hitze)	0,9 - 1,4 kg	176° - 190°	40 - 44 min/kg	62° - 72°
Hirsch/Reh				
Braten, Rücken oder Keule	2,7 - 3,2 kg	176° - 190°	58 - 63 min/kg	62° - 72°
Steaks	2,5 cm dick	232° - 344°	4 - 5 min/Seite 6 - 7 min/Seite	blutig 62° medium 72°
Huhn				
ganzes Huhn (nicht gefüllt) Brathähnchen Brathuhn	1,4 - 1,8 kg 2,3 - 3,2 Kg 1,8 - 3,6 Kg	160°C	60 - 75 min 48 - 52 min/kg 39 - 44 min/kg	82°C
Brust (Hälften), mit Kno- chen ohne Knochen	jeweils 170 - 225 g jeweils 115 g	160°C	10 - 15 min/Seite 6 - 8 min/Seite	76°C
andere Teile: Beine oder Schenkel Keulen Flügel, Wings	170 - 225 g 170 g 55 - 85 g	160°C	10 - 15 min/Seite 8 - 12 min/Seite 8 - 12 min/Seite	82°C
Ente, Gans				
Kleine Ente, ganz (indirekte Hitze), geviertelt (indirekte Hitze)	2 kg (nicht gefüllt)	160°C	2,5 h 1 h 25 min	82 - 85°C
Gans, ganz (indirekte Hitze)	3,6 - 5,5 kg	160°C	40 - 44 min/kg	82 - 85°C
Truthahn				
Truthahn, ganz (indirekte Hitze)	3,6 - 5,4 kg 5,4 - 7,3 kg 7,3 - 10,9 kg	160°C	2 - 3 h 3 - 4 h nicht empfohlen	82°C, gemessen im Schenkel
Brust, mit Knochen ohne Knochen	1,8 - 3,2 kg 1,2 - 1,6 kg	160°C	1 - 1,75 h nicht empfohlen	76°C
Schenkel, Keulen (indirekte Hitze) direkte Hitze (1 h vorge- kocht)	225 - 455 g	160°C	1,5 - 2 h 8-10 Min./Seite	82°C
Truthahnbraten ohne Knochen (indirekte Hitze)	0,9 - 2,3 kg 2,3 - 4,5 kg	160°C	1,5 - 2 h 2 - 3,5 h	76 - 79°C

Anleitung zum Räuchern

Ungefähr Räucherzeiten für den Rösle Pellet-Grill

Benutzen Sie immer den Kerntemperaturfühler, um sicherzustellen, dass Fleisch und Geflügel auf eine sichere Kerntemperatur erhitzt wurden und durchgegart sind. Durch nicht durchgegartes Fleisch können ernsthafte gesundheitliche Schäden verursacht werden! Die hier angegebenen Garzeiten basieren auf unterschiedlichen Quellen und gehen von Fleisch mit Kühlschranktemperatur aus. Verwenden Sie ein hochwertiges Fleischthermometer, um optimale Ergebnisse sicherzustellen. Sollten Sie mit höheren Grilltemperaturen arbeiten, empfehlen wir Ihnen, Barbecuesauce erst in den letzten 15 bis 30 Minuten der Grillzeit auf das Fleisch zu streichen, um zu starkes Bräunen oder Verbrennen zu verhindern.

i Lassen Sie die Grillhaube beim Räuchern geschlossen

Die Räucherzeiten sind stark abhängig von Ihrem persönlichen Geschmack und der Qualität des zu räuchernden Fleisches. Generell kann man sagen: Je länger bei niedriger Temperatur geräuchert wird, desto zarter und saftiger wird das Fleisch. Sie müssen sich auch überlegen, wie stark der Rauchgeschmack sein soll und welches Raucharoma Sie auswählen. Eiche, Hickory, Apfel, Erle, Kirsche oder Mesquite sind die gängigsten Aromen der Pellets. Auch hier ist vor allem Ihr individueller Geschmack maßgeblich.

Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, dass Sie für die meisten Fleischsorten im Räuchermodus eine Temperatur von 105 - 135° C einstellen. Wenn Sie einen stärkeren Rauchgeschmack erzielen wollen und die Zeit dazu haben, können Sie die Temperatur bis auf 90 - 80° C herunterschalten, aber im Allgemeinen lohnt sich das nicht. Sie sollten auch beachten, dass es beim Räuchern bei warmen Außentemperaturen (sonniges Wetter mit Temperaturen über 32° C) schwierig sein kann, eine konstante Temperatur von weniger als 93° C gleichmäßig zu halten. Falls erforderlich, können Sie dem entgegenwirken, indem Sie die Haupe etwas geöffnet lassen.

Im Folgenden finden Sie ein paar allgemeine Richtlinien. Wir empfehlen Ihnen einfach auszuprobieren, welche Temperatur und welches Aroma Ihnen am meisten zusagen. Falls Sie ein schnelleres Ergebnis wünschen, verwenden Sie einfach eine höhere Temperatur. Beachten Sie aber, dass bei dieser Vorgehensweise das Fleisch meistens nicht so zart und saftig wird. Wenn Sie die entsprechende Zeit haben, werden niedrigere Temperaturen und längere Räucherzeiten Ihnen die besten Ergebnisse liefern. Weitere Tipps gibt es auch in englischer Sprache unter www.memphisgrills.com/recipe. Dort können Sie auch Rezepte finden und mit anderen austauschen.

Grillgut	Eingestellte Temperatur* (in °C)	Kerntemperatur (in °C)
Rind	80° - 136°	62° - 71°
Schinken	80° - 136°	60° - 77°
Lamm	80° - 136°	62° - 71°
Schwein, frisch	80° - 136°	71° - 82°
Kalb	80° - 136°	63° - 71°
Hirsch/Reh	80° - 136°	63° - 71°
Huhn	80° - 136°	77° - 82°
Ente oder Gans	80° - 136°	82° - 85°
Truthahn	80° - 136°	82°, gemessen im Schenkel

i *) Beachten Sie, dass sich eine Temperatur von unter 90° - 80° C nur bei den Modellen Pro und Built-In einstellen lässt.

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Informationen, Tipps und Techniken, um beim Räuchern optimale Ergebnisse zu erzielen. Was die beste Räuchermethode betrifft, hat wahrscheinlich jeder Koch seine eigene bevorzugte Methode. Das sollten Sie im Hinterkopf behalten, wenn Sie die folgenden Faktoren in Betracht ziehen, um sich für eine Methode zu entscheiden.

i Räuchern im Temperaturbereich zwischen 105 °C und 135 °C ist die allgemein verbreitete Methode für die meisten Fleischarten. (Eine mögliche Ausnahme stellt das Räuchern von Fisch dar.) Man erzielt in diesem Temperaturbereich nicht nur bessere und vor allen Dingen schnellere Räucherergebnisse.

Beim Räuchern mit niedrigen Temperaturen ist es entscheidend, dass Sie hochwertige lebensmittel-taugliche Pellets verwenden, etwa die aromatisierten Pellets von „Natures Way“. Die hochwertigen Pellets von Natures Way bestehen zu 100 % aus reinem Hartholz, ohne irgendwelche Zusätze. Ihre spezielle Größe ermöglicht eine gleichmäßige Beschickung bei niedrigem Verbrauch. Für beste Räucherergebnisse sollten Sie immer hochwertige Pellets verwenden.

Wir empfehlen Ihnen sehr, die Brennkammer vor dem Räuchern und auch nach längeren Räuchervor-gängen zu säubern. Ascheansammlungen könnten dazu führen, dass Ihr Grill die Räuchertemperatur nicht gleichmäßig halten kann.

Vorsicht: Wir raten Ihnen davon ab, mit niedrigen Temperaturen bei kaltem und windigem Wetter zu räuchern. Bei Temperaturen von weniger als 105 °C kann durch das Kondensieren von Rauch möglicherweise Kreosot* entstehen. Verlassen Sie sich auf Ihr Urteilsvermögen, aber geben Sie im Zweifel Sicherheit und Vorsicht den Vorrang.

Die einfachste Methode um herauszufinden, mit welcher Räuchermethode Sie die besten Resultate erhalten, ist zu experimentieren. Wir alle haben unterschiedliche Geschmäcker und der beste Weg, zu entdecken, was Ihnen zusagt, ist das Ausprobieren verschiedener Aromen und Techniken. Wenn Sie für sich die beste Methode herausgefunden haben, wäre es schön, diese uns

per Email an info@roesle.de

zukommen zu lassen.

* Kreosot ist eine klebrige, übel riechende, ätzende und brennbare Substanz, die sich ohne entspre-chende Vorsichtsmaßnamen auf allem festsetzt, mit dem sie in Berührung gerät. Kreosot bildet sich, wenn sich beim Verbrennungsprozess entstehende Gase vermischen und kondensieren. Üblicherweise ziehen die Gase mit dem Rauch aus der Brennkammer ab. Wenn sich der Rauch jedoch auf unter 105 °C abkühlt, können sich die Gase verflüssigen und Kreosot bilden.

Fehlerbehebung

Sollte Ihr Grill während des Betriebs eine Störung melden, ziehen Sie bitte diese Tabelle zurate. Wenn die hier vorgeschlagenen Lösungen nicht ausreichen, um die Störung zu beheben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder direkt an Rösle unter der Telefonnummer oder nutzen Sie die Kontaktmöglichkeit auf unserer Internetseite bzw. unter reklamation@roesle.de.

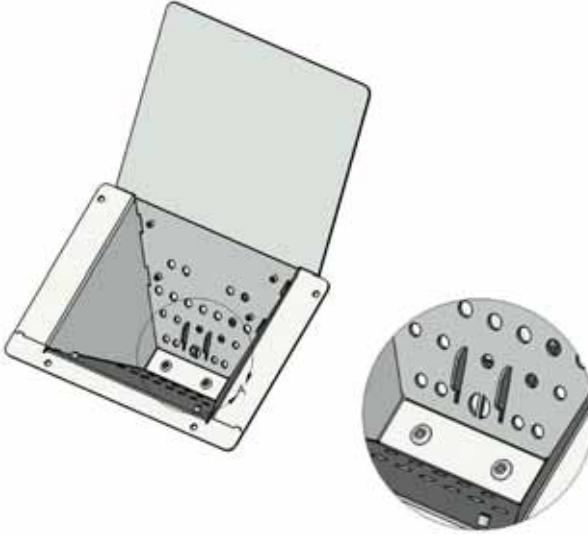
Problem	Ursache	Lösung
Fehlermeldung „ER-1“	Der Grill ist überhitzt, möglicherweise durch einen Fettbrand oder zu viel Brennmaterial.	Schalten Sie den Grill aus und lassen Sie ihn abkühlen. Falls nötig, folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt „Allgemeine Warnhinweise“. Reinigen Sie den Grillinnenraum und entfernen Sie überschüssiges Brennmaterial, ehe Sie den Grill erneut starten.
Fehlermeldung „ER-2“	Der Grill hat sich nicht innerhalb der vorgesehenen 30 Minuten entzündet	Überprüfen Sie, ob der Pelletbehälter genügend Brennmaterial enthält. Kontrollieren Sie die Brennkammer auf Ascheansammlungen und andere Blockierungen. Prüfen Sie, ob der Zünder aufheizt (evtl. muss der Zünder ausgewechselt werden). Bei extremer Kälte braucht der Grill evtl. mehr Vorlaufzeit, um sich zu entzünden. Vergewissern Sie sich, dass die Grillhaube geschlossen ist.
	Das Feuer geht immer aus.	Überprüfen Sie, ob der Pelletbehälter genügend Brennmaterial enthält. Kontrollieren Sie die Brennkammer auf Ascheansammlungen und andere Blockierungen. Vergewissern Sie sich, dass die Grillhaube geschlossen ist.
Fehlermeldung „ER-3“	Die Stromzufuhr wurde während des Betriebes unterbrochen.	Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose sitzt. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.
Grill lässt sich nicht einschalten	Der Grill ist nicht an die Steckdose angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob Ihr Grill an eine funktionierende Steckdose mit Fehlerstromschutzschalter angeschlossen ist.
	Eine Spannungsspitze hat die Sicherung auf der ITC-Platine durchgebrannt.	Die Sicherung muss manuell ersetzt werden. Siehe die entsprechende Anleitung am Ende dieses Abschnitts.
Grill erzeugt zu viel oder verfärbten Rauch	Die Holzpellets haben Feuchtigkeit gezogen.	Entfernen Sie die feuchten Pellets aus Pelletbehälter und Brennkammer und ersetzen Sie sie durch trockene Pellets.
	In der Brennkammer hat sich zu viel Asche angesammelt.	Kontrollieren Sie die Brennkammer auf Ascheansammlungen und andere Blockierungen
Grill erreicht keine stabile Temperatur bzw. hält diese nicht	Der Grill erhält nicht genügend Brennmaterial.	Überprüfen Sie, ob der Pelletbehälter genügend Brennmaterial enthält. Vergewissern Sie sich, dass beide Kammern des Pelletbehälters befüllt sind (Pro und Built-In)
	Der Grill erhält keine ausreichende Luftzufuhr.	Kontrollieren Sie die Brennkammer auf Ascheansammlungen und andere Blockierungen. Prüfen Sie, ob die Lüfter abgeschaltet wurden oder ausgefallen sind. Falls die Lüfter ausgefallen sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
	Die Brennkammer ist mit Ascheresten überfüllt.	Kontrollieren Sie die Brennkammer auf Ascheansammlungen und andere Blockierungen. Prüfen Sie, ob die Lüfter abgeschaltet wurden oder ausgefallen sind.
Es kommt häufig zum Hochschlagen von Flammen	Ansammlung von brennbarem Material.	Prüfen Sie, ob die Lüfter abgeschaltet wurden oder ausgefallen sind.
Grilltemperatur ist ungleichmäßig	Ungleichmäßige Luftzufuhr innerhalb des Grills.	Stellen Sie sicher, dass der Flavorizer richtig eingesetzt ist.
Die ITC zeigt konstant „32“ an.	Die ITC funktioniert nicht mehr.	Wenden Sie sich an Ihren Händler.

Wartung, Reinigung und Aufbewahrung

- Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt ist, indem Sie die Temperatur vom Thermometer prüfen.
- Stellen Sie sicher, dass die Pellets keinerlei Glut mehr enthalten. Lassen Sie die Pellets genügend lang auskühlen.
- Nehmen Sie die Grillroste heraus.
- Entfernen Sie die Asche aus der Brennkammer.
- 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 Staufeuchtigkeit 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 Grill.

Wartungsplan

Bauteil	Wartung
Oberflächen aus Edelstahl	Bitte reinigen Sie stets alle Edelstahlflächen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Schmutz könnte in das Metall einbrennen und zu Verfärbungen führen. Schmutz kann leicht mit warmem Seifenwasser und einem weichen Putztuch entfernt werden. Im Handel sind auch viele Produkte zur Reinigung und zum Schutz von Edelstahloberflächen erhältlich. Falls der Edelstahl sich erheblich verfärbt, kann diese Verfärbung mit einem Edelstahlreiniger sowie einem groben (nicht-metallischen) Putzschwamm entfernt werden.
Flavorizer	Wir empfehlen Ihnen, den Flavorizer vor jedem Grillvorgang von Speise- und Fettrückständen zu reinigen. Ein sauberer Flavorizer vermindert außerdem das Hochschlagen von Flammen. Bürsten oder kratzen Sie Rückstände mit einer Grillbürste oder einem Spachtel ab. Reinigen Sie den Flavorizer niemals, wenn er noch heiß ist!
Fettschubladen	Achten Sie immer darauf, dass die Fettschubladen sauber und frei von Rückständen sind. Gerade in den wärmeren Monaten sollten diese häufig gereinigt werden, da das Fett sonst ranzig wird.
RTD (Widerstandstemperatursensor)	Die Fähigkeit Ihres Grills, Temperaturen genau zu erfassen und seine Leistung entsprechend anzupassen, macht ihn so einzigartig und wertvoll. Der Temperatursensor (RTD) befindet sich im hinteren Teil der Kochfläche. Er sollte mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel abgewischt werden, um optimale Ergebnisse zu liefern.
Das Innere des Grills	Obwohl Grillpellets effizient verbrennen, produzieren sie dennoch etwas Asche. Die inneren Grillflächen müssen nicht fleckenlos sein, es ist jedoch ratsam, die angesammelte Asche regelmäßig zu entfernen.
Luftkammer	Im Bereich der Luftkammer gibt es wenig Wartungsbedarf. Hier wird lediglich die Luft durch den Lüfter in die Brennkammer geführt. Gelegentlich können Sie Asche oder Verbrennungsrückstände, die unter die Brennkammer gefallen sind, absaugen oder abbürsten. Entfernen Sie Fett- oder andere Rückstände auf den inneren Oberflächen.
Grillhaube	Wir empfehlen Ihnen, Ihren Memphis Grill abzudecken, wenn Sie ihn nicht benutzen. Vergewissern Sie sich, dass der Grill ausgeschaltet und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn abdecken.

Bauteil	Wartung
Brennkammer und Zünder	<p>Kontrollieren Sie regelmäßig, dass die Luftlöcher der Brennkammer auch frei sind. Benutzen Sie eine Drahtbürste, um eventuelle Verschmutzungen oder Blockierungen zu entfernen. Für eine gründliche Reinigung kann die Brennkammer vollständig ausgebaut werden. Dazu müssen nur vier Kreuzschlitzschrauben samt Unterlegscheiben entfernt werden. Achten Sie darauf, die Brennkammer beim Wiedereinsetzen in die richtige Position zu bringen. Die Brennkammer sollte mittig eingebaut werden und fest sitzen, aber nicht zu stramm. Ebenso sollten Sie die Luftlöcher des Zünderrohrs auf Sauberkeit untersuchen, wie in der Abbildung rechts gezeigt. Entfernen Sie alle Rückstände oder Blockierungen in beiden Bereichen, um ein perfektes Starten zu ermöglichen.</p> 

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 sicher gehen, 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 Roste	2 Jahre
Gehäuse, Edelstahlteile	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 Marktängigkeit 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, indirekten oder Folgeschäden. In manchen Gerichtsbezirken ist eine 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 Haftungen in Verbindung mit dem Verkauf, Einbau, Gebrauch, Abbau, der Rückgabe oder dem Einsatz seiner Produkte zu übernehmen. Derartige Darstellungen sind für RÖSLE nicht verpflichtend.

Entsorgung



Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien 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. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar.



Dieses Gerät ist entsprechend der Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchs- anleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle. Achten Sie darauf, dass die leeren Batterien sowie Elektronikschrott nicht in den Hausmüll gelangen, sondern sachgerecht entsorgt werden (Rücknahme durch den Fachhandel, Sondermüll).



Lebensgefahr!

Bei ausgedienten Geräten Netzstecker ziehen. Netzkabel durchtrennen und mit dem Stecker entfernen.

Technische Daten

Rösle Pelletgrill Memphis

Modell	Elite	Elite Built-In	PRO	PRO Built-In	Advantage
Ausstattung					
ITC	√	√	√	√	√
Temperaturbereich	80 – 370	80 – 370	80 – 344	80 – 344	90 – 316
Anzahl Lüfter	2	2	2	2	1
Garraum-Isolierung	Doppelwandig	Doppelwandig	Doppelwandig	Doppelwandig	Einfach
Pelletfördererschnecken	2	2	2	2	1
Pelletkapazität in kg	11	11	7,25	7,25	5,45
Kerntemperaturfühler inkl.	√	√	√	√	√
Multiwerkzeug inkl.	√	√	√	√	√
Direct Flame Insert inkl.	√	√	√	√	√
Warmhalterost inkl. in cm	94 x 14	94 x 14	64 x 14	64 x 14	-
Gehäuse					
Gehäuse	18/10	18/10	18/0	18/10	18/0
Grillrost	8 mm Edelstahl	8 mm Edelstahl	8 mm Edelstahl	8 mm Edelstahl	8 mm Edelstahl
Grillroste inkl.	7	7	5	5	4
Max. mögliche Grillroste	9	9	7	7	8
Räder feststellbar	4x	4x	4x	4x	4x
Räder mit Gummi Ø in cm	9,5	-	7,5	-	7,5
Spritzwasserfest	√	√	√	√	√
Grillbereich					
Grillfläche in cm ²	5447	5447	3631	3631	2753
Optionale Grillfläche max.	8082	8082	5388	5388	6266
Grillbereich in cm	94 x 44	94 x 44	63 x 44	63 x 44	63 x 44
Max. Höhe des Gar-gutes in cm	26	26	26	26	26
Grillvolumen in Liter	104	104	69	69	69
Maße und Gewicht					
Breite in cm	175	99	144	85	113
Tiefe in cm	72	72	72	72	74
Höhe in cm	121	71	118	70	120
Höhe bei offenem Deckel in cm	171	-	170	-	152
Arbeitshöhe Grillrost in cm	88	-	86	-	92
Gewicht ca. in kg	128	100	97	75	84,5
Netzanschluß					
Stromversorgung	230V AC 50Hz	230V AC 50Hz	230V AC 50Hz	230V AC 50Hz	230V AC 50Hz
Leistungsaufnahme Startphase	max. 400W	max. 400W	max. 400W	max. 400W	max. 400W
Leistungsaufnahme Betrieb	max. 120W	max. 120W	max. 120W	max. 120W	max. 120W
Sicherung	Feinsicherung 5A – 230V flink 6,3 x 32 mm				

Zubehör

Folgendes Grillzubehör ist für den RÖSLE Pelletgrill zu erhalten:

Zubehör Gerät

	Abdeckhaube
	25334 Pelletgrill Elite
	25339 Pelletgrill PRO
	25344 Pelletgrill Advantage

	Abdeckhaube
	25334 Pelletgrill Elite Built-In
	25339 Pelletgrill PRO Built-In
	25344 Pelletgrill Advantage Built-In

	Holzpellets, 9 kg Beutel
	25355 Apfel
	25356 Hickory
	25357 Kirsche
	25358 Mesquite
	25375 Auffangschalen Elite/PRO 6er Set
	25376 Auffangschalen Advantage 6er Set
	25373 Warmhalteroste Elite 2er Set
	25374 Warmhalteroste PRO/Advantage 2er Set

Grillaccessoires

	25050 Barbecue-Wender
	25053 Barbecue-Reinigungsbürste
	25054 Barbecue-Grillzange 40 cm
	25056 Barbecue-Pinsel rund
	25057 Barbecue-Fischheber
	25063 Barbecue-Grillspachtel
	25061 Grill-Zange gebogen
	25062 Grill-Zange gerade

	25064 Spizzange
	25065 Grätenzange
	25058 Marinierspritze 50 ml
	25060 Barbecue-Geflügelschere
	25066 Gourmet-Thermometer
	25067 Steak- und Fleischthermometer
	25086 BBQ Kerntemperaturmesser

Grillaccessoires Fortsetzung

	25070	Braten- und Rippchenhalter
	25079	Grillspieße (6 St.)
	25078	Hähnchenbräter
	25077	Aroma Planke Zedernholz (2 St.)

	25081	Kartoffelhalter
	25071	Fischhalter
	25074	Pizzastein rund 42 cm
	25075	Grillplatte rund 40 cm

EG-Konformitätserklärung

Hersteller

Hearthland Products, LLC
9111 Grand Ave S Bloomington, MN 55420
United States of America
www.hearthlandproducts.com

Europa-Importeur

Rosle GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Str.38
87616 Marktoberdorf
Germany
www.roesle.de

bestätigen, dass:

Produktbeschreibung: Holzpelletgrill vom Typ Memphis Wood Fire Grill

Modellnamen: Memphis Elite / Built-In, Memphis Pro / Built-In,
Memphis Advantage (Plus), Memphis Select

mit den Bestimmungen der Direktiven LVD (2006/ 95/ EC) und EMCD (2004/108/ EC) und den folgenden Standards übereinstimmt:

Erfüllte harmonisierte Normen: Sicherheit EN60355, EN1860-1:2006
EMC EN55014-1, EN55014-2

Jahr, in dem die CE-Markierung zuerst angebracht wurde: 2011

Herausgegeben von: Hearthland Products, LLC

Datum: 31. März 2011

Ort: Bloomington, U.S.A.

Unterschrift:



Bob Borgerding / General Manager

Contents

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	33
Intended use:.....	33
Notes on the use of pellets.....	33
Electrical safety.....	34
Notes on potential hazards.....	35
Basic method of operation	37
All advantages at a glance:.....	38
Information on food-safe barbecue pellets	38
The RÖSLE grill in detail.....	39
Elite model.....	39
Advantage Plus model.....	39
ITC control panel.....	40
Starting up the grill before barbecueing	41
Electrical connections	41
Seasoning the grill when first used or after a long period out of use	41
Easy steps to becoming a barbecue expert.....	41
Cooking with the RÖSLE grill.....	42
Warming up the grill	42
Automatic starting	43
Operation	43
Using the ITC core temperature sensor	44
Direct barbecueing with Direct Flame insert.....	45
Indirect barbecueing with Flavorizer insert	46
Grill instructions.....	47
Instructions for smoking food.....	50
Approximate smoking times for the Rösle Pellet Grill	50
Troubleshooting.....	52
Maintenance, cleaning and storage.....	53
Service schedule.....	53
Guarantee	55
Disposal	56
Technical data.....	57
Accessories	58
EU Declaration of Conformity.....	60

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please pay close attention to the guidance set out below in order to exclude any safety risks, prevent damage to the appliance and contribute to protecting the environment. Please read all safety instructions carefully **before assembling and using the grill** and keep this manual for future reference. Always follow all warnings and guidance in these operating instructions. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from incorrect handling and/or failure to observe the safety precautions. All directions in these operating instructions are to be adhered to without alteration. In these instructions, the appliance is referred to as a grill.

 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.

Intended use:

This grill may only be used for burning wood pellets and cooking food that is suitable for barbecueing. In the absence of additional precautions, this appliance is suitable **only** for barbecueing in the open air. Any other type of use is prohibited and may be dangerous. Use as a fireplace is also prohibited. The appliance is designed for use in a private household and not for commercial use.

CAUTION! ALWAYS KEEP CHILDREN AWAY FROM THE GRILL!



ALWAYS SUPERVISE THE GRILL WHEN IN USE!

Only use the RÖSLE grill as described.

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

 Do not use lighting fluid. The appliance has an integral self-lighting mechanism.

Notes on the use of pellets

CAUTION!

Some pellets produced for use in heating systems contain a high proportion of softwood or even recycled furniture wood which may contain tarry resin, chemicals or adhesives. Such pellets must not be used for barbecueing. For best results and to be certain that you are only using clean-burning pellets for cooking food, we recommend that you use 100% hardwood pellets.

Lower-quality barbecue pellets can negatively affect the barbecue temperature, especially at the lower end of the temperature range. Rösle accepts no responsibility for problems attributable to the use of low-quality pellets or pellets intended for use in heating systems.

Store the pellets in a dry place in order to obtain the best results.



Electrical safety

- The appliance may only be connected to a mains supply with a rating of 220 - 240 VAC, 50 Hz. Never attempt to operate the appliance at a different voltage. The appliance must receive its supply via an RCD (residual current device) with a rated trip current of no more than 30mA. The appliance must be connected to an earthed power outlet socket.
- Only connect the appliance to a properly installed and earthed mains power socket. The mains voltage must match the specifications on the rating plate of the appliance.
- The mains plug must not be connected until installation of the appliance has been properly completed.
- If the mains lead is defective or if the appliance shows any other signs of damage, it must not be put into service.
- When unplugging the power supply from the mains, take hold of the plug – do not pull on the lead.
- To prevent fire hazards and the risk of electric shock, do not expose the appliance to rain or other damp conditions.
- Do not operate the appliance close to bath tubs, swimming pools or splashing water.
- Do not place any receptacles containing liquids, e.g. flower vases, on the appliance. They could fall over and the spilt liquid could lead to considerable damage and/or the risk of electric shock.
- If foreign objects or liquids should get into the appliance, immediately unplug the mains plug from the power socket. Have the appliance checked by qualified experts before using it again. Otherwise there is a risk of electric shock.



- Do not open up the outer casing. Otherwise there is a risk of electric shock. Touching components that carry electric current is potentially life-threatening.
- Never attempt to repair a defective appliance yourself. Always refer the problem to your appliance dealer.
- Do not on any account open up the appliance – this may only be done by a qualified technician.
- Foreign objects such as needles, coins, etc. should not be allowed to fall into the inside of the appliance.
- No naked-flame ignition sources such as lit candles may be placed on the appliance.
- Never allow children to use the appliance unsupervised.
- Always have servicing carried out by qualified experts. Otherwise you will be placing yourself and others at risk.
- Even when the appliance is switched off and in standby mode it is still connected to the electrical power supply. If you are not going to be using the appliance for an extended period, unplug the power supply plug from the mains power socket. When doing so, take hold of the plug only, do not pull on the power cord.
- 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.
- Children must be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Making modifications to the appliance is prohibited.
- Damaged appliances or accessories must not continue to be used.
- The appliance is intended for use in dry conditions and a moderate climate and must not be exposed to dripping or splashing water.
- You must only operate the appliance in a horizontal position.
- Make sure that the mains lead and/or the mains plug is/are always accessible so that the appliance can be quickly disconnected from the power supply if necessary.

- Route the mains lead in such a way that nobody can trip over it.
- The mains power socket should be as close to the appliance as possible.
- When connecting to the power supply, make sure the mains plug is pushed all the way into the socket.
- Use a suitable, easily accessible mains power socket and avoid using multi-socket adaptors.
- Do not take hold of the mains plug with wet hands – risk of electric shock!
 - In the event of faults that indicate an electrical malfunction, immediately unplug the mains plug from the power outlet socket.
 - If a thunderstorm is threatening, unplug the appliance from the mains before the storm starts.
- If the appliance is not to be used for an extended period, e.g. before going away on holiday, unplug it from the mains.

Notes on potential hazards

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

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

 Do not use in enclosed spaces as otherwise poisonous vapours may collect that could cause serious or even fatal damage to health.

In the absence of additional precautions only use this grill outdoors in a well ventilated location. 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.
- Never operate the grill without the protective grille permanently fixed over the fuel auger. Exercise the proper care when using the grill. When barbecuing, the grill becomes hot. Never leave the grill unattended when it is in use.
- Only ever use the grill with the lid closed unless you are using Direct Flame mode. In Direct Flame mode, the appliance may only be operated with the lid open. If you were to close the lid in Direct Flame mode, malfunctions due to excessively high temperatures could occur. In that event the appliance automatically cuts out for safety reasons. The fault code "ER-1" then appears on the ITC display.
- Only ever activate Direct Flame mode if you have previously inserted the optional Direct Flame insert available specifically for the purpose in the Flavorizer. In indirect barbecuing mode, please only use the EZ Access insert and operate the appliance with the lid closed.
- This 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. When the grill is alight, only hold the grill lid by the handle provided.
- Make sure that the slots at the back of the hood are always clear. Do not use lava stones or charcoal on this grill.
- To avoid the risk of serious burns, you should never bend over the open grill or touch the grill grate with your hands. Only touch the handles, not the surfaces.



If uncontrolled jets of flame occur, take the food out of the flames and close the lid until the flames subside.

- Remove excess fat from the grill to prevent fat fires. The ability of the Memphis Grill to produce exceptionally high temperatures can result in fat fires if the excess fat is not removed by the grill owner as provided for by the routine servicing operations. That also includes the Flavorizer and fat drawer.
- We recommend that you regularly check the firebox of your Memphis Grill for blockages to make sure that the flow of air is unhindered.
- If the grill is no longer to be used, the mains plug should not be unplugged until the cooling phase is complete.
- Do not place the protective cover over the grill until it has completely cooled down.
- Never cover over the entire cooking area when the grill is hot. Allow **at least** 5cm of space at the sides and back of the grill casing.
- If a fat fire should occur, switch off the grill at the On/Off button on the ITC, remove the food if you think it safe to do so and leave the lid closed until the fire has gone out. DO NOT unplug the mains plug from the power outlet socket so as to allow the fans to keep running until the fire has completely burned out. Only unplug the mains plug from the power outlet socket if absolutely necessary. If you are barbecuing especially fatty foods, before starting up the grill you should insert an aluminium tray to catch the fat.
- When barbecuing, always wear barbecue gloves.
- 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.
- 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. Do not store any combustible objects under your grill. Do not leave any packed food on or near the grill.
- When 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.
- Never try to check whether the grill or grates are hot by touching them.
- Never pour water into the grill to suppress leaping flames or put out the glowing embers.
- Use barbecue implements with long, heat-resistant handles.
- Never dispose of ashes or pellets when they are still hot or glowing. There is a risk of fire. Do not dispose of ashes or ash residues 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.
- 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. The RÖSLE Grill is not intended for installation in/on caravans, motorhomes/camper vans 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. Instead, when using the indirect cooking method, you should use drip trays to catch the juices running out of the meat.
- Under no circumstances should you use flammable liquids for lighting the appliance. Ignoring this instruction may result in shooting flames and/or explosions.
- 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.

Dear RÖSLE customer,

Thank you for choosing the high-quality RÖSLE 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.

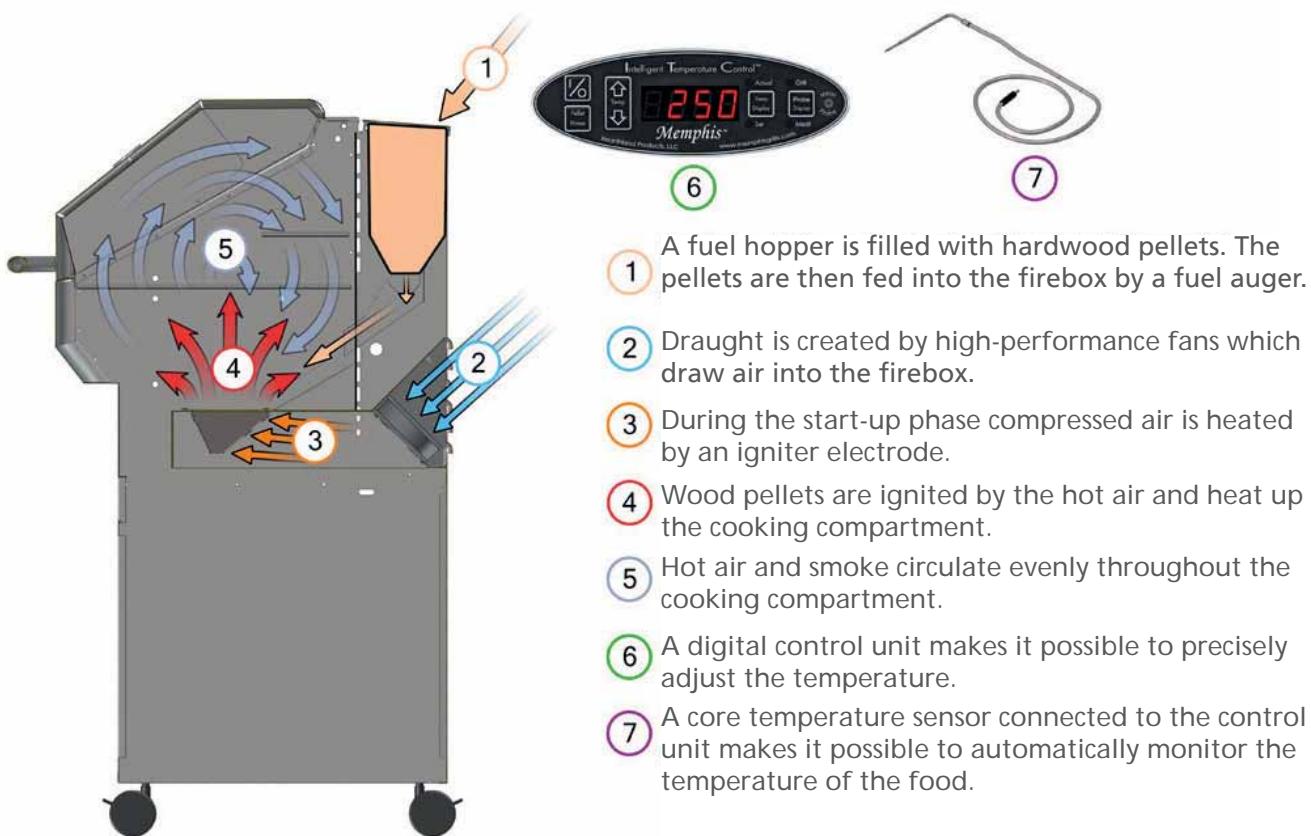
Basic method of operation

Your Rösle Memphis pellet grill represents a new type of open-air cooking. It is a genuine, high-quality convection oven that has a barbecuing and smoking function at the same time. It combines numerous unique functions with proven pellet-burning technology. Together, those features provide controlled, quick, flavoursome and repeatable cooking results.

Pressing the On button switches on the igniter electrode, high-performance fan and fuel auger. The fuel auger feeds the wood pellets from the pellet hopper into the firebox where they are ignited by means of hot air.

The desired cooking method and temperature can be set by means of the intelligent temperature control. One or more high-performance fans provide the air supply into the firebox and even heat circulation for convection cooking. The natural smell of smoke from the burning wood pellets, the vapours created by the juices dripping onto the Flavorizer, and the air circulating in the cooking compartment combine to produce a unique aroma.

English



All advantages at a glance:

- Easy-to-use intelligent temperature control (ITC) with which you can smoke, barbecue, roast, bake, sear and boil
- Memphis ITC core temperature sensor – precision barbecueing with your hands free
- Large barbecue pellet hopper
- Exceptionally solid and reliable construction for hard-wearing service
- Slow-running fans for igniting the pellets and genuine convection cooking
- Auto-Start button and electric igniter make matches and lighting fluids superfluous
- The Flavorizer prevents shooting flames while promoting even heat distribution
- Rustless steel firebox ensures long service life
- A large and expandable barbecueing area with matching interchangeable grates (depending on model)
- A large cooking compartment capacity for large roasts such as whole turkeys
- Fat-catcher drawers for easy cleaning
- Large, lockable castors make the grille easy to manoeuvre
- EZ-Access Flavorizer insert for indirect barbecueing and quick and easy cleaning of the firebox
- Sturdy grates made of stainless steel for hard-wearing and long service

Information on food-safe barbecue pellets

Aromatised pellets are available in numerous flavours such as mesquite, apple, hickory or cherry. A pound of pellets produces a heat output of around 2.4kW. The pellets have a very low ash and moisture content. Please use only high-quality barbecue pellets for your barbecue. High-quality barbecue pellets have a maximum length of 3.5cm. The shortness of the pellets makes for greater efficiency and more even temperature. High-quality pellets are 100% hardwood. Please avoid pellets made from soft-woods such as pine because they produce a turpentine-like flavour.

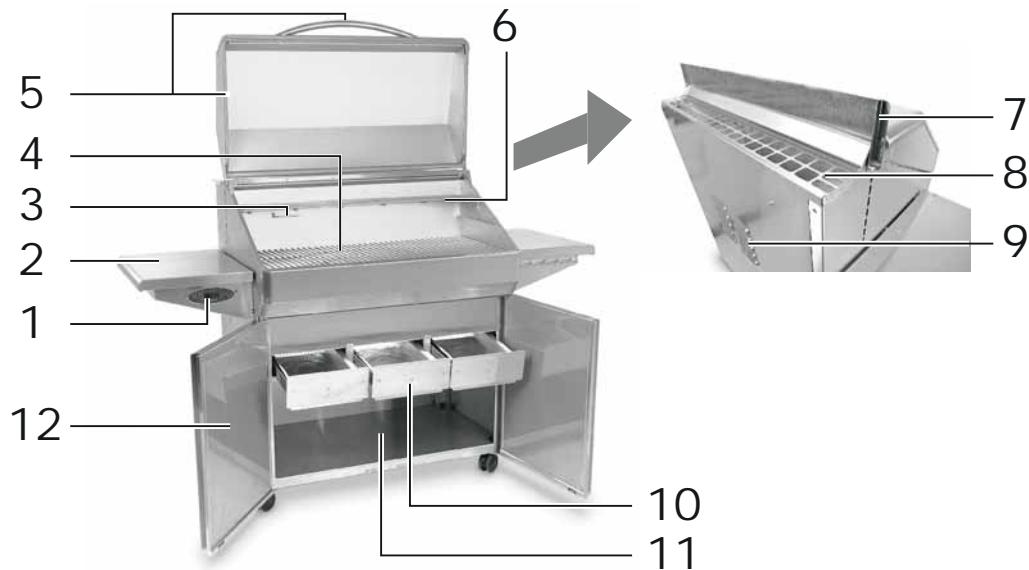
Sawdust and clean woodchips are pulverised and dried. The dried material is then processed under heat and pressure. The material is forced at a pressure of over 200bar through a die made of high-strength steel that is rotating against rollers. When the pellets have passed through the last die they are cooled, checked, de-dusted and packed.

The pellet production process does not involve the use of any added glues or binding agents. Hardwood contains natural substances known as lignins which act as a natural binding agent when heated. Store the pellets in a dry place in order to obtain the best results. The aroma you choose depends on your personal preference. We recommend that you try out different flavours/combinations in order to find the right aroma. (Your local dealer will be able to supply a variety of pellet aromas.)



The RÖSLE grill in detail

Elite model



English

Controls

1	ITC control panel with mains power lead	7	Pellet hopper lid
2	Shelf	8	Pellet hopper Advantage model: at front
3	Temperature sensor	9	Air vents (important : keep clear to ensure appliance functions correctly)
4	Cooking compartment with grate Underneath: Direct Flame insert or EZ-Access Flavorizer insert and firebox	10	Fat catcher
5	Lid with handle	11	Storage space
6	Shelf for food	12	Door

Advantage Plus model



ITC control panel

The ITC basically functions like the temperature control on your kitchen cooker. In addition, the ITC also has the ability to automatically adjust to different ambient conditions. That means that you can cook outside in almost any weather. Adjusting the temperature control is simple and intuitive. It enables precise and finely adjustable barbecueing.



Controls			
1	Switches the appliance On/Off	5	Meat Probe: connection for meat thermometer, 3.5mm jack plug
2	Temp: for adjusting the temperature (in 2°C increments) Press both simultaneously to switch between temperature display in °C and Fahrenheit	6	Probe Display: shows settings for core temperature sensor and appliance
3	LED display	7	Temp Display: button for switching between display of actual temperature and set temperature
4	LED: indicates operating status Flashes when igniter is active or when appliance is in cooling phase Actual: actual cooking compartment temperature Grill: set temperature for cooking compartment Meat: current temperature of core temperature sensor Set: lights up in setting mode	8	Pellet Prime: manual pellet feed: feeds additional pellets into the firebox



The ITC is a precise temperature control that continually checks the grill temperature and keeps it constant.

A temperature sensor monitors the cooking compartment and transmits that information to the ITC. Based on the measured readings, the ITC makes adjustments to the combustion system as required. For optimum performance, you should barbecue with the hood down and make sure that the sensor is clean and exposed.

Give the ITC enough time to adjust to changes to the set temperature.

Starting up the grill before barbecueing

Stand the RÖSLE grill on a firm and level surface. Use only pellets made of 100% hardwood. Store them in a dry place.

Electrical connections

 Connect the appliance to the mains power supply (200-240 VAC, 50 Hz).
Make sure the mains plug is pushed all the way into the socket.

Make certain that the appliance operating voltage matches the mains power supply voltage before you connect the appliance to the mains. Check the details on the rating plate.

- When the appliance is connected to the mains, parts of the appliance are in operation due to the stand-by function. Use a power socket with a residual current device. Alternatively you can use a high-quality surge protector suitable for outdoor use.
- To switch off the appliance completely, the mains plug has to be unplugged.
- If the appliance is not being used, unplug the mains plug from the power outlet socket. Take hold of the plug only, do not pull on the power cord.
- If a thunderstorm is threatening, unplug the appliance from the mains before the storm starts.
- If the appliance is not to be used for an extended period, e.g. before going away on holiday, unplug it from the mains.

Seasoning the grill when first used or after a long period out of use

Before you use the appliance for the first time, we recommend that you "season" it to remove any residues from the production process.

 Before seasoning the appliance, please remove the plastic foil that is on all the stainless steel surfaces. If you do not do so, the foil may melt when the appliance heats up and will then be very difficult to remove from the metal.

- Take out the grates and wash them with a mild detergent.
- Refit the grates.
- Switch the grill on and allow it to heat up at a temperature of 230°C with the hood down for approx. 20 minutes. After the seasoning phase, switch the appliance off.

Easy steps to becoming a barbecue expert

- Read the recipe and find the instructions for setting up the grill. The RÖSLE Grill offers you a choice of several cooking methods: high-temperature barbecueing, BBQ Smoker mode for slow and gentle cooking, direct or indirect barbecueing and convection cooking. 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. Check the temperature shown on the display.
- 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 if required by the recipe.
- 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 barbecuing at room temperature, but rather in a refrigerator.

Cooking with the RÖSLE grill

Warming up the grill

- Before you use your grill you should check the fire zone inside the cooking area.

We recommend that you do this before first using the appliance and thereafter at regular intervals after using the appliance a number of times in each case so that you always get the best performance. How often the check is required depends on the usage of the appliance and the fuel used.

- Lift up the hood and take out the grates.
- Remove the Flavorizer. The Flavorizer serves to evenly distribute the heat, protect against fly-ash and prevent direct contact between the flames and your food.
- If necessary check the firebox area and remove any foreign objects to ensure that the air vents are clear. This will ensure faster and more efficient lighting.
- Refit the Flavorizer and the grates.
- Open the pellet hopper lid. Make sure that there are no foreign objects in the hopper.
- Fill the hopper with food-safe pellets. Close the pellet hopper lid.
- Connect the grill to the nearest power outlet socket.
- After barbecuing and once your grill has cooled down, please unplug the mains plug. We recommend that you cover the grill when it is not in use.

Automatic starting

- Press the **I/O** button (1) to initiate the starting sequence.
- The igniter electrode heats up, the **Grill** LED (4) on the control panel flashes and the fan starts up.
- The fuel auger fills the firebox with pellets for lighting.
- The igniter switches off automatically either when the grill has reached a sufficient temperature or 30 minutes have elapsed.
- Use the **Temp** buttons (2) to set the desired temperature.
- The **Set** LED (4) lights up.
- If the grill is set to a temperature of less than 150°C, it operates in smoker mode. If it is set to a temperature of at least 150°C, it operates in barbecue mode. The core temperature sensor can be set to a temperature of up to 121°C.
- Set the temperature display to **Actual** by pressing the **Temp Display** button (7).
- The **Actual** LED (4) lights up.
- The temperature now shown is the actual temperature in the cooking compartment.
- **Note:** the actual temperature will fluctuate up and down. That is quite normal and reflects the typical temperature variation that occurs with any oven.

i If the fuel hopper has just been filled, press and hold the Pellet Prime button (8) until you hear pellets dropping into the firebox. Then release the button. Then restart the grill by pressing the I/O button (1). This will enable the grill to run through the complete start-up sequence.

Your grill will smoke for a few minutes while the pellets are lighting and until they are properly burning.

If the fire has not properly established after 30 minutes, the grill will automatically switch off. If that should happen, unburned pellets will have collected in the firebox.

Before relighting the fire, you should remove the surplus pellets from the firebox and then repeat the steps described above.

Operation

As soon as the pellet grill has been started, the succeeding stages are as follows:

Preheating:

This is the initial phase when barbecuing or smoking. It comprises lighting the fuel and bringing the grill up to the set temperature as quickly as possible. It is possible that the fuel augers may keep feeding fuel almost continuously during this phase. The purpose of this is to preheat the firebox sufficiently for it to be able to continuously supply enough heat. When this phase is complete, the intelligent temperature control will automatically take over subsequent supply of fuel. This means that precisely the required barbecuing or smoking temperature can be maintained regardless of the outside temperature. The length of this phase depends on the outside temperature at the time, the set temperature and the grill model. In most cases the preheating phase takes between 15 and 25 minutes.

Barbecue mode:

The temperature automatically remains within the range you have set. It is possible that you may notice temperature fluctuations. That is quite normal for any cooker or oven. The grill will automatically switch to this mode if the set temperature is at least 150°C.

Smoker mode:

Smoking is a variation of barbecuing and one of the unique advantages of your Rösle Grill. The temperature depends on what you want to smoke and your own personal taste. The grill will automatically switch to this mode if the set temperature is less than 150°C. The air flow for the firebox is different in smoker mode. You may hear the fan switching on and off repeatedly. This is a normal feature of operation.





Tip for smoking:

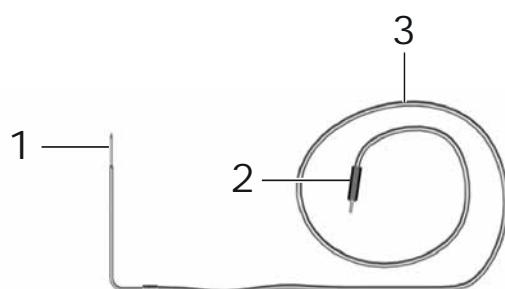
To vary the intensity of the smoked flavour you should experiment with the length of time that you smoke the food and the mixture of aromatised and standard pellets that you burn. This is particularly important when using strongly aromatic pellets such as mesquite.

You should switch to smoker mode as soon as you have placed the food on the grill because then smoke can infuse your food better before it dries out. Smoker mode works better the longer it is used, in other words with large pieces of meat, fish or poultry.

Experiment with the length of time you smoke the food before cooking it through. Try out different combinations of the two cooking modes.

Using the ITC core temperature sensor

The grill is supplied with a core temperature sensor as standard. The core temperature sensor communicates directly with the grill's ITC control unit. That means that you can easily make sure that your food is always cooked perfectly to the preset core temperature. This function ensures flavoursome and repeatable results – every time.



Controls	
1	Sensor tip
2	Connection, 3.5mm jack plug
3	Sensor lead

- Connect the core temperature sensor to the **Meat Probe** socket (5).
- Switch on the grill and set the desired grill temperature.
- Set **Probe Display** (6) to "Meat". The **Meat** LED (4) lights up.
- If the core temperature sensor is not connected, you cannot select this option.
- Set **Temp Display** (7) to "Set" and then set the desired core temperature using the **Temp** buttons (2). The **Set** LED (4) lights up.
- Press the up or down arrow to set the temperature. The temperature setting for the core temperature sensor can be up to 121°C.
- Feed the end of the core temperature sensor through one of the holes in the sides of the grill, directly below the lid. Pull the metal cable though into the inside of the grill.
- Insert the core temperature sensor into the food. Make sure that the sensor is placed in the middle of the meat/food.
- Set **Temp Display** (7) to "Actual". The **Actual** LED (4) lights up.
- The ITC now shows the temperature of the meat in real time. The grill will cook the food until the actual temperature detected by the meat thermometer has reached the set target meat temperature.

As soon as that is the case, the grill automatically lowers its temperature to the lowest setting (80°C on Eli-Built-In, Pro/Built-In and 90°C on Advantage Plus). The display shows the message "Done". That tells you that the food has now finished cooking. You can manually change the set temperature for the core temperature sensor or the grill at any time during the cooking process.



If, when setting the temperature for the core temperature sensor, you press the Temp up arrow (2) until 121°C is displayed and then press it once more, the ITC displays "NOPR". In this setting, although the ITC shows the temperature of the meat, it does not automatically switch to Done mode at any temperature.

If you are not using the core temperature sensor, you should not leave it in the grill.

Please keep the core temperature sensor and lead as clean and dry as possible. Clean the sensor with a damp sponge or cloth moistened with a little alcohol cleaner.

If the core temperature sensor and lead are exposed to damp for an extended period, false temperature readings may be indicated on the ITC display. In extreme cases, the display may constantly show "0°C"/"32°F". To rectify this problem, the core temperature sensor and lead must be completely dried out. Once completely dried out, the sensor will be fully functional again.

When cleaning the core temperature sensor and lead, DO NOT immerse them in water and DO NOT clean the sensor in a dishwasher.

Direct barbecueing with Direct Flame insert

With the direct method, the food is cooked directly over the pellets. 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. The Direct Flame insert is interchangeable with the EZ-Access insert and thus enables direct barbecueing above the flames of the pellet fire. The Memphis Direct Flame Flavorizer insert is compatible with the Memphis Elite, Pro, Advantage Plus and Built-In models.

- Remove the grates and the EZ-Access Flavorizer insert, e.g. with the aid of Genie Multi-Tool.
- Replace the EZ-Access Flavorizer insert with the Direct Flame insert.
- Refit the grates and close the lid of the grill to begin with.
- Switch the grill on and increase the temperature to the highest possible setting (Elite 370°C, Pro 344°C, Advantage Plus 316°C). Now wait until the grill has reached the maximum temperature and keep the lid of the grill closed for the time being.
- As soon as the maximum temperature is reached and the temperature is also shown on the ACTUAL display, press the \uparrow arrow button once to switch to Open Flame mode OF-1. Pressing the \uparrow arrow button again switches to OF-2 mode, and a further press switches to OF-3 mode (OF-3 mode is not available on the Advantage Plus model). OF-3 (or OF-2 on the Advantage Plus model) is the hottest direct barbecueing mode.
- Now it is essential that you open the grill lid in this mode. The display shows the message "OF". In this mode, display of the internal grill temperature (ACTUAL) is deactivated as it would indicate unreliable readings with the lid open (e.g. due to the effect of wind, etc.). Nor is it possible to set core temperature control (Meat Probe) in OF mode.
- Place the food on the grill grate.



Only ever use the grill with the lid closed unless you are using Direct Flame mode. In Direct Flame mode, the appliance may **only be operated with the lid open** as described in the instructions above. If you were to leave the lid permanently closed in Direct Flame mode, malfunctions due to excessively high temperatures could occur. In that event the appliance automatically cuts out for safety reasons. The fault code "ER-1" then appears on the ITC display. Only ever activate Direct Flame mode if you have previously inserted the Direct Flame insert available specifically for the purpose in the Flavorizer.



Indirect barbecueing with Flavorizer insert

The Memphis EZ-Access Flavorizer insert is a standard component of the Memphis Elite, Pro, Advantage Plus and Built-In models. This special insert allows you to barbecue indirectly and also to quickly and easily clean the firebox underneath. 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.

The following foods are suitable for indirect barbecueing:

Roasts, chicken on the chicken roaster, poultry cuts on the bone and whole fish.

1 Using the Memphis EZ-Access Flavorizer insert

Removing the grates

The EZ-Access Flavorizer is located directly in the centre below the grates. First of all open the grill lid and remove the grates, with the aid of the Genie Multi-Tool.



2 Removing the Memphis EZ-Access Flavorizer insert

The insert is not fixed in place and can likewise be removed with the aid of the Genie Multi-Tool (or suitable barbecue tongs or spatula).

Note: never attempt to remove the insert without wearing barbecue gloves when the grill is in use and hot.



3 Servicing and cleaning the firebox

As soon as you have removed the EZ-Access Flavorizer insert, you have access to the firebox underneath. Now you can remove the ash residues using the Genie Multi-Tool (or other suitable spatula, wire brush and/or an ash vacuum).

i The air holes in the firebox must be kept clear of ash residues to ensure that the fuel is able to light properly.



Refitting

As soon as the firebox has been cleaned, you can replace the components removed in steps 1 and 2.

! Do not remove the EZ-Access insert while the grill is hot or in use.

Do not operate the grill without the EZ-Access insert (or the optional Direct Flame insert) in place.

After cleaning, refit the insert.

Grill instructions

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

For barbecuing 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 barbecuing times for beef are for medium-done results unless stated otherwise.

 Always use a meat thermometer to ensure that meat and poultry is properly done on the inside as well as the outside. Meat that is not properly cooked through can cause serious health hazards.

The approximate cooking times originate from various sources and relate to meat at fridge temperature. If you work with higher barbecue temperatures, we recommend that you do not apply barbecue sauce to the meat until the last 15 to 30 minutes of cooking time so as to prevent excessive browning or burning.

Food	Size/Weight	Set temperature (in °C)	Approximate barbecueing time	Core temperature (in °C)
Beef				
Steaks	2cm thick	230° - 344°	3 - 4min/side 4 - 5min/side 5 - 7min/side	Rare 62° Medium 72° Medium/well done 76°
Shish kebabs	2.5cm cubes	230° - 344°	3 - 4min/side	62° - 72°
Hamburgers	1.2cm thick	230° - 344°	3min/side 4 - 5min/side 5 - 7min/side	Medium 72° Medium/well done 76° Well done 82°
Roasts				
Rolled joint (ind. heat)	1.8 - 2.7kg	176°	40 - 48min/kg	62° - 72°
Roast beef (ind. heat)	1.6 - 1.8kg		48 - 52min/kg	
Fillet	Half 0.9 - 1.4kg Whole 1.8 - 2.7kg	176°	10 - 12min/side 12 - 15min/side	Rare 62° Medium 72°
Ham				
Completely cooked (indirect heat)	Any size	176° - 190°	19 - 21min/kg	60°
Par-cooked (indirect heat)	Whole 4.5 - 6.4kg Half 2.3 - 3.2kg Portion 1.4 - 1.8kg	176° - 190°	26 - 30min/kg 30 - 36min/kg 69 - 75min/kg	72° - 76°
Lamb				
Chops, shoulder, loin or ribs	2.5cm thick	176° - 190°	5min/side	62° - 72°
Steaks, fillet or leg	2.5cm thick	176° - 190°	5min/side	62° - 72°
Shish kebabs	2.5cm cubes	176° - 190°	4min/side	62° - 72°
Mince burgers	120g, 1.2cm thick	232° - 344°	3min/side	Medium 72°
Pork, fresh				
Chops, on or off the bone	2cm thick 4cm thick	232° - 344°	3 - 4min/side 7 - 8min/side	Medium 72°
Fillet	0.2 - 0.7kg	232° - 344°	15 - 25min in total	Medium 72°
Ribs	* See smoker instructions for pork *			
	1.2cm thick	232° - 344°	4 - 5min/side	Medium 72°

Food	Size/Weight	Set temperature (in °C)	Approximate barbecuing time	Core temperature (in °C)
Veal				
Chops, steaks	2.5cm thick	232° - 344°	5 - 7min/side	62° - 72°
Roast off the bone (indirect heat)	0.9 - 1.4kg	176° - 190°	40 - 44min/kg	62° - 72°
Venison				
Roast, saddle or leg	2.7 - 3.2kg	176° - 190°	58 - 63min/kg	62° - 72°
Steaks	2.5cm thick	232° - 344°	4 - 5min/side 6 - 7min/side	Rare 62° Medium 72°
Chicken				
Whole chicken (not stuffed) small roasting chicken Large roasting chicken	1.4 - 1.8kg 2.3 - 3.2kg 1.8 - 3.6kg	160°C	60 - 75min 48 - 52min/kg 39 - 44min/kg	82°C
Breast (half chicken) on the bone Off the bone	170- 225g each 115g each	160°C	10 - 15min/side 6 - 8min/side	76°C
Other cuts: Legs Thighs Wings	170 - 225g 170 g 55 - 85g	160°C	10 - 15min/side 8 - 12min/side 8 - 12min/side	82°C
Duck/Goose				
Small duck, whole (indirect heat) Quartered (indirect heat)	2kg (not stuffed)	160°C	2.5hrs 1hr 25min	82 - 85 °C
Goose, whole (indirect heat)	3.6 - 5.5kg	160°C	40 - 44min/kg	82 - 85 °C
Turkey				
Turkey, whole (indirect heat)	3.6 - 5.4kg 5.4 - 7.3kg 7.3 - 10.9kg	160°C	2 - 3hrs 3 - 4hrs Not recommended	82°C, measured in the leg
Breast, on the bone Off the bone	1.8 - 3.2kg 1.2 - 1.6kg	160°C	1 - 1.75hrs Not recommended	76°C
Legs, thighs (indirect heat) Direct heat (pre-cooked for 1hr)	225 - 455g	160°C	1.5 - 2hrs 8 - 10min/side	82°C
Roast turkey off the bone (indirect heat)	0.9 - 2.3kg 2.3 - 4.5kg	160°C	1.5 - 2hrs 2 - 3.5hrs	76 - 79°C

Instructions for smoking food

Approximate smoking times for the Rösle Pellet Grill

Always use the core temperature sensor to ensure that meat and poultry have been heated through to a safe core temperature and are cooked through. Serious health hazards can be caused by meat that is not properly cooked through. The cooking times indicated below are based on various sources and assume that the meat starts at fridge temperature. Use a good-quality meat thermometer to ensure the best results. If you work with higher barbecue temperatures, we recommend that you do not apply barbecue sauce to the meat until the last 15 to 30 minutes of cooking time so as to prevent excessive browning or burning.



When smoking food, leave the grill lid closed.

The smoking times are heavily dependent on your personal taste and the quality of the meat being smoked. In general one can say that the longer the meat is smoked at a low temperature, the more tender and juicy it will be. You should also consider how strong you want the smoked flavour to be and what smoke aroma you should choose. Oak, hickory, apple, alder, cherry and mesquite are the pellet aromas most commonly available. Here again, your individual taste preference is the decisive factor.

To obtain the best results, we recommend that you set a temperature of 105 - 135°C for most meats in smoker mode. If you want to achieve a stronger smoky flavour and have the time to do so, you can set the temperature as low as 90 - 80°C, though in general it is not worthwhile. You should also bear in mind that when smoking food in hot outside temperatures (sunny weather with temperatures above 32°C) it can be difficult to maintain a constant temperature of less than 93°C. If necessary, you can counteract this effect by leaving the hood slightly open.

Below are some general guidelines. We recommend that you simply try out what temperature and what flavour produce the best results for your personal taste. If you want faster results, simply use a higher temperature. But remember that if you do, the meat will not usually turn out as tender and juicy. If you have enough time, lower temperatures and longer smoking times will provide you with the best results. You can find more tips online at www.memphisgrills.com/recipe. There you can also find recipes and post your own for others to try.

Food	Set temperature* (in °C)	Core temperature (in °C)
Beef	80° - 136°	62° - 71°
Ham	80° - 136°	60° - 77°
Lamb	80° - 136°	62° - 71°
Pork, fresh	80° - 136°	71° - 82°
Veal	80° - 136°	63° - 71°
Venison	80° - 136°	63° - 71°
Chicken	80° - 136°	77° - 82°
Duck or goose	80° - 136°	82° - 85°
Turkey	80° - 136°	82°, measured in the leg



*) Please note that you can only set a temperature of below 90° - 80°C on the Pro and Built-In models.

Below you will find some important information, tips and techniques for obtaining the best results when smoking food. As far as what is the best method of smoking is concerned, every cook undoubtedly has his/her personal preference. You should bear that in mind when weighing up the following factors and deciding on what method is best for you.

i Smoking at a temperature between 105 °C and 135 °C is the most commonly used method for most types of meat. (One possible exception is smoking fish.) In that temperature range you can obtain not only better but, above all, faster results.

When smoking at lower temperatures it is essential to use high-quality food-safe pellets such as Natures Way aromatised pellets. Natures Way high-quality pellets are 100% hardwood without any additives. Their special size enables even fuel delivery and economical consumption. For best smoker results you should always use high-quality pellets.

We highly recommend that you clean the firebox before using the smoker function and after using it for an extended period. Accumulations of ash could prevent your grill being able to maintain the smoking temperature.

Caution: we advise against using the smoker at low temperature settings in cold and windy weather. At temperatures below 105°C the condensation of smoke can result in the formation of creosote*. Use your own judgement but if in doubt err on the side of safety and caution.

The simplest way to find out which method of smoking produces the best results is to experiment. We all have different tastes and the best way to discover what is best for you is to try out different techniques and aromas. When you have found your ideal method, we would love you to tell us about it by e-mailing info@roesle.de.

* Creosote is a sticky, pungent-smelling, corrosive and flammable substance that will adhere to everything it comes into contact with if suitable precautions are not taken. Creosote forms when gases produced by combustion mix together and condense. Usually those gases are carried away from the firebox together with the smoke. However, if the smoke cools to below 105°C, the gases can condense and form creosote.

Troubleshooting

If your grill should indicate a fault during operation, please consult this table for guidance. If the solutions proposed here do not remedy the problem, please contact your dealer or call Rösle direct on the phone number indicated, contact us via our website or e-mail reklamation@roesle.de.

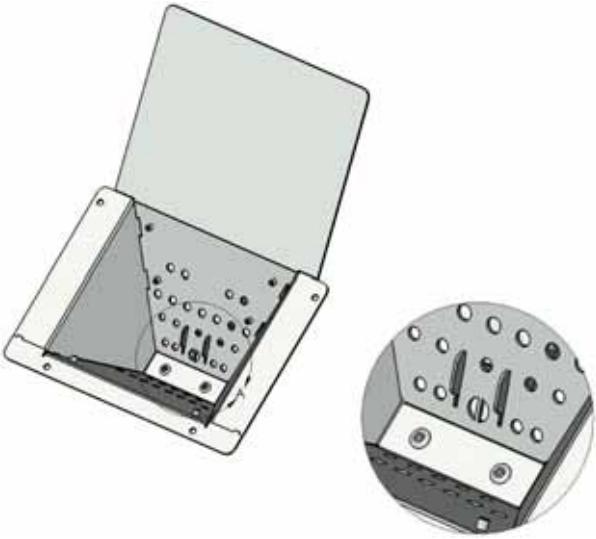
Problem	Cause	Solution
Error message "ER-1"	The grill has overheated, possibly due to a fat fire or too much fuel.	Switch the grill off and leave it to cool down. If necessary, follow the instructions in the section "General warnings". Clean the inside of the grill and remove any surplus fuel before restarting the grill.
Error message "ER-2"	The grill has failed to light within the 30 minutes allowed.	Check whether the pellet hopper contains sufficient fuel. Check the firebox for ash accumulations and other blockages. Check whether the igniter is heating up (if not it may have to be replaced). In extremely cold weather, the grill may require longer to light. Make sure that the grill hood is closed.
	The fire keeps going out.	Check whether the pellet hopper contains sufficient fuel. Check the firebox for ash accumulations and other blockages. Make sure that the grill hood is closed.
Error message "ER-3"	The power supply was disconnected while the grill was in use.	Check that the mains plug is properly plugged into the power outlet socket. Check whether there has been a power cut.
Grill does not switch on	The grill is not connected to the power socket.	Check that your grill is connected to a working power socket with a residual current device.
	A voltage spike has blown the fuse on the ITC circuit board.	The fuse has to be replaced manually. Refer to the relevant instructions at the end of this section.
Grill produces too much smoke or dis-coloured smoke	The wood pellets have absorbed moisture.	Remove the damp pellets from the pellet hopper and firebox and replace them with dry pellets.
	Too much ash has accumulated in the firebox.	Check the firebox for ash accumulations and other blockages.
Grill does not achieve a stable temperature and/or does not maintain it	The grill is not receiving sufficient fuel.	Check whether the pellet hopper contains sufficient fuel. Make sure that both compartments of the pellet hopper are filled (Pro and Built-In models).
	The grill is not receiving a sufficient supply of air.	Check the firebox for ash accumulations and other blockages. Check whether fans have been switched off or have failed. If the fans have failed, please contact your dealer.
	The firebox is too full of ash residue.	Check the firebox for ash accumulations and other blockages. Check whether fans have been switched off or have failed.
Flames frequently shoot upwards.	Accumulation of flammable material.	Check whether fans have been switched off or have failed.
Grill temperature is uneven.	Uneven air circulation inside the grill.	Make sure that the Flavorizer is properly inserted.
The ITC constantly shows "32".	The ITC has stopped working.	Please contact your dealer.

Maintenance, cleaning and storage

- Make sure that the grill has cooled down by checking the thermometer temperature.
- Make sure that the pellets do not contain any glowing embers at all. Allow the pellets enough time to completely cool down.
- Take out the grates.
- Remove the ash from the firebox.
- 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 grill will give you many years of reliable service.

Service schedule

Component	Maintenance
Stainless steel surfaces	Please always clean all stainless steel surfaces before starting cooking. Dirt could otherwise burn onto the metal and cause discolouration. Dirt can easily be removed with warm soapy water and a soft cleaning cloth. There are also many proprietary products available from the trade for cleaning and protecting stainless steel surfaces. If the stainless steel tarnishes significantly, the discolouration can be removed by means of a stainless steel cleaner and a coarse (non-metallic) cleaning sponge.
Flavorizer	We recommend that you always clean food and fat residues from the Flavorizer before using the grill. A clean Flavorizer also reduces shooting flames. Brush or scrape off residues using a barbecue brush or a spatula. Never clean the Flavorizer when it is still hot.
Fat-catcher drawers	Always make sure that the fat-catcher drawers are clean and free of residues. Particularly in the warmer months they should be cleaned more frequently as the fat will go rancid otherwise.
RTD (resistance temperature detector)	The ability of your grill to detect temperatures accurately and adjust its heat output accordingly is what makes it so unique and valuable. The temperature sensor (RTD) is located in the rear part of the cooking space. It should be wiped down with water and a mild detergent in order to keep it functioning perfectly.
The inside of the grill	Although barbecue pellets burn efficiently, they nevertheless produce a certain amount of ash. The inner surfaces of the grill do not have to be spotless but it is advisable to regularly remove the accumulated ash.
Airbox	Only minimal servicing is required in the area of the airbox. This is simply where the air is carried from the fan to the firebox. You can occasionally vacuum out or brush off ash or combustion residues that have fallen below the firebox. Remove fat or other residues on the inner surfaces.
Grill hood	We recommend that you cover your Memphis Grill when you are not using it. Make sure that the grill is switched off and has completely cooled down before you cover it over.

Component	Maintenance
Firebox and igniter	<p>Regularly check that the air holes in the firebox are also clear. Use a wire brush to remove any dirt or blockages. For thorough cleaning, the firebox can be completely removed. To do so, you merely have to remove four cross-head screws and washers. When refitting the firebox, make sure that you position it correctly. The firebox should be fitted centrally and firmly seated but not under too much tension. You should also check that the igniter tube air holes are clean as shown in the illustration on the right. Remove all residues or blockages in both areas in order to enable perfect lighting.</p> 

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:

Grill and grates	2 years
Casing, stainless steel parts	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 or application of RÖSLE products on those of other manufacturers due to improper use, assembly or e.g. by accident.

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.

Disposal



Your new appliance was protected in transit by the materials it was packed in. All of the 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. The materials are recyclable as indicated by their identification marks.



This appliance is marked in accordance with Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

At the end of its useful life this product may not be disposed of as normal household waste but instead must be taken to a recycling point for electrical and electronic appliances. This is indicated by the symbol on the product, the instruction manual or the packaging. The materials are recyclable as indicated by their identification marks. By helping in the reuse, recycling of materials or other forms of recycling of end-of-life appliances you are making an important contribution to the protection of the environment.

Ask your local authority for details of the relevant recycling centre. Please make sure that used batteries and electronic waste are not placed in the normal household waste but are disposed of in the proper manner (returned to a trade retailer, disposed of as special category waste).



Risk of fatal injury

Unplug defunct electrical appliances from the power supply. Cut though the power cord and remove it together with the mains plug.

Technical data

Rösle Memphis Pellet Grill

Model	Elite	Elite Built-In	PRO	PRO Built-In	Advantage
Equipment					
ITC	√	√	√	√	√
Temperature range	80 – 370	80 – 370	80 – 344	80 – 344	90 – 316
Number of fans	2	2	2	2	1
Cooking compartment insulation	Double-walled	Double-walled	Double-walled	Double-walled	Single
Fuel augers	2	2	2	2	1
Pellet capacity in kg	11	11	7.25	7.25	5.45
Core temperature sensor inc.	√	√	√	√	√
Multi-Tool inc.	√	√	√	√	√
Direct Flame insert inc.	√	√	√	√	√
Warmer shelf size in cm	94 x 14	94 x 14	64 x 14	64 x 14	-
Casing					
Casing	18/10	18/10	18/0	18/10	18/0
Grate	8mm stainless steel	8mm stainless steel	8mm stainless steel	8mm stainless steel	8mm stainless steel
Grates included	7	7	5	5	4
Max. no. of grates possible	9	9	7	7	8
Lockable wheels	4	4	4	4	4
Wheels with rubber Dia. in cm	9.5	-	7.5	-	7.5
Splashwater-proof	√	√	√	√	√
Barbecue specifications					
Barbecue size in cm ²	5447	5447	3631	3631	2753
Max. optional barbecue area	8082	8082	5388	5388	6266
Barbecue area size in cm	94 x 44	94 x 44	63 x 44	63 x 44	63 x 44
Max. height of food in cm	26	26	26	26	26
Barbecue volume in litres	104	104	69	69	69
Dimensions and weight					
Width in cm	175	99	144	85	113
Depth in cm	72	72	72	72	74
Height in cm	121	71	118	70	120
Height with lid open in cm	171	-	170	-	152
Working height of grate in cm	88	-	86	-	92
Approx. weight in kg	128	100	97	75	84.5
Mains connection					
Power supply	230V AC 50Hz	230V AC 50Hz	230V AC 50Hz	230V AC 50Hz	230V AC 50Hz
Power consumption, start-up phase	400W max.	400W max.	400W max.	400W max.	400W max.
Power consumption, normal operation	120W max.	120W max.	120W max.	120W max.	120W max.
Fuse	Miniature fuse 5A – 230V fast 6.3 x 32mm				

Accessories

The following barbecue accessories are available for the RÖSLE Pellet Grill:

Appliance accessories

	Protective hood	
	25334	Elite Pellet Grill
	25339	PRO Pellet Grill
	25344	Advantage Pellet Grill
	Protective hood	
	25334	Elite Built-In Pellet Grill
	25339	PRO Built-In Pellet Grill
	25344	Advantage Built-In Pellet Grill
	Wood pellets, 9kg bag	
	25355	Apple
	25356	Hickory
	25357	Cherry
	25358	Mesquite
	25375	Fat-catcher trays for Elite/PRO Set of 6
	25376	Fat-catcher trays for Advantage Set of 6
	25373	Warmer shelf for Elite Set of 2
	25374	Warmer shelf for PRO/Advantage, set of 2

Barbecue accessories

	25050	Barbecue slice
	25053	Barbecue cleaning brush
	25054	Barbecue tongs, 40 cm
	25056	Barbecue basting brush, round
	25057	Barbecue fish slice
	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	BBQ core temperature sensor

Barbecue accessories continued

	25070	Roast/rib rack
	25079	Spit skewers (set of 6)
	25078	Chicken roaster
	25077	Cedar wood aroma board (set of 2)
	25081	Potato holder
	25071	Fish rack
	25074	Pizza stone, round, 42 cm
	25075	Barbecue tray, round, 40 cm

EU Declaration of Conformity

Manufacturer

Hearthland Products, LLC
9111 Grand Ave S Bloomington, MN 55420
United States of America
www.hearthlandproducts.com

English

European importer

Rosle GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Str. 38
87616 Marktoberdorf
Germany
www.roesle.de

confirm that

Product description: Wood pellet grill type Memphis Wood Fire Grill

Model name: Memphis Elite/Built-In, Memphis Pro/Built-In,
Memphis Advantage (Plus), Memphis Select

complies with the provisions of the Directives LVD (2006/95/EC) and EMCD (2004/108/EC) and the following standards:

Harmonised standards complied with: Safety EN60355, EN1860-1:2006
EMC EN55014-1, EN55014-2

Year in which CE mark was first applied: 2011

Published by: Hearthland Products, LLC

Date: 31 March 2011

Place: Bloomington, U.S.A.

Signature:

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Bob Borgerding".

Bob Borgerding, General Manager