

SINCE 1888

Bedienungsanleitung

Instruction for Use

Mode d'emploi

BBQ Station Gourmet G3

BBQ Station Gourmet G4

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.:
Gourmet G3

Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise auf einen Blick ..	3	Garen mit dem RÖSLE Grill	17
Bei Gasgeruch	3	Vorheizen	17
Anwendungsbereich und bestimmungsgemäße Verwendung	3	Grillroste	17
Standort	3	Flammenrückschlag	17
Inbetriebnahme	4	Seitenbrenner mit Gaskochfeld.....	18
Symbole	4	Grill-Methoden	19
Sicherheitshinweise	5	Direktes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel	19
zum Grill	5	Indirektes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel	19
zur Bedienung	5	Beide Grillmethoden kombinieren	19
zur Vermeidung von Fettbrand	6	Garzeiten: Wann ist das Grillgut gar?	19
zur Gasflasche	6	Einfache Schritte zum Grillprofi	21
zu Gasschläuchen	7	Nach der Benutzung	22
zum Gasdruckregler	7	Erstgebrauch nach Lagerung	22
zur Aufbewahrung und Lagerung	8	Wartung, Reinigung und Aufbewahrung	23
Der RÖSLE-Grill im Detail	9	Wartung der Grillteile	23
Bedienelemente	9	Reinigung Grillkammer/Flächen	23
Anleitung für den Gasanschluss	10	Reinigung emaillierter Grillroste	24
Maximale Größe der Gasflasche	10	Reinigung Fettableitblech und Fettauffangschale	24
Einbau der Gasflasche im Unterschrank	10	Reinigung der Hauptbrenner	24
Gasflaschenaufstellung außerhalb des Unterschanks	10	Ausbau der Brenner	24
Montage des Druckreglers	11	Überwintern	25
Montage des Gasschlauchs	11	Tipps zur Verlängerung der Lebensdauer	25
Vor der Inbetriebnahme des Gasgrills	12	Fehlerbehebung	26
Überprüfung der Hauptbrenner	12	Konformitätserklärung	28
Reinigung des Fettsammelsystems	12	Entsorgung	28
Leckageprüfung	13	Allgemeine Hinweise und Gewährleistung	29
Einzelteile einlegen	15	Service und Kontakt	29
„Einbrennen“ des Gasgrills	15	Technische Daten	30
Zünden der Brenner	15		
Zündvorgang der Hauptbrenner mit dem Jet-Flame Zündsystem	15	English: Contents	30
Manuelle Zündung der Hauptbrenner	16	Français: Table des matières	57

Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

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

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

Wichtige Sicherheitshinweise auf einen Blick



Nur im Freien verwenden!

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

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

Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.

Keine Änderung am Gerät vornehmen.



Bei Gasgeruch

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



Anwendungsbereich und bestimmungsgemäße Verwendung

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



Standort

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

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



Inbetriebnahme

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

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

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

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, Sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät sicher zu bedienen ist.

Symbole

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



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



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



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



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

Sicherheitshinweise



Sicherheitshinweise zum Grill

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



Sicherheitshinweise zur Bedienung

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

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch ob die Seitentische horizontal eingerastet sind (optionale Ausstattung).
- Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.
- Dieser Grill wird sehr heiß und sollte während des Betriebes nur mit Grillhandschuhen und nur an den zur Bedienung notwendigen und vorgesehenen Stellen angefasst werden.
- Beim Grillen besteht erhöhte Brandgefahr. Halten Sie für den Fall eines Unfalls oder Missgeschicks einen Feuerlöscher (Klasse F) bereit.



Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Fettbrand

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

Bedenken Sie:

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



Sicherheitshinweise zur Gasflasche

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

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



Sicherheitshinweise zu Gasschläuchen

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



Sicherheitshinweise zum Gasdruckregler

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



Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung und Lagerung

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

Der RÖSLE-Grill im Detail

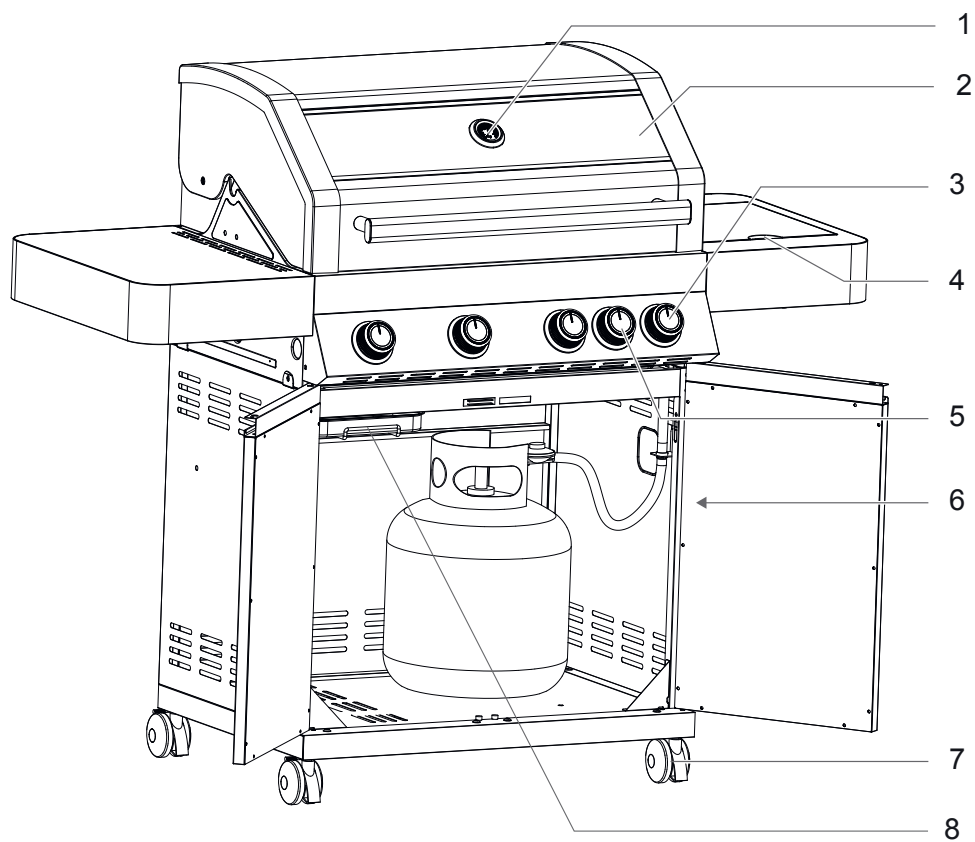


Abb.:
Gourmet G4

Bedienelemente

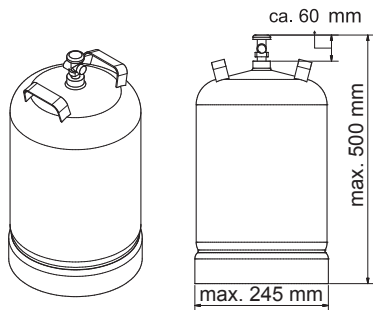
1	Deckelthermometer	5	Gasventil Seitenbrenner *)
2	Deckel mit Glaseinsatz	6	Stauraum
3	Gasventil Hauptbrenner mit Jet Flame Zündsystem	7	Rollen mit Bremse
4	Integrierter Seitenbrenner *)	8	Tropfschale (Entnahme nach vorne)

*) optionale Ausstattung

Anleitung für den Gasanschluss

Maximale Größe der Gasflasche

bei Positionierung im Flaschenhalter



Einbau der Gasflasche im Unterschrank



Die Flasche muss immer stehend eingebaut und gelagert werden.

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



Es ist nicht zulässig mehrere Gasflaschen im Unterschrank zu lagern.

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

Gasflaschenaufstellung außerhalb des Unterschranks

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



Montage des Druckreglers (je nach Ausführung des Druckreglers)

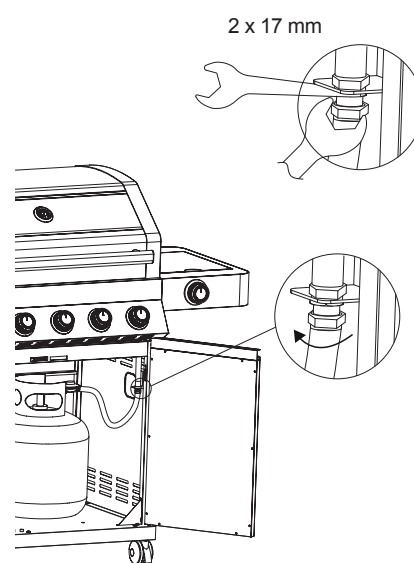
1. Der Druckregler muss mit den Standards EN 16436 oder EN 16129 in der aktuellen Version, sowie mit den nationalen Bestimmungen konform sein.
2. Im ersten Schritt prüfen Sie die Verschraubung Gasschlauch/Gasdruckregler mit einem Maulschlüssel auf festen Sitz und ziehen Sie sie ggf. fest.
3. Entfernen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



Montage des Gasschlauchs

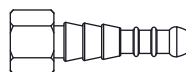
A) Schlauchanschlussstück befestigen – für Deutschland, Österreich und die Schweiz

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

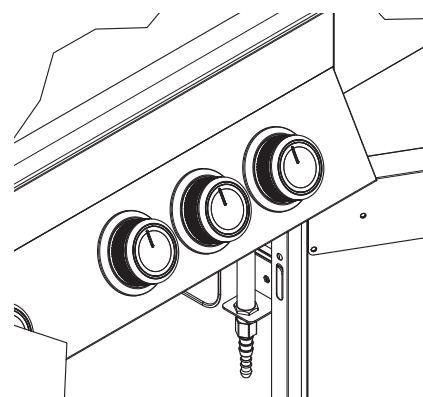


B) Montage des Schlauchs – für BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU

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



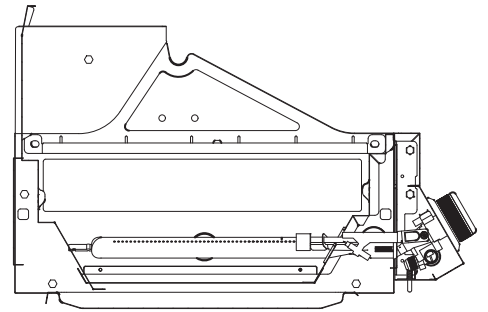
4. Befestigen Sie den Universaladapter an dem 1/4" BSP-Außengewinde der Mehrfachverbindung.
5. Ziehen Sie die Verbindung fest. Verwenden Sie dabei den zweiten Gabelschlüssel zum Gegenhalten.
6. Benutzen Sie passende Schlauchklemmen oder Zwei-Ohr Schlauchklemmen, um den Schlauch am Adapter zu befestigen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



Vor der Inbetriebnahme des Gasgrills

Überprüfung der Hauptbrenner

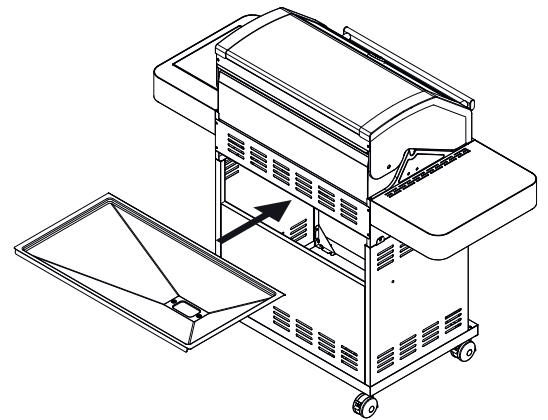
1. Öffnen Sie den Grilldeckel.
2. Heben Sie alle Grillroste heraus.
3. Entnehmen Sie alle Brennerabdeckungen.
4. Vergewissern Sie sich, dass alle Edelstahlhauptbrenner lage-richtig über der jeweiligen Düse des Gasventils liegen.
5. Sollte der Brenner durch bspw. den Transport nicht mehr über der Düse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



i Das Wiedereinsetzen erfolgt singgemäß in umgekehrter Reihenfolge.

Reinigung des Fettsammelsystems

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



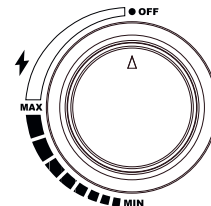
Leckageprüfung

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



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

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



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

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

B) Anschluss Gasschlauch an Druckregler
(der Anschluss befindet sich nach dem Druckregler)



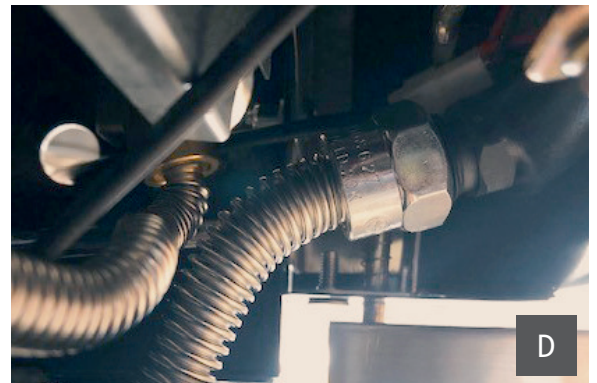
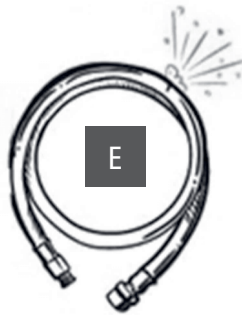
- C) Beide Verschraubungen der Mehrfachverbindung
(der Anschluss befindet sich an der rechten Seitenwand des Unterschranks)
- D) Anschluss Wellenschlauch an Ventileinheit
(der Anschluss befindet sich auf der rechten Seite unter
der Bedienblende)

- E) Streichen Sie sämtliche gasführenden Teile mit einer **Seifenlösung** ein (ca. 50 % flüssige Seife / 50 % Wasser). Alternativ können Sie ein geeignetes **Lecksuchspray** verwenden. Wenn der Gasschlauch undicht ist, entstehen kleine Blasen.

Prüfen Sie durch **Sichtprüfung**, ob der Gasschlauch Risse, poröse Stellen, Abnutzung, Einschnitte oder Tierbiss aufweist.

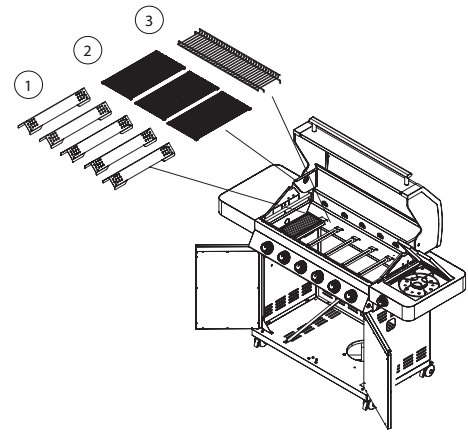
Machen Sie zusätzlich den **Riechtest**. Falls Sie Gas riechen, ist der Schlauch womöglich undicht.

Wenn Sie Beschädigungen am Schlauch erkennen, darf der Grill nicht verwendet werden. Ersetzen Sie den Schlauch nur durch einen behördlich zugelassenen Ersatzschlauch.



Einzelteile einlegen

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



„Einbrennen“ des Gasgrills



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

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

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

Zünden der Brenner

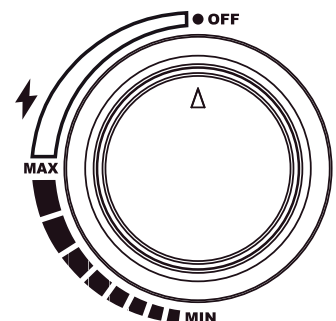


Jeder Bediener muss mit dem Ablauf des Zündvorgangs vertraut sein. Kinder oder eingeschränkte Personen dürfen den Grill nicht bedienen. Nie über den geöffneten Grill beugen!

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

Zündvorgang der Hauptbrenner mit dem Jet-Flame Zündsystem

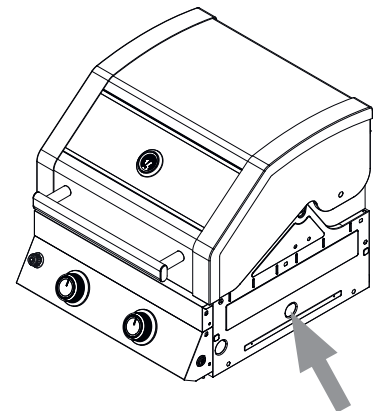
1. Bevor Sie den Zündvorgang beginnen müssen alle Drehregler auf Position « • » OFF stehen.
2. Öffnen Sie den Grilldeckel bevor Sie die Hauptbrenner entzünden.
3. Öffnen Sie das Gasflaschenventil durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn (mindestens 2 volle Umdrehungen).
4. Überprüfen Sie alle Gasanschlussverbindungen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



5. Drücken Sie den gewünschten Drehregler nach innen und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn zur Position "MAX" bis Sie den "Klick" der Jet-Flame Zündung hören.
6. Halten Sie den Drehknopf nach dem „Klick“ ca. 2 Sekunden weiter gedrückt damit die Jet-Flame Flamme den Brenner entzünden kann.
7. Sie können das Zündsystem optisch überprüfen. Schauen Sie dazu mit Abstand seitlich auf den Jet-Flame Zündbereich. Nachdem der Zündfunke durch den Drehregler ausgelöst wurde, entzündet sich das vorbeiströmende Gas und es wird eine Zündflamme gebildet die den Hauptbrenner entzündet.
8. Wenn der Brenner nicht sofort entzündet, den Drehregler wieder zu « • » OFF drehen und 3 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist. Nun können Sie den Zündvorgang wiederholen.
9. Wenn der Hauptbrenner entzündet worden ist, wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Brenner oder die Brenner die Sie benutzen möchten, entzündet sind.
10. Sie können die Flamme jetzt mit dem Drehregler nach ihrem Bedarf regulieren.
Zu "MIN" drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn.
11. Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe Abschnitt „Fehlerbehebung“.
12. Nach Gebrauch drücken Sie den Drehregler (Gasventil) für den jeweiligen Brenner nach innen und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position « • » OFF.

Manuelle Zündung der Hauptbrenner

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



Garen mit dem RÖSLE Grill



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

Vorheizen

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

Grillroste

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

Flammenrückschlag

Wenn Sie Fleisch über einem offenen Feuer bereiten, müssen Sie mit einem Rückschlagen der Flamme rechnen.

Das wird von den natürlichen Fleischsäften ausgelöst, die auf die Brennerabdeckungen tropfen. Das Rückschlagen der Flamme und der dadurch entstehende Rauch, geben dem Fleisch den rauchigen Grillgeschmack.

Auch das Grillen von sehr fettem Fleisch oder bei sehr großer Hitze kann ein Rückschlagen der Flamme auslösen.

Das Rückschlagen von Flammen müssen Sie unter Kontrolle halten, sonst verbrennt das Grillgut.

- Entfernen Sie überschüssiges Fett von Fleisch und Geflügel, bevor Sie es auf den Grill legen.
- Es ist zu empfehlen sehr fettes Fleisch auf einer Grillplatte zuzubereiten.
- Mit Öl eingestrichenes Grillgemüse sollte ebenfalls auf einer Grillplatte zubereitet werden.
- Grillen Sie ggf. auf kleiner Flamme.

Grill-Methoden

Direktes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel

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

Indirektes Grillen mit geschlossenem Grilldeckel

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

Stellen Sie eine Fettauffangschale mittig unter oder auf den Rost und positionieren Sie das Grillgut darüber.

So wird das Grillgut nicht direkt gegrillt, sondern über die Konvektion durch den geschlossenen Deckel im gesamten Garraum. Das Grillgut wird wesentlich schonender zubereitet und muss auch nicht gewendet werden.

Beide Grillmethoden kombinieren

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

Garzeiten: Wann ist das Grillgut gar?



Nicht durchgegartes Fleisch kann ernsthafte gesundheitliche Schäden verursachen!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Einfache Schritte zum Grillprofi

- Lesen Sie sich das Rezept durch und beachten Sie die spezifischen Hinweise.
- Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu früh auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht die richtige Grilltemperatur erreicht hat.
- Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Es entweicht Bratensaft und somit Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.
- Prüfen Sie, ob das Grillgut auf den Grill passt, bevor Sie den Grilldeckel schließen. Ideal ist ein Abstand von ca. 2 cm zwischen den einzelnen Speisen.
- Öffnen Sie den Deckel nicht immer wieder, um nach dem Grillgut zu schauen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, d.h. das Grillgut braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Wenn Sie den Deckel des Grills schließen reduzieren Sie die Garzeit und Sie erhalten bessere Grillergebnisse.
- Drehen Sie das Grillgut nur einmal um, oder wie es das Rezept verlangt.
- Drücken Sie Speisen, wie z. B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.
- Waschen Sie Ihre Hände und das Besteck gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel, bevor und nachdem Sie mit frischem Fleisch, Fisch oder Geflügel hantieren. Sie können alternativ auch Einweghandschuhe verwenden.
- Legen Sie niemals gekochte Speisen auf die gleiche Ablage, auf der sich rohe Speisen befunden haben.
- Tauen Sie Ihr Grillgut nicht bei Raumtemperatur, sondern im Kühlschrank auf.

Nach der Benutzung

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

Erstgebrauch nach Lagerung

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

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

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

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

Wartung, Reinigung und Aufbewahrung



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

Wartung der Grillteile

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

Reinigung Grillkammer / Flächen

Bei Verschmutzung im Garraum: Reinigen Sie zuerst Fettauffangwanne und -schale sowie Grillrost und befreien Sie diese auch von groben Fettanhaftungen. Danach heizen Sie den Grill ca. 15 - 20 Minuten mit voller Leistung auf. Lassen Sie den Grill anschließend abkühlen. Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der gründlichen Reinigung beginnen. Beachten Sie hierzu ggf. die Angaben der Reinigungsmittelhersteller.

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

Reinigung emaillierter Grillroste

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

Reinigung Fettableitblech und Fettauffangschale

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



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

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

Reinigung der Hauptbrenner

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

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

Ausbau der Brenner



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

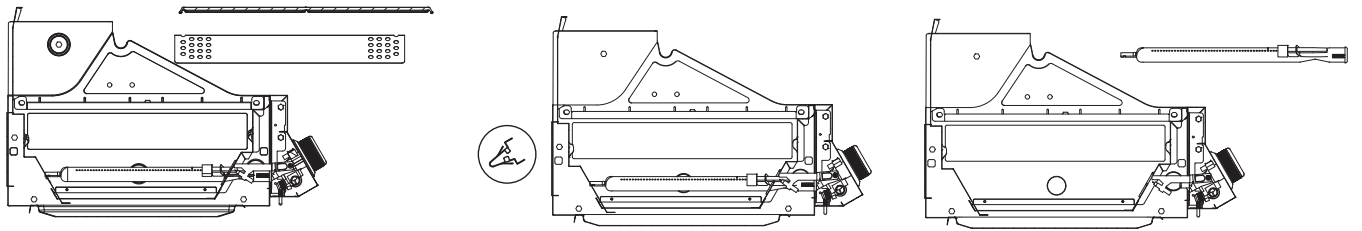
1. Schließen Sie die Gaszufuhr.
2. Heben Sie die Grillroste und die Brennerabdeckungen heraus.
3. Lösen Sie den Clip der Brennerfixierung an der Rückseite.
4. Schieben Sie den Brenner hinten nach rechts und schieben Sie ihn anschließend in Richtung der Ventile.
5. Heben Sie dann den Brenner hinten an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



Das Wiedereinsetzen erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.



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



Überwintern

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

Reinigen und trocknen Sie die Grillroste und reiben Sie sie mit Sonnenblumenöl ein, um Rost vorzubeugen. Schlagen Sie die Grillroste und die Brenner in Papier ein und lagern Sie diese an einem gut belüfteten trockenen Ort.

- Bei Fragen, Unklarheiten wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Ölen Sie Metallteile (z.B. Scharnier) regelmäßig.
- Nach einer längeren Lagerung sollten Sie den Gasschlauch besonders sorgfältig auf Risse, Knicke, 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.
- Vergewissern Sie sich vor Gebrauch, ob alle Grillroste und Heizplatten gesäubert sind.
- Drehen Sie alle Drehregler auf « • » OFF und schließen Sie die Gasflasche an.

Tipps zur Verlängerung der Lebensdauer


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

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

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

Fehlerbehebung

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

Problem	Lösung
Uneinheitliches Flammenbild der Brenner	Sind die Brenner gereinigt? – Reinigen Sie die Brenner; entfernen Sie alle Rückstände. Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen.
Es treten Stichflammen auf	<ul style="list-style-type: none"> • Evtl. haben Sie den Grill nicht genügend vorgeheizt. Heizen Sie den Grill ca. 15 Minuten mit allen Brennern vor. • Reinigen Sie Grillroste, Auffangschale etc., so dass diese frei von Fettrückständen sind.
Grillgut brennt am Grillrost an	Ihre Grill-Temperatur ist zu niedrig. Warten Sie daher einige Minuten bevor Sie es wenden, so dass es Zeit hat, richtig anzubraten.
Undichtheit	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie die Gasflasche zu. • Belüften Sie die Umgebung, damit das angestaute Gas vollends verfliegen kann. • Kontrollieren Sie alle Verbindungsstücke. • Wenn es eine undichte Stelle an der Gasflasche gibt, nehmen Sie diese aus dem Schrank und stellen Sie sie aufrecht auf einen offenen Platz. • Halten Sie sich von eventuell aus der Gasflasche austretendem Gas- oder Flüssiggas fern. • Halten Sie mit der Gasflasche einen Mindestabstand von 20 Meter zu Zündquellen, sowie elektrischen Geräten, Blitzlicht, Maschinen oder Motoren ein. • Sorgen Sie für maximale Luftzirkulation, damit das angestaute Gas verfliegt.
Nicht hier aufgeführtes Problem	Setzen Sie sich mit ihrem Fachhändler in Verbindung. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf unter https://www.roesle.com/service/kontakt/
 Gefahr!	Bodentrichter nicht mit Aluminiumfolie auslegen! Ist der Bodentrichter "verschmutzt", so dass die Fette nicht in die Fettauffangwanne abfließen können? – Reinigen Sie den Bodentrichter!
Gerätebrand	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn im Gerät ein Brand entsteht, die Gasflasche zudrehen. Den Brand mit einem nassen Tuch löschen. • Wenn die Gasflasche brennt ,oder wenn Sie den Schalter nicht erreichen und zudrehen können: Sofort die Feuerwehr anrufen! • Einen Gartenschlauch auf die Mitte der Gasflasche richten, um sie zu kühlen, aber niemals die Flamme mit Wasser löschen. Solange das Gas brennt, kann es keine Lachen bilden und explodieren. • Die Umgebung evakuieren. <p>Hinweis: Die meisten Brände in Gasgrills entstehen, weil sich Fette und Öle angesammelt haben, oder weil die Gasverbindungen nicht regelmäßig und richtig kontrolliert wurden. Denken Sie daran und befolgen Sie die Instruktionen des Herstellers in Bezug auf die Reinigung und das Anschließen der Verbindungsstücke.</p> <p>Insekten Durch Spinnen und andere Insekten können gelegentlich Spinnweben oder Insektenester in den Brennrohren sein. Das kann den Durchfluss vom Gas hemmen und einen Brand verursachen. Das wird als sogenannter "Flashback" bezeichnet und kann im Gasgrill ernsthafte Schäden verursachen und die Umgebung gefährden. Es wird empfohlen, die Brennerrohre regelmäßig zu kontrollieren und zu reinigen.</p>

Konformitätserklärung



Hiermit erklären wir, dass dieses Produkt den gesetzlichen Anforderungen der europäischen Verordnung (EU) 2016/426 entsprechen.

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.

Allgemeine Hinweise und Gewährleistung

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

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

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

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

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum Nachschlagen auf.

Service und Kontakt

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

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

Technische Daten

	BBQ-Station	
Modell	Gourmet G3	Gourmet G4
	Edelstahl	Edelstahl
Ausstattung		
Feuerschale	Porzellanemailliert	
Deckelthermometer	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Grillrost	Gusseisen, emailliert	Gusseisen, emailliert
Wärmeverteiler	Stahl, emailliert	Stahl, emailliert
Fettauffangblech	✓	✓
Leichtlaufräder mit Bremse	✓	✓
Grillbereich		
Grillfläche in cm ²	2700	3100
Grillbereich in cm	60 x 45	70 x 45
Warmhaltefläche in cm ²	960	1120
Warmhaltebereich in cm	60 x 16	70 x 16
Maße und Gewicht		
Breite in cm	127	138
Tiefe in cm	60	60
Höhe bei geschlossenem Deckel in cm	118	118
Arbeitshöhe Grillrost in cm	90	90
Gewicht ca. in kg	41	46
Länderkennung AT, CH, DE		
Artikelnummer	43543	-
Kategorie	I ₃ B/P(50)	
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 50 mbar	
Düse Seitenbrenner in mm *)	-	0,75
Düse Hauptbrenner in mm	0,81	0,81
Länderkennung BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		
Artikelnummer		
Kategorie	I ₃ B/P(30)	
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 30 mbar	
Düse Seitenbrenner in mm *)	-	0,88
Düse Hauptbrenner in mm	0,92	0,92
Brennereinheit		
CE	2575-22	
Brenner	3	4
Leistung Seitenbrenner in kW *)	-	3,0
Leistung Hauptbrenner in kW	3 x 3,5	4 x 3,5
Gesamtleistung in kW	10,5	17,0
Gesamtverbrauch g/h	763	1235
Zündsystem Hauptbrenner	Piezozündung, Jetflame	
Zündsystem Seitenbrenner *)	-	Piezozündung, Jetflame
Max. Füllgewicht der Gasflasche in kg (im Stauraum)	5,0	

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Die Abmessungen sind ungefähre Werte.

*) optionale Ausstattung

Contents

Important safety instructions at a glance	31	Cooking with the RÖSLE grill	44
If you smell gas	31	Preheating	44
Application area and intended use	31	Grates	44
Location	31	Leaping flames	44
Start-up	32	Barbecuing methods	45
Symbols	32	Direct barbecuing	
Safety instructions	33	with the lid of the grill closed	45
for the grill	33	Indirect barbecuing	
for operation	33	with the lid of the grill closed	45
for avoiding a fat fire	34	Combination of both barbecuing methods ..	45
for the gas cylinder	34	Cooking times: When is the food cooked? ...	45
for gas hoses	35	Easy steps to becoming a barbecue expert ...	47
for the gas pressure regulator	35	After use	48
for storage	35	Using for the first time after removal from	
The RÖSLE grill in detail	36	storage	48
Controls	36	Maintenance, cleaning and storage	49
Instructions for the gas connection	37	Maintenance of grill parts	49
Maximum size of gas cylinder	37	Cleaning the cooking compartment/areas	49
Installation of gas cylinder in lower cabinet ..	37	Cleaning enamelled grates	50
Gas cylinder positioning outside		Cleaning the fat discharge plate and	
the lower cabinet	37	fat catcher tray	50
Fitting the pressure regulator	38	Cleaning the main burners	50
Fitting the gas hose	38	Removing the burners	50
Before starting the gas grill	39	Winter	51
Checking the main burners	39	Tips for extending the service life	51
Cleaning the fat collecting system	39	Troubleshooting	52
Leak check	40	Declaration of Conformity	54
Inserting individual parts	42	Disposal	54
"Burning-in" the gas grill	42	General information and warranty	55
Lighting the burners	42	Service and contact	55
Lighting procedure for main burners		Technical data	56
with the Jet Flame ignition system	42		
Lighting the main burners manually	43		

Dear RÖSLE customer,

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

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

Important safety instructions at a glance



Only use outdoors!

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

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

Do not move the appliance while it is in use.

After use turn off the gas supply at the cylinder.

Do not make any changes to the appliance.



If you smell gas

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



Application area and intended use

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



Location

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

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



Start-up

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

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

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

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

Symbols

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

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



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



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



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



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

Safety instructions



Safety instructions for the grill

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



Safety instructions for operation

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

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



Safety instructions for avoiding a fat fire

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

Note:

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



Safety instructions for the gas cylinder

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

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

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



Safety instructions for gas hoses

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



Safety instructions for the gas pressure regulator

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



Safety instructions for storage

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

The RÖSLE grill in detail

English

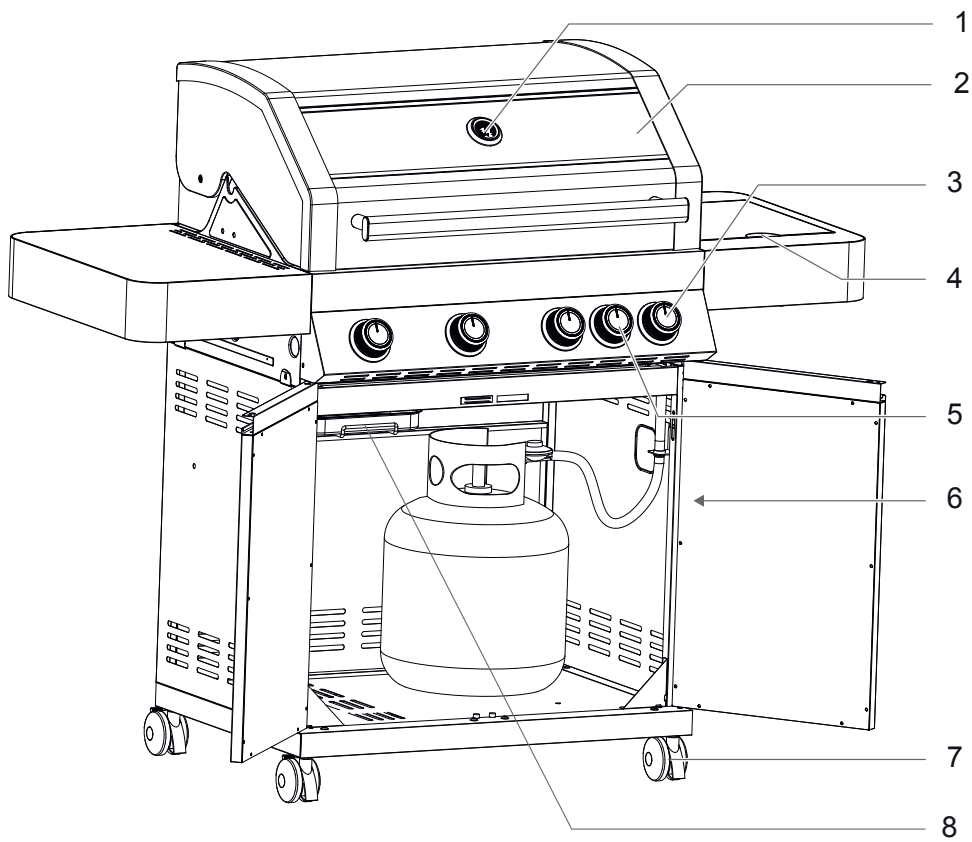


Fig.:
Gourmet G4

Controls

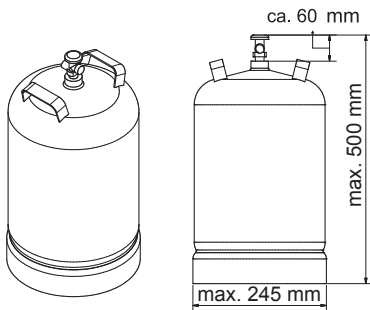
1	Lid thermometer	5	Gas valve control for side burner *)
2	Lid with glass insert	6	Storage space
3	Main burner gas valve control with Jet Flame igniter system	7	Castors with brake
4	Integral side burner *)	8	Drip tray (remove to the front)

*) Optional equipment

Instructions for the gas connection

Maximum size of gas cylinder

When placed in the cylinder holder



Installation of gas cylinder in lower cabinet



The cylinder must always be installed and stored upright.

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



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

Gas cylinder positioning outside the lower cabinet

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



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

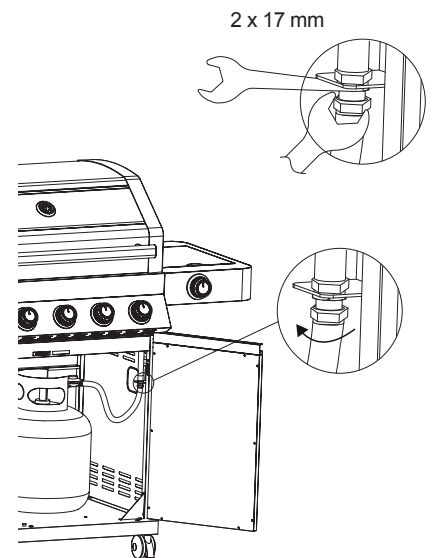
1. The gas pressure regulator must comply with the current version of standards EN 16436 or EN 16129, as well as national regulations.
2. In the first step check the gas hose/gas pressure regulator screw fixing is tight using a spanner and if necessary tighten the screw fixing.
3. Remove the safety cap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



Fitting the gas hose

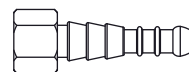
A) Attaching the hose connector – for Germany, Austria and Switzerland

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

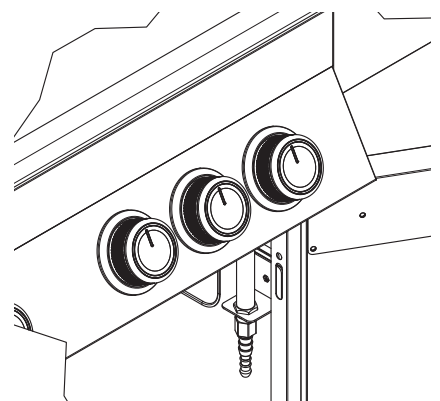


B) Fitting the hose – for BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU

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



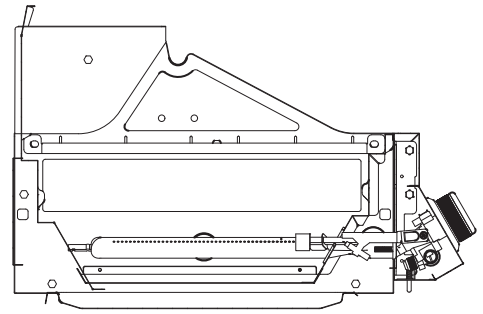
4. Connect the universal adapter to the ¼" BSP external thread of the multiple connector.
5. Tighten the connection. Use the second spanner for resistance.
6. Use suitable hose clips or crimp clamps to fix the hose to the adapter and tighten the clips/clamps securely.
7. Once you have fitted and checked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



Before starting the gas grill

Checking the main burners

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

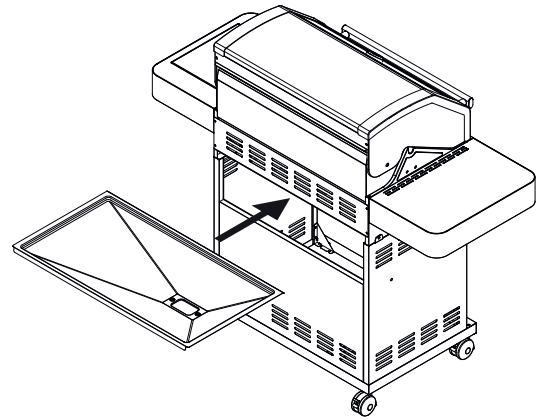


English

i Refitting is the reverse of the removal procedure.

Cleaning the fat collecting system

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



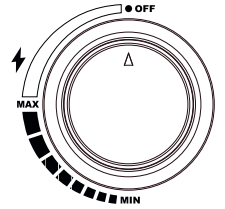
Leak check

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



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

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

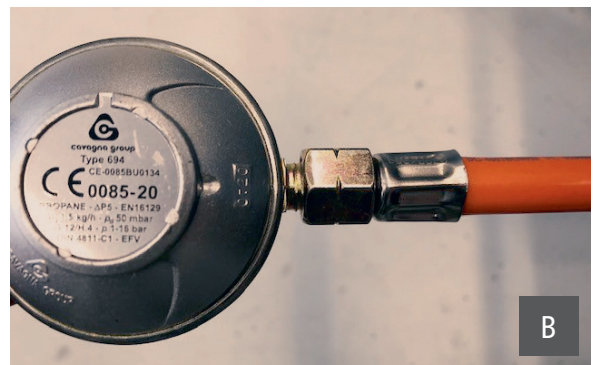


As some leak detector sprays, including soapy water, are possibly slightly corrosive, you must rinse all connections with water after the leak test and dry them.

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



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



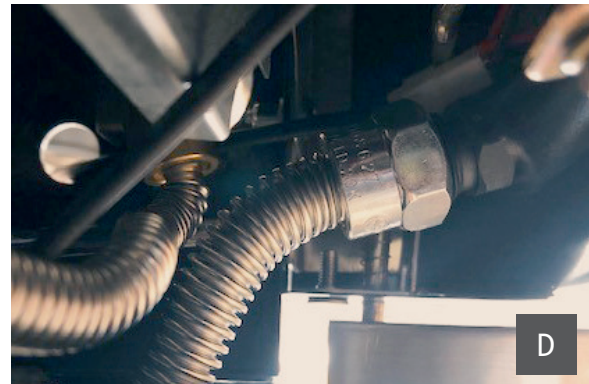
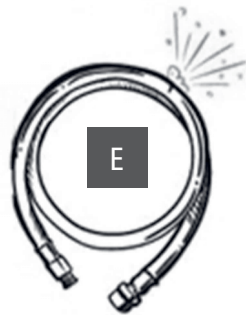
- C) Both screw fixings of multiple connector
(the connection is located on the right side wall of the lower cabinet)
- D) Connection of corrugated pipe to valve unit (the connection is located on the right side below the control panel)

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

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

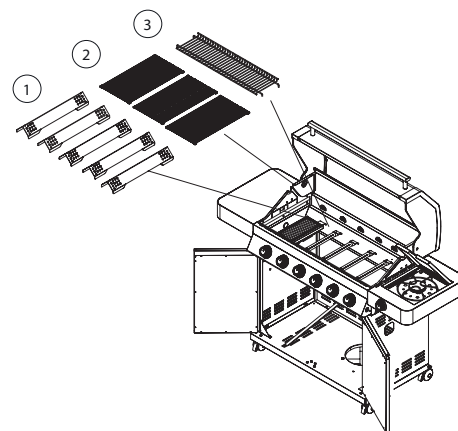
Also perform the **smell test**. If you smell gas, the hose is possibly leaking.

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




Inserting individual parts

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



"Burning-in" the gas grill


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

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

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

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

Lighting the burners

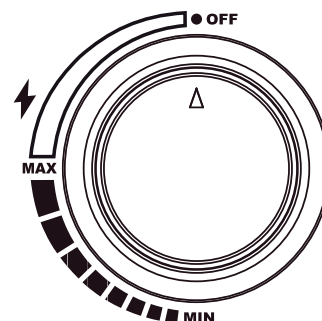
-  Everyone who operates the appliance must be familiar with the lighting procedure. Children or persons with reduced mobility must not be allowed to operate the grill. Never bend over the open grill.

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

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

Lighting procedure for main burners with the Jet Flame ignition system

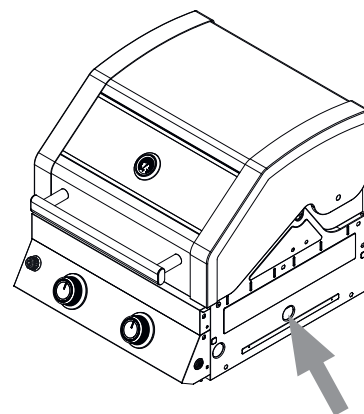
1. Before starting the lighting procedure, all control knobs must be set to the position "•" OFF.
2. Open the lid of the grill before you light the main burners.
3. Open the gas cylinder valve by turning anticlockwise (at least two full turns).
4. Check all gas connections for leaks. See section "Leak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



6. Hold down the control knob after the "click" for approx. 2 seconds so that the flame of the Jet Flame can light the burner.
7. It is possible to visually check the ignition system. Look at the Jet Flame ignition area at the side from a distance. After the ignition spark was triggered by the control knob, the gas flowing past is ignited and a pilot flame is produced which lights the main burner.
8. If the burner does not light immediately, turn the control knob back to "●" OFF and wait 3 minutes to allow the accumulated gas to disperse. Now you can repeat the ignition procedure.
9. When the main burner has been lit, repeat this process until all the burners are lit or until you have lit all the burners you wish to use.
10. You can now use the control knob to adjust the flame to suit your particular requirements. For the lowest setting, you turn the control knob anticlockwise to "MIN".
11. If you do not succeed in lighting the gas grill, refer to the section "Troubleshooting".
12. After use press in the control knob (gas valve) for the respective burner and turn it clockwise to the position "●" OFF.

Lighting the main burners manually

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



Cooking with the RÖSLE grill



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

Preheating

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

Grates

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

Leaping flames

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

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

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

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

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

Barbecuing methods

Direct barbecuing with the lid of the grill closed

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

Indirect barbecuing with the lid of the grill closed

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

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

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

Combination of both barbecuing methods

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

Cooking times: When is the food cooked?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

If you work with higher barbecue temperatures, we recommend that you do not apply marinades to the meat until the last 15 to 30 minutes of cooking time so as to prevent excessive browning or burning.

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

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

Easy steps to becoming a barbecue expert

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

After use

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

Using for the first time after removal from storage

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

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

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

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

Maintenance, cleaning and storage



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

Maintenance of grill parts

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

Cleaning the cooking compartment/areas

If the cooking area is dirty: First clean the fat catcher tray and the grate and also remove any coarse grease accumulations. Heat up the grill for approx. 15 - 20 minutes at full power. Then leave it to cool down. Ensure that the grill has cooled down completely before you start with the thorough cleaning. If necessary, observe the specifications of the cleaning agent manufacturer.

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

Cleaning enamelled grates

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

Cleaning the fat discharge plate and fat catcher tray

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



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

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

Cleaning the main burners

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

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

Removing the burners

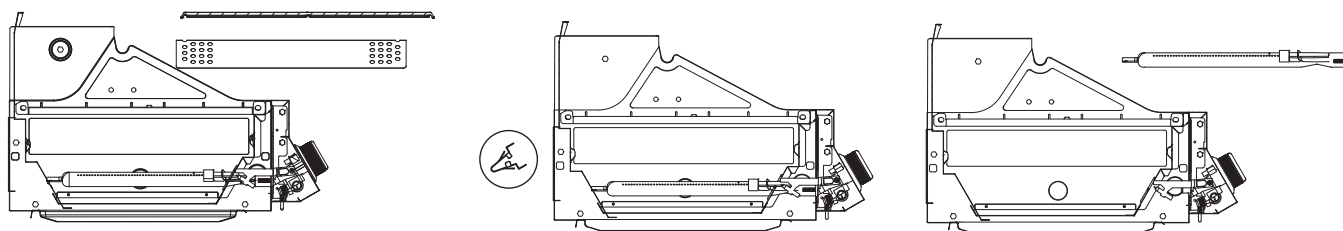


Make sure that the gas grill has cooled down, all control knobs are set to "•" OFF and the gas cylinder is also turned off. Make sure that all stainless steel main burners are correctly positioned above the respective nozzle of the gas valve.

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

i Refitting is the reverse of the removal procedure.

! Ensure that the burner jet is at the nozzle.



Winter

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

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

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

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

Tips for extending the service life


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

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

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

Troubleshooting

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

Problem	Solution
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"> • Turn off the gas cylinder. • Ventilate the area so that any accumulated gas can completely disperse. • Check all gas connections. • If there is a leak at the gas cylinder, remove it from the cabinet and place it upright in an open area. • Keep well away from any gas or liquid escaping from the cylinder. • Keep the gas cylinder at least 20 metres away from sources of ignition, electrical appliances, flashing lights, machinery, motors or engines. • Ensure maximum air circulation to allow the accumulated gas to disperse.
Other problems not listed here	Contact your specialist retailer. Get in touch with us at https://www.roesle.com/service/kontakt/
 Danger!	<p>Do not line the bottom funnel with aluminium foil.</p> <p>Is the bottom funnel "dirty", whereby the fats cannot drain off into the fat catcher tray? – Clean the bottom funnel!</p>
Appliance fire	<ul style="list-style-type: none"> • If a fire starts in the appliance, turn off the gas cylinder. Use a wet cloth to put out the fire. • If the gas cylinder is on fire or if you cannot reach or turn off the switch, call the fire service immediately. • Direct a garden hose at the centre of the gas cylinder to cool it down but never extinguish the flames with water. As long as the gas is burning, it cannot form pools and explode. • Evacuate the area. <p>Notice: Most fires in gas grills occur because fat and oil has accumulated or because the gas connections have not been regularly and properly checked. Remember to follow the manufacturer's instructions regarding cleaning and connecting the gas fittings.</p> <p>Insects Spiders and other insects may occasionally make cobwebs or nests in the burner pipes. This may inhibit the flow of gas and cause a fire. This is known as flashback and can cause serious damage to the gas grill and endanger the surrounding area. We recommend that the burner pipes are regularly inspected and cleaned.</p>

Declaration of Conformity



We hereby declare that this product complies with the legal requirements of European Regulation (EU) 2016/426.

English

Disposal



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



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



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

General information and warranty

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

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

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

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

Keep these operating instructions for future reference.

Service and contact

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

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

Technical data

	BBQ Station	
Model	Gourmet G3	Gourmet G4
	Stainless steel	Stainless steel
Equipment		
Fire bowl	Porcelain enamelled	
Lid thermometer	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Grate	Cast iron, enamelled	Cast iron, enamelled
Heat distributor	Steel, enamelled	Steel, enamelled
Fat catcher tray	✓	✓
Lightweight wheels with brake	✓	✓
Barbecue specifications		
Barbecue area size in cm ²	2700	3100
Barbecue area size in cm	60 x 45	70 x 45
Hotplate in cm ²	960	1120
Hotplate in cm	60 x 16	70 x 16
Dimensions and weight		
Width in cm	127	138
Depth in cm	60	60
Height with lid closed in cm	118	118
Working height of grate in cm	90	90
Approx. weight in kg	41	46
Country code AT, CH, DE		
Article number	43543	-
Category	I ₃ B/P(50)	
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 50 mbar	
Side burner nozzle in mm *)	-	0.75
Main burner nozzle in mm	0.81	0.81
Country code BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		
Article number		
Category	I ₃ B/P(30)	
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 30 mbar	
Side burner nozzle in mm *)	-	0.88
Main burner nozzle in mm	0.92	0.92
Burner unit		
CE	2575-22	
Burners	3	4
Side burner output in kW *)	-	3.0
Main burner output in kW	3 x 3.5	4 x 3.5
Total output in kW	10.5	17.0
Overall consumption g/h	763	1235
Ignition system for main burner	Jet Flame piezo-electric ignition	
Ignition system for side burner *)	-	Jet Flame piezo-electric ignition
Max. gas cylinder capacity in kg (in storage compartment)	5.0	

Subject to errors and technical amendments.

The dimensions stated are approximate figures.

*) Optional equipment

Table des matières

Consignes de sécurité importantes en un coup d'œil	58	Cuisiner avec le barbecue RÖSLE	72
En cas d'odeur de gaz	58	Préchauffage	72
Domaine d'application et utilisation conforme	58	Grilles de barbecue	72
Emplacement	58	Retour de flamme	72
Mise en service	59	Méthodes de cuisson	73
Symboles	59	Grillade directe	
Consignes de sécurités	60	avec couvercle de barbecue fermé	73
concernant le barbecue	60	Grillade indirecte	
concernant l'utilisation	60	avec couvercle fermé	73
pour éviter le feu de graisse	61	Combinaison des deux méthodes de grillade	73
concernant la bouteille de gaz	61	Temps de cuisson :	
concernant les tuyaux de gaz	62	quand l'aliment est-il cuit ?	73
concernant le détendeur de gaz	62	Des étapes simples pour un barbecue	
concernant le rangement et l'entreposage	63	professionnel	75
Le barbecue RÖSLE en détail	64	Après l'utilisation	76
Éléments de commande	64	Première utilisation après entreposage	76
Instructions pour le raccordement au gaz	65	Entretien, nettoyage et rangement	77
Taille maximale de la bouteille de gaz	65	Entretien des composants du barbecue	77
Installation de la bouteille de gaz		Nettoyage de la chambre/des surfaces du	
dans l'armoire basse	65	barbecue	77
Mise en place de la bouteille de gaz		Nettoyage des grilles émaillées	78
en dehors de l'armoire basse	65	Nettoyage du déflecteur de graisse et de la	
Montage du détendeur	66	lêchefrite	78
Montage du tuyau de gaz	66	Nettoyage des brûleurs principaux	78
Avant la mise en service du barbecue à gaz	67	Démontage des brûleurs	79
Contrôle des brûleurs principaux	67	Entreposage pendant l'hiver	79
Nettoyage du système collecteur de graisse	67	Conseils pour prolonger la durée de vie	80
Contrôle de fuites	68	Dépannage	80
Insertion des composants séparés	70	Déclaration de conformité	82
« Echauffement » du barbecue à gaz	70	Mise au rebut	82
Allumage des brûleurs	70	Remarques générales et garantie	83
Processus d'allumage des brûleurs principaux		Service après-vente et contact	83
avec le système d'allumage Jet-Flame	70	Caractéristiques techniques	84
Allumage manuel des brûleurs principaux	71		

Cher client RÖSLE,

Félicitations ! Vous avez opté pour le barbecue de qualité supérieur de la société RÖSLE. Un bon choix et une bonne décision pour un produit de qualité de longue durée.

Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'emploi et l'élimination. Familiarisez-vous avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité avant d'utiliser le produit. Utilisez le produit uniquement comme décrit et pour les domaines d'application spécifiés. Veuillez remettre tous les documents lors de la transmission du produit à des tiers.

Consignes de sécurité importantes en un coup d'œil



Utilisation uniquement à l'extérieur!

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

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

Ne pas déplacer l'appareil pendant le fonctionnement.

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

Ne pas effectuer de modifications sur l'appareil.



En cas d'odeur de gaz

1. Fermez immédiatement l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.
2. Eteignez toutes les flammes vives et tournez les boutons de réglage sur la position « • » OFF.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Si possible tenez l'appareil à l'écart de bâtiments et d'objets inflammables.
5. Eloignez-vous de l'appareil et appelez les pompiers sans délai si l'odeur de gaz persiste.
6. Les fuites de gaz peuvent provoquer des incendies ou des explosions, entraîner des blessures graves ou mortelles, ou des dommages matériels.



Domaine d'application et utilisation conforme

- Cet appareil est prévu exclusivement **pour l'utilisation privée**.
- Le barbecue à gaz ne **peut pas fonctionner au gaz naturel**. La conversion du barbecue vers le gaz naturel ou la tentative d'utiliser le gaz naturel avec ce barbecue à gaz propane liquide est dangereuse et entraîne l'expiration du droit d'utilisation.
- Ce barbecue à gaz peut être utilisé pour les grillades au gaz liquide 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 également interdite.



Emplacement

- Cet appareil est prévu exclusivement pour **être utilisé à l'extérieur** et ne doit pas être utilisé dans un garage, sur une véranda ou terrasse couverte ou fermée, ou dans tout autre endroit fermé, dans ou sur une caravane et/ou un bateau.
- Le barbecue à gaz ne doit pas être utilisé sous un toit, un auvent ou un surplomb inflammable non protégé.

- Lorsque le barbecue fonctionne, aucun matériau inflammable ne peut se trouver à moins de 1,5 m au-dessus, en dessous, à l'avant ou sur le côté du barbecue. Les terrasses en bois traités, les avant-corps en bois et les textiles constituent p. ex. des matières inflammables (cependant pas exclusivement).
- Une distance supplémentaire est recommandée si l'appareil est placé à proximité de revêtements en vinyle ou de grandes baies vitrées. De même, la distance par rapport aux façades de maison doit être plus grande, car celles-ci pourraient être souillées par un éventuel dégagement de fumée.
- Utilisez le barbecue uniquement sur un sol plan, stable et sûr. Ne posez jamais le barbecue sur une surface inflammable pendant son fonctionnement et ne stockez aucun objet inflammable sous votre barbecue.



Mise en service

Suivez attentivement toutes les procédures de vérification des fuites de gaz indiquées dans le présent mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Effectuez **avant chaque mise en service une vérification des fuites** même si l'appareil a été monté par le distributeur ou un autre tiers.

Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse dans tous les écoulements menant au récipient collecteur de graisse, le déflecteur de graisse amovible et la lèchefrite. **Éliminez la graisse excessive et les incrustations** afin d'éviter un feu de graisse. Un feu de graisse peut entraîner de graves dommages aux biens et aux personnes.

Veuillez observer les consignes indiquées ci-dessous, afin d'exclure tous risques pour la sécurité et d'éviter d'endommager l'appareil. Veuillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le barbecue et conservez le mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement.

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.

Symboles

Veuillez respecter les avertissements et remarques figurant dans le présent mode d'emploi.

Le non-respect des mises en garde, des avertissements de danger et des précautions figurant dans le présent mode d'emploi peut entraîner des blessures graves, voire mortelles, ou des dommages matériels par incendie ou explosion. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages résultant d'une manipulation inappropriée et du non-respect des mesures préventives de sécurité.



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. Toujours porter des gants de protection (DIN NE 407)!



Ce symbole indique les dangers possibles concernant **feu de graisse ou surchauffe**.



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

Consignes de sécurité



Consignes de sécurité concernant le barbecue

- L'appareil doit être assemblé correctement conformément aux instructions indiquées dans le manuel de montage.
- Avant chaque mise en service, l'utilisateur doit s'assurer que tout se trouve dans un état irréprochable. Par exemple, des pièces peuvent avoir été mal montées, ou des raccords vissés peuvent avoir été desserrés ou légèrement endommagés. Cela doit être réparé avant la mise en service.
- N'effectuez aucune manipulation sur les composants. Des infractions peuvent provoquer un incendie ou une explosion ce qui peut entraîner des blessures graves, des accidents mortels et des dommages matériels.
- Ne déposez pas de couvercle de barbecue ou autres objets inflammables dans la zone de rangement, ou dans/sous le barbecue.
- Ne recherchez jamais de fuites de gaz à l'aide d'une flamme nue ou n'utilisez pas votre barbecue à gaz si un raccord à gaz fuit.
- Maintenez les distances de sécurité de 1,5 m tout autour.
- Des pièces accessibles du barbecue peuvent être brûlantes. Tenez les petits enfants éloignés du barbecue.
- Si un brûleur s'éteint en cours de fonctionnement, fermez toutes les vannes de gaz. Ouvrez le couvercle et patientez trois minutes avant d'allumer à nouveau le brûleur.
- Ne déplacez pas le barbecue sur de grandes différences de hauteur, ni sur des marches d'escalier ou des terrains très irréguliers.
- Afin de protéger le barbecue, la température ne devrait pas dépasser 350 °C/662 °F. Des températures trop élevées peuvent déformer certaines parties du barbecue.
- N'utilisez pas de charbon de bois, de briquettes, de bois de chauffage ou de pierres de lave dans le barbecue à gaz.
- Veillez à ce que les fentes et les orifices d'évacuation d'air à l'arrière sur le capot soient toujours dégagés.
- Ne couvrez jamais toute la surface du barbecue avec des mets, des plaques, des égouttoirs, des pierres à pizza, etc. car cela peut entraîner une accumulation de chaleur dans la partie inférieure de la chambre de combustion.
- Les appareils endommagés ou les accessoires endommagés ne doivent plus être utilisés.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer les grilles du barbecue et la chambre de combustion. Cela pourrait endommager la surface.
- Le barbecue à gaz n'est pas prévu pour être monté dans ou sur des caravanes, des camping-cars et/ou des bateaux.



Consignes de sécurité concernant l'utilisation

- N'utilisez pas cet appareil dans des locaux fermés, vous risqueriez d'accumuler des vapeurs et des gaz rejetés nocifs susceptibles de provoquer des intoxications graves ou même mortelles.
- Utilisez ce barbecue **exclusivement à l'extérieur**, dans un endroit bien ventilé et pas dans un garage, ni dans un bâtiment ou autre endroit fermé. N'utilisez jamais le barbecue sous un toit ou un abri inflammable.
- Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence de fuites, l'absence de colmatage des brûleurs et des buses.
- Avant d'allumer le barbecue, ouvrez le couvercle et éventuellement les recouvrements de surface de grillade.
- Éliminez les accumulations excessives de graisse et les incrustations afin d'éviter un feu de graisse.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le barbecue.

- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant l'utilisation et ne le déplacez pas pendant qu'il fonctionne.
- Protégez la surface de cuisson des vapeurs et liquides inflammables tels que l'alcool et autres mélanges inflammables.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les tables latérales sont verrouillées horizontalement (équipement facultatif).
- La consommation d'alcool et/ou de médicaments à prescription obligatoire ou non obligatoire peut altérer la capacité de l'utilisateur à monter correctement le barbecue et à l'utiliser de façon fiable. 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.
- Ce barbecue devient très chaud. Il convient donc de le toucher pendant le fonctionnement uniquement avec des gants pour barbecue et uniquement aux endroits prévus pour la manipulation.
- L'utilisation du barbecue comporte un risque d'incendie élevé. Tenez prêt un extincteur (classe F), en cas d'accident ou de mésaventure.



Consignes de sécurité pour éviter le feu de graisse

- Nettoyez votre barbecue à gaz en profondeur à intervalles réguliers et/ou adaptés !
- Le « brûlage » comme substitut de nettoyage n'est pas suffisant pour la partie inférieure de la chambre de combustion.
- Éliminez également les adhérences et les incrustations dans la chambre de combustion, sur les couvercles de brûleurs, les grilles et les plaques de gril.
- **Avant chaque mise en service, éliminez les accumulations de graisse** sur tous les écoulements qui mènent au bac récupérateur de graisse, sur le déflecteur de graisse amovible et dans la lèchefrite.
- Ne recouvrez jamais la chambre du barbecue ni le déflecteur de graisse d'une feuille d'aluminium ou de sable. Cela empêcherait la graisse de traverser et de s'écouler, et pourrait entraîner un feu de graisse. Utilisez plutôt des bacs d'égouttage afin de récupérer la graisse gouttant de la viande.
- En cas de jets de flamme incontrôlés, retirez les aliments des flammes jusqu'à ce que les flammes s'éteignent.
- Si de la graisse commence à brûler, fermez tous les brûleurs, fermez la bouteille de gaz, retirez tous les aliments de grille et laissez le couvercle si possible ouvert jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- En cas de formation importante de flammes et si le feu ne peut être maîtrisé, tentez immédiatement de l'éteindre avec un agent d'extinction approprié. Respectez les indications figurant sur l'extincteur !

Rappelez-vous :

- **Votre propre protection avant tout !**
- **Ne versez jamais d'eau dans le barbecue à gaz pour éteindre des jets de flamme.**
- **En cas d'urgence, appelez les pompiers, éloignez-vous du foyer et informez des tiers**



Consignes de sécurité concernant la bouteille de gaz

- Ne fumez pas et évitez les sources d'inflammation lorsque vous manipulez des bouteilles de gaz.
- Tenez les bouteilles de gaz éloignées de la chaleur excessive (plus de 50 °C).
- La bouteille de gaz doit toujours être montée en position debout et transportée et stockée avec le capuchon de sécurité.
- S'assurer que les orifices d'aération du compartiment d'installation de la bouteille de gaz dans l'armoire basse ne soient pas obturés.
- Ne pas laisser tomber les bouteilles de gaz et les manipuler avec précaution.
- Une bouteille de gaz bosselée ou rouillée peut présenter des risques et doit être vérifiée par votre fournisseur de gaz. N'utilisez pas de bouteille de gaz dont la vanne est endommagée.

- N'essayez en aucun cas de démonter le détendeur de gaz ou d'autres pièces de montage de la conduite de gaz pendant l'utilisation du barbecue.
- Ne bricolez jamais vous-même au niveau d'un élément de raccordement de bouteilles de gaz. Adressez-vous au fabricant ou à une entreprise spécialisée autorisée.
- Ne stockez pas de bouteilles de gaz de réserve ou non raccordées dans l'armoire basse.
- Lorsque le gaz s'épuise dans la bouteille de gaz, vous pouvez la faire remplir ou remplacer par une entreprise spécialisée autorisée.
- Remplacez la bouteille de gaz uniquement dans des zones bien ventilées.
- Lorsque vous remplacez la bouteille de gaz, tenez-vous éloigné de sources d'inflammation potentielles.
- Faites révérier la bouteille de gaz tous les 10 ans par une entreprise spécialisée agréée. Les dates de contrôle sont apposées sur la bouteille de gaz.
- Le gaz liquéfié est un produit pétrochimique au même titre que les carburants et le gaz naturel. A des températures et pressions ordinaires, il se trouve à l'état gazeux. Sous une pression appropriée, par ex. dans une bouteille de gaz, il est liquide. Lorsque la pression est supprimée, le liquide s'évapore immédiatement et devient un gaz combustible à 250 % en volume.
- Le gaz propane a une odeur similaire à celle du gaz naturel. Vous devez connaître cette odeur.
- Manipulez les bouteilles de gaz « vides » avec autant de précaution que si elles étaient pleines. Même lorsqu'il n'y a plus de liquide dans la bouteille de gaz, une pression gazeuse peut encore subsister dans la bouteille apparemment vide.



Consignes de sécurité concernant les tuyaux de gaz

- Assurez-vous que le **tuyau de gaz soit libre et qu'il ne touche pas de surfaces chaudes**. Si le tuyau de gaz touche des surfaces brûlantes, il risque de fondre et de présenter ensuite des fuites.
- Le tuyau de gaz ne peut pas être posé directement sous le déflecteur de graisse ou sous la lèchefrite.
- Evitez de vriller inutilement le tuyau de gaz.
- **Avant chaque mise en service, vérifiez la bonne fixation des raccords vissés** des raccords de tuyau de gaz. Si nécessaire, les serrer à l'aide de deux clés à fourche.
- Avant **chaque utilisation** vérifiez si le tuyau de gaz présente des **morsures d'animaux, des fissures, des zones poreuses, des écrasements, de l'usure et d'autres dommages**. Changez immédiatement le tuyau de gaz s'il est endommagé.
- Seuls les tuyaux à gaz officiellement agréés peuvent être utilisés.
- La longueur maximale du tuyau de gaz ne doit pas dépasser 1,5 mètre.
- Nous vous recommandons de remplacer le tuyau de gaz de votre barbecue à gaz tous les 5 ans. Dans certains pays, un remplacement du tuyau de gaz est prescrit plus tôt. Les dispositions nationales à ce propos ont la priorité.



Consignes de sécurité concernant le détendeur de gaz

- Assurez-vous que le détendeur de gaz est monté de façon à ce que le petit orifice d'échappement soit orienté vers le bas et qu'aucun liquide ne puisse entrer dans l'ouverture. Cet orifice d'échappement doit être propre et exempt de saleté, de graisse, d'insectes, etc.
- Aucune saleté ne peut pénétrer dans le détendeur de gaz ou dans le raccord vissé.
- **Avant chaque mise en service, vérifiez la bonne fixation du raccord de tuyau**. Si nécessaire, le serrer à l'aide de deux clés à fourche.
- Seuls des détendeurs agréés par les autorités et correspondant à la pression de service nationale peuvent être utilisés. Informez-vous auprès de votre entreprise spécialisée.

- Pour assurer le fonctionnement irréprochable du détendeur de gaz dans des conditions de service normales, il est conseillé de remplacer le détendeur avant l'échéance de 10 ans suivant la date de fabrication. Des dispositions nationales différentes ont la priorité.



Consignes de sécurité concernant le rangement et l'entreposage

- **Fermez la vanne d'arrêt de la bouteille de gaz** chaque fois que le **barbecue n'est pas utilisé** afin d'éviter d'éventuelles fuites.
- Si la bouteille de gaz n'est pas retirée du barbecue à gaz, l'ensemble du barbecue y compris la bouteille de gaz doit être conservé à l'extérieur dans un endroit bien ventilé. Le gaz combustible est plus lourd que l'air. En cas de fuite, le gaz combustible peut s'accumuler à des points bas sans se disperser. Evitez donc les entrées de cave, les puits de lumière et les évacuations d'eau.
- Si le barbecue à gaz est conservé dans un local fermé, la bouteille de gaz doit être enlevée du barbecue. Les bouteilles de gaz doivent être conservées à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants et non accessible à des tiers. Des bouteilles de gaz démontées ne peuvent pas être conservées dans des bâtiments, garages ou autres locaux fermés.
- Les buses, les conduites de gaz et les brûleurs à gaz doivent être vérifiés à intervalles réguliers pour détecter les toiles d'araignée, les insectes, les cocons larvaires et les blocages causés par d'autres influences.

Le barbecue RÖSLE en détail

Français

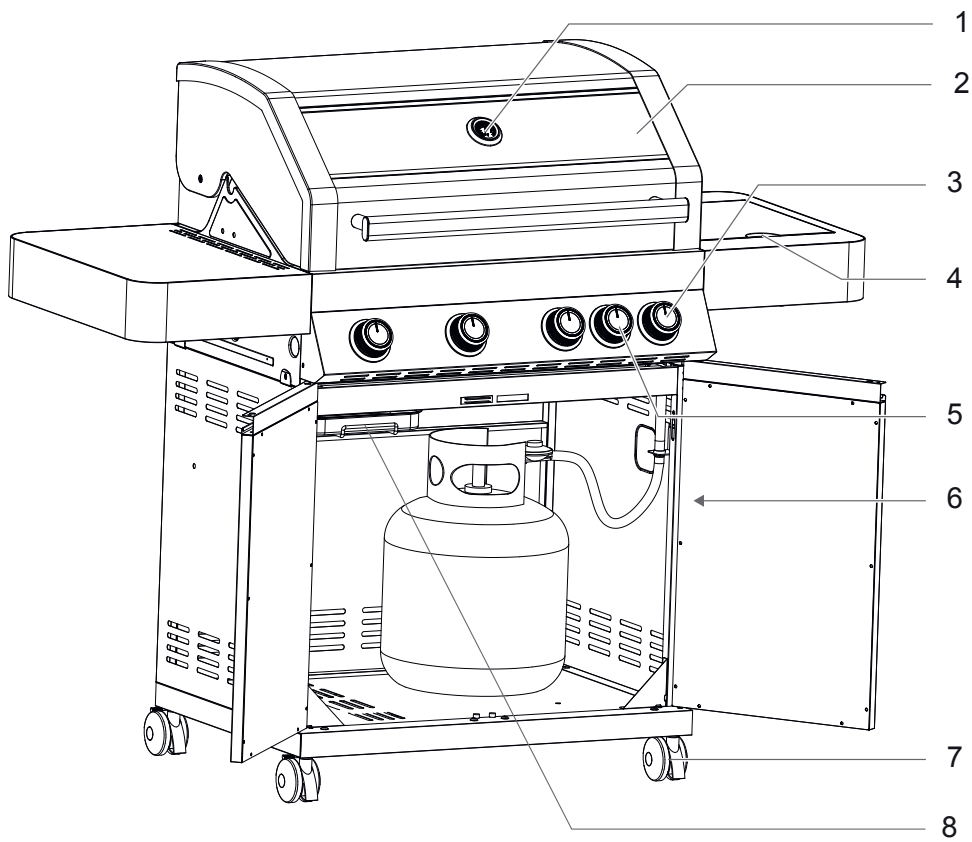


Fig. :
Gourmet G4

Éléments de commande

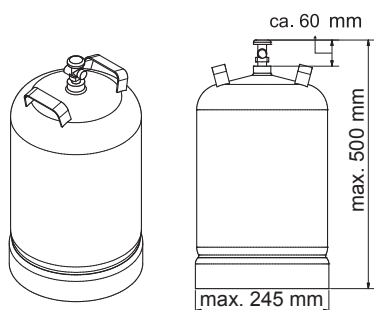
1	Thermomètre de couvercle	5	Vanne de gaz brûleur latéral *)
2	Couvercle avec insert en verre	6	Espace de rangement
3	Vanne de gaz, brûleur principal avec système d'allumage "Jet Flame"	7	Roulettes avec frein
4	Brûleur latéral intégré *)	8	Egouttoir (prélèvement par l'avant)

*) équipement optionnel

Instructions pour le raccordement au gaz

Taille maximale de la bouteille de gaz

en cas de positionnement sur le support de bouteille



Installation de la bouteille de gaz dans l'armoire basse



La bouteille doit toujours être installée et posée debout.

1. Ouvrez l'armoire basse.
2. Introduisez la bouteille de gaz dans les supports de bouteille de la plaque de base.
3. Tournez la bouteille de gaz de telle sorte que la vanne pointe en direction de la face avant du barbecue.
4. Placez la sangle de maintien autour de la bouteille de gaz.



Il n'est pas permis d'entreposer plusieurs bouteilles de gaz dans l'armoire basse.

Il n'est pas permis d'utiliser dans l'armoire basse une bouteille de gaz plus grosse qu'autorisé.

Mise en place de la bouteille de gaz en dehors de l'armoire basse

1. Ouvrez les portes de l'armoire basse.
2. Introduisez le détendeur et le guidage de tuyau au travers de l'orifice latéral de l'armoire basse.
3. Positionnez la bouteille de gaz debout à côté du barbecue.
4. Assurez-vous que le tuyau de gaz soit libre et qu'il ne touche pas de surfaces chaudes.
5. Evitez de vriller inutilement le tuyau de gaz.
6. Réalisez l'étape « Montage du détendeur ».
7. Après avoir monté et contrôlé le raccordement entre le tuyau de gaz/le détendeur et le barbecue à gaz, contrôlez l'étanchéité des éléments de raccordement conformément à la section « Contrôle de fuites ».



Montage du détendeur (en fonction du modèle de détendeur)

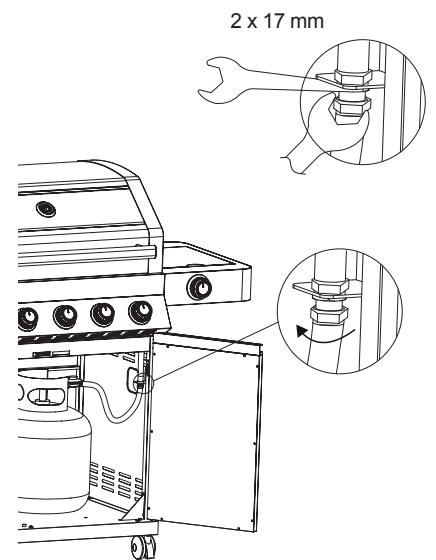
1. Le détendeur doit être conforme aux normes EN 16436 ou EN 16129 selon la version actuelle, ainsi qu'aux prescriptions nationales.
2. Dans une première étape, vérifiez la bonne fixation du raccordement tuyau de gaz/détendeur à l'aide d'une clé plate et serrez si nécessaire.
3. Enlevez le capuchon de sécurité de la bouteille de gaz.
4. Insérez la pointe du détendeur dans la valve de la bouteille de gaz et tournez l'écrou-raccord à la main **dans le sens inverse** des aiguilles d'une montre.
5. Serrez bien l'écrou-raccord à la main.
En alternative, vous pouvez utiliser une clé pour détendeur de gaz.



Montage du tuyau de gaz

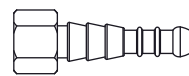
A) Fixation de la pièce de raccordement du tuyau flexible - pour l'Allemagne, l'Autriche et la Suisse

1. Visser le tuyau de gaz au raccord multiple (se trouve sur la paroi latérale droite de l'armoire basse).
2. Veillez à ce que les différentes pièces de raccordement du raccord multiple soient bien serrées et serrez-les si nécessaire (avec deux clés plates).
3. Après avoir monté et contrôlé le raccordement entre le tuyau de gaz/le détendeur et le barbecue à gaz, contrôlez l'étanchéité des éléments de raccordement conformément à la section « Contrôle de fuites ».

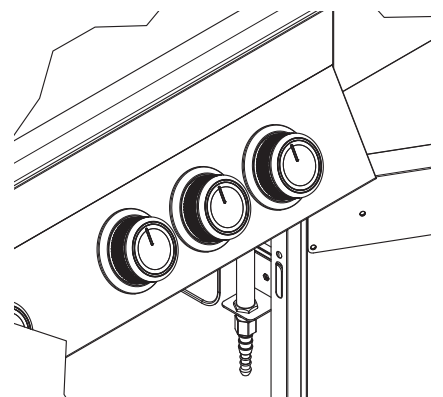


B) Montage de tuyau – pour BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU

Un adaptateur universel permettant de raccorder le tuyau de gaz venant du détendeur au tuyau venant du brûleur est contenu dans le volume de livraison.



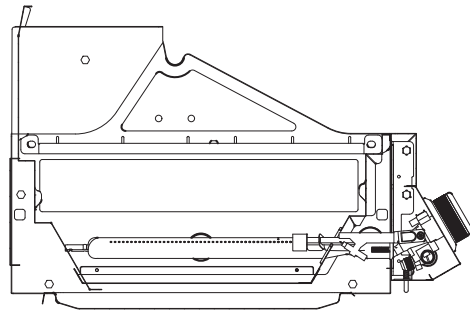
4. Fixez l'adaptateur universel sur le filetage 1/4" BSP du raccord multiple..
5. Serrez fermement la connexion. Pour ce, utilisez la deuxième clé à fourche pour maintenir en place.
6. Utilisez des colliers de serrage adaptés ou des colliers de serrage à deux oreilles pour fixer le tuyau à l'adaptateur, et serrez bien les colliers.
7. Après avoir monté et contrôlé le raccordement entre le tuyau de gaz/le détendeur et le barbecue à gaz, contrôlez l'étanchéité des éléments de raccordement conformément à la section « Contrôle de fuites ».



Avant la mise en service du barbecue à gaz

Contrôle des brûleurs principaux

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Retirez toutes les grilles du barbecue.
3. Retirez tous les couvercles de brûleurs.
4. Veillez à ce que tous les brûleurs principaux en acier inoxydable soient correctement positionnés au-dessus de la buse correspondante de la vanne de gaz.
5. Si le brûleur n'est plus au-dessus de la buse, suite au transport par exemple, vous devez le démonter (voir la section « Démontage de brûleur »).

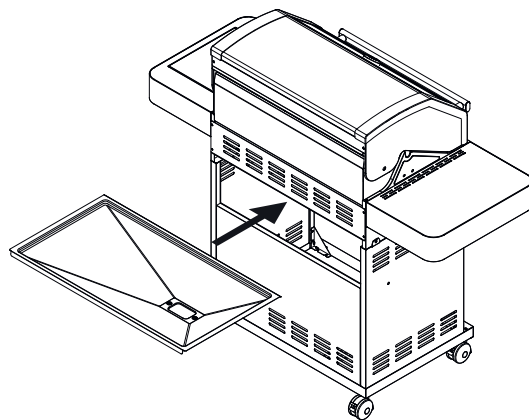


Français

i La remise en place s'effectue dans l'ordre inverse.

Nettoyage du système collecteur de graisse

1. Avant chaque mise en service, éliminez les accumulations de graisse sur tous les écoulements qui mènent au bac récupérateur de graisse, sur le déflecteur de graisse amovible et dans la lèchefrite.
2. Éliminez également les adhérences et les incrustations dans la chambre de combustion, sur les couvercles de brûleurs, les grilles et les plaques de grill.
3. Après le nettoyage, insérez à nouveau le déflecteur de graisse complètement jusqu'en butée.



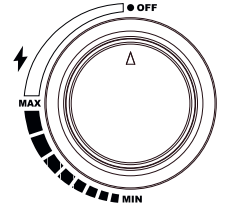
Contrôle de fuites

L'étanchéité des raccords de gaz du barbecue à gaz ont été contrôlés en usine. Pour des raisons de sécurité, vous devriez à nouveau en contrôler l'étanchéité avant de mettre le barbecue à gaz en service. Certains raccords de gaz peuvent s'être desserrés en cours de transport ou être endommagés.



Pour votre propre sécurité, contrôler les raccords de gaz avant chaque mise en service !

1. Vérifiez si tous les boutons de réglage sur le barbecue se trouvent sur « • » OFF.
2. Raccordez le détendeur de gaz conformément à la section « Montage du détendeur ».
3. Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (au moins 2 rotations complètes).
4. Vérifiez l'absence de fuite sur tous les raccordements de gaz. Appliquez une solution savonneuse (environ 50 % de savon liquide/50 % d'eau) sur toutes les pièces conductrices du gaz. En alternative, vous pouvez utiliser un aérosol détecteur de fuites approprié.
5. La formation de fines bulles indique la présence d'une fuite.
6. Éliminez la fuite en serrant le raccord à vis ou le collier de tuyau non étanche, si cela est possible, ou en remplaçant les pièces défectueuses.
7. Répétez le contrôle (les étapes à partir de 3 inclus).
8. Si vous ne parvenez pas à éliminer les fuites, contactez votre distributeur spécialisé. Vous ne pouvez pas utiliser le barbecue dans cet état !

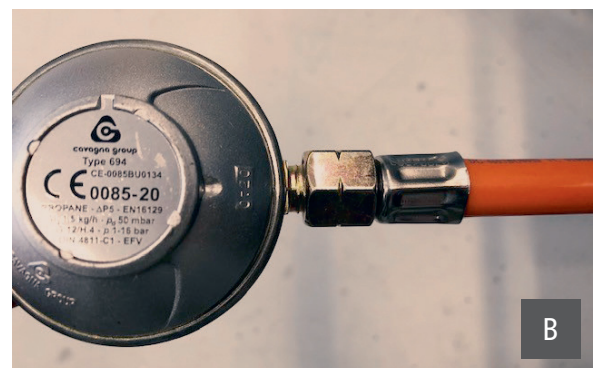


i Étant donné que certains sprays de détection de fuites, y compris l'eau savonneuse, peuvent provoquer une légère rouille, vous devez rincer tous les raccords à l'eau et les sécher après le test de fuite.

- A) Raccordement du détendeur à la bouteille de gaz
(au moyen d'un écrou de raccordement)
(le raccord se trouve sur la valve de la bouteille de gaz)



- B) Raccordement du tuyau de gaz au détendeur
(le raccord se trouve après le détendeur)



C) Les deux raccords vissés du raccordement multiple
(le raccord se trouve sur la paroi latérale gauche de l'armoire basse)

D) Raccordement du tuyau ondulé à la valve
(le raccord se trouve sur le côté droit sous le panneau de commande)

E) Appliquez une **solution savonneuse** (environ 50 % de savon liquide/50 % d'eau) sur toutes les pièces d'acheminement du gaz. En alternative, vous pouvez utiliser un **aérosol détecteur de fuites** approprié. Des petites bulles se forment si le tuyau de gaz n'est pas étanche.

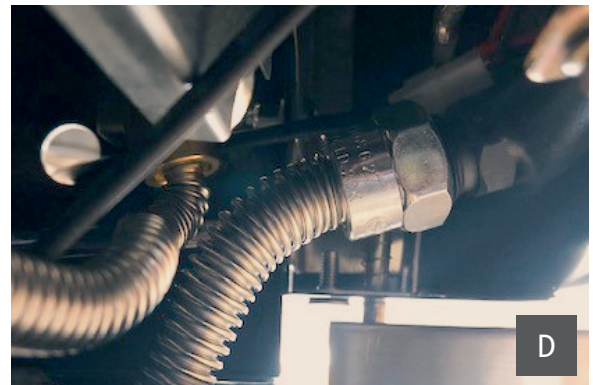
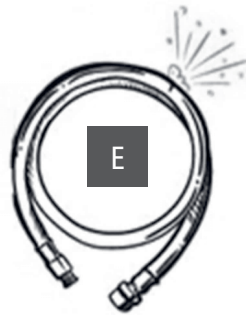
Par un **contrôle visuel**, vérifiez si le tuyau de gaz ne présente pas de fissures, de points poreux, de l'usure, des coupures ou une morsure d'animal.

Effectuez en outre le **test d'odeur**. Le tuyau est vraisemblablement non étanche si le gaz sent.

Le barbecue ne peut pas être utilisé si vous détectez des dommages sur le tuyau. Remplacez le tuyau uniquement par un tuyau de remplacement autorisé.

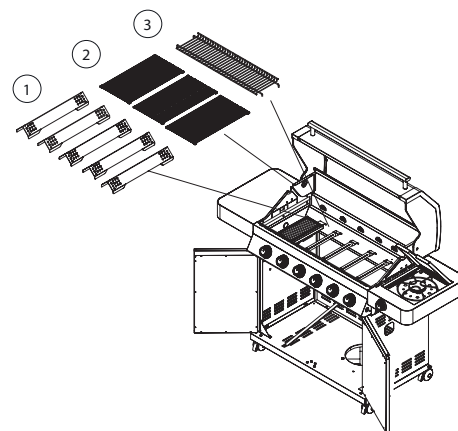


Français



Insertion des composants séparés

1. Insérez tous les composants séparés nécessaires, tels que couvercles de brûleurs, grilles de barbecue et grille de maintien au chaud dans le barbecue.
2. Procédez avec précaution pour éviter des craquelures sur l'émail de la chambre de combustion.



« Echauffement » du barbecue à gaz



Avant l'« échauffement » enlevez toutes les autocollants du vitrage. Si vous ne le faites pas, ils peuvent fondre et ne pourront plus être retirés que difficilement.

Lors de la toute première en service, le barbecue à gaz dégage une légère odeur. L'odeur est provoquée par l'échauffement du vernis intérieur et par la combustion des lubrifiants issus du processus de production. Ceci est tout à fait normal et ne se produit plus lors d'utilisations ultérieures.

1. Retirez la grille du barbecue et lavez-la avec un produit de nettoyage doux.
2. Remettez la grille en place.
3. Avant la première utilisation, vous devez faire fonctionner tous les brûleurs principaux disponibles à pleine charge et fermer le couvercle. Voir section « Allumage des brûleurs »
4. En fonction de l'équipement, démarrez également tous les brûleurs supplémentaires et laissez le couvercle des tables latérales ouvert.
Voir section « Allumage des brûleurs »
5. Désactivez l'appareil après l'« échauffement » de 30 minutes.

Allumage des brûleurs



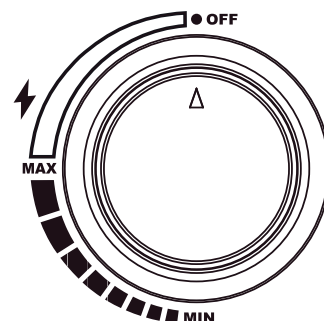
Chaque utilisateur doit être familiarisé avec le processus d'allumage. Les enfants ou les personnes à mobilité réduite ne doivent pas utiliser le barbecue. Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue ouvert !

Gardez toujours une distance minimale de 30 cm par rapport à la source d'allumage lorsque vous allumez le barbecue.

Faites attention à votre visage, vos cheveux, votre barbe ainsi qu'aux vêtements amples et flottants.

Processus d'allumage des brûleurs principaux avec le système d'allumage Jet-Flame

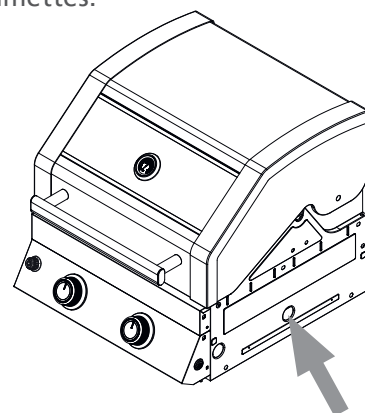
1. Avant de commencer le processus d'allumage, tous les boutons de réglage doivent être sur la position « • » OFF.
2. Ouvrez le couvercle du barbecue avant d'allumer les brûleurs principaux.



3. Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (au moins 2 rotations complètes).
4. Vérifiez l'absence de fuite sur tous les raccordements de gaz. Voir section « Contrôle de fuites ».
5. Poussez le bouton de réglage souhaité vers l'intérieur et tournez-le lentement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position « MAX » jusqu'à ce que vous entendiez le « clic » de l'allumage Jet-Flame.
6. Maintenez le bouton rotatif enfoncé pendant environ 2 secondes après le « clic » pour que la flamme Jet-Flame puisse allumer le brûleur.
7. Vous pouvez contrôler le système d'allumage de façon optique. Pour ce, observez la zone d'allumage Jet-Flame en vous tenant à distance latéralement. Après le déclenchement de l'étincelle d'allumage à l'aide du bouton de réglage, le gaz qui passe s'enflamme et une flamme d'allumage se forme qui allume à son tour le brûleur principal.
8. Si le brûleur ne s'enflamme pas immédiatement, refermez le bouton de réglage « • » OFF, patientez 3 minutes jusqu'à ce que le gaz accumulé se soit volatilisé. Vous pouvez à présent répéter la procédure d'allumage.
9. Dès que le brûleur principal a été allumé, répétez cette opération jusqu'à ce que tous les brûleurs ou les brûleurs que vous désirez utiliser soient allumés.
10. Vous pouvez à présent réguler la flamme en fonction de vos besoins au moyen du bouton de réglage. Pour atteindre la position « MIN », tournez le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
11. Si vous ne parvenez pas à allumer le barbecue à gaz, voir paragraphe « Dépannage »
12. Après utilisation, poussez le bouton de réglage (vanne de gaz) du brûleur respectif vers l'intérieur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « • » OFF.

Allumage manuel des brûleurs principaux

1. Avant de commencer le processus d'allumage, tous les boutons de réglage doivent être sur la position « • » OFF.
2. Ouvrez le couvercle du barbecue avant d'allumer les brûleurs principaux.
3. Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (au moins 2 rotations complètes).
4. Vérifiez l'absence de fuite sur tous les raccordements de gaz. Voir section « Contrôle de fuites »
5. Pressez le bouton de réglage droit vers l'intérieur et tournez-le lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en position « MAX ».
6. Dans des cas d'exception, le barbecue ne peut être allumé qu'avec des allumettes.
7. Utilisez pour cela une allumette d'une longueur d'au moins 90 mm et tenez l'allumette enflammée contre l'orifice d'allumage sur le côté droit.
8. Lorsque le brûleur de droite est allumé, le brûleur se trouvant à côté peut être ouvert et celui-ci est par conséquent allumé automatiquement. Répétez ce processus jusqu'à ce que tous les brûleurs ou les brûleurs que vous souhaitez utiliser sont allumés.
9. Vous pouvez à présent réguler la flamme en fonction de vos besoins au moyen du bouton de réglage. Pour atteindre la position « MIN », tournez le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
10. Si vous ne parvenez pas à allumer le barbecue à gaz, voir paragraphe « Dépannage »
11. Après utilisation, poussez le bouton de réglage (vanne de gaz) du brûleur respectif vers l'intérieur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « • » OFF.



Cuisiner avec le barbecue RÖSLE



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.

Préchauffage

1. Allumez le brûleur principal comme décrit dans la section « Allumage des brûleurs ».
2. Tournez le bouton de réglage des brûleurs principaux en position « MAX » et préchauffez le barbecue à gaz pendant 15 minutes à couvercle fermé ou jusqu'à une température de thermomètre de couvercle de 250 °C.

Grilles de barbecue

Il est recommandé, avant chaque utilisation, d'appliquer un léger film de graisse sur les grilles de barbecue. 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. En alternative, vous pouvez utiliser un aérosol de démouillage. A intervalles réguliers, ou pour un entreposage plus long de l'appareil, vous devez frotter les grilles en fonte complètement avec de l'huile de tournesol pour les conserver.

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 goutte sur les couvercles de brûleurs. Le retour de flamme et la fumée en résultant donnent à la viande ce goût de grillade fumée.

La cuisson de viande très grasse ou une très forte chaleur peuvent également déclencher un retour de flamme.

Vous devez maîtriser le retour de flammes, sans quoi les aliments risquent de cramer.

- 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 une plaque à griller.
- Les légumes à griller enduits d'huile doivent également être préparés sur une plaque à griller.
- Réalisez des grillades éventuellement sur une petite flamme.

Méthodes de cuisson

Grillade directe avec couvercle de barbecue fermé

La grillade directe signifie que la chaleur élevée générée par le barbecue est transférée directement du bas vers les aliments à griller sans aucun détour. Placez vos aliments sur le barbecue et réglez tous les brûleurs sur la chaleur indiquée dans la recette. Fermez le couvercle et ne l'ouvrez que lorsque vous retournez les aliments ou lorsque vous voulez tester la viande après le temps de grillade spécifié. La grillade doit toujours se faire avec le couvercle fermé, afin que la chaleur se répartisse uniformément et que les aliments soient préparés de manière à économiser l'énergie.

Grillade indirecte avec couvercle fermé

Dans le cas d'une grillade indirecte, le couvercle est fermé et seuls les deux brûleurs principaux extérieurs sont allumés.

Placez une lèchefrite au centre sous ou sur la grille et placez les aliments à griller au-dessus.

De cette manière, les aliments ne sont pas grillés directement, mais par convection dans l'ensemble du compartiment de cuisson avec le couvercle fermé. Les aliments à griller sont ainsi préparés plus en douceur et ne doivent pas non plus être retournés.

Combinaison des deux méthodes de grillade

Les deux méthodes de grillade peuvent également être combinées en particulier pour des rôtis ou des steaks juteux. D'abord, les aliments sont grillés croustillants à l'extérieur par chaleur directe, puis la température est abaissée et la viande est cuite indirectement à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit prête. En badiageant occasionnellement la surface du rôti avec de l'huile ou des marinades, la croûte reste crouillante et l'intérieur juteux et tendre.

Temps de cuisson : quand l'aliment est-il cuit ?



Une viande insuffisamment cuite peut occasionner de graves préjudices à la santé !

La grillade est soumise à de nombreuses influences, par exemple l'épaisseur des aliments à griller, la température de départ, la température extérieure, le vent, 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 rester inséré quelques secondes dans la viande avant de relever la température.

- Pour les steaks, les hamburgers mais aussi pour les rôtis, insérez le thermomètre latéralement dans la grillade, de façon à ce que la pointe soit enfoncée dans le centre de la grillade. Veillez à ce que la pointe du 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 les 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 ensuite reposer 10 à minutes avant de les couper de façon à ce que la viande conserve tout son jus.

Les indications suivantes concernant les morceaux, l'épaisseur, le poids et les temps de cuisson, sont des valeurs approximatives 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 souhaité 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).

Les indications de temps approximatif se réfèrent à de la viande à une température de 7 °C au réfrigérateur.

Si vous travaillez avec des températures de gril plus élevées, nous vous recommandons de ne badigeonner les marinades sur la viande que dans les 15 à 30 dernières minutes du temps de grillade afin d'éviter qu'elle ne brunisse ou ne brûle trop.

Aliment à griller	Epaisseur/poids	Temps de cuisson	Température
Bœuf			
Steak : New York, porterhouse, carré, T-Bone ou filet	2 cm d'épaisseur	4–6 minutes	à chaleur directe et élevée
	4 cm d'épaisseur	10–14 minutes	à chaleur directe et élevée
	4 cm d'épaisseur	6–8 minutes	saisir puis laisser cuire 8–10 minutes à chaleur indirecte et élevée
	5 cm d'épaisseur	14–18 minutes	à chaleur directe et élevée
	5 cm d'épaisseur	6–8 minutes	saisir puis laisser cuire 8–10 minutes à chaleur élevée
Bavette de flanchet	500 g à 700 g, 2 cm d'épaisseur	8–10 minutes	à chaleur directe et élevée
Porc			
Côtelette, avec ou sans os	2 cm d'épaisseur	6–8 minutes	à chaleur directe et élevée
	2,5 cm d'épaisseur	8–10 minutes	à chaleur directe et moyenne
Côtelette, porcelet	0,45 kg–0,90 kg	3–4 minutes	à chaleur directe et faible
Côtes, travers	0,9 kg–1,35 kg	3–6	à chaleur directe et faible
Côtes country avec os	1,36 kg–1,81 kg	1,5–2 heures	à chaleur directe et moyenne
Volaille			
Filet de poulet sans peau ni os	170 g–230 g	8–12 minutes	à chaleur directe et moyenne
Filet de poulet sans peau ni os	120 g	8–10 minutes	à chaleur directe et élevée

Aliment à griller	Épaisseur/poids	Temps de cuisson	Température
Poitrine de poulet avec os	280 g–350 g	30–40 minutes	à chaleur moyenne
Morceaux de poulet avec os dans la cuisse		30–40 minutes	à chaleur moyenne
Ailes de poulet	50 g–80 g	18–20 minutes	à chaleur directe et moyenne
Poulet entier	1,2 kg–1,8 kg	45–90 minutes	à chaleur moyenne
Dinde entière, sans farce	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 heures	à faible chaleur
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 heures	à faible chaleur
Poissons et fruits de mer			
Filet ou tranche de poisson	pour 1 cm	3–5 minutes	à chaleur directe et élevée
	pour 2,5 cm	8–10 minutes	à chaleur directe et élevée
Poisson entier	500 g	15–20 minutes	à chaleur moyenne
	1,5 kg	30–45 minutes	à chaleur moyenne
Légumes			
Maïs en carotte		10–15 minutes	à chaleur directe et moyenne
Champignons : Shiitake ou champignon / Portabella		8–10 minutes 10–15 minutes	à chaleur directe et moyenne / à chaleur moyenne
Moitié d'oignon / en rondelles	1,0 cm d'épaisseur	8–10 minutes 35 - 40 minutes	à chaleur directe et moyenne / à chaleur moyenne
Pommes de terre : en morceau / en rondelles	1,0 cm d'épaisseur	12 – 14 minutes 45 – 60 minutes	à chaleur directe et moyenne / à chaleur moyenne

Des étapes simples pour un barbecue professionnel

- Lisez la recette et respectez les indications spécifiques.
- N'essayez pas de gagner du temps en plaçant les grillades trop tôt sur le barbecue si celui-ci n'a pas encore atteint la température de cuisson souhaitée.
- Utilisez une spatule à barbecue ou une pince à barbecue, mais pas de fourchette. Celle-ci enlèverait le jus de cuisson et par conséquent la saveur en asséchant l'aliment à griller.
- Vérifiez si les aliments à griller tiennent sur la grille avant de fermer le couvercle du barbecue. L'idéal est une distance d'environ 2 cm entre chaque aliment.
- Évitez d'ouvrir trop souvent le couvercle pour surveiller les aliments. A chaque fois que l'on ouvre le couvercle, de la chaleur est perdue, ce qui ralentit la cuisson.
- Si vous fermez le couvercle du barbecue, vous réduisez le temps de cuisson et vous obtenez de meilleurs résultats.
- Ne tournez les grillades qu'une seule fois, ou comme indiqué dans 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.
- Lavez soigneusement vos mains et vos couverts en utilisant de l'eau chaude et un détergent 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 la surface de rangement sur laquelle ont reposé des aliments crus.
- Ne décongelez pas vos aliments à température ambiante, mais dans le réfrigérateur.

Après l'utilisation

- Laissez votre barbecue continuer de brûler encore 5 minutes après la cuisson, afin de brûler la graisse et les adhérences qui, faute de quoi, pourraient boucher les ouvertures des brûleurs.
- Un « brûlage » n'est pas nécessaire et ne représente pas non plus un processus de nettoyage suffisant.
- Après utilisation, poussez tous les boutons de réglage (vanne de gaz) vers l'intérieur et tournez ceux-ci dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « • » OFF.
- **Prenez en compte la section « Consignes de sécurité concernant le rangement et l'entreposage »**
- Nettoyez les grilles du barbecue de la graisse et des résidus alimentaires avec une brosse à long manche. Des pièces peuvent être très chaudes. Protégez vos mains au moyen de gants pour barbecue.
- Après refroidissement complet de votre barbecue à gaz, éliminez les accumulations de graisse sur tous les écoulements qui mènent au bac récupérateur de graisse, sur le déflecteur de graisse amovible et dans la lèchefrite.
- Nettoyez les surfaces extérieures et éliminez les adhérences de marinade et de graisse à l'aide d'un détergent doux. Respectez à ce propos les indications du fabricant.
- Couvrez votre barbecue lorsqu'il est complètement refroidi d'un capot de protection et rangez-le dans un endroit protégé des intempéries.

Première utilisation après entreposage

Lorsque vous remettez le barbecue en service au début de la nouvelle saison, après l'hiver ou après une période prolongée, prenez en compte les étapes suivantes :

- Relisez scrupuleusement le mode d'emploi.
- Recherchez une éventuelle mise à jour de votre mode d'emploi sur www.roesle.com.
- Effectuez scrupuleusement les étapes conformément à la section « Avant la mise en service du barbecue à gaz ».
- Vérifiez le niveau de remplissage de la bouteille de gaz.
- Vérifiez et nettoyez les buses de la valve à la base de la valve.
- Vérifiez la présence éventuelle d'araignées et d'autres insectes dans la zone de la valve et de l'allumage. Ceux-ci se nichent volontiers dans cette zone, ce qui entrave le flux de gaz.

Vérifiez et faites un nettoyage supplémentaire si l'un des symptômes suivants apparaît :

- Odeur de gaz avec formation de flamme très jaune et faible.
- Le barbecue n'atteint pas la température.
- Le barbecue chauffe de manière non uniforme.
- Un ou plusieurs brûleurs ne s'allument pas.

Entretien, nettoyage et rangement



Assurez-vous que le barbecue soit entièrement refroidi, avant de le nettoyer en profondeur.

Entretien des composants du barbecue

- Pour nettoyer les **surfaces extérieures du barbecue**, n'utilisez jamais de produits ou vernis de polissage abrasifs pour acier inoxydable, de nettoyeurs pour four, de détergents abrasifs (nettoyants pour cuisine), de détergents contenant de l'acide lactique ou d'éponges à gratter, mais plutôt des détergents doux et de l'eau.
- Rincez soigneusement à l'eau claire et séchez les surfaces.
- Pour nettoyer la **chambre de combustion**, utilisez des nettoyeurs pour four ou des détergents appropriés pour barbecue. Rincez soigneusement à l'eau claire et séchez les surfaces. Respectez les indications du fabricant.
- De l'eau ou du détergent ne peut pas pénétrer dans les ouvertures des **brûleurs** et des **buses**.
- Pour nettoyer les **grilles de barbecue**, éliminez les dépôts à l'aide d'une brosse de nettoyage pour grilles ou d'une brosse souple en acier inoxydable. Essayez ensuite avec un chiffon humide.
- Les **pièces en fonte** doivent être entièrement enduites d'huile de tournesol de façon régulière, en particulier lors d'un entreposage prolongé, afin de les protéger de la corrosion (rouille).
- Augmenter la durée de vie : ne laissez pas votre barbecue dehors sans protection. Après que le barbecue soit tout à fait refroidi, vous devez le protéger temporairement contre la pluie et la neige par une housse RÖSLE appropriée. N'entreposez pas le barbecue à côté de sel de déneigement.
- Retirez régulièrement la housse, aussi bien en été qu'en hiver, afin d'aérer le barbecue et que l'humidité accumulée puisse être éliminée.
- Vérifiez régulièrement la solidité de tous les raccords vissés et la fixation solide des roues.
- 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.
- L'émail écaillé peut être traité avec un peu de peinture de retouche pour couvrir la surface métallique nue.

Nettoyage de la chambre/des surfaces du barbecue

En cas d'encrassement dans l'espace de cuisson : nettoyez d'abord le récupérateur de graisses ainsi que la grille de cuisson et débarrassez-les également des gros dépôts de graisse.. Faites chauffer le barbecue pendant env. 15 à 20 minutes à pleine puissance. Laissez-le ensuite refroidir. Assurez-vous que le barbecue soit entièrement refroidi, avant de le nettoyer en profondeur. Respectez à cet égard les indications du fabricant de produits nettoyants.

- Avant le nettoyage en profondeur, enlevez toutes les grilles de barbecue, les couvercles de brûleurs et les brûleurs.
- Pour nettoyer le **barbecue**, n'utilisez jamais de produits de polissage pour acier inoxydable/de nettoyeurs pour four abrasifs, de détergents abrasifs (nettoyants pour cuisine), de détergents contenant de l'acide lactique ni d'éponges à gratter.
- Nettoyez le **corps** avec un détergent doux et de l'eau. Rincez soigneusement à l'eau claire et séchez les surfaces.

- De l'eau ou du détergent ne peut pas pénétrer dans les ouvertures des **brûleurs**.
- Éliminez les dépôts sur les **grilles de barbecue** tout simplement à l'aide de la brosse de nettoyage pour barbecue RÖSLE.
- Séchez le barbecue après chaque nettoyage en profondeur en le faisant chauffer.

Nettoyage des grilles émaillées

- **Les objets en fonte** ne conviennent pas pour le lave-vaisselle.
- Toujours les laisser refroidir avant le nettoyage. Ne jamais plonger d'objets en fonte brûlants dans l'eau froide, car un choc thermique pourrait endommager l'émaille et la fonte.
- Faire tremper les résidus d'aliments brûlés dans de l'eau chaude et nettoyer délicatement toutes les surfaces sans tarder. A cet effet, n'utilisez pas de laine d'acier, de brosse d'acier ou de nettoyant abrasif. Sans quoi, vous enlèveriez la couche d'émail et la patine formée par le cuisson.
- Rincez soigneusement ensuite les objets à l'eau claire.
- Après le nettoyage, toujours bien sécher les objets en fonte et ne jamais les entreposer dans un endroit humide.
- Une fois lavé, frotter l'objet en fonte avec une petite quantité d'huile alimentaire ou de graisse végétale neutre résistant à la chaleur - ne pas utiliser d'huile d'olive !
- Frotter l'excès de graisse avec un chiffon en coton.

Nettoyage du déflecteur de graisse et de la lèchefrite

Nettoyer impérativement le déflecteur de graisse et la lèchefrite régulièrement ! 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 de graisse à l'intérieur du barbecue.



Votre garantie s'annule en cas de feu déclenché par des résidus de graisse et d'huile.

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

Nettoyage des brûleurs principaux

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.

1. Démonter les brûleurs, voir les instructions ci-après.
2. Nettoyer les brûleurs avec de l'eau chaude et du produit de nettoyage.
3. Assurez-vous que les ouvertures des brûleurs ne sont pas bouchées.
4. Rincer les brûleurs à l'eau claire, les sécher et les remettre en place.
5. Ensuite, allumer les brûleurs pour éviter la rouille et la corrosion.
6. Appliquer un peu d'huile, si le barbecue à gaz n'est pas utilisé pendant une période prolongée.

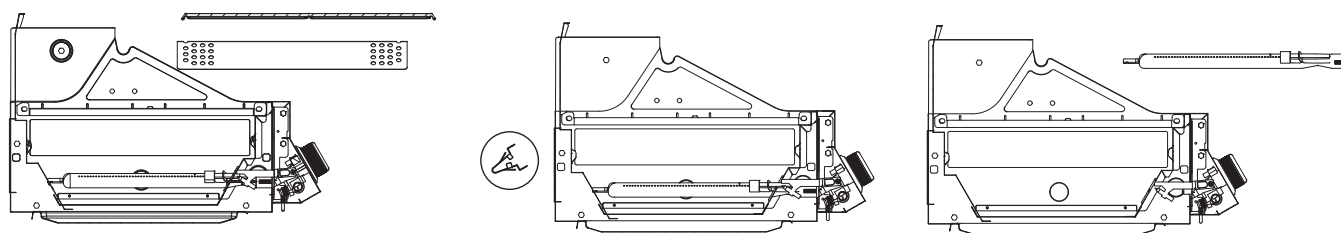
Démontage des brûleurs

! Assurez-vous que le barbecue est complètement refroidi, que tous les boutons de réglage se trouvent sur « • » OFF et que la bouteille de gaz est également fermée. Après leur montage, veillez à ce que tous les brûleurs principaux en acier inoxydable soient correctement positionnés au-dessus de la buse correspondante de la vanne de gaz.

1. Fermez l'alimentation en gaz.
2. Retirez les grilles de barbecue et les couvercles de brûleurs.
3. Retirez le clip de la fixation de brûleur sur la face arrière.
4. Poussez le brûleur à l'arrière vers la droite et faites-le glisser ensuite en direction des vannes.
5. Ensuite, soulevez l'arrière du brûleur et retirez-le de la vanne à l'avant.
6. Nettoyez le brûleur comme décrit dans la section « Nettoyage des brûleurs principaux ».

i La remise en place s'effectue dans l'ordre inverse.

! **Veillez à ce que l'ouverture du brûleur repose sur la buse !**



Entreposage pendant l'hiver

Pendant les mois d'hiver, le barbecue devrait être entreposé 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 et les brûleurs dans du papier et entreposez-les dans un endroit sec et bien ventilé.

- En cas de questions ou de doutes, contactez votre fournisseur de gaz ou votre revendeur.
- Huilez régulièrement les pièces métalliques (p. ex. charnière).
- Après 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.
- Assurez-vous avant l'utilisation que toutes les grilles du barbecue et plaques chauffantes sont propres.
- Tournez tous les boutons de réglage sur « • » OFF et fermez la bouteille de gaz.

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.

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

- A l'aide d'une solution d'eau savonneuse ou de spray détecteur de fuites, contrôlez avant chaque utilisation si le barbecue à gaz présente d'éventuels endroits non étanches.
- Les surfaces du barbecue (y compris couvercles de brûleurs) 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 grille devraient être enduites avec de l'huile après utilisation.
- Ne laissez pas votre barbecue à l'extérieur sans protection. Après que le barbecue soit tout à fait refroidi, vous devez le protéger temporairement contre la pluie et la neige par une housse RÖSLE appropriée. N'entreposez pas le barbecue à côté de sel de déneigement.
- Pour éviter l'accumulation d'humidité, retirez régulièrement la housse, aussi bien en été qu'en hiver, afin d'aérer le barbecue et que l'humidité accumulée puisse être éliminée.
- Ne stockez pas votre barbecue à l'état humide. Séchez-le tout d'abord soigneusement.
- Une légère rouille de surface peut être éliminée simplement à l'aide d'un chiffon imbibé d'essence de vinaigre ou avec un produit antirouille d'usage dans le commerce. Respectez les indications du fabricant de produit de nettoyage.
- L'émail écaillé doit être traité avec un peu de peinture de retouche pour couvrir la surface métallique nue et empêcher la rouille.
- Contrôlez régulièrement le bon assemblage des raccords vissés, ainsi que le bon maintien et la mobilité des roulettes.

yDépannage

Problème	Solution
Pas d'allumage, pas de flamme, défaut du brûleur	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si la vanne d'arrêt de la bouteille de gaz est ouverte. • Assurez-vous que la bouteille contient suffisamment de gaz. • Le tuyau de gaz est-il plié ? – Redressez le tuyau. • Vérifiez si des étincelles passent de l'électrode au brûleur. • Le brûleur peut-il être allumé avec une allumette longue ? – Contrôlez le système d'allumage !
Le barbecue ne fonctionne pas correctement	<p>STOP, fermez la bouteille de gaz et tournez toutes les vannes sur « • » OFF ! NE PAS fumer !</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôlez tous les raccords de gaz. • Patientez 3 minutes jusqu'à ce que le gaz accumulé se soit dissipé et répétez alors le processus d'allumage. <p>Les brûleurs ne se trouvent pas exactement au-dessus des orifices de sortie : Positionnez les brûleurs exactement au-dessus des orifices de sortie.</p> <p>La conduite de gaz est bouchée : Retirez le tuyau de gaz du barbecue. Ouvrez la bouteille de gaz seulement pendant une seconde, afin d'éliminer un éventuel colmatage dans le tuyau. Refermez la bouteille de gaz après une seconde et remontez le tuyau de gaz sur le barbecue.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orifices de sortie obstrués : Retirez les brûleurs, comme décrit ci-dessus. Contrôlez les ouvertures des vannes de gaz ; éliminez les éventuels résidus à l'origine du colmatage à l'aide d'un mince fil métallique. Repositionnez les brûleurs au-dessus des orifices de sortie et testez si les brûleurs fonctionnent à présent à nouveau de façon irréprochable. • Contrôlez régulièrement le brûleur, afin de s'assurer qu'il soit exempt d'insectes et d'araignées qui pourraient colmater ou entraver le flux de gaz. Assurez-vous que les tubes de Venturi du brûleur soient soigneusement nettoyés, de façon à ce qu'il n'y ait pas d'obstacles. Nous recommandons l'utilisation d'une brosse pour tubes pour le nettoyage des tubes de Venturi.

Problème	Solution
Pas de formation d'étincelle	<ul style="list-style-type: none"> • La distance entre le brûleur et l'électrode doit uniquement être de 5–8 mm. • Nettoyez et réajustez le cas échéant l'électrode.
Les flammes des brûleurs sont irrégulières	Les brûleurs sont-ils nettoyés ? – Nettoyez les brûleurs, éliminez tous les résidus. Aucun nettoyeur ou aucune eau ne doit parvenir dans les ouvertures du brûleur.
Des jets de flamme se produisent	<ul style="list-style-type: none"> • Le cas échéant, vous n'avez pas assez préchauffé le barbecue. Préchauffez le barbecue pendant env. 15 minutes avec tous les brûleurs. • Nettoyez les grilles du barbecue, le bac de récupération, etc., de façon à ce qu'ils soient exempts de résidus de graisse.
L'aliment à cuire colle à la grille du barbecue	Votre température de cuisson est trop basse. Attendez par conséquent quelques minutes avant de le retourner, de façon à ce qu'il soit grillé correctement.
Fuite	<ul style="list-style-type: none"> • Fermez la bouteille de gaz. • Ventilez l'environnement, afin que le gaz accumulé puisse entièrement se dissiper. • Contrôlez toutes les pièces de raccordement. • Si la bouteille de gaz présente une fuite, retirez-la de l'armoire et placez-la à la verticale dans un endroit ouvert. • Tenez-vous éloigné du gaz ou du gaz liquéfié s'échappant éventuellement de la bouteille de gaz. • Respectez une distance minimale de 20 mètres entre la bouteille de gaz et des sources d'inflammation, des appareils électriques, des feux à éclat, des machines ou des moteurs. • Veillez à une circulation maximale de l'air afin que le gaz qui s'accumule s'évapore.
Problème non mentionné ici	Contactez votre revendeur spécialisé. Contactez-nous sur le site Internet https://www.roesle.com/service/kontakt/
 Danger !	<p>Ne pas recouvrir la trémie de fond avec une feuille en aluminium ! La trémie de fond est-elle à ce point « encrassée » que les graisses ne peuvent pas s'écouler dans le bac récupérateur de graisse ? – Nettoyez la trémie de fond !</p>
Feu d'appareil	<ul style="list-style-type: none"> • Si un feu se déclenche à l'intérieur de l'appareil, fermez la bouteille de gaz. Eteignez le feu à l'aide d'un chiffon humide. • Si la bouteille de gaz brûle ou si vous ne pouvez pas atteindre la vanne et la fermer : appelez immédiatement les pompiers ! • Dirigez une tuyau d'arrosoir de jardin au milieu de la bouteille de gaz, afin de la refroidir, mais n'éteignez en aucun cas les flammes avec de l'eau. Tant que le gaz brûle, il ne peut pas former de flaques et exploser. • Faites évacuer l'environnement. <p>Remarque : La plupart des feux à l'intérieur de barbecues à gaz sont déclenchés par une accumulation de graisse et d'huile ou parce que les raccords de gaz n'ont pas été contrôlés régulièrement et correctement. Pensez à observer les instructions du fabricant concernant le nettoyage et le raccordement des éléments.</p> <p>Insectes Du fait de la présence d'araignées et d'autres insectes, des toiles d'araignée ou des nids d'insectes peuvent se trouver occasionnellement dans les tubes de combustion. Ils peuvent entraver l'écoulement du gaz et déclencher un feu. Ceci est désigné par le terme de « flash-back » et peut occasionner de sérieux dommages au barbecue à gaz et mettre en danger l'environnement. Il est recommandé de contrôler et de nettoyer régulièrement les tubes des brûleurs.</p>

Déclaration de conformité



Par la présente, que ce produit est conforme aux exigences légales du règlement européen (UE) 2016/426.

Mise au rebut

Français



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.
Danger d'étouffement par les films ou d'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.

Remarques générales et garantie

Vous bénéficiez de la garantie légale sur cet article. La garantie se réfère à des défauts sur l'article qui découlent d'une erreur de matériau et/ou de fabrication. La garantie légale débute dès la date de la facture/la preuve d'achat. Veuillez conserver soigneusement celles-ci comme preuve.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux produits RÖSLE attribuables aux causes suivantes :

- pour les défauts sur l'article dus à des dommages de transport dont nous ne sommes pas responsables
- pour les défauts qui sont dus à une utilisation inappropriée, non conforme ou négligente
- pour toutes les pièces qui sont soumises à une usure naturelle et normale
- pour les traces courantes d'utilisation
- pour les défauts qui sont dus aux intempéries, aux influences chimiques, physiques, électrochimiques ou électriques
- pour les défauts résultant du non-respect des prescriptions et indications du fabricant concernant la manipulation, l'entretien, le nettoyage et le soin de l'article
- pour des réparations qui ont été mal effectuées
- pour le montage de pièces de rechange et d'accessoires qui ne correspondent pas à la conception d'origine

Si vous avez des questions ou si vous voulez formuler des réclamations, veuillez contacter le distributeur auprès duquel vous avez acheté votre produit.

Conservez le présent mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Service après-vente et contact

En cas de questions et de suggestions, veuillez utiliser notre formulaire de contact disponible sous www.roesle.com/service.

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

Caractéristiques techniques

Français

	BBQ Station	
Modèle	Gourmet G3	Gourmet G4
	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Equipement		
Foyer	En porcelaine émaillée	
Thermomètre de couvercle	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Grille de cuisson	Fonte de fer, émaillée	Fonte de fer, émaillée
Répartiteur de chaleur	Acier, émaillé	Acier, émaillé
Tôle de récupération de graisse	✓	✓
Roues à bonne mobilité avec frein	✓	✓
Zone de grillade		
Surface de grillade en cm ²	2700	3100
Zone de cuisson, en cm	60 x 45	70 x 45
Surface de maintien au chaud en cm ²	960	1120
Zone de maintien au chaud en cm	60 x 16	70 x 16
Dimensions et poids		
Largeur en cm	127	138
Profondeur en cm	60	60
Hauteur avec couvercle fermé, en cm	118	118
Hauteur de travail grille de barbecue, en cm	90	90
Poids approx., en kg	41	46
Indicatif pays AT, CH, DE		
Référence de l'article	43543	-
Catégorie	I ₃ B/P(50)	
Type de gaz	Butane (G30) / Propane (G31) : 50 mbar	
Buse brûleur latéral en mm *)	-	0,75
Buse brûleur principal en mm	0,81	0,81
Indicatif pays BE, DK, ES, FI, NL, NO, SE, FR, GB, IE, IT, LU		
Référence de l'article		
Catégorie	I ₃ B/P(30)	
Type de gaz	Butane (G30) / Propane (G31) : 30 mbar	
Buse brûleur latéral en mm *)	-	0,88
Buse brûleur principal en mm	0,92	0,92
Brûleur		
CE	2575-22	
Brûleur	3	4
Puissance brûleur latéral en kW *)	-	3,0
Puissance brûleur principal en kW	3 x 3,5	4 x 3,5
Puissance totale en kW	10,5	17,0
Consommation totale g/h	763	1235
Système d'allumage brûleur principal	Allumage piézo-électrique, système « Jet Flame»	
Système d'allumage brûleur latéral *)	-	Allumage piézo-électrique, système « Jet Flame»
Poids de remplissage max. de la bouteille de gaz en kg (dans l'espace de rangement)	5,0	

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs.

Les mesures sont approximatives.

*) équipement optionnel

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 une bonne continuation avec votre nouveau barbecue RÖSLE.
Votre équipe RÖSLE de Marktoberdorf

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe RÖSLE-grill.
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

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