



Bedienungsanleitung

Instruction for Use

# Pelletgrill

Memphis Elite WIFI 25331, Elite WIFI Built-In 25346

Memphis PRO WIFI 25336, PRO WIFI Built-In 25351

Beachten Sie die Montageanleitung für den Zusammenbau der Geräte, siehe dazu das beigelegte, separate Handbuch.

Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, bevor Sie den Grill zusammenbauen und benutzen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Nur im Freien verwenden.

Please also read the installation manual for assembly, which can be found in the separate supplement!

Please read the following instructions carefully and fully, before assembling and using the grill. Please keep the instructions in a safe place so that you can refer to them in detail at any time. Only use in the open air.



Abb.:  
Modell Elite WIFI



Abb.:  
Modell Elite Built-In

# Inhalt

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....	3	Garen mit dem RÖSLE-Grill .....	16
Bestimmungsgemäße Verwendung: .....	3	Einheizen des Grills .....	16
Hinweis zur Verwendung von Pellets .....	3	Automatischer Start .....	16
Elektrische Sicherheit.....	4	Betrieb .....	17
Gefahrenhinweise .....	5	Kerntemperaturfühler verwenden.....	18
Wichtige Sicherheitsabstände für Built-in		Direktes Grillen mit Direct Flame Einsatz .....	19
Versionen .....	6	Indirekt Grillen mit Flavorizer Einsatz .....	20
Sicherheitsabstände Elite Built-in .....	6	Grillanleitung .....	21
Sicherheitsabstände Grill-Inseln .....	7	Anleitung zum Räuchern .....	24
Grundsätzliche Funktionsweise.....	9	Ungefährliche Räucherzeiten für den Rösle Pellet-	
Alle Vorteile auf einen Blick:.....	10	Grill .....	24
Informationen zu lebensmitteltauglichen		Fehlerbehebung .....	26
Grillpellets.....	10	Wartung, Reinigung und Aufbewahrung.....	27
Der RÖSLE-Grill im Detail.....	11	Wartungsplan .....	27
Modell Elite.....	11	Garantie .....	30
ITC-Bedienfeld .....	12	Entsorgung .....	31
Bedienmenü.....	13	Technische Daten.....	32
Die Memphis Woodfire Grill-App .....	14	Zubehör .....	33
Inbetriebnahme vor dem Grillen .....	15	EG-Konformitätserklärung.....	34
Elektrischer Anschluss .....	15		
Erstes Freibrennen nach Inbetriebnahme bzw.			
längerer Standzeit.....	15		
Einfache Schritte zum Grillprofi .....	15		

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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



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



Warnung vor heißer Oberfläche! Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche. Immer Schutzhandschuhe tragen (DIN EN 407)!

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

### Bestimmungsgemäße Verwendung:

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

### VORSICHT! GRILL IMMER VON KINDERN FERNHALTEN!



### BEI VERWENDUNG, DEN GRILL IMMER ÜBERWACHEN!

Verwenden Sie den RÖSLE Grill nur wie beschrieben.



Beim Grillen besteht erhöhte Brandgefahr. Halten Sie für den Fall eines Unfalls oder Missgeschicks stets einen Feuerlöscher (Klasse F) bereit.



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

### Hinweis zur Verwendung von Pellets



#### ACHTUNG!

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

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

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



## Elektrische Sicherheit

- Das Gerät darf nur an eine Netzspannung von 230 V~, 50 Hz angeschlossen werden. Versuchen Sie niemals, das Gerät mit einer anderen Spannung zu betreiben. Das Gerät muss über eine FI-Schutzschalterabsicherung (Fehlerstrom-Schutzeinrichtung = RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA gespeist werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Der Netzstecker darf erst angeschlossen werden, nachdem die Installation vorschriftsmäßig beendet ist.
- Wenn das Netzkabel defekt ist bzw. wenn das Gerät sonstige Schäden aufweist, darf es nicht in Betrieb genommen werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Beim Abziehen des Netzteils von der Steckdose am Stecker ziehen - nicht am Kabel.
- Um Feuergefahr und die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, setzen Sie das Gerät weder Regen noch sonstiger Feuchtigkeit aus.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Swimmingpools oder spritzendem Wasser in Betrieb.
- Stellen Sie keine Behälter mit Flüssigkeit, z.B. Blumenvasen, auf das Gerät. Diese könnten umfallen, und die auslaufende Flüssigkeit kann zu erheblicher Beschädigung bzw. zum Risiko eines elektrischen Schlages führen.
- Sollten Fremdkörper oder Flüssigkeit in das Gerät gelangen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen. Andernfalls besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.



- Öffnen Sie nur das Grill-Gehäuse wie in der Montageanleitung beschrieben. Öffnen Sie nicht das Gerät, wenn es unter Spannung steht, andernfalls besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags. Das Berühren spannungsführender Teile ist lebensgefährlich!
- Versuchen Sie niemals ein defektes Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an Ihren Händler.
- Fremdkörper, z.B. Nadeln, Münzen, etc., dürfen nicht in das Innere des Gerätes fallen.
- Es dürfen keine offenen Brandquellen, wie z.B. brennende Kerzen auf das Gerät gestellt werden.
- Überlassen Sie Wartungsarbeiten stets qualifiziertem Fachpersonal. Andernfalls gefährden Sie sich und andere.
- Das Gerät bleibt auch in ausgeschaltetem Zustand Standby mit dem Stromnetz verbunden. Ziehen Sie den Stecker des Netzteils aus der Steckdose, falls Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen. Ziehen Sie nur am Netzstecker.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Es ist verboten Umbauten am Gerät vorzunehmen.
- Beschädigte Geräte bzw. beschädigte Zubehörteile dürfen nicht mehr verwendet werden.
- Das Gerät ist für die Verwendung in trockener Umgebung und in gemäßigttem Klima vorgesehen und darf nicht Tropf- oder Spritzwasser ausgesetzt werden.
- Sie dürfen das Gerät nur in waagerechter Position betreiben.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel oder der Stecker immer leicht zugänglich sind, sodass Sie das Gerät schnell von der Stromversorgung trennen können!

- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern kann.
- Die Steckdose sollte möglichst nah am Gerät sein.
- Zur Netzverbindung Netzstecker vollständig in die Steckdose stecken.
- Verwenden Sie einen geeigneten, leicht zugänglichen Netzanschluss und vermeiden Sie die Verwendung von Mehrfachsteckdosen!
- Netzstecker nicht mit nassen Händen anfassen, Gefahr eines elektrischen Schlages!



- Bei Störungen die auf elektrische Fehlfunktion schließen lassen sofort Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Ziehen Sie vor Ausbruch eines Gewitters den Netzstecker aus der Steckdose.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, z.B. vor Antritt einer längeren Reise, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## Gefahrenhinweise



**ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten.



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



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

- Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie sich bitte genauestens an die separat beiliegende Montageanleitung. Verwenden Sie diesen Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind.
- Betreiben Sie den Grill niemals ohne das fest montierte Schutzgitter über der Förderschnecke. Gehen Sie beim Umgang mit dem Grill entsprechend vorsichtig vor. Der Grill erhitzt sich beim Grillen. Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie den Grill immer nur mit geschlossenem Deckel, es sei denn Sie verwenden den Direct Flame Modus. Im Direct Flame Modus darf das Gerät nur mit geöffnetem Deckel betrieben werden. Sollten Sie im Direct Flame Modus den Deckel schließen, kann es zu Betriebsstörungen aufgrund von zu hohen Temperaturen kommen. In diesem Fall schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Es erscheint dann die Fehlermeldung "ER-1" auf dem Display der ITC.
- Aktivieren Sie den Direct Flame Modus ausschließlich nur dann, wenn Sie zuvor den eigens dafür optional erhältlichen Direct Flame Insert in den Flavorizer eingesetzt haben. Im indirekten Grillmodus verwenden Sie bitte ausschließlich den sogenannten EZ-Access Einsatz und betreiben das Gerät mit geschlossenem Deckel.
- Dieser Grill wird sehr heiß und sollte während des Betriebes nur mit Grillhandschuhen und nur an den zur Bedienung notwendigen Stellen angefasst werden. Fassen Sie während des Heizbetriebes den Deckel des Grills ausschließlich an dem vorgesehenen Griff an.



**ACHTUNG!** Prüfen Sie vor der Verwendung sämtliche Abläufe, die zum Fettauffangbehälter führen sowie den Fettauffangbehälter auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand zu vermeiden.

Sollte ein Fettbrand entstehen, schalten Sie den Grill an der ON/OFF-Taste der ITC ab, entfernen Sie die Lebensmittel nach eigenem Ermessen und lassen Sie die Haube geschlossen, bis das Feuer erloschen ist. Ziehen Sie dabei NICHT den Netzstecker aus der Steckdose, da so die Lüfter weiterlaufen können, bis das Feuer ganz ausgebrannt ist. Ziehen Sie den Netzstecker nur dann aus der Steckdose, wenn es absolut notwendig ist. Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen grillen, sollten Sie vor Inbetriebnahme eine Aluschale einsetzen, um das Fett aufzufangen.

- Niemals die Grillkammer mit Alufolie oder Sand auskleiden. Dadurch wird das Fett am Durchfließen gehindert und kann zu einem Fettbrand führen. Verwenden Sie stattdessen Tropfschalen, um aus dem Fleisch heraustropfenden Saft aufzufangen.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett vom Grill, um Fettbrand zu verhindern. Die Fähigkeit des Memphis Grills, außerordentlich hohe Temperaturen zu erzeugen, kann zu Fettbrand führen, falls überschüssiges Fett nicht vom Besitzer des Grills entfernt wird, wie es die routinemäßige Wartung vorsieht. Dazu gehören auch Flavorizer und Fettschublade.

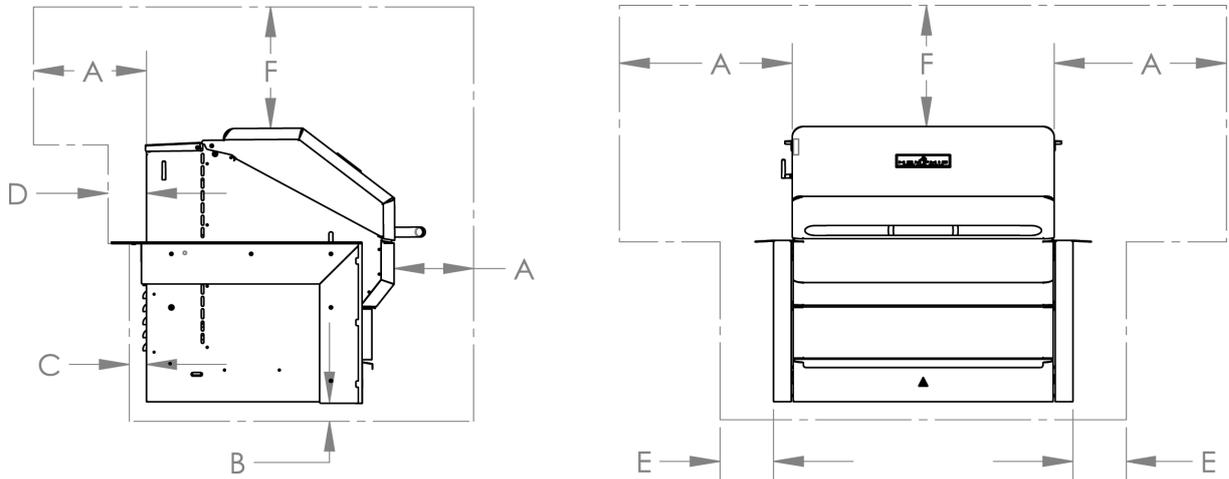
## Wichtige Sicherheitsabstände für Built-in Versionen



**ACHTUNG!** Zu geringe Abstände brennbarer Materialien oder Strukturen sind der Hauptgrund für Feuer. Beachten Sie deshalb unbedingt die notwendigen Mindestabstände! Erkundigen Sie sich welche optionalen, hitzeabweisenden Bleche etc. zur Verfügung stehen!

- Die Einbau-Grillvarianten sollten entweder durch die drei Halter oder die vier AusgleichsfüÙe gehalten werden. Dazu ist unbedingt der Mindestabstand von 1,0 Zentimeter von der Struktur zur Grillunterseite eingehalten werden.

### Sicherheitsabstände Elite Built-in



MINDESTABSTÄNDE		
	Abstand in cm	Abstand unter Verwendung eines Hitzeschildes
A	45,8	45,8
B	1,0	1,0
C	5,1	5,1
D	8,9	8,9
E	45,8	<b>0,5</b>
F	76,2	76,2

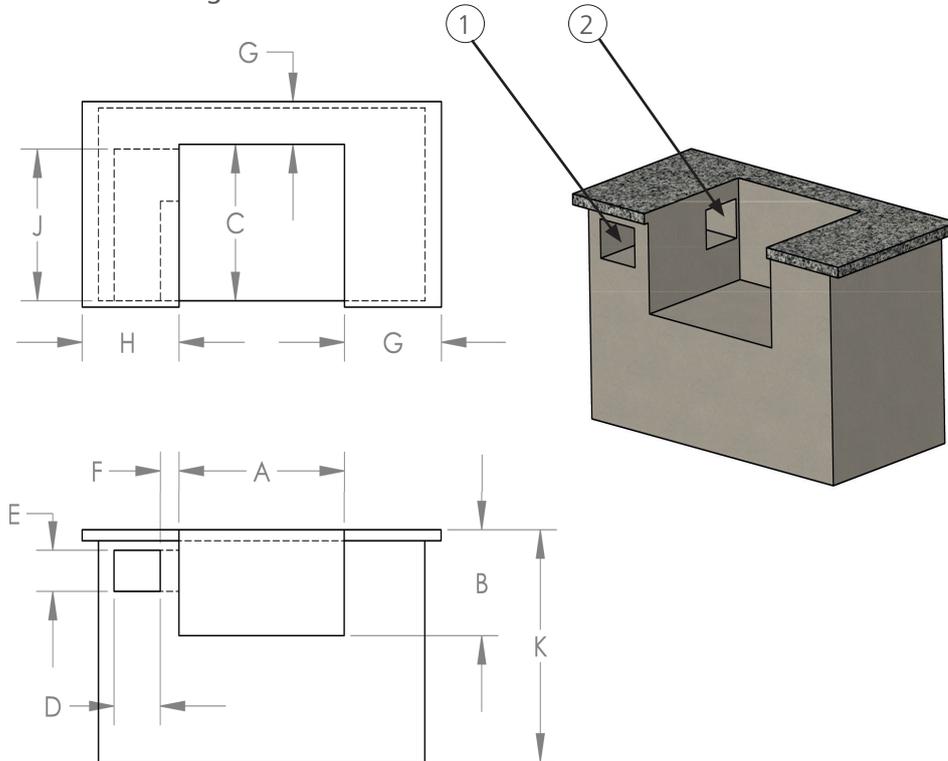
## Sicherheitsabstände Grill-Inseln



**ACHTUNG!** Grill-Inseln müssen den nachfolgenden Spezifikationen entsprechen!

Eigentümer bzw. Errichter sind verantwortlich dass lokale, den Bauvorschriften entsprechende Genehmigungen vor Baubeginn eingeholt werden.

Angegebene Abmessungen beziehen sich auf fertige Oberflächen. Aussparungen müssen lotrecht und nivelliert sein, um besten Sitz zu gewährleisten.



MINDESTABSTÄNDE		
	Abstand in cm	Toleranz in cm
A	108,3	± 0,30
B	42,6	± 0,30
C	62,9	± 0,30
D	21,6	± 0,30 -0
E	16,5	± 0,30 -0
F	7,7 ... 2,74	
G	8,9	
H	30,5	± 2,54
J	55,9	
K	Standard Einbauhöhe	

- ① Die Spannungsversorgung darf max. 3 m entfernt sein (Länge Netzkabel). Die Einbauanordnung ist nur schematisch.
- ② Kabelführung der Steuerung kann hinter dem Gerät oder seitlich erfolgen, wie dargestellt.

- Sorgen Sie dafür, dass die Schlitzte hinten an der Haube immer frei sind. Verwenden Sie weder Lavasteine noch Holzkohle für Ihren Grill.
- Um das Risiko ernsthafter Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie sich niemals über den geöffneten Grill beugen oder mit den Händen den Grillrost berühren. Berühren Sie nur Griffe, nicht die Oberflächen.
- Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, nehmen Sie das Grillgut aus den Flammen und schließen Sie den Deckel bis die Flammen nachlassen.
- Wir empfehlen die Brennkammer Ihres Memphis Grills regelmäßig auf Blockierungen zu untersuchen, um einen ungehinderten Luftstrom sicherzustellen.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte der Stecker erst gezogen werden, nachdem der Abkühlmodus beendet ist.
- Verwenden Sie die Grillabdeckung erst, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist.
- Decken Sie niemals die gesamte Kochfläche ab, wenn der Grill heiß ist. Lassen Sie **mindestens** 5 cm Platz neben und hinter dem Grillgehäuse.
- Tragen Sie beim Grillen stets Grillhandschuhe.
- Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren.
- Nehmen Sie keine Veränderung am Produkt vor.
- Beschädigte Geräte bzw. beschädigte Zubehörteile dürfen nicht mehr verwendet werden.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen, leichtsinnigen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die bei der Benutzung des Gerätes auftreten sowie für Beanstandungen Dritter.
- Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung zu brennbarem und hitzeempfindlichem Material von mindestens 1,5 m. Brennbar sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen und Holzvorbauten. Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände unter Ihrem Grill. Lassen Sie keine verpackten Lebensmittel auf oder in der Nähe Ihres Grills liegen.
- Tragen Sie während der Verwendung des Grills keine Kleidung mit locker fliegenden Ärmeln.
- Schützen Sie sich vor Funken und heißen Fettspritzern. Zum Schutz der Kleidung empfehlen wir das Tragen einer Grillschürze.
- Platzieren Sie den Grill stets auf einer stabilen, windgeschützten ebenen Fläche.
- Probieren Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Rosten, ob diese warm sind.
- Gießen Sie kein Wasser zur Unterdrückung von Stichflammen oder zum Löschen der Glut in den Grill.
- Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Entsorgen Sie niemals heiße Asche oder noch glühende Pellets. Es besteht Brandgefahr. Entsorgen Sie erst die Asche und Aschereste wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind.
- Asche niemals aufsaugen!
- Halten Sie die Grillfläche frei von entflammbar Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol, usw.) und von anderen brennbaren Materialien.
- Halten Sie Elektrokabel fern von den heißen Flächen des Grills und von stark frequentierten Bereichen.
- Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden. Der RÖSLE Grill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten vorgesehen.
- Verwenden Sie unter keinen Umständen brennbare Flüssigkeiten zum Zünden. Zuwiderhandlung kann zu Stichflammen und Explosionen führen.
- Verwenden Sie keine scharfen und spitzen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste oder zum Entfernen der Asche. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Reiniger auf den Grillrosten oder auf dem Grill. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Bewegen Sie den Grill nicht über größere Absätze/Treppenstufen oder sehr unebenes Gelände.
- Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden, insbesondere der Fett-Auffangbehälter.

## Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

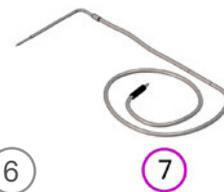
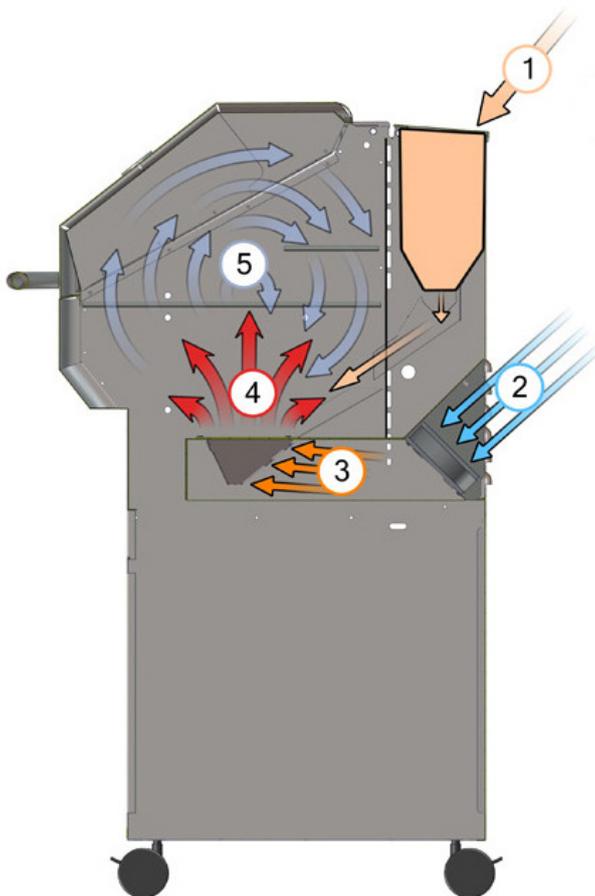
vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Grill aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege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

## Grundsätzliche Funktionsweise

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

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

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



- 1 Hartholzpellets werden in einen Vorratsbehälter gefüllt. Diese werden dann mit Hilfe einer Förderschnecke in die Brennkammer transportiert.
- 2 Zuluft wird durch Hochleistungslüfter in die Garkammer angesaugt.
- 3 Komprimierte Luft wird beim Startvorgang durch einen Glühstab erhitzt.
- 4 Holzpellets werden durch die erhitzte Luft gezündet und beheizen die Garkammer.
- 5 Heiße Luft und Rauch zirkulieren gleichmäßig in der gesamten Garkammer.
- 6 Eine digitale Steuerung ermöglicht dem Benutzer eine präzise Temperatureinstellung.
- 7 Ein an die Steuerung angeschlossener Kerntemperaturfühler ermöglicht die automatische Temperaturüberwachung des Grillguts.

## Alle Vorteile auf einen Blick:

- Einfach zu benutzende Intelligente Temperaturkontrolle (ITC), mit der Sie räuchern, grillen, braten, backen, scharf anbraten und kochen können
- Memphis ITC-Kerntemperaturfühler: Präzisionsgrillen, bei dem Sie die Hände frei haben
- Der Grill kann per App (Apple IOS und Android) über WLAN gesteuert werden
- Das große Display sorgt für eine übersichtliche Anzeige der Einstellungen
- Bis zu 3 Messfühler gleichzeitig einsetzbar (1 Stück im Lieferumfang)
- 2 zusätzliche Staufächer unter den Seitentischen
- Großer Grillpelletbehälter
- Außergewöhnlich solide und zuverlässige Konstruktion für hohe Beanspruchung
- Langsam laufende Lüfter bringen die Pellets zum Brennen und sorgen für echtes Konvektionsgaren
- Auto-Start-Taste und elektrischer Zünder machen Streichhölzer und Anzündflüssigkeiten überflüssig
- Der Flavorizer verhindert das Auflodern von Flammen und fördert die gleichmäßige Hitzeverteilung
- Eine Brennkammer aus rostfreiem Stahl sorgt für Langlebigkeit
- Eine große und erweiterbare Grillfläche, die mit den passenden, austauschbaren Grillrosten (modellabhängig)
- Ein großes Grillbereichsvolumen für große Braten wie z.B. ganze Truthähne
- Fettschubladen für müheloses Reinigen
- Große, arretierbare Lenkrollen ermöglichen ein problemloses Manövrieren des Grills
- Stabile Grillroste aus Edelstahl für Strapazierfähigkeit und Langlebigkeit

## Informationen zu lebensmitteltauglichen Grillpellets

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

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

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



# Der RÖSLE-Grill im Detail

## Modell Elite

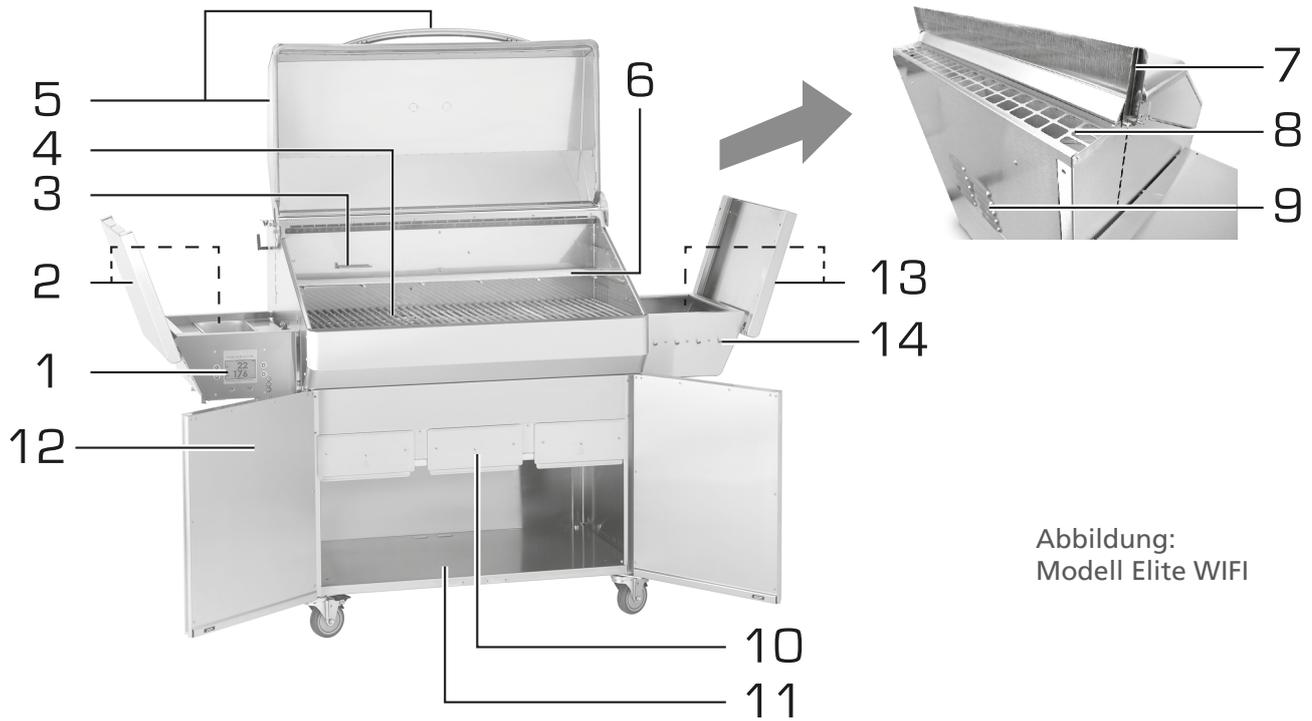


Abbildung:  
Modell Elite WIFI

Deutsch

Bedienelemente			
1	ITC-Bedienfeld mit Netzanschlusskabel	8	Grillpelletbehälter
2	Ablage mit darunter liegendem Ablagebehälter	9	Lüftungsöffnungen ( <b>wichtig:</b> frei halten, um korrekte Funktion zu gewährleisten)
3	Temperaturfühler	10	Fettauffangbehälter
4	Garkammer mit Grillrost darunter: Direct-Flame-Einsatz oder EZ-Access Flavorizer Insert, Brennkammer	11	Stauraum
5	Deckel mit Griff	12	Tür
6	Ablage für Grillgut	13	Staufach unter Arbeitsfläche
7	Deckel Grillpelletbehälter	14	Besteckhalter

## ITC-Bedienfeld

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



Bedienelemente			
1	ON OFF Taste: kurz drücken: Einschalten des Gerätes; Ausschalten: Taste ca. 3 s drücken	5, 6, 7	Anschluss für Kerntemperaturfühler, 3,5 mm Klinke
2	LED-Display: Darstellung Temperaturen, Menüs: Zeiteinstellung, Alarm, WLAN, Anzeigeeinstellung	8	Tasten für Temperatureinstellung, Navigationstasten im Menü   PREVIOUS NEXT
3	Funktionstaste (Belegung je nach Menü)	9	Funktionstaste (Belegung je nach Menü)
4	Funktionstaste (Belegung je nach Menü)		



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

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

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

Über die Funktionstasten können die Grillfunktionen eingestellt werden. Je nach Betriebszustand und aufgerufenem Menü stellt das Display 2 die notwendigen Informationen, Parameter sowie Untermenüpunkte dar, die dann über die Tasten, 3, 4, und 9 aufgerufen werden können.

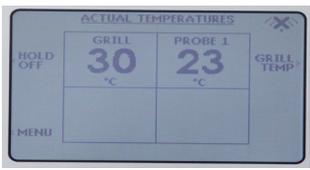
# Bedienmenü

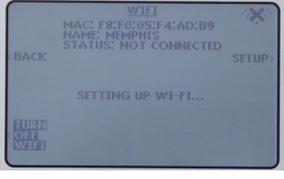
Das Bedienmenü stellt die wesentlichen Informationen und Einstellungen zentral im Display dar. Außen sind die jeweils verfügbaren Informationen, Untermenüs je nach Betriebsmodus eingeblendet und können über die dazu angeordneten Funktionstasten bzw. Bedienelemente bedient werden.

Grill einschalten: Taste  1 drücken.

Grill ausschalten: Taste  1 drücken und ca. 3 s halten. Dann Taste los lassen.

- Drücken Sie die Funktionstaste 4, um das Menü aus dem normalen Grillmodus der Steuerung zu öffnen.
- In der Mitte der Displayanzeige finden Sie die jeweilige Einstellung (Temperatur, Werte, Zeiten...).
- Je nach Menü sind den Funktionstasten 3, 4, 9 unterschiedliche Untermenüs zugeordnet und können mit den Funktionstasten aufgerufen werden.
- Mit den Navigationstasten NEXT bzw. PREVIOUS 8 bewegen Sie sich vorwärts bzw. rückwärts im Menü.  
- Mit BACK gelangen Sie zum normalen Grillmodus zurück.
- Schwarz hinterlegte Tasten, Texte bzw. Felder bedeuten dass die Option aktiv, eingeschaltet ist.

Menüs, Displayanzeigen	Beschreibung
<p>1</p> 	<p><b>GRILL MODE:</b> Anzeige im normalen Grillmodus zeigt die aktuelle Grilltemperatur und die eingestellten Solltemperatur</p> <p>PROBE &gt;: Aufrufen Temperatur-Menü für Kerntemperaturfühler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zur Einstellung der Grilltemperatur die Pfeiltasten drücken, (gedrückt halten für Schnelleinstellung)  </li> </ul> <p>&lt; MENU: Menü 1 aufrufen  </p> <p>&lt; HOLD OFF: Drücken und halten zum Ausschalten</p>
<p>2</p> 	<p><b>MENU 1:</b> zeigt die aktuelle Grill-Temperatur an "IST"</p> <p>&lt; BACK: zurück</p> <p>TIMER SET &gt;: Timer einstellen</p> <p>PRIME &gt;: Förderschnecke 10 s betätigen</p> <p>&lt; ALARM ON: akustischen Alarm ein-/ausschalten</p> <p>NEXT: nächstes Display MENU 2</p>
<p>3</p> 	<p><b>MENU 2:</b> zeigt die aktuelle Grill-Temperatur an "IST"</p> <p>&lt; BACK: zurück</p> <p>WIFI &gt;: WLAN-Verbindung herstellen, aktualisieren</p> <p>DISP. &gt;: Anzeige-Einstellung (Helligkeit, Kontrast, °F / °C)</p> <p>&lt; SOFTWARE: Softwareversion</p> <p>PREVIOUS NEXT: voriges/nächstes Display MENU 3  </p>
<p>4</p> 	<p><b>MENU 3: DIAG.:</b> Diagnose-Anzeige</p> <p>Sie können die einzelnen Komponenten auf EIN (ON) und auf AUS schalten. (ON Text schwarz hinterlegt). Die tatsächlichen Temperaturwerte für den Grill und den Kerntemperaturfühler werden für alle angegebenen Kerntemperaturfühler angezeigt.</p> <p>PREVIOUS: voriges Display  </p>
<p>-</p> 	<p><b>Actual TEMPERATURES:</b></p> <p>zeigt die aktuelle Grilltemperatur sowie die eingestellten Soll-Temperaturen der Probe 1, 2 und 3 (falls angeschlossen)</p> <p>&lt; HOLD OFF: Drücken und halten zum Ausschalten</p> <p>GRILL TEMP &gt;: zurück zum GRILL MODE Menü  </p> <p>&lt; MENU: zurück zum Menü  </p>

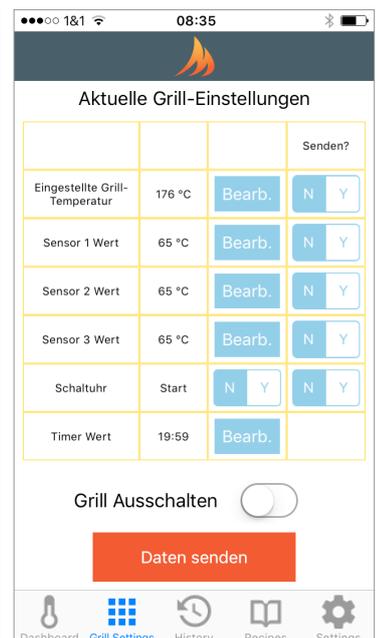
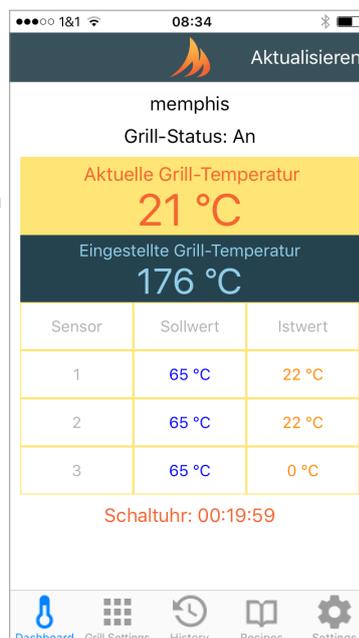
Einstellungen Untermenüs	Beschreibung
	<p><b>TIMER MENU:</b>            &lt; BACK: zurück            START / STOP &gt;: Timer starten, stoppen            RESET &gt;: Einstellung zurücksetzen, letzter Wert bleibt stehen            &lt; CLEAR: Einstellung löschen, Anzeige auf 00:00:00 stellen            Zeiteinstellung +/- 1 Minute mit Pfeiltasten            gedrückt halten für Schnelleinstellung</p>
	<p><b>WIFI MENU:</b>            Sobald Ihr Grill mit einem Netzwerk verbunden ist, wird im Statusfeld WIFI CONNECTED (WLAN-VERBINDUNG hergestellt) angezeigt            &lt; BACK: zurück            SETUP &gt;: WLAN wechseln            &lt; TURN OFF WIFI: WIFI ein-/ausschalten</p>
	<p><b>DISPLAY MENU:</b>            &lt; BACK: zurück            F/C &gt;: Umschaltung °F (Fahrenheit) / °C (Celsius)            CONTRAST &gt;: Kontrast mit Pfeiltasten verändern            &lt; BRIGHT: Helligkeit mit Pfeiltasten verändern</p>
	<p><b>SOFTWARE MENU:</b>            Anzeige der aktuellen Software (Firmware)            &lt; BACK: zurück</p>
	<p><b>DIAGNOSE MENU:</b>            Testmenü zur Funktionsprüfung der Komponenten            &lt; BACK: zurück            AUGER &gt;: Pellets-Förderschnecke wird für 10 s aktiviert            IGNIT &gt;: Zündung wird aktiviert            &lt; FAN: Lüfter wird aktiviert</p>

## Die Memphis Woodfire Grill-App

(kostenlos erhältlich zum Download im AppStore von Apple oder im Google Playstore für Android Geräte)

Die mobile App von Memphis ist die komfortable Verbindungs-Methode, um Ihren Pelletgrill zu steuern und zu überwachen. Sie haben damit von überall aus Zugriff auf ihren Grill. Die integrierte Hinweis-Funktion alarmiert Sie, bei zuvor definierten Ereignissen.

Beachten Sie dazu die beiliegende Schnellstartanleitung.



## Inbetriebnahme vor dem Grillen

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

### Elektrischer Anschluss



Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz (230 V~, 50 Hz) an.

Stecken Sie den Netzstecker vollständig in die Steckdose.

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

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

### Erstes Freibrennen nach Inbetriebnahme bzw. längerer Standzeit

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



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

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

### Einfache Schritte zum Grillprofi

- Lesen Sie sich das Rezept durch und suchen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Grills. Mit dem RÖSLE-Grill stehen Ihnen mehrere Garmethoden zur Verfügung: Hochtemperatur-Grillen, BBQ-Smoker für langsames schonendes Verfahren, direktes Grillen oder indirektes Grillen und Konvektionsgaren. Auf den folgenden Seiten finden Sie spezifische Anweisungen.
- Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu früh auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht die richtige Grilltemperatur erreicht hat. Prüfen Sie die Temperatur an der Displayanzeige.
- Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Es entweicht Bratensaft und somit Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.
- Prüfen Sie, ob das Grillgut auf den Grill passt, bevor Sie den Deckel schließen. Ideal ist ein Abstand von ca. 2 cm zwischen den einzelnen Speisen.
- Öffnen Sie den Deckel nicht immer wieder, um nach dem Grillgut zu schauen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, d.h. das Essen braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Drehen Sie das Grillgut nur ein Mal um, wenn es das Rezept nicht anders verlangt.
- Wenn Sie den Deckel des Grills schließen, können sich keine Flammen unter dem Grillgut bilden, Sie reduzieren die Garzeit und Sie erhalten bessere Grillergebnisse.
- Drücken Sie Speisen, wie z.B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.

- Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost. Pinseln oder sprühen Sie nur Ihr Grillgut mit Öl ein und nicht den Grillrost.

#### Hinweis:

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

Legen Sie niemals gekochte Speisen auf die gleiche Platte, auf der sich rohe Speisen befunden haben.

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

## Garen mit dem RÖSLE-Grill

### Einheizen des Grills

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

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

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

### Automatischer Start

- Drücken Sie die Taste  1, um den Startvorgang auszulösen.
- Der Glühstab heizt sich auf und der Lüfter läuft an.
- Die Förderschnecke befüllt die Brennkammer für die Zündung mit Pellets.
- Der Zünder schaltet automatisch ab, wenn entweder der Grill eine ausreichende Temperatur erreicht hat oder 30 Minuten vergangen sind.
- Stellen Sie mit den **Temperatur**-Tasten   die gewünschte Temperatur ein.
- Falls der Grill auf eine Temperatur von weniger als 150 °C eingestellt wird, läuft er im Räuchermodus. Über 150 °C läuft er im Grillmodus. Die Temperatur der Kerntemperaturfühler können von 18 °C bis auf 120 °C eingestellt werden.

**Hinweis:** Die tatsächliche Temperatur wird nach oben und unten schwanken. Das ist normal und entspricht der üblichen Abweichung bei jedem Ofen.

**i** Wenn der Vorratsbehälter gerade gefüllt wurde, halten Sie die Funktionstaste 4 für Pellet Prime gedrückt, bis Sie hören, dass Pellets in die Brennkammer fallen. Lassen Sie die Taste dann los. Starten Sie den Grill dann erneut, indem Sie die Taste  1 drücken. Dadurch kann der Grill die Anlaufsequenz vollständig ablaufen lassen.

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

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

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

## Betrieb

Sobald der Pelletgrill gestartet wurde sind die weiteren Abläufe folgendermaßen:

### **Vorheizen:**

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

### **Grillmodus:**

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

### **Räuchermodus:**

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

### **i Räuchertipp:**

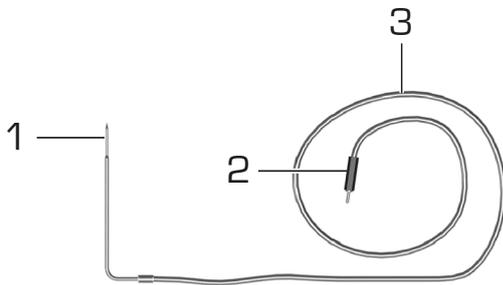
Um die Intensität des Räuchergeschmacks variieren zu können, sollten Sie mit der Dauer des Räucherns und der Mischung aus aromatisierten Pellets und Standardpellets experimentieren. Dies ist besonders wichtig, wenn Sie aromaintensive Pelletsorten wie z.B. Buche oder Hickory benutzen.

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

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

## Kerntemperaturfühler verwenden

Ein Kerntemperaturfühler ist standardmäßig im Lieferumfang. Der Kerntemperaturfühler kommuniziert direkt mit der ITC-Steuerung des Grills. Damit können Sie auf einfache Weise sicherstellen, dass Ihr Grillgut immer perfekt auf Ihre voreingestellte Kerntemperatur gegart wird. Diese Funktion sorgt für wohlschmeckende, wiederholbare Ergebnisse – jederzeit. Sie können bis zu 3 Kerntemperaturfühler anschließen.



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

- Schließen Sie den Kerntemperaturfühler an die Buchse 5, 6 bzw. 7 an.
- Schalten Sie den Grill ein und stellen Sie die gewünschte Grilltemperatur ein.
- Schalten Sie mit der Funktionstaste 'Probe' in das Menü um.
- Wenn der Kerntemperaturfühler nicht angeschlossen ist, ist das Umschalten nicht möglich.
- Stellen Sie mit den **Temperatur**-Tasten 8 die gewünschte Kerntemperatur ein.  
- Tasten mit den Pfeilen nach oben oder unten drücken. Die Temperatur für den Kerntemperaturfühler kann bis 120 °C eingestellt werden.
- Führen Sie das Ende des Kerntemperaturfühlers durch eine der Öffnungen an den Seiten des Grills, direkt unterhalb des Deckels, ein. Ziehen Sie das Metallkabel in das Innere des Grills ein.
- Führen Sie den Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel ein. Achten Sie darauf, dass der Fühler mittig im Fleisch bzw. in der Speise platziert ist!
- Die ITC zeigt jetzt die Temperatur des Fleisches in Echtzeit an. Der Grill wird das Fleisch garen, bis die mit dem Fleischthermometer gemessene aktuelle Temperatur die eingestellte Ziel-Fleischtemperatur erreicht hat.

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

**i** Wenn Sie beim Einstellen der Temperatur für den Kerntemperaturfühler die **Temperatur-Tasten 8** ☹ drücken, bis 120 °C angezeigt wird, und dann nochmals drücken, zeigt die ITC „No Read“ im Display an. Bei dieser Einstellung zeigt die ITC zwar die Temperatur des Fleisches an, wird aber bei keiner Temperatur automatisch in den „Done“-Modus wechseln.

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

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

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

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

## Direktes Grillen mit Direct Flame Einsatz

Bei der direkten Methode wird die Speise direkt über den Pellets gegart. Speisen, die weniger als 25 Minuten zum Garen benötigen, werden mit der direkten Methode gegrillt. Für ein gleichmäßiges Durchgaren sollte das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit ein Mal gewendet werden. Diese sind z. B. Steaks, Koteletts, Schaschliks und Gemüse. Der Direct Flame Insert kann mit dem EZ-Access Insert ausgetauscht werden und ermöglicht somit das direkte Grillen über der Flamme des Pelletfeuers. Der Memphis Direct Flame Flavorizer Insert ist kompatibel zu den Modellen Memphis Elite, Pro, Advantage Plus und Built-In Einbaugrills.



- Entfernen Sie die Grillroste und den EZ-Access Flavorizer Einsatz mithilfe des Multi-Genie-Tools.
- Ersetzen Sie den EZ-Access Flavorizer Insert mit dem Direct Flame Insert.
- Setzen Sie die Grillroste wieder ein und schließen Sie zunächst den Deckel des Grills.
- Schalten Sie den Grill ein und erhöhen Sie die Temperatur auf den jeweilig höchsten einstellbaren Wert (Elite 370 °C, Pro 342 °C). Warten Sie bitte nun, bis der Grill die jeweilige Höchsttemperatur erreicht hat und halten Sie zunächst den Deckel des Grills geschlossen.
- Sobald die Höchsttemperatur erreicht wurde und die Temperatur auch im Display angezeigt wird, drücken Sie die Taste 8 ☹ einmal, um in den Direct Flame Modus LOW zu gelangen. Durch weiteres Drücken der Taste 8 ☹ gelangen Sie in den MED und MAX Modus. MAX ist dabei der heißeste direkte Grillmodus.
- Öffnen Sie nun unbedingt den Deckel des Grills in diesem Modus. Im Display erscheint die Anzeige LOW, MED oder MAX. In diesem Betrieb ist die Anzeige der aktuellen Grillinnenraumtemperatur deaktiviert, da Sie bei geöffnetem Deckel unzuverlässige Werte (z.B. durch Windeinfluss etc.) liefern würde. Außerdem ist in diesem Modus die Programmierung der Kerntemperatursteuerung (Meat Probe) deaktiviert.
- Legen Sie die Speisen auf den Grillrost

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

## Indirekt Grillen mit Flavorizer Einsatz

Der Memphis EZ-Access Flavorizer Insert (Einsatz) ist serienmäßiger Bestandteil bei den Grillmodellen Memphis Elite, Pro und den Built-In Einbaugrills. Mit diesem speziellen Einsatz können Sie indirekt Grillen und zudem schnell und bequem die darunter befindliche Brennkammer reinigen. Die indirekte Methode empfiehlt sich für Speisen, die länger als 25 Minuten Garzeit benötigen oder die so zart sind, dass sie bei einer direkten Grillmethode austrocknen oder anbrennen würden.

Folgende Speisen eignen sich zum indirekten Grillen:

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

### 1 Gebrauch des Memphis EZ-Access Flavorizer Einsatzes

Entfernen der Grillroste

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

### 2 Entfernen des EZ-Access Flavorizer Einsatzes

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

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

### 3 Wartung und Reinigung der Brennkammer

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

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

### Wiedereinsetzen

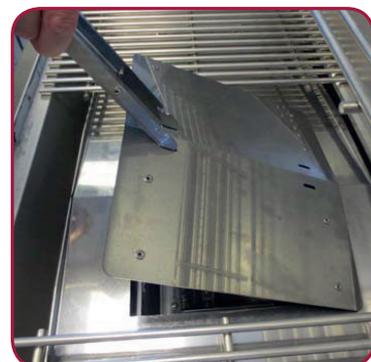
Sobald die Brennkammer gereinigt wurde, können Sie die entnommenen Teile aus Schritt 2 und 1 wieder einsetzen.



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

Den Grill nicht ohne den EZ-Access Einsatz oder den Direct Flame Einsatz betreiben.

Nach der Reinigung den Einsatz wieder einsetzen



## Grillanleitung

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

Grillen Sie Steaks, Fischfilets, 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.

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

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

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

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

## Anleitung zum Räuchern

### Ungefähre Räucherzeiten für den Rösle Pellet-Grill

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



Lassen Sie die Grillhaube beim Räuchern geschlossen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

per Email an **info@roesle.de**

zukommen zu lassen.

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

## Fehlerbehebung

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

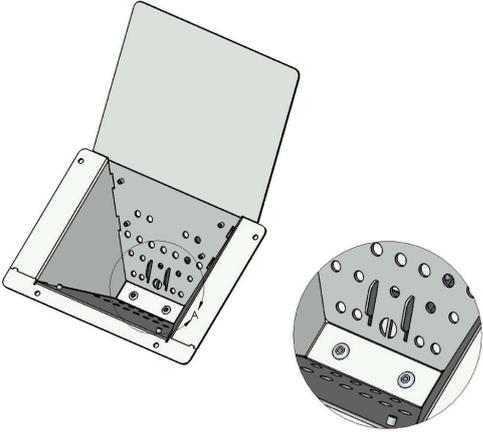
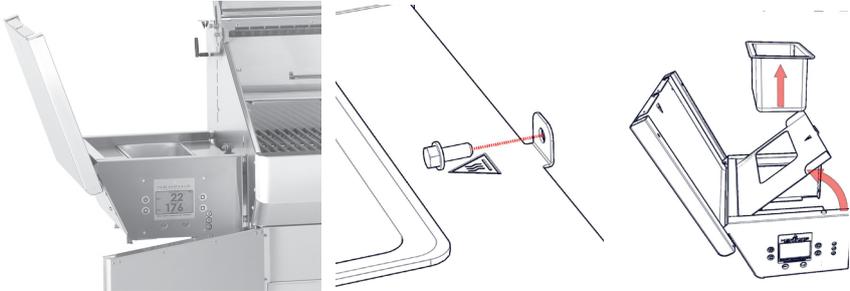
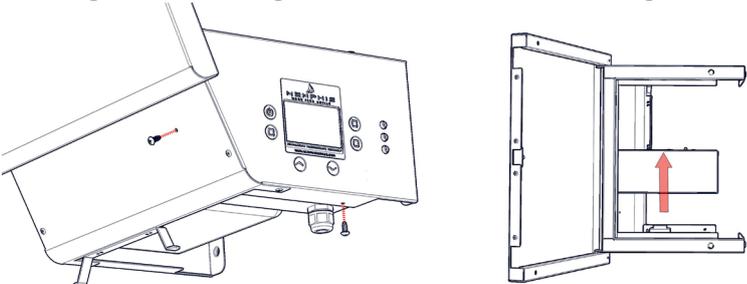
Problem	Ursache	Lösung
Fehlermeldung „ER-1“	Der Grill ist überhitzt, möglicherweise durch einen Fettbrand oder zu viel Brennmaterial.	Schalten Sie den Grill aus und lassen Sie ihn abkühlen. Falls nötig, folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt „Allgemeine Warnhinweise“. Reinigen Sie den Grillinnenraum und entfernen Sie überschüssiges Brennmaterial, ehe Sie den Grill erneut starten.
Fehlermeldung „ER-2“	Der Grill hat sich nicht innerhalb der vorgesehenen 30 Minuten entzündet	Überprüfen Sie, ob der Pelletbehälter genügend Brennmaterial enthält. Kontrollieren Sie die Brennkammer auf Ascheansammlungen und andere Blockierungen. Prüfen Sie, ob der Zünder aufheizt (evtl. muss der Zünder ausgewechselt werden). Bei extremer Kälte braucht der Grill evtl. mehr Vorlaufzeit, um sich zu entzünden. Vergewissern Sie sich, dass die Grillhaube geschlossen ist.
	Das Feuer geht immer aus.	Überprüfen Sie, ob der Pelletbehälter genügend Brennmaterial enthält. Kontrollieren Sie die Brennkammer auf Ascheansammlungen und andere Blockierungen. Vergewissern Sie sich, dass die Grillhaube geschlossen ist.
Fehlermeldung „ER-3“	Die Stromzufuhr wurde während des Betriebes unterbrochen.	Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose sitzt. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.
Fehlermeldung „ER-5“	Es liegt eine Fehlfunktion im RTD oder Kerntemperaturfühler vor	Ziehen Sie den Stecker des Grills und starten Sie ihn neu Wenden Sie sich an den technischen Support von Memphis
Grill lässt sich nicht einschalten	Der Grill ist nicht an die Steckdose angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob Ihr Grill an eine funktionierende Steckdose mit Fehlerstromschutzschalter angeschlossen ist.
	Eine Spannungsspitze hat die Sicherung auf der ITC-Platine ausgelöst.	Die Sicherung muss manuell ersetzt werden. Siehe die entsprechende Anleitung am Ende dieses Abschnitts.
Grill erzeugt zu viel oder verfärbten Rauch	Die Holzpellets haben Feuchtigkeit gezogen.	Entfernen Sie die feuchten Pellets aus Pelletbehälter und Brennkammer und ersetzen Sie sie durch trockene Pellets.
	In der Brennkammer hat sich zu viel Asche angesammelt.	Kontrollieren Sie die Brennkammer auf Ascheansammlungen und andere Blockierungen
Grill erreicht keine stabile Temperatur bzw. hält diese nicht	Der Grill erhält nicht genügend Brennmaterial.	Überprüfen Sie, ob der Pelletbehälter genügend Brennmaterial enthält. Vergewissern Sie sich, dass beide Kammern des Pelletbehälters befüllt sind
	Der Grill erhält keine ausreichende Luftzufuhr.	Kontrollieren Sie die Brennkammer auf Ascheansammlungen und andere Blockierungen. Prüfen Sie, ob die Lüfter abgeschaltet wurden oder ausgefallen sind. Falls die Lüfter ausgefallen sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
	Die Brennkammer ist mit Ascheresten überfüllt.	Kontrollieren Sie die Brennkammer auf Ascheansammlungen und andere Blockierungen. Prüfen Sie, ob die Lüfter abgeschaltet wurden oder ausgefallen sind.
Es kommt häufig zum Hochschlagen von Flammen	Ansammlung von brennbarem Material.	Prüfen Sie, ob die Lüfter abgeschaltet wurden oder ausgefallen sind.
Grilltemperatur ist ungleichmäßig	Ungleichmäßige Luftzufuhr innerhalb des Grills.	Stellen Sie sicher, dass der Flavorizer richtig eingesetzt ist.
Die ITC zeigt konstant „32“ an.	Die ITC funktioniert nicht mehr.	Wenden Sie sich an Ihren Händler.

## Wartung, Reinigung und Aufbewahrung

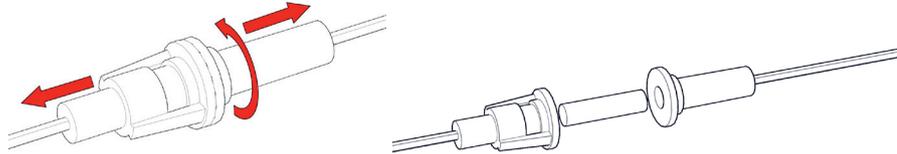
- Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Pellets keinerlei Glut mehr enthalten. Lassen Sie die Pellets genügend lang auskühlen.
- Nehmen Sie die Grillroste heraus.
- Entfernen Sie die Asche aus der Brennkammer.
- Reinigen Sie den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab. Verwenden Sie zum Reinigen des Grills niemals scheuernde Edelstahlpolituren oder -lacke, Backofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel (Küchenreiniger), säurehaltige Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen.
- Die Grillroste müssen nicht nach jeder Verwendung gereinigt werden. Lösen Sie Ablagerungen einfach mit der RÖSLE Barbecue-Reinigungsbürste oder einer weichen Edelstahlbürste. Wischen Sie anschließend mit einem feuchten Lappen nach.
- Für eine lange Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir, nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, diesen mit einer passenden RÖSLE Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen zu schützen. Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach dem Regen entfernen. Anschließend Grill und Abdeckhaube vollständig trocknen lassen.
- Wenn Sie sich an diese Tipps halten, haben Sie jahrelange Freude an Ihrem RÖSLE Grill.

## Wartungsplan

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

Bauteil	Wartung
Brennkammer und Zünder	<p>Kontrollieren Sie regelmäßig, dass die Luftlöcher der Brennkammer auch frei sind. Benutzen Sie eine Drahtbürste, um eventuelle Verschmutzungen oder Blockierungen zu entfernen. Für eine gründliche Reinigung kann die Brennkammer vollständig ausgebaut werden. Dazu müssen nur vier Kreuzschlitzschrauben samt Unterlegscheiben entfernt werden. Achten Sie darauf, die Brennkammer beim Wiedereinsetzen in die richtige Position zu bringen. Die Brennkammer sollte mittig eingebaut werden und fest sitzen, aber nicht zu stramm. Ebenso sollten Sie die Luftlöcher des Zünderrohrs auf Sauberkeit untersuchen, wie in der Abbildung rechts gezeigt. Entfernen Sie alle Rückstände oder Blockierungen in beiden Bereichen, um ein perfektes Starten zu ermöglichen.</p> 
Austausch der Sicherung Feinsicherung 5x20 mm 5A/250V- flink	<p>Die ITC (Intelligent Temperature Control - Intelligente Temperatursteuerung) an Ihrem Grill verfügt über einen Controller mit Mikroprocessor-Technologie. Zum Schutz vor Spannungsschößen und Kurzschlüssen nutzt die ITC eine flinke 5-A-Sicherung für 230 Volt.</p> <p>Gehen Sie zum Auswechseln der Sicherung wie folgt vor.</p> <p> <b>Elektrische Sicherheit</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt, abgeschaltet und vom Netz <b>GETRENNT</b> ist.</li> <li>2. Öffnen Sie die Ablage und entfernen Sie den Ablagebehälter, lösen Sie die zentrale Befestigungsschraube des Deckels. Die Rückseite der Steuerungsbox sollte jetzt sichtbar und zugänglich sein.</li> </ol> 
	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Entfernen Sie die beiden Flachkopfschrauben und schieben Sie Steuerungsbox vorsichtig zurück, um an den Sicherungshalter zu gelangen.</li> </ol> 

4. Lokalisieren Sie den Sicherungshalter. Drücken Sie zum Öffnen beide Seiten des Halter zusammen und drehen Sie diese gegeneinander. Jetzt ist der Halter geöffnet, die Sicherung ist zugänglich.



5. Wenn die Sicherung ausgelöst aussieht, wechseln Sie sie durch eine identische Sicherung aus, wie in der Abbildung dargestellt.  
6. Notieren Sie das Sicherungsmodell, damit Sie bei Bedarf eine Ersatzsicherung kaufen können.

### Built-in Variante

Gehen Sie zum Auswechseln der Sicherung wie folgt vor.

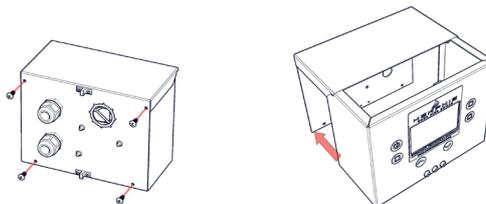


### Elektrische Sicherheit

1. Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt, abgeschaltet und vom Netz **GETRENNT** ist.
2. Öffnen Sie die Ablage und entfernen Sie den Ablagebehälter, lösen Sie die zentrale Befestigungsschraube des Deckels. Die Rückseite der Steuerungsbox sollte jetzt sichtbar und zugänglich sein.

3. Nehmen Sie die Steuerungsbox vorsichtig aus der Grillinsel heraus. Stellen Sie die Steuerungsbox auf eine ebene Fläche.

4. Lösen Sie die 4 Flachkopfschrauben der Box und ziehen Sie die Abdeckung vom Gehäuse.



5. Lokalisieren Sie den Sicherungshalter. Drücken Sie zum Öffnen beide Seiten des Halter zusammen und drehen Sie diese gegeneinander. Jetzt ist der Halter geöffnet, die Sicherung ist zugänglich (siehe oben).

## 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 sicherstellen, dass RÖSLE-Kunden die erwartete Qualität erhalten und die Produkte ihnen über viele Jahre hinweg Freude bereiten.

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

Grill und Roste	2 Jahre
Gehäuse, Edelstahlteile	10 Jahre
Alle übrigen Teile	2 Jahre

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

Die beschränkte Garantie gilt nur für die Reparatur oder den Ersatz von Bestandteilen, die sich bei normalem Gebrauch als schadhaft erweisen. Falls RÖSLE den schadhafte 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, mangelhafter Anwendung, Fettbrand, höherer Gewalt, willkürlicher Beschädigung, falschem Zusammenbau oder falscher Wartung und Pflege 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 Korrosion oder Farbveränderungen aufgrund von Hitzeeinwirkung oder scheuernde und chemische Reinigungsmittel, Absplitterungen auf porzellanbeschichteten Teilen und Komponenten, die bei der Installation des Gasgrills verwendet werden sowie Einwirkung von salzhaltiger Luft ist ebenfalls nicht durch diese Garantie gedeckt.

Im Falle der Installation von Ersatzteilen anderer Hersteller erlischt die vorliegende Garantie.

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.

### Service und Kontakt

Für Fragen, Anregungen und Reklamationen ist unsere Kundenbetreuung von Montag bis Freitag zwischen 8 - 18 Uhr für Sie erreichbar. Halten Sie bei der Kontaktaufnahme folgende Dokumente und Angaben bereit:

- Kaufbeleg
- Fotos des mutmaßlichen Defekts
- Seriennummer des Produkts

Email: [produktanfrage@roesle.de](mailto:produktanfrage@roesle.de)  
 Address: Johann-Georg-Fendt-Str. 38 87616 Marktobersdorf / Germany  
 Telephone: +49 8342 912-270 Telefax: + 49 8342 912-190  
 Homepage: [www.roesle.de](http://www.roesle.de)

## Entsorgung



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



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

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



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

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

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



### **Lebensgefahr!**

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

## Technische Daten

## Rösle Pelletgrill Memphis WIFI

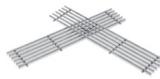
Modell	Elite 25331	Elite Built-In 25346	PRO 25336	PRO Built-In 25351
<b>Ausstattung</b>				
ITC mit App-Steuerung	√	√	√	√
Temperaturbereich °C	80 – 370	80 – 370	80 – 344	80 – 344
Anzahl Lüfter	2	2	2	2
Garraum-Isolierung	Doppelwandig	Doppelwandig	Doppelwandig	Doppelwandig
Pelletförderschnecken	2	2	2	2
Pelletkapazität in kg	11	11	7,25	7,25
Max. anschließbare Kerntemperaturfühler	3	3	3	3
Kerntemperaturfühlerim Lieferumfang	1x	1x	1x	1x
Multiwerkzeug inkl.	√	√	√	√
Direct Flame Insert inkl.	√	√	√	√
Warmhalterost inkl. in cm	94 x 14	94 x 14	64 x 14	64 x 14
Staufächer in den Seitentischen	√		√	
<b>Gehäuse</b>				
Gehäuse	18/10	18/10	18/0	18/10
Grillrost	8 mm Edelstahl	8 mm Edelstahl	8 mm Edelstahl	8 mm Edelstahl
Grillroste inkl.	7	7	5	5
Max. mögliche Grillroste	9	9	7	7
Räder feststellbar	4x	4x	4x	4x
Räder mit Gummi Ø in cm	9,5	-	7,5	-
Spritzwasserfest	√	√	√	√
<b>Grillbereich</b>				
Grillfläche in cm <sup>2</sup>	5447	5447	3631	3631
Optionale Grillfläche max.	8082	8082	5388	5388
Grillbereich in cm	94 x 44	94 x 44	63 x 44	63 x 44
Max. Höhe des Gargutes in cm	26	26	26	26
Grillvolumen in Liter	104	104	69	69
<b>Maße und Gewicht</b>				
Breite in cm	175	99	144	85
Tiefe in cm	72	72	72	72
Höhe in cm	121	71	118	70
Höhe bei offenem Deckel in cm	171	-	170	-
Arbeitshöhe Grillrost in cm	88	-	86	-
Gewicht ca. in kg	128	100	97	75
<b>Netzanschluß</b>				
Stromversorgung	230V AC 50Hz	230V AC 50Hz	230V AC 50Hz	230V AC 50Hz
Leistungsaufnahme Startphase	max. 400W	max. 400W	max. 400W	max. 400W
Leistungsaufnahme Betrieb	max. 120W	max. 120W	max. 120W	max. 120W
Sicherung	Feinsicherung 5A – 250V flink 5 x 20 mm			

# Zubehör

Folgendes Grillzubehör ist für den RÖSLE Pelletgrill zu erhalten:

## Zubehör Gerät

	Abdeckhaube	
	25334	Pelletgrill Elite
	25339	Pelletgrill PRO
	Abdeckhaube	
	25334	Pelletgrill Elite Built-In
	25339	Pelletgrill PRO Built-In
	25375	Auffangschalen Elite/PRO 6er Set

	Holzpellets, 9 kg Beutel	
	25355	Apfel
	25356	Hickory
	25357	Kirsche
	25359	Buche
	25373	Warmhalteroste Elite 2er Set
	25374	Warmhalteroste PRO 2er Set

## Grillaccessoires

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

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

## Grillaccessoires Fortsetzung

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

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

## EG-Konformitätserklärung

## EU DECLARATION OF CONFORMITY

(In accordance with EN ISO/IEC 17050-1)

Declaration number: **DOCIP 638115**

Name and address of manufacturer / EU-AR: **RÖSLE GmbH & Co. KG  
Johann-Georg-Fendt-Straße 38  
87616 Marktoberdorf  
Germany**

**THIS DECLARATION OF CONFORMITY IS ISSUED UNDER THE SOLE RESPONSIBILITY OF:**

Name and address of manufacturer: **RÖSLE GmbH & Co. KG  
Johann-Georg-Fendt-Straße 38  
87616 Marktoberdorf  
Germany**

Product identification: The following products are covered by EU declaration of conformity DOCIP 638115:  
25331 Pelletgrill Memphis Elite WIFI Edelstahl 18/10  
25336 Pelletgrill Memphis PRO WIFI Edelstahl 18/0  
25346 Pelletgrill Memphis Elite Built-In WIFI Edelstahl 18/10  
25351 Pelletgrill Memphis PRO Built-In WIFI Edelstahl 18/10

**THE PRODUCTS MENTIONED IN THIS DECLARATION ARE IN CONFORMITY WITH:**

EU Community Legislation **Restriction of Hazardous Substances (RoHS) Directive 2011/65/EU  
Ecodesign Energy-related Products (ERP) 2009/125/EC  
Radio Equipment Directive (RED) 2014/53/EU**

Harmonised standards **Safety of Electrical equipment**  
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A12:2017 + A13:2017  
EN 60335-2-102:2016

**Radio equipment**  
EN 300 328 V2.1.1 + EN 300 328 V1.9.1

**Exposure of humans to Electromagnetic fields (EMF)**  
EN 62479:2010

**Electromagnetic Compatibility (EMC)**  
EN 301 489-1 V2.1.1 + EN 301 489-1 V2.2.0 (Draft)  
EN 301 489-17 V3.1.1 + EN 301 489-17 V3.2.0 (Draft)  
EN 55014-1:2017 + EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011  
EN 55014-2:2015 + EN 55014-2:1997 + AC:1997 + A1:2001 + A2:2008  
DIN EN 61000-3-2:2015  
DIN EN 61000-3-3:2014

**Restricted substances in electrical products**  
EN 50581:2012

**SIGNED FOR AND ON BEHALF OF:**

Place and date of issue: **Marktoberdorf, 20 Nov 2018**

Signature:

Name, function: **W. Kalteis, Quality Manager**  
Company name: **RÖSLE GmbH & Co. KG**



## Contents

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	37	Cooking with the RÖSLE grill.....	50
Intended use: .....	37	Warming up the grill .....	50
Notes on the use of pellets.....	37	Automatic starting .....	50
Electrical safety .....	38	Operation .....	51
Notes on potential hazards.....	39	Using the core temperature sensor .....	52
Important safety distances for built-in versions	40	Direct barbecuing with Direct Flame insert.....	53
Safety distances for Elite Built-in models.....	40	Indirect barbecuing with Flavorizer insert.....	54
Safety distances for grill islands .....	41	Grill instructions.....	55
Basic method of operation .....	43	Instructions for smoking food.....	58
All the advantages at a glance:.....	44	Approximate smoking times for the Rösle Pellet	
Information on food-safe barbecue pellets .....	44	Grill .....	58
The RÖSLE grill in detail.....	45	Troubleshooting.....	60
Elite model.....	45	Maintenance, cleaning and storage .....	61
ITC control panel.....	46	Service schedule.....	61
Control menu .....	47	Guarantee .....	64
The Memphis Woodfire Grill app .....	48	Disposal .....	65
Starting up the grill before barbecuing .....	49	Technical data.....	66
Electrical connections.....	49	Accessories .....	67
Seasoning the grill when first used or after a long		EU Declaration of Conformity.....	68
period out of use .....	49		
Easy steps to becoming a barbecue expert.....	49		

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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



Caution – danger! Where you find this sign in the instructions, we ask you to take particular care.



Warning – hot surfaces! Risk of skin burns from hot surfaces.  
Always wear protective gloves (DIN EN 407)!

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

### Intended use:

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

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



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

Only use the RÖSLE grill as described.



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



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

### Notes on the use of pellets



#### CAUTION!

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

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

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



## Electrical safety

- The appliance may only be connected to a mains supply with a rating of 230 V~, 50 Hz. Never attempt to operate the appliance at a different voltage. The appliance must receive its supply via an RCD (residual current device) with a rated trip current of no more than 30 mA.
- Only connect the appliance to a properly installed and earthed mains power socket. The mains voltage must match the specifications on the rating plate of the appliance.
- The mains plug must not be connected until installation of the appliance has been properly completed.
- If the mains lead is defective or if the appliance shows any other signs of damage, it must not be put into service.
- If the mains lead of this appliance is damaged, it must be replaced with a special connection cable that is available from the manufacturer or its customer service.
- When unplugging the power supply from the mains, take hold of the plug – do not pull on the lead.
- To prevent fire hazards and the risk of electric shock, do not expose the appliance to rain or other damp conditions.
- Do not operate the appliance close to bath tubs, swimming pools or splashing water.
- Do not place any receptacles containing liquids, e.g. flower vases, on the appliance. They could fall over and the spilt liquid could lead to considerable damage and/or the risk of electric shock.
- If foreign objects or liquids should get into the appliance, immediately unplug the mains plug from the power socket. Have the appliance checked by qualified experts before using it again. Otherwise there is a risk of electric shock.



- Only open the grill casing as described in the assembly instructions. Do not open the appliance if it is connected to the power supply. Otherwise, there is a risk of an electric shock. Touching components that carry electric current is potentially life-threatening.
- Never attempt to repair a defective appliance yourself. Always refer the problem to your appliance dealer.
- Foreign objects such as needles, coins, etc. should not be allowed to fall into the inside of the appliance.
- No naked-flame ignition sources such as lit candles may be placed on the appliance.
- Always have servicing carried out by qualified experts. Otherwise you will be placing yourself and others at risk.
- Even when the appliance is switched off and in standby mode it is still connected to the electrical power supply. If you are not going to be using the appliance for an extended period, unplug the power supply plug from the mains power socket. When doing so, take hold of the plug only, do not pull on the power cord.
- This appliance may be used by children aged 8 and over as well as by people with limited physical, sensory or mental capabilities or without the necessary experience and knowledge if they are supervised or have been instructed on the safe use of the appliance and understand the risks involved.
- Children may not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance may not be carried out by children without supervision.
- Making modifications to the appliance is prohibited.
- Damaged appliances or accessories must not continue to be used.
- The appliance is intended for use in dry conditions and a moderate climate and must not be exposed to dripping or splashing water.
- You must only operate the appliance in a horizontal position.
- Make sure that the mains lead and/or the mains plug is/are always accessible so that the appliance can be quickly disconnected from the power supply if necessary.
- If a power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.

- Route the mains lead in such a way that nobody can trip over it.
- The mains power socket should be as close to the appliance as possible.
- When connecting to the power supply, make sure the mains plug is pushed all the way into the socket.
- Use a suitable, easily accessible mains power socket and avoid using multi-socket adaptors.
- Do not take hold of the mains plug with wet hands – risk of electric shock!



- In the event of faults that indicate an electrical malfunction, immediately unplug the mains plug from the power outlet socket.
- If a thunderstorm is threatening, unplug the appliance from the mains before the storm starts.

- If the appliance is not to be used for an extended period, e.g. before going away on holiday, unplug it from the mains.

## Notes on potential hazards



**CAUTION!** Children and pets should not be allowed near the grill unsupervised.



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



Do not use in enclosed spaces in case poisonous fumes gather that may lead to serious or even fatal injury. In the absence of additional precautions only use this grill outdoors in a well ventilated location. Do not operate the grill in closed and/or habitable rooms, e.g. buildings, tents, caravans, motorhomes, boats. There is a risk of death due to carbon monoxide poisoning. Never use the grill under combustible roofs, shelters, etc.

- Incorrect assembly can be dangerous. Please follow to the letter the assembly instructions provided. Do not use this grill until all components have been properly assembled.
- Never operate the grill without the protective grille permanently fixed over the fuel auger. Take appropriate care when using the grill. The grill becomes hot when grilling. Never leave the grill unsupervised when in use.
- Only ever use the grill with the lid closed unless you are using Direct Flame mode. In Direct Flame mode, the appliance may only be operated with the lid open. If you were to close the lid in Direct Flame mode, malfunctions due to excessively high temperatures could occur. In that event the appliance automatically cuts out for safety reasons. The fault code "ER-1" then appears on the ITC display.
- Only ever activate Direct Flame mode if you have previously inserted the optional Direct Flame insert available specifically for the purpose in the Flavorizer. In indirect barbecuing mode, please only use the EZ-Access insert and operate the appliance with the lid closed.
- This grill gets very hot and, when in operation, should only be taken hold of with barbecue gloves and only at the points necessary for operation. When the grill is alight, only hold the grill lid by the handle provided.



**CAUTION!** Before use, check all processes that lead to the fat catcher as well as the fat catcher for accumulated fat. Remove excess fat to prevent fat fires.

If a fat fire should occur, switch off the grill at the ON/OFF button on the ITC, remove the food if you think it is safe to do so and leave the lid closed until the fire has gone out. DO NOT unplug the mains plug from the power outlet socket so as to allow the fans to keep running until the fire has completely burned out. Only unplug the mains plug from the power outlet socket if absolutely necessary. If you are barbecuing especially fatty foods, before starting up the grill you should insert an aluminium tray to catch the fat.

- Never line the cooking compartment with foil or sand. This prevents the fat from passing through and may cause a fat fire. Instead, you should use drip trays to catch the juices running out of the meat.
- Remove excess fat from the grill to prevent fat fires. The ability of the Memphis Grill to produce exceptionally high temperatures can result in fat fires if the excess fat is not removed by the grill owner as provided for by the routine servicing operations. That also includes the Flavorizer and fat drawer.

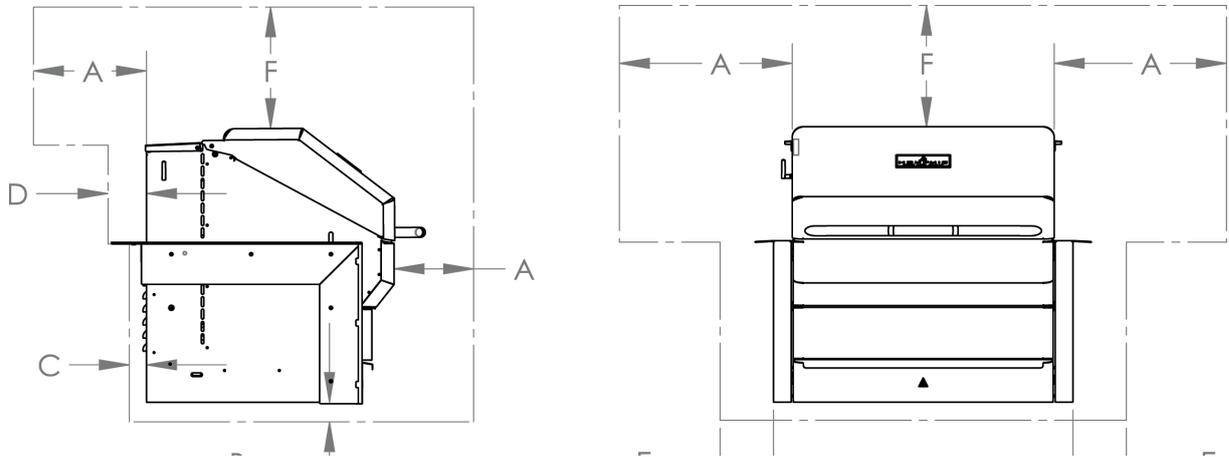
## Important safety distances for built-in versions



**CAUTION!** The main cause of fires is inadequate distances to flammable materials or structures. Therefore, it is imperative the necessary minimum distances are observed! Find out which optional heat-resistant sheets, etc. are available!

- The built-in grill versions should either be held by the three holders or the four levelling feet. The minimum distance of 1.0 centimetre from the structure to the underpart of the grill must be observed.

### Safety distances for Elite Built-in models



MINIMUM DISTANCES		
	Distance in cm	Distance with use of heat shield
A	45.8	45.8
B	1.0	1.0
C	5.1	5.1
D	8.9	8.9
E	45.8	<b>0.5</b>
F	76.2	76.2

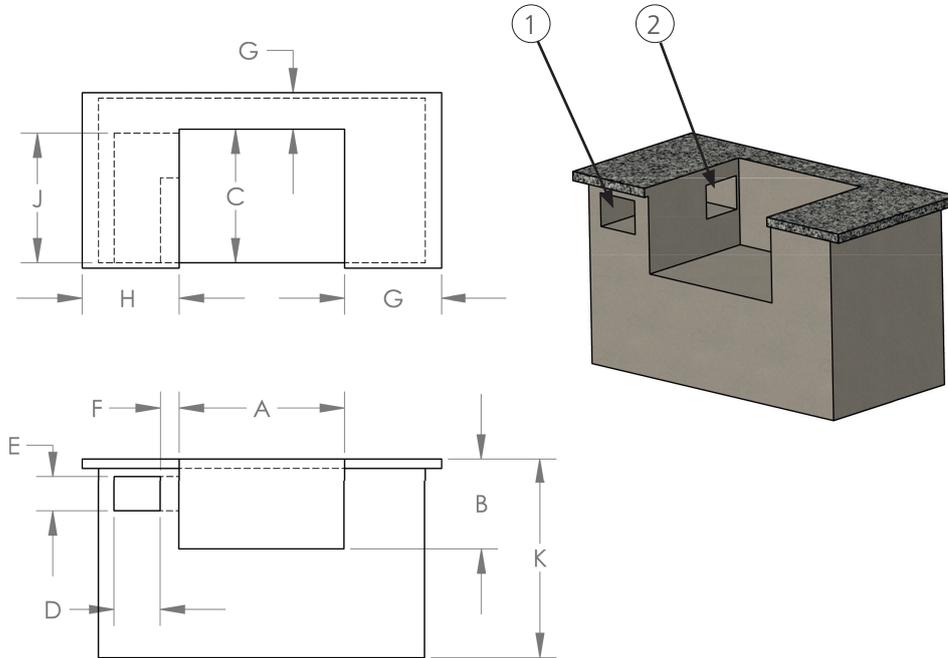
## Safety distances for grill islands



**CAUTION!** Grill islands must satisfy the following specifications!

Owners or builders are responsible for obtaining local permits required by the building regulations before start of construction.

Stated dimensions relate to finished surfaces. Recesses must be perpendicular and levelled in order to guarantee optimal fit.



MINIMUM DISTANCES		
	Distance in cm	Tolerance in cm
A	108.3	± 0.30
B	42.6	± 0.30
C	62.9	± 0.30
D	21.6	± 0.30 -0
E	16.5	± 0.30 -0
F	7.7 ... 2.74	
G	8.9	
H	30.5	± 2.54
J	55.9	
K	Standard installation height	

① The power supply may be max. 3 m away (length of power cord). The installation arrangement is only schematic.

② The cable of the control system can be routed behind the appliance or at the side, as shown.

- Make sure that the slots at the back of the hood are always clear. Do not use lava stones or charcoal on this grill.
- To avoid the risk of serious burns, you should never bend over the open grill or touch the grill grate with your hands. Only touch the handles, not the surfaces.
- If uncontrolled jets of flame occur, take the food out of the flames and close the lid until the flames subside.
- We recommend that you regularly check the firebox of your Memphis Grill for blockages to make sure that the flow of air is unhindered.
- If the grill is no longer to be used, the mains plug should not be unplugged until the cooling phase is complete.
- Do not place the protective cover over the grill until it has completely cooled down.
- Never cover over the entire cooking area when the grill is hot. Allow **at least** 5 cm of space at the sides and back of the grill casing.
- When barbecuing, always wear barbecue gloves.
- Wait until the grill has cooled down until moving it.
- Never make any modifications to the product.
- Damaged appliances or accessories must not continue to be used.
- The manufacturer accepts no liability whatsoever for damage caused by incorrect, careless or negligent use or use other than intended.
- The manufacturer accepts no responsibility whatsoever for damage occurring during use of the appliance or for complaints from third parties.
- Whenever using this grill, make sure it is at least 1.5 m away from any combustible or heat-sensitive materials. Combustible materials include, for example (but not only), wood, treated wood floors, wooden decking and wooden porches or patios. Do not store any combustible objects under your grill. Do not leave any packed food on or near the grill.
- When using the grill, do not wear garments with loose hanging sleeves.
- Protect yourself against sparks and splashes of hot fat. To protect your clothes, we recommend that you wear a barbecue apron.
- Always place the grill on a stable, level surface protected from the wind.
- Never try to check whether the grill or grates are hot by touching them.
- Never pour water into the grill to suppress leaping flames or put out the glowing embers.
- Use grilling tools with long, heat-resistant handles.
- Never dispose of ashes or pellets when they are still hot or glowing. There is a risk of fire. Do not dispose of ashes or ash residues until they are fully extinguished and have completely cooled down.
- Never clear up ashes with a vacuum cleaner.
- Keep the grilling surface free from flammable gases and liquids (e.g. fuel, alcohol, etc.) and other combustible materials.
- Keep power cable away from hot surfaces of the grill and well used areas.
- The consumption of alcohol and/or prescription or non-prescription medication may impair the ability of the user to properly assemble and safely operate the grill. The RÖSLE Grill is not intended for installation in/on caravans, motorhomes/camper vans or boats.
- Under no circumstances should you use flammable liquids for lighting the appliance. Ignoring this instruction may result in shooting flames and/or explosions.
- Do not use sharp or pointed objects to clean the grill grates or remove the ashes. Otherwise the upper surface may be damaged.
- Do not use abrasive cleaners on the grill grates or the grill. Doing so may damage the surface.
- Do not move the grill over high ledges/steps or very uneven surfaces.
- The grill must be thoroughly cleaned regularly, particularly the fat catcher.

Dear RÖSLE customer,

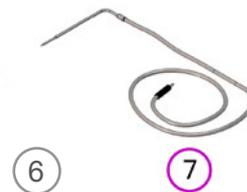
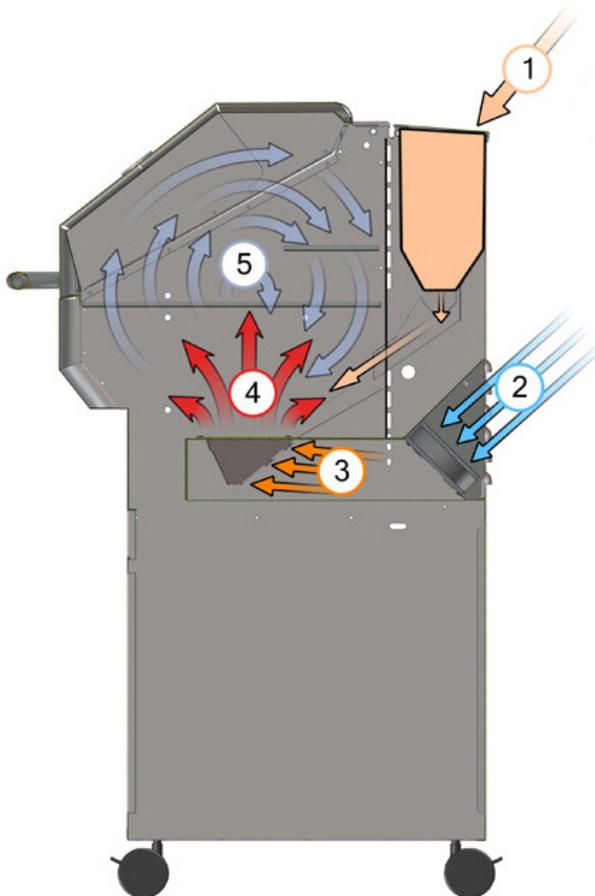
Thank you for choosing the high-quality RÖSLE grill. A good choice. And a good decision for a long-lasting, quality product. So that you can enjoy it for many years to come, please read the following product information, tips for best use and recommendations regarding care and safety.

## Basic method of operation

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

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

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



- 1 A fuel hopper is filled with hardwood pellets. The pellets are then fed into the firebox by a fuel auger.
- 2 Draught is created by high-performance fans which draw air into the firebox.
- 3 During the start-up phase compressed air is heated by an igniter electrode.
- 4 Wood pellets are ignited by the hot air and heat up the cooking compartment.
- 5 Hot air and smoke circulate evenly throughout the cooking compartment.
- 6 A digital control unit makes it possible to precisely adjust the temperature.
- 7 A core temperature sensor connected to the control unit makes it possible to automatically monitor the temperature of the food.

## All the advantages at a glance:

- Easy-to-use intelligent temperature control (ITC) with which you can smoke, barbecue, roast, bake, sear and boil
- Memphis ITC core temperature sensor – precision barbecuing with your hands free
- The grill can be controlled using an app (Apple IOS and Android) via WLAN
- The large screen ensures a transparent display of the settings
- Up to 3 sensors can be used at the same time (1 pc. incl. in delivery)
- 2 additional storage compartments under the side tables
- Large barbecue pellet hopper
- Exceptionally solid and reliable construction for hard-wearing service
- Slow-running fans for igniting the pellets and genuine convection cooking
- Auto-Start button and electric igniter make matches and lighting fluids superfluous
- The Flavorizer prevents shooting flames while promoting even heat distribution
- Non-corrosive steel firebox ensures long service life
- A large and expandable barbecuing area with matching interchangeable grates (depending on model)
- A large cooking compartment capacity for large roasts such as whole turkeys
- Fat-catcher drawers for easy cleaning
- Large, lockable castors make the grille easy to manoeuvre
- Sturdy grates made of stainless steel for hard-wearing and long service

## Information on food-safe barbecue pellets

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

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

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



# The RÖSLE grill in detail

## Elite model

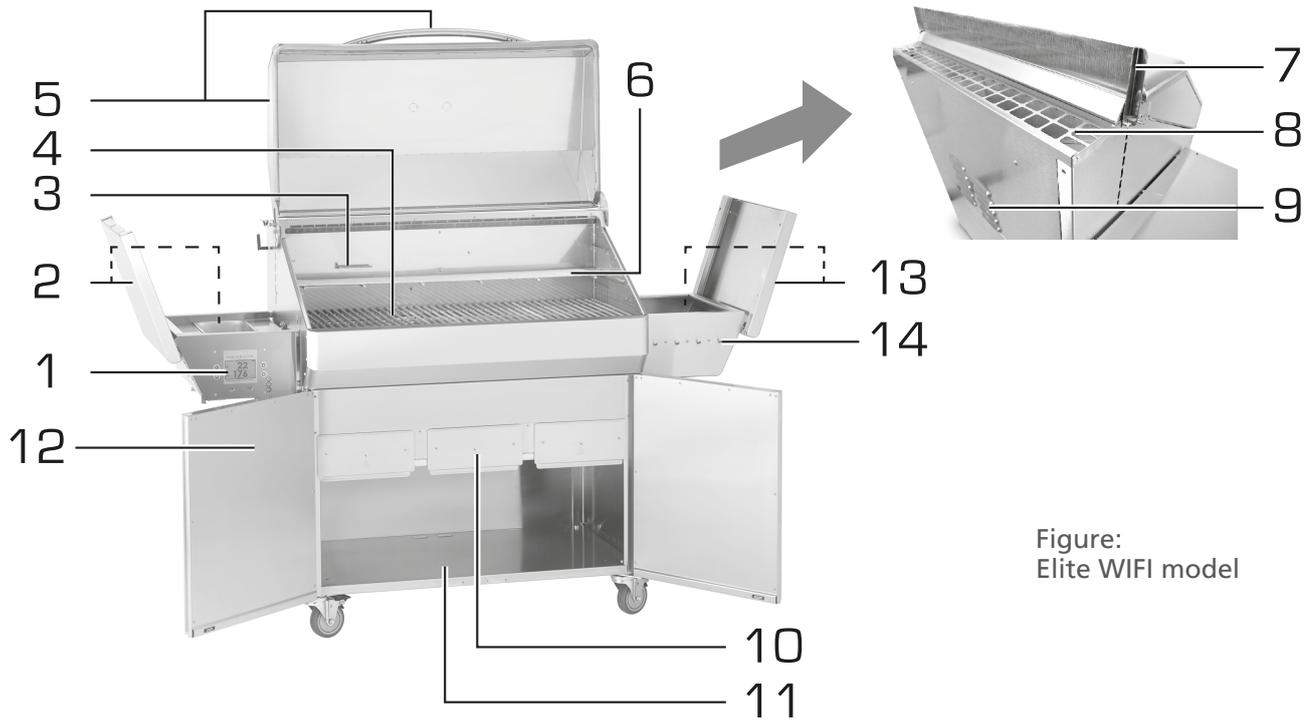


Figure:  
Elite WIFI model

English

Controls			
1	ITC control panel with mains power lead	8	Pellet hopper
2	Shelf with storage bin underneath	9	Air vents ( <b>important:</b> keep clear to ensure appliance functions correctly)
3	Temperature sensor	10	Fat catcher
4	Cooking compartment with grate Underneath: Direct Flame insert or EZ-Access Flavorizer insert and firebox	11	Storage space
5	Lid with handle	12	Door
6	Shelf for food	13	Storage compartment under work area
7	Pellet hopper lid	14	Cutlery holder

## ITC control panel

The ITC basically functions like the temperature control on your kitchen cooker and has a clear control menu. In addition, the ITC also has the ability to automatically adjust to different ambient conditions. That means that you can cook outside in almost any weather. The control, as well as setting and checking the temperature, are simple and intuitive. It enables precise and finely adjustable barbecuing.



Controls			
1	ON/OFF button: Press briefly: Switch on the appliance. Switch off: Press button for approx. 3 seconds	5, 6, 7	Connection for core temperature sensor, 3.5 mm jack plug
2	LED display: Show temperatures, menus: time setting, alarm, WLAN, display setting	8	Buttons for temperature setting, Navigation buttons in menu PREVIOUS NEXT  
3	Function key (assignment depending on menu)	9	Function key (assignment depending on menu)
4	Function key (assignment depending on menu)		



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

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

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

The barbecue functions can be set using the function keys. Depending on the operating status and menu, display 2 shows the necessary information, parameters, as well as submenu items, which can then be called up using the buttons 3, 4 and 9.

# Control menu

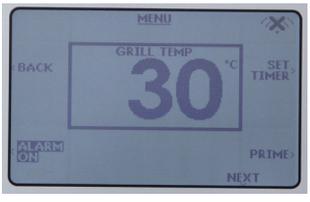
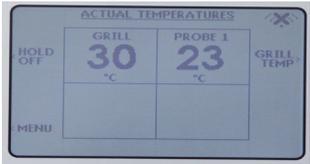
The control menu shows the essential information and settings centrally in the display. The available information and submenus are shown on the outside depending on the operating mode and can be operated using the functions keys or operating elements shown.

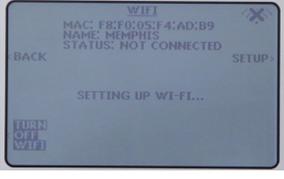
Switch on grill: Press button  1.

Switch off grill: Press button  1 and hold for approx. 3 s. Then release the button.

- Press function key 4 to open the menu from the normal barbecue mode of the control system.
- You find the respective setting in the middle of the display (temperature, values, times, etc.).
- Depending on the menu, different submenus are assigned to the function keys 3, 4 and 9 and can be called up with the function keys.
- Move forwards or backwards in the menu using the navigation keys NEXT or PREVIOUS 8.
- Return to the normal barbecue mode using BACK.
- Black buttons, texts or fields mean that the option is active, switched on.



Menus, displays	Description
<p>1</p> 	<p><b>BARBECUING MODE:</b> Display in normal barbecuing mode Displays the current barbecuing temperature and the set target temperature SAMPLE &gt;: Open temperature menu for core temperature sensor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• For setting the barbecuing temperature press the arrow keys (hold down for quick setting)</li> </ul> <p>&lt; MENU: Open menu 1 &lt; HOLD OFF: Press and hold to switch off</p>
<p>2</p> 	<p><b>MENU 1:</b> Displays the current barbecuing temperature "ACTUAL" &lt; BACK: Back TIMER SET &gt;: Set timer PRIME &gt;: Actuate fuel auger for 10 s &lt; ALARM ON: Switch acoustic alarm on/off NEXT: Next display MENU 2</p>
<p>3</p> 	<p><b>MENU 2:</b> Displays the current barbecuing temperature "ACTUAL" &lt; BACK: Back WIFI &gt;: Establish WLAN connection, update DISP. &gt;: Display setting (brightness, contrast, °F / °C) &lt; SOFTWARE: Software version PREVIOUS NEXT: Previous/Next display MENU 3</p>
<p>4</p> 	<p><b>MENU 3: DIAG.:</b> Diagnostics display You can switch the individual components to ON and OFF. (ON text in black). The actual temperature values for the barbecue and the core temperature sensor are displayed for all specified core temperature sensors. PREVIOUS: Previous display</p>
<p>-</p> 	<p><b>Actual TEMPERATURES:</b> Displays the current barbecuing temperature, as well as the set target temperatures of samples 1, 2 and 3 (if connected) &lt; HOLD OFF: Press and hold to switch off BARBECUING TEMP &gt;: Back to BARBECUING MODE menu &lt; MENU: Back to menu</p>

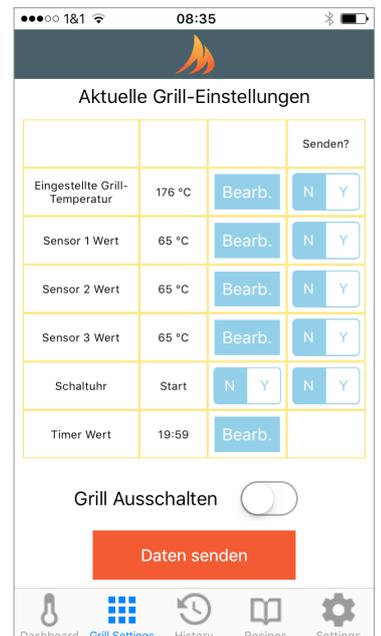
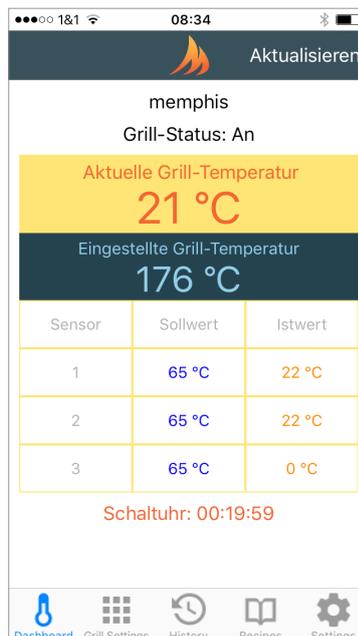
Settings submenus	Description
	<p><b>TIMER MENU:</b>            &lt; BACK: Back            START / STOP &gt;: Start/Stop timer            RESET &gt;: Reset settings, last value is retained            &lt; CLEAR: Delete settings, set display to 00:00:00            Time setting +/- 1 minute with arrow keys            Hold down for quick setting</p>
	<p><b>WIFI MENU:</b>            As soon as your grill is connected to a network, WIFI CONNECTED (WLAN CONNECTION ESTABLISHED) is displayed in the status field            &lt; BACK: Back            SETUP &gt;: Change WLAN            &lt; TURN OFF WIFI: Switch WIFI on/off</p>
	<p><b>DISPLAY MENU:</b>            &lt; BACK: Back            F/C &gt;: Switchover °F (Fahrenheit) / °C (Celsius)            CONTRAST &gt;: Change contrast with arrow keys            &lt; BRIGHT: Change brightness with arrow keys</p>
	<p><b>SOFTWARE MENU:</b>            Display of current software (Firmware)            &lt; BACK: Back</p>
	<p><b>DIAGNOSTICS MENU:</b>            Test menu for function check of components            &lt; BACK: Back            AUGER &gt;: Pellets fuel auger is activated for 10 s            IGNIT &gt;: Ignition is activated            &lt; FAN: Fan is activated</p>

## The Memphis Woodfire Grill app

(available to download for free in the Apple App Store or in the Google Playstore for Android devices)

The mobile app from Memphis is the convenient connection method to control and monitor your pellet grill. You have access to your grill from anywhere. The integrated message function alerts you to predefined events.

Observe the enclosed quick start instructions.



## Starting up the grill before barbecuing

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

### Electrical connections



Connect the appliance to the mains power supply (230 V~, 50 Hz).

Make sure the mains plug is pushed all the way into the socket.

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

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

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

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



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

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

### Easy steps to becoming a barbecue expert

- Read the recipe and find the instructions for setting up the grill. The RÖSLE Grill offers you a choice of several cooking methods: high-temperature barbecuing, BBQ Smoker mode for slow and gentle cooking, direct or indirect barbecuing and convection cooking. You will find the specific instructions on the following pages.
- Do not try to save time by placing food on the barbecue too soon, before it has reached the right temperature. Check the temperature shown on the display.
- Use a barbecue turner or tongs, but not a fork. Piercing with a fork will allow juices, and therefore flavour, to escape and the food will dry out.
- Check the food fits onto the grill before closing the lid. Ideally, there should be a gap of about 2 cm between the individual items being barbecued.
- Do not keep opening the lid to look at the food. Every time the lid is lifted, heat is lost, i.e. the food will take longer to be ready to be served.
- Only turn the food over once unless the recipe says otherwise.
- Leaving the grill lid in place prevents flames forming under the food, shortens the cooking time and produces better cooking results.
- 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.

**Note:**

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.

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

## Cooking with the RÖSLE grill

### Warming up the grill

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

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

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

### Automatic starting

- Press the button 1 to initiate the starting sequence.
- The igniter electrode heats up and the fan starts up.
- The fuel auger fills the firebox with pellets for lighting.
- The igniter switches off automatically either when the grill has reached a sufficient temperature or 30 minutes have elapsed.
- Use the **Temperature** buttons  8 to set the desired temperature. 
- If the grill is set to a temperature of less than 150°C, it operates in smoker mode. Above 150 °C it operates in barbecuing mode. The temperatures of the core temperature sensors can be set from 18 °C to 120 °C.

**Note:** the actual temperature will fluctuate up and down. That is quite normal and reflects the typical temperature variation that occurs with any oven.

**i** If the fuel hopper has just been filled, press and hold the Pellet Prime function key (4) until you hear pellets dropping into the firebox. Then release the button. Then restart the grill by pressing the button  (1). This will enable the grill to run through the complete start-up sequence.

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

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

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

## Operation

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

### **Preheating:**

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

### **Barbecue mode:**

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

### **Smoker mode:**

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

### **i Tip for smoking:**

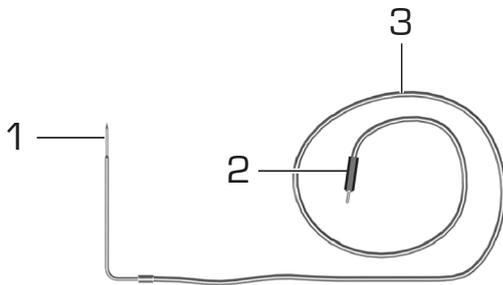
To vary the intensity of the smoked flavour you should experiment with the length of time that you smoke the food and the mixture of aromatised and standard pellets that you burn. This is particularly important when using strongly aromatic pellets such as beech or hickory.

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

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

## Using the core temperature sensor

The grill is supplied with a core temperature sensor as standard. The core temperature sensor communicates directly with the grill's ITC control unit. This means that you can easily make sure that your food is always cooked perfectly to the preset core temperature. This function ensures flavoursome and repeatable results – every time. You can connect up to 3 core temperature sensors.



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

- Connect the core temperature sensor to socket 5, 6 or 7.
- Switch on the grill and set the desired grill temperature.
- Switch to the menu using the 'Probe' function key.
- If the core temperature sensor is not connected, you cannot select this option.
- Use the **Temperature** buttons (8) to set the desired temperature.
- Press the up or down arrow to set the temperature. The temperature setting for the core temperature sensor can be up to 120°C.  
- Feed the end of the core temperature sensor through one of the holes in the sides of the grill, directly below the lid. Pull the metal cable though into the inside of the grill.
- Insert the core temperature sensor into the food. Make sure that the sensor is placed in the middle of the meat/food.
- The ITC now shows the temperature of the meat in real time. The grill will cook the food until the actual temperature detected by the meat thermometer has reached the set target meat temperature.

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

**i** If, when setting the temperature for the core temperature sensor, you press the **Temperature** buttons (8)  until 120°C is displayed and then press it once more, the ITC displays "No Read". In this setting, although the ITC shows the temperature of the meat, it does not automatically switch to "Done" mode at any temperature.

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

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

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

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

## Direct barbecuing with Direct Flame insert

With the direct method, the food is cooked directly over the pellets. Food that requires less than 25 minutes to cook is cooked by the direct method. To be cooked through evenly the food should be turned once halfway through the cooking time. These are e. g. steaks, chops, kebabs and vegetables. The Direct Flame insert is interchangeable with the EZ-Access insert and thus enables direct barbecuing above the flames of the pellet fire. The Memphis Direct Flame Flavorizer insert is compatible with the Memphis Elite, Pro, Advantage Plus and Built-In models.

- Remove the grates and the EZ-Access Flavorizer insert with help of the Multi Genie tool.
- Replace the EZ-Access Flavorizer insert with the Direct Flame insert.
- Refit the grates and close the lid of the grill to begin with.
- Switch the grill on and increase the temperature to the highest possible setting (Elite 370°C, Pro 342°C). Now wait until the grill has reached the maximum temperature and keep the lid of the grill closed for the time being.
- As soon as the maximum temperature is reached and the temperature is also shown on the ACTUAL display, press the button (8)  once to switch to Direct Flame mode LOW. Press the button (8)  again to go to MED and MAX mode. MAX is the hottest direct grill mode.
- Now it is essential that you open the grill lid in this mode. LOW, MED or MAX is shown on the display. In this mode, display of the internal grill temperature (ACTUAL) is deactivated as it would indicate unreliable readings with the lid open (e.g. due to the effect of wind, etc.). Nor is it possible to set core temperature control (Meat Probe) in this mode.
- Place the food on the grill grate.

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



## Indirect barbecuing with Flavorizer insert

The Memphis EZ-Access Flavorizer insert is a standard component of the Memphis Elite, Pro and Built-In models. This special insert allows you to barbecue indirectly and also to quickly and easily clean the firebox underneath. The indirect method is advisable for dishes that require longer than 25 minutes cooking time or which are so delicate that they would dry out or burn with the direct barbecuing method.

The following foods are suitable for indirect barbecuing:

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

### 1 Using the Memphis EZ-Access Flavorizer insert

Removing the grates

The EZ-Access Flavorizer is located directly in the centre below the grates. First open the lid of the grill and remove the grates using the Multi Genie tool.

### 2 Removing the Memphis EZ-Access Flavorizer insert

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

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

### 3 Servicing and cleaning the firebox

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



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

### Refitting

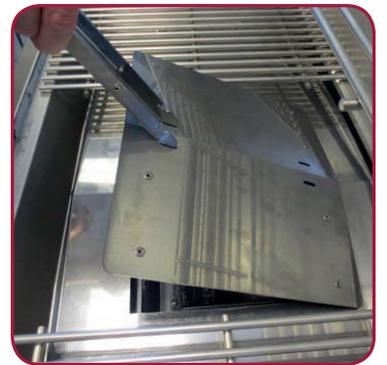
As soon as the firebox has been cleaned, you can replace the components removed in steps 1 and 2.



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

Do not operate the grill without the EZ-Access insert or the Direct Flame insert.

After cleaning, refit the insert.



## 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.

Barbecue roast joints, pieces of poultry with bones, whole fishes and thicker cuts using the indirect method with the aid of the times shown in the table below. Alternatively a roasting thermometer can be used that shows the desired temperature. The barbecuing times for beef are for medium results unless stated otherwise.

**i** Always use a meat thermometer to ensure that meat and poultry is properly done on the inside as well as the outside. Meat that is not properly cooked through can cause serious health hazards. The approximate cooking times originate from various sources and relate to meat at fridge temperature. If you work with higher barbecue temperatures, we recommend that you do not apply barbecue sauce to the meat until the last 15 to 30 minutes of cooking time so as to prevent excessive browning or burning.

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

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

# Instructions for smoking food

## Approximate smoking times for the Rösle Pellet Grill

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



When smoking food, leave the grill lid closed.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Troubleshooting

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

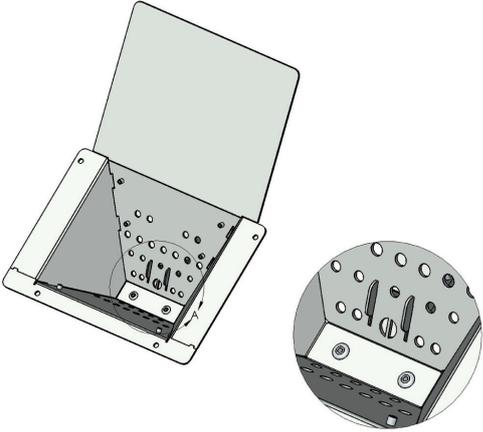
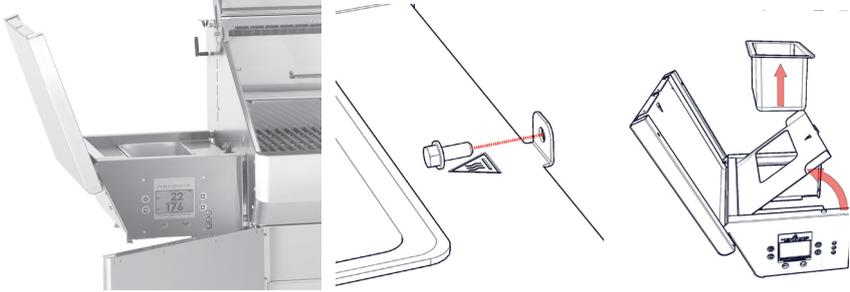
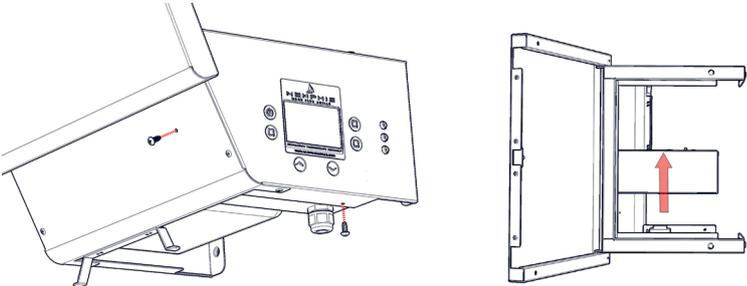
Problem	Cause	Solution
Error message "ER-1"	The grill has overheated, possibly due to a fat fire or too much fuel.	Switch the grill off and leave it to cool down. If necessary, follow the instructions in the section "General warnings". Clean the inside of the grill and remove any surplus fuel before re-starting the grill.
Error message "ER-2"	The grill has failed to light within the 30 minutes allowed.	Check whether the pellet hopper contains sufficient fuel. Check the firebox for ash accumulations and other blockages. Check whether the igniter is heating up (if not it may have to be replaced). In extremely cold weather, the grill may require longer to light. Make sure that the grill hood is closed.
	The fire keeps going out.	Check whether the pellet hopper contains sufficient fuel. Check the firebox for ash accumulations and other blockages. Make sure that the grill hood is closed.
Error message "ER-3"	The power supply was disconnected while the grill was in use.	Check that the mains plug is properly plugged into the power outlet socket. Check whether there has been a power cut.
Error message "ER-5"	There is a malfunction in the RTD or core temperature sensor	Remove the plug for the barbecue and restart it Contact Technical Support of Memphis
Grill does not switch on	The grill is not connected to the power socket.	Check that your grill is connected to a working power socket with a residual current device.
	A voltage spike tripped the fuse on the ITC circuit board.	The fuse has to be replaced manually. Refer to the relevant instructions at the end of this section.
Grill produces too much smoke or discoloured smoke	The wood pellets have absorbed moisture.	Remove the damp pellets from the pellet hopper and firebox and replace them with dry pellets.
	Too much ash has accumulated in the firebox.	Check the firebox for ash accumulations and other blockages.
Grill does not achieve a stable temperature and/or does not maintain it	The grill is not receiving sufficient fuel.	Check whether the pellet hopper contains sufficient fuel. Ensure that both boxes of the pellet hopper are full
	The grill is not receiving a sufficient supply of air.	Check the firebox for ash accumulations and other blockages. Check whether fans have been switched off or have failed. If the fans have failed, please contact your dealer.
	The firebox is too full of ash residue.	Check the firebox for ash accumulations and other blockages. Check whether fans have been switched off or have failed.
Flames frequently shoot upwards.	Accumulation of flammable material.	Check whether fans have been switched off or have failed.
Grill temperature is uneven.	Uneven air circulation inside the grill.	Make sure that the Flavorizer is properly inserted.
The ITC constantly shows "32".	The ITC has stopped working.	Please contact your dealer.

## Maintenance, cleaning and storage

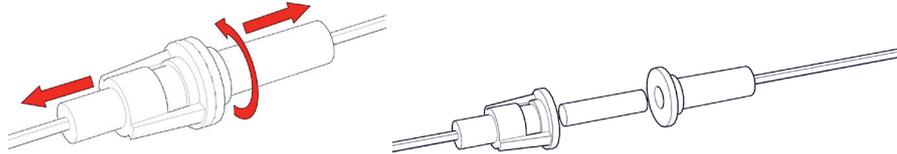
- Make sure that the grill has cooled down completely.
- Make sure that the pellets do not contain any glowing embers at all. Allow the pellets enough time to completely cool down.
- Take out the grates.
- Remove the ash from the firebox.
- Clean the grill with a mild cleaning agent and water. Thoroughly rinse with clean water and dry the surfaces. Never use abrasive stainless steel polish or paints, oven cleaners, abrasive cleaning agents (kitchen cleaners), acid cleaning agents or scouring pads for cleaning the grill. Do not allow any water or cleaner to get into the burner jets.
- The grates do not have to be cleaned every time they have been used. To easily remove the deposits, use the RÖSLE barbecue cleaning brush or a soft stainless steel brush. Then wipe over with a damp cloth.
- To ensure 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 moisture build-up, the hood should be removed after rain. Afterwards allow the grill and hood to completely dry out.
- If you follow those tips, your RÖSLE grill will give you many years of reliable service.

### Service schedule

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

Component	Maintenance
Firebox and igniter	<p>Regularly check that the air holes in the firebox are also clear. Use a wire brush to remove any dirt or blockages. For thorough cleaning, the firebox can be completely removed. To do so, you merely have to remove four cross-head screws and washers. When refitting the firebox, make sure that you position it correctly. The firebox should be fitted centrally and firmly seated but not under too much tension. You should also check that the igniter tube air holes are clean as shown in the illustration on the right. Remove all residues or blockages in both areas in order to enable perfect lighting.</p> 
<p>Replacement of fuse Miniature fuse 5x20 mm 5 A/250 V fast</p> 	<p>The ITC (Intelligent Temperature Control) on your barbecue has a controller with microprocessor technology. The ITS uses a fast 5 A fuse for 230 Volt to protect against voltage peaks and short circuits.</p> <p>Proceed as follows when replacing the fuse.</p> <p> <b>Electrical safety</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Make sure that the grill has cooled down, is switched off and <b>DISCONNECTED</b> from the power supply.</li> <li>2. Open the shelf and remove the storage bin, loosen the central fastening screw of the lid. The back of the control box should now be visible and accessible.</li> </ol> 
	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Remove the two flat-head screws and carefully move the control box back in order to reach the fuse holder.</li> </ol> 

4. Locate the fuse holder. Push both sides of the holder together to open and turn them against each other. Now the holder is opened, the fuse is accessible.



5. If the fuse looks like it has been tripped, replace it with an identical fuse as shown in the diagram.
6. Note down the fuse model so that you can buy a spare fuse if required.

### Built-in version

Proceed as follows when replacing the fuse.

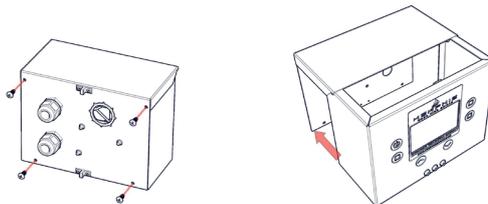


### Electrical safety

1. Make sure that the grill has cooled down, is switched off and **DISCONNECTED** from the power supply.
2. Open the shelf and remove the storage bin, loosen the central fastening screw of the lid. The back of the control box should now be visible and accessible.

3. Carefully remove the control box from the grill island. Place the control box on a flat surface.

4. Loosen the 4 flat-head screws of the box and pull the cover off the housing.



5. Locate the fuse holder. Push both sides of the holder together to open and turn them against each other. Now the holder is opened, the fuse is accessible (see above).

## Guarantee

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

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

Grill and grates	2 years
Casing, stainless steel parts	10 years
All other parts	2 years

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

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

This limited warranty does not extend to failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alterations, incorrect usage, fat fire, 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, as well as corrosion or changes to the colour due to heat exposure or abrasive or chemical cleaning agents, chipping on porcelain-coated parts and components, which are used for the installation of the gas grill, as well as the impact of salt air.

The guarantee becomes null and void if spare parts from other manufacturers are installed.

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

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

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

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

### Service and contact

Our customer support is available from Monday to Friday between 8 am and 6 pm to address any questions you may have, receive suggestions or deal with complaints. Have the following documents and details ready when making contact:

- Proof of purchase (receipt)
- Photos of the suspected fault
- Serial number of product

E-mail: [produktanfrage@roesle.de](mailto:produktanfrage@roesle.de)

Address: Johann-Georg-Fendt-Str. 38 87616 Marktobendorf / Germany

Telephone: +49 8342 912-270

Fax: + 49 8342 912-190

Homepage: [www.roesle.de](http://www.roesle.de)

## Disposal



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



Do not allow children to play with the packing or parts of it.

Risk of suffocation from foil and other packing materials

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



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

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

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



### **Risk of fatal injury**

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

# Technical data

## Rösle Memphis WIFI Pellet Grill

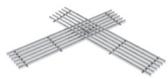
Model	Elite 25331	Elite Built-In 25346	PRO 25336	PRO Built-In 25351
<b>Equipment</b>				
ITC with app control	√	√	√	√
Temperature range °C	80 – 370	80 – 370	80 – 344	80 – 344
Number of fans	2	2	2	2
Cooking compartment insulation	Double-walled	Double-walled	Double-walled	Double-walled
Fuel augers	2	2	2	2
Pellet capacity in kg	11	11	7.25	7.25
Max. number of core temperature sensors that can be connected	3	3	3	3
Core temperature sensors incl. in delivery	1x	1x	1x	1x
Multi-Tool incl.	√	√	√	√
Direct Flame insert incl.	√	√	√	√
Warmer shelf size in cm	94 x 14	94 x 14	64 x 14	64 x 14
Storage compartments in the side tables	√		√	
<b>Casing</b>				
Casing	18/10	18/10	18/0	18/10
Grate	8 mm stainless steel	8 mm stainless steel	8 mm stainless steel	8 mm stainless steel
Grates included	7	7	5	5
Max. no. of grates possible	9	9	7	7
Lockable wheels	4	4	4	4
Wheels with rubber Dia. in cm	9.5	-	7.5	-
Splashproof	√	√	√	√
<b>Barbecue specifications</b>				
Barbecue area size in cm <sup>2</sup>	5447	5447	3631	3631
Max. optional barbecue area	8082	8082	5388	5388
Barbecue area size in cm	94 x 44	94 x 44	63 x 44	63 x 44
Max. height of food in cm	26	26	26	26
Barbecue volume in litres	104	104	69	69
<b>Dimensions and weight</b>				
Width in cm	175	99	144	85
Depth in cm	72	72	72	72
Height in cm	121	71	118	70
Height with lid open in cm	171	-	170	-
Working height of grate in cm	88	-	86	-
Approx. weight in kg	128	100	97	75
<b>Mains connection</b>				
Power supply	230 V AC 50 Hz	230 V AC 50 Hz	230 V AC 50 Hz	230 V AC 50 Hz
Power consumption, start-up phase	400 W max.	400 W max.	400 W max.	400 W max.
Power consumption, normal operation	120 W max.	120 W max.	120 W max.	120 W max.
Fuse	Miniature fuse 5 A – 250 V fast 5 x 20 mm			

# Accessories

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

## Appliance accessories

	Protective hood	
	25334	Elite Pellet Grill
	25339	PRO Pellet Grill
	Protective hood	
	25334	Elite Built-In Pellet Grill
	25339	PRO Built-In Pellet Grill
	25375	Fat-catcher trays for Elite/ PRO Set of 6

	Wood pellets, 9 kg bag	
	25355	Apple
	25356	Hickory
	25357	Cherry
	25359	Beech
	25373	Warmer shelf for Elite Set of 2
	25374	Warmer shelf for PRO, set of 2

## Barbecue accessories

	25050	Barbecue slice
	25053	Barbecue cleaning brush
	25054	Barbecue tongs, 40 cm
	25056	Barbecue basting brush, round
	25057	Barbecue fish slice
	25063	Barbecue spatula
	25061	Barbecue tongs, curved
	25062	Barbecue tongs, straight

	25064	Barbecue tweezers
	25065	Fish bone tongs
	25058	Marinade syringe, 50 ml
	25060	Barbecue poultry shears
	25066	Gourmet thermometer
	25067	Steak and meat thermome- ter
	25086	BBQ core temperature sen- sor

## Barbecue accessories continued

	25070	Roast/Rib rack
	25079	Spit skewers (set of 6)
	25078	Chicken roaster
	25077	Cedar wood aroma board (set of 2)

	25081	Potato holder
	25071	Fish rack
	25074	Pizza stone, round, 42 cm
	25075	Barbecue tray, round, 40 cm

# EU DECLARATION OF CONFORMITY

(In accordance with EN ISO/IEC 17050-1)

Declaration number: **DOCIP 638115**  
Name and address of manufacturer / EU-AR: **RÖSLE GmbH & Co. KG  
Johann-Georg-Fendt-Straße 38  
87616 Marktoberdorf  
Germany**



## THIS DECLARATION OF CONFORMITY IS ISSUED UNDER THE SOLE RESPONSIBILITY OF:

Name and address of manufacturer: **RÖSLE GmbH & Co. KG  
Johann-Georg-Fendt-Straße 38  
87616 Marktoberdorf  
Germany**

Product identification: The following products are covered by EU declaration of conformity DOCIP 638115:  
25331 Pelletgrill Memphis Elite WIFI Edelstahl 18/10  
25336 Pelletgrill Memphis PRO WIFI Edelstahl 18/0  
25346 Pelletgrill Memphis Elite Built-In WIFI Edelstahl 18/10  
25351 Pelletgrill Memphis PRO Built-In WIFI Edelstahl 18/10



## THE PRODUCTS MENTIONED IN THIS DECLARATION ARE IN CONFORMITY WITH:

**EU Community Legislation**      **Restriction of Hazardous Substances (RoHS) Directive 2011/65/EU  
Ecodesign Energy-related Products (ERP) 2009/125/EC  
Radio Equipment Directive (RED) 2014/53/EU**

**Harmonised standards**      **Safety of Electrical equipment**  
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A12:2017 + A13:2017  
EN 60335-2-102:2016

**Radio equipment**  
EN 300 328 V2.1.1 + EN 300 328 V1.9.1

**Exposure of humans to Electromagnetic fields (EMF)**  
EN 62479:2010

**Electromagnetic Compatibility (EMC)**  
EN 301 489-1 V2.1.1 + EN 301 489-1 V2.2.0 (Draft)  
EN 301 489-17 V3.1.1 + EN 301 489-17 V3.2.0 (Draft)  
EN 55014-1:2017 + EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011  
EN 55014-2:2015 + EN 55014-2:1997 + AC:1997 + A1:2001 + A2:2008  
DIN EN 61000-3-2:2015  
DIN EN 61000-3-3:2014

**Restricted substances in electrical products**  
EN 50581:2012

## SIGNED FOR AND ON BEHALF OF:

Place and date of issue: **Marktoberdorf, 20 Nov 2018**

Signature:

Name, function: **W. Kalteis, Quality Manager**  
Company name: **RÖSLE GmbH & Co. KG**

English







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

Ihr RÖSLE-Team aus Marktoberdorf

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

Your RÖSLE-Team

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)