

SINCE 1888

Bedienungsanleitung

Instruction for Use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni d'uso

BBQ Station Videro G3, G3-S, G4, G4-S

BBQ Station Videro G6

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

The installation manual for assembly can be found in the separate supplement. Read the instructions before using the appliance. Please keep the instructions in a safe place so that you can refer to them in detail at any time. Use outdoors only.

Vous trouverez les instructions de montage pour l'assemblage sur la feuille jointe séparée. Consulter la notice avant l'utilisation. Veuillez conserver le présent mode d'emploi dans un endroit sûr afin de vous permettre d'en relire les détails à tout moment. A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.



Abb.:
Videro G6 schwarz

Inhalt

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	3	Garen mit dem RÖSLE Grill.....	17
Bestimmungsgemäße Verwendung:	3	Vorbereiten des Grills.....	17
Gefahrenhinweise	4	Reinigen der Fettauffangschale	17
Gefahrenhinweise im Umgang mit Gas	4	Grill-Methoden	17
Maximale Größe der Gasflasche	5	Indirektes Grillen mit geschlossenem Deckel	18
Montage von Schlauch und Druckregler	5	Nach der Benutzung	18
Kontrolle Gasdichtheit vor Gebrauch des Grills	6	Wann ist das Fleisch bzw. Grillgut gar?.....	18
Sicherheitshinweise Gasflasche.....	6	Garzeiten.....	19
Gas-Dichtheitsprüfung	7	Wartung, Reinigung und Aufbewahrung.....	21
Was sind Propangas/Butangas?	7	Undichte Stellen.....	22
Wichtige Bedienhinweise	7	Fehlerbehebung.....	23
Anschluss Gasflasche	9	Garantie	24
Alle Vorteile auf einen Blick:.....	10	Entsorgung	25
Der RÖSLE-Grill im Detail.....	11	Umgang mit Batterien.....	25
Detail Videro G3-S/G4-S.....	11	Wichtiger Hinweis zur Entsorgung:.....	25
Detail Videro G6	11	Service und Kontakt	25
Inbetriebnahme vor dem Grillen	12	Technische Daten.....	26
Gas-Dichtheitsprüfung	12	Zubehör.....	28
Zünden der Brenner	13		
Jet-Flame-Zündsystem	13		
Manuelle Zündung.....	13		
Zünden Seitenbrenner.....	13		
Brenner löschen	14		
Einfache Schritte zum Grillprofi	14		
Primezone.....	14		
Anwendung / Inbetriebnahme Primezone im Seitentisch (optionale Ausstattung)	15		
Anwendung / Inbetriebnahme Primezone im Hauptgrillbereich (optionale Ausstattung).....	15		



Bei Gasgeruch:

1. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen, drehen Sie die Ventile zu Position « • ».
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Halten Sie Abstand vom Gerät, und informieren Sie unverzüglich die Feuerwehr, falls weiterhin Gasgeruch feststellbar ist. Ausströmende Gase können Brände oder Explosionen verursachen. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen

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 sorgfältig durch, bevor Sie den Grill zusammenbauen und benutzen 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.

Beachten Sie folgende Piktogramme:



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)!



Wichtige Bedienhinweise und Erläuterungen denen Sie besondere Beachtung schenken sollten und die auf besondere Funktionen oder nützliche Tipps hinweisen.

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

Sicherheit hat Vorrang!

Jeder Bediener muss mit dem Ablauf des Zündvorgangs vertraut sein. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen. Die Montageanleitung ist genau zu beachten. Eine unsachgemäße Montage kann gefährliche Folgen haben. Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden. Stellen Sie den Grill oder die Gasflaschen nie in geschlossene Räume ohne Belüftung.



Der Grill darf **nur** im Freien benützt werden und muss mit einem Sicherheitsabstand von mindestens **1,5 Meter** Entfernung von brennbaren Gegenständen stehen.

Vorsicht im Umgang mit Gasflaschen!

Stellen Sie nur Gasflaschen mit **maximal** 5 kg Füllgewicht (optional: Videro G3-S, G4-S: 11 kg) auf dem dafür vorgegebenen Flaschenhalter ab, siehe Montageanleitung. Die maximale Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht übersteigen!

Achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind:

Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die «Dichtheitsprüfung» durch.

Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.

Gasflaschen dürfen nicht einer Temperatur von mehr als 50 °C ausgesetzt und nie in einem geschlossenen Raum oder in Kellergeschossen gelagert werden. Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind. Montieren Sie stets die Sicherheitskappe der Gasflasche beim Transport.

Bestimmungsgemäße Verwendung:

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

ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten!



BEI VERWENDUNG, DEN GRILL IMMER ÜBERWACHEN!

Verwenden Sie den RÖSLE Grill nur wie beschrieben.



Gefahrenhinweise

Vor Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung lesen!



Beim Grillen besteht erhöhte Brandgefahr. Halten Sie für den Fall eines Unfalls oder Missgeschicks einen Feuerlöscher (Klasse F) bereit. **Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen!** Keine leeren oder gefüllten Reserve-/Vorratsflaschen unter oder neben dem Grill lagern.

Gasschlauch und Stromkabel von heißen Teilen fernhalten.

Unnötige Windungen des Gasschlauchs vermeiden.

Vor jedem Gebrauch den Gasschlauch auf Risse, Quetschungen, Verschleiß und andere Schäden kontrollieren.

Bei Schäden oder wenn nationale gesetzliche Bestimmungen es erfordern, den Gasschlauch auswechseln.

Gasgrill nie entzünden, wenn die Haube bzw. der Deckel geschlossen sind.

Niemals während des Entzündens über den Grill beugen.

Keine Veränderungen am Gerät vornehmen.



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



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

Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

Tragen Sie zu Ihrem Schutz stets Grillhandschuhe.

Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen und kontrollieren ob die Flammen erloschen sind.

Gefahrenhinweise im Umgang mit Gas

Stellen Sie nach dem Grillen zuerst die Gaszufuhr an der Gasflasche ab und stellen Sie dann den Drehregler des Gasventils immer auf Position «●».

Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Drehregler des Gasventils auf Position «●» steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist.

WICHTIG: Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.

Kontrollieren Sie nach dem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile nach der Anleitung « Prüfung auf Dichtheit».

Besteht der Verdacht auf undichte Teile, schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche und stellen Sie den Drehregler des Gasventils auf Position «●».

Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.

Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort ersetzt werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Vergessen Sie nicht, die Gaszufuhr zu schließen und den Drehregler des Gasventils auf Position «●» zu drehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.

Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler alle 2–3 Jahre.

Es muss sichergestellt werden, dass die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenaufstellraumes nicht verschlossen werden. Nehmen Sie keinerlei Änderungen an den Gasreglern, am Zünder, am Brenner oder an anderen Teilen des Grills vor. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.

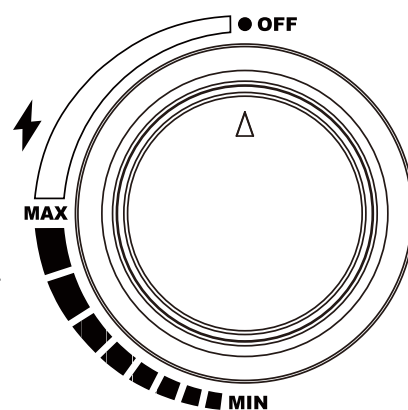
Der Gasschlauch und der Gasdruckregler müssen vorschriftsmäßig (nach beiliegender Montageanleitung) montiert werden.

Falls die volle Temperatur nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.

Benutzen Sie den Grill nur auf einem festen und sicheren Boden. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holz oder andere brennbare Flächen.

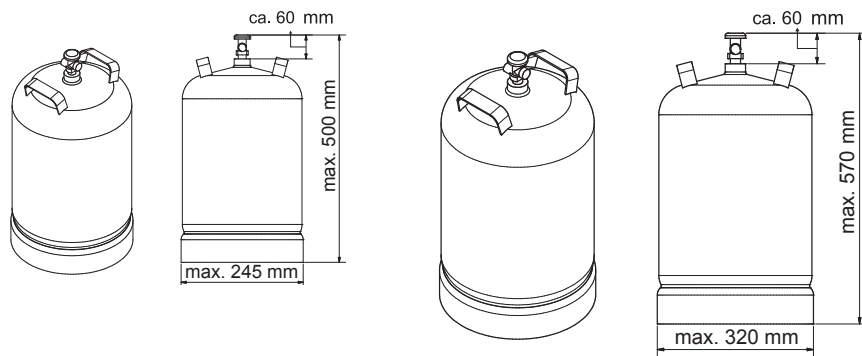
Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

Falls der Grill in einem Raum überwintern soll, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.



Maximale Größe der Gasflasche

bei Positionierung im Flaschenhalter:



Videro G3/G4/G6

Videro G3-S/G4-S optional

Montage von Schlauch und Druckregler

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

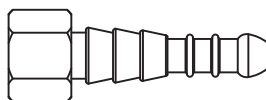
A) Schlauchanschlussstück befestigen - für Deutschland, Österreich, die Schweiz

Die einzelnen Elemente der Mehrfachverbindung werden mit einem $\frac{1}{4}$ " BSP Außengewinde befestigt.

Mithilfe eines Schraubenschlüssels werden Schlauch und Druckregler an den Gasgrill angepaßt. Achten Sie darauf, dass Sie die Verbindungstücke nicht zu fest anziehen.

B) Montage des Schlauchs – für BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU

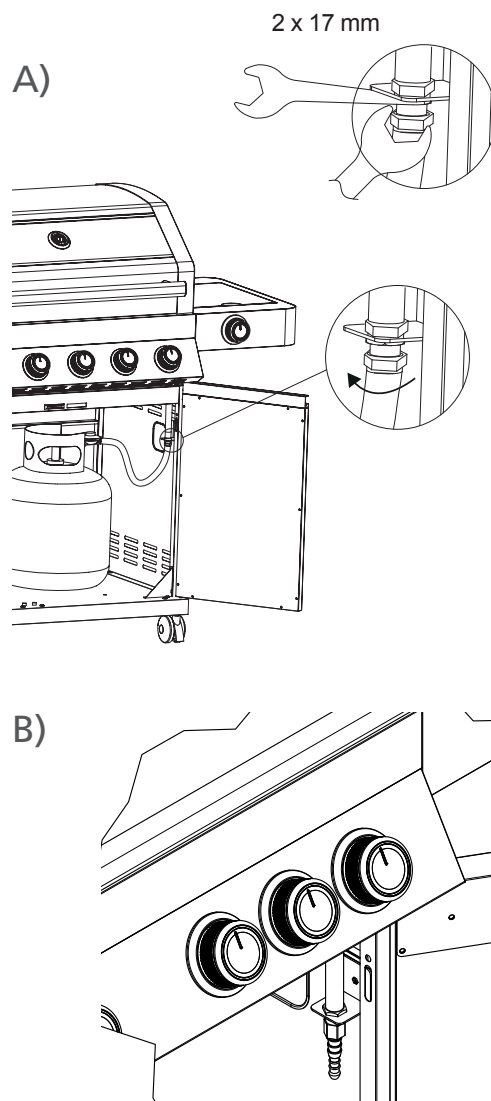
Im Lieferumfang ist ein Universaladapter enthalten, um einen Gasschlauch inklusive Druckregler (nicht im Lieferumfang) mit dem Gasgrill verbinden zu können.



Befestigen Sie den Universaladapter an dem $\frac{1}{4}$ " BSP Außengewinde. Mithilfe eines Schraubenschlüssels festziehen. Achten Sie darauf, dass Sie den Adapter nicht zu fest anziehen.

Benutzen Sie passende Schlauchklemmen oder Zwei-Ohr Schlauchklemmen um den Schlauch am Adapter zu befestigen und ziehen Sie die Klemmen gut an.

Nachdem Sie die Verbindung vom Gasschlauch/ Druckregler zum Gasgrill montiert und kontrolliert haben, die Gasflasche aufdrehen und Verbindungselemente auf undichte Stellen kontrollieren. Achten Sie darauf, dass Sie sich während dieses Vorganges von eventuellen Zündquellen fernhalten.



Kontrolle Gasdichtheit vor Gebrauch des Grills



Wichtig: Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um zu überprüfen, ob es undichte Stellen an den Verbindungsstücken gibt. Wenn Sie Gas riechen, Gasflasche sofort zudrehen.

Wenn Sie den Gasgrill in Betrieb nehmen, zu Beginn einer neuen Saison oder wenn Sie die Gasflasche ausgetauscht haben, müssen Sie den Gasgrill auf undichte Stellen hin kontrollieren.

Vorgang:

- Gasflasche aufdrehen
- Drehen Sie alle Gasventile auf Position «•».
- Tragen Sie eine Seifenlösung aus einem Teil flüssigem Reinigungsmittel und einem Teil Wasser auf alle Gasverbindungsstücke auf.
- Wenn Seifenblasen entstehen, bedeutet das, dass es eine undichte Stelle gibt. Diese Stelle aufs Neue gut festziehen oder wenn nötig, reparieren.
- Verwenden Sie bei der Überprüfung auf undichte Stellen auf keinen Fall eine offene Flamme.



Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen und Sie keine undichte Stelle am Grill feststellen können drehen Sie die Gasflasche zu, demontieren Sie den Schlauch und wenden Sie sich sofort an ihren Lieferanten oder das Geschäft, in welchem Sie das Gerät gekauft haben.

Sicherheitshinweise Gasflasche

- Wenn Sie die Gasflasche auswechseln, halten Sie sie von möglichen Zündquellen fern.
- Nicht rauchen wenn Sie mit Gasflaschen hantieren.
- Lagern Sie Gasflaschen nie in geschlossenen Räumen.
- Lagern Sie Gasflaschen nur in gut belüfteten Räumen, von direkter Hitze fernhalten.
- Die Gasflasche können Sie entweder ins Gehäuse oder auf einen nicht entflammaren ebenen Boden neben Ihren Gasgrill stellen.
- Die Gasflasche immer senkrecht stellen.
- Schließen Sie den Gashahn, wenn der Grill nicht benutzt wird und verwenden Sie, wenn vorhanden, einen Sicherheitsverschluß, um eventuelle Leckagen zu vermeiden.
- Setzen Sie Gasflaschen niemals übermäßiger Hitze aus.
- Wechseln Sie die Gasflasche nur in gut durchlüfteten Bereichen aus.
- Basteln Sie niemals selber an einem Verbindungselement von Gasflaschen herum. Wenden sie sich an den Fabrikanten oder an einen autorisierten Fachbetrieb.
- Wenn das Gas in der Gasflasche zur Neige geht, können Sie sie von einem autorisierten Fachbetrieb nachfüllen lassen oder umtauschen.
- Dort wird die Gasflasche bis 85 Vol.-% betankt, damit der Druck bei Temperaturerhöhungen nicht zu hoch wird.
- Lassen Sie die Gasflasche alle 10 Jahre an einem autorisierten Fachbetrieb aufs Neue überprüfen. Die Prüfungsdaten sind auf die Flasche aufgeprägt.
- Flüssiggas ist ein petrochemisches Produkt wie Kraftstoffe und Erdgas. Es ist bei gewöhnlichen Temperaturen und Drücken gasförmig. Unter entsprechendem Druck, z. B. in einer Gasflasche, ist es flüssig. Wenn der Druck weggenommen wird, verdampft die Flüssigkeit sofort und wird zu Gas.
- Das Gas hat einen ähnlichen Geruch wie Erdgas. Sie sollten diesen Geruch kennen.
- Das Gas ist schwerer als Luft. Ausströmendes Gas kann sich an tiefer gelegenen Stellen ansammeln und verteilt sich dann nicht.
- Die Gasflasche muss immer stehend eingebaut, mit Sicherheitskappe transportiert und gelagert werden. Gasflaschen dürfen nicht fallengelassen werden und müssen immer mit Vorsicht behandelt werden.
- Lagern und transportieren Sie Gasflaschen nie an Orten, an denen Temperaturen über 50°C auftreten können (z.B. im Auto). Für den fachgerechten Transport von Gasflaschen kontaktieren Sie den Gasfachhändler.
- Behandeln Sie "leere" Gasflaschen genauso vorsichtig wie volle. Auch wenn sich in der Gasflasche keine Flüssigkeit mehr befindet, kann noch ein Gasdruck in der Flasche vorhanden sein. Schließen Sie immer das Ventil an der Flasche, bevor Sie die Flasche vom Gerät trennen.

- Verwenden Sie beschädigte Gasflaschen nicht. Verbeulte oder rostige Gasflaschen bzw. Gasflaschen mit beschädigtem Ventil stellen eine Gefahr dar und müssen sofort durch eine intakte Flasche ersetzt werden.
- Der Anschluss für den Schlauch an der Gasflasche muss bei jedem Anschluss der Gasflasche an das Gerät auf Leckagen getestet werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasdruckregler so angebracht ist, dass die kleine Belüftungsöffnung nach unten zeigt und kein Wasser in die Öffnung eindringen kann. Diese Belüftungsöffnung muss sauber und frei von Schmutz, Fett, Insekten usw. sein.

Gas-Dichtheitsprüfung

Führen Sie die Dichtheitsprüfung nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Grillsaison durch.



Siehe Beschreibung auf S. 12.

Was sind Propangas/Butangas?

Propan und Butan sind Brenngase, die bei etwas höherem Druck in flüssigen Zustand übergehen. Flüssiggas lässt sich leicht, z.B. in Gasflaschen, transportieren.

Sind alle Flüssiggase gleich?

Nein. Liquid Petroleum Gas ist bekannt als LPG und wird in Autos verwendet. Propan- und Butangas werden nur in Haushaltsgeräten verwendet. In dieser Anleitung handelt es sich nur um Propan-oder Butangas.

Wie unterscheiden sich Propan- und Butangas vom Naturgas?

Propan- und Butangas sind Naturgasen ähnlich. Sie sind alle farblos, nicht-giftig und sind Umweltneutral bei der Verbrennung. Es gibt aber einen wichtigen Unterschied, Propan- und Butangas sind schwerer als Luft. Wenn das Gas ausströmt, verfliegt es nicht, sondern sammelt sich und bildet Lachen auf dem Boden oder im Boden Ihres Gerätes.

Wichtige Bedienhinweise



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

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

- Betreiben Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw.
- Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie sich bitte genauestens an die separat beiliegende Montageanleitung. Verwenden Sie diesen Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind und nach Durchführung der Dichtheitsprüfung.
- Gehen Sie beim Umgang mit dem Grill entsprechend vorsichtig vor. Der Grill erhitzt sich beim Grillen. Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- Dieser 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! Brandgefahr durch überschüssiges Fett!

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, schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und lassen Sie die Haube geschlossen, bis das Feuer erloschen ist. Bei starker Flammenbildung unternehmen Sie nach Möglichkeit einen Löscheversuch. Beachten Sie hierzu die Angaben auf dem Feuerlöscher!

- Niemals die Grillkammer mit Alufolie oder Sand auskleiden. Dadurch wird das Fett am Durchfließen und Abfließen 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, wie es die routinemäßige Wartung vorsieht. Dazu gehören auch Flavorizer und Fettschublade.
- 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.

- 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.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen.
- Beschädigte Geräte bzw. beschädigte Zubehörteile dürfen nicht mehr verwendet werden.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen, leichtsinnigen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die bei der Benutzung des Gerätes auftreten sowie für Beanstandungen Dritter. **Nur für den privaten Gebrauch!**

- Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung zu brennbarem und hitzeempfindlichem Material von mindestens 1,5 m. Brennbar Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen und Holzvorbauten. Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände unter Ihrem Grill. Lassen Sie keine verpackten Lebensmittel auf oder in der Nähe Ihres Grills liegen.
- Beim Zubereiten von Speisen und beim Umgang mit dem Thermometer oder Deckel sollten Sie immer Grillhandschuhe tragen.
- Tragen Sie während des Anzündens oder der Verwendung des Grills keine Kleidung mit locker fliegenden Ärmeln.
- Schützen Sie sich vor Funken und heißen Fettspritzern. Zum Schutz der Kleidung empfehlen wir das Tragen einer Grillschürze.
- Platzieren Sie den Grill stets auf einer stabilen, windgeschützten ebenen Fläche.
- Probieren Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Rosten, ob diese warm sind.
- Gießen Sie kein Wasser zur Unterdrückung von Stichflammen in den Grill.
- Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Halten Sie die Grillfläche frei von entflammenden 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.
- Dieses Gerät ist **nicht** dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Der RÖSLE Grill ist **nicht** für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten vorgesehen.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- 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. 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.
- An Bauteilen, die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelt wurden, dürfen keine Manipulationen vorgenommen werden.

Verwenden Sie keine scharfen Reiniger auf den Grillrosten oder auf dem Grill. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.

Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollte keine höhere Temperatur als 350°C / 662°F erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen.



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

Anschluss Gasflasche



Stellen Sie sicher, dass das Ventil der Gasflasche geschlossen ist entsprechend der Markierung auf der Gasflasche.

Suchen Sie nicht mit Hilfe einer offenen Flamme nach Gaslecks. Stellen Sie vor der Überprüfung auf Lecks sicher, dass sich keine Funken oder offenen Flammen in der Nähe befinden. Funken oder Flammen können eine Explosion auslösen, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden führen kann.



Die verwendeten Gasdruckregler besitzen eine Überwurfmutter mit Linksgewinde zum Verschrauben mit dem Gasflaschenventil. Befolgen Sie die jeweiligen Anweisungen für den Anschluss des Reglers.

Beleuchtung Drehregler

- Legen Sie die 4 Batterien des Typs AA – 1,5 V in das Batteriefach im Inneren des Stauraumes ein.
- Öffnen Sie dazu die Türen auf der Vorderseite wie in der Abbildung sichtbar. Bitte beachten Sie die richtige Polung jeder Batterie.
- Schließen Sie den Deckel.
- Zum Einschalten der Beleuchtung drücken Sie die Taste 5 (S. 11) auf der rechten Seite des Bedienpanels.

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.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- Grillfläche: Videro G3: 60 x 45 cm = 2.700 cm²
 Videro G4: 70 x 45 cm = 3.150 cm²
 Videro G3-S: 60 x 45 cm = 2.700 cm²
 Videro G4-S: 70 x 45 cm = 3.150 cm²
 Videro G6: 92 x 45 cm = 4.162 cm²
- Brenner aus Edelstahl mit je 3,5 kW
- Deckelthermometer
- Deckel mit Glaseinsatz zum Einblick in den Garraum
- Beleuchtete Drehregler
- Jet Flame Zündsystem
- Integrierter Seitenbrenner mit 3,0 kW
- Extra heiße Primezone (optional)
- Stauraum für Gasflaschen bis 5 kg (optional: 11 kg Flasche) und Zubehör
- Komfortable Arbeitshöhe von 90 cm
- Inklusive Besteckhalter
- Große, arretierbare Lenkrollen ermöglichen ein problemloses Manövrieren des Grills
- Brennkammer aus porzellanemailliertem Stahl
- Stabile Grillroste aus emailliertem Gusseisen für Strapazierfähigkeit und Langlebigkeit
- Einfache, schnelle Montage

Der RÖSLE-Grill im Detail



Detail Videro G3-S/G4-S

Detail Videro G6



Bedienelemente			
1	Deckelthermometer	8	Batteriefach für Beleuchtung
2	Deckel mit Glaseinsatz	9	Rollen mit Bremse
3	Gasventil Hauptbrenner mit Jet Flame Zündsystem	10	Stauraum
4	Integrierter Seitenbrenner	11	Tropfschale (Entnahme nach vorne)
5	Besteckhalter	12	*) Bei Videro G6: Primezone im Hauptgrillbereich integriert mit Drehregler und Piezozündung Jetflame
6	Schalter für Drehregler-Beleuchtung	13	
7	Gasventil Seitenbrenner		

Inbetriebnahme vor dem Grillen



Stellen Sie den RÖSLE-Grill auf einen geraden und stabilen Untergrund. Achten Sie vor dem Grillen darauf, dass das Fettauffangblech richtig eingesetzt ist.

- Überprüfen Sie vor jeder Nutzung des Grills den Schlauch der Gaszuleitung auf Knicke, Risse, Abnutzung oder Einschnitte. Sind Beschädigungen am Schlauch feststellbar, darf der Grill nicht verwendet werden.
- Ersetzen Sie den Schlauch nur durch einen zugelassenen Ersatzschlauch.
- Brennen Sie **vor der erstmaligen Anwendung** den Grill mindestens 30 Minuten bei geschlossenem Deckel aus. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir Ihnen, den Grill „freizubrennen“, um eventuelle Rückstände aus dem Produktionsprozess zu entfernen.



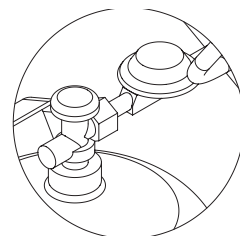
Vor dem „Freibrennen“ entfernen Sie bitte die Aufkleber auf der Scheibe und dem Seitenbrenner. Wenn Sie dies nicht tun, können diese beim Erhitzen schmelzen und sind nur noch schwer wieder vom Metall zu entfernen.

- 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.

Gas-Dichtheitsprüfung



Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Dies gilt auch fürs Rauchen. Prüfen Sie die Dichtheit nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme und immer im Freien! Prüfung bei der Montage des Schlauches an den Gasgrill, nach jedem Anschluss, Austausch der Gasflasche und mindestens einmal jährlich durchführen!



1. Stellen Sie das Gasventil auf Position « • ».
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.
3. Streichen Sie sämtliche gasführenden Teile (Verbindung Gasflasche, Gasdruckregler, Gasschlauch, Verbindung am Ventil) mit einer Seifenlösung ein (ca. 50 % flüssige Seife / 50 % Wasser). Alternativ verwenden Sie ein Lecksuchspray.
4. Bilden sich feine Blasen der Seifenlösung deutet dies auf eine undichte Stelle hin.

WICHTIG: Der Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.

5. Beseitigen Sie die Leckstellen durch Festziehen der Verbindungen, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
6. Wiederholen Sie Schritt 1 und 2.
7. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Grillfachhändler.

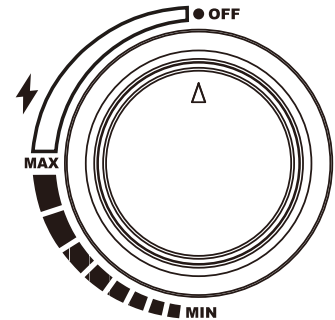
Zünden der Brenner

Jet-Flame-Zündsystem

Auf der Zündposition der Brenner hören Sie den „Klick“ des Jet-Flame-Zündsystems.

Zündvorgang:

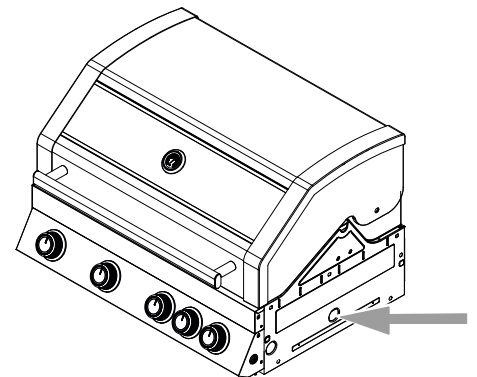
1. Bevor Sie den Zündvorgang beginnen müssen ALLE Regelschalter auf Position « • OFF » stehen.
 2. **ACHTUNG:** Öffnen Sie den Deckel **bevor** Sie den Grill entzünden.
 3. Drehen Sie die Gasflasche auf.
 4. Drücken Sie das rechte Ventil **3** nach innen und drehen Sie es langsam gegen den Uhrzeigersinn zu Position "MAX" oder bis Sie den "Klick" hören.
 5. Das löst den Zündfunken aus.
 6. Wenn der Brenner nicht sofort entzündet, das Ventil wieder zu « • » drehen, 3 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist und Zündvorgang wiederholen.
 7. Wenn der rechte Brenner entzündet worden ist, kann der daneben liegende Brenner aufgedreht werden und wird somit automatisch entzündet. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Brenner oder die Brenner die Sie benutzen möchten entzündet sind.
- Je nach individuellem Bedarf können Sie die Flamme jetzt mit dem Ventil regulieren. Zu "MIN" drehen Sie das Ventil gegen den Uhrzeigersinn.
 - Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe Abschnitt: Fehlerbehebung.
 - Sie können das Zündungssystem optisch überprüfen: schauen Sie dazu seitlich zu den Wärmeverteilern. Es müssen Flammen erkennbar sein.
 - **WICHTIG:** Nach Gebrauch alle Ventile und auch die Gasflasche zudrehen.



Auf diese Weise können alle Brenner gezündet werden..

Manuelle Zündung

- Der Grill kann in Ausnahmefällen auch per Streichholz entzündet werden
- Verwenden Sie dazu ein mindestens 90 mm langes Streichholz und halten Sie das brennende Streichholz an das Zündloch rechts.



Zünden Seitenbrenner



Nie über den geöffneten Grill beugen! Halten Sie immer einen Mindestabstand von 30 cm zur Zündungsöffnung, wenn Sie den Grill zünden. Achten Sie auf Gesicht, Haare, loose, flatternde Kleidungsstücke etc.

1. Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners, **bevor** Sie den Seitenbrenner entzünden.
 2. Drehen Sie die Gasflasche auf.
 3. Drücken Sie das Ventil **7** nach innen und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn zu Position "MAX". Das löst den Zündfunken aus.
 4. Wenn der Brenner nicht sofort entzündet, das Ventil wieder zu « • » drehen, 3 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist und Zündvorgang wiederholen.
 5. Verwenden Sie ein Streichholz zum Entzünden, wenn der Zünder keine Funken schlägt.
- Zu "MIN" drehen Sie das Ventil gegen den Uhrzeigersinn.
 - Je nach individuellem Bedarf können Sie die Flamme jetzt mit dem Ventil regulieren.
 - Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe Abschnitt: Fehlerbehebung.

Brenner löschen

Drücken Sie den Drehregler (Gasventil) für den jeweiligen Brenner und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf «•».



Schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.

Einfache Schritte zum Grillprofi

- Lesen Sie sich das Rezept durch und beachten Sie die spezifischen Hinweise auf den folgenden Seiten.
- Prüfen Sie vor der Verwendung die Auffangschale auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand in der herausnehmbaren Auffangschale zu vermeiden.
- Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten lang auf Position "**MAX**" vor.
- Löschen Sie den Brenner stets nach dem Grillen. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.
- Lassen Sie den Grill immer ganz auskühlen und reinigen Sie ihn erst nach vollständiger Abkühlung.
- Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu früh auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht die richtige Grilltemperatur erreicht hat.
- Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Es entweicht Bratensaft und somit Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.
- 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 Grillgut braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Drehen Sie das Grillgut nur ein Mal um, wenn es das Rezept verlangt.
- Wenn Sie den Deckel des Grills schließen 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.



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.
- In der Grillanleitung in dieser Broschüre auf Seite 20 finden Sie empfohlene Garzeiten.

Primezone

Die Primezone mit einem Infrarotbrenner ist ideal für alles Kurzgebratene, wie z.B. Steaks & Co., um bei ca. 800°C ein knuspriges Ergebnis mit einem schönen Branding zu erhalten.



Verwendung der Primezone: Der Gasgrill sollte so positioniert werden, dass die Primezone möglichst windgeschützt ist, da starke Winde die Leistung beeinträchtigen können.

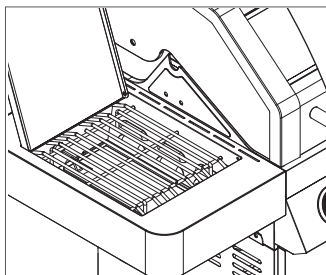
Die Infrarotbrenner erzeugen eine sehr intensive Hitze - Grillgut nicht unbeaufsichtigt auf dem Brenner lassen, da es schnell anbrennen kann. Bei Verwendung der Infrarotbrenner auf hoher Flamme den Deckel offen lassen. Die intensive Hitze sorgt für ausreichende Brattemperaturen auch bei geöffnetem Deckel. Dies erlaubt auch das bessere Überwachen des Grillguts, um Anbrennen zu vermeiden.

Den Grillrost der Primezone nie als Ablage für gebratenes Grillgut verwenden. Flüssigkeiten und Fett tropfen in die Keramik und verstopfen diese, das wird zu einer fehlerhaften Funktion führen.

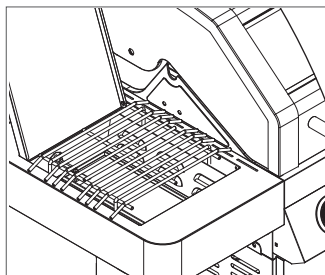
Nie über den geöffneten Grill beugen! Halten Sie immer einen Mindestabstand von 30 cm zur Zündungsöffnung, wenn Sie die Primezone zünden. Achten Sie auf Gesicht, Haare, loose, flatternde Kleidungsstücke etc.

Anwendung / Inbetriebnahme Primezone im Seitentisch (optionale Ausstattung)

1. Öffnen Sie den Deckel der Primezone, bevor Sie diese entzünden.
2. Die Primezone ist mit einem Grillrost ausgestattet, welcher auf zwei Höhen einsetzbar ist.
 - Die niedrigere Position kann wie ein normales Gaskochfeld verwendet werden und eignet sich zur Zubereitung von Soßen, Suppen usw. Der empfohlene Durchmesser für Pfannen und Töpfe ist 25 bis 30 cm.
 - Die höhere Position eignet sich zum Braten von Fleisch. Bitte vor Zündung der Primezone entsprechend einsetzen.



Position unten



Position oben



Die Abdeckung der Primezone kann nur geschlossen werden, wenn sich der Grillrost auf der unteren Position befindet.

3. Drehen Sie die Gasflasche auf.
4. Drücken Sie das Ventil **13** nach innen und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn zu Position "MAX".
5. Zünden Sie nun durch Drücken des elektronischen Zünders die Primezone. Halten Sie diese solange gedrückt bis der Brenner brennt.
6. Verwenden Sie ein Streichholz zum Entzünden, wenn der Zünder keine Funken schlägt.
 - Zu "MIN" drehen Sie das Ventil gegen den Uhrzeigersinn.
 - Je nach individuellem Bedarf können Sie die Flamme jetzt mit dem Ventil regulieren.
 - Betreiben Sie den Grill bei offener Abdeckung für 5 Minuten oder bis die Keramik-Brenner rot glühen.
 - Fleisch oder anderes Grillgut auf den Grill legen und gemäß Rezept grillen.
 - Nach Geschmack und Garstufe auf hoher, mittlerer oder niedriger Temperatur weitergrillen und die Speisen oft wenden. Alternativ die Speisen von der Primezone auf den Hauptgrillbereich verlegen, den Deckel schließen und auf 120 - 160 °C langsam fertig garen.



Seitenbrennerabdeckung nicht schließen, solange der Grill in Betrieb oder noch heiß ist.

Den Grillrost nicht verstellen, solange er heiß oder in Betrieb ist.

Seitenbrenner **NICHT** zum Frittieren verwenden, da das Kochen mit Öl zu gefährlichen Bedingungen führen kann.

Der Infrarotbrenner ist mit einer Fett- Auffangschale ausgestattet. Diese kann nur eine geringe Menge von abtropfendem Fett aufnehmen.

Zur Vermeidung von Fettbränden **muss** die Fett-Auffangschale nach **jeder** Verwendung gereinigt werden.

Anwendung / Inbetriebnahme Primezone im Hauptgrillbereich (optionale Ausstattung)

1. Öffnen Sie den Deckel des Grills.
2. Drehen Sie die Gasflasche auf.
3. Drücken Sie das Ventil **12** nach innen und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn zu Position "MAX", das löst den Zündfunken aus.
4. Wenn der Brenner nicht sofort entzündet, das Ventil wieder zu « • » drehen, 3 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist und Zündvorgang wiederholen.
5. Verwenden Sie ein Streichholz zum Entzünden, wenn der Zünder keine Funken schlägt.

- Zu "MIN" drehen Sie das Ventil gegen den Uhrzeigersinn.
 - Je nach individuellem Bedarf können Sie die Flamme jetzt mit dem Ventil regulieren.
 - Betreiben Sie den Grill bei offenem Deckel für 5 Minuten oder bis die Keramik-Brenner rot glühen.
 - Fleisch oder anderes Grillgut auf den Grill legen und gemäß Rezept grillen.
 - Nach Geschmack und Garstufe auf hoher, mittlerer oder niedriger Temperatur weitergrillen und die Speisen oft wenden. Alternativ die Speisen von der Primezone auf den Hauptgrillbereich verlegen, den Deckel schließen und auf 120 - 160 °C langsam fertig garen. Die Primezone abschalten und auf « • » drehen.
6. Wenn es nicht gelingt, die Primezone zu entzünden, siehe Abschnitt Fehlerbehebung.



Die Infrarotbrenner erzeugen eine sehr intensive Hitze - Grillgut nicht unbeaufsichtigt auf dem Brenner lassen, da es schnell anbrennen kann. Bei Verwendung der Infrarotbrenner auf hoher Flamme den Grilldeckel offen lassen. Die intensive Hitze sorgt für ausreichende Brattemperaturen auch bei geöffnetem Deckel. Dies erlaubt auch das bessere Überwachen des Grillguts, um Anbrennen zu vermeiden.

Schutz der Primezone

Der Brenner ist für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Es sind jedoch einige Maßnahmen erforderlich, um Risse in den keramischen Brenneroberflächen zu vermeiden, die zu Brennerfehlfunktionen führen können.

- Die Keramik-Brenner dürfen niemals direkt mit Wasser in Berührung kommen. Darum darf kein Wasser auf den Grill geschüttet werden, um ein Aufflammen zu löschen. Wenn bei abgestelltem Grill die Keramik oder das Innere eines Brenners nass wird, kann die Keramik durch den Druck des Wasserdampfs reißen, wenn der Grill wieder benutzt wird. Den Grill nicht im Freien betreiben, wenn es regnet. Ist die Keramik nass, Brenner aus dem Grill ausbauen. Umgekehrt hinlegen, damit das Wasser ablaufen kann. Im Haus gründlich trocknen lassen.
- Die Keramik-Brenner niemals mit harten Gegenständen in Kontakt bringen oder berühren. Beim Abnehmen und Einsetzen des Grillrosts ist Vorsicht geboten. Fällt solch ein Gegenstand auf die Keramik, würde diese wahrscheinlich reißen.
- Kaltes Wasser (Regen, Rasensprenger, Gartenschlauch usw.) von den Keramik-Brennern fernhalten.
- Große Temperaturunterschiede können zu Rissen in der keramischen Oberfläche führen.
- Schlechte Belüftung des Grills – Die heiße Luft muss aus dem Grill entweichen können, damit die Brenner richtig funktionieren. Bei schlechter Belüftung kommt es zu Sauerstoffmangel, was zu Flammrückschlägen führt. Wenn dies wiederholt passiert, reißt die Keramik. Darum sollte niemals mehr als 75% der Grillfläche mit Vollmetall (d.h. von einem Grillblech oder einer großen Pfanne) abgedeckt sein.



Schäden, die aufgrund der Nichtbefolgung dieser Maßnahmen entstehen, unterliegen **nicht** der Garantiepflicht.

Garen mit dem RÖSLE Grill

Vorbereiten des Grills

Stellen Sie nur Gasflaschen mit maximal 5 kg Füllgewicht auf dem dafür vorgegebenen Flaschenhalter ab, siehe Montageanleitung. Die maximale Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht übersteigen!

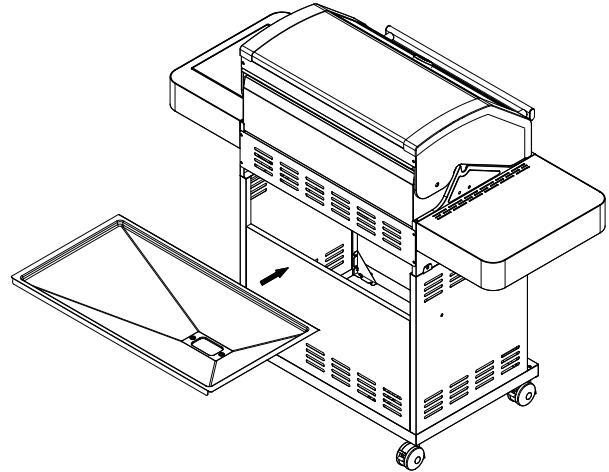
- Öffnen Sie den Deckel, bevor Sie die Brenner zünden.
- Prüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen frei von Verschmutzungen sind.

Reinigen der Fettauffangschale

Die Tropfwanne und die Fettauffangschale unbedingt regelmäßig reinigen! Siehe "Wartung, Reinigung und Aufbewahrung S. 21.

Wenn dies nicht erfolgt, kann eine Ansammlung an Fett und Öl zu einem Feuer im Grill führen.

- Gegebenenfalls muss bei stärkerer Nutzung häufiger gereinigt werden
- Setzen Sie die Auffangschale ein und arretieren Sie diese.
- Beginnen Sie mit dem Grillvorgang nicht, bevor der Grill nicht ausreichend vorgeheizt ist. Dieser Vorgang dauert ca. 15 Minuten auf maximaler Stufe.



Beste Resultate erhalten Sie, wenn Sie das Grillgut nicht ganz kalt (direkt vom Kühlschrank) auf den Grill legen. Entnehmen Sie es einige Zeit vorher (ca. 1 Stunde), so dass es zum Grillen Raumtemperatur angenommen hat.

Grill-Methoden

Vorheizen

Entzünden Sie die Brenner wie oben beschrieben, drehen Sie die Gasventile auf Position "MAX" und heizen Sie den Gasgrill 15 Minuten vor.

Schützen der Grillfläche

Es wird empfohlen, vor jedem Gebrauch, einen Fettfilm auf die Grillfläche aufzubringen. Sie können mit einer langstieligen Bürste etwas Speiseöl auf die Grillfläche auftragen. So vermeiden Sie das Ansetzen von Speisen.

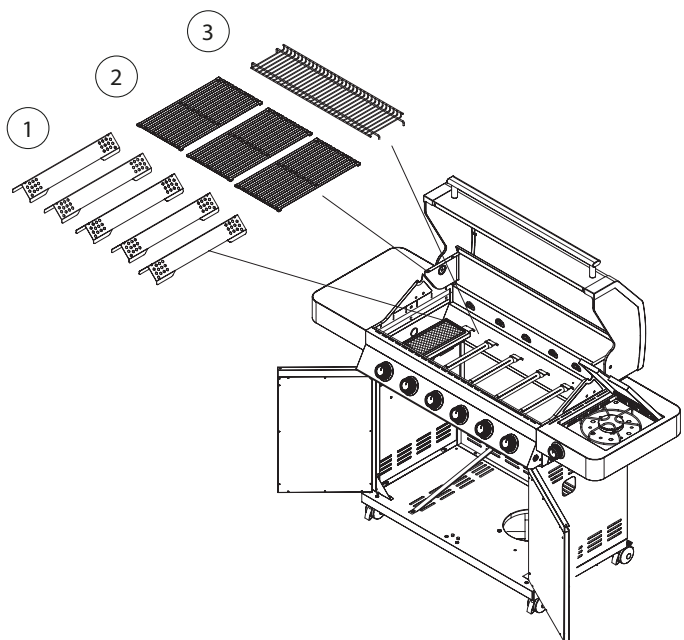
Flammenrückschlag

Wenn Sie Fleisch über einem offenen Feuer bereiten, müssen Sie mit einem Rückschlagen der Flamme rechnen. Das wird von den natürlichen Fleischsäften ausgelöst, die auf den Flammendiffusor fallen. Das Rückschlagen der Flamme und der dadurch entstehende Rauch geben dem Fleisch den köstlichen Grillgeschmack.

Auch das Grillen von sehr fettem Fleisch oder bei sehr großer Hitze kann ein Rückschlagen der Flamme auslösen. Das Rückschlagen von Flammen müssen Sie unter Kontrolle halten, sonst verbrennt das Grillgut.

Verhindern Flammenrückschlag

- Entfernen Sie überschüssiges Fett von Fleisch und Geflügel, bevor Sie es auf den Grill legen.
- Es ist zu empfehlen sehr fettes Fleisch auf einer Grillplatte zuzubereiten.
- Grillen Sie auf kleiner Flamme.



Indirektes Grillen mit geschlossenem Deckel

Beim indirekten Grillen wird der Deckel geschlossen und es werden nur die beiden äußeren Brenner gezündet. Stellen Sie eine Fettauffangschale in die Mitte unter dem Rost und positionieren Sie das Grillgut darüber. So wird das Grillgut nicht direkt gegrillt sondern über die Konvektion durch den geschlossenen Deckel im gesamten Garraum.

Somit erzeugt man eine Luftzirkulation im Gasgrill, die das Grillgut indirekt gart.



Bei Temperaturen über 350° C könnte das Gerät beschädigt werden. Dies ist nicht durch Ihre Garantie abgedeckt. Kontrollieren Sie den Grillvorgang regelmäßig.

Nach der Benutzung

Lassen Sie Ihren Gasgrill nach dem Grillen noch 5 Minuten weiterbrennen, damit überschüssiges Fett und überschüssige Säfte u.s.w. verbrennen, die sonst die Brenneröffnungen verstopfen können.

Um das Gerät für den nächsten Gebrauch herzurichten, drehen Sie die Regelknöpfe auf Position « • » und säubern Sie mit einer langstieligen Bürste die Grillfläche von Fett- und Speiseresten.



Teile können heiß sein. Schützen Sie Ihre Hände mit einem Grillhandschuh.

Bei Bedarf kann für diese Garmethode der Deckel geöffnet bleiben.

- Nach dem Grillen den Brenner löschen:
- Drücken Sie den Ventil-Drehregler für den jeweiligen Brenner und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf «•».



Schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.

Nach vollständiger Abkühlung Grill reinigen und verstauen.

Wann ist das Fleisch bzw. Grillgut gar?

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

- Bei Verwendung eines Fleischthermometers, sollte dieses einige Sekunden im Fleisch sein, bevor Sie die Temperatur ablesen.
- Für Steaks, Hamburger aber auch Braten usw. stecken Sie das Thermometer seitlich in das Grillgut, so dass die Spitze in der Mitte des Grillguts ist. Beachten Sie dabei, dass das Thermometer keinen Knochen berührt (diese sind heißer).
- Um die Temperatur von Geflügel zu prüfen, stecken Sie das Thermometer in die dickste Stelle der Brust oder der Keule. Berühren Sie nicht die Knochen. Wenn das Geflügel fertig gegrillt ist, hat die Brust eine Kerntemperatur von 75 °C, die Keule von 80 °C erreicht.
- Nehmen Sie den Braten oder das Geflügel ca. 5 Minuten, bevor es die gewünschte Kerntemperatur erreicht, vom Grill. Lassen Sie es 10–15 Minuten ruhen, bevor Sie es anschneiden, so dass der Fleischsaft in das Innere des Grillguts zurückgeht. Das Grillgut gart weiter und es kann zudem einfacher aufgeschnitten werden.

Garzeiten

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.



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, Barbecuesauce erst in den letzten 15 bis 30 Minuten der Grillzeit auf das Fleisch zu streichen, um zu starkes Bräunen oder Verbrennen zu verhindern.

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

Wartung, Reinigung und Aufbewahrung



Bei Verschmutzung: Heizen Sie den Grill ca. 10 - 15 Minuten mit voller Leistung auf. Lassen Sie den Grill anschließend abkühlen.

Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der gründlichen Reinigung beginnen.

- Nehmen Sie den Grillrost und die Abdeckung heraus.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.
- Zur Reinigung der Grillroste lösen Sie Ablagerungen einfach mit der RÖSLE Barbecue-Reinigungsbürste oder einer weichen Edelstahlbürste. Wischen Sie anschließend mit einem feuchten Lappen nach.
- Trocknen Sie den Grill nach jeder gründlichen Reinigung indem Sie ihn mit voller Leistung aufheizen.
- 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.
- 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.
- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile, Ventile, Schläuche etc. nach Austausch der Gasflasche, mindestens jährlich und jedes Mal nach einer längeren Lagerung.
- Prüfen Sie die Festigkeit der Verschraubungen, festen Sitz und Leichtgängigkeit der Räder regelmäßig.
- Wenn Sie den Grill länger nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine Dichtheitsprüfung durchführen.

Reinigung Fettauffangschale



Fettauffangschalen müssen regelmäßig gereinigt werden. Wir empfehlen den Grill nach **jedem** Gebrauch zu reinigen. Wenn Sie das **NICHT** tun, kann das angesammelte Fett und Öl einen Brand in Ihrem Gasgrill verursachen! Abhängig vom Gebrauch, kann häufigeres Reinigen erforderlich sein. Bei einem durch Fett- und Ölrückstände ausgelösten Brand erlischt Ihre Gewährleistung und Garantie.

- Entnehmen Sie den Ablauftrichter samt Fettauffangschale. Eine zu große Ansammlung von Fett stellt eine Feuergefahr da. Niemals die Grillkammer und Fettauffangschale mit Alufolie oder Sand auskleiden.
- Beseitigen Sie übermäßiges Fett, reinigen Sie die Fettauffangschale und Grillkammer mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie mit klarem Wasser nach.

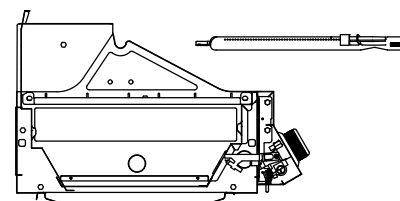
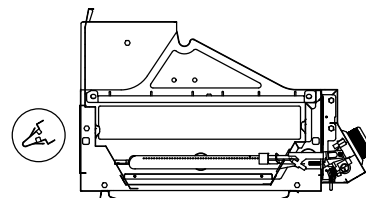
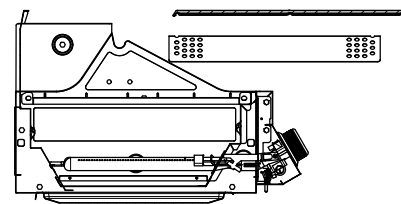
Reinigung Brenner

Die Brenner können, besonders nach langem Grillen, durch überschüssiges Fett, Säfte und Marinaden verstopfen. Wenn das der Fall ist, die Brenner entfernen

- Reinigen mit heißem Wasser und Reinigungsmittel.
- Vergewissern Sie sich, dass die Brenneröffnungen nicht verstopft sind.
- Mit Wasser abspülen, abtrocknen und in den Gasgrill zurücklegen.
- Sofort entzünden, um Rosten und Erosion zu verhindern.
- Ein bisschen Öl aufbringen wenn der Gasgrill längere Zeit nicht benutzt wird.

Ausbau der Brenner

- Vergewissern Sie sich, dass der Gasgrill ausgeschaltet und komplett abgekühlt ist
 - Vergewissern Sie sich, dass alle Ventilregler auf «•» stehen und auch die Gasflasche zuggedreht ist.
1. Heben Sie die Grillroste heraus.
 2. Heben Sie die Wärmeverteiler heraus.
 3. Lösen Sie den Clip an der Rückseite.
 4. Schieben Sie den Brenner hinten nach rechts und schieben Sie ihn in Richtung der Ventile. Heben Sie dann den Brenner an und nehmen Sie diesen heraus.
 5. Reinigen Sie den Brenner wie beschrieben.
 6. Das Wiedereinsetzen erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.



Winter

Der Grill sollte über die Wintermonate an einem trockenen, geschützten Raum gelagert werden.

Reinigen und trocknen Sie die Grillroste und reiben sie mit Schweinefett oder Speiseöl ein, um Rost vorzubeugen. Hüllen Sie die Brenner mit Papier ein und lagern Sie diese an einem gut belüfteten trockenen Ort.

- Bei Fragen, Unklarheiten wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Ölen Sie Metallteile (z.B. Scharnier) regelmäßig.
- Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden.

Erstgebrauch nach Lagerung

Wenn Sie den Gasgrill zu Beginn der Grillsaison oder nach längerer Zeit wieder in Betrieb nehmen:

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufs Neue sorgfältig durch.
- Kontrollieren Sie alle Gasventilöffnungen, Brennerrohre und Verbindungen auf Störungen hin.
- Kontrollieren Sie, ob alle Brenner richtig angebracht sind.
- Kontrollieren Sie, ob die Gasflasche gefüllt ist.
- Kontrollieren Sie den Gasgrill auf undichte Stellen hin mittels einer Seifenlösung.
- Drehen Sie alle Regler (Ventile) auf «•» und schließen Sie das Gas an. Vergewissern Sie sich vor Gebrauch, ob alle Grillroste und Heizplatten gesäubert sind.
- Wenn Sie sich an diese Tipps halten, haben Sie jahrelange Freude an Ihrem RÖSLE Gasgrill.

Undichte Stellen

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

Einige Tipps:

- Die Grilloberflächen (inklusive Wärmeverteiler) sollten nach dem Grillen sauber und trocken gehalten werden, besonders nach dem Grillen mit Marinaden. Die Grilloberflächen sollten nach dem Gebrauch mit Öl eingerieben werden.
- Lassen Sie Ihren Grill nicht draußen im Regen stehen.
- Lagern Sie Ihren Grill nicht, wenn er nass ist. Trocknen Sie ihn zuerst sorgfältig.
- Entfernen Sie sowohl im Sommer als auch im Winter regelmäßig die Abdeckung, damit der Grill durchlüftet und angesammelte Feuchtigkeit entfernt werden kann.
- Leichter Oberflächenrost kann einfach mit einem in Weißweinessig getränkten Lappen (oder Aluminiumfolie) oder mit einem kommerziellen Entrostungsmittel entfernt werden.
- Abgeplatztes Emaille können Sie mit etwas Ausbesserungslack behandeln, um die blanke Metalloberfläche zu überdecken.

Problem	Lösung
Keine Zündung, keine Flamme, Brennerstörung	- Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist. - Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet. - Ist der Gasschlauch geknickt? Biegen Sie den Schlauch gerade. - Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode auf den Brenner überspringen. - Kann der Brenner mit einem langen Streichholz angezündet werden? Prüfen Sie das Zündsystem!
Grill funktioniert nicht richtig	STOPP, drehen Sie die Gasflasche zu und alle Ventile auf «•» zu! NICHT rauchen - Kontrollieren Sie alle Gasverbindungsstellen - Warten Sie 3 Minuten bis das angestaute Gas verfliegen ist und wiederholen Sie den Zündvorgang
	- Die Brenner liegen nicht passend über den Austrittsöffnungen: Brenner exakt passend über die Austrittsöffnungen legen - Die Gasleitung ist verstopft: Den Gasschlauch vom Gasgrill entfernen. Gasflasche nur für eine Sekunde aufdrehen, um eine eventuelle Verstopfung im Schlauch zu beseitigen. Nach einer Sekunde Gasflasche wieder zudrehen und den Gasschlauch wieder an den Gasgrill montieren. - Verstopfte Austrittsöffnungen: Die Brenner entfernen, wie oben stehend beschrieben. Gasventilöffnungen kontrollieren, eventuelle Verstopfungen verursachende Rückstände mit einem dünnen Metalldraht entfernen. Brenner wieder über die Austrittsöffnungen legen und testen ob der Brenner jetzt wieder einwandfrei funktioniert. - Prüfen Sie den Brenner regelmäßig, um sicherzustellen, dass er frei von Insekten und Spinnen ist, die das Gassystem verstopfen oder den Gasstrom beeinträchtigen könnten. Vergewissern Sie sich, die Venturirohre des Brenners sorgfältig gereinigt, so dass keine Hindernisse mehr vorhanden sind. Wir empfehlen zur Reinigung der Venturirohre eine Rohrbürste.
Keine Funkenbildung	- Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5–8 mm betragen. - Ggf. Elektrode reinigen und nachjustieren.
Uneinheitliches Flammenbild der Brenner	Sind die Brenner gereinigt? Reinigen Sie die Brenner. Entfernen Sie Rückstände. Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen.
Es treten Stichflammen auf	- Evtl. haben Sie den Grill nicht genügend vorgeheizt. Heizen Sie den Grill ca. 15 Minuten mit allen Brennern vor. - Reinigen Sie Grillroste, Auffangschale etc., so dass diese frei von Fettrückständen sind.
Grillgut brennt am Grillrost an.	Ihre Grill-Temperatur ist zu niedrig. Warten Sie daher einige Minuten bevor Sie es wenden, so dass es Zeit hat, richtig anzubraten.
Undichtigkeit	- Drehen Sie die Gasflasche zu. - Belüften Sie die Umgebung, damit das angestaute Gas vollends verfliegen kann. - Kontrollieren Sie alle Verbindungsstücke. - Wenn es eine undichte Stelle gibt, die Gasflasche aufrecht auf einen offenen Platz stellen. - Halten Sie sich von eventuell aus der Gasflasche austretendem Gas- oder Flüssiggas fern. - Halten Sie mit der Gasflasche einen Mindestabstand von 20 Meter zu Zündquellen, sowie elektrischen Geräten, Blitzlicht, Maschinen oder Motoren ein. - Sorgen Sie für maximale Luftzirkulation damit das angestaute Gas verfliegt.
Die Primezone (optional) „blitzt auf“ während des Betriebs. Der Brenner macht ein lautes „Wusch“-Geräusch, gefolgt von einem kontinuierlichen Zischen und hört dann auf zu glühen.	Keramik mit Bratenfett und Ablagerungen überfrachtet. Anschlüsse sind verstopft. Brenner überhitzt aufgrund unzureichender Belüftung (die Grillfläche ist weitgehend mit Pfannen oder Töpfen abgedeckt). Risse oder Sprünge in der keramischen Oberfläche. Dichtung der keramischen Oberfläche ist undicht. Brenner abstellen und für mindestens zwei Minuten abkühlen lassen. Brenner erneut zünden und für mindestens fünf Minuten auf hoher Flamme betreiben, oder bis die keramischen Oberflächen gleichmäßig glühen. Sicherstellen, dass nicht mehr als 75 % der Grillfläche mit Kochgeschirr oder Zubehör zugedeckt ist. Brenner abstellen und für mindestens zwei Minuten abkühlen lassen, dann erneut anzünden. Brenner abkühlen lassen und sorgfältig auf Risse untersuchen. Falls Sie Risse feststellen sollten, wenden Sie sich an einen autorisierten Händler, um eine Ersatz Primezone zu bestellen.
Nicht hier aufgeführtes Problem	Setzen Sie sich mit ihrem Fachhändler in Verbindung. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf unter reklamation@roesle.de

Problem	Lösung
 Gefahr!	Bodentrichter nicht mit Aluminiumfolie auslegen! Ist der Bodentrichter "verschmutzt", wodurch die Fette nicht in die Fettfangwanne abfließen können? Reinigen Sie den Bodentrichter
Gerätebrand	• Wenn im Gerät ein Brand entsteht, die Gasflasche zudrehen. Den Brand mit einem nassen Tuch löschen • Wenn die Gasflasche brennt oder wenn Sie den Schalter nicht erreichen und zudrehen können: Sofort die Feuerwehr anrufen! • Einen Gartenschlauch auf die Mitte der Gasflasche richten, um sie zu kühlen, aber niemals die Flamme mit Wasser löschen. Solange das Gas brennt, kann es keine Lachen bilden und explodieren • Die Umgebung evakuieren Hinweis: Die meisten Brände in Gasgrills entstehen, weil sich Fette und Öle angesammelt haben oder weil die Gasverbindungen nicht regelmäßig und richtig kontrolliert werden. Denken Sie daran, dass Sie die Instruktionen des Herstellers in Bezug auf Reinigung und das Anschließen der Verbindungsstücke befolgen. Insekten Durch Spinnen und andere Insekten können gelegentlich Spinnweben oder Insektenester in den Brennröhren sein. Das kann den Durchfluß von Gas hemmen und einen Brand verursachen. Das wird als sogenannter "Flashback" bezeichnet und kann im Gasgrill ernsthafte Schäden verursachen und die Umgebung gefährden. Es wird empfohlen, die Brennerrohre regelmäßig zu kontrollieren und zu reinigen.

Garantie

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

Sollte ein Artikel wider Erwarten nicht diese Anforderungen einhalten gilt ein Garantiezeitraum von 2 Jahren: 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 Hitze einwirkung 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, indirekte oder Folgeschäden. In manchen Gerichtsbezirken ist eine Ausschluss oder eine Beschränkung bezüglich Begleit- oder Folgeschäden nicht zulässig, so dass diese Beschränkung oder dieser Ausschluss gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.

Für Schäden, die durch den Einsatz und Gebrauch von RÖSLE-Produkten an anderen Fremdprodukten wegen unsachgemäßer Bedienung, Montage oder z.B. durch ein Missgeschick entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.

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

Entsorgung



Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Verpackungsmaterialien 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.

Umgang mit Batterien



Achten Sie darauf, dass Batterien nicht in die Hände von Kindern gelangen. Kinder könnten Batterien in den Mund nehmen und verschlucken. Dies kann zu ernsthaften Gesundheitsschäden führen. In diesem Fall sofort einen Arzt aufsuchen!

Bewahren Sie deshalb Batterien und Fernbedienung für Kleinkinder unerreichbar auf.

Normale Batterien dürfen nicht geladen, mit anderen Mitteln reaktiviert, nicht auseinandergenommen, erhitzt oder ins offene Feuer geworfen werden (Explosionsgefahr!).

Wechseln Sie schwächer werdende Batterien rechtzeitig aus. Batteriekontakte und Gerätekontakte vor dem Einlegen reinigen.

Bei falsch eingelegter Batterie besteht Explosionsgefahr!

Versuchen Sie nicht, die Batterie wiederaufzuladen, auseinander zu nehmen, auf eine Temperatur von über 100°C zu erhitzen oder zu verbrennen.

Entsorgen Sie verbrauchte Batterien sofort. Ersetzen Sie Batterien nur durch Batterien des richtigen Typs und der richtigen Modellnummer

Vorsicht!

Batterien keinen extremen Bedingungen aussetzen. Nicht auf Heizkörpern ablegen, nicht direkter Sonnenstrahlung aussetzen!

Ausgelaufene oder beschädigte Batterien können bei Berührung mit der Haut Verätzungen verursachen.

Benutzen Sie in diesem Fall geeignete Schutzhandschuhe. Reinigen Sie das Batteriefach mit einem trockenen Tuch.

Wichtiger Hinweis zur Entsorgung:

Batterien können Giftstoffe enthalten, die die Gesundheit und die Umwelt schädigen.

Batterien unterliegen der Europäischen Richtlinie 2006/66/EG. Diese dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zu gesonderten Entsorgung von Batterien, da durch die korrekte Entsorgung Umwelt und Menschen vor möglichen negativen Folgen geschützt werden.



Dieses Zeichen finden Sie auf schadstoffhaltigen Batterien:

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

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

Telephone: +49 8342 912-270

Telefax: + 49 8342 912-190

Homepage: www.roesle.de

Technische Daten

	BBQ-Station	
Modell	Videro G3	Videro G4
	Schwarz /Edelstahl	Schwarz /Edelstahl
Artikel-Nummer	25305 / 25301	25307 / 25303
Ausstattung		
Feuerschale	Porzellanemailliert	
Deckelthermometer	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Grillrost	Gusseisen, emailliert	Gusseisen, emailliert
Wärmeverteiler	Stahl, emailliert	Stahl, emailliert
Fettauffangblech	✓	✓
Leichtlaufräder mit Bremse	✓	✓
Grillbereich		
Grillfläche in cm²	2700	3100
Grillbereich in cm	60 x 45	70 x 45
Warmhaltefläche in cm²	960	1120
Warmhaltebereich in cm	60 x 16	70 x 16
Maße und Gewicht		
Breite in cm	127	138
Tiefe in cm	60	60
Höhe bei geschlossenem Deckel in cm	118	118
Arbeitshöhe Grillrost in cm	90	90
Gewicht ca. in kg	41	46
Länderkennung AT, CH, DE		
Artikelnummer	25305 / 25301	25307 / 25303
Kategorie	I ₃ B/P(50)	
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 50 mbar	
Düse Seitenbrenner in mm	0,75	0,75
Düse Hauptbrenner in mm	0,81	0,81
Länderkennung BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		
Artikelnummer	25302 / 25306	25304 / 25308
Kategorie	I ₃ B/P(30)	
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 30 mbar	
Düse Seitenbrenner in mm	0,88	0,88
Düse Hauptbrenner in mm	0,92	0,92
Brennereinheit		
CE	0359-18	
Brenner	3	4
Leistung Seitenbrenner in kW	3,0	3,0
Leistung Hauptbrenner in kW	3 x 3,5	4 x 3,5
Gesamtleistung in kW	13,5	17,0
Gesamtverbrauch g/h	981	1235
Zündsystem Hauptbrenner	Piezozündung, Jetflame	
Zündsystem Seitenbrenner	Piezozündung, Jetflame	
Max. Füllgewicht der Gasflasche in kg (im Stauraum)	5,0	
Batterie LED Beleuchtung	4x 1,5V DC – Typ AA R6	

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Die Abmessungen sind ungefähre Werte.

	BBQ-Station		
Modell	Videro G3-S	Videro G4-S	Videro G6
	Schwarz /Edelstahl	Schwarz /Edelstahl	Schwarz /Edelstahl
Artikel-Nummer			
Ausstattung			
Feuerschale	Porzellanemailliert		
Primezone	Seitentisch links	Seitentisch links	integriert, Grillfläche
Deckelthermometer	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Grillrost	Gusseisen, emailliert	Gusseisen, emailliert	Gusseisen, emailliert
Wärmeverteiler	Stahl, emailliert	Stahl, emailliert	Stahl, emailliert
Fettauffangblech	✓	✓	✓
Leichtlaufräder mit Bremse	✓	✓	✓
Grillbereich			
Grillfläche in cm²	2700	3100	4162
Grillbereich in cm	60 x 45	70 x 45	92,5 x 45
Warmhaltefläche in cm²	960	1120	1480
Warmhaltebereich in cm	60 x 16	70 x 16	92,5 x 16
Maße und Gewicht			
Breite in cm	127	138	157
Tiefe in cm	60	60	60
Höhe bei geschlossenem Deckel in cm	118	118	118
Arbeitshöhe Grillrost in cm	90	90	90
Gewicht ca. in kg	43	48	60
Länderkennung AT, CH, DE			
Artikelnummer	25503 / 25504 / 25617 / 25623	25507 / 25508 / 25616 / 25615 / 25624	25312 / 25313
Kategorie	I ₃ B/P(50)		
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 50 mbar		
Düse Seitenbrenner in mm	0,75	0,75	0,75
Düse Hauptbrenner / Primezone in mm	0,81	0,81	0,81
Länderkennung BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU			
Artikelnummer	25505	25509	25316
Kategorie	I ₃ B/P(30)		
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 30 mbar		
Düse Seitenbrenner in mm	0,88	0,88	0,88
Düse Hauptbrenner / Primezone in mm	0,92	0,92	0,92
Brennereinheit			
CE	0359-18		
Brenner	3	4	5
Leistung Seitenbrenner in kW	3,0	3,0	3,0
Leistung Primezone in kW	3,5	3,5	3,5
Leistung Hauptbrenner in kW	3 x 3,5	4 x 3,5	5 x 3,5
Gesamtleistung in kW	17,0	20,5	24,0
Gesamtverbrauch g/h	1235	1498	1744
Zündsystem Hauptbrenner	Piezozündung, Jetflame		
Zündsystem Primezone	elektronische Zündung		Piezozündung, Jetflame
Zündsystem Seitenbrenner	Piezozündung, Jetflame		
Max. Füllgewicht der Gasflasche in kg (im Stauraum)	11	11	5
Batterie LED Beleuchtung	4 x 1,5V DC – Typ AA R6		
Batterie Zündung Primezone	1 x 1,5V DC – Typ AA R6		

Zubehör

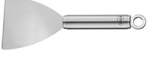
Folgendes Grillzubehör ist für den Grill zu erhalten. Weiteres Zubehör finden Sie unter www.roesle-bbq.de.

Zubehör Gerät

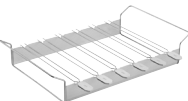
	25309	Abdeckhaube BBQ-Station Videro G3
	25031	Grillhandschuhe Leder
	25310	Abdeckhaube BBQ-Station Videro G4

	25318	Abdeckhaube BBQ-Station Videro G6
	25311	Grillplatte Videro G3/G4
	25319	Grillplatte Videro G6

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

	25064	Spitzzange
	25065	Grätenzange
	25058	Marinierspritze 50 ml
	25060	Barbecue-Geflügelschere
	25066	Gourmet-Thermometer
	25086	BBQ Kerntemperaturmesser
	25048	Drehspieß G3 / G4

	25070	Braten- und Rippchenhalter
	25072	Halter mit Grillspießen (4 St.)
	25079	Grillspieße (4 St.)
	25078	Hähnchenbräter
	25233	Edelstahl-Universalschale Pro

	25077	Aroma Planke Zedernholz (2 St.)
	25071	Fischhalter
	25074	Pizzastein rund 42 cm
	25075	Grillplatte rund 40 cm
	25235	Pizzastein rechteckig

Contents

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	30
Intended use:.....	30
Notes on potential hazards.....	31
Guidance on potential dangers when using gas	31
Maximum size of gas cylinder	32
Fitting the hose and gas pressure regulator	32
Checking gas-tightness before using the grill.....	33
Gas cylinder safety instructions.....	33
Gas-tightness test	34
What is propane/butane gas?.....	34
Important operating instructions	34
Gas cylinder connection	36
All the advantages at a glance:.....	37
The RÖSLE grill in detail.....	38
Details of Videro G3-S/G4-S	38
Details of Videro G6.....	38
Starting up the grill before barbecuing	39
Gas-tightness test	39
Lighting the burners.....	40
Jet Flame igniter system	40
Lighting manually.....	40
Lighting the side burner	40
Turning off the burners.....	41
Easy steps to becoming a barbecue expert.....	41
Primezone.....	41
Using / Starting up the Primezone in the side table (optional)	42
Using / Starting up the Primezone in the main barbecuing area (optional)	42

Cooking with the RÖSLE grill.....	44
Preparing the grill	44
Cleaning the fat catcher tray	44
Barbecuing methods	44
Indirect barbecuing with the lid closed	45
After use.....	45
When is the meat/food cooked through?	45
Cooking times.....	46
Maintenance, cleaning and storage	48
Leaking joints.....	49
Troubleshooting.....	50
Guarantee	51
Disposal	52
Handling batteries.....	52
Important information on disposal:.....	52
Service and contact	52
Technical data.....	53
Accessories	55



If you smell gas:

1. Turn off the gas supply at the cylinder.
2. Extinguish all naked flames and turn the gas valve controls to the position "•".
3. Open the lid.
4. Stand well back from the appliance and immediately call the fire service if the smell of gas persists. Escaping gas can cause fires or explosions. This can result in serious personal injury, fatal accidents and damage to property.

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 through 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 shall assume no liability for any damage caused by improper handling and non-compliance with the safety precautions. All of the directions given in this instruction manual are to be followed precisely as described. In these instructions, the appliance is referred to as a grill.

Please take note of the following pictograms:



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)!



Important operating instructions and explanations which require particular attention and which refer to special functions or useful tips.

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

Safety first!

Everyone who operates the appliance must be familiar with the lighting procedure. Children must not be allowed to operate the grill. The assembly instructions must be followed precisely. Incorrect assembly may have dangerous consequences. The appliance must be kept well clear of combustible materials when in use. Never place the grill or gas cylinders in enclosed spaces without ventilation.



The grill must **only** be used outdoors and must be positioned at a safe distance of at least **1.5 metres** from combustible items.

Exercise caution when handling gas cylinders!

Only gas cylinders with a **maximum** gross weight of 5 kg (optional: Videro G3-S, G4-S: 11 kg) may be placed on the cylinder stand provided, see assembly instructions. The maximum length of the gas hose must not exceed 1.5 metres.

Make sure that there are no leaking joints:

Before starting up the appliance and whenever the gas cylinder has been replaced, carry out the "gas-tightness test".

After use turn off the gas supply at the cylinder.

Gas cylinders must not be exposed to temperatures above 50 °C and must never be stored in enclosed spaces or cellars/basements. Always observe and follow the safety instructions marked on the gas cylinders used. Always fit the safety cap on the gas cylinder when transporting it.

Intended use:

This gas grill may be used for cooking food that is suitable for barbecuing. Any other use is not allowed and may be dangerous. Use of the grill as a fireplace is also prohibited.

ATTENTION: Accessible parts may be very hot. Keep away from children!



NEVER LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHEN IN USE!

Only use the RÖSLE grill as described.

Notes on potential hazards

Read the operating instructions before using the appliance for the first time.



There is an increased risk of fire when barbecuing. Always have a fire extinguisher ready in case of an accident or mishap (Class F). **After use turn off the gas supply at the cylinder!**

Do not store empty or spare full cylinders under or near the grill.

Keep the gas hose and the electrical power cord away from hot parts.

Avoid twisting the gas hose unnecessarily.

Always check the gas hose for cracks, pinches, wear and other damage before using the grill.

Replace the gas hose if damaged or when required by national statutory regulations.

Never light the gas grill when the hood/lid is closed.

Never bend over the grill when lighting it.

Do not make any changes to the appliance.



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



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

Do not move the appliance while it is in use.

For your own safety, always wear barbecue gloves.

After use, turn off the gas supply at the gas cylinder and check that the flames have gone out.

Guidance on potential dangers when using gas

After finishing barbecuing, first turn off the gas supply on the gas cylinder and then turn the gas valve control knob to the position "•".

When replacing the gas cylinder, make sure that the gas valve control knob is set to the position "•" and the gas supply is turned off on the gas cylinder.

IMPORTANT: Make sure there are no possible sources of ignition nearby.

After connecting a new gas cylinder, check the connections as described in the section "Checking for gas-tightness".

If you suspect any components are leaking, turn off the gas supply on the gas cylinder and then turn the gas valve control knob to the position "•".

Have the components that carry gas inspected by a gas appliance specialist.

If the gas hose shows signs of damage or wear, it must be replaced immediately. The hose must not be kinked or cracked. Do not forget to turn off the gas supply and turn the gas valve control knob to the position "•" before disconnecting the hose.

Replace the hose and the gas pressure regulator every 2-3 years.

Ensure that the air vents of the gas cylinder installation area are not sealed. Do not make any modifications of any kind to the gas controls, the lighter, the burner or other parts of the grill. If you suspect a malfunction, call in a qualified specialist.

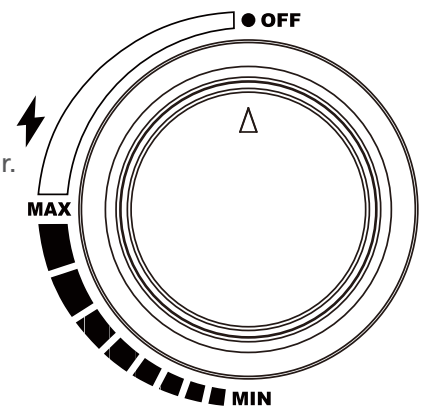
The gas hose and the gas pressure regulator must be properly fitted (according to the enclosed assembly instructions).

If the appliance does not reach the required temperature and you suspect a blockage in the gas supply, call in a qualified gas appliance specialist.

Only use the grill on a firm and secure surface. Never stand the grill on surfaces made of wood or other combustible materials when in use.

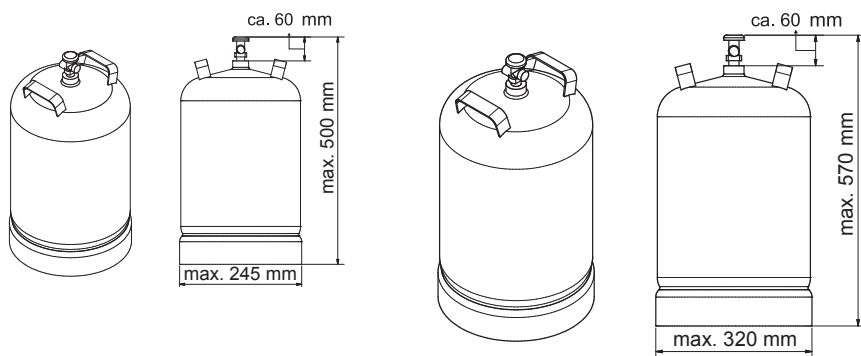
The appliance must be kept well clear of combustible materials when in use.

If the grill is to be kept indoors over winter, it is imperative that the gas cylinder is removed. It should always be stored outdoors in a well ventilated location to which children do not have access.



Maximum size of gas cylinder

When placed in the cylinder holder:



Videro G3/G4/G6

Videro G3-S/G4-S optional

Fitting the hose and gas pressure regulator

The gas pressure regulator must comply with the current version of standards EN 16436 or EN 16129, as well as national regulations.

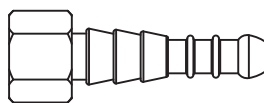
A) Attaching the hose connector – for Germany, Austria and Switzerland

The individual components of the multiple connector are attached by a 1/4" BSP external thread.

The hose and pressure regulator are connected to the gas grill with the aid of a spanner. Take care not to overtighten the joints.

B) Fitting the hose – for BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU

The appliance is supplied with a universal adaptor for connecting the gas hose including the gas pressure regulator (not included in scope of delivery) to the gas grill.

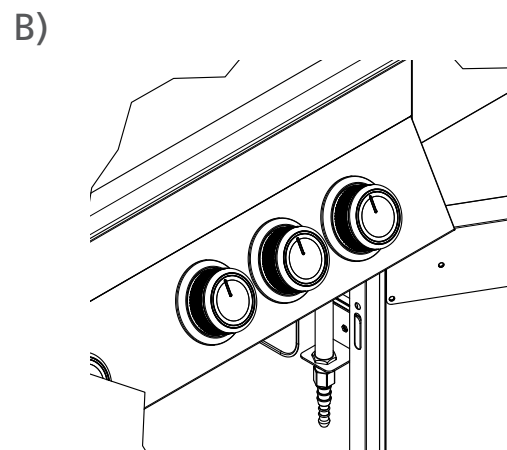
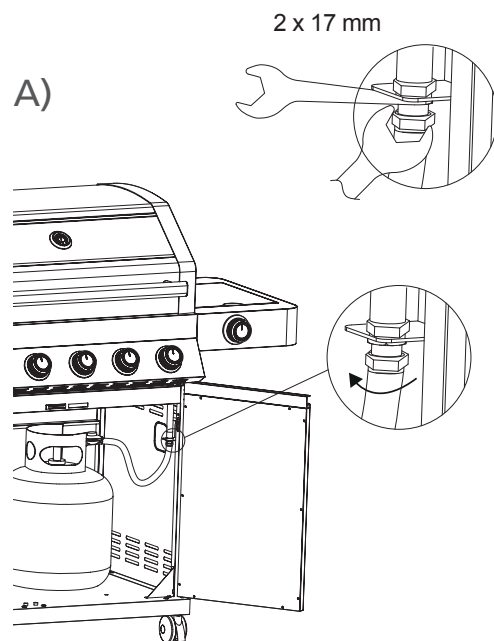


Connect the universal adaptor to the 1/4" BSP external thread.

Tighten with the aid of a spanner. Take care not to overtighten the adaptor.

Use suitable hose clips or crimp clamps to fix the hose to the adaptor and tighten the clips/clamps securely.

Once you have fitted and checked the hose/pressure regulator connection to the gas grill, turn on the gas cylinder and check the connections for leaks. Make sure that you keep well away from any possible sources of ignition during this process.



Checking gas-tightness before using the grill



Important: Never use a naked flame to check for leaks at the gas connections. If you smell gas, turn off the gas cylinder immediately.

When you first use the gas grill at the start of a new season or after changing the gas cylinder, it is imperative that you check the gas grill for any leaks.

Procedure:

- Turn on the gas cylinder.
- Turn all gas valve controls to the position "•".
- Apply a soap-and-water solution made by mixing water with a proportion of detergent to all gas connections.
- If soap bubbles appear, it means that there is a leak at that point. Securely retighten the joint concerned or repair it if necessary.
- On no account use a naked flame to check for leaks.



If you smell gas and cannot find any leaking joints on the grill, turn off the gas cylinder, detach the hose and immediately contact your supplier or the shop where you bought the appliance.

Gas cylinder safety instructions

- When replacing the gas cylinder, keep it well away from possible sources of ignition.
- Do not smoke when you are handling gas cylinders.
- Never store gas cylinders in enclosed spaces.
- Store gas cylinders only in well ventilated areas and keep them away from direct sources of heat.
- You can place the gas cylinder either in the casing or on non-flammable flat ground beside your gas grill.
- Always stand the gas cylinder upright.
- Turn off the gas valve when the grill is not in use and use a safety cap, if you have one, to prevent any leaks.
- Never expose gas cylinders to excessive heat.
- Only ever change the gas cylinder in well ventilated areas.
- Never attempt any DIY modifications to a gas cylinder connector. Consult the manufacturer or an authorised specialist retailer.
- When the gas in the gas cylinder is running out, you can either have it refilled by an authorised specialist retailer or replace it with a new one.
- The gas cylinder is filled to no more than 85% of its volumetric capacity so that the pressure does not become too great if the temperature increases.
- Have the gas cylinder checked every 10 years at an authorised dealer. The inspection data is imprinted on the cylinder.
- LPG is a petrochemical product similar to motor fuel and natural gas. It is gaseous at normal atmospheric pressures and temperatures. When sufficiently pressurised, e.g. inside a gas cylinder, it is liquid. When the pressure is released, the liquid vaporises immediately and becomes gas.
- The gas has a similar smell to natural gas. You should be able to recognise that smell.
- The gas is heavier than air. That means that escaping gas may collect in low level locations and not disperse.
- The gas cylinder must always be fitted upright, and transported and stored with the safety cap fitted. Gas cylinders must not be dropped and must always be handled with care.
- Never transport or store gas cylinders in situations where the temperature could exceed 50°C (e.g. in a car). For advice on the proper transportation of gas cylinders, contact your specialist gas appliance retailer.
- Handle "empty" gas cylinders just as carefully as full ones. Even if there is no more liquid in the gas cylinder, there may still be pressurised gas in the cylinder. Always turn off the valve on the cylinder before disconnecting the cylinder from the appliance.

- Never use damaged gas cylinders. Dented or rusty gas cylinders or gas cylinders with damaged valves are potentially dangerous and should be replaced immediately with a fully intact cylinder.
- The connection for the hose on the gas cylinder must be tested for leaks every time the gas cylinder is connected to the appliance.
- Make sure that the gas pressure regulator is attached so that the small vent hole faces downwards and no water can enter the vent hole. That vent hole must be kept clean and free of dirt, grease, insects, etc.

Gas-tightness test

Carry out the gas-tightness test every time the gas cylinder is connected or replaced and at the start of the barbecue season.



See description p. 39

What is propane/butane gas?

Propane and butane are fuel gases that liquefy when pressurised to a certain degree. Liquefied gas is easily transportable, e.g. in gas cylinders.

Are all liquefied gases the same?

No. Liquefied petroleum gas, commonly known as LPG, is used in cars. Propane and butane are only used in household appliances. This instruction manual deals only with propane or butane gas.

How do propane and butane differ from natural gas?

Propane and butane are similar to natural gas. They are all colourless, non-toxic and carbon-neutral when burned. However, there is one important difference – propane and butane are heavier than air. If the gas escapes, it does not disperse, but instead collects and forms pools on the ground or in the bottom of your appliance.

Important operating instructions



Do not use in enclosed spaces in case poisonous fumes gather that may lead to serious or even fatal injury.

Only use this grill in the open in a well ventilated place. Do not use the grill in a garage, a building, walkways/corridors between buildings or any other locations surrounded by building structures.

- 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 and the gas-tightness test has been carried out. .
- Take appropriate care when using the grill. The grill becomes hot when grilling. Never leave the grill unsupervised when in use.
- 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! Risk of fire from excess fat!

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, close the gas supply and keep the lid closed until the fire has been extinguished.

- 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, as laid down in the routine maintenance. That also includes the Flavorizer and fat drawer.
- 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.

- 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.
- Do not make any changes to the appliance.
- Damaged appliances or accessories must not continue to be used.
- The manufacturer accepts no liability whatsoever for damage caused by incorrect, careless or negligent use or use other than intended.
- The manufacturer accepts no responsibility whatsoever for damage occurring during use of the appliance or for complaints from third parties. **Not for public or commercial use.**

- Whenever using this grill, make sure it is at least 1.5 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 cooking food and when handling the thermometer or lid, you should always wear barbecue gloves.
- When lighting or using the grill, do not wear garments with loose hanging sleeves.
- Protect yourself against sparks and splashes of hot fat. To protect your clothes, we recommend that you wear a barbecue apron.
- Always place the grill on a stable, level surface protected from the wind.
- Never try to check whether the grill or grates are hot by touching them.
- Do not pour water into the grill to suppress flames.
- Use grilling tools with long, heat-resistant handles.
- 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.
- This appliance is **not** intended to be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or without the necessary experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or are instructed by such a person on how the appliance is to be used.
- The RÖSLE grill is **not** intended for assembly or use in or on caravans, camper vans, motor homes or boats.
- Only genuine manufacturer's spare parts may be used.
- 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. Otherwise the upper surface may be damaged.
- Do not move the grill over high ledges/steps or very uneven surfaces.
- The grill must be thoroughly cleaned regularly.
- Do not make any changes to components which have been sealed by the manufacturer or its representative.

Do not use abrasive cleaners on the grill grates or the grill. Doing so may damage the surface.

To protect the food being barbecued and the grill, the temperature should not be allowed to exceed 350 °C/662 °F. Excessively high temperatures may cause parts of the grill to deform.



Some (chemical/poisonous) by-products produced when barbecuing, especially if the appliance is not used properly, can be harmful to health. These could lead to cancer, problems with pregnancy and other consequences.

Gas cylinder connection



Make sure that the valve of the gas cylinder is turned off as indicated by the mark on the gas cylinder.

Never use a naked flame to look for gas leaks. Before checking for leaks, make sure that there are no potential sources of sparks or naked flames close by. Sparks or flames could cause an explosion, which could result in very serious or even fatal injuries or damage to property.



The gas pressure regulators used have a union nut with a left-hand thread for screwing onto the gas cylinder valve. Follow the relevant instructions for connecting the regulator.

Control knob lighting

- Insert the 4 AA batteries – 1.5 V into the battery compartment inside the storage compartment.
- Open the doors on the front as shown in the diagram. Ensure correct polarity of each battery.
- Close the lid.
- To switch on the lighting press button 5 (P. 38) on the right-hand side of the operating panel.

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.

All the advantages at a glance:

- Cooking area: Videro G3: 60 x 45 cm = 2,700 cm²
Videro G4: 70 x 45 cm = 3,150 cm²
Videro G3-S: 60 x 45 cm = 2,700 cm²
Videro G4-S: 70 x 45 cm = 3,150 cm²
Videro G6: 92 x 45 cm = 4,162 cm²
- Stainless steel burners, each with 3.5 kW
- Lid thermometer
- Lid with glass insert for viewing the cooking compartment
- Illuminated control knob
- Jet Flame igniter system
- Integrated side burner with 3.0 kW
- Extra-hot Primezone (optional)
- Storage compartment for gas cylinders up to 5 kg (optional: 11 kg cylinders) and accessories
- Comfortable working height of 90 cm
- Incl. cutlery holder
- Large, lockable castors make the grille easy to manoeuvre
- Firebox made from porcelain-enamelled steel
- Sturdy grates made of enamelled cast iron for hard-wearing and long service
- Quick and easy to assemble

The RÖSLE grill in detail



Fig.:
Videro G3-S black

Details of Videro G3-S/G4-S



Details of Videro G6



Controls			
1	Lid thermometer	8	Battery compartment for lighting
2	Lid with glass insert	9	Castors with brake
3	Main burner gas valve control with Jet Flame igniter system	10	Storage space
4	Integral side burner	11	Drip tray (remove to the front)
5	Cutlery holder	12	*) For Videro G6: Primezone integrated in main barbecuing area with control knob and Jet Flame piezo-electric ignition
6	Switch for control knob lighting	13	Primezone in side table with control knob and electronic ignition
7	Gas valve control for side burner		

Starting up the grill before barbecuing

i Stand the RÖSLE grill on a firm and level surface. Before starting barbecuing, make sure that the fat catcher tray is properly inserted.

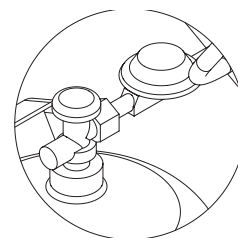
- Every time you intend using the grill, first check the gas supply hose for kinks, cracks, signs of wear or cuts. If damage to the hose is visible, the grill must not be used.
- The hose must only be replaced with an approved replacement hose.
- **Before using the grill for the first time**, heat it through with the burners lit and the lid closed for at least 30 minutes. 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 stickers on the lid window and the side burner. If you do not do so, the stickers may melt when the appliance heats up and will then be very difficult to remove.

- 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.

Gas-tightness test

! During the test there must be no possible sources of ignition nearby. Do not smoke. Never use a burning match or naked flame to test for leaks and always carry out the gas-tightness test outdoors. Perform the test every time the hose is connected to the gas grill, the gas cylinder is connected or replaced, and at least once a year.



1. Turn the gas valve control to the position "•".
2. Turn on the gas supply at the cylinder.
3. Using a brush, apply a soap solution (approx. 50% liquid soap/50% water) to all gas-carrying components (gas cylinder connection, gas pressure regulator, gas hose, valve connection). Alternatively, use a leak-detector spray.
4. If you see fine bubbles forming in the soap solution at any point, this indicates a leak.

IMPORTANT: The grill must not be used until all leaks have been eliminated. Turn off the gas supply at the gas cylinder.

5. Eliminate the leaks by tightening the connections, if possible, or replacing any defective parts.
6. Repeat steps 1 and 2.
7. If the leaks cannot be eliminated, consult your specialist grill appliance retailer.

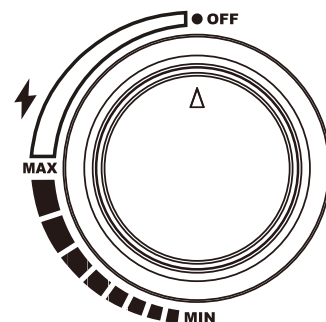
Lighting the burners

Jet Flame igniter system

When the burner control is turned to the lighting position you will hear a click from the Jet Flame igniter system.

Lighting procedure:

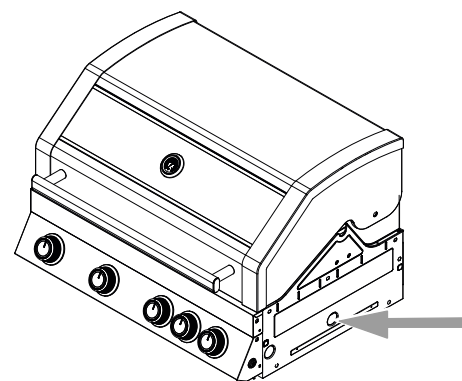
1. Before starting the lighting procedure, ALL control knobs must be set to the position "• OFF".
 2. **ATTENTION:** Open the lid **before** lighting the grill.
 3. Turn on the valve on the gas cylinder.
 4. Press the right-hand control **3** inwards and turn it slowly anti-clockwise to the MAX position or until you hear the click.
 5. That initiates the ignition spark.
 6. If the burner does not light immediately, turn the control back to "•", wait 3 minutes to allow the accumulated gas to disperse and then repeat the lighting procedure.
 7. Once the right-hand burner has lit, the burner next to it can be turned on and will then light automatically. Repeat the process until all the burners are lit or until you have lit all the burners you wish to use.
- You can now use the control knob to adjust the flame to suit your particular requirements. For the lowest setting, you turn the control anti-clockwise to "MIN".
 - If you do not succeed in lighting the grill, refer to the section headed Troubleshooting.
 - It is possible to visually check the lighting system: Look at the heat distributors at the side. There must be flames.
 - **IMPORTANT:** Turn off all control knobs and the gas cylinder after use.



All burners can be lit in this way.

Lighting manually

- In exceptional cases, the grill can also be lit with a match.
- To do so, use a match that is at least 90 mm long and insert the burning match through the lighting hole on the right.



Lighting the side burner



Never bend over the open grill. Always keep at least 30 cm away from the igniter opening when lighting the grill. Keep your face, hair, loose clothing, etc. well clear.

1. Open the side burner lid **before** lighting the side burner.
 2. Turn on the valve on the gas cylinder.
 3. Press the control knob **7** inwards and turn it anti-clockwise to the position "MAX". That initiates the ignition spark.
 4. If the burner does not light immediately, turn the control back to "•", wait 3 minutes to allow the accumulated gas to disperse and then repeat the lighting procedure.
 5. Use a match to light the burner if the igniter does not produce a spark.
- For the lowest setting, you turn the control anti-clockwise to "MIN".
 - You can now use the control knob to adjust the flame to suit your particular requirements.
 - If you do not succeed in lighting the grill, refer to the section headed Troubleshooting.

Turning off the burners

Press in the control knob (gas valve) for the burner concerned and turn it clockwise to "•".



Turn off the gas supply at the cylinder.

Easy steps to becoming a barbecue expert

- Read the recipe and follow the specific instructions on the following pages.
- Before use, check the catcher tray for accumulated fat. Remove excessive amounts of fat in order to prevent the fat catching fire in the removable catcher tray.
- Preheat the grill with the lid closed for approx. 15 minutes on the **MAX** setting.
- Always put out the burner after barbecuing. Turn off the gas supply at the cylinder.
- Always allow the grill to cool down completely and do not clean it until it is completely cool.
- Do not try to save time by placing food on the barbecue too soon, before it has reached the right temperature.
- 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 once if the recipe so requires.
- Closing the grill lid 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.



Wash your hands and the implements thoroughly with hot water and washing-up liquid before and after handling fresh meat, fish or poultry. Alternatively you 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.
- You can find recommended cooking times on page 47 of this instruction manual.

Primezone

The Primezone with an infrared gas burner is ideal for flash frying, e.g. steaks, in order to obtain a crispy texture at approx. 800°C .



Using the Primezone: The gas grill should be positioned so that the Primezone is sheltered from the wind where possible as strong winds may affect its performance.

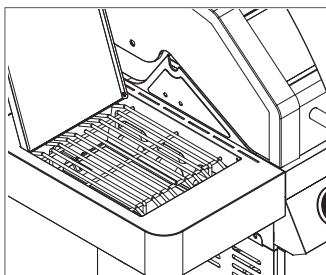
The infrared gas burners generate very intensive heat - do not leave grilled food on the burner unattended as it may burn quickly. Leave the lid open when using the infrared gas burner at a high flame. The intensive heat ensures an adequate frying temperature also when the lid is open. This allows better monitoring of the grilled food in order to avoid burning.

Never use the grate of the Primezone as a tray for grilled food. Liquids and grease drop into the ceramics and clog up which may impair the function.

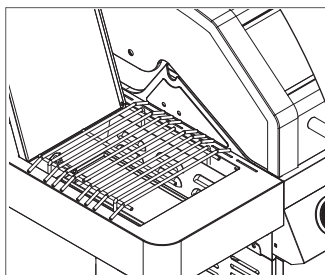
Never bend over the open grill. Always keep at least 30 cm away from the igniter opening when lighting the Primezone. Keep your face, hair, loose clothing, etc. well clear.

Using / Starting up the Primezone in the side table (optional)

1. Open the lid of the Primezone before lighting it.
2. The Primezone has a grate which can be used at two different heights.
 - The lower position can be used like a normal gas cooker and is suitable for preparing sauces, soups, etc. The recommended diameter for pots and pans is 25 to 30 cm.
 - The higher position is ideal for frying meat. Please insert accordingly before lighting the Primezone.



Lower position



Upper position



The lid of the Primezone can only be closed when the grate is in the lower position.

3. Turn on the valve on the gas cylinder.
4. Press the control knob **13** inwards and turn it anti-clockwise to the position "MAX".
5. Now light the Primezone by pressing the electronic igniter. Keep this pressed until the igniter lights up.
6. Use a match to light the burner if the igniter does not produce a spark.
 - For the lowest setting, you turn the control anti-clockwise to "MIN".
 - You can now use the control knob to adjust the flame to suit your particular requirements.
 - Operate the grill with the lid open for 5 minutes or until the ceramic burner is red.
 - Place meat or other items for barbecuing on the grill and grill according to the recipe.
 - Continue to grill depending on your taste and desired cooking level at high, medium or low temperature and turn the food often. Alternatively, place the food from the Primezone onto the main grill area, close the lid and slow cook at 120 - 160 °.



Do not close the lid of the side burners if the grill is still in use or even hot.

Do not adjust the grate if it is hot or in use.

Do **NOT** use the side burners for frying as cooking with oil may lead to dangerous situations.

The infrared burner is equipped with a fat catcher tray. This can only absorb a small amount of the dripping grease.

To avoid grease fires, the fat catcher tray **must** be cleaned after **each** use.

Using / Starting up the Primezone in the main barbecuing area (optional)

1. Open the lid of the grill.
2. Turn on the valve on the gas cylinder.
3. Press the control knob **12** inwards and turn it anti-clockwise to the position "MAX" - that initiates the ignition spark.
4. If the burner does not light immediately, turn the control back to "•", wait 3 minutes to allow the accumulated gas to disperse and then repeat the lighting procedure.
5. Use a match to light the burner if the igniter does not produce a spark.

- For the lowest setting, you turn the control anti-clockwise to "MIN".
 - You can now use the control knob to adjust the flame to suit your particular requirements.
 - Operate the grill with the lid open for 5 minutes or until the ceramic burner is red.
 - Place meat or other items for barbecuing on the grill and grill according to the recipe.
 - Continue to grill depending on your taste and desired cooking level at high, medium or low temperature and turn the food often. Alternatively, place the food from the Primezone onto the main grill area, close the lid and slow cook at 120 - 160 °. Switch off the Primezone and turn to "•".
6. If you do not succeed in lighting the Primezone, refer to the section entitled "Troubleshooting".



The infrared gas burners generate very intensive heat - do not leave grilled food on the burner unattended as it may burn quickly. Leave the lid of the grill open when using the infrared gas burner at a high flame. The intensive heat ensures an adequate frying temperature also when the lid is open. This allows better monitoring of the grilled food in order to avoid burning.

Protecting the Primezone

The burner is designed for a long life. However, some measures are necessary in order to avoid cracks in the ceramic burner surfaces which may impair the function of the burner.

- The ceramic burners must never come into direct contact with water. Hence why no water should be poured onto the grill to extinguish flames. If the ceramics or the inside of a burner become wet when the grill is switched off, the ceramics may break when the grill is used again due to the pressure of the steam. Do not operate the grill outdoors when it is raining. If the ceramics are wet, remove the burners from the grill. Set down in reverse order so that the water can run off. Allow them to fully dry indoors.
- Never allow the ceramic burners to come into contact with or touch hard objects. Exercise caution when removing and inserting the grate. If an object were to fall onto the ceramic surface, it would probably crack it.
- Keep cold water (rain, lawn sprinkler, garden hose, etc.) away from the ceramic burners.
- Significant temperature differences may cause cracks in the ceramic surfaces.
- Poor ventilation of the grill – The hot air must be able to escape from the grill so that the burners can function properly. There is a danger of oxygen deficiency in the case of poor ventilation, which causes flashbacks. If this happens repeatedly, the ceramic surface cracks. This is why no more than 75% of the barbecuing area should be covered with solid metal (i.e. by sheet metal or a large pan).



Damage arising due to non-compliance with these measures is **not** covered under the warranty.

Cooking with the RÖSLE grill

Preparing the grill

Only gas cylinders with a maximum gross weight of 5 kg may be placed on the cylinder stand provided – see assembly instructions. The maximum length of the gas hose must not exceed 1.5 metres.

- Open the lid before lighting the burners.
- Check that the vents are free of dirt.

Cleaning the fat catcher tray

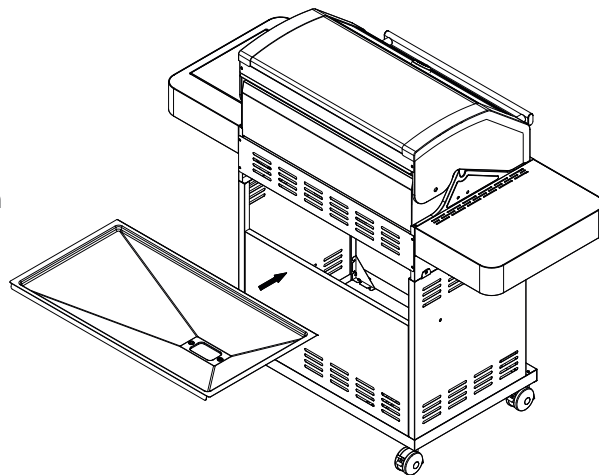
The drip tray and the fat catcher tray must be cleaned on a regular basis! See "Maintenance, cleaning and storage" page 48.

If they are not, accumulated fat and oil could cause a fire in the grill.

- If the grill is used a lot, more frequent cleaning may be required.
- Insert the catcher tray and fasten it in place.
- Do not start cooking the food until the grill is sufficiently preheated. –This process takes about 15 minutes on the highest setting.



You will obtain the best results if the food is not completely cold (i.e. not taken directly from the refrigerator) when placed on the barbecue. Remove it from the refrigerator a little while beforehand (about 1 hour) so that it is at room temperature for cooking.



Barbecuing methods

Preheating

Light the burners as described above, turn the gas valve controls to "MAX" and preheat the gas grill for 15 minutes.

Protecting the cooking surface

It is advisable to apply a thin coat of fat to the cooking surface before using the grill on each occasion. You can apply a little cooking oil to the cooking surface with a long-handled brush. In that way you can help prevent food residues sticking to the surface.

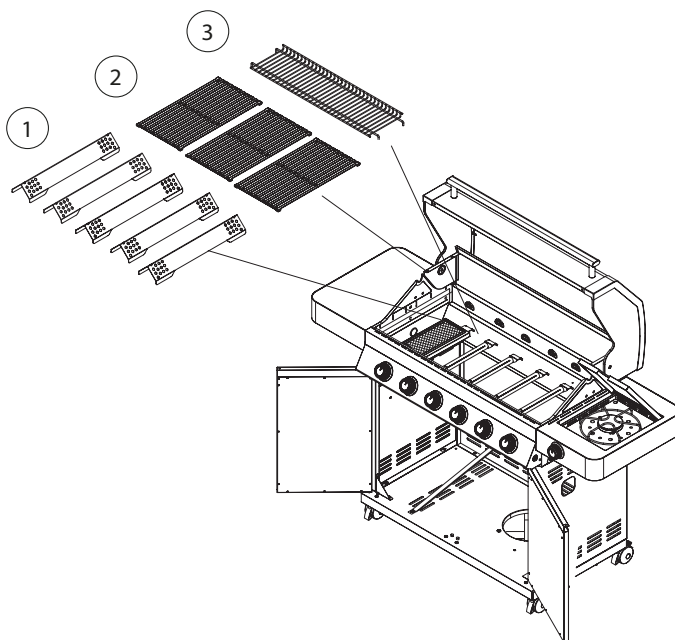
Leaping flames

When you cook meat over an open fire, you have to expect the flames shoot up. That is caused by the natural meat juices dripping onto the flame diffuser. The leaping flames and the resulting smoke are what give the meat the distinctive barbecue flavour.

Barbecuing very fatty meat or at very high temperatures can also cause the flames to shoot up. You have to keep the shooting flames under control as otherwise the food will burn.

Preventing leaping flames

- Remove excess fat from meat and poultry before placing it on the grill.
- It is recommended to cook very fatty meat on a barbecue tray.
- Barbecue on a lower heat.



Indirect barbecuing with the lid closed

For indirect barbecuing, the lid is closed and only the two outer burners are lit. Place a fat catcher tray in the middle under the grate and position the food above it. In that way, the food is not cooked directly but by the convection throughout the cooking compartment produced by the closed lid.

This produces air circulation inside the gas grill that cooks the food indirectly.



The appliance may be damaged by temperatures above 350°C. This is not covered by the guarantee. Check on the cooking process regularly.

After use

When you have finished barbecuing, leave your gas grill alight for another 5 minutes to burn off excess fat and juices, etc. that could otherwise clog up the burner jets.

To prepare the appliance for the next time it is used, turn the control knobs to the position "•" and clean fat and food residues off the cooking surface with a long-handled brush.



Some parts may be very hot. Wear barbecue gloves to protect your hands.

The lid can be left open for this method of cooking if necessary.

- After you have finished barbecuing, put out the burner as follows:
- Press in the control knob for the burner concerned and turn it clockwise to "•".



Turn off the gas supply at the cylinder.

When the grill has completely cooled down, clean it and put it away.

When is the meat/food cooked through?

Check the temperature. Barbecuing is affected by many factors such as the thickness and initial temperature of the food, etc. If in doubt, use a thermometer to check the core temperature. Do not necessarily trust fixed cooking times. If using a roasting or steak thermometer, follow the manufacturer's instructions for use.

- When using a meat thermometer, you should leave it in the meat for a few seconds before reading off the temperature.
- For steaks, hamburgers and also roasts, etc., insert the thermometer into the food from the side so that the tip is in the centre of the food. When doing so, make sure that the thermometer is not touching any bone (this will be hotter).
- To check the temperature of poultry, insert the thermometer into the thickest part of the breast or the leg. Take care not to touch the bones. If the poultry is cooked through, the breast should have a core temperature of 75 °C, the leg 80 °C.
- Take the roast meat or poultry off the barbecue about 5 minutes before it reaches the desired core temperature. Leave it to rest for about 10-15 minutes before cutting it so that the juices run back into the meat. The meat will continue to cook and it will also be easier to cut.

Cooking times

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.



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

Maintenance, cleaning and storage

i If the appliance is dirty: Heat up the grill for approx. 10 - 15 minutes at full power. Then leave it to cool down.

Make sure that the grill has completely cooled down before you start deep cleaning.

- Take out the grate and the cover.
- Clean the outer casing with a mild detergent and water. Thoroughly rinse with clean water and dry the surfaces.
- To clean the grate simply loosen the deposits using the RÖSLE barbecue cleaning brush or a soft stainless steel brush. Then wipe over with a damp cloth.
- After the grill has been thoroughly cleaned, always dry it out by heating it up at full power.
- 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.
- 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.
- Check the gas-carrying parts, valves, hoses, etc. whenever the gas cylinder has been replaced, whenever the appliance has been in storage for a long period, and at least once a year.
- Check that the screw fixings are tight and that the wheels are firmly attached and turn freely.
- If the grill is not used for long periods, you should carry out a gas-tightness test before using it again.

Cleaning the discharge funnel and fat catcher tray



The discharge funnel and fat catcher tray must be cleaned regularly. We recommend cleaning the grill after **every** use. If you do **NOT** do so, the accumulated fat and oil could cause a fire in your gas grill. Frequent cleaning may be necessary, depending on how much the grill is used. Your guarantee does not cover damage caused by a fire started by fat and oil residues.

- Remove the discharge funnel together with the fat catcher tray. 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 tray and discharge funnel with warm soapy water and rinse them with clear water.

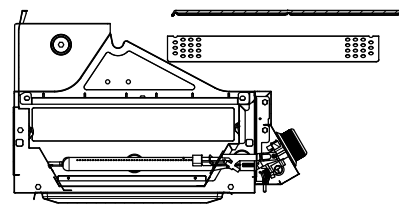
Cleaning the burners

Especially after long periods of use, the burners can become clogged with excess fat, juices and marinades. If that happens, remove the burners.

- Clean them with hot water and detergent.
- Make sure that the burner jets are clear.
- Rinse them with water, dry them and put them back in the grill.
- Light them immediately to prevent rusting and erosion.
- Apply a little oil if the grill is not to be used for an extended period.

Removing the burners

- Make sure that the grill is switched off and has cooled down completely.
 - Make sure that all control knobs are set to "•" and the gas cylinder is turned off as well.
1. Lift up the grates.
 2. Lift up the heat distributors.
 3. Release the clip at the back.
 4. Move the burner at the back to the right and push it towards the valves. Then lift up the burner and take it out.
 5. Clean the burner as described.
 6. Refitting is the reverse of the removal procedure.

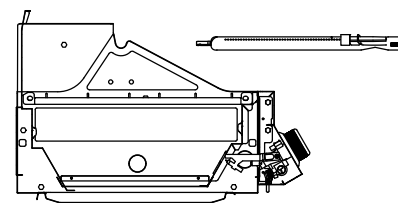
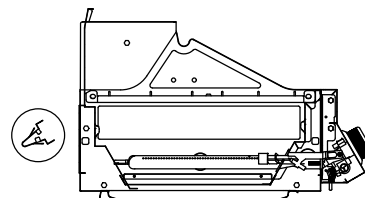


Winter

Over the winter months the grill should be stored in a dry, protected place.

Clean and dry the grates and rub a little pork fat or cooking oil into them to prevent rusting. Wrap them in paper and store them in a dry and well-ventilated place.

- If you have any questions or are uncertain about anything, seek advice from your gas appliance supplier or sales point.
- Regularly oil the metal parts (e.g. hinge).
- After a long period of storage, and in any case at least once during the barbecue season, the gas hose should be checked for cracks, kinks and other damage. If the gas hose is damaged, it must be replaced at once.



Using for the first time after removal from storage

I When you first use the gas grill again at the start of the barbecue season or after an extended period:

- Carefully read through the instruction manual again.
- Check all gas valves, burner pipes and joints for any faults.
- Check that all burners are correctly attached.
- Check whether there is gas in the cylinder.
- Check the gas grill for any leaks using a soap-and-water solution.
- Turn all control knobs (valves) to "•" and connect the gas. Before use, make sure that all grates and hot-plates have been cleaned.
- If you follow those tips, your RÖSLE gas grill will give you many years of reliable service.

Leaking joints

With any outdoor appliance made of steel, occasional spots of rust on the surface are to be expected. If you always keep your grill covered over, clean and dry then you will already have gone a long way towards preventing rust.

A few tips:

- The cooking surfaces (including heat distributors) should be kept clean and dry after barbecuing, especially after barbecuing with marinades. You should rub a little oil into the cooking surfaces after use.
- Do not leave your grill standing out in the rain.
- Do not store away your grill when it is wet. Carefully dry it first.
- Regularly remove the protective hood, both in summer and winter, so that the grill is aired out and any accumulated moisture can be dispersed.
- Slight surface rusting can easily be removed with a cloth (or aluminium foil) soaked in white wine vinegar or with a proprietary rust remover.
- Chipped enamel can be treated with touching-up paint to cover over the bare metal exposed.

Troubleshooting

Problem	Solution
Appliance does not light, no flame, burner fault	• Check whether the gas supply is turned on at the gas cylinder. • Make sure that there is enough gas in the cylinder. • Is there a kink in the gas hose? Straighten out the hose. • Check whether sparks are jumping across from the electrode to the burner. • Is it possible to light the burner with a long match? Check the igniter system.
Grill does not function properly	STOP, turn off the gas cylinder and turn all gas valve controls to "•". DO NOT smoke. • Check all gas joints. • Wait 3 minutes to allow the accumulated gas to disperse and then repeat the lighting procedure.
	• The burners are not properly fitted over the outlets: Fit burners exactly over the outlets. • Gas pipe is blocked: Remove the gas hose from the gas grill. Turn on the gas cylinder just for a second to remove any blockage from the hose. Turn off the gas cylinder again after a second and reconnect the gas hose to the gas grill. • Blocked outlets: Remove the burners as described above. Check the gas valve outlets and use a thin metal wire to remove any residues that might be causing a blockage. Place burner over the outlets again and check whether the burner is now functioning properly. • Check the burner regularly in order to ensure that it is free of insects and spiders which may block the gas system or impair the gas flow. Make sure that the Venturi tubes of the burner are cleaned carefully so that there are no more obstacles. We recommend a tube brush for cleaning the Venturi tubes.
No spark	• The distance between the burner and the electrode should not be more than 5-8 mm. • If necessary, clean electrode and readjust it.
Uneven burner flame pattern	Have the burners been cleaned? Clean the burners. Remove all residues. Do not allow any water or cleaner to get into the burner jets.
Flash flames occur	• You may not have sufficiently preheated the grill. Preheat the grill for approx. 15 minutes with all burners lit. • Clean the grill grates, fat catcher tray, etc. so that all fat deposits are removed.
Food burns on the grate	Your grill temperature is too low. Wait a few minutes before turning the food so it has time to cook properly.
Leak	• Turn off the gas cylinder. • Ventilate the area so that any accumulated gas can completely disperse. • Check all gas joints. • If there is a leak, stand the gas cylinder upright in an open space. • Keep well away from any gas or liquid escaping from the cylinder. • Keep the gas cylinder at least 20 metres away from sources of ignition, electrical appliances, flashing lights, machinery, motors or engines. • Ensure maximum air circulation to allow the accumulated gas to disperse.
The Primezone (optional) "flares up" when in use. The burner makes a loud "whoosh" noise, followed by a continuous hiss and then stops heating.	Ceramic surface overloaded with drippings and deposits. Connections are blocked. Burner overheats due to inadequate ventilation (the grill area is largely covered with pans or pots). Cracks or ruptures in the ceramic surface. Sealing of ceramic surface is not airtight. Switch off burner and allow to cool down for at least 2 minutes. Start up burner again and operate at high flame for at least five minutes or until the ceramic surfaces heat evenly. Ensure that no more than 75% of the grill area is covered with pots and pans or accessories. Switch off burner and allow to cool down for at least 2 minutes, then restart it. Allow burner to cool down and carefully check it for cracks. If there are cracks, contact an authorised dealer to order a replacement Primezone.
Other problems not listed here	Contact your specialist retailer. E-mail us at reklamation@roesle.de

Problem	Solution
 Danger!	Do not line the bottom funnel with foil! Is the bottom funnel "dirty", whereby the fat cannot run off into the fat trap collector? Clean the bottom funnel.
Appliance fire	• If a fire starts in the appliance, turn off the gas cylinder. Use a wet cloth to put out the fire. • If the gas cylinder is on fire or if you cannot reach or turn off the switch, call the fire service immediately. • Direct a garden hose at the centre of the gas cylinder to cool it down but never extinguish the flames with water. As long as the gas is burning, it cannot form pools and explode. • Evacuate the area. Notice: Most fires in gas grills occur because fat and oil has accumulated or because the gas connections have not been regularly and properly checked. Remember to follow the manufacturer's instructions regarding cleaning and connecting the gas fittings. Insects Spiders and insects may occasionally make cobwebs or nests in the burner pipes. That may inhibit the flow of gas and cause a fire. This is known as flashback and can cause serious damage to the gas grill and endanger the surrounding area. We recommend that the burner pipes are regularly inspected and cleaned.

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, we provide a 2-year guarantee.

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.

Disposal



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



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

Risk of suffocation from foil and other packing materials



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

Handling batteries



Make sure that batteries do not get into the hands of children. Children might put batteries in their mouth and swallow them. That could cause serious damage to their health. In such cases, seek medical advice immediately.

For that reason, keep batteries and remote controls where small children cannot reach them.

Normal batteries must not be recharged, reactivated by other means, taken apart, heated up or thrown on an open fire (risk of explosion).

Replace batteries promptly when they start to become weak. Clean battery contacts and appliance contacts before inserting the batteries.

If the batteries are not inserted correctly there is a risk of explosion.

Do not attempt to recharge batteries, take them apart, heat them to a temperature of over 100°C or burn them.

Dispose of used batteries immediately. When replacing the batteries, use only batteries of the correct type and model number.

Caution!

Do not expose batteries to extreme conditions. Do not place them on radiators or expose them to direct sunlight.

Leaking or damaged batteries can cause acid burns if they come into contact with the skin.

In such cases, you should use suitable protective gloves. Clean the battery compartment with a dry cloth.

Important information on disposal:

Batteries may contain poisons that are harmful to health and the environment.

Batteries are subject to the European Directive 2006/66/EC. They must not be disposed of together with normal household waste.

Please check on the local regulations in your area regarding separate disposal of batteries as proper disposal protects people and the environment against the potential negative consequences.

This symbol is displayed on batteries that contain harmful substances:



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: produkthanfrage@roesle.de

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

Telephone: +49 8342 912-270

Fax: + 49 8342 912-190

Homepage: www.roesle.de

Technical data

	BBQ Station	
Model	Videro G3	Videro G4
	Black / Stainless steel	Black / Stainless steel
Product No.	25305 / 25301	25307 / 25303
Equipment		
Fire bowl	Porcelain enamelled	
Lid thermometer	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Grate	Cast iron, enamelled	Cast iron, enamelled
Heat distributor	Steel, enamelled	Steel, enamelled
Fat catcher tray	✓	✓
Lightweight wheels with brake	✓	✓
Barbecue specifications		
Barbecue area size in cm²	2700	3100
Barbecue area size in cm	60 x 45	70 x 45
Hotplate in cm²	960	1120
Hotplate in cm	60 x 16	70 x 16
Dimensions and weight		
Width in cm	127	138
Depth in cm	60	60
Height with lid closed in cm	118	118
Working height of grate in cm	90	90
Approx. weight in kg	41	46
Country code	AT, CH, DE	
Article number	25305 / 25301	25307 / 25303
Category	I ₃ B/P(50)	
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 50 mbar	
Side burner nozzle in mm	0.75	0.75
Main burner nozzle in mm	0.81	0.81
Country code	BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU	
Article number	25302 / 25306	25304 / 25308
Category	I ₃ B/P(30)	
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 30 mbar	
Side burner nozzle in mm	0.88	0.88
Main burner nozzle in mm	0.92	0.92
Burner unit		
CE	0359-18	
Burners	3	4
Side burner output in kW	3.0	3.0
Main burner output in kW	3 x 3.5	4 x 3.5
Total output in kW	13.5	17.0
Overall consumption g/h	981	1235
Ignition system for main burner	Jet Flame piezo-electric ignition	
Ignition system for side burner	Jet Flame piezo-electric ignition	
Max. gas cylinder capacity in kg (in storage compartment)	5.0	
LED battery for lighting	4x 1.5V DC – Type AA R6	

Subject to errors and technical amendments.
The dimensions stated are approximate figures.

	BBQ Station		
Model	Videro G3-S	Videro G4-S	Videro G6
	Black / Stainless steel	Black / Stainless steel	Black / Stainless steel
Product No.			
Equipment			
Fire bowl	Porcelain enamelled		
Primezone	Side table, left	Side table, left	integrated, grill area
Lid thermometer	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Grate	Cast iron, enamelled	Cast iron, enamelled	Cast iron, enamelled
Heat distributor	Steel, enamelled	Steel, enamelled	Steel, enamelled
Fat catcher tray	✓	✓	✓
Lightweight wheels with brake	✓	✓	✓
Barbecue specifications			
Barbecue area size in cm²	2700	3100	4162
Barbecue area size in cm	60 x 45	70 x 45	92.5 x 45
Hotplate in cm²	960	1120	1480
Hotplate in cm	60 x 16	70 x 16	92.5 x 16
Dimensions and weight			
Width in cm	127	138	157
Depth in cm	60	60	60
Height with lid closed in cm	118	118	118
Working height of grate in cm	90	90	90
Approx. weight in kg	43	48	60
Country code AT, CH, DE			
Article number	25503 / 25504 / 25617 / 25623	25507 / 25508 / 25616 / 25615 / 25624	25312 / 25313
Category	I ₃ B/P(50)		
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 50 mbar		
Side burner nozzle in mm	0.75	0.75	0.75
Main burner / Primezone nozzle in mm	0.81	0.81	0.81
Country code BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU			
Article number	25505	25509	25316
Category	I ₃ B/P(30)		
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 30 mbar		
Side burner nozzle in mm	0.88	0.88	0.88
Main burner / Primezone nozzle in mm	0.92	0.92	0.92
Burner unit			
CE	0359-18		
Burners	3	4	5
Side burner output in kW	3.0	3.0	3.0
Primezone output in kW	3.5	3.5	3.5
Main burner output in kW	3 x 3.5	4 x 3.5	5 x 3.5
Total output in kW	17,0	20.5	24.0
Overall consumption g/h	1235	1498	1744
Ignition system for main burner	Jet Flame piezo-electric ignition		
Ignition system for Primezone	Electronic igniter		Jet Flame piezo-electric ignition
Ignition system for side burner	Jet Flame piezo-electric ignition		
Max. gas cylinder capacity in kg (in storage compartment)	11	11	5
LED battery for lighting	4 x 1.5V DC – Type AA R6		
Battery for Primezone ignition	1 x 1.5V DC – Type AA R6		

Accessories

The following barbecue accessories are available for the grill. Details of other accessories can be found at www.roesle-bbq.de.

Appliance accessories

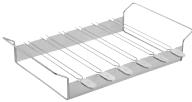
	25309	Hood of BBQ Station Videro G3
	25031	Barbecue gloves, leather
	25310	Hood of BBQ Station Videro G4

	25318	Hood of BBQ Station Videro G6
	25311	Barbecue tray, Videro G3/G4
	25319	Barbecue tray, Videro G6

Grill 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

	25064	Barbecue tweezers
	25065	Fish bone tongs
	25058	Marinade syringe, 50 ml
	25060	Barbecue poultry shears
	25066	Gourmet thermometer
	25086	BBQ core temperature sensor
	25048	Rotisserie G3 / G4

	25070	Roast/Rib rack
	25072	Rack with spit skewers (set of 4)
	25079	Spit skewers (set of 4)
	25078	Chicken roaster
	25233	Stainless steel Pro universal tray

	25077	Cedar wood aroma board (set of 2)
	25071	Fish rack
	25074	Pizza stone, round, 42 cm
	25075	Barbecue tray, round, 40 cm
	25235	Pizza stone, rectangular

Table des matières

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES	57
Utilisation conforme :	57
Avertissements de danger	58
Identification des dangers liés au gaz.....	58
Taille maximale de la bouteille de gaz	59
Montage du tuyau flexible et du régulateur de pression	59
Contrôle de l'étanchéité du gaz avant l'utilisation du barbecue	60
Consignes de sécurité concernant la bouteille de gaz	60
Contrôle d'étanchéité du gaz	61
Qu'est-ce que le propane / butane ?.....	61
Indications importantes	61
Raccordement de la bouteille de gaz	63
Aperçu de tous les avantages :	64
Le barbecue RÖSLE en détail	65
Détail Videro G3-S/G4-S.....	65
Détail Videro G6	65
Mise en service avant la cuisson	66
Contrôle d'étanchéité du gaz	66
Allumage du brûleur	67
Système d'allumage "Jet-Flame"	67
Allumage manuel.....	67
Allumage du brûleur latéral.....	67
Extinction des brûleurs	68
Des étapes simples pour un barbecue professionnel	68
Primezone.....	68
Utilisation / mise en service de la Primezone intégrée dans la table latérale (équipement optionnel).....	69
Utilisation / mise en service de la Primezone intégrée dans la zone principale du barbecue (équipement optionnel).....	69

Cuisiner avec le barbecue RÖSLE	71
Préparation du barbecue	71
Nettoyage du bac de récupération de graisse	71
Méthodes de cuisson	71
Cuisson indirecte avec couvercle fermé	72
Après l'utilisation	72
À quel moment la viande ou les grillades sont-elles cuites ?	72
Temps de cuisson.....	73
Entretien, nettoyage et rangement.....	75
Endroits non étanches.....	76
Dépannage	77
Garantie	78
Mise au rebut	79
Maniement des piles	79
Remarque importante pour la mise au rebut :....	79
Service après-vente et contact	79
Caractéristiques techniques.....	80
Accessoires	82



En cas d'odeur de gaz :

1. Fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.
2. Eteignez toutes les flammes vives, tournez les vannes en position " • ".
3. Ouvrez le couvercle.
4. Eloignez-vous de l'appareil et appelez les pompiers sans délai si l'odeur de gaz persiste. Les fuites de gaz peuvent provoquer des incendies ou des explosions, entraîner des blessures graves ou mortelles, ou des dommages matériels

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Veillez observer les consignes indiquées ci-dessous, afin d'exclure tous risques pour la sécurité, d'éviter des endommagements de l'appareil et de contribuer à la protection de l'environnement. Veuillez lire soigneusement toutes les consignes de sécurité avant d'assembler le barbecue et de l'utiliser, et conservez le manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement. Observez toujours tous les avertissements et toutes les consignes figurant dans ce manuel d'utilisation. Le fabricant décline toute responsabilité pour des endommagements résultant d'une manipulation inappropriée et du non-respect des mesures préventives de sécurité. Toutes les spécifications de ce manuel d'utilisation doivent être respectées. L'appareil est désigné dans le présent manuel par le terme de barbecue.

Respectez les symboles suivants :



Attention, danger ! Lorsque ce signe apparaît dans le mode d'emploi, nous vous prions et vous recommandons de faire preuve de la plus grande précaution.



Attention, surface chaude ! Risque de brûlures en raison des surfaces chaudes. Porter toujours des gants de protection (DIN NE 407)!



Consignes de sécurité importantes et notes explicatives auxquelles vous devez accorder une attention particulière et qui renvoient à des fonctions spécifiques ou à des conseils utiles.

Le non-respect des présentes consignes de sécurité et des mesures de précaution peut entraîner des blessures très graves ou des dommages consécutifs à un incendie ou à une explosion.

Priorité à la sécurité !

Chaque utilisateur doit être familiarisé avec le processus d'allumage. Les enfants ne doivent pas utiliser le barbecue. Les instructions de montage doivent être observées avec précision. Un montage inapproprié peut avoir des conséquences dangereuses. L'appareil doit être maintenu à l'écart de tout matériau inflammable pendant son utilisation. N'entrez pas en contact avec le barbecue ou les bouteilles de gaz dans des locaux fermés sans ventilation.



Le barbecue doit **uniquement** être utilisé en plein air et doit se trouver à une distance de sécurité d'au moins **1,5 mètre** par rapport à des objets inflammables.

Prenez garde aux dangers liés au gaz !

Déposez uniquement des bouteilles de gaz avec un poids de remplissage **maximal** de 5 kg (en option : Videro G3-S, G4-S : 11 kg) sur le porte-bouteille prévu à cette fin, voir instructions de montage. La longueur maximale du tuyau de gaz ne doit pas dépasser 1,5 mètre !

Veillez à ce que les vissages soient tous étanches :

Exécutez le "contrôle d'étanchéité" avant la mise en service et après chaque changement de bouteille de gaz.

Après utilisation, fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.

Les bouteilles de gaz ne doivent pas être utilisées à une température supérieure à 50 °C et ne doivent jamais être stockées dans une pièce fermée ou dans une cave. Respectez et suivez les consignes de sécurité indiquées sur la bouteille de gaz utilisée. Vissez toujours le capot de sécurité de la bouteille de gaz pendant le transport.

Utilisation conforme :

Ce barbecue à gaz peut être utilisé pour les grillades au gaz d'aliments prévus à cette fin. Toute autre utilisation n'est pas autorisée et peut être dangereuse. Il est également interdit d'utiliser le barbecue comme foyer ouvert.

ATTENTION : des pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les enfants éloignés de l'appareil !



SURVEILLEZ TOUJOURS LE BARBECUE LORS DE SON UTILISATION !

Utilisez uniquement le barbecue RÖSLE tel que décrit.



Avertissements de danger

Lisez le manuel d'utilisation avant la mise en service !



Lors de l'utilisation du barbecue, il y a un risque d'incendie élevé. Tenez prêt un extincteur (classe F), en cas d'accident ou de mésaventure. **Après utilisation, fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz !**

Ne stockez pas de bouteilles vides ou des bouteilles de réserve sous ou à côté du barbecue.

Gardez le tuyau de gaz et le câble électrique éloignés des pièces chaudes.

Évitez de vriller inutilement le tuyau de gaz.

Avant chaque utilisation, contrôlez si le tuyau de gaz présente des fissures, des écrasements, une usure ou tout autre endommagement.

En cas d'endommagements ou si les prescriptions nationales l'exigent, remplacez le tuyau de gaz.

N'allumez jamais le barbecue à gaz lorsque le capot ou le couvercle sont fermés.

Ne vous penchez en aucun cas au-dessus du barbecue pendant l'allumage.

Ne pas effectuer de modifications sur l'appareil.



N'utilisez pas de liquide d'allumage. L'appareil dispose d'un mécanisme d'allumage interne !



ATTENTION ! Les enfants et les animaux domestiques ne doivent jamais rester sans surveillance à proximité d'un barbecue.

Ne pas déplacer l'appareil pendant le fonctionnement.

Pour votre sécurité, portez toujours des gants de protection.

Après utilisation, fermer l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz et contrôler si les flammes sont éteintes.

Identification des dangers liés au gaz

Après la cuisson, coupez tout d'abord l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz, puis placez toujours le bouton rotatif de la vanne de gaz sur la position "•".

Lors du changement de bouteille de gaz, veillez à ce que le bouton rotatif de la vanne de gaz se trouve en position "•" et que l'alimentation en gaz soit fermée sur la bouteille de gaz.

IMPORTANT : aucune source d'inflammation ne doit se trouver à proximité de la cartouche.

Après le raccordement d'une nouvelle bouteille de gaz, contrôlez les pièces de liaison d'après les instructions "Contrôle d'étanchéité".

Si vous soupçonnez des pièces de ne pas être étanches, fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz et placez le bouton rotatif de la vanne de gaz en position "•".

Faites vérifier les pièces d'amenée de gaz dans un magasin spécialisé.

Si le tuyau de gaz est endommagé ou usé, remplacez-le immédiatement. Le tuyau ne doit présenter ni plis ni déchirures. N'oubliez pas de fermer l'alimentation en gaz et de tourner le bouton rotatif de la vanne de gaz en position "•", avant de retirer le tuyau.

Remplacez le tuyau et le détendeur de gaz tous les 2-3 ans.

Il convient de garantir à ce que les ouvertures d'aération du local d'installation de la bouteille de gaz ne soient pas obturées. N'effectuez en aucun cas des modifications sur les régulateurs de gaz, l'allumeur, le brûleur ou d'autres composants du barbecue. Si vous suspectez un défaut, contactez votre revendeur spécialisé.

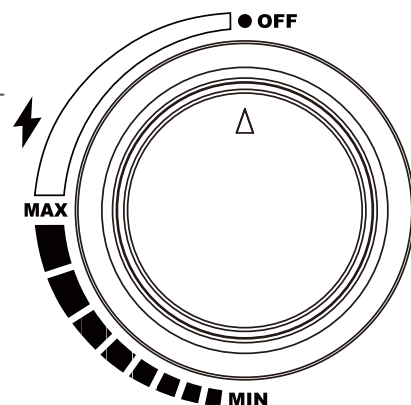
Le tuyau de gaz et le régulateur de pression de gaz doivent être montés conformément aux prescriptions (d'après les instructions de montage jointes).

Si la température maximale n'est pas atteinte et que vous suspectez une obstruction de l'arrivée de gaz, contactez votre magasin spécialisé.

Utilisez le barbecue uniquement sur un sol stable et sûr. Ne posez jamais le barbecue pendant le fonctionnement sur du bois ou d'autres surfaces inflammables.

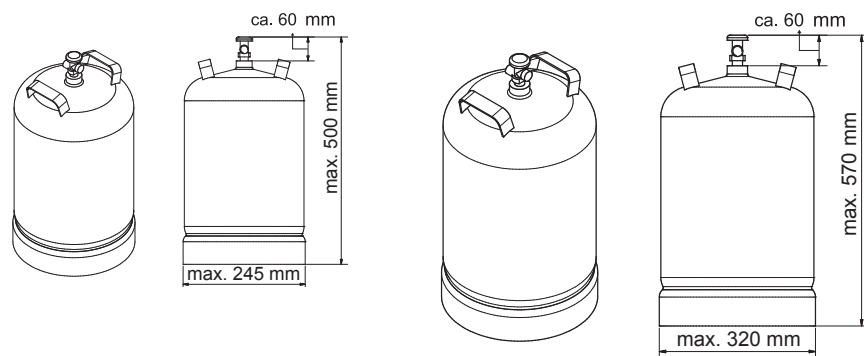
L'appareil doit être maintenu à l'écart de tout matériau inflammable pendant son utilisation.

Si le barbecue est rangé dans un local pendant l'hiver, la bouteille de gaz doit être impérativement retirée. Elle devrait toujours être stockée à l'air libre, à un endroit bien ventilé auquel les enfants n'ont pas accès.



Taille maximale de la bouteille de gaz

En cas de positionnement sur le support de bouteille :



Videro G3/G4/G6

Videro G3-S/G4-S en option

Montage du tuyau flexible et du régulateur de pression

Le régulateur de pression doit être conforme aux normes NE 16436 ou NE 16129 selon la version actuelle, ainsi qu'aux prescriptions nationales.

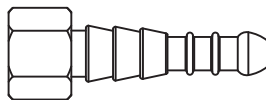
A) Fixation de la pièce de raccordement du tuyau flexible - pour l'Allemagne, l'Autriche et la Suisse

Les différents éléments du multi-raccordement sont fixés via un filetage de 1/4" BSP.

Le tuyau et le régulateur de pression sont adaptés au barbecue à gaz au moyen d'une clé plate. Veillez à ne pas trop serrer les pièces de raccordement.

B) Montage du tuyau – pour BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU

Le volume de livraison comprend un adaptateur universel permettant de relier un tuyau de gaz, régulateur de pression inclus (non fourni) avec le barbecue à gaz.



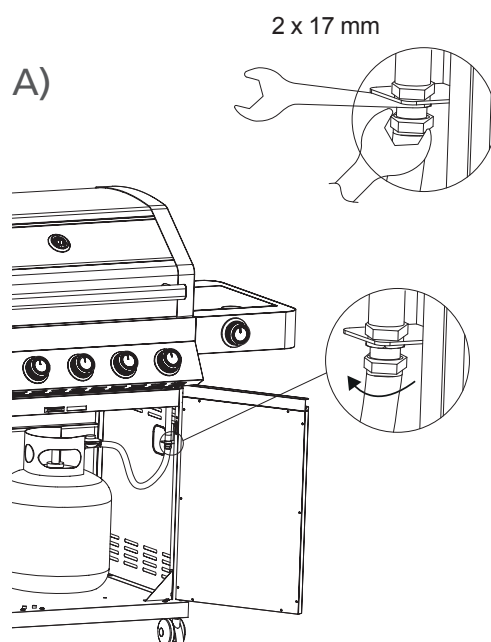
Fixez l'adaptateur universel sur le filetage 1/4" BSP.

Serrez au moyen d'une clé plate. Veillez à ne pas trop serrer l'adaptateur.

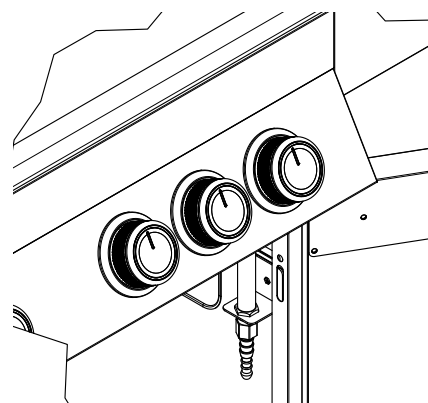
Utilisez des colliers de serrage adaptés ou des colliers de serrage à deux oreilles pour fixer le tuyau à l'adaptateur, et serrez bien les colliers.

Après avoir monté et contrôlé le raccordement entre le tuyau de gaz / le régulateur de pression et le barbecue à gaz, ouvrez la bouteille de gaz et contrôlez l'étanchéité des éléments de raccordement. Faites attention de rester éloigné par rapport à d'éventuelles sources d'inflammation pendant le processus.

A)



B)



Contrôle de l'étanchéité du gaz avant l'utilisation du barbecue



Important : n'utilisez en aucun cas une flamme vive pour contrôler d'éventuels endroits non étanches au niveau des pièces de raccordement. Si vous sentez une odeur de gaz, fermez immédiatement la bouteille de gaz.

Lorsque vous mettez le barbecue à gaz en service au début d'une nouvelle saison ou si vous avez remplacé la bouteille de gaz, vous devez contrôler si le barbecue à gaz présente des endroits non étanches.

Processus :

- Ouvrez la bouteille de gaz
- Tournez toutes les vannes de gaz en position "•".
- Appliquez une solution d'eau savonneuse, composée d'une part de produit de nettoyage liquide et d'une part d'eau, sur toutes les pièces de raccordement du gaz.
- S'il en résulte des bulles savonneuses, cela signifie qu'il existe un endroit non étanche. Resserrez bien cette position ou, si nécessaire, réparez-la.
- Lors du contrôle d'endroits non étanches, n'utilisez en aucun cas une flamme vive.



Si vous percevez une odeur de gaz et que vous ne pouvez pas déceler d'endroit non étanche au niveau du barbecue, fermez la bouteille de gaz, démontez le tuyau flexible et adressez-vous immédiatement à votre fournisseur ou à le magasin où vous avez acheté l'appareil.

Consignes de sécurité concernant la bouteille de gaz

- Lorsque vous remplacez la bouteille de gaz, tenez-vous éloigné de sources d'inflammation potentielles.
- Ne fumez pas lorsque vous manipulez des bouteilles de gaz.
- Ne stockez jamais des bouteilles de gaz dans des locaux fermés.
- Stockez uniquement les bouteilles de gaz dans des locaux bien ventilés et éloignées de toute chaleur directe.
- Vous pouvez placer la bouteille de gaz dans le boîtier ou sur un sol plan ininflammable à côté du barbecue à gaz.
- Positionnez toujours la bouteille de gaz verticalement.
- Fermez le robinet de gaz lorsque le barbecue n'est pas utilisé et utilisez, si disponible, une fermeture de sécurité pour éviter d'éventuelles fuites.
- N'exposez en aucun cas les bouteilles de gaz à une chaleur excessive.
- Remplacez la bouteille de gaz uniquement dans des zones bien ventilées.
- Ne bricolez jamais vous-même au niveau d'un élément de raccordement de bouteilles de gaz. Adressez-vous au fournisseur ou à une entreprise spécialisée autorisée.
- Lorsque le gaz s'épuise dans la bouteille de gaz, vous pouvez la faire remplir ou remplacer par une entreprise spécialisée autorisée.
- La bouteille de gaz y est remplie jusqu'à 85 % du volume, afin que la pression ne devienne pas trop élevée à des hautes températures.
- Faites révéifier la bouteille de gaz tous les 10 ans par une entreprise spécialisée agréée. Les données de contrôle sont imprimées sur la bouteille.
- Le gaz liquéfié est un produit pétrochimique comme les carburants et le gaz naturel. Il est à l'état gazeux aux températures et pressions ordinaires. Sous une pression appropriée, par ex. dans une bouteille de gaz, il est liquide. Lorsque la pression est retirée, le liquide se vaporise immédiatement et devient du gaz.
- Le gaz a une odeur similaire au gaz naturel. Vous devez connaître cette odeur.
- Le gaz est plus lourd que l'air. En cas de fuite, le gaz peut s'accumuler à des points bas sans se disperser.
- La bouteille de gaz doit toujours être montée en position debout, transportée et stockée avec le capuchon de sécurité. Les bouteilles de gaz ne doivent pas être abandonnées et doivent être manipulées avec précaution.
- Ne stockez et ne transportez jamais les bouteilles de gaz à des endroits où les températures peuvent dépasser 50 °C (par ex. dans un véhicule). Pour le transport approprié des bouteilles de gaz, contactez votre revendeur.
- Manipulez les bouteilles de gaz "vides" avec autant de précaution que si elles étaient pleines. Même lorsqu'il n'y a plus de liquide dans la bouteille de gaz, une pression gazeuse peut encore y subsister. Fermez toujours la valve de la bouteille de gaz avant de séparer la bouteille de l'appareil.

- N'utilisez pas de bouteille de gaz endommagée. Une bouteille de gaz rouillée ou cabossée ou présentant une vanne endommagée représente un danger et doit immédiatement être remplacée par une bouteille intacte.
- Contrôlez l'absence de fuite de gaz au niveau du raccordement du tuyau lors de chaque raccordement de la bouteille de gaz à l'appareil.
- Assurez-vous que le régulateur de pression de gaz est monté de façon à ce que le petit orifice d'aération soit orientée vers le bas et qu'aucun liquide ne puisse entrer dans l'ouverture. Cette vanne d'arrêt doit être propre et exempte de poussière, de graisse, d'insectes etc.

Contrôle d'étanchéité du gaz

Effectuez un contrôle d'étanchéité après chaque raccordement ou remplacement de la bouteille de gaz, ainsi qu'au début de la saison des grillades.



Voir description p. 66.

Qu'est-ce que le propane / butane ?

Le propane et le butane sont des gaz combustibles, qui se transforment à l'état liquide à des pressions élevées. Le gaz liquéfié peut être transporté facilement, p. ex. dans des bouteilles de gaz.

Tous les gaz liquéfiés sont-ils identiques ?

Non. Le gaz de pétrole liquéfié, connu sous le nom de GPL, est utilisé pour les véhicules. Le propane et le butane sont uniquement utilisés pour les équipements ménagers. Dans ce manuel, il s'agit uniquement de propane ou de butane.

Comment se distinguent le propane et le butane du gaz naturel ?

Le propane et le butane sont similaires à des gaz naturels. Ils sont tous incolores, non toxiques et sont inoffensifs pour l'environnement lors de la combustion. Mais il existe une différence importante : le propane et le butane sont plus lourds que l'air. Lorsque le gaz s'échappe, il ne se dissipe pas, mais il s'accumule et constitue des flaques sur le sol ou dans le fond de votre appareil.

Indications importantes



N'utilisez pas cet appareil dans des locaux fermés, vous risqueriez d'accumuler des vapeurs nocives susceptibles de provoquer des blessures graves ou même mortelles.

Utilisez ce barbecue exclusivement en plein air, à un endroit bien ventilé. N'utilisez pas le barbecue dans un garage, dans un bâtiment, dans des allées de liaison entre des bâtiments ou dans d'autres endroits construits.

- N'utilisez jamais le barbecue sous un toit ou un abri inflammable.
- Un montage inapproprié peut occasionner des dangers. Veuillez observer avec précision les instructions de montage jointes séparément. Utilisez ce barbecue seulement lorsque toutes les pièces sont montées correctement et après avoir effectué le contrôle d'étanchéité. .
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le barbecue. Le barbecue chauffe en cuisant. Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance durant son utilisation.
- Ce barbecue devient très chaud et devrait uniquement être touché pendant le fonctionnement avec des gants pour barbecue et uniquement aux endroits nécessaires pour la manipulation. Pendant le mode de chauffage, tenez le couvercle du barbecue exclusivement au niveau de la poignée prévue pour cela.



ATTENTION ! Risque d'incendie dû à la graisse excédentaire !

Contrôlez avant utilisation tous les écoulements qui conduisent au récipient collecteur de graisse, ainsi que la présence d'accumulations de graisse dans le récipient collecteur de graisse. Éliminer la graisse excessive, afin d'éviter un feu de graisse.

En cas d'apparition d'un feu de graisse, fermez l'alimentation en gaz et laissez le capot fermé jusqu'à l'extinction du feu.

- Ne couvrir en aucun cas le chambre du barbecue avec une feuille en aluminium ou du sable. Ceci empêche l'écoulement de la graisse et peut conduire à un feu de graisse. Utilisez au lieu de cela des bacs d'égouttage, afin de récupérer la graisse gouttant de la viande.

- Eliminez la graisse excédentaire du barbecue, afin d'éviter un feu de graisse, comme le prévoit la maintenance de routine. Le Flavorizer et le tiroir à graisse sont également concernés.
- Veillez à ce que les fentes à l'arrière sur le capot soient toujours dégagées. N'utilisez ni des pierres de lave ni du charbon de bois pour votre barbecue.
- Afin d'éviter le risque de brûlures sérieuses, vous ne devriez vous pencher en aucun cas au-dessus du barbecue ouvert ou toucher la grille du barbecue avec les mains. Touchez uniquement les poignées, pas les surfaces.



En cas d'apparition de flammes jaillissantes incontrôlées, retirez les aliments à griller des flammes et fermez le couvercle jusqu'à l'extinction des flammes.

- Utilisez seulement le recouvrement du barbecue lorsque celui-ci est entièrement refroidi.
- Ne recouvrez en aucun cas l'ensemble de la surface de cuisson lorsque la grille est chaude. Laissez au moins un espace de 5 cm à côté et derrière le corps du barbecue.
- Portez toujours des gants de protection pour cuisiner avec le barbecue.



- Attendez que le barbecue ait refroidi avant de le transporter.
- Ne pas effectuer de modifications sur l'appareil.
- Les appareils endommagés ou les accessoires endommagés ne doivent plus être utilisés.
- Le fabricant ne peut pas être tenu responsable pour des dommages résultant d'une utilisation inappropriée, imprudente ou non conforme aux prescriptions.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage résultant de l'utilisation de l'appareil ainsi que pour toute réclamation de tiers. **Uniquement pour usage domestique !**

- Utilisez ce barbecue uniquement à une distance minimale de 1,5 m par rapport à des matières inflammables et sensibles à la chaleur. Le bois, les planchers de bois traités, les terrasses en bois et les avant-corps en bois constituent p. ex. des matières inflammables (cependant pas exclusivement). Ne stockez pas d'objets inflammables sous votre barbecue. Ne laissez pas de produits alimentaires emballés sur ou à proximité de votre barbecue.
- Lors de la préparation des aliments et de la manipulation du thermomètre ou du couvercle, vous devriez toujours porter des gants pour barbecue.
- Lors de l'allumage ou de l'utilisation du barbecue, ne portez pas de vêtements à manches amples.
- Protégez-vous contre les étincelles et les projections de graisse chaudes. Nous recommandons le port d'un tablier pour barbecue à des fins de protection des vêtements.
- Placez toujours le barbecue sur une surface stable, droite et abritée du vent.
- N'essayez en aucun cas de toucher le barbecue ou la grille pour vérifier s'ils sont chauds.
- Ne versez pas d'eau dans le barbecue en vue de l'extinction de flammes jaillissantes.
- Utilisez des couverts à barbecue équipés de longs manches résistants à la chaleur.
- Ne laissez aucun gaz ou liquide inflammable (ex. : carburant, alcool, etc.) ou tout autre matériau inflammable sur la surface du barbecue.
- Tenez les câbles électriques éloignés des parties chaudes du barbecue et des endroits fortement fréquentés.
- La consommation d'alcool et/ou la prescription obligatoire ou non obligatoire de médicaments peut influencer la capacité de l'utilisateur à monter correctement le barbecue et à l'utiliser de façon fiable.
- Cet appareil ne doit **pas** être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ne disposant pas de l'expérience et/ou du savoir-faire nécessaire, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu de cette dernière des instructions sur l'utilisation de l'appareil.
- Le barbecue RÖSLE n'est **pas** prévu pour un montage dans ou sur des caravanes, des camping-cars ou des bateaux.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être utilisées.
- N'utilisez en aucun cas des liquides inflammables pour l'allumage. Un manquement à cette règle peut conduire à des flammes jaillissantes et explosions.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la grille du barbecue. Cela pourrait endommager la surface.
- Ne déplacez pas le barbecue sur de grandes différences de hauteur / marches d'escalier ou des terrains très irréguliers.
- Le barbecue doit être régulièrement nettoyé à fond.
- Aucune manipulation ne doit être effectuée sur des composants qui ont été scellés par le fabricant ou son représentant.

N'utilisez aucun nettoyant abrasif sur la grille ou sur le barbecue. Cela pourrait endommager la surface. Afin de protéger les grillades et le barbecue, la température ne devrait pas dépasser 350 °C / 662 °F. Des températures trop élevées peuvent déformer certaines parties du barbecue.



Les sous-produits (chimiques/toxiques) formés pendant les grillades peuvent, notamment en cas de manipulation incorrecte, être nuisibles pour la santé. Ceux-ci peuvent provoquer le cancer, des problèmes durant la grossesse ou d'autres séquelles.

Raccordement de la bouteille de gaz



Assurez-vous que la valve de la bouteille de gaz est fermée conformément au marquage figurant sur la bouteille de gaz.

Ne recherchez pas d'éventuelles fuites de gaz à l'aide d'une flamme nue. Avant de vérifier les fuites, vérifiez qu'aucune étincelle ni flamme nue ne se trouve à proximité de la bouteille de gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer une explosion susceptible d'entraîner des blessures graves ou mortelles, ainsi que des dommages matériels.



Les détendeurs de gaz utilisés disposent d'un raccord avec filetage à gauche pour le vissage avec le robinet de bouteille. Suivez les instructions pour le raccord du bouton.

Eclairage boutons de réglage

- Insérez les 4 piles type AA – 1,5 V dans le compartiment à piles à l'intérieur de l'espace de rangement.
- Ouvrez à cette fin les portes à l'avant, comme cela est visible dans l'illustration. Veuillez respecter la polarité de chaque pile.
- Fermez le couvercle.
- Pour enclencher l'éclairage, pressez la touche 5 (p 65) située sur le côté droit du tableau de commande.

Cher client RÖSLE,

nous vous remercions d'avoir opté pour le barbecue de haute qualité de la société RÖSLE. Un bon choix. et une décision pour un produit de qualité de longue durée. Pour pouvoir en profiter durant de longues années, lisez les informations ci-jointes, les conseils pour une manipulation et un entretien parfaits ainsi que les consignes de sécurité.

Aperçu de tous les avantages :

- Surface de cuisson : Videro G3 : 60 x 45 cm = 2.700 cm²
 Videro G4 : 70 x 45 cm = 3.150 cm²
 Videro G3-S : 60 x 45 cm = 2.700 cm²
 Videro G4-S : 70 x 45 cm = 3.150 cm²
 Videro G6 : 92 x 45 cm = 4.162 cm²
- Brûleurs en acier inoxydable de 3,5 kW chacun
- Thermomètre de couvercle
- Couvercle avec insert en verre permettant un aperçu dans le compartiment de cuisson
- Boutons de réglage éclairés
- Système d'allumage "Jet-Flame"
- Brûleur latéral intégré avec 3,0 kW
- Primezone extra-chaude (en option)
- Espace de rangement pour bouteilles de gaz jusqu'à 5 kg (en option : bouteille de 11 kg) et accessoires
- Hauteur de travail confortable de 90 cm
- Y compris support pour ustensiles
- De grandes roulettes pivotantes blocables permettent une manœuvrabilité sans problèmes du barbecue
- Chambre de combustion en acier émaillé porcelaine
- Des grilles solides en fonte de fer émaillée garantissant robustesse et longévité
- Montage simple et rapide

Le barbecue RÖSLE en détail



Fig. :
Videro G3-S noir

Détail Videro G3-S/G4-S



Détail Videro G6



Eléments de commande			
1	Thermomètre de couvercle	8	Compartiment à piles pour éclairage
2	Couvercle avec insert en verre	9	Roulettes avec frein
3	Vanne de gaz, brûleur principal avec système d'allumage "Jet Flame"	10	Espace de rangement
4	Brûleur latéral intégré	11	Egouttoir (prélèvement par l'avant)
5	Support pour ustensiles	12	*) Pour Videro G6 : Primezone intégrée dans la zone principale du barbecue, avec régulateur à induction et allumage piézo-électrique (système "Jet Flame")
6	Interrupteur pour éclairage de régulateur à induction	13	Primezone intégrée dans la table latérale, avec régulateur à induction et allumage électronique
7	Vanne de gaz, brûleur latéral		

Mise en service avant la cuisson



Placez le barbecue RÖSLE sur une surface plane et stable. Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que le bac de récupération de graisse soit inséré correctement.

- Avant d'utiliser le barbecue, vérifiez que le tuyau de l'arrivée de gaz ne présente pas de pliure, de déchirure, d'usure ni d'entaille. Si le tuyau est endommagé, le barbecue ne doit pas être utilisé.
- Remplacez le tuyau uniquement par un tuyau de remplacement autorisé.
- **Avant la première utilisation**, faites brûler le barbecue au minimum pendant 30 minutes avec le couvercle fermé. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nous vous recommandons de "nettoyer" votre barbecue par combustion, afin d'éliminer d'éventuels résidus provenant du processus de production.



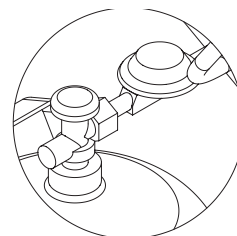
Avant la "combustion de nettoyage", veuillez retirer les autocollants sur la vitre et le brûleur latéral. Si vous n'effectuez pas cette opération, ils peuvent fondre lors de l'échauffement et ne pourront plus être retirés que difficilement du verre / métal.

- Retirez la grille du barbecue et lavez-la avec un produit de nettoyage doux.
- Remettez la grille en place.
- Mettez le barbecue en marche et laissez-le chauffer pendant env. 20 minutes à une température de 230 °C avec le capot fermé. Désactivez l'appareil après la combustion de nettoyage.

Contrôle d'étanchéité du gaz



Lorsque vous contrôlez l'étanchéité, aucune source d'inflammation ne doit se trouver à proximité. Ne fumez pas non plus. Ne vérifiez jamais l'étanchéité à l'aide d'une allumette allumée ou d'une flamme nue, et testez-la toujours en plein air ! Effectuez ce contrôle lors de l'installation du tuyau sur le barbecue, après chaque raccordement, chaque remplacement de la bouteille de gaz et au minimum une fois par an !



1. Tournez la vanne de gaz en position " • ".
2. Ouvrez l'alimentation en gaz sur la bouteille.
3. Enduisez toutes les pièces d'acheminement du gaz (raccord de la bouteille de gaz, régulateur de la pression de gaz, tuyau de gaz, raccord sur la vanne) avec une solution d'eau savonneuse (env. 50 % de savon liquide / 50 % d'eau).

Vous pouvez également utiliser un aérosol détecteur de fuites.

4. La formation de fines bulles de solution d'eau savonneuse indique la présence d'une fuite.

IMPORTANT : le barbecue doit uniquement être utilisé lorsque vous avez remédié aux fuites. Fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz.

5. Éliminez les points de fuite en serrant les raccordements lorsque cela est possible, ou en remplaçant les pièces défectueuses.
6. Répétez les étapes 1 et 2.
7. Si vous ne parvenez pas à éliminer les points de fuite, contactez votre revendeur de barbecue.

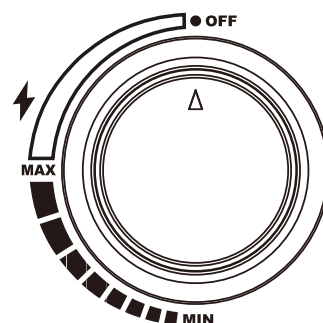
Allumage du brûleur

Système d'allumage "Jet-Flame"

En position d'allumage des brûleurs, vous entendez le "clac" du système d'allumage "Jet-Flame".

Processus d'allumage:

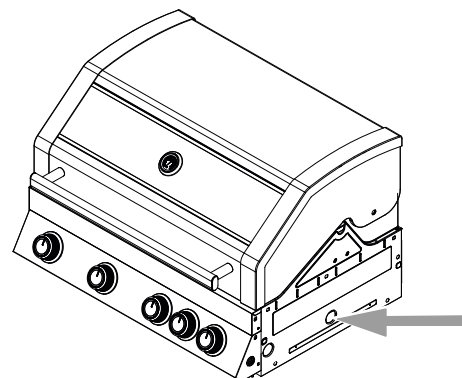
1. Avant de commencer le processus d'allumage, TOUTES les vannes de régulation doivent se trouver en position " • OFF ".
 2. **ATTENTION** : ouvrez le couvercle **avant** d'allumer le barbecue.
 3. Ouvrez la bouteille de gaz.
 4. Pressez la vanne droite **3** vers l'intérieur et tournez-la lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en position "MAX" ou jusqu'à ce que vous entendez le "clac".
 5. Ceci déclenche l'étincelle d'allumage.
 6. Si le brûleur ne s'enflamme pas immédiatement, refermez la vanne " • ", attendez 3 minutes jusqu'à ce que le gaz accumulé se soit volatilisé et répétez le processus d'allumage.
 7. Lorsque le brûleur de droite est allumé, le brûleur se trouvant à côté peut être ouvert et celui-ci est par conséquent allumé automatiquement. Répétez ce processus jusqu'à ce que tous les brûleurs ou les brûleurs que vous souhaitez utiliser sont allumés.
- En fonction de vos besoins, vous pouvez à présent réguler la flamme au moyen de la vanne. Vers "MIN", tournez la vanne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 - Si vous ne parvenez pas à allumer le barbecue à gaz, voir paragraphe : "Dépannage".
 - Vous pouvez contrôler le système d'allumage de façon optique : observez à cet égard latéralement les répartiteurs de chaleur. Des flammes doivent être visibles.
 - IMPORTANT Après utilisation, fermez toutes les vannes et également la bouteille de gaz.



i Tous les brûleurs peuvent être allumés de cette manière.

Allumage manuel

- Dans des cas d'exception, le barbecue peut également être allumé par le biais d'allumettes
- Utilisez pour cela une allumette d'une longueur d'au moins 90 mm et tenez l'allumette enflammée contre l'orifice d'allumage à droite.



Allumage du brûleur latéral

⚠ Ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue ouvert ! Gardez toujours une distance minimale de 30 cm par rapport à l'ouverture d'allumage lorsque vous allumez le barbecue. Faites attention à votre visage et à vos cheveux, ainsi qu'à vos vêtements (en particulier s'ils sont amples).

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral **avant** d'allumer le brûleur latéral.
 2. Ouvrez la bouteille de gaz.
 3. Pressez la vanne **7** vers l'intérieur et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en position "MAX". Ceci déclenche l'étincelle d'allumage.
 4. Si le brûleur ne s'enflamme pas immédiatement, refermez la vanne " • ", attendez 3 minutes jusqu'à ce que le gaz accumulé se soit volatilisé et répétez le processus d'allumage.
 5. Utilisez une allumette pour l'allumage, si l'allumeur ne déclenche pas d'étincelle.
- Vers "MIN", tournez la vanne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 - En fonction de vos besoins, vous pouvez à présent réguler la flamme au moyen de la vanne.
 - Si vous ne parvenez pas à allumer le barbecue à gaz, voir paragraphe : "Dépannage".

Extinction des brûleurs

Pressez le bouton rotatif (soupape à gaz) du brûleur respectif et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre sur «•».



Fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.

Des étapes simples pour un barbecue professionnel

- Lisez la recette et respectez les indications spécifiques dans les pages suivantes.
- Avant d'utiliser le barbecue, veillez à ce qu'aucune graisse ne se soit accumulée dans le bac de récupération. Retirez l'excédent de graisse afin d'éviter de provoquer un feu de graisse dans le bac de récupération amovible.
- Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé pendant env. 15 minutes en position "**MAX**".
- Coupez le brûleur après chaque grillade. Fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
- Laissez toujours refroidir le barbecue complètement avant de le nettoyer.
- N'essayez pas de gagner du temps en plaçant les grillades trop tôt sur le barbecue si celui-ci n'a pas encore atteint la température de cuisson souhaitée.
- Utilisez une spatule à barbecue ou une pince à barbecue, mais pas de fourchette. Celle-ci enlèverait le jus de cuisson et par conséquent la saveur en asséchant l'aliment à griller.
- Vérifiez si les aliments à griller tiennent sur la grille avant de fermer le couvercle. L'idéal est une distance d'environ 2 cm entre chaque grillade.
- Evitez d'ouvrir trop souvent le couvercle pour surveiller les aliments. A chaque fois que l'on ouvre le couvercle, de la chaleur est perdue, ce qui ralentit la cuisson.
- Ne tournez qu'une fois les grillades si la recette l'exige.
- Si vous fermez le couvercle du barbecue, vous réduisez le temps de cuisson et vous obtenez de meilleurs résultats.
- Ne pressez jamais une grillade comme les hamburgers à plat. Cela fait partir le jus de la viande et assèche la grillade.
- Si vous enduisez légèrement vos plats d'huile, ils bruniront plus uniformément et ne colleront pas à la grille. Enduisez d'huile uniquement vos grillades et non la grille de cuisson.



Lavez soigneusement vos mains et vos couverts en utilisant de l'eau chaude et du produit nettoyant avant et après chaque manipulation de viande, de volaille ou de poisson frais. Vous pouvez également utiliser des gants jetables.

Ne posez jamais de grillades cuites sur le plat où se trouvent des grillades crues.

- Ne laissez jamais vos grillades à température ambiante mais placez-les au réfrigérateur.
- Vous trouverez les temps de cuisson recommandés dans cette brochure, à la page 74.

Primezone

La Primezone équipée d'un brûleur à infrarouge constitue l'idéal pour la cuisson d'aliments nécessitant une durée courte, comme p. ex. les steacks, etc., afin d'obtenir à env. 800 °C un résultat croustillant avec une belle dorure.



Utilisation de la Primezone : le barbecue à gaz devrait être positionné de façon à protéger autant que possible la Primezone contre le vent, étant donné que des vents forts peuvent entraver la puissance.

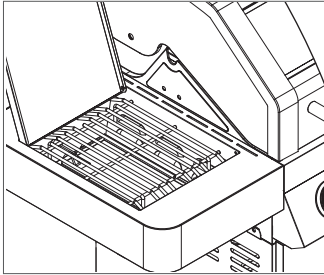
Les brûleurs à infrarouge génèrent une chaleur très intensive - ne pas laisser les aliments à griller sans surveillance sur le brûleur, étant donné qu'ils peuvent cramer très vite. En cas d'utilisation des brûleurs à infrarouge avec des flammes hautes, laisser le couvercle ouvert. La chaleur intensive garantit une température de cuisson suffisante, même lorsque le couvercle est ouvert. Ceci permet une meilleure surveillance des aliments à griller, afin d'éviter qu'ils ne crament.

N'utiliser en aucun cas la grille de la Primezone pour y déposer des aliments déjà grillés. Les liquides et les graisses s'écoulent dans la céramique et la bouchent, ce qui conduit à une fonction incorrecte.

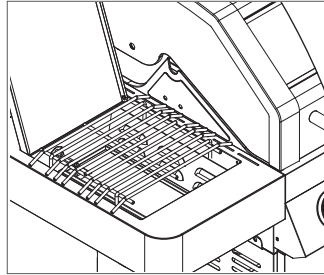
Ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue ouvert ! Gardez toujours une distance minimale de 30 cm par rapport à l'ouverture d'allumage lorsque vous allumez la Primezone. Faites attention à votre visage et à vos cheveux, ainsi qu'à vos vêtements (en particulier s'ils sont amples).

Utilisation / mise en service de la Primezone intégrée dans la table latérale (équipement optionnel)

1. Ouvrez le couvercle de la Primezone avant de l'allumer.
2. La Primezone est équipée d'une grille insérable selon deux hauteurs différentes.
 - La position inférieure peut être utilisée comme une plaque de cuisson à gaz normale et se prête à la préparation de sauces, soupes, etc. La diamètre recommandé pour les casseroles et les pots est de 25 à 30 cm.
 - La position supérieure est appropriée pour la cuisson de viande. Veuillez l'insérer dans la position correspondante avant d'allumer la Primezone.



Position en bas



Position en haut



Le recouvrement de la Primezone peut uniquement être fermé lorsque la grille se trouve en position inférieure.

3. Ouvrez la bouteille de gaz.
 4. Pressez la vanne **13** vers l'intérieur et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en position "MAX".
 5. Allumez à présent la Primezone en pressant l'allumeur électronique. Maintenez-le à l'état pressé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
 6. Utilisez une allumette pour l'allumage, si l'allumeur ne déclenche pas d'étincelle.
- Vers "MIN", tournez la vanne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 - En fonction de vos besoins, vous pouvez à présent réguler la flamme au moyen de la vanne.
 - Exploitez le barbecue avec le recouvrement ouvert pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les brûleurs céramiques soient bien rouges.
 - Poser la viande ou d'autres aliments sur le barbecue et laisser-les cuire conformément à la recette.
 - Continuer de les cuire à température élevée, moyenne ou basse en fonction du goût et du niveau de cuisson, et tourner souvent les aliments. Transférer en guise d'alternative les aliments de la Primezone sur la grille principale, fermer le couvercle et cuire lentement à 120 - 160 °C jusqu'à la fin de la cuisson.



Ne pas fermer le recouvrement du brûleur latéral tant que le barbecue est en service ou encore chaud.

Ne pas déplacer la grille tant qu'elle est chaude ou encore utilisée.

Ne **PAS** utiliser le brûleur latéral pour des fritures, étant donné que la cuisson avec de l'huile peut conduire à des situations dangereuses.

Le brûleur à infrarouge est équipé d'un bac de récupération de la graisse. Celui-ci peut uniquement recueillir une faible quantité de graisse qui goutte.

Pour éviter des feux de graisse, le bac de récupération de la graisse **doit** être nettoyé après **chaque** utilisation.

Utilisation / mise en service de la Primezone intégrée dans la zone principale du barbecue (équipement optionnel)

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Ouvrez la bouteille de gaz.
3. Pressez la vanne **12** vers l'intérieur et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en position "MAX" ; ceci déclenche les étincelles d'allumage.
4. Si le brûleur ne s'enflamme pas immédiatement, refermez la vanne " • ", attendez 3 minutes jusqu'à ce que le gaz accumulé se soit volatilisé et répétez le processus d'allumage.

5. Utilisez une allumette pour l'allumage, si l'allumeur ne déclenche pas d'étincelle.
 - Vers "MIN", tournez la vanne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 - En fonction de vos besoins, vous pouvez à présent réguler la flamme au moyen de la vanne.
 - Exploitez le barbecue avec le couvercle ouvert pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les brûleurs céramiques soient bien rouges.
 - Poser la viande ou d'autres aliments sur le barbecue et laisser-les cuire conformément à la recette.
 - Continuer de les cuire à température élevée, moyenne ou basse en fonction du goût et du niveau de cuisson, et tourner souvent les aliments. Transférer en guise d'alternative les aliments de la Primezone sur la grille principale, fermer le couvercle et cuire lentement à 120 - 160 °C jusqu'à la fin de la cuisson. Désactiver la Primezone et la positionner sur « • ».
6. Si vous ne parvenez pas à allumer la Primezone, voir le paragraphe "Dépannage".



Les brûleurs à infrarouge génèrent une chaleur très intensive - ne pas laisser les aliments à griller sans surveillance sur le brûleur, étant donné qu'ils peuvent cramer très vite. En cas d'utilisation des brûleurs à infrarouge avec des flammes hautes, laisser le couvercle du barbecue ouvert. La chaleur intensive garantit une température de cuisson suffisante, même lorsque le couvercle est ouvert. Ceci permet une meilleure surveillance des aliments à griller, afin d'éviter qu'ils ne crament.

Protection de la Primezone

Le brûleur est conçu pour une grande longévité. Quelques mesures sont cependant nécessaires, afin d'éviter des fissures au niveau des surfaces des brûleurs céramiques qui peuvent conduire à des dysfonctionnements du brûleur.

- Les brûleurs céramiques ne doivent parvenir en aucun cas au contact direct avec de l'eau. Pour cette raison, aucune eau ne doit être versée sur le barbecue pour éteindre des flammes. Si la partie en céramique ou l'intérieur d'un brûleur devient humide lorsque le barbecue est stocké, la céramique peut se fissurer sous l'effet de la pression de la vapeur d'eau lorsque le barbecue est à nouveau utilisé. Ne pas exploiter le barbecue sous la pluie. Si la partie en céramique est humide, démonter le brûleur du barbecue. Poser la partie en céramique à l'envers afin que l'eau puisse s'écouler. La laisser entièrement sécher à l'intérieur de la maison.
- Ne jamais mettre les brûleurs céramiques en contact avec des objets durs. Insérer et retirer la grille avec précaution. Si un tel objet tombe sur la partie en céramique, celle-ci se fissurerait probablement.
- Ne pas exposer les brûleurs céramiques à l'eau froide (pluie, jets d'arrosage de jardin, tuyau d'arrosage, etc.).
- Des variations de température importantes peuvent conduire à des fissures au niveau de la surface en céramique.
- Mauvaise ventilation du barbecue – l'air chaud doit pouvoir s'échapper du barbecue, afin que les brûleurs fonctionnent correctement. En cas de mauvaise ventilation, il en résulte un manque d'oxygène, ce a pour conséquence des retours de flamme. Si cela se produit de façon répétée, la céramique se fissure. Pour cette raison, ne jamais recouvrir plus de 75 % de la surface du barbecue avec du métal plein (c'est-à-dire par une tôle de barbecue ou une grande casserole).



Les dommages résultant de la non-observation de ces mesures ne sont **pas** couverts par la garantie.

Cuisiner avec le barbecue RÖSLE

Préparation du barbecue

Déposez uniquement des bouteilles de gaz avec un poids de remplissage maximal de 5 kg sur le support de bouteille prévu à cet égard, voir instructions de montage. La longueur maximale du tuyau de gaz ne doit pas dépasser 1,5 mètre !

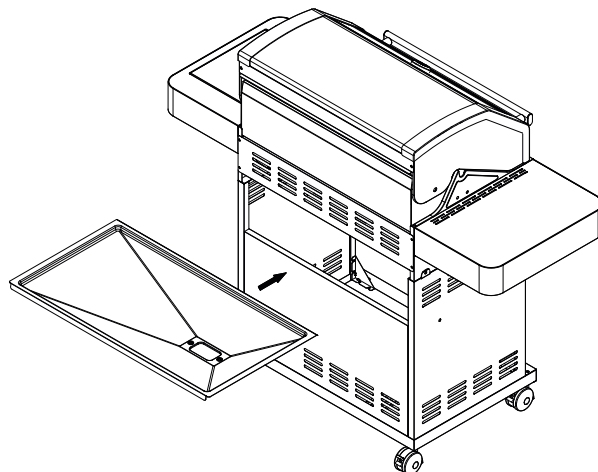
- Ouvrez le couvercle, avant d'allumer les brûleurs.
- Contrôlez si les orifices d'aération sont exempts d'encrassement.

Nettoyage du bac de récupération de graisse

Nettoyer impérativement à intervalles réguliers le bac d'égouttage et le bac de récupération ! Voir "Maintenance, nettoyage et rangement", p. 75.

Si cette opération n'est pas exécutée, une accumulation de graisse et d'huile peut déclencher un feu à l'intérieur du barbecue.

- Le cas échéant, un nettoyage plus fréquent est nécessaire en cas d'utilisation fréquente
- Insérez le bac de récupération et bloquez-le.
- Commencez la cuisson uniquement lorsque le barbecue est suffisamment préchauffé. Ce processus dure env. 15 minutes au niveau maximal.



Pour obtenir de meilleurs résultats, ne placez pas sur la grille des aliments très froids (sortant directement du réfrigérateur). Sortez-les quelques temps avant de les cuire (env. 1 heure) pour qu'ils soient à température ambiante au moment de les griller.

Méthodes de cuisson

Préchauffage

Allumez les brûleurs comme décrit ci-dessus, tournez les vannes de gaz en position "MAX" et préchauffez le barbecue à gaz pendant 15 minutes.

Protection de la surface de cuisson

Il est recommandé, avant chaque utilisation, d'appliquer un film de graisse sur la surface de cuisson. Vous pouvez appliquer un peu d'huile pour aliments sur la surface de cuisson à l'aide d'une brosse à long manche. Vous éviterez ainsi le collage d'aliments.

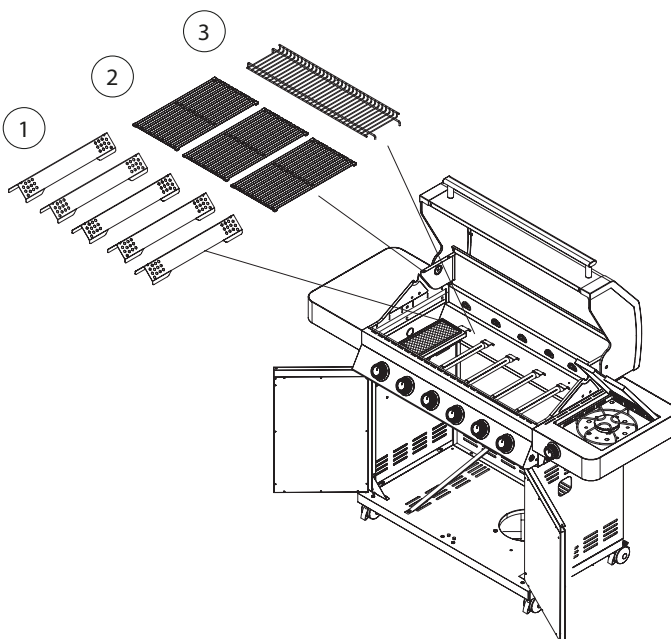
Retour de flamme

Si vous déposez de la viande au-dessus d'une flamme nue, vous devez compter avec un retour de flamme. Ceci est déclenché par le jus naturel de la viande qui tombe sur le diffuseur de flamme. Le retour de flamme et la fumée en résultant donnent à la viande ce délicieux goût de grillade.

La cuisson de viande très grasse ou une très forte chaleur peuvent également déclencher un retour de flamme. Vous devez contrôler le retour de flammes, sinon les aliments vont cramer.

Pour éviter un retour de flamme

- Retirez la graisse excédentaire de la viande et de la volaille avant de les déposer sur le barbecue.
- Il est recommandé de placer de la viande très grasse sur la plaque de cuisson.
- Ne réalisez pas de grillades sur les flammes.



Cuisson indirecte avec couvercle fermé

Dans le cas d'une cuisson indirecte, le couvercle est fermé et seuls les deux brûleurs extérieurs sont allumés. Placez un bac de récupération de graisse au centre sous la grille et positionnez les aliments à griller au-dessus. Ainsi, les aliments ne sont pas grillés directement, mais par convection dans l'ensemble du compartiment de cuisson avec le couvercle fermé.

L'on génère par conséquent une circulation d'air à l'intérieur du barbecue à gaz, ce qui permet de cuire indirectement les aliments.



L'appareil pourrait être endommagé à des températures supérieures à 350 °C. Ceci n'est pas couvert par votre garantie. Contrôlez régulièrement le processus de cuisson.

Après l'utilisation

Laissez votre barbecue continuer de brûler encore 5 minutes après la cuisson, afin de brûler la graisse et le jus excédentaires, etc., qui faute de quoi pourraient boucher les ouvertures des brûleurs.

Afin de préparer l'appareil pour la prochaine utilisation, tournez les boutons de régulation en position " • " et nettoyez les restes de graisse et d'aliments sur la surface de cuisson à l'aide d'une brosse à long manche.



Des pièces peuvent être très chaudes. Protégez vos mains au moyen de gants pour barbecue.

Si nécessaire, le couvercle peut rester ouvert pour cette méthode de cuisson.

- Éteignez les brûleurs une fois la cuisson terminée :
- Pressez le bouton rotatif de la vanne du brûleur respectif et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre sur " • ".



Fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.

Une fois que le barbecue est entièrement refroidi, nettoyez-le et rangez-le.

À quel moment la viande ou les grillades sont-elles cuites ?

Contrôlez la température. La cuisson dépend de nombreux éléments, par ex. de l'épaisseur des aliments, de la température de départ, etc. En cas de doute, utilisez un thermomètre afin de vérifier la température à cœur. Ne vous fiez pas nécessairement aux temps de cuisson indiqués. Si vous utilisez un thermomètre à barbecue ou à viande, référez-vous à son mode d'emploi.

- En cas d'utilisation d'un thermomètre à viande, celui-ci devrait être inséré quelques secondes dans la viande avant de relever la température.
- Pour les steaks, les hamburgers mais aussi pour les rôtis, insérez le thermomètre latéralement dans la grillade, de façon à ce que la pointe atteigne le milieu de la grillade. Veillez à cette occasion à ce que le thermomètre ne touche pas d'os (les os sont plus chauds).
- Pour vérifier la température des volailles, insérez le thermomètre à l'endroit le plus épais du blanc ou de la cuisse. Ne touchez pas aux os. Les volailles sont cuites lorsque la température à cœur atteint 75 °C dans les blancs et 80 °C dans les cuisses.
- Retirez les rôtis ou les volailles du barbecue env. 5 minutes avant d'atteindre la température à cœur souhaitée. Laissez-les reposer 10 à 15 minutes de façon à ce que la viande conserve tout son jus. Les grillades continuent de cuire et peuvent par ailleurs être découpées plus facilement.

Temps de cuisson

Les indications suivantes concernant les morceaux, l'épaisseur, le poids et les temps de cuisson, sont des consignes générales et ne constituent en aucun cas des règles absolues. Les temps de cuisson dépendent de l'altitude, du vent, de la température extérieure et des degrés de cuisson souhaités.

Cuisez les steaks, les filets de poisson, les morceaux de volaille sans os et les légumes selon la méthode de cuisson directe en vous référant aux temps de cuisson indiqués dans le tableau ou jusqu'à ce que le temps de cuisson soit atteint, et tournez une fois les grillades au milieu du temps de cuisson.

Cuisez les morceaux de rôti, les morceaux de volaille avec os, les poissons entiers et les morceaux plus épais selon la méthode de cuisson indirecte en vous référant aux temps de cuisson indiqués dans le tableau. Vous pouvez aussi utiliser un thermomètre de cuisson qui affiche la température à cœur souhaitée. En l'absence d'indication, les temps de cuisson pour le bœuf correspondent à des cuissons à point (médium).



Une viande insuffisamment cuite peut occasionner de sérieuses atteintes à la santé !

Les indications de temps approximatives proviennent de différentes sources et se rapportent à la viande à la température du réfrigérateur. Si vous deviez utiliser des températures plus élevées, nous vous recommandons d'enduire la viande avec la sauce pour barbecue seulement dans les dernières 15 à 30 minutes du temps de cuisson, afin d'éviter un rôti trop important de la viande ou que celle-ci ne crame.

Aliment à griller	Epaisseur/poids	Temps de cuisson	Température
Bœuf			
Steak : New York, porterhouse, carré, T-Bone ou filet	2 cm d'épaisseur	4–6	à chaleur directe et élevée
	4 cm d'épaisseur	10–14 min.	à chaleur directe et élevée
	4 cm d'épaisseur	6–8 min.	saisir puis laisser cuire 8–10 minutes à chaleur indirecte et élevée
	5 cm d'épaisseur	14–18 min.	à chaleur directe et élevée
	5 cm d'épaisseur	6–8 min.	saisir puis laisser cuire 8–10 minutes à chaleur élevée
Bavette de flanchet	500 g à 700 g, 2 cm d'épaisseur	8–10 min.	à chaleur directe et élevée
Porc			
Côtelette, avec ou sans os	2 cm d'épaisseur	6–8 min.	à chaleur directe et élevée
	2,5 cm d'épaisseur	8–10 min.	à chaleur directe et moyenne
Côtelette, porcelet	0,45 kg–0,90 kg	3–4 min.	à chaleur directe et faible
Côtes, travers	0,9 kg–1,35 kg	3–6 heures	à chaleur directe et faible
Côtes country avec os	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 heures	à chaleur directe et moyenne
Volaille			
Filet de poulet sans peau ni os	170 g–230 g	8–12 min.	à chaleur directe et moyenne
Filet de poulet sans peau ni os	120 g	8–10 min.	à chaleur directe et élevée
Poitrine de poulet avec os	280 g–350 g	30–40 min.	à chaleur moyenne
Morceaux de poulet avec os dans la cuisse		30–40 min.	à chaleur moyenne
Ailes de poulet	50 g–80 g	18–20 min.	à chaleur directe et moyenne
Poulet entier	1,2 kg–1,8 kg	45–90 min.	à chaleur moyenne
Dinde entière, sans farce	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 heures	à faible chaleur
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 heures	à faible chaleur
Poissons et fruits de mer			
Filet ou tranche de poisson	pour 1 cm	3–5 min.	à chaleur directe et élevée
	pour 2,5 cm	8–10 min.	à chaleur directe et élevée
Poisson entier	500 g	15–20 min.	à chaleur moyenne
	1,5 kg	30–45 min.	à chaleur moyenne
Légumes			
Maïs en carotte		10–15 min.	à chaleur directe et moyenne
Champignons : Shiitake ou champignon / Portabella		8–10 min. 10–15 min.	à chaleur directe et moyenne / à chaleur moyenne
Moitié d'oignon / en rondelles	1,0 cm d'épaisseur	8–10 min. 35–40 min.	à chaleur directe et moyenne / à chaleur moyenne
Pommes de terre : en morceau / en rondelles	1,0 cm d'épaisseur	12–14 min. 45–60 min.	à chaleur directe et moyenne / à chaleur moyenne

Entretien, nettoyage et rangement

i En cas d'encrassement : faites chauffer le barbecue pendant env. 10 à 15 minutes à pleine puissance. Laissez-le ensuite refroidir.

Assurez-vous que la grille soit entièrement refroidie, avant de commencer le nettoyage à fond.

- Retirez la grille du barbecue et la pièce de recouvrement.
- Nettoyez le corps avec un produit de nettoyage doux et de l'eau. Rincez soigneusement à l'eau claire et séchez la surface.
- Pour nettoyer la grille du barbecue, éliminez simplement les dépôts avec la brosse de nettoyage pour barbecue RÖSLE ou une brosse en acier inoxydable tendre. Essuyez ensuite avec un chiffon humide.
- Séchez le barbecue après chaque nettoyage en profondeur en le faisant chauffer à la puissance maximale.
- Afin de garantir une longue durée de vie de votre barbecue, après être entièrement refroidi nous vous recommandons de recouvrir le barbecue avec une housse de recouvrement RÖSLE adaptée, pour le protéger contre les influences environnementales. Pour empêcher l'humidité résiduelle, retirez la housse de recouvrement après la pluie.
- N'utilisez en aucun cas pour le nettoyage de la grille des produits de polissage ou des vernis pour acier inoxydable abrasifs, des nettoyeurs pour four, des produits de nettoyage abrasifs (nettoyants pour cuisine), des produits de nettoyage acidifères ou des éponges à gratter.
- Aucun nettoyant ou aucune eau ne doit parvenir dans les ouvertures du brûleur.
- Contrôlez toutes les parties d'amenée de gaz, valves, tuyaux, etc. après avoir remplacé la bouteille de gaz, au minimum une fois par an et après chaque longue période d'inutilisation.
- Contrôlez régulièrement le bon assemblage des raccords vissés, ainsi que le bon maintien et la mobilité des roulettes.
- Si vous n'utilisez pas le barbecue pendant une longue période, procédez à un contrôle d'étanchéité avant de le réutiliser.

Nettoyage de la trémie d'écoulement et du bac de récupération de graisse



La trémie d'écoulement et le bac de récupération de graisse doivent être nettoyés régulièrement ; nous recommandons de nettoyer la grille après **chaque** utilisation. Si vous n'effectuez **PAS** cette opération, la graisse et l'huile accumulées peuvent occasionner un feu à l'intérieur de votre barbecue à gaz ! Un nettoyage plus fréquent peut s'avérer nécessaire en fonction de l'utilisation. Votre garantie est annulée en cas de feu déclenché par des restes de graisse et d'huile.

- Retirez la trémie d'écoulement avec le bac de récupération de graisse. Une accumulation de graisse trop importante représente un risque d'incendie. Ne couvrir en aucun cas le chambre du barbecue avec une feuille en aluminium ou du sable.
- Éliminez la graisse excessive, nettoyez le bac de récupération de graisse et la trémie d'écoulement avec de l'eau savonneuse chaude et rincez-les avec de l'eau claire.

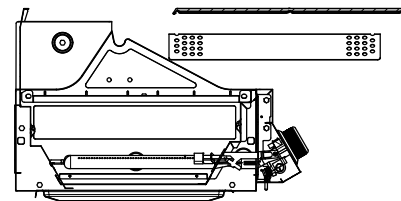
Nettoyage des brûleurs

Les brûleurs peuvent se boucher du fait de graisse, de jus et de marinades excédentaires, notamment après une longue cuisson. Si cela est le cas, retirez les brûleurs

- Nettoyez avec de l'eau chaude et du produit de nettoyage.
- Assurez-vous que les ouvertures des brûleurs ne sont pas bouchées.
- Rincez-les avec de l'eau, séchez-les et remettez-les en place dans le barbecue à gaz.
- Allumez-les immédiatement, afin d'empêcher la rouille et l'érosion.
- Appliquez un peu d'huile, si le barbecue à gaz n'est pas utilisé pendant une période prolongée.

Démontage des brûleurs

- Assurez-vous que le barbecue à gaz est éteint et entièrement refroidi
 - Assurez-vous que tous les régulateurs de vanne se trouvent en position "•" et que la bouteille de gaz soit également fermée.
- Retirez la grille du barbecue.
 - Retirez les répartiteurs de chaleur.
 - Retirez le clip sur la face arrière.
 - Poussez le brûleur à l'arrière droit et faites le glisser en direction des vannes. Soulevez ensuite le brûleur et retirez-le.
 - Nettoyez le brûleur comme décrit.
 - La remise en place s'effectue dans l'ordre inverse.

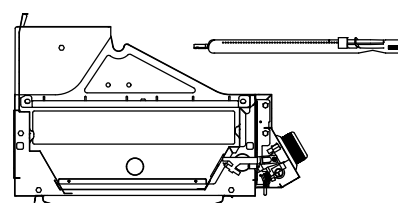
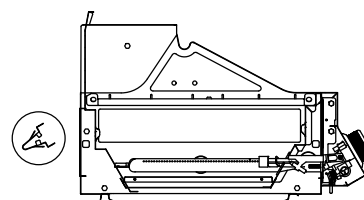


Hiver

Pendant les mois d'hiver, le barbecue devrait être stocké dans un local sec et protégé.

Nettoyez et séchez les grilles du barbecue et enduisez-les avec du saindoux ou de l'huile pour aliments, afin de l'empêcher de rouiller. Emballez les grilles du barbecue dans du papier et stockez-les dans un endroit sec et bien ventilé.

- En cas de questions ou de doutes, contactez votre fournisseur de gaz ou votre revendeur.
- Huilez régulièrement les pièces métalliques (p. ex. charnière).
- Après une longue période d'inutilisation ou au moins une fois pendant la saison des grillades, vérifiez que le tuyau ne présente pas de pliure, de déchirure, ni aucun autre endommagement. Un tuyau à gaz endommagé doit immédiatement être remplacé.



Première utilisation après stockage

i Lorsque vous remettez le barbecue en service au début de la nouvelle saison ou après une période prolongée :

- Relisez scrupuleusement le mode d'emploi.
- Contrôlez l'absence de défauts au niveau des ouvertures des vannes de gaz, des tubes des brûleurs et des raccords.
- Contrôlez si tous les brûleurs sont fixés correctement.
- Contrôlez si la bouteille de gaz est remplie.
- Contrôlez si le barbecue à gaz présente d'éventuels endroits non étanches, au moyen d'une solution d'eau savonneuse.
- Tournez tous les régulateurs (vannes) en position "•" et raccordez le gaz. Assurez-vous avant l'utilisation que toutes les grilles du barbecue et plaques chauffantes sont propres.
- En respectant ces conseils, vous profiterez longtemps de votre barbecue à gaz RÖSLE.

Endroits non étanches

Dans le cas d'appareils de plein-air en acier, il faut compter de temps en temps avec un peu de rouille sur la surface. Si votre barbecue est toujours recouvert, propre et sec, alors vous avez déjà beaucoup contribué à la prévention contre la rouille.

Quelques conseils :

- Les surfaces du barbecue (y compris le répartiteur de chaleur) devraient être nettoyées et séchées après utilisation, particulièrement après la cuisson avec des marinades. Les surfaces du barbecue devraient être enduites avec de l'huile après utilisation.
- Ne laissez pas votre barbecue dehors sous la pluie.
- Ne stockez pas votre barbecue lorsqu'il est humide. Séchez-le tout d'abord soigneusement.
- Retirez régulièrement la housse, aussi bien en été qu'en hiver, afin d'aérer le barbecue et que l'humidité accumulée puisse être éliminée.
- Une légère rouille de surface peut être éliminée simplement à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre de vin blanc (ou d'une feuille en aluminium) ou avec un produit anti-rouille d'usage dans le commerce.
- Vous pouvez retoucher les parties émaillées avec un peu de peinture, afin de recouvrir la surface métallique nue.

Dépannage

Problème	Solution
Pas d'allumage, pas de flamme, défaut du brûleur	• Vérifiez si l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz est ouverte. • Assurez-vous que la bouteille contient suffisamment de gaz. • Le tuyau de gaz est-il plié ? Redressez le tuyau. • Vérifiez si des étincelles passent de l'électrode au brûleur. • Le brûleur peut-il être allumé avec une allumette longue ? Contrôlez le système d'allumage !
Le barbecue ne fonctionne pas correctement	STOP, fermez la bouteille de gaz et tournez toutes les vannes sur "•" ! Ne PAS fumer • Contrôlez tous les raccords de gaz • Attendez 3 minutes jusqu'à ce que le gaz accumulé se soit dissipé et répétez le processus d'allumage
	• Les brûleurs ne se trouvent pas exactement au-dessus des orifices de sortie : Positionnez les brûleurs exactement au-dessus des orifices de sortie • La conduite de gaz est bouchée : Retirez le tuyau de gaz du barbecue. Ouvrez la bouteille de gaz seulement pendant une seconde, afin d'éliminer un éventuel colmatage dans le tuyau. Refermez la bouteille de gaz après une seconde et remontez le tuyau de gaz sur le barbecue. • Orifices de sortie obstrués : Retirez les brûleurs, comme décrit ci-dessus. Contrôlez les ouvertures des vannes de gaz ; éliminez les éventuels résidus à l'origine du colmatage à l'aide d'un mince fil métallique. Repositionnez les brûleurs au-dessus des orifices de sortie et testez si les brûleurs fonctionnent à présent à nouveau de façon irréprochable. • Contrôlez régulièrement le brûleur, afin de s'assurer qu'il soit exempt d'insectes et d'araignées qui pourraient colmater ou entraver le flux de gaz. Assurez-vous que les tubes de Venturi du brûleur soient soigneusement nettoyés, de façon à ce qu'il n'y ait pas d'obstacles. Nous recommandons l'utilisation d'une brosse pour tubes pour le nettoyage des tubes de Venturi.
Pas de formation d'étincelle	• La distance entre le brûleur et l'électrode doit uniquement être de 5–8 mm. • Nettoyez et réajustez le cas échéant l'électrode.
Les flammes des brûleurs sont irrégulières	Les brûleurs sont-ils nettoyés ? Nettoyez les brûleurs. Retirez les résidus. Aucun nettoyant ou aucune eau ne doit parvenir dans les ouvertures du brûleur.
Des jets de flamme se produisent	• Le cas échéant, vous n'avez pas assez préchauffé le barbecue. Préchauffez le barbecue pendant env. 15 minutes avec tous les brûleurs. • Nettoyez les grilles du barbecue, le bac de récupération, etc., de façon à ce qu'ils soient exempts de résidus de graisse.
L'aliment à cuire colle à la grille du barbecue.	Votre température de cuisson est trop basse. Attendez par conséquent quelques minutes avant de le retourner, de façon à ce qu'il soit grillé correctement.
Défaut d'étanchéité	• Fermez la bouteille de gaz. • Ventilez l'environnement, afin que le gaz accumulé puisse entièrement se dissiper. • Contrôlez toutes les pièces de raccordement. • S'il existe un endroit non étanche, posez la bouteille de gaz debout à un endroit dégagé. • Tenez-vous éloigné du gaz ou du gaz liquéfié s'échappant éventuellement de la bouteille de gaz. • Respectez une distance minimale de 20 mètres entre la bouteille de gaz et des sources d'inflammation, des appareils électriques, des feux à éclat, des machines ou des moteurs. • Veillez à une circulation maximale de l'air afin que le gaz qui s'accumule s'évapore.
La Primezone (en option) "s'allume un court instant" pendant le fonctionnement. Le brûleur émet un bruit de "sifflement" fort, suivi d'un grésillement continu, puis s'arrête de chauffer.	La céramique est surchargée de graisse de cuisson et de dépôts. Les raccords sont bouchés. Le brûleur surchauffe en raison d'une ventilation insuffisante (la surface du barbecue est en grande partie recouverte de casseroles ou de pots). Apparition de fissures ou de craquelures sur la surface céramique. Le joint de la surface céramique n'est pas étanche. Arrêter le brûleur et le laisser refroidir pendant au moins deux minutes. Réallumer le brûleur et le laisser fonctionner pendant au moins cinq minutes à haute flamme ou jusqu'à ce que les surfaces céramiques chauffent uniformément. S'assurer que pas plus de 75 % de la surface du barbecue ne soit recouverte par des ustensiles de cuisson ou des accessoires. Arrêter le brûleur et le laisser refroidir pendant au moins deux minutes, puis le rallumer. Laisser refroidir le brûleur et l'examiner avec soin afin de déceler d'éventuelles fissures. Si vous devriez constater des fissures, contactez un revendeur autorisé afin de commander une Primezone de remplacement.

Problème	Solution
Problème non mentionné ici	Contactez votre revendeur spécialisé. Contactez-nous à l'adresse reklamation@roesle.de
 Danger !	Ne pas recouvrir la trémie de fond avec une feuille en aluminium ! Si la trémie de fond est "encrassée", les graisses ne peuvent pas s'écouler dans le bac de récupération de graisse. Nettoyez la trémie de fond
Feu d'appareil	• Si un feu se déclenche à l'intérieur de l'appareil, fermez la bouteille de gaz. Eteignez le feu à l'aide d'un chiffon humide • Si la bouteille de gaz brûle ou si vous ne pouvez pas atteindre la vanne et la fermer : appelez immédiatement les pompiers ! • Dirigez une tuyau d'arrosoir de jardin au milieu de la bouteille de gaz, afin de la refroidir, mais n'éteignez en aucun cas les flammes avec de l'eau. Tant que le gaz brûle, il ne peut pas former de flaques et exploser • Faites évacuer l'environnement Remarque : La plupart des feux à l'intérieur de barbecues à gaz sont déclenchés par une accumulation de graisse et d'huile ou parce que les raccords de gaz n'ont pas été contrôlés régulièrement et correctement. Pensez à observer les instructions du fabricant concernant le nettoyage et le raccordement des éléments. Insectes Du fait de la présence d'araignées et d'autres insectes, des toiles d'araignée ou des nids d'insectes peuvent se trouver occasionnellement dans les tubes des brûleurs. Ils peuvent entraver l'écoulement du gaz et déclencher un feu. Ceci est désigné par le terme de "flashback" et peut occasionner de sérieux endommagements du barbecue à gaz et mettre en danger l'environnement. Il est recommandé de contrôler et de nettoyer régulièrement les tubes des brûleurs.

Garantie

L'ensemble des produits RÖSLE est soumis, de la conception à la production en série, à de nombreuses étapes de planifications et de tests. Lors de la fabrication, nous utilisons exclusivement des matériaux et des matières premières de haute qualité, ainsi que les méthodes les plus modernes de garantie de la qualité. C'est uniquement de cette façon que nous pouvons être sûrs d'offrir aux clients RÖSLE la qualité qu'ils en attendent et des produits dont ils pourront profiter durant de nombreuses années.

Si, contre toute attente, un article ne devait pas respecter ces exigences, la période de garantie est de 2 ans: Ceci sous réserve que l'article soit assemblé et utilisé conformément aux instructions jointes. RÖSLE est libre d'exiger un justificatif d'achat (conservez par conséquent la facture ou la quittance).

La garantie limitée n'est valable que pour la réparation ou le remplacement de pièces qui s'avèrent défectueuses lors d'un usage normal. Si RÖSLE confirme l'état défectueux et accepte la réclamation, RÖSLE réparera ou remplacera gratuitement la/les pièce(s) concernée(s). Si vous devez renvoyer une pièce défectueuse, vous devrez avancer les frais de port pour que RÖSLE puisse vous renvoyer gratuitement la pièce réparée, voire la nouvelle pièce.

Cette garantie limitée ne s'applique pas en cas de défaillance ou de mauvais fonctionnement dus à un accident, un mauvais usage, une utilisation incorrecte, une modification, une fausse application, un feu de graisse, une force majeure, un dommage arbitraire, un assemblage incorrect ou une maintenance et un entretien incorrects. Par ailleurs, la garantie n'est pas valable si les travaux d'entretien et de nettoyage courants ne sont pas régulièrement effectués. De même, une détérioration de l'état ou un endommagement en raison de conditions météorologiques extrêmes, telles que grêle, tremblements de terre ou bourrasques de vent, ainsi que la corrosion ou les altérations des couleurs en raison de l'influence de chaleur ou de produits de nettoyage abrasifs et chimiques, des écaillages de pièces et de composants revêtus de porcelaine qui sont utilisés lors de l'installation du barbecue à gaz, ainsi que les effets dus à de l'air salin, ne sont pas couverts par cette garantie.

En cas d'installation de pièces de rechange d'autres fabricants, la présente garantie est annulée.

Des garanties justement impliquées de qualité marchande et de qualification sont limitées aux périodes de garantie expressément citées dans la présente garantie. Dans certaines circonscriptions judiciaires, de telles limitations concernant la durée de validité d'une garantie impliquée ne sont pas autorisées, cette limitation ne vous concerne donc peut-être pas.

RÖSLE se dégage de toute responsabilité concernant tout dommage particulier, indirect ou consécutif. Dans certaines circonscriptions judiciaires, une exclusion ou une limitation relative à des dommages consécutifs n'est pas autorisée, cette limitation ne vous concerne donc peut-être pas.

Pour les dommages dus à l'application et à l'usage de produits RÖSLE sur d'autres produits en raison d'une utilisation ou d'un montage incorrects, ou par ex. d'une maladresse, aucune responsabilité ne sera prise.

RÖSLE n'autorise aucune personne ni aucune entreprise à endosser en son nom une quelconque obligation ou responsabilité relative à la vente, au montage, à l'utilisation, au démontage, à la reprise ou à l'emploi de ses produits. De telles représentations ne sont pas obligatoires pour RÖSLE.

Mise au rebut



Votre nouvel appareil vous est livré protégé par un emballage. Tous les matériaux d'emballage utilisés sont écologiques et recyclables. Aidez-nous en les éliminant dans le respect de l'environnement. Votre revendeur spécialisé ou votre commune de résidence vous fournira toutes les informations utiles concernant la mise au rebut.



Ne laissez pas l'emballage à la portée d'enfants.

Risque d'étouffement avec les films et les autres matériaux d'emballage.



Les appareils usagés ne sont pas dénués de valeur. Une élimination des déchets respectueuse de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières. Renseignez-vous à la mairie ou à la commune de votre ville sur les possibilités offertes pour éliminer votre appareil correctement et en respectant l'environnement. Les matériaux sont recyclables selon leur marquage.

Maniement des piles



Conservez les piles hors de portée des enfants. Les enfants pourraient les porter à la bouche et les avaler. Cela pourrait entraîner des blessures graves. Dans ce cas, contactez immédiatement un médecin !

Rangez par conséquent les piles et la télécommande hors de portée des enfants en bas âge.

Les piles normales ne doivent pas être chargées, ni réactivées par d'autres moyens, ni démontées, ni chauffées, ni jetées au feu (risque d'explosion !).

Remplacez à temps des piles faiblement chargées. Nettoyez les contacts de la pile et ceux de l'appareil avant de mettre en place les piles.

Si la pile est mal insérée, il existe un risque d'explosion !

Ne tentez pas de recharger la pile, ni de la démonter, de la faire chauffer à une température supérieure à 100°C ou de la faire brûler.

Jetez immédiatement les piles usagées. Remplacez la pile uniquement par une pile du même type, portant la même référence

Attention !

N'exposez pas les piles à des conditions extrêmes. Ne les posez pas sur des radiateurs et ne les exposez pas directement au soleil !

Les piles usagées ou endommagées en contact avec la peau peuvent provoquer des blessures.

Utilisez dans ce cas des gants de protection adaptés. Nettoyez le compartiment de la pile à l'aide d'un chiffon sec.

Remarque importante pour la mise au rebut :

Les piles peuvent contenir des substances toxiques pouvant nuire à la santé et polluer l'environnement.

Les piles sont soumises à la directive européenne 2006/66/CE. Elles ne doivent pas être jetées avec les déchets ménagers ordinaires.

Veuillez vous informer au sujet des réglementations locales relatives à la mise au rebut appropriée des piles, car seule une mise au rebut correcte permet de protéger l'environnement et la santé humaine contre d'éventuelles conséquences négatives.



Vous trouverez ce sigle sur des piles contenant des substances nocives :

Service après-vente et contact

Notre service-clients est joignable de lundi à vendredi entre 8h00 et 18h00 pour toutes questions, suggestions et réclamations. Lors de la prise de contact, gardez prêt les indications et les documents suivants :

- Preuve d'achat
- Photos du défaut présumé
- Numéro de série du produit

E-mail : produktanfrage@roesle.de

Adresse : Johann-Georg-Fendt-Str. 38 87616 Marktoberdorf / Germany

Téléphone : +49 8342 912-270

Télécopie : + 49 8342 912-190

Page d'accueil Internet :

www.roesle.de

Caractéristiques techniques

	BBQ Station	
Modèle	Videro G3	Videro G4
	Noir / acier inoxydable	Noir / acier inoxydable
Numéro d'article	25305 / 25301	25307 / 25303
Equipement		
Foyer	En porcelaine émaillée	
Thermomètre de couvercle	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Grille de cuisson	Fonte de fer, émaillée	Fonte de fer, émaillée
Répartiteur de chaleur	Acier, émaillé	Acier, émaillé
Tôle de récupération de graisse	✓	✓
Roues à bonne mobilité avec frein	✓	✓
Zone de grillade		
Surface de grillade en cm ²	2700	3100
Zone de cuisson, en cm	60 x 45	70 x 45
Surface de maintien au chaud en cm ²	960	1120
Zone de maintien au chaud en cm	60 x 16	70 x 16
Dimensions et poids		
Largeur en cm	127	138
Profondeur en cm	60	60
Hauteur avec couvercle fermé, en cm	118	118
Hauteur de travail grille de barbecue, en cm	90	90
Poids approx., en kg	41	46
Indicatif pays AT, CH, DE		
Référence de l'article	25305 / 25301	25307 / 25303
Catégorie	I ₃ B/P(50)	
Type de gaz	Butane (G30) / Propane (G31) : 50 mbar	
Buse brûleur latéral en mm	0,75	0,75
Buse brûleur principal en mm	0,81	0,81
Indicatif pays BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		
Référence de l'article	25302 / 25306	25304 / 25308
Catégorie	I ₃ B/P(30)	
Type de gaz	Butane (G30) / Propane (G31) : 30 mbar	
Buse brûleur latéral en mm	0,88	0,88
Buse brûleur principal en mm	0,92	0,92
Brûleur		
CE	0359-18	
Brûleur	3	4
Puissance du brûleur latéral, en kW	3,0	3,0
Puissance brûleur principal en kW	3 x 3,5	4 x 3,5
Puissance totale en kW	13,5	17,0
Consommation totale g/h	981	1235
Système d'allumage brûleur principal	Allumage piézo-électrique, système "Jet Flame"	
Système d'allumage brûleur latéral	Allumage piézo-électrique, système "Jet Flame"	
Poids de remplissage max. de la bouteille de gaz en kg (dans l'espace de rangement)	5,0	
Pile éclairage à LED	4x 1,5 V CC – type AA R6	

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs.
Les mesures sont approximatives.

	BBQ Station		
Modèle	Videro G3-S	Videro G4-S	Videro G6
	Noir / acier inoxydable	Noir / acier inoxydable	Noir / acier inoxydable
Numéro d'article			
Equipement			
Foyer	En porcelaine émaillée		
Primezone	Table latérale gauche	Table latérale gauche	Intégrée, surface du barbecue
Thermomètre de couvercle	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Grille de cuisson	Fonte de fer, émaillée	Fonte de fer, émaillée	Fonte de fer, émaillée
Répartiteur de chaleur	Acier, émaillé	Acier, émaillé	Acier, émaillé
Tôle de récupération de graisse	✓	✓	✓
Roues à bonne mobilité avec frein	✓	✓	✓
Zone de grillade			
Surface de grillade en cm²	2700	3100	4162
Zone de cuisson, en cm	60 x 45	70 x 45	92,5 x 45
Surface de maintien au chaud en cm²	960	1120	1480
Zone de maintien au chaud en cm	60 x 16	70 x 16	92,5 x 16
Dimensions et poids			
Largeur en cm	127	138	157
Profondeur en cm	60	60	60
Hauteur avec couvercle fermé, en cm	118	118	118
Hauteur de travail grille de barbecue, en cm	90	90	90
Poids approx., en kg	43	48	60
Indicatif pays			
	AT, CH, DE		
Référence de l'article	25503 / 25504	25507, 25508, 25616, 25615	25312 / 25313
Catégorie	I ₃ B/P(50)		
Type de gaz	Butane (G30) / Propane (G31) : 50 mbar		
Buse brûleur latéral en mm	0,75	0,75	0,75
Buse brûleur principal / Primezone en mm	0,81	0,81	0,81
Indicatif pays			
	BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		
Référence de l'article	25505	25509	25316
Catégorie	I ₃ B/P(30)		
Type de gaz	Butane (G30) / Propane (G31) : 30 mbar		
Buse brûleur latéral en mm	0,88	0,88	0,88
Buse brûleur principal / Primezone en mm	0,92	0,92	0,92
Brûleur			
CE	0359-18		
Brûleur	3	4	5
Puissance du brûleur latéral, en kW	3,0	3,0	3,0
Puissance Primezone en kW	3,5	3,5	3,5
Puissance brûleur principal en kW	3 x 3,5	4 x 3,5	5 x 3,5
Puissance totale en kW	13,5	20,5	24,0
Consommation totale g/h	1235	1498	1744
Système d'allumage brûleur principal	Allumage piézo-électrique, système "Jet Flame"		
Système d'allumage de la Primezone	Allumage électronique		Allumage piézo-électrique, système "Jet Flame"
Système d'allumage brûleur latéral	Allumage piézo-électrique, système "Jet Flame"		
Poids de remplissage max. de la bouteille de gaz en kg (dans l'espace de rangement)	11	11	5
Pile éclairage à LED	4 x 1,5 V CC – type AA R6		
Pile allumage Primezone	1 x 1,5 V DC – type AA R6		

Accessoires

Les accessoires suivants sont disponibles pour le barbecue. D'autres accessoires sont disponibles sur le site www.roesle-bbq.de.

Accessoires d'appareil

	25309	Housse de recouvrement station BBQ Videro G3
	25031	Gants en cuir pour barbecue
	25310	Housse de recouvrement station BBQ Videro G4

	25318	Housse de recouvrement station BBQ Videro G6
	25311	Plaque de barbecue Videro G3/G4
	25319	Plaque de barbecue Videro G6

Accessoires pour barbecue

	25050	Retourneur pour barbecue
	25053	Brosse de nettoyage spéciale barbecue
	25054	Pince à grillade 40 cm
	25056	Pinceau à marinade barbecue
	25057	Pelle à poisson barbecue
	25063	Spatule pour barbecue
	25061	Pince à grillade courbée

	25064	Pincette
	25065	Pince à arêtes
	25058	Seringue à sauce et marinade 50 ml
	25060	Ciseaux à volailles barbecue
	25066	Thermomètre gourmet
	25086	Thermomètre de température à cœur
	25048	Tournebroche G3 / G4

	25070	Support pour rôtis et côtelettes
	25072	Support avec broches (4 pces)
	25079	Brochette (4 pièces)
	25078	Rôtissoire à poulet
	25233	Bac universel Pro en acier inoxydable

	25077	Planche, arôme bois de cèdre (2 pces)
	25071	Corbeille pour poissons
	25074	Pierre à pizza, ronde 42 cm
	25075	Plaque de cuisson, ronde 40 cm
	25235	Pierre à pizza rectangulaire

Inhoud

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE	84
Beoogd gebruik:	84
Gevaren	85
Waarschuwingen bij de omgang met gas	85
Maximale grootte van de gasfles	86
Montage van slang en drukregelaar	86
Controle lekdichtheid voor gebruik van de barbecue	87
Veiligheidsinstructies gasfles	87
Gasdichtheidscontrole	88
Wat is propaangas/butagas?	88
Belangrijke bedieningsinstructies	88
Aansluiting gasfles	90
Alle voordelen op een rijtje:	91
De RÖSLE-grill in detail	92
Detail Videro G3-S/G4-S	92
Videro G6	92
Ingebruikname voor het barbecueën	93
Gasdichtheidscontrole	93
Ontsteken van de branders	94
Jet Flame-ontstekingssysteem	94
Handmatige ontsteking	94
Ontsteken zijbrander	94
Brander doven	95
Eenvoudige stappen tot professioneel barbecueën	95
Primezone	95
Toepassing / inbedrijfstelling Primezone in de zijtafel (optionele uitrusting)	96
Toepassing / inbedrijfstelling Primezone in het hoofdgrillgedeelte (optionele uitrusting)	96

Garen met de RÖSLE barbecue	98
Voorbereiden van de barbecue	98
Reinigen van de vetopvangschaal	98
Grillmethodes	98
Indirect barbecueën met gesloten deksel	99
Na het gebruik	99
Wanneer zijn het vlees of de barbecueproducten gaar?	99
Gaartijden	100
Onderhoud, reiniging en opslag	102
Lekkages	103
Verhelpen van fouten	104
Garantie	105
Afvoer	106
Omgang met batterijen	106
Belangrijke aanwijzing voor de afvoer:	106
Service en contact	106
Technische gegevens	107
Toebehoren	109



Bij gasgeur:

1. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
2. Doof alle open vuur, draai het ventiel naar positie « • ».
3. Open het deksel.
4. Houd afstand van het toestel en informeer onmiddellijk de brandweer als de gasgeur blijft bestaan. Lekkende gassen kunnen brand of explosies veroorzaken. Daardoor kan het tot ernstig lichamelijk letsel, tot dodelijke ongevallen en tot materiële schade komen

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIE

Houd a.u.b. de hierna vermelde instructies aan, om elk veiligheidsrisico uit te sluiten, beschadigingen aan het apparaat te vermijden, en een bijdrage aan de milieubescherming te leveren. Lees a.u.b. alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u de barbecue in elkaar zet en gebruikt en bewaar deze voor vragen op een later tijdstip. Volg altijd alle waarschuwingen en opmerkingen in deze gebruikershandleiding op. De producent aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die is ontstaan door ondeskundig gebruik en door het niet in acht nemen van de veiligheidsmaatregelen. Alle aanwijzingen in deze bedieningshandleiding moeten onveranderd in acht genomen worden. Het apparaat wordt in deze handleiding als grill aangeduid.

Neem volgende pictogrammen in acht:



Attentie gevaar! Wanneer u dit teken in de handleiding vindt, vragen wij u dringend bijzondere zorgvuldigheid te betrachten.



Waarschuwing voor heet oppervlak! Verbrandingsgevaar door heet oppervlak. Altijd veiligheidshandschoenen dragen (DIN EN 407)!



Belangrijke bedieningsinstructies en uitleg waaraan u bijzondere aandacht moet schenken en die op bijzondere functies of nuttige tips wijzen.

Het niet naleven van deze veiligheidsinstructies en voorzorgsmaatregelen kan tot zeer ernstige verwondingen of materiële schade door brand of explosie leiden.

Veiligheid heeft voorrang!

Elke bediener moet met het verloop van de ontsteking vertrouwd zijn. Kinderen mogen de barbecue niet bedienen. De montagehandleiding moet exact worden opgevolgd. Een ondeskundige montage kan gevaarlijke gevolgen hebben. Het apparaat moet tijdens bedrijf uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden. Plaats de barbecue of de gasflessen nooit in gesloten ruimten zonder ventilatie.



De barbecue mag **uitsluitend** buiten worden gebruikt en moet op een veiligheidsafstand van minimaal **1,5 meter** afstand tot brandbare voorwerpen staan.

Opgelet bij de omgang met gasflessen!



Plaats uitsluitend gasflessen met **maximaal** 5 kg vulgewicht (optioneel: Videro G3-S, G4-S: 11 kg) op de daarvoor bedoelde flessenhouder, zie de montagehandleiding. De maximale lengte van de gasslang mag niet meer dan 1,5 meter bedragen!

Zorg ervoor dat er geen ondichte schroefverbindingen zijn:

Voer voorafgaande aan het in gebruik nemen en na elke fleswisseling de "lektheidstest" uit.

Na gebruik de gastoevoer op de gasfles sluiten.

Gasflessen mogen niet aan een temperatuur van meer dan 50°C blootgesteld en nooit in een gesloten ruimte of in kelderverdiepingen opgeslagen worden. Neem de veiligheidsvoorschriften in acht die op de gebruikte gasflessen vermeld zijn. Monteer altijd de veiligheidsskap van de gasfles bij het transport.

Beoogd gebruik:

Deze gasgrill mag voor het grillen met gas voor de bereiding van grillbare spijzen gebruikt worden. Elk ander gebruik is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn. Ook gebruik van de barbecue als een haard is verboden.

LET OP: toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet zijn. Kinderen uit de buurt houden!



BIJ GEBRUIK ALTIJD TOEZICHT HOUDEN OP DE BARBECUE!

Gebruik de RÖSLE-grill uitsluitend zoals beschreven.

Gevaren

Voor inbedrijfstelling de gebruikershandleiding lezen!



Bij het barbecueën bestaat er een verhoogd brandgevaar. Houd voor het geval van een ongeval of incident een brandblusser onder handbereik (klasse F). **Na gebruik de gastoevoer op de gasfles sluiten!**

Geen lege of gevulde reserve-/voorraadflessen onder of naast de barbecue bewaren.

Gasslang en stroomkabel uit de buurt van hete delen houden.

Onnodige wikkelingen van de gasslang vermijden.

Vóór elk gebruik de gasslang controleren op scheuren, beknellingen, slijtage en andere schade.

In geval van schade of wanneer nationale wettelijke bepalingen dat noodzakelijk maken, de gasslang vervangen.

Gasbarbecue nooit ontsteken, wanneer de kap, resp. het deksel gesloten is.

Nooit tijdens het ontsteken over de barbecue heen buigen.

Geen veranderingen aan het apparaat uitvoeren.



Gebruik geen aansteekvloeistof. Het apparaat beschikt over een intern ontstekingsmechanisme!



LET OP! Kinderen en huisdieren mogen zich nooit zonder toezicht in de buurt van een hete barbecue bevinden.

Het apparaat tijdens gebruik niet transporteren.

Draag voor uw bescherming altijd grillhandschoenen.

Na gebruik de gastoevoer op de gasfles sluiten en controleren of de vlammen gedoofd zijn.

Waarschuwingen bij de omgang met gas

Draai na het barbecueën eerst de gastoevoer op de gasfles dicht en zet vervolgens de draairegelaar van het gasventiel altijd op stand «•».

Let er bij het wisselen van de gasfles op dat de draairegelaar van het gasventiel op stand «•» staat en dat de gastoevoer op de gasfles is gesloten.

BELANGRIJK: er mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden.

Controleer na het aansluiten van een nieuwe gasfles de verbindingdelen overeenkomstig de handleiding «Controle op lektheid».

Bestaat het vermoeden van lekkende onderdelen, sluit dan de gastoevoer op de gasfles en zet de draairegelaar van het gasventiel op positie «•».

Laat de gasvoerende delen in de gasspecialzaak controleren.

Vertoont de gasslang schade of slijtageverschijnselen, dan moet deze onmiddellijk vervangen worden. De slang moet vrij zijn van knikken en mag geen scheuren vertonen. Vergeet niet de gastoevoer te sluiten en de draairegelaar van het gasventiel op stand «•» te draaien, voordat u de slang verwijdt.

Vervang de slang en de gasdrukregelaar om de 2-3 jaar.

Er moet worden gewaarborgd dat de ventilatieopeningen van de ruimte waar in de gasfles is opgesteld niet afgesloten worden. Voer geen wijzigingen uit aan de gasregelaars, ontsteking, brander of andere delen van de barbecue. Vermoedt u een defect, neem dan contact op met een vakman.

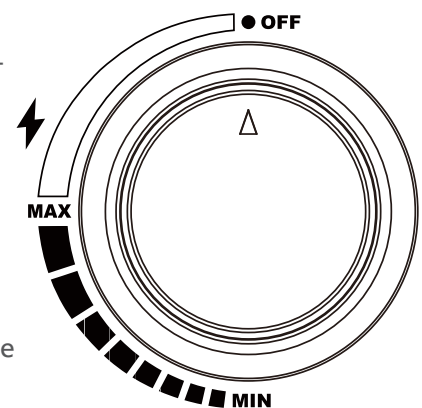
De gasslang en de drukregelaar moeten overeenkomstig de voorschriften (volgens bijgevoegde montagehandleiding) worden gemonteerd.

Als de volle temperatuur niet bereikt wordt en als een verstopping van de gastoevoer vermoed wordt, neem dan contact op met een gasspecialzaak.

Gebruik de barbecue alleen op een vaste en stabiele ondergrond. Plaats de barbecue tijdens gebruik nooit op hout of andere brandbare oppervlakken.

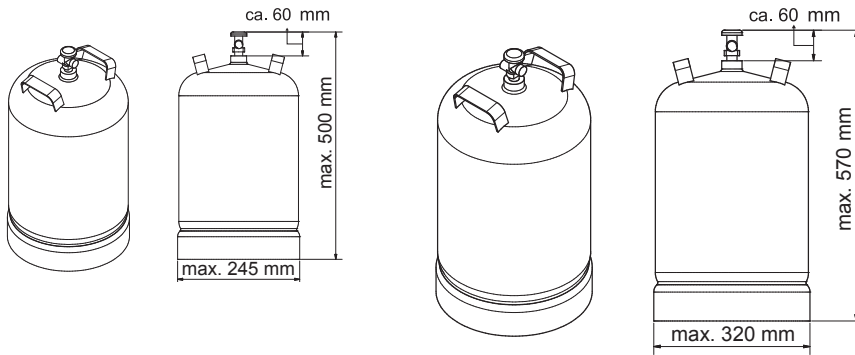
Het apparaat moet tijdens bedrijf uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.

Wanneer de barbecue in een ruimte moet overwinteren, dan moet de gasfles absoluut worden verwijderd. Deze moet altijd buiten, op een goed ventileerde locatie worden opgeslagen, waar kinderen geen toegang tot hebben.



Maximale grootte van de gasfles

bij positionering in de flessenhouder:



Videro G3/G4/G6

Videro G3-S/G4-S optioneel

Montage van slang en drukregelaar

De drukregelaar moet conform de actuele standaarden EN 16436 of EN 16129 zijn en ook met de landelijke bepalingen.

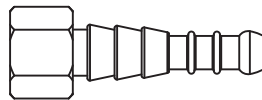
A) slangaansluitstuk bevestigen voor Duitsland, Oostenrijk, Zwitserland

De afzonderlijke elementen van de meervoudige verbinding worden met een 1/4" BSP uitwendige draad bevestigd.

M.b.v. een moersleutel worden slang en drukregelaar op de gasbarbecue aangepast. Let erop dat u de verbindingstukken niet te vast aandraait.

B) Montage van de slang – voor BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU

Er wordt een universele adapter meegeleverd om een gasslang, incl. drukregelaar (niet meegeleverd) op de gasbarbecue aan te kunnen sluiten.

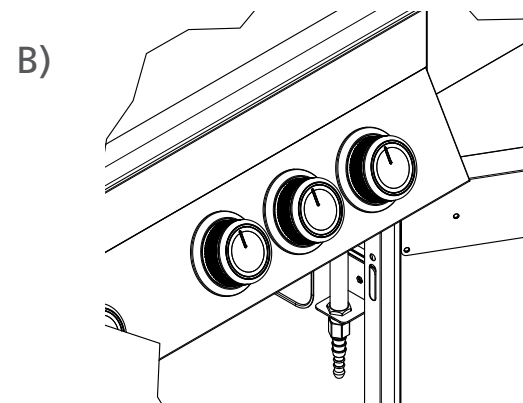
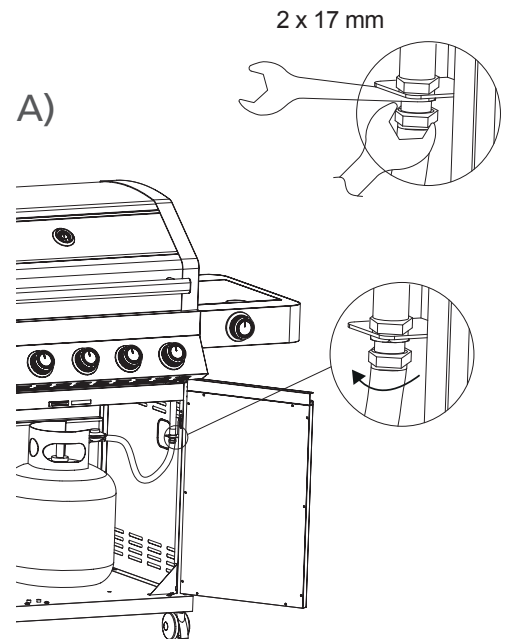


Bevestig de universele adapter op de 1/4" BSP uitwendige schroefdraad.

M.b.v. een moersleutel vastdraaien. Let erop dat u de adapter niet te vast aandraait.

Gebruik passende slangenklemmen of oorklemmen om de slang aan de adapter te bevestigen en trek de klemmen goed aan.

Nadat u de verbinding van de gasslang/drukregelaar op gasbarbecue heeft gemonteerd, de gasfles opendraaien en de verbindingselementen op lekkage controleren. Let erop dat u tijdens deze procedure uit de buurt blijft van eventuele ontstekingsbronnen.



Controle lekdichtheid voor gebruik van de barbecue



Belangrijk: gebruik nooit open vuur om te controleren of er sprake is van lekkage bij de verbindingstukken. Wanneer u gas ruikt, de gasfles direct sluiten.

Wanneer u de gasbarbecue in gebruik neemt, aan het begin van een nieuw seizoen of wanneer u de gasfles heeft gewisseld, moet u de gasbarbecue op lekkage controleren.

Procedure:

- Gasfles opendraaien
- Draai het gasventiel naar stand «•».
- Breng een zeepoplossing aan bestaande uit een deel vloeibaar reinigingsmiddel en een deel water, op alle gasverbindingstukken.
- Wanneer er zeepbellen ontstaan betekent dit dat er sprake is van een lekkage. Deze plek opnieuw goed vastdraaien of indien nodig, repareren.
- Gebruik bij de controle op lekkages in geen geval open vuur.



Wanneer u een gaslucht waarneemt en u geen lekkage bij de barbecue kunt vaststellen, draai dan de gasfles dicht, demonteer de slang en neem direct contact op met uw leverancier of het bedrijf waar u het apparaat heeft gekocht.

Veiligheidsinstructies gasfles

- Wanneer u de gasfles wisselt, blijf dan uit de buurt van ontstekingsbronnen.
- Niet roken wanneer u bezig bent met de gasfles.
- Bewaar gasflessen nooit in afgesloten ruimtes.
- Bewaar gasflessen uitsluitend in goed geventileerde ruimtes, uit de buurt van directe warmtebronnen.
- De gasflessen kunt u of in de behuizing, of op een niet ontvlambare vlakke ondergrond naast uw barbecue plaatsen.
- De gasfles altijd verticaal plaatsen.
- Sluit de gaskraan, wanneer de barbecue niet wordt gebruikt en gebruik, indien aanwezig, een veiligheidsafsluiter om eventuele lekkages te vermijden.
- Stel de gasflessen nooit bloot aan overmatige hitte.
- Vervang de gasfles uitsluitend in goed geventileerde omgevingen.
- Ga zelf nooit prutsen aan een verbindingselement van gasflessen. Neem contact op met de fabrikant of met een geautoriseerde vakhandel.
- Wanneer het gas in de gasfles bijna op is, kunt u dit door een geautoriseerde vakhandel laten bijvullen of de fles omruilen.
- Daar wordt de gasfles tot 85 vol.-% gevuld, zodat de druk bij temperatuurverhogingen niet te hoog wordt.
- Laat de gasfles elke 10 jaar bij een geautoriseerde vakhandel opnieuw controleren. De testdata zijn op de fles ingeslagen.
- Vloeibaar gas is een petrochemisch product zoals brandstoffen en aardgas. Het is bij gewone temperaturen en drukwaarden gasvormig. Onder de nodige druk, bijv. in een gasfles, is het vloeibaar. Als de druk weggenomen wordt, verdampt de vloeistof onmiddellijk en wordt het gas.
- Het gas heeft een geur zoals aardgas. U moet deze geur kennen.
- Het gas is zwaarder dan lucht. Uitstromend gas kan zich op lager gelegen plaatsen verzamelen en verdeelt zich dan niet.
- De gasfles moet altijd staand zijn ingebouwd, met veiligheidsventiel worden getransporteerd en opgeslagen. Gasflessen mag men niet laten vallen en moeten altijd voorzichtig behandeld worden.
- Bewaar en transporteer gasflessen nooit op plaatsen waar temperaturen boven 50°C kunnen optreden (bijv. in de auto). Voor het deskundige transport van gasflessen dient u met de gasspecialzaak contact op te nemen.
- Behandel "lege" gasflessen even voorzichtig als volle. Ook als zich in de gasfles geen vloeistof meer bevindt, kan er nog een gasdruk in de fles voorhanden zijn. Sluit het ventiel aan de fles altijd voor u de fles van het toestel scheidt.

- Gebruik geen beschadigde gasflessen. Gedeukte of roestige gasflessen resp. gasflessen met beschadigd ventiel vormen een gevaar en moeten onmiddellijk door een intacte fles vervangen worden.
- De aansluiting voor de slang aan de gasfles moet bij elke aansluiting van de gasfles aan het toestel op lekken getest worden.
- Zorg ervoor dat de gasdrukregelaar zo aangebracht is dat de kleine ventilatieopening naar onderen wijst en dat er geen water in de opening kan dringen. Deze ventilatieopening moet schoon en vrij van vuil, vet, insecten enz. zijn.

Gasdichtheidscontrole

Voer de dichtheidscontrole na elke aansluiting of vervanging van de gasfles alsook aan het begin van het barbecueseizoen uit.



Zie beschrijving, p. 93.

Wat is propaangas/butagas?

Propaan en butaan zijn brandbare gassen die bij een wat hogere druk overgaan in een vloeibare toestand. Vloeibaar gas kan gemakkelijk, bijv. in gasflessen, getransporteerd worden.

Zijn alle vloeibare gassen hetzelfde?

Nee. Liquid Petroleum Gas staat bekend als LPG en wordt in auto's gebruikt. Propaan en butaan worden uitsluitend in huishoudelijke apparaten gebruikt. In deze handleiding gaat het uitsluitend over propaan of butagas.

Wat is het verschil tussen propaan- en butagas met aardgas?

Propaan- en butagas zijn gelijksoortig aan natuurlijke gassen. Ze zijn kleurloos, niet giftig en milieuneutraal bij de verbranding. Er is echter een belangrijk verschil; propaan en butagas zijn zwaarder dan lucht. Wanneer het gas er uit stroomt, vervliegt het niet, maar verzamelt zich in plaats daarvan en vormt een laag op de bodem of onderin uw apparaat.

Belangrijke bedieningsinstructies



Niet in gesloten ruimten gebruiken, anders hopen er zich giftige dampen op die tot ernstig of zelfs dodelijk letsel kunnen leiden.

Gebruik de barbecue uitsluitend buiten op een goed geventileerde plek. Gebruik de barbecue niet in een garage, in een gebouw, in verbindingsgangen tussen gebouwen of anderszins ingebouwde locaties.

- Gebruik de barbecue nooit onder brandbare daken, carports, enz.
- Een ondeskundige montage kan gevaren veroorzaken. Houd a.u.b. nauwkeurig de separaat bijgevoegde montagehandleiding aan. Gebruik de barbecue pas nadat alle onderdelen correct zijn gemonteerd en na het uitvoeren van de lektheidstest.
- Ga voorzichtig om met de barbecue. De barbecue wordt heet tijdens het barbecueën. Laat de barbecue tijdens gebruik nooit zonder toezicht.
- Deze grill wordt zeer heet en moet tijdens bedrijf alleen met grillhandschoenen en uitsluitend op de voor de bediening benodigde plaatsen worden aangeraakt. Pak tijdens verwarmingsbedrijf het deksel van de grill uitsluitend bij de voorgeschreven greep beet.



LET OP! Brandgevaar door overtollig vet!

Controleer voor gebruik alle afvoeren die naar de vetopvangschaal leiden en de vetopvangschaal op vetophoping. Verwijder overmatig vet om een vetbrand te vermijden.

Indien een vetbrand ontstaat, sluit dan de gastoevoer en laat de kap gesloten tot het vuur gedoofd is.

- Dek de grillkamer nooit af met aluminiumfolie of zand. Daardoor wordt het vet gehinderd bij het doorstromen en het kan tot een vetbrand leiden. Gebruik in plaats hiervan lekschalen om uit het vlees druppelend vocht op te vangen.

- Verwijder overtollig vet van de grill om vetbrand te voorkomen zoals voorgeschreven bij routinematig onderhoud. Daarbij horen ook de Flavorizer en vetlade.
- Zorg er voor dat de sleuven achter op de kap altijd vrij zijn. Gebruik geen lavastenen of houtskool voor uw grill.
- Om het risico van ernstige verbrandingen te voorkomen, moet u nooit over de geopende grill heen buigen of met de handen het grillrooster aanraken. Raak uitsluitend de grepen aan, niet de oppervlakken.



Wanneer ongecontroleerde steekvlammen optreden, neem dan het barbecueproduct uit de vlammen en sluit het deksel tot de vlammen doven.

- Gebruik de grillafdekking pas nadat de grill volledig is afgekoeld.
- Dek nooit het gehele kookvlak af wanneer de grill heet is. Laat minimaal 5 cm ruimte over naast en achter de grillbehuizing.
- Draag bij het barbecueën altijd grillhandschoenen.



- Wacht tot de barbecue is afgekoeld, voordat u deze transporteert.
- Geen veranderingen aan het apparaat uitvoeren.
- Beschadigde toestellen resp. beschadigde onderdelen mogen niet meer gebruikt worden.
- De producent kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die door ondeskundig, roekeloos of incorrect gebruik ontstaat.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die bij het gebruik van het toestel optreedt alsook voor klachten van derden. **Alleen voor privégebruik!**

- Gebruik deze barbecue uitsluitend met een afstand tot brandbaar en hittegevoelig materiaal van minimaal 1,5 m. Brandbare stoffen zijn bijvoorbeeld (maar niet uitsluitend) hout, behandelde houten vloeren, houten terrassen en houten aanbouwsels. Bewaar geen brandbare voorwerpen onder de grill. Laat geen verpakte levensmiddelen op of in de buurt van uw grill liggen.
- Bij het bereiden van gerechten en de omgang met de thermometer of het deksel moet u altijd grillhandschoenen dragen.
- Draag bij het ontsteken of gebruik van de barbecue geen kleding met losse wijde mouwen.
- Bescherm u tegen vonken en hete vetspatten. Ter bescherming van de kleding adviseren wij het dragen van een barbecueshort aan.
- Plaats de barbecue altijd op een stabiele ondergrond, uit de wind.
- Probeer nooit door aanraken van de grill of roosters of deze al warm zijn.
- Giet geen water in de barbecue om steekvlammen te onderdrukken.
- Gebruik barbecuebestek met lange, hittebestendige grepen.
- Houd het barbecuegebied vrij van ontbrandbare gassen en vloeistoffen (bijv. brandstof, alcohol, etc.) en van andere brandbare materialen.
- Houd de elektrische kabel ver van de hete oppervlakken van de barbecue en van looppaden.
- Door het gebruik van alcohol en/of medicijnen (al dan niet op recept) kan de vaardigheid van de gebruiker voor wat betreft de correcte montage en het veilige bedienen van de barbecue beïnvloed worden.
- Dit apparaat is **niet** bestemd om door personen (ook niet door kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt te worden, tenzij ze door een voor uw veiligheid bevoegde persoon gecontroleerd worden of van deze bevoegde persoon de nodige instructies kregen over het gebruik van het apparaat.
- De RÖSLE barbecue is **niet** bedoeld voor montage in of op caravans, kampeerwagens en/of boten.
- Er mogen alleen originele reserveonderdelen gebruikt worden.
- Gebruik in geen geval brandbare vloeistoffen voor het aansteken. Anders kunnen steekvlammen of explosies ontstaan.
- Gebruik geen scherpe en puntige voorwerpen voor het reinigen van het barbecuerooster. Het oppervlak kan anders beschadigd worden.
- Verplaats de barbecue niet over grote oneffenheden/traptreden of zeer oneffen terrein.
- De barbecue moet regelmatig grondig gereinigd worden.
- Aan componenten die door de dealer zijn verzegeld, mogen geen wijzigingen worden uitgevoerd.

Gebruik geen agressieve reiniger op de barbecueroosters of op de barbecue. Het oppervlak kan anders beschadigd worden.

Om het te bereiden product en de barbecue te beschermen, moet geen hogere temperatuur dan 350°C / 662°F bereikt worden. Door te hoge temperaturen kunnen delen van de barbecue vervormen.



Nevenproducten (chemische/giftige) die tijdens het barbecueproces ontstaan, kunnen vooral bij ondeskundige bediening tot schade aan de gezondheid leiden. Deze kunnen tot kanker, zwangerschapsproblemen en andere gevolgschade leiden.

Aansluiting gasfles



Zorg ervoor dat het ventiel van de gasfles gesloten is volgens de markering op de gasfles. Zoek niet met behulp van een open vlam naar gaslekken. Controleer voor de controle op lekken of zich geen vonken of open vlammen in de buurt bevinden. Vonken of vlammen kunnen een explosie veroorzaken die tot ernstige of zelfs dodelijke verwondingen en tot materiële schade kan leiden.



De gebruikte gasdrukregelaars bezitten een wartelmoer met linkse schroefdraad voor het vastschroeven met het gasflesventiel. Volg de betreffende instructies voor de aansluiting van de regelaar.

Verlichting draairegelaar

- Plaats de 4 batterijen van het type AA – 1,5 V in het batterijcompartiment binnenin de bergruimte.
- Open daarvoor de deuren aan de voorzijde zoals weergegeven in de afbeelding. Let op de juiste +/- positie van elke batterij.
- Sluit het deksel.
- Druk om de verlichting in te schakelen op knop 5 (pag. 92) aan de rechter kant van het bedieningspaneel.

Geachte RÖSLE klant

hartelijk dank, dat u heeft gekozen voor de hoogwaardige grill van RÖSLE. Een goede keuze. En een beslissing voor een duurzaam kwaliteitsproduct. Leest u alstublieft volgende productinformaties, richtlijnen voor optimaal gebruik en onderhoud evenals veiligheidsrichtlijnen, zodat u gedurende vele jaren plezier heeft van uw aankoop.

Alle voordelen op een rijtje:

- Barbecue-oppervlak: Videro G3: 60 x 45 cm = 2.700 cm²
Videro G4: 70 x 45 cm = 3.150 cm²
Videro G3: 60 x 45 cm = 2.700 cm²
Videro G4: 70 x 45 cm = 3.150 cm²
Videro G6: 92 x 45 cm = 4.162 cm²
- Branders van roestvast staal van elk 3,5 kW
- Dekselthermometer
- Deksel met glaszet om in de gaarruimte te kijken
- Verlichte draairegelaar
- Jet Flame-ontstekingsstelsel
- Geïntegreerde zijbrander met 3,0 kW
- Extra hete Primezone (optioneel)
- Opbergruimte voor gasflessen tot 5 kg (optioneel: fles van 11 kg) en toebehoren
- Comfortabele werkhoogte van 90 cm
- Inclusief bestekhouder
- Grote, vergrendelbare zwenkwielen maken een probleemloos manoeuvreren van de grill mogelijk
- Verbrandingskamer van geëmailleerd staal
- Stabiel barbecuerooster van geëmailleerd gietijzer voor stevigheid en een lange levensduur
- Eenvoudige, snelle montage

De RÖSLE-grill in detail

Nederlands



Fig.:
Videro G3-S zwart

Detail Videro G3-S/G4-S



Videro G6



Bedieningselementen			
1	Dekselthermometer	8	Batterijcompartiment voor verlichting
2	Deksel met glaszet	9	Rollen met rem
3	Gasventiel hoofdbrander met Jet Flame-ontstekingsysteem	10	Opbergruimte
4	Geïntegreerde zijbrander	11	Lekschaal (naar voren verwijderen)
5	Bestekhouder	12	*) Bij Videro G6: Primezone in het hoofdgrillgedeelte geïntegreerd met draairegelaar en piëzo-ontsteking Jet-flame
6	Schakelaar voor draairegelaar verlichting	13	Primezone in de zijtafel met draairegelaar en elektronische ontsteking
7	Gasventiel zijbrander		

Ingebruikname voor het barbecueën



Plaats de RÖSLE-grill op een rechte en stabiele ondergrond. Let er vóór het barbecueën op dat de vetvangschaal correct is geplaatst.

- Controleer voor elk gebruik van de barbecue de slang van de gastoevoerleiding op knikken, scheuren, slijtage of insnijdingen. Zijn beschadigingen aan de slang vaststelbaar, dan mag de barbecue niet gebruikt worden.
- Vervang de slang uitsluitend door een toegelaten reserveslang.
- Brand **voor het eerste gebruik** de barbecue minimaal 30 minuten met gesloten deksel. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, adviseren wij u de grill "schoon te branden" om eventuele resten uit het productieproces te verwijderen.



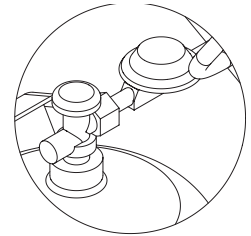
Voor het „inbranden“ a.u.b. de sticker op het venster en de zijbrander verwijderen. Wanneer u dat niet doet, dan kunnen deze bij het verhitten smelten en zijn ze alleen nog zeer moeilijk weer van het metaal te verwijderen.

- Verwijder het grillrooster en was dit af met een mild schoonmaakmiddel.
- Plaats het grillrooster weer terug.
- Zet de grill in en laat deze bij een temperatuur van 230 °C bij gesloten kap ca. 20 minuten verhitten. Na het schoonbranden schakelt u het apparaat uit.

Gasdichtheidscontrole



Tijdens het controleren op dichtheid mogen zich geen ontstekingsbronnen in de omgeving bevinden. Dit geldt ook voor het roken. Controleer de dichtheid nooit met een brandende lucifer of een open vlam en altijd in de open lucht! Controleer bij de montage van de slang aan de gasbarbecue na elke aansluiting, vervanging van de gasfles en minstens een keer per jaar uitvoeren!



1. Zet het gasventiel op stand « • ».
2. Open de gastoevoer op de fles.
3. Smeer alle gasvoerende delen (verbinding gasfles, gasdrukregelaar, gasslang, verbinding aan het ventiel) met een zeepoplossing in (ca. 50% vloeibare zeep / 50% water). Alternatief gebruikt u een lekzoekspray.
4. Vormen zich fijne bellen in de zeepoplossing, dan wijst dit op een lekkage.

BELANGRIJK: de barbecue mag pas gebruikt worden als alle lekkages verholpen zijn. Sluit de gastoevoer aan de gasfles.

5. Los de lekkages op door vastdraaien van de verbindingen, als dit mogelijk is, of vervang de defecte onderdelen.
6. Herhaal stap 1 en 2.
7. Als de lekkages niet verholpen kunnen worden, neem dan met uw barbecue-speciaalzaak contact op.

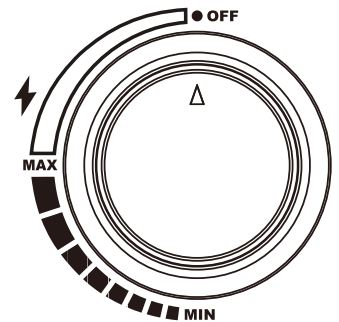
Ontsteken van de branders

Jet Flame-ontstekingsysteem

Op de ontstekingspositie van de brander hoort u de "klik" van het Jet-Flame-ontstekingsysteem.

Ontstekingsprocedure:

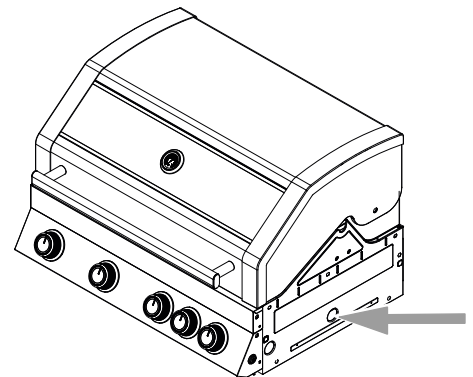
1. Voordat u met de ontstekingsprocedure begint, moeten ALLE regelschakelaars op de stand « • UIT » staan.
2. **LET OP:** open het deksel **voordat** u de barbecue aansteekt.
3. Draai de gasfles open.
4. Druk het rechter ventiel **3** naar binnen en draai het langzaam linksom naar de positie "MAX" of totdat u "klik" hoort.
5. Dat genereert de ontstekingsvonk.
6. Wanneer de brander niet direct ontsteekt, het ventiel weer dicht « • » draaien, 3 minuten wachten, tot het opgehoopte gas is vervlogen en dan de ontstekingsprocedure herhalen.
7. Wanneer de rechter brander ontstoken wordt, kan de daarnaast gelegen brander opengedraaid worden en wordt daarmee automatisch ontstoken. Herhaal deze procedure, tot alle branders of de branders die u wilt gebruiken ontstoken zijn.
 - Al naar de individuele behoefte kunt u de vlammen nu met het ventiel regelen. Naar "MIN" draait u het ventiel tegen de wijzers van de klok in.
 - Wanneer het niet lukt de gasbarbecue te ontsteken, raadpleeg dan de sectie: storingen oplossen.
 - U kunt het ontstekingsysteem optisch controleren: kijk daarvoor via de zijkant naar de warmteverdelers. Er moeten vlammen zichtbaar zijn.
 - **BELANGRIJK** Na gebruik alle ventielen en ook de gasfles dichtdraaien.



Op deze manier kunnen alle branders ontstoken worden..

Handmatige ontsteking

- De barbecue kan in uitzonderingsgevallen ook met een lucifer worden ontstoken
- Gebruik daarvoor een lucifer van minimaal 90 cm en houd de brandende lucifer bij de ontstekingsopening rechts.



Ontsteken zijbrander



Nooit over de geopende barbecue buigen! Houdt altijd een minimale afstand aan van 30 cm tot de ontstekingsopening, wanneer u de barbecue ontsteekt. Let op gezicht, haar, losse, wapperende kledingstukken etc.

1. Open het deksel van de zijbrander, **voordat** u de zijbrander ontsteekt.
2. Draai de gasfles open.
3. Druk het ventiel **7** naar binnen en draai het tegen de wijzers van de klok in naar de positie "MAX". Dat genereert de ontstekingsvonk.
4. Wanneer de brander niet direct ontsteekt, het ventiel weer dicht « • » draaien, 3 minuten wachten, tot het opgehoopte gas is vervlogen en dan de ontstekingsprocedure herhalen.
5. Gebruik een lucifer om te ontsteken, wanneer de ontsteker geen vonken maakt.
 - Naar "MIN" draait u het ventiel tegen de wijzers van de klok in.
 - Al naar de individuele behoefte kunt u de vlammen nu met het ventiel regelen.
 - Wanneer het niet lukt de gasbarbecue te ontsteken, raadpleeg dan de sectie: storingen oplossen.

Brander doven

Druk op de draairegelaar (gasventiel) voor de betreffende brander en draai deze rechtsom op «•».



Sluit gastoevoer aan de fles.

Eenvoudige stappen tot professioneel barbecueën

- Lees het recept en neem de specifieke aanwijzingen op de volgende pagina's in acht.
- Controleer voor gebruik de opvangschaal op vetophoping. Verwijder overmatig vet om een vetbrand in de uitneembare schaal te vermijden.
- Verwarm de barbecue met gesloten deksel ca. 15 minuten lang op positie "**MAX**".
- Doos de brander na het barbecueën altijd. Sluit gastoevoer aan de fles.
- Laat de barbecue altijd volledig afkoelen en reinig hem pas na volledige afkoeling.
- Probeer niet om tijd te besparen door producten te vroeg op de barbecue te leggen, wanneer deze nog niet juiste bereidingstemperatuur bereikt heeft.
- Gebruik een spatel of barbecuetang, maar geen vork. Er komt braadvocht vrij en daarmee aroma dat de grillproducten laat uitdrogen.
- Controleer of het te bereiden product op de barbecue past, voordat u het deksel sluit. Een afstand van ca. 2 cm tussen de afzonderlijke gerechten is ideaal.
- Open het deksel niet steeds om naar het te bereiden product te kijken. Bij elke keer optillen van het deksel gaat warmte verloren, d.w.z. het duurt langer voordat het eten op tafel komt.
- Draai het te bereiden product slechts éénmaal om, wanneer het recept daar om vraagt.
- Wanneer u het deksel van de barbecue sluit, reduceert u de bereidingstijd en krijgt u betere barbecue-resultaten.
- Druk etenswaren, als bijv. een burger nooit vlak. Daardoor wordt het vleessap er uit geperst en het te bereiden product droogt uit.
- Als u uw etenswaren licht met olie insmeert, worden ze gelijkmatiger bruin en kleven ze niet aan het barbecuerooster. Kwast of sproei alleen uw barbecueproducten met olie in en niet het barbecuerooster.



Was uw handen en het bestek grondig met heet water en wasmiddel, voor en nadat u vers vlees, vis of gevogelte verwerkt. U kunt als alternatief ook wegwerphandschoenen gebruiken.

Leg nooit bereide etenswaren op de zelfde plaat, waar rauwe etenswaren gelegen hebben.

- Laat uw barbecueproducten nooit bij kamertemperatuur ontdooien, maar in de koelkast.
- In de grillhandleiding in deze brochure op pag. 101 vindt u de aanbevolen bereidingstijden.

Primezone

De Primezone met een infraroodbrander is ideaal voor alle kort gebraden producten zoals steaks & co. om op ca. 800°C een knapperig resultaat met een mooie branding te verkrijgen.



Gebruik van de Primezone: de gasgrill moet zo geplaatst worden dat de Primezone tegen wind beschermd is, omdat sterke winden het vermogen nadelig kunnen beïnvloeden.

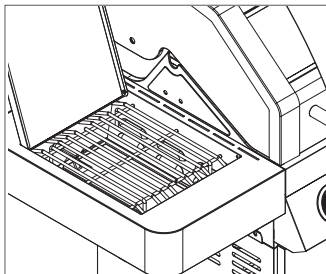
De infraroodbranders genereren een zeer intense hitte - producten niet zonder toezicht op de brander laten, omdat het snel kan aanbranden. Bij gebruik van de infraroodbrander op hogere vlam het deksel open laten. De intensieve hitte zorgt voor voldoende hoge braadtemperaturen, ook bij geopend deksel. Dit maakt ook het beter in de gaten houden van het voedsel mogelijk om aanbranden te voorkomen.

Het grillrooster van de Primezone nooit als bewaarplaats voor gebraden grillgoed gebruiken. Vloeistoffen en vet druppen in het keramiek en verstoppert deze, en dat zal tot storingen leiden.

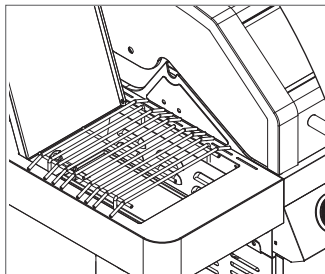
Nooit over de geopende barbecue buigen! Houd altijd een minimale afstand aan van 30 cm tot de ontstekingsopening, wanneer u de Primezone ontsteekt. Let op gezicht, haar, losse, wapperende kledingstukken etc.

Toepassing / inbedrijfstelling Primezone in de zijtafel (optionele uitrusting)

1. Open het deksel van de Primezone, voordat u deze ontsteekt.
2. De Primezone is met een grillrooster uitgerust die op twee hoogtes te gebruiken valt.
 - De lage stand kan zoals een normale gaskookzone worden gebruikt en is geschikt voor het bereiden van sauzen, soepen etc. De aanbevolen diameter voor pannen is 25 tot 30 cm.
 - De hogere positie is geschikt voor het braden van vlees. Vóór ontsteking van de primezone desbetreffend positie kiezen.



Positie onder



Positie boven



De afdekking van de Primezone kan alleen gesloten worden als het grillrooster zich op de onderste positie bevindt.

3. Draai de gasfles open.
4. Druk het ventiel **13** naar binnen en draai het tegen de wijzers van de klok in naar de positie "MAX".
5. Ontsteek nu door indrukken van de elektronische ontsteking de Primezone. Houd deze net zolang ingedrukt totdat de brander brandt.
6. Gebruik een lucifer om te ontsteken, wanneer de ontsteker geen vonken maakt.
 - Naar "MIN" draait u het ventiel tegen de wijzers van de klok in.
 - Al naar de individuele behoefte kunt u de vlammen nu met het ventiel regelen.
 - Gebruik de barbecue met open afdekking gedurende 5 minuten totdat de keramische branders rood gloeien.
 - Vlees of andere producten op de grill leggen en volgens het recept grillen.
 - Al naar gelang de smaak en mate van gaarheid op een hogere, gemiddelde of lagere temperatuur verder barbecueën en de gerechten vaak omkeren. Alternatief de gerechten van de Primezone naar het hoofdgrillgedeelte verplaatsen, het deksel sluiten en op 120 - 160 °C langzaam afbraden.



Zijbranderafdichting niet sluiten, zolang de barbecue in bedrijf is of nog heet is.

Het barbecuerooster niet verstellen zolang het heet is of in gebruik is.

Zijbrander **NIET** voor frituren gebruiken, omdat het koken met olie tot gevaarlijke omstandigheden kan leiden.

De infraroodbrander is met een vetopvangschaal uitgerust. Deze kan slechts een geringe hoeveelheid afdruipeend vet opnemen.

Om vetbranden te voorkomen **moet** de vetopvangschaal na **elk** gebruik worden gereinigd.

Toepassing / inbedrijfstelling Primezone in het hoofdgrillgedeelte (optionele uitrusting)

1. Open het deksel van de barbecue.
2. Draai de gasfles open.
3. Druk het ventiel **12** naar binnen en draai het tegen de wijzers van de klok in naar de positie "MAX", dat genereert de ontstekingsvonk.
4. Wanneer de brander niet direct ontsteekt, het ventiel weer dicht « • » draaien, 3 minuten wachten, tot het opgehoopte gas is vervlogen en dan de ontstekingsprocedure herhalen.
5. Gebruik een lucifer om te ontsteken, wanneer de ontsteker geen vonken maakt.

- Naar "MIN" draait u het ventiel tegen de wijzers van de klok in.
 - Al naar de individuele behoefte kunt u de vlammen nu met het ventiel regelen.
 - Gebruik de barbecue met open deksel gedurende 5 minuten totdat de keramische branders rood gloeien.
 - Vlees of andere producten op de grill leggen en volgens het recept grillen.
 - Al naar gelang de smaak en mate van gaarheid op een hogere, gemiddelde of lagere temperatuur verder barbecueën en de gerechten vaak omkeren. Alternatief de gerechten van de Primezone naar het hoofdgrillgedeelte verplaatsen, het deksel sluiten en op 120 - 160 °C langzaam afbraden. De Primezone uitschakelen en op « • » draaien.
6. Wanneer het niet lukt om de Primezone te ontsteken, zie dan de paragraaf voor het opheffen van storingen.



De infraroodbranders genereren een zeer intense hitte - producten niet zonder toezicht op de brander laten, omdat het snel kan aanbranden. Bij gebruik van de infraroodbrander op hogere vlam het barbecuedeksel open laten. De intensieve hitte zorgt voor voldoende hoge braadtemperaturen, ook bij geopend deksel. Dit maakt ook het beter in de gaten houden van het voedsel mogelijk om aanbranden te voorkomen.

Bescherming van de Primezone

De brander is ontworpen voor een lange levensduur. Er zijn echter enkele maatregelen nodig om scheuren in het keramische branderoppervlak te voorkomen die tot storingen in de branderwerking kunnen leiden.

- De keramische branders mogen nooit direct in contact komen met water. Daarom mag er geen water op de barbecue worden gegooit om vlammen te doven. Wanneer bij uitgeschakelde barbecue het keramiek of binnenste van een brander nat wordt, dan kan het keramiek door de druk van de stoom scheuren, wanneer de barbecue weer wordt gebruikt. De barbecue niet buiten gebruiken wanneer het regent. Is het keramiek nat, dan de brander uit de barbecue demonteren. Om de kop leggen, zodat het water kan weglopen. Binnenshuis grondig laten drogen.
- De keramische brander nooit met harde objecten in contact brengen of aanraken. Bij het verwijderen en plaatsen van het barbecuerooster is voorzichtigheid geboden. Valt er toch een dergelijk voorwerp op het keramiek, dan zal dit waarschijnlijk scheuren.
- Koud water (regen, sproei-installatie, tuinslang, etc.) uit de buurt van de keramische branders houden.
- Grote temperatuurverschillen kunnen leiden tot scheuren in het keramische oppervlak.
- Slechte ventilatie van de barbecue – De hete lucht moet uit de barbecue kunnen ontwijken, zodat de branders correct functioneren. Bij een slechte ventilatie treedt er zuurstoftekort op hetgeen tot flashbacks leidt. Wanneer dit herhaaldelijk optreedt, dan scheurt het keramiek. Daarom moet nooit meer dan 75% van het barbecue-oppervlak met metaal (d.w.z. een grillplaat of een grote pan) zijn afgedekt.



Schade, die voortvloeit uit het niet aanhouden van deze maatregelen, vallen **niet** onder de garantieliplicht.

Garen met de RÖSLE barbecue

Vorbereiden van de barbecue

Plaats uitsluitend gasflessen met maximaal 5 kg vulgewicht op de daarvoor bedoelde flessenhouder, zie de montagehandleiding. De maximale lengte van de gasslang mag niet meer dan 1,5 meter bedragen!

- Open het deksel voordat u de brander ontsteekt.
- Controleer of de ventilatieopeningen niet door verontreinigingen worden geblokkeerd.

Reinigen van de vetopvangschaal

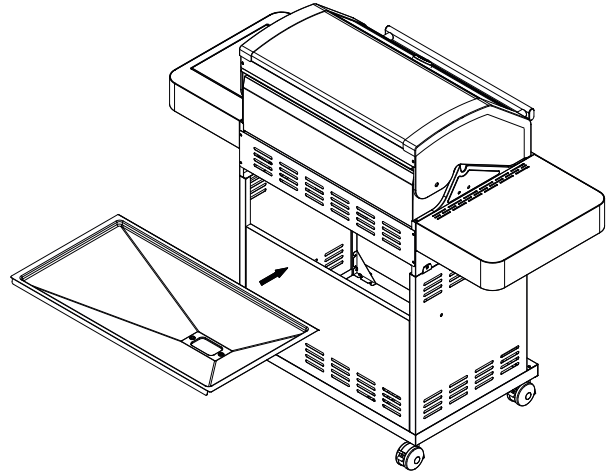
De lekbak en de vetopvangschaal absoluut regelmatig reinigen! Zie "Onderhoud, reiniging en opslag pagina 102.

Wanneer dit niet gebeurt, kan een ophoping van vet en olie tot brand in de barbecue leiden.

- Eventueel moet bij intensief gebruik vaker gereinigd worden
- Plaats de opvangschaal en borg deze.
- Begin niet te barbecueën voor de barbecue voldoende voorverwarmd is. Deze procedure duurt ca. 15 minuten op maximale stand.



U krijgt de beste resultaten als u de barbecueproducten niet helemaal koud (direct uit de koelkast) op de barbecue legt. Haal de barbecueproducten een tijdje voordien uit de koelkast (ca. 1 uur) zodat de barbecueproducten kamertemperatuur aangenomen hebben.



Grillmethodes

Voorverwarmen

Ontsteek de brander zoals hierboven beschreven, draai het gasventiel op stand "MAX" en verwarm de gasbarbecue 15 minuten voor.

Beschermen van het barbecue-oppervlak

Het wordt aanbevolen voor elke gebruik een vetlaag op het barbecue-oppervlak aan te brengen. U kunt met een kwast met lange steel een beetje bakolie op het barbecue-oppervlak aanbrengen. Zo voorkomt u het aanbakken van gerechten.

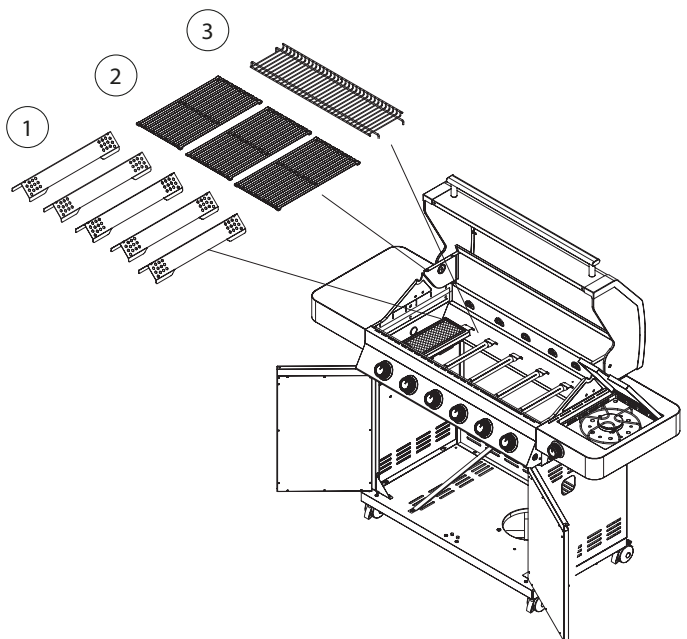
Terugslag van vlammen

Wanneer u vlees boven een open vuur bereidt, moet u rekening houden met terugslag van vlammen. Dat wordt veroorzaakt door de natuurlijke vleessappen die op de vlamdiffusor vallen. Het terugslaan van de vlammen en de rook die daardoor ontstaat, geven het vlees de kostelijke barbecuesmaak.

Ook het barbecueën van zeer vet vlees of bij zeer grote hitte kan leiden tot terugslaan van vlammen. Het terugslaan van vlammen moet u onder controle houden, anders verbrand het product dat u bereidt.

Voorkomen van terugslaan van vlammen

- Verwijder overtollig vet van het vlees en gevogelte voordat u het op de barbecue legt.
- Het is aan te bevelen om zeer vet vlees op een grill-plaat te bereiden.
- Barbecue met een lage vlam.



Indirect barbecueën met gesloten deksel

Bij indirect barbecueën wordt het deksel gesloten en worden slechts de beide buitenste branders ontstoken. Plaats een vetopvangschaal in het midden onder het rooster en positioneer het te barbecueën product daarboven. Zo wordt het product niet direct gebarbecued maar via de convectie door het gesloten deksel in de gehele bereidingsruimte.

Zodoende genereert men een luchtcirculatie in de gasbarbecue die het te bereiden product indirect gaart.



Bij temperaturen boven de 350° C kan het apparaat beschadigd worden. Dit wordt niet gedekt door de garantie. Controleer het barbecueproces regelmatig.

Na het gebruik

Laat uw gasbarbecue na het gebruik nog 5 minuten doorbranden, zodat overtollig vet en overtollige sappen etc. verbranden, omdat anders de branderopeningen verstopt kunnen raken.

Om het apparaat voor het volgende gebruik klaar te maken, draait u de regelknop op positie « • » en reinigt u met een borstel met lange steel het barbecue-oppervlak van vet- en etensresten.



Onderdelen kunnen heet zijn. Bescherm uw handen met een grillhandschoen.

Indien nodig kan voor deze bereidingsmethode het deksel geopend blijven.

- Na het barbecueën de brander doven:
- Druk op de ventiel-draairegelaar voor de betreffende brander en draai deze rechtsom op «•».



Sluit gastoevoer aan de fles.

Na volledige afkoeling barbecue reinigen en opbergen.

Wanneer zijn het vlees of de barbecueproducten gaar?

Controleer de temperatuur. Bij het barbecueën zijn er zeer veel variabelen, bijv. de dikte van het te bereiden product, starttemperatuur, etc. Gebruik in geval van twijfel een thermometer om de kerntemperatuur te controleren. Vertrouw niet blindelings op absolute gaartijden. Bij het gebruik van een gebrad- of steak-thermometer dient u de betreffende gebruiksaanwijzingen in acht te nemen.

- Bij gebruik van een vleesthermometer, moet deze enkele seconden in het vlees zijn, voordat u de temperatuur afleest.
- Voor steaks, hamburgers, maar ook gebrad enz. steekt u de thermometer aan de zijkant in het barbecueproduct, zodat de punt zich in het midden van het barbecueproduct bevindt. Let erop dat de thermometer niet op bot komt (deze zijn heter).
- Om de temperatuur van gevogelte te controleren, steekt u de thermometer in de dikste plaats van de borst of de bout. Raak de beenderen niet aan. Als het gevogelte klaar is, heeft de borst een kerntemperatuur van 75°C, de bout van 80°C bereikt.
- Neem het gebrad of het gevogelte ca. 5 minuten voor het de gewenste kerntemperatuur bereikt, van de barbecue. Laat 10-15 minuten rusten voor u begint te snijden, zodat de vleesjus naar de binnenkant van het barbecueproduct teruggaat. Het barbecueproduct gaart verder en het kan bovendien makkelijker gesneden worden.

Gaartijden

De volgende gegevens voor stukken, diktes, gewichten en barbecuetijden stellen richtlijnen en geen vaste regels voor. Barbecuetijden worden door hoogte, wind, buitentemperatuur en de gewenste gaarheidsgraad beïnvloed.

Barbecue biefstukken, visfilets, kipfilets en groente met de directe methode aan de hand van de in de tabel aangegeven tijd of tot de gewenste gaarheidsgraad en draai de etenswaren halverwege de tijd een keer om.

Barbecue stukken braadvlees, stukken gevogelte met bot, hele vissen en dikkere stukken met de indirecte methode met behulp van de in de tabel aangegeven tijd. Als alternatief kan een braadthermometer worden gebruikt, die de gewenste kerntemperatuur aangeeft. De barbecuetijden voor rund zijn gebaseerd op een gemiddelde garing (medium), als niet anders aangegeven wordt.



Niet door en door gaar vlees kan leiden tot ernstige schade aan de gezondheid!

De tijdsindicaties bij benadering zijn afkomstig uit verschillende bronnen en hebben betrekking op vlees bij koelkasttemperatuur. Werkt u met hogere grilltemperaturen, dan adviseren wij u de barbecuesaus pas in de laatste 15 tot 30 minuten van de grilltijd op het vlees aan te brengen om te sterk bruinen of verbranden te voorkomen.

Product	Dikte/Gewicht	Barbecuetijd	Temperatuur
Rund			
Biefstuk: New York, Porterhouse, ribstuk, T-Bone of filet	2 cm dik	4–6	bij directe, hoge hitte
	4 cm dik	10–14 min.	bij directe, hoge hitte
	4 cm dik	6–8 min.	snel dichtschroeien en aansluitend 8-10 minuten bij indirecte hoge hitte barbecueën
	5 cm dik	14–18 min.	bij directe, hoge hitte
	5 cm dik	6–8 min.	scherp aanbraden en aansluitend 8-10 minuten bij hoge hitte barbecueën
Biefstuk uit de flank	500 g tot 700 g, 2 cm dik	8–10 min.	bij directe, hoge hitte
Varken			
Karbonade, zonder of met bot	2 cm dik	6–8 min.	bij directe, hoge hitte
	2,5 cm dik	8–10 min.	bij directe, gemiddelde hitte
Ribbetjes, varken	0,45 kg–0,90 kg	3–4 min.	bij directe, lage hitte
Ribben, spareribs	0,9 kg–1,35 kg	3–6 u.	bij directe, lage hitte
Ribben Country Style met bot	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 u.	bij directe, gemiddelde hitte
Gevogelte			
Kipfilet zonder huid en botten	170 g–230 g	8–12 min.	bij directe, gemiddelde hitte
Kippenpoten zonder huid en botten	120 g	8–10 min.	bij directe, hoge hitte
Kipfilet met botten	280 g–350 g	30–40 min.	bij gemiddelde hitte
Stukken kip met bot in de dijen		30–40 min.	bij gemiddelde hitte
Kippenvleugels	50 g–80 g	18–20 min.	bij directe, gemiddelde hitte
Haantje geheel	1,2 kg–1,8 kg	45–90 min.	bij gemiddelde hitte
Kalkoen geheel, zonder vulling	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 uur	bij lage hitte
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 uur	bij lage hitte
Vissen en zeevruchten			
Visfilet of schijven	per 1 cm	3–5 min.	bij directe, hoge hitte
	per 2,5 cm	8–10 min.	bij directe, hoge hitte
Vis geheel	500 g	15–20 min.	bij gemiddelde hitte
	1,5 kg	30–45 min.	bij gemiddelde hitte
Groente			
Maïs aan de kolf		10–15 min.	bij directe, gemiddelde hitte
Paddenstoelen: shiitake of champignon / portabella		8–10 min. 10–15 min.	bij directe, gemiddelde hitte bij gemiddelde hitte
Uien gehalveerd / in schijven	1,0 cm dik	8–10 min. 35–40 min.	bij directe, gemiddelde hitte bij gemiddelde hitte
Aardappels: stuk / in schijven	1,0 cm dik	12–14 min. 45–60 min.	bij directe, gemiddelde hitte bij gemiddelde hitte

Onderhoud, reiniging en opslag



Bij vervuiling: verwarm de barbecue ca. 10 - 15 minuten met maximaal vermogen. Laat de barbecue daarna afkoelen.

Verzeker u ervan dat de barbecue volledig afgekoeld is voordat u begint om deze grondig te reinigen.

- Haal het barbecuerooster en de afdekking eruit.
- Reinig de behuizing met een mild reinigingsmiddel en water. Spoel grondig met schoon water na en droog de vlakken af.
- Verwijder afzettingen van het barbecuerooster gewoon met de RÖSLE barbecue-reinigingsborstel of een zachte RVS-borstel. Veeg aansluitend met een vochtige doek na.
- Droog de barbecue na elke grondige reiniging door hem met maximaal vermogen op te warmen.
- Voor een lange levensduur van uw barbecue adviseren wij, nadat de barbecue is afgekoeld, deze met een passende RÖSLE afdekhoes tegen omgevingsinvloeden te beschermen. Op vochtophoping te verhinderen, de afdekkap na de regen verwijderen.
- Gebruik voor het reinigen van de grill nooit schurende edelstaalpolitoeren of -lakke, ovenreinigers, schurende reinigingsmiddelen (keukenreinigers), zuurhoudende reinigingsmiddelen of schuursponzen.
- Er mag geen water of reiniger in de openingen van de brander terechtkomen.
- Controleer alle gasvoerende delen, ventielen, slangen etc. na het vervangen van de gasfles minstens jaarlijks en elke keer na langere opslag.
- Controleer regelmatig of de schroefverbindingen goed vastzitten en de wielen nog licht lopen.
- Als u de barbecue langere tijd niet gebruikt, dan moet u voor het opnieuw gebruiken een dichtheidscontrole uitvoeren.

Reiniging afvoertrechter en vetopvangschaal



De afvoertrechter en vetopvangschaal moeten regelmatig gereinigd worden, wij adviseren om de grill na **elk** gebruik te reinigen. Wanneer u dat **NIET** doet, kan het opgehoopte vet en de olie een brand in uw gasbarbecue veroorzaken! Afhankelijk van het gebruik kan frequent reinigen noodzakelijk zijn. Bij een door vet- en olieresten veroorzaakte brand vervalt uw garantie.

- Verwijder de afvoertrechter compleet met de vetopvangschaal. Een te grote ophoping van vet vormt een brandgevaar. Dek de grillkamer nooit af met aluminiumfolie of zand.
- Verwijder overtollig vet, reinig de vetopvangschaal en afvoertrechter met warm zeepwater en spoel met schoon water na.

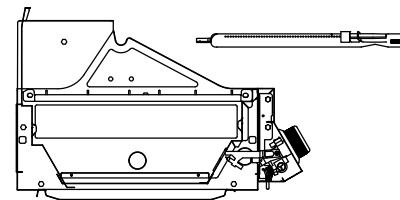
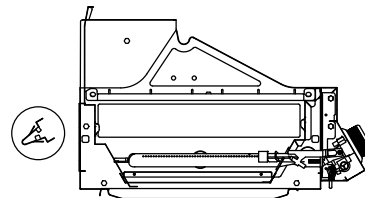
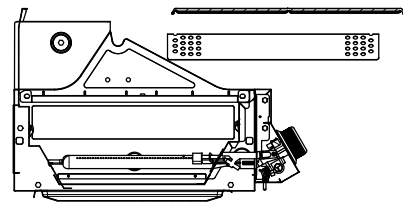
Reiniging brander

De branders kunnen, vooral na lang barbecueën, door overtollig vet, sappen en marinades verstopt raken. Wanneer dat het geval is, de brander verwijderen

- Reinigen in heet water en reinigingsmiddel.
- Verifieer dat de branderopeningen niet verstopt zijn.
- Met water afspoelen, afdrogen en in de gasbarbecue terug plaatsen.
- Direct ontsteken om roest en erosie te voorkomen.
- Een weinig olie aanbrengen wanneer de gasbarbecue langere tijd niet wordt gebruikt.

Uitbouwen van de brander

- Verifieer dat de gasbarbecue is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld
 - Verifieer dat alle ventielregelaars op «•» staan en dat ook de gasfles is dichtgedraaid.
1. Til het barbecuerooster op.
 2. Til de warmteverdeler er uit.
 3. Maak de clip op de achterkant los.
 4. Schuif de brander achter naar rechts en schuif deze in de richting van het ventiel. Til dan de brander op en neem deze eruit.
 5. Reinig de brander zoals beschreven.
 6. Het terugplaatsen vindt overeenkomstig in omgekeerde volgorde plaats.



Winter

De barbecue moet in de wintermaanden in een droge, beschermde ruimte worden opgeslagen.

Reinig en droog het barbecuerooster en wrijf het in met varkensvet of bakolie om roest te voorkomen. Wikkel de branders in papier en bewaar deze op een goed geventileerde droge plek.

- Gelieve bij vragen en onduidelijkheden met uw gasleverancier of het verkooppunt contact op te nemen.
- Olie metalen onderdelen (bijv. scharnier) regelmatig.
- Na een langere opslag en minstens een keer tijdens het barbecueseizoen moet u de gasslang op scheuren, knikken en andere beschadigingen controleren. Een beschadigde gasslang moet onmiddellijk vervangen worden.

Eerste gebruik na opslag

I Wanneer u de gasbarbecue aan het begin van het barbecueseizoen of na langere tijd weer in gebruik neemt:

- Lees de gebruikshandleiding opnieuw zorgvuldig door.
- Controleer alle gasventielopeningen, branderbuizen en verbindingen op storingen.
- Controleer of alle branders correct zijn geplaatst.
- Controleer of de gasfles gevuld is.
- Controleer de gasbarbecue op lekkages m.b.v. een zeepoplossing.
- Draai alle regelaars (ventielen) op «•» en sluit het gas aan. Verifieer vóór het gebruik, of alle barbecueroosters en bereidingsplaten zijn schoongemaakt.
- Als u zich aan deze tips houdt, heeft u jarenlang plezier aan uw RÖSLE gasgrill.

Lekkages

Bij outdoor-apparaten van staal moet af en toe rekening gehouden worden met wat roest op het oppervlak. Wanneer uw barbecue altijd is afgedekt, schoon en droog is, dan heeft u al heel veel gedaan om roestvorming tegen te gaan.

Enkele tips:

- De barbecue-oppervlakken (inclusief warmteverdeler) moeten na het barbecueën schoon en droog worden gemaakt, vooral na het barbecueën met marinades. De barbecue-oppervlakken moeten na het gebruik met olie worden ingewreven.
- Laat de barbecue niet buiten in de regen staan.
- Sla uw barbecue niet op wanneer deze nat is. Droog deze eerst zorgvuldig.
- Verwijder zowel in de zomer als in de winter regelmatig de afdekking, zodat de barbecue kan ventileren en opgehoopte vochtigheid kan ontsnappen.
- Lichte oppervlakteroest kan eenvoudig met een in wijnazijn gedrenkte lap (of aluminiumfolie) of met een in de handel verkrijgbaar ontroestingsmiddel verwijderd worden.
- Emaille die er is afgesprongen kunt u met een beetje lak bijwerken om het blanke metaal te bedekken.

Verhelpen van fouten

Probleem	Oplossing
Geen ontsteking, geen vlam, brander-storing	- Controleer of de gastoevoer van de gasfles geopend is. - Controleer of zich voldoende gas in de fles bevindt. - Is de gasslang geknikt? Buig de slang recht. - Controleer of vonken van de elektrode op de brander overspringen. - Kan de brander met een lange lucifer aangestoken worden? Controleer het ontstekings-systeem!
Barbecue werkt niet goed	STOP, draai de gasfles dicht en alle ventielen op «•» dicht! NIET roken - Controleer alle gasaansluitingen - Wacht 3 minuten tot het opgehoopte gas vervlogen is en herhaal de ontstekingsproce-dure - De brander ligt niet passend op de uitloopopeningen: Blander exact passend op de uitloopopeningen leggen - De gasleiding is verstopt: De gasslang van de gasbarbecue losnemen. Gasfles slechts één seconden opendraaien om een eventuele verstopping in de slang te verhelpen. Na één seconde de gasfles weer dichtdraaien en de gasslang weer op de gasbarbecue monteren. - Verstopte uitloopopeningen: De branders verwijderen, zoals hierboven beschreven. Gasventilatieopeningen controleren, eventuele verstoppingen veroorzakende voorwerpen met een dunnen metalen draad verwij-deren. Blander weer boven de uitloopopeningen plaatsen en testen of de brander nu weer probleemloos werkt. - Controleer de brander regelmatig om te waarborgen dat deze vrij is van insecten en spinnen die het gassysteem verstoppem of de gasstroom kunnen beïnvloeden. Zorg er voor dat de venturibuizen van de brander zorgvuldig gereinigd zijn zodat er geen hin-dernissen meer aanwezig zijn. Wij adviseren voor het reinigen van de venturibuizen een buizenborstel.
Geen vonkvorming	- De afstand tussen brander en elektrode mag slechts 5–8 mm bedragen. - Eventueel elektrode reinigen en afstellen.
Ongelijk vlammen-beeld van de bran-ders	Zijn de branders gereinigd? Reinig de branders. Verwijder de resten. Er mag geen water of reiniger in de openingen van de brander terechtkomen.
Er treden steekvlam-men op	- Wellicht heeft u de barbecue onvoldoende voorverwarmd. Verwarm de barbecue ca. 15 minuten met allen branders voor. - Reinig barbecuerooster, opvangschaal etc. zodat deze vrij zijn van vetresten.
Barbecueproduct brandt aan op het rooster.	Uw grilltemperatuur is te laag. Wacht daarom enkele minuten voor u het omdraait, zodat het tijd heeft om goed aan te braden.
Lekkage	- Draai de gasfles dicht. - Ventileer de omgeving, zodat opgehoopt gas volledig kan vervliegen. - Controleer alle verbindingselementen. - Wanneer er lekken zijn, de gasfles rechtop op een open plek plaatsen. - Blijf uit de buurt van eventueel uit de gasfles stromend gas of vloeibaar gas. - Blijf met de gasfles op minimaal 20 m afstand van ontstekingsbronnen, evenals van elek-trische apparaten, flitslicht, machines of motoren. - Zorg voor een maximale luchtcirculatie zodat het opgehoopte gas vervliegt.
De Primezone (opti-oneel) „flitst op“ tij-dens het bedrijf. De brander maakt een luid „Whoosh“-gelu-id, gevolgd door een continu sissen en stopt dan met gloei-en.	Keramik met braadvet en afzettingen bedekt. Aansluitingen zijn verstopt. Blander overver-hit vanwege onvoldoende ventilatie (het barbecue-oppervlak is in grote mate afgedekt met pannen of potten). Scheuren of barsten in het keramische oppervlak. Afdichting van het keramische oppervlak is lek. Blander uitzetten en minimaal twee minuten laten afkoelen. Blander opnieuw aansteken en minimaal vijf minuten op een hogere vlam gebruiken, of totdat de keramische oppervlakken gelijkmatig gloeien. Zorg er voor dat niet meer dan 75 % van het barbecue-oppervlak met pannen of toebehoren is afgedekt. Blander uitzetten en minimaal twee minuten laten afkoelen, dan opnieuw aan-steken. Blander laten afkoelen en zorgvuldig op scheuren onderzoeken. Wanneer u scheuren consta-teert, neem dan contact op met een geautoriseerde dealer om een vervangende Primezone te bestellen.

Probleem	Oplossing
Ander niet hier vermeld probleem	Neem contact op met uw vakhandelaar. Neem contact met ons op via reklamation@roesle.de
 Gevaar!	Bodentrechter niet afdekken met aluminiumfolie! Is de bodentrechter "vervuild" waardoor de vetten niet in de vetopvangschaal kunnen afvloeien? Reinig de bodentrechter
Apparaatbrand	• Wanneer in het apparaat brand ontstaat, de gasfles dichtdraaien. Dan de brand met een natte doek blussen • Wanneer de gasfles brandt of wanneer u de schakelaar niet kunt bereiken en dicht kunt draaien: direct de brandweer bellen! • Een tuinslang op het midden van de gasfles richten om deze te koelen, maar nooit de vlammen met water blussen. Zolang het gas brand kan het geen "plas" vormen en exploderen • De omgeving evacueren Opmerking: De meeste branden in gasbarbecues ontstaan, doordat vet en olie zich hebben opgehoopt of omdat de gasaansluitingen niet regelmatige en correct gecontroleerd werden. Denk eraan dat u de instructies van de fabrikant m.b.t. reiniging en het aansluiten van de verbindingselementen opvolgt. Insecten Door spinnen en andere insecten kunnen eventueel spinnenwebben of insectennesten in de branderbuizen voorkomen. Dit kan de doorstroming van gas hinderen en een brand veroorzaken. Dat wordt als zogenaamde "Flashback" aangeduid en kan in de barbecue ernstige schade veroorzaken en een gevaar opleveren voor de omgeving. Het wordt aanbevolen de branderbuizen regelmatig te controleren en te reinigen.

Garantie

Alle RÖSLE producten doorlopen van de ontwikkeling tot de serierijpheid vele fasen van planning en testen. In de productie en montage worden uitsluitend hoogwaardige materialen en grondstoffen evenals de modernste methode van kwaliteitsbewaking ingezet. Alleen zo kunnen wij zeker zijn, dat RÖSLE klanten de verwachte kwaliteit krijgen en de producten hen door de jaren heen veel plezier bezorgen.

Als een artikel tegen de verwachting in niet aan deze vereisten voldoet, geldt een garantieperiode van 2 jaar: De enige vereiste is dat het artikel volgens de bijgevoegde handleiding is gemonteerd en wordt gebruikt. Het staat RÖSLE vrij om een aankoopbewijs te verlangen (bewaar daarom de rekening of de kassabon). De beperkte garantie geldt alleen voor de reparatie of vervanging van onderdelen, die bij normaal gebruik defect raken. In geval RÖSLE de defecte toestand bevestigt en de reclamatie accepteert, zal RÖSLE het/de betrokken deel/delen kosteloos hetzij repareren dan wel vervangen. Wanneer u een beschadigd onderdeel op moet sturen, dan moeten de kosten voor verzending aan RÖSLE vooraf worden voldaan, zodat RÖSLE het gerepareerde, resp. nieuwe onderdeel gratis aan u retour stuurt.

Deze beperkte garantie is niet van toepassing op storingen of problemen bij het gebruik als gevolg van ongeval, misbruik, verkeerd gebruik, verandering, verkeerde toepassing, vetbrand, force majeure, moedwillige beschadiging, verkeerde montage of verkeerd onderhoud of verkeerde service. Bovendien is de garantie nietig, wanneer de normale onderhouds- en reinigingswerkzaamheden niet regelmatig uitgevoerd worden. Een verslechtering van de toestand of beschadiging als gevolg van weersinvloeden zoals hagel, aardbeving of wervelstormen alsmede corrosie of kleurveranderingen als gevolg van hitte-inwerking of schurende en chemische reinigingsmiddelen, afbrokkeling op onderdelen en componenten met porseleinlaag die bij de installatie van de gasgrill gebruikt worden alsmede de inwerking van zouthoudende lucht wordt eveneens niet door deze garantie gedekt.

Als er vervangende onderdelen door andere fabrikanten worden gemonteerd vervalt deze garantie eveneens.

Toepasselijke impliciete garanties van verkoopbaarheid of geschiktheid zijn tot de in deze uitdrukkelijk beperkte garantie genoemde garantietijden beperkt. In menige rechtsgebieden zijn deze beperkingen betreffende de geldigheidsduur van een impliciete garantie niet toelaatbaar, zo dat deze beperking in dat geval voor u niet van toepassing is.

RÖSLE aanvaardt geen aansprakelijkheid voor welke bijzondere, indirecte of gevolgschaden dan ook. In menige rechtsgebieden is een uitsluiting of beperking betreffende begeleidende of gevolgschades niet toelaatbaar, zo dat deze beperking uitsluiting in dat geval voor u niet van toepassing is.

Voor schades, die door de inzet en gebruik van RÖSLE-producten aan andere vreemde producten wegens ondeskundige bediening, montage of bijv. door een ongeluk ontstaan, kan geen aansprakelijkheid worden geaccepteerd.

RÖSLE machtigt geen personen of bedrijven, in zijn naam enige verplichtingen of aansprakelijkheid in verband met verkoop, inbouw, gebruik, demontage, de teruggave of het gebruik van zijn producten over te nemen. Dergelijke voorstellingen van zaken zijn voor RÖSLE niet verplichtend.

Afvoer



Uw nieuwe toestel werd op weg naar u door de verpakking beschermd. Alle gebruikte verpakingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen hergebruikt worden. Help mee en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af. Gelieve u over actuele afvoermanieren bij uw dealer of bij uw gemeentelijk afvoerbedrijf te informeren.



Verpakking en de onderdelen ervan niet aan kinderen geven.

Verstikkingsgevaar door foliën en andere verpakkingsmaterialen.



Oude toestellen zijn geen waardeloos afval. Door de milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen gerecycleerd worden. Informeer u bij uw plaatselijke overheid over mogelijkheden om het toestel op een milieuvriendelijke en deskundige manier af te voeren. De materialen kunnen op basis van hun markering worden hergebruikt.

Omgang met batterijen



Zorg ervoor dat batterijen niet in de handen van kinderen terechtkomen. Kinderen kunnen batterijen in de mond nemen en inslikken. Dit kan tot ernstige schade aan de gezondheid leiden. In dit geval onmiddellijk een arts opzoeken!

Bewaar daarom batterijen en afstandsbediening zo dat kleine kinderen er niet bij kunnen.

Normale batterijen mogen niet geladen, met andere middelen geheractiveerd, niet uit elkaar genomen, verhit of in het open vuur geworpen worden (Explosiegevaar!).

Vervang zwakker wordende batterijen op tijd. Batterijcontacten en toestelcontacten voor het inleggen reinigen.

Bij verkeerd ingelegde batterij bestaat explosiegevaar!

Probeer niet om de batterij herop te laden, uit elkaar te nemen, op een temperatuur van boven 100°C op te warmen of te verbranden.

Gooi verbruikte batterijen onmiddellijk weg. Vervang batterijen alleen door batterijen van het juiste type en met het juiste modelnummer

Opgelet!

Batterijen niet aan extreme omstandigheden blootstellen. Niet op radiatoren leggen, niet aan direct zonlicht blootstellen!

Uitgelopen of beschadigde batterijen kunnen bij contact met de huid verbrandingen veroorzaken.

Gebruik in dit geval geschikte veiligheidshandschoenen. Reinig het batterijvak met een droge doek.

Belangrijke aanwijzing voor de afvoer:

Batterijen kunnen giftige stoffen bevatten die de gezondheid en het milieu schade toebrengen.

Batterijen vallen onder de Europese richtlijn 2006/66/EG. Deze mogen niet met het normale huisvuil meegegeven worden.

Gelieve u over de plaatselijke bepalingen over de gescheiden afvoer van batterijen te informeren omdat door de correcte afvoer milieu en mens tegen mogelijke negatieve gevolgen beschermd worden.

Dit teken vindt u op batterijen die schadelijke stoffen bevatten:



Service en contact

Voor vragen, opmerkingen en klachten is onze klantenservice voor u bereikbaar van maandag t/m vrijdag tussen 8 - 18 uur. Houd bij contactopname volgende documenten en gegevens bij de hand:

- Aankoopbon
- Foto's van de vermoede defecten
- Serienummer van het product

E-mail: produkthanfrage@roesle.de

Adres: Johann-Georg-Fendt-Str. 38 87616 Marktoberdorf / Duitsland

Telefoon: +49 8342 912-270

Telefax: + 49 8342 912-190

Homepage: www.roesle.de

Technische gegevens

	BBQ-station	
Model	Videro G3	Videro G4
	Zwart / RVS	Zwart / RVS
Artikelnummer	25305 / 25301	25307 / 25303
Uitrusting		
Vuurschaal	Met porselein geëmailleerd	
Dekselthermometer	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Barbecuerooster	Gietijzer, geëmailleerd	Gietijzer, geëmailleerd
Warmteverdeler	Staal, geëmailleerd	Staal, geëmailleerd
Vetopvangplaat	✓	✓
Lichtlopende wielen met rem	✓	✓
Barbecuezone		
Griloppervlakte in cm²	2700	3100
Grillzone in cm	60 x 45	70 x 45
Warmhoudoppervlak in cm²	960	1120
Warmhoudgedeelte in cm	60 x 16	70 x 16
Afmetingen en gewicht		
Breedte in cm	127	138
Diepte in cm	60	60
Hoogte bij gesloten deksel in cm	118	118
Werkhoogte barbecuerooster in cm	90	90
Gewicht ca. in kg	41	46
Landafkorting		
	AT, CH, DE	
Artikelnummer	25305 / 25301	25307 / 25303
Categorie	I ₃ B/P(50)	
Gastype	Butaan (G30) / Propaan (G31): 50 mbar	
Sproeier zijbrander in mm	0,75	0,75
Sproeier hoofdbrander in mm	0,81	0,81
Landafkorting		
	BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU	
Artikelnummer	25302 / 25306	25304 / 25308
Categorie	I ₃ B/P(30)	
Gastype	Butaan (G30) / Propaan (G31): 30 mbar	
Sproeier zijbrander in mm	0,88	0,88
Sproeier hoofdbrander in mm	0,92	0,92
Brandereenheid		
CE	0359-18	
Brander	3	4
Vermogen zijbrander in kW	3,0	3,0
Vermogen hoofdbrander in kW	3 x 3,5	4 x 3,5
Totale vermogen in kW	13,5	17,0
Totaal verbruik g/h	981	1235
Ontstekingsstelsel hoofdbrander	Piëzo-ontsteking, Jetflame	
Ontstekingsstelsel zijbrander	Piëzo-ontsteking, Jetflame	
Max. vulgewicht van de gasfles in kg (in opbergruimte)	5,0	
Batterij LED-verlichting	4x 1,5V DC – type AA R6	

Technische veranderingen en vergissingen voorbehouden.
De afmetingen zijn ca. waarden.

	BBQ-station		
Model	Videro G3-S	Videro G4-S	Videro G6
	Zwart / RVS	Zwart / RVS	Zwart / RVS
Artikelnummer			
Uitrusting			
Vuurschaal	Met porselein geëmailleerd		
Primezone	Zijtafel links	Zijtafel links	Geïntegreerd barbecue-opervlak
Dekselthermometer	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Barbecuerooster	Gietijzer, geëmailleerd	Gietijzer, geëmailleerd	Gietijzer, geëmailleerd
Warmteverdelers	Staal, geëmailleerd	Staal, geëmailleerd	Staal, geëmailleerd
Vetopvangplaat	✓	✓	✓
Lichtlopende wielen met rem	✓	✓	✓
Barbecuezone			
Grilloppervlakte in cm²	2700	3100	4162
Grillzone in cm	60 x 45	70 x 45	92,5 x 45
Warmhoudoppervlak in cm²	960	1120	1480
Warmhoudgedeelte in cm	60 x 16	70 x 16	92,5 x 16
Afmetingen en gewicht			
Breedte in cm	127	138	157
Diepte in cm	60	60	60
Hoogte bij gesloten deksel in cm	118	118	118
Werkhoogte barbecuerooster in cm	90	90	90
Gewicht ca. in kg	43	48	60
Landafkorting			
	AT, CH, DE		
Artikelnummer	25503 / 25504 / 25617 / 25623	25507 / 25508 / 25616 / 25615 / 25624	25312 / 25313
Categorie	I ₃ B/P(50)		
Gastype	Butaan (G30) / Propaan (G31): 50 mbar		
Sproeier zijbrander in mm	0,75	0,75	0,75
Sproeier hoofdbrander / Primezone in mm	0,81	0,81	0,81
Landafkorting			
	BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		
Artikelnummer	25505	25509	25316
Categorie	I ₃ B/P(30)		
Gastype	Butaan (G30) / Propaan (G31): 30 mbar		
Sproeier zijbrander in mm	0,88	0,88	0,88
Sproeier hoofdbrander / Primezone in mm	0,92	0,92	0,92
Brandereenheid			
CE	0359-18		
Brander	3	4	5
Vermogen zijbrander in kW	3,0	3,0	3,0
Vermogen Primezone in kW	3,5	3,5	3,5
Vermogen hoofdbrander in kW	3 x 3,5	4 x 3,5	5 x 3,5
Totale vermogen in kW	17,0	20,5	24,0
Totaal verbruik g/h	1235	1498	1744
Ontstekingssysteem hoofdbrander	Piëzo-ontsteking, Jetflame		
Ontstekingssysteem Primezone	Elektronische ontsteking		Piëzo-ontsteking, Jetflame
Ontstekingssysteem zijbrander	Piëzo-ontsteking, Jetflame		
Max. vulgewicht van de gasfles in kg (in opbergruimte)	11	11	5
Batterij LED-verlichting	4 x 1,5V DC – type AA R6		
Batterij ontsteking Primezone	1 x 1,5V DC – type AA R6		

Toebehoren

De volgende barbecue-accessoires zijn voor de barbecue verkrijgbaar. Verder toebehoren vindt u op www.roesle-bbq.de.

Toebehoren apparaat

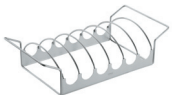
	25309	Afdekkap BBQ-station Videro G3
	25031	Grillhandschoenen leer
	25310	Afdekkap BBQ-station Videro G4

	25318	Afdekkap BBQ-station Videro G6
	25311	Grillplaat Videro G3/G4
	25319	Grillplaat Videro G6

Barbecue-accessoires

	25050	Barbecuespatel
	25053	Barbecue-reinigingsborstel
	25054	Barbecuetang 40 cm
	25056	Barbecuepenseel rond
	25057	Barbecue-visspatel
	25063	Barbecue-spatel
	25061	Barbecuetang, gebogen

	25064	Punttang
	25065	Gratentang
	25058	Marineerspuit 50 ml
	25060	Barbecue-gevogelteschaar
	25066	Gourmetthermometer
	25086	BBQ-kerntemperatuurmeter
	25048	Draaispit G3 / G4

	25070	Braadstuk en sparerib houder
	25072	Houder met barbecuespiezen (4 st.)
	25079	Grillspies (4 st.)
	25078	Kipbraadelement
	25233	Edelstalen universele schaal Pro

	25077	Aroma plank cederhout (2 st.)
	25071	Vishouder
	25074	Pizzasteen rond 42 cm
	25075	Barbecueplaat, rond 40 cm
	25235	Pizzasteen rechthoekig

Indice

CONSIGLI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA...	111
Utilizzo conforme alle disposizioni:	111
Indicazioni di pericolo.....	112
Indicazioni di pericolo in relazione al gas	112
Dimensioni massime della bombola	113
Montaggio del tubo flessibile e del regolatore di pressione	113
Controllo della tenuta prima di utilizzare il barbecue	114
Indicazioni di sicurezza per la bombola del gas	114
Controllo della tenuta del gas	115
Cosa sono il gas propano/butano?	115
Importanti indicazioni per l'uso	115
Collegamento della bombola del gas.....	117
Uno sguardo ai vantaggi:	118
Il barbecue RÖSLE in dettaglio.....	119
Dettaglio Videro G3-S/G4-S.....	119
Dettaglio Videro G6	119
Messa in funzione prima di alla griglia	120
Controllo della tenuta del gas	120
Accensione del bruciatore	121
Sistema di accensione Jet Flame	121
Accensione manuale	121
Accensione dei bruciatori laterali	121
Spegnere il bruciatore	122
Diventare un professionista del barbecue è semplice	122
Primezone.....	122
Applicazione / Messa in servizio della Primezone sul ripiano laterale (allestimento opzionale)	123
Applicazione / Messa in servizio della Primezone nella zona grill principale (allestimento opzionale)	123

Cucinare con il barbecue RÖSLE.....	125
Preparazione del barbecue	125
Pulizia della vaschetta raccogli grasso	125
Metodi per cuocere alla griglia	125
cottura alla griglia indiretta con coperchio chiuso	126
Dopo l'utilizzo.....	126
Quando è cotta la carne o il cibo da grigliare? ..	126
Tempi di cottura.....	127
Manutenzione, pulizia e conservazione.....	129
Punti non ermetici.....	130
Eliminazione delle anomalie	131
Garanzia	132
Smaltimento	133
Batterie.....	133
Importanti indicazioni sullo smaltimento:.....	133
Service e contatti.....	133
Dati tecnici.....	134
Accessori	136



In caso di odore di gas:

1. Chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.
2. Spegnere tutte le fiamme libere e ruotare le valvole su « • ».
3. Aprire il coperchio.
4. Mantenere una certa distanza dall'apparecchio e informare immediatamente i vigili del fuoco se si continua a sentire odore di gas. I gas che fuoriescono possono causare incendi o esplosioni che possono portare a seri danni a persone, a incidenti mortali e a danni a cose

CONSIGLI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Attenersi alle indicazioni fornite di seguito per escludere rischi per la sicurezza, evitare danni all'apparecchio e contribuire alla tutela ambientale. Leggere attentamente tutte le indicazioni di sicurezza prima di montare e utilizzare il barbecue e conservarle per eventuali dubbi in futuro. Seguire tutti gli avvisi e le indicazioni fornite in queste istruzioni per l'uso. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da un uso non conforme e dal mancato rispetto delle disposizioni di sicurezza. Rispettare tutte le indicazioni delle presenti istruzioni per l'uso. Nelle presenti istruzioni per l'uso, l'apparecchio viene definito barbecue.

Osservare i seguenti pittogrammi:



Attenzione pericolo! Se si ritrova questo simbolo all'interno delle istruzioni per l'uso, è necessario prestarvi particolare attenzione.



Attenzione alle superfici calde! Pericolo di ustioni a causa di superfici calde. Indossare sempre i guanti di protezione (DIN EN 407)!



Importanti indicazioni e spiegazioni a cui prestare attenzione e che richiamano l'attenzione su particolari funzioni o consigli utili.

La mancata osservanza di queste indicazioni di sicurezza e delle misure precauzionali potrebbe causare incendi o esplosioni e conseguenti gravi lesioni o danni alle cose.

La sicurezza prima di tutto!

Qualsiasi operatore è tenuto a conoscere il processo di accensione. I bambini non devono azionare il barbecue. È necessario attenersi in modo preciso alle istruzioni di montaggio. Un montaggio non conforme può causare situazioni di pericolo. Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili quando è in funzione. Non posizionare mai il barbecue o le bombole di gas in spazi chiusi senza aerazione.



Il barbecue deve essere utilizzato **esclusivamente** all'aperto e deve essere posizionato a una distanza di sicurezza di almeno **1,5 metri** da oggetti infiammabili.

Attenzione alle bombole del gas!

Caricare sull'apposito porta-bombola soltanto bombole con un peso **massimo** di 5 kg (in opzione: Videro G3-S, G4-S: 11 kg, vedere le istruzioni di montaggio. La lunghezza massima del tubo del gas non deve superare 1,5 metri!

Assicurarsi che non siano presenti collegamenti a vite non stagni:

Prima della messa in funzione e dopo ogni sostituzione della bombola eseguire il «controllo della tenuta».

Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.

Non esporre le bombole del gas a una temperatura di più di 50 °C e non stoccare mai in uno spazio chiuso o in uno scantinato. Attenersi e seguire le norme di sicurezza indicate sulle bombole del gas utilizzate. Durante il trasporto, montare sempre il cappuccio di sicurezza della bombola del gas.

Utilizzo conforme alle disposizioni:

Il barbecue a gas deve essere impiegato per grigliare con gas per la preparazione di alimenti destinati alla griglia. Qualunque altro utilizzo non è permesso e può risultare pericoloso. È vietato anche l'utilizzo del barbecue come camino.

ATTENZIONE: I pezzi a portata di mano possono essere molto caldi. Tenere lontani i bambini!



DURANTE L'UTILIZZO, NON LASCIARE IL BARBECUE INCUSTODITO.

Utilizzare il barbecue RÖSLE solo come descritto.



Indicazioni di pericolo

Leggere le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio!



Nella cottura alla griglia esiste un elevato pericolo di incendio. Nell'eventualità di un incidente tenere a portata di mano un estintore (classe F). **Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.**

Non depositare bombole di scorta vuote o piene sotto o vicino al barbecue.

Tenere il tubo del gas e il cavo elettrico lontani da parti calde.

Evitare inutili torsioni del tubo del gas.

Prima di qualsiasi utilizzo verificare che il tubo del gas non presenti fessure, schiacciamenti, usura e danni di altro tipo.

In caso di danni o se richiesto dalle leggi nazionali, sostituire il tubo del gas.

Non accendere mai il barbecue a gas con la cappa o il coperchio chiusi.

Non chinarsi mai sul barbecue durante l'accensione.

Non effettuare modifiche sull'apparecchio.



Non utilizzare liquidi di accensione. L'apparecchio dispone di un meccanismo di accensione interno!



ATTENZIONE! Non lasciare bambini e animali nelle vicinanze di un barbecue acceso senza il controllo di un adulto.

Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.

Per motivi di sicurezza indossare sempre i guanti da barbecue.

Dopo l'uso chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola e controllare se le fiamme si sono estinte.

Indicazioni di pericolo in relazione al gas

Dopo la cottura interrompere sempre l'alimentazione di gas dalla bombola e portare la manopola della valvola del gas sempre in posizione «●».

Durante la sostituzione della bombola fare attenzione a che la manopola della valvola del gas si trovi in posizione «●» e che l'alimentazione di gas alla bombola sia chiusa.

IMPORTANTE: nelle vicinanze non devono esserci fonti di accensione.

Dopo l'allacciamento di una nuova bombola, controllare i componenti di collegamento secondo le istruzioni «Controllo della tenuta».

Se sussiste il sospetto di componenti non ermetici, chiudere l'alimentazione di gas sulla bombola e impostare la manopola della valvola del gas in posizione «●».

Far controllare i pezzi che trasportano il gas in un negozio specializzato.

Se il tubo del gas appare danneggiato o logorato, provvedere alla sua immediata sostituzione. Il tubo non deve presentare pieghe e fessure. Non dimenticare di chiudere l'alimentazione di gas e di ruotare la manopola della valvola del gas in posizione «●» prima di rimuovere il flessibile.

Sostituire il tubo e la valvola di pressione del gas ogni 2-3 anni.

Si deve garantire che le aperture di aerazione del ripostiglio bombole del gas non vengano chiuse. Non apportare nessuna modifica al regolatore del gas, al dispositivo di accensione, al bruciatore o ad altre parti del barbecue. Se si sospetta un malfunzionamento, rivolgersi a un tecnico specializzato.

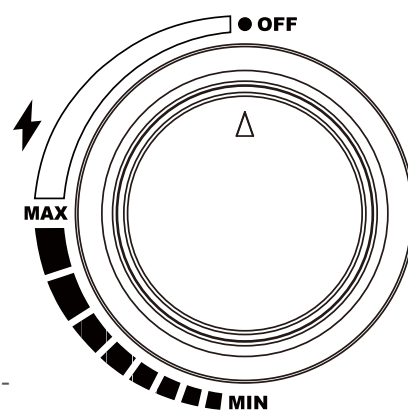
Il tubo del gas e il regolatore di pressione devono essere montati conformemente alle disposizioni (secondo le istruzioni di montaggio allegate).

Se non viene raggiunta la massima temperatura e si sospetta un intasamento dell'alimentazione del gas, rivolgersi a un negozio specializzato.

Utilizzare il barbecue soltanto su pavimentazioni ben salde e sicure. Durante l'utilizzo non posizionare mai il barbecue su legno o altre superfici infiammabili.

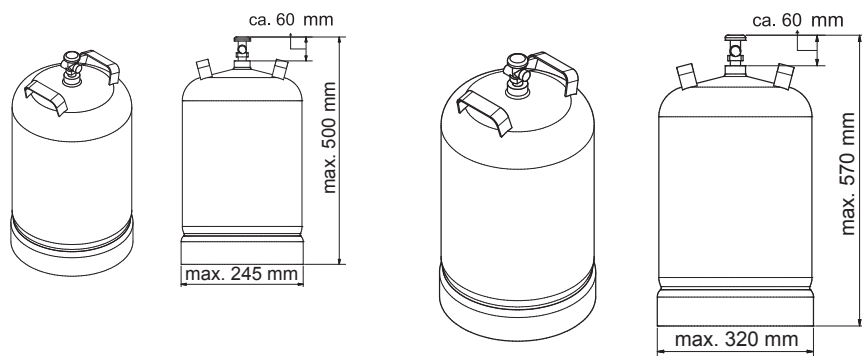
Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili quando è in funzione.

Se durante l'inverno si lascia il barbecue in un ambiente chiuso, è assolutamente necessario rimuovere la bombola. Quest'ultima deve essere sempre conservata in un ambiente ben ventilato non accessibile ai bambini.



Dimensioni massime della bombola

In caso di posizionamento nel porta-bombola:



Videro G3/G4/G6

Videro G3-S/G4-S opzionale

Montaggio del tubo flessibile e del regolatore di pressione

Il regolatore di pressione deve essere conforme agli standard EN 16436 o EN 16129 nella versione corrente nonché alle disposizioni nazionali.

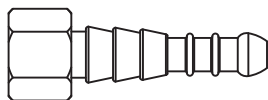
A) Fissare il raccordo del tubo flessibile - per Germania, Austria, Svizzera

I singoli elementi del collegamento multiplo vengono fissati con una filettatura esterna 1/4" BSP.

Utilizzare una chiave per adattare tubo flessibile e regolatore di pressione al barbecue a gas. Attenzione! Non stringere eccessivamente i pezzi di collegamento.

B) Montaggio del tubo – per BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU

Nella fornitura è presente un adattatore universale che consente di collegare un tubo del gas, con regolatore di pressione incluso (non nella fornitura), al barbecue a gas.

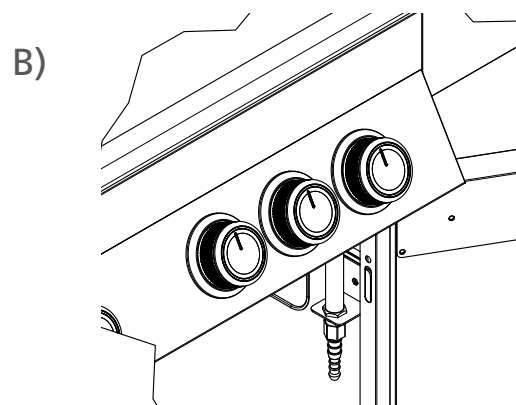
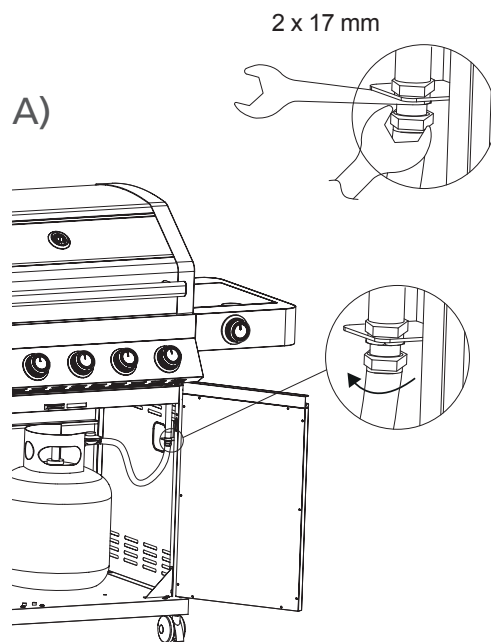


Fissare l'adattatore universale alla filettatura esterna 1/4" BSP.

Fissare con l'aiuto di una chiave. Attenzione! Non stringere eccessivamente l'adattatore.

Utilizzare fascette serratubo adatte o fascette serratubo a due orecchie per fissare il tubo flessibile all'adattatore e stringerle bene.

Dopo aver montato e controllato il collegamento del tubo flessibile del gas/regolatore di pressione al barbecue a gas, aprire la bombola del gas e controllare che non vi siano punti non ermetici negli elementi di collegamento. Attenzione! Durante questa fase tenersi lontani da eventuali fonti di accensione.



Italiano

Controllo della tenuta prima di utilizzare il barbecue



Importante: non utilizzare mai una fiamma libera per verificare l'eventuale presenza di punti non ermetici negli elementi di collegamento. Chiudere immediatamente la bombola del gas in presenza di odore.

Quando si mette in funzione il barbecue a gas, all'inizio di una nuova stagione o se è stata sostituita la bombola del gas, controllare l'eventuale presenza di punti non ermetici nel barbecue a gas.

Procedimento:

- Aprire la bombola del gas
- Ruotare tutte le valvole del gas in posizione «•».
- Applicare una soluzione di sapone composta da una parte di detergente liquido e da una parte di acqua su tutti i punti di collegamento.
- Se si formano delle bolle di sapone significa che c'è un punto non ermetico. Fissare nuovamente bene questo punto o, se necessario, ripararlo.
- Per effettuare questo tipo di controllo, non utilizzare mai fiamme libere.



Se si percepisce odore di gas ma non sono stati riscontrati punti non ermetici sul barbecue, chiedere la bombola del gas, smontare il tubo flessibile e rivolgersi immediatamente al proprio fornitore o al negozio in cui è stato acquistato l'apparecchio.

Indicazioni di sicurezza per la bombola del gas

- Se si sostituisce la bombola del gas, tenerla lontana da possibili fonti di accensione.
- Non fumare quando si maneggiano le bombole del gas.
- Non depositare mai le bombole del gas al chiuso.
- Depositare le bombole del gas solo in luoghi ben aerati, tenere lontano dal calore diretto.
- Le bombole del gas possono essere sistemate in un alloggiamento o su una base piana, non infiammabile accanto al barbecue a gas.
- Tenere la bombola sempre in posizione verticale.
- Chiudere il rubinetto del gas se il barbecue non viene usato e, se presente, utilizzare un tappo di sicurezza per evitare eventuali perdite.
- Non esporre mai le bombole del gas ad un calore eccessivo.
- Sostituire la bombola del gas solo in aree ben ventilate.
- Non intervenire mai da sé su un elemento di collegamento delle bombole del gas. Rivolgersi al fabbricante o a una ditta specializzata autorizzata.
- Quando il gas sta per esaurirsi nella bombola è possibile farla riempire o sostituire da una ditta specializzata autorizzata.
- Lì la bombola del gas viene riempita fino all'85% del volume in modo che la pressione non diventi troppo alta in caso di aumenti di temperatura.
- Ogni 10 anni è necessario far controllare nuovamente la bombola del gas da personale specializzato autorizzato. I dati di controllo sono impressi sulla bombola.
- Il gas liquido è un prodotto petrolchimico come il carburante e il metano. Lo stato gassoso è ottenuto alle solite temperature e pressioni. Alla relativa pressione, ad esempio in una bombola del gas, è liquido. Se si toglie la pressione, il liquido evapora immediatamente e diventa gas.
- Il gas ha un odore simile al metano. È necessario conoscere tale odore.
- Il gas è più pesante dell'aria. Il gas in uscita può accumularsi nei punti più profondi e poi non si sparge.
- La bombola del gas deve essere sempre in verticale e deve essere trasportata e immagazzinata con il tappo di sicurezza. Non lasciare cadere le bombole del gas e maneggiarle con cautela.
- Non stoccare né trasportare mai le bombole del gas in luoghi in cui le temperature possono superare i 50°C (ad es. in macchina). Per il trasporto specializzato di bombole del gas, rivolgersi al rivenditore tecnico.
- Trattare le bombole del gas "vuote" esattamente come quelle piene. Anche se nella bombola del gas non si trova alcun liquido, nella bombola è possibile che sia presente ancora una pressione di gas. Chiudere sempre la valvola sulla bombola prima di staccare la bombola dall'apparecchio.

- Non utilizzare bombole del gas danneggiate. Bombole del gas ammaccate o arrugginite o bombole del gas con valvola danneggiata rappresentano un pericolo e devono essere immediatamente sostituite da una bombola intatta.
- Verificare l'eventuale presenza di perdite su ogni attacco della bombola del gas all'apparecchio.
- Assicurarsi che il regolatore di pressione del gas sia attaccato in modo che la piccola apertura di aerazione sia posizionata in basso e nell'apertura non possa penetrare dell'acqua. Tale apertura di aerazione deve essere pulita e priva di sporco, grasso, insetti, ecc...

Controllo della tenuta del gas

Ad ogni collegamento o sostituzione della bombola del gas così come all'inizio della stagione dei barbecue, verificarne la tenuta.



Vedere la descrizione p. 120.

Cosa sono il gas propano/butano?

Propano e butano sono gas combustibili che con una pressione un po' più alta passano allo stato liquido. Il gas liquido può essere facilmente trasportato, p.es. nelle bombole del gas.

Tutti i gas liquidi sono uguali?

No. Il gas di petrolio liquefatto è noto come GPL e viene utilizzato nelle auto. I gas propano e butano vengono utilizzati solo negli elettrodomestici. In queste istruzioni per l'uso si tratta esclusivamente di gas propano o gas butano.

Come si differenziano il gas propano e butano dal gas naturale?

Il gas propano e butano sono simili ai gas naturali. Sono tutti incolori, non velenosi e sono ecologici durante la combustione. C'è tuttavia una grossa differenza: il gas propano e butano sono più pesanti dell'aria. Se il gas fuoriesce non evapora ma si raccoglie e forma pozzanghere sul pavimento o sul fondo degli apparecchi.

Importanti indicazioni per l'uso



Non utilizzare in ambienti chiusi per la formazione di vapori velenosi che possono portare a lesioni gravi o addirittura alla morte.

Utilizzare questo barbecue esclusivamente all'aperto e in un luogo ben aerato. Non utilizzare il barbecue in garage, in un edificio, in corridoi di comunicazione tra edifici o in luoghi circondati da altre costruzioni.

- Non utilizzare il barbecue sotto tetti, tettoie infiammabili, ...
- Un montaggio non conforme può causare pericoli. Attenersi scrupolosamente alle istruzioni di montaggio allegate separatamente. Utilizzare questo barbecue soltanto se tutti i componenti sono montati correttamente e dopo aver eseguito il controllo della tenuta. .
- Maneggiare il barbecue con molta attenzione. Durante l'utilizzo, il barbecue si surriscalda. Non utilizzare mai il barbecue senza sorveglianza.
- Questo barbecue diventa molto caldo e durante il funzionamento afferrarlo solo con gli appositi guanti e solo nei punti necessari al funzionamento. Durante il funzionamento a caldo afferrare il coperchio del barbecue solo dall'impugnatura prevista.



ATTENZIONE! Pericolo d'incendio per il grasso in eccesso!

Prima dell'uso controllare tutte le operazioni che portano al contenitore di raccolta del grasso e di questo nei punti di raccolta del grasso. Rimuovere il grasso in eccesso per evitare che prenda fuoco.

Se si dovesse sviluppare un incendio dovuto a grassi, chiudere l'alimentazione del gas e tenere chiusa la cappa finché l'incendio non è spento.

- Mai rivestire la camera del grill con una pellicola di alluminio o con sabbia. In tal modo infatti il grasso colerebbe senza ostacoli e potrebbe incendiarsi. Utilizzare, invece, sgocciolatoi in cui raccogliere i succhi della carne.

- Rimuovere il grasso in eccesso dal barbecue per impedire incendi dovuti a grassi, come previsto dalla manutenzione di routine. Ciò riguarda anche flavorizer e vaschetta raccogli grasso.
- Assicurarsi che le fessure dietro la cappa siano sempre libere. Non utilizzare né pietra lavica né carbonella.
- Per evitare il rischio di serie bruciature, non chinarsi mai sul barbecue aperto o toccare con le mani la graticola del barbecue. Toccare solo le impugnature, non le superfici.



Nel caso di improvvise fiammate, togliere il cibo dalle fiamme e chiudere il coperchio finché le fiamme non si affievoliscono.

- Utilizzare la copertura solo se il barbecue è completamente freddo.
- Non coprire mai tutta la superficie di cottura se il barbecue è caldo. Lasciare almeno 5 cm di spazio a fianco e dietro la struttura del barbecue.
- Durante la cottura indossare sempre gli appositi guanti.



- Prima di trasportare il barbecue, aspettare che si sia raffreddato.
- Non effettuare modifiche sull'apparecchio.
- Non riutilizzare apparecchi o pezzi di ricambio danneggiati.
- Il produttore non può rispondere per i danni derivanti da un uso inappropriato, incosciente o non conforme.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio e da reclami da parte di terzi. **Indicato solo per un utilizzo privato!**

- Utilizzare questo barbecue solo a una distanza da materiale infiammabile e sensibile al calore di almeno 1,5 m. Le sostanze infiammabili sono, p.es., (tuttavia non esclusivamente) legno, parquet trattati, terrazze in legno e strutture esterne in legno. Non riporre oggetti infiammabili al di sotto del barbecue. Non lasciare appoggiato alcun alimento imballato sopra o nei pressi del barbecue.
- Durante la preparazione dei cibi e quando si maneggia il termometro o il coperchio è sempre necessario indossare i guanti.
- Durante l'accensione o l'utilizzo del barbecue non indossare abiti con maniche svolazzanti.
- Proteggersi da scintille e da schizzi di grasso caldi. Per proteggere i vestiti si raccomanda di indossare un grembiule.
- Posizionare il barbecue su una superficie stabile, piana e protetta dal vento.
- Non provare mai toccando il barbecue o le griglie se sono calde.
- Non versare acqua sul barbecue per spegnere le fiammate.
- Utilizzare dei forchettoni per barbecue con manici lunghi e resistenti al calore.
- Non utilizzare vicino alla superficie della griglia gas o liquidi infiammabili (p.es. carburante, alcol, ecc...) e altri materiali infiammabili.
- Tenere i cavi elettrici lontano dalle superfici incandescenti del barbecue e da punti di passaggio.
- Il consumo di alcol e/o l'utilizzo di farmaci con o senza obbligo di ricetta possono influenzare la capacità dell'utente di montare il barbecue secondo le prescrizioni e di utilizzarlo in modo sicuro.
- Questo apparecchio **non** è destinato per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e/o senza conoscenze, a meno che non siano controllati per la loro sicurezza o abbiano ricevuto istruzioni su come usare l'apparecchio.
- Il barbecue RÖSLE **non** è destinato ad essere montato in o su caravan, roulotte e/o imbarcazioni.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali.
- Per accendere, in nessun caso utilizzare liquidi infiammabili che possono causare fiammate ed esplosioni.
- Non utilizzare oggetti affilati e appuntiti per pulire la graticola del barbecue. In caso contrario, la superficie potrebbe danneggiarsi.
- Non spostare il barbecue su grandi pianerottoli/gradini o terreni molto irregolari.
- Pulire il barbecue regolarmente e a fondo.
- Nei componenti che sono stati sigillati dal costruttore o dal suo rappresentante, non devono essere effettuate manipolazioni.

Non utilizzare detergenti aggressivi sulle graticole o sul barbecue. In caso contrario, la superficie potrebbe danneggiarsi.

Per proteggere gli alimenti e il barbecue, non raggiungere una temperatura superiore a 350°C / 662°F. A temperature alte, alcune parti del barbecue potrebbero deformarsi.



I sottoprodotti risultanti (chimici/velenosi) dal processo di cottura alla graticola possono danneggiare la salute, in particolare in caso di un uso non conforme. Questi possono causare tumori, problemi in gravidanza e altri danni.

Collegamento della bombola del gas



Assicurarsi che la valvola della bombola del gas sia chiusa secondo la marcatura presente sulla bombola del gas.

Non cercare fughe di gas con una fiamma libera. Prima di verificare le fughe, assicurarsi che nelle vicinanze non siano presenti scintille o fiamme libere che possono causare un'esplosione portando a gravi ferimenti se non addirittura mortali e a danni a cose.



Le valvole di pressione del gas utilizzate possiedono un dado a risvolto con filettatura sinistrorsa da avvitare alla valvola della bombola del gas. Seguire le rispettive istruzioni per il collegamento del regolatore.

Manopola illuminazione

- Inserire 4 batterie A-A da 1,5 V nel relativo scomparto all'interno del vano.
- Aprire le porte sul lato anteriore, come mostrato nella Figura. Attenzione a rispettare la corretta polarizzazione di ciascuna batteria.
- Chiudere il coperchio.
- Per avviare l'illuminazione, premere il tasto 5 (vedere p. 92) sul lato destro del pannello di controllo.

Gentile cliente RÖSLE,

La ringraziamo di aver scelto un barbecue di alta qualità RÖSLE. Un'ottima scelta. Una scelta per un prodotto di qualità e di lunga durata. Per restare soddisfatto negli anni con questo prodotto, legga le seguenti informazioni, le indicazioni per un utilizzo e una cura ottimali e i consigli per la sicurezza.

Uno sguardo ai vantaggi:

- Superficie del barbecue: Videro G3: 60 x 45 cm = 2.700 cm²
Videro G4: 70 x 45 cm = 3.150 cm²
Videro G3-S: 60 x 45 cm = 2.700 cm²
Videro G4-S: 70 x 45 cm = 3.150 cm²
Videro G6: 92 x 45 cm = 4.162 cm²
- Bruciatore in acciaio inossidabile da 3,5 kW
- Termometro del coperchio
- Coperchio con inserto in vetro per guardare nella zona cottura
- Manopola illuminata
- Sistema di accensione Jet Flame
- Bruciatore laterale integrato con 3,0 kW
- Primezone caldissima (in opzione)
- Vano per bombole del gas fino a 5 kg (in opzione: bombola da 11 kg) e accessori
- Altezza di lavoro confortevole di 90 cm
- portaposate compreso
- Le grandi ruote orientabili possono essere bloccate consentendo di manovrare i barbecue senza problemi
- Camera di combustione in acciaio smaltato porcellanato
- Graticola stabile in ghisa smaltata per una maggiore resistenza e durevolezza
- Montaggio semplice e rapido

Il barbecue RÖSLE in dettaglio

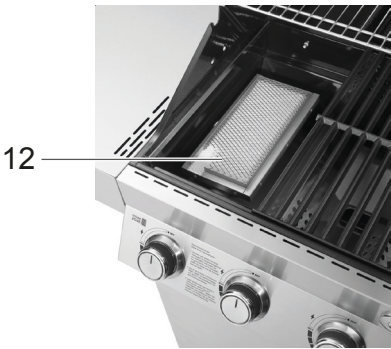


Fig.:
Videro G3-S nero

Dettaglio Videro G3-S/G4-S



Dettaglio Videro G6



Elementi di comando			
1	Termometro del coperchio	8	Vano batterie per l'illuminazione
2	Coperchio con inserto in vetro	9	Rotelle con freno
3	Valvola del gas del bruciatore principale con sistema di accensione Jet Flame	10	Vano
4	Bruciatore laterale integrato	11	Sgocciolatoio (estrarre da davanti)
5	Portaposate	12	*) Per Videro G6: Primezone nella zona grill principale integrata con manopola e accensione piezoelettrica Jet Flame
6	Interruttore per l'illuminazione manopola	13	Primezone nel ripiano laterale con manipola e accensione elettronica
7	Valvola del gas del bruciatore laterale		

Messa in funzione prima di alla griglia

i Posizionare il barbecue RÖSLE su un terreno piano e stabile. Prima di cuocere alla griglia assicurarsi che la piastra raccogli grasso sia inserita correttamente.

- Prima di ogni utilizzo del barbecue, verificare che il tubo dell'alimentazione del gas non presenti pieghe, fessure, segni di usura o incisioni. Qualora si riscontrino danni sul tubo, non utilizzare il barbecue.
- Sostituire il flessibile soltanto con un flessibile sostitutivo consentito.
- Far funzionare **il barbecue prima del primo utilizzo** per almeno 30 minuti con coperchio chiuso. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta si raccomanda di "far bruciare liberamente" il barbecue per rimuovere eventuali residui del processo di produzione.



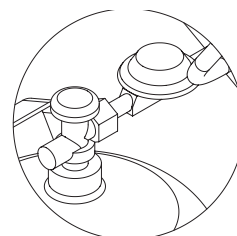
Prima di "far bruciare liberamente" il barbecue, rimuovere gli adesivi sulla placchetta e sul bruciatore laterale. In caso contrario si possono fondere durante il riscaldamento e saranno ancora più difficili da rimuovere dal metallo.

- Estrarre la graticola e lavarla con un detergente delicato.
- Riposizionare la graticola.
- Accendere il barbecue e farlo scaldare a una temperatura di 230°C con la cappa chiusa per circa 20 minuti. Dopo aver lasciato bruciare liberamente il barbecue, spegnere l'apparecchio.

Controllo della tenuta del gas



Durante il controllo della tenuta assicurarsi che non ci siano fonti di accensione nelle vicinanze. Ciò vale anche per il fumo. Non effettuare mai la verifica della tenuta con un fiammifero acceso o una fiamma libera e sempre all'aperto! Tale controllo va effettuato in fase di montaggio del tubo al barbecue a gas, dopo ogni collegamento, sostituzione della bombola del gas e almeno una volta all'anno!



1. Ruotare la valvola del gas in posizione « • ».
2. Aprire l'alimentazione del gas sulla bombola.
3. Stendere su tutti le parti che trasportano gas (collegamento alla bombola del gas, regolatore di pressione del gas, tubo flessibile del gas, collegamento alla valvola) una soluzione di sapone (50% di sapone liquido / 50% di acqua).
In alternativa utilizzare uno spray per la rilevazione delle fughe.
4. La formazione di piccole bolle della soluzione di sapone indica la presenza di un punto non a tenuta.

IMPORTANTE: Il barbecue può essere utilizzato solo se sono state eliminate tutte le fughe. Chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.

5. Eliminare le fughe stringendo i collegamenti, se possibile, o sostituendo le parti difettose.
6. Ripetere la fase 1 e 2.
7. Se non è possibile rimuovere le fughe, rivolgersi al proprio rivenditore tecnico.

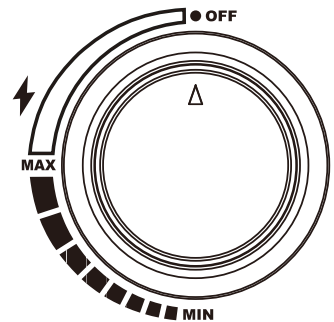
Accensione del bruciatore

Sistema di accensione Jet Flame

In posizione di accensione dei bruciatori si sente il "clic" del sistema di accensione Jet Flame.

Processo di accensione:

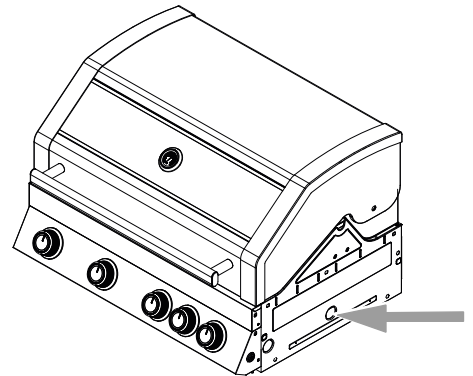
1. Prima di iniziare il processo di accensione, posizionare TUTTI i regolatori di tensione in posizione « • OFF ».
 2. **ATTENZIONE:** Aprire il coperchio **prima** di accendere il barbecue.
 3. Aprire la bombola del gas.
 4. Premere la valvola destra **3** verso l'interno e ruotare lentamente in senso antiorario in posizione "MAX" o finché non si sente "clic".
 5. Ciò innesca la scintilla di accensione.
 6. Se il bruciatore non si accende immediatamente, ruotare nuovamente la valvola su « • », attendere 3 minuti finché il gas che ristagna non si volatilizza e ripetere il processo di accensione.
 7. Una volta acceso il bruciatore destro è possibile aprire il bruciatore accanto che si accende automaticamente. Ripetere questo processo finché tutti i bruciatori o i bruciatori che si desidera utilizzare sono accesi.
- A seconda delle necessità individuali, ora è possibile regolare la fiamma con la valvola. Ruotare la valvola su "MIN" in senso antiorario.
 - Se non si è riusciti ad accendere il barbecue a gas, vedere il paragrafo: Eliminazione delle anomalie.
 - È possibile controllare visivamente il sistema di accensione: guardare lateralmente verso i distributori di calore. Si devono poter riconoscere le fiamme.
 - **IMPORTANTE:** dopo l'uso chiudere tutte le valvole e anche la bombola del gas.



i In questo modo è possibile accendere tutti i bruciatori.

Accensione manuale

- In casi eccezionali il barbecue può essere acceso anche con i fiammiferi.
- Utilizzare un fiammifero lungo almeno 90 mm e appoggiarlo a destra del foro di accensione.



Accensione dei bruciatori laterali

! Non sporgersi mai sul barbecue acceso! Mantenere sempre una distanza minima di 30 cm dall'apertura di accensione quando si accende il barbecue. Attenzione a viso, capelli e capi di abbigliamento larghi, svolazzanti, ecc...

1. Aprire il coperchio del bruciatore laterale **prima** di accendere il bruciatore laterale.
 2. Aprire la bombola del gas.
 3. Premere la valvola **7** verso l'interno e ruotarla in senso antiorario in posizione "MAX". Ciò innesca la scintilla di accensione.
 4. Se il bruciatore non si accende immediatamente, ruotare nuovamente la valvola su « • », attendere 3 minuti finché il gas che ristagna non si volatilizza e ripetere il processo di accensione.
 5. Per accendere, utilizzare un fiammifero se il dispositivo di accensione non provoca scintille.
- Ruotare la valvola su "MIN" in senso antiorario.
 - A seconda delle necessità individuali, ora è possibile regolare la fiamma con la valvola.
 - Se non si è riusciti ad accendere il barbecue a gas, vedere il paragrafo: Eliminazione delle anomalie.

Spegnere il bruciatore

Premere la manopola (valvola del gas) per il bruciatore corrispondente e ruotarla in senso orario su «●».



Chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.

Diventare un professionista del barbecue è semplice

- Leggere attentamente la ricetta e attenersi alle specifiche indicazioni nelle prossime pagine.
- Controllare prima dell'utilizzo che nel contenitore di raccolta non ci siano depositi di grasso. Rimuovere il grasso in eccesso per evitare di bruciare il grasso nel contenitore di raccolta estraibile.
- Preriscaldare il barbecue con il coperchio chiuso per 15 min. in posizione "**MAX**".
- Spegnere sempre il bruciatore dopo la cottura alla graticola. Chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.
- Lasciar raffreddare sempre completamente il barbecue e pulirlo solo a completo raffreddamento avvenuto.
- Non cercare di risparmiare tempo ponendo gli alimenti troppo presto sul barbecue, se questo non ha ancora raggiunto la giusta temperatura.
- Utilizzare una paletta o una pinza, ma mai forchette. Fuoriesce il sugo dell'arrosto e quindi l'aroma, il cibo da cuocere alla griglia può seccarsi.
- Prima di chiudere il coperchio, verificare che il cibo da cuocere alla griglia sia adatto alle dimensioni del barbecue. L'ideale è avere una distanza di ca. 2 cm tra i singoli alimenti.
- Non aprire sempre il coperchio per guardare il cibo da grigliare. Ogni volta che si solleva il coperchio si perde calore, cioè il cibo impiega più tempo ad arrivare in tavola.
- Girare gli alimenti una sola volta, come indicato nella ricetta.
- Quando si chiude il coperchio del barbecue si riduce il tempo di cottura e si ottiene un risultato migliore.
- Non schiacciare troppo gli alimenti, ad esempio un hamburger, altrimenti il liquido della carne fuoriesce e il cibo risulterà secco.
- Se gli alimenti vengono leggermente spalmati di olio, si dorano e contemporaneamente non si attaccano alla graticola. Spennellare o irrorare con olio solo gli alimenti e non la graticola stessa.



Lavare bene le mani e le posate con acqua calda e detergente, prima e dopo il contatto con carne, pesce o pollame. In alternativa è possibile utilizzare anche guanti usa e getta.

Non posizionare alimenti già cotti sulla stessa piastra in cui sono posti gli alimenti crudi.

- Non scongelare gli alimenti a temperatura ambiente, ma in frigorifero.
- I tempi di cottura raccomandati sono indicati nelle relative istruzioni all'interno di questa brochure a pagina 128.

Primezone

La Primezone con un bruciatore a infrarossi è ideale per tutte le cotture veloci, ad es. bistecche & Co., per ottenere, a ca. 800° C, un risultato croccante con un aspetto appetitoso.



Utilizzo della Primezone : il barbecue a gas dovrebbe essere posizionato in modo che la Primezone sia il più possibile protetta dal vento, in quanto il vento forte potrebbe ridurne le prestazioni.

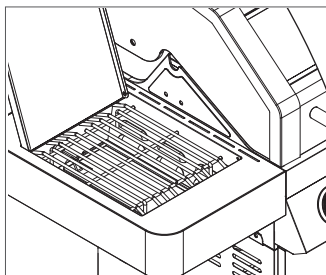
I bruciatori a infrarossi generano un calore molto intenso - non lasciare il grigliato senza sorveglianza perché potrebbe bruciare velocemente. In caso di utilizzo di bruciatori a infrarossi con fiamme elevate, lasciare aperto il coperchio. Il calore intenso assicura temperature di cottura sufficienti anche con il coperchio aperto. Inoltre è più facile controllare il cibo da cuocere alla griglia, evitando che bruci.

Mai utilizzare la graticola della Primezone come appoggio per il cibo da cuocere alla griglia. Liquidi e grasso gocciolano sulla ceramica e la intasano creando dei malfunzionamenti.

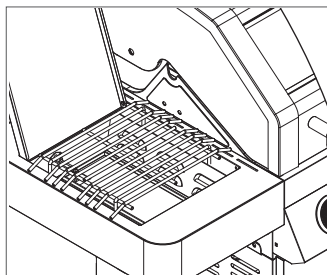
Non sporgersi mai sul barbecue acceso! Mantenere sempre una distanza minima di 30 cm dall'apertura di accensione quando si accende la Primezone. Attenzione a viso, capelli e capi di abbigliamento larghi, svolazzanti, ecc...

Applicazione / Messa in servizio della Primezone sul ripiano laterale (allestimento opzionale)

1. Aprire il coperchio della Primezone prima di accenderla.
 2. La Primezone è dotata di una graticola utilizzabile su due altezze.
- La posizione più bassa può essere utilizzata come un normale piano di cottura ed è adatta per la preparazione di salse, minestre ecc. Il diametro consigliato per padelle e pentole è da 25 a 30 cm.
 - La posizione superiore è adatta per la cottura della carne. Prima di accendere la Primezone procedere come segue.



Posizione bassa



Posizione alta



Il coperchio della Primezone può essere chiuso solo se la graticola si trova nella posizione inferiore.

3. Aprire la bombola del gas.
 4. Premere la valvola **13** verso l'interno e ruotarla in senso antiorario in posizione "MAX".
 5. Accendere la Primezone solo premendo il se il dispositivo di accensione elettronico. Tenerlo premuto finché il bruciatore non si accende.
 6. Per accendere, utilizzare un fiammifero se il dispositivo di accensione non provoca scintille.
- Ruotare la valvola su "MIN" in senso antiorario.
 - A seconda delle necessità individuali, ora è possibile regolare la fiamma con la valvola.
 - Azionare il barbecue con coperchio aperto per 5 minuti o finché il bruciatore in ceramica non diventa rosso incandescente.
 - Mettere la carne o altro cibo da cuocere sul barbecue e cuocere come indicato nella ricetta.
 - In base ai propri gusti e al tipo di cottura desiderato, continuare a cuocere a temperatura elevata, media o bassa e girare spesso i cibi. In alternativa spostare i cibi dalla Primezone alla zona grill principale, chiudere il coperchio e finire di cuocere lentamente a 120 - 160° C.



Non chiudere la copertura del bruciatore laterale finché il barbecue è ancora in funzione o caldo.

Non spostare la graticola finché è calda o in funzione.

NON utilizzare il bruciatore laterale per friggere poiché la cottura con olio può creare condizioni di pericolo.

Il bruciatore a infrarossi è dotato di una vaschetta raccogli grasso, che può contenere solo piccole quantità di gas colato.

Per evitare che il grasso prenda fuoco, la vaschetta raccogli grasso **deve** essere pulita dopo **ogni** utilizzo..

Applicazione / Messa in servizio della Primezone nella zona grill principale (allestimento opzionale)

1. Aprire il coperchio del barbecue.
2. Aprire la bombola del gas.
3. Premere la valvola **12** verso l'interno e ruotarla in senso antiorario in posizione "MAX": ciò innesca la scintilla di accensione.
4. Se il bruciatore non si accende immediatamente, ruotare nuovamente la valvola su « • », attendere 3 minuti finché il gas che ristagna non si volatilizza e ripetere il processo di accensione.
5. Per accendere, utilizzare un fiammifero se il dispositivo di accensione non provoca scintille.

- Ruotare la valvola su "MIN" in senso antiorario.
- A seconda delle necessità individuali, ora è possibile regolare la fiamma con la valvola.
- Azionare il barbecue con coperchio aperto per 5 minuti o finché il bruciatore in ceramica non diventa rosso incandescente.
- Mettere la carne o altro cibo da cuocere sul barbecue e cuocere come indicato nella ricetta.
- In base ai propri gusti e al tipo di cottura desiderato, continuare a cuocere a temperatura elevata, media o bassa e girare spesso i cibi. In alternativa spostare i cibi dalla Primezone alla zona grill principale, chiudere il coperchio e finire di cuocere lentamente a 120 - 160° C. Spegner la Primezone e ruotare su « • ».

6. Se non si è riusciti ad accendere la Primezone, vedere il paragrafo: Eliminazione delle anomalie.



I bruciatori a infrarossi generano un calore molto intenso - non lasciare il grigliato senza sorveglianza sul bruciatore perché potrebbe bruciare velocemente. In caso di utilizzo di bruciatori a infrarossi con fiamme elevate, lasciare aperto il coperchio. Il calore intenso assicura temperature di cottura sufficienti anche con il coperchio aperto. Inoltre è più facile controllare il cibo da cuocere alla griglia, evitando che bruci.

Protezione della Primezone

Il bruciatore è predisposto per una lunga durata. Tuttavia sono necessari alcuni provvedimenti per evitare cricche nelle superfici in ceramica che potrebbero causare malfunzionamenti.

- I bruciatori in ceramica non devono mai venire a contatto diretto con l'acqua. Pertanto mai versare acqua sul barbecue per spegnere le fiamme. Se, con il barbecue spento, la ceramica o l'interno di un bruciatore si bagnano, la ceramica, a causa della pressione del vapore acqueo può rompersi quando si riutilizza il barbecue. Non utilizzare il barbecue all'aperto se piove. Se la ceramica si bagna, smontare il bruciatore dal barbecue. Appoggiarlo al contrario per lasciar defluire l'acqua. Lasciar asciugare a fondo in casa.
- Mai mettere a contatto o toccare il bruciatore in ceramica con oggetti duri. Agire con cautela quando si estrae e si inserisce la graticola. Se un oggetto duro cade sulla ceramica, probabilmente la rompe.
- Tenere lontana l'acqua fredda (pioggia, irrigatore, tubo da giardino ecc.) dai bruciatori in ceramica.
- Grandi differenze di temperatura possono creare cricche nella superficie in ceramica.
- Cattiva aerazione del barbecue - l'aria calda deve poter uscire dal barbecue affinché il bruciatore funzioni correttamente. Se l'aerazione non è buona si ha una carenza di ossigeno che comporta ritorni di fiamma. Se ciò si ripete spesso, la ceramica si rompe. Per questo più del 75% della superficie del barbecue non dovrebbe mai essere coperta interamente in metallo (ovvero da una lamiera o padelle larghe).



Eventuali danni riconducibili al mancato rispetto dei provvedimenti necessari, **non** ricadono negli obblighi di garanzia.

Cucinare con il barbecue RÖSLE.

Preparazione del barbecue

Caricare sull'apposito porta-bombola soltanto bombole con un peso da piene di massimo 5 kg, vedere le istruzioni di montaggio. La lunghezza massima del tubo del gas non deve superare 1,5 metri!

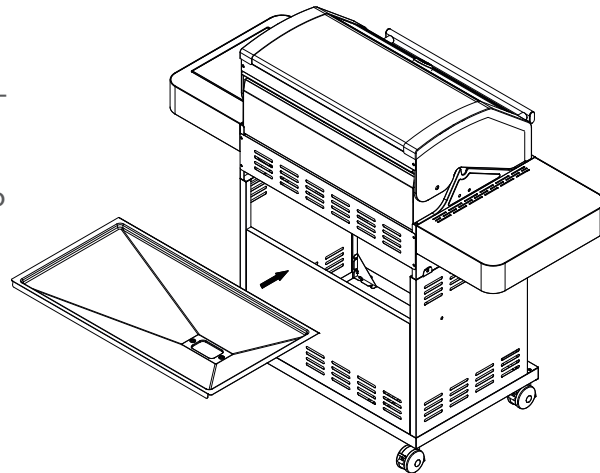
- Aprire il coperchio prima di accendere il bruciatore.
- Controllare che le aperture di aerazione non siano sporche.

Pulizia della vaschetta raccogli grasso

La vasca di raccolta e la vaschetta raccogli grasso devono essere pulite regolarmente! V. "Manutenzione, pulizia e conservazione, pag. 129.

Se ciò non accade, nel barbecue possono accumularsi grasso e olio che poi finiscono nel fuoco.

- In caso di utilizzo intenso, pulirli più spesso
- Inserire il contenitore di raccolta e bloccarlo.
- Non cominciare a grigliare se il barbecue non è sufficientemente preriscaldato. Questo processo dura ca. 15 minuti al livello massimo.



I migliori risultati si ottengono se il cibo da cuocere alla griglia non è troppo freddo (direttamente dal frigo). Tirarlo fuori un po' di tempo prima (ca. 1 ora), cosicché al momento di grigliare abbia raggiunto la temperatura ambiente.

Metodi per cuocere alla griglia

Preriscaldamento

Accendere i bruciatori come sopra descritto, ruotare le valvole del gas in posizione "MAX" e preriscaldare il barbecue a gas per 15 minuti.

Riparare la superficie del barbecue

Prima di ogni utilizzo, si raccomanda di applicare uno strato di grasso sulla superficie del barbecue. Applicare sulla superficie del barbecue un po' di olio alimentare utilizzando una spazzola a manico lungo così da evitare residui di cibo attaccati.

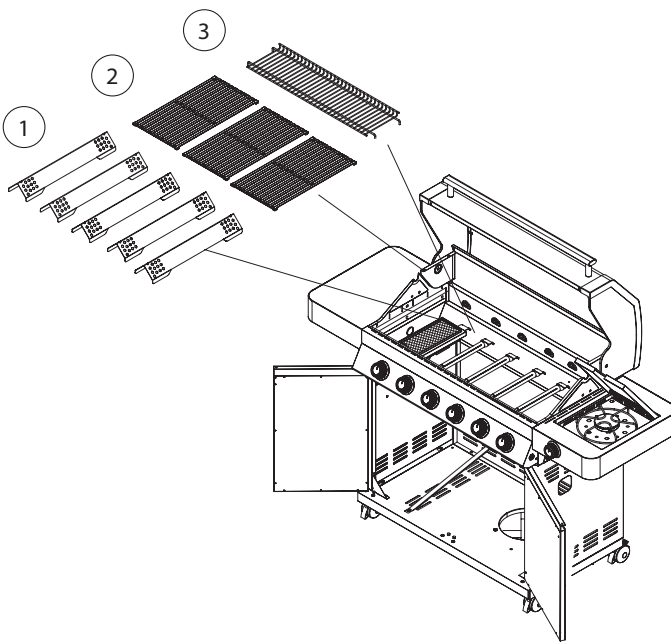
Ritorno di fiamma

Quando si prepara la carne su una fiamma libera si deve mettere in conto un ritorno di fiamma. Ciò può essere provocato dai succhi naturali della carne che cadono sul diffusore della fiamma. Il ritorno di fiamma e il fumo che ne deriva danno alla carne quel gusto prelibato tipico del barbecue.

Anche cucinare carne molto grassa o ad un calore molto forte può provocare un ritorno della fiamma. Il ritorno di fiamma deve essere tenuto sotto controllo per non bruciare il cibo da cuocere alla griglia.

Impedire il ritorno di fiamma

- Rimuovere il grasso in eccesso di carne e pollame prima di posizionarli sulla griglia.
- Si raccomanda di preparare la carne molto grassa su una piastra per cottura alla griglia.
- Cuocere alla griglia a fiamma bassa.



cottura alla griglia indiretta con coperchio chiuso

Nel caso della cottura alla griglia indiretta, il coperchio viene chiuso e si accendono solo i due bruciatori esterni. Posizionare al centro sotto la graticola una vaschetta raccogli grasso e porre al di sopra il cibo da cuocere alla griglia. In questo modo il cibo non verrà graticolato direttamente bensì a convezione in tutta l'area di cottura attraverso il coperchio chiuso.

Nel barbecue a gas si genera, così, una circolazione dell'aria che cucina indirettamente il cibo da cuocere alla griglia.



A temperature superiori ai 350°C è possibile danneggiare l'apparecchio e questo tipo di danno non è coperto dalla garanzia. Controllare regolarmente il processo di cottura alla griglia.

Dopo l'utilizzo

Lasciare il barbecue a gas continuare a bruciare dopo la cottura alla griglia ancora per 5 minuti in modo che il grasso e i succhi in eccesso, ecc... brucino evitando, quindi, che ostruiscano altrimenti le aperture del bruciatore.

Per preparare l'apparecchio per il successivo utilizzo, ruotare il pulsante in posizione « • » e pulire la superficie della graticola con una spazzola a manico lungo per rimuovere residui di grasso e cibo.



I pezzi possono essere caldi. Proteggere le proprie mani indossando i guanti da barbecue.

Se necessario, per questo metodo di cottura è possibile tenere aperto il coperchio.

- Alla fine della cottura alla griglia, spegnere il bruciatore:
- Premere la manopola della valvola per il bruciatore corrispondente e ruotarla in senso orario su «•».



Chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.

Una volta che il barbecue è completamente raffreddato può essere pulito e riposto.

Quando è cotta la carne o il cibo da grigliare?

Controllare la temperatura. Cucinare alla griglia implica diversi aspetti: lo spessore del cibo da grigliare, la temperatura di partenza, ecc... In caso di dubbio, utilizzare un termometro per controllare la temperatura interna. Non fidarsi esclusivamente dei rigidi tempi di cottura. Qualora si utilizzi un termometro per arrosti o bistecche, attenersi alle rispettive istruzioni per l'uso.

- In caso di utilizzo di un termometro per carne, questo deve essere lasciato per alcuni secondi nella carne prima di poter leggere la temperatura.
- Per bistecche, hamburger ma anche arrosti, ecc... inserire lateralmente il termometro nel cibo da grigliare in modo che la punta sia in mezzo al cibo. Fare attenzione a che il termometro non tocchi le ossa (queste sono più calde).
- Per controllare la temperatura del pollame, inserire il termometro nel punto più spesso del petto o della coscia. Non toccare le ossa. Quando il pollame è ben grigliato, il petto ha una temperatura centrale di 75 °C mentre la coscia di 80 °C.
- Togliere l'arrosto o il pollame dalla griglia circa 5 minuti prima che sia raggiunta la temperatura centrale desiderata. Lasciarlo riposare per circa 10-15 minuti prima di tagliarla, in modo che i succhi della carne ritornino all'interno del cibo. Il cibo continua a cuocere e può essere tagliato più facilmente.

Tempi di cottura

Le seguenti indicazioni per pezzi, spessore, peso e tempi di cottura sono da considerarsi linee guida e non vere e proprie regole. I tempi di cottura alla griglia sono influenzati da altezza, vento, temperatura esterna e grado di cottura desiderato.

Cuocere alla griglia bistecche, filetti di pesce, parti di pollo senza ossa e verdure con il metodo di cottura diretto, seguendo i tempi indicati nella tabella oppure fino al raggiungimento del grado di cottura desiderato e girare gli alimenti una sola volta a metà del tempo di cottura.

Cuocere alla griglia pezzi di arrosto, pollame con ossa, pesci interi e porzioni più spesse con il metodo indiretto con l'aiuto dei tempi indicati nella tabella. In alternativa è possibile utilizzare un termometro per arrosti che indica la temperatura interna desiderata. Se non indicato altrimenti, i tempi di grigliatura per il manzo si riferiscono a un tipo di cottura medio



Carne non cotta a puntino può causare gravi danni alla salute!

Le indicazioni approssimative sui tempi provengono da diverse fonti e si riferiscono alla carne alla temperatura del frigorifero. Se si dovesse lavorare a temperature più alte, si raccomanda di spennellare la carne con la salsa barbecue solo negli ultimi 15 - 30 minuti del tempo di cottura alla griglia così da impedire che la carne si scurisca troppo o si bruci.

Alimento da grigliare	Spessore/peso	Tempo di cottura alla griglia	Temperatura
Manzo			
Bistecca: bistecca alla newyorchese, controfiletto, costata, fiorentina o filetto	2 cm di spessore	4–6	mediante calore alto e diretto
	4 cm di spessore	10–14 min.	mediante calore alto e diretto
	4 cm di spessore	6–8 min.	rosolare a fuoco elevato e grigliare per 8–10 minuti a calore elevato indiretto
	5 cm di spessore	14–18 min.	mediante calore alto e diretto,
	5 cm di spessore	6–8 min.	rosolare a calore elevato e grigliare per 8–10 minuti a calore elevato indiretto
Pancettone	da 500 g a 700 g, 2 cm di spessore	8–10 min.	mediante calore alto e diretto
Suino			
Costoletta, con o senza ossa	2 cm di spessore	6–8 min.	mediante calore alto e diretto
	2,5 cm di spessore	8–10 min.	mediante calore medio e diretto
Costine, suini giovani	0,45 kg–0,90 kg	3–4 min.	mediante calore basso e diretto
Costolette, costine	0,9 kg–1,35 kg	3–6 ore	mediante calore basso e diretto
Costolette alla contadina con ossa	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 ore	mediante calore medio e diretto
Pollame			
Petto di pollo senza pelle e senza ossa	170 g–230 g	8–12 min.	mediante calore medio e diretto
Ali di pollo senza pelle e senza ossa	120 g	8–10 min.	mediante calore alto e diretto
Petto di pollo con ossa	280 g–350 g	30–40 min.	a calore moderato
Parti di pollo con ossa nelle alette		30–40 min.	a calore moderato
Ali di pollo	50 g–80 g	18–20 min.	mediante calore medio e diretto
Pollo intero	1,2 kg–1,8 kg	45–90 min.	a calore moderato
Tacchino intero, senza ripieno	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 ore	a calore minimo
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 ore	a calore minimo
Pesce e frutti di mare			
Filetto o fette di pesce	1 cm ciascuna	3–5 min.	mediante calore alto e diretto
	2,5 cm ciascuna	8–10 min.	mediante calore alto e diretto
Pesce intero	500 g	15–20 min.	a calore moderato
	1,5 kg	30–45 min.	a calore moderato
Verdure			
Pannocchia		10–15 min.	mediante calore medio e diretto
Funghi: Shiitake o champignon / portabella		8–10 min. 10–15 min.	mediante calore medio e diretto / a calore moderato
Cipolle tagliate a metà / a fette	1,0 cm di spessore	8–10 min. 35–40 min.	mediante calore medio e diretto / a calore moderato
Patate: pezzi / a fette	1,0 cm di spessore	12–14 min. 45–60 min.	mediante calore medio e diretto / a calore moderato

Manutenzione, pulizia e conservazione

i In caso di sporco: riscaldare il barbecue per circa 10 - 15 minuti al massimo della potenza. Successivamente lasciar raffreddare.

Accertarsi che il barbecue sia completamente raffreddato prima di iniziare a pulirlo a fondo.

- Estrarre la graticola e la copertura.
- Pulire l'alloggiamento con un detergente delicato e acqua. Risciacquare bene con acqua pulita e asciugare le superfici.
- Per la pulizia della graticola, sciogliere i depositi semplicemente con la spazzola di pulizia per barbecue RÖSLE oppure con una spazzola di acciaio morbida. Infine, pulire con un panno umido.
- Asciugare il barbecue dopo ogni pulitura a fondo riscaldandolo alla massima potenza.
- Perché il barbecue duri a lungo nel tempo, una volta raffreddato completamente, si consiglia di ripararlo dai fattori ambientali con una protezione per cappa RÖSLE adatta. Per impedire un accumulo di umidità, rimuovere la protezione per cappa dopo la pioggia.
- Per pulire il barbecue non utilizzare mai lucidanti o vernici abrasive per acciaio inox, detersivi per forni, detersivi abrasivi (detersivi per cucine), detersivi acidi o spugne abrasive.
- Non lasciare che acqua o detersivi penetrino nelle aperture dei bruciatori.
- Controllare almeno annualmente tutte le parti che trasportano gas, le valvole, i tubi, ecc... dopo la sostituzione della bombola e ogni volta dopo un lungo periodo di stoccaggio.
- Controllare regolarmente la stabilità dei collegamenti a vite, il corretto fissaggio e la scorrevolezza delle ruote.
- Se non si utilizza il barbecue per molto tempo effettuare un controllo della tenuta prima di riutilizzarlo.

Pulizia dell'imbuto di scarico e della vaschetta raccogli grasso



L'imbuto di scarico e la vaschetta raccogli grasso devono essere puliti periodicamente, consigliamo di pulire il barbecue dopo **ogni** utilizzo. Se **NON** si fa ciò, il grasso e l'olio accumulati possono causare un incendio nel barbecue a gas! A seconda dell'utilizzo può essere necessario pulire più spesso. Un incendio causato da residui di grasso e olio non rientra nella garanzia.

- Estrarre l'imbuto di scarico insieme alla vaschetta raccogli grasso. Un accumulo eccessivo di grasso rappresenta un pericolo d'incendio. Mai rivestire la camera del grill con una pellicola di alluminio o con sabbia.
- Rimuovere il grasso in eccesso, pulire la vaschetta raccogli grasso e l'imbuto di scarico con acqua calda saponata e risciacquare con acqua pulita.

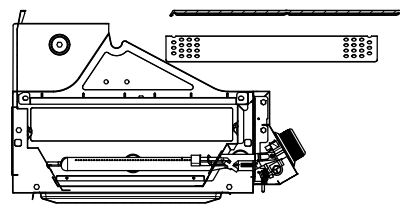
Pulizia del bruciatore

I bruciatori possono essere ostruiti da grasso, succhi e marinature in eccesso, in particolare dopo lunghe graticolature. Se questo è il caso, rimuovere i bruciatori

- Pulire con acqua calda e detergente.
- Assicurarsi che le aperture dei bruciatori non siano ostruite.
- Lavare con acqua, asciugare e riporre nel barbecue a gas.
- Accendere subito per impedire che si formi ruggine ed erosione.
- Applicare un po' d'olio se il barbecue a gas non viene usato per diverso tempo.

Smontaggio dei bruciatori

- Assicurarsi che il barbecue a gas sia spento e completamente raffreddato
 - Assicurarsi che tutte i regolatori siano su «•» e chiudere anche la bombola del gas.
1. Estrarre la graticola sollevandola.
 2. Estrarre il distributore di calore sollevandolo.
 3. Allentare la clip sul retro.
 4. Spingere il bruciatore all'indietro verso destra e spingerlo in direzione della valvola. Sollevare il bruciatore ed estrarlo.
 5. Pulire il bruciatore come descritto.
 6. Per reinserirlo correttamente ripetere la sequenza al contrario.

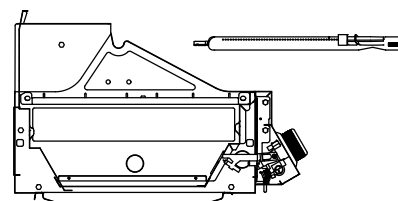
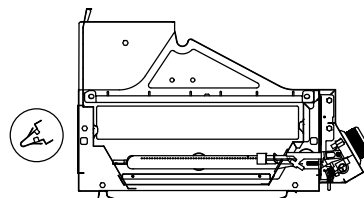


Inverno

Durante i mesi invernali riporre il barbecue in un luogo asciutto e protetto.

Pulire e asciugare la graticola e sfregare con strutto o olio alimentare per prevenire la ruggine. Avvolgere i bruciatori nella carta e riporli in un luogo asciutto, ben ventilato.

- In caso di domande o dubbi è possibile rivolgersi al proprio fornitore di gas o al punto vendita.
- Lubrificare regolarmente con olio tutte le parti metalliche (per es. la cerniera).
- Dopo un lungo stoccaggio e almeno una volta all'anno durante la stagione dei barbecue controllare che il tubo del gas non presenti fessure, pieghe e altri danni. Sostituire immediatamente un tubo del gas danneggiato.



Primo utilizzo dopo lo stoccaggio

Se si rimette in funzione il barbecue a gas all'inizio della stagione delle grigliate o dopo un lungo periodo:

- leggere di nuovo attentamente le istruzioni per l'uso.
- Verificare che tutte le aperture delle valvole, i tubi dei bruciatori e i collegamenti non presentino anomalie.
- Controllare che tutti i bruciatori siano attaccati correttamente.
- Controllare se la bombola del gas è piena.
- Verificare che non ci siano punti non a tenuta attraverso una soluzione di sapone.
- Ruotare tutti i regolatori (valvole) su «•» e collegare il gas. Prima dell'utilizzo, assicurarsi che tutte le graticole e le piastre elettriche siano pulite.
- Seguendo questi consigli, il cliente sarà soddisfatto per anni del barbecue a gas RÖSLE.

Punti non ermetici

Nel caso degli apparecchi da esterno in acciaio si deve mettere in conto di avere, talvolta, un po' di ruggine sulla superficie. Tenere il barbecue sempre coperto, pulito e asciutto contribuisce già molto a prevenire la ruggine.

Alcuni consigli:

- Le superfici del barbecue (incl. il distributore di calore) devono essere tenute pulite e asciutte dopo la cottura alla griglia soprattutto nel caso di marinature. Dopo l'utilizzo strofinare le superfici del barbecue con olio.
- Non lasciare il barbecue all'esterno sotto la pioggia.
- Non riporre il barbecue se è bagnato ma prima asciugarlo con cura.
- Sia in estate sia in inverno rimuovere regolarmente la copertura affinché prenda aria e si possa rimuovere l'umidità accumulata.
- Una leggera ruggine superficiale può essere rimossa facilmente con uno straccio (o foglio di alluminio) imbevuto di aceto di vino bianco o con un deossidante disponibile in commercio.
- Gli smalti saltati possono essere trattati con un po' di vernice per ritocchi per coprire la superficie metallica scoperta.

Eliminazione delle anomalie

Problema	Soluzione
Nessuna accensione, nessuna fiamma, guasto del bruciatore	- Controllare se l'alimentazione del gas della bombola del gas è aperta. - Assicurarsi che nella bombola ci sia sufficiente gas. - Il tubo del gas è piegato? Stendere il tubo. - Controllare se le scintille scoccano dall'elettrodo al bruciatore. - Il bruciatore può essere acceso con un lungo fiammifero? Controllare il sistema di accensione!
Il barbecue non funziona correttamente	ALT, chiudere la bombola del gas e posizionare tutte le valvole su «•»! NON fumare - Controllare tutti i collegamenti del gas - Attendere 3 minuti finché il gas ristagnato è evaporato e ripetere il processo di accensione - I bruciatori non sono della misura delle aperture di uscita: I bruciatori sono esattamente della misura delle aperture di uscita - Il tubo del gas è ostruito: Rimuovere il tubo del gas dal barbecue a gas. Aprire la bombola del gas solo per un secondo per eliminare un'eventuale occlusione del tubo flessibile. Dopo un secondo chiudere nuovamente la bombola del gas e rimontare il tubo flessibile sul barbecue a gas. - Aperture di uscita intasate: Rimuovere i bruciatori come precedentemente descritto. Controllare le aperture delle valvole del gas, rimuovere eventuali residui che causano occlusioni con un filo metallico. Riposizionare i bruciatori sulle aperture di uscita e verificare se ora il bruciatore funziona perfettamente. - Controllare periodicamente il bruciatore per accertarsi che non vi siano dentro insetti e ragni che potrebbero intasare l'impianto del gas o danneggiare il flusso di gas. Accertarsi che i tubi di Venturi del bruciatore siano puliti accuratamente affinché non ci siano ostacoli. Consigliamo di utilizzare una spazzola tubolare per pulire i tubi di Venturi.
Non si origina la scintilla	- La distanza tra il bruciatore e l'elettrodo deve essere soltanto di 5–8 mm. - Eventualmente pulire e regolare l'elettrodo.
La fiamma del bruciatore non è uniforme	I bruciatori sono puliti? Pulire i bruciatori. Rimuovere i residui. Non lasciare che acqua o detersivi penetrino nelle aperture dei bruciatori.
Si verificano fiammate	- Eventualmente il barbecue non è stato preriscaldato abbastanza. Preriscaldare il barbecue per 15 minuti circa con tutti i bruciatori. - Pulire la graticola, la vaschetta raccogli grasso, ecc..., in modo che siano prive di residui di grasso.
Il cibo brucia sulla graticola.	La temperatura del barbecue è troppo bassa. Attendere alcuni minuti prima di girare il cibo cosicché abbia il tempo di cuocersi correttamente.
Difetto di tenuta	- Chiudere la bombola del gas. - Aerare l'ambiente affinché il gas ristagnato possa evaporare completamente. - Controllare tutti i punti di collegamento. - In presenza di un punto non ermetico mettere la bombola del gas in piedi all'aperto. - Tenersi eventualmente a distanza dal gas o dal gas liquido che fuoriescono dalla bombola del gas. - Mantenere la bombola del gas a una distanza minima di 20 metri dalle fonti di accensione, nonché da apparecchi elettrici, flash, macchine o motori. - Assicurarsi che ci sia un'ottima circolazione dell'aria affinché il gas ristagnante evapori.
La Primezone (in opzione) "scintilla" durante il funzionamento. Il bruciatore emette un forte rumore tipo "wusch" seguito da un sibilo continuo, quindi cessa di essere incandescente.	Ceramica sovraccarica di grasso bruciato e depositi. I raccordi sono intasati. Il bruciatore è surriscaldato per insufficiente aerazione (la superficie del barbecue è coperta in buona parte da padelle o pentole). Cricche o salti nella superficie ceramica. La guarnizione della superficie ceramica non tiene. Spegnere il bruciatore e farlo raffreddare per almeno due minuti. Riaccendere il bruciatore e farlo funzionare a fiamma elevata per almeno cinque minuti o finché le superfici in ceramica non bruciano uniformemente. Accertarsi che non più del 75 % della superficie del barbecue sia coperta da pentole o accessori. Spegnerne il bruciatore e farlo raffreddare per almeno due minuti, poi riaccenderlo. Far raffreddare il bruciatore e controllare che non si siano formate cricche. Se si individuano delle cricche, rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ordinare una Primezone sostitutiva.
Altri problemi non elencati qui	Contattare il proprio commerciante specializzato. Mettersi in contatto con noi all'indirizzo reklamation@roesle.de

Problema	Soluzione
 Pericolo!	Non rivestire l'imbuto di scarico con una pellicola di alluminio! L'imbuto di scarico è "sporco" e i grassi non possono defluire nella vaschetta raccogli grasso? Pulire l'imbuto di scarico
Incendio dell'apparecchio	- Se nell'apparecchio si scatena un incendio, chiudere la bombola del gas. Spegnerne l'incendio con un panno bagnato - Se la bombola del gas si incendia o se non è possibile raggiungere e chiudere l'interruttore: chiamare immediatamente i vigili del fuoco! - Puntare una gomma da irrigazione al centro della bombola del gas per raffreddarla ma non spegnere mai le fiamme con l'acqua. Finché il gas brucia non si possono formare pozzanghere ed esplodere - Evacuare l'ambiente Nota: La maggior parte degli incendi nel barbecue a gas avviene a causa di grassi e oli accumulati o per la mancanza di controlli corretti e regolari sui collegamenti del gas. Si raccomanda di seguire le istruzioni del produttore relativamente a pulizia e collegamenti delle relative parti. Insetti Nei tubi di combustione possono esserci occasionalmente ragnatele o nidi di insetti che possono intralciare il flusso del gas e provocare un incendio. Ciò viene definito come il cosiddetto "Flashback" che, nel barbecue a gas, può causare seri danni oltre a danneggiare l'ambiente. Si raccomanda di controllare regolarmente e pulire i tubi per combustione.

Garanzia

Tutti i prodotti RÖSLE, dal progetto alle ruote di serie, attraversano diversi stadi di pianificazione e prove. Nella preparazione e nel montaggio vengono utilizzati esclusivamente materiali e materie prime di alta qualità, nonché i più moderni metodi di garanzia della qualità. Solo in questo modo si può essere sicuri che i clienti RÖSLE riceveranno la qualità desiderata e che i prodotti garantiranno loro molti anni di soddisfazione.

Nel caso in cui, contro ogni aspettativa, un articolo non soddisfacesse questi requisiti, vale un periodo di garanzia di 2 anni:

Presupposto di ciò è che l'articolo venga montato e utilizzato conformemente alle istruzioni allegate. RÖSLE è libera di richiedere una ricevuta d'acquisto (conservare bene la fattura o la ricevuta).

La garanzia limitata è valida solo per le riparazioni o la sostituzione di componenti che potrebbero danneggiarsi con il normale utilizzo. Se RÖSLE conferma lo stato difettoso e accetta il reclamo, RÖSLE riparerà o sostituirà gratuitamente il/i relativo/i componente/i. Se il cliente deve spedire un pezzo difettoso, le spese per la spedizione a RÖSLE dovranno essere pagate in anticipo, quindi RÖSLE provvederà a reinviare gratuitamente al cliente il pezzo riparato o nuovo.

La presente garanzia limitata non copre guasti o difficoltà d'utilizzo dovuti a

Incidente, abuso, uso improprio, alterazione, applicazione incorretta, incendio del grasso, forza maggiore, danni arbitrari, montaggio errato, manutenzione e trattamento errati o assistenza non corretta. Inoltre la garanzia risulta nulla in caso di normali lavori di manutenzione e pulizia non eseguiti in modo corretto. La presente garanzia non copre inoltre il deterioramento o danneggiamento causati da condizioni atmosferiche estreme, quali grandine, terremoti o uragani, nonché da corrosione o cambiamenti di colore dovuti all'esposizione al calore o a prodotti per la pulizia abrasivi e chimici, scheggiature su parti e componenti rivestiti in porcellana utilizzati per l'installazione della griglia a gas, nonché l'esposizione all'aria salina.

La presente garanzia decade se vengono installati ricambi di altri costruttori.

Eventuali altre garanzie implicite, comprese quelle relative alla commerciabilità e all'idoneità a un uso specifico, saranno applicabili solo per il periodo di validità della presente garanzia limitata esplicita. Poiché alcune giurisdizioni non ammettono limiti alla durata della garanzia implicita, i limiti o le esclusioni indicati in precedenza possono non essere applicabili.

RÖSLE non riconosce alcuna responsabilità in merito a danni speciali, indiretti o consequenziali. Poiché alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni accidentali o consequenziali, la presente limitazione o esclusione potrebbe non essere applicabile.

Per danneggiamenti risultanti dall'applicazione e dall'utilizzo dei prodotti RÖSLE a prodotti di altre marche a causa di utilizzo o montaggio non conformi, oppure, ad esempio, derivanti da un incidente non è riconosciuta alcuna responsabilità.

RÖSLE non autorizza persone o società a rappresentarla relativamente agli obblighi e alle responsabilità derivanti dalla vendita, dall'installazione, dall'uso, dalla rimozione, dalla restituzione o sostituzione del prodotto e non riconosce le loro eventuali dichiarazioni come legalmente vincolanti.

Smaltimento



Durante il tragitto verso casa vostra l'apparecchio nuovo è stato protetto dall'imballaggio. Tutti i materiali di imballaggio utilizzati rispettano l'ambiente e sono riciclabili. La preghiamo di aiutarci e di provvedere allo smaltimento corretto dell'imballaggio. Per le attuali modalità di smaltimento può rivolgersi al suo rivenditore o dall'ente comunale per lo smaltimento.



Non lasciare che i bambini usino gli imballaggi e i relativi componenti.

Pericolo di soffocamento a causa di pellicola e altri materiali da imballaggio.



Gli apparecchi vecchi non sono rifiuti senza valore. Grazie allo smaltimento ecocompatibile si possono recuperare utili materie prime. Informarsi presso la propria amministrazione cittadina o comunale sulle possibilità di uno smaltimento corretto dal punto di vista ambientale e opportuno dell'apparecchio. I materiali sono riciclabili secondo la loro etichettatura.

Batterie



Assicurarsi che le batterie non finiscano nelle mani dei bambini. I bambini potrebbero portare le batterie alla bocca e inghiottirle. Ciò può provocare seri danni alla salute. In questo caso chiamare immediatamente un medico!

Conservare quindi le batterie e il comando a distanza fuori dalla portata di bambini piccoli.

Le normali batterie non devono essere caricate, riattivate con altri mezzi, separate, riscaldate o gettate nel fuoco vivo (pericolo di esplosione!).

Sostituire tempestivamente le batterie in esaurimento. Pulire i contatti delle batterie e dell'apparecchio prima di inserirle.

In caso di batteria non inserita correttamente esiste il pericolo di esplosione!

Non provare a ricaricare la batteria, a separarla, a scaldarla a una temperatura superiore a 100°C o a bruciarla.

Smaltire immediatamente le batterie usate. Sostituire le batterie solo con batterie del tipo corretto e del numero di modello corretto.

Attenzione!

Non esporre le batterie a condizioni estreme. Non appoggiarle su corpi caldi e non esporle alla luce diretta del sole!

Le batterie esaurite o danneggiate possono causare gravi ferimenti se a contatto con la pelle.

In questo caso utilizzare guanti protettivi idonei. Pulire il vano batteria con un panno asciutto.

Importanti indicazioni sullo smaltimento:

Le batterie possono contenere sostanze velenose nocive per la salute e per l'ambiente.

Le batterie sono soggette alla Direttiva Europea 2006/66/CE. Esse non devono essere smaltite con i normali rifiuti domestici.

Informarsi sulle disposizioni locali in materia di smaltimento separato di batterie in quanto il corretto smaltimento protegge l'ambiente e l'uomo da possibili conseguenze negative

Questo simbolo si trova sulle batterie contenenti sostanze dannose:



Service e contatti

Per domande, suggerimenti e reclami, il nostro servizio di assistenza clienti è a disposizione da lunedì a venerdì tra le 8 e le 18. In caso di contatto tenere a portata di mano i seguenti documenti e dati:

- documento di acquisto
- foto del difetto presunto
- numero di serie del prodotto

E-mail: produkthanfrage@roesle.de

Indirizzo: Johann-Georg-Fendt-Str. 38 87616 Marktoberdorf / Germania

Telefono: +49 8342 912-270 Fax: + 49 8342 912-190

Homepage: www.roesle.de

Dati tecnici

	Stazione BBQ	
Modello	Videro G3	Videro G4
	Nero/acciaio inossidabile	Nero/acciaio inossidabile
Numero articolo	25305 / 25301	25307 / 25303
Dotazione		
Piatto di bruciatura	Smaltato porcellanato	
Termometro del coperchio	60 ° - 350 °C (± 10 °C) ✓	60 ° - 350 °C (± 10 °C) ✓
Graticola	Ghisa smaltata	Ghisa smaltata
Distributore di calore	Acciaio, smaltato	Acciaio, smaltato
Piastra raccogli grasso	✓	✓
Rotelle leggere dotate di freno	✓	✓
Area della griglia		
Superficie della griglia in cm²	2700	3100
Area della griglia in cm	60 x 45	70 x 45
Superficie scaldavivande in cm²	960	1120
Zona scaldavivande in cm	60 x 16	70 x 16
Pesi e dimensioni		
Larghezza in cm	127	138
Profondità in cm	60	60
Altezza con il coperchio chiuso in cm	118	118
Altezza di lavoro della graticola in cm	90	90
Peso ca. in kg	41	46
Certificazione regionale AT, CH, DE		
Numero articolo	25305 / 25301	25307 / 25303
Categoria	I ₃ B/P(50)	
Tipo di gas	butano (G30) / propano (G31): 50 mbar	
Ugello bruciatore laterale in mm	0,75	0,75
Ugello bruciatore laterale in mm	0,81	0,81
Certificazione regionale BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		
Numero articolo	25302 / 25306	25304 / 25308
Categoria	I ₃ B/P(30)	
Tipo di gas	butano (G30) / propano (G31): 30 mbar	
Ugello bruciatore laterale in mm	0,88	0,88
Ugello bruciatore laterale in mm	0,92	0,92
Gruppo bruciatore		
CE	0359-18	
Bruciatore	3	4
Potenza bruciatori laterali in kW	3,0	3,0
Potenza bruciatori principali in kW	3 x 3,5	4 x 3,5
Potenza totale kW	13,5	17,0
Consumo totale g/h	981	1235
Sistema di accensione bruciatore principale	Accensione piezoelettrica, Jet Flame	
Sistema di accensione bruciatore laterale	Accensione piezoelettrica, Jet Flame	
Peso di riempimento max. della bombola del gas in kg (nel vano)	5,0	
Illuminazione batteria LED	4x 1,5V DC – tipo AA R6	

Salvo modifiche tecniche ed errori.
Le misure sono valori approssimativi.

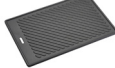
	Stazione BBQ		
Modello	Videro G3-S	Videro G4-S	Videro G6
	Nero/acciaio inossidabile	Nero/acciaio inossidabile	Nero/acciaio inossidabile
Numero articolo			
Dotazione			
Piatto di bruciatura	Smaltato porcellanato		
Primezone	Ripiano laterale sx	Ripiano laterale sx	integrato, superficie barbecue
Termometro del coperchio	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Graticola	Ghisa smaltata	Ghisa smaltata	Ghisa smaltata
Distributore di calore	Acciaio, smaltato	Acciaio, smaltato	Acciaio, smaltato
Piastra raccogli grasso	✓	✓	✓
Rotelle leggere dotate di freno	✓	✓	✓
Area della griglia			
Superficie della griglia in cm²	2700	3100	4162
Area della griglia in cm	60 x 45	70 x 45	92,5 x 45
Superficie scaldavivande in cm²	960	1120	1480
Zona scaldavivande in cm	60 x 16	70 x 16	92,5 x 16
Pesi e dimensioni			
Larghezza in cm	127	138	157
Profondità in cm	60	60	60
Altezza con il coperchio chiuso in cm	118	118	118
Altezza di lavoro della graticola in cm	90	90	90
Peso ca. in kg	43	48	60
Certificazione regionale		AT, CH, DE	
Numero articolo	25503 / 25504 / 25617	25507 / 25508 / 25616 / 25615	25312 / 25313
Categoria	I ₃ B/P(50)		
Tipo di gas	butano (G30) / propano (G31): 50 mbar		
Ugello bruciatore laterale in mm	0,75	0,75	0,75
Ugello bruciatore principale / Primezone in mm	0,81	0,81	0,81
Certificazione regionale		BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU	
Numero articolo	25505	25509	25316
Categoria	I ₃ B/P(30)		
Tipo di gas	butano (G30) / propano (G31): 30 mbar		
Ugello bruciatore laterale in mm	0,88	0,88	0,88
Ugello bruciatore principale / Primezone in mm	0,92	0,92	0,92
Gruppo bruciatore			
CE	0359-18		
Bruciatore	3	4	5
Potenza bruciatori laterali in kW	3,0	3,0	3,0
Potenza Primezone in kW	3,5	3,5	3,5
Potenza bruciatori principali in kW	3 x 3,5	4 x 3,5	5 x 3,5
Potenza totale kW	17,0	20,5	24,0
Consumo totale g/h	1235	1498	1744
Sistema di accensione bruciatore principale	Accensione piezoelettrica, Jet Flame		
Sistema di accensione Primezone	Accensione elettronica		Accensione piezoelettrica, Jet Flame
Sistema di accensione bruciatore laterale	Accensione piezoelettrica, Jet Flame		
Peso di riempimento max. della bombola del gas in kg (nel vano)	11	11	5
Illuminazione batteria LED	4 x 1,5V DC – Tipo AA R6		
Batteria accensione Primezone	1 x 1,5V DC – Tipo AA R6		

Accessori

Sono disponibili i seguenti accessori per barbecue. Altri accessori sono disponibili al sito: www.roesle-bbq.de.

Accessori apparecchio:

	25309	Protezione per cappa per la stazione BBQ Videro G3
	25031	Guanti per grigliare in pelle
	25310	Protezione per cappa per la stazione BBQ Videro G4

	25318	Protezione per cappa per la stazione BBQ Videro G6
	25311	Piastra barbecue Videro G3/G4
	25319	Piastra barbecue Videro G6

Accessori barbecue

	25050	Paletta per barbecue
	25053	Spazzola per pulizia del barbecue
	25054	Pinza per barbecue 40 cm
	25056	Pennello per barbecue rotondo
	25057	Paletta forata per pesce per barbecue
	25063	Spatola per barbecue
	25061	Pinza per grigliare piegata

	25064	Pinze a punta
	25065	Pinza per lische
	25058	Siringa per marinature 50 ml
	25060	Trinciapollo per barbecue
	25066	Termometro da gourmet
	25086	Misuratore di temperatura interna per BBQ
	25048	Spiedo girarrosto G3 / G4

	25070	Griglia porta arrosto e costole
	25072	Supporto con spiedi da barbecue (4 pz.)
	25079	Spiedi da griglia (4 pz.)
	25078	Girarrosto
	25233	Rivestimento universale in acciaio inossidabile Pro

	25077	Asse in legno di cedro per aromatizzare gli arrosti (2 pz.)
	25071	Supporto per il pesce
	25074	Tagliere circolare in pietra da pizza 42 cm
	25075	Piastra barbecue circolare 40 cm
	25235	Tagliere quadrato in pietra da pizza

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

Nous vous souhaitons bonne continuation avec votre nouveau barbecue RÖSLE.
Votre équipe RÖSLE de Marktoberdorf

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe RÖSLE-barbecue.
Uw RÖSLE team uit Marktoberdorf

Le auguriamo tanto divertimento e soddisfazione con il nostro nuovo barbecue RÖSLE.
Il team RÖSLE di Marktoberdorf

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