

SINCE 1888

Bedienungsanleitung

Instruction for Use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni d'uso

# BBQ Station Videro G3, 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  |
| Bestimmungsgemäße Verwendung: .....                                                                                                             | 3  |
| Gefahrenhinweise .....                                                                                                                          | 4  |
| Gefahrenhinweise im Umgang mit Gas .....                                                                                                        | 4  |
| Maximale Größe der Gasflasche .....                                                                                                             | 5  |
| Montage von Schlauch und Druckregler .....                                                                                                      | 5  |
| Der Druckregler muss mit den Standards EN 12864 oder EN 16129 in der aktuellen Version sowie mit den nationalen Bestimmungen konform sein. .... | 5  |
| Kontrolle Gasdichtheit vor Gebrauch des Grills ....                                                                                             | 5  |
| Sicherheitshinweise Gasflasche.....                                                                                                             | 6  |
| Gas-Dichtheitsprüfung .....                                                                                                                     | 7  |
| Was sind Propangas/Butangas? .....                                                                                                              | 7  |
| Wichtige Bedienhinweise .....                                                                                                                   | 7  |
| Anschluss Gasflasche .....                                                                                                                      | 9  |
| Alle Vorteile auf einen Blick:.....                                                                                                             | 10 |
| Der RÖSLE-Grill im Detail.....                                                                                                                  | 11 |
| Inbetriebnahme vor dem Grillen .....                                                                                                            | 12 |
| Gas-Dichtheitsprüfung .....                                                                                                                     | 12 |
| Zünden der Brenner .....                                                                                                                        | 13 |
| Jet-Flame-Zündsystem .....                                                                                                                      | 13 |
| Manuelle Zündung.....                                                                                                                           | 13 |
| Zünden Seitenbrenner.....                                                                                                                       | 13 |
| Brenner löschen .....                                                                                                                           | 14 |
| Einfache Schritte zum Grillprofi .....                                                                                                          | 14 |
| Steak Zone.....                                                                                                                                 | 14 |
| Anwendung / Inbetriebnahme Steak Zone im Seitentisch (optionale Ausstattung).....                                                               | 15 |
| Anwendung / Inbetriebnahme Steak Zone im Hauptgrillbereich (optionale Ausstattung) .....                                                        | 15 |
| Garen mit dem RÖSLE Grill.....                                                                                                                  | 17 |
| Vorbereiten des Grills.....                                                                                                                     | 17 |
| Reinigen der Fettauffangschale .....                                                                                                            | 17 |
| Grill-Methoden .....                                                                                                                            | 17 |
| Indirektes Grillen mit geschlossenem Deckel .....                                                                                               | 18 |
| Nach der Benutzung .....                                                                                                                        | 18 |
| Wann ist das Fleisch bzw. Grillgut gar?.....                                                                                                    | 18 |
| Garzeiten .....                                                                                                                                 | 19 |
| Wartung, Reinigung und Aufbewahrung.....                                                                                                        | 21 |
| Undichte Stellen.....                                                                                                                           | 22 |
| Fehlerbehebung .....                                                                                                                            | 23 |
| Garantie .....                                                                                                                                  | 24 |
| Entsorgung .....                                                                                                                                | 25 |
| Umgang mit Batterien.....                                                                                                                       | 25 |
| Wichtiger Hinweis zur Entsorgung:.....                                                                                                          | 25 |
| Technische Daten.....                                                                                                                           | 26 |



### 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 bevor Sie den Grill zusammenbauen und benutzen sorgfältig durch und bewahren Sie diese für spätere Fragen auf. Befolgen Sie immer alle Warnungen und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und durch Nichteinhaltung der Sicherheitsvorkehrungen entstanden sind, Alle Vorgaben dieser Bedienungsanleitung sind unverändert einzuhalten. Das Gerät wird in dieser Anleitung als Grill bezeichnet.

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!



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 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 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.

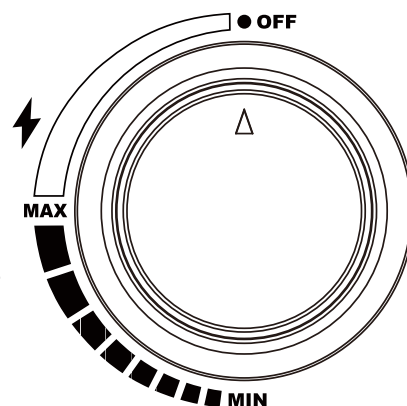
Der Gasschlauch und der Gasdruckregler müssen vorschriftsmäßig (nach beiliegender Montageanleitung) montiert werden.

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.

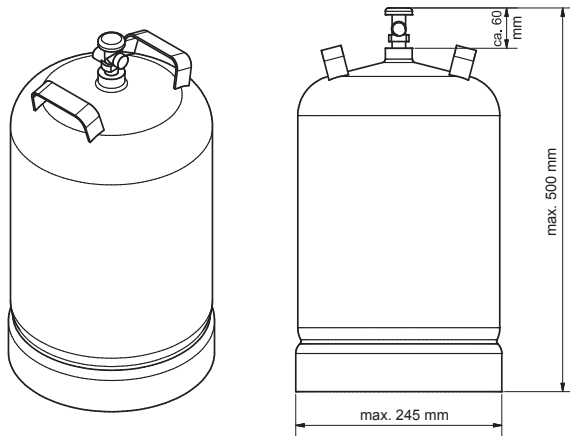
Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

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:



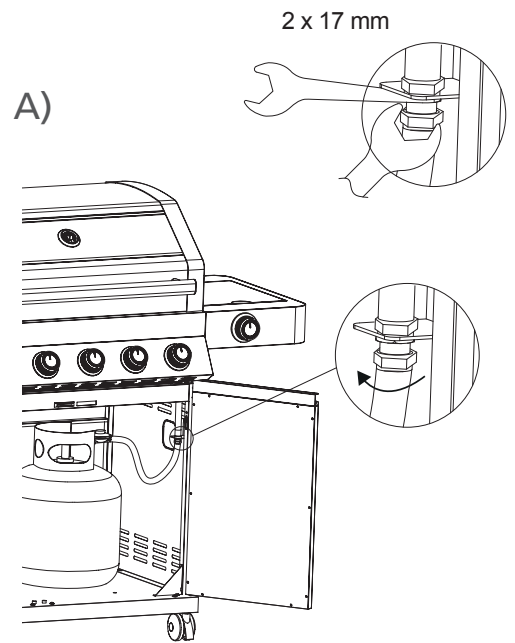
## Montage von Schlauch und Druckregler

Der Druckregler muss mit den Standards EN 12864 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 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

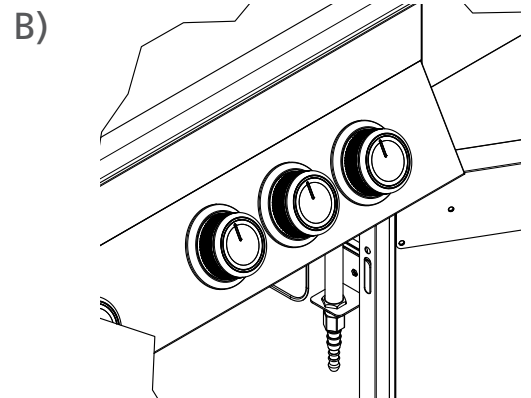
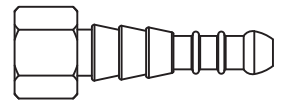
Im Lieferumfang ist ein Universaladapter enthalten, um einen Gasschlauch inklusive Druckregler (nicht im Lieferumfang) mit dem Gasgrill verbinden zu können.

Befestigen Sie den Universaladapter an dem 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.



- 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.

- Entfernen Sie überschüssiges Fett vom Grill, um Fettbrand zu verhindern.
- 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 Zubehöerteile dürfen nicht mehr verwendet werden.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen, leichtsinnigen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die bei der Benutzung des Gerätes auftreten sowie für Beanstandungen Dritter. **Nur für den privaten Gebrauch!**

- Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung zu brennbarem und hitzeempfindlichem Material von mindestens 1,5 m. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen und Holzvorbauten. 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.
- Niemals die Grillkammer mit Folie auslegen. Dies könnte dazu führen, dass das Fett nicht ablaufen kann, sich auf der Folie sammelt und zu brennen anfängt. Verwenden Sie stattdessen Tropfschalen, um aus dem Fleisch heraustropfenden Saft aufzufangen.
- 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 cm<sup>2</sup>  
Videro G4: 70 x 45 cm = 3.150 cm<sup>2</sup>  
Videro G4-S: 70 x 45 cm = 3.150 cm<sup>2</sup>  
Videro G6: 92 x 45 cm = 4.162 cm<sup>2</sup>
- 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 Steak Zone (optional)
- Stauraum für Gasflaschen bis 5 kg und Zubehör
- Komfortable Arbeitshöhe von 90 cm
- 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

Deutsch

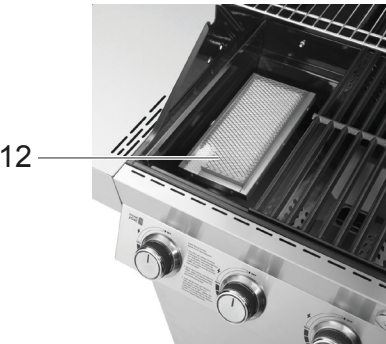


Abb.:  
Videro G4-S schwarz

Detail Videro G4-S



Detail Videro G6



| Bedienelemente |                                                 |    |                                                                                                                |
|----------------|-------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1              | Deckelthermometer                               | 7  | Stauraum                                                                                                       |
| 2              | Deckel mit Glaseinsatz                          | 8  | Batteriefach für Beleuchtung                                                                                   |
| 3              | Gasventil Hauptbrenner mit Jet Flame Zündsystem | 9  | Rollen mit Bremse                                                                                              |
| 4              | Integrierter Seitenbrenner                      | 10 | Tropfschale (Entnahme nach vorne)                                                                              |
| 5              | Schalter für Drehregler-Beleuchtung             | 11 | Steak Zone im Seitentisch mit Drehregler und elektronischer Zündung                                            |
| 6              | Gasventil Seitenbrenner                         | 12 | <b>*) Bei Videro G6:</b><br>Steakzone im Hauptgrillbereich integriert mit Drehregler und Piezozündung Jetflame |

## 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.



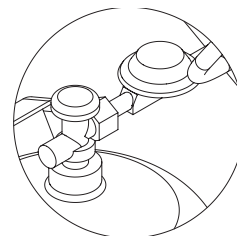
Vor dem „Freibrennen“ entfernen Sie bitte die Aufkleber auf der Scheibe und dem Seitenbrenner. Wenn Sie dies nicht tun, können diese beim Erhitzen schmelzen und sind nur noch schwer wieder vom Metall zu entfernen.

- 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.

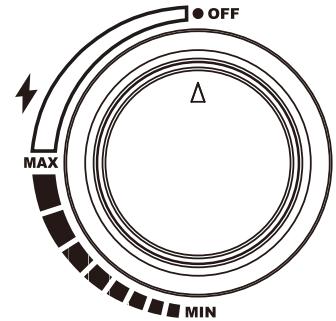
# Zünden der Brenner

## Jet-Flame-Zündsystem

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

Zündvorgang:

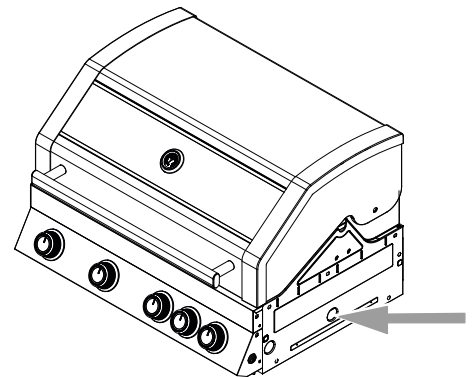
1. Bevor Sie den Zündvorgang beginnen müssen ALLE Regelschalter auf Position « • OFF » stehen.
  2. **ACHTUNG:** Öffnen Sie den Deckel **bevor** Sie den Grill entzünden.
  3. Drehen Sie die Gasflasche auf.
  4. Drücken Sie das rechte Ventil **3** nach innen und drehen Sie es langsam gegen den Uhrzeigersinn 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.



**i** 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 **6** 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 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 S. 20 finden Sie empfohlene Garzeiten.

## Steak Zone

Die Steak Zone 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 Steak Zone: Der Gasgrill sollte so positioniert werden, dass die Steak Zone 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 Steak Zone 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 Steak Zone zünden. Achten Sie auf Gesicht, Haare, loose, flatternde Kleidungsstücke etc.

## Anwendung / Inbetriebnahme Steak Zone im Seitentisch (optionale Ausstattung)

1. Öffnen Sie den Deckel der Steak Zone, bevor Sie diese entzünden.
2. Die Steak Zone 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 Steak Zone entsprechend einsetzen.



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

3. Drehen Sie die Gasflasche auf.
4. Drücken Sie das Ventil 11 nach innen und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn zu Position "MAX".
5. Zünden Sie nun durch Drücken des elektronischen Zünders die Steak Zone. 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 Steak Zone 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 Steak Zone 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 Steak Zone auf den Hauptgrillbereich verlegen, den Deckel schließen und auf 120 - 160 °C langsam fertig garen. Die Steak Zone abschalten und auf « • » drehen.
6. Wenn es nicht gelingt, die Steak Zone 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 Steak Zone

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!

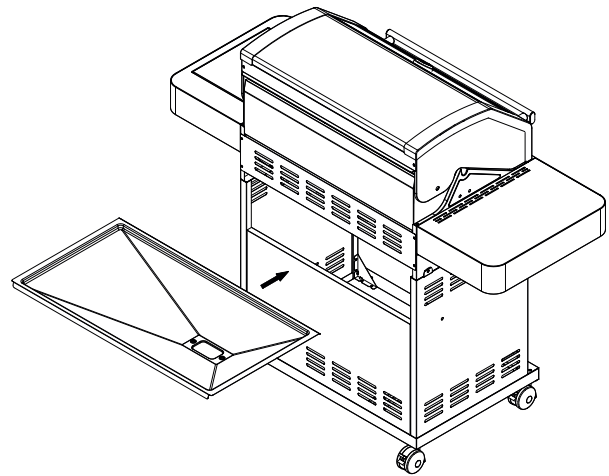
- Öffnen Sie den Deckel, bevor Sie die Brenner zünden.
- Prüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen frei von Verschmutzungen sind.

## Reinigen der Fettauffangschale

Die Tropfwanne und die Fettauffangschale unbedingt regelmäßig reinigen!

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.

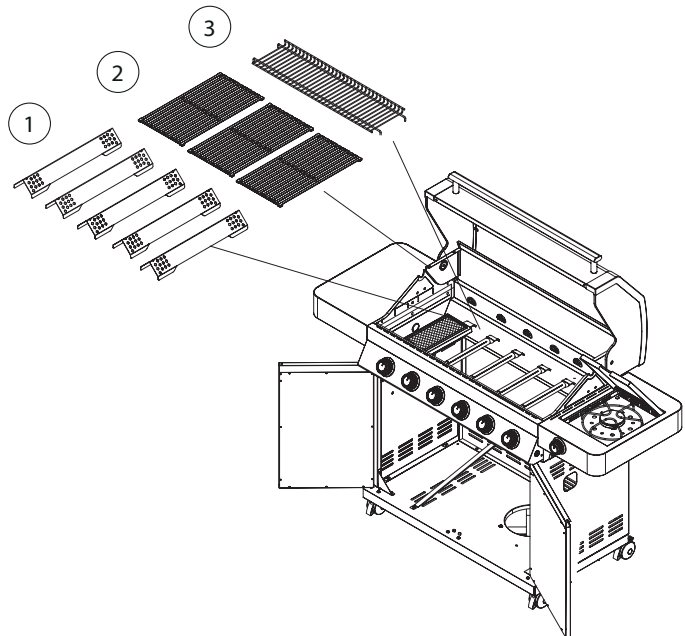
## Grill-Methoden

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

| Grillgut                                                     | Dicke/Gewicht            | Grillzeit                | Temperatur                                                                       |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Rind</b>                                                  |                          |                          |                                                                                  |
| 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                                                        |
| <b>Schwein</b>                                               |                          |                          |                                                                                  |
| 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                                                    |
| <b>Geflügel</b>                                              |                          |                          |                                                                                  |
| 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 mittlere Hitze                                                               |
| Hähnchenflügel                                               | 50 g–80 g                | 18–20 Min.               | bei direkter, mittlerer Hitze                                                    |
| Hühnchen ganz                                                | 1,2 kg–1,8 kg            | 45–90 Min.               | bei 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                                                              |
| <b>Fische und Meeresfrüchte</b>                              |                          |                          |                                                                                  |
| 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                                                              |
| <b>Gemüse</b>                                                |                          |                          |                                                                                  |
| Mais am Kolben                                               |                          | 10–15 Min.               | bei direkter, mittlerer Hitze                                                    |
| Pilze:<br>Shiitake oder Champignon / Portabella              |                          | 8–10 Min.<br>10–15 Min.  | bei direkter, mittlerer Hitze /<br>bei mittlerer Hitze                           |
| Zwiebel halbiert /<br>in Scheiben                            | 1,0 cm dick              | 8–10 Min.<br>35–40 Min.  | bei direkter, mittlerer Hitze /<br>bei mittlerer Hitze                           |
| Kartoffel: Stück /<br>in Scheiben                            | 1,0 cm dick              | 12–14 Min.<br>45–60 Min. | bei direkter, mittlerer Hitze /<br>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 abgekühlt ist, indem Sie die Temperatur des Deckelthermometers prüfen.

- 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 Backofenreiniger, Scheuermittel (Küchenreiniger), Reiniger mit Zitrusbestandteilen 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.

### Auffangschale



Die Auffangschalen müssen regelmäßig gereinigt werden. Wenn Sie das **NICHT** tun, kann das angesammelte Fett und Öl einen Brand in Ihrem Gasgrill verursachen! Abhängig vom Gebrauch, kann häufiges Reinigen erforderlich sein. Bei einem durch Fett- und Ölrückstände ausgelösten Brand erlischt Ihre Garantie.

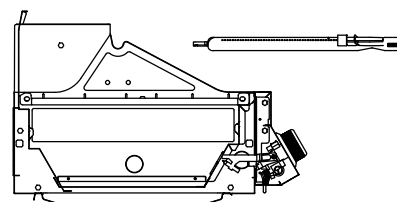
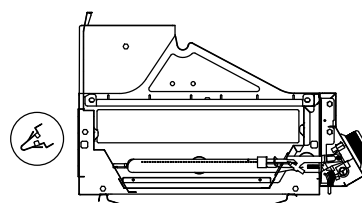
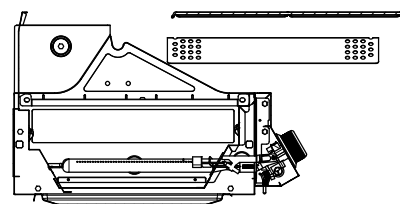
### Brenner

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 zuge dreht 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 Regelknöpfe 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                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist.</li> <li>Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet.</li> <li>Ist der Gasschlauch geknickt? Biegen Sie den Schlauch gerade.</li> <li>Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode auf den Brenner überspringen.</li> <li>Kann der Brenner mit einem langen Streichholz angezündet werden? Prüfen Sie das Zündsystem!</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Grill funktioniert nicht richtig                                                                                                                                                    | <p><b>STOPP</b>, drehen Sie die Gasflasche zu und alle Ventile auf «•» zu!<br/> <b>NICHT</b> rauchen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollieren Sie alle Gasverbindungsstellen</li> <li>Warten Sie 3 Minuten bis das angestaute Gas verfliegen ist und wiederholen Sie den Zündvorgang</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Brenner liegen nicht passend über den Austrittsöffnungen:<br/> Brenner exakt passend über die Austrittsöffnungen legen</li> <li>Die Gasleitung ist verstopft:<br/> 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.</li> <li>Verstopfte Austrittsöffnungen:<br/> 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.</li> <li>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.</li> </ul> |
| Keine Funkenbildung                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5–8 mm betragen.</li> <li>Ggf. Elektrode reinigen und nachjustieren.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Evtl. haben Sie den Grill nicht genügend vorgeheizt. Heizen Sie den Grill ca. 15 Minuten mit allen Brennern vor.</li> <li>Reinigen Sie Grillroste, Auffangschale etc., so dass diese frei von Fettrückständen sind.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 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                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Drehen Sie die Gasflasche zu.</li> <li>Belüften Sie die Umgebung, damit das angestaute Gas vollends verfliegen kann.</li> <li>Kontrollieren Sie alle Verbindungsstücke.</li> <li>Wenn es eine undichte Stelle gibt, die Gasflasche aufrecht auf einen offenen Platz stellen.</li> <li>Halten Sie sich von eventuell aus der Gasflasche austretendem Gas- oder Flüssiggas fern.</li> <li>Halten Sie mit der Gasflasche einen Mindestabstand von 20 Meter zu Zündquellen, sowie elektrischen Geräten, Blitzlicht, Maschinen oder Motoren ein.</li> <li>Sorgen Sie für maximale Luftzirkulation damit das angestaute Gas verfliegt.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Die Steak Zone (optional) „blitzt auf“ während des Betriebs. Der Brenner macht ein lautes „Wusch“-Geräusch, gefolgt von einem kontinuierlichen Zischen und hört dann auf zu glühen. | <p>Keramik mit Bratenfett und Ablagerungen überfrachtet. Anschlüsse sind verstopft. Brenner überhitzt aufgrund unzureichender Belüftung (die Grillfläche ist weitgehend mit Pfannen oder Töpfen abgedeckt).</p> <p>Risse oder Sprünge in der keramischen Oberfläche.<br/> Dichtung der keramischen Oberfläche ist undicht.</p> <p>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.</p> <p>Sicherstellen, dass nicht mehr als 75 % der Grillfläche mit Kochgeschirr oder Zubehör zugeeckt ist. Brenner abstellen und für mindestens zwei Minuten abkühlen lassen, dann erneut anzünden.</p> <p>Brenner abkühlen lassen und sorgfältig auf Risse untersuchen. Falls Sie Risse feststellen sollten, wenden Sie sich an einen autorisierten Händler, um eine Ersatz Steak Zone zu bestellen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Anderes, nicht hier aufgeführtes Problem                                                                                                                                            | Setzen Sie sich mit ihrem Fachhändler in Verbindung. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf unter <a href="mailto:reklamation@roesle.de">reklamation@roesle.de</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Problem     | Lösung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerätebrand | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn im Gerät ein Brand entsteht, die Gasflasche zudrehen. Den Brand mit einem nassen Tuch löschen</li> <li>• Wenn die Gasflasche brennt oder wenn Sie den Schalter nicht erreichen und zudrehen können: <b>Sofort</b> die Feuerwehr anrufen!</li> <li>• 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</li> <li>• Die Umgebung evakuieren</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b><br/>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.</p> <p><b>Insekten</b><br/>Durch Spinnen und andere Insekten können gelegentlich Spinnweben oder Insektennester in den Brennrohren 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.</p> |

## Garantie

Alle RÖSLE-Produkte durchlaufen von der Entwicklung bis zur Serienreife viele Stufen der Planung und Erprobung. In der Fertigung und Montage werden ausschließlich hochwertige Materialien und Rohstoffe sowie modernste Methoden der Qualitätssicherung eingesetzt. Nur so können wir 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 schadhaften Zustand bestätigt und die Reklamation akzeptiert, wird RÖSLE den/die betroffenen Teil/e kostenlos entweder reparieren oder ersetzen. Wenn Sie ein schadhaftes Teil einsenden müssen, sind die Gebühren für den Versand an RÖSLE im Voraus zu bezahlen, damit RÖSLE das reparierte bzw. neue Teil kostenlos an Sie zurücksendet.

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

Zutreffende implizierte Gewährleistungen der Marktgängigkeit und Eignung sind auf die in dieser ausdrücklich beschränkten Garantie genannten Garantiezeiträume beschränkt. In manchen Gerichtsbezirken sind derartige Beschränkungen bezüglich der Geltungsdauer einer implizierten Garantie nicht zulässig, so dass diese Beschränkung gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.

RÖSLE übernimmt keine Haftung für irgendwelche besonderen, 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.

### Service und Kontakt

Für Fragen, Anregungen und Reklamationen ist unsere Kundenbetreuung von Montag bis Freitag zwischen 8 - 18 Uhr für Sie erreichbar.

Email: [produktanfrage@roesle.de](mailto: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](http://www.roesle.de)

## 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:



## Technische Daten

|                                                                     | <b>BBQ-Station</b>                  |                              |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| <b>Modell</b>                                                       | <b>Videro G3</b>                    | <b>Videro G4</b>             |
|                                                                     | Schwarz /Edelstahl                  | Schwarz /Edelstahl           |
| Artikel-Nummer                                                      |                                     |                              |
| <b>Ausstattung</b>                                                  |                                     |                              |
| Feuerschale                                                         | Porzellanemailliert                 |                              |
| Deckelthermometer                                                   | ✓<br>60 ° - 350 °C (± 10 °C)        | ✓<br>60 ° - 350 °C (± 10 °C) |
| Grillrost                                                           | Gusseisen, emailliert               | Gusseisen, emailliert        |
| Wärmeverteiler                                                      | Stahl, emailliert                   | Stahl, emailliert            |
| Fettauffangblech                                                    | ✓                                   | ✓                            |
| Leichtlaufräder mit Bremse                                          | ✓                                   | ✓                            |
| <b>Grillbereich</b>                                                 |                                     |                              |
| 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                      |
| <b>Maße und Gewicht</b>                                             |                                     |                              |
| 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                           |
| <b>Länderkennung</b> AT, CH, DE                                     |                                     |                              |
| Artikelnummer                                                       | 25305 / 25301                       | 25307 / 25303                |
| Kategorie                                                           | I <sub>3</sub> 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                         |
| <b>Länderkennung</b> BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU |                                     |                              |
| Artikelnummer                                                       | 25304 / 25302                       | 25308 / 25306                |
| Kategorie                                                           | I <sub>3</sub> 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                         |
| <b>Brennereinheit</b>                                               |                                     |                              |
| CE                                                                  | 0359-17                             |                              |
| 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.

|                                                     | <b>BBQ-Station</b>                             |                              |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Modell</b>                                       | <b>Videro G4-S</b>                             | <b>Videro G6</b>             |
|                                                     | Schwarz                                        | Schwarz /Edelstahl           |
| Artikel-Nummer                                      |                                                |                              |
| <b>Ausstattung</b>                                  |                                                |                              |
| Feuerschale                                         | Porzellanemailliert                            |                              |
| Steak Zone                                          | Seitentisch links                              | integriert, Grillfläche      |
| Deckelthermometer                                   | ✓<br>60 ° - 350 °C (± 10 °C)                   | ✓<br>60 ° - 350 °C (± 10 °C) |
| Grillrost                                           | Gusseisen, emailliert                          | Gusseisen, emailliert        |
| Wärmeverteiler                                      | Stahl, emailliert                              | Stahl, emailliert            |
| Fettauffangblech                                    | ✓                                              | ✓                            |
| Leichtlaufräder mit Bremse                          | ✓                                              | ✓                            |
| <b>Grillbereich</b>                                 |                                                |                              |
| Grillfläche in cm²                                  | 3100                                           | 4162                         |
| Grillbereich in cm                                  | 70 x 45                                        | 92,5 x 45                    |
| Warmhaltefläche in cm²                              | 1120                                           | 1480                         |
| Warmhaltebereich in cm                              | 70 x 16                                        | 92,5 x 16                    |
| <b>Maße und Gewicht</b>                             |                                                |                              |
| Breite in cm                                        | 138                                            | 157                          |
| Tiefe in cm                                         | 60                                             | 60                           |
| Höhe bei geschlossenem Deckel in cm                 | 118                                            | 118                          |
| Arbeitshöhe Grillrost in cm                         | 90                                             | 90                           |
| Gewicht ca. in kg                                   | 48                                             | 60                           |
| <b>Länderkennung</b>                                |                                                |                              |
|                                                     | AT, CH, DE                                     |                              |
| Artikelnummer                                       | 25317                                          | 25312 / 25313                |
| Kategorie                                           | I <sub>3</sub> B/P(50)                         |                              |
| Gastyp                                              | Butan (G30) / Propan (G31): 50 mbar            |                              |
| Düse Seitenbrenner in mm                            | 0,75                                           | 0,75                         |
| Düse Hauptbrenner / Steak Zone in mm                | 0,81                                           | 0,81                         |
| <b>Länderkennung</b>                                |                                                |                              |
|                                                     | BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU |                              |
| Artikelnummer                                       | -                                              | 25316                        |
| Kategorie                                           | I <sub>3</sub> B/P(30)                         |                              |
| Gastyp                                              | Butan (G30) / Propan (G31): 30 mbar            |                              |
| Düse Seitenbrenner in mm                            | -                                              | 0,88                         |
| Düse Hauptbrenner / Steak Zone in mm                | -                                              | 0,92                         |
| <b>Brennereinheit</b>                               |                                                |                              |
| CE                                                  | 0359-17                                        |                              |
| Brenner                                             | 4                                              | 5                            |
| Leistung Seitenbrenner in kW                        | 3,0                                            | 3,0                          |
| Leistung Steak Zone in kW                           | 3,5                                            | 3,5                          |
| Leistung Hauptbrenner in kW                         | 4 x 3,5                                        | 5 x 3,5                      |
| Gesamtleistung in kW                                | 20,5                                           | 24,0                         |
| Gesamtverbrauch g/h                                 | 1498                                           | 1744                         |
| Zündsystem Hauptbrenner                             | Piezozündung, Jetflame                         |                              |
| Zündsystem Steak Zone                               | elektronische Zündung                          | Piezozündung, Jetflame       |
| Zündsystem Seitenbrenner                            | Piezozündung, Jetflame                         |                              |
| Max. Füllgewicht der Gasflasche in kg (im Stauraum) | 5,0                                            |                              |
| Batterie LED Beleuchtung                            | 4 x 1,5V DC – Typ AA R6                        |                              |
| Batterie Zündung Steak Zone                         | 1 x 1,5V DC – Typ AA R6                        |                              |

# Zubehör

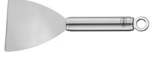
Folgendes Grillzubehör ist für den Grill zu erhalten. Weiteres Zubehör finden Sie unter [www.roesle-bbq.de](http://www.roesle-bbq.de).

## Zubehör Gerät

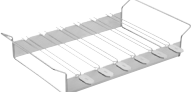
|                                                                                   |       |                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------|
|  | 25309 | Abdeckhaube BBQ-Station Videro 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       |
|  | 25062 | Grill-Zange gerade        |

|                                                                                      |       |                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------|
|    | 25064 | Spitzzange                    |
|  | 25065 | Grätenzange                   |
|  | 25058 | Marinierspritze 50 ml         |
|  | 25060 | Barbecue-Geflügelschere       |
|  | 25066 | Gourmet-Thermometer           |
|  | 25067 | Steak- und Fleischthermometer |
|  | 25086 | BBQ Kerntemperaturmesser      |
|  | 25048 | Drehspieß G3 / G4             |

|                                                                                     |       |                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------|
|  | 25070 | Braten- und Rippchenhalter      |
|  | 25072 | Halter mit Grillspießen (4 St.) |
|  | 25079 | Grillspieße (4 St.)             |
|  | 25078 | Hähnchenbräter                  |

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







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](http://www.roesle-bbq.de)