



Bedienungsanleitung

Instruction for Use

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

# BBQ Station Vision G3

# BBQ Station Vision G4

Montageanleitung für den Zusammenbau finden Sie auf dem separaten Beiblatt. Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, bevor Sie den Grill zusammenbauen und benutzen. 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. Please read the following instructions carefully and fully, before assembling and using the grill. Please keep the instructions in a safe place so that you can refer to them in detail at any time. Only use in the open air.

Vous trouverez les instructions de montage dans une notice séparée. Veuillez lire attentivement et entièrement les consignes suivantes avant de monter et d'utiliser le barbecue. Conservez le manuel d'utilisation à l'abri afin de pouvoir consulter les différents points à tout moment. Pour utilisation extérieure uniquement.

Le istruzioni per il montaggio sono fornite separatamente nell'allegato. Leggere le seguenti indicazioni attentamente e in ogni parte, prima di montare e utilizzare il barbecue. Conservare le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro, in modo da poterle consultare nel dettaglio in qualsiasi momento. Da utilizzare esclusivamente all'aperto.



Abb.:  
Vision G3

# Inhalt

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....	3
Bestimmungsgemäße Verwendung: .....	3
Gefahrenhinweise .....	4
Gefahrenhinweise im Umgang mit Gas .....	4
Maximale Größe der Gasflasche .....	5
Montage von Schlauch und Druckregler.....	5
Kontrolle Gasdichtheit vor Gebrauch des Grills ....	5
Sicherheitshinweise Gasflasche.....	6
Gas-Dichtheitsprüfung .....	7
Was sind Propangas/Butangas? .....	7
Wichtige Bedienhinweise .....	7
Anschluss Gasflasche .....	9
Alle Vorteile auf einen Blick:.....	10
Der RÖSLE-Grill im Detail.....	11
Inbetriebnahme vor dem Grillen .....	12
Gas-Dichtheitsprüfung .....	12
Zünden der Brenner .....	13
Jet-Flame-Zündsystem .....	13
Manuelle Zündung.....	13
Zünden Seitenbrenner.....	13
Brenner löschen .....	14
Einfache Schritte zum Grillprofi .....	14
Garen mit dem RÖSLE Grill.....	15
Vorbereiten des Grills.....	15
Reinigen der Fettauffangschale .....	15
Grill-Methoden .....	15
Indirektes Grillen mit geschlossenem Deckel .....	16
Nach der Benutzung .....	16
Wann ist das Fleisch bzw. Grillgut gar?.....	16
Garzeiten.....	17
Wartung, Reinigung und Aufbewahrung.....	19
Undichte Stellen.....	20
Fehlerbehebung .....	21
Garantie .....	22
Entsorgung .....	23
Umgang mit Batterien.....	23
Wichtiger Hinweis zur Entsorgung:.....	23
Technische Daten.....	24
Zubehör.....	25



## Bei Gasgeruch:

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

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Beachten Sie folgende Piktogramme:

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

 Warnung vor heißer Oberfläche! Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche.  
Immer Schutzhandschuhe tragen!

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

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

## Sicherheit hat Vorrang!

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

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

## Vorsicht im Umgang mit Gasflaschen!

Stellen Sie nur Gasflaschen mit **maximal** 11 kg Füllgewicht auf dem dafür vorgegebenen Flaschenhalter ab, siehe Montageanleitung. Die maximale Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht übersteigen! Der Gas- schlauch muss **immer** durch die Schlauchführung geführt werden, ansonsten droht Brand- oder Explosions- gefahr!

Achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind:

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

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung:

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

**VORSICHT! GRILL IMMER VON KINDERN FERNHALTEN!**



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

Verwenden Sie den RÖSLE Grill nur wie beschrieben.

## Gefahrenhinweise

Vor Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung lesen!

**!** Beim Grillen besteht erhöhte Brandgefahr. Halten Sie für den Fall eines Unfalls oder Missgeschicks einen Feuerlöscher bereit. **Gasflasche nach Gebrauch zudrehen!**

Keine leeren oder gefüllten Reserve-/Vorratsflaschen unter oder neben dem Grill lagern.

Gasschlauch und Stromkabel von heißen Teilen fernhalten.

Unnötige Windungen des Gasschlauchs vermeiden.

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

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

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

Niemals während des Entzündens über den Grill beugen.

Niemals den Gasdruckregler oder die Gasverteilereinheit ändern oder modifizieren.

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

**!** **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere sollten niemals in der Nähe eines heißen Grills ohne Aufsicht sein. Dieser Grill wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden.

Tragen Sie zu Ihrem Schutz stets Grillhandschuhe.

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

## Gefahrenhinweise im Umgang mit Gas

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

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

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

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

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

Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.

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

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

Blockieren Sie nie Öffnungen des Grills oder die Luftschlitzte im Deckel. Nehmen Sie keinerlei Änderungen an den Gasreglern, am Zünder, am Brenner oder an anderen Teilen des Grills vor. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.

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

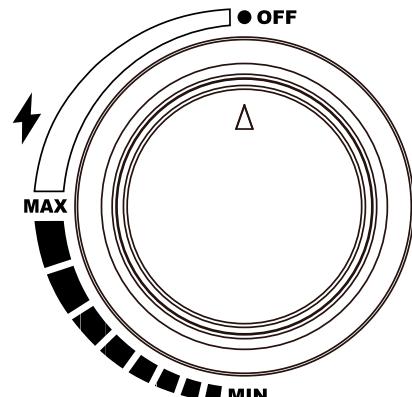
Der Grill wird mit dem passenden Gasschlauch samt Gasdruckregler geliefert, die unbedingt von den heißen Außenflächen des Grills fern gehalten werden müssen. Der Schlauch darf nicht verdreht werden.

Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften.

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

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

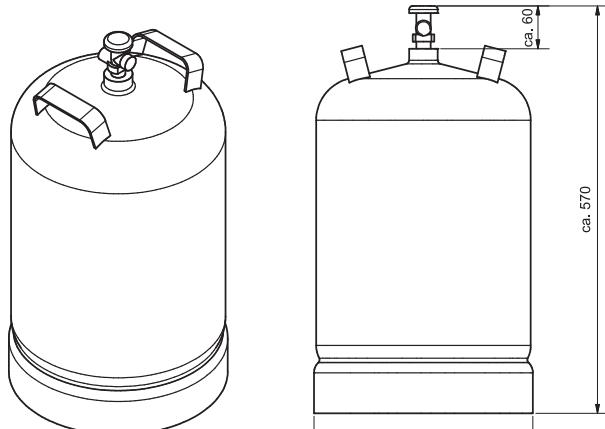
Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.



Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammbaren Flüssigkeiten oder Materialien. Falls der Grill in einem Raum überwintern soll, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.

## Maximale Größe der Gasflasche

bei Positionierung im Flaschenhalter:

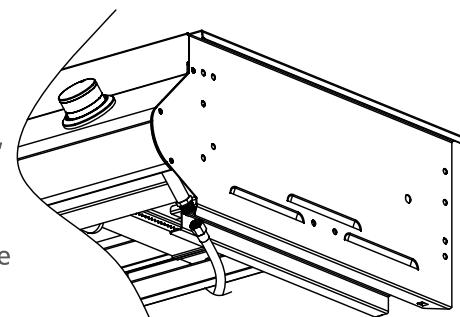


## Montage von Schlauch und Druckregler.

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

Die einzelnen Elemente der Mehrfachverbindung werden mit einem 1/4" BSP Außengewinde befestigt.

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



### B) Montage des Schlauchs – für GB, IE, IT, ES, FR, NL

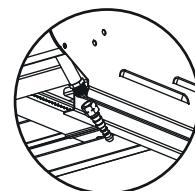
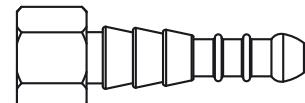
Im Lieferumfang ist ein Universaladapter enthalten, um den Schlauch mit dem Gasgrill verbinden zu können.

Befestigen Sie den Universaladapter an dem 1/4" BSP Außengewinde.

Mithilfe eines Schraubenschlüssels festziehen. Achten Sie darauf, dass Sie den Adapter nicht zu fest anziehen.

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

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



## Kontrolle Gasdichtheit vor Gebrauch des Grills

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

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

### Vorgang:

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

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

## Sicherheitshinweise Gasflasche

- Wenn Sie die Gasflasche auswechseln, halten Sie sie von möglichen Zündquellen fern.
- Nicht rauchen wenn Sie mit Gasflaschen hantieren.
- Lagern Sie Gasflaschen nie in geschlossenen Räumen.
- Lagern Sie Gasflaschen nur in gut belüfteten Räumen, von direkter Hitze fernhalten.
- Die Gasflasche können Sie entweder rechts aufstellen, mit dem mitgelieferten Haken, oder auf einem nicht entflammbaren ebenen Boden aufstellen, angrenzend an Ihren Gasgrill.
- Die Gasflasche immer senkrecht stellen.
- Schließen Sie den Gashahn, wenn der Grill nicht benutzt wird und verwenden Sie, wenn vorhanden, einen Sicherheitsverschluß, um eventuelle Leckagen zu vermeiden.
- Setzen Sie Gasflaschen niemals übermäßiger Hitze aus.
- Wechseln Sie die Gasflasche nur in gut ventilierten Bereichen aus.
- Basteln Sie niemals selber an einem Verbindungselement von Gasflaschen herum. Wenden sie sich an den Fabrikanten oder an einen autorisierten Fachbetrieb.
- Wenn das Gas in der Gasflasche zur Neige geht, können Sie sie von einem autorisierten Fachbetrieb nachfüllen lassen oder umtauschen.
- Dort wird die Gasflasche bis 85 Vol.-% betankt, damit der Druck bei Temperaturerhöhungen nicht zu hoch wird.
- Lassen Sie die Gasflasche alle 10 Jahre an einem autorisierten Fachbetrieb aufs Neue überprüfen. Die Prüfungsdaten sind auf die Flasche aufgeprägt.
- Flüssiggas ist ein petrochemisches Produkt wie Kraftstoffe und Erdgas. Es ist bei gewöhnlichen Temperaturen und Drücken gasförmig. Unter entsprechendem Druck, z. B. in einer Gasflasche, ist es flüssig. Wenn der Druck weggenommen wird, verdampft die Flüssigkeit sofort und wird zu Gas.
- Das Gas hat einen ähnlichen Geruch wie Erdgas. Sie sollten diesen Geruch kennen.
- Das Gas ist schwerer als Luft. Ausströmendes Gas kann sich an tiefer gelegenen Stellen ansammeln und verteilt sich dann nicht.
- Die Gasflasche muss immer stehend eingebaut, mit Sicherheitskappe transportiert und gelagert werden. Gasflaschen dürfen nicht fallengelassen werden und müssen immer mit Vorsicht behandelt werden.
- Lagern und transportieren Sie Gasflaschen nie an Orten, an denen Temperaturen über 50°C auftreten können (z.B. im Auto). Für den fachgerechten Transport von Gasflaschen kontaktieren Sie den Gasfachhändler.
- Behandeln Sie "leere" Gasflaschen genauso vorsichtig wie volle. Auch wenn sich in der Gasflasche keine Flüssigkeit mehr befindet, kann noch ein Gasdruck in der Flasche vorhanden sein. Schließen Sie immer das Ventil an der Flasche, bevor Sie die Flasche vom Gerät trennen.
- Verwenden Sie beschädigte Gasflaschen nicht. Verbeulte oder rostige Gasflaschen bzw. Gasflaschen mit beschädigtem Ventil stellen eine Gefahr dar und müssen sofort durch eine intakte Flasche ersetzt werden.
- Der Anschluss für den Schlauch an der Gasflasche muss bei jedem Anschluss der Gasflasche an das Gerät auf Leckagen getestet werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasdruckregler so angebracht ist, dass die kleine Belüftungsöffnung nach unten zeigt und kein Wasser in die Öffnung eindringen kann. Diese Belüftungsöffnung muss sauber und frei von Schmutz, Fett, Insekten usw. sein.

## Gas-Dichtheitsprüfung

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



Siehe Beschreibung auf S. 12.

## Was sind Propangas/Butangas?

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

## Sind alle Flüssiggase gleich?

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

## Wie unterscheiden sich Propan- und Butangas vom Naturgas?

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

## Wichtige Bedienhinweise



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

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

- Betreiben Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw.
- Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie sich bitte genauestens an die separat beiliegende Montageanleitung. Verwenden Sie diesen Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind und nach Durchführung der Dichtheitsprüfung..
- Gehen Sie beim Umgang mit dem Grill entsprechend vorsichtig vor. Der Grill erhitzt sich beim Grillen. Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- Dieser Grill wird sehr heiß und sollte während des Betriebes nur mit Grillhandschuhen und nur an den zur Bedienung notwendigen Stellen angefasst werden. Fassen Sie während des Heizbetriebes den Deckel des Grills ausschließlich an dem vorgesehenen Griff an.

- Sorgen Sie dafür, dass die Slitze hinten an der Haube immer frei sind. Verwenden Sie weder Lavasteine noch Holzkohle für Ihren Grill.
- Um das Risiko ernsthafter Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie sich niemals über den geöffneten Grill beugen oder mit den Händen den Grillrost berühren. Berühren Sie nur Griffe, nicht die Oberflächen.



- Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, nehmen Sie das Grillgut aus den Flammen und schließen Sie den Deckel bis die Flammen nachlassen.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett vom Grill, um Fettbrand zu verhindern.
  - Verwenden Sie die Grillabdeckung erst, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist.
  - Decken Sie niemals die gesamte Kochfläche ab, wenn der Grill heiß ist. Lassen Sie **mindestens 5 cm** Platz neben und hinter dem Grillgehäuse.

- Tragen Sie beim Grillen stets Grillhandschuhe.



Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren.

Nehmen Sie keine Veränderung am Produkt vor.

Beschädigte Geräte bzw. beschädigte Zubehörteile dürfen nicht mehr verwendet werden.

Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen, leichtsinnigen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die bei der Benutzung des Gerätes auftreten sowie für Beanstandungen Dritter. **Nur für den privaten Gebrauch!**

- Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung zu brennbarem und hitzeempfindlichem Material von mindestens 1,5 m. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen und Holzvorbauten. Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände unter Ihrem Grill. Lassen Sie keine verpackten Lebensmittel auf oder in der Nähe Ihres Grills liegen.
- Beim Zubereiten von Speisen und beim Umgang mit dem Thermometer oder Deckel sollten Sie immer Grillhandschuhe tragen. Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Tragen Sie während des Anzündens oder der Verwendung des Grills keine Kleidung mit locker fliegenden Ärmeln.
- Schützen Sie sich vor Funken und heißen Fettspritzern. Zum Schutz der Kleidung empfehlen wir das Tragen einer Grillschürze.
- Platzieren Sie den Grill stets auf einer stabilen, windgeschützten ebenen Fläche.
- Probieren Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Rosten, ob diese warm sind.
- Gießen Sie kein Wasser zur Unterdrückung von Stichflammen oder zum Löschen der Glut in den Grill.
- Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Halten Sie die Grillfläche frei von entflammabaren Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol, usw.) und von anderen brennbaren Materialien.
- Halten Sie Elektrokabel fern von den heißen Flächen des Grills und von stark frequentierten Bereichen.
- Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden.
- Dieses Gerät ist **nicht** dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Der RÖSLE Grill ist **nicht** für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten vorgesehen.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Niemals die Grillkammer mit Folie auslegen. Dies könnte dazu führen, dass das Fett nicht ablaufen kann, sich auf der Folie sammelt und zu brennen anfängt. Verwenden Sie stattdessen Tropfschalen, um aus dem Fleisch heraustropfenden Saft aufzufangen.
- Verwenden Sie unter keinen Umständen brennbare Flüssigkeiten zum Zünden. Zu widerhandlung kann zu Stichflammen und Explosionen führen.
- Verwenden Sie keine scharfen und spitzen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Reiniger auf den Grillrosten oder auf dem Grill. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Bewegen Sie den Grill nicht über größere Absätze/Treppenstufen oder sehr unebenes Gelände.
- Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.

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

Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollte keine höhere Temperatur als 300°C / 626°F erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen.



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

## Anschluss Gasflasche



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



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



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

**Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,**

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

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

- Grillfläche: Vision G3: 65 x 48 cm = 3.120 cm<sup>2</sup>  
Vision G4: 80 x 48 cm = 3.840 cm<sup>2</sup>
- Gussbrenner: Hochleistungsbrenner aus Gusseisen mit je 5,3 kW
- Deckelthermometer
- Deckel mit Glaseinsatz zum Einblick in den Garraum
- Jet Flame Zündsystem
- Integrierter Seitenbrenner mit 3,5 kW mit elektronischer Zündung auf Knopfdruck
- Stauraum für Gasflaschen bis 11 kg und Zubehör, Haken für Grillbesteck, Köcher für Saucen
- Material: porzellanemaillierter Stahl, Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Komfortable Arbeitshöhe von 90 cm
- Außergewöhnlich solide und zuverlässige Konstruktion für hohe Beanspruchung
- Große, arretierbare Lenkrollen ermöglichen ein problemloses Manövrieren des Grills
- Stabile Grillroste aus emailliertem Gusseisen für Strapazierfähigkeit und Langlebigkeit
- Einfache, schnelle Montage

# Der RÖSLE-Grill im Detail

Deutsch



Abb.:  
Vision G3

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	Zünder Seitenbrenner

## Inbetriebnahme vor dem Grillen

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

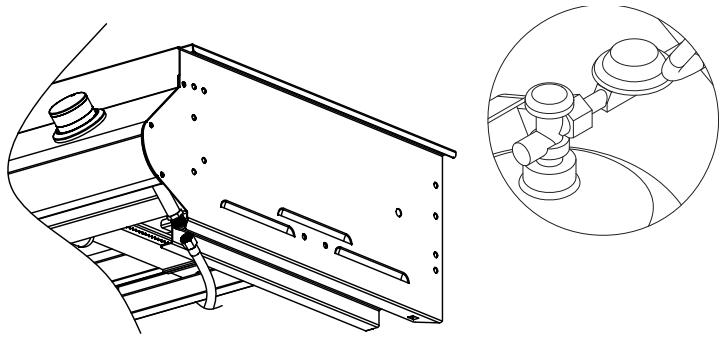
- Überprüfen Sie vor jeder Nutzung des Grills den Schlauch der Gaszuleitung auf Knicke, Risse, Abnutzung oder Einschnitte. Sind Beschädigungen am Schlauch feststellbar, darf der Grill nicht verwendet werden.
- Ersetzen Sie den Schlauch nur durch einen zugelassenen Ersatzschlauch.
- Brennen Sie **vor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

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

- Entnehmen Sie die Grillroste und waschen Sie diese mit einem milden Reinigungsmittel ab.
- Legen Sie die Grillroste wieder ein.
- Schalten Sie den Grill ein und lassen Sie ihn bei einer Temperatur von 230° C bei geschlossener Haube ca. 20 Minuten heizen. Nach dem Freibrennen schalten Sie das Gerät aus.

### Gas-Dichtheitsprüfung

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



1. Stellen Sie das Gasventil auf Position « • ».
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.
3. Streichen Sie sämtliche gasführenden Teile (Verbindung Gasflasche, Gasdruckregler, Gasschlauch, Verbindung am Ventil) mit einer Seifenlösung ein (ca. 50 % flüssige Seife / 50 % Wasser). Alternativ verwenden Sie ein Lecksuchspray.
4. Bilden sich feine Blasen der Seifenlösung deutet dies auf eine undichte Stelle hin.
5. Beseitigen Sie die Leckstellen durch Festziehen der Verbindungen, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
6. Wiederholen Sie Schritt 1 und 2.
7. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Gasfachhändler.

# Zünden der Brenner

## Jet-Flame-Zündsystem

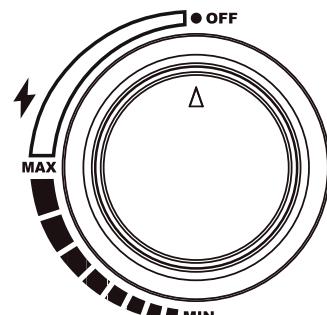
Auf der Zündposition der Brenner hören Sie den „Klick“ des Jet-Flame-Zündsystems.

Zündvorgang:

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

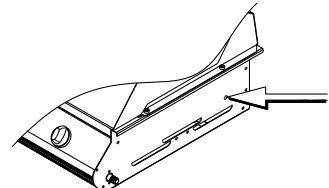


Auf diese Weise können alle Brenner gezündet werden.



## Manuelle Zündung

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

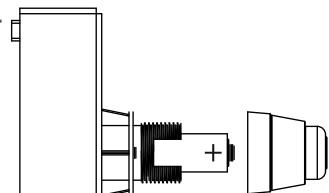


## Zünden Seitenbrenner

Legen Sie die Batterie des Typs AA, 1,5 V in den Zünder **8** ein, Pluspol nach außen.

Drehen Sie dazu den Zündknopf heraus (siehe Montageanleitung).

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



1. Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners, bevor Sie den Seitenbrenner entzünden.
2. Drehen Sie die Gasflasche auf.
3. Drücken Sie das Ventil **5** nach innen und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn zu Position "MAX".
4. Zugleich den Zünder **8** nach innen drücken.
5. Wenn der Brenner nicht sofort entzündet, das Ventil wieder zu « • » drehen, fünf Minuten warten, bis das angestaute Gas verflüchtigt ist und Zündvorgang wiederholen.
6. Verwenden Sie ein Streichholz zum Entzünden, wenn der Zünder keine Funken schlägt.
- Zu "MIN" drehen Sie das Ventil gegen den Uhrzeigersinn.
- Je nach individuellem Bedarf können Sie die Flamme jetzt mit dem Ventil regulieren.
- Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe Abschnitt: Fehlerbehebung.

## Brenner löschen

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



Schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.

## Einfache Schritte zum Grillprofi

- Lesen Sie sich das Rezept durch und beachten Sie die spezifischen Hinweise auf den folgenden Seiten.
- Prüfen Sie vor der Verwendung die Auffangschale auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand in der herausnehmbaren Auffangschale zu vermeiden.
- Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten lang auf Position "MAX" vor.
- Löschen Sie den Brenner stets nach dem Grillen. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.
- Lassen Sie den Grill immer ganz auskühlen und reinigen Sie ihn erst nach vollständiger Abkühlung.
- Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu früh auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht die richtige Grilltemperatur erreicht hat.
- Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Es entweicht Bratensaft und somit Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.
- Prüfen Sie, ob das Grillgut auf den Grill passt, bevor Sie den Deckel schließen. Ideal ist ein Abstand von ca. 2 cm zwischen den einzelnen Speisen.
- Öffnen Sie den Deckel nicht immer wieder, um nach dem Grillgut zu schauen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, d.h. das Grillgut braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Drehen Sie das Grillgut nur ein Mal um, wenn es das Rezept verlangt.
- Wenn Sie den Deckel des Grills schließen reduzieren die Garzeit und Sie erhalten bessere Grillergebnisse.
- Drücken Sie Speisen, wie z.B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.
- Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost. Pinseln oder sprühen Sie nur Ihr Grillgut mit Öl ein und nicht den Grillrost.



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

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

Tauen Sie Ihr Grillgut nicht bei Raumtemperatur, sondern nur im Kühlschrank auf.

In der Grillanleitung in dieser Broschüre auf S. 16 finden Sie empfohlene Garzeiten.

# Garen mit dem RÖSLE Grill

## Vorbereiten des Grills

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

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

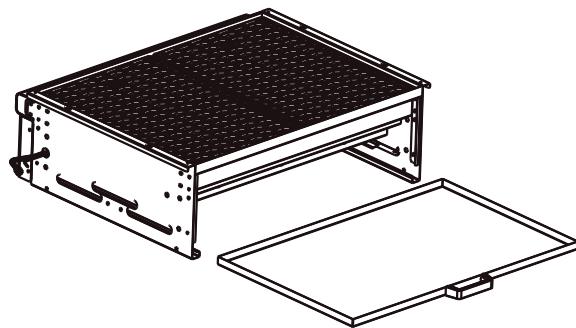
## Reinigen der Fettauffangschale

Die Tropfwanne und die Fettauffangschale sollten regelmäßig gereinigt werden.

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

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

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



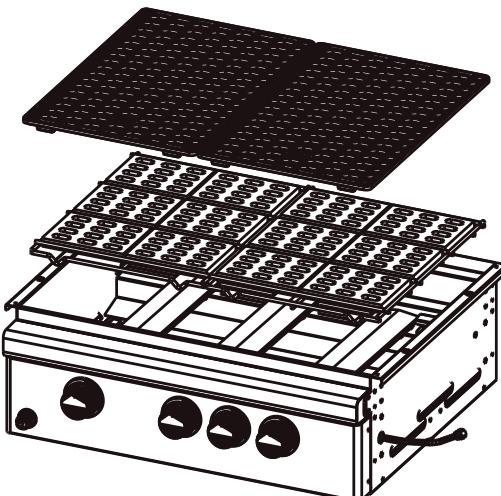
## Grill-Methoden

### Vorheizen

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

### Schützen der Grillfläche

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



### Flammenrückschlag

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

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

### Verhindern Flammenrückschlag

- Entfernen Sie überschüssiges Fett von Fleisch und Geflügel, bevor Sie es auf den Grill legen.
- Es ist zu empfehlen sehr fettes Fleisch auf der Heizplatte des Seitenbrenners **4** zuzubereiten.
- Grillen Sie auf kleiner Flamme.

## Indirektes Grillen mit geschlossenem Deckel

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

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



Bei Temperaturen über 250° C könnte das Gerät beschädigt werden. Dies ist nicht durch Ihre Garantie abgedeckt. Kontrollieren Sie den Grillvorgang regelmäßig.

## Nach der Benutzung

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

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



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

Bei Bedarf kann für diese Garmethode der Deckel geöffnet bleiben.

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



Schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.

Nach vollständiger Abkühlung Grill reinigen und verstauen.

## Wann ist das Fleisch bzw. Grillgut gar?

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

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



Lassen Sie niemals das Fleischthermometer im Grillgut, während Sie grillen – das Glas könnte zerbersten bzw. die Kerntemperatur wird verfälscht.

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

## Garzeiten

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

Grillen Sie Steaks, Fischfilets, 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 ein Mal in der Hälfte der Zeit um.

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

 Nicht durchgegartes Fleisch kann ernsthafte gesundheitliche Schäden verursachen!

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

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

# Wartung, Reinigung und Aufbewahrung

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

Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt ist, indem Sie die Temperatur des Deckelthermometers prüfen.

- Nehmen Sie den Grillrost und die Abdeckung heraus.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.
- Zur Reinigung der Grillroste lösen Sie Ablagerungen einfach mit der RÖSLE Barbecue-Reinigungsbürste oder einer weichen Edelstahlbürste. Wischen Sie anschließend mit einem feuchten Lappen nach.
- Trocknen Sie den Grill nach jeder gründlichen Reinigung indem Sie ihn mit voller Leistung aufheizen.
- Für eine lange Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir, nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, diesen mit einer passenden RÖSLE Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen zu schützen. Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach dem Regen entfernen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Grills niemals Backofenreiniger, Scheuermittel (Küchenreiniger), Reiniger mit Zitrusbestandteilen oder Scheuerschwämme. Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen.
- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile, Ventile, Schläuche etc. nach Austausch der Gasflasche, mindestens jährlich und jedes Mal nach einer längeren Lagerung.
- Prüfen Sie die Festigkeit der Verschraubungen, festen Sitz und Leichtgängigkeit der Räder regelmäßig.
- Wenn Sie den Grill länger nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine Dichtheitsprüfung durchführen.

## Keramische Platten:

Lassen Sie die keramischen Platten abkühlen und drehen Sie sie einfach um. Wenn Sie Ihren Gasgrill das nächste Mal benutzen, werden die Reste somit verbrennen.

## Auffangschale

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

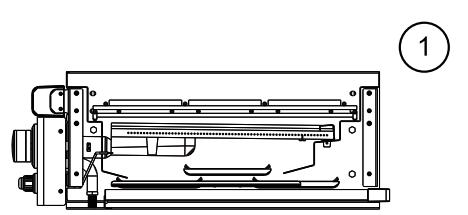
## Brenner

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

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

## Ausbau der Brenner

- Vergewissern Sie sich, dass der Gasgrill ausgeschaltet und komplett abgekühlt ist
  - Vergewissern Sie sich, dass alle Ventilregler auf «•» stehen und auch die Gasflasche zugedreht ist.
1. Heben Sie die Grillroste an.
  2. Heben Sie den Flammenverteiler an.
  3. Lösen Sie den Splint an der Rückseite. Heben Sie dann den Brenner an und nehmen Sie diesen heraus.
  4. Reinigen Sie den Brenner wie beschrieben.
  5. Das Wiedereinsetzen erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.



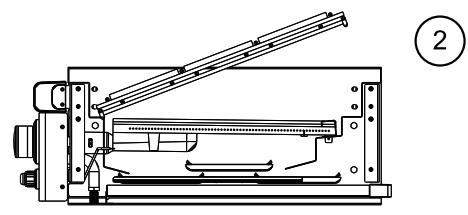
## Winter

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

Gusseisenbrenner: Reiben Sie die Brenner entweder mit Schweinefett oder Speiseöl ein, um Rost vorzubeugen. Hüllen Sie die Brenner in Papier ein und lagern Sie diese an einem gut belüfteten trockenen Ort.

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

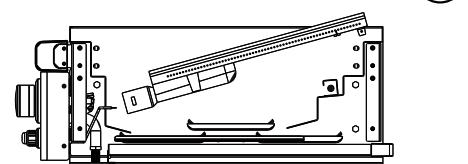
- Bei Fragen, Unklarheiten wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Ölen Sie Metallteile (z.B. Scharnier) regelmäßig.
- Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gas- schlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen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



## Erstgebrauch nach Lagerung

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

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



## Undichte Stellen

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

Einige Tipps:

- Die Grilloberflächen (inklusive Flame-Tamers) sollten nach dem Grillen sauber und trocken gehalten werden, besonders nach dem Grillen mit Marinaden. Die Grilloberflächen sollten nach dem Gebraucht mit Öl eingerieben werden.
- Lassen Sie Ihren Grill nicht draußen im Regen stehen.
- Lagern Sie Ihren Grill nicht, wenn er nass ist. Trocknen Sie ihn zuerst sorgfältig.
- Entfernen Sie sowohl im Sommer als auch im Winter regelmäßig die Abdeckung, damit der Grill durchlüftet und angesammelte Feuchtigkeit entfernt werden kann.

- Leichter Oberflächenrost kann einfach mit einem in Weißweinessig getränkten Lappen (oder Aluminiumfolie) oder mit einem kommerziellen Entrostungsmittel entfernt werden.
- Abgeplatztes Emaille können Sie mit etwas Ausbesserungslack behandeln, um die blanke Metalloberfläche zu überdecken.

## Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Keine Zündung, keine Flamme, Brennerstörung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet.</li> <li>• Ist der Gasschlauch geknickt? Biegen Sie den Schlauch gerade.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode auf den Brenner überspringen.</li> <li>• Kann der Brenner mit einem langen Streichholz angezündet werden? Prüfen Sie das Zündsystem!</li> </ul>
Grill funktioniert nicht richtig	<p><b>STOPP</b>, drehen Sie die Gasflasche zu und alle Ventile auf «•» zu!</p> <p><b>NICHT</b> rauchen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollieren Sie alle Gasverbindungsstellen</li> <li>• Warten Sie 5 Minuten bis das angestaute Gas verflogen ist und wiederholen Sie den Zündvorgang</li> </ul> <p>• Die Brennrohre liegen nicht passend über den Austrittsöffnungen: Brennrohre exakt passend über die Austrittsöffnungen legen</p> <p>• Die Gasleitung ist verstopft: Den Gasschlauch vom Gasgrill entfernen. Gasflasche nur für eine Sekunde aufdrehen, um eine eventuelle Verstopfung im Schlauch zu beseitigen. Nach einer Sekunde Gasflasche wieder zudrehen und den Gasschlauch wieder an den Gasgrill montieren.</p> <p>• Verstopfte Ausstrittsöffnungen: Die Brenner entfernen, wie oben stehend beschrieben. Gasventilöffnungen kontrollieren, eventuelle Verstopfungen verursachende Rückstände mit einem dünnen Metalldraht entfernen. Brenner wieder über die Austrittsöffnungen legen und testen ob der Brenner jetzt wieder einwandfrei funktioniert.</p>
Keine Funkenbildung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie ob die Batterie korrekt eingelegt ist. Achten Sie auf die Polung. Ersetzen Sie die Batterie gegen eine neue des Typs 1,5 V, AA (LR06).</li> <li>• Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 5–8 mm betragen.</li> <li>• Ggf. Elektrode reinigen und nachjustieren.</li> </ul>
Uneinheitliches Flammenbild der Brenner	Sind die Brenner gereinigt? Reinigen Sie die Brenner. Entfernen Sie Rückstände. Es darf kein Wasser oder Reiniger in die Öffnungen der Brenner gelangen.
Es treten Stichflammen auf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evtl. haben Sie den Grill nicht genügend vorgeheizt. Heizen Sie den Grill ca. 15 Minuten mit allen Brennern vor.</li> <li>• Reinigen Sie Grillroste, Auffangschale etc., so dass diese frei von Fettrückständen sind.</li> </ul>
Grillgut brennt am Grillrost an.	Ihre Grill-Temperatur ist zu niedrig. Warten Sie daher einige Minuten bevor Sie es wenden, so dass es Zeit hat, richtig anzubraten.
Unichtigkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drehen Sie die Gasflasche zu.</li> <li>• Belüften Sie die Umgebung, damit das angestaute Gas vollends verfliegen kann.</li> <li>• Kontrollieren Sie alle Verbindungsstücke.</li> <li>• Wenn es eine undichte Stelle gibt, die Gasflasche aufrecht auf einen offenen Platz stellen.</li> <li>• Halten Sie sich von eventuell aus der Gasflasche austretendem Gas- oder Flüssiggas fern.</li> <li>• Halten Sie mit der Gasflasche einen Mindestabstand von 20 Meter zu Zündquellen, sowie elektrischen Geräten, Blitzlicht, Maschinen oder Motoren ein.</li> <li>• Sorgen Sie für maximale Luftzirkulation und benutzen Sie einen Wasserzerstäuber, damit das angestaute Gas verfliegt.</li> </ul>
Anderes, nicht hier aufgeführtes Problem	Setzen Sie sich mit Ihrem Fachhändler in Verbindung. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf unter <a href="mailto:info@roesle.de">info@roesle.de</a>

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

## Garantie

Alle RÖSLE-Produkte durchlaufen von der Entwicklung bis zur Serienreife viele Stufen der Planung und Erprobung. In der Fertigung und Montage werden ausschließlich hochwertige Materialien und Rohstoffe sowie modernste Methoden der Qualitätssicherung eingesetzt. Nur so können wir sichergehen, dass RÖSLE-Kunden die erwartete Qualität erhalten und die Produkte Ihnen über viele Jahre hinweg Freude bereiten. Sollte ein Artikel wider Erwarten nicht diese Anforderungen einhalten gilt ein Garantiezeitraum von 2 Jahren:

Voraussetzung dafür ist, dass der Artikel gemäß der beiliegenden Anleitung zusammengebaut und verwendet wird. RÖSLE steht es frei, einen Kaufnachweis zu verlangen (bewahren Sie daher die Rechnung oder Quittung gut auf).

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

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

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

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

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

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

# Entsorgung



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



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

**Erstickungsgefahr durch Folien und andere Verpackungsmaterialien.**



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

## Umgang mit Batterien



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

Bewahren Sie deshalb Batterien und Fernbedienung für Kleinkinder unerreichbar auf.

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

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

Bei falsch eingelegter Batterie besteht Explosionsgefahr!

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

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

### Vorsicht!

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

Ausgelaufene oder beschädigte Batterien können bei Berührung mit der Haut Verätzungen verursachen. Benutzen Sie in diesem Fall geeignete Schutzhandschuhe. Reinigen Sie das Batteriefach mit einem trockenen Tuch.

## Wichtiger Hinweis zur Entsorgung:

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

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

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

Dieses Zeichen finden Sie auf schadstoffhaltigen Batterien:



# Technische Daten

	BBQ-Station	
Modell	Vision G3	Vision G4
<b>Ausstattung</b>		
Deckel und Feuerschale		Porzellanemailliert
Deckelthermometer	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Grillrost	Gusseisen, emailliert	Gusseisen, emailliert
Thermoplatte Schamott	✓	✓
Fettauffangblech	✓	✓
Leichtlaufräder mit Gummibereifung und Arretierung	✓	✓
<b>Grillbereich</b>		
Grillfläche in cm <sup>2</sup>	3120	3840
Grillbereich in cm	65 x 48	80 x 48
<b>Maße und Gewicht</b>		
Breite in cm	145,3	160,5
Tiefe in cm	61,3	61,3
Höhe bei geschlossenem Deckel in cm	128,7	128,7
Arbeitshöhe Grillrost in cm	90	90
Gewicht ca. in kg	74	85
<b>Brennereinheit</b>		
CE	0086	
Brenner	3	4
Gastyp	Butan / Propan	
Artikelnummer	25300	25315
Kategorie	I <sub>B/P(50)</sub>	
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 50 mbar	
Länderkennung	AT, CH, DE	
Haupt-Brenner in kW	3 x 5,3	4 x 5,3
Leistung Seitenbrenner in kW	3,5	3,5
Gesamtleistung in kW	19,4	24,7
Gesamtverbrauch g/h	1410	1800
Düse Seitenbrenner in mm	0,8	0,8
Düse Hauptbrenner in mm	1,1	1,1
Zündsystem Hauptbrenner	Piezozündung, Jetflame	
Zündsystem Seitenbrenner	elektronische Zündung	
Max. Füllgewicht der Gasflasche in kg	11,0	

# Zubehör

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

## Zubehör Gerät

	25314	Abdeckhaube BBQ-Station Vision G3
	25031	Grillhandschuhe Leder

## Grillaccessoires

	25050	Barbecue-Wender
	25053	Barbecue-Reinigungsbürste
	25054	Barbecue-Grillzange 40 cm
	25056	Barbecue-Pinsel rund
	25057	Barbecue-Fischheber
	25063	Barbecue-Grillspachtel
	25061	Grill-Zange gebogen
	25062	Grill-Zange gerade

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

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

## Contents

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	27	Easy steps to becoming a barbecue expert.....	38
Intended use:.....	27	Cooking with the RÖSLE grill.....	39
Notes on potential hazards.....	28	Preparing the grill .....	39
Guidance on potential dangers when using gas. ....	28	Cleaning the fat-catcher tray.....	39
Maximum size of gas cylinder .....	28	Barbecueing methods .....	39
Fitting the hose and gas pressure regulator .....	29	Indirect barbecueing with the lid closed .....	40
Checking gas-tightness before using the grill.....	29	After use.....	40
Gas cylinder safety instructions.....	30	When is the meat/food cooked through? .....	40
Gas-tightness test .....	31	Cooking times.....	41
What is propane/butane gas?.....	31	Maintenance, cleaning and storage.....	43
Important guidance on use .....	31	Leaking joints.....	44
Gas cylinder connection .....	33	Troubleshooting.....	45
All advantages at a glance:.....	34	Guarantee .....	46
The RÖSLE grill in detail.....	35	Disposal .....	46
Starting up the grill before barbecueing .....	36	Handling batteries.....	47
Gas-tightness test .....	36	Important information on disposal:.....	47
Lighting the burners.....	37	Technical data.....	47
Jet Flame igniter system .....	37	Accessories .....	49
Lighting manually.....	37		
Lighting the side burner .....	37		
Turning off the burners.....	38		



### If you smell gas:

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please pay close attention to the guidance set out below in order to exclude any safety risks, prevent damage to the appliance and contribute to protecting the environment. Please read all safety instructions carefully before assembling and using the grill and keep this manual for future reference. Always follow all warnings and guidance in these operating instructions. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from incorrect handling and/or failure to observe the safety precautions. All directions in these operating instructions are to be adhered to without alteration. In these instructions, the appliance is referred to as a grill.

Please take note of the following pictograms:

 Caution – danger! Whenever you see this symbol in the operating instructions, it indicates that extreme caution is imperative.

 Warning – hot surfaces! Risk of skin burns from hot surfaces.  
Always wear protective gloves.

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

Failure to observe these safety instructions can result in very serious injuries or property damage caused by fire or explosion.

## Safety first!

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

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

## Exercise caution when handling gas cylinders!

Only gas cylinders with a **maximum** gross weight of 11 kg may be placed on the cylinder stand provided – see assembly instructions. The maximum length of the gas hose must not exceed 1.5 metres. The gas hose must **always** be fed through the hose guide as otherwise there is a risk of fire or explosion.

Make sure that there are no leaking joints:

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

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

## Intended use:

This gas grill may be used for cooking food that is suitable for barbecuing. Any other type of use is prohibited and may be dangerous. Use of the grill as a fireplace is also prohibited.

**CAUTION! ALWAYS KEEP CHILDREN AWAY FROM THE GRILL!**



**ALWAYS SUPERVISE THE GRILL WHEN IN USE!**

Only use the RÖSLE grill as described.

## Notes on potential hazards

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

**!** There is an increased risk of fire when barbecuing. Always have a fire extinguisher ready in case of an accident or mishap. **Turn off the gas cylinder after use.**

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

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

Avoid twisting the gas hose unnecessarily.

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

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

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

Never bend over the grill when lighting it.

Never alter or modify the gas pressure regulator or the gas manifold.

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

**!** **CAUTION!** Children and pets should never be left unattended near to a hot grill.

This grill gets very hot and must not be moved while in use.

For your own safety, always wear barbecue gloves.

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

## Guidance on potential dangers when using gas

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

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

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

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

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

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

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

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

Never block the holes in the grill or the vent slots in the lid. Do not make any modifications of any kind to the gas controls, the lighter, the burner or other parts of the grill. If you suspect a malfunction, call in a qualified specialist.

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

The grill is supplied together with a suitable gas hose including gas pressure regulator; it is imperative that those parts are kept away from the hot external surfaces of the grill. The hose must not be twisted. The hose and regulator comply with the regulations in the country of sale.

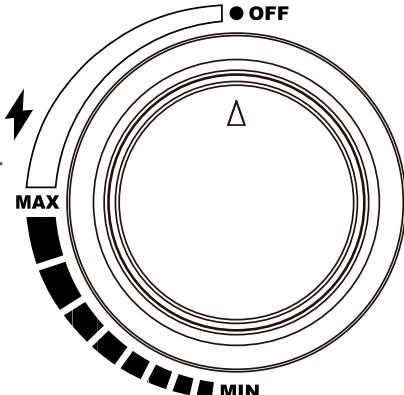
If the appliance does not reach the required temperature and you suspect a blockage in the gas supply, call in a qualified gas appliance specialist.

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

Keep the grill away from combustible materials.

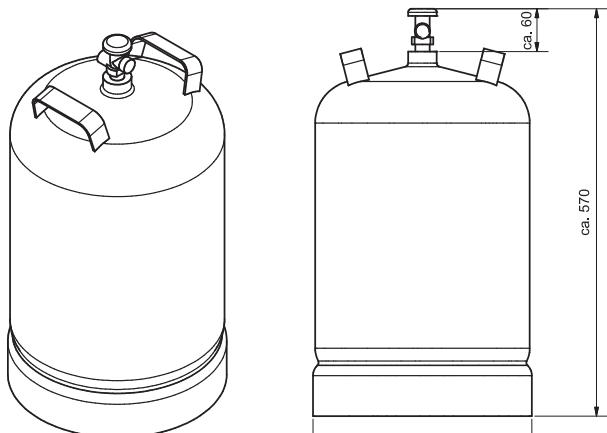
Do not store the grill near to highly flammable liquids or materials.

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



## Maximum size of gas cylinder

When placed in the cylinder holder:



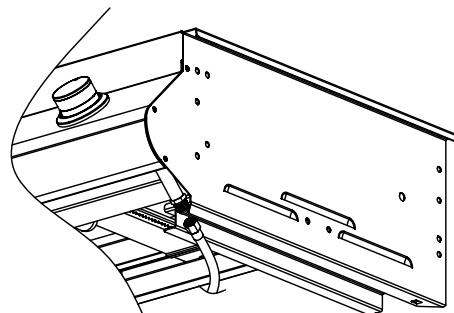
English

## Fitting the hose and gas pressure regulator

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

The individual components of the multiple connector are attached by a  $\frac{1}{4}$ " BSP external thread.

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



### B) Fitting the hose – for GB, IE, IT, ES, FR, NL

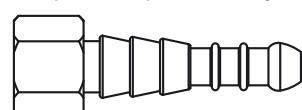
The appliance is supplied with a universal adaptor for connecting the hose to the gas grill.

Connect the universal adaptor to the  $\frac{1}{4}$ " BSP external thread.

Tighten with the aid of a spanner. Take care not to over-tighten the adaptor.

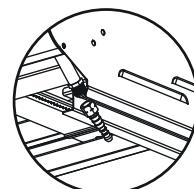
Use suitable hose clips or crimp clamps to fix the hose to the adaptor and tighten the clips/clamps securely.

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



## Checking gas-tightness before using the grill

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



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

### Procedure:

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

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

## Gas cylinder safety instructions

- When replacing the gas cylinder, keep it well away from possible sources of ignition.
- Do not smoke when you are handling gas cylinders.
- Never store gas cylinders in enclosed spaces.
- Store gas cylinders only in well ventilated areas and keep them away from direct sources of heat.
- You can either set up the cylinder on the right, using the hook supplied, or stand it on a non-combustible, level surface adjacent to your gas grill.
- Always stand the gas cylinder upright.
- Turn off the gas valve when the grill is not in use and use a safety cap, if you have one, to prevent any leaks.
- Never expose gas cylinders to excessive heat.
- Only ever change the gas cylinder in well ventilated areas.
- Never attempt any DIY modifications to a gas cylinder connector. Consult the manufacturer or an authorised specialist retailer.
- When the gas in the gas cylinder is running out, you can either have it refilled by an authorised specialist retailer or replace it with a new one.
- The gas cylinder is filled to no more than 85% of its volumetric capacity so that the pressure does not become too great if the temperature increases.
- Have the gas cylinder re-checked by an authorised specialist retailer every 10 years. The cylinder test details are stamped on the cylinder.
- LPG is a petrochemical product similar to motor fuel and natural gas. It is gaseous at normal atmospheric pressures and temperatures. When sufficiently pressurised, e.g. inside a gas cylinder, it is liquid. When the pressure is released, the liquid vaporises immediately and becomes gas.
- The gas has a similar smell to natural gas. You should be able to recognise that smell.
- The gas is heavier than air. That means that escaping gas may collect in low-level locations and not disperse.
- The gas cylinder must always be fitted upright, and transported and stored with the safety cap fitted. Gas cylinders must not be dropped and must always be handled with care.
- Never transport or store gas cylinders in situations where the temperature could exceed 50°C (e.g. in a car). For advice on the proper transportation of gas cylinders, contact your specialist gas appliance retailer.
- Handle "empty" gas cylinders just as carefully as full ones. Even if there is no more liquid in the gas cylinder, there may still be pressurised gas in the cylinder. Always turn off the valve on the cylinder before disconnecting the cylinder from the appliance.
- Never use damaged gas cylinders. Dented or rusty gas cylinders or gas cylinders with damaged valves are potentially dangerous and should be replaced immediately by a fully intact cylinder.
- The connection for the hose on the gas cylinder must be tested for leaks every time the gas cylinder is connected to the appliance.
- Make sure that the gas pressure regulator is attached so that the small vent hole faces downwards and no water can enter the vent hole. That vent hole must be kept clean and free of dirt, grease, insects, etc.

## Gas-tightness test

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



See description p. 36

## What is propane/butane gas?

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

### Are all liquefied gases the same?

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

### How do propane and butane differ from natural gas?

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

## Important guidance on use



Do not use in enclosed spaces as otherwise poisonous vapours may collect that could cause serious or even fatal damage to health.

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

- Never operate the grill underneath combustible rooves, canopies, etc.
- Incorrect assembly may cause risks. Please follow to the letter the assembly instructions provided. Do not use this grill until all components have been properly assembled and the gas-tightness test has been carried out. .
- Exercise the proper care when using the grill. When barbecuing, the grill becomes hot. Never leave the grill unattended when it is in use.
- This grill gets very hot and, when in operation, should only be taken hold of with barbecue gloves and only at the points necessary for operation. When the grill is alight, only hold the grill lid by the handle provided.

- Make sure that the slots at the back of the hood are always clear. Do not use lava stones or charcoal on this grill.
- To avoid the risk of serious burns, you should never bend over the open grill or touch the grill grate with your hands. Only touch the handles, not the surfaces.



If uncontrolled jets of flame occur, take the food out of the flames and close the lid until the flames subside.

- Remove excess fat from the grill to prevent fat fires.
- Do not place the protective cover over the grill until it has completely cooled down.
- Never cover over the entire cooking area when the grill is hot. Allow **at least** 5cm of space at the sides and back of the grill casing.
- When barbecuing, always wear barbecue gloves.



Wait for the grill to cool down before moving it.

Never make any modifications to the product.

Damaged appliances or accessories must not continue to be used.

The manufacturer accepts no liability whatsoever for damage caused by incorrect, careless or negligent use or use other than intended.

The manufacturer accepts no responsibility whatsoever for damage occurring during use of the appliance or for complaints from third parties. **Not for public or commercial use.**

- Whenever using this grill, make sure it is at least 1.5 m away from any combustible or heat-sensitive materials. Combustible materials include, for example (but not only), wood, treated wood floors, wooden decking and wooden porches or patios. Do not store any combustible objects under your grill. Do not leave any packed food on or near the grill.
- When cooking food and when handling the thermometer or lid, you should always wear barbecue gloves. Use barbecue implements with long, heat-resistant handles.
- When lighting or using the grill, do not wear garments with loose hanging sleeves.
- Protect yourself against sparks and splashes of hot fat. To protect your clothes, we recommend that you wear a barbecue apron.
- Always place the grill on a firm, level surface sheltered from the wind.
- Never try to check whether the grill or grates are hot by touching them.
- Never pour water into the grill to suppress leaping flames or put out the glowing embers.
- Use barbecue implements with long, heat-resistant handles.
- Keep all flammable gases and liquids (e.g. fuel, alcohol, etc.) and any other combustible materials away from the grill surface.
- Keep electrical leads away from the hot surfaces of the grill and areas where people are moving about.
- The consumption of alcohol and/or prescription or non-prescription medication may impair the ability of the user to properly assemble and safely operate the grill.
- This appliance is **not** intended to be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or without the necessary experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or are instructed by such a person on how the appliance is to be used.
- The RÖSLE grill is **not** intended for assembly or use in or on caravans, camper vans, motor homes or boats.
- Only genuine manufacturer's spare parts may be used.
- Never line the cooking compartment with foil. This could prevent the fat from running out and result in the fat collecting on the foil and starting to burn. Instead, you should use drip trays to catch the juices running out of the meat.
- Under no circumstances should you use flammable liquids for lighting the appliance. Ignoring this instruction may result in shooting flames and/or explosions.
- Do not use sharp or pointed objects to clean the grill grates. Doing so may damage the surface.
- Do not use abrasive cleaners on the grill grates or the grill. Doing so may damage the surface.
- Do not push the grill over high steps or very uneven surfaces.
- The grill should be thoroughly cleaned at regular intervals.

Do not use abrasive cleaners on the grill grates or the grill. Doing so may damage the surface. To protect the food being barbecued and the grill, the temperature should not be allowed to exceed 300 °C/626 °F. Excessively high temperatures may cause parts of the grill to deform.

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

## Gas cylinder connection



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

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



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

Dear RÖSLE customer,

Thank you for choosing the high-quality RÖSLE grill. You have made a good choice. And in doing so have acquired a high-quality and long-lasting product. So that you are able to enjoy the product for many years, please read the following product information, handling and care instructions and safety guidance.

## All advantages at a glance:

- Cooking area: Vision G3: 65 x 48 cm = 3,120 cm<sup>2</sup>  
Vision G4: 80 x 48 cm = 3,840 cm<sup>2</sup>
- Cast burners: high-performance cast iron burners producing 5.3 kW each
- Lid thermometer
- Lid with glass insert for viewing the cooking compartment
- Jet Flame igniter system
- Integral 3.5kW side burner with push-button electronic igniter
- Stow compartment for gas cylinders up to 11kg and accessories, rack for barbecue utensils, sauce pots
- Material: porcelain-enamelled steel, casing made of powder-coated steel
- Comfortable working height of 90cm
- Exceptionally solid and reliable construction for hard-wearing service
- Large, lockable castors make the grille easy to manoeuvre
- Sturdy grates made of enamelled cast iron for hard-wearing and long service
- Quick and easy to assemble

## The RÖSLE grill in detail



Fig.:  
Vision G3

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	Igniter for side burner

## Starting up the grill before barbecueing



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

- Every time you intend using the grill, first check the gas supply hose for kinks, cracks, signs of wear or cuts. If damage to the hose is visible, the grill must not be used.
- The hose must only be replaced by an approved replacement hose.
- **Before using the grill for the first time**, heat it through with the burners lit and the lid closed for at least 30 minutes. Before you use the appliance for the first time, we recommend that you "season" it to remove any residues from the production process.

**!** Before seasoning the appliance, please remove the stickers on the lid window and the side burner. If you do not do so, the stickers may melt when the appliance heats up and will then be very difficult to remove.

- Take out the grates and wash them with a mild detergent.
- Refit the grates.
- Switch the grill on and allow it to heat up at a temperature of 230°C with the hood down for approx. 20 minutes. After the seasoning phase, switch the appliance off.

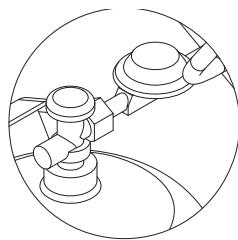
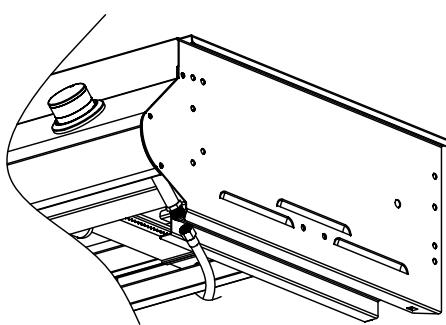
### Gas-tightness test



During the test there must be no possible sources of ignition nearby. Do not smoke.

Never use a burning match or naked flame to test for leaks and always carry out the gas-tightness test outdoors. Perform the test every time the hose is connected to the gas grill, the gas cylinder is connected or replaced, and at least once a year.

1. Turn the gas valve control to the position "•".
  2. Turn on the gas supply at the cylinder.
  3. Using a brush, apply a soap solution (approx. 50% liquid soap/50% water) to all gas-carrying components (gas cylinder connection, gas pressure regulator, gas hose, valve connection). Alternatively, use a leak-detector spray.
  4. If you see fine bubbles forming in the soap solution at any point, this indicates a leak.
- IMPORTANT:** the grill must not be used until all leaks have been eliminated. Turn off the gas supply at the gas cylinder.
5. Eliminate the leaks by tightening the connections, if possible, or replacing any defective parts.
  6. Repeat steps 1 and 2.
  7. If the leaks cannot be eliminated, consult your specialist gas appliance retailer.



# Lighting the burners

## Jet Flame igniter system

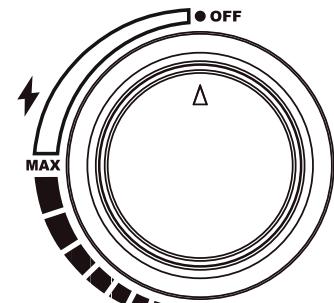
When the burner control is turned to the lighting position you will hear a click from the Jet Flame igniter system.

Lighting procedure:

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

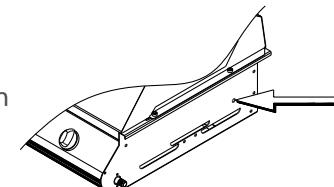


All burners can be lit in this way.



## Lighting manually

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

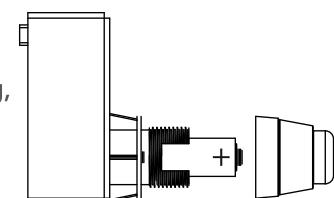


## Lighting the side burner

Insert the type AA 1.5V battery in the igniter **8** with the positive terminal facing outwards.

To do so, unscrew the igniter button (see assembly instructions).

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



1. Open the side burner lid before lighting the side burner.
  2. Turn on the valve on the gas cylinder.
  3. Press the control knob **5** inwards and turn it anti-clockwise to the position "MAX".
  4. At the same time, press in the igniter button **8**.
  5. If the burner does not light immediately, turn the control back to "•", wait five minutes to allow the accumulated gas to disperse and then repeat the lighting procedure.
  6. Use a match to light the burner if the igniter does not produce a spark.
- For the lowest setting, you turn the control anti-clockwise to "MIN".
  - You can now use the control knob to adjust the flame to suit your particular requirements.
  - If you do not succeed in lighting the grill, refer to the section headed Troubleshooting.

## Turning off the burners

Press in the control knob for the burner concerned and turn it clockwise to "●".



Turn off the gas supply at the cylinder.

## Easy steps to becoming a barbecue expert

- Read the recipe and follow the specific instructions on the following pages.
- Before use, check the catcher tray for accumulated fat. Remove excessive amounts of fat in order to prevent the fat catching fire in the removable catcher tray.
- Preheat the grill with the lid closed for approx. 15 minutes on the MAX setting.
- Always put out the burner after barbecuing. Turn off the gas supply at the cylinder.
- Always allow the grill to cool down completely and do not clean it until it is completely cool.
- Do not try to save time by placing food on the barbecue too soon before it has reached the right temperature.
- Use a barbecue spatula or barbecue tongs, but not a fork. Piercing with a fork will allow juices, and therefore flavour, to escape and the food will dry out.
- Make sure that the food fits on the barbecue before closing the lid. Ideally, there should be a gap of about 2 cm between the individual items being barbecued.
- Do not repeatedly open the lid to check on the food. Every time the lid is lifted, heat is lost, i.e. the food will take longer to be ready to be served.
- Only turn the food over once if required by the recipe.
- Closing the grill lid shortens the cooking time and produces better cooking results.
- Items such as burgers should not be pressed down flat. Doing so will squeeze out the meat juices and the food will dry out.
- If you apply a light coating of oil to your food, it will brown more evenly and will not stick to the grate. Brush or spray the oil on the food only and not on the grate.



Wash your hands and the implements thoroughly with hot water and washing-up liquid before and after handling fresh meat, fish or poultry. Alternatively, you can wear disposable gloves.

Never place cooked food on the same plate on which raw food has been.

Do not defrost food for barbecuing at room temperature, but rather in a refrigerator.

You can find recommended cooking times on page 40 of this instruction manual.

# Cooking with the RÖSLE grill

## Preparing the grill

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

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

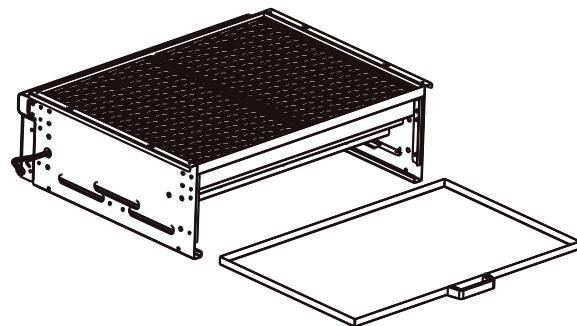
## Cleaning the fat-catcher tray

The drip-tray and the fat-catcher tray should be cleaned regularly.

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

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

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



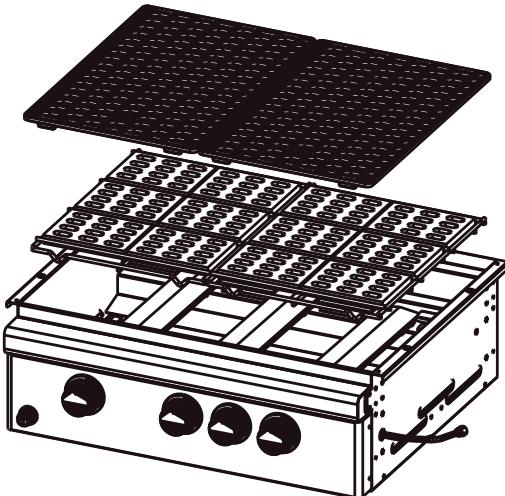
## Barbecuing methods

### Preheating

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

### Protecting the cooking surface

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



### Leaping flames

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

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

### Preventing leaping flames

- Remove excess fat from meat and poultry before placing it on the grill.
- It is advisable to prepare very fatty meat on the side burner hotplate 4.
- Barbecue on a lower heat.

## Indirect barbecueing with the lid closed

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

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



The appliance may be damaged by temperatures above 250°C. This is not covered by the guarantee.  
Check on the cooking process regularly.

## After use

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

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



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

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

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



Turn off the gas supply at the cylinder.

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

## When is the meat/food cooked through?

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

- When using a meat thermometer, you should leave it in the meat for a few seconds before reading off the temperature.



Never leave the meat thermometer in the meat while you are cooking – the glass could shatter or the temperature reading could be corrupted.

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

## Cooking times

The figures given below for quantity, thickness, weight and barbecuing time are for guidance only and are not hard and fast rules. Barbecuing times are affected by altitude, wind, outside temperature and how well cooked you want the food to be.

For barbecuing steaks, fish fillets, boneless chicken pieces and vegetables, use the direct method for the times given in the table below or until the food is cooked as well as required, turning the food once half-way through the cooking time.

Barbecue roast joints, pieces of poultry with bones, whole fishes and thicker cuts using the indirect method with the aid of the times shown in the table below. Alternatively, you can use a meat thermometer to check the desired core temperature. The barbecuing times for beef are for medium-done results unless stated otherwise.

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

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

Food	Thickness/Weight	Barbecuing time	Temperature
<b>Beef</b>			
Steak: New York, Porterhouse, rib-eye, T-bone or fillet	2cm thick	4-6	Direct heat, high setting
	4cm thick	10-14 min.	Direct heat, high setting
	4cm thick	6-8 min.	Sear and then barbecue for 8-10 minutes on indirect heat at high setting
	5 cm thick	14-18 min.	Direct heat, high setting
	5 cm thick	6-8 min.	Sear and then barbecue for 8-10 minutes at high setting
Loin steak	500g to 700g, 2 cm thick	8-10 min.	Direct heat, high setting
<b>Pork</b>			
Chop, without or without bone	2cm thick	6-8 min.	Direct heat, high setting
	2.5cm thick	8-10 min.	Direct heat, medium setting
Ribs, suckling pig	0.45 - 0.90 kg	3-4 min.	Direct heat, low setting
Ribs, spare ribs	0.9 - 1.35 kg	3-6 hrs.	Direct heat, low setting
Ribs, country style with bones	1.36 - 1.81 kg	1.5-2 hrs.	Direct heat, medium setting
<b>Poultry</b>			
Chicken breast without skin or bones	170 g-230 g	8-12 min.	Direct heat, medium setting
Chicken leg without skin or bones	120 g	8-10 min.	Direct heat, high setting
Chicken breast with bones	280 g-350 g	30-40 min.	Medium heat
Chicken pieces with bones in legs		30-40 min.	Medium heat
Chicken wings	50 g-80 g	18-20 min.	Direct heat, medium setting
Whole chickens	1.2 kg-1.8 kg	45-90 min.	Medium heat
Whole turkey without stuffing	4.5 kg-5.5 kg	2.5-3.5 hrs.	Low heat
	5.5 kg-7.0 kg	3.5-4.5 hrs.	Low heat
<b>Fish and seafood</b>			
Fish fillet or steaks	Per 1 cm	3-5 min.	Direct heat, high setting
	Per 2,5 cm	8-10 min.	Direct heat, high setting
Whole fish	500 g	15-20 min.	Medium heat
	1.5 kg	30-45 min.	Medium heat
<b>Vegetables</b>			
Corn on the cob		10-15 min.	Direct heat, medium setting
Mushrooms: Shiitake or button mushrooms/ Portabella		8-10 min. 10-15 min.	Direct heat, medium setting/ Medium heat
Onions, halved/ sliced	1.0 cm thick	8-10 min. 35- 40 min.	Direct heat, medium setting/ Medium heat
Potatoes: whole/ sliced	1.0 cm thick	12-14 min. 45-60 min.	Direct heat, medium setting/ Medium heat

# Maintenance, cleaning and storage

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

Make sure that the grill has cooled down by checking the temperature shown on the lid thermometer.

- Take out the grate and the cover.
- Clean the outer casing with a mild detergent and water. Rinse it thoroughly with clean water and then dry the surfaces.
- To clean the grate simply loosen the deposits using the RÖSLE barbecue cleaning brush or a soft stainless steel brush. Then wipe over with a damp cloth.
- After the grill has been thoroughly cleaned, always dry it out by heating it up at full power.
- To ensure your grill gives you long service, we recommend that after it has cooled down you protect it from the weather with a matching RÖSLE hood. To prevent moisture build-up, the hood should be removed after rain.
- Never use oven cleaners, abrasive cleaners, cleaners that contain citric compounds or abrasive sponges to clean the grill. Do not allow any water or cleaner to get into the burner jets.
- Check the gas-carrying parts, valves, hoses, etc. whenever the gas cylinder has been replaced, whenever the appliance has been in storage for a long period, and at least once a year.
- Check that the screw fixings are tight and that the wheels are firmly attached and turn freely.
- If the grill is not used for long periods, you should carry out a gas-tightness test before using it again.

Ceramic plates:

Allow the ceramic plates to cool down and then simply turn them over. The residues will then be burned off the next time you use the gas grill.

## Catcher tray

 The fat-catcher trays should be cleaned regularly. If you do **NOT** do so, the accumulated fat and oil could cause a fire in your gas grill. Frequent cleaning may be necessary, depending on how much the grill is used. Your guarantee does not cover damage caused by a fire started by fat and oil residues.

## Burners

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

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

## Removing the burners

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

### Winter

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

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

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

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

### Using for the first time after removal from storage

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

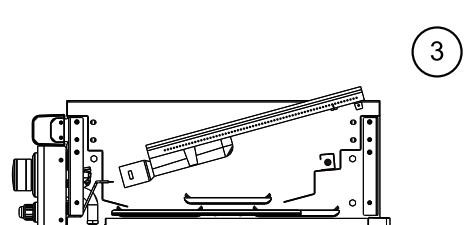
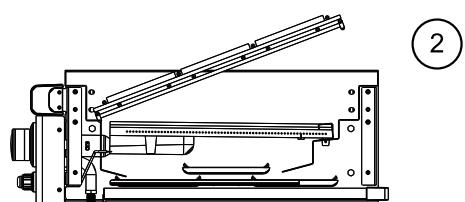
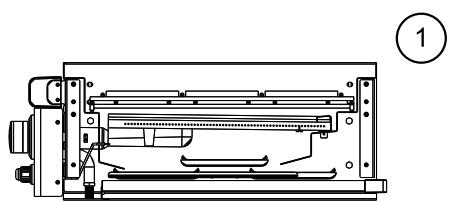
- Carefully read through the instruction manual again.
- Check all gas valves, burner pipes and joints for any faults.
- Check that all burners are correctly attached.
- Check whether there is gas in the cylinder.
- Check the gas grill for any leaks using a soap-and-water solution.
- Turn all control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

## Leaking joints

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

A few tips:

- The cooking surfaces (including flame tamers) should be kept clean and dry after barbecuing, especially after barbecuing with marinades. You should rub a little oil into the cooking surfaces after use.
- Do not leave your grill standing out in the rain.
- Do not store away your grill when it is wet. Carefully dry it first.
- Regularly remove the protective hood, both in summer and winter, so that the grill is aired out and any accumulated moisture can be dispersed.



- Slight surface rusting can easily be removed with a cloth (or aluminium foil) soaked in white wine vinegar or with a proprietary rust remover.
- Chipped enamel can be treated with touching-up paint to cover over the bare metal exposed.

## Troubleshooting

Problem	Solution
Appliance does not light, no flame, burner fault	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check whether the gas supply is turned on at the gas cylinder.</li> <li>• Make sure that there is enough gas in the cylinder.</li> <li>• Is there a kink in the gas hose? Straighten out the hose.</li> <li>• Check whether sparks are jumping across from the electrode to the burner.</li> <li>• Is it possible to light the burner with a long match? Check the igniter system.</li> </ul>
Grill does not function properly	<p><b>STOP</b>, turn off the gas cylinder and turn all gas valve controls to "•".  <b>DO NOT</b> smoke.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check all gas joints.</li> <li>• Wait 5 minutes to allow the accumulated gas to disperse and then repeat the lighting procedure.</li> </ul> <p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The burner pipes are not properly fitted over the outlets:            Fit burner pipes exactly over the outlets.</li> <li>• 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.</li> <li>• Clogged 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.</li> </ul> </p>
No spark	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that the battery is inserted correctly. Make sure the poles are the right way round. Replace the battery with a new one of the correct type, i.e. 1.5V AA (LR06).</li> <li>• The distance between the burner and the electrode should not be more than 5-8 mm.</li> <li>• If necessary, clean electrode and readjust it.</li> </ul>
Uneven burner flame pattern	Have the burners been cleaned? Clean the burners. Remove all residues. Do not allow any water or cleaner to get into the burner jets.
Flash flames occur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• You may not have sufficiently preheated the grill. Preheat the grill for approx. 15 minutes with all burners lit.</li> <li>• Clean the grill grates, fat catcher tray, etc. so that all fat deposits are removed.</li> </ul>
Food burns on the grate	Your grill temperature is too low. Wait a few minutes before turning the food so it has time to cook properly.
Leaks	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn off the gas cylinder.</li> <li>• Ventilate the area so that any accumulated gas can completely disperse.</li> <li>• Check all gas joints.</li> <li>• If there is a leak, stand the gas cylinder upright in an open space.</li> <li>• Keep well away from any gas or liquid escaping from the cylinder.</li> <li>• Keep the gas cylinder at least 20 metres away from sources of ignition, electrical appliances, flashing lights, machinery, motors or engines.</li> <li>• Ensure there is maximum air circulation and use a water atomiser so that the accumulated gas disperses.</li> </ul>
Other problems not listed here	Contact your specialist retailer. E-mail us at <a href="mailto:info@roesle.de">info@roesle.de</a>

Problem	Solution
Appliance fire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If a fire starts in the appliance, turn off the gas cylinder. Use a wet cloth to put out the fire.</li> <li>• If the gas cylinder is on fire or if you cannot reach or turn off the switch, call the fire service <b>immediately</b>.</li> <li>• Direct a garden hose at the centre of the gas cylinder to cool it down but never extinguish the flames with water. As long as the gas is burning, it cannot form pools and explode.</li> <li>• Evacuate the area.</li> </ul> <p><b>Note:</b> 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><b>Insects</b> Spiders and insects may occasionally make cobwebs or nests in the burner pipes. That may inhibit the flow of gas and cause a fire. This is known as flashback and can cause serious damage to the gas grill and endanger the surrounding area. We recommend that the burner pipes are regularly inspected and cleaned.</p>

## Guarantee

From development to full-scale production all RÖSLE products undergo many stages of design and testing. In manufacture and assembly we use only high-quality materials and raw materials as well as the latest quality assurance methods. Only in this way can we guarantee the high quality expected by RÖSLE customers and many years of enjoyment from the product.

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

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

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

This limited warranty does not extend to failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alterations, incorrect usage, force majeure, deliberate damage, incorrect assembly or bad maintenance or servicing. In addition, the warranty is void if normal maintenance and cleaning is not regularly undertaken. In the same way this warranty does not cover deterioration or damage due to extreme weather conditions such as hail, earthquakes or hurricanes or changes to the colour due to direct sunlight or contact with chemicals.

Applicable implied guarantees of marketability and suitability are limited to the guarantee periods stated in this explicitly limited guarantee. In certain jurisdictions such limitations regarding the period of validity of an implied warranty are not allowed, therefore these restrictions will not apply to you.

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

Liability cannot be accepted for damage arising from the use or application of RÖSLE products on those of other manufacturers due to improper use, assembly or e.g. by accident.

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

# Disposal



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



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

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



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

## Handling batteries



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

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

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

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

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

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

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

### **Caution!**

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

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

## **Important information on disposal:**

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

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

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

This symbol is displayed on batteries containing harmful substances:



## Technical data

	BBQ Station	
Model	Vision G3	Vision G4
<b>Equipment</b>		
Lid and burner bowl		Porcelain enamelled
Lid thermometer	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)	✓ 60 ° - 350 °C (± 10 °C)
Grate	Cast iron, enamelled	Cast iron, enamelled
Ceramic Flame Tamer	✓	✓
Fat catcher tray	✓	✓
Smooth running castors with rubber tyres and locking mechanism	✓	✓
<b>Barbecue specifications</b>		
Barbecue size in cm <sup>2</sup>	3120	3840
Barbecue area size in cm	65 x 48	80 x 48
<b>Dimensions and weight</b>		
Width in cm	145,3	160,5
Depth in cm	61,3	61,3
Height with lid closed in cm	128,7	128,7
Working height of grate in cm	90	90
Approx. weight in kg	74	85
<b>Burner unit</b>		
CE	0086	
Burner	3	4
Gas type	Butane/Propane	
Article number	25300	25315
Category	I <sub>B/P(50)</sub>	
Gas type	Butane (G30)/Propane (G31): 50mbar	
Country code	AT, CH, DE	
Main burner output in kW	3 x 5.3	4 x 5.3
Side burner output in kW	3.5	3.5
Total output in kW	19.4	24.7
Overall consumption g/h	1410	1800
Small burner jet size in mm	0,8	0,8
Large burner jet size in mm	1,1	1,1
Igniter system Main burner	Jet Flame piezo-electric ignition	
Igniter system Side burner	Electronic igniter	
Max. gas cylinder capacity in kg	11.0	

# Accessories

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

## Appliance accessories

	25314	Protective hood for Vision G3 BBQ Station
	25031	Barbecue gloves, leather

## Barbecue accessories

	25050	Barbecue slice
	25053	Barbecue cleaning brush
	25054	Barbecue tongs, 40 cm
	25056	Barbecue basting brush, round
	25057	Barbecue fish slice
	25063	Barbecue spatula
	25061	Barbecue tongs, curved
	25062	Barbecue tongs, straight
	25064	Barbecue tweezers
	25065	Fish bone tongs
	25058	Marinade syringe, 50 ml
	25060	Barbecue poultry shears
	25066	Gourmet thermometer
	25067	Steak and meat thermometer
	25086	BBQ core temperature sensor

	25070	Roast/rib rack
	25072	Rack with spit skewers (set of 4)
	25079	Spit skewers (set of 4)
	25078	Chicken roaster
	25077	Cedar wood aroma board (set of 2)
	25071	Fish rack
	25074	Pizza stone, round, 42 cm
	25075	Barbecue tray, round, 40 cm