



SINCE 1888

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

# Kugelgrill | Kettle Grill | Barbecue à charbon

RÖSLE No. 1 SPORT F50

RÖSLE No. 1 SPORT DFB F50

Art.-No.: 25002 / 25003 / 18449

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

The installation manual for assembly can be found in the separate supplement. Please read the following instructions carefully and fully, before assembling and using the charcoal grill. Please keep the instructions in a safe place so that you can refer to them in detail at any time. Only use 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 à charbon de bois. Conservez le manuel d'utilisation à l'abri afin de pouvoir consulter les différents points à tout moment. Pour utilisation extérieure uniquement.



## Inhaltsverzeichnis:

Sicherheitshinweise .....	3	Wartung, Reinigen und Aufbewahrung .....	12
Der RÖSLE Kugelgrill im Detail.....	6	Garantie.....	12
Inbetriebnahme .....	7	Entsorgungshinweise / Technische Daten.....	13
Garen mit dem RÖSLE Kugelgrill .....	8	Optionales Zubehör.....	14

## Contents:

Safety instructions .....	15	Maintenance, cleaning and storage .....	24
The RÖSLE kettle grill in detail.....	18	Warranty.....	24
Commissioning.....	19	Instructions for disposal / Technical data .....	25
Cooking with the RÖSLE kettle grill .....	20	Optional accessories .....	26

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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



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



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

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

Achtung! Bestimmungsgemäße Verwendung:

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

### VORSICHT! GRILL IMMER VON KINDERN FERNHALTEN!



### BEI VERWENDUNG, DEN GRILL IMMER ÜBERWACHEN!

Verwenden Sie den RÖSLE Kugelgrill nur wie beschrieben.



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



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



Entfernen Sie vor dem Anzünden der Holzkohle alle Flüssigkeiten, die durch die untere Lüftungsöffnung abgefließen sind, wenn Sie Anzündflüssigkeit für die Holzkohle verwenden.



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



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



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

#### Weitere wichtige Gefahrenhinweise



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



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



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

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



- Probieren Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Wende-Kohlerosten, von Asche, Holzkohle oder des Grills, ob diese warm sind.
- Gießen Sie kein Wasser zur Unterdrückung von Stichflammen oder zum Löschen der Glut in den Grill. Durch Löschen mit Wasser kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden. Schließen Sie statt dessen den unteren Lüftungsöffner in notwendigem Umfang und schließen Sie den Deckel.
- Löschen Sie die Kohle nach Abschluss des Garens, indem Sie alle Lüftungsöffnungen schließen und schließen Sie den Deckel.
- Beim Zubereiten von Speisen, Einstellen der Luftöffnungen, Nachlegen von Holzkohle und beim Umgang mit dem Thermometer oder Deckel sollten Sie immer Grillhandschuhe tragen. Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Entsorgen Sie niemals heiße Asche oder noch glühende Briketts. Es besteht Brandgefahr. Entsorgen Sie erst die Asche und Kohlereste wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind.
- Asche niemals aufsaugen!
- Halten Sie die Grillfläche frei von entflammenden Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol, usw.) und von anderen brennbaren Materialien.
- Beachten Sie beim Entzünden der Grillkohle mit einer elektrischen Anzündhilfe die dieser Anzündhilfe beiliegende Bedienungsanleitung.
- Halten Sie Elektrokabel fern von den heißen Flächen des Grills und von stark frequentierten Bereichen.
- Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Der RÖSLE Kugelgrill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten 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.
- ACHTUNG, durch Auskleiden der Grillkammer mit Aluminiumfolie wird der Luftstrom behindert. Verwenden Sie stattdessen bei der indirekten Methode Tropfschalen, um aus dem Fleisch heraustropfenden Saft aufzufangen.
- Verwenden Sie keine scharfen und spitzen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste oder zum Entfernen der Asche. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Reiniger auf den Grillrosten oder auf dem Grill. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Bewegen Sie den Grill nicht über größere Absätze/Treppenstufen oder sehr unebenes Gelände.
- Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.
- Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollte keine höhere Temperatur als 300°C / 626°F erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen.
- ACHTUNG! Die maximale Füllmenge an Holzkohle beträgt:  
Grills mit Ø 50 cm: max. 1,5 kg Holzkohle  
Grills mit Ø 60 cm: max. 2,5 kg Holzkohle



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

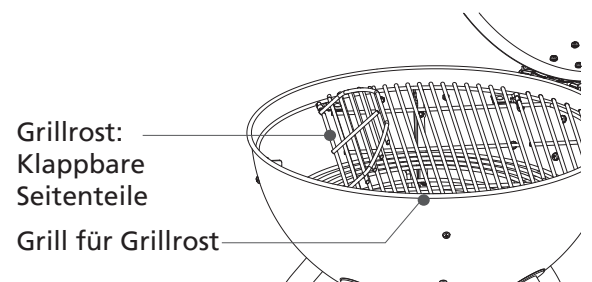
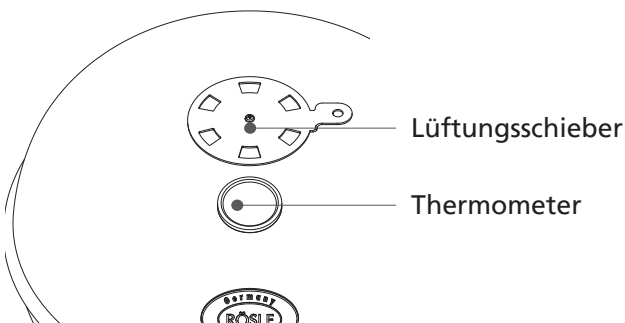
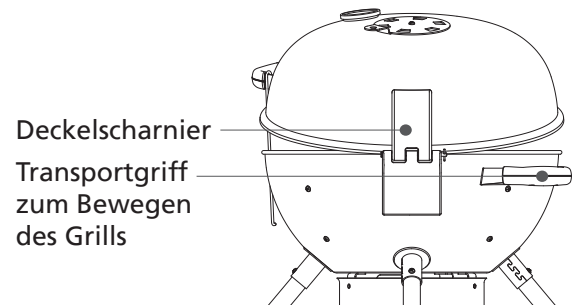
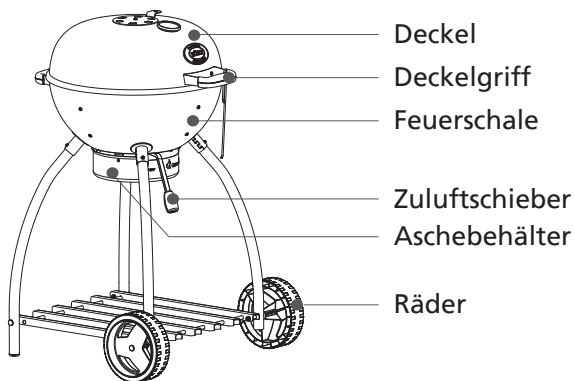
## Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

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

### Alle Vorteile auf einen Blick:

- Praktisches Deckelscharnier im 45°-Winkel
- Komfortable Arbeitshöhe von 80 cm für ergonomisches Arbeiten
- Großes, gut ablesbares Deckelthermometer, Anzeige in °C und °F
- Hoher Deckel, bietet ausreichend Platz für Zubehör und Grillgut
- Der Deckelgriff ist so platziert, dass er nicht heiß wird
- Kugel aus hochwertigem Stahl, komplett porzellanemailliert
- Seitlich klappbarer Grillrost zum Nachfüllen der Kohle während des Grillens
- Lüftungsöffnung mit präziser Einstellung (Öffnen erhöht die Temperatur und Schließen verringert sie)

### 1. Der RÖSLE-Kugelgrill im Detail



## 2. Inbetriebnahme vor dem Grillen

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

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

- Grills mit Ø 50 cm: max. 1,5 kg Holzkohle,
- Grills mit Ø 60 cm: max. 2,5 kg Holzkohle.

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

### 2.1 Einheizen des Grills mit Wende-Kohlerost

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



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

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

### 2.2 Einfache Schritte zum Grillprofi

- Lesen Sie sich das Rezept durch und suchen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Grills. Mit dem RÖSLE-Kugelgrill stehen Ihnen zwei Garmethoden zur Verfügung – direkt oder indirekt. Auf den folgenden Seiten finden Sie spezifische Anweisungen.
- Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu früh auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht die richtige Grilltemperatur erreicht hat. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sich eine leichte graue Ascheschicht auf der Kohle gebildet hat (lassen Sie die Lüftungsschieber offen, damit das Feuer nicht ausgeht).
- Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Es entweicht Bratensaft und somit Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.
- Prüfen Sie, ob das Grillgut auf den Grill passt, bevor Sie den Deckel schließen. Ideal ist ein Abstand von ca. 2 cm zwischen den einzelnen Speisen.
- Öffnen Sie den Deckel nicht immer wieder, um nach dem Grillgut zu schauen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, d.h. das Essen braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Drehen Sie das Grillgut nur ein Mal um, wenn es das Rezept verlangt.
- Wenn Sie den Deckel des Grills schließen, können sich keine Flammen unter dem Grillgut bilden, Sie reduzieren die Garzeit und Sie erhalten bessere Grillergebnisse.
- Drücken Sie Speisen, wie z. B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.
- Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost. Pinseln oder sprühen Sie nur Ihr Grillgut mit Öl ein und nicht den Grillrost.

#### Hinweis:

Waschen Sie Ihre Hände und das Besteck gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel, bevor und nachdem Sie mit frischem Fleisch, Fisch oder Geflügel hantieren. Sie können alternativ auch Einweghandschuhe verwenden.

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

### 3. Garen mit dem RÖSLE-Kugelgrill

#### 3.1 Vorbereiten des Grills

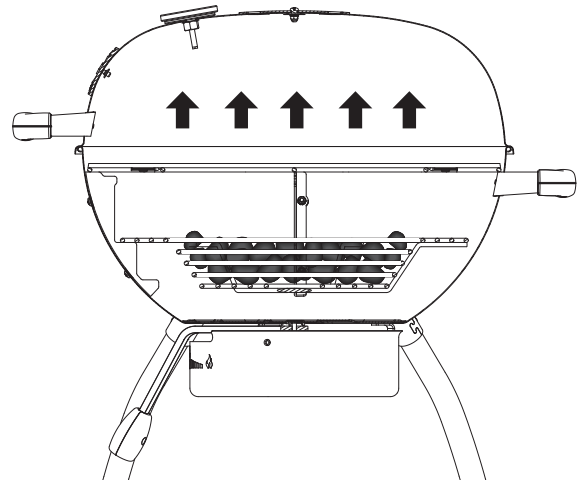
- Öffnen Sie alle Lüftungsschieber und den Deckel, bevor Sie das Feuer entfachen.
- **Hinweis:** Entfernen Sie bei Bedarf angesammelte Asche aus dem unteren Bereich des Grills (nur nach vollständigem Erlöschen der Kohlen). Holzkohle benötigt zum Brennen Sauerstoff. Prüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen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

**Tipp:** Für zusätzliches Raucharoma können Sie Räucherchips oder frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter in die Glut geben. Legen Sie unmittelbar vor dem Beginn des Grillens das Holz oder die Kräuter direkt auf die Kohlen.

#### 3.2 Direkte Methode

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

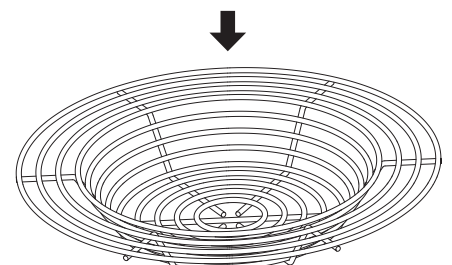
- Öffnen Sie alle Lüftungsschieber
- Platzieren Sie Grill-Anzündwürfel in den Wende-Kohlerost und zünden Sie diese an
- Füllen Sie die empfohlene Menge an Holzkohle oder Brikketts in die Mitte des Wende-Kohlerostes oder in den Anzündkamin von RÖSLE (optional erhältlich)
- Zünden Sie die Holzkohle an.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



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

#### Direkte Methode mit Wenderost

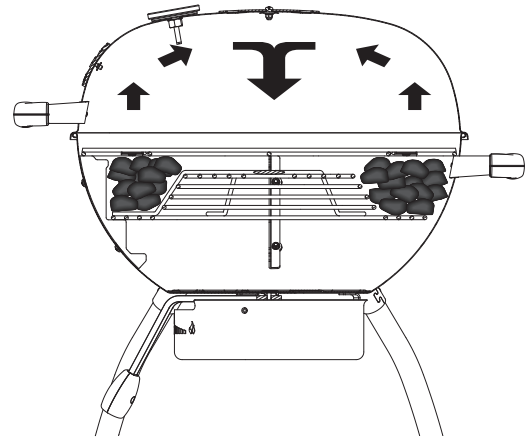
Drehen Sie den Rost so, dass die Vertiefung in der Mitte ist und zünden Sie die empfohlene Menge an Kohlen wie oben beschrieben mit Hilfe von Grill-Anzündwürfeln an. Geben Sie dabei die Kohle in die Vertiefung in der Mitte des Grillrosts.



### 3.3 Indirekte Methode

Die indirekte Methode empfiehlt sich für Speisen, die länger als 25 Minuten Garzeit benötigen oder die so zart sind, dass sie bei einer direkten Grillmethode austrocknen oder anbrennen würden. Beim indirekten Grillen wird die Glut seitlich unterhalb vom Grillgut auf den Wende-Kohlerost angeordnet. Die Hitze steigt nach oben, zirkuliert und wird durch den aufgesetzten Deckel reflektiert. Das Grillgut wird langsam und gleichmäßig von allen Seiten gegart. Es muss nicht umgedreht werden.

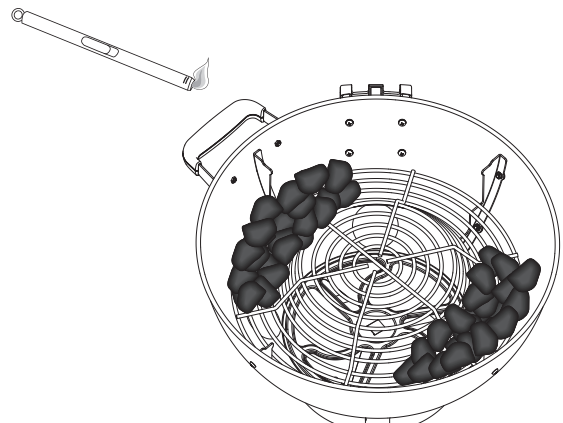
Folgende Speisen eignen sich zum indirekten Grillen:  
Bratenstücke, Hähnchen auf dem Hähnchenbräter, Geflügelstücke mit Knochen und ganze Fische.



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

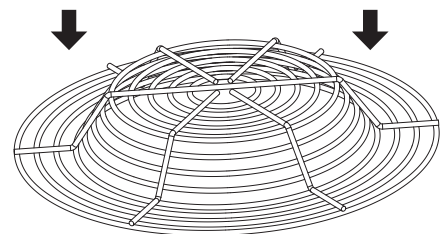
**Tipp:** Wenn Sie einen Anzündkamin verwenden, können die Kohlen auch dort zum Glühen gebracht werden. Entnehmen Sie nun den Grillrost mit Handschuhen wegen dem Ascheflug und füllen Sie die Kohlen entsprechend nach. Dann kann nach dem Nachfüllen der Garprozess sofort fortgesetzt werden.

- Öffnen Sie alle Lüftungsschieber
- Positionieren Sie den Wende-Kohlerost in der indirekten Stellung, siehe Abbildung. Legen Sie die Grill-Anzündwürfel (verwenden Sie ausschließlich Anzündmitten nach DIN EN 1860-3!) auf den Wende-Kohlerost und zünden Sie diese an.
- Füllen Sie nun die empfohlene Menge an Holzkohle oder Briketts links und rechts auf den Wende-Kohlerost (siehe Abbildung) zu gleichen Teilen.
- Lassen Sie den Deckel offen, bis die Holzkohle leicht mit grauer Asche überzogen ist, dies dauert ca. 30–45 Minuten.
- Positionieren Sie den Grillrost über den Kohlen. Bitte verwenden Sie dazu Grillhandschuhe.
- Legen Sie die Speisen auf den Grillrost.
- Schließen Sie den Deckel (Deckellüfter und Lüftungsöffnung am Kessel geöffnet). In der Grillanleitung in dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten.



#### Indirekte Methode mit Wenderost

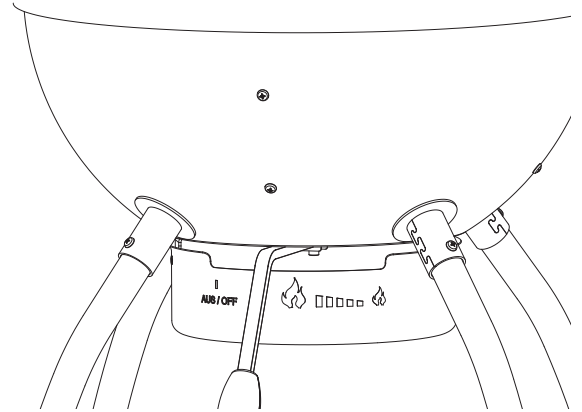
Drehen Sie den Rost so, dass die Vertiefung am äußeren Rand ist und zünden Sie die empfohlene Menge an Kohlen wie oben beschrieben mit Hilfe von Grill-Anzündwürfeln an. Geben Sie dabei die Kohle kreisrund bzw. links und rechts in die äußere Vertiefung.



### 3.4 Lüftungssystem

Der RÖSLE Kugelgrill besitzt das optimale Lüftungssystem für das Grillen mit Holzkohle, da durch zwei Lüftungsöffnungen (oben und unten) die Luftzufuhr – und somit die Temperatur – effizient reguliert werden kann.

- Zur Bedienung der oberen Lüftung, schieben Sie den Lüftungsschieber mit dem mitgelieferten Drahtgriff in die Position, die Sie wünschen.
- Bei der unteren Lüftung schieben Sie den Hebel auf „OFF“, hoch, mittel oder niedrig (erkennbar an den Flammensymbolen).
- Um richtig zu brennen und die gewünschte Temperatur zu erzeugen, benötigt Holzkohle eine angemessene Luftzufuhr. Wenn Sie die Kohle anzünden wollen, stellen Sie den Hebel der unteren Lüftung auf „hoch“ und öffnen Sie den Deckel komplett. So kommt genügend Luft in den Grill um die Kohlen rasch zu entzünden.
- Die erreichte Grilltemperatur hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie z.B. von Luftzufuhr, Qualität und Menge der Grillkohle und Umgebungstemperatur.
- Je nach der verwendeten Grilltechnik benötigen Sie eine höhere oder niedrigere Temperatur im Grill. Eine höhere Luftzufuhr wird eine erhöhte Temperatur zur Folge haben, weniger Luftzufuhr ermöglicht das Grillen mit einer niedrigeren Temperatur.
- Um die Temperatur zu erhöhen, stellen Sie die untere Lüftung auf „hoch“ und öffnen Sie die obere Lüftung komplett. Um eine niedrigere Temperatur zu erreichen, stellen Sie die untere Lüftung auf „niedrig“ und öffnen Sie die obere Lüftung nur teilweise.
- Wenn Sie Ihren Grill benutzen, werden Sie mit der Zeit herausfinden, welche Lüftungseinstellung sich für Ihre Grilltechnik und das verwendete Grillgut am besten eignet.
- Um das Feuer zu löschen, schließen Sie die untere und die obere Lüftungsöffnung komplett.



### 3.5 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, Hühnchenstücke 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.

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



#### 4. Wartung, Reinigung und Aufbewahrung

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

#### 5. Garantie

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

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

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

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

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

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

Zutreffende implizierte Gewährleistungen der Marktgängigkeit 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.

## 6. 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.

## 7. Technische Daten

	RÖSLE No. 1 SPORT F50
<b>Ausstattung</b>	
Deckel und Feuerschale	Porzellanemailliert
Deckelscharnier	√
Deckelthermometer	√
Grillrost	emailliert
Grillrost klappbar	ja, seitlich zum Kohle nachfüllen
Kohlerost	Wende-Kohlerost
<b>Grillbereich</b>	
Grillfläche in cm <sup>2</sup>	1885
Durchmesser Grillrost im cm	49
<b>Maße &amp; Gewicht</b>	
Breite in cm	68
Tiefe in cm	68
Höhe in cm bei geöffnetem Deckel	134
Höhe in cm bei geschlossenem Deckel	99
Höhe des Grillrostes	80
Gewicht in kg, ca.	16

## 8. Zubehör

Folgendes Grillzubehör ist für den RÖSLE Grill zu erhalten:

Weiteres Grillzubehör und Accessoires finden Sie auf [www.roesle-bbq.de](http://www.roesle-bbq.de)









### Zubehör

	25042	Abdeckhaube für RÖSLE No. 1 SPORT F 50 Modelle
	25039	Anzündkamin, Edelstahl
	25041	Besteckhalter
	25036	Kohlezange, 50 cm

	25031	Grillhandschuhe Leder
	25034	Stabfeuerzeug
	25037	Grillschalen Aluminium, 5 St.

### 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	Spitzzange

	25065	Grätenzange
	25058	Marinierspritze 50 ml
	25060	Barbecue-Geflügelschere
	25066	Gourmet-Thermometer
	25067	Steak- und Fleischthermometer
	25068	Bratenthermometer digital
	25076	Räucherbox
	25082	Burgerpresse

	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

## IMPORTANT SAFETY NOTICE

Please read carefully and fully the following instructions, before assembling and using the charcoal grill. Please keep the instructions in a safe place so that you can refer to them in detail at any time. All the specifications of this user manual must be adhered to without any alterations.



Take care – danger! Where you find this sign in the instructions, we really ask that you take particular care.



Warning of hot surface! Danger of burning due to hot surface. Always wear protective gloves!

Failure to adhere to these safety instructions and precautions may lead to very serious injury or damage to property from fire or explosion.

Take care! Proper use:

This kettle grill may be used for grilling with charcoal for the preparation of grillable food. Any other use is not allowed and may be dangerous. The use of the charcoal grill as a fireplace is also forbidden.

### CAUTION! ALWAYS KEEP THE GRILL AWAY FROM CHILDREN!



### NEVER LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHEN IN USE!

Only use the RÖSLE kettle grill as described.



When grilling, there is an increased fire hazard. Always have a fire extinguisher on hand in case of an accident or mishap.



**CAUTION – DANGER OF DEATH!** When lighting or re-lighting do not use spirit, petrol or other highly flammable liquids! Only use firelighters that comply with EN 1860-3!



Before lighting the charcoal wipe away all liquid that may have drained out of the lower vents, if using an ignition fluid for the charcoal.



Do not add ignition fluid or charcoal soaked with ignition fluid to burning, hot or warm charcoal. When lighting the coals, shooting flames and explosive deflagrations can occur, which can cause life-threatening injuries. Close up the ignition fluid after use and place it at a safe distance from the grill.







**WARNING!** Children and pets should never be allowed near a hot grill unsupervised.



**WARNING!** This kettle grill gets very hot and must not be moved whilst in use.

#### Further important safety notices

-  Do not use in enclosed spaces in case poisonous fumes gather that may lead to serious or even fatal injury.
-  Only use this grill in the open in a well ventilated place. Do not use the grill in garages, buildings, walkways between buildings or any other such enclosed space.
-  Never use the grill under combustible roofs, shelters etc.
- Incorrect assembly can be dangerous. Please strictly adhere to the separate accompanying assembly instructions. Do not use this grill until all parts have been correctly assembled. Before lighting the grill ensure that the ash catcher is correctly fixed beneath the bowl of the grill.
- Use appropriate care when using the grill. The grill becomes hot when grilling. Never leave the grill unsupervised when in use.
- This kettle grill becomes very hot and should not be handled during operation except with grill gloves, and then only at the places necessary for operating it.
- Always wear barbecue mitts when grilling or adjusting the vents as well as when using a chimney starter.
- Wait until the grill has cooled down until moving it.
- Do not make any modifications to the product.
- Damaged appliances or damaged accessories may no longer be used.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage which arises from improper or frivolous use.
- The manufacturer does not accept any responsibility for damage which occurs while using the appliance or for any claims by third parties.
- Only for private use!
- Only use this grill at a distance of at least 1.5 m from combustible materials. Examples of combustible items include (but are not limited to) wood, treated wooden floors, wooden decking and wooden porches.
- Always place the briquettes or charcoal in the charcoal basket or on the lower flip grate.
- When lighting or using the grill do not wear clothing with loose sleeves.
- Protect yourself from sparks and hot, spattering grease. To protect your clothing, we recommend wearing a grill apron.
- Always place the grill on a stable, level surface protected from the wind.
- Open the lid whilst lighting and warming the charcoal.
- Never touch the cooking- or flip grate, ashes, charcoal or grill to test if they are warm.
- Do not pour water to dampen down flames or extinguish the embers in the grill. By extinguishing with water, damage can be caused to the porcelain-enamelled upper surface. Instead, close the lower vent as required and close the lid.
- After cooking extinguish the coals by closing all vents and placing the lid on the bowl.
- When preparing food, adjusting the vents, placing charcoal and using the thermometer or lid always wear barbecue mitts.
- Use grilling tools with long, heat-resistant handles.

- Never dispose of hot ashes or briquettes that are still glowing. There is a risk of fire. Only dispose of ashes and left over coals when they are completely extinguished and cooled down.
- Never vacuum up the ashes!
- Keep the grilling surface free from flammable gases and liquids (e.g. fuel, alcohol etc.) and other combustible materials.
- When lighting the grill coals with an electric igniter, adhere to the attached user manual.
- Keep power cable away from hot surfaces of the grill and well used areas.
- The ability of the user to correctly assemble and safely use the grill can be impaired by the consumption of alcohol and/or prescription or non-prescription drugs.
- This appliance is not intended to be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental capacities or those lacking experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person who is competent to ensure their safety or are given instructions by them as to how to use the appliance.
- The RÖSLE kettle grill is not intended for use in caravans, camper vans and/or boats.
- Never line the bottom of the grill with foil. This could prevent the grease from draining, allowing it to collect on the foil and catch fire.
- WARNING, lining the grilling chamber with aluminium foil obstructs the air flow. Instead, when using the indirect method, use a drip pan to catch the juices that drip from the meat.
- Do not use sharp or pointed objects to clean the cooking grate or remove ashes. Otherwise the upper surface may be damaged.
- Do not use abrasive cleaning agents on the cooking grate or grill. Otherwise the upper surface may be damaged.
- Do not move the grill over high ledges/steps or very uneven surfaces.
- The grill must be thoroughly cleaned regularly.
- To protect the food and the grill, temperatures should not exceed 300°C / 626°F. Grill parts may warp at higher temperatures.
- CAUTION! The maximum capacity of charcoal is:  
Grills with Ø 50 cm | 20 in.: 1.5 kg | 3.3 lbs charcoal  
Grills with Ø 60 cm | 24 in.: 2.5 kg | 5.5 lbs charcoal
-  By-products (chemical/poisonous) present during the grilling process may, in particular with incorrect handling or use of unsuitable firelighters, be harmful to health. These can lead to cancer, pregnancy problems and other consequential harm.

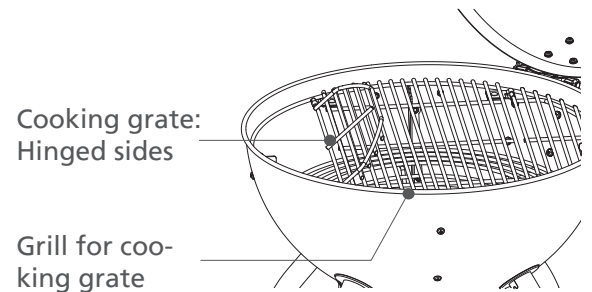
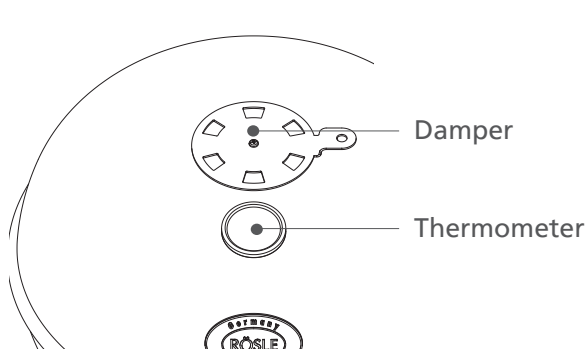
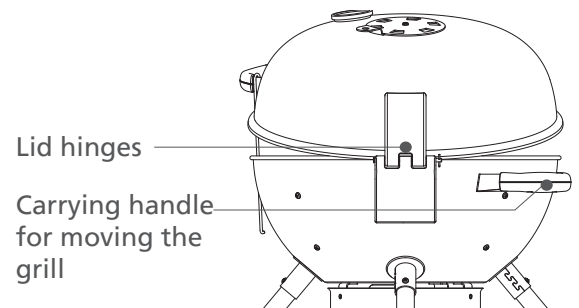
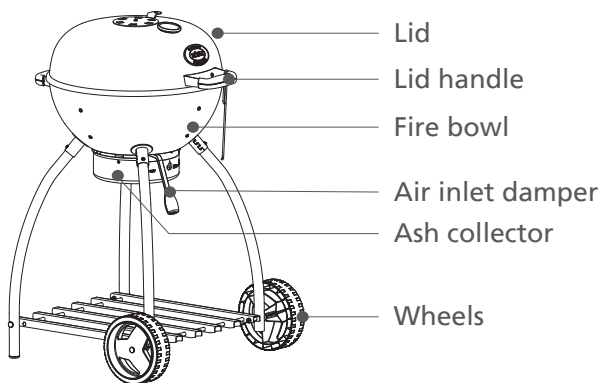
Dear RÖSLE customer,

Many thanks for having decided to buy the high quality kettle grill from RÖSLE. A good choice. And a good decision for a long-lasting, quality product. So that you can enjoy it for many years to come, please read the following product information, tips for best use and recommendations regarding care and safety.

### All the advantages at a glance:

- Practical 45° lid hinges
- Comfortable working height of 80 cm/31,5 in. for ergonomic use
- Large, easily readable lid-thermometer, display in °C and °F
- High lid giving plenty of space for accessories and food
- High quality, fully porcelain-enamelled steel bowl.
- Hinged cooking grate at the sides: for adding coals while grilling
- Vents with precise settings (opening raises the temperature and closing lowers it)

### 1. The RÖSLE kettle grill in detail



## 2. Using the grill for the first time

Place the RÖSLE kettle grill on a straight and stable surface. Ensure that before lighting the coals, the ash catcher is properly attached and all dampers are open. We recommend using grill lighters (conforming to EN 1860-3) instead of liquid firelighter. To achieve a constant high heat RÖSLE recommends the use of good quality charcoal-briquettes or charcoal. Ensure the quality of grill coals by paying attention to the EN-logo. Store these in a dry place.

For a grilling time of 1 hour you require approx. 1 kg of standard charcoal briquettes, with charcoal you will require approx. 1.5 kg. Caution! The maximum capacity of charcoal is:

- Grills with Ø 50 cm | 20 in.: 1.5 kg | 3.3 lbs charcoal,
- Grills with Ø 60 cm | 24 in.: 2.5 kg | 5.5 lbs charcoal.

When using for the first time leave the burning material to heat through for at least 30 minutes with the lid closed.



### 2.1 Heating the grill with the flip grate

Insert the flip grate, cover with standard firelighters and light them. Do not use any liquid such as petrol, spirits or similar liquid accelerant to do this. As soon as the grill lighters are burning they can be covered with charcoal briquettes. Ensure that the burning charcoal briquettes do not come into direct contact with the sides of the grill. Leave the coals burning with the lid open for about 30–45 minutes until they glow evenly all over and are surrounded by a layer of white ash. Only then start grilling.

Never add liquid firelighter or coals soaked in it to hot or warm charcoal!

### 2.2 Easy steps to becoming a grill professional

- Read the recipe through and look for the instructions on setting the grill. With the RÖSLE kettle grill you have two cooking methods available to you – direct or indirect. On the following pages you will find specific instructions.
- Do not try to save time by placing the food on the grill when the correct grilling temperature has not been reached. Leave the charcoal to burn until a layer of light-grey ash has formed on the coals (leave the air vents open so that the fire does not go out).
- Use a barbecue turner or tongs, but not a fork. These let juices escape and with them flavour which leaves the food dry.
- Check the food fits onto the grill before closing the lid. Ideally there should be a gap of approx. 2 cm between individual food items.
- Do not keep opening the lid to look at the food. Every time the lid is lifted heat escapes, in other words the meal takes longer to reach the table.
- Only turn the food once if the recipe so requires.
- If you close the lid of the grill, flames cannot build up under the food, you reduce the cooking time and get better grill results.
- Never flatten food such as e.g. burgers. Doing this squeezes the juice out of the meat and dries the food.
- If you baste the food lightly with oil it will brown evenly and not stick to the cooking grate. Only brush or spray the food with oil and not the cooking grate.

#### Tip:

Wash your hands and the implements thoroughly with hot water and detergent before and after handling fresh meat, fish or poultry. Alternatively you could use disposable gloves.

Never put cooked food on the same plate on which you have had raw food.

Only defrost your food in the fridge and not at room temperature.

### 3. Cooking with the RÖSLE kettle grill

#### 3.1 Preparing the grill

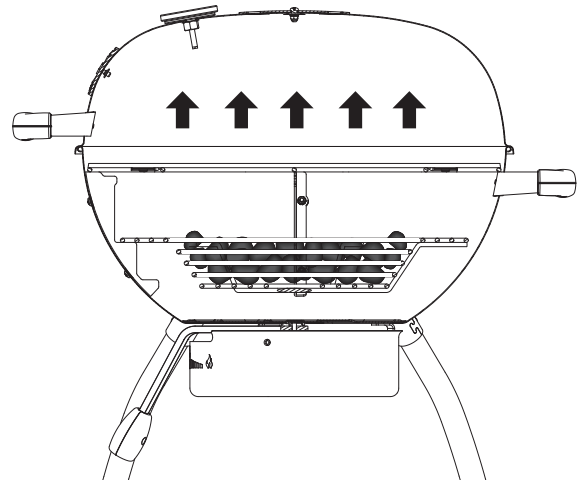
- Open all dampers and the lid before lighting the fire.
- **Tip:** Remove accumulated ash as required from the bottom part of the grill (only after the coals are completely extinguished). Charcoal requires oxygen to burn. Check that the vents are free of dirt.
- Place the grill lighters on the flip grate and light them (Only use firelighters that comply with EN 1860-3!)
- Do not begin grilling until the coals are covered with a light layer of ash. This takes about 30–45 minutes. Then arrange the coals using long tongs or coal rake according to the desired method of grilling.

**Tip:** For an extra smoked flavour you can add smoke chips or fresh herbs such as Rosemary, Thyme or Bay Leaves to the embers. Lay the herbs or wood directly onto the coals when you begin grilling.

#### 3.2 Direct method

With the direct method the food is cooked directly over the prepared coals. Food that requires less than 25 minutes to cook is grilled with the direct method. To be cooked through evenly the food should be turned once halfway through the cooking time. These are e. g. steaks, chops, kebabs and vegetables.

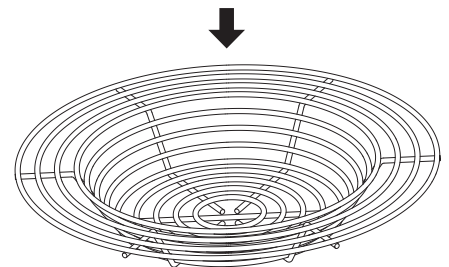
- Open all dampers
- Place the grill lighters at the flip grate and light them
- Place the recommended amount of charcoal or briquettes in the middle of the flip grate or in the RÖSLE chimney starter (available separately)
- Now light them. Leave the lid open until the charcoal has a light covering of grey ash, this takes about 30–45 minutes.
- Spread the hot coals using grill tongs or a coal rake evenly in the middle of the flip grate
- Place the cooking grate over the coals. Please use barbecue mitts for this
- Lay the food onto the cooking grate
- Close the lid (with the lid ventilator and bowl vents open). Under grilling instructions in this brochure you will find the recommended cooking times.



If required the lid can be left open or even removed for this method of cooking. To do this remove, when the grill is cold, the pin from the hinge on the lid and remove the connecting bolt from the hinges. Now replace the pin in the bolt and keep in a safe place. The lid cannot be used again until the grill has cooled down again. If required reattach the lid to the cold grill.

#### Direct method with flip grate

Turn the grate so that the depression is in the centre and light the recommended amount of coals as described above using grill firelighter cubes. Put the coals into the depression in the centre of the grill grate.





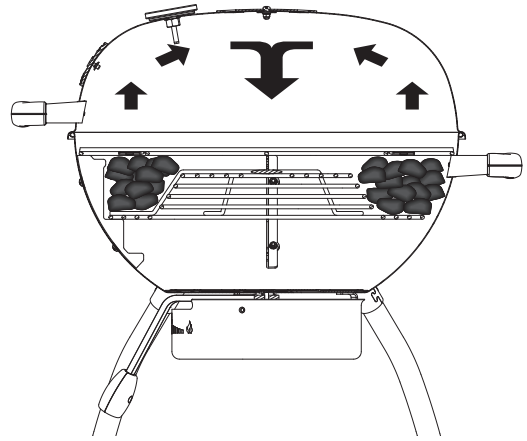
### 3.3 Indirect method

The indirect method is recommended for food that requires more than 25 minutes cooking time or is so tender that it would dry out or burn using the direct method. With the indirect method the embers are arranged along the side underneath the food on the flip grate.

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

The following foods are suited to indirect grilling:

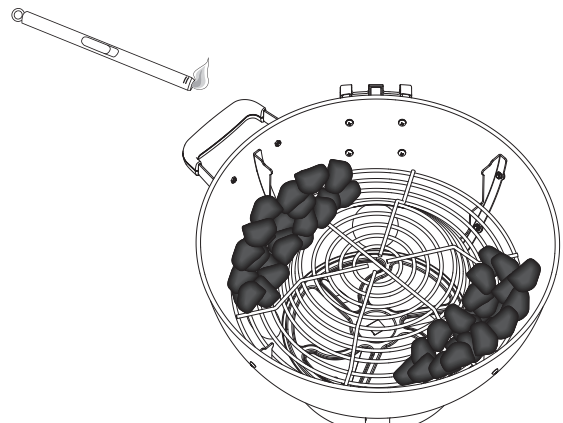
Joints, beer can chicken, poultry with bones and whole fish as well as tender fish fillets.



**Tip:** With meat that requires more than an hour's cooking time, extra charcoal should be added to the sides if required (see following table). Because of the hinged cooking grate it is easy to add extra charcoal. Wait approx. 10 minutes with the lid open until this is completely burning. Then close the lid again and continue with the cooking process.

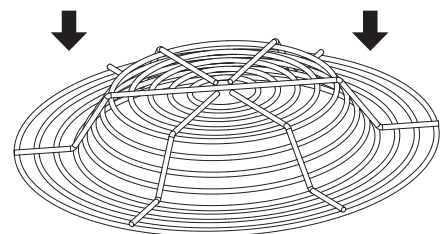
**Tip:** If using a chimney starter, the charcoal can be added to the embers in this way. Take off the cooking grate by using protective gloves because of the flying ash and refill the hot charcoal as you like. Then after adding more the cooking process can continue straight away.

- Open all dampers
- Place the flip grate in the indirect position into the grill (see picture!). Lay the grill lighters (only use firelighters that comply with EN 1860-3) on the flip grate and light them.
- Fill the flip grate left and right equally (see picture!) with the recommended amounts of charcoal or briquettes.
- Leave the lid open until the charcoal has a light covering of grey ash, this takes about 30–45 minutes.
- Place the cooking grate over the coals. Please use barbecue mitts for this.
- Place the food on the cooking grate.
- Close the lid (with the lid ventilator and bowl vents open). In the grilling instructions in this brochure you will find recommended cooking times.



#### Indirect method with flip grate

Turn the grate so that the depression is at the outer edge and light the recommended amount of coals as described above using grill firelighter cubes. Add the coals into the outer de-

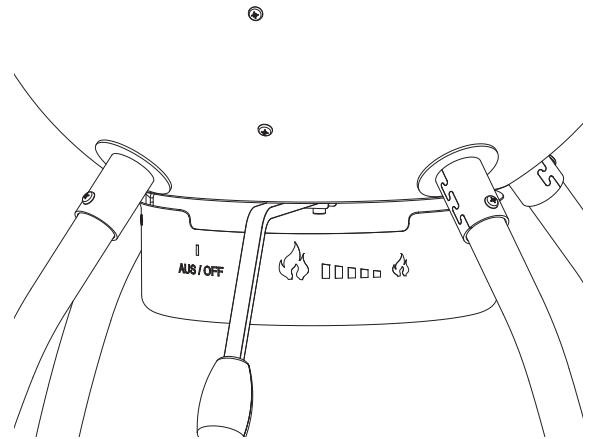


pression in a circle or on the left and right.

### 3.4 Ventilation system

The RÖSLE kettle grill has the optimum ventilation system for grilling with charcoal, since the two ventilation openings (top and bottom) enable the air supply – and thus the temperature – to be efficiently regulated.

- To operate the top vent, use the ventilation ventilation with the provided wire handle to slide it into the desired position.
- For the bottom vent, slide the lever to OFF / AUS, from high temperature (big flame) to low temperature (small flame).
- For charcoal to burn correctly and produce the desired temperature, it requires an adequate air supply. When you are ready to light the coals, set the bottom vent lever to "high" and open the cover all the way. Then enough air enters the grill to light the coals quickly.
- The grill temperature reached depends on various factors, such as air supply, quality and quantity of charcoal, and ambient temperature.
- Depending on the grilling technique you are using, you may need a higher or lower temperature in the grill. A greater air supply will result in a higher temperature; a lower air supply makes it possible to grill at a lower temperature.
- To raise the temperature, set the bottom vent to "high" and open the top vent all the way. To reach a lower temperature, set the bottom vent to "low" and open the top vent only part way.
- When you use your grill, over time you will learn which vent settings are best suited for your grilling technique and the food you are grilling.
- To extinguish the fire, close the bottom and top ventilation openings all the way



### 3.5 Grill instructions.

The following information for pieces, thickness, weight and grilling times are for guidance only and not binding. Grilling times are influenced by height, wind, outside temperature and the desired way the food is to be done.

Grill steaks, fish fillets, boneless chicken pieces and vegetables using the direct method for the time shown in the table or according to taste and turn the food once halfway through cooking.

Grill joints, poultry with bones, whole fish and thick cuts using the indirect method using the times shown in the table as a guide. Alternatively a roasting thermometer can be used that shows the desired temperature. Grill times for beef are for medium, unless otherwise stated.

Beef	Thickness/weight	Cooking time	Temperature
Steak: New York, Porterhouse, rib-eye, T-Bone or fillet	2 cm/0.75" thick	4–6	with direct, high heat
	4 cm/1.5" thick	10–14 min.	with direct, high heat
	4 cm/1.5" thick	6–8 min.	sear and then grill for 8–10 minutes with indirect, high heat
	5 cm/2" thick	14–18 min.	with direct, high heat.
	5 cm/2" thick	6–8 min.	sear and then grill for 8–10 minutes with indirect, high heat
Flank steak	500 g to 700 g/ 1–1.5 lbs, 2 cm/0.75" thick	8–10 min.	with direct, high heat
Pork	Thickness/weight	Cooking time	Temperature
Chops, with or without bones	2 cm/0.75" thick	6–8 min.	with direct, high heat
	2.5/1" cm thick	8–10 min.	with direct, medium heat
Spare ribs, suckling pigs	0.45 kg–0.90 kg/ 1–2 lbs	3–4 min.	with direct, low heat
Ribs, spare ribs	0.9 kg–1.35 kg/ 2–3 lbs	3–6 hrs.	with direct, low heat
Country style ribs with bones	1.36 kg–1.81 kg/ 2–4 lbs	1,5–2 hrs.	with direct, medium heat
Poultry	Thickness/weight	Cooking time	Temperature
Boneless, skinless chicken breast	170 g–230 g/ 0.35–0.5 lbs	8–12 min.	with direct, medium heat
Boneless, skinless chicken thighs	120 g/¼ lbs	8–10 min.	with direct, high heat
Chicken breast with bones	280 g–350 g/ ½–¾ lbs	30–40 min.	with indirect, medium heat
Chicken drumsticks		30–40 min.	with indirect, medium heat
Chicken wings	50 g–80 g/ 1.75–2.5 oz.	18–20 min.	with direct, medium heat
Whole chicken	1.2 kg–1.8 kg/ 2.5–4.0 lbs	45–90 min.	with indirect, medium heat
Whole turkey, without stuffing	4.5 kg–5.5 kg/ 10–12 lbs	2,5–3.5 hrs.	with indirect, low heat
	5.5 kg–7.0 kg/ 12–15 lbs	3,5–4.5 hrs.	with indirect, low heat
Fish and seafood	Thickness/weight	Cooking time	Temperature
Fish fillets or pieces	per 1 cm/0.5"	3–5 min.	with direct, high heat
	per 2.5 cm/1"	8–10 min.	with direct, high heat
Whole fish	500 g/1 lbs	15–20 min.	with indirect, medium heat
	1.5 kg/3 lbs	30–45 min.	with indirect, medium heat
Vegetables	Thickness/weight	Cooking time	Temperature
Corn on the cob		10–15 min.	with direct, medium heat
Mushrooms Shiitake or button / Portabella		8–10 min. 10–15 min.	with direct, medium heat / with indirect, medium heat
Halved onions / sliced	1.0 cm/0.5" thick	8–10 min. 35–40 min.	with direct, medium heat / with indirect, medium heat
Potatoes: Whole / sliced	1.0 cm/0.5" thick	12–14 min. 45–60 min.	with direct, medium heat / with indirect, medium heat

#### 4. Maintenance, cleaning and storage

- Ensure the grill has cooled down by checking the temperature with a thermometer.
- Ensure that the coals are no longer glowing. Allow the charcoal to cool down for long enough.
- Remove the cooking- and flip grate.
- Dispose of the ash from the bowl and the ash catcher.
- Clean the grill with a mild cleaning agent and water. Thoroughly rinse with clean water and dry the surfaces.
- The cooking grate must be cleaned after every use. Remove the deposits easily with the RÖSLE barbecue cleaning brush or a soft steel bush. Then wipe with a damp cloth.
- To ensure a long life for your grill, we recommend that once the grill has cooled down you protect it from the elements with a suitable RÖSLE cover. To prevent the build up of moisture, remove the cover after it has rained. Then let the grill and dust cover dry completely.

If you follow these tips you will be able to enjoy your RÖSLE kettle grill for many years.

#### 5. Warranty

From development to full-scale production all RÖSLE products undergo many stages of design and testing. Only high quality raw materials and components as well as the most up to date quality control procedures are used when completing and assembling. Only in this way can we guarantee the high quality expected by RÖSLE customers and many years of enjoyment from the product.

Should an item unexpectedly fail to meet these requirements, the following warranty periods apply:

Cooking- and flip grates	2 Years
Enamelled grill bowl and lid (against rust and flame damage)	10 Years
All other parts	2 Years

As a prerequisite the item must have been used and assembled in accordance with the accompanying instructions. RÖSLE may require proof of purchase (for this reason retain the invoice or receipt).

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 send a damaged part, postage is to be paid in advanced 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.

The applicable implied guarantee of merchantability and fitness is limited to the warranty period as expressly set out in this warranty. 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 manufactures 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

## 6. Disposal

Your new appliance was protected by packaging on its way to you. All the materials used are environmentally friendly and can be reused. Please help with this by disposing of the packaging in an environmentally responsible way. Find out about current methods of disposal through your dealer or via your community waste disposal facility.

Do not let children have the packaging or parts of it.

Danger of choking due to plastic films and other packaging materials.

Old appliances are not worthless waste. Valuable raw materials can be recovered through environmentally responsible disposal. Find out about the possibilities of environmentally responsible and proper disposal of the appliance from your municipal or community authority.

## 7. Technical data

	RÖSLE No. 1 SPORT F50
<b>Equipment</b>	
Lid and fire bowl	Porcelain-enamelled
Lid hinges	√
Lid thermometer	√
Cooking grate	enamelled
Hinged cooking grate	yes, for lateral filling with charcoal
Charcoal grate	Flip grate
<b>Grill area</b>	
Grill surface in cm <sup>2</sup> /sq. in.	1885/292
Cooking grate diameter in cm/in.	49/19.3
<b>Dimensions and weight</b>	
Width in cm/in.	68/26.77
Depth in cm/in.	68/26.77
Height in cm/in. with the lid open	134/52.76
Height in cm/in. with the lid closed	99/38.98
Height of the cooking grate in cm/in.	80/31.5
Weight in kg/lbs, approx.	16/35.27

## 8. Accessories

The following grill accessories are available for the RÖSLE grill.


For additional grill and grilling accessories, visit [www.roesle-bbq.de](http://www.roesle-bbq.de)







### Accessories





	25042	Protective Cover for RÖSLE No. 1 SPORT F50 models
	25039	Charcoal Starter
	25041	BBQ Tool Holder
	25036	Charcoal Tongs 50 cm/20 in.

	25031	Grill Gloves
	25034	Barbecue Lighter
	25037	Aluminium trays, 5 pcs.

### Grill accessories

	25050	Barbecue Turner
	25053	Barbecue Cleaning Brush
	25054	Barbecue Tongs
	25056	Barbecue Basting Mop
	25057	Barbecue Fish Turner
	25063	Barbecue Grill Scraper
	25061	Grill Tongs curved
	25062	Grill Tongs straight
	25064	Fine Tongs

	25065	Fish Bone Tongs
	25058	Marinade Injector
	25060	Barbecue Poultry Shears
	25066	Gourmet-Thermometer
	25067	Steak- and Meattermometer
	25068	Roasting Thermometer digital
	25076	Smoker Box
	25082	Burger Press

	25070	Ribs and Roasts Rack
	25079	Grill Skewers (6 pcs)
	25078	Chicken Roaster
	25077	Aroma Planks – Cedar Wood (2 pcs)

	25081	Potato Holder
	25071	Fish Rack
	25074	Pizza Stone Round 41 cm/16 in.
	25075	Grill Plate Round 40 cm/15 in.



Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE-Kugelgrill.

Ihr RÖSLE-Team aus Marktoberdorf

We wish you long lasting service from your new RÖSLE Kettle Grill.

Your RÖSLE-Team

Nous vous souhaitons une bonne continuation avec votre nouveau barbecue boule RÖSLE !

L'équipe RÖSLE

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

Tel. +49 8342 912 0  
Fax+49 8342 912-190  
[www.roesle-bbq.de](http://www.roesle-bbq.de)