

SINCE 1888

Bedienungsanleitung

Instruction for Use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni d'uso

# BBQ Island Videro G4-SL

## BBQ Kitchen Videro G4-SK

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

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

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



Abb.:  
Videro G4-SK

## Inhalt

|   |    |   |    |
|---|----|---|----|
| Alle Vorteile auf einen Blick:.....                                   | 3  | Einfache Schritte zum Grillprofi .....            | 15 |
| WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....                                    | 4  | Garen mit dem RÖSLE Grill.....                    | 16 |
| Sicherheitshinweise Gasflasche.....                                   | 5  | Grill-Methoden.....                               | 16 |
| Gefahrenhinweise im Umgang mit Gas.....                               | 5  | Direktes Grillen mit geschlossenem Deckel .....   | 16 |
| Maximale Größe der Gasflasche .....                                   | 6  | Indirektes Grillen mit geschlossenem Deckel ..... | 16 |
| Montage von Schlauch und Druckregler .....                            | 6  | Nach der Benutzung .....                          | 17 |
| Gas-Dichtheitsprüfung .....   | 7  | Wann ist das Fleisch bzw. Grillgut gar? .....     | 17 |
| Wichtige Bedienungshinweise .....                                     | 8  | Garzeiten .....                                   | 17 |
| Der Videro G4-SL im Detail.....                                       | 9  | Wartung, Reinigung und Aufbewahrung.....          | 19 |
| Der Videro G4-SK im Detail .....                                      | 10 | Tipps zur Verlängerung der Lebensdauer .....      | 20 |
| Inbetriebnahme vor dem ersten Grillen.....                            | 11 | Fehlerbehebung .....                              | 21 |
| Vorgang „Freibrennen“ .....   | 11 | Garantie .....                                    | 22 |
| Zünden der Brenner .....  | 11 | Entsorgung .....                                  | 23 |
| Jet-Flame-Zündsystem .....  | 11 | Umgang mit Batterien.....                         | 23 |
| Manuelle Zündung.....   | 11 | Wichtiger Hinweis zur Entsorgung: .....           | 23 |
| Brenner löschen .....   | 11 | Service und Kontakt .....                         | 23 |
| Zünden Seitenbrenner.....   | 12 | Technische Daten.....                             | 24 |
| Primezone .....   | 12 | Zubehör .....                                     | 25 |
| Anwendung / Inbetriebnahme Primezone im<br>Seitentisch.....           | 12 |   |    |
| Back Burner (G4-SK).....  | 13 |   |    |
| Anwendung, Inbetriebnahme Back Burner<br>(optionale Ausstattung)..... | 13 |   |    |
| Inbetriebnahme Wasserhahn.....  | 14 |   |    |



**Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,**

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

### **Alle Vorteile auf einen Blick:**

- Grillfläche Videro G4-SL, Videro G4-SK: 45 x 70 cm = 3.150 cm<sup>2</sup>
- Brenner aus Edelstahl mit je 3,5 kW
- Deckelthermometer
- Deckel mit Glaseinsatz zum Einblick in den Garraum
- Beleuchtete Drehregler
- Jet Flame Zündsystem
- Integrierter Seitenbrenner mit 3,0 kW
- Extra heiße Primezone
- Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg und Zubehör
- Komfortable Arbeitshöhe von 90 cm
- USB-Port für optionale LED-Grillrost-Beleuchtung
- arretierbare Lenkrollen ermöglichen ein problemloses Manövrieren des Grills
- Brennkammer aus porzellanemailliertem Stahl
- Stabile Grillroste aus emailliertem Gusseisen für Strapazierfähigkeit und Langlebigkeit

### **Zusatzausstattung Videro G4-SK:**

- integrierter Back Burner mit 3,2 kW
- Waschbecken mit Wasserhahn

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Beachten Sie folgende Piktogramme:



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



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



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

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

### Sicherheit hat Vorrang!

Jeder Bediener muss mit dem Ablauf des Zündvorgangs vertraut sein. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen. Die Montageanleitung ist genau zu beachten. Eine unsachgemäße Montage kann gefährliche Folgen haben. Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.



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

### Bestimmungsgemäße Verwendung:

Dieser Gasgrill darf zum Grillen mit Butan/Propan Gas für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden. Jede andere Verwendung ist nicht gestattet und kann gefährlich sein. Die Verwendung des Grills als eine Feuerstelle ist untersagt. Der Grill ist ausschließlich für den privaten Gebrauch zugelassen.

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



**BEI VERWENDUNG, DEN GRILL IMMER ÜBERWACHEN!**



### Bei Gasgeruch:

1. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen, drehen Sie die Drehregler zu Position « • OFF».
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Halten Sie Abstand vom Gerät, und informieren Sie unverzüglich die Feuerwehr, falls weiterhin Gasgeruch feststellbar ist.

Ausströmende Gase können Brände oder Explosionen verursachen. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen.

## Vorsicht im Umgang mit Gasflaschen!

Stellen Sie nur Gasflaschen mit **maximal** 11 kg Füllgewicht auf dem dafür vorgegebenen Flaschenhalter ab, siehe Montageanleitung. Die maximale Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht übersteigen!

Achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind:

- **Führen Sie vor jeder Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die «Dichtheitsprüfung» durch.**
- **Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.**

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

## Sicherheitshinweise Gasflasche

- Schließen Sie immer das Ventil an der Flasche, bevor Sie die Flasche vom Gerät trennen.
- Wenn Sie die Gasflasche auswechseln, halten Sie sie von möglichen Zündquellen fern.
- Lagern und wechseln Sie Gasflaschen nie in geschlossenen Räumen sondern nur in gut belüfteten Räumen/ Bereichen.
- Die Gasflasche muss immer stehend eingebaut, mit Sicherheitskappe transportiert und gelagert werden.
- Die Gasflasche können Sie entweder ins Gehäuse oder auf einen nicht entflammaren ebenen Boden neben Ihren Gasgrill stellen.
- Setzen Sie Gasflaschen niemals übermäßiger Hitze aus.
- Basteln Sie niemals selber an einem Verbindungselement von Gasflaschen herum. Wenden sie sich an den Fabrikanten oder an einen autorisierten Fachbetrieb.
- Lassen Sie die Gasflasche alle 10 Jahre an einem autorisierten Fachbetrieb aufs Neue überprüfen. Die Prüfungsdaten sind auf die Flasche aufgeprägt.
- Das Gas hat einen ähnlichen Geruch wie Erdgas. Sie sollten diesen Geruch kennen.
- Das Gas ist schwerer als Luft. Ausströmendes Gas kann sich in tiefer gelegenen Stellen ansammeln und verteilt sich dann nicht.
- Behandeln Sie "leere" Gasflaschen genauso vorsichtig wie volle.
- Montieren Sie stets die Sicherheitskappe der Gasflasche beim Transport. Für den fachgerechten Transport von Gasflaschen kontaktieren Sie den Gasfachhändler.
- Falls der Grill in einem Raum überwintern soll, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder oder Dritte keinen Zugang haben.

## Gefahrenhinweise im Umgang mit Gas



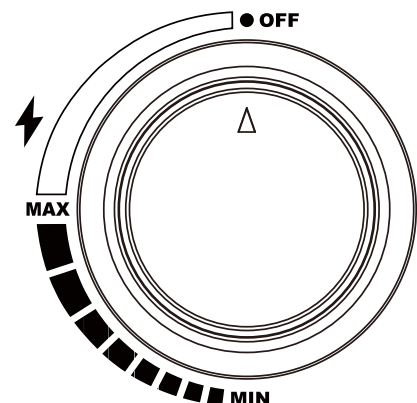
Beim Grillen besteht erhöhte Brandgefahr.

Benutzen Sie den Grill nur im Freien auf einem festen und sicheren Boden. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf brennbare Flächen. Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

Halten Sie für den Fall eines Unfalls, Fettbrand oder Missgeschicks einen Feuerlöscher (Klasse F) bereit.

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

- Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass alle Drehregler der Gasventile auf Position «• OFF» stehen und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. Der Gasschlauch und der Gasdruckregler müssen vorschriftsmäßig (nach beiliegender Montageanleitung) montiert werden.
- Besteht der Verdacht auf undichte Teile, schließen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche und stellen Sie die Drehregler der Gasventile auf Position «• OFF». Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.
- Stellen Sie nach dem Grillen zuerst die Gaszufuhr an der Gasflasche ab. Stellen Sie dann die Drehregler der Gasventile immer auf Position «• OFF» und kontrollieren Sie ob die Flammen erloschen sind.
- Das Lagern oder Bereitstellen voller oder leerer Gasflaschen in unmittelbarer Nähe zum Grill ist nicht gestattet.



- Gasgrill nie entzünden, wenn die Haube bzw. der Deckel geschlossen sind.
- Niemals während des Entzündens über den Grill beugen
- Nehmen Sie keinerlei technischen Veränderungen oder Modifizierungen an den Gasreglern, am Zünder, am Brenner oder an anderen Teilen des Grills vor.
- Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Es muss sichergestellt werden, dass die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenaufstellraumes nicht verschlossen werden.



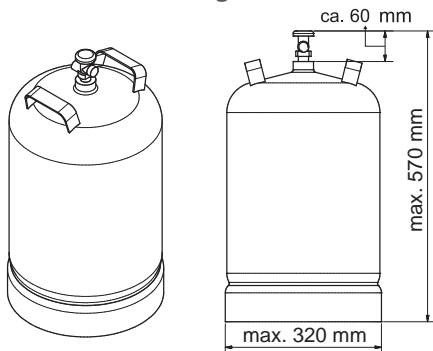
Verwenden Sie keine Anzündflüssigkeiten. Das Gerät verfügt über einen internen Zündmechanismus.



**ACHTUNG!** Kinder und Haustiere sollten niemals in der Nähe eines heißen Grills ohne Aufsicht sein. Tragen Sie zum Eigenschutz stets Grillhandschuhe.

## Maximale Größe der Gasflasche

bei Positionierung im Flaschenhalter:



Videro G4-SL, G4-SK

## Montage von Schlauch und Druckregler

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

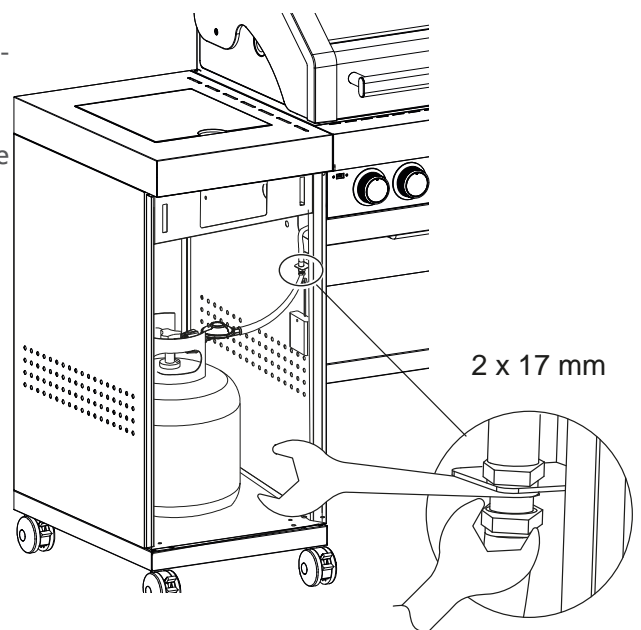
**A)** Schlauchanschlussstück befestigen für Deutschland, Österreich, die Schweiz

Die einzelnen Elemente der Mehrfachverbindung werden mit einem  $\frac{1}{4}$ " BSP Außengewinde befestigt. Mithilfe eines Schraubenschlüssels werden Schlauch und Druckregler an den Anschluss der Gasrail verschraubt.



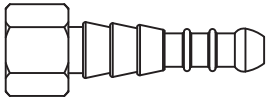
Achten Sie darauf, dass Sie die Verbindungstücke fest und Gasdicht montiert sind.

**A)**



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

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



- Befestigen Sie den Universaladapter an dem 1/4" BSP Außengewinde.
- Ziehen Sie den Universaladapter mit einem Schraubenschlüssel fest.


 Achten Sie darauf, dass Sie die Verbindungstücke fest und Gasdicht montiert sind.

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

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

- Gasschlauch und Stromkabel von heißen Teilen fernhalten.
- Unnötige Windungen des Gasschlauchs vermeiden.
- Vor jedem Gebrauch den Gasschlauch auf Risse, Quetschungen, Verschleiß und andere Schäden kontrollieren. Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort ersetzt werden.
- Bei Schäden oder wenn nationale gesetzliche Bestimmungen es erfordern, den Gasschlauch auswechseln

## Gas-Dichtheitsprüfung

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

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

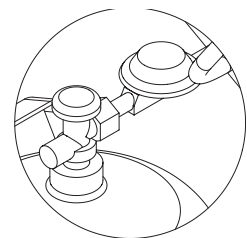
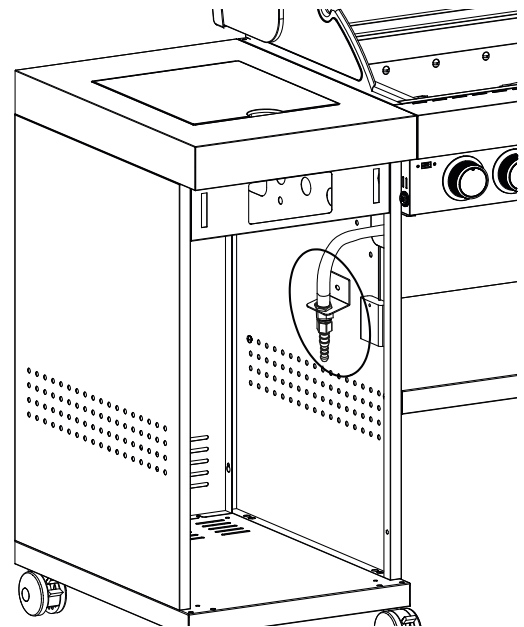
Verwenden Sie keine beschädigten Gasflaschen. Verbeulte oder rostige Gasflaschen bzw. Gasflaschen mit beschädigtem Ventil stellen eine Gefahr dar und müssen sofort durch eine intakte Flasche ersetzt werden.

1. Verbinden Sie alle gasführenden Bauteile fest miteinander.
2. Stellen Sie alle Drehregler auf Position « • OFF ».
3. Öffnen Sie das Ventil an der Gasflasche.
4. Tragen Sie eine Seifenlösung aus einem Teil flüssigem Reinigungsmittel und einem Teil Wasser oder ein Lecksuchspray auf alle Gasverbindungsstücke (Gasflasche, Gasdruckregler, Anschlussstücke Gasschlauch) auf.
5. Wenn Seifenblasen entstehen, bedeutet das, dass es eine undichte Stelle gibt.

**WICHTIG:** Der Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind

6. In diesem Fall Ventil an der Gasflasche zudrehen.
7. Beseitigen Sie die Leckstellen durch Festziehen der Verbindungen, wenn dies möglich ist oder ersetzen Sie die defekten Teile.
8. Dichtheitsprüfungsvorgang wiederholen.
9. Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen und Sie keine undichte Stelle am Grill feststellen können drehen Sie die Gasflasche zu, demontieren Sie den Schlauch und wenden Sie sich sofort an ihren Lieferanten oder das Geschäft, in welchem Sie das Gerät gekauft haben.

B)



## Wichtige Bedienungshinweise

Durch den Konsum von Alkohol, Drogen und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Verwenden Sie diesen Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind und nach Durchführung der Dichtheitsprüfung. Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie sich bitte genauestens an die Montageanleitung.
- Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten aber windgeschützten Ort mit stabilem Untergrund und ebener Fläche.
- Der RÖSLE Grill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen, Food Trucks und/oder Booten vorgesehen
- Bewegen Sie den Grill nicht über größere Absätze/Treppenstufen oder sehr unebenes Gelände und nur im abgekühlten Zustand.
- Grill nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten benutzen. Anderenfalls sammeln sich giftige Dämpfe an, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen können.
- Betreiben Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw. Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung zu brennbarem und hitzeempfindlichem Material von mindestens 1,5 m.
- Halten Sie die Grillfläche frei von entflammenden Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol, usw.) und von anderen brennbaren Materialien. Zuwiderhandlung kann zu Stichflammen und Explosionen führen
- Sorgen Sie dafür, dass die Schlitze an der Brennkammer und am Deckel immer frei sind. Verwenden Sie weder Lavasteine noch Holzkohle für Ihren Grill.
- Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- Dieser Grill wird sehr heiß und sollte während des Betriebes nur an den zur Bedienung notwendigen Stellen angefasst werden. Fassen Sie während des Heizbetriebes den Deckel des Grills ausschließlich an dem vorgesehenen Griff an. Tragen Sie während der Verwendung des Grills keine Kleidung mit locker fliegenden Ärmeln oder aus leicht entflammbarem Stoff. Achten Sie auf Gesicht, Haare, etc.
- Verwenden Sie die Grillabdeckhaube erst, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden
- Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollte keine höhere Temperatur als 350°C / 662°F erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen. Entstehende (chemische/giftige) Nebenprodukte während des Grillprozesses können, insbesondere bei unsachgemäßer Handhabung zu gesundheitlichen Schäden führen. Diese können zu Krebs, Schwangerschaftsproblemen und anderen Folgeschäden führen.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäße, leichtsinnige oder nicht bestimmungsgemäße Verwendung entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die bei der Benutzung des Gerätes auftreten sowie für Beanstandungen Dritter.



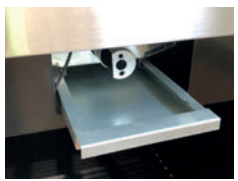
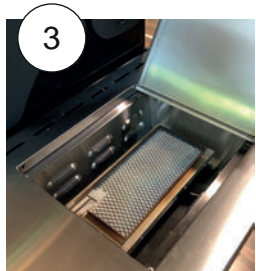
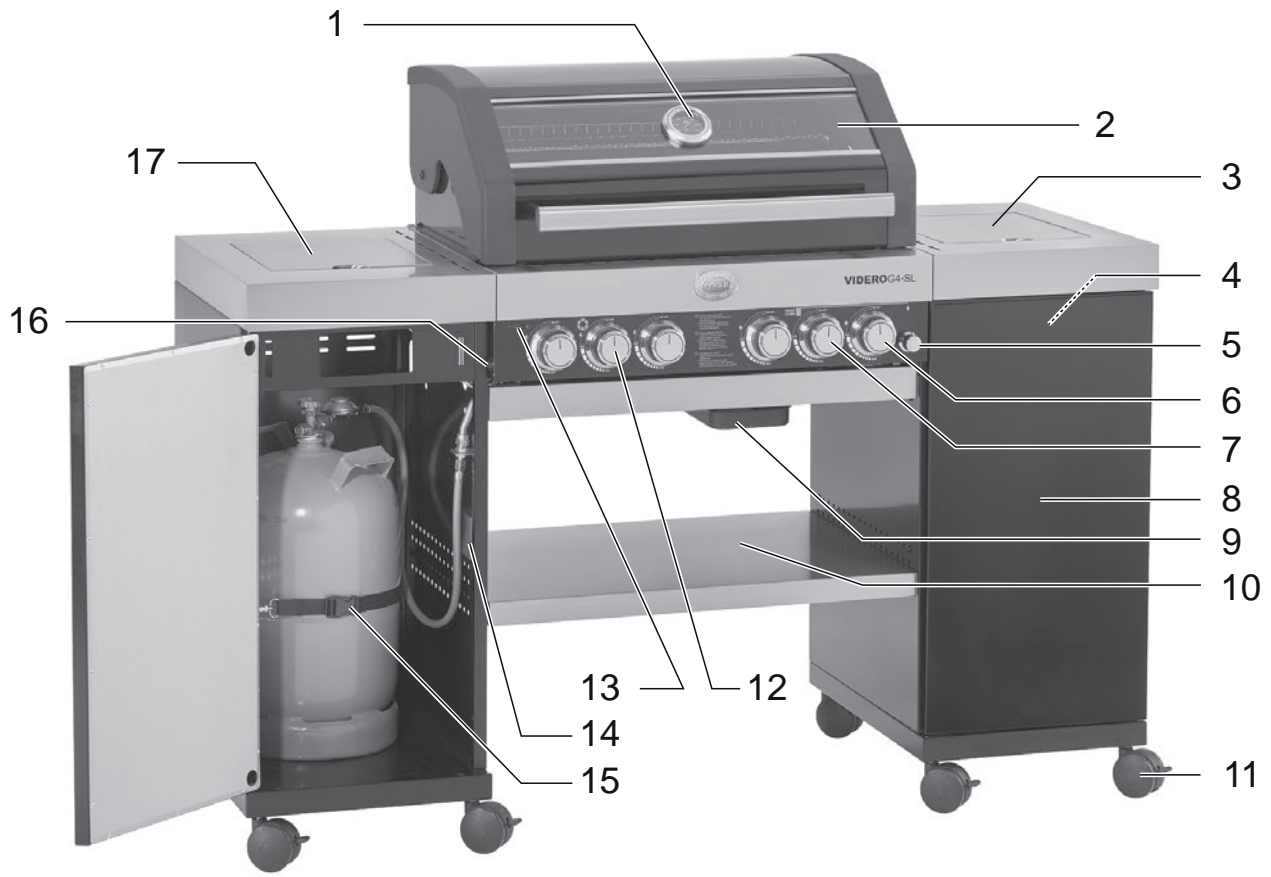
### **ACHTUNG! Brandgefahr durch überschüssiges Fett!**

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

- Entfernen Sie überschüssiges Fett vom Grill, um Fettbrand zu verhindern, wie es die routinemäßige Wartung vorsieht. Dazu gehören auch Flavorizer und die Fettschublade.
- Sollte ein Fettbrand auftreten, nehmen Sie das Grillgut aus den Flammen und schließen Sie den Deckel bis die Flammen nachlassen. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.
- Bei starker Flammenbildung unternehmen Sie nach Möglichkeit einen Löschversuch. Beachten Sie hierzu die Angaben auf dem Feuerlöscher! Gießen Sie kein Wasser zur Unterdrückung von Stichflammen in den Grill.
- Niemals die Grillkammer und die Fettauffangwanne 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

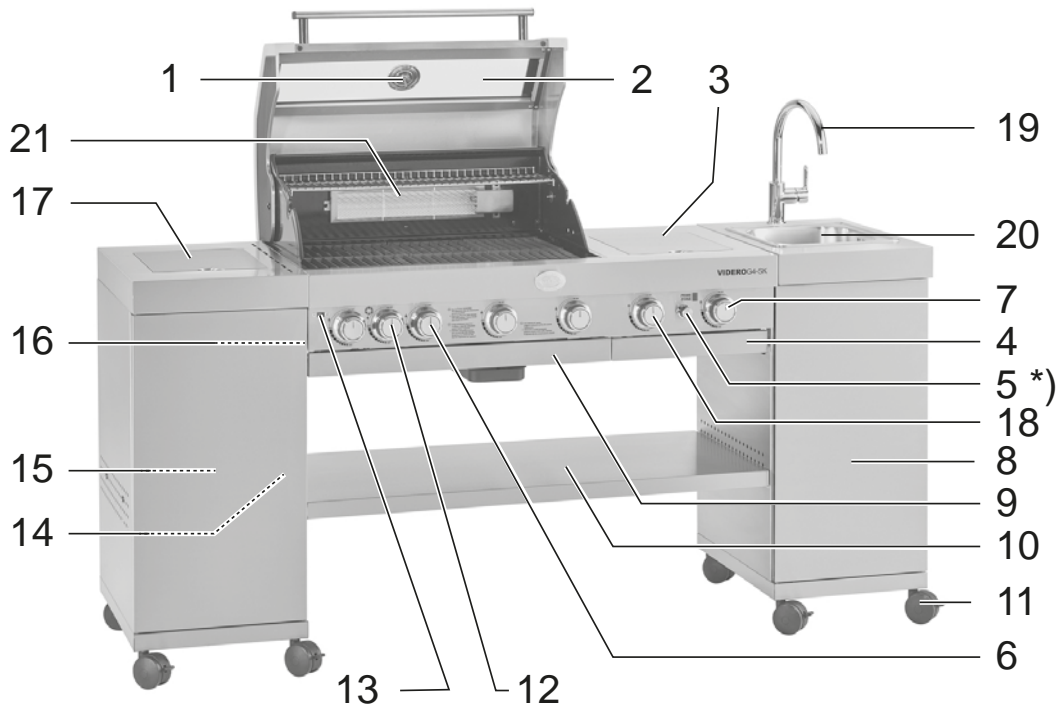


# Der Videro G4-SL im Detail



| Bedienelemente |  |    |                                     |
|----------------|--|----|-------------------------------------|
| 1              | Deckelthermometer                                | 10 | Ablage                              |
| 2              | Deckel mit Glaseinsatz                           | 11 | Rollen mit Bremse                   |
| 3              | Primezone  | 12 | Drehregler Seitenbrenner            |
| 4              | Fettauffangwanne Primezone                       | 13 | USB-Anschluss                       |
| 5              | Zünder Primezone                                 | 14 | Batteriefach für Beleuchtung        |
| 6              | Drehregler Hauptbrenner mit Jet Flame Zündsystem | 15 | Gasflaschenhalterung                |
| 7              | Drehregler Primezone                             | 16 | Schalter für Drehregler-Beleuchtung |
| 8              | Stauraum   | 17 | Integrierter Seitenbrenner          |
| 9              | Fettauffangwanne mit Tropfschale                 |    |                                     |

## Der Videro G4-SK im Detail



### Bedienelemente

|    |  |    |                                     |
|----|--|----|-------------------------------------|
| 1  | Deckelthermometer                                | 12 | Drehregler Seitenbrenner            |
| 2  | Deckel mit Glaseinsatz                           | 13 | USB-Anschluss                       |
| 3  | Primezone  | 14 | Batteriefach für Beleuchtung        |
| 4  | Fettauffangwanne Primezone                       | 15 | Gasflaschenhalterung                |
| 5  | Zünder Primezone & Backburner                    | 16 | Schalter für Drehregler-Beleuchtung |
| 6  | Drehregler Hauptbrenner mit Jet Flame Zündsystem | 17 | Integrierter Seitenbrenner          |
| 7  | Drehregler Primezone                             | 18 | Drehregler Backburner               |
| 8  | Stauraum mit Einlegeregal                        | 19 | Wasserhahn                          |
| 9  | Fettauffangwanne mit Tropfschale                 | 20 | Waschbecken                         |
| 10 | Ablage   | 21 | Backburner                          |
| 11 | Rollen mit Bremse                                |    |                                     |



## Inbetriebnahme vor dem ersten Grillen



Stellen Sie sicher, dass sie alle vorrangegangenen Punkte beachtet und eine gasdichte Verbindung am Gasgrill hergestellt haben.

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

### Vorgang „Freibrennen“

1. Vor dem „Freibrennen“ entfernen Sie bitte etwaige Aufkleber auf der Scheibe und dem Seitenbrenner.
2. Wenn Sie dies nicht tun, können diese beim Erhitzen schmelzen und sind nur noch schwer wieder zu entfernen.
3. Entnehmen Sie die Grillroste, Grillplatten, Ablageroste und waschen Sie diese mit einem milden Reinigungsmittel ab.
4. Legen Sie die entnommenen Bauteile wieder ein.
5. Schalten Sie den Grill ein, starten Sie alle Hauptbrenner und lassen Sie ihn bei einer Temperatur von 230°C bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten heizen.
6. Nach dem Freibrennen schalten Sie das Gerät aus.

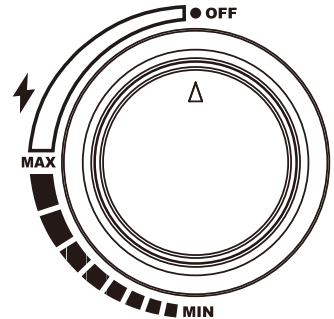
## Zünden der Brenner

### Jet-Flame-Zündsystem

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

Zündvorgang:

1. Öffnen Sie den Deckel bevor Sie den Grill entzünden.
2. Bevor Sie den Zündvorgang beginnen müssen alle Drehregler auf Position « • OFF » stehen.
3. Drehen Sie das Ventil an der Gasflasche auf.
4. Drücken Sie das rechte Ventil 6 nach innen und drehen Sie es langsam gegen den Uhrzeigersinn zu Position "MAX" oder bis Sie den "Klick" des Jet-Flame-Zündsystems" hören. Das löst den Zündfunken aus.
5. Wenn der Brenner nicht sofort entzündet, den Drehregler wieder zu « • OFF » drehen, 1 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist und Zündvorgang wiederholen.
6. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Brenner oder die Brenner die Sie benutzen möchten entzündet sind.
7. Je nach individuellem Bedarf können Sie die Flamme jetzt mit dem Drehregler regulieren. Zu "MIN" drehen Sie das Ventil gegen den Uhrzeigersinn.
8. Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe "Fehlerbehebung" S. 21.



### Manuelle Zündung

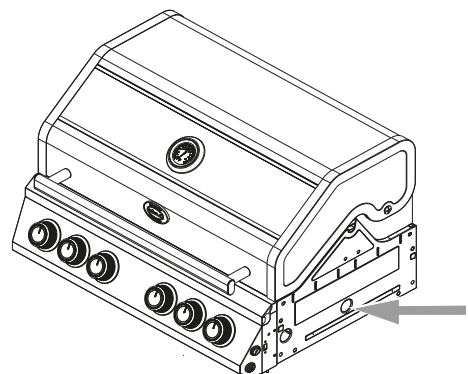
- Der Grill kann in Ausnahmefällen auch per Streichholz entzündet werden
- Verwenden Sie dazu ein mindestens 90 mm langes Streichholz und halten Sie das brennende Streichholz an das Zündloch rechts.

### Brenner löschen

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



Schließen Sie stets nach dem Grillvorgang die Gaszufuhr an der Flasche.



## Zünden Seitenbrenner

1. Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners, bevor Sie den Seitenbrenner entzünden.
2. Bevor Sie den Zündvorgang beginnen muss der Drehregler auf Position « • OFF » stehen.
3. Drehen Sie das Ventil an der Gasflasche auf, wenn nicht schon geschehen.
4. Drücken Sie das Ventil 12 nach innen und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn zu Position "MAX". Das löst den Zündfunken aus.
5. Wenn der Brenner nicht sofort entzündet, der Drehregler wieder zu « • OFF » drehen, 1 Minute warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist und Zündvorgang wiederholen.
6. In Ausnahmefällen verwenden Sie ein Streichholz zum Entzünden, wenn der Zünder keine Funken schlägt.
7. Je nach individuellem Bedarf können Sie die Flamme jetzt mit dem Drehregler regulieren. Zu "MIN" drehen Sie das Ventil gegen den Uhrzeigersinn.
8. Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe "Fehlerbehebung" S. 21.

## Primezone

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



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

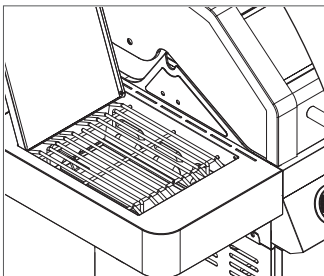
Den Grillrost der Primezone nie als Ablage für gebratenes Grillgut verwenden. Flüssigkeiten und Fett tropfen in die Keramik und verstopfen diese, das wird zu einer fehlerhaften Funktion führen.

Nie über den geöffneten Grill beugen! Halten Sie immer einen Mindestabstand von 30 cm zur Zündungsöffnung, wenn Sie die Primezone zünden.

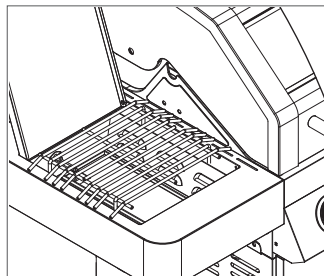
Der Infrarotbrenner erzeugt eine sehr intensive Hitze. Grillgut nicht unbeaufsichtigt auf dem Brenner lassen, da es schnell anbrennen kann. Bei Verwendung des Infrarotbrenners auf hoher Flamme den Grilldeckel geöffnet lassen. Dies erlaubt auch das bessere Überwachen des Grillguts, um Anbrennen zu vermeiden.

## Anwendung / Inbetriebnahme Primezone im Seitentisch

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



Position unten



Position oben



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

3. Drehen Sie die Gasflasche auf.
  4. Drücken Sie den Drehregler 7 nach innen und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn zu Position "MAX".
  5. Zünden Sie nun durch Drücken des elektronischen Zünders 5 die Primezone. Halten Sie diese solange gedrückt bis der Brenner brennt.
  6. Verwenden Sie ein Streichholz zum Entzünden, wenn der Zünder keine Funken schlägt.
- Zu "MIN" drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn.
  - Je nach individuellem Bedarf können Sie die Flamme jetzt mit dem Drehregler regulieren.
  - Betreiben Sie den Grill bei offener Abdeckung für 5 Minuten oder bis die Keramik-Brenner rot glühen.
  - Fleisch oder anderes Grillgut auf den Grill legen und gemäß Rezept grillen.
  - Nach Geschmack und Garstufe auf hoher, mittlerer oder niedriger Temperatur weitergrillen und die Speisen oft wenden. Alternativ die Speisen von der Primezone auf den Hauptgrillbereich verlegen, den Deckel schließen und auf 120 - 160 °C langsam fertig garen.



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

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

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

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

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

## Back Burner (G4-SK)

Das Modell Videro G4-SK verfügt über einen Infrarot Back Burner. Dieser Brenner ist bestens geeignet zum langsamen und gleichmäßigen Garen von Braten, ganzen Hähnchen oder Puten in Verbindung mit der sogenannten Rotisserie (Drehspieß). Durch die ständige Drehbewegung des Spießes und zusätzlicher Wärmequelle verteilt sich der Saft aus dem Grillgut und sorgt für eine knusprige Außenhülle. Dadurch erreichen Sie jeder Zeit das perfekte Grillergebnis

Bei Verwendung ist darauf zu achten, dass sich unter dem Grillgut eine feuerfeste mit Wasser gefüllte Tropfschale befindet, um das herabtropfende Fett aufzufangen.

## Anwendung, Inbetriebnahme Back Burner (G4-SK)

1. Öffnen Sie den Deckel des Grills.
2. Entfernen Sie den Warmhalterost.
3. Bevor Sie den Zündvorgang beginnen muss der Drehregler auf Position « • OFF» stehen.
4. Drehen Sie den Drehregler an der Gasflasche auf, wenn nicht schon geschehen
5. Drücken Sie den Drehregler 18 nach innen und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn zu Position "MAX".
6. Zünden Sie nun den Back-Burner durch Drücken des elektronischen Zünders 5. Halten Sie diesen solange gedrückt bis der Brenner startet
7. Wenn der Brenner nicht sofort entzündet, den Drehregler 18 wieder zu « • OFF» drehen, 1 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist und Zündvorgang wiederholen.
8. In Ausnahmefällen verwenden Sie ein Streichholz zum Entzünden, wenn der Zünder keine Funken schlägt.
9. Regeln Sie die Flamme, indem Sie den Drehregler zu "MIN" im Gegenuhrzeigersinn drehen.
10. Betreiben Sie den Grill bei offenem Deckel für 5 Minuten oder bis der Keramik-Brenner rot glüht.
11. Hähnchen oder anderes Grillgut mit samt dem Drehspieß auf dem Grill positionieren und gemäß Rezept garen.

**i** Achten Sie bei der Zubereitung darauf, dass Ihr Grillgut in der Mitte des Spießes fixiert ist und balancieren Sie es auf dem Grill mit Hilfe des Gewichtes aus. Bei ganzen Hähnchen oder Truthahn sollten Sie die Beine bzw. Flügel an den Körper binden, um das Anbrennen zu vermeiden.

12. Platzieren Sie eine Auffangschale gefüllt mit Flüssigkeit unter dem Grillgut, um Bratensäfte aufzufangen.

13. Garen Sie das Fleischstück bei geschlossenem Deckel entsprechend der Fleischart.

**i** Beachten Sie die Hinweise zu Pflege auf S. 19.

### Schutz der Primezone und des Back Burners

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

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

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

### Beleuchtung Drehregler

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

- Legen Sie die 4 Batterien des Typs AA – 1,5 V in das Batteriefach 14 im Inneren des Stauraumes ein.
- Öffnen Sie dazu die Türen auf der Vorderseite wie in der Abbildung der Geräteübersicht S. 9 sichtbar. Bitte beachten Sie die richtige Polung jeder Batterie.
- Schließen Sie den Batteriefachdeckel.
- Zum Einschalten der Beleuchtung drücken Sie die Taste 16 (S. 9 ) am Bedienpanel.
- Die Beleuchtung schaltet sich nicht selbstständig aus.

### Inbetriebnahme Wasserhahn

- Lesen Sie die Sicherheits- und Montage-Hinweise auf dem separaten Beiblatt des Herstellers.
- Der mitgelieferte Wasserhahn verfügt über ein ½ Zoll Anschlussgewinde und wird mit Kaltwasser versorgt.
- Schrauben Sie den ½ Zoll Adapter für Steckkupplung **A** (nicht im Lieferumfang enthalten) auf. Achten Sie darauf, dass der Anschluss handfest verschraubt wird und verwenden Sie keine Zange oder Schraubenschlüssel.
- Verwenden Sie für die Wasserzufuhr einen Trinkwasser-Gummischlauch mit KTW-Zulassung.

**i** Unterbrechen Sie die Wasserzufuhr über die Wintermonate und entleeren Sie den Hahn und die Schläuche vollständig, um Frostschäden zu vermeiden



## Einfache Schritte zum Grillprofi

- Lesen Sie sich das Rezept durch und beachten Sie die spezifischen Hinweise auf den folgenden Seiten.
- Prüfen Sie vor der Verwendung die Auffangschale auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand zu vermeiden.
- Reinigen Sie ihren Grill regelmäßig. Beachten Sie hierzu die Anwendungshinweise des Reinigungsmittelherstellers.
- Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten lang auf Position "MAX" vor. 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.
- Löschen Sie den Brenner stets nach dem Grillen. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.
- Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Es entweicht Bratensaft und somit Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.
- Prüfen Sie, ob das Grillgut auf den Grill passt, bevor Sie den Deckel schließen. Ideal ist ein Abstand von ca. 2 cm zwischen den einzelnen Speisen.
- Öffnen Sie den Deckel nicht immer wieder, um nach dem Grillgut zu schauen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, d.h. das Grillgut braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Drehen Sie das Grillgut nur einmal um, wenn es das Rezept nicht anders verlangt.
- Drücken Sie Speisen, wie z. B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.
- Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost.



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

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

- Tauen Sie Ihr Grillgut nicht bei Raumtemperatur, sondern nur im Kühlschrank auf.
- Beste Resultate erhalten Sie, wenn Sie das Grillgut nicht ganz kalt (direkt vom Kühlschrank) auf den Grill legen. Entnehmen Sie es einige Zeit vorher (ca. 1 Stunde), so dass es zum Grillen Raumtemperatur angenommen hat, sofern das Lebensmittel nicht als sensibel eingestuft ist.
- In der Grillanleitung auf Seite 18 finden Sie empfohlene Garzeiten.

# Garen mit dem RÖSLE Grill

## Grill-Methoden

### Vorheizen

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

### Schützen der Grillfläche

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

### Flammenrückschlag

Wenn Sie Fleisch über einem offenen Feuer bereiten, müssen Sie mit einem Rückschlagen der Flamme rechnen. Das wird von den natürlichen Fleischsäften ausgelöst, die auf den Flammendiffusor fallen.

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 oder es kann zu einem Fettbrand kommen.

### Verhindern von Flammenrückschlag

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

### Direktes Grillen mit geschlossenem Deckel

Bei der direkten Methode wird die Speise direkt über den Brennern gegart. Speisen, welche weniger als 25 Minuten zum Garen benötigen, werden mit der direkten Methode gegrillt. Für ein gleichmäßiges Durchgaren sollte das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit einmal gewendet werden. Diese sind z. B. Steaks, Koteletts, Schaschliks und Gemüse. Haltern Sie den Deckel geschlossen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, dadurch verlängert sich die Garzeit.

### Indirektes Grillen mit geschlossenem Deckel

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

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

Abb.:  
Videro G4-SL

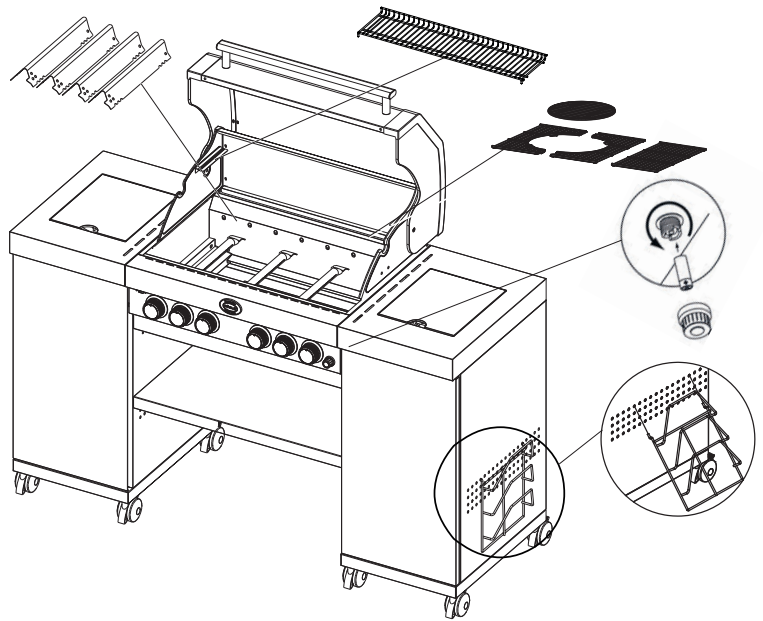
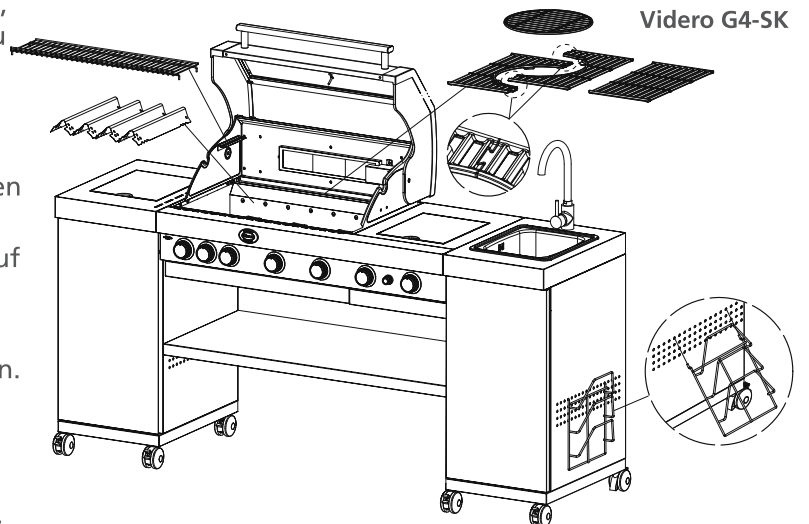


Abb.:  
Videro G4-SK





## Nach der Benutzung

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

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



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

Schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.

Nach vollständiger Abkühlung Grill reinigen und verstauen.

## Wann ist das Fleisch bzw. Grillgut gar?

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

- Bei Verwendung eines Fleischthermometers, sollte dieses einige Sekunden im Fleisch sein, bevor Sie die Temperatur ablesen.
- Für Steaks, Hamburger aber auch Braten usw. stecken Sie das Thermometer seitlich in die dickste Stelle des Grillgut oder dass die Spitze in der Mitte des Grillguts ist. Beachten Sie dabei, dass das Thermometer 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 10–15 Minuten ruhen, bevor Sie es anschneiden, so dass der Fleischsaft in das Innere des Grillguts zurückgeht. Das Grillgut gart weiter und es kann zudem einfacher aufgeschnitten werden.

## Garzeiten

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

Grillen Sie Steaks, Fischfilets, Hühnchenstücke ohne Knochen und Gemüse mit der direkten Methode anhand der in der Tabelle angegebenen Zeit oder bis zum gewünschten Gargrad und drehen Sie die Speisen ein Mal in der Hälfte der Zeit um.

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



Nicht durchgegartes Fleisch kann ernsthafte gesundheitliche Schäden verursachen!

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

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



# Wartung, Reinigung und Aufbewahrung

## Reinigung Fettauffangschale

Die Tropfwanne 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 Feuer im Grill führen.



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

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

## Reinigung Grillkammer / Flächen

Bei Verschmutzung im Garraum heizen Sie den Grill ca. 10 - 15 Minuten mit voller Leistung auf. Lassen Sie den Grill anschließend abkühlen. Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der gründlichen Reinigung beginnen. Beachten Sie hierzu ggf. die Angaben der Reinigungsmittelhersteller.

- 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.
- Zur Reinigung der Grillroste lösen Sie Ablagerungen einfach mit der RÖSLE Barbecue-Reinigungsbürste oder einer weichen Edelstahlbürste. Wischen Sie anschließend mit einem feuchten Lappen nach.
- Trocknen Sie den Grill nach jeder gründlichen Reinigung indem Sie ihn aufheizen.

## Reinigung Brenner

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

Wenn das der Fall ist, die Brenner entfernen

1. Die Brenner nach Anleitung entfernen
2. Reinigen mit heißem Wasser und Reinigungsmittel.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Brenneröffnungen nicht verstopft sind.
4. Mit Wasser abspülen, abtrocknen und in den Gasgrill zurücklegen.
5. Sofort entzünden, um Rosten und Erosion zu verhindern.
6. Ein bisschen Öl aufbringen wenn der Gasgrill längere Zeit nicht benutzt wird.

## Ausbau der Brenner

- Vergewissern Sie sich, dass der Gasgrill ausgeschaltet und komplett abgekühlt ist
  - Vergewissern Sie sich, dass alle Drehregler auf «• OFF» stehen und auch die Gasflasche zuge dreht ist.
1. Schließen Sie die Gaszufuhr und heben Sie die Grillroste heraus.
  2. Stellen Sie fest welcher Hauptbrenner defekt ist. Beginnen Sie von der rechten Seite:
  3. Entfernen Sie den Sicherungsklipp rechts vom Brenner.
  4. Entfernen Sie den Hauptbrenner.
  5. Entfernen Sie die Brücke zwischen den beiden Hauptbrennern.



6. Wiederholen Sie Schritt 3 von rechts nach links bis Sie den defekten Brenner erreicht haben.
7. Ersetzen Sie den defekten Brenner durch einen neuen.
8. Bauen Sie die restlichen Brenner und Brücken und umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen

### 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. Hüllen Sie die Brenner mit Papier ein und lagern Sie diese an einem gut belüfteten trockenen Ort.

- Bei Fragen, Unklarheiten wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Ölen Sie Metallteile (z.B. Scharnier) regelmäßig.

### Modell Videro G4-SK:

- **Unterbrechen Sie die Wasserzufuhr und entleeren Sie den Hahn und die Schläuche vollständig, um Frostschäden zu vermeiden.**
- Nach einer längeren Lagerung sollten Sie den Gasschlauch besonders sorgfältig auf Risse, Knicke, Bissspuren 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.
- Kontrollieren Sie, ob die Gasflasche gefüllt ist.
- Drehen Sie alle Drehregler auf «• OFF» und schließen Sie die Gasflasche an. Vergewissern Sie sich vor Gebrauch, ob alle Grillroste und Heizplatten gesäubert sind.
- Kontrollieren Sie den Gasgrill auf undichte Stellen hin mittels einer Seifenlösung oder Lecksuchspray.

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

### 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.

Einige Tipps:

- Die Grilloberflächen (inklusive Wärmeverteiler) 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 im Regen stehen. Für eine lange Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir, nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, diesen mit einer passenden RÖSLE Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen zu schützen. Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach dem Regen entfernen.
- Lagern Sie Ihren Grill nicht nass ein. Trocknen Sie ihn zuerst sorgfältig.
- Entfernen Sie sowohl im Sommer als auch im Winter regelmäßig die Abdeckung, damit der Grill durchlüftet und angesammelte Feuchtigkeit entfernt werden kann.
- Leichter Oberflächenrost kann einfach mit einem in Weißweinessig getränkten Lappen oder mit einem kommerziellen Entrostungsmittel entfernt werden.
- Abgeplatzte Emaille sollten Sie mit etwas Ausbesserungslack behandeln, um die blanke Metalloberfläche zu überdecken.
- 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"> <li>Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist.</li> <li>Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet.</li> <li>Ist der Gasschlauch geknickt? Biegen Sie den Schlauch gerade.</li> <li>Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode auf den Brenner überspringen.</li> <li>Kann der Brenner mit einem langen Streichholz angezündet werden? Prüfen Sie das Zündsystem!</li> </ul>   |
| Grill funktioniert nicht richtig   | <p><b>STOPP</b>, drehen Sie die Gasflasche zu und alle Drehregler auf «• OFF» !<br/> <b>NICHT</b> rauchen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollieren Sie alle Gasverbindungsstellen</li> <li>Warten Sie 3 Minuten bis das angestaute Gas verfliegen ist und wiederholen Sie den Zündvorgang</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Brenner liegen nicht passend über den Austrittsöffnungen:<br/>Brenner exakt passend über die Austrittsöffnungen legen</li> <li>Die Gasleitung ist verstopft:<br/>Den Gasschlauch vom Gasgrill entfernen. Gasflasche nur für eine Sekunde aufdrehen, um eine eventuelle Verstopfung im Schlauch zu beseitigen. Nach einer Sekunde Gasflasche wieder zudrehen und den Gasschlauch wieder an den Gasgrill montieren.</li> <li>Verstopfte Austrittsöffnungen:<br/>Die Brenner entfernen, wie oben stehend beschrieben. Gasventilöffnungen kontrollieren, eventuelle Verstopfungen verursachende Rückstände mit einem dünnen Metalldraht entfernen. Brenner wieder über die Austrittsöffnungen legen und testen ob der Brenner jetzt wieder einwandfrei funktioniert.</li> <li>Prüfen Sie den Brenner regelmäßig, um sicherzustellen, dass er frei von Insekten und Spinnen ist, die das Gassystem verstopfen oder den Gasstrom beeinträchtigen könnten. Vergewissern Sie sich, die Venturirohre des Brenners sorgfältig gereinigt, so dass keine Hindernisse mehr vorhanden sind. Wir empfehlen zur Reinigung der Venturirohre eine Rohrbürste.</li> </ul> |
| Keine Funkenbildung  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5–8 mm betragen.</li> <li>Ggf. Elektrode reinigen und nachjustieren.</li> </ul>   |
| Uneinheitliches Flammenbild der Brenner  | Sind die Brenner gereinigt? Reinigen Sie die Brenner. Entfernen Sie Rückstände. Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen.   |
| Es treten Stichflammen auf   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Evtl. haben Sie den Grill nicht genügend vorgeheizt. Heizen Sie den Grill ca. 15 Minuten mit allen Brennern vor.</li> <li>Reinigen Sie Grillroste, Auffangschale etc., so dass diese frei von Fettrückständen sind.</li> </ul>  |
| Grillgut brennt am Grillrost an.   | Ihre Grill-Temperatur ist zu niedrig. Warten Sie daher einige Minuten bevor Sie es wenden, so dass es Zeit hat, richtig anzubraten.  |
| Undichtigkeit  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Drehen Sie die Gasflasche zu.</li> <li>Belüften Sie die Umgebung, damit das angestaute Gas vollends verfliegen kann.</li> <li>Kontrollieren Sie alle Verbindungsstücke.</li> <li>Wenn es eine undichte Stelle gibt, die Gasflasche aufrecht auf einen offenen Platz stellen.</li> <li>Halten Sie sich von eventuell aus der Gasflasche austretendem Gas- oder Flüssiggas fern.</li> <li>Halten Sie mit der Gasflasche einen Mindestabstand von 20 Meter zu Zündquellen, sowie elektrischen Geräten, Blitzlicht, Maschinen oder Motoren ein.</li> <li>Sorgen Sie für maximale Luftzirkulation damit das angestaute Gas verfliegt.</li> </ul>   |
| Die 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. | <p>Keramik mit Bratenfett und Ablagerungen überfrachtet. Anschlüsse sind verstopft. Brenner überhitzt aufgrund unzureichender Belüftung (die Grillfläche ist weitgehend mit Pfannen oder Töpfen abgedeckt).<br/> Risse oder Sprünge in der keramischen Oberfläche.<br/> Dichtung der keramischen Oberfläche ist undicht.<br/> 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.<br/> Sicherstellen, dass nicht mehr als 75 % der Grillfläche mit Kochgeschirr oder Zubehör zugedeckt ist. Brenner abstellen und für mindestens zwei Minuten abkühlen lassen, dann erneut anzünden.<br/> 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 <a href="mailto:reklamation@roesle.de">reklamation@roesle.de</a>   |

| Problem   | Lösung  |
|---|---|
|  Gefahr! | Bodentrichter nicht mit Aluminiumfolie auslegen!<br>Ist der Bodentrichter "verschmutzt", wodurch die Fette nicht in die Fettfangwanne abfließen können? Reinigen Sie den Bodentrichter  |
| Gerätebrand   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn im Gerät ein Brand entsteht, die Gasflasche zudrehen. Den Brand mit einem nassen Tuch löschen</li> <li>• Wenn die Gasflasche brennt oder wenn Sie den Schalter nicht erreichen und zudrehen können: <b>Sofort</b> die Feuerwehr anrufen!</li> <li>• Einen Gartenschlauch auf die Mitte der Gasflasche richten, um sie zu kühlen, aber niemals die Flamme mit Wasser löschen. Solange das Gas brennt, kann es keine Lachen bilden und explodieren</li> <li>• Die Umgebung evakuieren</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b><br/>           Die meisten Brände in Gasgrills entstehen, weil sich Fette und Öle angesammelt haben oder weil die Gasverbindungen nicht regelmäßig und richtig kontrolliert werden. Denken Sie daran, dass Sie die Instruktionen des Herstellers in Bezug auf Reinigung und das Anschließen der Verbindungsstücke befolgen.</p> <p>Insekten<br/>           Durch Spinnen und andere Insekten können gelegentlich Spinnweben oder Insektenester in den Brennrohren sein. Das kann den Durchfluß von Gas hemmen und einen Brand verursachen. Das wird als sogenannter "Flashback" bezeichnet und kann im Gasgrill ernsthafte Schäden verursachen und die Umgebung gefährden. Es wird empfohlen, die Brennerrohre regelmäßig zu kontrollieren und zu reinigen.</p> |

## Garantie

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

Sollte ein Artikel wider Erwarten nicht diese Anforderungen einhalten gilt ein Garantiezeitraum von 2 Jahren: Voraussetzung dafür ist, dass der Artikel gemäß der beiliegenden Anleitung zusammengebaut und verwendet wird. RÖSLE steht es frei, einen Kaufnachweis zu verlangen (bewahren Sie daher die Rechnung oder Quittung gut auf).

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

Diese beschränkte Garantie erstreckt sich nicht auf Versagen oder Betriebsschwierigkeiten aufgrund von Unfall, Missbrauch, falschem Gebrauch, Veränderung, mangelhafter Anwendung, Fettbrand, höherer Gewalt, willkürlicher Beschädigung, falschem Zusammenbau oder falscher Wartung und Pflege bzw. falschem Service. Darüber hinaus ist die Garantie nichtig, wenn die normalen Wartungs- und Reinigungsarbeiten nicht regelmäßig durchgeführt werden. Eine Zustandsverschlechterung oder Beschädigung aufgrund extremer Wetterbedingungen wie Hagel, Erdbeben oder Wirbelstürme sowie Korrosion oder Farbveränderungen aufgrund von Hitzeeinwirkung oder scheuernde und chemische Reinigungsmittel, Absplitterungen auf porzellanbeschichteten Teilen und Komponenten, die bei der Installation des Gasgrills verwendet werden sowie Einwirkung von salzhaltiger Luft ist ebenfalls nicht durch diese Garantie gedeckt.

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

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

RÖSLE übernimmt keine Haftung für irgendwelche besonderen, indirekte oder Folgeschäden. In manchen Gerichtsbezirken ist eine Ausschluss oder eine Beschränkung bezüglich Begleit- oder Folgeschäden nicht zulässig, so dass diese Beschränkung oder dieser Ausschluss gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.

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

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

## Entsorgung



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



**Verpackung und deren Teile nicht Kindern überlassen.**

**Erstickungsgefahr durch Folien und andere Verpackungsmaterialien.**



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

## Umgang mit Batterien



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

Bewahren Sie deshalb Batterien und Fernbedienung für Kleinkinder unerreichbar auf.

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

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

Bei falsch eingelegter Batterie besteht Explosionsgefahr!

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

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

### Vorsicht!

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

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

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

## Wichtiger Hinweis zur Entsorgung:

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

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

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



Dieses Zeichen finden Sie auf schadstoffhaltigen Batterien:

## Service und Kontakt

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

- Kaufbeleg
- Fotos des mutmaßlichen Defekts
- Seriennummer des Produkts

Email: [produkthanfrage@roesle.de](mailto:produkthanfrage@roesle.de)

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

Telephone: +49 8342 912-270      Telefax: + 49 8342 912-190

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

# Technische Daten

| Modell  | Videro G4-SL                        | Videro G4-SK                 |
|---|-------------------------------------|------------------------------|
|   | Schwarz /Edelstahl                  | Edelstahl                    |
| Artikel-Nummer  | 25535 / 25536                       | 25537                        |
| <b>Ausstattung</b>  |                                     |                              |
| Feuerschale   | Porzellanemailliert                 |                              |
| Deckelthermometer   | ✓<br>60 ° - 350 °C (± 10 °C)        | ✓<br>60 ° - 350 °C (± 10 °C) |
| Grillrost   | Gusseisen, emailliert               | Gusseisen, emailliert        |
| Wärmeverteiler  | Edelstahl                           | Edelstahl                    |
| Fettauffangblech  | Edelstahl                           | Edelstahl                    |
| Leichtlaufräder mit Bremse  | ✓                                   | ✓                            |
| <b>Grillbereich</b>   |                                     |                              |
| Grillfläche in cm <sup>2</sup>                                      | 3150                                | 3150                         |
| Grillbereich in cm  | 70 x 45                             | 70 x 45                      |
| Warmhaltefläche in cm <sup>2</sup>                                  | 1120                                | 1120                         |
| Warmhaltebereich in cm  | 70 x 16                             | 70 x 16                      |
| <b>Maße und Gewicht</b>   |                                     |                              |
| Breite in cm  | 154                                 | 193,7                        |
| Tiefe in cm   | 60                                  | 63,5                         |
| Höhe bei geschlossenem Deckel in cm                                 | 118                                 | 118                          |
| Arbeitshöhe Grillrost in cm   | 90                                  | 90                           |
| Gewicht ca. in kg   | 70                                  | 85                           |
| <b>Länderkennung</b> AT, CH, DE                                     |                                     |                              |
| Artikelnummer   | 25535 / 25536                       | 25537                        |
| Kategorie   | I <sub>3</sub> B/P(50)              |                              |
| Gastyp  | Butan (G30) / Propan (G31): 50 mbar |                              |
| Düse Seitenbrenner in mm  | 0,75                                | 0,75                         |
| Düse Hauptbrenner / Primezone in mm                                 | 0,81                                | 0,81                         |
| <b>Länderkennung</b> BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU |                                     |                              |
| Artikelnummer   | 25382 / 25383                       | 25384                        |
| Kategorie   | I <sub>3</sub> B/P(30)              |                              |
| Gastyp  | Butan (G30) / Propan (G31): 30 mbar |                              |
| Düse Seitenbrenner in mm  | 0,88                                | 0,88                         |
| Düse Hauptbrenner / Primezone in mm                                 | 0,92                                | 0,92                         |
| <b>Brennereinheit</b>   |                                     |                              |
| CE  | 2575-21                             |                              |
| Hauptbrenner  | 4                                   | 4                            |
| Leistung Seitenbrenner in kW  | 3,0                                 | 3,0                          |
| Leistung Primezone in kW  | 3,5                                 | 3,5                          |
| Leistung Back Burner in kW  | -                                   | 3,2                          |
| Leistung Hauptbrenner in kW   | 4 x 3,5                             | 4 x 3,5                      |
| Gesamtleistung in kW  | 20,5                                | 23,7                         |
| Gesamtverbrauch g/h   | 1489                                | 1721                         |
| Zündsystem Hauptbrenner   | Piezozündung, Jetflame              |                              |
| Zündsystem Primezone  | Elektronische Zündung               |                              |
| Zündsystem Seitenbrenner  | Piezozündung, Jetflame              |                              |
| Zündsystem Back Burner  | Elektronische Zündung               |                              |
| Max. Füllgewicht der Gasflasche in kg (im Stauraum)                 | 11                                  |                              |
| Batterie LED Beleuchtung  | 4 x 1,5V DC – Typ AA R6             |                              |
| Batterie Zündung Primezone, Back Burner (G4-SK)                     | 1 x 1,5V DC – Typ AA R6             |                              |



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



# Zubehör











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







## Zubehör Gerät

|   |       |                          |
|---|-------|--------------------------|
|  | 25618 | Abdeckhaube Videro G4-SL |
|  | 25619 | Abdeckhaube Videro G4-SK |

|   |       |                          |
|---|-------|--------------------------|
|  | 25031 | Grillhandschuhe Leder    |
|  | 25311 | Grillplatte Videro G3/G4 |

## Grillaccessoires

|   |       |                           |
|---|-------|---------------------------|
|    | 25050 | Barbecue-Wender           |
|    | 25053 | Barbecue-Reinigungsbürste |
|    | 25054 | Barbecue-Grillzange 40 cm |
|   | 25056 | Barbecue-Pinsel rund      |
|  | 25057 | Barbecue-Fischheber       |
|  | 25063 | Barbecue-Grillspachtel    |
|  | 25061 | Grill-Zange gebogen       |
|  | 25064 | Spitzzange                |
|  | 25065 | Grätenzange               |
|  | 25058 | Marinierspritze 50 ml     |

|   |       |                                 |
|---|-------|---------------------------------|
|    | 25060 | Barbecue-Geflügelschere         |
|    | 25066 | Gourmet-Thermometer             |
|    | 25086 | BBQ Kerntemperaturmesser        |
|   | 25070 | Braten- und Rippchenhalter      |
|   | 25072 | Halter mit Grillspießen (4 St.) |
|  | 25079 | Grillspieße (4 St.)             |
|  | 25078 | Hähnchenbräter                  |
|  | 25077 | Aroma Planke Zedernholz (2 St.) |
|  | 25071 | Fischhalter                     |

## Contents

|   |    |   |    |
|---|----|---|----|
| All the advantages at a glance:.....                | 27 | Cooking with the RÖSLE grill.....             | 40 |
| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....                  | 28 | Barbecuing methods .....                      | 40 |
| Gas cylinder safety instructions.....               | 29 | Direct barbecuing with the lid closed .....   | 40 |
| Guidance on potential dangers when using gas.....   | 29 | Indirect barbecuing with the lid closed ..... | 40 |
| Maximum size of gas cylinder .....                  | 30 | After use .....                               | 41 |
| Fitting the hose and gas pressure regulator.....    | 30 | When is the meat/food cooked through?.....    | 41 |
| Gas-tightness test.....                             | 31 | Cooking times.....                            | 41 |
| Important operating instructions .....              | 32 | Maintenance, cleaning and storage .....       | 43 |
| The Videro G4-SL in detail.....                     | 33 | Tips for extending the service life .....     | 44 |
| The Videro G4-SK in detail .....                    | 34 | Troubleshooting.....                          | 45 |
| Starting up the grill before barbecuing for the     |    | Guarantee .....                               | 46 |
| first time .....                                    | 35 | Disposal .....                                | 47 |
| "Seasoning" process .....                           | 35 | Handling batteries.....                       | 47 |
| Lighting the burners .....                          | 35 | Important information on disposal: .....      | 47 |
| Jet Flame igniter system.....                       | 35 | Service and contact .....                     | 47 |
| Lighting manually.....                              | 35 | Technical data.....                           | 48 |
| Turning off the burners .....                       | 35 | Accessories .....                             | 49 |
| Lighting the side burner .....                      | 36 |   |    |
| Primezone .....                                     | 36 |   |    |
| Using / Starting up the Primezone in the side table | 36 |   |    |
| Back Burner (G4-SK).....                            | 37 |   |    |
| Using, starting up the back burner (G4-SK) .....    | 37 |   |    |
| Starting up the water tap .....                     | 38 |   |    |
| Easy steps to becoming a barbecue expert.....       | 39 |   |    |



Dear RÖSLE customer,

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

### All the advantages at a glance:

- Cooking area: Videro G4-SL, Videro G4-SK: 45 x 70 cm = 3,150 cm<sup>2</sup>
- Stainless steel burners, each with 3.5 kW
- Lid thermometer
- Lid with glass insert for viewing the cooking compartment
- Illuminated control knob
- Jet Flame igniter system
- Integrated side burner with 3.0 kW
- Extra-hot Primezone
- Storage compartment for gas cylinders up to 11 kg and accessories
- Comfortable working height of 90 cm
- USB port for optional LED grate lighting
- Lockable castors make the grill easy to manoeuvre
- Firebox made from porcelain-enamelled steel
- Sturdy grates made of enamelled cast iron for hard-wearing and long service

### Optional equipment for Videro G4-SK:

- Integrated Back Burner with 3.2 kW
- Sink with tap

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please pay close attention to the guidance set out below in order to exclude any safety risks, prevent damage to the appliance and contribute to protecting the environment. Please read all safety instructions carefully before assembling and using the grill and keep this manual for future reference. Always follow all warnings and guidance in these operating instructions. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from incorrect handling and/or failure to observe the safety precautions. All of the directions given in this instruction manual are to be followed precisely as described. In these instructions, the appliance is referred to as a grill.

Please take note of the following pictograms:



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



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



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

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

### Safety first!

Everyone who operates the appliance must be familiar with the lighting procedure. Children must not be allowed to operate the grill. The assembly instructions must be followed precisely. Incorrect assembly may have dangerous consequences. The appliance must be kept well clear of combustible materials when in use.



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

### Intended use:

This gas grill may be used for cooking food that is suitable for barbecuing using butane/propane gas. Any other use is not allowed and may be dangerous. Use of the grill as a fireplace is prohibited. The grill is approved for private use only.

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



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



### If you smell gas:

1. Turn off the gas supply at the cylinder.
2. Extinguish all naked flames and turn the control knobs to the position "• OFF".
3. Open the lid.
4. Stand well back from the appliance and immediately call the fire service if the smell of gas persists.

Escaping gas can cause fires or explosions. This can result in serious personal injury, fatal accidents and damage to property.

## Exercise caution when handling gas cylinders!

Only gas cylinders with a **maximum** gross weight of 11 kg may be placed on the cylinder stand provided – see assembly instructions. The maximum length of the gas hose must not exceed 1.5 metres.

Make sure that there are no leaking joints:

- **Every time before starting up the appliance and whenever the gas cylinder has been replaced, carry out the "gas-tightness test".**
- **After use turn off the gas supply at the cylinder.**

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

## Gas cylinder safety instructions

- Always turn off the valve on the cylinder before disconnecting the cylinder from the appliance.
- When replacing the gas cylinder, keep it well away from possible sources of ignition.
- Never store and replace gas cylinders in enclosed spaces, but in well ventilated rooms/areas.
- The gas cylinder must always be fitted upright, and transported and stored with the safety cap fitted.
- You can place the gas cylinder either in the casing or on non-flammable flat ground beside your gas grill.
- Never expose gas cylinders to excessive heat.
- Never attempt any DIY modifications to a gas cylinder connector. Consult the manufacturer or an authorised specialist retailer.
- Have the gas cylinder checked every 10 years at an authorised dealer. The inspection data is imprinted on the cylinder.
- The gas has a similar smell to natural gas. You should be able to recognise that smell.
- The gas is heavier than air. That means that escaping gas may collect in low level locations and not disperse.
- Handle "empty" gas cylinders just as carefully as full ones.
- Always fit the safety cap on the gas cylinder when transporting it. For advice on the proper transportation of gas cylinders, contact your specialist gas appliance retailer.
- If the grill is to be kept indoors over winter, it is imperative that the gas cylinder is removed. It should always be stored outdoors in a well ventilated location to which children or third parties do not have access.

## Guidance on potential dangers when using gas



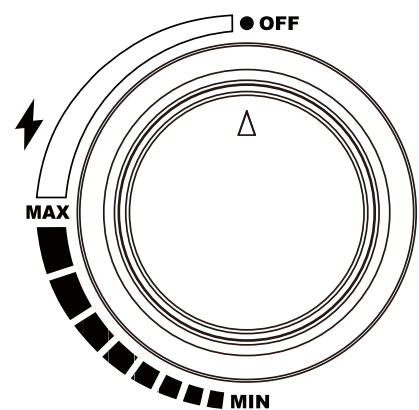
There is an increased risk of fire when barbecuing.

Only use the grill outdoors on a firm and secure surface. Never stand the grill on surfaces made of combustible materials when in use. Do not move the appliance while it is in use.

Always have a fire extinguisher ready in case of an accident, fat fire or mishap (Class F).

Every time before starting up the appliance and whenever the gas cylinder has been replaced, carry out the "gas-tightness test" according to instructions.

- When replacing the gas cylinder, make sure that all gas valve control knobs are set to the position "• OFF" and the gas supply is turned off on the gas cylinder. The gas hose and the gas pressure regulator must be properly fitted (according to the enclosed assembly instructions).
- If you suspect any components are leaking, turn off the gas supply on the gas cylinder and then turn the gas valve control knobs to the position "• OFF". Have the components that carry gas inspected by a gas appliance specialist.
- After finishing barbecuing, first turn off the gas supply on the gas cylinder. Then always turn the gas valve control knobs to the position "• OFF" and check whether the flames have been extinguished.
- The storage or supply of full or empty gas cylinders in the immediate vicinity of the grill is not permitted.



- Never light the gas grill when the hood/lid is closed.
- Never bend over the grill when lighting it.
- Do not make any technical changes or modifications of any kind to the gas controls, the lighter, the burner or other parts of the grill.
- If you suspect a malfunction, call in a qualified specialist.
- Ensure that the air vents of the gas cylinder installation area are not sealed.



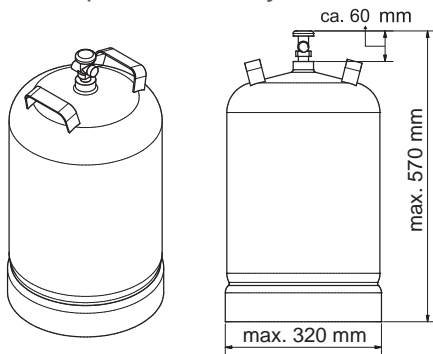
Do not use lighting fluids. The appliance has an integral self-lighting mechanism.



**CAUTION!** Children and pets should not be allowed near the grill unsupervised.  
Always wear barbecue gloves for your own protection.

## Maximum size of gas cylinder

When placed in the cylinder holder:



Videro G4-SL, G4-SK

## Fitting the hose and gas pressure regulator

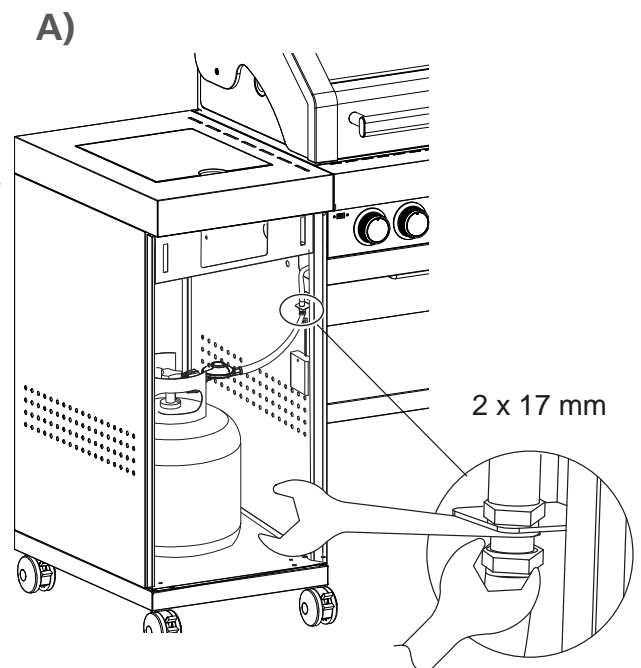
The gas pressure regulator must comply with the current version of standards EN 16436 or EN 16129, as well as national regulations.

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

The individual components of the multiple connector are attached by a ¼" BSP external thread. The hose and pressure regulator are connected to the gas rail connection with the aid of a spanner.

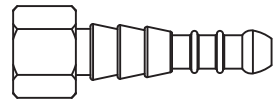


Ensure that the connectors are firmly mounted and gas-tight.




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

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




- Connect the universal adaptor to the ¼" BSP external thread.
- Tighten the universal adaptor using a spanner.

 Ensure that the connectors are firmly mounted and gas-tight.

Use suitable hose clips or crimp clamps to fix the hose to the adaptor and tighten the clips/clamps securely. Once you have fitted and checked the hose/pressure regulator connection to the gas grill, turn on the gas cylinder and check the connections for leaks. Make sure that you keep well away from any possible sources of ignition during this process.

- Keep the gas hose and the electrical power cord away from hot parts.
- Avoid twisting the gas hose unnecessarily.
- Always check the gas hose for cracks, pinches, wear and other damage before using the grill. If the gas hose shows signs of damage or wear, it must be replaced immediately.
- Replace the gas hose if damaged or when required by national statutory regulations.

### Gas-tightness test

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

Every time before starting up the appliance and whenever the gas cylinder has been replaced, carry out the "gas-tightness test" according to instructions.

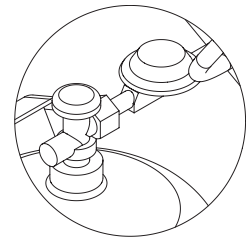
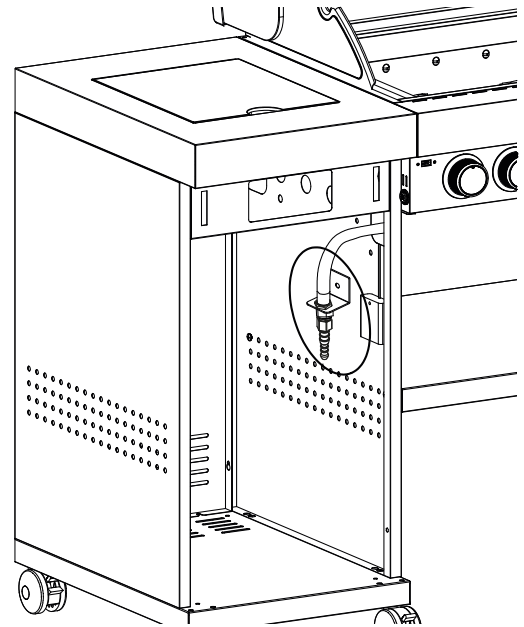
Do not use damaged gas cylinders. Dented or rusty gas cylinders or gas cylinders with damaged valves are potentially dangerous and should be replaced immediately with a fully intact cylinder.

1. Firmly connect all gas-conveying components.
2. Turn all control knobs to "• OFF".
3. Open the valve at the gas cylinder.
4. Apply a soap-and-water solution made by mixing water with a proportion of detergent or a leak locator spray to all gas connections (gas cylinder, gas pressure regulator, gas hose connections).
5. If soap bubbles appear, it means that there is a leak at that point.

**IMPORTANT:** The grill must not be used until all leaks have been eliminated.

6. In this case close valve at the gas cylinder.
7. Eliminate the leaks by tightening the connections, if possible, or replacing any defective parts.
8. Repeat leak test.
9. If you smell gas and cannot find any leaking joints on the grill, turn off the gas cylinder, detach the hose and immediately contact your supplier or the shop where you bought the appliance.

**B)**



## Important operating instructions

The ability of the user to correctly assemble and safely use the grill can be impaired by the consumption of alcohol, drugs and/or prescription or non-prescription drugs. This appliance is not intended to be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or without the necessary experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or are instructed by such a person on how the appliance is to be used.

- Do not use this grill until all components have been properly assembled and the gas-tightness test has been carried out. Incorrect assembly can be dangerous. Please pay strict attention to the assembly instructions.
- Only use this grill in the open in a well ventilated but sheltered place with firm, flat surface.
- The RÖSLE grill is not intended for assembly or use in or on caravans, camper vans, food trucks and/or boats.
- Do not move the grill over high ledges/steps or very uneven surfaces and only move the grill after it has cooled down.
- Do not use the grill in garages, buildings, walkways between buildings or any other such enclosed space. Otherwise poisonous vapours may collect that could cause serious or even fatal injuries.
- Never operate the grill underneath combustible roofs canopies, etc. Whenever using this grill, make sure it is at least 1.5 m away from any combustible or heat-sensitive materials.
- Keep the grilling surface free from flammable gases and liquids (e.g. fuel, alcohol, etc.) and other combustible materials. Ignoring this instruction may result in shooting flames and/or explosions.
- Make sure that the slots at the back of the firebox and lid are always clear. Do not use lava stones or charcoal on this grill.
- Never leave the grill unsupervised when in use.
- This grill gets very hot and, when in operation, should only be taken hold of at the points necessary for operation. When the grill is alight, only hold the grill lid by the handle provided. When using the grill, do not wear garments with loose hanging sleeves or made from easily flammable materials. Watch out for your face, hair, etc.
- Do not place the protective cover over the grill until it has completely cooled down.
- Only genuine manufacturer's spare parts may be used.
- To protect the food being barbecued and the grill, the temperature should not be allowed to exceed 350 °C/662 °F. Grill parts may warp at higher temperatures. 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.
- The manufacturer accepts no liability whatsoever for damage caused by incorrect, careless or negligent use or use other than intended. The manufacturer accepts no responsibility whatsoever for damage occurring during use of the appliance or for complaints from third parties.



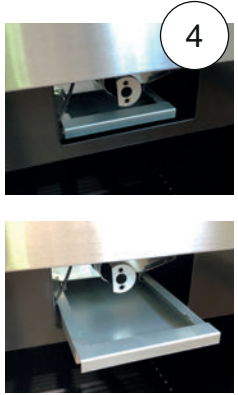
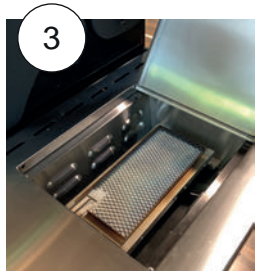
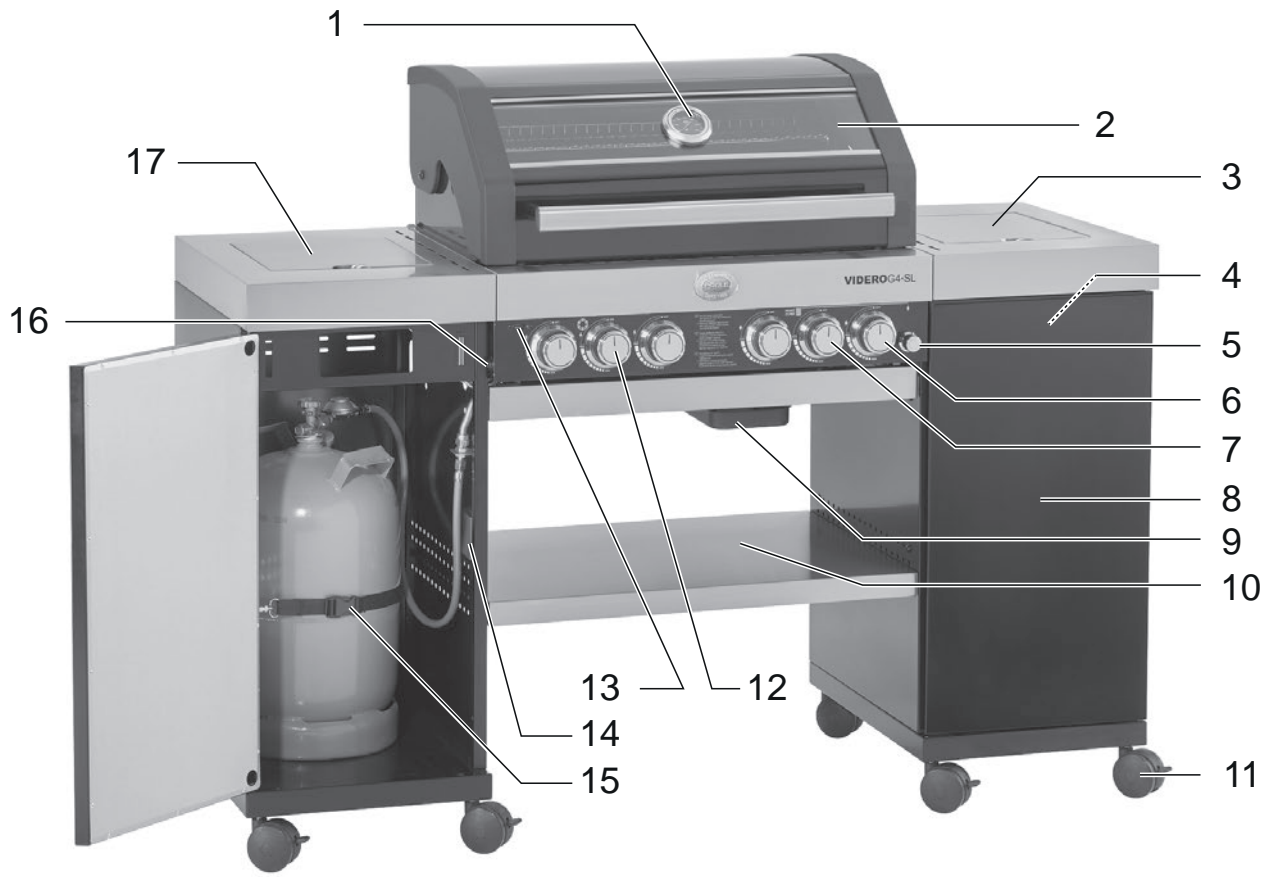
### **CAUTION! Risk of fire from excess fat!**

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

- Remove excess fat from the grill to prevent fat fires, as provided for by the routine servicing operations. That also includes the Flavorizer and fat drawer.
- If a fat fire occurs, take the food out of the flames and close the lid until the flames subside. Close the gas supply at the cylinder and leave the lid closed until the fire has been extinguished.
- In the case of thick flames, attempt to extinguish the fire where possible. Check the information on the fire extinguisher. Do not pour water into the grill to suppress flames.
- Never line the cooking compartment and the fat catcher tray 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.

# The Videro G4-SL in detail

English

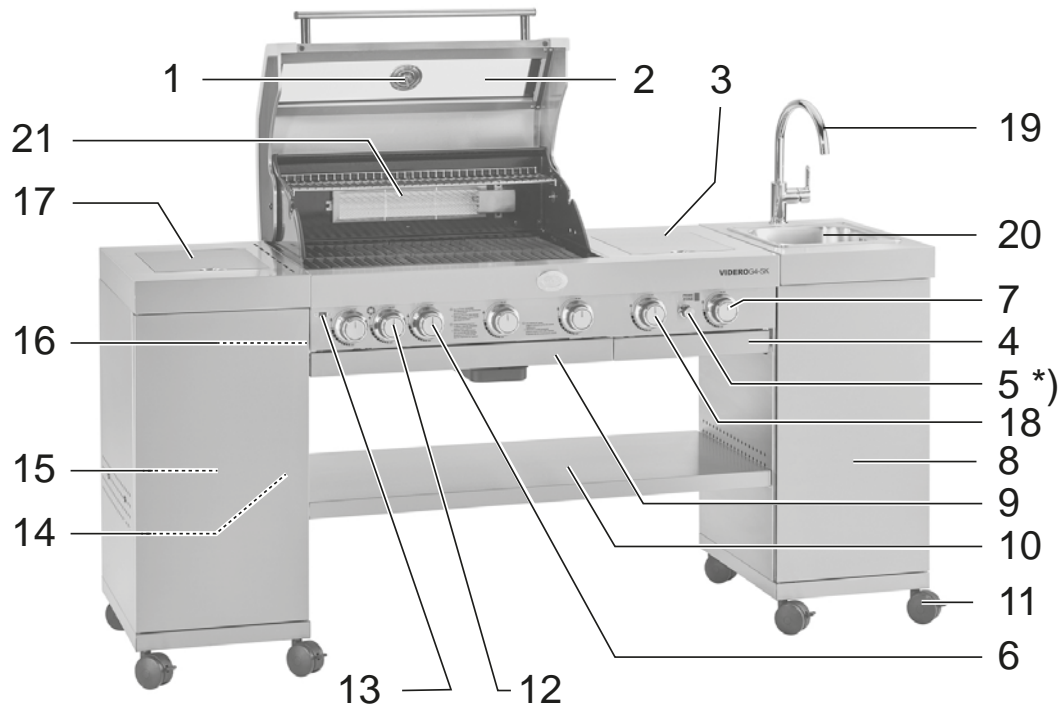


| Controls |  |    |                                  |
|----------|--|----|----------------------------------|
| 1        | Lid thermometer  | 10 | Shelf                            |
| 2        | Lid with glass insert                                  | 11 | Castors with brake               |
| 3        | Primezone  | 12 | Control knob, side burner        |
| 4        | Fat catcher tray, Primezone                            | 13 | USB port                         |
| 5        | Igniter, Primezone                                     | 14 | Battery compartment for lighting |
| 6        | Main burner control knob with Jet Flame igniter system | 15 | Gas cylinder holder              |
| 7        | Control knob, Primezone                                | 16 | Switch for control knob lighting |
| 8        | Storage space  | 17 | Integral side burner             |
| 9        | Fat catcher tray with drip tray                        |    |                                  |



# The Videro G4-SK in detail

English



| Controls |  |    |                                  |
|----------|--|----|----------------------------------|
| 1        | Lid thermometer  | 12 | Control knob, side burner        |
| 2        | Lid with glass insert                                  | 13 | USB port                         |
| 3        | Primezone  | 14 | Battery compartment for lighting |
| 4        | Fat catcher tray, Primezone                            | 15 | Gas cylinder holder              |
| 5        | Igniter, Primezone & Back Burner                       | 16 | Switch for control knob lighting |
| 6        | Main burner control knob with Jet Flame igniter system | 17 | Integral side burner             |
| 7        | Control knob, Primezone                                | 18 | Control knob, back burner        |
| 8        | Storage space with rack                                | 19 | Tap                              |
| 9        | Fat catcher tray with drip tray                        | 20 | Sink                             |
| 10       | Shelf  | 21 | Back burner                      |
| 11       | Castors with brake                                     |    |                                  |



## Starting up the grill before barbecuing for the first time

- i** Ensure that all previous points are observed and a gas-tight connection is established at the gas grill. Before you use the appliance for the first time, we recommend that you "season" it to remove any residues from the production process.

### "Seasoning" process

1. Before seasoning the appliance, please remove any stickers on the lid window and the side burner.
2. If you do not do so, the stickers may melt when the appliance heats up and will then be very difficult to remove.
3. Take out the grates and grill plates and wash them with a mild detergent.
4. Refit the components.
5. Switch the grill on, start all main burners and allow it to heat up at a temperature of 230°C with the lid down for approx. 30 minutes.
6. After the seasoning phase, switch the appliance off.

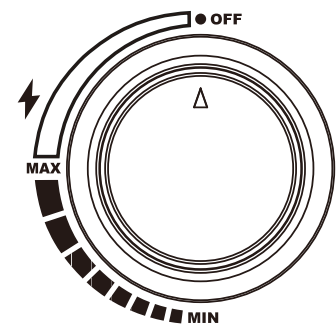
## Lighting the burners

### Jet Flame igniter system

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

Lighting procedure:

1. Open the lid before lighting the grill.
2. Before starting the lighting procedure, all control knobs must be set to the position "• OFF".
3. Open the valve at the gas cylinder.
4. Press the right-hand control 6 inwards and turn it slowly anti-clockwise to the "MAX" position or until you hear the click of the Jet Flame ignition system. That initiates the ignition spark.
5. If the burner does not light immediately, turn the control knob back to "• OFF", wait 1 minute to allow the accumulated gas to disperse and then repeat the lighting procedure.
6. Repeat the process until all the burners are lit or until you have lit all the burners you wish to use.
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 anti-clockwise to "MIN".
8. If you do not succeed in lighting the grill, refer to the section headed "Troubleshooting" on page 45.



### Lighting manually

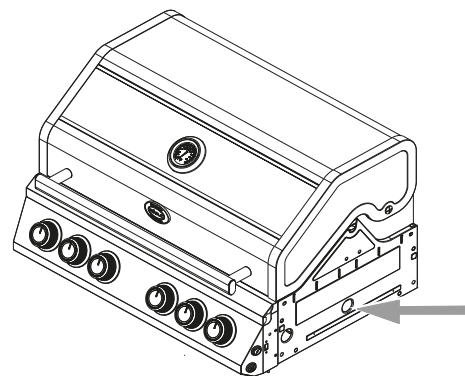
- In exceptional cases, the grill can also be lit with a match.
- To do so, use a match that is at least 90 mm long and insert the burning match through the lighting hole on the right.

### Turning off the burners

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



Always turn off the gas supply at the cylinder after barbecuing.



## Lighting the side burner

1. Open the side burner lid before lighting the side burner.
2. Before starting the lighting procedure, the control knob must be set to the position "• OFF".
3. Open the valve at the gas cylinder if you have not already done so.
4. Press the control knob 12 inwards and turn it anti-clockwise to the position "MAX". That initiates the ignition spark.
5. If the burner does not light immediately, turn the control knob back to "• OFF", wait 1 minute to allow the accumulated gas to disperse and then repeat the lighting procedure.
6. In exceptional cases, use a match to light the burner if the igniter does not produce a spark.
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 anti-clockwise to "MIN".
8. If you do not succeed in lighting the grill, refer to the section headed "Troubleshooting" on page 45.

## Primezone

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



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

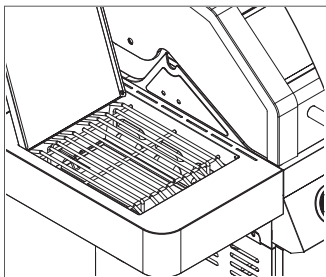
Never use the grate of the Primezone as a tray for grilled food. Liquids and grease drop into the ceramics and clog up which may impair the function.

Never bend over the open grill. Always keep at least 30 cm away from the igniter opening when lighting the Primezone.

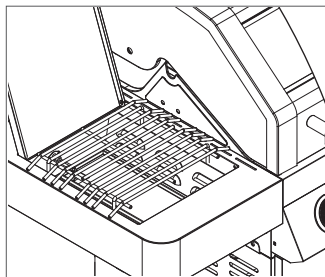
The infrared gas burner generates very intensive heat. Do not leave grilled food on the burner unattended as it may burn quickly. Leave the lid of the grill open when using the infrared gas burner at a high flame. This allows better monitoring of the grilled food in order to avoid burning.

## Using / Starting up the Primezone in the side table

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



Lower position



Upper position



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

3. Turn on the valve on the gas cylinder.
  4. Press the control knob 7 inwards and turn it anti-clockwise to the position "MAX".
  5. Now light the Primezone by pressing the electronic igniter 5. Keep this pressed until the igniter lights up.
  6. Use a match to light the burner if the igniter does not produce a spark.
- For the lowest setting, you turn the control knob anti-clockwise to "MIN".
  - You can now use the control knob to adjust the flame to suit your particular requirements.
  - Operate the grill with the lid open for 5 minutes or until the ceramic burner is red.
  - Place meat or other items for barbecuing on the grill and grill according to the recipe.
  - Continue to grill depending on your taste and desired cooking level at high, medium or low temperature and turn the food often. Alternatively, place the food from the Primezone onto the main grill area, close the lid and slow cook at 120 - 160°C.



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

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

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

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

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

## Back Burner (G4-SK)

The Videro G4-SK model has an infrared back burner. This burner is ideal for the slow and even cooking of roasts, whole chickens or turkeys in conjunction with the so-called rotisserie. With the steady rotation of the spit and additional heat source, the juice from the food is distributed and ensures a crispy outer shell. This way you achieve the perfect cooking result every time.

When using the back burner, ensure that there is a fireproof drip tray filled with water under the food in order to catch the dripping fat.

### Using, starting up the back burner (G4-SK)

1. Open the lid of the grill.
2. Remove the warming rack.
3. Before starting the lighting procedure, the control knob must be set to the position "• OFF".
4. Open the valve at the gas cylinder if you have not already done so.
5. Press the control knob 18 inwards and turn it anti-clockwise to the position "MAX".
6. Now light the back burner by pressing the electronic igniter 5. Hold it down until the burner starts up.
7. If the burner does not light immediately, turn the control knob 18 back to "• OFF", wait 1 minute to allow the accumulated gas to disperse and then repeat the lighting procedure.
8. In exceptional cases, use a match to light the burner if the igniter does not produce a spark.
9. Control the flame by turning the control knob anti-clockwise towards "MIN".
10. Operate the grill with the lid open for 5 minutes or until the ceramic burner is red.
11. Position chicken or other food together with the rotisserie on the grill and cook according to recipe.

**i** During the preparation stage ensure that your food is secured in the middle of the spit and balance it on the grill using the weight. For whole chickens or turkeys, you should tie the legs or wings to the body to avoid burning.

12. Position a catcher tray filled with liquid under the food in order to catch the juices.

13. Cook the meat with the lid closed according to the type of meat.

**i** Observe the care notices on page 43.

### Protection of the Primezone and Back Burner

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

- The ceramic burners must never come into direct contact with water. Hence why no water should be poured onto the grill to extinguish flames. If the ceramics or the inside of a burner become wet when the grill is switched off, the ceramics may break when the grill is used again due to the pressure of the steam.
- Keep cold water (rain, lawn sprinkler, garden hose, etc.) away from the ceramic burners.
- If the ceramics are wet, remove the burners from the grill. Set down in reverse order so that the water can run off. Allow them to fully dry indoors.
- Never allow the ceramic burners to come into contact with or touch hard objects. Exercise caution when removing and inserting the grate. If an object were to fall onto the ceramic surface, it would probably crack it.
- Significant temperature differences (winter barbecuing) may cause cracks in the ceramic surfaces.
- There is a danger of oxygen deficiency in the case of poor ventilation, which causes flashbacks. If this happens repeatedly, the ceramic surface cracks. This is why no more than 75% of the barbecuing area should be covered with solid metal (i.e. by sheet metal or a large pan).

**i** Damage arising due to noncompliance with these measures is not covered under the warranty.

### Control knob lighting

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

- Insert the 4 AA batteries – 1.5 V into the battery compartment 14 inside the storage compartment.
- Open the doors on the front as shown in the diagram of the appliance overview on page 33. Ensure correct polarity of each battery.
- Close the battery compartment lid.
- To switch on the lighting press button 16 (P. 33 ) on the operating panel.
- The lighting does not switch off automatically.

### Starting up the water tap

- Read the safety and assembly notices on the separate supplementary sheet from the manufacturer.
- The tap supplied has a ½" connection thread and is supplied with cold water.
- Screw on the ½" adapter for plug coupling **A** (not included in scope of supply). Ensure that the connection is screwed hand-tight and do not use a pliers or spanner.
- Use a drinking water rubber hose with KTW approval for the water supply.

**i** Cut off the water supply over the winter months and drain the tap and hoses completely in order to avoid frost damage.



## Easy steps to becoming a barbecue expert

- Read the recipe and follow the specific instructions on the following pages.
- Before use, check the catcher tray for accumulated fat. Remove excess fat to prevent fat fires.
- Clean your grill regularly. Observe the instructions for use of the cleaning agent manufacturer.
- Preheat the grill with the lid closed for approx. 15 minutes on the MAX setting. Do not try to save time by placing food on the barbecue too soon, before it has reached the right temperature.
- Always put out the burner after barbecuing. Turn off the gas supply at the cylinder.
- Use a barbecue turner or tongs, but not a fork. Piercing with a fork will allow juices, and therefore flavour, to escape and the food will dry out.
- Check the food fits onto the grill before closing the lid. Ideally there should be a gap of 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.
- Only turn the food over once unless the recipe says otherwise.
- Never flatten food such as e.g. burgers. Doing this squeezes the juice out of the meat and dries the food.
- If you baste the food lightly with oil it will brown evenly and not stick to the cooking grate.



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

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

- Do not defrost food for barbecuing at room temperature, but rather in a refrigerator.
- You will obtain the best results if the food is not completely cold (i.e. not taken directly from the refrigerator) when placed on the barbecue. Remove it from the refrigerator a little while beforehand (about 1 hour) so that it is at room temperature for cooking, provided that the food is not classified as sensitive.
- In the barbecuing instructions on page 42 you will find a list of recommended cooking times.

# Cooking with the RÖSLE grill

## Barbecuing methods

### Preheating

Light the burners as described above, close the lid, turn the gas control knobs to "MAX" and preheat the gas grill for 15 minutes.

### Protecting the cooking surface

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

### Leaping flames

When you cook meat over an open fire, you have to expect the flames shoot up. That is caused by the natural meat juices dripping onto the flame diffuser.

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 or a fat fire will occur.

### Preventing leaping flames

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

### Direct barbecuing with the lid closed

With the direct method, the food is cooked directly over the burners. Food that requires less than 25 minutes to cook is cooked by the direct method. To be cooked through evenly the food should be turned once halfway through the cooking time. These are e. g. steaks, chops, kebabs and vegetables. Keep the lid closed. Every time the lid is lifted, heat is lost, i.e. the food will take longer to cook.

### Indirect barbecuing with the lid closed

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

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

Fig.:  
Videro G4-SL

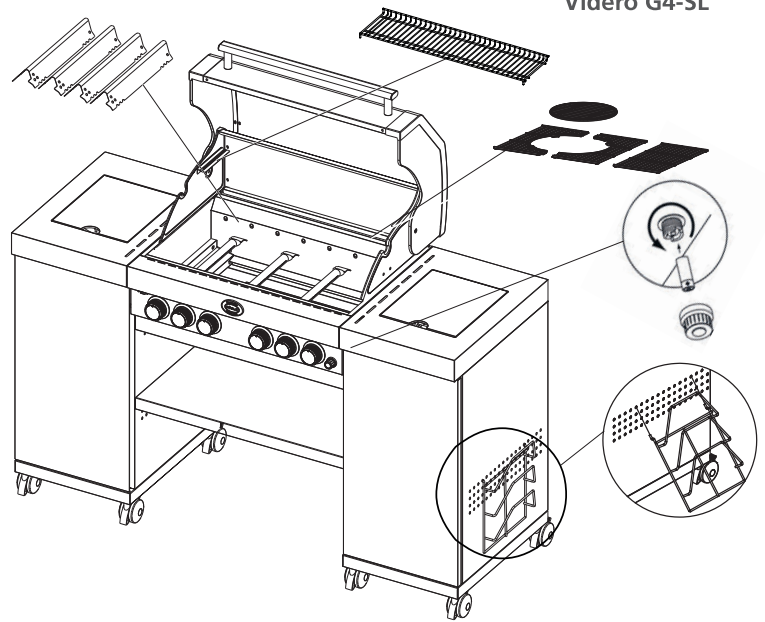
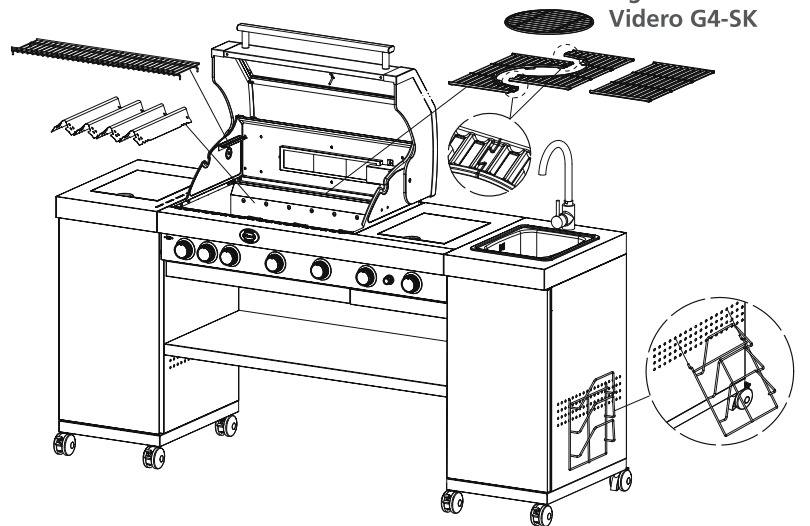


Fig.:  
Videro G4-SK



## After use

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

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



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

Turn off the gas supply at the cylinder.

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

## When is the meat/food cooked through?

Check the temperature. Barbecuing is affected by many factors such as the thickness and initial temperature of the food, environmental factors, 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 thickest part of the food from the side so that the tip is in the centre of the food. When doing so, make sure that the thermometer is not touching any bone.
- To check the temperature of poultry, insert the thermometer into the thickest part of the breast or the leg. Take care not to touch the bones. If the poultry is cooked through, the breast should have a core temperature of 75 °C, the leg 80 °C.
- Take the roast meat or poultry off the barbecue about 5 minutes before it reaches the desired core temperature. Leave it to rest for about 10-15 minutes before cutting it so that the juices run back into the meat. The meat will continue to cook and it will also be easier to cut.

## Cooking times

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

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

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.



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

The approximate cooking times originate from various sources and relate to meat at fridge temperature. If you work with higher barbecue temperatures, we recommend that you do not apply barbecue sauce to the meat until the last 15 to 30 minutes of cooking time so as to prevent excessive browning or burning.



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

# Maintenance, cleaning and storage

## Cleaning the fat catcher tray

The drip tray 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 fire in the grill.



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

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

## Cleaning the cooking compartment / areas

If the cooking area is dirty: Heat up the grill for approx. 10 - 15 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.

- 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.
- To clean the grate simply loosen the deposits using the RÖSLE barbecue cleaning brush or a soft stainless steel brush. Then wipe over with a damp cloth.
- After the grill has been thoroughly cleaned, always dry it out by heating it up.

## Cleaning the burners

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

If that happens, remove the burners.

1. Remove the burners according to instructions
2. Clean them with hot water and detergent.
3. Make sure that the burner jets are clear.
4. Rinse them with water, dry them and put them back in the grill.
5. Light them immediately to prevent rusting and erosion.
6. Apply a little oil if the grill is not to be used for an extended period.

## Removing the burners

- Make sure that the grill is switched off and has cooled down completely.
  - Make sure that all control knobs are set to "• OFF" and the gas cylinder is turned off as well.
1. Close the gas supply and lift out the grates.
  2. Identify which main burner is defective. Start from the right.
  3. Remove the safety clip on the right from the burner.
  4. Remove the main burner.
  5. Remove the link between the two main burners.
  6. Repeat step 3 from right to left until you have discovered the defective burner.



7. Replace the defective burner with a new one.
8. Reassemble the remaining burners and links in reverse order.

### 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 them in paper and store them in a dry and well-ventilated place.

- If you have any questions or are uncertain about anything, seek advice from your gas appliance supplier or sales point.
- Regularly oil the metal parts (e.g. hinge).

### Videro G4-SK model:

- **Cut off the water supply and drain the tap and hoses completely in order to avoid frost damage.**
- 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 joints 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.
- Check whether there is gas in the cylinder.
- Turn all control knobs to "• OFF" and connect the gas cylinder. Before use, make sure that all grates and hotplates have been cleaned.
- Check the gas grill for any leaks using a soap-and-water solution or leak locator spray.

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

### 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.

A few tips:

- The cooking surfaces (including heat distributors) 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 standing out in the rain unprotected. To ensure a long life for your grill, we recommend that once the grill has cooled down you protect it from the elements with a suitable RÖSLE cover. To prevent the build up of moisture, remove the cover after it has rained.
- Do not store your grill when wet. Carefully dry it first.
- Regularly remove the protective hood, both in summer and winter, so that the grill is aired out and any accumulated moisture can be dispersed.
- Slight surface rusting can easily be removed with a cloth soaked in white wine vinegar or with a commercial rust remover.
- Chipped enamel can be treated with touching-up paint to cover over the bare metal exposed.
- 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"> <li>• Check whether the gas supply is turned on at the gas cylinder.</li> <li>• Make sure that there is enough gas in the cylinder.</li> <li>• Is there a kink in the gas hose? Straighten out the hose.</li> <li>• Check whether sparks are jumping across from the electrode to the burner.</li> <li>• Is it possible to light the burner with a long match? Check the igniter system.</li> </ul>  |
| Grill does not function properly  | <p><b>STOP</b>, turn off the gas cylinder and turn all control knobs to "• OFF".<br/> <b>DO NOT</b> smoke.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check all gas joints.</li> <li>• Wait 3 minutes to allow the accumulated gas to disperse and then repeat the lighting procedure.</li> </ul>   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The burners are not properly fitted over the outlets:<br/>Fit burners exactly over the outlets.</li> <li>• Gas pipe is blocked:<br/>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.</li> <li>• Blocked outlets:<br/>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.</li> <li>• 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.</li> </ul> |
| No spark  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The distance between the burner and the electrode should not be more than 5-8 mm.</li> <li>• If necessary, clean electrode and readjust it.</li> </ul>   |
| 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"> <li>• You may not have sufficiently preheated the grill. Preheat the grill for approx. 15 minutes with all burners lit.</li> <li>• Clean the grill grates, fat catcher tray, etc. so that all fat deposits are removed.</li> </ul>   |
| Food burns on the grate   | Your grill temperature is too low. Wait a few minutes before turning the food so it has time to cook properly.  |
| Leak  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn off the gas cylinder.</li> <li>• Ventilate the area so that any accumulated gas can completely disperse.</li> <li>• Check all gas joints.</li> <li>• If there is a leak, stand the gas cylinder upright in an open space.</li> <li>• Keep well away from any gas or liquid escaping from the cylinder.</li> <li>• Keep the gas cylinder at least 20 metres away from sources of ignition, electrical appliances, flashing lights, machinery, motors or engines.</li> <li>• Ensure maximum air circulation to allow the accumulated gas to disperse.</li> </ul>  |
| The Primezone (optional) "flares up" when in use. The burner makes a loud "whoosh" noise, followed by a continuous hiss and then stops heating. | <p>Ceramic surface overloaded with drippings and deposits. Connections are blocked. Burner overheats due to inadequate ventilation (the grill area is largely covered with pans or pots). Cracks or ruptures in the ceramic surface.<br/>           Sealing of ceramic surface is not airtight.<br/>           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.<br/>           Ensure that no more than 75% of the grill area is covered with pots and pans or accessories.<br/>           Switch off burner and allow to cool down for at least 2 minutes, then restart it.<br/>           Allow burner to cool down and carefully check it for cracks. If there are cracks, contact an authorised dealer to order a replacement Primezone.</p>   |
| Other problems not listed here  | Contact your specialist retailer. E-mail us at <a href="mailto:reklamation@roesle.de">reklamation@roesle.de</a>   |

| Problem   | Solution   |
|---|--|
|  Danger! | Do not line the bottom funnel with aluminium foil.<br>Is the bottom funnel "dirty", whereby the fats cannot drain off into the fat catcher tray?<br>Clean the bottom funnel.   |
| Appliance fire  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• If a fire starts in the appliance, turn off the gas cylinder. Use a wet cloth to put out the fire.</li> <li>• If the gas cylinder is on fire or if you cannot reach or turn off the switch, call the fire service <b>immediately</b>.</li> <li>• 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.</li> <li>• Evacuate the area.</li> </ul> <p><b>Notice:</b><br/>           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<br/>           Spiders and insects may occasionally make cobwebs or nests in the burner pipes. That may inhibit the flow of gas and cause a fire. This is known as flash-back 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> |

## Guarantee

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

Should it nevertheless happen that a product unexpectedly fails to meet those requirements, we provide a 2-year guarantee.

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

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

This limited warranty does not extend to failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alterations, incorrect usage, fat fire, force majeure, deliberate damage, incorrect assembly or bad maintenance or servicing. In addition, the warranty is void if normal maintenance and cleaning is not regularly undertaken. In the same way this warranty does not cover deterioration or damage due to extreme weather conditions such as hail, earthquakes or hurricanes, as well as corrosion or changes to the colour due to heat exposure or abrasive or chemical cleaning agents, chipping on porcelain-coated parts and components, which are used for the installation of the gas grill, as well as the impact of salt air.

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

The applicable implied guarantees of merchantability and fitness are limited to the warranty periods as expressly set out in this warranty. In certain jurisdictions such limitations regarding the period of validity of an implied warranty are not allowed, therefore these restrictions will not apply to you.

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

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

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

## Disposal



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



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

**Risk of suffocation from foil and other packing materials**



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

## Handling batteries



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

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

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

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

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

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

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

### Caution!

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

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

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

## Important information on disposal:

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

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

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

This symbol is displayed on batteries containing harmful substances:



## Service and contact

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

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

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

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

Telephone: +49 8342 912-270 Fax: + 49 8342 912-190

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

# Technical data

| Model   | Videro G4-SL                                   | Videro G4-SK                 |
|---|--|------------------------------|
|   | Black / Stainless steel                        | Stainless steel              |
| Product No.   | 25535 / 25536                                  | 25537                        |
| Equipment   |  |                              |
| Fire bowl   | Porcelain enamelled                            |                              |
| Lid thermometer   | ✓<br>60 ° - 350 °C (± 10 °C)                   | ✓<br>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 <sup>2</sup>                     | 3150   | 3150                         |
| Barbecue area size in cm                                  | 70 x 45  | 70 x 45                      |
| Hotplate in cm <sup>2</sup>                               | 1120   | 1120                         |
| Hotplate in cm  | 70 x 16  | 70 x 16                      |
| Dimensions and weight                                     |  |                              |
| Width in cm   | 154  | 193.7                        |
| Depth in cm   | 60   | 63.5                         |
| Height with lid closed in cm                              | 118  | 118                          |
| Working height of grate in cm                             | 90   | 90                           |
| Approx. weight in kg                                      | 70   | 85                           |
| Country code  |  |                              |
|   | AT, CH, DE                                     |                              |
| Article number  | 25535 / 25536                                  | 25537                        |
| Category  | I <sub>3</sub> B/P(50)                         |                              |
| Gas type  | Butane (G30)/Propane (G31): 50 mbar            |                              |
| Side burner nozzle in mm                                  | 0.75   | 0.75                         |
| Main burner nozzle / Primezone in mm                      | 0.81   | 0.81                         |
| Country code  |  |                              |
|   | BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU |                              |
| Article number  | 25382 / 25383                                  | 25384                        |
| Category  | I <sub>3</sub> B/P(30)                         |                              |
| Gas type  | Butane (G30)/Propane (G31): 30 mbar            |                              |
| Side burner nozzle in mm                                  | 0.88   | 0.88                         |
| Main burner nozzle / Primezone in mm                      | 0.92   | 0.92                         |
| Burner unit   |  |                              |
| CE  | 2575-21  |                              |
| Main burner   | 4  | 4                            |
| Side burner output in kW                                  | 3.0  | 3.0                          |
| Primezone output in kW                                    | 3.5  | 3.5                          |
| Back Burner output in kW                                  | -  | 3.2                          |
| Main burner output in kW                                  | 4 x 3.5  | 4 x 3.5                      |
| Total output in kW  | 20.5   | 23.7                         |
| Overall consumption g/h                                   | 1489   | 1721                         |
| Ignition system for main burner                           | Jet Flame piezo-electric ignition              |                              |
| Ignition system for Primezone                             | Electronic igniter                             |                              |
| Ignition system for side burner                           | Jet Flame piezo-electric ignition              |                              |
| Ignition system for Back Burner                           | Electronic igniter                             |                              |
| Max. gas cylinder capacity in kg (in storage compartment) | 11   |                              |
| LED battery for lighting                                  | 4 x 1.5V DC – Type AA R6                       |                              |
| Battery for ignition for Primezone, Back Burner (G4-SK)   | 1 x 1.5V DC – Type AA R6                       |                              |

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





## Accessories






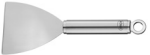




The following barbecue accessories are available for the grill. Details of other accessories can be found at [www.roesle-bbq.de](http://www.roesle-bbq.de).









### Appliance accessories

|   |       |                        |
|---|-------|------------------------|
|  | 25618 | Cover for Videro G4-SL |
|  | 25619 | Cover for Videro G4-SK |

|   |       |                             |
|---|-------|-----------------------------|
|  | 25031 | Barbecue gloves, leather    |
|  | 25311 | Barbecue tray, Videro G3/G4 |

### Grill accessories

|   |       |                               |
|---|-------|-------------------------------|
|    | 25050 | Barbecue slice                |
|    | 25053 | Barbecue cleaning brush       |
|    | 25054 | Barbecue tongs, 40 cm         |
|  | 25056 | Barbecue basting brush, round |
|  | 25057 | Barbecue fish slice           |
|  | 25063 | Barbecue spatula              |
|  | 25061 | Barbecue tongs, curved        |
|  | 25064 | Barbecue tweezers             |
|  | 25065 | Fish bone tongs               |
|  | 25058 | Marinade syringe, 50 ml       |

|   |       |                                   |
|---|-------|-----------------------------------|
|    | 25060 | Barbecue poultry shears           |
|    | 25066 | Gourmet thermometer               |
|    | 25086 | BBQ core temperature sensor       |
|   | 25070 | Roast/Rib rack                    |
|   | 25072 | Rack with spit skewers (set of 4) |
|  | 25079 | Spit skewers (set of 4)           |
|  | 25078 | Chicken roaster                   |
|  | 25077 | Cedar wood aroma board (set of 2) |
|  | 25071 | Fish rack                         |

## Table des matières

|   |    |   |    |
|---|----|---|----|
| Aperçu de tous les avantages : .....  | 51 | Des étapes simples pour un barbecue<br>professionnel .....            | 63 |
| CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES .....                                       | 52 | Cuisiner avec le barbecue RÖSLE .....                                 | 64 |
| Consignes de sécurité concernant la bouteille<br>de gaz .....                 | 53 | Méthodes de cuisson .....   | 64 |
| Identification des dangers liés au gaz .....                                  | 53 | Cuisson directe avec couvercle fermé .....                            | 64 |
| Taille maximale de la bouteille de gaz .....                                  | 54 | Cuisson indirecte avec couvercle fermé .....                          | 64 |
| Montage du tuyau flexible et du régulateur<br>de pression .....               | 54 | Après l'utilisation .....   | 65 |
| Contrôle d'étanchéité du gaz .....  | 55 | À quel moment la viande ou les grillades<br>sont-elles cuites ? ..... | 65 |
| Indications importantes .....   | 56 | Temps de cuisson .....  | 65 |
| Le Videro G4-SL en détail .....   | 57 | Entretien, nettoyage et rangement .....                               | 67 |
| Le Videro G4-SK en détail .....   | 58 | Conseils pour prolonger la durée de vie .....                         | 68 |
| Mise en service avant la première cuisson .....                               | 59 | Dépannage .....   | 69 |
| Opération de "combustion de nettoyage" .....                                  | 59 | Garantie .....  | 70 |
| Allumage du brûleur .....   | 59 | Mise au rebut .....   | 71 |
| Système d'allumage "Jet-Flame" .....  | 59 | Maniement des piles .....   | 71 |
| Allumage manuel .....   | 59 | Remarque importante pour la mise au rebut : .....                     | 71 |
| Extinction des brûleurs .....   | 59 | Service après-vente et contact .....                                  | 71 |
| Allumage du brûleur latéral .....   | 60 | Caractéristiques techniques .....                                     | 72 |
| Primezone .....   | 60 | Accessoires .....   | 73 |
| Utilisation / mise en service de la Primezone<br>dans la table latérale ..... | 60 |   |    |
| Back Burner (G4-SK) .....   | 61 |   |    |
| Utilisation, mise en service du Back Burner<br>(G4-SK) .....                  | 61 |   |    |
| Mise en service du robinet d'eau .....  | 62 |   |    |

**Cher client RÖSLE,**

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

### **Aperçu de tous les avantages :**

- Surface de cuisson Videro G4-SL, Videro G4-SK : 45 x 70 cm = 3 150 cm<sup>2</sup>
- Brûleurs en acier inoxydable de 3,5 kW chacun
- Thermomètre de couvercle
- Couvercle avec insert en verre permettant un aperçu dans le compartiment de cuisson
- Boutons de réglage éclairés
- Système d'allumage "Jet-Flame"
- Brûleur latéral intégré avec 3,0 kW
- Primezone extra chaude
- Espace de rangement pour bouteilles de gaz jusqu'à 11 kg et accessoires
- Hauteur de travail confortable de 90 cm
- Port USB pour éclairage LED de la grille
- De roulettes pivotantes blocables permettent une manœuvrabilité sans problèmes du barbecue
- Chambre de combustion en acier émaillé porcelaine
- Des grilles solides en fonte de fer émaillée garantissant robustesse et longévité

### **Équipement supplémentaire Videro G4-SK :**

- Back Burner intégré avec 3,2 kW
- Lavabo avec robinet d'eau

## CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

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

Respectez les symboles suivants :



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



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



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

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

### Priorité à la sécurité !

Chaque utilisateur doit être familiarisé avec le processus d'allumage. Les enfants ne doivent pas utiliser le barbecue. Les instructions de montage doivent être observées avec précision. Un montage inapproprié peut avoir des conséquences dangereuses. L'appareil doit être maintenu à l'écart de tout matériau inflammable pendant son utilisation.



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

### Utilisation conforme :

Ce barbecue à gaz peut être utilisé pour les grillades au gaz butane / propane d'aliments prévus à cette fin. Toute autre utilisation n'est pas autorisée et peut être dangereuse. L'utilisation du barbecue comme foyer est interdite. Le barbecue n'est homologué que pour un usage privé.

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



**SURVEILLEZ TOUJOURS LE BARBECUE LORS DE SON UTILISATION !**



### En cas d'odeur de gaz :

1. Fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.
2. Éteignez toutes les flammes vives, tournez les boutons de réglage sur la position "• OFF".
3. Ouvrez le couvercle.
4. Eloignez-vous de l'appareil et appelez les pompiers sans délai si l'odeur de gaz persiste.

Les fuites de gaz peuvent provoquer des incendies ou des explosions, entraîner des blessures graves ou mortelles, ou des dommages matériels.

## Prenez garde aux dangers liés au gaz !

Déposez uniquement des bouteilles de gaz avec un poids de remplissage **maximal** de 11 kg sur le support de bouteille prévu à cet égard, voir instructions de montage. La longueur maximale du tuyau de gaz ne doit pas dépasser 1,5 mètre !

Veillez à ce que les vissages soient tous étanches :

- **Exécutez le "contrôle d'étanchéité" avant chaque mise en service et après chaque changement de bouteille de gaz.**
- **Après utilisation, fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.**

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

## Consignes de sécurité concernant la bouteille de gaz

- Fermez toujours la valve de la bouteille de gaz avant de séparer la bouteille de l'appareil.
- Lorsque vous remplacez la bouteille de gaz, tenez-vous éloigné de sources d'inflammation potentielles.
- N'entreposez et ne remplacez jamais les bouteilles de gaz dans des pièces fermées, mais seulement dans des pièces / zones bien ventilées.
- La bouteille de gaz doit toujours être montée en position debout, transportée et stockée avec le capuchon de sécurité.
- Vous pouvez placer la bouteille de gaz dans le boîtier ou sur un sol plan ininflammable à côté du barbecue à gaz.
- N'exposez en aucun cas les bouteilles de gaz à une chaleur excessive.
- Ne bricolez jamais vous-même au niveau d'un élément de raccordement de bouteilles de gaz. Adressez-vous au fournisseur ou à une entreprise spécialisée autorisée.
- Faites réviser la bouteille de gaz tous les 10 ans par une entreprise spécialisée agréée. Les données de contrôle sont imprimées sur la bouteille.
- Le gaz a une odeur similaire au gaz naturel. Vous devez connaître cette odeur.
- Le gaz est plus lourd que l'air. En cas de fuite, le gaz peut s'accumuler dans des points bas sans se disperser.
- Manipulez les bouteilles de gaz "vides" avec autant de précaution que si elles étaient pleines.
- Vissez toujours le capot de sécurité de la bouteille de gaz pendant le transport. Pour le transport approprié des bouteilles de gaz, contactez votre revendeur.
- Si le barbecue est rangé dans un local pendant l'hiver, la bouteille de gaz doit être impérativement retirée. Elle devrait toujours être stockée à l'air libre, à un endroit bien ventilé auquel les enfants ou des tiers n'ont pas accès.

## Identification des dangers liés au gaz

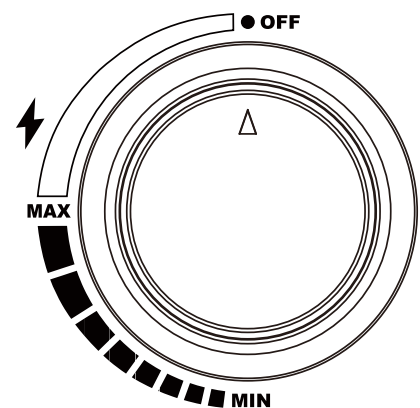


Lors de l'utilisation du barbecue, il y a un risque d'incendie élevé. Utilisez le barbecue uniquement à l'air libre, sur un sol stable et sûr. Ne posez jamais le barbecue sur une surface inflammable. Ne déplacez pas l'appareil pendant le fonctionnement.

Tenez prêt un extincteur (classe F), en cas d'accident, de feu de graisse ou de maladresse.

Exécutez le "contrôle d'étanchéité" conformément aux instructions, avant chaque mise en service et après chaque changement de bouteille de gaz.

- Lors du changement de bouteille de gaz, veillez à ce que tous les boutons de réglage des vannes soit sur la position "• OFF" (ARRÊT) et à ce que l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz soit coupée. Le tuyau de gaz et le régulateur de pression de gaz doivent être montés conformément aux prescriptions (d'après les instructions de montage jointes).
- Si vous soupçonnez des pièces de ne pas être étanches, coupez l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz et placez les boutons de réglage des vannes sur la position "• OFF" (ARRÊT). Faites vérifier les pièces d'amenée de gaz dans un magasin spécialisé.
- Après la cuisson, coupez immédiatement l'arrivée de gaz sur la bouteille. Placez ensuite les boutons de réglage des vannes sur la position "• OFF" et vérifiez que les flammes sont éteintes.



- Le stockage ou la mise à disposition de bouteilles de gaz pleines ou vides à proximité immédiate du barbecue est interdit.
- N'allumez jamais le barbecue à gaz lorsque le capot ou le couvercle sont fermés.
- Ne vous penchez en aucun cas au-dessus du barbecue pendant l'allumage.
- N'effectuez en aucun cas des changements ou modifications techniques sur les régulateurs de gaz, l'allumeur, le brûleur ou d'autres composants du barbecue.
- Si vous suspectez un défaut, contactez votre revendeur spécialisé.
- Il convient de garantir à ce que les ouvertures d'aération du local d'installation de la bouteille de gaz ne soient pas obturées.



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

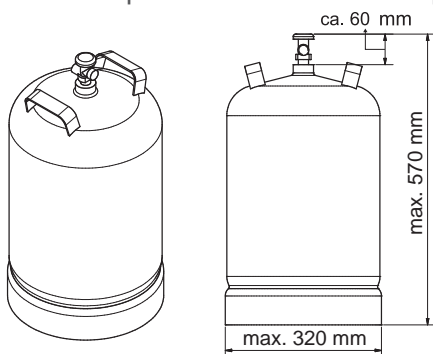


**ATTENTION !** Les enfants et les animaux domestiques ne doivent jamais rester sans surveillance à proximité d'un barbecue.

Portez toujours des gants pour barbecue en guise de protection.

## Taille maximale de la bouteille de gaz

En cas de positionnement sur le support de bouteille :



Videro G4-SL, G4-SK

## Montage du tuyau flexible et du régulateur de pression

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

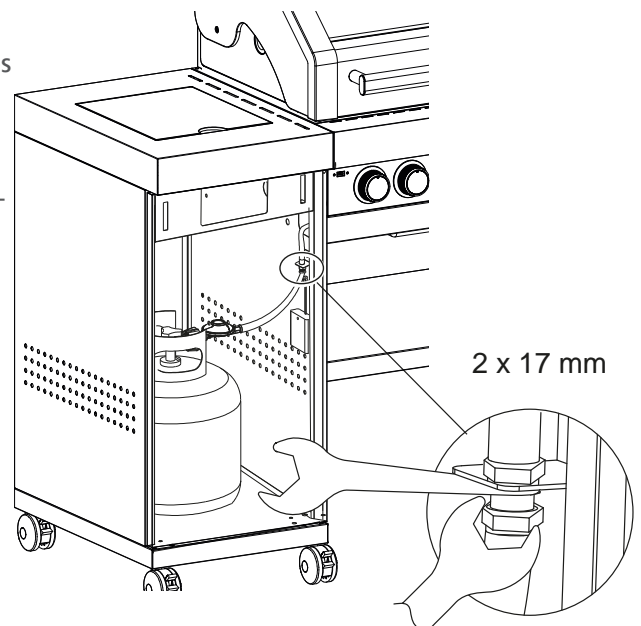
**A)** Fixation de la pièce de raccordement du tuyau flexible pour l'Allemagne, l'Autriche, la Suisse

Les différents éléments du multi-raccordement sont fixés via un filetage de 1/4" BSP. Le tuyau flexible et le régulateur de pression sont vissés sur le raccord du rail de gaz à l'aide d'une clé plate.



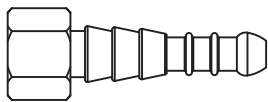
Vérifiez que les pièces de liaison sont montées solidement et de façon étanche au gaz.

**A)**




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

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




- Fixez l'adaptateur universel sur le filetage 1/4" BSP.
- Serrez l'adaptateur universel à l'aide d'une clé plate.

 Vérifiez que les pièces de liaison sont montées solidement et de façon étanche au gaz.

Utilisez des colliers de serrage adaptés ou des colliers de serrage à deux oreilles pour fixer le tuyau à l'adaptateur, et serrez les colliers à fond. Après avoir monté et contrôlé le raccordement entre le tuyau de gaz / le régulateur de pression et le barbecue à gaz, ouvrez la bouteille de gaz et contrôlez l'étanchéité des éléments de raccordement. Faites attention de rester éloigné par rapport à d'éventuelles sources d'inflammation pendant de processus.

- Gardez le tuyau de gaz et le câble électrique éloignés des pièces chaudes.
- Évitez de vriller inutilement le tuyau de gaz.
- Avant chaque utilisation, contrôlez si le tuyau de gaz présente des fissures, des écrasements, une usure ou tout autre endommagement. Si le tuyau de gaz est endommagé ou usé, remplacez-le immédiatement.
- En cas d'endommagements ou si les prescriptions nationales l'exigent, remplacez le tuyau de gaz

## Contrôle d'étanchéité du gaz

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

Exécutez le "contrôle d'étanchéité" conformément aux instructions, avant chaque mise en service et après chaque changement de bouteille de gaz.

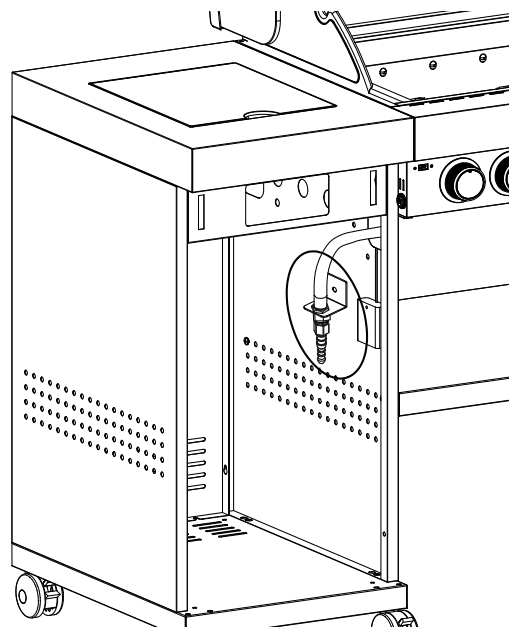
N'utilisez aucune bouteille de gaz endommagée. Une bouteille de gaz rouillée ou cabossée ou présentant une vanne endommagée représente un danger et doit immédiatement être remplacée par une bouteille intacte.

1. Reliez fermement les composants d'acheminement du gaz entre eux.
2. Placez tous les boutons de réglage sur la position "• OFF".
3. Ouvrez la vanne sur la bouteille de gaz.
4. Appliquez une solution savonneuse composée d'une part de détergent liquide et d'une part d'eau ou un spray détecteur de fuites sur tous les raccords de gaz (bouteille de gaz, régulateur de pression de gaz, raccords de tuyau de gaz).
5. S'il en résulte des bulles savonneuses, cela signifie qu'il existe un endroit non étanche.

**IMPORTANT** : le barbecue doit uniquement être utilisé lorsque vous avez remédié aux fuites

6. Dans ce cas, fermer la vanne sur la bouteille de gaz.
7. Éliminez les points de fuite en serrant les raccords lorsque cela est possible, ou en remplaçant les pièces défectueuses.
8. Répétez le processus de contrôle d'étanchéité.
9. Si vous percevez une odeur de gaz et que vous ne pouvez pas déceler d'endroit non étanche au niveau du barbecue, fermez la bouteille de gaz, démontez le tuyau flexible et adressez-vous immédiatement à votre fournisseur ou à le magasin où vous avez acheté l'appareil.

B)





## Indications importantes

La consommation d'alcool, de drogue et/ou la prescription obligatoire ou non obligatoire de médicaments peut influencer la capacité de l'utilisateur à monter correctement le barbecue et à l'utiliser de façon sûre. Cet appareil ne convient pas aux personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ne disposant pas de l'expérience et/ou du savoir-faire nécessaire, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu de cette dernière des instructions d'utilisation de l'appareil.

- Utilisez ce barbecue seulement lorsque toutes les pièces sont montées correctement et après avoir effectué le contrôle d'étanchéité. Un montage inapproprié peut occasionner des dangers. Veuillez vous référer le plus exactement possible à la notice de montage.
- N'utilisez ce barbecue qu'à l'extérieur, dans un endroit bien aéré, mais à l'abri du vent, avec une base stable et une surface plane.
- Le barbecue RÖSLE n'est pas prévu pour un montage dans ou sur des caravanes, des camping-cars, le camionnage alimentaire ou des bateaux.
- Ne déplacez pas le barbecue sur de grandes marches ou sur un terrain très accidenté et seulement lorsqu'il est refroidi.
- N'utilisez pas le barbecue dans un garage, dans un bâtiment, dans une pièce intermédiaire entre deux bâtiments, ni dans tout autre endroit construit. Dans le cas contraire, des vapeurs toxiques s'accumulent et peuvent entraîner des blessures graves, voire mortelles.
- N'utilisez jamais le barbecue sous des toits inflammables, des abris, etc. N'utilisez ce barbecue qu'à une distance d'au moins 1,5 m d'un matériau combustible et sensible à la chaleur.
- Ne laissez aucun gaz ou liquide inflammable (ex. : carburant, alcool, etc.) ou tout autre matériau inflammable sur la surface du barbecue. Un manquement à cette règle peut conduire à des flammes jaillissantes et des explosions.
- Veillez à ce que les fentes présentes sur la chambre de combustion et le couvercle restent toujours dégagées. N'utilisez ni des pierres de lave ni du charbon de bois pour votre barbecue.
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance durant son utilisation.
- Ce barbecue devient très chaud et devrait uniquement être touché pendant le fonctionnement aux endroits nécessaires pour la manipulation. Pendant le mode de chauffage, tenez le couvercle du barbecue exclusivement au niveau de la poignée prévue pour cela. Lors de l'utilisation du barbecue, ne portez pas de vêtements à manches amples ou constitués d'un matériau inflammable. Faites attention au visage, aux cheveux, etc.
- Utilisez seulement la housse de recouvrement du barbecue lorsque celui-ci est entièrement refroidi.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être utilisées.
- Afin de protéger les grillades et le barbecue, la température ne devrait pas dépasser 350 °C / 662 °F. Des températures trop élevées peuvent déformer certaines parties du barbecue. Les sous-produits (chimiques/toxiques) formés pendant les grillades peuvent, notamment en cas de manipulation incorrecte, être nuisibles pour la santé. Ceux-ci peuvent provoquer le cancer, des problèmes durant la grossesse ou d'autres séquelles.
- Le fabricant ne peut pas être tenu responsable pour des dommages résultant d'une utilisation inappropriée, imprudente ou non conforme aux prescriptions. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage résultant de l'utilisation de l'appareil ainsi que pour toute réclamation de tiers.

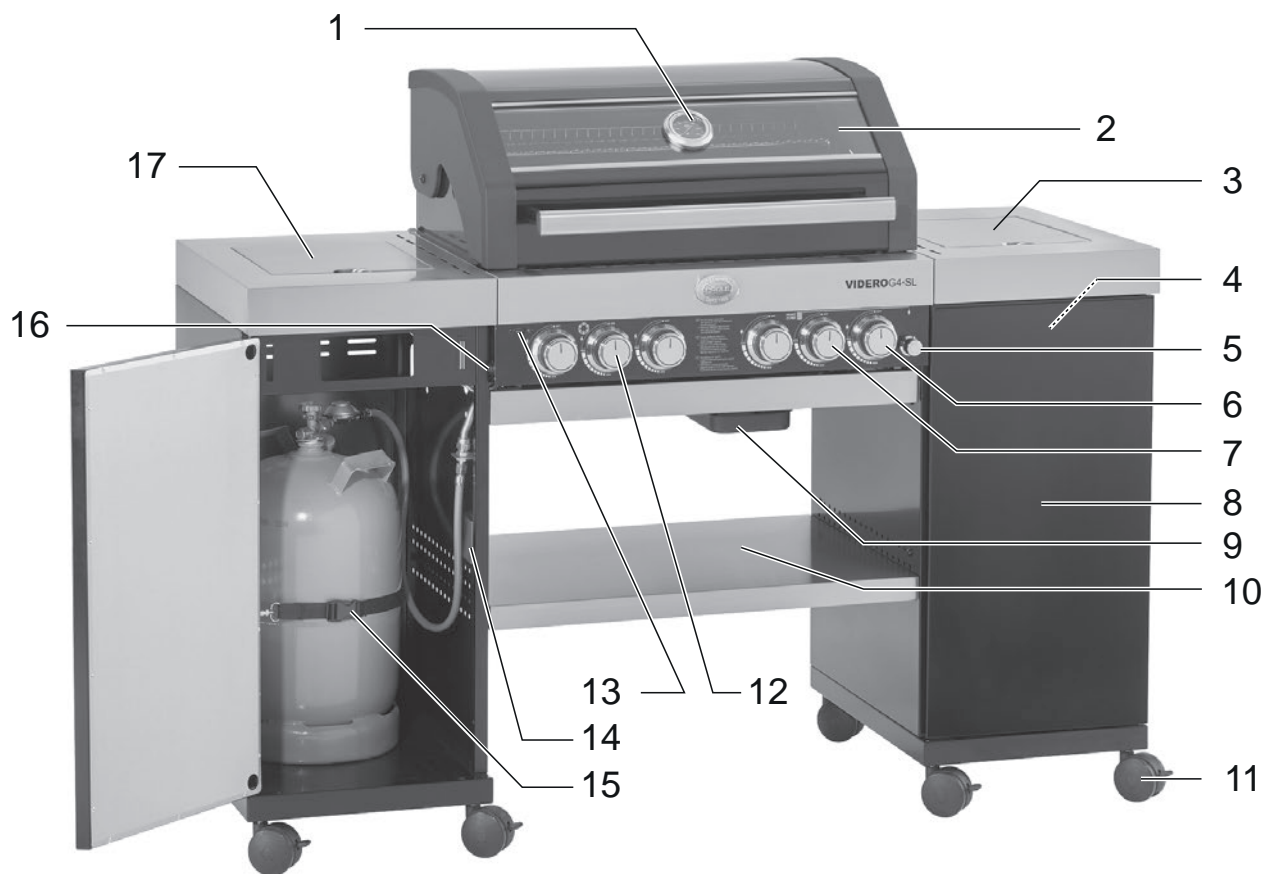


### **ATTENTION ! Risque d'incendie dû à la graisse excédentaire !**

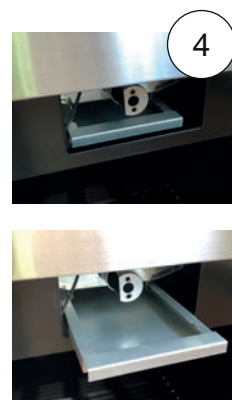
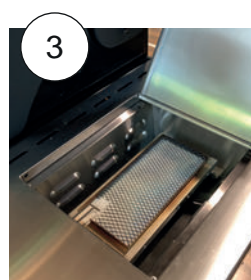
Contrôlez avant utilisation tous les écoulements qui conduisent au bac à graisse, ainsi que la présence d'accumulations de graisse dans le récipient collecteur de graisse. Éliminer la graisse excessive, afin d'éviter un feu de graisse.

- Éliminez la graisse excédentaire du barbecue, afin d'éviter un feu de graisse, comme le prévoit la maintenance de routine. Le Flavorizer et le tiroir à graisse sont également concernés.
- En cas d'apparition d'un feu de graisse, retirez les aliments à griller des flammes et fermez le couvercle jusqu'à l'extinction des flammes. Fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille et laissez le couvercle fermé jusqu'à l'extinction du feu.
- En cas de forte formation de flamme, essayez d'éteindre la flamme autant que possible. Respectez les indications figurant sur l'extincteur ! Ne versez pas d'eau dans le barbecue en vue de l'extinction de flammes jaillissantes.
- Ne recouvrez jamais la chambre du barbecue ni le bac à graisse d'une feuille d'aluminium ou de sable. Cela empêcherait la graisse de traverser et de s'écouler. Cela pourrait entraîner un feu de graisse. Utilisez au lieu de cela des bacs d'égouttage, afin de récupérer la graisse gouttant de la viande.

## Le Videro G4-SL en détail



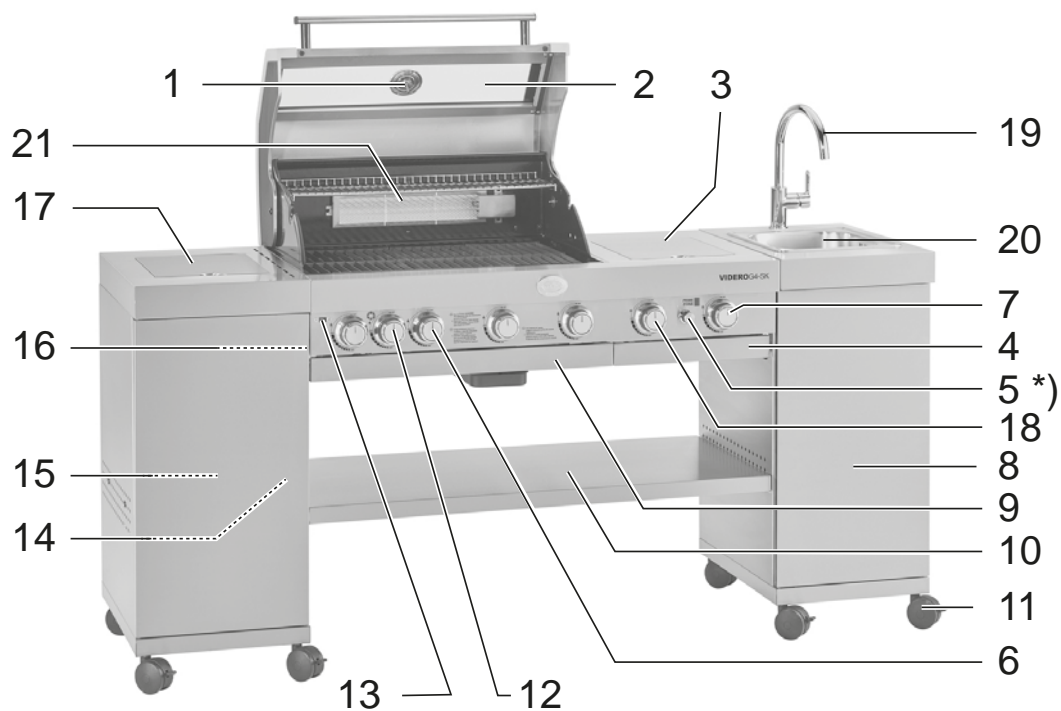
Français



### Eléments de commande

|   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Thermomètre de couvercle  | 10 | Tablette  |
| 2 | Couvercle avec insert en verre  | 11 | Roulettes avec frein                                  |
| 3 | Primezone   | 12 | Bouton de réglage brûleur latéral                     |
| 4 | Bac à graisse Primezone   | 13 | Port USB  |
| 5 | Allumeur Primezone  | 14 | Compartiment à piles pour éclairage                   |
| 6 | Bouton de réglage brûleur principal avec système d'allumage "Jet Flame" | 15 | Support de bouteille de gaz                           |
| 7 | Bouton de réglage Primezone   | 16 | Interrupteur pour éclairage de régulateur à induction |
| 8 | Espace de rangement   | 17 | Brûleur latéral intégré                               |
| 9 | Bac à graisse avec bac d'égouttage                                      |    |   |

## Le Videro G4-SK en détail



### Éléments de commande

|    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 1  | Thermomètre de couvercle  | 12 | Bouton de réglage brûleur latéral                     |
| 2  | Couvercle avec insert en verre  | 13 | Port USB  |
| 3  | Primezone   | 14 | Compartiment à piles pour éclairage                   |
| 4  | Bac à graisse Primezone   | 15 | Support de bouteille de gaz                           |
| 5  | Allumeur Primezone et Backburner  | 16 | Interrupteur pour éclairage de régulateur à induction |
| 6  | Bouton de réglage brûleur principal avec système d'allumage "Jet Flame" | 17 | Brûleur latéral intégré                               |
| 7  | Bouton de réglage Primezone   | 18 | Bouton de réglage Backburner                          |
| 8  | Espace de rangement avec tablette encastrable                           | 19 | Robinet d'eau   |
| 9  | Bac à graisse avec bac d'égouttage                                      | 20 | Lavabo  |
| 10 | Tablette  | 21 | Backburner  |
| 11 | Roulettes avec frein  |    |   |

## Mise en service avant la première cuisson

**i** Assurez-vous d'avoir respecté tous les points ci-dessus et d'avoir effectué un raccordement étanche au gaz sur le barbecue à gaz.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nous vous recommandons de "nettoyer" votre barbecue par combustion, afin d'éliminer d'éventuels résidus provenant du processus de production.

### Opération de "combustion de nettoyage"

1. Avant la "combustion de nettoyage", veuillez retirer les éventuels autocollants sur la vitre et le brûleur latéral.
2. Si vous n'effectuez pas cette opération, ils peuvent fondre lors de l'échauffement et ne pourront plus être retirés que difficilement.
3. Retirez les grilles de cuisson, les plaques de cuisson, les grilles de support et lavez-les avec un détergent doux.
4. Remettez les composants prélevés en place.
5. Mettez le barbecue en marche, démarrez tous les brûleurs principaux et laissez-les chauffer pendant env. 30 minutes à une température de 230°C avec couvercle fermé.
6. Désactivez l'appareil après la combustion de nettoyage.

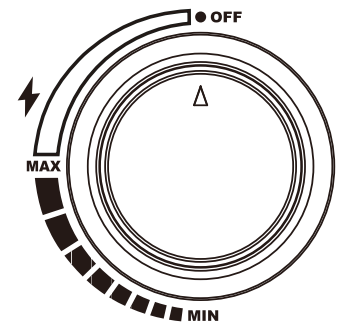
## Allumage du brûleur

### Système d'allumage "Jet-Flame"

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

Processus d'allumage:

1. Ouvrez le couvercle, avant d'allumer le barbecue.
2. Avant de commencer le processus d'allumage, tous les boutons de réglage doivent être sur la position " • OFF".
3. Ouvrez la vanne sur la bouteille de gaz.
4. Pressez la vanne droite 6 vers l'intérieur et tournez-la lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en position "MAX" ou jusqu'à ce que vous entendiez le "clic" du système d'allumage "Jet-Flame". Ceci déclenche l'étincelle d'allumage.
5. Si le brûleur ne s'enflamme pas immédiatement, refermez le bouton de réglage (" • OFF"), attendez 1 minute jusqu'à ce que le gaz accumulé se soit volatilisé et répétez le processus d'allumage.
6. Répétez ce processus jusqu'à ce que tous les brûleurs ou les brûleurs que vous souhaitez utiliser sont allumés.
7. En fonction de vos besoins, vous pouvez à présent réguler la flamme au moyen du bouton de réglage. Vers "MIN", tournez la vanne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
8. Si vous ne parvenez pas à allumer le barbecue à gaz, voir "Dépannage" p. 69.



### Allumage manuel

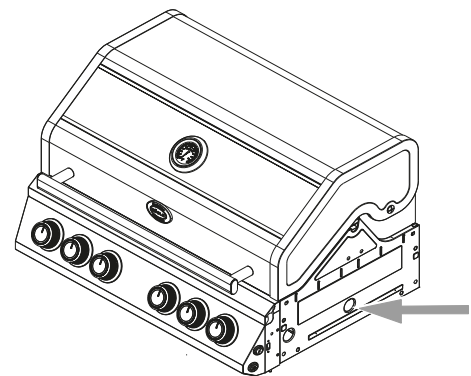
- Dans des cas d'exception, le barbecue peut également être allumé par le biais d'allumettes
- Utilisez pour cela une allumette d'une longueur d'au moins 90 mm et tenez l'allumette enflammée contre l'orifice d'allumage à droite.

### Extinction des brûleurs

Pressez le bouton rotatif (vanne de gaz) du brûleur respectif et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre sur " • OFF".



Après la cuisson, fermez systématiquement l'arrivée de gaz sur la bouteille.



## Allumage du brûleur latéral

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral avant d'allumer le brûleur latéral.
2. Avant de commencer le processus d'allumage, le bouton de réglage doit être sur la position " • OFF".
3. Ouvrez la vanne sur la bouteille de gaz, si ce n'est déjà fait
4. Pressez la vanne 12 vers l'intérieur et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en position "MAX". Ceci déclenche l'étincelle d'allumage.
5. Si le brûleur ne s'enflamme pas immédiatement, refermez le bouton de réglage (" • OFF"), attendez 1 minute jusqu'à ce que le gaz accumulé se soit volatilisé et répétez le processus d'allumage.
6. Utilisez exceptionnellement une allumette pour l'allumage, si l'allumeur ne déclenche pas d'étincelle.
7. En fonction de vos besoins, vous pouvez à présent réguler la flamme au moyen du bouton de réglage. Vers "MIN", tournez la vanne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
8. Si vous ne parvenez pas à allumer le barbecue à gaz, voir "Dépannage" p. 69.

## Primezone

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



Le barbecue à gaz doit être placé de manière à ce que la Primezone soit protégée du vent autant que possible, car le vent peut nuire à la performance.

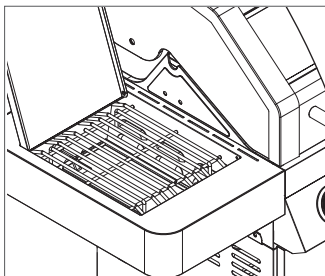
N'utiliser en aucun cas la grille de la Primezone pour y déposer des aliments déjà grillés. Les liquides et les graisses s'écoulent dans la céramique et la bouchent, ce qui conduit à une fonction incorrecte.

Ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue ouvert ! Gardez toujours une distance minimale de 30 cm par rapport à l'ouverture d'allumage lorsque vous allumez la Primezone.

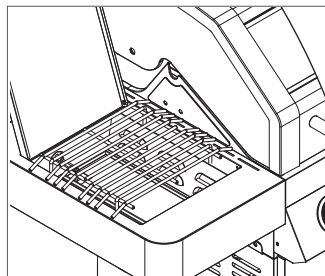
Le brûleur infrarouge produit une chaleur très intense. Ne laissez pas les grillades sans surveillance sur le brûleur, car celles-ci pourraient rapidement brûler. En cas d'utilisation du brûleur à infrarouge avec des flammes hautes, laissez le couvercle du barbecue ouvert. Ceci permet une meilleure surveillance des aliments à griller, afin d'éviter qu'ils ne brûlent.

## Utilisation / mise en service de la Primezone dans la table latérale

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



Position en bas



Position en haut



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

3. Ouvrez la bouteille de gaz.
  4. Pressez le bouton de réglage 7 vers l'intérieur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en position "MAX".
  5. Allumez à présent la Primezone en pressant l'allumeur électronique 5. Maintenez-le à l'état pressé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
  6. Utilisez une allumette pour l'allumage, si l'allumeur ne déclenche pas d'étincelle.
- Vers "MIN", tournez le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
  - En fonction de vos besoins, vous pouvez à présent régler la flamme au moyen du bouton de réglage.
  - Utilisez le barbecue avec le recouvrement ouvert pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les brûleurs céramiques soient bien rouges.
  - Poser la viande ou d'autres aliments sur le barbecue et laisser-les cuire conformément à la recette.
  - Continuer de les cuire à température élevée, moyenne ou basse en fonction du goût et du niveau de cuisson, et tourner souvent les aliments. Transférer en guise d'alternative les aliments de la Primezone sur la grille principale, fermer le couvercle et cuire lentement à 120 - 160 °C jusqu'à la fin de la cuisson.



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

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

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

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

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

## Back Burner (G4-SK)

Le modèle Videro G4-SK dispose d'un brûleur "Back Burner" infrarouge. Ce brûleur est idéal pour la cuisson lente et régulière de rôtis, de poulets entiers ou de dindes en combinaison avec la rôtissoire (broche tournante). Grâce au mouvement de rotation continu de la broche et à la source de chaleur supplémentaire, le jus issu des grillades se répartit et veille à une enveloppe extérieure croustillante. Vous obtenez ainsi à tout moment un résultat de cuisson parfait

Lors de l'utilisation, assurez-vous de la présence d'un bac d'égouttage ignifuge rempli d'eau sous les grilles, afin de recueillir le gras qui s'égoutte.

### Utilisation, mise en service du Back Burner (G4-SK)

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Retirez la grille chauffe-plat.
3. Avant de commencer le processus d'allumage, le bouton de réglage doit être sur la position " • OFF".
4. Ouvrez le bouton de réglage sur la bouteille de gaz, si ce n'est déjà fait
5. Pressez le bouton de réglage 18 vers l'intérieur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en position "MAX".
6. Allumez à présent le Back Burner en actionnant l'allumeur électronique 5. Maintenez celui-ci jusqu'à ce que le brûleur démarre
7. Si le brûleur ne s'enflamme pas immédiatement, refermez le bouton de réglage 18 (" • OFF"), attendez 1 minute jusqu'à ce que le gaz accumulé se soit volatilisé et répétez le processus d'allumage.
8. Utilisez exceptionnellement une allumette pour l'allumage, si l'allumeur ne déclenche pas d'étincelle.
9. Réglez la flamme en ce que vous tournez le bouton de réglage sur "MIN" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
10. Utilisez le barbecue avec le couvercle ouvert pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le brûleur céramique soit bien rouge.
11. Placez le poulet ou tout autre aliment avec la broche sur le barbecue et cuisez selon la recette.



**i** Pendant la préparation, veillez à ce que les aliments soient fixés au milieu de la brochette et équilibrez-les sur le barbecue à l'aide du poids. Pour les poulets entiers ou les dindes, vous devez attacher les pattes ou les ailes au corps pour éviter de les brûler.

12. Placez un bac d'égouttage rempli de liquide sous l'aliment pour recueillir le jus du rôti.

13. Cuisez le morceau de viande avec le couvercle fermé selon le type de viande.

**i** Respectez les indications d'entretien, p. 67.

### Protection de la Primezone et du Back Burner

Les deux brûleurs sont conçus pour une longue durée de vie. Quelques mesures sont cependant nécessaires, afin d'éviter des fissures au niveau des surfaces des brûleurs céramiques qui peuvent conduire à des dysfonctionnements du brûleur.

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

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

### Eclairage boutons de réglage

Les boutons de réglage éclairés facilitent l'utilisation en cas de faible luminosité.

- Insérez les 4 piles type AA – 1,5 V dans le compartiment à piles 14 à l'intérieur de l'espace de rangement.
- Ouvrez à cette fin les portes de la face avant, comme indiqué dans l'illustration de la vue d'ensemble de l'appareil, p. 57. Veuillez respecter la polarité de chaque pile.
- Fermez le couvercle du compartiment à piles.
- Pour activer l'éclairage, pressez la touche 16 (p. 57) située sur le panneau de commande.
- L'éclairage ne s'éteint pas automatiquement.

### Mise en service du robinet d'eau

- Lisez les instructions de sécurité et d'installation dans l'annexe séparée du fabricant.
- Le robinet d'eau joint dispose d'un filet de raccordement ½ pouce et est alimenté en eau froide.
- Vissez l'adaptateur ½ pouce pour le raccord enfichable **A** (non fourni). Veillez à visser le raccord à la main et n'utilisez aucune pince ni clé plate.
- Utilisez pour l'arrivée d'eau un flexible en caoutchouc pour eau potable certifié KTW.

**i** Interrompez l'arrivée d'eau pendant les mois d'hiver et vidangez complètement le robinet et les tuyaux flexibles, afin d'éviter les dommages dus au gel





## Des étapes simples pour un barbecue professionnel

- Lisez la recette et respectez les indications spécifiques dans les pages suivantes.
- Avant d'utiliser le barbecue, veillez à ce qu'aucune graisse ne se soit accumulée dans le bac de récupération. Éliminer la graisse excessive, afin d'éviter un feu de graisse.
- Nettoyez votre barbecue régulièrement. Respectez à cet égard les consignes d'utilisation du fabricant de produits nettoyants.
- Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé pendant env. 15 minutes en position "MAX". N'essayez pas de gagner du temps en plaçant les grillades trop tôt sur le barbecue si celui-ci n'a pas encore atteint la température de cuisson souhaitée.
- Coupez le brûleur après chaque grillade. Fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
- Utilisez une spatule à barbecue ou une pince à barbecue, mais pas de fourchette. Celle-ci enlèverait le jus de cuisson et par conséquent la saveur en asséchant l'aliment à griller.
- Vérifiez si les aliments à griller tiennent sur la grille avant de fermer le couvercle. L'idéal est une distance d'environ 2 cm entre chaque grillade.
- Évitez d'ouvrir trop souvent le couvercle pour surveiller les aliments. À chaque fois que l'on ouvre le couvercle, de la chaleur est perdue, ce qui ralentit la cuisson.
- Ne tournez les grillades qu'une seule fois, si cela n'est pas exigé différemment par la recette.
- Ne pressez jamais une grillade, telle qu'un hamburger, à plat. Cela fait partir le jus de la viande et assèche la grillade.
- Si vous enduisez légèrement vos plats d'huile, ils bruniront plus uniformément et ne colleront pas à la grille.



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

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

- Ne laissez jamais vos grillades à température ambiante mais placez-les au réfrigérateur.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, ne placez pas sur la grille des aliments très froids (sortant directement du réfrigérateur). Sortez-les quelque temps avant (environ 1 heure) pour qu'ils aient atteint la température ambiante pour la cuisson sur le gril, à moins que l'aliment ne soit classé comme sensible.
- Vous trouverez les temps de cuisson recommandés dans la notice, à la page 66.

# Cuisiner avec le barbecue RÖSLE

## Méthodes de cuisson

### Préchauffage

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

### Protection de la surface de cuisson

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

### Retour de flamme

Si vous déposez de la viande au-dessus d'une flamme nue, vous devez compter avec un retour de flamme. Ceci est déclenché par le jus naturel de la viande qui tombe sur le diffuseur de flamme.

La cuisson de viande très grasse ou une très forte chaleur peuvent également déclencher un retour de flamme. Vous devez garder le retour de flamme sous contrôle, sinon les aliments grillés brûlent ou cela peut déclencher un feu de graisse.

### Pour éviter un retour de flamme

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

## Cuisson directe avec couvercle fermé

Avec la méthode directe, les aliments sont cuits directement par l'intermédiaire des brûleurs. Les aliments qui nécessitent un temps de cuisson de moins de 25 minutes sont grillés directement avec la méthode directe. Pour une cuisson uniforme, il convient de retourner une fois les grillades à la moitié du temps de cuisson. C'est le cas par exemple des steaks, des côtelettes, des brochettes et des légumes. Maintenez le couvercle fermé. Chaque fois que le couvercle est soulevé, de la chaleur est perdue, ce qui prolonge le temps de cuisson.

## Cuisson indirecte avec couvercle fermé

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

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

Fig. :  
Videro G4-SL

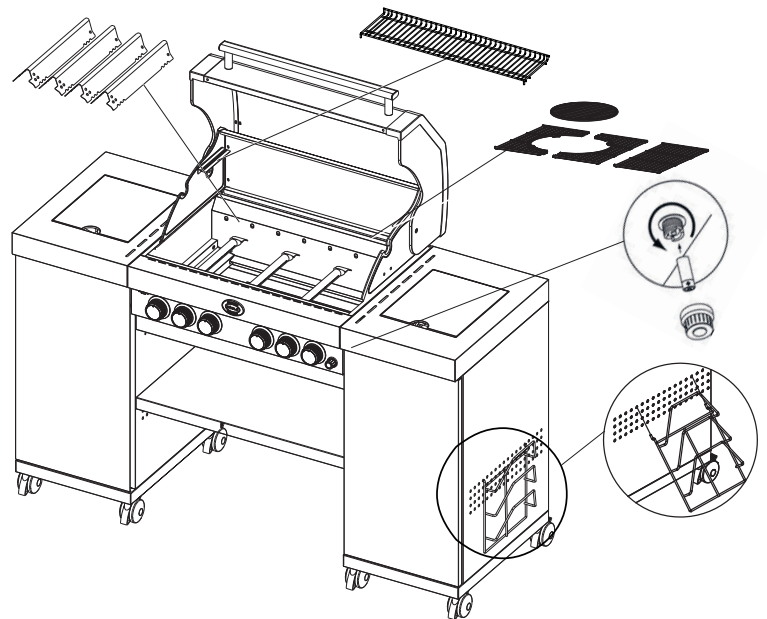
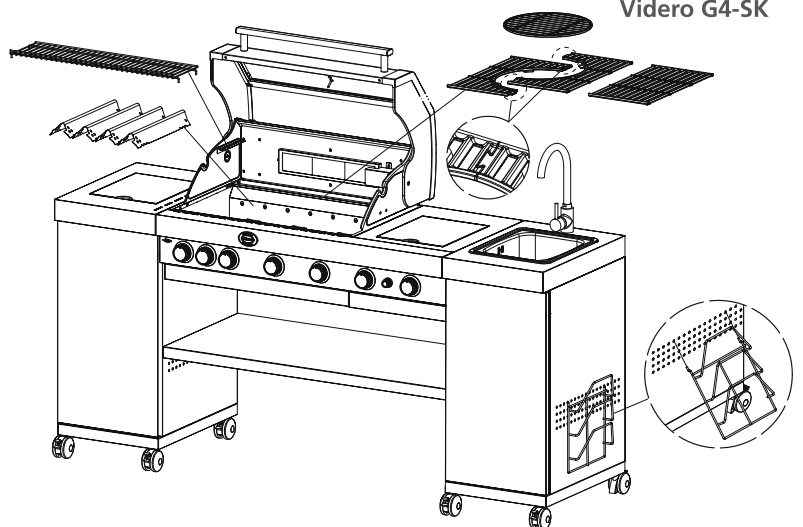


Fig. :  
Videro G4-SK



## Après l'utilisation

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

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



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

Fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.

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

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

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

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

## Temps de cuisson

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

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

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



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

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

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

# Entretien, nettoyage et rangement

## Nettoyage du bac à graisse

Nettoyer impérativement à intervalles réguliers le bac d'égouttage et le bac de récupération !  
Le cas échéant, un nettoyage plus fréquent est nécessaire en cas d'utilisation fréquente. Adaptez votre plan d'entretien en fonction de votre utilisation. Si cette opération n'est pas exécutée, une accumulation de graisse et d'huile peut déclencher un feu à l'intérieur du barbecue.



Votre garantie est annulée en cas de feu déclenché par des restes de graisse et d'huile.

1. Retirez la trémie d'écoulement avec le bac à graisse.
2. Ne recouvrez jamais la chambre du barbecue ni le bac à graisse d'une feuille d'aluminium ou de sable.
3. Éliminez la graisse excessive, nettoyez le bac à graisse et le bac à graisse avec de l'eau savonneuse chaude et rincez-les avec de l'eau claire.

## Nettoyage de la chambre et des surfaces du barbecue

En cas d'encrassement à l'intérieur du compartiment de cuisson, faites chauffer le barbecue pendant env. 10 à 15 minutes à pleine puissance. Laissez-le ensuite refroidir. Assurez-vous que la grille soit entièrement refroidie, avant de commencer le nettoyage à fond. Respectez à cet égard les indications du fabricant de produits nettoyants.

- N'utilisez en aucun cas pour le nettoyage de la grille des produits de polissage pour acier inoxydable abrasifs, des nettoyants pour four, des produits de nettoyage abrasifs (nettoyants pour cuisine), des produits de nettoyage acidifiants ou des éponges à gratter.
- Nettoyez le corps avec un produit de nettoyage doux et de l'eau. Rincez soigneusement à l'eau claire et séchez la surface.
- Aucun nettoyant ou aucune eau ne doit parvenir dans les ouvertures du brûleur.
- Pour nettoyer la grille du barbecue, éliminez simplement les dépôts avec la brosse de nettoyage pour barbecue RÖSLE ou une brosse en acier inoxydable tendre. Essayez ensuite avec un chiffon humide.
- Séchez le barbecue après chaque nettoyage en profondeur en le faisant chauffer.

## Nettoyage des brûleurs

Les brûleurs peuvent se boucher du fait de graisse, de jus et de marinades excédentaires, notamment après une longue cuisson, et générer une corrosion de surface.

Si cela est le cas, retirez les brûleurs :

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

## Démontage des brûleurs

- Assurez-vous que le barbecue à gaz est éteint et entièrement refroidi
  - Assurez-vous que tous les boutons de réglage se trouvent en position "• OFF" et que la bouteille de gaz est également fermée.
1. Fermez l'arrivée de gaz et sortez les grilles en les soulevant.
  2. Déterminez le brûleur principal défectueux. Commencez par le côté droit :
  3. Enlevez le clip de fixation à la droite du brûleur.



4. Enlevez le brûleur principal.
5. Enlevez le pont entre les deux brûleurs principaux.
6. Répétez l'étape 3 de la droite vers la gauche, jusqu'à ce que vous ayez atteint le brûleur défectueux.
7. Remplacez le brûleur défectueux par un nouveau.
8. Remontez les brûleurs et ponts restants dans l'ordre inverse

### Stockage pendant l'hiver

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

Nettoyez et séchez les grilles du barbecue et enduisez-les avec de l'huile de tournesol, afin de prévenir la rouille. Emballez les grilles du barbecue dans du papier et stockez-les dans un endroit sec et bien ventilé.

- En cas de questions ou de doutes, contactez votre fournisseur de gaz ou votre revendeur.
- Huilez régulièrement les pièces métalliques (p. ex. charnière).

### Modèle Videro G4-SK :

- **Interrompez l'arrivée d'eau et vidangez complètement le robinet et les tuyaux flexibles, afin d'éviter les dommages dus au gel**
- Après un stockage prolongé, vérifiez soigneusement que le tuyau de gaz ne présente pas de fissures, de plis, de marques de morsure ou d'autres dommages. Un tuyau à gaz endommagé doit immédiatement être remplacé.
- Contrôlez l'absence de défauts au niveau des ouvertures des vannes de gaz, des tubes des brûleurs et des raccords.
- Assurez-vous impérativement que toutes les pièces acheminant le gaz sont correctement fixées.
- Si vous remettez le barbecue à gaz en service au début de la saison ou après une longue période de temps, relisez attentivement le mode d'emploi.
- Contrôlez si tous les brûleurs sont fixés correctement.
- Contrôlez si la bouteille de gaz est remplie.
- Tournez tous les boutons de réglage sur "• OFF" et fermez la bouteille de gaz. Assurez-vous avant l'utilisation que toutes les grilles du barbecue et plaques chauffantes sont propres.
- À l'aide d'une solution d'eau savonneuse ou de spray détecteur de fuites, contrôlez si le barbecue à gaz présente d'éventuels endroits non étanches.

En respectant ces conseils, vous profiterez longtemps de votre barbecue à gaz RÖSLE.

### Conseils pour prolonger la durée de vie

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

Quelques conseils :


- Les surfaces du barbecue (y compris le répartiteur de chaleur) devraient être nettoyées et séchées après utilisation, particulièrement après la cuisson avec des marinades. Celles-ci sont salées et attaquent la surface.
- Les surfaces de la grille devraient être enduites avec de l'huile après utilisation.
- Ne laissez pas votre barbecue sans protection dehors sous la pluie. Afin de garantir une longue durée de vie de votre barbecue, après être entièrement refroidi nous vous recommandons de recouvrir le barbecue avec une housse de recouvrement RÖSLE adaptée, pour le protéger contre les influences environnementales. Pour éviter l'accumulation d'humidité, retirer la housse de protection après la pluie.
- Ne stockez pas votre barbecue à l'état humide. Séchez-le tout d'abord soigneusement.
- Retirez régulièrement la housse, aussi bien en été qu'en hiver, afin d'aérer le barbecue et que l'humidité accumulée puisse être éliminée.
- Une légère rouille de surface peut être éliminée simplement à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre de vin blanc ou avec un produit anti-rouille d'usage dans le commerce.
- Vous devriez retoucher les parties émaillées avec un peu de peinture, afin de recouvrir la surface métallique nue.
- Contrôlez régulièrement le bon assemblage des raccords vissés, ainsi que le bon maintien et la mobilité des roulettes.



# Dépannage

| Problème   | Solution  |
|--|---|
| Pas d'allumage, pas de flamme, défaut du brûleur   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez si l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz est ouverte.</li> <li>• Assurez-vous que la bouteille contient suffisamment de gaz.</li> <li>• Le tuyau de gaz est-il plié ? Redressez le tuyau.</li> <li>• Vérifiez si des étincelles passent de l'électrode au brûleur.</li> <li>• Le brûleur peut-il être allumé avec une allumette longue ? Contrôlez le système d'allumage !</li> </ul>  |
| Le barbecue ne fonctionne pas correctement   | <p><b>STOPP</b>, fermez la bouteille de gaz et tournez tous les boutons de réglage sur "• OFF" !<br/>Ne <b>PAS</b> fumer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôlez tous les raccords de gaz</li> <li>• Attendez 3 minutes jusqu'à ce que le gaz accumulé se soit dissipé et répétez le processus d'allumage</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les brûleurs ne se trouvent pas exactement au-dessus des orifices de sortie : Positionnez les brûleurs exactement au-dessus des orifices de sortie</li> <li>• La conduite de gaz est bouchée :<br/>Retirez le tuyau de gaz du barbecue. Ouvrez la bouteille de gaz seulement pendant une seconde, afin d'éliminer un éventuel colmatage dans le tuyau. Refermez la bouteille de gaz après une seconde et remontez le tuyau de gaz sur le barbecue.</li> <li>• Orifices de sortie obstrués :<br/>Retirez les brûleurs, comme décrit ci-dessus. Contrôlez les ouvertures des vannes de gaz ; éliminez les éventuels résidus à l'origine du colmatage à l'aide d'un mince fil métallique. Repositionnez les brûleurs au-dessus des orifices de sortie et testez si les brûleurs fonctionnent à présent à nouveau de façon irréprochable.</li> <li>• Contrôlez régulièrement le brûleur, afin de s'assurer qu'il soit exempt d'insectes et d'araignées qui pourraient colmater ou entraver le flux de gaz. Assurez-vous que les tubes de Venturi du brûleur soient soigneusement nettoyés, de façon à ce qu'il n'y ait pas d'obstacles. Nous recommandons l'utilisation d'une brosse pour tubes pour le nettoyage des tubes de Venturi.</li> </ul> |
| Pas de formation d'étincelle   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La distance entre le brûleur et l'électrode doit uniquement être de 5–8 mm.</li> <li>• Nettoyez et réajustez le cas échéant l'électrode.</li> </ul>  |
| Les flammes des brûleurs sont irrégulières   | Les brûleurs sont-ils nettoyés ? Nettoyez les brûleurs. Retirez les résidus. Aucun nettoyant ou aucune eau ne doit parvenir dans les ouvertures du brûleur.   |
| Des jets de flamme se produisent   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le cas échéant, vous n'avez pas assez préchauffé le barbecue. Préchauffez le barbecue pendant env. 15 minutes avec tous les brûleurs.</li> <li>• Nettoyez les grilles du barbecue, le bac de récupération, etc., de façon à ce qu'ils soient exempts de résidus de graisse.</li> </ul>   |
| L'aliment à cuire colle à la grille du barbecue.   | Votre température de cuisson est trop basse. Attendez par conséquent quelques minutes avant de le retourner, de façon à ce qu'il soit grillé correctement.  |
| Défaut d'étanchéité  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermez la bouteille de gaz.</li> <li>• Ventilez l'environnement, afin que le gaz accumulé puisse entièrement se dissiper.</li> <li>• Contrôlez toutes les pièces de raccordement.</li> <li>• S'il existe un endroit non étanche, posez la bouteille de gaz debout à un endroit dégagé.</li> <li>• Tenez-vous éloigné du gaz ou du gaz liquéfié s'échappant éventuellement de la bouteille de gaz.</li> <li>• Respectez une distance minimale de 20 mètres entre la bouteille de gaz et des sources d'inflammation, des appareils électriques, des feux à éclat, des machines ou des moteurs.</li> <li>• Veillez à une circulation maximale de l'air afin que le gaz qui s'accumule s'évapore.</li> </ul>   |
| La Primezone (en option) "s'allume un court instant" pendant le fonctionnement. Le brûleur émet un bruit de "sifflement" fort, suivi d'un grésillement continu, puis s'arrête de chauffer. | <p>La céramique est surchargée de graisse de cuisson et de dépôts. Les raccords sont bouchés. Le brûleur surchauffe en raison d'une ventilation insuffisante (la surface du barbecue est en grande partie recouverte de casseroles ou de pots).<br/>Apparition de fissures ou de craquelures sur la surface céramique.<br/>Le joint de la surface céramique n'est pas étanche.<br/>Arrêter le brûleur et le laisser refroidir pendant au moins deux minutes. Réallumer le brûleur et le laisser fonctionner pendant au moins cinq minutes à haute flamme ou jusqu'à ce que les surfaces céramiques chauffent uniformément.<br/>S'assurer que pas plus de 75 % de la surface du barbecue ne soit recouverte par des ustensiles de cuisson ou des accessoires. Arrêter le brûleur et le laisser refroidir pendant au moins deux minutes, puis le rallumer.<br/>Laisser refroidir le brûleur et l'examiner avec soin afin de déceler d'éventuelles fissures. Si vous devriez constater des fissures, contactez un revendeur autorisé afin de commander une Primezone de remplacement.</p>  |



| Problème   | Solution   |
|--|--|
| Problème non mentionné ici   | Contactez votre revendeur spécialisé. Contactez-nous à l'adresse reklamation@rosle.de  |
|  Danger ! | Ne pas recouvrir la trémie de fond avec une feuille en aluminium !<br>Si la trémie de fond est "encrassée", les graisses ne peuvent pas s'écouler dans le bac de récupération de graisse. Nettoyez la trémie de fond   |
| Feu d'appareil   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si un feu se déclenche à l'intérieur de l'appareil, fermez la bouteille de gaz. Eteignez le feu à l'aide d'un chiffon humide</li> <li>• Si la bouteille de gaz brûle ou si vous ne pouvez pas atteindre la vanne et la fermer : appelez <b>immédiatement</b> les pompiers !</li> <li>• Dirigez une tuyau d'arrosoir de jardin au milieu de la bouteille de gaz, afin de la refroidir, mais n'éteignez en aucun cas les flammes avec de l'eau. Tant que le gaz brûle, il ne peut pas former de flaques et exploser &amp; Faites évacuer l'environnement</li> </ul> <p><b>Remarque :</b><br/>La plupart des feux à l'intérieur de barbecues à gaz sont déclenchés par une accumulation de graisse et d'huile ou parce que les raccords de gaz n'ont pas été contrôlés régulièrement et correctement. Pensez à observer les instructions du fabricant concernant le nettoyage et le raccordement des éléments.</p> <p><b>Insectes</b><br/>Du fait de la présence d'araignées et d'autres insectes, des toiles d'araignée ou des nids d'insectes peuvent se trouver occasionnellement dans les tubes des brûleurs. Ils peuvent entraver l'écoulement du gaz et déclencher un feu. Ceci est désigné par le terme de "flashback" et peut occasionner de sérieux dommages du barbecue à gaz et mettre en danger l'environnement. Il est recommandé de contrôler et de nettoyer régulièrement les tubes des brûleurs.</p> |

## Garantie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Mise au rebut



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



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

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



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

## Maniement des piles



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

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

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

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

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

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

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

### Attention !

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

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

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

## Remarque importante pour la mise au rebut :

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

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

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

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



## Service après-vente et contact

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

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

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

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

Téléphone : +49 8342 912-270 Télécopie : + 49 8342 912-190

Page d'accueil Internet : [www.roesle.de](http://www.roesle.de)

# Caractéristiques techniques


| Modèle  | Videro G4-SL                                   | Videro G4-SK                 |
|---|--|------------------------------|
|   | Noir / acier inoxydable                        | Acier inoxydable             |
| Numéro d'article  | 25535 / 25536                                  | 25537                        |
| <b>Equipement</b>   |  |                              |
| Foyer   | En porcelaine émaillée                         |                              |
| Thermomètre de couvercle  | ✓<br>60 ° - 350 °C (± 10 °C)                   | ✓<br>60 ° - 350 °C (± 10 °C) |
| Grille de cuisson   | Fonte de fer, émaillée                         | Fonte de fer, émaillée       |
| Répartiteur de chaleur  | Acier inoxydable                               | Acier inoxydable             |
| Tôle de récupération de graisse   | Acier inoxydable                               | Acier inoxydable             |
| Roues à bonne mobilité avec frein   | ✓  | ✓                            |
| <b>Zone de grillade</b>   |  |                              |
| Surface de grillade en cm <sup>2</sup>  | 3150   | 3150                         |
| Zone de cuisson, en cm  | 70 x 45  | 70 x 45                      |
| Surface de maintien au chaud en cm <sup>2</sup>                                     | 1120   | 1120                         |
| Zone de maintien au chaud en cm   | 70 x 16  | 70 x 16                      |
| <b>Dimensions et poids</b>  |  |                              |
| Largeur en cm   | 154  | 193,7                        |
| Profondeur en cm  | 60   | 63,5                         |
| Hauteur avec couvercle fermé, en cm   | 118  | 118                          |
| Hauteur de travail grille de barbecue, en cm  | 90   | 90                           |
| Poids approx., en kg  | 70   | 85                           |
| <b>Indicatif pays</b> AT, CH, DE  |  |                              |
| Référence de l'article  | 25535 / 25536                                  | 25537                        |
| Catégorie   | I <sub>3</sub> B/P(50)                         |                              |
| Type de gaz   | Butane (G30) / Propane (G31) : 50 mbar         |                              |
| Buse brûleur latéral en mm  | 0,75   | 0,75                         |
| Buse brûleur principal / Primezone en mm  | 0,81   | 0,81                         |
| <b>Indicatif pays</b> BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU                |  |                              |
| Référence de l'article  | 25382 / 25383                                  | 25384                        |
| Catégorie   | I <sub>3</sub> B/P(30)                         |                              |
| Type de gaz   | Butane (G30) / Propane (G31) : 30 mbar         |                              |
| Buse brûleur latéral en mm  | 0,88   | 0,88                         |
| Buse brûleur principal / Primezone en mm  | 0,92   | 0,92                         |
| <b>Brûleur</b>  |  |                              |
| CE  | 2575-21  |                              |
| Brûleur principal   | 4  | 4                            |
| Puissance du brûleur latéral, en kW   | 3,0  | 3,0                          |
| Puissance Primezone en kW   | 3,5  | 3,5                          |
| Puissance Back Burner en kW   | -  | 3,2                          |
| Puissance brûleur principal en kW   | 4 x 3,5  | 4 x 3,5                      |
| Puissance totale en kW  | 20,5   | 23,7                         |
| Consommation totale g/h   | 1489   | 1721                         |
| Système d'allumage brûleur principal  | Allumage piézo-électrique, système "Jet Flame" |                              |
| Système d'allumage de la Primezone  | Allumage électronique                          |                              |
| Système d'allumage brûleur latéral  | Allumage piézo-électrique, système "Jet Flame" |                              |
| Système d'allumage Back Burner  | Allumage électronique                          |                              |
| Poids de remplissage max. de la bouteille de gaz en kg (dans l'espace de rangement) | 11   |                              |
| Pile éclairage à LED  | 4 x 1,5 V CC – type AA R6                      |                              |
| Pile allumage Primezone, Back Burner (G4-SK)  | 1 x 1,5 V DC – type AA R6                      |                              |


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

## Accessoires











Les accessoires suivants sont disponibles pour le barbecue. D'autres accessoires sont disponibles sur le site [www.roesle-bbq.de](http://www.roesle-bbq.de).









### Accessoires d'appareil

|   |       |                                     |
|---|-------|-------------------------------------|
|  | 25618 | Housse de recouvrement Videro G4-SL |
|  | 25619 | Housse de recouvrement Videro G4-SK |

|   |       |                                 |
|---|-------|---------------------------------|
|  | 25031 | Gants en cuir pour barbecue     |
|  | 25311 | Plaque de barbecue Videro G3/G4 |

### Accessoires pour barbecue

|   |       |                                       |
|---|-------|---------------------------------------|
|    | 25050 | Retourneur pour barbecue              |
|    | 25053 | Brosse de nettoyage spéciale barbecue |
|    | 25054 | Pince à grillade 40 cm                |
|   | 25056 | Pinceau à marinade barbecue           |
|  | 25057 | Pelle à poisson barbecue              |
|  | 25063 | Spatule pour barbecue                 |
|  | 25061 | Pince à grillade courbée              |
|  | 25064 | Pincette                              |
|  | 25065 | Pince à arêtes                        |
|  | 25058 | Seringue à sauce et marinade 50 ml    |

|   |       |                                       |
|---|-------|---------------------------------------|
|    | 25060 | Ciseaux à volailles barbecue          |
|    | 25066 | Thermomètre gourmet                   |
|    | 25086 | Thermomètre de température à cœur     |
|   | 25070 | Support pour rôtis et côtelettes      |
|   | 25072 | Support avec broches (4 pces)         |
|  | 25079 | Brochette (4 pièces)                  |
|  | 25078 | Rôtissoire à poulet                   |
|  | 25077 | Planche, arôme bois de cèdre (2 pces) |
|  | 25071 | Corbeille pour poissons               |

## Inhoud

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
| Alle voordelen op een rijtje:.....                           | 75 | Eenvoudige stappen tot professioneel grillen .   | 87 |
| BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES .....                     | 76 | Braden met de RÖSLE-grill.....                   | 88 |
| Veiligheidsinstructies gasfles.....                          | 77 | Grillmethoden .....                              | 88 |
| Waarschuwingen bij de omgang met gas .....                   | 77 | Direct grillen met gesloten deksel .....         | 88 |
| Maximale grootte van de gasfles .....                        | 78 | Indirect grillen met gesloten deksel .....       | 88 |
| Montage van slang en drukregelaar .....                      | 78 | Na het gebruik .....                             | 89 |
| Gasdichtheidscontrole.....                                   | 79 | Wanneer is het vlees of het grillgoed gaar?..... | 89 |
| Belangrijke bedieningsinstructies .....                      | 80 | Gaartijden.....                                  | 89 |
| De Videro G4-SL in detail .....                              | 81 | Onderhoud, reiniging en opslag .....             | 91 |
| De Videro G4-SK in detail.....                               | 82 | Tips voor een langere levensduur .....           | 92 |
| Ingebruikname vóór het grillen.....                          | 83 | Verhelpen van fouten.....                        | 93 |
| Procedure "schoonbranden" .....                              | 83 | Garantie .....                                   | 94 |
| Ontsteken van de branders .....                              | 83 | Afvoer .....                                     | 95 |
| Jet Flame-ontstekingsstelsel.....                            | 83 | Omgang met batterijen.....                       | 95 |
| Handmatige ontsteking.....                                   | 83 | Belangrijke aanwijzing voor de afvoer: .....     | 95 |
| Brander doven.....   | 83 | Service en contact .....                         | 95 |
| Ontsteken zijbrander .....                                   | 84 | Technische gegevens.....                         | 96 |
| Primezone .....  | 84 | Toebehoren .....                                 | 97 |
| Toepassing / ingebruikname Primezone in de<br>zijtafel ..... | 84 |  |    |
| Back Burner (G4-SK).....                                     | 85 |  |    |
| Gebruik, ingebruikname Back Burner (G4-SK).....              | 85 |  |    |
| Ingebruikname waterkraan .....                               | 86 |  |    |

## Geachte RÖSLE-klant

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

### Alle voordelen op een rijtje:

- Grill-oppervlak Videro G4-SL, Videro G4-SK: 45 x 70 cm = 3.150 cm<sup>2</sup>
- Branders van roestvast staal van elk 3,5 kW
- Dekselthermometer
- Deksel met glaszet om in de gaarruimte te kijken
- Verlichte draairegelaars
- Jet Flame-ontstekingsstelsel
- Geïntegreerde zijbrander met 3,0 kW
- Extra hete primezone
- Opbergruimte voor gasflessen tot 11 kg en toebehoren
- Comfortabele werkhoogte van 90 cm
- USB-poort voor optionele LED-grillroosterverlichting
- Vergrendelbare zwenkwielen maken een probleemloos manoeuvreren van de grill mogelijk
- Verbrandingskamer van geëmailleerd staal
- Stabiele grillroosters van geëmailleerd gietijzer voor stevigheid en een lange levensduur

### Extra uitrusting Videro G4-SK:

- Geïntegreerde Back Burner met 3,2 kW
- Wasbak met waterkraan

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

Neem volgende pictogrammen in acht:



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



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



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

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

### Veiligheid heeft voorrang!

Elke bediener moet met het verloop van de ontsteking vertrouwd zijn. Kinderen mogen de grill niet bedienen. De montagehandleiding moet exact worden opgevolgd. Een ondeskundige montage kan gevaarlijke gevolgen hebben. Het apparaat moet tijdens bedrijf uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.



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

### Beoogd gebruik:

Deze gasgrill mag voor het grillen met de gassen butaan/propana voor de bereiding van grillbare gerechten gebruikt worden. Elk ander gebruik is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn. Het gebruik van de grill als een haard is verboden. De grill is uitsluitend goedgekeurd voor privégebruik.

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



**BIJ GEBRUIK ALTIJD TOEZICHT HOUDEN OP DE GRILL!**



### Bij gasgeur:

1. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
2. Doof alle open vuur, draai de regelaar naar de stand « • OFF ».
3. Open het deksel.
4. Houd afstand van het toestel en informeer onmiddellijk de brandweer als de gasgeur blijft bestaan.

Lekkende gassen kunnen brand of explosies veroorzaken. Daardoor kan het tot ernstig lichamelijk letsel, tot dodelijke ongevallen en tot materiële schade komen.



## Opgelet bij de omgang met gasflessen!

Plaats uitsluitend gasflessen met **maximaal** 11 kg vulgewicht op de daarvoor bedoelde flessenhouder, zie de montagehandleiding. De maximale lengte van de gaslang mag niet meer dan 1,5 meter bedragen!

Zorg ervoor dat er geen ondichte schroefverbindingen zijn:

- **Voer voorafgaande aan de ingebruikname en na elke gasfleswisseling de "lektheidstest" uit.**
- **Na gebruik de gastoevoer op de gasfles sluiten.**

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

## Veiligheidsinstructies gasfles

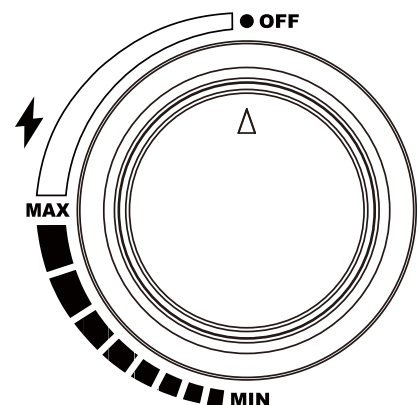
- Sluit het ventiel op de fles altijd voor u de fles van het apparaat scheidt.
- Wanneer u de gasfles wisselt, blijf dan uit de buurt van ontstekingsbronnen.
- Gasflessen mogen nooit in gesloten ruimtes opgeslagen en gewisseld worden, maar alleen in goed geventileerde ruimtes.
- De gasfles moet altijd staand zijn ingebouwd, met veiligheidsdop worden getransporteerd en opgeslagen.
- De gasflessen kunt u of in de behuizing of op een niet-ontvlambare vlakke ondergrond naast uw grill plaatsen.
- Stel de gasflessen nooit bloot aan overmatige hitte.
- Ga zelf nooit prutsen aan een verbindingselement van gasflessen. Neem contact op met de fabrikant of met een geautoriseerde vakhandel.
- Laat de gasfles elke 10 jaar bij een geautoriseerde vakhandel opnieuw controleren. De testdata zijn op de fles ingeslagen.
- Het gas heeft een geur zoals aardgas. U moet deze geur kennen.
- Het gas is zwaarder dan lucht. Uitstromend gas kan zich op lager gelegen plaatsen verzamelen en verspreidt zich dan niet.
- Behandel "lege" gasflessen even voorzichtig als volle.
- Monteer altijd de veiligheidsdop van de gasfles bij het transport. Voor het deskundige transport van gasflessen dient u met de gasspecialzaak contact op te nemen.
- Wanneer de grill in een ruimte moet overwinteren, dan moet de gasfles absoluut worden verwijderd. Deze moet altijd buiten, op een goed geventileerde locatie worden opgeslagen waartoe kinderen geen toegang hebben.

## Waarschuwingen bij de omgang met gas



Bij het grillen bestaat er een verhoogd brandgevaar. Gebruik de grill alleen buiten op een vaste en stabiele ondergrond. Plaats de grill tijdens gebruik nooit op brandbare oppervlakken. Het apparaat tijdens gebruik niet transporteren. Houd voor het geval van een ongeval, vetbrand of incident een brandblusser binnen handbereik (klasse F). Voer voorafgaande aan de ingebruikname en na elke gasfleswisseling de "lektheidstest" volgens instructies uit.

- Let er bij het vervangen van de gasfles op dat alle draairegelaars van de gasventielen op de stand «• OFF» staan en de gastoevoer op de gasfles gesloten is. De gaslang en de drukregelaar moeten overeenkomstig de voorschriften (volgens bijgevoegde montagehandleiding) worden gemonteerd.
- Bestaat het vermoeden van ondichte delen, sluit dan de gastoevoer op de gasfles en zet de draairegelaars van de gasventielen op de stand «• OFF». Laat de gasvoerende delen in de gasspecialzaak controleren.
- Sluit na het grillen eerst de gastoevoer op de gasfles af. Stel dan de draairegelaars van de gasventielen altijd op de stand «• OFF» en controleer of de vlammen gedoofd zijn.
- De opslag of beschikbaar stellen van volle of lege gasflessen in de directe nabijheid van de grill is niet toegestaan.



- Gasgrill nooit ontsteken, wanneer de kap, resp. het deksel gesloten is.
- Nooit tijdens het ontsteken over de grill heen buigen.
- Voer geen technische wijzigingen uit aan de gasregelaars, ontsteker, brander of andere delen van de grill.
- Vermoedt u een defect, neem dan met een vakman contact op.
- Er moet worden gewaarborgd dat de ventilatieopeningen van de ruimte waarin de gasfles is opgesteld niet afgesloten worden.



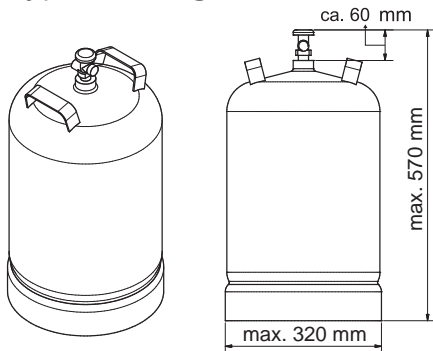
Gebruik geen aansteekvloeistoffen. Het apparaat beschikt over een intern ontstekingsmechanisme.



**LET OP!** Kinderen en huisdieren mogen zich nooit zonder toezicht in de buurt van een hete grill bevinden. Draag voor uw eigen veiligheid bij het grillen altijd grillhandschoenen.

## Maximale grootte van de gasfles

bij positionering in de flessenhouder:



Videro G4-SL, G4-SK

## Montage van slang en drukregelaar

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

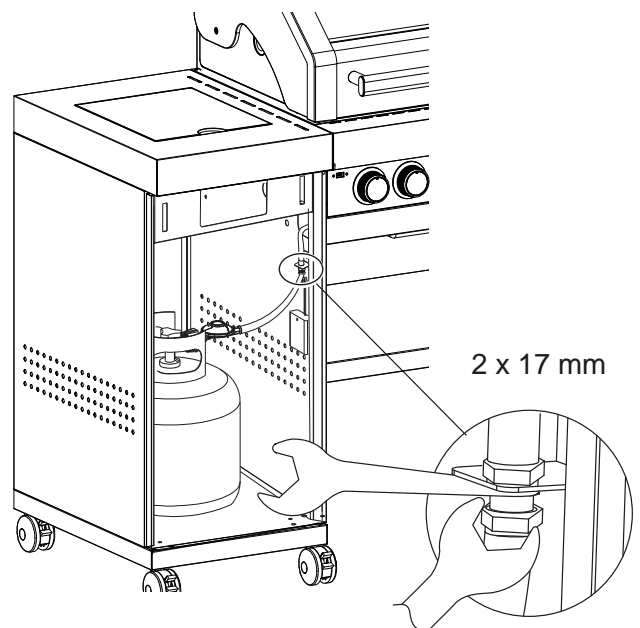
**A)** slangaansluitstuk bevestigen voor Duitsland, Oostenrijk, Zwitserland

De afzonderlijke elementen van de meervoudige verbinding worden met een ¼" BSP uitwendige draad bevestigd. Met behulp van een moersleutel worden slang en drukregelaar op de aansluiting van de gasrail vastgeschroefd.



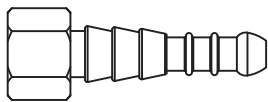
Let erop dat u de verbindingstukken stevig en lekdicht monteert.

**A)**




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

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




- Bevestig de universele adapter op de ¼ BSP uitwendige schroefdraad.
- Draai de universele adapter met een tang vast.

 Let erop dat u de verbindingstukken stevig en lekdicht monteert.

Gebruik passende slangenklemmen of oorklemmen om de slang aan de adapter te bevestigen en draai de klemmen stevig vast. Nadat u de verbinding van de gaslang/drukregelaar op de gasgrill heeft gemonteerd, de gasfles opendraaien en de verbindingselementen op lekkage controleren. Let erop dat u tijdens deze procedure uit de buurt blijft van eventuele ontstekingsbronnen.

- Gaslang en stroomkabel uit de buurt van hete delen houden.
- Onnodige wikkelingen van de gaslang vermijden.
- Vóór elk gebruik de gaslang controleren op scheuren, beknellingen, slijtage en andere schade. Vertoont de gaslang schade of slijtageverschijnselen, dan moet deze onmiddellijk vervangen worden.
- In geval van schade of wanneer nationale wettelijke bepalingen dat noodzakelijk maken, de gaslang vervangen.

## Gasdichtheidscontrole

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

Voer voorafgaande aan de ingebruikname en na elke gasfleswisseling de "lekdichtheidstest" volgens instructies uit.

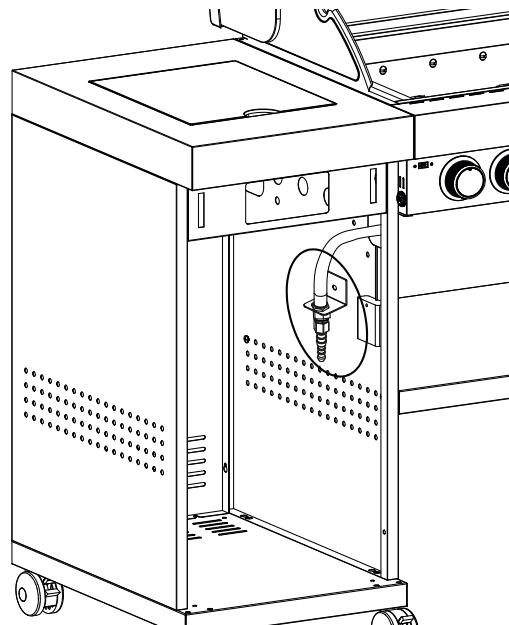
Gebruik geen beschadigde gasflessen. Gedeukte of roestige gasflessen of gasflessen met beschadigd ventiel vormen een gevaar en moeten onmiddellijk door een intacte fles vervangen worden.

1. Verbind alle gasvoerende onderdelen stevig met elkaar.
2. Zet alle draaieregelaars op de stand «• OFF».
3. Open het ventiel op de gasfles.
4. Breng een zeepoplossing aan bestaande uit een deel vloeibaar reinigingsmiddel en een deel water of een lekzoekspray op alle gasverbindingstukken (gasfles, gasdrukregelaars, aansluitstukken gaslang).
5. Wanneer er zeepbellen ontstaan, betekent dit dat er sprake is van een lekkage.

**BELANGRIJK:** de grill mag pas gebruikt worden als alle lekkages verholpen zijn

6. In dit geval ventiel op de gasfles dichtdraaien.
7. Los de lekkages op door vastdraaien van de verbindingen als dit mogelijk is of vervang de defecte onderdelen.
8. Lekkagetest herhalen.
9. Wanneer u een gaslucht waarneemt en u geen lekkage bij de grill kunt vaststellen, draai dan de gasfles dicht, demonteer de slang en neem direct contact op met uw leverancier of het bedrijf waar u het apparaat heeft gekocht.

B)



## Belangrijke bedieningsinstructies

Door het gebruik van alcohol, drugs en/of al dan niet voorgeschreven medicijnen kan het vermogen van de gebruiker tot correcte montage en veilig gebruik van de grill worden beïnvloed. Dit apparaat is niet bestemd om door personen (ook niet door kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt te worden, tenzij ze door een voor uw veiligheid bevoegde persoon gecontroleerd worden of van deze bevoegde persoon de nodige instructies kregen over het gebruik van het apparaat.

- Gebruik de grill pas nadat alle onderdelen correct zijn gemonteerd en na het uitvoeren van de lekdichtheidscheck. Een ondeskundige montage kan gevaren veroorzaken. Houdt u zich alstublieft nauwkeurig aan deze montagehandleiding.
- Gebruik deze grill uitsluitend buiten op een goed geventileerde maar tegen wind beschermde plek met een stabiele en vlakke ondergrond.
- De RÖSLE-grill is niet bedoeld voor montage in of op caravans, kampeerwagens en/of boten.
- Verplaats de grill niet over grote oneffenheden/traptreden of zeer oneffen terrein en alleen in afgekoelde toestand.
- Gebruik de grill niet in een garage, in een gebouw, in verbindingsgangen tussen gebouwen of op anderszins ombouwde plaatsen. Anders hopen er zich giftige dampen op die tot ernstig of zelfs dodelijk letsel kunnen leiden.
- Gebruik deze grill nooit onder brandbare daken, overkappingen, etc. Gebruik deze grill uitsluitend op een afstand van minimaal 1,5 m tot brandbaar en hittegevoelig materiaal.
- Houd het grillgebied vrij van ontbrandbare gassen en vloeistoffen (bijv. brandstof, alcohol, etc.) en van andere brandbare materialen. Anders kunnen steekvlammen en explosies ontstaan.
- Zorg ervoor dat de sleuven in de verbrandingskamer en op het deksel altijd vrij zijn. Gebruik geen lavastenen of houtskool voor uw grill.
- Laat de grill tijdens gebruik nooit zonder toezicht.
- Deze grill wordt zeer heet en moet tijdens bedrijf uitsluitend op de voor de bediening benodigde plaatsen worden aangeraakt. Pak tijdens verwarmingsbedrijf het deksel van de grill uitsluitend bij de greep beet. Draag tijdens het gebruik van de grill geen kleding met losse mouwen of licht ontbrandbare stof. Let op gezicht, haar, etc.
- Gebruik de grillafdekkap pas nadat de grill volledig is afgekoeld.
- Er mogen alleen originele reserveonderdelen gebruikt worden.
- Om het grillgoed en de grill te beschermen, moet geen hogere temperatuur dan 350°C / 662°F bereikt worden. Te hoge temperaturen kunnen onderdelen van de grill vervormen. Nevenproducten (chemische/giftige) die tijdens het grillproces ontstaan, kunnen vooral bij ondeskundige bediening tot schade aan de gezondheid leiden. Deze kunnen tot kanker, zwangerschapsproblemen en andere gevolgschade leiden.
- De producent kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die door ondeskundig, roekeloos of incorrect gebruik ontstaat. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die bij het gebruik van het apparaat optreedt alsook voor klachten van derden.

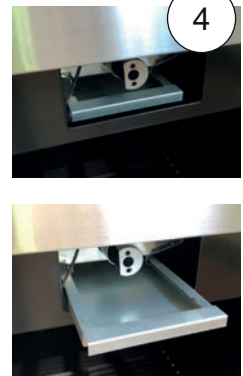
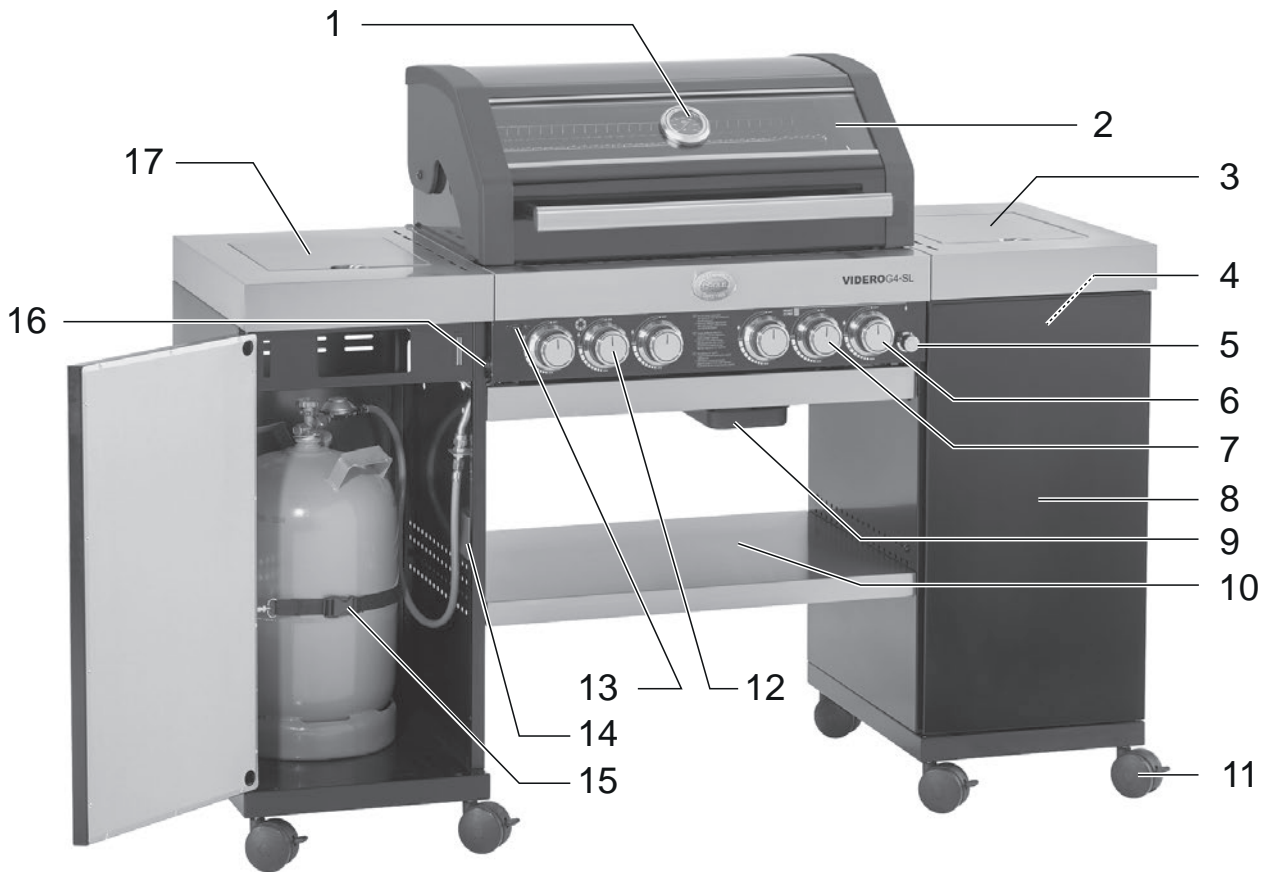


### **LET OP! Brandgevaar door overtollig vet!**

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

- Verwijder overtollig vet van de grill om vetbrand te voorkomen zoals voorgeschreven bij routinematig onderhoud. Daartoe horen ook de flavorizer en vetlade.
- Wanneer een vetbrand optreedt, neem dan het grillgoed uit de vlammen en sluit het deksel tot de vlammen doven. Sluit dan de gastoevoer op de gasfles en laat het deksel gesloten tot het vuur gedoofd is.
- Bij sterke vlamvorming moet u indien mogelijk een bluspoging ondernemen. Let hierbij op de instructies op de brandblusser! Giet geen water in de grill om steekvlammen te onderdrukken.
- Dek de grillkamer en het vetopvangreservoir nooit af met aluminiumfolie of zand. Daardoor wordt het vet gehinderd bij het doorstromen. Dit kan tot een vetbrand leiden. Gebruik in plaats hiervan lekschalen om uit het vlees druppelend vocht op te vangen.

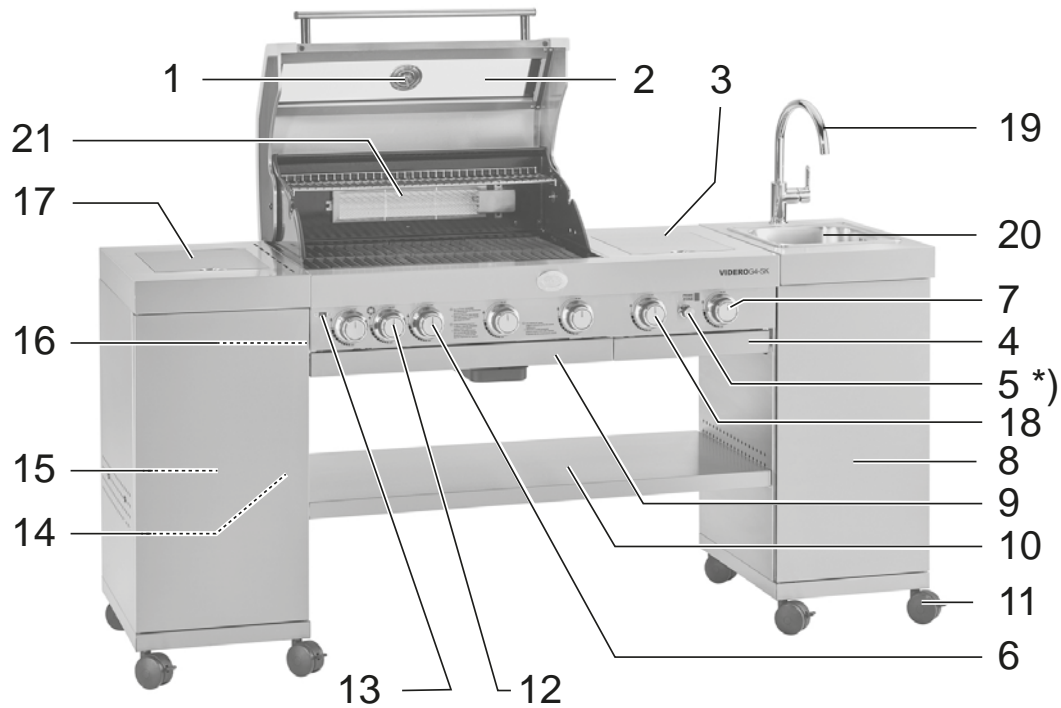
## De Videro G4-SL in detail



### Bedieningselementen

|   |  |    |   |
|---|--|----|---|
| 1 | Dekselthermometer  | 10 | Aflegvlak                               |
| 2 | Deksel met glasinzet                                     | 11 | Rollen met rem                          |
| 3 | Primezone  | 12 | Draaigelaar zijbrander                  |
| 4 | Vetopvangreservoir Primezone                             | 13 | USB-aansluiting                         |
| 5 | Ontsteker Primezone                                      | 14 | Batterijvak voor verlichting            |
| 6 | Draaigelaar hoofdbrander met Jet Flame-ontstekingsysteem | 15 | Gasfleshouder                           |
| 7 | Draaigelaar Primezone                                    | 16 | Schakelaar voor draaigelaar verlichting |
| 8 | Opbergruimte   | 17 | Geïntegreerde zijbrander                |
| 9 | Vetopvangreservoir met lekschaal                         |    |   |

## De Videro G4-SK in detail



### Bedieningselementen

|    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 1  | Dekselthermometer  | 12 | Draairegelaar zijbrander                  |
| 2  | Deksel met glaszet   | 13 | USB-aansluiting                           |
| 3  | Primezone  | 14 | Batterijvak voor verlichting              |
| 4  | Vetopvangreservoir Primezone                               | 15 | Gasfleshouder                             |
| 5  | Ontsteker Primezone & Back Burner                          | 16 | Schakelaar voor draairegelaar verlichting |
| 6  | Draairegelaar hoofdbrander met Jet Flame-ontstekingsysteem | 17 | Geïntegreerde zijbrander                  |
| 7  | Draairegelaar Primezone                                    | 18 | Draairegelaar Back Burner                 |
| 8  | Opbergruimte met legvak                                    | 19 | Waterkraan                                |
| 9  | Vetopvangreservoir met lekschaal                           | 20 | Wasbak                                    |
| 10 | Aflegvlak  | 21 | Back Burner                               |
| 11 | Rollen met rem   |    |   |



## Ingebruikname vóór het grillen



Zorg ervoor dat alle voorgaande punten in acht genomen zijn en dat er een lekdichte verbinding met de gasgrill is gemaakt.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, adviseren wij u de grill "schoon te branden" om eventuele resten uit het productieproces te verwijderen.

### Procedure "schoonbranden"

1. Vóór het "schoonbranden" eventuele stickers op het venster en de zijbrander verwijderen.
2. Wanneer u dat niet doet, dan kunnen deze sticker bij het verhitten smelten en kunnen ze alleen nog met moeite worden verwijderd.
3. Verwijder de grillroosters, grillplaten en legroosters en was deze af met een mild schoonmaakmiddel.
4. Plaats de componenten weer terug.
5. Schakel de grill in, start alle hoofdbranders en laat de grill op een temperatuur van 230 °C met gesloten deksel ca. 30 minuten verhitten.
6. Na het schoonbranden schakelt u het apparaat uit.

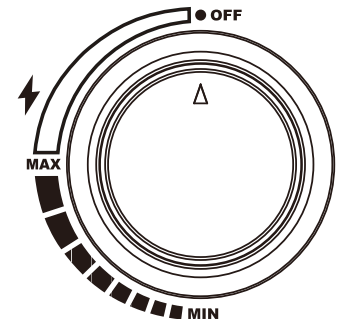
## Ontsteken van de branders

### Jet Flame-ontstekingsysteem

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

Ontstekingsprocedure:

1. Open het deksel voordat u de grill ontsteekt.
2. Voordat u met de ontstekingsprocedure begint, moeten alle draairegelaars op de stand «• OFF» staan.
3. Open het ventiel op de gasfles.
4. Druk de rechter draairegelaar 6 naar binnen en draai deze langzaam linksom naar de stand "MAX" of totdat u de "klik" van het Jet-Flame-ontstekingsysteem hoort. Dat genereert de ontstekingsvonk.
5. Wanneer de brander niet direct ontsteekt, de draairegelaar weer naar «• OFF» draaien, 1 minuut wachten, tot het opgehoopte gas is vervlogen en dan de ontstekingsprocedure herhalen.
6. Herhaal deze procedure tot alle branders of de branders die u wilt gebruiken ontstoken zijn.
7. Al naar de individuele behoefte kunt u de vlam nu met de draairegelaar regelen. Naar "MIN" draait u de draairegelaar linksom.
8. Wanneer het niet lukt om de gasgrill te ontsteken, raadpleeg dan de sectie: "Storingen oplossen" op pagina 93.



### Handmatige ontsteking

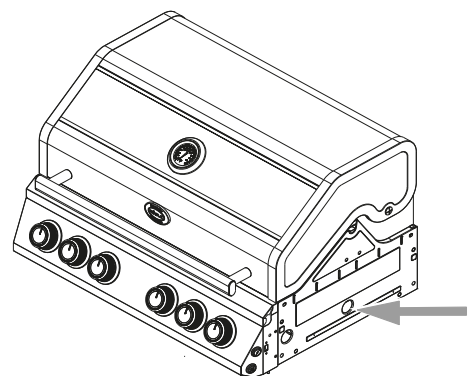
- De grill kan in uitzonderingsgevallen ook met een lucifer worden ontstoken
- Gebruik daarvoor een lucifer van minimaal 90 mm en houd de brandende lucifer bij de ontstekingsopening rechts.

### Brander doven

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



Sluit na het grillen steeds de gastoevoer op de gasfles.





## Ontsteken zijbrander

1. Open het deksel van de zijbrander voordat u de zijbrander ontsteekt.
2. Voordat u met de ontstekingsprocedure begint, moet de draairegelaar op de stand «• OFF» staan.
3. Open het ventiel op de gasfles als dit al niet is gebeurd.
4. Druk de draairegelaar 12 naar binnen en draai deze linksom naar de stand "MAX". Dat genereert de ontstekingsvonk.
5. Wanneer de brander niet direct ontsteekt, de draairegelaar weer naar «• OFF» draaien, 1 minuut wachten tot het opgehoopte gas is vervlogen en dan de ontstekingsprocedure herhalen.
6. In uitzonderingsgevallen kunt u een lucifer gebruiken om te ontsteken als de ontsteker geen vonken maakt.
7. Al naar de individuele behoefte kunt u de vlam nu met de draairegelaar regelen. Naar "MIN" draait u de draairegelaar linksom.
8. Wanneer het niet lukt om de gasgrill te ontsteken, raadpleeg dan de sectie: "Storingen oplossen" op pagina 93.

## Primezone

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



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

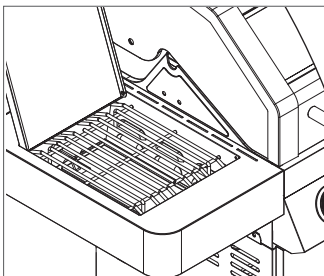
Het grillrooster van de Primezone nooit als bewaarplaats voor gebraden grillgoed gebruiken. Vloeistoffen en vet druppelen in het keramiek en verstopen deze, en dat zal tot storingen leiden.

Nooit over de geopende grill buigen! Houd altijd een minimale afstand aan van 30 cm tot de ontstekingsopening, wanneer u de Primezone ontsteekt.

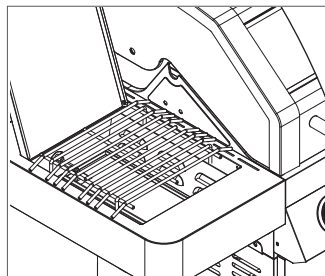
De infraroodbrander wekt een zeer intense hitte op. Grillgoed niet zonder toezicht op de brander laten, omdat dit snel kan aanbranden. Bij gebruik van de infraroodbrander op hoge vlam het grilldeksel open laten. Hierdoor kan het grillgoed beter in de gaten gehouden worden om aanbranden te voorkomen.

## Toepassing / ingebruikname Primezone in de zijtafel

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



Positie onder



Positie boven



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

3. Draai de gasfles open.
  4. Druk draairegelaar 7 naar binnen en draai deze linksom naar de stand "MAX".
  5. Ontsteek nu door indrukken van de elektronische ontsteker 5 de Primezone. Houd deze net zolang ingedrukt totdat de brander brandt.
  6. Gebruik een lucifer om te ontsteken, wanneer de ontsteker geen vonken maakt.
- Naar "MIN" draait u de draairegelaar linksom.
  - Al naar de individuele behoefte kunt u de vlam nu met de draairegelaar regelen.
  - Gebruik de grill met open afdekking gedurende 5 minuten totdat de keramische branders rood gloeien.
  - Vlees of ander grillgoed op de grill leggen en volgens het recept grillen.
  - Al naar gelang de smaak en mate van gaarheid op een hogere, gemiddelde of lagere temperatuur verder grillen en de gerechten vaak omkeren. Alternatief de gerechten van de Primezone naar het hoofdgrillgedeelte verplaatsen, het deksel sluiten en op 120 - 160 °C langzaam afbraden.



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

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

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

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

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

## Back Burner (G4-SK)

Het model Videro G4-SK beschikt over een infrarood Back Burner. Deze brander is zeer geschikt om langzaam en gelijkmatig braadstukken, hele kippen of kalkoenen in combinatie met de zogenaamde rotisserie (draaispit) te braden. Door de continue draaibeweging van het spit en de extra warmtebron verspreidt het vocht uit het grillgoed zich en zorgt voor een knapperige buitenkant. Hierdoor behaalt u altijd een perfect grillresultaat.

Bij gebruik moet erop gelet worden dat zich onder het grillgoed een vuurvaste met water gevulde druppelschaal bevindt om het neerdruppelende vet op te vangen.

### Gebruik, ingebruikname Back Burner (G4-SK)

1. Open het deksel van de grill.
2. Verwijder het warmhoudrooster.
3. Voordat u met de ontstekingsprocedure begint, moet de draairegelaar op de stand «• OFF» staan.
4. Draai de draairegelaar op de gasfles open als dit al niet is gebeurd.
5. Druk draairegelaar 18 naar binnen en draai deze linksom naar de stand "MAX".
6. Ontsteek nu de Back Burner door indrukken van de elektronische ontsteker 5. Houd deze zolang ingedrukt tot de brander start.
7. Wanneer de brander niet direct ontsteekt, de draairegelaar 18 weer naar «• OFF» draaien, 1 minuut wachten tot het opgehoopte gas is vervlogen en dan de ontstekingsprocedure herhalen.
8. In uitzonderingsgevallen kunt u een lucifer gebruiken om te ontsteken als de ontsteker geen vonken maakt.
9. Regel de vlam door de draairegelaar linksom naar "MIN" te draaien.
10. Gebruik de grill met open deksel gedurende 5 minuten totdat de keramische brander rood gloeit.
11. Kip of ander grillgoed tezamen met het draaispit op de grill plaatsen en volgens recept braden.

**i** Let bij de bereiding erop dat het grillgoed in het midden van het spit vast zit en balanceer het op de grill met het gewicht uit. Bij hele kippen of kalkoen moet u de poten of vleugels tegen het lichaam binden om aanbranden te vermijden.

12. Plaats een opvangschaal gevuld met water onder het grillgoed om braadsappen op te vangen.

13. Braad het stuk vlees met gesloten deksel in overeenstemming met het soort vlees.

**i** Neem de instructies over het onderhoud in acht op pagina 91.

### Bescherming van de Primezone en de Back Burner

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

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

**i** Schade die voortvloeit uit het niet opvolgen van deze maatregelen, valt niet onder de garantieplicht.

### Verlichting draairegelaar

Bij zwak licht zijn de verlichte draairegelaars toch te zien.

- Plaats de 4 batterijen van het type AA – 1,5 V in het batterijvak 14 binnen in de bergruimte.
- Open daarvoor de deuren aan de voorzijde zoals weergegeven in afbeelding op pagina 81. Let op de juiste +/- positie van elke batterij.
- Sluit het batterijvakdeksel.
- Druk om de verlichting in te schakelen op knop 16 (pag. 81) op het bedieningspaneel.
- De verlichting gaat niet vanzelf uit.

### Ingebruikname waterkraan

- Lees de veiligheids- en montage-instructies in de aparte bijlage van de fabrikant.
- De meegeleverde waterkraan beschikt over een ½" aansluitschroefdraad en wordt met koud water verzorgd.
- Schroef de ½" adapter voor de steekkoppeling **A** (niet meegeleverd) erop. Let erop dat de aansluiting met de hand stevig vastgeschroefd is en gebruik geen tang of sleutel.
- Gebruik voor de watertoevoer een goedgekeurde rubberen drinkwaterslang.

**i** Onderbreek de watertoevoer tijdens de wintermaanden en tap de kraan en de slang volledig af om vorstschade te vermijden.



## Eenvoudige stappen tot professioneel grillen

- Lees het recept en neem de specifieke aanwijzingen op de volgende pagina's in acht.
- Controleer voor gebruik de opvangschaal op vetophoping. Verwijder overmatig vet om een vetbrand te vermijden.
- Reinig uw grill regelmatig. Neem hiertoe de instructies van de reinigingsmiddelproducent in acht.
- Verwarm de grill met gesloten deksel ca. 15 minuten lang op de stand "MAX" voor. Probeer niet om tijd te besparen door producten te vroeg op de grill te leggen, wanneer deze nog niet juiste grilltemperatuur bereikt heeft.
- Doof altijd de brander na het grillen. Sluit de gastoevoer op de fles.
- Gebruik een spatel of grilltang, maar geen vork. Er komt braadvocht vrij en daarmee aroma dat het grillgoed laat uitdrogen.
- Controleer of het grillgoed op de grill past voordat u het deksel sluit. Een afstand van ca. 2 cm tussen de afzonderlijke gerechten is ideaal.
- Open het deksel niet steeds om naar het grillgoed te kijken. Bij elke keer optillen van het deksel gaat warmte verloren, d.w.z. het duurt langer voordat het grillgoed op tafel komt.
- Draai het grillgoed slechts éénmaal om wanneer het recept niet anders aangeeft.
- Druk de producten zoals een burger nooit plat. Daardoor wordt het vleessap eruit geperst en het grillgoed droogt uit.
- Als u uw etenswaren licht met olie insmeert, worden ze gelijkmatiger bruin en kleven ze niet aan het grillrooster.



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

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

- Laat uw grillproducten nooit bij kamertemperatuur ontdooien, maar in de koelkast.
- U krijgt de beste resultaten als u het grillgoed niet helemaal koud (direct uit de koelkast) op de grill legt. Neem het een tijdje voordien uit de koelkast (ca. 1 uur) zodat het op kamertemperatuur kan komen.
- In de grillhandleiding op pagina 90 vindt u aanbevolen braadtijden.

# Braden met de RÖSLE-grill

## Grillmethoden

### Voorverwarmen

Ontsteek de branders zoals hierboven beschreven, sluit het deksel, draai de draairegelaars op de stand "MAX" en verwarm de gasgrill 15 minuten voor.

### Beschermen van het grill-oppervlak

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

### Terugslag van vlammen

Wanneer u vlees boven een open vuur bereidt, moet u rekening houden met terugslag van vlammen. Dat wordt veroorzaakt door de natuurlijke vleessappen die op de vlamdiffusor vallen.

Ook het grillen van zeer vet vlees of bij zeer grote hitte kan leiden tot terugslag van vlammen. Het terugslaan van vlammen moet u onder controle houden, anders verbrandt het grillgoed of er kan een vetbrand ontstaan.

### Voorkomen van terugslag van vlammen

- Verwijder overtollig vet van het vlees en gevogelte voordat u het op de grill legt.
- Het is aan te bevelen om zeer vet vlees op een grillplaat te bereiden.
- Grill met een lage vlam.
- Vermij sterk oliehoudende marinades.

### Direct grillen met gesloten deksel

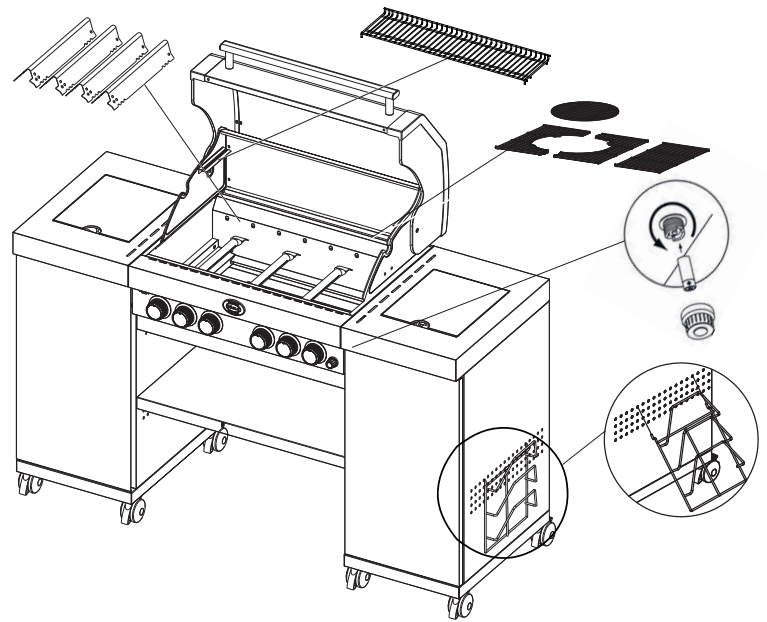
Bij de directe methode wordt het gerecht direct boven de branders gebraden. Gerechten die minder dan 25 minuten bereidingstijd nodig hebben, worden met de directe methode gegrild. Voor een gelijkmatig doorgaren moet het grillgoed na de helft van de bereidingstijd een keer omgedraaid worden. Dit zijn bijv. biefstukken, karbonades, vleesspiesen en groente. Houd het deksel gesloten. Telkens als het deksel geopend wordt, gaat er warmte verloren en wordt de bereidingstijd verlengd.

### Indirect grillen met gesloten deksel

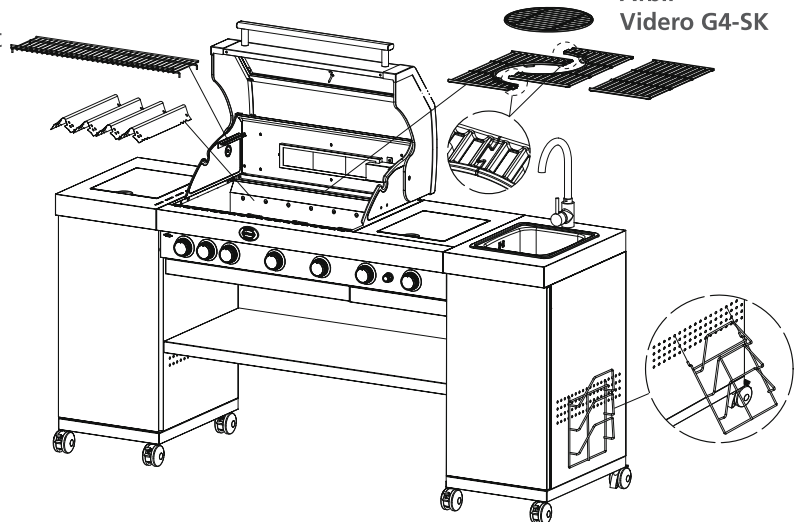
Bij indirect grillen wordt het deksel gesloten en worden slechts de beide buitenste branders ontstoken. Plaats een vetopvangschaal in het midden onder het rooster en positioneer het grillgoed daarboven. Zo wordt het grillgoed niet direct gegrild maar via de convectie door het gesloten deksel in de gehele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

Zodoende genereert men een luchtcirculatie in de gasgrill die het grillgoed indirect gaart.

Afb.:  
Videro G4-SL



Afb.:  
Videro G4-SK



## Na het gebruik

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

Om het apparaat voor het volgende gebruik klaar te maken, draait u de draairegelaar naar de stand «• OFF» en reinigt u met een borstel met lange steel het grill-oppervlak van vet- en etensresten.



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

Sluit de gastoevoer op de fles.

Na volledige afkoeling de grill reinigen en opbergen.

## Wanneer is het vlees of het grillgoed gaar?

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

- Bij gebruik van een vleesthermometer, moet deze enkele seconden in het vlees zijn voordat u de temperatuur afleest.
- Voor steaks, hamburgers, maar ook braadstukken enz. steekt u de thermometer aan de zijkant in het dikste deel van het grillgoed of zodanig dat de punt zich in het midden van het grillgoed bevindt. Let er hierbij op dat de thermometer geen bot raakt.
- Om de temperatuur van gevogelte te controleren, steekt u de thermometer in de dikste plaats van de borst of de bout. Raak de botten niet. Als het gevogelte klaar is, heeft de borst een kerntemperatuur van 75°C, de bout van 80°C bereikt.
- Neem het vleesstuk of het gevogelte ca. 5 minuten vóór het de gewenste kerntemperatuur bereikt van de grill. Laat het 10-15 minuten rusten voor u begint te snijden, zodat het vleessap naar de binnenkant van het grillgoed teruggaat. Het grillgoed gaart verder en het kan bovendien makkelijker gesneden worden.

## Gaartijden

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

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

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



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

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

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



# Onderhoud, reiniging en opslag

## Reiniging vetopvangschaal

De lekbak en de vetopvangschaal absoluut regelmatig reinigen!

Eventueel moet bij intensief gebruik vaker gereinigd worden. Pas uw reinigingsschema aan het gebruik aan. Wanneer dit niet gebeurt, kan een ophoping van vet en olie tot brand in de grill leiden.



Bij een door vet- en olieresten veroorzaakte brand vervalt uw garantie.

1. Verwijder de afvoertrechter tezamen met de vetopvangschaal.
2. Dek de grillkamer nooit af met aluminiumfolie of zand.
3. Verwijder overtollig vet, reinig de vetopvangschaal en grillkamer met warm zeepwater en spoel met schoon water na.

## Reiniging grillkamer / vlakken

Bij vervuiling in de gaarruimte: verwarm de grill ca. 10 - 15 minuten met maximaal vermogen. Laat de grill daarna afkoelen. Verzeker u ervan dat de grill volledig afgekoeld is voordat u begint deze grondig te reinigen. Neem hiertoe de instructies van de reinigingsmiddelproducent in acht.

- Gebruik voor het reinigen van de grill nooit schurende edelstaalpolitoeren/ovenreinigers, schurende reinigingsmiddelen (keukenreinigers), zuurhoudende reinigingsmiddelen of schuurspunten.
- Reinig de behuizing met een mild reinigingsmiddel en water. Spoel grondig met schoon water na en droog de vlakken af.
- Er mag geen water of reiniger in de openingen van de branders terechtkomen.
- Verwijder afzettingen van het grillrooster gewoon met de RÖSLE-grill-reinigingsborstel of een zachte RVS-borstel. Veeg aansluitend met een vochtige doek na.
- Droog de grill na elke grondige reiniging door deze te verwarmen.

## Reiniging branders

De branders kunnen, vooral na lang grillen, door overtollig vet, sappen en marinades verstopt raken en oppervlaktecorrosie vertonen.

Wanneer dat het geval is, de branders verwijderen.

1. De branders volgens instructie verwijderen
2. Reinigen in heet water en reinigingsmiddel.
3. Controleer of de branderopeningen niet verstopt zijn.
4. Met water afspoelen, afdrogen en in de gasgrill terugplaatsen.
5. Direct ontsteken om roest en erosie te voorkomen.
6. Een weinig olie aanbrengen wanneer de gasgrill langere tijd niet wordt gebruikt.

## Uitbouwen van de branders

- Controleer of de gasgrill is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld
- Controleer dat alle draairegelaars op «• OFF» staan en dat ook de gasfles is dichtgedraaid.

1. Sluit de gastoevoer en til de roosters eruit.
2. Stel vast welke hoofdbrander defect is. Begin aan de rechterkant:
3. Verwijder de beveiligingsclip rechts van de brander.
4. Verwijder de hoofdbrander.
5. Verwijder de brug tussen de beide hoofdbranders.



6. Herhaal stap 3 van rechts naar links tot u de defecte brander hebt bereikt.
7. Verwijder de defecte brander door een nieuwe.
8. Monteer de resterende branders en bruggen weer in omgekeerde volgorde.

### Overwinteren

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

Reinig en droog de grillroosters en wrijf ze in met zonnebloemolie om roest te voorkomen. Wikkel de branders in papier en bewaar deze op een goed geventileerde droge plek.

- Gelieve bij vragen en onduidelijkheden met uw gasleverancier of het verkooppunt contact op te nemen.
- Olie metalen onderdelen (bijv. scharnier) regelmatig.

### Model Videro G4-SK:

- **Onderbreek de watertoevoer tijdens de wintermaanden en tap de kraan en de slang volledig af om vorstschade te vermijden.**
- Na een langere opslag moet u de gasslang zorgvuldig op scheuren, knikken, bijtsporen en andere beschadigingen controleren. Een beschadigde gasslang moet onmiddellijk vervangen worden.
- Controleer alle gasventielopeningen, branderbuizen en verbindingen op storingen.
- Controleer absoluut of alle gasvoerende onderdelen correct bevestigd zijn.
- Wanneer u de gasgrill aan het begin van het barbecueseizoen of na langere tijd weer in gebruik neemt, moet u de gebruiksaanwijzing opnieuw zorgvuldig doorlezen.
- Controleer of alle branders correct zijn geplaatst.
- Controleer of de gasfles gevuld is.
- Draai alle draairegelaars op «• OFF» en sluit de gasfles aan. Controleer vóór het gebruik of alle grillroosters en bereidingsplaten zijn schoongemaakt.
- Controleer de gasgrill op lekkages m.b.v. een zeepoplossing of lekspray.

Als u zich aan deze tips houdt, heeft u jarenlang plezier van uw RÖSLE-gasgrill.

### Tips voor een langere levensduur


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

Enkele tips:

- De grill-oppervlakken (inclusief warmteverdelers) moeten na het grillen schoon en droog worden gemaakt, vooral na het grillen met marinades. Deze bevatten zout en tasten het oppervlak aan.
- De grillrooster-oppervlakken moeten na het gebruik met olie worden ingewreven.
- Laat de grill niet buiten onbeschermd in de regen staan. Voor een lange levensduur van uw grill adviseren wij, nadat de grill is afgekoeld, deze met een passende RÖSLE-afdekhoes tegen omgevingsinvloeden te beschermen. Om vochtigheid te verhinderen de afdekhoes naar de regen verwijderen.
- Sla uw grill niet nat op. Droog deze eerst zorgvuldig af.
- Verwijder zowel in de zomer als in de winter regelmatig de afdekking, zodat de grill kan ventileren en opgehoopte vochtigheid kan ontsnappen.
- Lichte oppervlakteroest kan eenvoudig met een in wijnazijn gedrenkte lap of met een in de handel verkrijgbaar ontroestingsmiddel verwijderd worden.
- Afsprongen email kunt u met een beetje lak bijwerken om het blanke metaal te bedekken.
- Controleer regelmatig of de schroefverbindingen goed vastzitten en de wielen nog licht lopen.

## Verhelpen van fouten

| Probleem   | Oplossing  |
|--|--|
| Geen ontsteking, geen vlam, brander-storing  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of de gastoevoer van de gasfles geopend is.</li> <li>Controleer of zich voldoende gas in de fles bevindt.</li> <li>Is de gaslang geknikt? Buig de slang recht.</li> <li>Controleer of vonken van de elektrode op de brander overspringen.</li> <li>Kan de brander met een lange lucifer aangestoken worden? Controleer het ontstekings-systeem!</li> </ul>   |
| Grill werkt niet goed  | <p><b>STOP</b>, draai de gasfles dicht en alle draaiegelaars op «• OFF»! <b>NIET</b> roken!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer alle gasaansluitingen</li> <li>Wacht 3 minuten tot het opgehoopte gas vervlogen is en herhaal de ontstekingsproce-dure</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>De brander ligt niet passend op de uitstroomopeningen:<br/>Blander exact passend op de uitstroomopeningen leggen</li> <li>De gasleiding is verstopt:<br/>De gaslang van de gasgrill losnemen. Gasfles slechts één seconde opendraaien om een even-tuele verstopping in de slang te verhelpen. Na één seconde de gasfles weer dichtdraaien en de gaslang weer op de gasgrill monteren.</li> <li>Verstopte uitstroomopeningen:<br/>De branders verwijderen, zoals hierboven beschreven. Gasventielopeningen controleren, eventuele verstoppingen veroorzakende voorwerpen met een dunne metalen draad verwij-deren. Blander weer boven de uitstroomopeningen plaatsen en testen of de brander nu weer probleemloos werkt.</li> <li>Controleer de brander regelmatig om te waarborgen dat deze vrij is van insecten en spinnen die het gassysteem verstoppem of de gasstroom kunnen beïnvloeden. Zorg er-voor dat de venturibuizen van de brander zorgvuldig gereinigd zijn zodat er geen hin-dernissen meer aanwezig zijn. Wij adviseren voor het reinigen van de venturibuizen een buizenborstel.</li> </ul> |
| Geen vonkvorming   | <ul style="list-style-type: none"> <li>De afstand tussen brander en elektrode mag slechts 5–8 mm bedragen.</li> <li>Eventueel elektrode reinigen en afstellen.</li> </ul>  |
| Ongelijk vlammen-beeld van de bran-ders  | Zijn de branders gereinigd? Reinig de branders. Verwijder resten. Er mag geen water of reini-ger in de openingen van de branders terechtkomen.   |
| Er treden steekvlam-men op   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wellicht heeft u de grill onvoldoende voorverwarmd. Verwarm de grill ca. 15 minuten met alle branders voor.</li> <li>Reinig grillroosters, opvangschaal etc. zodat deze vrij zijn van vetresten.</li> </ul>   |
| Grillgoed brandt aan op het grillroos-ter.   | Uw grilltemperatuur is te laag. Wacht daarom enkele minuten voor u het omdraait, zodat het tijd heeft om goed aan te braden.   |
| Lekkage  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Draai de gasfles dicht.</li> <li>Ventileer de omgeving, zodat opgehoopt gas volledig kan vervliegen.</li> <li>Controleer alle verbindingselementen.</li> <li>Wanneer er lekken zijn, de gasfles rechtop op een open plek plaatsen.</li> <li>Blijf uit de buurt van eventueel uit de gasfles stromend gas of vloeibaar gas.</li> <li>Blijf met de gasfles op minimaal 20 m afstand van ontstekingsbronnen, evenals van elek-trische apparaten, flitslicht, machines of motoren.</li> <li>Zorg voor een maximale luchtcirculatie zodat het opgehoopte gas vervliegt.</li> </ul>   |
| De Primezone (opti-oneel) "flitst op" tij-dens het bedrijf. De brander maakt een luid "whoosh"-gelu-id, gevolgd door een continu sissen en stopt dan met gloei-en. | <p>Keramië met braadvet en afzettingen bedekt. Aansluitingen zijn verstopt. Blander overver-hit vanwege onvoldoende ventilatie (het grill-oppervlak is in grote mate afgedekt met pan-nen of potten).</p> <p>Scheuren of barsten in het keramische oppervlak.</p> <p>Afdichting van het keramische oppervlak is lek.</p> <p>Blander uitzetten en minimaal twee minuten laten afkoelen. Blander opnieuw aansteken en minimaal vijf minuten op een hogere vlam gebruiken, of totdat de keramische oppervlakken gelijkmatig gloeien.</p> <p>Zorg ervoor dat niet meer dan 75 % van het grill-oppervlak met pannen of toebehoren is af-gedekt. Blander uitzetten en minimaal twee minuten laten afkoelen, dan opnieuw aanste-ken.</p> <p>Blander laten afkoelen en zorgvuldig op scheuren onderzoeken. Wanneer u scheuren consta-teert, neem dan contact op met een geautoriseerde dealer om een vervangende Primezone te bestellen.</p>   |
| Ander niet hier ver-meld probleem  | Neem contact op met uw vakhandelaar. Neem contact met ons op via <a href="mailto:reklamation@roesle.de">reklamation@roesle.de</a>  |

| Probleem  | Oplossing   |
|---|---|
|  Gevaar! | Bodemtrecter niet afdekken met aluminiumfolie!<br>Is de bodemtrecter "vervuild" waardoor de vetten niet in het vetopvangreservoir kunnen afvloeien? Reinig de bodemtrecter  |
| Apparaatbrand   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wanneer in het apparaat brand ontstaat, de gasfles dichtdraaien. Dan de brand met een natte doek blussen</li> <li>• Wanneer de gasfles brandt of wanneer u de schakelaar niet kunt bereiken en dicht kunt draaien: <b>direct</b> de brandweer bellen!</li> <li>• Een tuinslang op het midden van de gasfles richten om deze te koelen, maar nooit de vlammen met water blussen. Zolang het gas brandt, kan het geen "plas" vormen en exploderen</li> <li>• De omgeving evacueren</li> </ul> <p><b>Opmerking:</b><br/>           De meeste branden in gasgrillen ontstaan, doordat vet en olie zich hebben opgehoopt of omdat de gasaansluitingen niet regelmatig en correct gecontroleerd werden. Denk eraan dat u de instructies van de fabrikant m.b.t. reiniging en het aansluiten van de verbindingselementen opvolgt.</p> <p>Insecten<br/>           Door spinnen en andere insecten kunnen eventueel spinnenwebben of insectennesten in de branderbuizen voorkomen. Dit kan de doorstroming van gas hinderen en een brand veroorzaken. Dat wordt als zogenaamde "flashback" aangeduid en kan in de grill ernstige schade veroorzaken en een gevaar opleveren voor de omgeving. Het wordt aanbevolen de branderbuizen regelmatig te controleren en te reinigen.</p> |

## Garantie

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

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

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

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

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

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

Voor schade die door toepassing en gebruik van RÖSLE-producten aan andere vreemde producten wegens ondeskundige bediening, montage of bijv. door een ongeluk ontstaan, kan geen aansprakelijkheid worden aanvaard.

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

## Afvoer



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



**Verpakking en de onderdelen ervan niet aan kinderen geven.**

**Verstikkingsgevaar door folies en andere verpakingsmaterialen.**



Oude apparaten zijn geen waardeloos afval. Door de milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen gerecycled worden. Informeer bij uw gemeente over mogelijkheden om het apparaat op een milieuvriendelijke en deskundige manier af te voeren. De materialen kunnen op basis van hun markering worden hergebruikt.

## Omgang met batterijen



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

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

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

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

Bij verkeerd ingelegde batterij bestaat explosiegevaar!

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

Voer verbruikte batterijen onmiddellijk af. Vervang batterijen alleen door batterijen van het juiste type en met het juiste modelnummer

### Opgelet!

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

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

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

## Belangrijke aanwijzing voor de afvoer:

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

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

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

Dit teken vindt u op batterijen die schadelijke stoffen bevatten:



## Service en contact

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

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

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

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

Telefoon: +49 8342 912-270

Telefax: + 49 8342 912-190

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

# Technische gegevens

| Model   | Videro G4-SL                          | Videro G4-SK                 |
|---|---------------------------------------|------------------------------|
|   | Zwart / RVS                           | Roestvrij staal              |
| Artikelnummer   | 25535 / 25536                         | 25537                        |
| <b>Uitrusting</b>   |                                       |                              |
| Vuurschaal  | Met porselein geëmailleerd            |                              |
| Dekselthermometer   | ✓<br>60 ° - 350 °C (± 10 °C)          | ✓<br>60 ° - 350 °C (± 10 °C) |
| Grillrooster  | Gietijzer, geëmailleerd               | Gietijzer, geëmailleerd      |
| Warmteverdeler  | Roestvrij staal                       | Roestvrij staal              |
| Vetopvangplaat  | Roestvrij staal                       | Roestvrij staal              |
| Lichtlopende wielen met rem   | ✓                                     | ✓                            |
| <b>Grillzone</b>  |                                       |                              |
| Griloppervlakte in cm <sup>2</sup>                                  | 3150                                  | 3150                         |
| Grillzone in cm   | 70 x 45                               | 70 x 45                      |
| Warmhoudoppervlak in cm <sup>2</sup>                                | 1120                                  | 1120                         |
| Warmhoudgedeelte in cm  | 70 x 16                               | 70 x 16                      |
| <b>Afmetingen en gewicht</b>  |                                       |                              |
| Breedte in cm   | 154                                   | 193,7                        |
| Diepte in cm  | 60                                    | 63,5                         |
| Hoogte bij gesloten deksel in cm                                    | 118                                   | 118                          |
| Werkhoogte grillrooster in cm                                       | 90                                    | 90                           |
| Gewicht ca. in kg   | 70                                    | 85                           |
| <b>Landafkorting</b> AT, CH, DE                                     |                                       |                              |
| Artikelnummer   | 25535 / 25536                         | 25537                        |
| Categorie   | I <sub>3</sub> B/P(50)                |                              |
| Gastype   | Butaan (G30) / propaan (G31): 50 mbar |                              |
| Sproeier zijbrander in mm   | 0,75                                  | 0,75                         |
| Sproeier hoofdbrander / Primezone in mm                             | 0,81                                  | 0,81                         |
| <b>Landafkorting</b> BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU |                                       |                              |
| Artikelnummer   | 25382 / 25383                         | 25384                        |
| Categorie   | I <sub>3</sub> B/P(30)                |                              |
| Gastype   | Butaan (G30) / propaan (G31): 30 mbar |                              |
| Sproeier zijbrander in mm   | 0,88                                  | 0,88                         |
| Sproeier hoofdbrander / Primezone in mm                             | 0,92                                  | 0,92                         |
| <b>Brandereenheid</b>   |                                       |                              |
| CE  | 2575-21                               |                              |
| Hoofdbrander  | 4                                     | 4                            |
| Vermogen zijbrander in kW   | 3,0                                   | 3,0                          |
| Vermogen Primezone in kW  | 3,5                                   | 3,5                          |
| Vermogen Back Burner in kW  | -                                     | 3,2                          |
| Vermogen hoofdbrander in kW   | 4 x 3,5                               | 4 x 3,5                      |
| Totale vermogen in kW   | 20,5                                  | 23,7                         |
| Totaal verbruik g/h   | 1489                                  | 1721                         |
| Ontstekingsysteem hoofdbrander                                      | Piëzo-ontsteking, Jetflame            |                              |
| Ontstekingsysteem Primezone   | Elektronische ontsteking              |                              |
| Ontstekingsysteem zijbrander  | Piëzo-ontsteking, Jetflame            |                              |
| Ontstekingsysteem Back Burner                                       | Elektronische ontsteking              |                              |
| Max. vulgewicht van de gasfles in kg (in opbergruimte)              | 11                                    |                              |
| Batterij LED-verlichting  | 4 x 1,5V DC – type AA R6              |                              |
| Batterij ontsteking Primezone, Back Burner (G4-SK)                  | 1 x 1,5V DC – type AA R6              |                              |

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

## Toebehoren











De volgende grill-accessoires zijn voor de grill verkrijgbaar. Meer toebehoren vindt u op [www.roesle-bbq.de](http://www.roesle-bbq.de).









### Toebehoren apparaat

|   |       |                       |
|---|-------|-----------------------|
|  | 25618 | Afdekkap Videro G4-SL |
|  | 25619 | Afdekkap Videro G4-SK |

|   |       |                         |
|---|-------|-------------------------|
|  | 25031 | Grillhandschoenen leer  |
|  | 25311 | Grillplaat Videro G3/G4 |

### Grill-accessoires

|   |       |                         |
|---|-------|-------------------------|
|    | 25050 | Grillspatel             |
|    | 25053 | Grill-reinigingsborstel |
|    | 25054 | Grilltang 40 cm         |
|   | 25056 | Grillpenseel rond       |
|  | 25057 | Grill-visspatel         |
|  | 25063 | Grill-spatel            |
|  | 25061 | Grilltang, gebogen      |
|  | 25064 | Punttang                |
|  | 25065 | Gratentang              |
|  | 25058 | Marineerspuit 50 ml     |

|   |       |                                 |
|---|-------|---------------------------------|
|    | 25060 | Grill-gevogelteschaar           |
|    | 25066 | Gourmetthermometer              |
|    | 25086 | BBQ-kerntemperatuurmeter        |
|   | 25070 | Braadstuk- en spareribhouder    |
|   | 25072 | Houder met grillspiezen (4 st.) |
|  | 25079 | Grillspies (4 st.)              |
|  | 25078 | Kipbraadelement                 |
|  | 25077 | Aroma plank cederhout (2 st.)   |
|  | 25071 | Vishouder                       |



## Indice

|   |     |   |     |
|---|-----|---|-----|
| Uno sguardo ai vantaggi: .....  | 99  | Diventare un professionista del barbecue<br>è semplice..... | 111 |
| CONSIGLI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA... 100                            |     | Cucinare con il barbecue RÖSLE. ....                        | 112 |
| Indicazioni di sicurezza per la bombola del gas... 101                |     | Metodi per cuocere alla griglia .....                       | 112 |
| Indicazioni di pericolo in relazione al gas .....                     | 101 | Cottura alla griglia diretta con coperchio chiuso 112       |     |
| Dimensioni massime della bombola .....                                | 102 | cottura alla griglia indiretta con coperchio chiuso 112     |     |
| Montaggio del tubo flessibile e del regolatore<br>di pressione .....  | 102 | Dopo l'utilizzo .....                                       | 113 |
| Controllo della tenuta del gas .....                                  | 103 | Quando è cotta la carne o il cibo da grigliare?....         | 113 |
| Importanti indicazioni per l'uso .....                                | 104 | Tempi di cottura.....                                       | 113 |
| Videro G4-SL in dettaglio .....                                       | 105 | Manutenzione, pulizia e conservazione.....                  | 115 |
| Videro G4-SK in dettaglio.....  | 106 | Consigli per prolungare la durata del<br>prodotto.....      | 116 |
| Prima messa in funzione.....  | 107 | Eliminazione delle anomalie .....                           | 117 |
| Procedimento "Combustione libera" .....                               | 107 | Garanzia .....  | 118 |
| Accensione del bruciatore .....                                       | 107 | Smaltimento .....   | 119 |
| Sistema di accensione Jet Flame .....                                 | 107 | Batterie .....  | 119 |
| Accensione manuale .....  | 107 | Importanti indicazioni sullo smaltimento: .....             | 119 |
| Spegnere il bruciatore .....  | 107 | Service e contatti.....                                     | 119 |
| Accensione dei bruciatori laterali .....                              | 108 | Dati tecnici.....   | 120 |
| Primezone.....  | 108 | Accessori .....   | 121 |
| Utilizzo / messa in funzione di Primezone<br>nel tavolo laterale..... | 108 |   |     |
| Back Burner (G4-SK).....  | 109 |   |     |
| Utilizzo, messa in funzione Back Burner (G4-SK)                       | 109 |   |     |
| Messa in funzione del rubinetto dell'acqua .....                      | 110 |   |     |

**Gentile cliente RÖSLE,**

La ringraziamo di aver scelto un barbecue di alta qualità RÖSLE. Un'ottima scelta. Una scelta per un prodotto di qualità e di lunga durata. Per restare soddisfatto negli anni con questo prodotto, legga le seguenti informazioni, le indicazioni per un utilizzo e una cura ottimali e i consigli per la sicurezza.

### **Uno sguardo ai vantaggi:**

- Superficie di cottura Videro G4-SL, Videro G4-SK: 45 x 70 cm = 3.150 cm<sup>2</sup>
- Bruciatore in acciaio inossidabile da 3,5 kW
- Termometro del coperchio
- Coperchio con inserto in vetro per guardare nella zona cottura
- Manopola illuminata
- Sistema di accensione Jet Flame
- Bruciatore laterale integrato con 3,0 kW
- Primezone a temperatura extra alta
- Vano per bombole del gas fino a 11 kg e accessori
- Altezza di lavoro confortevole di 90 cm
- Porta USB per illuminazione opzionale a LED della graticola
- Le ruote orientabili possono essere bloccate per permettere uno spostamento agevole del barbecue
- Camera di combustione in acciaio smaltato porcellanato
- Graticola stabile in ghisa smaltata per una maggiore resistenza e durevolezza

### **Dotazioni opzionali Videro G4-SK:**

- Back Burner integrato da 3,2 kW
- Lavandino con rubinetto dell'acqua

## CONSIGLI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

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

Osservare i seguenti pittogrammi:



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



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



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

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

### La sicurezza prima di tutto!

Qualsiasi operatore è tenuto a conoscere il processo di accensione. I bambini non devono azionare il barbecue. È necessario attenersi in modo preciso alle istruzioni di montaggio. Un montaggio non conforme può causare situazioni di pericolo. Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili quando è in funzione.



Non sporgersi mai sul barbecue acceso! Mantenere sempre una distanza minima di 30 cm dall'apertura di accensione quando si accende il barbecue. Attenzione a viso, capelli e capi di abbigliamento larghi, svolazzanti, ecc...

### Utilizzo conforme alle disposizioni:

Il barbecue a gas può essere impiegato per cuocere alla griglia con gas butano/propano alimenti idonei a questo tipo di cottura. Qualunque altro utilizzo non è permesso e può risultare pericoloso. È vietato l'utilizzo del barbecue come focolare. Il barbecue è destinato esclusivamente all'utilizzo privato.

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



**DURANTE L'UTILIZZO, NON LASCIARE IL BARBECUE INCUSTODITO.**



### In caso di odore di gas:

1. Chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.
2. Spegnerne tutte le fiamme libere e ruotare la manopola di regolazione sulla posizione « • OFF ».
3. Aprire il coperchio.
4. Mantenere una certa distanza dall'apparecchio e informare immediatamente i vigili del fuoco se si continua a sentire odore di gas.

I gas che fuoriescono possono causare incendi o esplosioni che possono causare gravi lesioni a persone, infortuni mortali e danni materiali.

## Attenzione alle bombole del gas!

Caricare sull'apposito porta-bombola soltanto bombole con un peso da piene di **massimo** 11 kg, vedere le istruzioni di montaggio. La lunghezza massima del tubo del gas non deve superare 1,5 metri!

Assicurarsi che non siano presenti collegamenti a vite non stagni:

- **Prima di ogni messa in funzione e dopo ogni sostituzione della bombola eseguire il «controllo della tenuta».**
- **Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.**

Non esporre le bombole del gas a una temperatura di più di 50 °C e non stoccare mai in uno spazio chiuso o in uno scantinato. Attenersi e seguire le norme di sicurezza indicate sulle bombole del gas utilizzate.

## Indicazioni di sicurezza per la bombola del gas

- Chiudere sempre la valvola sulla bombola prima di staccare la bombola dall'apparecchio.
- Se si sostituisce la bombola del gas, tenerla lontana da possibili fonti di accensione.
- Non conservare né sostituire in nessun caso le bombole del gas in ambienti chiusi, ma soltanto in ambienti/spazi ben aerati.
- La bombola del gas deve essere sempre in verticale e deve essere trasportata e immagazzinata con il tappo di sicurezza.
- Le bombole del gas possono essere sistemate in un alloggiamento o su una base piana, non infiammabile accanto al barbecue a gas.
- Non esporre mai le bombole del gas ad un calore eccessivo.
- Non intervenire mai da sé su un elemento di collegamento delle bombole del gas. Rivolgersi al fabbricante o a una ditta specializzata autorizzata.
- Ogni 10 anni è necessario far controllare nuovamente la bombola del gas da personale specializzato autorizzato. I dati di controllo sono impressi sulla bombola.
- Il gas ha un odore simile al metano. È necessario conoscere tale odore.
- Il gas è più pesante dell'aria. Il gas che fuoriesce dalla bombola può accumularsi nei punti più bassi della stanza, senza disperdersi nell'aria.
- Trattare le bombole del gas "vuote" esattamente come quelle piene.
- Durante il trasporto, montare sempre il cappuccio di sicurezza della bombola del gas. Per il trasporto specializzato di bombole del gas, rivolgersi al rivenditore tecnico.
- Se durante l'inverno si lascia il barbecue in un ambiente chiuso, è assolutamente necessario rimuovere la bombola. Quest'ultima deve essere sempre conservata all'aperto, in un ambiente ben ventilato, non accessibile ai bambini e a persone non autorizzate.

## Indicazioni di pericolo in relazione al gas

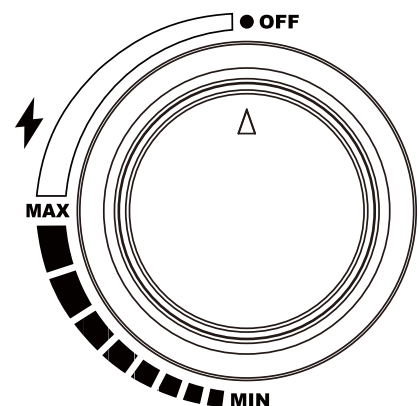


Nella cottura alla griglia esiste un elevato pericolo di incendio. Utilizzare il barbecue soltanto all'aperto su pavimentazioni resistenti e sicure. Non posizionare in nessun caso il barbecue in funzione su superfici infiammabili. Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.

In caso di infortunio, incendio dovuto a grassi o evento imprevisto, tenere a portata di mano un estintore (classe F).

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

- Prima di eseguire la sostituzione della bombola del gas, assicurarsi che tutte le manopole di regolazione delle valvole del gas siano in posizione «• OFF» e che l'alimentazione della bombola sia chiusa. Il tubo del gas e il regolatore di pressione devono essere montati conformemente alle disposizioni (secondo le istruzioni di montaggio allegate).
- Qualora ci fosse il sospetto di pezzi non a tenuta, chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola e posizionare la manopola di regolazione delle valvole del gas su «• OFF». Far controllare i pezzi che trasportano il gas in un negozio specializzato.
- Una volta terminata la cottura alla griglia, per prima cosa interrompere l'alimentazione del gas alla bombola. Successivamente ruotare la manopola di regolazione della valvola del gas sempre sulla posizione «• OFF» e controllare se le fiamme sono spente.



- Non è consentito conservare o posizionare bombole del gas piene o vuote nelle immediate vicinanze del barbecue.
- Non accendere mai il barbecue a gas con la cappa o il coperchio chiusi.
- Non chinarsi mai sul barbecue durante l'accensione
- Non apportare nessuna modifica o variazione tecnica ai regolatori del gas, al dispositivo di accensione, al bruciatore o ad altre parti del barbecue.
- Se si sospetta un malfunzionamento, rivolgersi a un tecnico specializzato.
- Si deve garantire che le aperture di aerazione del ripostiglio bombole del gas non vengano chiuse.



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

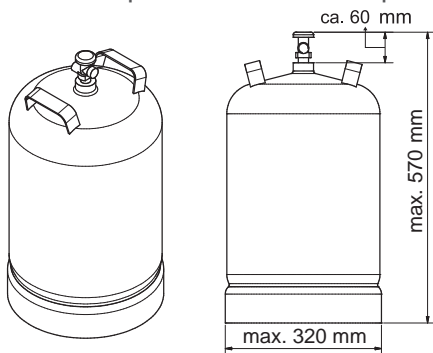


**ATTENZIONE!** Non lasciare bambini e animali nelle vicinanze di un barbecue acceso senza il controllo di un adulto.

Garantire la propria protezione individuale indossando sempre i guanti di protezione per barbecue.

## Dimensioni massime della bombola

In caso di posizionamento nel porta-bombola:



Videro G4-SL, G4-SK

## Montaggio del tubo flessibile e del regolatore di pressione

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

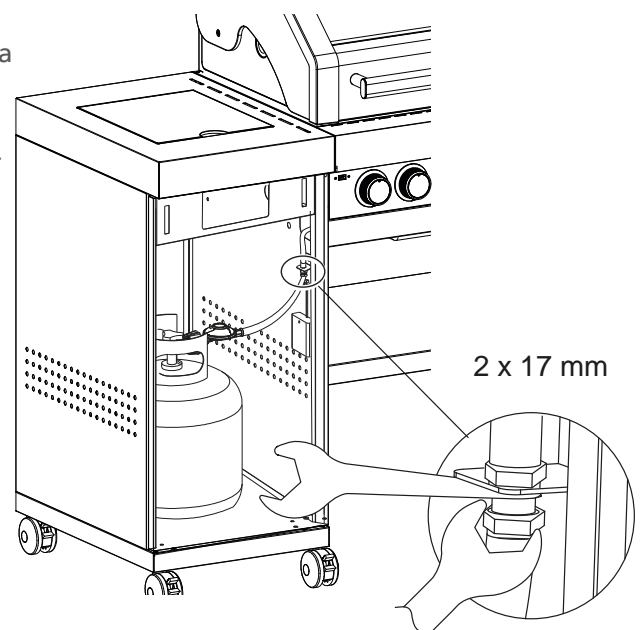
**A)** Fissare il raccordo del tubo flessibile per Germania, Austria, Svizzera

I singoli elementi del collegamento multiplo vengono fissati con una filettatura esterna 1/4" BSP. Utilizzare una chiave per fissare il tubo flessibile e il regolatore di pressione al collegamento della barra gas.



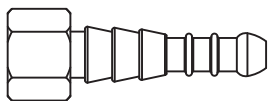
Accertarsi che i componenti di collegamento siano saldamente fissati e montati a tenuta di gas.

**A)**




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

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




- Fissare l'adattatore universale alla filettatura esterna ¼" BSP.
- Serrare l'adattatore universale con una chiave.

 Accertarsi che i componenti di collegamento siano saldamente fissati e montati a tenuta di gas.

Utilizzare fascette serratubo adatte o fascette serratubo a due orecchie per fissare il tubo flessibile all'adattatore e stringerle bene. Dopo aver montato e controllato il collegamento del tubo flessibile del gas/regolatore di pressione al barbecue a gas, aprire la bombola del gas e controllare che non vi siano punti non ermetici negli elementi di collegamento. Attenzione! Durante questa fase tenersi lontani da eventuali fonti di accensione.

- Tenere il tubo del gas e il cavo elettrico lontani da parti calde.
- Evitare inutili torsioni del tubo del gas.
- Prima di qualsiasi utilizzo verificare che il tubo del gas non presenti fessure, schiacciamenti, usura e danni di altro tipo. Se il tubo del gas appare danneggiato o logorato, provvedere alla sua immediata sostituzione.
- In caso di danni o se richiesto dalle normative nazionali, sostituire il tubo del gas

## Controllo della tenuta del gas

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

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

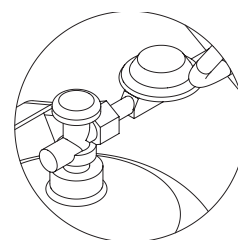
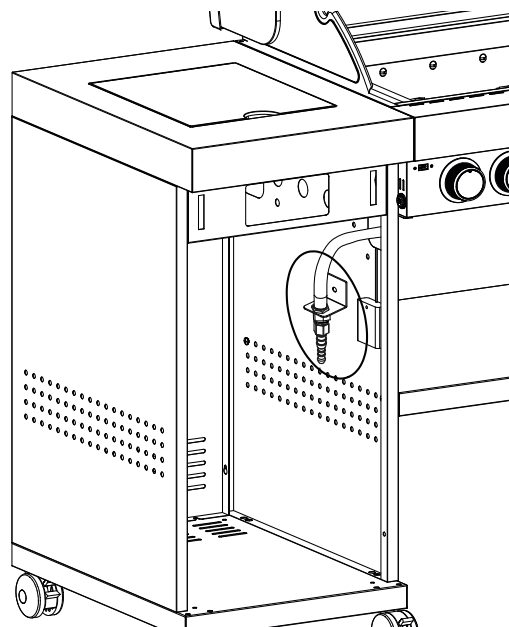
Non utilizzare bombole del gas danneggiate. Bombole del gas ammaccate o arrugginite o bombole del gas con valvola danneggiata rappresentano un pericolo e devono essere immediatamente sostituite da una bombola intatta.

1. Collegare saldamente insieme tutti i componenti che trasportano il gas.
2. Posizionare la manopola di regolazione su «• OFF».
3. Aprire la valvola della bombola del gas.
4. Applicare una soluzione di sapone composta da una parte di detergente liquido e da una parte di acqua o un cercafughe spray su tutti i punti di collegamento del gas (bombola del gas, regolatore della pressione del gas, raccordi del tubo flessibile del gas).
5. Se si formano delle bolle di sapone significa che c'è un punto non ermetico.

**IMPORTANTE:** il barbecue può essere utilizzato solo se sono stati eliminati tutti i punti non a tenuta

6. In questo caso, chiudere la valvola sulla bombola del gas.
7. Eliminare i punti non a tenuta stringendo i raccordi, se possibile, o sostituendo le parti difettose.
8. Ripetere il controllo della tenuta.
9. Se si percepisce odore di gas ma non sono stati riscontrati punti non ermetici sul barbecue, chiede la bombola del gas, smontare il tubo flessibile e rivolgersi immediatamente al proprio fornitore o al negozio in cui è stato acquistato l'apparecchio.

B)



## Importanti indicazioni per l'uso

Il consumo di alcol, droghe e/o l'utilizzo di farmaci con o senza obbligo di ricetta possono influenzare la capacità dell'utente di montare correttamente il barbecue e di utilizzarlo in modo sicuro. Questo apparecchio non è destinato per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e/o senza conoscenze, a meno che non siano controllati per la loro sicurezza o abbiano ricevuto istruzioni su come usare l'apparecchio.

- Utilizzare questo barbecue soltanto se tutti i componenti sono montati correttamente e dopo aver eseguito il controllo della tenuta. Un montaggio non conforme può causare pericoli. Seguire scrupolosamente le istruzioni di montaggio.
- Utilizzare questo barbecue esclusivamente all'aperto e in un luogo ben aerato, ma protetto dal vento, su un fondo stabile e piano.
- Il barbecue RÖSLE non è destinato ad essere montato in o su caravan, roulotte, food truck e/o imbarcazioni
- Non spostare il barbecue su grandi dislivelli/gradini o terreni molto irregolari; effettuare qualunque spostamento solo a barbecue freddo.
- Non utilizzare il barbecue all'interno di garage, edifici, corridoi di comunicazione tra edifici o luoghi circondati da altre costruzioni. L'utilizzo in questi luoghi pone il rischio di accumulo di vapori nocivi che possono provocare lesioni gravi o addirittura mortali.
- Non utilizzare il barbecue sotto tettoie, ripari o altre strutture infiammabili. Utilizzare il barbecue solo a una distanza da materiale infiammabile e sensibile al calore di almeno 1,5 m.
- Non utilizzare vicino alla superficie della griglia gas o liquidi infiammabili (p.es. carburante, alcol, ecc...) e altri materiali infiammabili. L'inosservanza di questa avvertenza può causare fiammate ed esplosioni
- Assicurarci che le fessure sulla camera di combustione e sul coperchio siano sempre libere. Non utilizzare né pietra lavica né carbonella.
- Non utilizzare mai il barbecue senza sorveglianza.
- Questo barbecue raggiunge temperature molto elevate e, durante il funzionamento, deve essere toccato solo nei punti necessari al funzionamento. Durante il funzionamento a caldo afferrare il coperchio del barbecue solo dall'impugnatura prevista. Quando il barbecue è in funzione, non indossare abiti con maniche larghe e svolazzanti o in tessuti facilmente infiammabili. Prestare attenzione a viso, capelli, ecc.
- Utilizzare la copertura solo quando il barbecue è completamente freddo.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali
- Per proteggere gli alimenti e il barbecue, non raggiungere una temperatura superiore a 350°C / 662°F. A temperature alte alcune parti del barbecue potrebbero deformarsi. I sottoprodotti risultanti (chimici/velenosi) dal processo di cottura alla griglia possono essere dannosi per la salute, in particolare in caso di un uso non conforme. Questi possono causare tumori, problemi in gravidanza e altri danni.
- Il produttore non può rispondere per i danni derivanti da un uso inappropriato, imprudente o non conforme. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio e da reclami da parte di terzi.



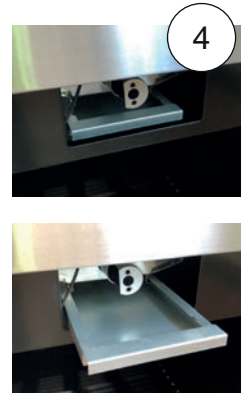
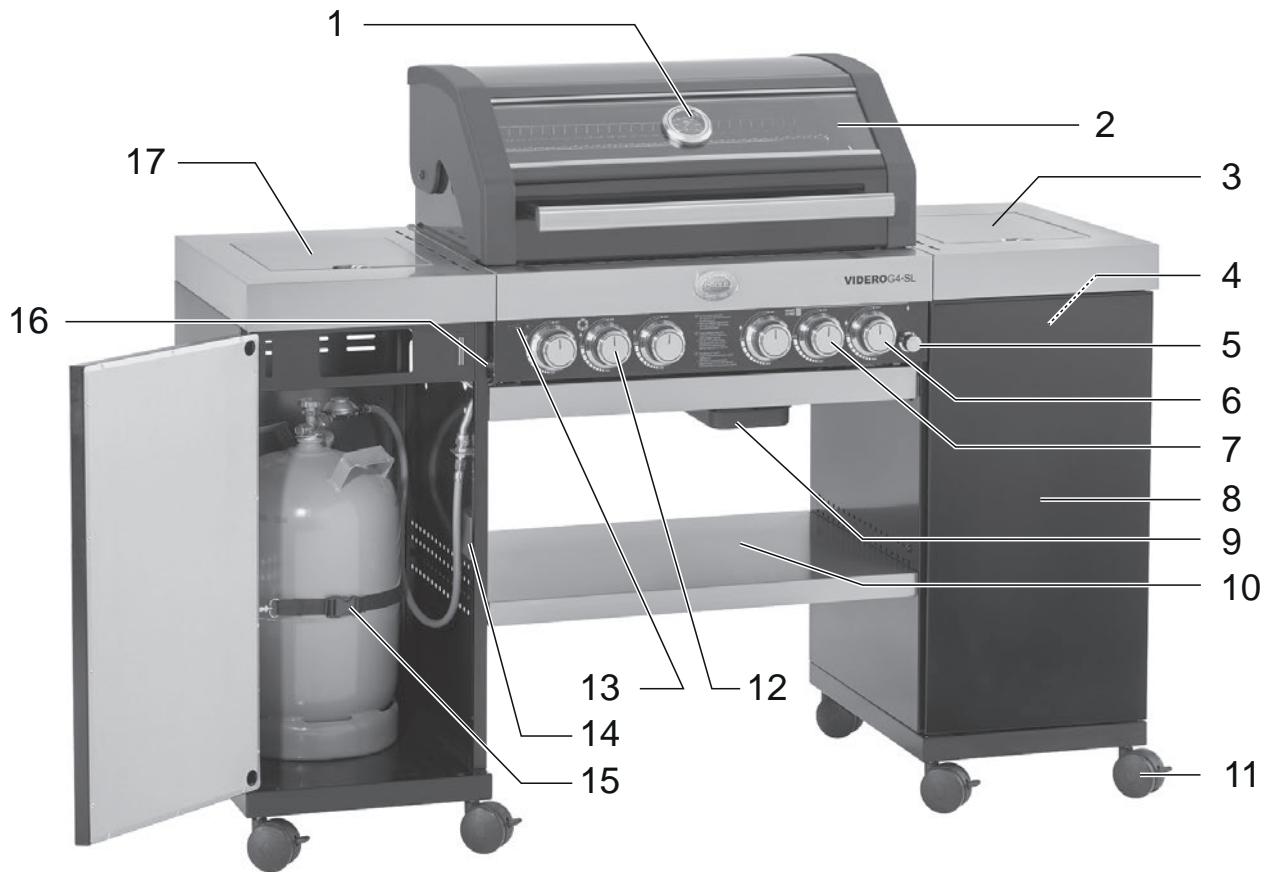
### **ATTENZIONE! Pericolo d'incendio per il grasso in eccesso!**

Prima dell'uso controllare tutte le operazioni che portano al contenitore di raccolta del grasso e di questo nei punti di raccolta del grasso. Rimuovere il grasso in eccesso per evitare che prenda fuoco.

- Rimuovere il grasso in eccesso dal barbecue per impedire incendi dovuti a grassi, come previsto dalla manutenzione di routine. Ciò riguarda anche flavorizer e la vaschetta raccogli grasso.
- In caso di incendio dovuto a grassi, togliere il cibo dalle fiamme e chiudere il coperchio finché le fiamme non si affievoliscono. Chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola e lasciare il coperchio chiuso finché le fiamme non si saranno spente.
- In caso di sviluppo di fiamme alte, se possibile tentare di estinguerle. A questo scopo, osservare le indicazioni riportate sull'estintore! Non versare acqua sul barbecue per spegnere le fiammate.
- Non ricoprire in nessun caso la camera di cottura e la vaschetta di raccogli grasso con una pellicola di alluminio o con sabbia. In questo modo si impedisce il deflusso e lo scolo del grasso. Questo, a sua volta, potrebbe causare un incendio dovuto all'accumulo di grasso. Utilizzare, invece, sgocciolatoi in cui raccogliere i succhi della carne



## Videro G4-SL in dettaglio

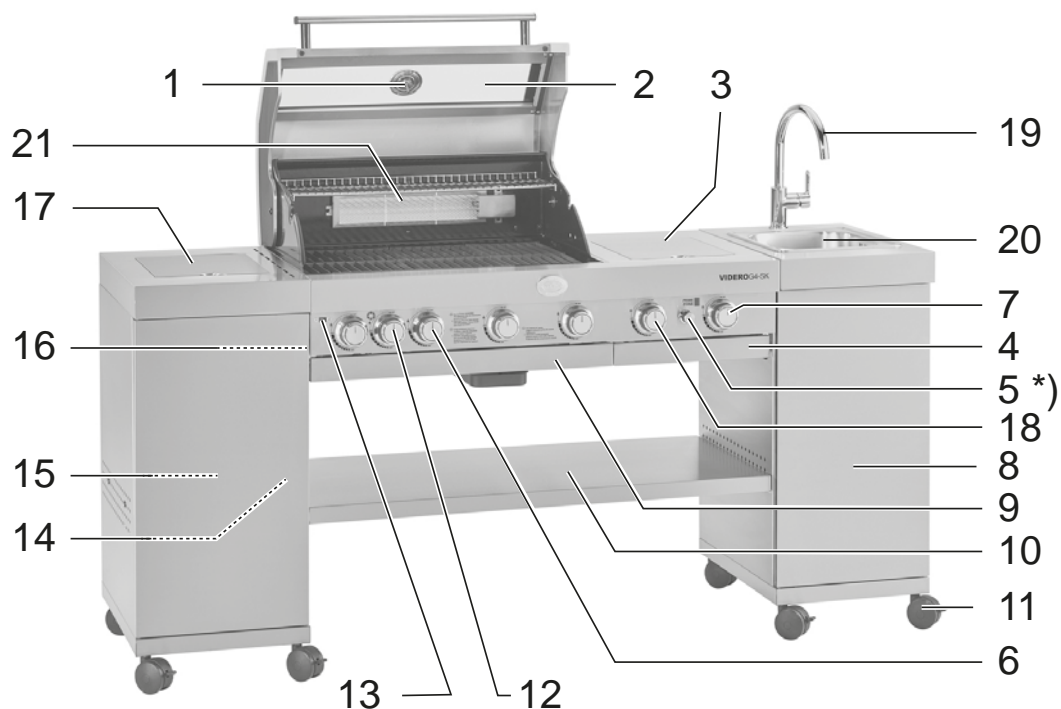


Italiano

### Elementi di comando

|   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Termometro del coperchio  | 10 | Piano d'appoggio                            |
| 2 | Coperchio con inserto in vetro  | 11 | Rotelle con freno                           |
| 3 | Primezone   | 12 | Manopola di regolazione bruciatore laterale |
| 4 | Vaschetta raccogli grasso Primezone   | 13 | Collegamento USB                            |
| 5 | Dispositivo di accensione Primezone   | 14 | Vano batterie per l'illuminazione           |
| 6 | Manopola di regolazione bruciatore principale con sistema di accensione Jet Flame | 15 | Supporto per bombola del gas                |
| 7 | Manopola di regolazione Primezone   | 16 | Interruttore per l'illuminazione manopola   |
| 8 | Vano  | 17 | Bruciatore laterale integrato               |
| 9 | Vaschetta raccogli grasso con sgocciolatoio                                       |    |   |

## Videro G4-SK in dettaglio



### Elementi di comando

|    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 1  | Termometro del coperchio  | 12 | Manopola di regolazione bruciatore laterale      |
| 2  | Coperchio con inserto in vetro  | 13 | Collegamento USB                                 |
| 3  | Primezone   | 14 | Vano batterie per l'illuminazione                |
| 4  | Vaschetta raccogli grasso Primezone   | 15 | Supporto per bombola del gas                     |
| 5  | Dispositivo di accensione Primezone & Backburner                                  | 16 | Interruttore per l'illuminazione manopola        |
| 6  | Manopola di regolazione bruciatore principale con sistema di accensione Jet Flame | 17 | Bruciatore laterale integrato                    |
| 7  | Manopola di regolazione Primezone   | 18 | Manopola di regolazione Backburner               |
| 8  | Vano portaoggetti con mensola   | 19 | Rubinetto dell'acqua                             |
| 9  | Vaschetta raccogli grasso con sgocciolatoio                                       | 20 | Lavandino con rubinetto dell'acqua               |
| 10 | Piano d'appoggio  | 21 | Dispositivo di accensione Primezone & Backburner |
| 11 | Rotelle con freno   |    |  |

## Prima messa in funzione



Accertarsi di avere letto e compreso i punti sopra descritti e di avere realizzato un collegamento a tenuta di gas con il barbecue.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di far funzionare il barbecue con "combustione libera" per rimuovere eventuali residui del processo di produzione.

### Procedimento "Combustione libera"

1. Prima di eseguire il procedimento di "combustione libera", rimuovere eventuali adesivi presenti sulla copertura e sul bruciatore laterale.
2. In caso contrario, gli adesivi potrebbero fondere durante il riscaldamento e, in seguito, risultare ancora più difficili da rimuovere.
3. Estrarre la graticola, le teglie e le griglie e lavarle con un detersivo delicato.
4. Riposizionare i componenti precedentemente estratti.
5. Accendere il barbecue, avviare il bruciatore principale e farlo scaldare a una temperatura di 230°C con il coperchio chiuso per circa 30 minuti.
6. Dopo aver lasciato bruciare liberamente il barbecue, spegnere l'apparecchio.

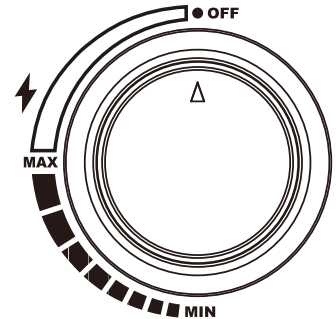
## Accensione del bruciatore

### Sistema di accensione Jet Flame

In posizione di accensione dei bruciatori si sente il "clic" del sistema di accensione Jet Flame.

Processo di accensione:

1. Aprire il coperchio prima di accendere il barbecue.
2. Prima di iniziare il processo di accensione, posizionare tutte le manopole di regolazione in posizione « • OFF ».
3. Aprire la valvola della bombola del gas.
4. Premere la valvola destra 6 verso l'interno e ruotarla lentamente in senso antiorario in posizione "MAX" o finché non si sente il "clic" del sistema di accensione Jet Flame. Ciò innesca la scintilla di accensione.
5. Se il bruciatore non si accende immediatamente, ruotare nuovamente la manopola su « • OFF », attendere 1 minuto finché il gas accumulato non si volatilizza e ripetere la procedura di accensione.
6. Ripetere questo processo finché tutti i bruciatori o i bruciatori che si desidera utilizzare sono accesi.
7. A questo punto è possibile regolare la fiamma con la manopola a seconda delle necessità individuali. Ruotare la valvola su "MIN" in senso antiorario.
8. Se non si è riusciti ad accendere il barbecue a gas, vedere il paragrafo "Eliminazione delle anomalie", pag. 117.



Italiano

### Accensione manuale

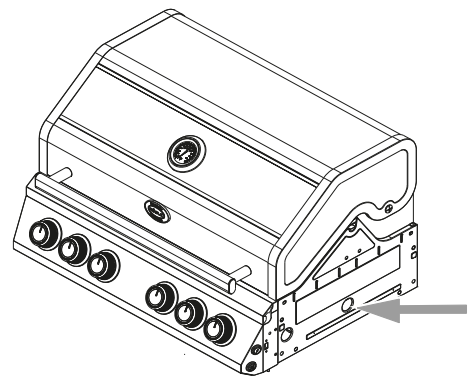
- In casi eccezionali il barbecue può essere acceso anche con i fiammiferi.
- Utilizzare un fiammifero lungo almeno 90 mm e appoggiarlo a destra del foro di accensione.

### Spegnere il bruciatore

Premere la manopola (valvola del gas) corrispondente al rispettivo bruciatore e ruotarla in senso orario su « • OFF ».



Una volta terminata la cottura, chiudere sempre l'alimentazione del gas alla bombola.



## Accensione dei bruciatori laterali

1. Aprire il coperchio del bruciatore laterale prima di accendere il bruciatore laterale.
2. Prima di iniziare il processo di accensione, la manopola di regolazione deve trovarsi in posizione « • OFF ».
3. Se non ancora fatto, aprire la valvola della bombola del gas.
4. Premere la valvola 12 verso l'interno e ruotarla in senso antiorario in posizione "MAX". Ciò innesca la scintilla di accensione.
5. Se il bruciatore non si accende immediatamente, ruotare nuovamente la manopola su « • OFF », attendere 1 minuto affinché il gas accumulato non si volatilizza e ripetere la procedura di accensione.
6. In casi eccezionali e se il dispositivo di accensione non provoca scintille, accendere il barbecue utilizzando un fiammifero.
7. A questo punto è possibile regolare la fiamma con la manopola a seconda delle necessità individuali. Ruotare la valvola su "MIN" in senso antiorario.
8. Se non si è riusciti ad accendere il barbecue a gas, vedere il paragrafo "Eliminazione delle anomalie", pag. 117.

## Primezone

La Primezone con un bruciatore a infrarossi è ideale per tutte le cotture veloci, ad es. cottura di bistecche, e permette di ottenere, a una temperatura superficiale di ca. 800° C, un risultato croccante e appetitoso.



Il barbecue a gas dovrebbe essere posizionato in modo tale che la Primezone sia il più possibile protetta dal vento, in quanto il vento forte potrebbe ridurne le prestazioni

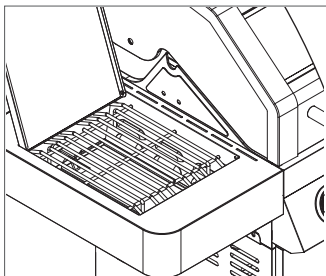
Mai utilizzare la graticola della Primezone come appoggio per il cibo da cuocere alla griglia. Liquidi e grasso gocciolano sulla ceramica e la intasano, provocando malfunzionamenti.

Non sporgersi mai sul barbecue acceso! Mantenere sempre una distanza minima di 30 cm dall'apertura di accensione quando si accende la Primezone .

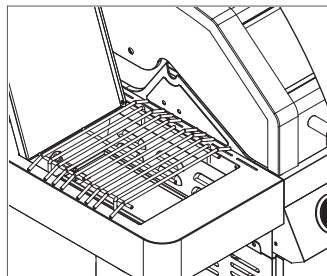
Il bruciatore a infrarossi produce un calore molto intenso. Non lasciare i cibi sulla griglia senza sorveglianza, in quanto potrebbero bruciare velocemente. In caso di utilizzo del bruciatore a infrarossi con fiamme elevate, lasciare aperto il coperchio. In questo modo, risulta anche più facile controllare il cibo sulla griglia, evitando che bruci

## Utilizzo / messa in funzione di Primezone nel tavolo laterale

1. Aprire il coperchio della Primezone prima di accenderla.
  2. La Primezone è dotata di una graticola utilizzabile su due altezze.
- La posizione più bassa può essere utilizzata come un normale piano di cottura ed è adatta per la preparazione di salse, minestre ecc. Il diametro consigliato per padelle e pentole è da 25 a 30 cm.
  - La posizione superiore è adatta per la cottura della carne. Prima di accendere la Primezone procedere come segue.



Posizione bassa



Posizione alta



Il coperchio della Primezone può essere chiuso solo se la graticola si trova nella posizione inferiore.

3. Aprire la bombola del gas.
  4. Premere la manopola di regolazione 7 verso l'interno e ruotarla in senso antiorario in posizione "MAX".
  5. A questo punto, accendere la Primezone premendo il dispositivo di accensione elettronico 5. Tenerlo premuto finché il bruciatore non si accende.
  6. Per accendere, utilizzare un fiammifero se il dispositivo di accensione non provoca scintille.
- Ruotare la manopola su "MIN" in senso antiorario.
  - A questo punto è possibile regolare la fiamma con la manopola a seconda delle necessità individuali.
  - Azionare il barbecue con coperchio aperto per 5 minuti o finché il bruciatore in ceramica non diventa rosso incandescente.
  - Mettere la carne o altro cibo da cuocere sul barbecue e cuocere come indicato nella ricetta.
  - In base ai propri gusti e al tipo di cottura desiderato, continuare a cuocere a temperatura elevata, media o bassa e girare spesso i cibi. In alternativa spostare i cibi dalla Primezone alla zona grill principale, chiudere il coperchio e finire di cuocere lentamente a 120 - 160° C.



Non chiudere la copertura del bruciatore laterale finché il barbecue è ancora in funzione o caldo. Non spostare la graticola finché è calda o in funzione.

**NON** utilizzare il bruciatore laterale per friggere poiché la cottura con olio può creare condizioni di pericolo.

Il bruciatore a infrarossi è dotato di una vaschetta raccogli grasso, che può contenere solo piccole quantità di gas colato.

Per evitare che il grasso prenda fuoco, la vaschetta raccogli grasso **deve** essere pulita dopo **ogni** utilizzo.

## Back Burner (G4-SK)

Il modello Videro G4-SK è dotato di un Back Burner a infrarossi. Questo bruciatore è ideale per la cottura lenta e uniforme di arrosti, polli o tacchini interi, in abbinamento alla cosiddetta "rotisserie" (girarrosto). Grazie al costante movimento di rotazione dello spiedo e alla fonte di calore supplementare, il succo della carne viene distribuito uniformemente e produce sulla carne una crosticina croccante. In questo modo si ottiene sempre un risultato di cottura perfetto.

Quando si utilizza questa funzione, è necessario accertarsi che sotto ai cibi da cuocere sia posizionato uno sgocciolatoio riempito con acqua, che servirà a raccogliere il grasso della carne.

### Utilizzo, messa in funzione Back Burner (G4-SK)

1. Aprire il coperchio del barbecue.
2. Rimuovere la griglia per mantenere i cibi in caldo.
3. Prima di iniziare il processo di accensione, la manopola di regolazione deve trovarsi in posizione « • OFF ».
4. Se non ancora fatto, ruotare e aprire la manopola di regolazione sulla bombola del gas.
5. Premere la manopola di regolazione 18 verso l'interno e ruotarla in senso antiorario in posizione "MAX".
6. A questo punto, accendere il Back Burner premendo il dispositivo di accensione elettronico 5. Tenere il dispositivo premuto finché il bruciatore non si avvia.
7. Se il bruciatore non si accende immediatamente, ruotare nuovamente la manopola 18 su « • OFF », attendere 1 minuto finché il gas accumulato non si volatilizza e ripetere la procedura di accensione.
8. In casi eccezionali e se il dispositivo di accensione non provoca scintille, accendere il barbecue utilizzando un fiammifero.
9. Regolare la fiamma ruotando la manopola di regolazione in senso antiorario su "MIN".
10. Far funzionare il barbecue con coperchio aperto per 5 minuti o finché il bruciatore in ceramica non diventa rosso incandescente.
11. Posizionare il pollo o altro tipo di cibo con lo spiedo sul barbecue e cuocere secondo la ricetta.

**i** Per la cottura, accertarsi che il cibo da cuocere sia posizionato al centro dello spiedo e bilanciare lo spiedo sul barbecue utilizzando l'apposito peso. Per la cottura di polli o tacchini interi, legare le zampe e/o le ali al corpo per evitare che possano bruciarsi.

12. Posizionare una vaschetta riempita d'acqua sotto il cibo da cuocere per raccogliere i succhi di cottura.

13. Cuocere con il coperchio chiuso in base al tipo di carne.

**i** Osservare le avvertenze relative alla cura del prodotto a pag. 115.

### Protezione della Primezone e del Back Burner

I due bruciatori sono concepiti per durare a lungo. Tuttavia sono necessari alcuni provvedimenti per evitare cricche nelle superfici in ceramica che potrebbero causare malfunzionamenti.

- I bruciatori in ceramica non devono mai venire a contatto diretto con l'acqua. Pertanto mai versare acqua sul barbecue per spegnere le fiamme. Se, con il barbecue spento, la ceramica o l'interno di un bruciatore si bagnano, la ceramica, a causa della pressione del vapore acqueo può rompersi quando si riutilizza il barbecue.
- Tenere lontana l'acqua fredda (pioggia, irrigatore, tubo da giardino ecc.) dai bruciatori in ceramica.
- Se la ceramica si bagna, smontare il bruciatore dal barbecue. Appoggiarlo al contrario per lasciar defluire l'acqua. Lasciar asciugare a fondo in casa.
- Mai mettere a contatto o toccare il bruciatore in ceramica con oggetti duri. Agire con cautela quando si estrae e si inserisce la graticola. Se un oggetto duro cade sulla ceramica, questa potrebbe rompersi.
- Repentini sbalzi di temperatura (cottura alla griglia in inverno) possono produrre cricche nella superficie in ceramica.
- Se l'aerazione non è buona si ha una carenza di ossigeno che comporta ritorni di fiamma. Se ciò si ripete spesso, la ceramica si rompe. Per questo, non si dovrebbe in nessun caso coprire più del 75% della superficie del barbecue con metallo (ovvero con una teglia o con una padella di grandi dimensioni).

**i** Eventuali danni riconducibili al mancato rispetto dei provvedimenti necessari, non ricadono negli obblighi di garanzia.

### Manopola illuminazione

Le manopole di regolazione luminose consentono un utilizzo agevole della regolazione anche in condizioni di scarsa illuminazione.

- Inserire le 4 batterie A-A da 1,5 V nello scomparto batterie 14 situato all'interno del vano.
- A questo scopo, aprire le porte sul lato anteriore, come mostrato nella figura d'insieme dell'apparecchio a pag. 105. Attenzione a rispettare la corretta polarizzazione di ciascuna batteria.
- Chiudere il coperchio dello scomparto batterie.
- Per accendere l'illuminazione, premere il tasto 16 (pag. 105) sul pannello di controllo.
- L'illuminazione non si disattiva automaticamente.

### Messa in funzione del rubinetto dell'acqua

- Leggere le avvertenze di sicurezza e di montaggio nell'allegato separato fornito dal fabbricante.
- Il rubinetto in dotazione è dotato di un raccordo filettato da ½ pollice e viene alimentato con acqua fredda.
- Avvitare l'adattatore da ½ pollice per il raccordo a innesto **A** (non compreso nella fornitura). Serrare il raccordo manualmente, senza utilizzare pinze o chiavi.
- Per l'alimentazione dell'acqua, utilizzare un flessibile in gomma per acqua potabile con omologazione KTW.

**i** Interrompere l'alimentazione dell'acqua durante i mesi invernali e svuotare completamente il rubinetto e i flessibili per evitare danni da gelo



## Diventare un professionista del barbecue è semplice

- Leggere attentamente la ricetta e attenersi alle specifiche indicazioni nelle prossime pagine.
- Controllare prima dell'utilizzo che nel contenitore di raccolta non ci siano depositi di grasso. Rimuovere il grasso in eccesso per evitare che prenda fuoco.
- Pulire regolarmente il barbecue. Eseguire la pulizia osservando le avvertenze di utilizzo dei detergenti utilizzati.
- Preriscaldare il barbecue con il coperchio chiuso per 15 min. in posizione "MAX". Non cercare di risparmiare tempo ponendo gli alimenti troppo presto sul barbecue, se questo non ha ancora raggiunto la giusta temperatura.
- Spegnerne sempre il bruciatore dopo la cottura alla graticola. Chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.
- Utilizzare una paletta o una pinza, ma mai forchette. Fuoriesce il sugo dell'arrosto e quindi l'aroma, il cibo da cuocere alla griglia può seccarsi.
- Prima di chiudere il coperchio, verificare che il cibo da cuocere alla griglia sia adatto alle dimensioni del barbecue. L'ideale è una distanza di circa 2 cm tra i singoli alimenti.
- Non aprire sempre il coperchio per guardare il cibo da grigliare. Ogni volta che si solleva il coperchio si perde calore, cioè il cibo impiega più tempo ad arrivare in tavola.
- Girare gli alimenti una sola volta, salvo che la ricetta non indichi diversamente.
- Non schiacciare troppo gli alimenti, ad esempio un hamburger, altrimenti il liquido della carne fuoriesce e il cibo risulterà secco.
- Se gli alimenti vengono leggermente spalmati di olio, si dorano e contemporaneamente non si attaccano alla graticola.



Lavare bene le mani e le posate con acqua calda e detergente, prima e dopo il contatto con carne, pesce o pollame. In alternativa è possibile utilizzare anche guanti usa e getta.

Non posizionare alimenti già cotti sulla stessa piastra in cui sono posti gli alimenti crudi.

- Non scongelare gli alimenti a temperatura ambiente, ma in frigorifero.
- I migliori risultati si ottengono se il cibo da cuocere alla griglia non è troppo freddo (direttamente dal frigo). Tirarlo fuori un po' prima (ca. 1 ora), cosicché al momento di grigliare abbia raggiunto la temperatura ambiente (salvo nel caso di alimenti sensibili alla temperatura).
- Nelle istruzioni di cottura alla griglia a pagina 114 sono riportati i tempi di cottura consigliati.



# Cucinare con il barbecue RÖSLE.

## Metodi per cuocere alla griglia

### Preriscaldamento

Accendere i bruciatori come sopra descritto, chiudere il coperchio, ruotare le valvole del gas in posizione "MAX" e preriscaldare il barbecue a gas per 15 minuti.

### Riparare la superficie del barbecue

Prima di ogni utilizzo, si raccomanda di applicare uno strato di grasso sulla superficie del barbecue. Applicare sulla superficie del barbecue un po' di olio alimentare utilizzando una spazzola a manico lungo così da evitare residui di cibo attaccati.

### Ritorno di fiamma

Quando si prepara la carne su una fiamma libera si deve mettere in conto un ritorno di fiamma. Ciò può essere provocato dai succhi naturali della carne che cadono sul diffusore della fiamma.

Anche cucinare carne molto grassa o ad un calore molto forte può provocare un ritorno della fiamma. Il ritorno di fiamma deve essere tenuto sotto controllo per non bruciare il cibo da cuocere ed evitare il rischio di incendio dovuto a grasso.

### Impedire il ritorno di fiamma

- Rimuovere il grasso in eccesso di carne e pollame prima di posizionarli sulla griglia
- Si raccomanda di preparare la carne molto grassa su una piastra per cottura alla griglia.
- Cuocere alla griglia a fiamma bassa.
- Evitare cibi marinati ad elevato contenuto di olio.

## Cottura alla griglia diretta con coperchio chiuso

Con la modalità di cottura diretta, i cibi vengono cotti direttamente sui bruciatori. Gli alimenti con un tempo di cottura inferiore a 25 minuti vengono graticolati con il metodo diretto. Per una cottura alla griglia uniforme, girare i cibi una volta a metà del tempo di cottura. Un esempio: bistecche, costolette, spiedini e verdure. Tenere il coperchio chiuso. Ogni volta che il coperchio viene aperto, si produce una dispersione di calore che allunga il tempo di cottura.

## cottura alla griglia indiretta con coperchio chiuso

Nel caso della cottura alla griglia indiretta, il coperchio viene chiuso e si accendono solo i due bruciatori esterni. Posizionare al centro sotto la graticola una vaschetta raccogli grasso e porre al di sopra il cibo da cuocere alla griglia. In questo modo il cibo non verrà graticolato direttamente bensì a convezione in tutta l'area di cottura attraverso il coperchio chiuso.

Nel barbecue a gas si genera, così, una circolazione dell'aria che cucina indirettamente il cibo da cuocere alla griglia.

Fig.:  
Videro G4-SL

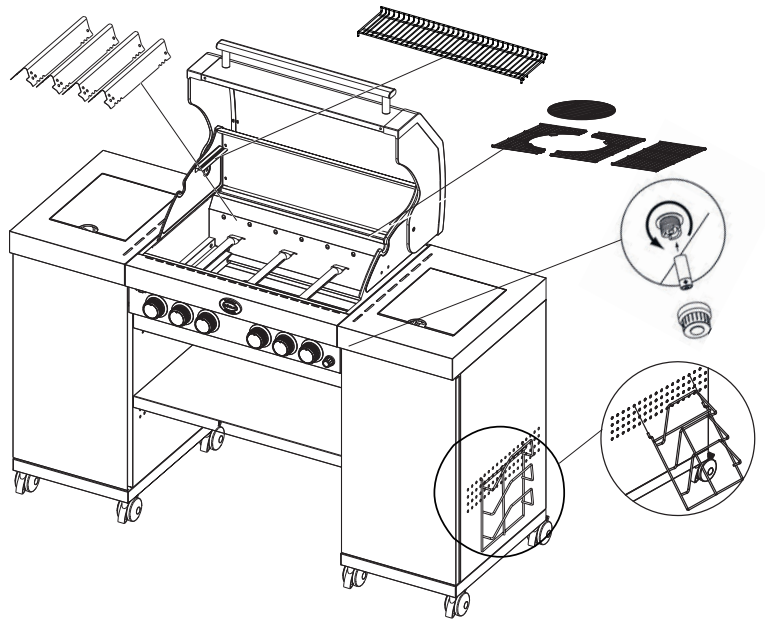
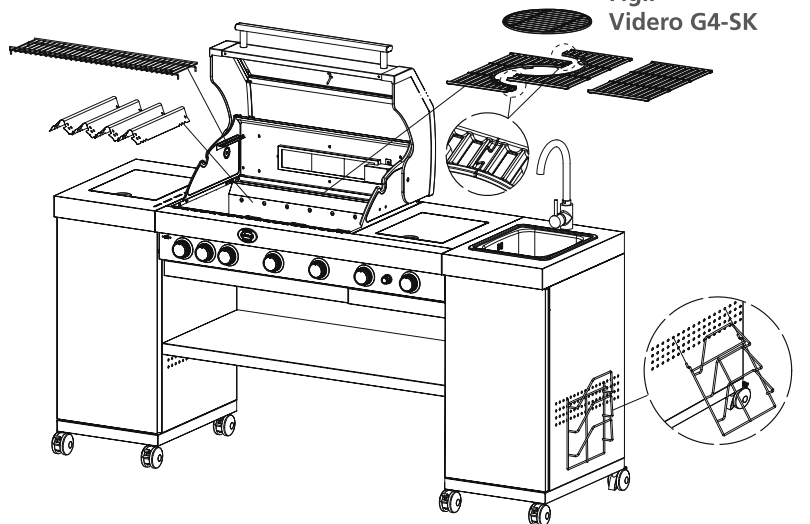


Fig.:  
Videro G4-SK



## Dopo l'utilizzo

Lasciare il barbecue a gas continuare a bruciare dopo la cottura alla griglia ancora per 5 minuti in modo che il grasso e i succhi in eccesso, ecc... brucino evitando, quindi, che ostruiscano altrimenti le aperture del bruciatore.

Per preparare l'apparecchio per il successivo utilizzo, ruotare la manopola di regolazione in posizione « • OFF » e pulire la superficie della griglia con una spazzola a manico lungo per rimuovere i residui di grasso e cibo.



I pezzi possono essere caldi. Proteggere le proprie mani indossando i guanti da barbecue.

Chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.

Una volta che il barbecue è completamente raffreddato può essere pulito e riposto.

## Quando è cotta la carne o il cibo da grigliare?

Controllare la temperatura. Per cucinare alla griglia è necessario tenere conto di diversi aspetti: lo spessore del cibo da grigliare, la temperatura di partenza, gli influssi ambientali, ecc... In caso di dubbio, utilizzare un termometro per controllare la temperatura interna. Non fidarsi esclusivamente dei rigidi tempi di cottura. Qualora si utilizzi un termometro per arrostiti o bistecche, attenersi alle rispettive istruzioni per l'uso.

- In caso di utilizzo di un termometro per carne, questo deve essere lasciato per alcuni secondi nella carne prima di poter leggere la temperatura.
- Per bistecche, hamburger ma anche arrostiti, ecc... inserire il termometro lateralmente nel punto più spesso del cibo da grigliare, oppure inserire il termometro in modo tale che la punta raggiunga il centro dell'alimento. Assicurarsi che il termometro non tocchi le ossa.
- Per controllare la temperatura del pollame, inserire il termometro nel punto più spesso del petto o della coscia. Non toccare le ossa. Quando il pollame è ben grigliato, il petto ha una temperatura centrale di 75 °C mentre la coscia di 80 °C.
- Togliere l'arrostito o il pollame dalla griglia circa 5 minuti prima che sia raggiunta la temperatura centrale desiderata. Lasciarlo riposare per circa 10-15 minuti prima di tagliarla, in modo che i succhi della carne ritornino all'interno del cibo. Il cibo continua a cuocere e può essere tagliato più facilmente.

## Tempi di cottura

Le seguenti indicazioni per pezzi, spessore, peso e tempi di cottura sono da considerarsi linee guida e non vere e proprie regole. I tempi di cottura alla griglia sono influenzati da altezza, vento, temperatura esterna e grado di cottura desiderato.

Cuocere alla griglia bistecche, filetti di pesce, parti di pollo senza ossa e verdure con il metodo di cottura diretto, seguendo i tempi indicati nella tabella oppure fino al raggiungimento del grado di cottura desiderato e girare gli alimenti una sola volta a metà del tempo di cottura.

Grigliare arrostiti, pollame con ossa, pesci interi e pezzi grossi con il metodo indiretto rispettando i tempi indicati nella tabella. In alternativa è possibile utilizzare un termometro per arrostiti che indica la temperatura interna desiderata. Se non indicato altrimenti, i tempi di grigliatura per il manzo si riferiscono a un grado di cottura medio.



Carne non cotta a puntino può causare gravi danni alla salute!

Le indicazioni approssimative sui tempi provengono da diverse fonti e si riferiscono alla carne alla temperatura del frigorifero. Se si dovesse lavorare a temperature più alte, si raccomanda di spennellare la carne con la salsa barbecue solo negli ultimi 15 - 30 minuti del tempo di cottura alla griglia così da impedire che la carne si scurisca troppo o si bruci.

| Alimento da grigliare   | Spessore/peso                         | Tempo di cottura alla griglia | Temperatura  |
|---|---------------------------------------|-------------------------------|--|
| <b>Manzo</b>  |                                       |                               |  |
| Bistecca: bistecca alla newyorchese, controfiletto, costata, fiorentina o filetto | 2 cm di spessore                      | 4-6                           | mediante calore alto e diretto   |
|   | 4 cm di spessore                      | 10-14 min.                    | mediante calore alto e diretto   |
|   | 4 cm di spessore                      | 6-8 min.                      | rosolare a fuoco elevato e grigliare per 8-10 minuti a calore elevato indiretto  |
|   | 5 cm di spessore                      | 14-18 min.                    | mediante calore alto e diretto,  |
|   | 5 cm di spessore                      | 6-8 min.                      | rosolare a calore elevato e grigliare per 8-10 minuti a calore elevato indiretto |
| Pancettone  | da 500 g a 700 g,<br>2 cm di spessore | 8-10 min.                     | mediante calore alto e diretto   |
| <b>Suino</b>  |                                       |                               |  |
| Costoletta, con o senza ossa  | 2 cm di spessore                      | 6-8 min.                      | mediante calore alto e diretto   |
|   | 2,5 cm di spessore                    | 8-10 min.                     | mediante calore medio e diretto  |
| Costine, suini giovani  | 0,45 kg-0,90 kg                       | 3-4 min.                      | mediante calore basso e diretto  |
| Costolette, costine   | 0,9 kg-1,35 kg                        | 3-6 ore                       | mediante calore basso e diretto  |
| Costolette alla contadina con ossa  | 1,36 kg-1,81 kg                       | 1,5-2 ore                     | mediante calore medio e diretto  |
| <b>Pollame</b>  |                                       |                               |  |
| Petto di pollo senza pelle e senza ossa   | 170 g-230 g                           | 8-12 min.                     | mediante calore medio e diretto  |
| Ali di pollo senza pelle e senza ossa   | 120 g                                 | 8-10 min.                     | mediante calore alto e diretto   |
| Petto di pollo con ossa   | 280 g-350 g                           | 30-40 min.                    | a calore moderato  |
| Parti di pollo con ossa nelle alette  |                                       | 30-40 min.                    | a calore moderato  |
| Ali di pollo  | 50 g-80 g                             | 18-20 min.                    | mediante calore medio e diretto  |
| Pollo intero  | 1,2 kg-1,8 kg                         | 45-90 min.                    | a calore moderato  |
| Tacchino intero, senza ripieno  | 4,5 kg-5,5 kg                         | 2,5-3,5 ore                   | a calore minimo  |
|   | 5,5 kg-7,0 kg                         | 3,5-4,5 ore                   | a calore minimo  |
| <b>Pesce e frutti di mare</b>   |                                       |                               |  |
| Filetto o fette di pesce  | 1 cm ciascuna                         | 3-5 min.                      | mediante calore alto e diretto   |
|   | 2,5 cm ciascuna                       | 8-10 min.                     | mediante calore alto e diretto   |
| Pesce intero  | 500 g                                 | 15-20 min.                    | a calore moderato  |
|   | 1,5 kg                                | 30-45 min.                    | a calore moderato  |
| <b>Verdure</b>  |                                       |                               |  |
| Pannocchia  |                                       | 10-15 min.                    | mediante calore medio e diretto  |
| Funghi:<br>Shiitake o champignon /<br>portabella                                  |                                       | 8-10 min.<br>10-15 min.       | mediante calore medio e diretto /<br>a calore moderato                           |
| Cipolle tagliate a metà /<br>a fette  | 1,0 cm di spessore                    | 8-10 min.<br>35-40 min.       | mediante calore medio e diretto /<br>a calore moderato                           |
| Patate: pezzi /<br>a fette  | 1,0 cm di spessore                    | 12-14 min.<br>45-60 min.      | mediante calore medio e diretto /<br>a calore moderato                           |

# Manutenzione, pulizia e conservazione

## Pulizia della vaschetta raccogli grasso

La vasca di raccolta e la vaschetta raccogli grasso devono essere pulite regolarmente!  
In caso di utilizzo intenso, pulirle più spesso. Adeguare la frequenza della pulizia all'utilizzo del barbecue.  
Se ciò non accade, nel barbecue possono accumularsi grasso e olio che poi finiscono nel fuoco.



Un incendio causato da residui di grasso e olio determina il decadimento della garanzia.

1. Estrarre l'imbuto di scarico insieme alla vaschetta raccogli grasso
2. Non ricoprire in nessun caso la camera di cottura e la vaschetta raccogli grasso con una pellicola di alluminio o con sabbia.
3. Rimuovere il grasso in eccesso, pulire la vaschetta raccogli grasso e la camera di cottura con acqua calda saponata e risciacquare con acqua pulita

## Pulizia della camera di cottura / superfici

In caso di sporco nella camera di cottura, riscaldare il barbecue per circa 10 - 15 minuti al massimo della potenza. Successivamente lasciar raffreddare. Accertarsi che il barbecue sia completamente raffreddato prima di iniziare a pulirlo a fondo. A questo riguardo, rispettare eventualmente le indicazioni del produttore del detergente utilizzato.

- Per pulire il barbecue non utilizzare in nessun caso lucidanti o vernici abrasive per acciaio inox/detergenti per forni, detergenti abrasivi (detergenti per cucine), detergenti acidi o spugne abrasive.
- Pulire l'alloggiamento con un detergente delicato e acqua. Risciacquare bene con acqua pulita e asciugare le superfici.
- Non lasciare che acqua o detersivi penetrino nelle aperture dei bruciatori.
- Per la pulizia della graticola, sciogliere i depositi semplicemente con la spazzola di pulizia per barbecue RÖSLE oppure con una spazzola di acciaio morbida. Infine, pulire con un panno umido.
- Dopo ogni pulizia a fondo, accendere il barbecue e riscaldarlo fino a quando non si sarà asciugato.

## Pulizia del bruciatore

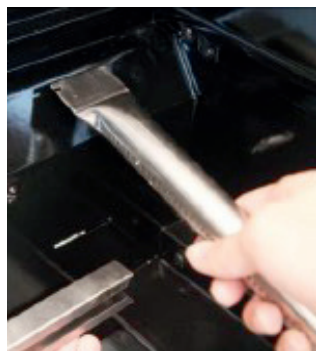
Soprattutto dopo lunghe graticolature, può accadere che i bruciatori siano ostruiti da grasso, succhi e marinature in eccesso, causando il rischio di corrosione delle superfici.

Se questo è il caso, rimuovere i bruciatori

1. Rimuovere i bruciatori seguendo le istruzioni
2. Pulire con acqua calda e detergente.
3. Assicurarsi che le aperture dei bruciatori non siano ostruite.
4. Lavare con acqua, asciugare e riporre nel barbecue a gas.
5. Accendere subito per impedire che si formi ruggine ed erosione.
6. Applicare un po' d'olio se il barbecue a gas non viene usato per diverso tempo.

## Smontaggio dei bruciatori

- Assicurarsi che il barbecue a gas sia spento e completamente raffreddato
  - Accertarsi che tutte le manopole di regolazione siano su «• OFF» e che anche la bombola del gas sia chiusa.
1. Chiudere l'alimentazione del gas ed estrarre la graticola.
  2. Individuare il bruciatore principale difettoso. Iniziare dal lato destro:
  3. rimuovere la clip di sicurezza a destra del bruciatore.
  4. Rimuovere il bruciatore principale.



5. Rimuovere il ponticello tra i due bruciatori principali.
6. Ripetere il passaggio 3 da destra a sinistra, fino a raggiungere il bruciatore difettoso.
7. Sostituire il bruciatore difettoso con un bruciatore nuovo.
8. Rimontare l'altro bruciatore e i ponticelli seguendo la sequenza inversa

### **Periodo invernale**

Durante i mesi invernali riporre il barbecue in un luogo asciutto e protetto.

Pulire e asciugare la graticola e strofinarla con olio di semi di girasole per prevenire la ruggine. Avvolgere i bruciatori nella carta e riporli in un luogo asciutto, ben ventilato.

- In caso di domande o dubbi è possibile rivolgersi al proprio fornitore di gas o al punto vendita.
- Lubrificare regolarmente con olio tutte le parti metalliche (per es. la cerniera).

### **Modello Videro G4-SK:**

- **Interrompere l'alimentazione dell'acqua e svuotare completamente il rubinetto e i flessibili per evitare danni da gelo.**
- Dopo uno stoccaggio prolungato, controllare con particolare attenzione il flessibile del gas per accertare l'eventuale presenza di cricche, piegature, tracce di morsi e altri danneggiamenti. Sostituire immediatamente un tubo del gas danneggiato.
- Verificare che tutte le aperture delle valvole, i tubi dei bruciatori e i collegamenti non presentino anomalie.
- Controllare assolutamente che tutte le parti che trasportano gas siano fissate correttamente.
- Se si rimette in funzione il barbecue a gas all'inizio della bella stagione o dopo un lungo periodo di inutilizzo, leggere nuovamente con attenzione le istruzioni per l'uso.
- Controllare che tutti i bruciatori siano attaccati correttamente.
- Controllare se la bombola del gas è piena.
- Ruotare tutte le manopole di regolazione su «• OFF» e collegare la bombola del gas. Prima dell'utilizzo, assicurarsi che tutte le graticole e le piastre elettriche siano pulite.
- Verificare l'eventuale presenza di punti non a tenuta utilizzando una soluzione saponata o un cercafughe spray.

Seguendo questi consigli, il cliente sarà soddisfatto per anni del barbecue a gas RÖSLE.

### **Consigli per prolungare la durata del prodotto**

Nel caso degli apparecchi da esterno in acciaio si deve mettere in conto di avere, talvolta, un po' di ruggine sulla superficie. Tenere il barbecue sempre coperto, pulito e asciutto contribuisce già molto a prevenire la ruggine.


Alcuni consigli:

- Le superfici del barbecue (incl. il distributore di calore) devono essere tenute pulite e asciutte dopo la cottura alla griglia soprattutto nel caso di marinature. Queste, infatti, contengono sale in grado di attaccare le superfici.
- Dopo l'utilizzo strofinare le superfici di cottura del barbecue con olio.
- Non lasciare il barbecue all'esterno sotto la pioggia. Perché il barbecue duri a lungo nel tempo, una volta raffreddato completamente, si consiglia di ripararlo dai fattori ambientali con una protezione per cappa RÖSLE adatta. Per evitare la formazione di umidità, rimuovere il telo dopo la pioggia.
- Non riporre il barbecue se è bagnato. prima asciugarlo con cura.
- Sia in estate sia in inverno rimuovere regolarmente la copertura affinché prenda aria e si possa rimuovere l'umidità accumulata.
- Una leggera ruggine superficiale può essere rimossa facilmente con un panno imbevuto di aceto di vino bianco o con un deossidante disponibile in commercio.
- I punti in cui lo smalto si è staccato possono essere trattati con un po' di vernice per ritocchi per coprire la superficie metallica scoperta.
- Controllare regolarmente la stabilità dei collegamenti a vite, il corretto fissaggio e la scorrevolezza delle ruote.

## Eliminazione delle anomalie

| Problema   | Soluzione   |
|--|---|
| Nessuna accensione, nessuna fiamma, guasto del bruciatore  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare se l'alimentazione del gas della bombola del gas è aperta.</li> <li>Assicurarsi che nella bombola ci sia sufficiente gas.</li> <li>Il tubo del gas è piegato? Stendere il tubo.</li> <li>Controllare se le scintille scoccano dall'elettrodo al bruciatore.</li> <li>Il bruciatore può essere acceso con un lungo fiammifero? Controllare il sistema di accensione!</li> </ul>   |
| Il barbecue non funziona correttamente   | <p><b>STOPP</b>, chiudere la bombola del gas e posizionare tutte le manopole di regolazione su «• OFF»!</p> <p><b>NON</b> fumare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare tutti i collegamenti del gas</li> <li>Attendere 3 minuti finché il gas ristagnato è evaporato e ripetere il processo di accensione</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>I bruciatori non sono della misura delle aperture di uscita:<br/>I bruciatori sono esattamente della misura delle aperture di uscita</li> <li>Il tubo del gas è ostruito:<br/>Rimuovere il tubo del gas dal barbecue a gas. Aprire la bombola del gas solo per un secondo per eliminare un'eventuale occlusione del tubo flessibile. Dopo un secondo chiudere nuovamente la bombola del gas e rimontare il tubo flessibile sul barbecue a gas.</li> <li>Aperture di uscita intasate:<br/>Rimuovere i bruciatori come precedentemente descritto. Controllare le aperture delle valvole del gas, rimuovere eventuali residui che causano occlusioni con un filo metallico. Riposizionare i bruciatori sulle aperture di uscita e verificare se ora il bruciatore funziona perfettamente.</li> <li>Controllare periodicamente il bruciatore per accertarsi che non vi siano dentro insetti e ragni che potrebbero intasare l'impianto del gas o danneggiare il flusso di gas. Accertarsi che i tubi di Venturi del bruciatore siano puliti accuratamente affinché non ci siano ostacoli. Consigliamo di utilizzare una spazzola tubolare per pulire i tubi di Venturi.</li> </ul> |
| Non si origina la scintilla  | <ul style="list-style-type: none"> <li>La distanza tra il bruciatore e l'elettrodo deve essere soltanto di 5–8 mm.</li> <li>Eventualmente pulire e regolare l'elettrodo.</li> </ul>   |
| La fiamma del bruciatore non è uniforme  | I bruciatori sono puliti? Pulire i bruciatori. Rimuovere i residui. Non lasciare che acqua o detersivi penetrino nelle aperture dei bruciatori.   |
| Si verificano fiammate   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eventualmente il barbecue non è stato preriscaldato abbastanza. Preriscaldare il barbecue per 15 minuti circa con tutti i bruciatori.</li> <li>Pulire la graticola, la vaschetta raccogli grasso, ecc..., in modo che siano prive di residui di grasso.</li> </ul>   |
| Il cibo brucia sulla graticola.  | La temperatura del barbecue è troppo bassa. Attendere alcuni minuti prima di girare il cibo cosicché abbia il tempo di cuocersi correttamente.  |
| Difetto di tenuta  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Chiudere la bombola del gas.</li> <li>Aerare l'ambiente affinché il gas ristagnato possa evaporare completamente.</li> <li>Controllare tutti i punti di collegamento.</li> <li>In presenza di un punto non ermetico mettere la bombola del gas in piedi all'aperto.</li> <li>Tenersi eventualmente a distanza dal gas o dal gas liquido che fuoriescono dalla bombola del gas.</li> <li>Mantenere la bombola del gas a una distanza minima di 20 metri dalle fonti di accensione, nonché da apparecchi elettrici, flash, macchine o motori.</li> <li>Assicurarsi che ci sia un'ottima circolazione dell'aria affinché il gas ristagnante evapori.</li> </ul>   |
| La Primezone (in opzione) "scintilla" durante il funzionamento. Il bruciatore emette un forte rumore tipo "wusch" seguito da un sibilo continuo, quindi cessa di essere incandescente. | <p>Ceramica sovraccarica di grasso bruciato e depositi. I raccordi sono intasati. Il bruciatore è surriscaldato per insufficiente aerazione (la superficie del barbecue è coperta in buona parte da padelle o pentole).</p> <p>Cricche o salti nella superficie ceramica.</p> <p>La guarnizione della superficie ceramica non tiene.</p> <p>Spegnere il bruciatore e farlo raffreddare per almeno due minuti. Riaccendere il bruciatore e farlo funzionare a fiamma elevata per almeno cinque minuti o finché le superfici in ceramica non bruciano uniformemente.</p> <p>Accertarsi che non più del 75 % della superficie del barbecue sia coperta da pentole o accessori. Spegnere il bruciatore e farlo raffreddare per almeno due minuti, poi riaccenderlo.</p> <p>Far raffreddare il bruciatore e controllare che non si siano formate cricche. Se si individuano delle cricche, rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ordinare una Primezone sostitutiva.</p>   |
| Altri problemi non elencati qui  | Contattare il proprio commerciante specializzato. Mettersi in contatto con noi all'indirizzo <a href="mailto:reklamation@roesle.de">reklamation@roesle.de</a>   |



| Problema  | Soluzione   |
|---|---|
|  Pericolo! | Non rivestire l'imbuto di scarico con una pellicola di alluminio!<br>L'imbuto di scarico è "sporco" e i grassi non possono defluire nella vaschetta raccogli grasso?<br>Pulire l'imbuto di scarico  |
| Incendio dell'apparecchio   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se nell'apparecchio si scatena un incendio, chiudere la bombola del gas. Spegnerne l'incendio con un panno bagnato</li> <li>• Se la bombola del gas si incendia o se non è possibile raggiungere e chiudere l'interruttore: chiamare <b>immediatamente</b> i vigili del fuoco!</li> <li>• Puntare una gomma da irrigazione al centro della bombola del gas per raffreddarla ma non spegnere mai le fiamme con l'acqua. Finché il gas brucia non si possono formare pozzanghere ed esplodere</li> <li>• Evacuare l'ambiente</li> </ul> <p><b>Nota:</b><br/>           La maggior parte degli incendi nel barbecue a gas avviene a causa di grassi e oli accumulati o per la mancanza di controlli corretti e regolari sui collegamenti del gas. Si raccomanda di seguire le istruzioni del produttore relativamente a pulizia e collegamenti delle relative parti.</p> <p><b>Insetti</b><br/>           Nei tubi di combustione possono esserci occasionalmente ragnatele o nidi di insetti che possono intralciare il flusso del gas e provocare un incendio. Ciò viene definito come il cosiddetto "Flashback" che, nel barbecue a gas, può causare seri danni oltre a danneggiare l'ambiente. Si raccomanda di controllare regolarmente e pulire i tubi per combustione.</p> |

## Garanzia

Tutti i prodotti RÖSLE, dai prototipi fino ai prodotti per la produzione in serie, attraversano diversi stadi di progettazione e test. Durante la produzione e la fase di montaggio vengono utilizzati esclusivamente materiali e materie prime di alta qualità, nonché i più moderni metodi di garanzia della qualità. Solo in questo modo si può essere sicuri che i clienti RÖSLE riceveranno la qualità desiderata e che i prodotti garantiranno loro molti anni di soddisfazione.

Nel caso in cui, contro ogni aspettativa, un articolo non soddisfacesse questi requisiti, vale un periodo di garanzia di 2 anni:

Presupposto di ciò è che l'articolo venga montato e utilizzato conformemente alle istruzioni allegate. RÖSLE è libera di richiedere una ricevuta d'acquisto (conservare bene la fattura o la ricevuta).

La garanzia limitata è valida solo per le riparazioni o la sostituzione di componenti che potrebbero danneggiarsi con il normale utilizzo. Se RÖSLE conferma lo stato difettoso e accetta il reclamo, RÖSLE riparerà o sostituirà gratuitamente il/i relativo/i componente/i. Se il cliente deve spedire un pezzo difettoso, le spese per la spedizione a RÖSLE dovranno essere pagate in anticipo, quindi RÖSLE provvederà a reinviare gratuitamente al cliente il pezzo riparato o nuovo.

La presente garanzia limitata non copre guasti o difficoltà d'utilizzo dovuti a Incidente, abuso, uso improprio, alterazione, applicazione incorretta, incendio del grasso, forza maggiore, danni arbitrari, montaggio errato, manutenzione e trattamento errati o assistenza non corretta. Inoltre la garanzia risulta nulla in caso di normali lavori di manutenzione e pulizia non eseguiti in modo corretto. La presente garanzia non copre inoltre il deterioramento o danneggiamento causati da condizioni atmosferiche estreme, quali grandine, terremoti o uragani, nonché da corrosione o cambiamenti di colore dovuti all'esposizione al calore o a prodotti per la pulizia abrasivi e chimici, scheggiature su parti e componenti rivestiti in porcellana utilizzati per l'installazione della griglia a gas, nonché l'esposizione all'aria salina.

La presente garanzia decade se vengono installati ricambi di altri costruttori.

Eventuali altre garanzie implicite, comprese quelle relative alla commerciabilità e all'idoneità a un uso specifico, sono limitate ai periodi di garanzia esplicitamente menzionati nella presente garanzia limitata.

Poiché alcune giurisdizioni non ammettono limiti alla durata della garanzia implicita, i limiti o le esclusioni indicati in precedenza possono non essere applicabili.

RÖSLE non riconosce alcuna responsabilità in merito a danni speciali, indiretti o consequenziali. Poiché alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni accidentali o consequenziali, la presente limitazione o esclusione potrebbe non essere applicabile.

Per danneggiamenti risultanti dall'applicazione e dall'utilizzo dei prodotti RÖSLE a prodotti di altre marche a causa di utilizzo o montaggio non conformi, oppure, ad esempio, derivanti da un incidente non è riconosciuta alcuna responsabilità.

RÖSLE non autorizza persone o società a rappresentarla relativamente agli obblighi e alle responsabilità derivanti dalla vendita, dall'installazione, dall'uso, dalla rimozione, dalla restituzione o sostituzione del prodotto e non riconosce le loro eventuali dichiarazioni come legalmente vincolanti.



## Smaltimento



Durante il tragitto verso casa vostra l'apparecchio nuovo è stato protetto dall'imballaggio. Tutti i materiali di imballaggio utilizzati rispettano l'ambiente e sono riciclabili. La preghiamo di aiutarci e di provvedere allo smaltimento corretto dell'imballaggio. Per conoscere le corrette modalità di smaltimento può rivolgersi al suo rivenditore o all'ente comunale competente per lo smaltimento.



**Non lasciare che i bambini usino gli imballaggi e i relativi componenti.**

**Pericolo di soffocamento a causa di pellicola e altri materiali da imballaggio.**



Gli apparecchi vecchi non sono rifiuti senza valore. Grazie allo smaltimento ecocompatibile si possono recuperare utili materie prime. Informarsi presso la propria amministrazione cittadina o comunale sulle possibilità di uno smaltimento corretto dal punto di vista ambientale e opportuno dell'apparecchio. I materiali sono riciclabili secondo la loro etichettatura.

## Batterie



Assicurarsi che le batterie non finiscano nelle mani dei bambini. I bambini potrebbero portare le batterie alla bocca e inghiottirle. Ciò può provocare seri danni alla salute. In questo caso chiamare immediatamente un medico!

Conservare quindi le batterie e il comando a distanza fuori dalla portata di bambini piccoli.

Le normali batterie non devono essere caricate, riattivate con altri mezzi, separate, riscaldate o gettate nel fuoco vivo (pericolo di esplosione!).

Sostituire tempestivamente le batterie in esaurimento. Pulire i contatti delle batterie e dell'apparecchio prima di inserirle.

In caso di batteria non inserita correttamente esiste il pericolo di esplosione!

Non provare a ricaricare la batteria, a separarla, a scaldarla a una temperatura superiore a 100°C o a bruciarla.

Smaltire immediatamente le batterie usate. Sostituire le batterie solo con batterie del tipo corretto e del numero di modello corretto.

### Attenzione!

Non esporre le batterie a condizioni estreme. Non appoggiarle su corpi caldi e non esporle alla luce diretta del sole!

Le batterie esaurite o danneggiate possono causare gravi ferimenti se a contatto con la pelle.

In questo caso utilizzare guanti protettivi idonei. Pulire il vano batteria con un panno asciutto.

### Importanti indicazioni sullo smaltimento:

Le batterie possono contenere sostanze velenose nocive per la salute e per l'ambiente.

Le batterie sono soggette alla Direttiva Europea 2006/66/CE. Esse non devono essere smaltite con i normali rifiuti domestici.

Informarsi sulle disposizioni locali in materia di smaltimento separato di batterie in quanto il corretto smaltimento protegge l'ambiente e l'uomo da possibili conseguenze negative

Questo simbolo si trova sulle batterie contenenti sostanze dannose:



### Service e contatti

Per domande, suggerimenti e reclami, il nostro servizio di assistenza clienti è a disposizione da lunedì a venerdì tra le 8 e le 18. In caso di contatto tenere a portata di mano i seguenti documenti e dati:

- documento di acquisto
- foto del difetto presunto
- numero di serie del prodotto

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

Indirizzo: Johann-Georg-Fendt-Str. 38 87616 Marktobendorf / Germania

Telefono: +49 8342 912-270

Fax: + 49 8342 912-190

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

## Dati tecnici



| Modello  | Videro G3                             | Videro G3                    |
|--|---------------------------------------|------------------------------|
|  | Nero/acciaio inossidabile             | Acciaio inossidabile         |
| Numero articolo  | 25535 / 25536                         | 25537                        |
| <b>Dotazione</b>   |                                       |                              |
| Piatto di bruciatura   | Smaltato porcellanato                 |                              |
| Termometro del coperchio   | ✓<br>60 ° - 350 °C (± 10 °C)          | ✓<br>60 ° - 350 °C (± 10 °C) |
| Graticola  | Ghisa smaltata                        | Ghisa smaltata               |
| Distributore di calore   | Acciaio inossidabile                  | Acciaio inossidabile         |
| Piastra raccogli grasso  | Acciaio inossidabile                  | Acciaio inossidabile         |
| Rotelle leggere dotate di freno  | ✓                                     | ✓                            |
| <b>Area della griglia</b>  |                                       |                              |
| Superficie della griglia in cm <sup>2</sup>                                    | 3150                                  | 3150                         |
| Area della griglia in cm   | 70 x 45                               | 70 x 45                      |
| Superficie scaldavivande in cm <sup>2</sup>                                    | 1120                                  | 1120                         |
| Zona scaldavivande in cm   | 70 x 16                               | 70 x 16                      |
| <b>Pesi e dimensioni</b>   |                                       |                              |
| Larghezza in cm  | 154                                   | 193,7                        |
| Profondità in cm   | 60                                    | 63,5                         |
| Altezza con il coperchio chiuso in cm  | 118                                   | 118                          |
| Altezza di lavoro della graticola in cm  | 90                                    | 90                           |
| Peso ca. in kg   | 70                                    | 85                           |
| <b>Certificazione regionale</b> AT, CH, DE                                     |                                       |                              |
| Numero articolo  | 25535 / 25536                         | 25537                        |
| Categoria  | I <sub>3</sub> B/P(50)                |                              |
| Tipo di gas  | butano (G30) / propano (G31): 50 mbar |                              |
| Ugello bruciatore laterale in mm   | 0,75                                  | 0,75                         |
| Ugello bruciatore principale / Primezone in mm                                 | 0,81                                  | 0,81                         |
| <b>Certificazione regionale</b> BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU |                                       |                              |
| Numero articolo  | 25382 / 25383                         | 25384                        |
| Categoria  | I <sub>3</sub> B/P(30)                |                              |
| Tipo di gas  | butano (G30) / propano (G31): 30 mbar |                              |
| Ugello bruciatore laterale in mm   | 0,88                                  | 0,88                         |
| Ugello bruciatore principale / Primezone in mm                                 | 0,92                                  | 0,92                         |
| <b>Gruppo bruciatore</b>   |                                       |                              |
| CE   | 2575-21                               |                              |
| Bruciatore principale  | 4                                     | 4                            |
| Potenza bruciatori laterali in kW  | 3,0                                   | 3,0                          |
| Potenza Primezone in kW  | 3,5                                   | 3,5                          |
| Potenza Back Burner in kW  | -                                     | 3,2                          |
| Potenza bruciatori principali in kW  | 4 x 3,5                               | 4 x 3,5                      |
| Potenza totale kW  | 20,5                                  | 23,7                         |
| Consumo totale g/h   | 1489                                  | 1721                         |
| Sistema di accensione bruciatore principale                                    | Accensione piezoelettrica, Jet Flame  |                              |
| Sistema di accensione Primezone  | Accensione elettronica                |                              |
| Sistema di accensione bruciatore laterale                                      | Accensione piezoelettrica, Jet Flame  |                              |
| Sistema di accensione Back Burner  | Accensione elettronica                |                              |
| Peso di riempimento max. della bombola del gas in kg (nel vano)                | 11                                    |                              |
| Illuminazione batteria LED   | 4 x 1,5V DC – Tipo AA R6              |                              |
| Batteria accensione Primezone, Back Burner (G4-SK)                             | 1 x 1,5V DC – Tipo AA R6              |                              |

## Accessori











Sono disponibili i seguenti accessori per barbecue. Altri accessori sono disponibili al sito: [www.roesle-bbq.de](http://www.roesle-bbq.de).


### Accessori apparecchio:

|   |       |                                   |
|---|-------|-----------------------------------|
|  | 25618 | Protezione per cappa Videro G4-SL |
|  | 25619 | Protezione per cappa Videro G4-SK |

|   |       |                               |
|---|-------|-------------------------------|
|  | 25031 | Guanti per grigliare in pelle |
|  | 25311 | Piastra barbecue Videro G3/G4 |

### Accessori barbecue

|   |       |                                       |
|---|-------|---------------------------------------|
|    | 25050 | Paletta per barbecue                  |
|    | 25053 | Spazzola per pulizia del barbecue     |
|    | 25054 | Pinza per barbecue 40 cm              |
|    | 25056 | Pennello per barbecue rotondo         |
|  | 25057 | Paletta forata per pesce per barbecue |
|  | 25063 | Spatola per barbecue                  |
|  | 25061 | Pinza per grigliare piegata           |
|  | 25064 | Pinze a punta                         |
|  | 25065 | Pinza per lische                      |
|  | 25058 | Siringa per marinature 50 ml          |

|   |       |   |
|---|-------|---|
|    | 25060 | Trinciapollo per barbecue                                   |
|    | 25066 | Termometro da gourmet                                       |
|    | 25086 | Misuratore di temperatura interna per BBQ                   |
|   | 25070 | Griglia porta arrosto e costole                             |
|   | 25072 | Supporto con spiedi da barbecue (4 pz.)                     |
|  | 25079 | Spiedi da griglia (4 pz.)                                   |
|  | 25078 | Girarrosto  |
|  | 25077 | Asse in legno di cedro per aromatizzare gli arrosti (2 pz.) |
|  | 25071 | Supporto per il pesce                                       |





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

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

Nous vous souhaitons bonne continuation avec votre nouveau barbecue RÖSLE.  
Votre équipe RÖSLE de Marktoberdorf

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe RÖSLE-barbecue.  
Uw RÖSLE team uit Marktoberdorf

Le auguriamo tanto divertimento e soddisfazione con il nostro nuovo barbecue RÖSLE.  
Il team RÖSLE di Marktoberdorf

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

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