



SINCE 1888

BBQ-Plancha

ARTISO G3-PL Nero

DE Gasgrill



Art-Nr. 251184

support@roesle.de
www.roesle.com

Bedienungsanleitung



Einführung.....	3	Garen mit dem RÖSLE Grill	12
Zu dieser Anleitung.....	3	Planchaplatte vorheizen	12
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Grill-Methoden	13
Verwendete Symbole.....	3	Grillen mit der Plancha	13
Vorhersehbarer Fehlgebrauch	3	Ermittlung der Idealtemperatur.....	13
Wichtige Sicherheitshinweise.....	3	Direktes Grillen	13
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	Garzeiten: Wann ist das Grillgut gar?	13
Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Fettbrand ..	5	Einfache Schritte zum Grillprofi.....	14
Maßnahmen bei Fettbrand	5	Nach der Inbetriebnahme	14
Sicherheitshinweise zu Gasschläuchen.....	5	Wartung, Reinigung und Aufbewahrung.....	14
Sicherheitshinweise zum Gasdruckregler	5	Reinigung der Planchaplatte	14
Sicherheitshinweise zur Gasflasche	6	Fettauffangschale.....	15
Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung und		Fettkanal	15
Lagerung	6	Edelstahl im Außenbereich.....	15
Vor der Inbetriebnahme	6	Reinigung der Grillaußenflächen	15
Ornungsgemäße Montage	6	Reinigung der Brennkammer	15
Überprüfen von Mängeln.....	6	Reinigung von Flächen.....	15
Überprüfung von Gasleckagen	7	Reinigung der Hauptbrenner.....	15
Vor der ersten Benutzung	7	Ausbau der Hauptbrenner	16
Verbrennen von Produktionsrückständen.....	7	Überwintern	16
Produktbeschreibung	8	Inbetriebnahme nach Lagerung	16
Positionen der Drehregler	8	Tipps zur Verlängerung der Lebensdauer.....	16
Seitentisch nach oben klappen	8	Entsorgung.....	17
Gasanschluss	9	Gewährleistung.....	17
Größe der Gasflasche	9	Service und Kontakt	17
Einbau der Gasflasche im Unterschrank	9	Konformitätserklärung.....	17
Gasflaschenaufstellung außerhalb des		Fehlerbehebung.....	18
Unterschranks.....	9	Technische Daten	20
Montage des Druckreglers	9	Garzeiten	21
Schlauchanschlussstück befestigen (50 mbar).....	10		
Überprüfung der Hauptbrenner	10		
Leckageprüfung.....	10		
Inbetriebnahme	12		
Drehreglerbeschreibung	12		
Zünden der Hauptbrenner	12		
Zündvorgang der Hauptbrenner mit dem Jet-Flame			
Zündsystem	12		
Zündvorgang des Seitenbrenners	12		

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

Einführung

Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

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

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

Zu dieser Anleitung



Auf den folgenden Seiten lesen Sie, wie Sie den ARTISO Planchagrill sachgerecht in Betrieb nehmen, bedienen und pflegen. Lesen Sie diese Anleitung vollständig durch und beachten Sie die aufgeführten Warnungen und Hinweise. Dies führt zur Vermeidung von Gefahren und kann die Lebensdauer des Produktes erhöhen. Lesen Sie den Abschnitt „Wichtige Sicherheitshinweise“ zu Ihrer eignen Sicherheit. Befolgen Sie alle Hinweise, um Sie und andere Personen nicht zu gefährden.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Die Verwendung des Grills als „Feuerstelle“ ist unzulässig.

Der Planchagrill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und / oder Wasserfahrzeugen vorgesehen.

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

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

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

Verwendete Symbole

	Gefahr!		Warnung!
	Brandgefahr!		Vorsicht!
	Heiße Oberfläche!		Hinweis
	Vergiftungsgefahr!		Verpackung umweltgerecht entsorgen
	Explosionsgefahr!		Nicht im Hausmüll entsorgen

Vorhersehbarer Fehlgebrauch

Ein unsachgemäßer oder nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch des Planchagrills kann zu schweren Personen- oder Sachschäden führen. Berücksichtigen Sie insbesondere folgende vorhersehbare Fehlanwendungen, die zu Brand- oder Explosionsgefahr führen können.

- ▶ Verwenden Sie keine leicht entzündlichen Flüssigkeiten (z.B. Spiritus, Benzin oder Alkohol) zum Anzünden oder Reinigen des Planchagrills.
- ▶ Decken Sie keine Lüftungs- oder Fettabflussöffnungen ab. Stauwärme und Fettansammlungen können Brände verursachen.
- ▶ Verwenden Sie nur geeignete Gasflaschen und Anschlussschläuche, die den nationalen Vorschriften entsprechen.
- ▶ Führen Sie keine Veränderungen am Gerät (z.B. Düsen, Brenner) durch.
- ▶ Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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



Gefahr!

Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung!

Kohlenmonoxid kann zu Bewusstlosigkeit oder zum Tod führen.

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

Maßnahmen nach Einatmen von Gas

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



Gefahr!

Brand und Explosionsgefahr!

- ▶ Bei Betrieb des Grills dürfen sich innerhalb von 1,5 m über, unter, seitlich vor oder hinter dem Grill keine brennbaren Materialien befinden. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) behandelte Holzterrassen, Holzvorbauten und Textilien.
- ▶ Zusätzlicher Abstand ist empfehlenswert, wenn das Gerät in der Nähe von Vinyl-Verkleidungen oder großen Fensterfronten aufgestellt wird.
- ▶ Ebenfalls sollte der Abstand zu Hausfassaden vergrößert werden, da durch eventuelle Rauchentwicklung, diese verschmutzt werden könnten.
- ▶ Den Grill niemals mit geschlossenem Deckel betreiben. Warten Sie nach dem Öffnen des Deckels mindestens 5 Minuten, bevor Sie den Brenner zünden.
- ▶ Schließen Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- ▶ Legen Sie im Ablagebereich oder im / unter dem Grill keine Grillabdeckung oder andere entflammenden Gegenstände ab.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass die Schlitze und Abluftöffnungen hinten am Deckel immer frei sind.
- ▶ Decken Sie den offenen Bereich um die Plancha niemals ab.

- ▶ Halten Sie die Grillkochfläche frei von entflammenden Dämpfen und Flüssigkeiten, wie z.B. Alkohol und anderen brennbaren Gemischen.
- ▶ Der Planchagrill darf nicht unter einem ungeschützten brennbaren Dach, Markise oder Überhang betrieben werden.
- ▶ Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- ▶ Verwenden Sie keine Holzkohle, Briketts, Scheitholz oder Lavasteine im Planchagrill.
- ▶ Benutzen Sie den Grill nur auf einem geraden, festen und sicheren Boden.
- ▶ Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf brennbare Flächen und lagern Sie keine brennbaren Gegenstände unter Ihrem Grill.
- ▶ Gießen Sie niemals Wasser zur Unterdrückung von Stichflammen in den Planchagrill!

Maßnahmen zur Brandbekämpfung

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



Gefahr!

Verbrennungsgefahr durch sehr heiße Oberflächen und Teile!

Zugängliche Teile können sehr heiß sein und Verbrennungen verursachen.

- ▶ Bedienen Sie den Grill während des Betriebes nur mit Grillhandschuhen.
- ▶ Berühren Sie den Grill nur an den zur Bedienung notwendigen und vorgesehenen Stellen.
- ▶ Öffnen und schließen Sie den Deckel des Grills nur mittig an dem Haltegriff. Die schwarzen Flächen am Griff können während des Betriebs stark erhitzen.
- ▶ Halten Sie Kinder von dem Gerät fern (mindestens 2 Meter).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass niemand die heißen Teile berührt.

Maßnahmen bei Verbrennungen

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

**Warnung!****Verletzungsgefahr durch kippendes Gewicht!**

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

- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.

**Warnung!****Verletzungsgefahr durch falsche Verwendung!**

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

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

**Vorsicht!****Gefahr einer Funktionsstörung!**

Änderungen am Gerät können zu Funktionsstörungen und Sicherheitsrisiken führen.

- Nehmen Sie keine Änderungen an dem Gerät vor.

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

- Bewegen Sie den Grill nicht über größere Absätze und Treppenstufen oder sehr unebenes Gelände.
- Achten Sie darauf, dass keine höhere Temperaturen als 300°C / 572°F erreicht werden.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Fettbrand

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

- Grundreinigen Sie Ihren Planchagrill in regelmäßigen und / oder in angepassten Abständen gründlich!
- Entfernen Sie ggf. Verschmutzungen in der Brennkammer unter der Planchaplatte.
- Entfernen Sie vor jeder Inbetriebnahme Fettansammlungen im Fettkanal und in der Fettauffangschale.
- Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, nehmen Sie das Grillgut aus den Flammen, bis die Flammen nachlassen und drehen Sie die Gasregler auf eine geringe Leistung zurück.

Maßnahmen bei Fettbrand

- Schließen Sie das Ventil der Gasflasche.
- Drehen die alle Drehregler auf „OFF“.
- Lassen Sie den Deckel wenn möglich geöffnet, bis das Feuer erloschen ist.
- Niemals Wasser zum Löschen verwenden!

- Bei starker Flammenbildung und sollte der Brand nicht kontrollierbar sein, unternehmen Sie unmittelbar Lösversuche mit einem geeigneten Löschmittel. Beachten Sie hierzu die Angaben auf dem Feuerlöscher!
- Beachten Sie zudem die wichtigen Sicherheitshinweise zur Brandgefahr und Brandbekämpfung im vorherigen Kapitel.

Sicherheitshinweise zu Gasschläuchen

- Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch frei liegt.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht an heißen Flächen anliegt. Dadurch kann er schmelzen und in der Folge undicht werden.
- Unnötige Windungen des Gasschlauchs vermeiden.
- Überprüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme die Verschraubungen der Gasschlauchverbindungen auf festen Sitz. Gegebenfalls mit zwei Gabelschlüsseln festziehen.
- Vor jedem Gebrauch den Gasschlauch auf Tierbiss, Risse, poröse Stellen, Quetschungen, Verschleiß und andere Schäden kontrollieren. Bei Schäden den Gasschlauch umgehend auswechseln.
- Es dürfen ausschließlich behördlich zugelassene Gasschläuche verwendet werden.
- Die maximale Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht übersteigen.
- Wir empfehlen, den Gasschlauch Ihres Planchagrills alle 5 Jahre auszutauschen. Anders lautende nationale Vorschriften haben Vorrang.

Sicherheitshinweise zum Gasdruckregler

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

Sicherheitshinweise zur Gasflasche

- ▶ Rauchen Sie nicht und halten Sie Zündquellen fern, wenn Sie mit Gasflaschen hantieren.
- ▶ Gasflaschen von übermäßiger Hitze (über 50°C) fernhalten.
- ▶ Die Gasflasche muss immer stehend eingebaut und mit Sicherheitskappe transportiert und gelagert werden.
- ▶ Es muss sichergestellt werden, dass die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenaufstellraumes im Unterschrank nicht verschlossen werden.
- ▶ Gasflaschen dürfen nicht fallengelassen werden.
- ▶ Eine verbeulte oder rostige Gasflasche kann Gefahren verursachen und sollte von Ihrem Gaslieferanten geprüft werden. Verwenden Sie keine Gasflasche mit beschädigtem Ventil.
- ▶ Versuchen Sie unter keinen Umständen den Gasregler oder sonstige Montageteile der Gasleitung während der Benutzung des Grills zu demontieren.
- ▶ Basteln Sie niemals selber, an einem Verbindungselement von Gasflaschen herum. Wenden Sie sich an den Hersteller oder an einen autorisierten Fachbetrieb.
- ▶ Lagern Sie keine Reserve- oder nicht angeschlossenen Gasflaschen im Unterschrank.
- ▶ Wenn das Gas in der Gasflasche zur Neige geht, können Sie die Gasflasche bei einem autorisierten Fachbetrieb nachfüllen oder austauschen lassen.
- ▶ Wechseln Sie die Gasflasche nur in gut durchlüfteten Bereichen aus.
- ▶ Wenn Sie die Gasflasche auswechseln, halten Sie sie von möglichen Zündquellen fern.
- ▶ Lassen Sie die Gasflasche alle 10 Jahre bei einem autorisierten Fachbetrieb aufs Neue überprüfen. Die Prüfdaten sind auf der Gasflasche aufgebracht.
- ▶ Flüssiggas ist ein petrochemisches Produkt wie Kraftstoffe und Erdgas. Es ist bei gewöhnlichen Temperaturen und Drücken gasförmig. Unter entsprechendem Druck, z. B. in einer Gasflasche, ist es flüssig. Wenn der Druck weggenommen wird, verdampft die Flüssigkeit sofort und wird zu Brenngas mit 250% Volumen.
- ▶ Propangas hat einen ähnlichen Geruch wie „faule Eier“.
- ▶ Behandeln Sie „leere“ Gasflaschen genauso vorsichtig wie volle. Auch wenn sich in der Gasflasche keine Flüssigkeit mehr befindet, kann noch ein Gasdruck in der scheinbar leeren Gasflasche vorherrschen.
- ▶ Beachten Sie zudem die wichtigen Sicherheitshinweise zu Gefahren einer Kohlenmonoxidvergiftung im vorherigen Kapitel.

Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung und Lagerung

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

Vor der Inbetriebnahme

Ordnungsgemäße Montage

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

- ▶ Führen Sie keine Manipulationen an Bauteilen durch. Zuwiderhandlungen können einen Brand oder eine Explosion verursachen, wodurch es zu ernsthaften Verletzungen, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen kann.
- ▶ Überprüfen Sie bei dem ARTISO Planchagrill vor jedem Gebrauch, ob die Seitentische horizontal eingearbeitet sind.

Überprüfen von Mängeln

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

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

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

Beschädigte Geräte bzw. beschädigte Zubehörteile dürfen nicht mehr verwendet werden

Überprüfung von Gasleckagen

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

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

Vor der ersten Benutzung



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



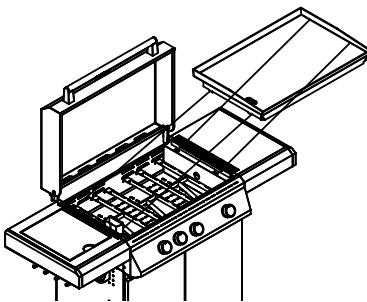
Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Brand-/Verbrennungs-/Vergiftungs- und Explosionsgefahr ab Seite 5.



Warnung!

Das Zünden des Brenners bei geschlossenem Deckel kann zu Explosionsgefahr führen und schwere Verletzungen verursachen.

- ▶ Den Grill niemals mit geschlossenem Deckel betreiben. Der Deckel dient ausschließlich dem Schutz der Planchaplate bei Nichtbenutzung und muss vor dem Einschalten vollständig geöffnet werden, um Überhitzung und Brand zu vermeiden.
- ▶ Warten Sie nach dem Öffnen des Deckels mindestens 5 Minuten, bevor Sie den Brenner zünden.



Die Planchaplate sollte vor dem ersten Gebrauch wie folgt gereinigt und vorbereitet werden:

1. Entnehmen Sie die Planchaplate und waschen Sie diese mit einem milden Reinigungsmittel ab.
 - ▶ Keine Scheuermittel oder raue Schwämme verwenden.
 - ▶ Beachten Sie dabei das Kapitel „Reinigung der Planchaplate“ auf Seite 14.
2. Platte gründlich mit einem weichen Lappen oder einem sauberen Küchentuch abtrocknen.
3. Legen Sie die Planchaplate wieder ein.
4. Ein Öl mit hohem Rauchpunkt, wie raffiniertes Rapsöl, Erdnussöl oder Avocadoöl, sparsam auftragen, um die Oberfläche leicht zu beschichten.

5. Die Planchaplate auf mittlerer Stufe erhitzen, bis das Öl raucht und die Oberfläche dunkel wird. Dies zeigt an, dass sich das Öl mit dem Edelstahl verbindet. Nach 10-15 Min. alle Brenner ausschalten und die Planchaplate vollständig abkühlen lassen.
 - ▶ Beachten Sie den Abschnitt „Drehreglerbeschreibung“ auf Seite 12.
6. Nach dem Abkühlen überschüssiges Öl oder Rückstände mit einem Papiertuch abwischen und sicherstellen, dass nur eine dünne, gleichmäßige Schicht zurückbleibt, um ein Ankleben des Grillguts zu verhindern.
7. Wiederholen Sie diesen Vorgang weitere 3-mal, damit sich eine dauerhafte Antihafschicht bilden kann. Das erleichtert das Grillen und Reinigen.

Verbrennen von Produktionsrückständen



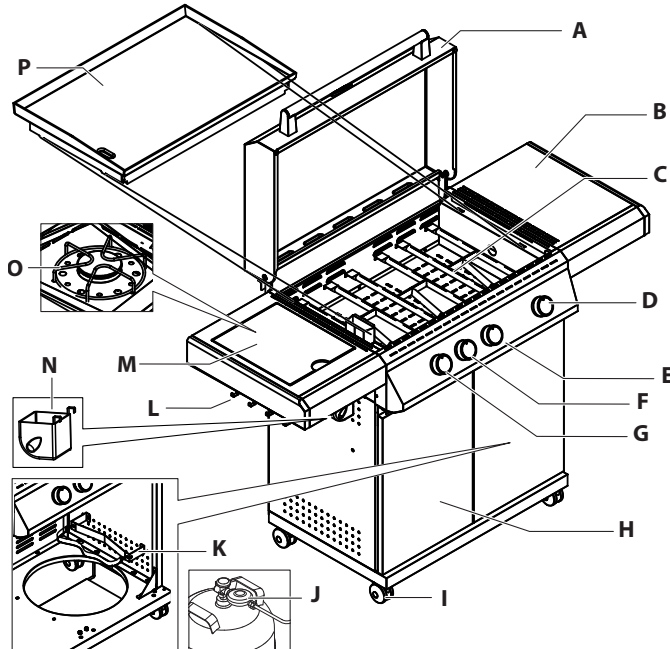
Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Brand-/Verbrennungs-/Vergiftungs- und Explosionsgefahr ab Seite 5.

1. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Hinweise von dem Gehäuse, Drehreglern und ggf. weiteren Komponenten. Wenn Sie dies nicht tun, können diese schmelzen und sind nur noch schwer zu entfernen.
2. Streichen Sie die gereinigte und trockene Planchaplate mit einem hitzebeständigen Öl (z.B. Sonnenblumenöl) ein.
 - ▶ Beachten Sie den Abschnitt „Reinigung der Planchaplate“ auf Seite 14.
 - ▶ Bei zu viel Öl kann es zu Verkokungen kommen die schwer entfernt werden können.
 - ▶ Beachten Sie den Abschnitt „Zünden der Hauptbrenner“ auf Seite 12.
3. Betreiben Sie alle verfügbaren Hauptbrenner auf Vollast.
 - ▶ Beachten Sie den Abschnitt „Drehreglerbeschreibung“ auf Seite 12.
 - ▶ Starten Sie (je nach Ausführung) alle Zusatzbrenner. Lassen den Deckel des Seitentisches geöffnet.
4. Schalten Sie das Gerät nach einem 30-minütigen Betrieb wieder aus.



Bei der ersten Inbetriebnahme gibt der Planchagrill einen leichten Geruch ab. Der Geruch wird durch das Verbrennen der Fertigungsrückstände verursacht.

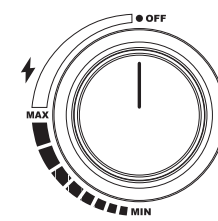
Produktbeschreibung



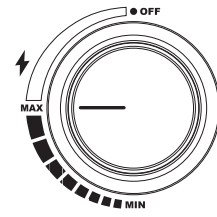
Abgebildete Komponenten

- A – Deckel mit Griff
- B – Klappbarer Seitentisch / Ablage
- C – Hauptbrenner (3x)
- D – Drehregler – Hauptbrenner
- E – Drehregler Hauptbrenner
- F – Drehregler – Seitenbrenner
- G – Drehregler – Hauptbrenner
- H – Türe (2x)
- I – Leichtlaufräder mit Bremse (4x)
- J – Gasdruckminderer
- K – Band zur Sicherung der Gasflasche
- L – Besteckhalter
- M – Deckel für Seitenbrenner
- N – Fettauffangschale
- O – Seitenbrenner
- P – Planchaplatte

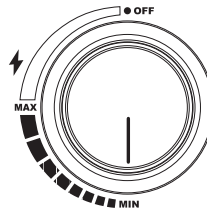
Positionen der Drehregler



Position „OFF“



Position „MAX“



Position „MIN“

Seitentisch nach oben klappen

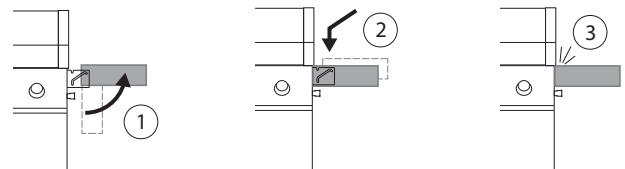
(vor Inbetriebnahme)



Warnung!

Quetschgefahr durch Klappmechanismen und Scharniere!

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



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

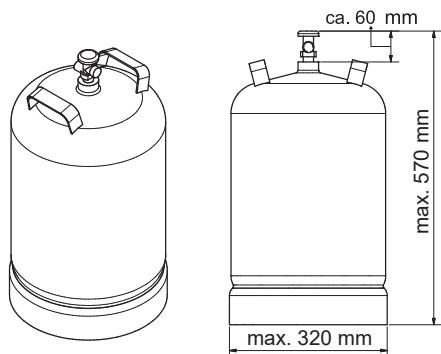
Gasanschluss



Beachten Sie die Sicherheitshinweise zur Gasflasche auf Seite 6.

Größe der Gasflasche

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



Die Verwendung einer größeren Gasflasche ist nicht zulässig.

Einbau der Gasflasche im Unterschrank

Die Flasche muss stehend eingebaut und gelagert werden.

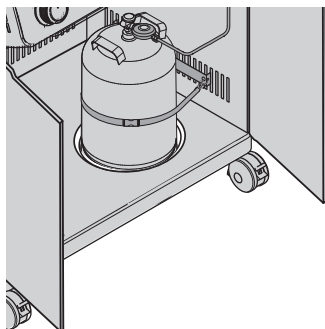


Gefahr!

Explosionsgefahr durch Gas!

- ▶ Bewahren Sie keine weiteren Gasflaschen im Unterschrank auf.

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

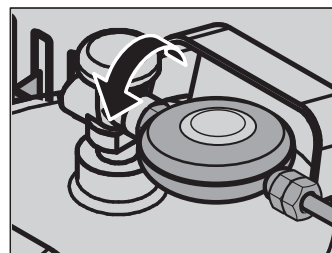


Gasflaschenaufstellung außerhalb des Unterschranks

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

Montage des Druckreglers

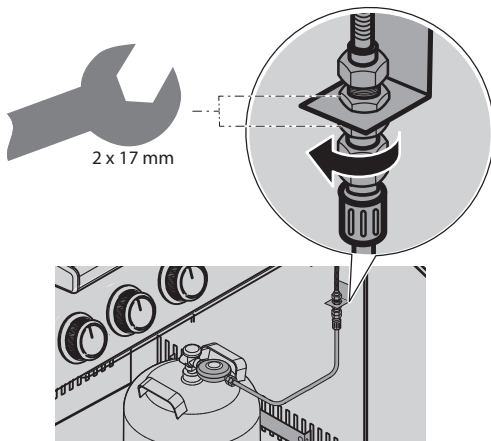
(je nach Ausführung des Druckreglers)



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

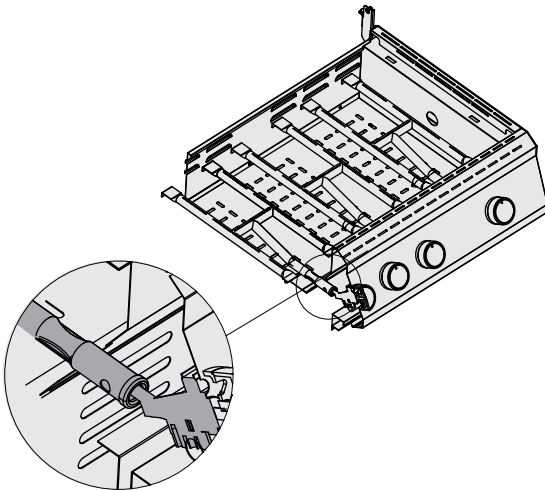
1. Prüfen Sie die Verschraubung Gasschlauch / Gasdruckregler mit einem Gabelschlüssel auf festen Sitz und ziehen Sie sie ggf. fest (gegen den Uhrzeigersinn).
2. Entfernen Sie die Sicherheitskappe der Gasflasche.
3. Führen Sie die Spitze des Druckreglers in das Ventil der Gasflasche ein und drehen die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

Schlauchanschlussstück befestigen (50 mbar)



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

Überprüfung der Hauptbrenner



(Brenner auf Düse)

1. Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. Heben Sie die Planchaplate heraus.
3. Vergewissern Sie sich, dass alle Edelstahlhauptbrenner lagerichtig über der jeweiligen Düse des Gasventils liegen.
4. Sollte der Brenner durch bspw. den Transport nicht mehr über der Düse liegen, müssen Sie den Brenner ausbauen und richtig einsetzen (siehe Abschnitt „Ausbau der Hauptbrenner“ auf Seite 16).

i Das Wiedereinsetzen erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.

Leckageprüfung

Die Gasanschlüsse des Planchagrills wurden werkseitig auf Dichtheit geprüft. Sie sollten aus Sicherheitsgründen jedoch alle Anschlüsse erneut auf Leckagen überprüfen, bevor Sie Ihren Planchagrill in Betrieb nehmen. Durch den Transport könnten sich einzelne Gasanschlüsse gelöst haben oder beschädigt worden sein.

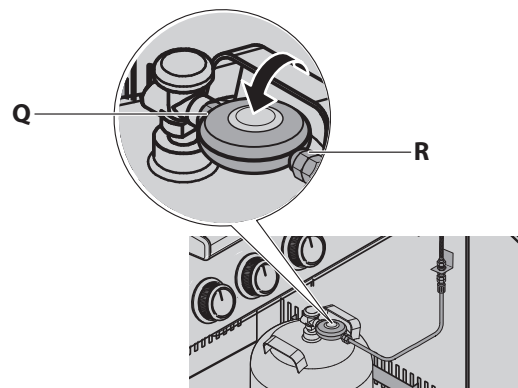
! Prüfen Sie die Gasanschlüsse vor jeder Inbetriebnahme zu Ihrer eigenen Sicherheit!

► Beachten Sie die Sicherheitshinweise ab Seite 3.

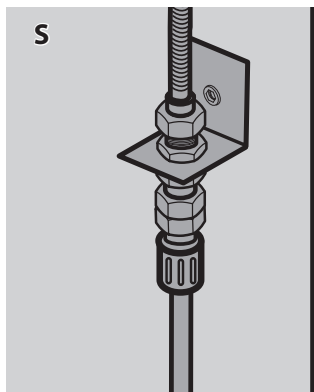
1. Überprüfen Sie, ob alle Drehregler am Grill auf „OFF“ stehen.
2. Schließen Sie den Gasdruckregler gemäß Abschnitt „Montage des Druckreglers“ auf Seite 9 an.
3. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
4. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen auf Leckagen.
 - Streichen Sie sämtliche gasführenden Teile mit einer Seifenlösung ein (ca. 50 % flüssige Seife / 50 % Wasser). Alternativ können Sie ein geeignetes Lecksuchspray verwenden. Bilden sich feine Blasen deutet dies auf eine undichte Stelle hin.
5. Beseitigen Sie die Leckage durch Festziehen der undichten Verschraubung bzw. Schlauchschelle, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
6. Wiederholen Sie die Prüfung erneut.
7. Lassen sich die Leckagen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.
 - In diesem Zustand dürfen Sie den Grill nicht betreiben!

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

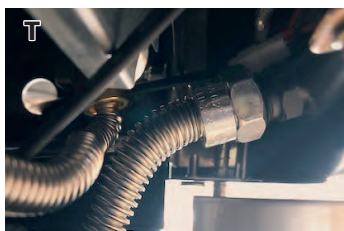
- Reinigen Sie die folgenden Anschlüsse (Q-T) nach dem Leckagetest mit Wasser.
- Trocknen Sie die Anschlüsse gründlich mit einem trockenen Tuch ab.



- Q) Anschluss Druckregler an Gasflasche (mittels Überwurfmutter - der Anschluss befindet sich am Gasflaschenventil)
- R) Anschluss Gasschlauch an Druckregler (der Anschluss befindet sich nach dem Druckregler)



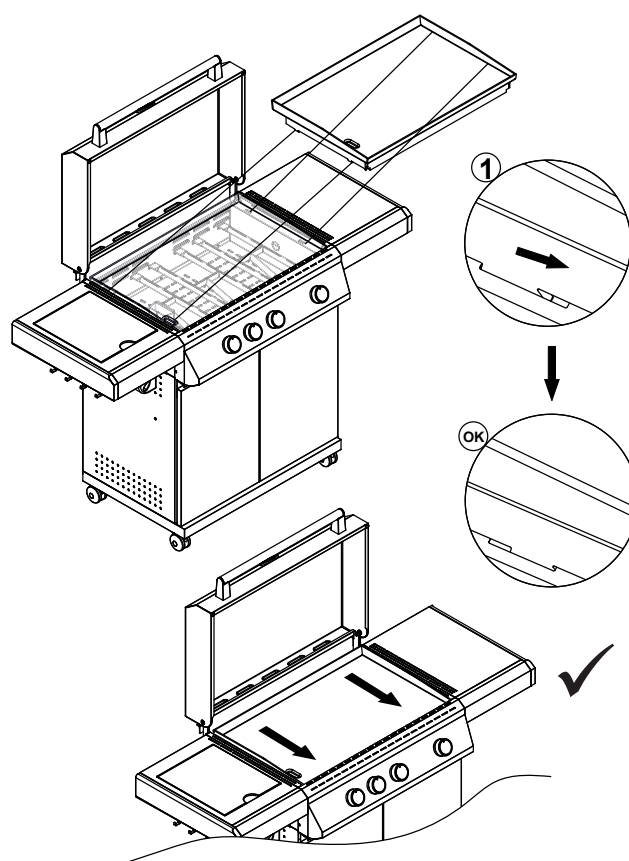
- S) Beide Verschraubungen der Mehrfachverbindung (der Anschluss befindet sich an der rechten Seitenwand des Unterschranks)



- T) Anschluss Wellenschlauch an Ventileinheit (der Anschluss befindet sich auf der rechten Seite unter der Bedienblende)

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

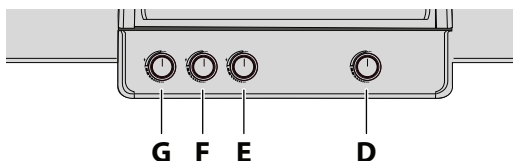
Einzelteile einlegen



1. Legen Sie die Planchaplatte vorsichtig in den Grill ein.
2. Achten Sie auf eine stabile Lage der Platte, diese muss satt im Gerät sitzen und darf nicht wackeln.
3. Gehen Sie dabei gewissenhaft vor, um Beschädigungen an der Brennkammer zu vermeiden.
4. Planchaplatte nach vorne, Richtung Drehregler ziehen, damit diese in die finale Position gebracht wird.

Inbetriebnahme

Drehreglerbeschreibung



- G** – Drehregler – Hauptbrenner
- F** – Drehregler – Seitenbrenner
- E** – Drehregler – Hauptbrenner
- D** – Drehregler – Hauptbrenner

Zünden der Hauptbrenner



Beachten Sie die Sicherheitshinweise ab Seite 3.

Zündvorgang der Hauptbrenner mit dem Jet-Flame Zündsystem

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

10. Regulieren Sie die Flamme mit dem Drehregler nach ihrem Bedarf.
 - ▶ Zu „MIN“ drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn.
11. Wenn es nicht gelingt, den Planchagrill zu entzünden, siehe Tabelle „Fehlerbehebung“ auf Seite 18.
12. Drücken Sie den Drehregler nach Gebrauch für den jeweiligen Hauptbrenner nach innen.
 - ▶ Drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“.

Zündvorgang des Seitenbrenners

Um maximale Leistung bei minimalem Gasverbrauch zu erzielen, beachten Sie bitte folgende Punkte:

1. Sobald der Brenner gezündet ist, regeln Sie die Flamme je nach Bedarf von „Maximal“ auf „Minimal“.
2. Verwenden Sie für jeden Brenner einen Topf mit flachem Boden in der passenden Größe.
 - ▶ Wir empfehlen Töpfe mit einem Durchmesser von 20–24 cm.
3. Sobald der Topfinhalt kocht, drehen Sie den Regler auf „Reduzierte Leistung“ (Drehregler Position „MIN“).
 - ▶ Legen Sie immer einen Deckel auf den Topf.

Garen mit dem RÖSLE Grill



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

Planchaplate vorheizen



Warnung!

Das Zünden des Brenners bei geschlossenem Deckel kann zu Explosionsgefahr führen und schwere Verletzungen verursachen.

- ▶ Den Grill niemals mit geschlossenem Deckel betreiben. Der Deckel dient ausschließlich dem Schutz der Planchaplate bei Nichtbenutzung und muss vor dem Einschalten vollständig geöffnet werden, um Überhitzung und Brand zu vermeiden.
- ▶ Warten Sie nach dem Öffnen des Deckels mindestens 5 Minuten, bevor Sie den Brenner zünden.

Das Vorheizen der Planchaplate ist für ein optimales Grilergebnis unerlässlich. Es verhindert das Anhaften des Grillguts, sorgt für die richtige Gartemperatur und entfernt mögliche Rückstände vom letzten Grillen.

1. Den Deckel vollständig öffnen.

2. Die Brenner des Planchagrills gemäß dieser Bedienungsanleitung zünden.
3. Die Planchaplatte 15 Minuten vorheizen.
 - ▶ Empfohlene Vorheiztemperaturen:
 - ▶ Für Pfannkuchen: Niedrig
 - ▶ Für Burger: Mittel – Hoch
4. Erhöhen Sie die Temperatur beim Vorheizen schrittweise: Zuerst niedrig, nach 2 – 3 Minuten mittel, dann hoch.
 - ▶ Die Oberflächentemperatur darf 300°C / 572°F nicht überschreiten, um Materialverzug, hitzebedingte Verfärbungen oder verstärkte Pittingkorrosion zu vermeiden.
5. Die Platte nach der Nutzung nicht mit kaltem Wasser abschrecken.

Grill-Methoden

Grillen mit der Plancha

Der Planchagrill ist ein multifunktionales Gerät zum Garen und Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse und Früchte. Um optimale Grillergebnisse zu erzielen, können durch unterschiedliche Einstellungen der Brenner verschiedene Temperaturzonen auf der Plancha geschaffen werden.

1. Brenner individuell einstellen
 - ▶ Die einzelnen Brenner auf unterschiedliche Heizstufen einstellen, um gezielte Temperaturzonen zu erzeugen, z. B. MAX in der Mitte und MIN an den Seiten.
2. Temperatur kontrollieren
 - ▶ Siehe Ermittlung der Idealtemperatur im nachfolgenden Punkt.
 - ▶ Alternativ ein berührungsloses Infrarotthermometer verwenden, um die Oberflächentemperatur zu messen.
3. Direkte und indirekte Hitze nutzen
 - ▶ Direkte Hitze (über den eingeschalteten Brennern): Für scharf angebratene oder schnell gegarte Speisen.
 - ▶ Indirekte Hitze (seitlich der Brenner): Ideal zum langsamen Garen oder Warmhalten von Speisen.

Ermittlung der Idealtemperatur

Sobald feiner Rauch auftritt, ist die Planchaplatte heiß genug zum scharfen Anbraten.

Bei starkem, blauem Rauch ist die Temperatur zu hoch und es besteht die Gefahr von Anlassfarben und Rückständen.



Vorsicht

Gefahr vor thermischen Spannungen und Materialschäden.

- ▶ Temperatur nur auf sauberer, trockener Planchaplatte testen.
- ▶ Nicht mit Wasser ablöschen oder überschwemmen.

Wassertropfen-Test

Einige Tropfen Wasser auf die heiße Planchaplatte geben.

- ▶ Langsames Verdunsten/Pfützenbildung: Niedrige Hitze <150 °C (zu kalt).
- ▶ „Tanzende“ Tropfen und schnelles Verdampfen: Mittlere Hitze 180–220 °C (ideal für die meisten Speisen).
- ▶ Tropfen verdampfen sofort: Hohe Hitze >250 °C (zu heiß für feines Grillgut).

Öl-Rauchpunkt-Methode

Dünnen Ölfilm (z. B. Sonnenblumenöl) auf die Planchaplatte auftragen.

- ▶ Öl bleibt klar <150 °C (zu kalt).
- ▶ Leichte Schlierenbildung ca. 180–220 °C (ideal für die meisten Speisen).
- ▶ Sichtbarer Rauch >250 °C (zu heiß für feines Grillgut).

Direktes Grillen

Direktes Grillen bedeutet, dass die vom Grill erzeugte hohe Hitze, ohne Umwege direkt von unten auf das Grillgut übertragen wird. Platzieren Sie Ihr Grillgut auf der Planchaplatte und stellen Sie alle Brenner auf die im Rezept angegebene Hitze ein.

Garzeiten: Wann ist das Grillgut gar?



Warnung!

Nicht durchgegartes Fleisch kann ernsthafte gesundheitliche Schäden verursachen!

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

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

- ▶ Bei Verwendung eines Fleischthermometers, sollte dieses einige Sekunden im Fleisch verbleiben, bevor Sie die Temperatur ablesen.
- ▶ Für Steaks, Hamburger aber auch Braten stecken Sie das Thermometer seitlich in das Grillgut, so dass die Spitze in der Mitte des Grillguts steckt. Beachten Sie dabei, dass die Messspitze keinen Knochen berührt.
- ▶ Um die Temperatur von Geflügel zu prüfen, stecken Sie das Thermometer in die dickste Stelle der Brust oder der Keule. Berühren Sie nicht die Knochen.

Wenn das Geflügel fertig gegrillt ist, hat die Brust eine Kerntemperatur von 75 °C, die Keule von 80 °C erreicht.

- ▶ Nehmen Sie den Braten oder das Geflügel ca. 5 Minuten, bevor es die gewünschte Kerntemperatur erreicht, vom Grill.
- ▶ Lassen Sie das Grillgut 10 Minuten ruhen, bevor Sie es anschneiden, so dass der Fleischsaft in das Innere des Grillguts zurückgeht.

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

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

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

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

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

Einfache Schritte zum Grillprofi

- ▶ Lesen Sie sich das Rezept durch und beachten Sie die spezifischen Hinweise.
- ▶ Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu früh auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht die richtige Grilltemperatur erreicht hat.
- ▶ Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Es entweicht Bratensaft und somit Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.
- ▶ Drehen Sie das Grillgut nur einmal um, oder wie es das Rezept verlangt.
- ▶ Drücken Sie Speisen, wie z. B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.
- ▶ Legen Sie niemals gekochte Speisen auf die gleiche Ablage, auf der sich rohe Speisen befunden haben.

- ▶ 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.
- ▶ Tauen Sie Ihr Grillgut nicht bei Raumtemperatur, sondern im Kühlschrank auf.

Nach der Inbetriebnahme

- ▶ Beachten Sie die Sicherheitshinweise zu den Gefahren von sehr heißen Oberflächen auf Seite 4.
- ▶ Nach Gebrauch drücken Sie alle Drehregler (Gasventil) nach innen und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“.
- ▶ Lassen Sie Ihren Grill vollständig abkühlen.
- ▶ Beachten Sie alle Schritte zur Reinigung und Lagerung im folgenden Kapitel.
- ▶ Beachten Sie den Abschnitt „Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung und Lagerung“

Wartung, Reinigung und Aufbewahrung



Warnung!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

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

Reinigung der Planchaplatte

Um die Planchaplatte in gutem Zustand zu halten, sollte sie nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden.

1. Nach dem Ausschalten des Grills ca. 5 Minuten warten, bis die Planchaplatte etwas abgekühlt ist.
2. Überschüssiges Fett, Öl und Speisereste mit einem Grillschaber oder Grillwender in die Öffnung der Planchaplatte schieben.
- ▶ Bei hartnäckigen Rückständen kann eine kleine Menge Wasser bei Zimmertemperatur hilfreich sein. Wichtig: Kein kaltes Wasser in größeren Mengen verwenden, um Beschädigungen durch Temperaturunterschiede zu vermeiden.
3. Die Planchaplatte mit mildem Spülmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm per Hand waschen.
4. Mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig trocknen. Mehrere Tücher verwenden, um alle Rückstände und Feuchtigkeit zu entfernen.
5. Verwenden Sie keinen Alkohol zum Reinigen der Planchaplatte.



Die Planchaplatte ist nicht spülmaschinengeeignet.

Fettauffangschale

Die Fettauffangschale sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um die Funktionalität und Hygiene zu gewährleisten.

1. Das Gerät vollständig abkühlen lassen.
2. Die Fettauffangschale vorsichtig gerade herausziehen, ohne sie zu kippen.
3. Mit heißer Seifenlauge reinigen.
 - ▶ Bei der Verwendung von Reinigungsmitteln sind die Herstellerhinweise zu beachten, um Beschädigungen zu vermeiden.
4. Die Fettauffangschale wieder vollständig und korrekt ins Gerät einsetzen.

Fettkanal

Der Fettkanal sollte alle 3-4 Benutzungen gereinigt werden, um Fettablagerungen und Verstopfungen zu vermeiden.

1. Das Gerät vollständig abkühlen lassen.
2. Die Planchaplatte abnehmen, um Zugang zum Fettkanal (Metallkanal) zu erhalten.
3. Die beiden Verschlüsse lösen und den Fettkanal herausnehmen.
4. Fett und Verschmutzungen mit einem Schaber oder einer Nylon-Grillbürste entfernen. Alle Rückstände mit einem Tuch abwischen oder die Rinne in warmem Seifenwasser reinigen.
5. Den Fettkanal korrekt einsetzen und die Verschlüsse befestigen.

Edelstahl im Außenbereich

- ▶ Edelstahl-Oberflächen alle 3-4 Wochen gründlich mit warmer Seifenlauge reinigen, um Fleckenbildung vorzubeugen.
- ▶ Salzhaltige Marinaden können durch ihre Chlorid-Ionen Edelstahl-Außenflächen angreifen und Lochkorrosion verursachen. Vermeiden Sie Tropfen und entfernen Sie Rückstände nach dem Grillen.

i *Hinweis zur Pflege von Edelstahl-Oberflächen: Edelstahl kann in Gegenwart von Chloriden und Sulfiden oxidieren oder sich verfärben, insbesondere an Küsten, warmen und feuchten Gebieten sowie in der Nähe von Schwimmbecken und Whirlpools. Diese Verfärbungen ähneln Rost, sind jedoch keine echte Korrosion und lassen sich leicht entfernen oder verhindern.*

Reinigung der Grillaußenflächen

- ▶ Verwenden Sie ausschließlich ein mildes Reinigungsmittel und Wasser.
- ▶ Verwenden Sie kein ungeeignetes Reinigungswerkzeug. Klingen, Stahlwolle oder abrasive Pads können die Oberfläche beschädigen. Nutzen Sie ausschließlich weiche Tücher.

- ▶ Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- ▶ Trocknen Sie die Flächen ab.

Reinigung der Brennkammer

- ▶ Verwenden Sie ausschließlich ein mildes Reinigungsmittel und Wasser.
- ▶ Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- ▶ Trocknen Sie die Flächen ab.
- ▶ Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner und Düsen gelangen.

Reinigung von Flächen

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

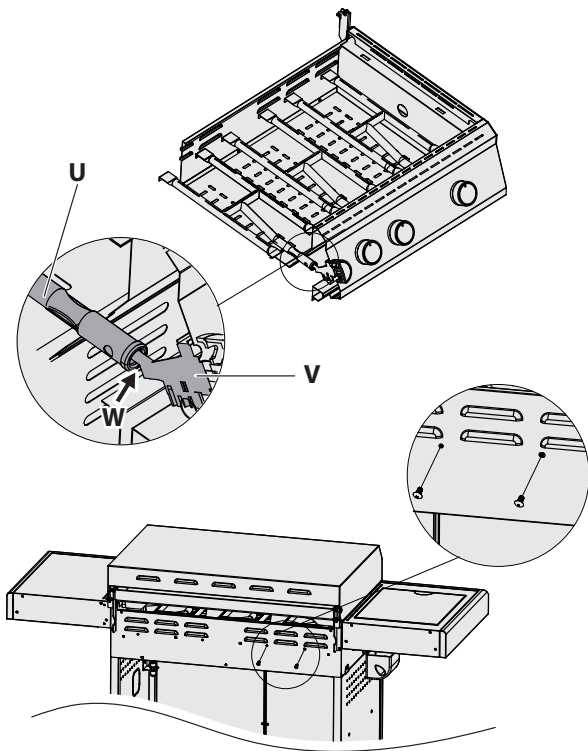
Reinigung der Hauptbrenner

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

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

Ausbau der Hauptbrenner

- ▶ Vergewissern Sie sich, dass
 - der Planchagrill abgekühlt ist,
 - alle Drehregler auf „OFF“ stehen,
 - die Gasflasche zuge dreht ist,
 - nach dem Einbau alle Edelstahlhauptbrenner (U) lagerichtig über der jeweiligen Düse (W) des Gasventils (V) liegen.
- 1. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- 2. Reinigen Sie jeden Brenner wie im Abschnitt „Reinigung der Hauptbrenner“ auf Seite 15 beschrieben.



- ▶ Achten Sie darauf, dass die Brenneröffnung auf der Öffnung über der Düse liegt!

i Das Wiedereinsetzen erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.

Überwintern

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

Inbetriebnahme nach Lagerung

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

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

Tipps zur Verlängerung der Lebensdauer

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

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

- ▶ Kontrollieren Sie den Planchagrill vor jedem Gebrauch auf undichte Stellen hin mittels einer Seifenlösung oder Lecksuchspray.
- ▶ Lassen Sie Ihren Grill nicht draußen ungeschützt stehen. Nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, müssen Sie ihn mit einer passenden RÖSLE Abdeckhaube vorübergehend vor Regen und Schnee schützen. Lagern Sie den Grill nicht neben Streusalz.

- ▶ Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, entfernen Sie sowohl im Sommer als auch im Winter regelmäßig die Abdeckhaube, damit der Grill durchlüftet und angesammelte Feuchtigkeit entweichen kann.
- ▶ Trocknen Sie den Grill vor der Lagerung sorgfältig.
- ▶ Leichter Oberflächenrost kann einfach mit einem in Essigessenz getränkten Lappen oder mit einem kommerziellen Entrostungsmittel entfernt werden. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.
- ▶ Prüfen Sie die Festigkeit der Verschraubungen, festen Sitz und Leichtgängigkeit der Räder regelmäßig.

Entsorgung



Warnung!

Erstickenungsgefahr durch Verpackungsmaterial!

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



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



Das Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie den Planchagrill am Ende seiner Lebensdauer bei einer geeigneten Sammelstelle oder im Wertstoffhof ab. Gasflaschen dürfen nur im vollständig entleerten Zustand und gemäß den geltenden Vorschriften beim Fachhandel oder an autorisierten Sammelstellen abgegeben werden..

Gewährleistung

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

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

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

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

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

Service und Kontakt

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

RÖSLE GmbH & Co. KG

Johann-Georg-Fendt-Straße 38

87616 Marktoberdorf

Deutschland

www.roesle.com

support@roesle.de

Konformitätserklärung

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

Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Keine Zündung, keine Flamme, Brennerstörung	▶ Überprüfen Sie, ob das Absperrventil der Gasflasche geöffnet ist. ▶ Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet. ▶ Ist der Gasschlauch geknickt? – Biegen Sie den Schlauch gerade. ▶ Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode auf den Brenner überspringen. ▶ Kann der Brenner mit einem langen Streichholz angezündet werden? – Prüfen Sie das Zündsystem!
Grill funktioniert nicht richtig	STOPP, drehen Sie die Gasflasche zu und alle Ventile auf „OFF“! NICHT rauchen! ▶ Kontrollieren Sie alle Gasverbindungsstellen. ▶ Warten Sie 2 Minuten, bis das angestaute Gas verfliegen ist und wiederholen Sie dann den Zündvorgang. ▶ Die Brenner liegen nicht passend über den Austrittsöffnungen: Brenner exakt passend über die Austrittsöffnungen legen. ▶ Die Gasleitung ist verstopft: Den Gasschlauch vom Planchagrill entfernen. Gasflasche nur für eine Sekunde aufdrehen, um eine eventuelle Verstopfung im Schlauch zu beseitigen. Nach einer Sekunde Gasflasche wieder zudrehen und den Gasschlauch wieder an den Planchagrill montieren. ▶ Verstopfte Austrittsöffnungen: Die Brenner entfernen, wie oben stehend beschrieben. Gasventilöffnungen kontrollieren, eventuelle Verstopfungen verursachende Rückstände mit einem dünnen Metalldraht entfernen. Brenner wieder über die Austrittsöffnungen legen und testen, ob der Brenner jetzt wieder einwandfrei funktioniert. ▶ Prüfen Sie den Brenner regelmäßig, um sicherzustellen, dass er frei von Insekten und Spinnen ist, die das Gassystem verstopfen oder den Gasstrom beeinträchtigen könnten. Vergewissern Sie sich, ob die Venturirohre des Brenners sorgfältig gereinigt sind, so dass keine Hindernisse mehr vorhanden sind. Wir empfehlen zur Reinigung der Venturirohre eine Rohrbürste.
Keine Funkenbildung	▶ Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5–8 mm betragen. ▶ Ggf. Elektrode reinigen und nachjustieren.
Zündung (Jetflame) Zündung funktioniert, Flamme brennt nur schwach, unregelmäßig / bleibt aus	Prüfen Sie Düsenöffnung / Zündkanal auf Verschmutzungen, Insektenreste oder Spinnenkokons. ▶ Gasrohr mit Druckluft vorsichtig durchblasen Oxidationsrückstände an der Messingdüse, wodurch der effektive Durchmesser des Düsenlochs verkleinert ist ▶ Düse aus Messing mit Düsenreinigungsnadel reinigen, keinen Bohrer verwenden (Bohrungsgeometrie darf nicht verändert werden). Hinweis: Führen Sie zur Vorbeugung regelmäßige Sichtprüfung der Brenneröffnungen auf Fremdkörper und Oxidationsansätze durch.
Uneinheitliches Flammenbild der Brenner	Sind die Brenner gereinigt? – Reinigen Sie die Brenner; entfernen Sie alle Rückstände. Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen.
Grillgut klebt an der Planchaplatte an	Ihre Grill-Temperatur ist zu niedrig. Warten Sie daher einige Minuten bevor Sie es wenden, so dass es Zeit hat, richtig anzubraten.

Problem	Lösung
Undichtheit	▶ Drehen Sie die Gasflasche zu. ▶ Belüften Sie die Umgebung, damit das angestaute Gas vollends verfliegen kann. ▶ Kontrollieren Sie alle Verbindungsstücke. ▶ Wenn es eine undichte Stelle an der Gasflasche gibt, nehmen Sie diese aus dem Schrank und stellen Sie sie aufrecht auf einen offenen Platz. ▶ Halten Sie sich von eventuell aus der Gasflasche austretendem Gas- oder Flüssiggas fern. ▶ Halten Sie mit der Gasflasche einen Mindestabstand von 20 Meter zu Zündquellen, sowie elektrischen Geräten, Blitzlicht, Maschinen oder Motoren ein. ▶ Sorgen Sie für maximale Luftzirkulation, damit das angestaute Gas verfliegt.
Gerätebrand	▶ Wenn im Gerät ein Brand entsteht, die Gasflasche zudrehen. ▶ Wenn die Gasflasche brennt ,oder wenn Sie das Ventil nicht erreichen und zudrehen können: Sofort die Feuerwehr anrufen! ▶ Einen Gartenschlauch auf die Mitte der Gasflasche richten, um sie zu kühlen, aber niemals die Flamme mit Wasser löschen. Solange das Gas brennt, kann es keine Lachen bilden und explodieren. ▶ Die Umgebung evakuieren. Hinweis: Die meisten Brände in Planchagrill entstehen, weil sich Fette und Öle angesammelt haben, oder weil die Gasverbindungen nicht regelmäßig und richtig kontrolliert wurden. Denken Sie daran und befolgen Sie die Instruktionen des Herstellers in Bezug auf die Reinigung und das Anschließen der Verbindungsstücke. Insekten Durch Spinnen und andere Insekten können gelegentlich Spinnweben oder Insektennester in den Brennröhren sein. Das kann den Durchfluss vom Gas hemmen und einen Brand verursachen. Das wird als sogenannter „Flashback“ bezeichnet und kann im Planchagrill ernsthafte Schäden verursachen und die Umgebung gefährden. Es wird empfohlen, die Brennerrohre regelmäßig zu kontrollieren und zu reinigen.
Gasgeruch	Gefahr! Ausströmende Gase können Brände oder Explosionen verursachen. Überprüfen Sie regelmäßig alle Verbindungen und Dichtungen auf Undichtigkeiten. ▶ Schließen Sie unverzüglich die Gaszufuhr an der Gasflasche. ▶ Löschen Sie alle offenen Flammen und drehen Sie die Drehregler zu Position „OFF“. ▶ Öffnen Sie den Grilldeckel. ▶ Wenn möglich entfernen Sie das Gerät von Gebäuden und brennbaren Gegenständen. ▶ Halten Sie Abstand von dem Gerät und informieren Sie unverzüglich die Feuerwehr, falls weiterhin Gasgeruch feststellbar ist.
Edelstahlplatte verfärbt sich	▶ Keine Fehlfunktion. Beeinträchtigt weder Funktion noch Lebensdauer. ▶ Verfärbungen entstehen materialbedingt durch Hitzeeinwirkungen.
Edelstahlplatte wölbt sich leicht beim Erhitzen	▶ Normaler Effekt. ▶ Die Planchaplatte wölbt sich durch Wärmeausdehnung des Materials. Nach dem Abkühlen gleicht sich diese Wölbung wieder aus.
Nicht hier aufgeführtes Problem	Setzen Sie sich mit ihrem Fachhändler in Verbindung.

Technische Daten

Modell	ARTISO G3-PL Nero
Farbe	Matt-schwarz
Ausstattung	
Gehäuse	Pulverbeschichtet
Hauptgrillfläche	Edelstahlplancha
Räder	Leichtlaufräder mit Bremse
Grillbereich	
Grillbereich in cm	70 x 45
Maße und Gewicht	
Breite in cm	127
Tiefe in cm	61
Höhe bei geschlossenem Deckel in cm	100
Arbeitshöhe Grillrost in cm	90
Gewicht ca. in kg	44
Länderkennung	
Artikelnummer	251184
Kategorie	I _{3 B/P(50)}
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 50 mbar
Düse Hauptbrenner in mm	0,75
Düse Seitenbrenner in mm	0,75
Brennereinheit	
CE	2575-25
Brenneranzahl	3
Gesamtleistung in kW	12,0
Gesamtverbrauch g/h	872
Zündsystem Hauptbrenner / Seitenbrenner	Piezozündung, Jetflame
Max. Füllgewicht der Gasflasche in kg	11

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Die Abmessungen sind ungefähre Werte.

Ihre Serien-/Chargennummer finden die auf dem Typenschild an der Türinnenseite des Planchagrills.



Garzeiten

Grillgut	Dicke/Gewicht	Grillzeit	Temperatur
Rind			
Steak: New York, Porterhouse, Rippenstück, T-Bone oder Filet	2 cm dick	4 – 6 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
	4 cm dick	10 – 14 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
Hamburger	1 – 1,5 cm	4 – 6 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
Schwein			
Kotelett, ohne oder mit Knochen	2 cm dick	6 – 8 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
	2,5 cm dick	8 – 10 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze
Geflügel			
Hähnchenbrust ohne Haut und Knochen	170 g – 230 g	8 – 12 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze
Hähnchenschenkel ohne Haut und Knochen	120 g	8 – 10 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
Hähnchenflügel	50 g – 80 g	18 – 20 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze
Fische und Meeresfrüchte			
Fischfilet oder Scheiben	pro 1 cm	3 – 5 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
	pro 2,5 cm	8 – 10 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
Fisch ganz	500 g	15 – 20 Minuten	bei mittlerer Hitze
Gemüse			
Mais am Kolben		10 – 15 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze
Pilze: Shiitake oder Champignon / Portabella		8 – 10 Minuten 10 – 15 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze / bei mittlerer Hitze
Zwiebel in Scheiben	1,0 cm dick	8 – 10 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze
Kartoffel in Scheiben	1,0 cm dick	12 – 14 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze



RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Germany

Phone: +49 8342 912-0
Fax: +49 8342 912-190
E-Mail: support@roesle.de
Web: www.roesle.com

Version 1
11/2025