

SINCE 1888

Bedienungsanleitung

Instruction for Use

BBQ Station Videro Pure G2, G3

BBQ Station Videro G2, G3, G4

BBQ Station Videro G2-S, G3-S, G4-S, G6-S

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.



Abb.:
Videro G6-S

Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise auf einen Blick ..	3	Zündvorgang des Infrarotbrenners	
Bei Gasgeruch	3	"Prime Zone" im Seitentisch.....	19
Anwendungsbereich und bestimmungsgemäße		Zündvorgang des Infrarotbrenners	
Verwendung	3	Prime Zone im Hauptgrillbereich	20
Standort	3	Garen mit dem RÖSLE Grill	21
Inbetriebnahme	3	Vorheizen	21
Symbole	4	Grillroste	21
Sicherheitshinweise	5	Flammenrückschlag	21
zum Grill	5	Infrarotbrenner Prime Zone	22
zur Bedienung	5	Seitenbrenner mit Gaskochfeld	23
zur Vermeidung von Fettbrand	6	Schlauchbruchsicherung	23
zur Gasflasche	6	Zweifarbige beleuchtete Drehregler	24
zu Gasschläuchen	7	Grill-Methoden	25
zur Schnellsteckkupplung	7	Direktes Grillen	
zum Gasdruckregler	8	mit geschlossenem Grilldeckel	25
zur Aufbewahrung und Lagerung	8	Indirektes Grillen	
Der RÖSLE-Grill im Detail	9	mit geschlossenem Grilldeckel	25
Bedienelemente	9	Beide Grillmethoden kombinieren	25
Anleitung für den Gasanschluss	10	Garzeiten: Wann ist das Grillgut gar?	25
Maximale Größe der Gasflasche	10	Einfache Schritte zum Grillprofi	27
Einbau der Gasflasche im Unterschrank	10	Nach der Benutzung	28
Gasflaschenaufstellung außerhalb des		Erstgebrauch nach Lagerung	28
Unterschanks	10	Wartung, Reinigung und Aufbewahrung	29
Montage des Druckreglers	11	Wartung der Grillteile	29
Montage vom Gasschlauch	11	Reinigung Grillkammer/Flächen	29
Vor der Inbetriebnahme des Gasgrills	12	Reinigung emaillierter Grillroste	30
Überprüfung der Hauptbrenner	12	Reinigung Fettableitblech	
Reinigung des Fettsammelsystems	12	und Fettauffangschale	30
Prüfung der elektronischen Zündung	12	Reinigung der Hauptbrenner	30
Überprüfung der klappbaren Seitentische	13	Ausbau der Brenner	30
Seitentisch nach oben klappen/		Überwintern	31
Gaszufuhr anschließen.....	13	Tipps zur Verlängerung der Lebensdauer	31
Seitentisch nach unten klappen/		Fehlerbehebung	32
Gaszufuhr trennen (bei Nichtgebrauch)	14	Konformitätserklärung	34
Leckageprüfung	15	Entsorgung	34
Einzelteile einlegen	17	Umgang mit Batterien	34
„Einbrennen“ des Gasgrills	17	Allgemeine Hinweise und Gewährleistung	35
Zünden der Brenner	17	Service und Kontakt	36
Zündvorgang der Hauptbrenner mit dem Jet-		Technische Daten	37
Flame Zündsystem	17		
Manuelle Zündung der Hauptbrenner	18		
Zündvorgang des Seitenbrenners			
im Seitentisch	19		

Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

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

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produktes mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

Wichtige Sicherheitshinweise auf einen Blick



Nur im Freien verwenden!

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

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

Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.

Keine Änderung am Gerät vornehmen.



Bei Gasgeruch

1. Schließen Sie unverzüglich die Gaszufuhr an der Gasflasche.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen und drehen Sie die Drehregler zu Position « • » OFF.
3. Öffnen Sie den Grilldeckel.
4. Wenn möglich entfernen Sie das Gerät von Gebäuden und brennbaren Gegenständen.
5. Halten Sie Abstand vom Gerät und informieren Sie unverzüglich die Feuerwehr, falls weiterhin Gasgeruch feststellbar ist.
6. Ausströmende Gase können Brände oder Explosionen verursachen. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen.



Anwendungsbereich und bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät ist ausschließlich **für den privaten Gebrauch** vorgesehen.
- Der Gasgrill **darf nicht mit Erdgas** betrieben werden. Der Umbau des Grills auf Erdgas oder der Versuch, Erdgas mit diesem Flüssigpropangas-Grill zu nutzen, ist gefährlich und führt zum Erlöschen der Betriebserlaubnis.
- Dieser Gasgrill darf nur zum Grillen mit Butan / Propan Flüssiggas für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden. Jede andere Verwendung ist nicht gestattet und kann gefährlich sein. Auch die Verwendung des Grills als „Feuerstelle“ ist untersagt.



Standort

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den **Betrieb im Freien** vorgesehen und darf nicht in einer Garage, auf einer überdachten oder geschlossenen Veranda und Terrasse, oder an anderweitig umbauten Orten, in oder auf Campingwagen und/oder Wasserfahrzeugen betrieben werden.
- Der Gasgrill darf nicht unter einem ungeschützten brennbaren Dach, Markise oder Überhang betrieben werden

- Bei Betrieb des Grills dürfen sich innerhalb von 1,5 m über, unter, seitlich vor oder hinter dem Grill keine brennbaren Materialien befinden. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) behandelte Holzterrassen, Holzvorbauten und Textilien.
- Zusätzlicher Abstand ist empfehlenswert, wenn das Gerät in der Nähe von Vinyl-Verkleidungen oder großen Fensterfronten aufgestellt wird. Ebenfalls sollte der Abstand zu Hausfassaden vergrößert werden, da durch eventuelle Rauchentwicklung, diese beschmutzt werden könnten.
- Benutzen Sie den Grill nur auf einem geraden, festen und sicheren Boden. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf brennbare Flächen und lagern Sie keine brennbaren Gegenstände unter Ihrem Grill.



Inbetriebnahme

Führen Sie alle in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Verfahren zur Überprüfung von Gasleckagen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Führen Sie vor **jeder Inbetriebnahme eine Leckageprüfung** durch, auch wenn der Händler oder Dritte das Gerät montiert haben.

Prüfen Sie **vor jeder Verwendung** sämtliche Abläufe, die zum Fettauffangbehälter führen, das herausnehmbare Fettableitblech und die Fettauffangschale auf Fettansammlungen. **Entfernen Sie übermäßiges Fett und Verkrustungen**, um einen Fettbrand zu vermeiden. Ein Fettbrand kann zu ernsthaften Sach- und Personenschäden führen.

Bitte beachten Sie die nachfolgend aufgeführten Hinweise, um jegliche Sicherheitsrisiken auszuschließen und Beschädigungen am Gerät zu vermeiden. Lesen Sie bitte alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie den Grill benutzen und bewahren Sie die Bedienungsanleitung für spätere Fragen auf.

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 sicher zu bedienen ist.

Symbole

Bitte beachten Sie die nachfolgend aufgeführten Warnungen und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung. Ein Nichtbeachten der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen, oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und durch Nichteinhaltung der Sicherheitsvorkehrungen entstanden sind.



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



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



Dieses Symbol weist auf mögliche Gefahren in Bezug auf **Fettbrand oder Überhitzung** hin.



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

Sicherheitshinweise



Sicherheitshinweise zum Grill

- Das Gerät muss entsprechend den in der Montageanleitung vorgegebenen Anweisungen ordnungsgemäß zusammengesetzt werden.
- Vor jeder Inbetriebnahme muss sich der Betreiber versichern, dass alles in ordnungsgemäßem Zustand ist. Es könnten bspw. Teile unsachgemäß eingebaut sein, oder Verschraubungen sich gelockert haben, oder etwas beschädigt sein. Das muss vor Inbetriebnahme behoben werden.
- Führen Sie keine Manipulationen an Bauteilen durch. Zuwiderhandlungen können einen Brand oder eine Explosion verursachen, wodurch es zu ernsthaften Verletzungen, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen kann.
- Legen Sie im Ablagebereich, oder im/unter dem Grill keine Grillabdeckung oder andere entflammbare Gegenstände ab.
- Suchen Sie niemals mit einer offenen Flamme nach Gasleckagen und betreiben Sie Ihren Gasgrill nicht, wenn ein Gasanschluss undicht ist.
- Halten Sie umlaufend die Sicherheitsabstände von 1,5 m ein.
- Zugängliche Teile des Grills können sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder vom Grill fern.
- Sollte ein Brenner während des Betriebs erlöschen, schließen Sie alle Gasventile. Öffnen Sie den Deckel und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie erneut den Brenner zünden.
- Bewegen Sie den Grill nicht über größere Absätze und Treppenstufen oder sehr unebenes Gelände.
- Um den Grill zu schützen, sollte keine höhere Temperatur als 350°C / 662°F erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen.
- Verwenden Sie keine Holzkohle, Briketts, Scheitholz oder Lavasteine im Gasgrill.
- Sorgen Sie dafür, dass die Schlitze und Abluftöffnungen hinten an der Haube immer frei sind.
- Decken Sie niemals die gesamte Grillfläche mit Grillspeisen, Grillplatten, Abtropfschalen, Pizzasteinen usw. ab, da es dadurch zu einer Stauwärme im unteren Bereich der Brennkammer kommen kann.
- Beschädigte Geräte bzw. beschädigte Zubehöerteile dürfen nicht mehr verwendet werden.
- Verwenden Sie keine scharfen und spitzen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste und der Brennkammer. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Der Gasgrill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Wasserfahrzeugen vorgesehen.



Sicherheitshinweise zur Bedienung

- Nicht in geschlossenen Räumen verwenden, anderenfalls sammeln sich giftige Dämpfe und Abgase an, die zu schweren oder gar tödlichen Vergiftungen führen können.
- Verwenden Sie diesen Grill **ausschließlich im Freien**, an einem gut belüfteten Ort und nicht in einer Garage, in einem Gebäude oder an anderweitig umbauten Orten. Betreiben Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw.
- Prüfen Sie den Gasgrill vor jedem Gebrauch auf Leckagen, auf Verstopfung der Brenner und der Düsen.
- Öffnen Sie den Grilldeckel und ggf. die Grillflächenabdeckungen bevor Sie den Grill zünden.
- Entfernen Sie übermäßige Fettansammlungen und Verkrustungen, um einen Fettbrand zu vermeiden.
- Gehen Sie beim Umgang mit dem Grill entsprechend vorsichtig vor.
- Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt und bewegen Sie den Grill während des Betriebs nicht.
- Halten Sie die Grillkochfläche frei von entflammaren Dämpfen und Flüssigkeiten, wie z.B. Alkohol und anderen brennbaren Gemischen.

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch ob die Seitentische horizontal eingerastet sind (optionale Ausstattung).
- 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.
- Dieser Grill wird sehr heiß und sollte während des Betriebes nur mit Grillhandschuhen und nur an den zur Bedienung notwendigen und vorgesehenen Stellen angefasst werden.
- Beim Grillen besteht erhöhte Brandgefahr. Halten Sie für den Fall eines Unfalls oder Missgeschicks einen Feuerlöscher (Klasse F) bereit.



Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Fettbrand

- Grundreinigen Sie Ihren Gasgrill in regelmäßigen und/oder in angepassten Abständen gründlich!
- Das „Ausbrennen“ als Reinigungsersatz ist für den unteren Bereich der Brennkammer nicht ausreichend.
- Entfernen Sie auch Anhaftungen und Verkrustungen in der Brennkammer, auf Brennerabdeckungen, Grillrosten und Grillplatten.
- **Entfernen Sie vor jeder Inbetriebnahme Fettansammlungen** an sämtlichen Abläufen die zum Fettauffangbehälter führen, auf dem herausnehmbaren Fettableitblech und in der Fettauffangschale.
- Niemals die Grillkammer und das Fettableitblech mit Alufolie oder Sand auskleiden. Dadurch wird das Fett am Durchfließen und Abfließen gehindert. Dies kann zu einem Fettbrand führen. Verwenden Sie stattdessen Tropfschalen, um aus dem Fleisch heraustropfenden Saft, aufzufangen.
- Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, nehmen Sie das Grillgut aus den Flammen, bis die Flammen nachlassen.
- Falls Fette anfangen zu brennen, drehen Sie alle Brenner zu, schließen Sie die Gasflasche, nehmen Sie alles Grillgut vom Grillrost und lassen Sie den Deckel wenn möglich geöffnet, bis das Feuer erloschen ist.
- Bei starker Flammenbildung und sollte der Brand nicht kontrollierbar sein, unternehmen Sie unmittelbar Löschversuche mit einem geeigneten Löschmittel. Beachten Sie hierzu die Angaben auf dem Feuerlöscher!

Bedenken Sie:

- **Eigenschutz geht vor!**
- **Gießen Sie niemals Wasser zur Unterdrückung von Stichflammen in den Gasgrill!**
- **Rufen Sie im Notfall die Feuerwehr, entfernen Sie sich vom Brandherd und informieren Sie Dritte!**



Sicherheitshinweise zur Gasflasche

- Rauchen Sie nicht und halten Sie Zündquellen fern, wenn Sie mit Gasflaschen hantieren.
- Gasflaschen von übermäßiger Hitze (über 50°C) fernhalten.
- Die Gasflasche muss immer stehend eingebaut und mit Sicherheitskappe transportiert und gelagert werden.
- Es muss sichergestellt werden, dass die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenaufstellraumes im Unterschrank nicht verschlossen werden.
- Gasflaschen dürfen nicht fallengelassen und müssen immer mit Vorsicht behandelt werden.
- Eine verbeulte oder rostige Gasflasche kann Gefahren verursachen und sollte von Ihrem Gaslieferanten geprüft werden. Verwenden Sie keine Gasflasche mit beschädigtem Ventil.

- Versuchen Sie unter keinen Umständen den Gasregler oder sonstige Montageteile der Gasleitung während der Benutzung des Grills zu demontieren.
- Basteln Sie niemals selber, an einem Verbindungselement von Gasflaschen herum. Wenden sie sich an den Hersteller oder an einen autorisierten Fachbetrieb.
- Lagern Sie keine Reserve- oder nicht angeschlossenen Gasflaschen im Unterschrank.
- Wenn das Gas in der Gasflasche zur Neige geht, können Sie die Gasflasche von einem autorisierten Fachbetrieb nachfüllen oder austauschen lassen.
- Wechseln Sie die Gasflasche nur in gut durchlüfteten Bereichen aus.
- Wenn Sie die Gasflasche auswechseln, halten Sie sie von möglichen Zündquellen fern.
- Lassen Sie die Gasflasche alle 10 Jahre bei einem autorisierten Fachbetrieb aufs Neue überprüfen. Die Prüfdaten sind auf die Gasflasche aufgebracht.
- Flüssiggas ist ein petrochemisches Produkt wie Kraftstoffe und Erdgas. Es ist bei gewöhnlichen Temperaturen und Drücken gasförmig. Unter entsprechendem Druck, z. B. in einer Gasflasche, ist es flüssig. Wenn der Druck weggenommen wird, verdampft die Flüssigkeit sofort und wird zu Brenngas mit 250% Volumen.
- Propangas hat einen ähnlichen Geruch wie Erdgas. Sie sollten diesen Geruch kennen.
- Behandeln Sie "leere" Gasflaschen genauso vorsichtig wie volle. Auch wenn sich in der Gasflasche keine Flüssigkeit mehr befindet, kann noch ein Gasdruck in der scheinbar leeren Gasflasche vorherrschen.



Sicherheitshinweise zu Gasschläuchen

- Stellen Sie sicher, dass der **Gasschlauch frei liegt** und **nicht an heißen Flächen anliegt**. Wenn der Gasschlauch heiße Flächen berührt, kann er schmelzen und in der Folge undicht werden.
- Der Gasschlauch darf nicht direkt unterhalb des Fettableitblechs oder der Fettauffangschale verlegt werden.
- Unnötige Windungen des Gasschlauchs vermeiden.
- Überprüfen Sie **vor jeder Inbetriebnahme die Verschraubungen** der Gasschlauchverbindungen auf festen Sitz. Gegeben falls mit zwei Gabelschlüsseln festziehen.
- Vor **jedem Gebrauch** den Gasschlauch auf **Tierbiss, Risse, poröse Stellen, Quetschungen, Verschleiß und andere Schäden kontrollieren**. Bei Schäden den Gasschlauch umgehend auswechseln.
- **Entriegeln** Sie die **Schnellsteckkupplung** des Seitentischs **vor jedem Abklappen** (optionale Ausstattung).
- Es dürfen ausschließlich behördlich zugelassene Gasschläuche verwendet werden.
- Die maximale Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht übersteigen.
- Wir empfehlen, den Gasschlauch Ihres Gasgrills alle 5 Jahre auszutauschen. In einigen Ländern wird vorgeschrieben, dass der Gasschlauch früher ersetzt werden muss. Nationale Vorschriften haben Vorrang.



Sicherheitshinweise zur Schnellsteckkupplung

- Alle Anschlüsse der Schnellsteckkupplung frei von Verschmutzungen halten. Schon geringe Verunreinigungen können zu Undichtheiten an den Anschlüssen führen. Verschließen Sie die Anschlüsse bei Nichtgebrauch immer mit der Schutzabdeckung.
- Vor jeder Inbetriebnahme des Gasgrills, wenn alles angeschlossen und bereit ist, sind die Anschlüsse und der Gaswellschlauch auf Dichtheit zu prüfen.
- Da einige Lecksuchsprays, einschließlich Seifenwasser, möglicherweise leicht korrosiv sind, müssen Sie alle Anschlüsse nach dem Leckagetest mit Wasser abspülen und trocknen.



Sicherheitshinweise zum Gasdruckregler

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






Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung und Lagerung

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

Der RÖSLE-Grill im Detail



		
Primezone im Seitentisch (optionale Ausstattung)	Integrierter Seitenbrenner (optionale Ausstattung)	klappbaren Seitentische (optionale Ausstattung)
G2-S/G3-S/G4-S/G6-S	G2/G3/G4 G2-S/G3-S/G4-S/G6-S	G2 Pure/G2/G2-S/G3-S/G4-S/G6-S

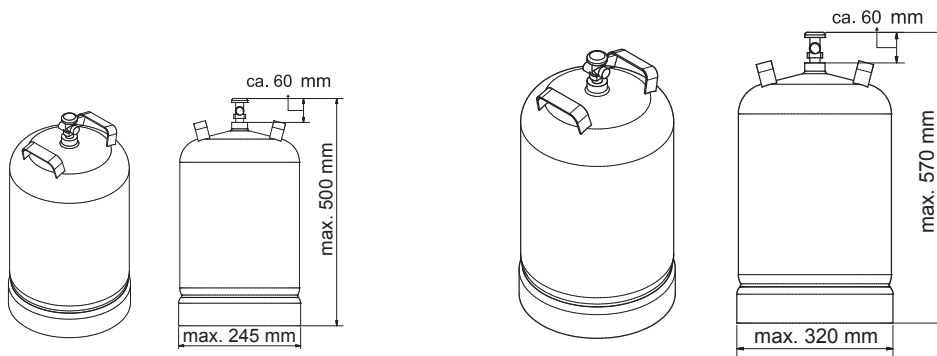
Bedienelemente

1	Deckelthermometer	10	Stauraum
2	Deckel mit Glaseinsatz	11	Fettauffangschale (Entnahme nach vorne)
3	Drehregler Hauptbrenner mit Jet Flame Zündsystem	12	Drehregler Primezone
4	Integrierter Seitenbrenner	13	Besteckhalter
5	Drehregler Seitenbrenner	14	Primezone im Seitentisch
6	Schalter für Drehregler-Beleuchtung	15	Elektronische Zündung für Primezone
7	Batteriefach für Beleuchtung	16	Fettauffangwanne (Entnahme nach hinten)
8	Gasdruckminderer	17	Schnellsteckkupplung Primezone (optionale Ausstattung)
9	Rollen mit Bremse	18	Schnellsteckkupplung Seitenbrenner (optionale Ausstattung)
		19	Typenschild

Anleitung für den Gasanschluss

Maximale Größe der Gasflasche

bei Positionierung im Flaschenhalter



Videro G2/G2-S/G3/G4
Videro Pure G2/G3

Videro G3-S/G4-S/G6-S optional

Einbau der Gasflasche im Unterschrank



Die Flasche muss immer stehend eingebaut und gelagert werden.

1. Öffnen Sie den Unterschrank.
2. Führen Sie die Gasflasche in die Flaschenhalterungen der Grundplatte ein.
3. Drehen Sie die Gasflasche so, dass das Ventil in Richtung Vorderseite des Grills zeigt.
4. Legen Sie den Flaschenhaltgurt um die Gasflasche.



Es ist nicht zulässig mehrere Gasflaschen im Unterschrank zu lagern.

Es ist nicht zulässig im Unterschrank eine größere Gasflasche als zugelassen zu verwenden.



Gasflaschenaufstellung außerhalb des Unterschranks

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



Montage des Druckreglers (je nach Ausführung des Druckreglers)

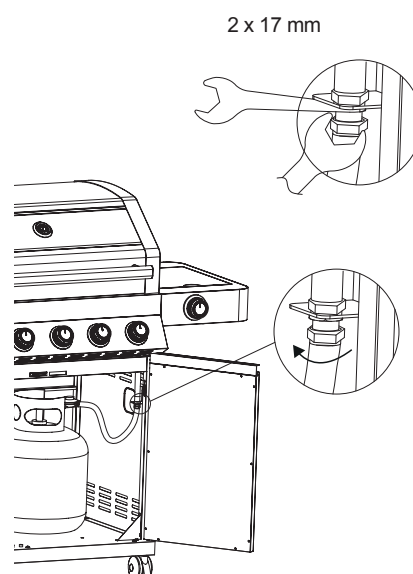
1. Der Druckregler muss mit den Standards EN 16436 oder EN 16129 in der aktuellen Version, sowie mit den nationalen Bestimmungen konform sein.
2. Im ersten Schritt prüfen Sie die Verschraubung Gasschlauch/Gasdruckregler mit einem Maulschlüssel auf festen Sitz und ziehen Sie sie ggf. fest.
3. Entfernen Sie die Sicherheitskappe der Gasflasche.
4. Führen Sie die Spitze des Druckreglers in das Ventil der Gasflasche ein und drehen die Überwurfmutter per Hand **entgegen** dem Uhrzeigersinn.
5. Ziehen Sie die Überwurfmutter manuell gut handfest an.
Alternativ können Sie dazu einen Gasregler-Schlüssel verwenden.



Montage vom Gasschlauch

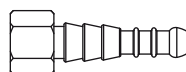
A) Schlauchanschlussstück befestigen – für Deutschland, Österreich und die Schweiz

1. Schrauben Sie den Gasschlauch an die Mehrfachverbindung (befindet sich an der rechten Seitenwand des Unterschanks).
2. Versichern Sie sich, dass Sie die einzelnen Verbindungstücke der Mehrfachverbindung fest angezogen sind und ziehen Sie sie ggf. fest (mit zwei Maulschlüsseln).
3. Nachdem Sie die Verbindung vom Gasschlauch/Druckregler zum Gasgrill montiert und kontrolliert haben, prüfen Sie die Verbindungselemente auf undichte Stellen gemäß Abschnitt „Leckageprüfung“.

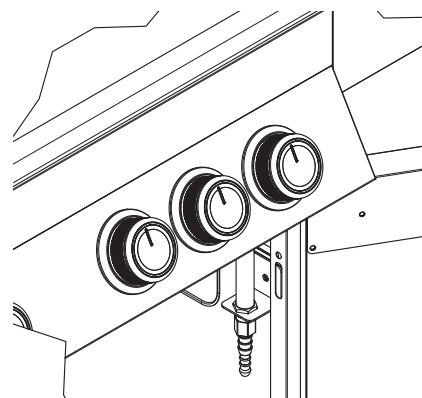


B) Montage des Schlauchs – für BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU

Im Lieferumfang ist ein Universaladapter enthalten, um den Gasschlauch vom Druckregler kommend mit dem Schlauch zum Brenner verbinden zu können.



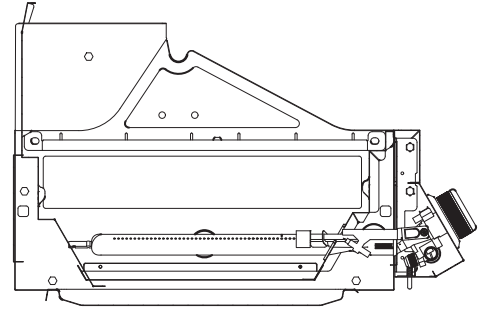
4. Befestigen Sie den Universaladapter an dem 1/4" BSP-Außengewinde der Mehrfachverbindung.
5. Ziehen Sie die Verbindung fest. Verwenden Sie dabei den zweiten Gabelschlüssel zum Gegenhalten.
6. Benutzen Sie passende Schlauchklemmen oder Zwei-Ohr Schlauchklemmen, um den Schlauch am Adapter zu befestigen und ziehen Sie die Klemmen gut an.
7. Nachdem Sie die Verbindung vom Gasschlauch/Druckregler zum Gasgrill montiert und kontrolliert haben, prüfen Sie die Verbindungselemente auf undichte Stellen gemäß Abschnitt „Leckageprüfung“.



Vor der Inbetriebnahme des Gasgrills

Überprüfung der Hauptbrenner

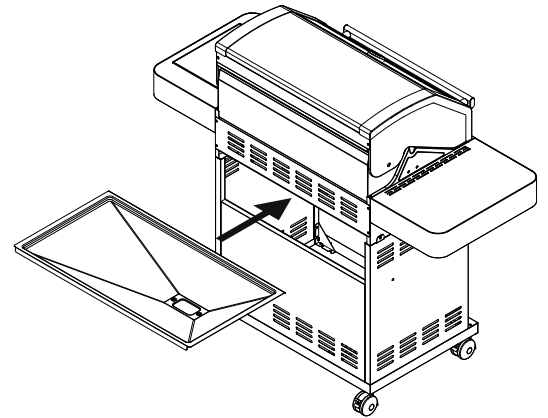
1. Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. Heben Sie alle Grillroste heraus.
3. Entnehmen Sie alle Brennerabdeckungen.
4. Vergewissern Sie sich, dass alle Edelstahlhauptbrenner lage-richtig über der jeweiligen Düse des Gasventils liegen.
5. Sollte der Brenner durch bspw. den Transport nicht mehr über der Düse liegen, müssen Sie den Brenner ausbauen (siehe Abschnitt „Ausbau der Brenner“).



Das Wiedereinsetzen erfolgt singemäß in umgekehrter Reihenfolge.

Reinigung des Fettsammelsystems

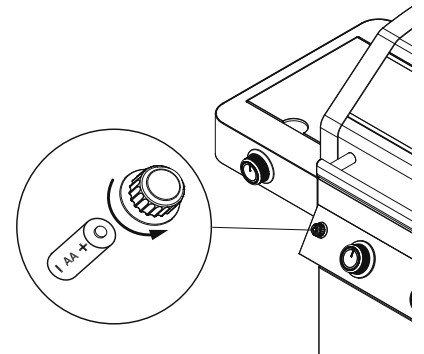
1. Entfernen Sie vor jeder Inbetriebnahme Fettansammlungen an sämtlichen Abläufen, die zum Fettauffangbehälter führen, auf dem herausnehmbaren Fettableitblech und in der Fettauffangschale.
2. Entfernen Sie auch Anhaftungen und Verkrustungen in der Brennkammer, auf Brennerabdeckungen, Grillrosten und Grillplatten.
3. Schieben Sie das Fettableitblech nach dem Reinigen wieder vollständig bis zum Anschlag hinein.



Prüfung der elektronischen Zündung

(optionale Ausstattung)

1. Stellen Sie sicher, dass sich die Batterie in gutem Zustand befindet und entsprechend der Polung eingelegt ist.
2. Einige Batterien verfügen über eine Verpackungsumhüllung. Diese müssen Sie entfernen. Verwechseln Sie die Verpackungsumhüllung nicht mit dem Batterieetikett.



Klappbare Seitentische

(optionale Ausstattung)



Entkoppeln Sie den Gasschlauch vor jedem Abklappen des Seitentisches!
Dadurch vermeiden Sie das Quetschen des Gasschlauchs.

1. Zum Betrieb ihres Grills müssen alle abklappbaren Seitentische horizontal eingearastet werden.
2. Versichern Sie sich, dass sich jeder abklappbare Seitentisch in seiner Einrastung befindet und nicht von selbst herunterklappen kann (siehe Abb. unten).
3. Nachdem Sie den Gasschlauch in die Steckkupplung eingekoppelt haben, prüfen Sie die Verbindungselemente mit samt dem Gasschlauch auf undichte Stellen gemäß Abschnitt „Leckageprüfung“ .



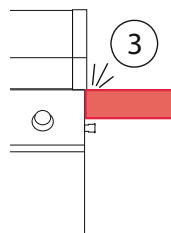
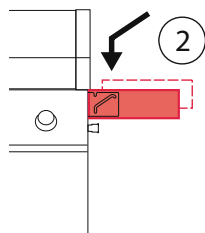
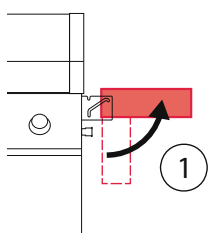
Gasschlauch zwischen Grill und Seitentisch:

- Die Schnellsteckkupplung dient zum einfachen und schnellen Verbinden des Gasschlauchs mit dem Grill. Dazu werden keine weiteren Hilfsmittel benötigt.
- Die Schnellsteckkupplung ist eine sicherheitsrelevante Komponente. Das Gas wird beim Entkoppeln automatisch abgesperrt.

Seitentisch nach oben klappen / Gaszufuhr koppeln

(vor Inbetriebnahme)

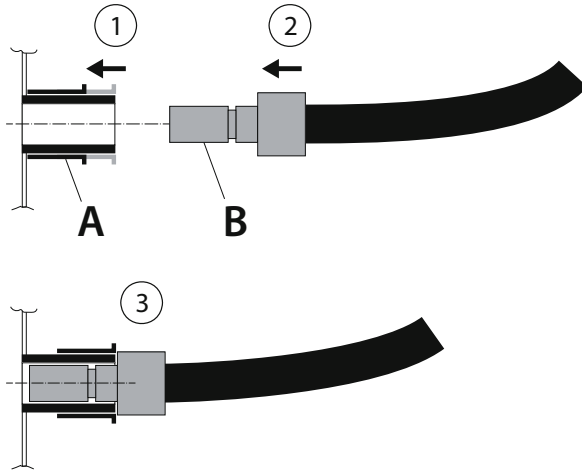
1. Drehen Sie das Absperrventil an der Gasflasche zu.
2. Greifen Sie den Seitentisch beidseitig seitlich und klappen Sie diesen in eine waagrechte Position nach oben (1).
3. Anschließend schieben Sie den Seitentisch vorsichtig nach vorne und drücken Sie diesen in Pfeilrichtung nach unten (2) bis auf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



Verschließen Sie die Schnellkupplung (auf beiden Seiten) bei Nichtgebrauch immer mit den Schutzabdeckungen!

Alle Anschlüsse der Schnellsteckkupplung sind frei von Verschmutzungen zu halten. Schon geringe Verunreinigungen können zu Undichtheiten an den Anschlüssen führen. Deshalb müssen diese immer sauber gehalten werden.

4. Entfernen Sie die Schutzabdeckung von der Schnellsteckkupplung.
5. Schieben und halten Sie die Schiebehülse (A) der Kupplung in Pfeilrichtung (1).
6. Drücken Sie den Stecknippel (B) in die Kupplung, bis die Verriegelung hörbar einrastet (2, 3) und die Schiebehülse (A) zurückspringt.
7. Anschließend prüfen Sie die Kupplung und alle Verbindungselemente mit samt dem Gasschlauch auf undichte Stellen gemäß Abschnitt „Leckageprüfung“. Nun ist ihr Grill betriebsbereit.



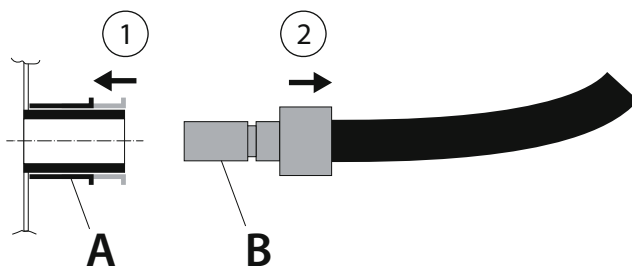
Seitentisch nach unten klappen / Gaszufuhr entkoppeln (bei Nichtgebrauch)

! Entfernen Sie vor dem Abklappen Anhaftungen und Verkrustungen in der Fettauffangschale der Primezone.

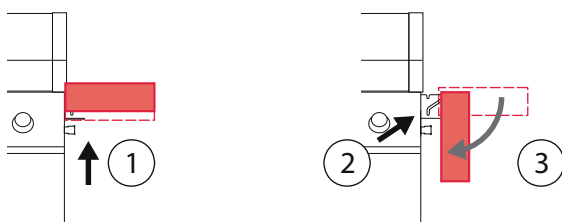
! Entkoppeln Sie den Gasschlauch vom Seitentisch vor jedem Abklappen.

! Nur im abgekühlten Zustand: Seitentische entriegeln und nach unten klappen:

1. Drehen Sie den Absperrventil an der Gasflasche zu.
2. Schieben Sie die Schiebehülse (A) der Schnellsteckkupplung in Pfeilrichtung (1).
3. Ziehen Sie den Stecknippel (B) aus der Kupplung (2).
4. Verschließen Sie die Kupplung auf beiden Seiten mit den Schutzabdeckungen.



5. Ergreifen Sie den Seitentisch beidseitig nahe dem Grill. Entriegeln Sie diesen, indem Sie den Seitentisch in waagrechter Position leicht nach oben anheben (1).
6. Ziehen Sie den Seitentisch zu sich heran (2) bis zum Anschlag und lassen Sie ihn dann langsam nach unten klappen (3).



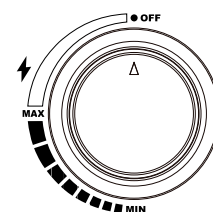
Leckageprüfung

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



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

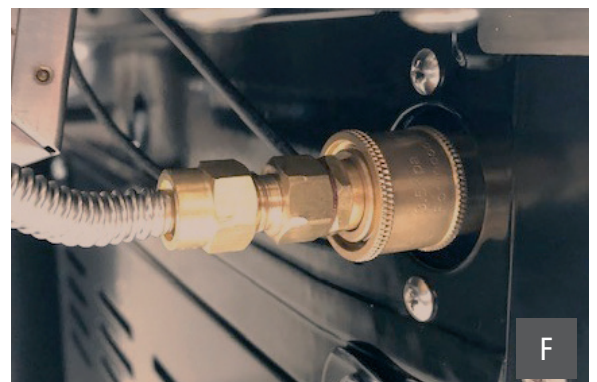
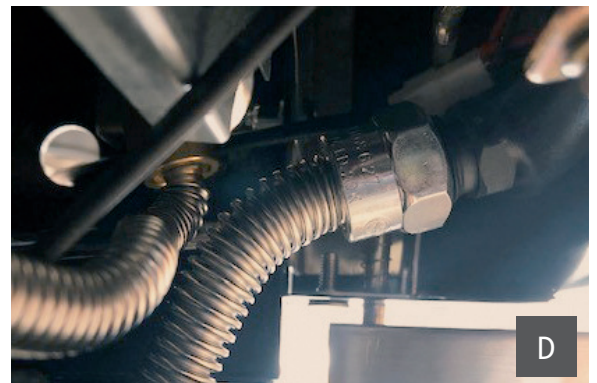
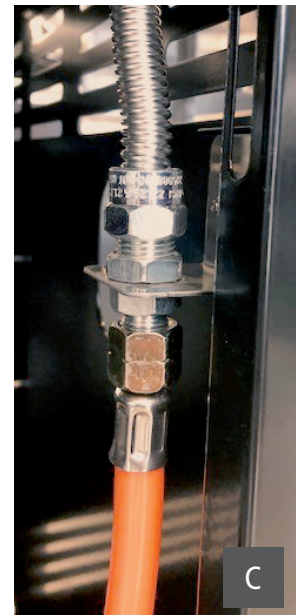
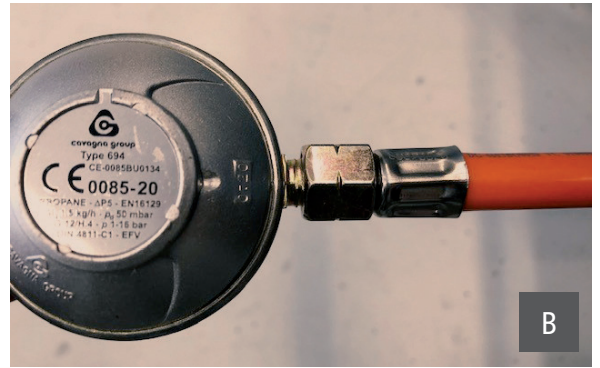
1. Überprüfen Sie, ob alle Drehregler am Grill auf « • » OFF stehen.
2. Schließen Sie den Gasdruckregler gemäß Abschnitt „Montage des Gasdruckregler“ an.
3. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
4. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen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



i Da einige Lecksuchsprays – einschließlich Seifenwasser – möglicherweise leicht Rost verursachend sind, müssen Sie alle Anschlüsse nach dem Leckagetest mit Wasser abspülen und trocknen.

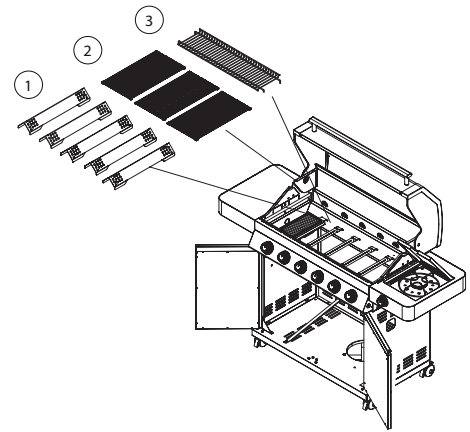
- A) Anschluss Druckregler an Gasflasche (mittels Überwurfmutter)
(der Anschluss befindet sich am Gasflaschenventil)

- B) Anschluss Gasschlauch an Druckregler
(der Anschluss befindet sich nach dem Druckregler)
- C) Beide Verschraubungen der Mehrfachverbindung
(der Anschluss befindet sich an der rechten Seitenwand
des Unterschrankes)
- D) Anschluss Wellschlauch an Ventileinheit
(der Anschluss befindet sich auf der rechten Seite unter
der Bedienblende)
- E) Streichen Sie sämtliche gasführenden Teile mit einer
Seifenlösung ein (ca. 50 % flüssige Seife / 50 %
Wasser). Alternativ können Sie ein geeignetes **Leck-
suchspray** verwenden. Wenn der Gasschlauch undicht
ist, entstehen kleine Blasen.
Prüfen Sie durch **Sichtprüfung**, ob der Gasschlauch
Risse, poröse Stellen, Abnutzung, Einschnitte oder
Tierbiss aufweist.
Machen Sie zusätzlich den **Riechtest**. Falls Sie Gas
riechen, ist der Schlauch womöglich undicht.
Wenn Sie Beschädigungen am Schlauch erkennen, darf
der Grill nicht verwendet werden. Ersetzen Sie den
Schlauch nur durch einen behördlich zugelassenen
Ersatzschlauch.
- F) Schnellsteckkupplung: Anschluss Seitentisch-Gas-
schlauch an Grill (der Anschluss befindet sich auf
der rechten und linken Seite der Brennkammer)



Einzelteile einlegen

1. Legen Sie alle notwendigen Einzelteile wie Brennerabdeckungen, Grillroste und Warmhalterost in den Grill hinein.
2. Gehen Sie dabei gewissenhaft vor, um Abplatzungen an der Emaille der Brennkammer zu vermeiden.



„Einbrennen“ des Gasgrills



Vor dem „Einbrennen“ entfernen Sie bitte alle Aufkleber von der Scheibe. Wenn Sie dies nicht tun, können diese schmelzen und sind dann nur noch schwer zu entfernen.

Bei der allerersten Inbetriebnahme gibt der Gasgrill einen leichten Geruch ab. Der Geruch wird durch das „Einbrennen“ der Innenlacke und Verbrennen der Schmiermittel aus dem Produktionsprozess verursacht. Dies ist ganz normal und tritt bei weiterer Verwendung nicht mehr auf.

1. Entnehmen Sie die Grillroste und waschen Sie diese mit einem milden Reinigungsmittel ab.
2. Legen Sie die Grillroste wieder ein.
3. Vor der ersten Benutzung sollten Sie alle verfügbaren Hauptbrenner auf Volllast betreiben und den Deckel schließen. Siehe Abschnitt „Zündung der Brenner“
4. Je nach Ausführung starten Sie bitte auch alle Zusatzbrenner und lassen die Deckel der Seitentische auf.
Siehe Abschnitt „Zündung der Brenner“
5. Nach dem 30-minütigen „Einbrennen“ schalten Sie das Gerät aus.

Zünden der Brenner

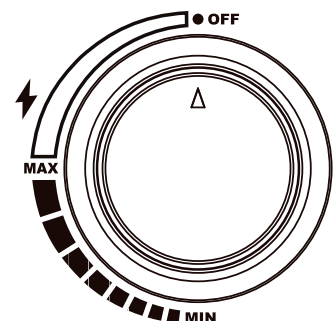


Jeder Bediener muss mit dem Ablauf des Zündvorgangs vertraut sein. Kinder oder eingeschränkte Personen dürfen den Grill nicht bedienen. Nie über den geöffneten Grill beugen!

Halten Sie immer einen Mindestabstand von 30 cm zur Zündquelle, wenn Sie den Grill entzünden. Achten Sie auf Gesicht, Haare, Bart, lose und flatternde Kleidungsstücke.

Zündvorgang der Hauptbrenner mit dem Jet-Flame Zündsystem

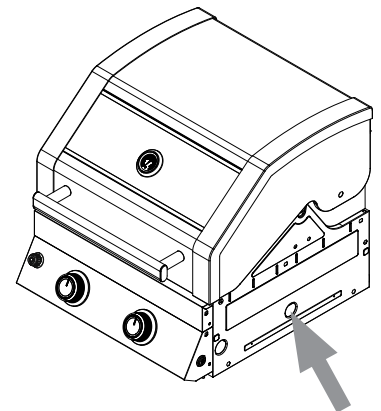
1. Bevor Sie den Zündvorgang beginnen müssen alle Drehregler auf Position « • » OFF stehen.
2. Öffnen Sie den Grilldeckel bevor Sie die Hauptbrenner entzünden.
3. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
4. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen auf Leckagen. Siehe Abschnitt „Leckageprüfung“.



5. Drücken Sie den gewünschten Drehregler nach innen und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn zur Position "MAX" bis Sie den "Klick" der Jet-Flame Zündung hören.
6. Halten Sie den Drehknopf nach dem „Klick“ ca. 2 Sekunden weiter gedrückt damit die Jet-Flame Flamme den Brenner entzünden kann.
7. Sie können das Zündsystem optisch überprüfen. Schauen Sie dazu mit Abstand seitlich auf den Jet-Flame Zündbereich. Nachdem der Zündfunke durch den Drehregler ausgelöst wurde, entzündet sich das vorbeiströmende Gas und es wird eine Zündflamme gebildet die den Hauptbrenner entzündet.
8. Wenn der Brenner nicht sofort entzündet, den Drehregler wieder zu « • » OFF drehen und 2 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist. Nun können Sie den Zündvorgang wiederholen.
9. Wenn der Hauptbrenner entzündet worden ist, wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Brenner oder die Brenner die Sie benutzen möchten, entzündet sind.
10. Sie können die Flamme jetzt mit dem Drehregler nach ihrem Bedarf regulieren.
Zu "MIN" drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn.
11. Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe Abschnitt „Fehlerbehebung“.
12. Nach Gebrauch drücken Sie den Drehregler (Gasventil) für den jeweiligen Brenner nach innen und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position «•» OFF.

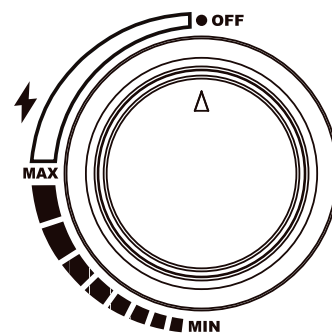
Manuelle Zündung der Hauptbrenner

1. Bevor Sie den Zündvorgang beginnen müssen alle Drehregler auf Position « • » OFF stehen.
2. Öffnen Sie den Grilldeckel bevor Sie die Hauptbrenner entzünden.
3. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
4. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen auf Leckagen. Siehe Abschnitt „Leckageprüfung“
5. Drücken Sie den rechten Drehregler nach innen und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn zur Position "MAX".
6. Der Grill kann in Ausnahmefällen nur per Streichholz entzündet werden.
7. Verwenden Sie dazu ein mindestens 90 mm langes Streichholz und halten Sie das brennende Streichholz an das Zündloch auf der rechten Seite.
8. 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.
9. Sie können die Flamme jetzt mit dem Drehregler nach ihrem Bedarf regulieren.
Zu "MIN" drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn.
10. Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe Abschnitt „Fehlerbehebung“.
11. Nach Gebrauch drücken Sie den Drehregler (Gasventil) für den jeweiligen Brenner nach innen und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position «•» OFF.



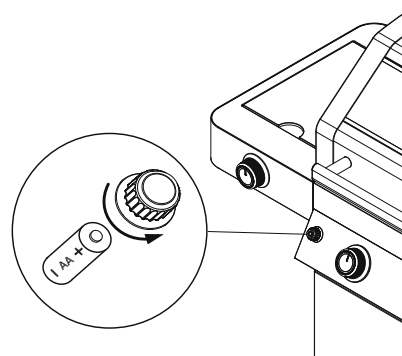
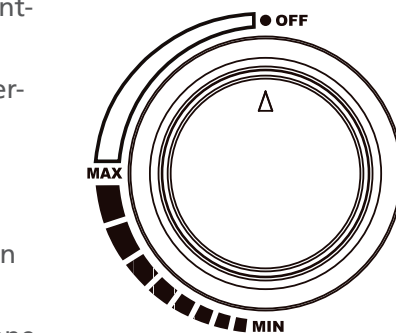
Zündvorgang des Seitenbrenners im Seitentisch (optionale Ausstattung)

1. Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners, bevor Sie den Seitenbrenner entzünden.
2. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
3. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen auf Leckagen. Siehe Abschnitt „Leckageprüfung“
4. Drücken Sie den Drehregler des Seitenbrenners nach innen und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn zur Position "MAX" bis Sie den "Klick" der Zündung hören.
5. Sie können das Zündsystem optisch überprüfen. Schauen Sie dazu mit Abstand seitlich auf den Zündbereich des Seitenbrenners. Nachdem der Zündfunke durch den Drehregler ausgelöst wurde, entzündet sich das vorbeiströmende Gas und der Seitenbrenner entzündet sich.
6. Wenn sich der Seitenbrenner nicht sofort entzündet, den Drehregler wieder zu « • » OFF drehen und 2 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist. Nun können Sie den Zündvorgang wiederholen.
7. Sie können die Flamme jetzt mit dem Drehregler nach ihrem Bedarf regulieren. Zu "MIN" drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn.
8. Wenn es nicht gelingt, den Seitenbrenner zu entzünden, siehe Abschnitt „Fehlerbehebung“.
9. Nach Gebrauch drücken Sie den Drehregler (Gasventil) für den Seitenbrenner nach innen und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position «•» OFF.



Zündvorgang des Infrarotbrenners "Prime Zone" im Seitentisch (optionale Ausstattung)

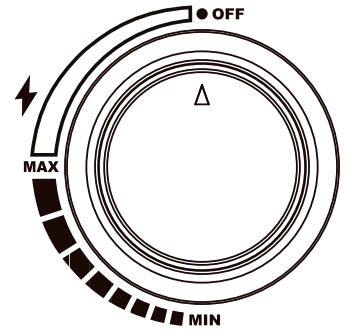
1. Öffnen Sie den Deckel des Infrarotbrenners, bevor Sie die Prime Zone entzünden.
2. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
3. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen auf Leckagen. Siehe Abschnitt „Leckageprüfung“
4. Drücken Sie den Drehregler des Infrarotbrenners nach innen und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn zur Position "MAX".
5. Zünden Sie nun durch Drücken des elektronischen Zünders die Prime Zone. Halten Sie den Zündknopf solange gedrückt bis der Infrarotbrenner zündet und brennt.
6. Sie können das Zündsystem optisch überprüfen. Schauen Sie dazu mit Abstand seitlich auf den Zündbereich des Infrarotbrenners. Nachdem der Zündfunke durch den Zündknopf ausgelöst wurde, entzündet sich das vorbeiströmende Gas und der Infrarotbrenner entzündet sich.
7. Wenn sich der Infrarotbrenner nicht innerhalb von 10 Sekunden entzündet, den Drehregler wieder zu « • » OFF drehen und 2 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist. Nun können Sie den Zündvorgang wiederholen.
8. Sie können die Flamme jetzt mit dem Drehregler nach ihrem Bedarf regulieren. Zu "MIN" drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn.
9. Wenn es nicht gelingt, den Infrarotbrenner zu entzünden, überprüfen Sie die Batterie oder siehe Abschnitt „Fehlerbehebung“.
10. Nach Gebrauch drücken Sie den Drehregler (Gasventil) für den Infrarotbrenner nach innen und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position «•» OFF.



Zündvorgang des Infrarotbrenners Prime Zone im Hauptgrillbereich

(optionale Ausstattung)

1. Bevor Sie den Zündvorgang beginnen müssen alle Drehregler auf Position « • » OFF stehen.
2. Öffnen Sie den Grilldeckel bevor Sie den Infrarotbrenner entzünden.
3. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
4. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen auf Leckagen. Siehe Abschnitt „Leckageprüfung“
5. Drücken Sie den Drehregler des Infrarotbrenners nach innen und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn zur Position "MAX" bis Sie den "Klick" der Jet-Flame Zündung hören.
6. Halten Sie den Drehknopf nach dem „Klick“ ca. 2 Sekunden weiter gedrückt damit die Jet-Flame Flamme den Infrarotbrenner entzünden kann.
7. Sie können das Zündsystem optisch überprüfen. Schauen Sie dazu mit Abstand seitlich auf den Jet-Flame Zündbereich. Nachdem der Zündfunke durch den Drehregler ausgelöst wurde, entzündet sich das vorbeiströmende Gas und es wird eine Zündflamme gebildet die den Infrarotbrenner entzündet.
8. Wenn sich der Infrarotbrenner nicht sofort entzündet, den Drehregler wieder zu « • » OFF drehen und 2 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist. Nun können Sie den Zündvorgang wiederholen.
9. Sie können die Flamme jetzt mit dem Drehregler nach ihrem Bedarf regulieren. Zu "MIN" drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn.
10. Wenn es nicht gelingt, den Infrarotbrenner zu entzünden, siehe Abschnitt „Fehlerbehebung“.
11. Nach Gebrauch drücken Sie den Drehregler (Gasventil) für den Infrarotbrenner nach innen und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position «•» OFF.



Garen mit dem RÖSLE Grill



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

Vorheizen

1. Entzünden Sie die Hauptbrenner wie unter Abschnitt „Zünden der Brenner“ beschrieben.
2. Drehen Sie die Drehregler der Hauptbrenner auf die Position "MAX" und heizen Sie den Gasgrill, bei geschlossenem Deckel 15 Minuten vor, oder bis zu einer Deckelthermometertemperatur von 250°C.

Grillroste

Es wird empfohlen, vor jedem Gebrauch, einen leichten Fettfilm auf die Grillroste aufzubringen. Sie können mit einer langstieligen Bürste etwas Speiseöl, auf die Grillfläche auftragen. So vermeiden Sie das Ansetzen von Speisen. Alternativ können Sie auch ein Trennspray verwenden. In regelmäßigen Abständen, oder bei längerer Lagerung, sollten Sie die Gussgrillroste vollständig mit einem Sonnenblumenöl zur Konservierung einreiben.

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 die Brennerabdeckungen tropfen. Das Rückschlagen der Flamme und der dadurch entstehende Rauch, geben dem Fleisch den rauchigen 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.

- 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.
- Mit Öl eingestrichenes Grillgemüse sollte ebenfalls auf einer Grillplatte zubereitet werden.
- Grillen Sie ggf. auf kleiner Flamme.

Infrarotbrenner Prime Zone (optionale Ausstattung)



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

- Der Gasgrill sollte bei Verwendung der Prime Zone so positioniert werden, dass die Prime Zone möglichst windgeschützt ist, da starke Winde die Leistung beeinträchtigen oder die Flamme ausblasen können.
- Seitentischabdeckung nicht schließen, solange der Brenner in Betrieb oder noch heiß ist.
- Wasser (Regen, Rasensprenger, Gartenschlauch usw.) von den Keramikbrennern fernhalten. Ebenfalls darf kein Wasser auf den Brenner geschüttet werden, um ein Aufblähen zu vermeiden. 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.
- Ist die Keramik nass geworden, Brenner aus dem Grill ausbauen. Umgekehrt hinlegen, damit das Wasser ablaufen kann. Gründlich trocknen lassen.
- Den Keramikbrenner 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, kann diese reißen.
- Große Temperaturunterschiede (Winterbetrieb) können zu Spannungsrissen in der keramischen Oberfläche führen.
- Die heiße Luft muss aus dem Grill entweichen können, damit der Brenner richtig funktioniert. Bei schlechter Belüftung kommt es zu Sauerstoffmangel, was zu Flammenrückschlägen führt. Wenn dies wiederholt passiert, kann die Keramik reißen. Darum sollte niemals mehr als 75% der Grillrostfläche abgedeckt sein.

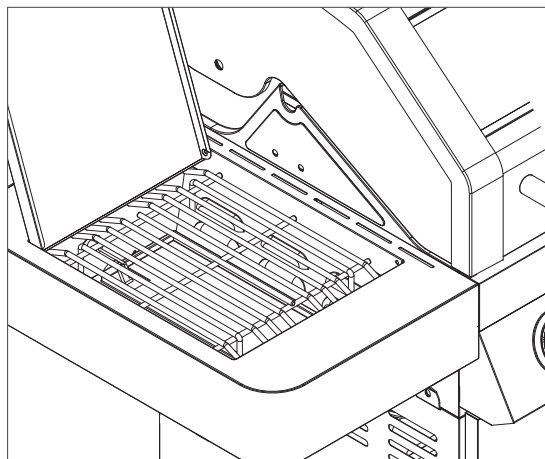
Die Prime Zone mit dem Infrarotbrenner ist ideal für alles Kurzgebratene, wie z.B. Steaks & Co., um bei ca. 800°C ein knuspriges Ergebnis mit einem schönen Branding zu erhalten.

- Betreiben Sie den Infrarotbrenner zum Vorheizen, bei offener Abdeckung, für 5 Minuten oder bis der Keramikbrenner orangerot glüht.
- Der Infrarotbrenner erzeugt eine sehr intensive Hitze. Grillgut nicht unbeaufsichtigt auf dem Infrarotbrenner liegen lassen, da es schnell anbrennen kann.
- Bei Verwendung des Infrarotbrenners in der Brennkammer, den Grilldeckel offenlassen. Die intensive Hitze sorgt für ausreichende Brattemperaturen auch bei geöffnetem Deckel. Dies erlaubt auch das bessere Überwachen des Grillguts, um Anbrennen zu vermeiden.
- Nach Geschmack und Garstufe auf hoher, mittlerer oder niedriger Temperatur grillen und die Speisen gegeben falls öfter wenden. Alternativ die Speisen von der Prime Zone auf den Hauptgrillbereich oder das Warmhalterost verlegen, den Grilldeckel schließen und auf 120 - 160°C langsam fertig garen.
- Den Grillrost der Primezone nie als Ablage für gebratenes Grillgut verwenden. Flüssigkeiten und Fette tropfen in die Keramik und verstopfen die Poren. Dies wird zu einer Fehlfunktion führen.
- Nie über den geöffneten Grill beugen! Halten Sie immer einen Mindestabstand von 30 cm, wenn Sie die Prime Zone zünden. Achten Sie auf Gesicht, Bart, Haare, lose und flatternde Kleidungsstücke.

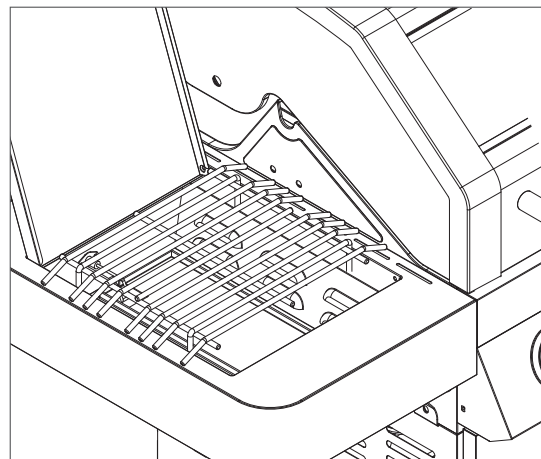
Der Prime Zone Seitentisch ist mit einem Grillrost ausgestattet, welcher auf zwei Höhen einsetzbar ist.

- Bitte vor Zündung der Prime Zone das Grillrost entsprechend einsetzen.
- Die niedrigere Position eignet sich am besten zum Braten von Fleisch.

- Die höhere Position, kann wie ein normales Gaskochfeld verwendet werden und eignet sich zur Zubereitung von Soßen, Suppen usw. Der maximale Bodendurchmesser für Pfannen und Töpfe ist 25 cm.
- Der Deckel des Prime Zone Seitentisch kann durch Drücken des Federstifts am Scharnier entfernt werden.



Grillrost: Position unten

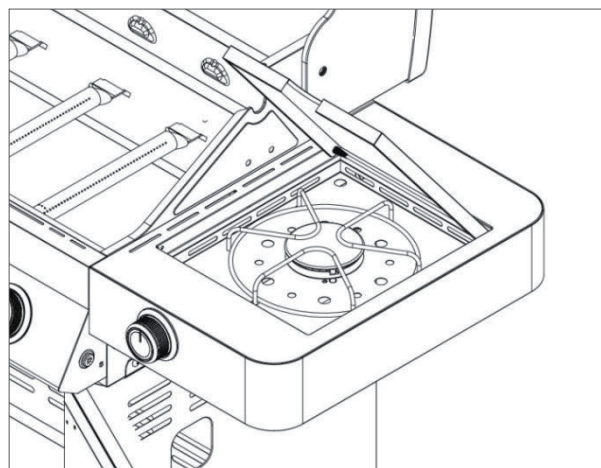


Grillrost: Position oben

Seitenbrenner mit Gaskochfeld (optionale Ausstattung)

Der Seitenbrenner mit Gaskochfeld bietet Ihnen eine Menge Zubereitungsmöglichkeiten. Auf dem Seitenbrenner bereiten Sie köstliche Suppen, Saucen oder Gemüsebeilagen zu.

- Bitte vor Zündung des Gaskochfelds den Rost entsprechend richtig einsetzen.
- Nie über den geöffneten Grill beugen! Halten Sie immer einen Mindestabstand von 30 cm, wenn Sie das Kochfeld zünden. Achten Sie auf Gesicht, Bart, Haare, lose und flatternde Kleidungsstücke.
- Seitentischabdeckung nicht schließen, solange der Brenner in Betrieb oder noch heiß ist.
- Der maximale Bodendurchmesser für Pfannen und Töpfe ist 25 cm.
- Der Deckel des Seitenbrenners Seitentisch kann durch Drücken des Federstifts am Scharnier entfernt werden.



Schlauchbruchsicherung (optionale Ausstattung)

Die integrierte Schlauchbruchsicherung im Gasdruckregler ist eine kleine, aber wichtige Sicherheitseinrichtung für Flüssiggasanlagen oder Gasgrills, welche vor einem unkontrollierten Austritt von Gas und evtl. Folgeschäden schützt.

Bei einer Beschädigung der Schlauchleitung oder bei einem Abriss bzw. Lösen des Schlauches, kann Gas austreten. Die Schlauchbruchsicherung überwacht während des Betriebes des Grills den Durchfluss des Gases. Tritt eine Beschädigung auf, erkennt die Schlauchbruchsicherung dies und sperrt den Gasdurchfluss direkt.

Zweifarbige beleuchtete Drehregler (optionale Ausstattung)

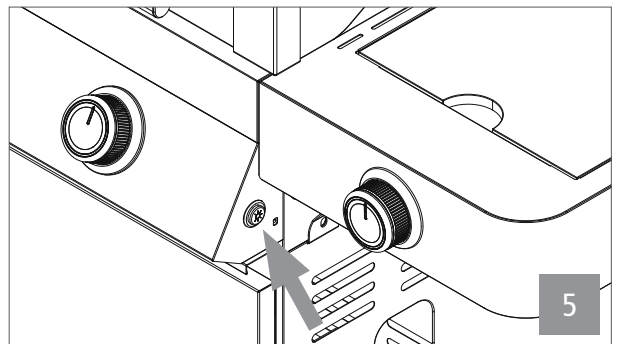


Die Beleuchtung ist kein Indikator dafür, dass der Brenner gezündet hat und eine Flamme brennt. Überprüfen Sie den Zündvorgang und den Betrieb immer durch eine Sichtprüfung.

Die beleuchteten Drehregler ermöglichen Ihnen bei schwachem Licht eine Orientierung am Drehregler.

Legen Sie die 4 Batterien des Typs AA – 1,5V rechts im Inneren des Unterschrankes in das Batteriefach ein:

1. Öffnen Sie dazu die rechte Tür auf der Vorderseite.
2. Öffnen Sie den Batteriefachdeckel durch Schieben am Batteriefach.
3. Legen Sie die Batterien ein und beachten Sie die richtige Polung jeder Batterie.
4. Schließen Sie den Batteriefachdeckel.
5. Zum Einschalten der Beleuchtung drücken Sie den Druckknopf auf der rechten Seite des Bedienpanels.
6. Bei „ausgeschaltetem Brenner“ in der Position « • » OFF leuchtet der Drehregler weiß.
7. Bei „eingeschaltetem Brenner“ in den Positionen von MAX bis MIN leuchtet der Drehregler rot.



Die Beleuchtung schaltet sich nicht selbsttätig aus.

Grill-Methoden

Direktes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel

Direktes Grillen bedeutet, dass die vom Grill erzeugte hohe Hitze, ohne Umwege direkt von unten auf das Grillgut übertragen wird. Platzieren Sie Ihr Grillgut auf dem Grillrost und stellen Sie alle Brenner auf die im Rezept angegebene Hitze ein. Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie diesen nur, wenn Sie das Grillgut wenden, oder wenn Sie nach der angegebenen Grillzeit das Fleisch testen möchten. Das Grillen sollte immer bei geschlossenem Deckel erfolgen, damit die Hitze gleichmäßig verteilt und das Essen energieeffizient zubereitet wird.

Indirektes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel

Beim indirekten Grillen wird der Deckel geschlossen und es werden nur die beiden äußeren Hauptbrenner gezündet.

Stellen Sie eine Fettauffangschale mittig unter oder auf den 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. Das Grillgut wird wesentlich schonender zubereitet und muss auch nicht gewendet werden.

Beide Grillmethoden kombinieren

Besonders bei saftigen Braten oder Steaks kann man beide Grillarten auch miteinander kombinieren. Zunächst wird das Gargut durch direkte Hitze einwirkung außen knusprig an gegrillt, anschließend die Temperatur herunterregelt und das Fleisch bei kleiner Hitze indirekt fertig gegart. Durch das gelegentliche Bestreichen der Bratenoberfläche mit Öl oder Marinaden bleibt die Kruste knackig und das Innere saftig zart.

Garzeiten: Wann ist das Grillgut gar?



Nicht durchgegartes Fleisch kann ernsthafte gesundheitliche Schäden verursachen!

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

- Bei Verwendung eines Fleischthermometers, sollte dieses einige Sekunden im Fleisch verbleiben, bevor Sie die Temperatur ablesen.

- Für Steaks, Hamburger aber auch Braten stecken Sie das Thermometer seitlich in das Grillgut, so dass die Spitze in der Mitte des Grillguts steckt. Beachten Sie dabei, dass die Messspitze keinen Knochen berührt.
- Um die Temperatur von Geflügel zu prüfen, stecken Sie das Thermometer in die dickste Stelle der Brust oder der Keule. Berühren Sie nicht die Knochen. Wenn das Geflügel fertig gegrillt ist, hat die Brust eine Kerntemperatur von 75 °C, die Keule von 80 °C erreicht.
- Nehmen Sie den Braten oder das Geflügel ca. 5 Minuten, bevor es die gewünschte Kerntemperatur erreicht, vom Grill. Lassen Sie es anschließend 10 Minuten ruhen, bevor Sie es anschneiden, so dass der Fleischsaft in das Innere des Grillguts zurückgeht.

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

Grillen Sie Steaks, Fischfilets, Hähnchenstücke (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 einmal in der Hälfte der Zeit um.

Grillen Sie Bratenstücke, Geflügelstücke (mit Knochen), ganze Fische und dickere Abschnitte mit der indirekten Methode mit Hilfe der in der Tabelle angegebenen Zeit. Alternativ kann ein Bratenthermometer verwendet werden, das die gewünschte Kerntemperatur anzeigt. Die Grillzeiten für Rind beziehen sich auf eine mittlere Garstufe (medium), falls nicht anders angegeben.

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

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

Grillgut	Dicke/Gewicht	Grillzeit	Temperatur
Rind			
Steak: New York, Porterhouse, Rippenstück, T-Bone oder Filet	2 cm dick	4–6 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
	4 cm dick	10–14 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
	4 cm dick	6–8 Minuten	scharf anbraten und anschließend 8–10 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen
	5 cm dick	14–18 Minuten	bei direkter, hoher Hitze,
	5 cm dick	6–8 Minuten	scharf anbraten und anschließend 8–10 Minuten bei hoher Hitze grillen
Steak aus der Flanke	500g bis 700g, 2 cm dick	8–10 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
Schwein			
Kotelett, ohne oder mit Knochen	2 cm dick	6–8 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
	2,5 cm dick	8–10 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze
Rippchen, Ferkel	0,45 kg–0,90 kg	3–4 Minuten	bei direkter, niedriger Hitze
Rippen, Spareribs	0,9 kg–1,35 kg	3–6	bei direkter, niedriger Hitze
Rippen Country Style mit Knochen	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 Stunden	bei direkter, mittlerer Hitze
Geflügel			
Hähnchenbrust ohne Haut und Knochen	170 g–230 g	8–12 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze
Hähnchenschenkel ohne Haut und Knochen	120 g	8–10 Minuten	bei direkter, hoher Hitze

Grillgut	Dicke/Gewicht	Grillzeit	Temperatur
Hähnchenbrust mit Knochen	280 g–350 g	30–40 Minuten	bei mittlerer Hitze
Hähnchenteile mit Knochen in Schenkeln		30–40 Minuten	bei mittlere Hitze
Hähnchenflügel	50 g–80 g	18–20 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze
Hühnchen ganz	1,2 kg–1,8 kg	45–90 Minuten	bei mittlerer Hitze
Pute ganz, ohne Füllung	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 Stunden	bei niedriger Hitze
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 Stunden	bei niedriger Hitze
Fische und Meeresfrüchte			
Fischfilet oder Scheiben	pro 1 cm	3–5 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
	pro 2,5 cm	8–10 Minuten	bei direkter, hoher Hitze
Fisch ganz	500 g	15–20 Minuten	bei mittlerer Hitze
	1,5 kg	30–45 Minuten	bei mittlerer Hitze
Gemüse			
Mais am Kolben		10–15 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze
Pilze: Shiitake oder Champignon / Portabella		8–10 Minuten 10–15 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze / bei mittlerer Hitze
Zwiebel halbiert / in Scheiben	1,0 cm dick	8–10 Minuten 35–40 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze / bei mittlerer Hitze
Kartoffel: Stück / in Scheiben	1,0 cm dick	12–14 Minuten 45–60 Minuten	bei direkter, mittlerer Hitze / bei mittlerer Hitze

Einfache Schritte zum Grillprofi

- Lesen Sie sich das Rezept durch und beachten Sie die spezifischen Hinweise.
- Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu früh auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht die richtige Grilltemperatur erreicht hat.
- Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Es entweicht Bratensaft und somit Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.
- Prüfen Sie, ob das Grillgut auf den Grill passt, bevor Sie den Grilldeckel 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.
- Wenn Sie den Deckel des Grills schließen reduzieren Sie die Garzeit und Sie erhalten bessere Grillergebnisse.
- Drehen Sie das Grillgut nur einmal um, oder wie es das Rezept verlangt.
- Drücken Sie Speisen, wie z. B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.
- 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 Ablage, auf der sich rohe Speisen befunden haben.
- Tauen Sie Ihr Grillgut nicht bei Raumtemperatur, sondern im Kühlschrank auf.

Nach der Benutzung

- Lassen Sie Ihren Gasgrill nach dem Grillen noch 5 Minuten weiterbrennen, damit überschüssiges Fett und Anhaftungen verbrennen, die sonst die Brenneröffnungen verstopfen könnten.
- Ein „Ausbrennen“ ist nicht notwendig und stellt auch keinen ausreichenden Reinigungsprozess dar.
- Nach Gebrauch drücken Sie alle Drehregler (Gasventil) nach innen und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position «•» OFF.
- **Beachten Sie den Abschnitt „Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung und Lagerung“**
- Säubern Sie mit einer langstieligen Grillbürste die Grillroste von Fett- und Speiseresten. Teile können heiß sein. Schützen Sie Ihre Hände mit einem Grillhandschuh.
- Nach vollständiger Abkühlung Ihres Gasgrills entfernen Sie alle Fettansammlungen an sämtlichen Abläufen die zum Fettauffangbehälter führen, auf dem herausnehmbaren Fettableitblech und in der Fettauffangschale.
- Reinigen Sie die Außenflächen und entfernen Sie Marinade- und Fettanhaftungen mit einem milden Reinigungsmittel. Beachten Sie hierzu die Herstellerangaben.
- Decken Sie Ihren Grill, nachdem er vollständig abgekühlt ist, mit einer Schutzhaube ab und lagern Sie ihn an einem vor Witterungseinflüssen geschützten Ort.

Erstgebrauch nach Lagerung

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

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufs Neue sorgfältig durch.
- Informieren Sie sich auf www.roesle.com nach einem Update Ihrer Bedienungsanleitung.
- Führen Sie die Schritte gemäß Abschnitt „Vor der Inbetriebnahme des Gasgrills“ sorgfältig durch.
- Überprüfen Sie den Füllstand der Gasflasche.
- Prüfen und reinigen Sie die Ventildüsen an der Ventilbasis.
- Prüfen Sie den Ventil- und Zündbereich auf Spinnen und andere Insekten. Diese nisten sich gern in diesem Bereich ein. Dadurch wird der Gasfluss behindert.

Prüfen und reinigen Sie zusätzlich, wenn eines der folgenden Symptome auftritt:

- Gasgeruch bei sehr gelber und schwacher Flammenbildung.
- Der Grill erreicht die Temperatur nicht.
- Der Grill heizt ungleichmäßig.
- Einer oder mehrere Brenner zünden nicht.

Wartung, Reinigung und Aufbewahrung



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

Wartung der Grillteile

- Verwenden Sie zum Reinigen der **Grillaußenflächen** niemals scheuernde Edelstahlpolituren oder -lacke, Backofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel (Küchenreiniger), säurehaltige Reinigungsmittel, Milchsäurereiniger oder Scheuerschwämme, sondern milde Reinigungsmittel und Wasser.
- Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.
- Verwenden Sie zum Reinigen der **Brennkammer** Backofenreiniger oder geeignete Grillreiniger. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab. Beachten Sie die Herstellerangaben.
- Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der **Brenner** und **Düsen** gelangen.
- Zur Reinigung der **Grillroste** lösen Sie Ablagerungen mit einer Grillreinigungsbürste oder einer weichen Edelstahlbürste. Wischen Sie anschließend mit einem feuchten Lappen nach.
- **Gussteile** sollten regelmäßig und speziell bei längerer Lagerung mit Sonnenblumenöl vollständig eingestrichen werden, um die Gussteile vor Korrosion (Rost) zu schützen.
- Lebensdauer erhöhen: Lassen Sie Ihren Grill nicht draußen ungeschützt stehen. Nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, müssen Sie ihn mit einer passenden RÖSLE Abdeckhaube vorübergehend vor Regen und Schnee schützen. Lagern Sie den Grill nicht neben Streusalz.
- Entfernen Sie sowohl im Sommer als auch im Winter regelmäßig die Abdeckung, damit der Grill durchlüftet wird und Staufeuchtigkeit verhindert wird.
- Prüfen Sie die Festigkeit aller Verschraubungen und den festen Sitz der Laufräder regelmäßig.
- 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 Rostvermeidung beigetragen.
- Abgeplatztes Emaille können Sie mit etwas Ausbesserungslack behandeln, um die blanke Metalloberfläche zu versiegeln.

Reinigung Grillkammer / Flächen

Bei Verschmutzung im Garraum heizen Sie den Grill ca. 15 - 20 Minuten mit voller Leistung auf. Lassen Sie den Grill anschließend abkühlen. Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der gründlichen Reinigung beginnen. Beachten Sie hierzu ggf. die Angaben der Reinigungsmittelhersteller.

- Entnehmen Sie vor der gründlichen Reinigung alle Grillroste, Brennerabdeckungen und Brenner.
- Verwenden Sie zum Reinigen des **Grills** niemals scheuernde Edelstahlpolituren/Backofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel (Küchenreiniger), säurehaltige Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Reinigen Sie das **Gehäuse** mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.
- Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der **Brenner** gelangen.
- Lösen Sie Ablagerungen auf den **Grillrosten** ganz einfach mit der RÖSLE Barbecue-Reinigungsbürste.
- Trocknen Sie den Grill nach jeder gründlichen Reinigung indem Sie ihn aufheizen.

Reinigung emaillierter Grillroste

- **Gussgegenstände** sind nicht spülmaschineneeignet.
- Vor dem Reinigen immer abkühlen lassen. Niemals heiße Gussgegenstände in kaltes Wasser tauchen, da ein thermischer Schock die Emaile und den Guss beschädigen könnte.
- Angebrannte Speisereste in heißem Wasser einweichen und zeitnah schonend alle Oberflächen reinigen. Verwenden Sie dabei keine Stahlwolle, Stahlbürste oder Scheuermittel. Hierbei würden Sie die Emaile-Schicht und die durch das Einbrennen gebildete Patina abtragen.
- Spülen Sie Gussgegenstände im Anschluss gründlich mit klarem Wasser ab.
- Nach dem Reinigen immer gründlich abtrocknen und Gussgegenstände niemals feucht aufbewahren.
- Nach der Reinigung den Gussgegenstand mit einer kleinen Menge neutralem hitzebeständigem Speiseöl oder Pflanzenfett einreiben – kein Olivenöl verwenden!
- Überschüssiges Fett mit einem Bauwolltuch abreiben.

Reinigung Fettableitblech und Fettauffangschale

Das Fettableitblech und die Fettauffangschale unbedingt regelmäßig reinigen! Gegebenenfalls muss bei stärkerer Nutzung häufiger gereinigt werden. Passen Sie Ihren Pflegeplan entsprechend der Nutzung an. Wenn dies nicht erfolgt, kann eine Ansammlung an Fett und Öl zu einem Fettbrand im Grill führen.



Bei einem durch Fett- und Ölrückstände ausgelösten Brand erlischt Ihre Gewährleistung.

1. Entnehmen Sie das Fettableitblech samt Fettauffangschale.
2. Beseitigen Sie überschüssiges Fett, reinigen Sie die Fettauffangschale und Grillkammer mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie mit klarem Wasser nach.
3. Niemals die Grillkammer und Fettauffangschale mit Alufolie oder Sand auskleiden.

Reinigung der Hauptbrenner

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

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

Ausbau der Brenner



Vergewissern Sie sich, dass der Gasgrill komplett abgekühlt ist, alle Drehregler auf «•» OFF stehen und auch die Gasflasche zugedreht ist. Vergewissern Sie sich, dass nach dem Einbau alle Edelstahlhauptbrenner lagerichtig über der jeweiligen Düse des Gasventils liegen.

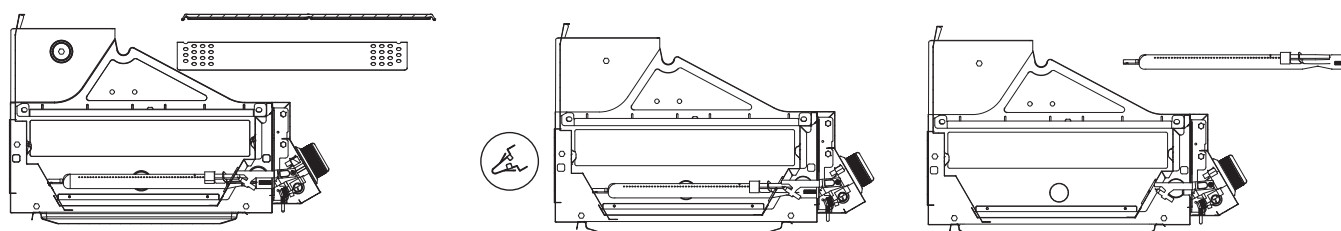
1. Schließen Sie die Gaszufuhr.
2. Heben Sie die Grillroste und die Brennerabdeckungen heraus.
3. Lösen Sie den Clip der Brennerfixierung an der Rückseite.
4. Schieben Sie den Brenner hinten nach rechts und schieben Sie ihn anschließend in Richtung der Ventile.
5. Heben Sie dann den Brenner hinten an und führen Sie diesen vorne aus dem Ventil heraus.
6. Reinigen Sie den Brenner wie im Abschnitt „Reinigung der Hauptbrenner“ beschrieben.



Das Wiedereinsetzen erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.



Achten Sie darauf, dass die Brenneröffnung auf der Düse aufliegt!



Überwintern

Der Grill sollte über die Wintermonate an einem trockenen, geschützten Raum gelagert werden. Reinigen und trocknen Sie die Grillroste und reiben Sie sie mit Sonnenblumenöl ein, um Rost vorzubeugen. Schlagen Sie die Grillroste und die Brenner in 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 sollten Sie den Gasschlauch besonders sorgfältig auf Risse, Knicke, Bisspuren und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden.
- Kontrollieren Sie alle Gasventilöffnungen, Brennerrohre und Verbindungen auf Störungen hin.
- Prüfen Sie unbedingt die sachgemäße Befestigung aller gasführenden Teile.
- 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, ob alle Brenner richtig angebracht sind.
- Vergewissern Sie sich vor Gebrauch, ob alle Grillroste und Heizplatten gesäubert sind.
- Drehen Sie alle Drehregler auf «OFF» und schließen Sie die Gasflasche an.

Tipps zur Verlängerung der Lebensdauer


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

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

- Kontrollieren Sie den Gasgrill vor jedem Gebrauch auf undichte Stellen hin mittels einer Seifenlösung oder Lecksuchspray.
- Die Grilloberflächen (inklusive Brennerabdeckung) sollten nach dem Grillen sauber und trocken gehalten werden – besonders nach dem Grillen mit Marinaden. Diese sind salzhaltig und greifen die Oberfläche an.
- Die Grillrostoberflächen sollten nach dem Gebrauch mit Öl eingerieben werden.
- Lassen Sie Ihren Grill nicht draußen ungeschützt stehen. Nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, müssen Sie ihn mit einer passenden RÖSLE Abdeckhaube vorübergehend vor Regen und Schnee schützen. Lagern Sie den Grill nicht neben Streusalz.
- Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, entfernen Sie sowohl im Sommer als auch im Winter regelmäßig die Abdeckung, damit der Grill durchlüftet und angesammelte Feuchtigkeit entweichen kann.
- Lagern Sie Ihren Grill nicht nass ein. Trocknen Sie ihn zuerst sorgfältig.
- Leichter Oberflächenrost kann einfach mit einem in Essigessenz getränkten Lappen oder mit einem kommerziellen Entrostungsmittel entfernt werden. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittelherstellers.
- Abgeplatzte Emaille sollten Sie mit etwas Ausbesserungslack behandeln, um die blanke Metalloberfläche zu überdecken und so Rost zu vermeiden.
- Prüfen Sie die Festigkeit der Verschraubungen, festen Sitz und Leichtgängigkeit der Räder regelmäßig.

Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Keine Zündung, keine Flamme, Brennerstörung	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie, ob das Absperrventil der Gasflasche geöffnet ist. • Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet. • Ist der Gasschlauch geknickt? – Biegen Sie den Schlauch gerade. • Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode auf den Brenner überspringen. • Kann der Brenner mit einem langen Streichholz angezündet werden? – Prüfen Sie das Zündsystem!
Grill funktioniert nicht richtig	<p>STOPP, drehen Sie die Gasflasche zu und alle Ventile auf «•» OFF! NICHT rauchen!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren Sie alle Gasverbindungsstellen. • Warten Sie 3 Minuten, bis das angestaute Gas verfliegen ist und wiederholen Sie dann den Zündvorgang. <p>• Die Brenner liegen nicht passend über den Austrittsöffnungen: Brenner exakt passend über die Austrittsöffnungen legen.</p> <p>• Die Gasleitung ist verstopft: Den Gasschlauch vom Gasgrill entfernen. Gasflasche nur für eine Sekunde aufdrehen, um eine eventuelle Verstopfung im Schlauch zu beseitigen. Nach einer Sekunde Gasflasche wieder zudrehen und den Gasschlauch wieder an den Gasgrill montieren.</p> <p>• Verstopfte Austrittsöffnungen: Die Brenner entfernen, wie oben stehend beschrieben. Gasventilöffnungen kontrollieren, eventuelle Verstopfungen verursachende Rückstände mit einem dünnen Metalldraht entfernen. Brenner wieder über die Austrittsöffnungen legen und testen, ob der Brenner jetzt wieder einwandfrei funktioniert.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie den Brenner regelmäßig, um sicherzustellen, dass er frei von Insekten und Spinnen ist, die das Gassystem verstopfen oder den Gasstrom beeinträchtigen könnten. Vergewissern Sie sich, ob die Venturirohre des Brenners sorgfältig gereinigt sind, so dass keine Hindernisse mehr vorhanden sind. Wir empfehlen zur Reinigung der Venturirohre eine Rohrbürste.
Keine Funkenbildung	<ul style="list-style-type: none"> • Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5–8 mm betragen. • Ggf. Elektrode reinigen und nachjustieren.
Uneinheitliches Flammenbild der Brenner	Sind die Brenner gereinigt? – Reinigen Sie die Brenner; entfernen Sie alle Rückstände. Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen.

Problem	Lösung
Es treten Stichflammen auf	<ul style="list-style-type: none"> • Evtl. haben Sie den Grill nicht genügend vorgeheizt. Heizen Sie den Grill ca. 15 Minuten mit allen Brennern vor. • Reinigen Sie Grillroste, Auffangschale etc., so dass diese frei von Fettrückständen sind.
Grillgut brennt am Grillrost an	Ihre Grill-Temperatur ist zu niedrig. Warten Sie daher einige Minuten bevor Sie es wenden, so dass es Zeit hat, richtig anzubraten.
Undichtheit	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie die Gasflasche zu. • Belüften Sie die Umgebung, damit das angestaute Gas vollends verfliegen kann. • Kontrollieren Sie alle Verbindungsstücke. • Wenn es eine undichte Stelle an der Gasflasche gibt, nehmen Sie diese aus dem Schrank und stellen Sie sie aufrecht auf einen offenen Platz. • Halten Sie sich von eventuell aus der Gasflasche austretendem Gas- oder Flüssiggas fern. • Halten Sie mit der Gasflasche einen Mindestabstand von 20 Meter zu Zündquellen, sowie elektrischen Geräten, Blitzlicht, Maschinen oder Motoren ein. • Sorgen Sie für maximale Luftzirkulation, damit das angestaute Gas verfliegt.
Die Primezone (optional) „blitzt auf“ während des Betriebs. Der Brenner macht ein lautes „Wusch“-Geräusch, gefolgt von einem kontinuierlichen Zischen und hört dann auf zu glühen.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Keramik ist mit Bratenfett und Ablagerungen überfrachtet. Anschlüsse sind verstopft. Brenner überhitzt aufgrund unzureichender Belüftung (die Grillfläche ist weitgehend mit Pfannen oder Töpfen abgedeckt). • Risse oder Sprünge in der keramischen Oberfläche. • Dichtung der keramischen Oberfläche ist undicht. <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 Primezone zu bestellen.</p>
Nicht hier aufgeführtes Problem	Setzen Sie sich mit ihrem Fachhändler in Verbindung. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf unter reklamation@roesle.de
 Gefahr!	Bodentrichter nicht mit Aluminiumfolie auslegen! Ist der Bodentrichter "verschmutzt", so dass die Fette nicht in die Fettauffangwanne abfließen können? – Reinigen Sie den Bodentrichter!
Gerätebrand	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn im Gerät ein Brand entsteht, die Gasflasche zudrehen. Den Brand mit einem nassen Tuch löschen. • Wenn die Gasflasche brennt, oder wenn Sie den Schalter nicht erreichen und zudrehen können: Sofort die Feuerwehr anrufen! • Einen Gartenschlauch auf die Mitte der Gasflasche richten, um sie zu kühlen, aber niemals die Flamme mit Wasser löschen. Solange das Gas brennt, kann es keine Lachen bilden und explodieren. • Die Umgebung evakuieren. <p>Hinweis: Die meisten Brände in Gasgrills entstehen, weil sich Fette und Öle angesammelt haben, oder weil die Gasverbindungen nicht regelmäßig und richtig kontrolliert wurden. Denken Sie daran und befolgen Sie die Instruktionen des Herstellers in Bezug auf die Reinigung und das Anschließen der Verbindungsstücke.</p> <p>Insekten Durch Spinnen und andere Insekten können gelegentlich Spinnweben oder Insektenester in den Brennrohren sein. Das kann den Durchfluss vom 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>

Konformitätserklärung



Dieses Produkt entspricht hinsichtlich Übereinstimmung den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Gasgeräte-Richtlinie 2009/142/EC und EMV-Richtlinie 2014/30/EU.

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 zugesonderten Entsorgung von Batterien, da durch die korrekte Entsorgung Umwelt und Menschen vor möglichen negativen Folgen geschützt werden.

Dieses Zeichen finden Sie auf schadstoffhaltigen Batterien:



Allgemeine Hinweise und Gewährleistung

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

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

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

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

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

Service und Kontakt

Für Fragen und Anregungen nutzen Sie bitte unser Kontaktformular unter www.roesle.com/service.

RÖSLE GmbH & Co. KG

Johann-Georg-Fendt-Straße 38

87616 Marktoberdorf

Deutschland

www.roesle.com

Technische Daten

Deutsch

	BBQ-Station	
Modell	Videro Pure G2	Videro Pure G3
	Schwarz	Schwarz
Artikel-Nummer	25513	25512
Ausstattung		
Feuerschale	porzellanemailliert	
Primezone	—	—
Deckelthermometer	✓ 60° - 350°C (± 10°C)	✓ 60° - 350°C (± 10°C)
Grillrost	Gusseisen, emailliert	Gusseisen, emailliert
Wärmeverteiler	Stahl, emailliert	Stahl, emailliert
Fettauffangblech	✓	✓
Leichtlaufräder mit Bremse	✓	✓
Grillbereich		
Grillfläche in cm ²	2138	2700
Grillbereich in cm	47,5 x 45	60 x 45
Warmhaltefläche in cm ²	760	960
Warmhaltebereich in cm	47,5 x 16	60 x 16
Maße und Gewicht		
Breite in cm	114	127
Tiefe in cm	60	60
Höhe bei geschlossenem Deckel in cm	118	118
Arbeitshöhe Grillrost in cm	90	90
Gewicht ca. in kg	37	40
Länderkennung AT, CH, DE		
Artikelnummer	25513	25512
Kategorie	I ₃ B/P(50)	
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 50 mbar	
Düse Seitenbrenner in mm	0,75	
Düse Hauptbrenner in mm	0,81	
Länderkennung BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		
Artikelnummer	—	—
Kategorie	I ₃ B/P(30)	
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 30 mbar	
Düse Seitenbrenner in mm	0,88	
Düse Hauptbrenner in mm	0,92	
Brennereinheit		
CE	2575-20	
Brenner	2	3
Leistung Seitenbrenner in kW	—	—
Leistung Primezone in kW	—	—
Leistung Hauptbrenner in kW	2 x 3,5	3 x 3,5
Gesamtleistung in kW	7,0	10,5
Gesamtverbrauch g/h	509	762
Zündsystem Hauptbrenner	Piezozündung, Jetflame	
Zündsystem Primezone	—	
Zündsystem Seitenbrenner	—	
Max. Füllgewicht der Gasflasche in kg (im Stauraum)	5,0	
Batterie LED Beleuchtung	—	
Batterie Zündung Primezone	—	

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

	BBQ-Station	
Modell	Videro G2	Videro G2-S
	Schwarz	Schwarz
Artikel-Nummer	25514	25641 / 25533
Ausstattung		
Feuerschale	porzellanemailliert	
Primezone	—	✓
Deckelthermometer	✓ 60° - 350°C (±w10°C)	✓ 60° - 350°C (± 10°C)
Grillrost	Gusseisen, emailliert	VARIO+
Wärmeverteiler	Edelstahl	Edelstahl
Fettauffangblech	Edelstahl	Edelstahl
Leichtlaufräder mit Bremse	✓	✓
Grillbereich		
Grillfläche in cm ²	2138	2138
Grillbereich in cm	47,5 x 45	47,5 x 45
Warmhaltefläche in cm ²	760	760
Warmhaltebereich in cm	47,5 x 16	47,5 x 16
Maße und Gewicht		
Breite in cm	114	114
Tiefe in cm	60	60
Höhe bei geschlossenem Deckel in cm	118	118
Arbeitshöhe Grillrost in cm	90	90
Gewicht ca. in kg	38,3	40,5
Länderkennung AT, CH, DE		
Artikelnummer	25514	25641 / 25533
Kategorie	I ₃ B/P(50)	
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 50 mbar	
Düse Seitenbrenner in mm	0,75	
Düse Hauptbrenner in mm	0,81	
Länderkennung BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		
Artikelnummer	—	25534
Kategorie	I ₃ B/P(30)	
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 30 mbar	
Düse Seitenbrenner in mm	0,88	
Düse Hauptbrenner in mm	0,92	
Brennereinheit		
CE	2575-20	
Brenner	2	2
Leistung Seitenbrenner in kW	3,0	3,0
Leistung Primezone in kW	—	3,5
Leistung Hauptbrenner in kW	2 x 3,5	2 x 3,5
Gesamtleistung in kW	10	13,5
Gesamtverbrauch g/h	727	981
Zündsystem Hauptbrenner	Piezozündung, Jetflame	
Zündsystem Primezone	—	elektronische Zündung
Zündsystem Seitenbrenner	Piezozündung	
Max. Füllgewicht der Gasflasche in kg (im Stauraum)	5,0	
Batterie LED Beleuchtung	4x 1,5V DC – Typ AA R6	
Batterie Zündung Primezone	—	1x 1,5V DC – Typ AA R6

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

	BBQ-Station	
Modell	Videro G3	Videro G4
	Schwarz /Edelstahl	Schwarz /Edelstahl
Artikel-Nummer	25521 / 25519	25525 / 25523
Ausstattung		
Feuerschale	porzellanemailliert	
Primezone	—	—
Deckelthermometer	✓ 60° - 350°C (± 10°C)	✓ 60° - 350°C (± 10°C)
Grillrost	Gusseisen, emailliert	Gusseisen, emailliert
Wärmeverteiler	Edelstahl	Edelstahl
Fettauffangblech	Edelstahl	Edelstahl
Leichtlaufräder mit Bremse	✓	✓
Grillbereich		
Grillfläche in cm ²	2700	3100
Grillbereich in cm	60 x 45	70 x 45
Warmhaltefläche in cm ²	960	1120
Warmhaltebereich in cm	60 x 16	70 x 16
Maße und Gewicht		
Breite in cm	127	138
Tiefe in cm	60	60
Höhe bei geschlossenem Deckel in cm	118	118
Arbeitshöhe Grillrost in cm	90	90
Gewicht ca. in kg	41	46
Länderkennung AT, CH, DE		
Artikelnummer	25521 / 25519	25525 / 25523
Kategorie	I ₃ B/P(50)	
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 50 mbar	
Düse Seitenbrenner in mm	0,75	
Düse Hauptbrenner in mm	0,81	
Länderkennung BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		
Artikelnummer	—	—
Kategorie	I ₃ B/P(30)	
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 30 mbar	
Düse Seitenbrenner in mm	0,88	
Düse Hauptbrenner in mm	0,92	
Brennereinheit		
CE	2575-20	
Brenner	3	4
Leistung Seitenbrenner in kW	3,0	3,0
Leistung Primezone in kW	—	—
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 Primezone	—	
Zündsystem Seitenbrenner	Piezozündung	
Max. Füllgewicht der Gasflasche in kg (im Stauraum)	5,0	
Batterie LED Beleuchtung	4x 1,5V DC – Typ AA R6	
Batterie Zündung Primezone	—	

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

				BBQ-Station		
Modell	Videro G3-S		Videro G4-S		Videro G6-S	
	Schwarz /Edelstahl		Schwarz /Edelstahl		Schwarz /Edelstahl	
Artikel-Nummer	25643 / 25642 / 25638 / 25522 / 25520 / 25648		25645 / 25644 / 25639 / 25526 / 25524 / 25649		25647 / 25646 / 25640 / 25528 / 25527	
Ausstattung						
Feuerschale	porzellanemailliert					
Primezone	Seitentisch links		Seitentisch links		Seitentisch links	
Deckelthermometer	✓ 60° - 350°C (± 10°C)		✓ 60° - 350°C (± 10°C)		✓ 60° - 350°C (± 10°C)	
Grillrost	VARIO+		VARIO+		VARIO+	
Wärmeverteiler	Edelstahl		Edelstahl		Edelstahl	
Fettauffangblech	Edelstahl		Edelstahl		Edelstahl	
Leichtlaufräder mit Bremse	✓		✓		✓	
Grillbereich						
Grillfläche in cm ²	2700		3100		4162	
Grillbereich in cm	60 x 45		70 x 45		92,5 x 45	
Warmhaltefläche in cm ²	960		1120		1480	
Warmhaltebereich in cm	60 x 16		70 x 16		92,5 x 16	
Maße und Gewicht						
Breite in cm	127		138		157	
Tiefe in cm	60		60		60	
Höhe bei geschlossenem Deckel in cm	118		118		118	
Arbeitshöhe Grillrost in cm	90		90		90	
Gewicht ca. in kg	43		48		60	
Länderkennung AT, CH, DE						
Artikelnummer	25643 / 25642 / 25638 / 25522 / 25520 / 25648		25645 / 25644 / 25639 / 25526 / 25524 / 25649		25647 / 25646 / 25640 / 25528 / 25527	
Kategorie	I ₃ B/P(50)					
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 50 mbar					
Düse Seitenbrenner in mm	0,75					
Düse Hauptbrenner / Primezone in mm	0,81					
Länderkennung BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU						
Artikelnummer	25530		25531		25532	
Kategorie	I ₃ B/P(30)					
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 30 mbar					
Düse Seitenbrenner in mm	0,88					
Düse Hauptbrenner / Primezone in mm	0,92					
Brennereinheit						
CE	2575-20					
Brenner	3		4		6	
Leistung Seitenbrenner in kW	3,0		3,0		3,0	
Leistung Primezone in kW	3,5		3,5		3,5	
Leistung Hauptbrenner in kW	3 x 3,5		4 x 3,5		6 x 3,5	
Gesamtleistung in kW	17,0		20,5		27,5	
Gesamtverbrauch g/h	1235		1498		2007	
Zündsystem Hauptbrenner	Piezozündung, Jetflame					
Zündsystem Primezone	elektronische Zündung					
Zündsystem Seitenbrenner	Piezozündung					
Max. Füllgewicht der Gasflasche in kg (im Stauraum)	11					
Batterie LED Beleuchtung	4 x 1,5V DC – Typ AA R6					
Batterie Zündung Primezone	1 x 1,5V DC – Typ AA R6					

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Die Abmessungen sind ungefähre Werte.

Contents

Important safety instructions at a glance	3	Lighting procedure for "Prime Zone" infrared burner in side table.....	19
If you smell gas	3	Lighting procedure for "Prime Zone" infrared burner in main grill area	20
Application area and intended use	3	Cooking with the RÖSLE grill	21
Location	3	Preheating	21
Start-up	3	Grates	21
Symbols	4	Leaping flames	21
Safety instructions	5	Prime Zone infrared burner	22
for the grill	5	Side burner with gas cooker	23
for operation	5	Hose breakage protection	23
for avoiding a fat fire	6	Illuminated control knob (two colours)	24
for the gas cylinder	6	Barbecuing methods	25
for gas hoses	7	Direct barbecuing with the lid of the grill closed	25
for the quick plug coupling	7	Indirect barbecuing with the lid of the grill closed	25
for the gas pressure regulator	8	Combination of both barbecuing methods ...	25
for storage	8	Cooking times: When is the food cooked? ...	25
The RÖSLE grill in detail	9	Easy steps to becoming a barbecue expert ...	27
Controls	9	After use	28
Instructions for the gas connection	10	Using for the first time after removal from storage	28
Maximum size of gas cylinder	10	Maintenance, cleaning and storage	29
Installation of gas cylinder in lower cabinet ..	10	Maintenance of grill parts	29
Gas cylinder positioning outside the lower cabinet	10	Cleaning the cooking compartment/areas ...	29
Fitting the pressure regulator	11	Cleaning enamelled grates	30
Fitting the gas hose	11	Cleaning the fat discharge plate and fat catcher tray	30
Before starting the gas grill	12	Cleaning the main burners	30
Checking the main burners	12	Removing the burners	30
Cleaning the fat collecting system	12	Winter	31
Checking the electronic igniter.....	12	Tips for extending the service life	31
Checking the foldable side tables	13	Troubleshooting	32
Folding side table up/Connecting the gas supply	13	Declaration of Conformity	34
Folding side table down/Disconnecting the gas supply (when not in use)	14	Disposal	34
Leak check	15	Handling batteries	34
Inserting individual parts	17	General information and warranty	35
"Burning-in" the gas grill	17	Service and contact	36
Lighting the burners	17	Technical data	37
Lighting procedure for main burners with the Jet Flame ignition system	17		
Lighting the main burners manually	18		
Lighting procedure f. side burner in side table	19		

Dear RÖSLE customer,

Congratulations! You are now the owner of a high-quality RÖSLE grill. A good choice - and a good decision for a long-lasting, quality product.

This operating manual is part of this product. It contains important notices regarding safety, use and disposal. Familiarise yourself with all operating and safety instructions before using the product. Only use the product as described and for the specified applications. Hand over all documents to third parties when passing on the product.

Important safety instructions at a glance



Use outdoors only.

WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.

This appliance must be kept away from flammable materials during use.

Do not move the appliance during use.

Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

Do not modify the appliance.



If you smell gas

1. Turn off the gas supply at the gas cylinder immediately.
2. Extinguish all naked flames and turn the control knobs to the position "•" OFF.
3. Open the lid of the grill.
4. If possible, remove the appliance from buildings and flammable objects.
5. Stand well back from the appliance and immediately call the fire service if the smell of gas persists.
6. Escaping gas can cause fires or explosions. This can result in serious personal injury, fatal accidents and damage to property.



Application area and intended use

- This appliance is solely intended **for private use**.
- The gas grill **may not be operated with natural gas**. The conversion of the grill to natural gas, or an attempt to use natural gas with this liquid petroleum gas grill, is dangerous and voids the operating licence.
- This gas grill may only be used for cooking food that is suitable for barbecuing using butane/propane liquid gas. Any other use is not allowed and may be dangerous. Use of the grill as a fireplace is also prohibited.



Location

- This appliance is solely intended for **outdoor use** and may not be operated in a garage, on a covered or closed veranda and terrace, or at modified sites, in or on caravans/camper vans and/or watercraft.
- The gas grill may not be operated under an unprotected flammable roof, awning or overhang.
- When operating the grill there must be no combustible materials within 1.5 metres above, below, at the side, in front of or behind the grill. Combustible materials include, for example (but are not limited to), treated wooden decking, wooden porches or patios and textiles.

- A greater distance is recommended if the appliance is positioned in the vicinity of vinyl cladding or large window fronts. The distance to house façades should also be increased as they can get dirty from possible smoke generation.
- Only use the grill on an even, firm and secure surface. Never stand the grill on surfaces made of combustible materials when in use and do not store any combustible objects under your grill.



Start-up

Before using the appliance, carefully carry out all procedures for checking gas leaks that are listed in this operating manual. **Perform a leak check before every start-up**, even if the dealer or third party installed the appliance.

Before each use, check all outlets leading to the fat collector, the detachable fat discharge plate and the fat catcher tray for fat accumulations. **Remove excess fat and deposits** to prevent fat fires. A fat fire can cause serious material damage and personal injury.

Please pay close attention to the guidance set out below in order to exclude any safety risks and prevent damage to the appliance. Please read all safety instructions carefully before using the grill and keep the operating manual for future reference.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or who lack the necessary experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have been instructed by such a person on how to use the appliance safely.

Symbols

Please pay close attention to the warnings and notices in this operating manual listed below.

Non-compliance with the dangers, warnings and precautionary measures listed in this operating manual may cause serious or even fatal injuries, or material damage as a result of fire or explosion. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from incorrect handling and/or failure to observe the safety precautions.



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



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



This symbol indicates possible dangers in relation to **fat fire or overheating**.



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

Safety instructions



Safety instructions for the grill

- The appliance must be properly assembled according to the instructions in the assembly instructions.
- Before every start-up, the operator shall make sure that everything is in proper condition. For example, parts may have been installed incorrectly, or screw fixings may have come loose, or something may have been damaged. This must be rectified before starting the grill.
- Never tamper with components. Violations may cause a fire or an explosion, which may lead to serious injuries, fatal accidents or material damage.
- Do not set down the lid of the grill or other combustible objects in the storage area, or in/under the grill.
- Never search for gas leaks using a naked flame and do not operate your gas grill if a gas connection is leaking.
- Maintain the safety distances of 1.5 m all around the grill.
- Accessible parts of the grill can become very hot. Keep small children away from the grill.
- If a burner goes out during operation, close all gas valves. Open the lid and wait five minutes before you light the burner again.
- Do not move the grill over high ledges and steps or very uneven surfaces.
- To protect the grill, the temperature should not be allowed to exceed 350 °C/662 °F. Grill parts may warp at higher temperatures.
- Do not use charcoal, briquettes, firewood or lava stones in the gas grill.
- Make sure that the slots and air outlets at the back of the hood are always clear.
- Never cover the entire cooking surface with food, grill plates, drip trays, pizza stones, etc., as it may cause trapped heat in the lower area of the firebox.
- Damaged appliances or accessories may no longer be used.
- Do not use sharp or pointed objects to clean the grill grates and the firebox. Otherwise, the surface may be damaged.
- The gas grill is not intended for assembly or use in or on caravans, camper vans, motor homes and/or watercraft.



Safety instructions for operation

- Do not use in enclosed spaces in case poisonous fumes and exhaust gases gather that may lead to serious or even fatal poisoning.
- **Only use this grill outdoors**, at a well-ventilated location and not in a garage, in a building or modified sites. Never use the grill under combustible roofs, shelters, etc.
- Before every use, check the gas grill for leaks, and the burners and nozzles for any blockages.
- Open the lid of the grill and if necessary the covers of the cooking surfaces before you light the grill.
- Remove excess fat and deposits to prevent fat fires.
- Take appropriate care when using the grill.
- Never leave the grill unattended when in use and do not move the grill when in use.
- Keep flammable vapours and liquids away from the cooking surface of the grill, e.g. alcohol and other combustible mixtures.
- Before each use, check that the side tables are locked in place horizontally (optional equipment).
- The ability of the user to correctly assemble and safely use the grill can be impaired by the consumption of alcohol and/or prescription or non-prescription drugs. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or who lack the necessary experience and/or knowledge.

- This grill gets very hot and, when in operation, should only be taken hold of with barbecue gloves and only at the designated points necessary for operation.
- There is an increased risk of fire when barbecuing. Always have a fire extinguisher ready in case of an accident or mishap (Class F).



Safety instructions for avoiding a fat fire

- Deep clean your gas grill at regular/adapted intervals!
- "Burnout" as a substitute for cleaning is not sufficient for the lower area of the firebox.
- Also remove adhesions and deposits in the firebox, on lids of burners, grates and grill plates.
- **Before every start-up, remove fat accumulations** at all outlets leading to the fat collector, on the detachable fat discharge plate and in the fat catcher tray.
- Never line the cooking compartment and fat discharge plate with foil or sand. This prevents the fat from passing through and draining off. It may cause a fat fire. Instead, you should use drip trays to catch the juices running out of the meat.
- If uncontrolled shooting flames occur, take the food from the flames until the flames reduce.
- If fats start to burn, turn off all burners, close the gas cylinder, take all food off the grate and if possible leave the lid open until the fire has gone out.
- In the case of thick flames and if the fire cannot be controlled, attempt to extinguish the fire directly using a suitable extinguishing agent. Check the information on the fire extinguisher.

Note:

- **Your own protection comes first!**
- **Never pour water into the gas grill to suppress shooting flames.**
- **Call the fire service in an emergency, remove yourself from the source of the fire and inform a third party.**



Safety instructions for the gas cylinder

- Do not smoke and keep well away from sources of ignition when you are handling gas cylinders.
- Keep gas cylinders away from excessive heat (over 50°C).
- The gas cylinder must always be fitted upright, and transported and stored with the safety cap fitted.
- Ensure that the air vents of the gas cylinder installation area in the lower cabinet are not sealed.
- Gas cylinders must not be dropped and must always be handled with care.
- A dented or rusty gas cylinder may be dangerous and should be checked by your gas supplier. Do not use a gas cylinder with a damaged valve.
- Under no circumstances try to remove the gas control knob or other assembly parts of the gas pipeline while the grill is in use.
- Never attempt any DIY modifications to a gas cylinder connector. Consult the manufacturer or an authorised dealer.
- Do not store any spare gas cylinders or gas cylinders that are not connected in the lower cabinet.
- When the gas in the gas cylinder is running out, you can either have it refilled by an authorised dealer or replace it with a new one.
- Only ever change the gas cylinder in well-ventilated areas.
- When replacing the gas cylinder, keep it well away from possible sources of ignition.
- Have the gas cylinder checked every 10 years at an authorised dealer. The inspection dates are attached on the gas cylinder.
- LPG is a petrochemical product similar to motor fuel and natural gas. It is gaseous at normal atmospheric pressures and temperatures. When sufficiently pressurised, e.g. inside a gas cylinder, it is liquid.

When the pressure is released, the liquid vaporises immediately and becomes fuel gas with 250% volume.

- LPG has a similar smell to natural gas. You should be able to recognise that smell.
- Handle "empty" gas cylinders just as carefully as full ones. Even if there is no more liquid in the gas cylinder, there may still be pressurised gas in the apparently empty gas cylinder.



Safety instructions for gas hoses

- Ensure that the **gas hose is uncovered** and **not near hot areas**. When the gas hose touches hot areas, it may melt and leak.
- The gas hose may not be laid directly under the fat discharge plate or the fat catcher tray.
- Avoid twisting the gas hose unnecessarily.
- **Before every start-up, check the screw fixings** of the gas hose connections are tight. If necessary, tighten with two open-end spanners.
- Before **every use**, check the gas hose for **animal bites, cracks, porous areas, pinches, wear and other damage**. Replace the gas hose immediately if damaged.
- **Unlock the quick plug coupling** of the side table **before unfolding** (optional equipment).
- Only approved gas hoses may be used.
- The maximum length of the gas hose must not exceed 1.5 metres.
- We recommend that you replace the gas hose of your gas grill every 5 years. In some countries it is mandatory to replace the gas hose sooner. National regulations shall take precedence.



Safety instructions for the quick plug coupling

- All connections of the quick plug coupling must be kept free of dirt. Even slight contamination can cause leaks at the connections. Always seal the connections with the protective cover when not in use.
- Every time before starting the gas grill, when everything is connected and ready, check the connections and gas corrugated pipe for leaks.
- As some leak detector sprays, including soapy water, are possibly slightly corrosive, you must rinse all connections with water after the leak test and dry them.



Safety instructions for the gas pressure regulator

- Make sure that the gas pressure regulator is attached so that the small air outlet faces downwards and no water can enter the hole. This air outlet must be kept clean and free of dirt, grease, insects, etc.
- No dirt may get into the gas pressure regulator or onto the screw fixing.
- **Before every start-up, check the screw fixings of the hose connection** are tight. If necessary, tighten with two open-end spanners.
- Only approved pressure regulators that correspond to the national operating pressure may be used. Obtain information from your dealer.
- In order to guarantee proper functioning of the gas pressure regulator in normal operating conditions, it is recommended that you replace the gas pressure regulator prior to the end of 10 years after the date of manufacture. Deviating national regulations shall take precedence.






Safety instructions for storage

- **Close the shut-off valve of the gas cylinder** every time when the **grill is not in use** in order to avoid any leaks.
- If the gas cylinder is not removed from the gas grill, the entire grill with the gas cylinder must be stored outdoors in a well-ventilated location. Fuel gas is heavier than air. Escaping gas may collect in low level locations and not disperse. Therefore, avoid entrances to basements, light shafts and water runoffs.
- If the gas grill is stored in an enclosed space, the gas cylinder must be removed from the grill. Gas cylinders must be stored outdoors in a well-ventilated location and out of reach of children and third-party access. Gas cylinders that have been removed may not be stored in buildings, garages or other enclosed spaces.
- Nozzles, gas supply pipes and gas burners must be checked regularly for spider webs, insects, larva cocoons and blockages by other factors.

The RÖSLE grill in detail

English



		
Prime Zone in side table (optional equipment)	Integrated side burner (optional equipment)	Foldable side tables (optional equipment)
G2-S/G3-S/G4-S/G6-S	G2/G3/G4 G2-S/G3-S/G4-S/G6-S	G2 Pure/G2/G2-S/G3-S/G4-S/G6-S

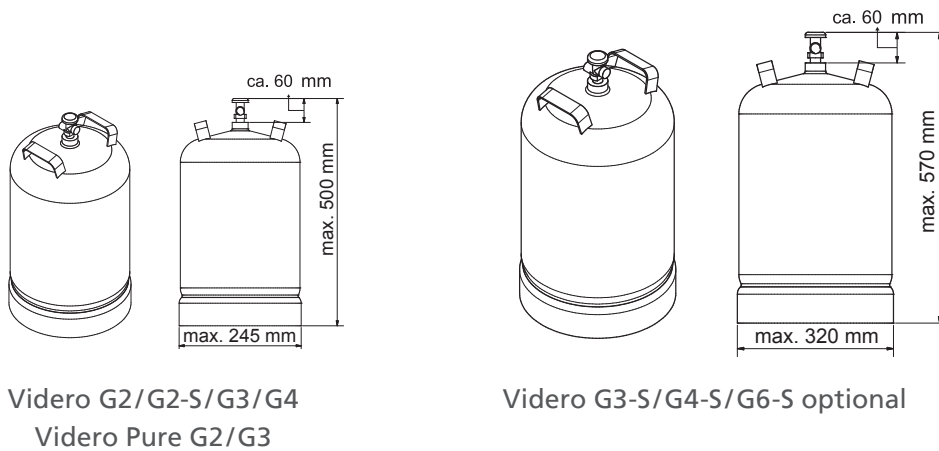
Controls

1	Lid thermometer	10	Storage space
2	Lid with glass insert	11	Fat catcher tray (remove to the front)
3	Main burner control knob with Jet Flame ignition system	12	Control knob, Prime Zone
4	Integral side burner	13	Cutlery holder
5	Control knob, side burner	14	Prime Zone in side table
6	Switch for control knob lighting	15	Electronic igniter for Prime Zone
7	Battery compartment for lighting	16	Fat drip tray (remove to the back)
8	Gas regulator	17	Quick plug coupling for Prime Zone (optional equipment)
9	Castors with brake	18	Quick plug coupling for side burner (optional equipment)
		19	Type plate

Instructions for the gas connection

Maximum size of gas cylinder

When placed in the cylinder holder



English

Installation of gas cylinder in lower cabinet



The cylinder must always be installed and stored upright.

1. Open the lower cabinet.
2. Insert the gas cylinder into the cylinder holders of the base plate.
3. Turn the gas cylinder so that the valve is facing the front of the grill.
4. Place the cylinder strap around the gas cylinder.



Several gas cylinders may not be stored at the same time in the lower cabinet. A gas cylinder that is larger than what has been approved may not be used.

Gas cylinder positioning outside the lower cabinet

1. Open the doors of the lower cabinet.
2. Guide the pressure regulator and the hose guide through the side opening of the lower cabinet.
3. Position the gas cylinder upright beside the grill.
4. Ensure that the gas hose is uncovered and not near hot areas.
5. Avoid twisting the gas hose unnecessarily.
6. Perform the step "Fitting the pressure regulator".
7. Once you have fitted and checked the gas hose/pressure regulator connection to the gas grill, check the connectors for leaks according to the section "Leak check".



Fitting the pressure regulator (depending on the version of the pressure regulator)

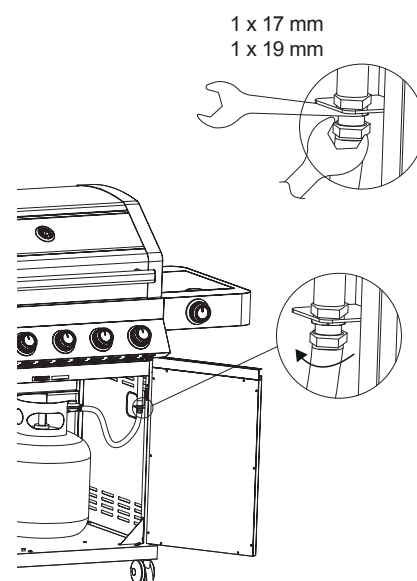
1. The gas pressure regulator must comply with the current version of standards EN 16436 or EN 16129, as well as national regulations.
2. In the first step check the gas hose/gas pressure regulator screw fixing is tight using a spanner and if necessary tighten the screw fixing.
3. Remove the safety cap on the gas cylinder.
4. Insert the tip of the pressure regulator into the valve of the gas cylinder and turn the union nut **anticlockwise** by hand.
5. Tighten the union nut by hand.
Alternatively, you can use a gas pressure regulator spanner.



Fitting the gas hose

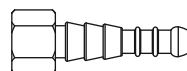
A) Attaching the hose connector – for Germany, Austria and Switzerland

1. Screw the gas hose to the multiple connector (located on the right side wall of the lower cabinet).
2. Make sure that the individual connectors of the multiple connector are tightened and tighten if necessary (using two spanners).
3. Once you have fitted and checked the gas hose/pressure regulator connection to the gas grill, check the connectors for leaks according to the section "Leak check".

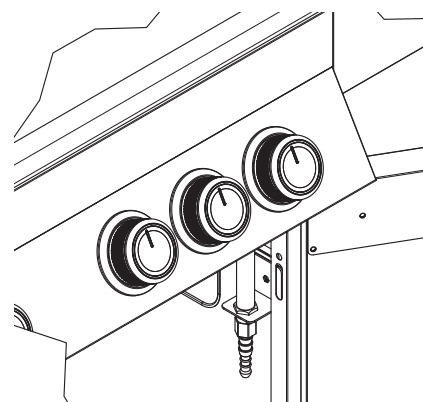


B) Fitting the hose – for BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU

A universal adapter is included in the scope of delivery for connecting the gas hose coming from the pressure regulator to the hose for the burner.



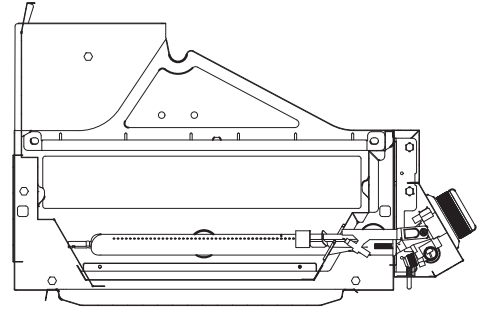
4. Connect the universal adapter to the ¼" BSP external thread of the multiple connector.
5. Tighten the connection. Use the second spanner for resistance.
6. Use suitable hose clips or crimp clamps to fix the hose to the adaptor and tighten the clips/clamps securely.
7. Once you have fitted and checked the gas hose/pressure regulator connection to the gas grill, check the connectors for leaks according to the section "Leak check".



Before starting the gas grill

Checking the main burners

1. Open the lid of the grill.
2. Lift up all the grates.
3. Remove all burner covers.
4. Make sure that all stainless steel main burners are correctly positioned above the nozzle of the gas valve.
5. If the burner is no longer above the nozzle due to transportation, for example, you must remove the burner (see section "Removing the burners").

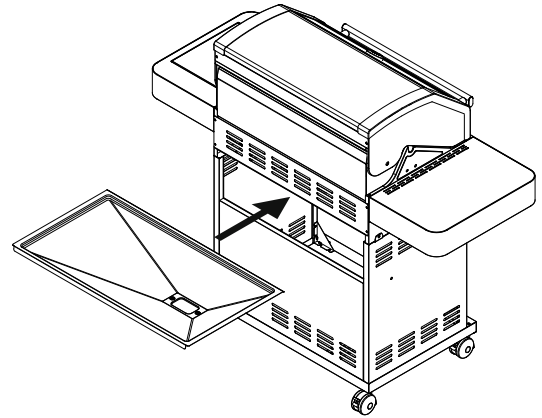


English

i Refitting is the reverse of the removal procedure.

Cleaning the fat collecting system

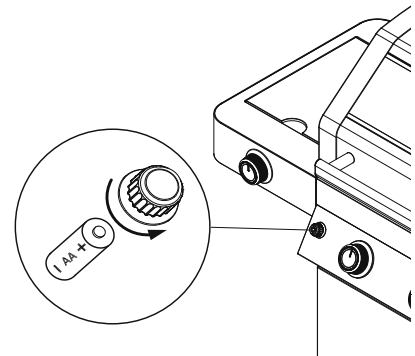
1. Before every start-up, remove fat accumulations at all outlets leading to the fat collector, on the detachable fat discharge plate and in the fat catcher tray.
2. Also remove adhesions and deposits in the firebox, on lids of burners, grates and grill plates.
3. After cleaning reinsert the fat discharge plate as far as the stop.



Checking the electronic igniter

(optional equipment)

1. Ensure that the battery is in good condition and inserted with the correct polarity.
2. Some batteries come wrapped in packaging. You must remove the packaging. Do not mix up the packaging and the battery label.



Foldable side tables

(optional equipment)



Disconnect the gas hose every time before unfolding the side table!
In this way you avoid pinching the gas hose.

1. All foldable side tables must be locked in place horizontally to operate your grill.
2. Make sure that each foldable side table is locked in position and cannot fold down itself (see Fig. below).
3. After connecting the gas hose to the plug coupling, check the connectors along with gas hose for leaks according to the section "Leak check".



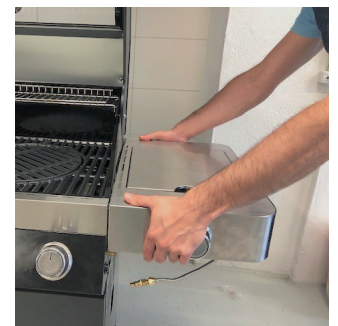
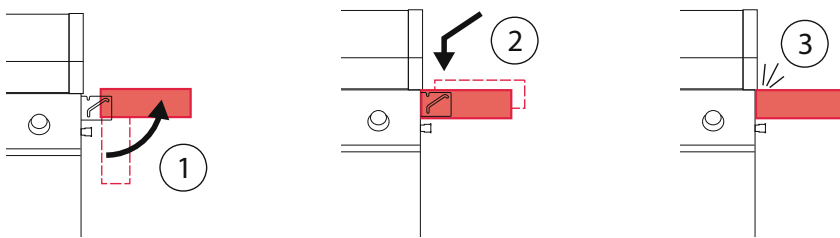
Gas hose between grill and side table:

- The quick plug coupling is used for the simple and quick connection of the gas hose to the grill. No other tools are required.
- The quick plug coupling is a safety-relevant component. The gas is automatically shut-off upon disconnection.

Folding side table up / Connecting the gas supply

(before start-up)

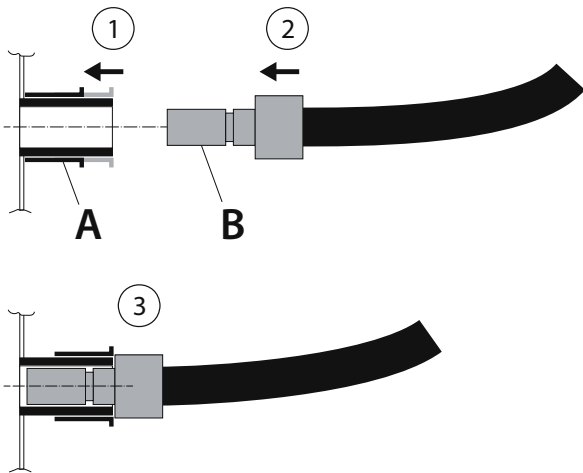
1. Close the shut-off valve at the gas cylinder.
2. Take the side table at both sides and fold it up into a horizontal position (1).
3. Then carefully slide the side table forward and push it downwards (2) as far as the stop (3).






Always seal the coupling on both sides with the protective covers when not in use!

All connections of the quick plug coupling must be kept free of dirt. Even slight contamination can cause leaks at the connections. Therefore, they must always be kept clean.

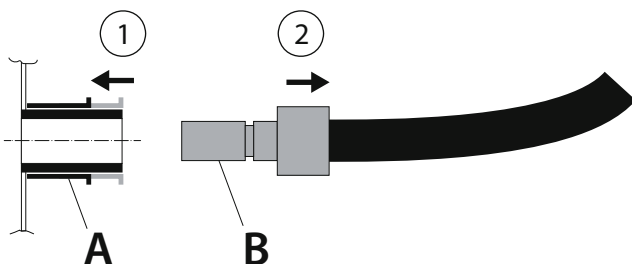
4. Remove the protective cover from the quick plug coupling.
5. Push and hold the sliding sleeve (A) of the coupling in direction of arrow (1).
6. Push the plug nipple (B) into the coupling until you hear the lock engage (2, 3) and the sliding sleeve (A) returns.
7. Then check the coupling and all connectors along with the gas hose for leaks according to the section "Leak check". Now your grill is ready for operation.



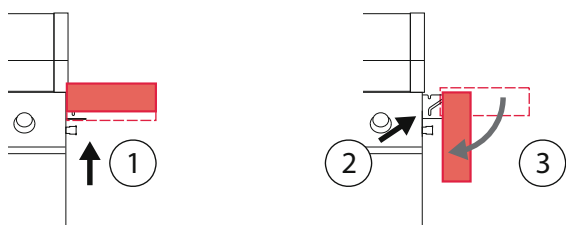
Folding side table down / Disconnecting the gas supply (when not in use)

-  **Before folding down the side table remove adhesions and deposits in the fat catcher tray of the Prime Zone.**
-  **Disconnect the gas hose from the side table before folding down the side table.**
-  **Only when cooled down: Unlock side tables and fold down:**

1. Close the shut-off valve at the gas cylinder.
2. Push the sliding sleeve (A) of the quick plug coupling in direction of arrow (1).
3. Pull the plug nipple (B) from the coupling (2).
4. Seal the coupling on both sides with the protective covers.



5. Grip the side table at both sides close to the grill. Unlock the side table by gently lifting the side table upwards in horizontal position (1).
6. Pull the side table towards you (2) as far as the stop and slowly allow it to fold down (3).



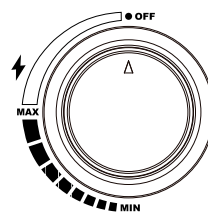
Leak check

The gas connections of the gas grill were checked for leaks at the factory. However, for safety reasons you should check all connections again for leaks before you start up your gas grill. Individual gas connections may have come loose during transportation, or incurred damage.



For your own safety check the gas connections every time before you start the grill!

1. Check whether all control knobs on the grill are at "•" OFF.
2. Connect the gas pressure regulator according to the section "Fitting the gas pressure regulator".
3. Open the gas cylinder valve by turning anticlockwise (at least two full turns).
4. Check all gas connections for leaks. Apply soapy solution (approx. 50 % liquid soap / 50 % water) to all parts carrying gas. Alternatively, use a suitable leak detector spray.
5. If you see fine bubbles forming in the soapy solution at any point, this indicates a leak.
6. Eliminate the leaks by tightening the loose screw fixing or hose clips, if possible, or replacing the defective parts.
7. Repeat the test again (from step 3).
8. If the leaks cannot be eliminated, consult your dealer. You may not operate the grill in this condition!

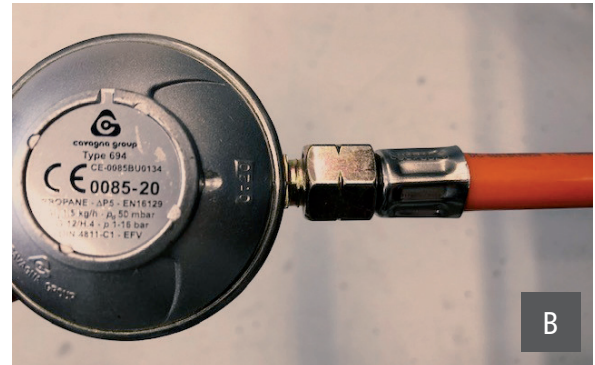


As some leak detector sprays, including soapy water, are possibly slightly corrosive, you must rinse all connections with water after the leak test and dry them.



- A) Connection of pressure regulator to gas cylinder (using union nut)
(the connection is located at the gas cylinder valve)

- B) Connection of gas hose to pressure regulator
(the connection is located downstream of the pressure regulator)



- C) Both screw fixings of multiple connector
(the connection is located on the right side wall of the lower cabinet)

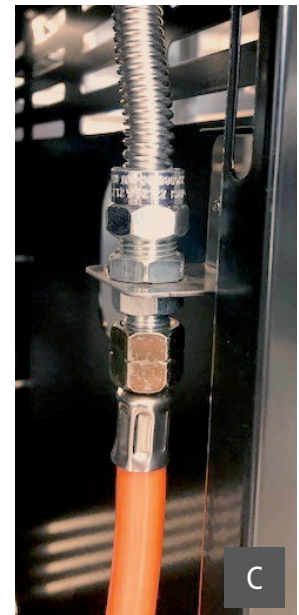
- D) Connection of corrugated pipe to valve unit
(the connection is located on the right side below the control panel)

- E) Apply **soapy solution** (approx. 50 % liquid soap / 50 % water) to all parts carrying gas. Alternatively, use a suitable **leak detector spray**. Small bubbles form if the gas hose is leaking.

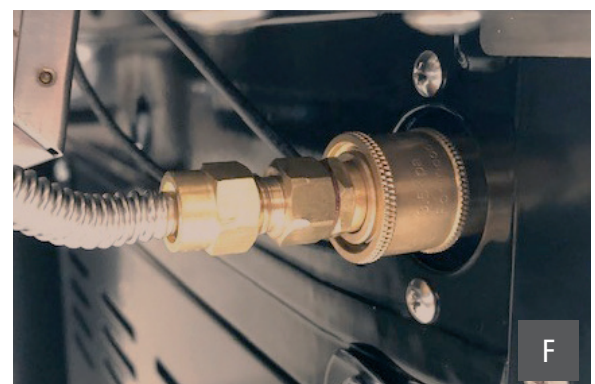
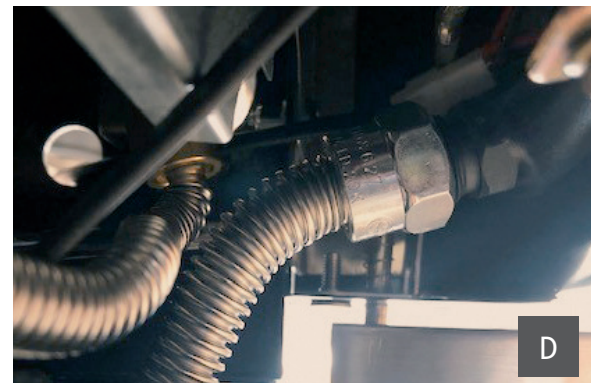
By means of a **visual inspection** check whether the gas hose has cracks, porous areas, wear, indentations or animal bites.

Also perform the **smell test**. If you smell gas, the hose is possibly leaking.

If you detect damage to the hose, the grill must not be used. The hose must only be replaced with an approved replacement hose.

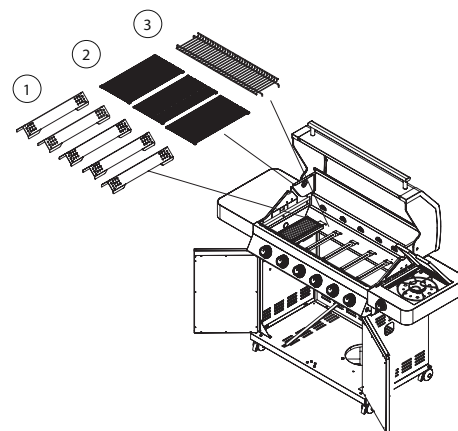


- F) Quick plug coupling: Connection of side table-gas hose to grill
(the connection is located on the right and left sides of the firebox)




Inserting individual parts

1. Place all necessary individual parts such as burner covers, grates and warming rack in the grill.
2. Proceed carefully in order to avoid chipping the enamel of the firebox.



"Burning-in" the gas grill


-  Remove all stickers and labels from the lid window before "burning-in" the gas grill. If you do not do so, the stickers and labels may melt and will then be very difficult to remove.

The gas grill emits a slight smell when used for the very first time. The smell is caused by the "burning-in" of the interior coatings and burning of the lubricant from the production process.

This is quite normal and no longer occurs with further use.

1. Take out the grates and wash them with a mild detergent.
2. Refit the grates.
3. Before using the grill for the first time you should operate all main burners at full load and close the lid. See section "Lighting the burners"
4. Depending on the model, also start all auxiliary burners and open the lids of the side tables. See section "Lighting the burners"
5. Switch the appliance off after the 30-minute "burning-in" stage.

Lighting the burners

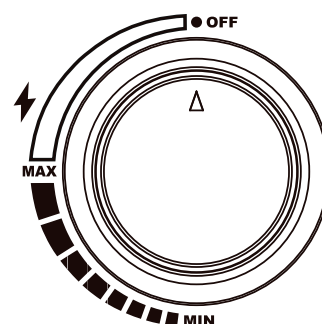
-  Everyone who operates the appliance must be familiar with the lighting procedure. Children or persons with reduced mobility must not be allowed to operate the grill. Never bend over the open grill.

Always keep at least 30 cm away from the source of ignition when lighting the grill.

Keep your face, hair, beard, loose and flowing clothing, etc., well clear.

Lighting procedure for main burners with the Jet Flame ignition system

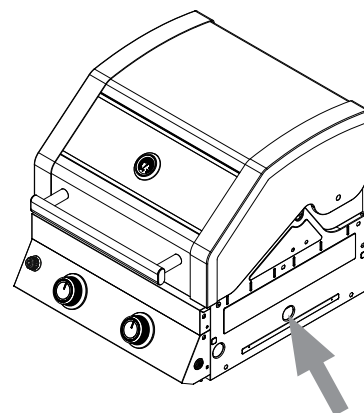
1. Before starting the lighting procedure, all control knobs must be set to the position "•" OFF.
2. Open the lid of the grill before you light the main burners.
3. Open the gas cylinder valve by turning anticlockwise (at least two full turns).
4. Check all gas connections for leaks. See section "Leak check".
5. Press the desired control knob inwards and turn it slowly anticlockwise to the "MAX" position or until you hear the click of the Jet Flame ignition system.



6. Hold down the control knob after the "click" for approx. 2 seconds so that the flame of the Jet Flame can light the burner.
7. It is possible to visually check the ignition system. Look at the Jet Flame ignition area at the side from a distance. After the ignition spark was triggered by the control knob, the gas flowing past is ignited and a pilot flame is produced which lights the main burner.
8. If the burner does not light immediately, turn the control knob back to "●" OFF and wait 2 minutes to allow the accumulated gas to disperse. Now you can repeat the ignition procedure.
9. When the main burner has been lit, repeat this process until all the burners are lit or until you have lit all the burners you wish to use.
10. You can now use the control knob to adjust the flame to suit your particular requirements. For the lowest setting, you turn the control knob anticlockwise to "MIN".
11. If you do not succeed in lighting the gas grill, refer to the section "Troubleshooting".
12. After use press in the control knob (gas valve) for the respective burner and turn it clockwise to the position "●" OFF.

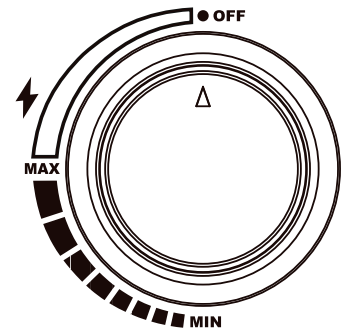
Lighting the main burners manually

1. Before starting the lighting procedure, all control knobs must be set to the position "●" OFF.
2. Open the lid of the grill before you light the main burners.
3. Open the gas cylinder valve by turning anticlockwise (at least two full turns).
4. Check all gas connections for leaks. See section "Leak check"
5. Press the right-hand control knob inwards and slowly turn it anticlockwise to the position "MAX".
6. In exceptional cases, the grill can only be lit with a match.
7. To do so, use a match that is at least 90 mm long and insert the burning match through the lighting hole on the right.
8. Once the right-hand burner has lit, the burner next to it can be turned on and will then light automatically. Repeat the process until all the burners are lit or until you have lit all the burners you wish to use.
9. You can now use the control knob to adjust the flame to suit your particular requirements. For the lowest setting, you turn the control knob anticlockwise to "MIN".
10. If you do not succeed in lighting the gas grill, refer to the section "Troubleshooting".
11. After use press in the control knob (gas valve) for the respective burner and turn it clockwise to the position "●" OFF.



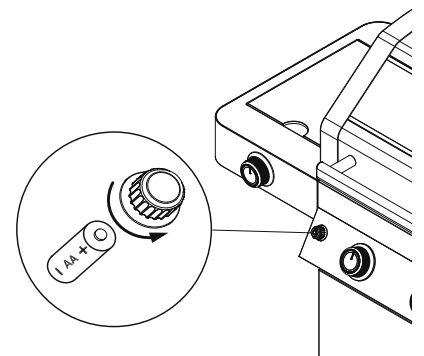
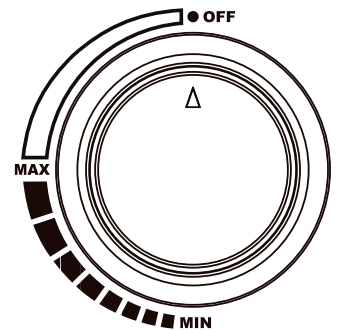
Lighting procedure for side burner in side table (optional equipment)

1. Open the side burner lid before lighting the side burner.
2. Open the gas cylinder valve by turning anticlockwise (at least two full turns).
3. Check all gas connections for leaks. See section "Leak check"
4. Press the control knob for the side burner inwards and turn it slowly anticlockwise to the "MAX" position or until you hear the click of the ignition system.
5. It is possible to visually check the ignition system. Look at the ignition area of the side burner at the side from a distance. After the ignition spark was triggered by the control knob, the gas flowing past is ignited and the side burner is lit.
6. If the side burner does not light immediately, turn the control knob back to "•" OFF and wait 2 minutes to allow the accumulated gas to disperse. Now you can repeat the ignition procedure.
7. You can now use the control knob to adjust the flame to suit your particular requirements. For the lowest setting, you turn the control knob anticlockwise to "MIN".
8. If you do not succeed in lighting the side burner, refer to the section "Troubleshooting".
9. After use press in the control knob (gas valve) for the side burner and turn it clockwise to the position "•" OFF.



Lighting procedure for "Prime Zone" infrared burner in side table (optional equipment)

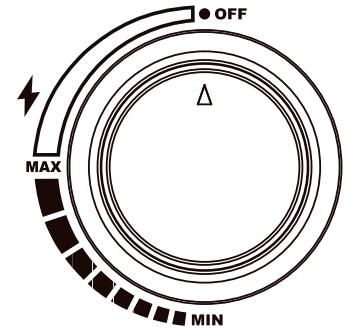
1. Open the lid of the infrared burner before you light the Prime Zone.
2. Open the gas cylinder valve by turning anticlockwise (at least two full turns).
3. Check all gas connections for leaks. See section "Leak check"
4. Press the control knob for the infrared burner inwards and slowly turn it anticlockwise to the position "MAX".
5. Now light the Prime Zone by pressing the electronic igniter. Keep the igniter button pressed until the infrared burner lights up and burns.
6. It is possible to visually check the ignition system. Look at the ignition area of the infrared burner at the side from a distance. After the ignition spark was triggered by the igniter knob, the gas flowing past is ignited and the infrared burner is lit.
7. If the infrared burner does not light within 10 seconds, turn the control knob back to "•" OFF and wait 2 minutes to allow the accumulated gas to disperse. Now you can repeat the ignition procedure.
8. You can now use the control knob to adjust the flame to suit your particular requirements. For the lowest setting, you turn the control knob anticlockwise to "MIN".
9. If you do not succeed in lighting the infrared burner, check the battery or refer to the section "Troubleshooting".
10. After use press in the control knob (gas valve) for the infrared burner and turn it clockwise to the position "•" OFF.



Lighting procedure for "Prime Zone" infrared burner in main grill area

(optional equipment)

1. Before starting the lighting procedure, all control knobs must be set to the position "•" OFF.
2. Open the lid of the grill before you light the infrared burner.
3. Open the gas cylinder valve by turning anticlockwise (at least two full turns).
4. Check all gas connections for leaks. See section "Leak check"
5. Press the control knob for the infrared burner inwards and turn it slowly anticlockwise to the "MAX" position or until you hear the "click" of the Jet Flame ignition system.
6. Hold down the control knob after the "click" for approx. 2 seconds so that the flame of the Jet Flame can light the infrared burner.
7. It is possible to visually check the ignition system. Look at the Jet Flame ignition area at the side from a distance. After the ignition spark was triggered by the control knob, the gas flowing past is ignited and a pilot flame is produced which lights the infrared burner.
8. If the infrared burner does not light immediately, turn the control knob back to "•" OFF and wait 2 minutes to allow the accumulated gas to disperse. Now you can repeat the ignition procedure.
9. You can now use the control knob to adjust the flame to suit your particular requirements. For the lowest setting, you turn the control knob anticlockwise to "MIN".
10. If you do not succeed in lighting the infrared burner, refer to the section "Troubleshooting".
11. After use press in the control knob (gas valve) for the infrared burner and turn it clockwise to the position "•" OFF.



Cooking with the RÖSLE grill



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

Preheating

1. Light the main burners as described in the section "Lighting the burners".
2. Turn the control knobs of the main burners to the "MAX" position and preheat the gas grill for 15 minutes with the lid closed or until the lid thermometer temperature reaches 250°C.

Grates

It is advisable to apply a thin coat of fat to the grates before using the grill on each occasion. You can apply a little cooking oil to the cooking surface with a long-handled brush. In that way you can help prevent food residues sticking to the surface. Alternatively, you can also use a separating spray. At regular intervals, or in the case of prolonged storage, you should rub some sunflower oil onto the cast grates for preservation.

Leaping flames

When you cook meat over an open fire, you have to expect the flames shoot up.

This is caused by the natural meat juices dripping onto the burner covers. The leaping flames and the resulting smoke are what give the meat the smoky barbecue flavour.

Barbecuing very fatty meat or at very high temperatures can also cause the flames to shoot up.

You have to keep the shooting flames under control as otherwise the food will burn.

- Remove excess fat from meat and poultry before placing it on the grill.
- It is recommended to cook very fatty meat on a barbecue tray.
- Vegetables coated in oil should also be cooked on a barbecue tray.
- If necessary, barbecue on a lower heat.

Prime Zone infrared burner (optional equipment)



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

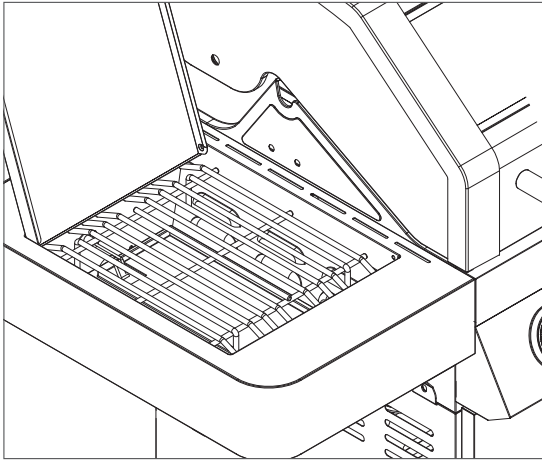
- When using the Prime Zone, the gas grill should be positioned so that the Prime Zone is sheltered from the wind where possible as strong winds may effect its performance or the flames may blow out.
- Do not close the lid of the side tables if the burner is still in use or even hot.
- Keep water (rain, lawn sprinkler, garden hose, etc.) away from the ceramic burners. Hence why no water should be poured onto the burner to extinguish flames. If the ceramics or the inside of a burner become wet when the grill is switched off, the ceramics may break when the grill is used again due to the pressure of the steam.
- If the ceramics are wet, remove the burners from the grill. Set down in reverse order so that the water can run off. Allow them to fully dry.
- Never allow the ceramic burners to come into contact with or touch hard objects. Exercise caution when removing and inserting the grate. If an object were to fall onto the ceramic surface, it may crack it.
- Significant temperature differences (used in winter) may cause stress cracks in the ceramic surfaces.
- The hot air must be able to escape from the grill so that the burner can function properly. There is a danger of oxygen deficiency in the case of poor ventilation, which causes flashbacks. If this happens repeatedly, the ceramic surface may crack. Therefore, no more than 75% of the grate area should ever be covered.

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

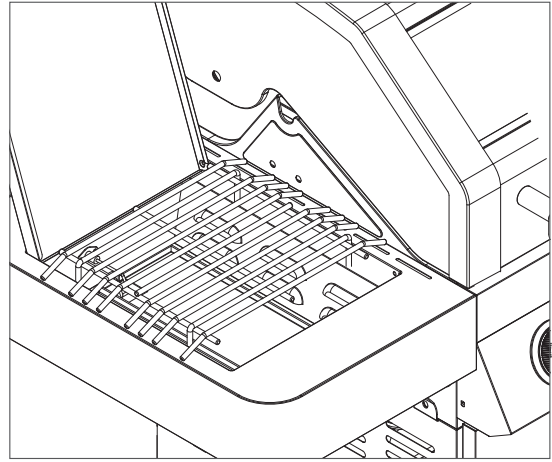
- Operate the infrared burner for preheating, with the lid open, for 5 minutes or until the ceramic burner glows orange-red.
- The infrared burner generates very intensive heat. Do not leave grilled food on the infrared burner unattended as it may burn quickly.
- Leave the lid of the grill open when using the infrared burner in the firebox. The intensive heat ensures an adequate frying temperature also when the lid is open. This allows better monitoring of the grilled food in order to avoid burning.
- Continue to grill depending on your taste and desired cooking level at high, medium or low temperature and turn the food more often if necessary. Alternatively, place the food from the Prime Zone onto the main grill area or the warming rack, close the lid and slow cook at 120 - 160 °C.
- Never use the grate of the Prime Zone as a tray for grilled food. Liquids and fat drop into the ceramics and clog the pores. This causes a malfunction.
- Never bend over the open grill. Always keep at least 30 cm away when lighting the Prime Zone. Keep your face, beard, hair, loose and flowing clothing, etc., well clear.

The Prime Zone has a grate which can be used at two different heights.

- Please insert the grate accordingly before lighting the Prime Zone.
- The lower position is ideal for frying meat.
- The upper position can be used like a normal gas cooker and is suitable for preparing sauces, soups, etc. The maximum base diameter for pots and pans is 25 cm.
- The lid of the Prime Zone side table can be removed at the hinge by pushing the spring pin.



Grate: Lower position

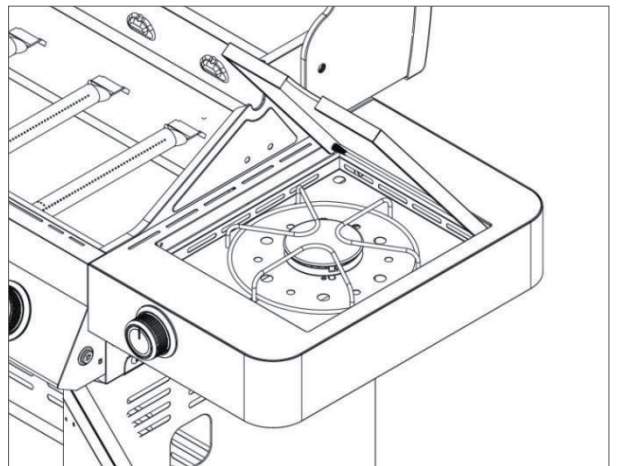


Grate: Upper position

Side burner with gas cooker (optional equipment)

The side burner with gas cooker offers you lots of cooking options. On the side burner you can make tasty soups and sauces or cook vegetables.

- Please insert the grate accordingly before lighting the gas cooker.
- Never bend over the open grill. Always keep at least 30 cm away when lighting the cooker. Keep your face, beard, hair, loose and flowing clothing, etc., well clear.
- Do not close the lid of the side tables if the burner is still in use or even hot.
- The maximum base diameter for pots and pans is 25 cm.
- The lid of the side burner side table can be removed at the hinge by pushing the spring pin.



Hose breakage protection (optional equipment)

The integrated hose breakage protection in the gas pressure regulator is a small, but important safety device for liquid gas systems or gas grills, which protects against the uncontrolled escape of gas and any consequential damages.

Gas may escape in the event of damage to the hose line or if the hose tears off or comes loose. The hose breakage protection monitors the flow of the gas whilst the grill is in use. If damage occurs, the hose breakage protection detects this and blocks the gas flow directly.

Illuminated control knob (two colours) (optional equipment)

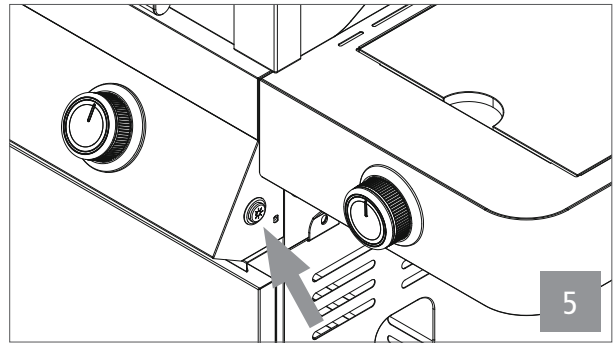


The lighting is not an indicator that the burner has been lit and a flame is burning. Always check the lighting procedure and operation by means of a visual inspection.

The illuminated control knobs facilitate orientation at the control knob in poor lighting conditions.

Insert the 4 AA batteries – 1.5V into the battery compartment inside the lower cabinet on the right-hand side:

3. Open the right door on the front.
4. Open the battery compartment lid by sliding it along the battery compartment.
5. Insert the batteries and ensure the correct polarity of each battery.
6. Close the battery compartment lid.
7. To switch on the lighting press the button on the right-hand side of the operating panel.
8. The control knob illuminates white when the "switched-off burner" is in the "•" OFF position.
9. The control knob illuminates red when the "switched-on burner" is in the positions from MAX to MIN.



The lighting does not switch off automatically.

Barbecuing methods

Direct barbecuing with the lid of the grill closed

Direct barbecuing means that the high heat generated by the grill is transferred directly from below to the food. Place your food on the grate and set all burners to the heat specified in the recipe. Close the lid and only open it when you want to turn the food or test the meat after the specified cooking time. Barbecuing should always be done with the lid closed so that the heat is evenly distributed and the food is cooked in an energy-efficient manner.

Indirect barbecuing with the lid of the grill closed

For indirect barbecuing, the lid is closed and only the two outer main burners are lit.

Place a fat catcher tray in the middle under or on the grate and position the food above it.

In that way, the food is not cooked directly but by the convection throughout the cooking compartment produced by the closed lid. The food is cooked much gentler and also does not have to be turned.

Combination of both barbecuing methods

Particularly for juicy roasts or steaks you can also combine both barbecuing methods. First of all, the food is grilled by the direct heat until it is crispy on the outside, then the temperature is turned down and the meat is finished over a low heat. By occasionally coating the meat with oil or marinade, the crust stays crispy and the inside succulent and tender.

Cooking times: When is the food cooked?

i **Meat that is not properly cooked through can cause serious health hazards.**

Barbecuing is affected by many factors such as the thickness of the food, initial temperature, outdoor temperature, wind, etc.

If in doubt, use a thermometer to check the core temperature. Do not necessarily trust fixed cooking times. If using a roasting or steak thermometer, follow the manufacturer's instructions for use.

- When using a meat thermometer, you should leave it in the meat for a few seconds before reading off the temperature.
- For steaks, hamburgers and also roasts, etc., insert the thermometer into the food from the side so that the tip is in the centre of the food. When doing so, make sure that the measuring tip is not touching any bone.
- To check the temperature of poultry, insert the thermometer into the thickest part of the breast or the leg. Take care not to touch the bones. If the poultry is cooked through, the breast should have a core temperature of 75 °C, the leg 80 °C.

- Take the roast meat or poultry off the barbecue about 5 minutes before it reaches the desired core temperature. Then leave it to rest for about 10 minutes before cutting it so that the juices run back into the meat.

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

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

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

The approximate cooking times relate to meat at a fridge temperature of 7°C.

If you work with higher barbecue temperatures, we recommend that you do not apply marinades to the meat

until the last 15 to 30 minutes of cooking time so as to prevent excessive browning or burning.

Food	Thickness/Weight	Barbecuing time	Temperature
Beef			
Steak: New York, Porterhouse, rib, T-Bone or fillet	2 cm thick	4–6 minutes	with direct, high heat
	4 cm thick	10–14 minutes	with direct, high heat
	4 cm thick	6–8 minutes	Sear and then barbecue for 8–10 minutes with indirect heat at high setting
	5 cm thick	14–18 minutes	with direct, high heat
	5 cm thick	6–8 minutes	Sear and then barbecue for 8–10 minutes at high setting
Flank steak	500 g to 700 g, 2 cm thick	8–10 minutes	with direct, high heat
Pork			
Chops, with or without bones	2 cm thick	6–8 minutes	with direct, high heat
	2.5 cm thick	8–10 minutes	with direct, medium heat
Spare ribs, suckling pigs	0.45 kg–0.90 kg	3–4 minutes	with direct, low heat
Ribs, spare ribs	0.9 kg–1.35 kg	3–6	with direct, low heat
Country-style ribs with bones	1.36 kg–1.81 kg	1.5–2 hours	with direct, medium heat
Poultry			
Boneless, skinless chicken breast	170 g–230 g	8–12 minutes	with direct, medium heat
Boneless, skinless chicken thighs	120 g	8–10 minutes	with direct, high heat
Chicken breast with bones	280 g–350 g	30–40 minutes	Medium heat
Chicken drumsticks		30–40 minutes	Medium heat
Chicken wings	50 g–80 g	18–20 minutes	with direct, medium heat
Whole chicken	1.2 kg–1.8 kg	45–90 minutes	Medium heat
Whole turkey, without stuffing	4.5 kg–5.5 kg	2.5–3.5 hours	on low heat
	5.5 kg–7.0 kg	3.5–4.5 hours	on low heat

Food	Thickness/Weight	Barbecuing time	Temperature
Fish and seafood			
Fish fillets or pieces	per 1 cm	3–5 minutes	with direct, high heat
	Per 2.5 cm	8–10 minutes	with direct, high heat
Whole fish	500 g	15–20 minutes	with medium heat
	1.5 kg	30–45 minutes	with medium heat
Vegetables			
Corn on the cob		10–15 minutes	with direct, medium heat
Mushrooms Shiitake or button / portobello		8–10 minutes 10–15 minutes	with direct, medium heat / with medium heat
Onions halved / sliced	1.0 cm thick	8–10 minutes 35–40 minutes	with direct, medium heat / with medium heat
Potatoes: wedges / in slices	1.0 cm thick	12–14 minutes 45–60 minutes	with direct, medium heat / with medium heat

Easy steps to becoming a barbecue expert

- Read the recipe and follow the specific instructions.
- Do not try to save time by placing food on the barbecue too soon, before it has reached the right temperature.
- Use a barbecue turner or tongs, but not a fork. Piercing with a fork will allow juices, and therefore flavour, to escape and the food will dry out.
- Check the food fits onto the grill before closing the lid of the grill. Ideally there should be a gap of approx. 2 cm between individual food items.
- Do not keep opening the lid to look at the food. Every time the lid is lifted, heat is lost, i.e. the food will take longer to be ready to be served.
- Closing the grill lid shortens the cooking time and produces better cooking results.
- Only turn the food once, or when the recipe requires.
- Never flatten food such as burgers. Doing this squeezes the juice out of the meat and dries the food.
- Wash your hands and the implements thoroughly with hot water and washing-up liquid before and after handling fresh meat, fish or poultry. Alternatively you could use disposable gloves.
- Never put cooked food on the same tray on which you have had raw food.
- Do not defrost food for barbecuing at room temperature, but rather in a refrigerator.

After use

- When you have finished barbecuing, leave your gas grill alight for another 5 minutes to burn off excess fat and adhesions, etc., that could otherwise clog up the burner jets.
- A "burnout" is not necessary and also does not constitute a sufficient cleaning process.
- After use press in all control knobs (gas valve) and turn them clockwise to the position "•" OFF.
- **Observe the section "Safety instructions for storage"**
- To clean the grates, use a long-handled barbecue cleaning brush to remove grease and food residue. Some parts may be very hot. Wear barbecue gloves to protect your hands.
- After your gas grill has cooled down completely, remove all fat accumulations at all outlets leading to the fat collector, on the detachable fat discharge plate and in the fat catcher tray.
- Clean the external surfaces and remove marinade and grease accumulations using a mild detergent. Observe the manufacturer's instructions.
- Cover your grill with a protective hood once it has fully cooled down and store it in a location protected from the effects of the weather.

Using for the first time after removal from storage

The following steps should be taken into account when you first use the gas grill again at the start of the barbecue season, after winter or after an extended period:

- Carefully read through the operating manual again.
- Obtain information at www.roesle.com after an update of your operating manual.
- Carefully perform steps according to the section "Before starting the gas grill".
- Check the fill level of the gas cylinder.
- Check and clean the valve nozzles at the valve block.
- Check the valve and ignition area for spiders and other insects. They like to settle in this area. As a result, the gas flow is obstructed.

Also check and clean if one of the following symptoms occurs:

- Smell of gas with very yellow and weak flame.
- The grill does not reach the temperature.
- The grill heats unevenly.
- One or several burners do not light.

Maintenance, cleaning and storage



Ensure that the grill has cooled down completely before you start with the thorough cleaning.

Maintenance of grill parts

- Never use abrasive stainless steel polish or varnish, oven cleaners, abrasive cleaning agents (kitchen cleaners), acid cleaning agents, lactic acid cleaning agents or scouring pads for cleaning the **external surfaces of the grill**. Instead use a mild detergent and water.
- Thoroughly rinse with clean water and dry the surfaces.
- Use an oven cleaner or suitable barbecue cleaner for cleaning the **firebox**. Thoroughly rinse with clean water and dry the surfaces. Observe the manufacturer's instructions.
- Do not allow any water or cleaning agent to get into the **burner jets** and **nozzles**.
- For cleaning the **grates** loosen the deposits using a barbecue cleaning brush or a soft stainless steel brush. Then wipe over with a damp cloth.
- Sunflower oil should be applied regularly to **cast parts** and particularly in the event of prolonged storage in order to protect the cast parts against corrosion (rust).
- Extend the service life: Do not leave your grill outside unprotected. After the grill has fully cooled down, you must protect it against rain and snow with a suitable RÖSLE protective hood. Do not store the grill beside road salt.
- Regularly remove the cover, both in summer and winter, so that the grill is aired out and dampness is prevented.
- Check that all screw fixings are tight and that the wheels are firmly attached.
- With any outdoor appliance made of steel, occasional spots of rust on the surface are to be expected.
- If you always keep your grill covered over, clean and dry then you will already have gone a long way towards preventing rust.
- Chipped enamel can be treated with touching-up paint to cover over the bare metal exposed.

Cleaning the cooking compartment / areas

If the cooking area is dirty: Heat up the grill for approx. 15 - 20 minutes at full power. Then leave it to cool down. Ensure that the grill has cooled down completely before you start with the thorough cleaning. If necessary, observe the specifications of the cleaning agent manufacturer.

- Remove all grates, burner covers and burners before the thorough cleaning.
- Never use abrasive stainless steel polish, oven cleaners, abrasive cleaning agents (kitchen cleaners), acid cleaning agents or scouring pads for cleaning the **grill**.
- Clean the **outer casing** with a mild detergent and water. Thoroughly rinse with clean water and dry the surfaces.
- Do not allow any water or cleaner to get into the **burner jets**.
- Loosen deposits on the **grates** using the RÖSLE barbecue cleaning brush.
- After the grill has been thoroughly cleaned, always dry it out by heating it up.

Cleaning enamelled grates

- **Cast objects** are not dishwasher-safe.
- Always allow to cool down before cleaning. Never immerse hot cast objects in cold water as a thermal shock could damage the enamel and the casting.
- Soak burnt leftovers in hot water and gently clean all surfaces in a prompt manner. Do not use any steel wool, steel brush or abrasives. You would remove the enamel layer and the patina created from the "burning-in" stage.
- Then rinse cast objects thoroughly in clean water.
- Always dry thoroughly after cleaning and never store cast objects when wet.
- After cleaning rub a small amount of neutral heat-resistant cooking oil or vegetable fat onto the cast object – do not use olive oil!
- Wipe off excess fat using a cotton cloth.

Cleaning the fat discharge plate and fat catcher tray

The fat discharge plate and the fat catcher tray must be cleaned on a regular basis! If the grill is used a lot, more frequent cleaning may be required. Adapt your care plan according to usage. If they are not, accumulated fat and oil could cause a fat fire in the grill.



Your guarantee does not cover damage caused by a fire started by fat and oil residues.

1. Remove the fat discharge plate along with the fat catcher tray.
2. Remove the excess fat, clean the fat catcher tray and cooking compartment with warm soapy water and rinse them with clear water.
3. Never line the cooking compartment and fat catcher tray with foil or sand.

Cleaning the main burners

Especially after long periods of use, the burners can become clogged with excess fat, juices and marinades and surface corrosion may set in.

1. Remove burners, see instructions below.
2. Clean burners with warm water and cleaning agent.
3. Make sure that the burner jets are clear.
4. Rinse burners with water, dry and insert again.
5. Light burners immediately to prevent rusting and corrosion.
6. Gently oil burners if the gas grill has not been used for an extended period.

Removing the burners



Make sure that the gas grill has cooled down, all control knobs are set to "•" OFF and the gas cylinder is also turned off. Make sure that all stainless steel main burners are correctly positioned above the respective nozzle of the gas valve.

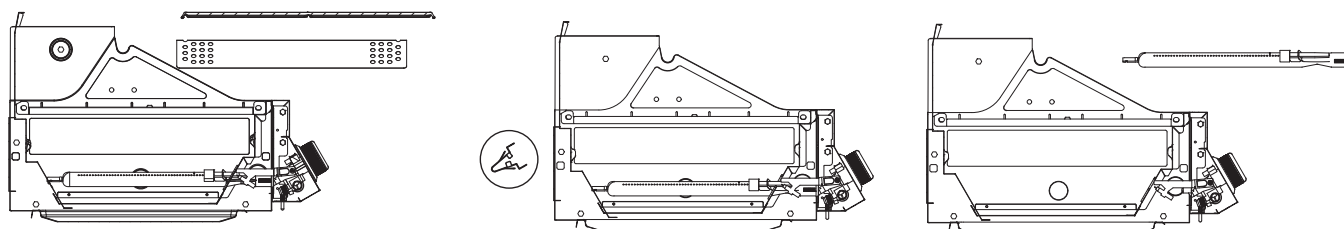
1. Close the gas supply.
2. Lift up the grates and the burner covers.
3. Release the clip of the burner fastening at the back.
4. Move the burner at the back to the right and push it towards the valves.
5. Then lift the burner at the back and take it out from the valve by lifting towards the front.
6. Clean the burner as described in the section "Cleaning the main burners".



Refitting is the reverse of the removal procedure.



Ensure that the burner jet is at the nozzle.



Winter

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

Clean and dry the grates and rub some sunflower oil into them to prevent rusting.

Wrap the grates and the burners in paper and store them in a dry and well-ventilated place.

- If you have any questions or are uncertain about anything, seek advice from your gas appliance supplier or sales point.
- Regularly oil the metal parts (e.g. hinge).
- After an extended storage period you should check the gas hose carefully, particularly for cracks, kinks, bite marks and other damage. If the gas hose is damaged, it must be replaced at once.
- Check all gas valves, burner pipes and connections for any faults.
- Check the proper fastening of all gas-conveying parts.
- When you first use the gas grill again at the start of the barbecue season or after an extended period, carefully read through the instructions for use again.
- Check that all burners are correctly attached.
- Before use, make sure that all grates and hotplates have been cleaned.
- Turn all control knobs to "OFF" and connect the gas cylinder.

Tips for extending the service life


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

If you follow these tips, your RÖSLE gas grill will give you many years of reliable service:

- Each time before using the gas grill, check the gas grill for any leaks using a soapy solution or leak detector spray.
- The cooking surfaces (including burner cover) should be kept clean and dry after barbecuing, especially after barbecuing with marinades. They contain salt and attack the surface.
- You should rub a little oil into the surfaces of the grates after use.
- Do not leave your grill outside unprotected. After the grill has fully cooled down, you must protect it against rain and snow with a suitable RÖSLE protective hood. Do not store the grill beside road salt.
- In order to prevent dampness, regularly remove the cover both in summer and winter so that the grill is aired out and any accumulated moisture can be dispersed.
- Do not store your grill when wet. Carefully dry it first.
- Slight surface rusting can easily be removed with a cloth soaked in vinegar essence or with a commercial rust remover. Observe the information of the cleaning agent manufacturer.
- Chipped enamel can be treated with touching-up paint to cover over the bare metal exposed and therefore avoid rust.
- Check that the screw fixings are tight and that the wheels are firmly attached and turn freely.

Troubleshooting

Problem	Solution
Appliance does not light, no flame, burner fault	<ul style="list-style-type: none"> • Check whether the shut-off valve of the gas cylinder is opened. • Make sure that there is enough gas in the cylinder. • Is there a kink in the gas hose? – Straighten out the hose. • Check whether sparks are jumping across from the electrode to the burner. • Is it possible to light the burner with a long match? – Check the ignition system!
Grill does not function properly	<p>STOP, turn off the gas cylinder and turn all valves to "•" OFF. DO NOT smoke.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Check all gas connections. • Wait 3 minutes to allow the accumulated gas to disperse and then repeat the lighting procedure. <ul style="list-style-type: none"> • The burners are not properly fitted over the outlets: Fit burners exactly over the outlets. • Gas pipe is blocked: Remove the gas hose from the gas grill. Turn on the gas cylinder just for a second to remove any blockage from the hose. Turn off the gas cylinder again after a second and reconnect the gas hose to the gas grill. <ul style="list-style-type: none"> • Blocked outlets: Remove the burners as described above. Check the gas valve outlets and use a thin metal wire to remove any residues that might be causing a blockage. Place burner over the outlets again and check whether the burner is now functioning properly. • Check the burner regularly in order to ensure that it is free of insects and spiders which may block the gas system or impair the gas flow. Make sure that the Venturi tubes of the burner are cleaned carefully so that there are no more obstacles. We recommend a tube brush for cleaning the Venturi tubes.
No spark	<ul style="list-style-type: none"> • The distance between the burner and the electrode should not be more than 5-8 mm. • If necessary, clean electrode and readjust it.
Uneven burner flame pattern	Have the burners been cleaned? – Clean the burners; remove all residues. Do not allow any water or cleaner to get into the burner jets.
Flash flames occur	<ul style="list-style-type: none"> • You may not have sufficiently preheated the grill. Preheat the grill for approx. 15 minutes with all burners lit. • Clean the grill grates, fat catcher tray, etc., so that all fat deposits are removed.
Food burns on the grate	Your grill temperature is too low. Wait a few minutes before turning the food so it has time to cook properly.

Problem	Solution
Leak	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off the gas cylinder. • Ventilate the area so that any accumulated gas can completely disperse. • Check all gas connections. • If there is a leak at the gas cylinder, remove it from the cabinet and place it upright in an open area. • Keep well away from any gas or liquid escaping from the cylinder. • Keep the gas cylinder at least 20 metres away from sources of ignition, electrical appliances, flashing lights, machinery, motors or engines. • Ensure maximum air circulation to allow the accumulated gas to disperse.
<p>The Prime Zone (optional) "flares up" when in use. The burner makes a loud "whoosh" noise, followed by a continuous hiss and then stops heating.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The ceramic surface is overloaded with drippings and deposits. Connections are blocked. Burner overheats due to inadequate ventilation (the grill area is largely covered with pans or pots). • Cracks or ruptures in the ceramic surface. • Sealing of ceramic surface is not airtight. <p>Switch off burner and allow to cool down for at least 2 minutes. Start up burner again and operate at high flame for at least five minutes or until the ceramic surfaces heat evenly. Ensure that no more than 75 % of the grill area is covered with pots and pans or accessories. Switch off burner and allow to cool down for at least 2 minutes, then restart it. Allow burner to cool down and carefully check it for cracks. If there are cracks, contact an authorised dealer to order a replacement Prime zone.</p>
Other problems not listed here	Contact your specialist retailer. E-mail us at reklamation@roesle.de
 Danger!	<p>Do not line the bottom funnel with aluminium foil.</p> <p>Is the bottom funnel "dirty", whereby the fats cannot drain off into the fat catcher tray? – Clean the bottom funnel!</p>
Appliance fire	<ul style="list-style-type: none"> • If a fire starts in the appliance, turn off the gas cylinder. Use a wet cloth to put out the fire. • If the gas cylinder is on fire or if you cannot reach or turn off the switch, call the fire service immediately. • Direct a garden hose at the centre of the gas cylinder to cool it down but never extinguish the flames with water. As long as the gas is burning, it cannot form pools and explode. • Evacuate the area. <p>Notice: Most fires in gas grills occur because fat and oil has accumulated or because the gas connections have not been regularly and properly checked. Remember to follow the manufacturer's instructions regarding cleaning and connecting the gas fittings.</p> <p>Insects Spiders and other insects may occasionally make cobwebs or nests in the burner pipes. This may inhibit the flow of gas and cause a fire. This is known as flashback and can cause serious damage to the gas grill and endanger the surrounding area. We recommend that the burner pipes are regularly inspected and cleaned.</p>

Declaration of Conformity



This product complies with the fundamental requirements and the other relevant regulations of the European directive relating to appliances burning gaseous fuels 2009/142/EC and the EMC Directive 2014/30/EU.

Disposal



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



**Do not allow children to play with the packaging or parts of it.
Risk of suffocation from foil and other packing materials**



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

Handling batteries

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



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

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

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



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

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

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



Caution!

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

Leaking or damaged batteries can cause acid burns if they come into contact with the skin. In such cases, you should use suitable protective gloves. Clean the battery compartment with a dry cloth.



Important information on disposal

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

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

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

This symbol is displayed on batteries containing harmful substances:



General information and warranty

You receive the statutory warranty for this product. The warranty relates to defects, which are based on a material and/or manufacturing fault. The statutory warranty starts from the date of the invoice/sales receipt. Please retain this invoice/sales receipt as proof of purchase.

We accept no liability for damage to RÖSLE products which can be traced back to the following causes:

- defects incurred because of damages in transit for which we are not responsible
- defects that can be traced back to inappropriate, improper or negligent use
- all parts subject to natural or normal wear and tear
- typical signs of wear
- defects based on the effects of the weather, chemical, physical, electrochemical or electrical factors
- defects arising from non-compliance with regulations and manufacturer specifications on the treatment, maintenance, cleaning and care of the product
- improperly conducted repairs
- installation of spare parts and accessories not corresponding to the original version

Should you have any questions or wish to make a complaint, please contact your dealer from whom you purchased your product.

Keep these operating instructions for future reference.

Service and contact

Please use our contact form on www.roesle.com/service for any questions or suggestions.

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Strasse 38
87616 Marktoberdorf
Germany
www.roesle.com

English

Technical data

English

	BBQ Station	
Model	Videro Pure G2	Videro Pure G3
	Black	Black
Product No.	25513	25512
Equipment		
Fire bowl	Porcelain enamelled	
Prime Zone	—	—
Lid thermometer	✓ 60° - 350°C (± 10°C)	✓ 60° - 350°C (± 10°C)
Grate	Cast iron, enamelled	Cast iron, enamelled
Heat distributor	Steel, enamelled	Steel, enamelled
Fat catcher tray	✓	✓
Lightweight wheels with brake	✓	✓
Barbecue specifications		
Barbecue area size in cm ²	2138	2700
Barbecue area size in cm	47.5 x 45	60 x 45
Hotplate in cm ²	760	960
Hotplate in cm	47.5 x 16	60 x 16
Dimensions and weight		
Width in cm	114	127
Depth in cm	60	60
Height with lid closed in cm	118	118
Working height of grate in cm	90	90
Approx. weight in kg	37	40
Country code		
	AT, CH, DE	
Article number	25513	25512
Category	I ₃ B/P(50)	
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 50 mbar	
Side burner nozzle in mm	0.75	
Main burner nozzle in mm	0.81	
Country code		
	BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU	
Article number	—	—
Category	I ₃ B/P(30)	
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 30 mbar	
Side burner nozzle in mm	0.88	
Main burner nozzle in mm	0.92	
Burner unit		
CE	2575-20	
Burners	2	3
Side burner output in kW	—	—
Prime Zone output in kW	—	—
Main burner output in kW	2 x 3.5	3 x 3.5
Total output in kW	7.0	10.5
Overall consumption g/h	509	762
Ignition system for main burner	Jet Flame piezo-electric ignition	
Ignition system for Prime Zone	—	
Ignition system for side burner	—	
Max. gas cylinder capacity in kg (in storage compartment)	5.0	
LED battery for lighting	—	
Battery for Prime Zone ignition	—	

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

	BBQ Station	
Model	Videro G2	Videro G2-S
	Black	Black
Product No.	25514	25641 / 25533
Equipment		
Fire bowl	Porcelain enamelled	
Prime Zone	—	✓
Lid thermometer	✓ 60° - 350°C (±w10°C)	✓ 60° - 350°C (± 10°C)
Grate	Cast iron, enamelled	VARIO+
Heat distributor	Stainless steel	Stainless steel
Fat catcher tray	Stainless steel	Stainless steel
Lightweight wheels with brake	✓	✓
Barbecue specifications		
Barbecue area size in cm ²	2138	2138
Barbecue area size in cm	47.5 x 45	47.5 x 45
Hotplate in cm ²	760	760
Hotplate in cm	47.5 x 16	47.5 x 16
Dimensions and weight		
Width in cm	114	114
Depth in cm	60	60
Height with lid closed in cm	118	118
Working height of grate in cm	90	90
Approx. weight in kg	38.3	40.5
Country code AT, CH, DE		
Article number	25514	25641 / 25533
Category	I ₃ B/P(50)	
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 50 mbar	
Side burner nozzle in mm	0.75	
Main burner nozzle in mm	0.81	
Country code BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		
Article number	—	25534
Category	I ₃ B/P(30)	
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 30 mbar	
Side burner nozzle in mm	0.88	
Main burner nozzle in mm	0.92	
Burner unit		
CE	2575-20	
Burners	2	2
Side burner output in kW	3.0	3.0
Prime Zone output in kW	—	3.5
Main burner output in kW	2 x 3.5	2 x 3.5
Total output in kW	10	13.5
Overall consumption g/h	727	981
Ignition system for main burner	Jet Flame piezo-electric ignition	
Ignition system for Prime Zone	—	Electronic igniter
Ignition system for side burner	Piezo-electric ignition	
Max. gas cylinder capacity in kg (in storage compartment)	5.0	
LED battery for lighting	4x 1.5V DC – Type AA R6	
Battery for Prime Zone ignition	—	1x 1.5V DC – Type AA R6

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

	BBQ Station	
Model	Videro G3	Videro G4
	Black / Stainless steel	Black / Stainless steel
Product No.	25521 / 25519	25525 / 25523
Equipment		
Fire bowl	Porcelain enamelled	
Prime Zone	—	—
Lid thermometer	✓ 60° - 350°C (± 10°C)	✓ 60° - 350°C (± 10°C)
Grate	Cast iron, enamelled	Cast iron, enamelled
Heat distributor	Stainless steel	Stainless steel
Fat catcher tray	Stainless steel	Stainless steel
Lightweight wheels with brake	✓	✓
Barbecue specifications		
Barbecue area size in cm ²	2700	3100
Barbecue area size in cm	60 x 45	70 x 45
Hotplate in cm ²	960	1120
Hotplate in cm	60 x 16	70 x 16
Dimensions and weight		
Width in cm	127	138
Depth in cm	60	60
Height with lid closed in cm	118	118
Working height of grate in cm	90	90
Approx. weight in kg	41	46
Country code AT, CH, DE		
Article number	25521 / 25519	25525 / 25523
Category	I ₃ B/P(50)	
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 50 mbar	
Side burner nozzle in mm	0.75	
Main burner nozzle in mm	0.81	
Country code BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		
Article number	—	—
Category	I ₃ B/P(30)	
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 30 mbar	
Side burner nozzle in mm	0.88	
Main burner nozzle in mm	0.92	
Burner unit		
CE	2575-20	
Burners	3	4
Side burner output in kW	3.0	3.0
Prime Zone output in kW	—	—
Main burner output in kW	3 x 3,5	4 x 3,5
Total output in kW	13.5	17.0
Overall consumption g/h	981	1235
Ignition system for main burner	Jet Flame piezo-electric ignition	
Ignition system for Prime Zone	—	
Ignition system for side burner	Piezo-electric ignition	
Max. gas cylinder capacity in kg (in storage compartment)	5.0	
LED battery for lighting	4x 1.5V DC – Type AA R6	
Battery for Prime Zone ignition	—	

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

	BBQ Station		
Model	Videro G3-S	Videro G4-S	Videro G6-S
	Black / Stainless steel	Black / Stainless steel	Black / Stainless steel
Product No.	25643 / 25642 / 25638 / 25522 / 25520 / 25648	25645 / 25644 / 25639 / 25526 / 25524 / 25649	25647 / 25646 / 25640 / 25528 / 25527
Equipment			
Fire bowl	Porcelain enamelled		
Prime Zone	Side table, left	Side table, left	integrated, grill area
Lid thermometer	✓ 60° - 350°C (± 10°C)	✓ 60° - 350°C (± 10°C)	✓ 60° - 350°C (± 10°C)
Grate	VARIO+	VARIO+	VARIO+
Heat distributor	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Fat catcher tray	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Lightweight wheels with brake	✓	✓	✓
Barbecue specifications			
Barbecue area size in cm ²	2700	3100	4162
Barbecue area size in cm	60 x 45	70 x 45	92.5 x 45
Hotplate in cm ²	960	1120	1480
Hotplate in cm	60 x 16	70 x 16	92.5 x 16
Dimensions and weight			
Width in cm	127	138	157
Depth in cm	60	60	60
Height with lid closed in cm	118	118	118
Working height of grate in cm	90	90	90
Approx. weight in kg	43	48	60
Country code AT, CH, DE			
Article number	25643 / 25642 / 25638 / 25522 / 25520 / 25648	25645 / 25644 / 25639 / 25526 / 25524 / 25649	25647 / 25646 / 25640 / 25528 / 25527
Category			
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 50 mbar		
Side burner nozzle in mm	0.75		
Main burner nozzle / Prime Zone in mm	0.81		
Country code BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU			
Article number	25530	25531	25532
Category	I ₃ B/P(30)		
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 30 mbar		
Side burner nozzle in mm	0.88		
Main burner nozzle / Prime Zone in mm	0.92		
Burner unit			
CE	2575-20		
Burners	3	4	6
Side burner output in kW	3.0	3.0	3.0
Prime Zone output in kW	3.5	3.5	3.5
Main burner output in kW	3 x 3.5	4 x 3.5	6 x 3.5
Total output in kW	17.0	20.5	27.5
Overall consumption g/h	1235	1498	2007
Ignition system for main burner	Jet Flame piezo-electric ignition		
Ignition system for Prime Zone	Electronic igniter		
Ignition system for side burner	Piezo-electric ignition		
Max. gas cylinder capacity in kg (in storage compartment)	11		
LED battery for lighting	4 x 1.5V DC – Type AA R6		
Battery for Prime Zone ignition	1 x 1.5V DC – Type AA R6		

Subject to errors and technical amendments.

The dimensions stated are approximate figures.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE-Grill.
Ihr RÖSLE-Team aus Marktoberdorf

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

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

Tel. +49 8342 912 0
Fax +49 8342 912-190
www.roesle-bbq.de