



SINCE 1888

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

Gasgrill | Gas Grill | Barbecue à gaz

RÖSLE Buddy G40

Art.-No.: 25015 / 25016 / 25017

Lesen Sie bitte **aufmerksam** und **vollständig** die folgenden Hinweise durch, **bevor** Sie den Gasgrill zusammenbauen und benutzen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können.


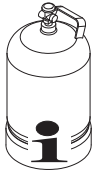

Please read the following instructions **carefully** and **fully, before** assembling and using the Gas Grill. Please keep the instructions in a safe place so that you can refer to them in detail at any time.

Veuillez lire **attentivement** et **entièrement** les consignes suivantes **avant** de monter et d'utiliser le barbecue à gaz. Conservez le manuel d'utilisation à l'abri afin de pouvoir consulter les différents points à tout moment.



Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise	3	Vor dem ersten Grillen.....	12
Bestimmungsgemäße Verwendung:.....	3	Garen mit dem RÖSLE Gasgrill.....	13
Gefahrenhinweise im Umgang mit Gas. 4		Grill-Methoden.....	14
Wichtige Bedienhinweise	5	Garzeiten verschiedener Speisen.....	15
Der RÖSLE Gasgrill Buddy im Detail	9	Wartung, Reinigung und Aufbewahrung	17
Inbetriebnahme vor dem Grillen	10	Fehlerbehebung	18
Einlegen, Anschließen der Gaskartusche	10	Entsorgung.....	19
Anschließen einer Gasflasche	11	Garantie	20
Zünden der Brenner	11	Technische Daten	21
Gas-Dichtheitsprüfung	12	Zubehör	22

Wichtiger Betriebshinweis	
	<p>Gaskartusche</p> <p>Sie können den Grill mit Butangas-Ventilkartuschen 227 - 250 g Inhalt (mit Aussparung am Ventilteller) betreiben. WICHTIG: die Kartusche so einführen, das die Aussparung am Ventilteller nach oben gerichtet ist und die Feder darin einrastet. Spezielle Hinweise auf den Gaskartuschen-Betrieb sind mit dem Kartuschen-Symbol gekennzeichnet. Temperaturbereich für den Betrieb: + 5 °C bis + 35 °C.</p>
	<p>Gasflasche</p> <p>Spezielle Hinweise im Umgang mit Gasflaschen, die ebenfalls mit dem Gerät verwendet werden können, sind mit dem Symbol links gekennzeichnet. Um Gasflaschen anschließen zu können, benötigen Sie das Gasflaschen-Anschluss Set, siehe Zubehör 22.</p>
	<p>Garglocke</p> <p>Wir empfehlen die Verwendung der Garglocke, siehe Zubehör 22. Damit lassen sich viele Speisen schonend im indirekten Grillverfahren zubereiten. Spezielle Hinweise im Umgang mit der Garglocke sind mit dem Symbol links gekennzeichnet.</p>



Bei Gasgeruch:

1. Schließen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche bzw. stellen Sie den Hebel der Gaszufuhr auf **OFF**.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
3. Nehmen Sie die Garglocke vom Grill, falls Sie dieses Zubehör benutzen.
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

Lesen Sie bitte aufmerksam und **vollständig** die folgenden Hinweise durch, **bevor** Sie den Grill aufstellen und benutzen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Alle Vorgaben dieser Bedienungsanleitung sind unverändert einzuhalten. 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 Bedienungshinweise 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.

Bevor Sie das Gerät benutzen

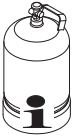
Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist. Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler. **Sicherheit hat Vorrang!** Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Jeder Bediener muss mit dem Ablauf des Zündvorgangs vertraut sein. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen.

Vorsicht im Umgang mit Gasflaschen!



Beachten Sie den Sicherheitsabstand von mindestens **1,5 Meter** Entfernung von brennbaren Gegenständen.



Die maximale Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht übersteigen! Achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind:

Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die «Dichtheitsprüfung» durch, siehe Seite 12.

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. Es ist ausschließlich zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt. Verwenden Sie den Artikel nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind. Verwenden Sie den RÖSLE Gasgrill nur wie beschrieben.

VORSICHT! GRILL IMMER VON KINDERN FERNHALTEN!



BEI VERWENDUNG, DEN GRILL IMMER ÜBERWACHEN!



ACHTUNG! Kinder und Haustiere sollten niemals in der Nähe eines heißen Grills ohne Aufsicht sein.

ACHTUNG! Dieser Gasgrill sowie die zugänglichen Teile können sehr heiß sein. Gerät darf während des Betriebs **nicht** bewegt werden.

Die Grillplatte darf nur im kalten Zustand entnommen werden.

Tragen Sie zu Ihrem Schutz stets Grillhandschuhe.

Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen bzw. stellen Sie den Hebel für die Gaszufuhr auf Position OFF. Kontrollieren ob die Flammen erloschen sind.

Gefahrenhinweise im Umgang mit Gas



Bei Verwendung der Kartusche:

Stellen Sie den Hebel für die Gaszufuhr auf Position OFF. Siehe Seite 11.



Stellen Sie nach dem Grillen zuerst die Gaszufuhr an der Gasflasche ab und stellen Sie dann den Drehregler des Gasventils immer auf Position «● **OFF**». Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Drehregler des Gasventils auf Position «● **OFF**» steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist.

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

- Optional steht der passende Gasschlauch samt Gasdruckregler zur Verfügung, siehe Seite 22. Das Set muss vorschriftsmäßig (nach beiliegender Montageanleitung) montiert werden.
- Kontrollieren Sie nach dem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile auf Gasdichtheit. Führen Sie ggf. die Prüfung gemäß der Anleitung siehe Seite 12 durch.
- Besteht der Verdacht auf undichte Teile, schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche und stellen Sie den Drehregler auf Position «● **OFF**».
- 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 auf Position «● **OFF**» zu drehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.
- Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler alle 2–3 Jahre.
- Blockieren Sie nie die Öffnung im Boden der Feuerschale oder die Luftschlitze im Deckel. Nehmen Sie keinerlei Änderungen an Drehregler, Zündelektrode, am Brenner oder an anderen Teilen des Grills vor. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Halten Sie bei Verwendung einer großen, externen Gasflasche den Gasschlauch unbedingt von der heißen Grillfläche fern. 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 einer festen und sicheren Oberfläche. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf leicht brennbare Flächen.
- Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien.
- Falls der Grill in einem Raum überwintern soll das Gerät abdecken und die Gasflasche entfernen. Gasflaschen immer im Freien an einem gut belüfteten Ort lagern, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- Lagern Sie eine zweite Gasflasche (Reserveflasche) **niemals** in der Nähe des Gasgrills.

Wichtige Bedienungshinweise



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

Dieses Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden. Platzieren Sie keine entflammenden Flüssigkeiten, Anzündhilfen, Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe des Grills. Betreiben Sie den Grill nur in Räumen mit ausreichender Belüftung.

- Das Gerät während des Betriebs **nicht** transportieren.
- Wenn das Gerät auf einem Tisch betrieben wird, ist darauf zu achten, dass das Gerät nicht über die Tischkanten herausragt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage, um es als Tischgrill zu verwenden.
- Halten Sie brennbare Materialien wie Textilien sowohl vom Grillrost als auch von dem Gehäuse fern.
- Keine heißen Grillwerkzeuge auf dem Grillgehäuse ablegen.
- Legen Sie keine in Kunststoff oder Metallfolie eingewickelten Lebensmittel auf den Grill, wenn dieser in Betrieb ist. Dies könnte den Grill beschädigen oder einen Brand verursachen.
- Betreiben Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw.
- Verwenden Sie diesen Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind und nach Durchführung der **Dichtheitsprüfung** bei Verwendung mit einer Gasflasche.
- 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.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Flächen.
- Bewahren Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Geräten auf - wie etwa Herdplatten, Feuerstellen usw.
- 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 oder leichtsinnigen 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!
- Tragen Sie während des Anzündens oder der Verwendung des Grills keine Kleidung mit weiten, losen Ärmeln.
- Platzieren Sie den Grill stets auf einer stabilen, windgeschützten ebenen Fläche.
- Verschieben Sie den Grill nicht während des Betriebs.
- Probieren Sie niemals durch Berühren von Grillrosten oder des Grills, ob diese Oberflächen oder Bauteile warm sind.
- Beim Zubereiten von Speisen sollten Sie immer Grillhandschuhe tragen. Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Halten Sie die Grillfläche frei von entflammenden Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol, usw.) und von anderen brennbaren Materialien.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen sich entflammende Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Den Grill nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.
- Während des Grillens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Elektrokabel fern von den heißen Flächen des Grills und von stark frequentierten Bereichen.
- Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen,

wie das Gerät zu benutzen ist. Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Gerät an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.

- Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.



Den Grill niemals ohne Fettauffangschale verwenden. Der Grill bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiß. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen und keine Gegenstände darauf zu legen. Es besteht Brandgefahr.

Beim Grillen von sehr fettem Fleisch (z.B. Schweinebauch, Entenbrust mit Haut etc.) muss die Fettauffangschale zwischendurch entleert und mit frischem Wasser aufgefüllt werden.

- Der RÖSLE Gasgrill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten vorgesehen.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden. Es ist verboten Umbauten am Gerät vorzunehmen. Beschädigte Geräte bzw. beschädigte Zubehörteile dürfen **nicht** mehr verwendet werden.



ACHTUNG, durch Auskleiden der Grillkammer mit Aluminiumfolie wird der Luftstrom behindert.

Verwenden Sie keine scharfen und spitzen Gegenstände zum Reinigen der Grillplatte. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.

- Verwenden Sie keine scharfen Reiniger auf der Grillplatte oder auf dem Grill. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt 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.

ACHTUNG: Während des Betriebes nie den Gas Schlauch bzw. den Quick-Connector entfernen oder abziehen!

Sicherheitshinweise für den Umgang mit Gas



- 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 flüchtig. 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 betrieben, 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 oder 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 Seite 12.

Sicherheitshinweise Gaskartusche



ACHTUNG

In den Kartuschen befindet sich brennbares Gas, dieses steht unter Druck. Gegen direkte Sonneneinstrahlung schützen. Nicht Temperaturen über 50 °C aussetzen. Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. An einem sicheren Ort entsorgen! Nach Gebrauch nicht öffnen oder ins offene Feuer werfen! Bitte die Sicherheitshinweise auf der Kartusche beachten! Prüfen Sie jedesmal nach dem Einlegen der Kartusche und nach dem Betätigen des Hebels für die Gaszufuhr, ob Zischgeräusche oder Gasgeruch wahrnehmbar sind. Wenn ja, den Hebel für die Gaszufuhr auf « ● **OFF** » stellen und die Kartusche erneut einlegen. Bei korrekter Positionierung dürfen keine Gerüche oder Geräusche wahrnehmbar sein. Ggf. andere Kartusche verwenden oder Gerät prüfen lassen.

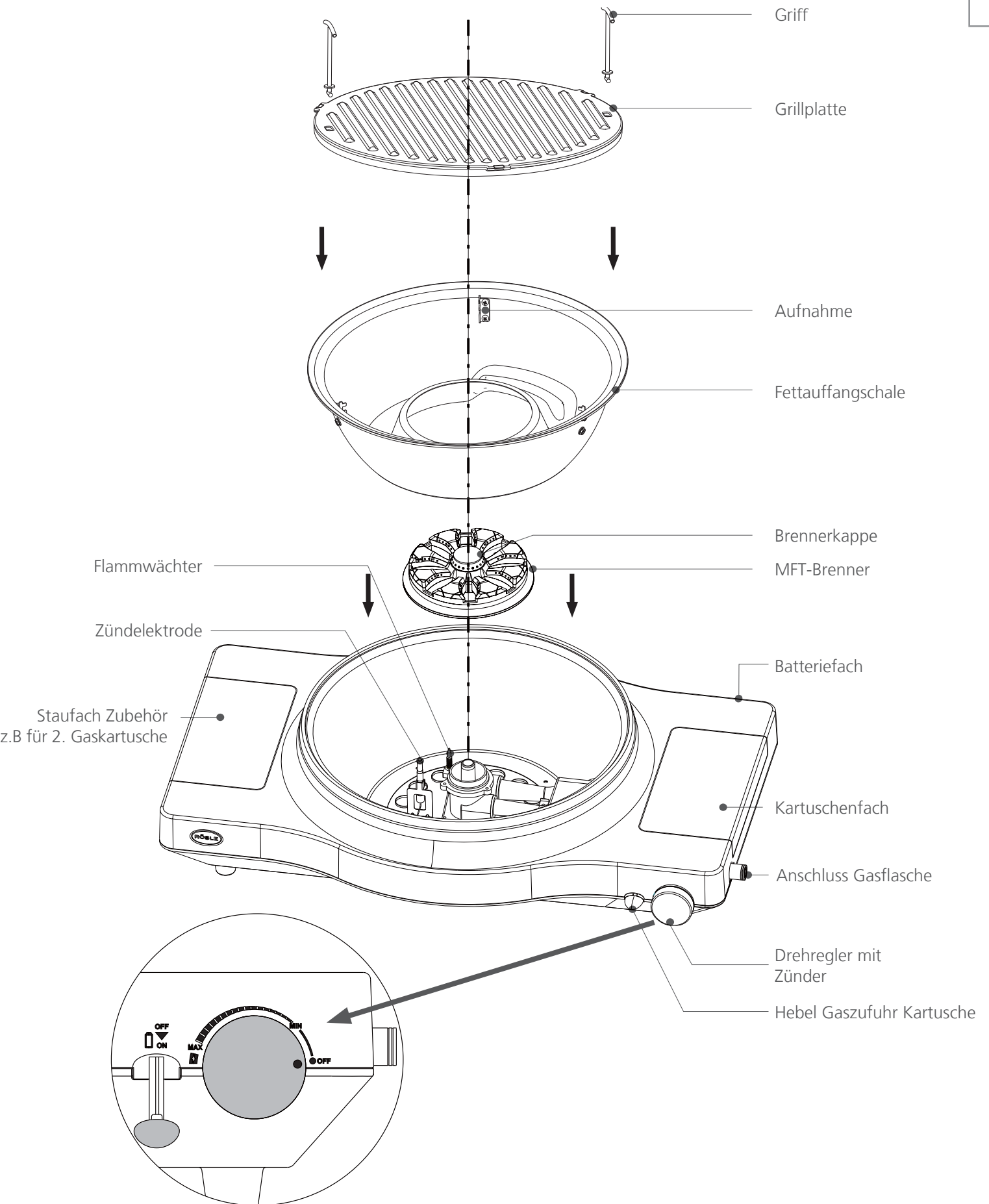
Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Gasgrill 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:

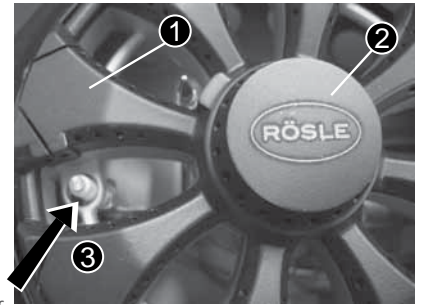
- Universell einsetzbarer Gasgrill für Drinnen, Draußen und unterwegs.
- MFT Brenner mit 2000 Watt sorgt für die perfekte Grilltemperatur bis zu 300°C auf der Grillplatte
- Flammwächter für sicheres Grillen auch in geschlossenen, belüfteten Räumen
- Dual-Fuel-System: Gasversorgung durch Butangas-Ventilkartuschen, dadurch kann das Gerät überall und unabhängig eingesetzt oder mit handelsüblichen Mehrweg-Gasflaschen (Adapter-Set ist separat erhältlich) betrieben werden.
- Elektronische Zündung für einfaches Starten des Brenners
- Stufenlos regelbares Gasventil
- Grillplatte mit Ø 37 cm, entspricht ca. 1075 cm² Grillfläche
- Grillplatte aus emailliertem Eisenguss
- Keine Rauchentwicklung, daher ideal für den Einsatz auf dem Balkon
- Fettauffangschale integriert
- Staufach für Ersatzkartusche oder andere Utensilien.

Der RÖSLE Gasgrill Buddy im Detail



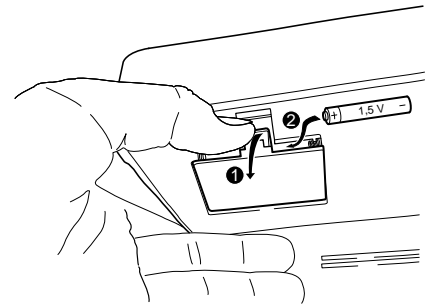
Inbetriebnahme vor dem Grillen

- Bitte stellen Sie sicher, dass alle die aufgeführten Zubehörteile (MFT-Brenner, Brennerkappe, Fettauffangschale, Grillplatte und die Batterie) vorhanden sind.
- Stellen Sie den Grill auf einen geraden und stabilen Untergrund.
- Entnehmen Sie wie in der Übersicht auf Seite 9 dargestellt zunächst die Fettauffangschale.
- Setzen Sie dann den MFT-Brenner (1) sowie die Brennerkappe (2) ein. Achten Sie auf korrekte Positionierung - der **Brennerring** muss über die **Zündelektrode** geführt werden (3).
- Setzen Sie dann die Fettauffangschale darüber.
- Setzen Sie die Grillplatte ein.
- 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 Original Rösle Ersatzschlauch.
- Brennen Sie vor der erstmaligen Anwendung den Grill mindestens 30 Minuten aus.
- Füllen Sie immer 300 ml Wasser in die Fettauffangschale vor jedem Grillen!



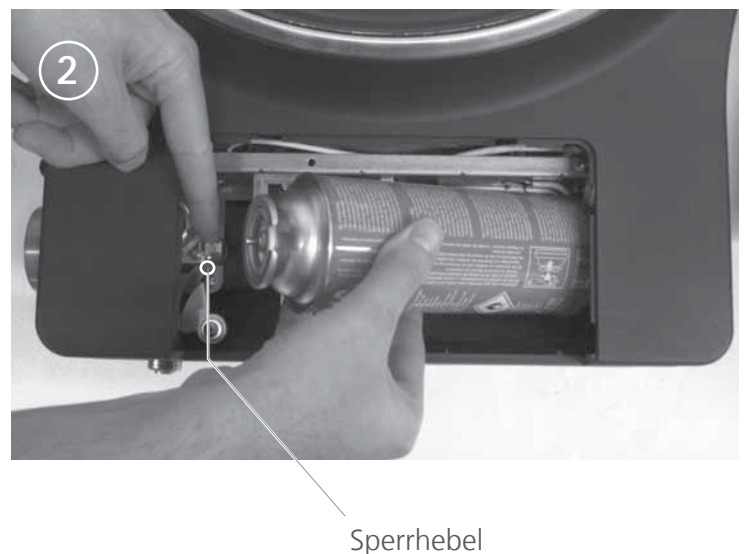
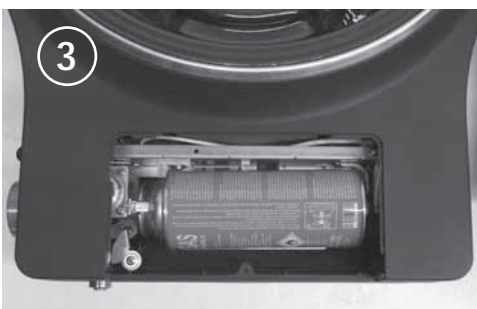
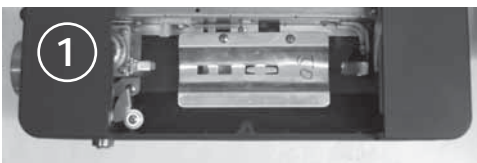
Batterie einlegen

1. Legen Sie die Batterie des Typs AA, 1,5 V in das Batteriefach auf der Rückseite ein.
2. Achten Sie auf die korrekte Polung (siehe Grafik).
3. Schließen Sie das Batteriefach und kontrollieren Sie, ob die Abdeckung einrastet.



Einlegen, Anschließen der Gaskartusche

1. Öffnen Sie das rechte Kartuschenfach.
2. Drehen Sie den Drehregler der Gaszufuhr auf « ● OFF ». Stellen Sie ggf. den Hebel der Gaszufuhr auf **OFF**.
3. Legen Sie die Gaskartusche wie dargestellt in Bild 1 in das Kartuschenfach hinten ein und drehen Sie die Gaskartusche so, dass die **Aussparung am Ventilteller nach oben** zeigt. Heben Sie den Sperrhebel mit dem Zeigefinger an und legen Sie die Kartusche vollständig in das Kartuschenfach ein, siehe Bild 2. Sperrhebel loslassen, so dass dieser in die Aussparung "einrasten" kann. Nur dann lässt sich die Gaszufuhr öffnen.



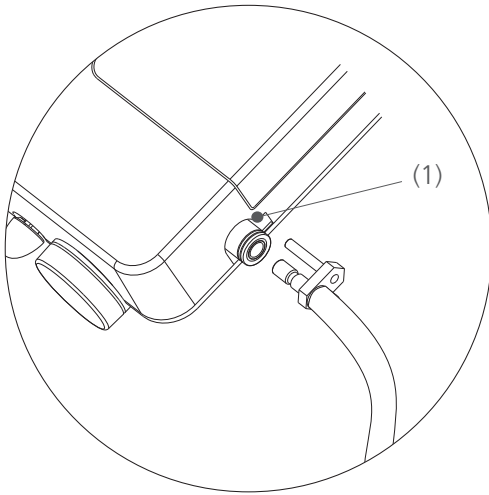
Anschließen einer Gasflasche

(Zubehör Anschluss-Set für Gasflasche erforderlich)

Optional erhältlich ist im Zubehör das Anschluss-Set für Gasflaschen (DE bzw. für andere Länder) samt Quick-Connector.



Bei Verwendung einer Gasflasche das Gerät **nur im Freien** verwenden! Nur dann ist eine ausreichende Belüftung garantiert.



1. Drehen Sie den Drehregler der Gaszufuhr auf « ● **OFF** ». Stellen Sie ggf. den Hebel der Gaszufuhr auf « **OFF** ».
2. Entnehmen Sie ggf. eine eingelegte Gaskartusche.



Die verwendeten Gasdruckregler besitzen eine Überwurfmutter mit Linksgewinde zum Verschrauben mit dem Schlauch und dem **Quick-Connector**. Befolgen Sie die jeweiligen Anweisungen für den Anschluss des Reglers.

3. Führen Sie das Anschluss-Set wie dargestellt in den Anschluss für externe Gasflaschen.

4. Zum Entfernen: schließen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Entfernen Sie den Gasflaschenanschluss samt Quick-Connector, falls Sie wieder mit Kartusche grillen möchten. Drücken Sie dazu den Ring (1) am Gasanschluss nach innen, um die Kupplung zu lösen.

Zünden der Brenner



Nie über den Grill beugen! Halten Sie immer einen Mindestabstand von mindestens 50 cm zur Grillplatte, wenn Sie den Grill zünden. Achten Sie auf Gesicht, Haare, loose, flatternde Kleidungsstücke etc.

Der Brenner erreicht auf Stufe **MAX** die höchste Leistung und auf **MIN** die kleinste Leistung. Er ist für Anwendungen im mittleren und hohen Temperaturbereich geeignet. Im Bereich zwischen MIN und OFF erlischt die Flamme.

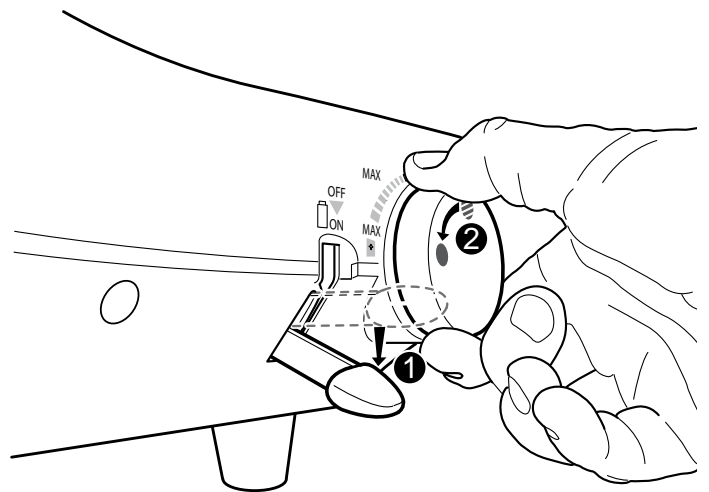
Vorgehensweise

- Zündet der Brenner nicht, warten Sie ca. 3 Minuten, um das Gas entweichen zu lassen.



Verletzungsgefahr!

Durch Restgas kann eine explosionsartige Stichflamme entstehen. Ernsthaftige Verletzungen bis hin zum Tod können die Folge sein. Gas stets vollständig entweichen lassen vor erneuter Zündung bzw. Fehlerbehebung!



1. Bei Verwendung einer Gaskartusche aktivieren Sie diese, indem Sie den Hebel der Gaszufuhr nach unten drücken bis dieser einrastet (Position **ON**). Die Kartusche wird damit dem Anschluss zugeführt und das Kartuschenventil geöffnet.
- i** Entfernen Sie ggf. den Gasflaschenanschluss samt Quick-Connector
2. **ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill **nie** mit aufgesetzter Garglocke.
3. Falls Sie eine Gasflasche verwenden: stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Drehen Sie den Drehregler ganz nach links (im Gegenuhrzeigersinn) über **MAX** hinaus auf Stufe **I** und halten Sie diesen in der Zündposition. Jetzt sollten Sie das Tackern des Zünders deutlich hören. Der Funke springt über, die Flambildung erfolgt und die Flamme brennt.
5. Halten Sie den Drehregler ca. 10 Sekunden in der Zündposition, bis der Grill die Flamme hält.
6. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Drehregler auf « ● **OFF** ». Warten Sie 3 Minuten, damit sich das unverbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie den Zündvorgang.
7. Zündet der Brenner **nicht** nach 3 Versuchen überprüfen Sie die Ursachen wie in der **Fehlerbehebung** Seite 18 beschrieben.

Brenner löschen



Bei Verwendung der Kartusche:

Bei Gaskartuschen: Drehen Sie den Drehregler am Grill im Uhrzeigersinn auf «●» **OFF**.

Stellen Sie den Hebel der Gaszufuhr nach oben in Position **OFF**.

Die Kartusche wird damit vom Anschluss entfernt und das Kartuschenventil geschlossen.

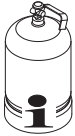


Gasflasche:

Drehen Sie den Drehregler am Grill im Uhrzeigersinn auf «●» **OFF**.

Schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.

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 Schaugrills an den Gasgrill, nach jedem Anschluss, Austausch der Gasflasche und mindestens einmal jährlich durchführen!

1. Stellen Sie den Gasregler auf Position «● **OFF** ».
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.
3. Streichen Sie sämtliche gasführenden Teile (Verbindung Gasflasche, Gasdruckregler, Gasschlauch, Verbindung am Ventil) mit einer Seifenlösung ein (ca. 50 % flüssige Seife / 50 % Wasser).
Alternativ verwenden Sie ein Lecksuchspray.
4. Bilden sich feine Blasen der Seifenlösung deutet dies auf eine undichte Stelle hin.

WICHTIG: Der Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.

5. Beseitigen Sie die Leckstellen durch Festziehen der Verbindungen, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
6. Wiederholen Sie Schritt 1 und 2.
7. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Gasfachhändler.

Vor dem ersten Grillen

1. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen mit Spülmittel.
2. Prüfen Sie alle gasführenden Teile, wie im Kapitel «Dichtheitsprüfung» beschrieben.
3. Brennen Sie den Grill bei der Erstverwendung ca. 30 Minuten lang auf höchster Stufe **MAX** aus.

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 Fettauffangschale auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand in der herausnehmbaren Fettauffangschale zu vermeiden.



Füllen Sie ca. 300 ml Wasser vor jedem Grillgang in die Fettauffangschale, um Fettbrand zu vermeiden.

Heizen Sie den Grill ca. 5 Minuten lang auf Stufe **MAX** vor. Löschen Sie den Brenner stets nach dem Grillen.

Schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche bzw. stellen Sie den Hebel der Gaszufuhr auf Position **OFF**.

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. Nehmen Sie das Grillgut rechtzeitig aus dem Kühlschrank so dass es sich vor dem Grillen erwärmen kann! Nur dann gelten die angegebenen Garzeiten.
- Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Es entweicht Bratensaft und Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.

- Drehen Sie das Grillgut nur ein Mal um, wenn es das Rezept verlangt.
- Drücken Sie Speisen, wie z. B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.
- Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost. Pinseln oder sprühen Sie nur Ihr Grillgut mit Öl ein und nicht den Grillrost.
- Bei Verwendung der Garglocke:
- Prüfen Sie, ob das Grillgut auf den Grill passt, bevor Sie die Garglocke schließen. Ideal ist ein Abstand von ca. 2 cm zwischen den einzelnen Speisen.
- Öffnen Sie die Garglocke nicht immer wieder, um nach dem Grillgut zu schauen. Bei jedem Anheben geht Wärme verloren, d.h. das Grillgut braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Wenn Sie die Garglocke des Grills schließen reduzieren die Garzeit und Sie erhalten bessere Grillergebnisse.

i 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.

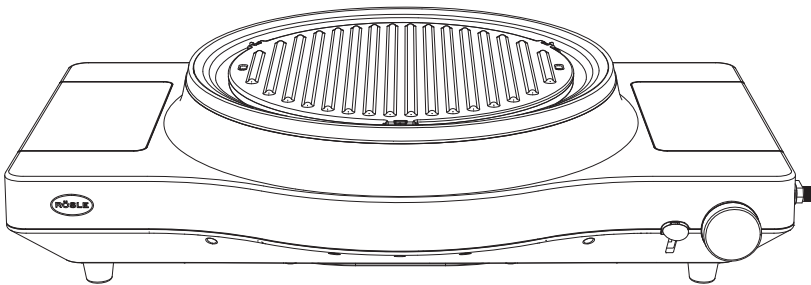
Tauen Sie Ihr Grillgut nicht bei Raumtemperatur, sondern nur im Kühlschrank auf.

Garen mit dem RÖSLE Gasgrill

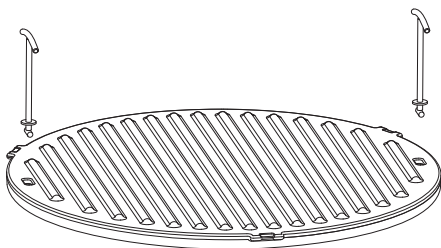
Grillen ohne Garglocke

Die Zubereitung von kurzgebratenen Speisen mit weniger als 25 Minuten Grillzeit zum Durchgaren, können ideal auf dem RÖSLE Gasgrill Buddy G40 zubereitet werden. Für ein gleichmäßiges Ergebnis und optimalen Genuss sollte das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit einmal gewendet werden. Diese sind z.B. Steaks, Koteletts, Schaschliks, Würstchen, Gemüse etc.

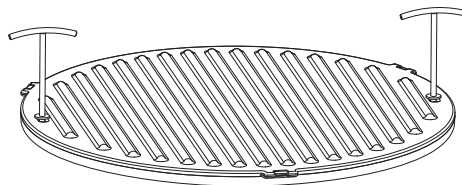
Vorbereitung des Grills



- Prüfen Sie, ob die Lüftungsöffnungen am Boden / der Unterseite des Grills frei von Verschmutzungen sind.
- Setzen Sie die Fettauffangschale ein und befüllen Sie diese mit 0,3 L Wasser.
- Setzen Sie die Grillplatte ein. Bitte verwenden Sie dazu die beiliegenden Griffe



Griffe in die Öffnungen der Grillplatte einsetzen



Griffe um 90° drehen, nun kann die Grillplatte transportiert werden. Die Griffe nach dem Transport wieder zurückdrehen und aus der Grillplatte entfernen.



Griffe niemals während des Betriebs stecken lassen.

- Heizen Sie die Grillplatte auf hoher Stufe für ca. 10 Minuten vor.
- Geben Sie etwas Öl auf die Grillplatte damit das Grillgut nicht anklebt.
- Legen Sie die Speisen auf die Grillplatte. Lassen Sie etwas Abstand zwischen den einzelnen Fleischstücken.
- Auf Seite 16 sind einige Beispiele für empfohlene Garzeiten aufgeführt.

Nach dem Grillen

- Den Brenner löschen, dazu den Drehregler auf «●» **OFF** stellen.
- Schließen Sie zusätzlich die Gaszufuhr an der Flasche bzw. stellen Sie den Hebel der Gaszufuhr bei Verwendung von Kartuschen auf **OFF**.
- Nach vollständiger Abkühlung Grill reinigen und verstauen.

Garen mit Garglocke

i Dazu benötigt:
optionales Zubehör Garglocke, Art.-Nr. 25114

Das Garen mit Garglocke empfiehlt sich für Speisen, die länger als 25 Minuten Garzeit benötigen oder die so zart sind, dass sie bei hoher Grilltemperatur austrocknen oder anbrennen würden. Die Hitze steigt nach oben, zirkuliert und wird durch die aufgesetzte Garglocke reflektiert. Dadurch wird das Grillgut langsam und gleichmäßig von allen Seiten gegart. Es muss nicht umgedreht werden.

Dies empfiehlt sich z.B. für Brathähnchen, Rippchen, Braten, ganze Fische etc. Durch Verwendung eines Pizzasteins (siehe Zubehör) können auch leckere und knusprige Pizzen zubereitet werden.



Die Garglocke erhitzt sich während des Grillens!

Nur am isolierten Griff anfassen, verwenden Sie Grillhandschuhe.

Beim Abnehmen der Garglocke diese nur auf hitzebeständige Oberflächen abstellen!

- Prüfen Sie, ob die Lüftungsöffnungen frei von Verschmutzungen sind.
- Setzen Sie die Fettauffangschale ein und befüllen Sie diese mit 0,3 L Wasser.
- Setzen Sie die Grillplatte ein, verwenden Sie dazu die beiliegenden Griffe.
- Setzen Sie die Garglocke auf.
- Beginnen Sie mit dem Grillvorgang nicht, bevor der Grill nicht ausreichend vorgeheizt ist. Dieser Vorgang dauert bei geschlossener Garglocke ca. 15 Minuten auf Stufe **MAX**.
- Platzieren Sie nun das Grillgut mit einem separat erhältlichen Halter auf der Gussplatte. Dadurch kann das Grillgut nicht an einer Stelle anbrennen oder übergart werden. Direktes Auflegen auf die Grillplatte wird nicht empfohlen da das Grillgut dort anbrennen kann.
- Schließen Sie die Garglocke. Dadurch verteilt sich die Hitze im gesamten Grill, das Grillgut wird gleichmäßig gegrillt und gebräunt, der Saft bleibt im Grillgut.
- Auf Seite 16 sind einige Beispiele für empfohlene Garzeiten aufgeführt.

Nach dem Grillen

- Den Brenner löschen, dazu den Drehregler auf «●» **OFF** stellen.
- Schließen Sie zusätzlich die Gaszufuhr an der Flasche bzw. stellen Sie den Hebel der Gaszufuhr bei Verwendung von Kartuschen auf **OFF**.
- Nach vollständiger Abkühlung Grill reinigen und verstauen.

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

Wann ist das Fleisch bzw. Grillgut gar?

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

- Bei Verwendung eines Bratenthermometers, sollte dieses zu Beginn im Fleisch sein.
- 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.
- 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 5–10 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 verschiedener Speisen

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

Grillen Sie Steaks, Fischfilets, Hühnchenstücke ohne Knochen und Gemüse direkt auf der Grillplatte anhand der in der Tabelle angegebenen Zeit oder bis zum gewünschten Gargrad. Drehen Sie die Speisen ein Mal nach der Hälfte der angegebenen Zeit um.

Grillen Sie Bratenstücke, Geflügelstücke mit Knochen, ganze Fische und dickere Abschnitte mit der Garglocke und entsprechendem Halter 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.

Übersicht

Rind	Dicke/Gewicht	Garzeit	Temperatur
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
Schwein	Dicke/Gewicht	Garzeit	Temperatur
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
Geflügel	Dicke/Gewicht	Garzeit	Temperatur
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 indirekter, mittlerer Hitze
Hähnchenteile mit Knochen in Schenkeln		30–40 Min.	bei indirekter, 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 indirekter, mittlerer Hitze
Pute ganz, ohne Füllung	4,5 kg–5,5 kg	2,5–3,5 Std.	bei indirekter, niedriger Hitze
	5,5 kg–7,0 kg	3,5–4,5 Std.	bei indirekter, niedriger Hitze
Fische und Meeresfrüchte	Dicke/Gewicht	Garzeit	Temperatur
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 indirekter, mittlerer Hitze
	1,5 kg	30–45 Min.	bei indirekter, mittlerer Hitze
Gemüse	Dicke/Gewicht	Garzeit	Temperatur
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 indirekter, mittlerer Hitze
Zwiebel halbiert / in Scheiben	1,0 cm dick	8–10 Min. 35–40 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze / bei indirekter, mittlerer Hitze
Kartoffel: Stück / in Scheiben	1,0 cm dick	12–14 Min. 45–60 Min.	bei direkter, mittlerer Hitze / bei indirekter, mittlerer Hitze

Richtwerte: niedrige Hitze ca. 100 - 130 °C
mittlere Hitze ca. 150 - 200 °C
hohe Hitze ca. 200 - 300 °C

Wartung, Reinigung und Aufbewahrung



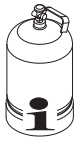
Bei Verschmutzung: Heizen Sie den Grill ca. 10 - 15 Minuten mit voller Leistung auf. Lassen Sie den Grill anschließend abkühlen.

Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt ist. Falls Sie die Garglocke (Zubehör) verwenden, können Sie dazu die Temperatur des Deckelthermometers prüfen.

Nehmen Sie die Grillplatte und die Fettauffangschale heraus und reinigen Sie diese.

Reinigen Sie den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.


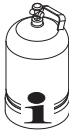
- Zur Reinigung der Grillplatte lösen Sie Ablagerungen einfach mit der RÖSLE Barbecue-Reinigungsbürste oder einer weichen Edelstahlbürste. Wischen Sie anschließend mit einem feuchten Lappen nach.
- Trocknen Sie den Grill nach jeder gründlichen Reinigung indem Sie ihn mit voller Leistung aufheizen.
- 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.
- Wenn Sie den Grill länger nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine Dichtheitsprüfung durchführen.
- Bei Fragen, Unklarheiten wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden.

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

Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Keine Zündung, Keine Funkenbildung	Drehregler in Zündposition gedreht, Zündelektrode gibt Funken ab? Sie müssen den Drehregler über die Einstellung MAX hinaus weiter nach links drehen und den kleinen Widerstand überwinden. Auf Stufe I muss das Tackern des Zünders deutlich hörbar sein. Der Funke springt über, die Flammbildung erfolgt und die Flamme brennt. Ggf. Batterie für Zündelektrode erneuern.
	Zündelektrode gibt Funken ab? 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. Ggf. Elektrode vorsichtig (mit Wasser und Seife) reinigen. Prüfen, ob MFT-Brenner und Brennerkappe korrekt montiert sind, siehe Seite 10.
Keine Flamme	 <p>Kartusche korrekt eingelegt? Sperrhebel muss eingerastet sein. Hebel Gaszufuhr nach unten gedrückt und eingerastet? Kartusche leer? MFT-Brenner und Brennerkappe korrekt montiert? Siehe Seite 10. HINWEIS: Butangas-Kartuschen können nicht unter 5 °C verwendet werden.</p>
	 <p>Ist die Verbindung von der Gasflasche zum Grill korrekt hergestellt (Gas-schlauch - Gasflasche, Schlauch - Quick-Connector bzw. Quick-Connec-tor komplett eingerastet (Hebel Gaszufuhr muss auf OFF stehen) Tackert die Zündung? Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist. Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet. Führen Sie eine Gasdichtheitsprüfung durch! Ist der Gasschlauch geknickt? Biegen Sie den Schlauch gerade. Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode auf den Brenner übersprin-gen. Kann der Brenner mit einem langen Streichholz angezündet wer-den? Dazu den Drehregler auf Zünden drehen.</p>
Flamme erlischt immer wieder. Gaszu-fuhr stoppt.	Halten Sie den Drehregler mindestens 10 Sekunden, bis die Flamme brennen bleibt. MFT-Brenner und Brennerkappe korrekt montiert? Siehe Seite 10. Gaskartusche und Gasflasche evtl. leer?
Hebel Gaszufuhr kann nicht gedrückt werden	Entfernen Sie den Quick-Connector für Gasflaschenbetrieb.
Quick-Connector zum Anschluss einer Gasflasche lässt sich nicht korrekt verbind-en	Stellen Sie den Hebel für die Gaszufuhr (Kartuschenbetrieb) nach OFF.
Uneinheitliches Flammenbild der Brenner	Sind die Brenner gereinigt? Reinigen Sie die Brenner. Entfernen Sie Rückstände. Führen Sie die Reinigung vorsichtig mit einem feuchten Tuch. Falls das Flammenbild weiterhin unheitlich bleibt, setzen Sie sich mit ihrem Fachhändler in Verbindung
Es treten Stichflammen auf	Reinigen Sie Grillplatte und Auffangschale etc., so dass diese frei von Fettrückstän-den sind. Prüfen Sie die Positionierung des MFT-Brenners und der Brennerkappe.
Grillgut haftet an der Grillplatte an.	Ihre Grill-Temperatur ist zu niedrig. Warten Sie daher einige Minuten bevor Sie es wenden, so dass es Zeit hat, richtig anzubraten.
Anderes, nicht hier aufgeführtes Problem	Setzen Sie sich mit ihrem Fachhändler in Verbindung

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.

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 für Kleinkinder unerreichbar auf.

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

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

Bei falsch eingelegter Batterie besteht **Explosionsgefahr!**

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

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

Vorsicht!

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

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

Wichtiger Hinweis zur Entsorgung:

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

- Batterien unterliegen der Europäischen Richtlinie 2006/66/EG. Diese dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zu gesonderten Entsorgung von Batterien, da durch die korrekte Entsorgung Umwelt und Menschen vor möglichen negativen Folgen geschützt werden.

Dieses Zeichen finden Sie auf schadstoffhaltigen Batterien:



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 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 Versandgebühren 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 höherer Gewalt 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.

Technische Daten

Produktbezeichnung	Gasgrill Buddy G40			
Ausstattung				
Gehäuse	PA, glasfaserverstärkt			
MFT-Brenner	✓			
Flammwächter	✓			
Dual-Fuel-System (DFSD)	✓			
Elektronische Zündung	✓			
Gasventil	Stufenlos regelbar			
Grillplatte	Gusseisen, emailliert			
Fettauffangschale	Porzellanemailliert			
Staufach	✓			
Grillbereich				
Grillfläche in cm ²	1075			
Durchmesser Grillrost in cm	37			
Maße & Gewicht				
Breite in cm	68,2			
Tiefe in cm	45,5			
Höhe in cm	17			
Gewicht ohne Butangas-Kartusche in kg	7,7 - 8,2			



Brennereinheit				
CE	845-14			
Brenner	1 x Multiflame-Technologie (MFT)			
Gastyp	Butan / Propan			
Artikelnummer	25015 / 25016	25017	25017	25017
Kategorie	I _{B/P(50)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{B/P(30)}	I _{B/P(37)}
Gastyp	Butan (G30) / Propan (G31): 50 mbar	Butan (G30): 28-30 mbar Propan (G31): 37 mbar	Butan (G30) / Propan (G31): 30 mbar	Butan (G30) / Propan (G31): 37 mbar
Länderkennung	AT, CH, DE	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI	PL
Leistung in kW mit Butangas-Ventil- kartusche	2,2			
Leistung in kW mit Mehrweg-Gasfla- che	2,4			
Gesamtverbrauch g/h	160 - 175			
Düse Innen-Durchmesser in mm	0,35	0,35	0,35	0,35
Düse Außen-Durchmesser in mm	0,67	0,82	0,82	0,82
Zündsystem	elektronische Zündung (Drehknopf) Batterie 1,5V / AA (LR6, Mignon)			
Temperaturbereich Brenner ohne Garglocke	100 - 250 °C			
Temperaturbereich Brenner mit Garglocke	150 - 330 °C			




Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Die Abmessungen sind ungefähre Werte. Richtlinien und Nomen: Dieses Produkt entspricht der der CE-Kennzeichenrichtlinie sowie der DIN EN 498 sowie DIN EN 521.

Zubehör









Folgendes Grillzubehör ist für den RÖSLE Grill zu erhalten. Weiteres Zubehör finden Sie unter www.roesle-bbq.de.

	25114	Garglocke Buddy
	25115	Transporttasche Buddy

	25141	Pizza Set Buddy
	25750	Gasflaschen-Anschluss Set 50 mbar (DE), Druckregler, Schlauch, Quick-Connector

Grillaccessoires

	25050	Barbecue-Wender
	25053	Barbecue-Reinigungsbürste
	25054	Barbecue-Grillzange 40 cm
	25056	Barbecue-Pinsel rund
	25057	Barbecue-Fischheber
	25061	Grill-Zange gebogen
	25062	Grill-Zange gerade
	25031	Grillhandschuhe Leder


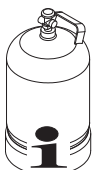

	25064	Spitzzange
	25065	Grätenzange
	25058	Marinierspritze 50 ml
	25060	Barbecue-Geflügelschere
	25066	Gourmet-Thermometer
	25067	Steak- und Fleischthermometer
	25068	Bratenthermometer digital
	25082	Burgerpresse

	25069	Grillspieße (4 St.)
	25078	Hähnchenbräter
	25071	Fischhalter
	25087	Braten- und Rippchenhalter klein

	25147	Steakmesser-Set, 4-tlg.
	25112	BBQ-Muffinform
	25113	Grillpfanne, emailliert

Table des matières

Conseils de sécurité importants	24	Avant la première utilisation	33
Utilisation conforme :	24	Cuisiner avec le barbecue à gaz RÖSLE	34
Identification des dangers liés au gaz	25	Cuisson avec cloche de cuisson	35
Indications importantes	26	Temps de cuisson de différents aliments...	36
Le barbecue à gaz Buddy RÖSLE en détail	30	Entretien, nettoyage et rangement	38
Mise en service avant la cuisson	31	Dépannage	39
Mise en place, raccordement de la cartouche de gaz	31	Élimination des déchets.....	40
Raccordement de la bouteille de gaz	32	Garantie	41
Allumage du brûleur.....	32	Données techniques.....	42
Contrôle d'étanchéité du gaz	33	Accessoires	43

Remarque importante	
	<p>Cartouche de gaz</p> <p>Vous pouvez utiliser le barbecue avec une cartouche de gaz butane à valve d'une capacité de 227 - 250 g (avec encoche sur la tête de soupape).</p> <p>IMPORTANT : insérez la cartouche de façon à ce que l'encoche sur la tête de soupape soit dirigée vers le haut et à ce que la languette s'encliquette.</p> <p>Les indications spécifiques au fonctionnement des cartouches sont signalées par le symbole de la cartouche.</p> <p>Température de fonctionnement : + 5 °C à + 35 °C.</p>
	<p>Bouteille de gaz</p> <p>Les indications spécifiques aux bouteilles de gaz pouvant également être utilisées avec l'appareil sont signalées par le symbole de gauche. Afin de pouvoir raccorder les bouteilles de gaz, vous devez disposer d'un kit de raccordement de bouteille de gaz, voir la section Accessoires page 43.</p>
	<p>Cloche de cuisson</p> <p>Nous vous recommandons d'utiliser la cloche de cuisson, voir la section Accessoires page 43. Celle-ci permet de préparer de nombreux aliments en douceur selon la méthode de cuisson au barbecue indirecte.</p> <p>Les indications spécifiques à la cloche de cuisson sont signalées par le symbole de gauche.</p>



En cas d'odeur de gaz :

1. Coupez l'arrivée du gaz sur la bouteille de gaz ou placez le levier de l'arrivée de gaz sur **OFF (ARRÊT)**.
2. Éteignez toutes les flammes.
3. Retirez la cloche de cuisson du barbecue si vous utilisez cet accessoire.
4. Éloignez-vous de l'appareil et appelez les pompiers sans délai si l'odeur de gaz persiste. Les fuites de gaz peuvent provoquer des incendies ou des explosions, entraîner des blessures graves ou mortelles, ou des dommages matériels

Conseils de sécurité importants

Veillez lire attentivement et **entièrement** les conseils suivants, **avant** de monter et d'utiliser le barbecue à gaz. Veillez conserver le présent mode d'emploi dans un endroit sûr afin de vous permettre d'en relire les détails à tout moment. Toutes les consignes du présent mode d'emploi doivent être respectées à la lettre. Respectez les symboles suivants :



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



Attention, surface chaude ! Risque de brûlures en raison des surfaces chaudes. Portez toujours des gants de protection !



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

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

Avant d'utiliser l'appareil

Après avoir retiré tous les emballages, vérifiez si l'article est endommagé avant de l'utiliser. S'il est endommagé, n'utilisez pas cet article, mais contactez votre revendeur. **Priorité à la sécurité !**

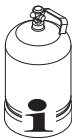
Vérifiez que la livraison est complète. En cas de pièce manquante ou défectueuse, contactez votre revendeur.

Chaque utilisateur doit être familiarisé avec le processus d'allumage. Les enfants ne doivent pas utiliser le barbecue.

Prenez garde aux dangers liés au gaz !



Respectez une distance de sécurité d'au moins **1,5 mètre** vous séparant des objets inflammables.



La longueur maximale du tuyau de gaz ne doit pas dépasser 1,5 mètre ! Veillez à ce que les vissages soient tous étanches :

Avant la mise en service, réalisez un « contrôle d'étanchéité » après chaque changement de bouteille de gaz, voir page 33.

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

Utilisation conforme :

Ce barbecue à gaz peut être utilisé pour les grillades au gaz d'aliments prévus à cette fin. Toute autre utilisation n'est pas autorisée et peut être dangereuse. Il est également interdit d'utiliser le barbecue comme foyer ouvert. Ce barbecue est exclusivement réservé à une utilisation domestique. Utilisez cet article uniquement en respectant le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels ou même corporels.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages résultant d'une utilisation non-conforme. Utilisez le barbecue à gaz RÖSLE uniquement comme décrit.

ATTENTION ! TENEZ TOUJOURS LE BARBECUE HORS DE PORTÉE DES ENFANTS !



SURVEILLEZ TOUJOURS LE BARBECUE LORS DE SON UTILISATION !



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



ATTENTION ! Ce barbecue à gaz ainsi que ses parties accessibles peuvent être très chaudes. L'appareil ne doit pas être déplacé pendant son utilisation.

La plaque de cuisson doit uniquement être retirée à l'état froid.

Pour votre sécurité, portez toujours des gants de protection.

Après utilisation, coupez l'arrivée du gaz sur la bouteille de gaz ou placez le levier de l'arrivée de gaz sur OFF (ARRÊT). Vérifiez que les flammes sont éteintes.

Identification des dangers liés au gaz

 <p>Si vous utilisez la cartouche : Placez le levier de l'arrivée de gaz sur OFF (ARRÊT). Voir p. 31.</p>	 <p>Après la cuisson, coupez d'abord l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz, puis placez toujours le bouton rotatif de la vanne sur la position « • OFF » (ARRÊT). Lors du changement de bouteille de gaz, veillez à ce que le bouton rotatif de la vanne soit sur la position « • OFF » (ARRÊT) et à ce que l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz soit coupée.</p>
--	---

IMPORTANT : aucune source d'inflammation ne doit se trouver à proximité de la cartouche.

- Vous disposez en option d'un tuyau de gaz adapté avec détendeur, voir page Seite 22. Le kit doit être monté correctement (selon la notice de montage jointe).
- Lorsque vous raccordez une nouvelle bouteille de gaz, contrôlez l'étanchéité des éléments de raccordement. Le cas échéant, effectuez la vérification conformément aux instructions, voir page Seite 33.
- Si vous soupçonnez des pièces de ne pas être étanches, coupez l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz et placez le bouton rotatif sur la position « • OFF » (ARRÊT).
- Faites vérifier les pièces d'amenée de gaz dans un magasin spécialisé.
- Si le tuyau de gaz est endommagé ou usé, remplacez-le immédiatement. Le tuyau ne doit présenter ni plis ni déchirures. N'oubliez pas de couper l'arrivée de gaz et de placer le bouton rotatif sur la position « • OFF » (ARRÊT), avant de retirer le tuyau.
- Remplacez le tuyau et le détendeur de gaz tous les 2–3 ans.
- N'obstruez jamais l'ouverture dans le fond du foyer ni les fentes à air du couvercle. Ne modifiez en aucun cas le bouton rotatif, l'électrode d'allumage sur le brûleur ou sur d'autres parties du barbecue. Si vous suspectez un défaut, contactez votre revendeur spécialisé.
- En cas d'utilisation d'une grosse bouteille de gaz externe, veillez absolument à éloigner le tuyau de gaz de la surface du barbecue chaude. Le tuyau ne doit subir aucune torsion. Utilisez un tuyau et un bouton conformes aux réglementations nationales respectives.
- Si la température maximale n'est pas atteinte et que vous suspectez une obstruction de l'arrivée de gaz, contactez votre magasin spécialisé.
- Utilisez le barbecue uniquement sur une surface stable et sûre. Ne posez jamais le barbecue sur une surface facilement inflammable.
- Éloignez le barbecue des matériaux inflammables.
- Ne stockez jamais le barbecue à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.
- Si vous souhaitez ranger le barbecue dans une pièce, couvrez l'appareil et retirez la bouteille de gaz. Stockez toujours les bouteilles de gaz à l'air libre et dans un endroit bien ventilé auquel les enfants n'ont pas accès.
- Ne stockez jamais la deuxième bouteille de gaz (bouteille de rechange) à proximité du barbecue à gaz.

Indications importantes



N'utilisez pas cet appareil dans une pièce fermée sans ventilation suffisante, vous risqueriez d'accumuler des vapeurs nocives susceptibles de provoquer des blessures graves ou même mortelles.

Cet appareil doit être maintenu à l'écart de tout matériau inflammable pendant son utilisation. Ne posez aucun liquide inflammable, ni aucun combustible, matériau inflammable ou bouteille de gaz de rechange à proximité du barbecue. Utilisez le barbecue uniquement dans des pièces suffisamment ventilées.

- Ne transportez **pas** l'appareil pendant son fonctionnement.
- Si vous utilisez l'appareil sur une table, veillez à ce qu'il ne dépasse pas des rebords de la table.
- Posez l'appareil sur un support résistant à la chaleur pour l'utiliser comme barbecue de table.
- Éloignez les matériaux inflammables tels que les textiles aussi bien de la grille du barbecue que de son corps.
- Ne déposez aucun ustensile de barbecue chaud sur le corps du barbecue.
- Ne posez aucun aliment enveloppé dans un film plastique ou dans du papier aluminium sur le barbecue lorsque ce dernier est en service. Cela risquerait d'endommager le barbecue ou de provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais le barbecue sous un toit ou un abri inflammable.
- Utilisez ce barbecue uniquement lorsque toutes les pièces sont correctement montées et après avoir effectué un **Contrôle d'étanchéité** en cas d'utilisation de cet appareil avec une bouteille à gaz.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le barbecue. Le barbecue chauffe en cuisant.
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance durant son utilisation.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude.
- Ne conservez pas l'appareil à proximité d'équipements chauds, comme des plaques chauffantes, des cheminées, etc.
- Portez toujours des gants de protection pour cuisiner au barbecue.



Attendez que le barbecue ait refroidi avant de le transporter.

N'apportez aucune modification au produit.

Les appareils endommagés ou les accessoires endommagés ne doivent plus être utilisés.

Le fabricant ne peut pas être tenu responsable de tout dommage résultant d'une utilisation non conforme ou irresponsable.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage résultant de l'utilisation de l'appareil ainsi que pour toute réclamation de tiers.
- Uniquement pour usage domestique !
- Lors de l'allumage ou de l'utilisation du barbecue, ne portez pas de vêtement à manches amples ni longues.
- Placez toujours le barbecue sur une surface stable, droite et abritée du vent.
- Ne déplacez pas le barbecue pendant son fonctionnement.
- Ne tentez jamais de toucher les grilles du barbecue ou le barbecue pour savoir si ses surfaces ou composants sont chauds.
- Pour préparer vos aliments, portez toujours des gants de protection. Utilisez des couverts à barbecue équipés de longs manches résistants à la chaleur.
- Ne laissez aucun gaz ou liquide inflammable (ex. : carburant, alcool, etc.) ou tout autre matériau inflammable sur la surface du barbecue.
- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces où se trouvent des gaz ou des liquides inflammables.
- Ne placez pas le barbecue à proximité d'entrées ou de zones à fort passage.
- Soyez toujours très vigilant lors de la cuisson au barbecue. En cas de distraction, vous risquez de perdre le contrôle de l'appareil. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Tenez les câbles électriques éloignés des parties chaudes du barbecue et des endroits fortement fréquentés.
- La consommation d'alcool et/ou la prescription obligatoire ou non obligatoire de médicaments peut influencer la capacité de l'utilisateur à monter correctement le barbecue et à l'utiliser de façon fiable.
- Cet appareil ne convient pas aux personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ne disposant pas de l'expérience et/ou du savoir-faire nécessaire, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu de cette dernière des instructions d'utilisation de

l'appareil. Toute modification apportée au produit représente un risque de sécurité important et est interdite. N'effectuez aucune intervention non autorisée vous-même. En cas d'endommagement, de réparation ou de tout autre problème constaté sur l'appareil, contactez notre service ou un technicien spécialisé sur place.

- Ne laissez pas les enfants ni les animaux domestiques s'approcher de l'appareil.



N'utilisez en aucun cas le barbecue sans lèche-frite. Une fois éteint, le barbecue reste encore chaud pendant un moment. Veillez à ne pas vous brûler et à ne poser aucun objet sur le barbecue. Cela risquerait d'entraîner un incendie.

Si vous grillez de la viande très grasse (par ex. de la poitrine de porc, du magret de canard, etc.) la lèche-frite doit être vidée en cours de cuisson et rempli d'eau fraîche.

- Le barbecue à gaz RÖSLE n'est pas prévu pour le montage dans ou sur des caravanes, des camping-cars ou des bateaux.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être utilisées. Il est interdit de procéder à des transformations de l'appareil. Les appareils endommagés ou les accessoires endommagés ne doivent **plus** être utilisés.



ATTENTION, mettre du papier aluminium dans le fond du foyer obstrue la circulation d'air.

N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la plaque de cuisson. Cela pourrait endommager la surface.

- N'utilisez pas de nettoyeurs acides sur la plaque de cuisson ou le barbecue. Cela pourrait endommager la surface.
- Le barbecue doit être régulièrement nettoyé à fond.
- Pour protéger les grillades et le barbecue, la température ne doit pas dépasser 300°C / 626°F. Des températures trop élevées peuvent déformer certaines parties du barbecue.



Les sous-produits (chimiques/toxiques) formés pendant les grillades peuvent, notamment en cas de manipulation incorrecte, être nuisibles pour la santé. Ceux-ci peuvent provoquer le cancer, des problèmes durant la grossesse ou d'autres séquelles.

Raccordement de la bouteille de gaz



Assurez-vous que la valve de la bouteille de gaz est fermée conformément au marquage figurant sur la bouteille de gaz.

Ne recherchez **pas** d'éventuelles fuites de gaz à l'aide d'une flamme nue. Avant de vérifier les fuites, vérifiez qu'aucune étincelle ni flamme nue ne se trouve à proximité de la bouteille de gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer une explosion susceptible d'entraîner des blessures graves ou mortelles, ainsi que des dommages matériels.

Les détendeurs de gaz utilisés disposent d'un raccord avec filetage à gauche pour le vissage avec le robinet de bouteille. Suivez les instructions pour le raccord du bouton.

ATTENTION : ne retirez ou n'enlevez jamais le tuyau de gaz ni le Quick-Connector pendant le fonctionnement de l'appareil !

Conseils de sécurité pour utiliser du gaz



- Le gaz liquide est un produit pétrochimique comme les carburants et le gaz naturel. Il est à l'état gazeux aux températures et pressions ordinaires. Sous une pression appropriée, par ex. dans une bouteille de gaz, il est liquide. Lorsque la pression est retirée, le liquide se vaporise immédiatement et devient du gaz.
- Le gaz a une odeur similaire au gaz naturel. Vous devez connaître cette odeur.
- Le gaz est plus lourd que l'air. En cas de fuite, le gaz peut s'accumuler à des points bas sans se disperser.
- Utilisez toujours la bouteille de gaz à la verticale, vissez son chapeau de sécurité avant de la transporter et de la stocker. Les bouteilles de gaz ne doivent pas être abandonnées et doivent être manipulées avec précaution.
- Ne stockez et ne transportez jamais les bouteilles de gaz à des endroits où les températures peuvent dépasser 50°C (par ex. dans un véhicule). Pour le transport approprié des bouteilles de gaz, contactez votre revendeur.
- Manipulez les bouteilles de gaz « vides » avec autant de précaution que si elles étaient pleines. Même lorsqu'il n'y a plus de liquide dans la bouteille de gaz, une pression gazeuse peut encore y subsister. Fermez toujours la valve de la bouteille de gaz avant de séparer la bouteille de l'appareil.
- N'utilisez pas de bouteille de gaz endommagée. Une bouteille de gaz rouillée ou cabossée ou présentant une valve endommagée représente un danger et doit immédiatement être remplacée par une bouteille intacte.
- Contrôlez l'absence de fuite de gaz à chaque raccordement du tuyau sur la bouteille de gaz.
- Assurez-vous que le détendeur de gaz est monté de façon à ce que la petite vanne d'arrêt soit orientée vers le bas et qu'aucun liquide ne puisse entrer dans l'ouverture. Cette vanne d'arrêt doit être propre et exempte de poussière, de graisse, d'insectes etc.

Contrôle d'étanchéité du gaz

Effectuez un contrôle d'étanchéité après chaque raccordement ou remplacement de la bouteille de gaz, ainsi qu'au début de la saison des grillades.



Voir la description page 33.

Conseils de sécurité relatifs à la cartouche de gaz



ATTENTION

Les cartouches contiennent du gaz combustible sous pression.

Protégez-les contre l'exposition directe aux rayons du soleil. Ne les exposez pas à une température supérieure à 50°C.

Conservez-les hors de portée des enfants.

Mettez-les au rebut dans un endroit sûr !

Une fois utilisées, ne les ouvrez pas et ne les jetez pas au feu !

Respectez les consignes de sécurité figurant sur la cartouche !

Contrôlez à chaque fois après l'insertion de la cartouche et après l'actionnement du levier d'alimentation de gaz si un chuintement ou une odeur de gaz est perceptible.

Si oui, positionnez le levier d'alimentation de gaz sur « ● **OFF** » et insérez à nouveau la cartouche.

Aucune odeur ou aucun bruit ne doit être perceptible en cas de positionnement correct. Utilisez le cas échéant une autre cartouche ou faites contrôler l'appareil.

Cher client RÖSLE,

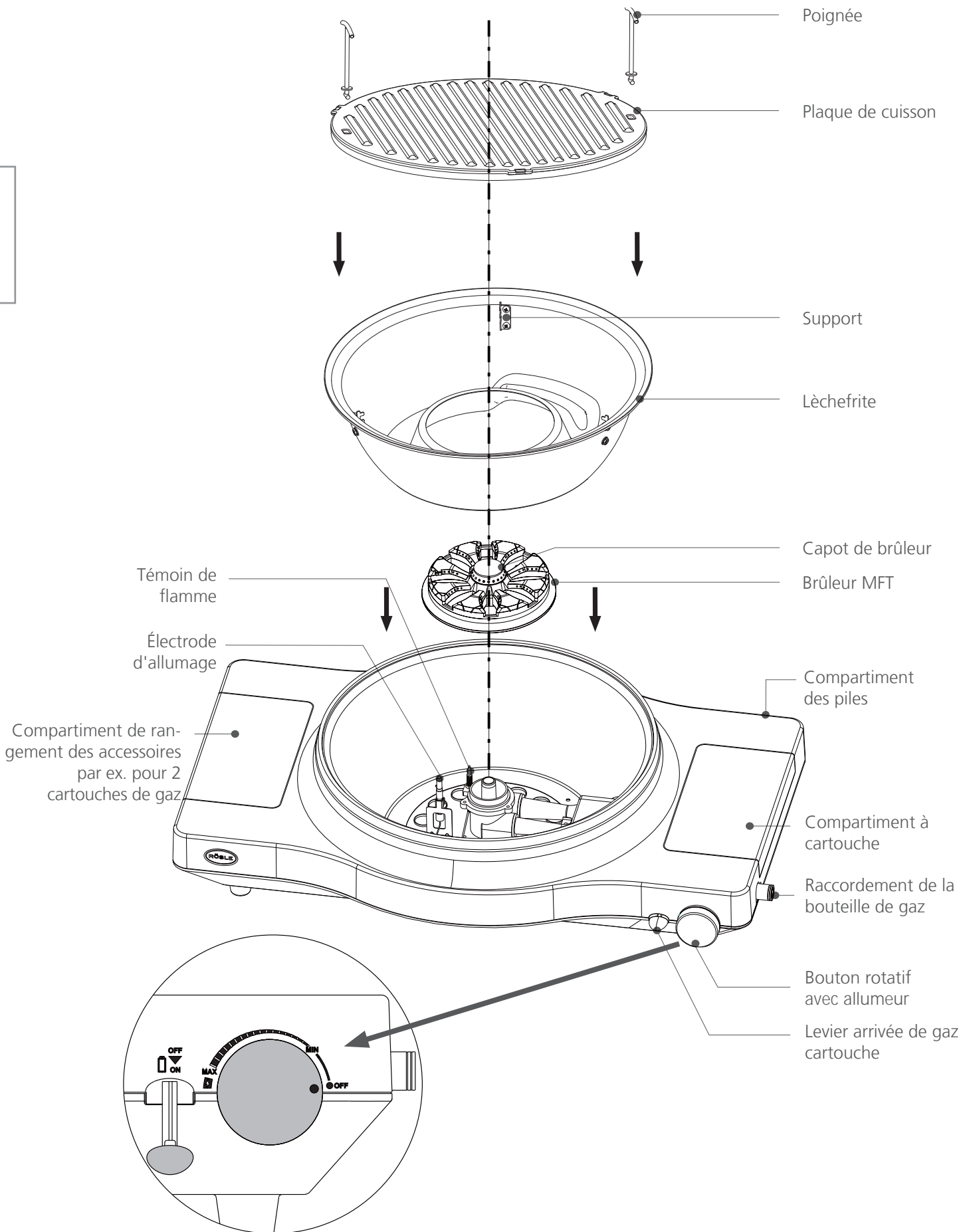
Nous vous remercions d'avoir choisi le barbecue à gaz de haute qualité RÖSLE. Un bon choix. Et une décision pour un produit de qualité de longue durée. Pour pouvoir en profiter durant de longues années, lisez les informations ci-jointes, les conseils pour une manipulation et un entretien parfaits ainsi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

Les nombreux avantages en bref :

- Barbecue à gaz à usage universel pour l'intérieur, l'extérieur et en déplacement.
- Le brûleur MFT de 2 000 watts garantit une température de cuisson parfaite jusqu'à 300 °C au niveau de la plaque de cuisson
- Contrôleur de flamme pour une cuisson sûre également dans des locaux fermés, ventilés
- Système Dual-Fuel : alimentation en gaz via une cartouche de gaz butane à valve, permettant d'utiliser l'appareil partout et de manière indépendante ou avec une bouteille de gaz réutilisable du commerce (kit d'adaptateur disponible séparément).
- Allumage électronique pour faciliter le démarrage du brûleur
- Valve de gaz réglable en continu
- Plaque de cuisson Ø 37 cm, correspondant à une surface de cuisson d'env. 1 075 cm²
- Plaque de cuisson en fonte de fer émaillée
- Aucune émission de fumée, il s'utilise donc idéalement sur un balcon
- Lèchefrite intégré
- Compartiment de rangement pour la cartouche de remplacement ou d'autres ustensiles.

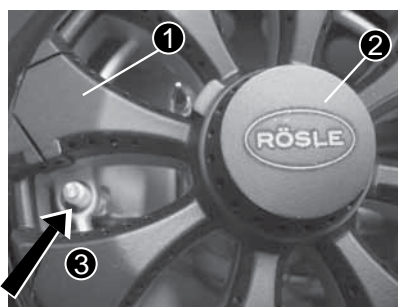
Le barbecue à gaz Buddy RÖSLE en détail

Français



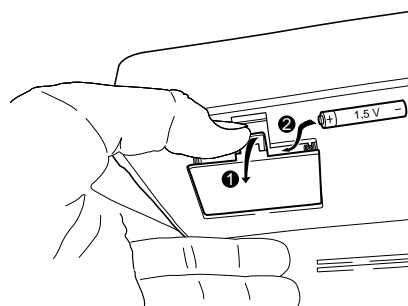
Mise en service avant la cuisson

- Assurez-vous de la présence de tous les accessoires mentionnés (brûleur MFT, capot de brûleur, lèchefrite, plaque de cuisson et pile).
- Placez le barbecue sur une surface plane et stable.
- Retirez tout d'abord la lèchefrite comme illustré à la page 30 .
- Insérez ensuite le brûleur MFT (1) ainsi que le capot de brûleur (2). Veillez au positionnement correct - l'**anneau de brûleur** doit être amené au-dessus de l'**électrode d'allumage** (3).
- Placez ensuite la lèchefrite par-dessus.
- Installez la plaque de cuisson.
- Avant d'utiliser le barbecue, vérifiez que le tuyau de l'arrivée de gaz ne présente pas de pliure, de déchirure, d'usure ni d'entaille. Si le tuyau est endommagé, le barbecue ne doit pas être utilisé.
- Remplacez le tuyau uniquement par un tuyau de remplacement Rösle d'origine.
- Avant la première utilisation, faites brûler le barbecue au minimum 30 minutes.
- Remplissez toujours la lèchefrite avec 300 ml d'eau avant chaque grillade !



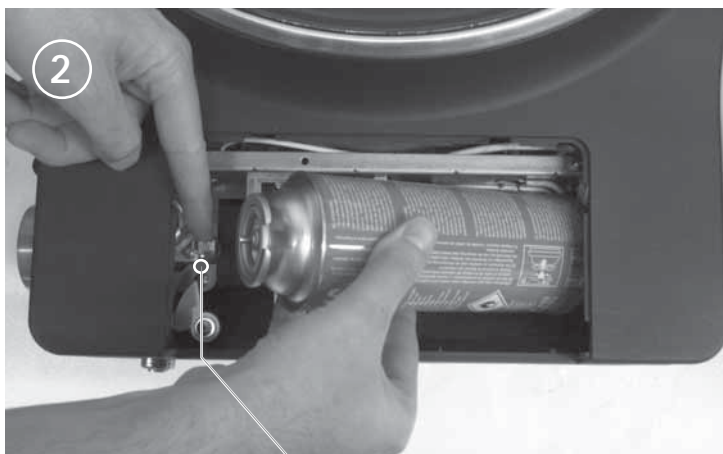
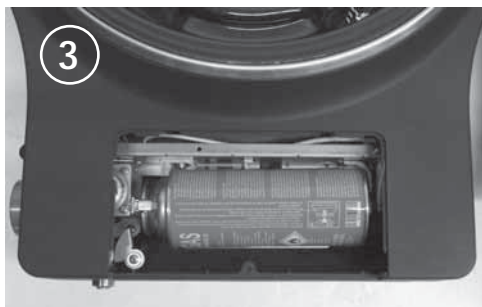
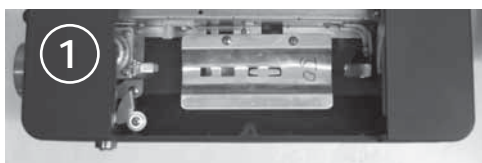
Insertion de la pile

1. Placez une pile de type AA, 1,5 V dans le compartiment des piles à l'arrière de l'appareil.
2. Assurez-vous de respecter la polarité (voir l'illustration).
3. Fermez le compartiment des piles et vérifiez que le couvercle s'encliquette correctement.



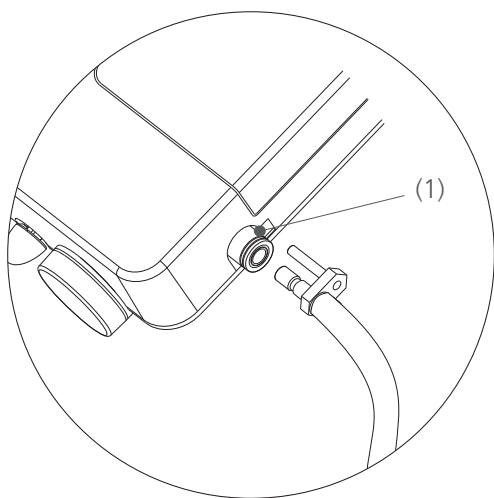
Mise en place, raccordement de la cartouche de gaz

1. Ouvrez le compartiment à cartouche de droite.
2. Tournez le bouton rotatif de l'arrivée de gaz sur « ● **OFF** » (ARRÊT). Le cas échéant, placez le levier de l'arrivée de gaz sur **OFF (ARRÊT)**.
3. Insérez la cartouche de gaz dans le compartiment se trouvant à l'arrière, comme illustré sur la figure 1, et tournez la cartouche de gaz de façon à ce que l'**encoche sur la tête de soupape soit dirigée vers le haut**. Relevez le levier de blocage avec l'index et insérez la cartouche entièrement dans le compartiment à cartouche, voir figure 2. Relâchez le levier de blocage, afin qu'il puisse "s'engager" dans l'encoche. C'est seulement dans cette position que l'alimentation en gaz peut être ouverte.



Levier de blocage

Raccordement de la bouteille de gaz



(Accessoire de kit de raccordement pour bouteille de gaz requis)

Le kit de raccordement pour bouteille de gaz incluant le Quick-Connector est disponible en option en tant qu'accessoire (en France et dans d'autres pays).



En cas d'utilisation d'une bouteille de gaz, utilisez l'appareil **uniquement à l'extérieur** ! C'est uniquement dans ce cas qu'une ventilation suffisante est garantie.

1. Tournez le bouton rotatif de l'arrivée de gaz sur « • OFF » (ARRÊT). Le cas échéant, placez le levier de l'arrivée de gaz sur « OFF » (ARRÊT).
2. Retirez le cas échéant la cartouche de gaz déjà insérée.



Les détendeurs de gaz utilisés sont pourvus d'un écrou-raccord avec filetage à gauche pour le vissage sur le tuyau flexible et le **Quick-Connector**. Suivez les instructions pour le raccord du bouton.

3. Insérez le kit de raccordement comme illustré dans le raccord pour les bouteilles externes.

4. Pour le retirer : coupez l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz. Retirez le raccord de la bouteille de gaz y compris le Quick-Connector, si vous souhaitez de nouveau faire des grillades avec une cartouche. Appuyez pour ce faire sur l'anneau (1) sur le raccord de gaz vers l'intérieur, afin de retirer le raccord.

Allumage du brûleur



Ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue ! Gardez toujours une distance minimale de 50 cm par rapport à la plaque de cuisson lorsque vous allumez le barbecue. Faites attention à votre visage et à vos cheveux, ainsi qu'à vos vêtements (en particulier s'ils sont amples).

Le brûleur fonctionne à la puissance maximale sur **MAX** et à la puissance minimale sur **MIN**. Il est adapté pour les applications à moyenne et haute températures. La flamme s'allume lorsque le barbecue est réglé entre **MIN** et **OFF** (ARRÊT).

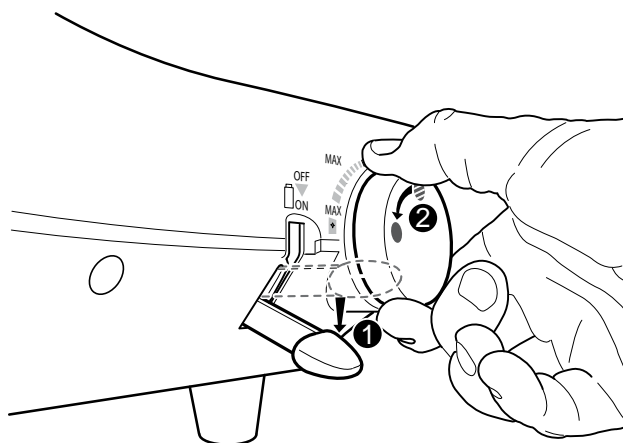
Procédure

- Si le brûleur ne s'allume pas, patientez env. 3 minutes pour permettre au gaz de s'échapper.



Risque de blessure !


Le gaz résiduel peut provoquer un jet de flamme susceptible d'exploser. Des blessures graves à mortelles peuvent en résulter. Laissez toujours s'échapper entièrement le gaz avant tout nouvel allumage ou tout dépannage !



1. Si vous utilisez une cartouche de gaz, activez-la en appuyant vers le bas sur le levier de l'arrivée de gaz jusqu'à ce qu'il s'encliquette (position **ON (MARCHE)**). La cartouche est ainsi raccordée et la valve de cartouche est ouverte.



Retirez le raccord de la bouteille de gaz y compris le Quick-Connector

2. **ATTENTION** : n'allumez **jamais** le barbecue avec une cloche de cuisson posée dessus.
3. Si vous utilisez une bouteille de gaz : assurez-vous que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le détendeur de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés. Ouvrez l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz.
4. Tournez le bouton rotatif complètement vers la gauche (dans le sens anti-horaire) de **MAX** au niveau  et conservez-le dans la position d'allumage. Vous devriez à présent entendre clairement le « claquement » de l'allumage. Une étincelle jaillit, la formation de flamme s'ensuit et la flamme brûle.
5. Maintenez le bouton rotatif env. 10 secondes en position d'allumage, jusqu'à ce que la flamme reste allumée sur le barbecue.
6. Si le gaz ne s'allume pas en l'espace de 3 secondes, tournez le bouton rotatif en position « • OFF ». Patientez 3 minutes pour que le gaz non brûlé s'évapore. Répétez ensuite la procédure d'allumage.
7. Si le brûleur ne s'allume **pas** après 3 tentatives, contrôlez les causes tel que décrit au chapitre **Dépannage** p.39.

Extinction du brûleur



Si vous utilisez la cartouche :

Pour les cartouches de gaz : tournez le bouton rotatif sur le barbecue dans le sens horaire sur « ● » **OFF** (ARRÊT).

Placez le levier de l'arrivée de gaz vers le haut sur la position **OFF** (ARRÊT).

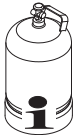
La cartouche est ainsi retirée du raccord et la valve de cartouche est fermée.



Bouteille de gaz :

tournez le bouton rotatif sur le barbecue dans le sens horaire sur « ● » **OFF** (ARRÊT).
Fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.

Contrôle d'étanchéité du gaz



Lorsque vous contrôlez l'étanchéité, aucune source d'inflammation ne doit se trouver à proximité. Ne fumez pas non plus. Ne vérifiez **jamais** l'étanchéité à l'aide d'une allumette allumée ou d'une flamme nue, et testez-la toujours en plein air ! Effectuez ce contrôle lors de l'installation du tuyau sur le barbecue, après chaque raccordement, chaque remplacement de la bouteille de gaz et au minimum une fois par an !

1. Placez le bouton rotatif sur la position « ● **OFF** » (ARRÊT).
2. Ouvrez l'arrivée du gaz sur la bouteille.
3. Enduisez toutes les parties d'amenée de gaz (raccord de la bouteille de gaz, détendeur de gaz, tuyau de gaz, raccord sur la valve) d'une solution d'eau savonneuse (env. 50 % de savon liquide/ 50 % d'eau).
Vous pouvez également utiliser un aérosol détecteur de fuites.
4. La formation de fines bulles de solution d'eau savonneuse indique la présence d'une fuite.

IMPORTANT : le barbecue doit uniquement être utilisé lorsque vous avez remédié aux fuites. Fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz.

5. Éliminez les points de fuite en serrant les raccordements lorsque cela est possible, ou en remplaçant les pièces défectueuses.
6. Répétez les étapes 1 et 2.
7. Si vous ne parvenez pas à éliminer les points de fuite, contactez votre magasin spécialisé.

Avant la première utilisation

1. Nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments à l'aide d'un nettoyant.
2. Contrôlez toutes les parties d'amenée de gaz, comme décrit au chapitre « Contrôle d'étanchéité ».
3. Avant la première utilisation, faites brûler le barbecue au minimum 30 minutes au niveau **MAX**.

Des étapes simples pour un barbecue professionnel

Lisez la recette et respectez les indications spécifiques dans les pages suivantes.

Avant d'utiliser le barbecue, veillez à ce qu'aucune graisse ne se soit accumulée dans la lèchefrite. Retirez l'excédent de graisse afin d'éviter de provoquer un feu dans la lèchefrite amovible.



Remplissez la lèchefrite avec 300 ml d'eau avant chaque grillade afin d'empêcher les graisses de brûler.

Faites chauffer le barbecue à la puissance **MAX** pendant env. 5 minutes. Coupez le brûleur après chaque grillade.

Coupez l'arrivée du gaz sur la bouteille de gaz ou placez le levier de l'arrivée de gaz sur la position **OFF** (ARRÊT).

Laissez toujours refroidir le barbecue complètement avant de le nettoyer.

- N'essayez pas de gagner du temps en plaçant les grillades trop tôt sur le barbecue si celui-ci n'a pas encore atteint la température de cuisson souhaitée. Retirez suffisamment tôt les aliments à cuire du réfrigérateur, de façon à ce qu'ils puissent se réchauffer avant la cuisson ! Les temps de cuisson indiqués sont uniquement valables dans ces conditions.
- Utilisez une spatule à barbecue ou une pince à barbecue, mais pas de fourchette. Celle-ci enlèverait le jus de cuisson et donc la saveur en asséchant les grillades.
- Ne tournez qu'une fois les grillades si la recette l'exige.
- Ne pressez jamais une grillade comme les hamburgers à plat. Cela extrait le jus de la viande et assèche la grillade.

- Si vous enduisez légèrement vos plats d'huile, ils bruniront plus uniformément et ne colleront pas à la grille. Enduisez d'huile uniquement vos grillades et non la grille de cuisson.
- Si vous utilisez la cloche de cuisson :
- Vérifiez que les grillades tiennent sur la grille avant de fermer la cloche de cuisson. L'idéal est une distance d'environ 2 cm entre chaque grillade.
- Évitez de trop souvent ouvrir la cloche de cuisson pour surveiller les grillades. À chaque fois que l'on ouvre le couvercle, la chaleur s'échappe, ce qui ralentit la cuisson.
- La cloche de cuisson permet de réduire le temps de cuisson et d'obtenir de meilleures grillades.

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

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

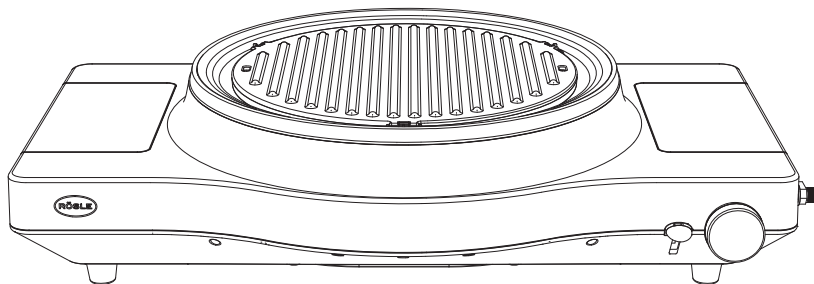
Ne laissez jamais vos grillades à température ambiante mais placez-les au réfrigérateur.

Cuisiner avec le barbecue à gaz RÖSLE

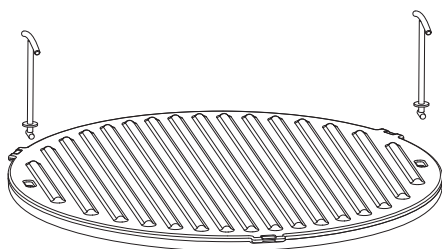
Grillades sans cloche de cuisson

Le barbecue à gaz RÖSLE Buddy G40 se prête idéalement à la cuisson d'aliments nécessitant une durée de moins de 25 minutes. Pour obtenir un résultat uniforme et un goût optimal, les aliments à griller devraient être retournés après la moitié du temps de cuisson (p. ex. steaks, côtelettes, chachlyks, saucisses, légumes, etc.)

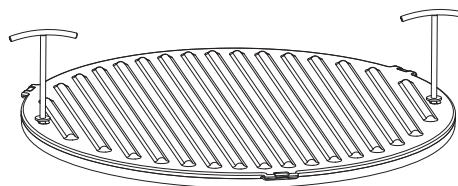
Préparation du barbecue



- Contrôlez si les ouvertures d'aération sur le fond / la partie inférieure du barbecue sont exemptes d'encrassements.
- Insérez la lèchefrite et versez 0,3 l d'eau dessus.
- Installez la plaque de cuisson. Veuillez utiliser à cette fin les poignées fournies



Insérer les poignées dans les ouvertures de la plaque de cuisson



Tourner les poignées de 90° ; à présent la plaque de cuisson peut être transportée. Après le transport, tourner à nouveau les poignées dans leur position d'origine et les retirer de la plaque de cuisson.



Ne laissez en aucun cas les poignées insérées pendant le fonctionnement.

- Préchauffez la plaque de cuisson à puissance élevée pendant env. 10 minutes.
- Versez un peu d'huile sur la plaque de cuisson, afin que les aliments à griller ne collent pas.
- Posez les aliments sur la plaque de cuisson. Laissez un peu d'espace entre chaque pièce de viande.
- Vous trouverez sur la page 37 quelques exemples de temps de cuisson recommandés.

Après la cuisson

- Coupez le brûleur en tournant le bouton rotatif en position « ● » **OFF**.
- Coupez également l'arrivée du gaz sur la bouteille de gaz ou placez le levier de l'arrivée de gaz en cas d'utilisation de cartouches sur la position **OFF (ARRÊT)**.
- Une fois que le barbecue est entièrement refroidi, nettoyez-le et rangez-le.

Cuisson avec cloche de cuisson

i Pour ce faire, vous avez besoin de :
l'accessoire optionnel cloche de cuisson, n° d'article 25114

La cuisson avec cloche de cuisson est recommandée pour des aliments qui nécessitent un temps de cuisson de plus de 25 minutes ou pour des aliments qui sont tellement tendres qu'ils pourraient se dessécher ou brûler à une température élevée. La chaleur monte, circule et se réfléchit sur les parois de la cloche de cuisson. De ce fait, l'aliment à griller est cuit lentement et uniformément de tous les côtés. Il ne faut pas les retourner.

Ceci est recommandé p. ex. pour des poulets rôtis, des côtelettes, des poissons entiers, etc. L'utilisation d'une pierre à pizza (voir accessoires) permet également de préparer de délicieuses et croustillantes pizzas.



La cloche de cuisson s'échauffe pendant la cuisson !

Tenez-la uniquement au niveau de la poignée isolée, utilisez des gants pour barbecue. Lorsque vous retirez la cloche de cuisson, posez-la uniquement sur une surface résistante à la chaleur !

- Vérifiez que tous les orifices d'aération sont exempts d'encrassement.
- Insérez la lèchefrite et versez 0,3 l d'eau dessus.
- Installez la plaque de cuisson, utilisez à cette fin les poignées fournies.
- Installez la cloche de cuisson.
- Commencez la cuisson uniquement lorsque le barbecue est suffisamment préchauffé. Avec la cloche de cuisson fermée, ce processus dure env. 15 minutes en position **MAX**.
- Posez à présent les aliments à griller avec un support disponible séparément sur la plaque en fonte. Ceci empêche les aliments de brûler à un endroit ou encore une surcuisson des aliments. Il n'est pas recommandé de poser les aliments directement sur la plaque de cuisson, étant donné que les aliments risquent de brûler.
- Fermez la cloche de cuisson. Cela permet de répartir la chaleur dans tout le barbecue, les aliments sont ainsi grillés et dorés uniformément, et conservent leur jus.
- Vous trouverez sur la page 16 quelques exemples de temps de cuisson recommandés.

Après la cuisson

- Coupez le brûleur en tournant le bouton rotatif en position « ● » **OFF**.
- Coupez également l'arrivée du gaz sur la bouteille de gaz ou placez le levier de l'arrivée de gaz en cas d'utilisation de cartouches sur la position **OFF (ARRÊT)**.
- Une fois que le barbecue est entièrement refroidi, nettoyez-le et rangez-le.

i Vous obtenez les meilleurs résultats si les aliments à griller ne sont pas posés tout à fait froids sur le barbecue directement à partir du réfrigérateur. Sortez-les quelques temps avant de les cuire (env. 1 heure) pour qu'ils soient à température ambiante au moment de les griller.

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

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

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

Temps de cuisson de différents aliments

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

Grillez les steaks, filets de poisson, morceaux de poulet sans os et légumes directement sur la plaque de cuisson à l'aide du temps indiqué sur le tableau ou jusqu'au degré de cuisson souhaité. Tournez les aliments une seule fois après la moitié du temps indiqué.

Grillez les morceaux de rôti, les morceaux de volaille avec os, les poissons entiers et les morceaux de viande épais avec la cloche de cuisson et un support correspondant à l'aide du temps indiqué sur le tableau. Vous pouvez aussi utiliser un thermomètre de cuisson qui affiche la température à cœur souhaitée. En l'absence d'indication, les temps de cuisson pour le bœuf correspondent à des cuissons à point (médium).

Vue d'ensemble

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

Valeurs indicatives : faible chaleur env. 100 - 130 °C
 chaleur moyenne env. 150 - 200 °C
 chaleur élevée env. 200 - 300 °C

Entretien, nettoyage et rangement

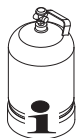
i En cas d'encrassement : faites chauffer le barbecue pendant env. 10 à 15 minutes à pleine puissance. Laissez-le ensuite refroidir.

Assurez-vous que le barbecue est refroidi. Si vous utilisez la cloche de cuisson (accessoire), vous pouvez vérifier pour ce faire la température du thermomètre du couvercle.

Retirez la plaque de cuisson et la lèchefrite et nettoyez-les.

Nettoyez le barbecue avec un détergent doux et de l'eau. Rincez soigneusement à l'eau claire et séchez la surface.



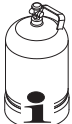
- Pour nettoyer la plaque de cuisson, éliminez simplement les dépôts avec la brosse de nettoyage pour barbecue RÖSLE ou une brosse en acier inoxydable tendre. Essuyez ensuite avec un chiffon humide.
- Séchez le barbecue après chaque nettoyage en profondeur en le faisant chauffer à la puissance maximale.
- N'utilisez **jamais** de nettoyant pour fours, de produit abrasif (nettoyant pour cuisine), de nettoyant à base de citron ni d'éponge abrasive. Aucun nettoyant ou aucune eau ne doit parvenir dans les ouvertures du brûleur.



- Contrôlez toutes les parties d'amenée de gaz, valves, tuyaux, etc. après avoir remplacé la bouteille de gaz, au minimum une fois par an et après chaque longue période d'inutilisation.
- Si vous n'utilisez pas le barbecue pendant une longue période, procédez à un contrôle d'étanchéité avant de le réutiliser.
- En cas de questions ou de doutes, contactez votre fournisseur de gaz ou votre revendeur.
- Après une longue période d'inutilisation ou au moins une fois pendant la saison des grillades, vérifiez que le tuyau ne présente pas de pliure, de déchirure, ni aucun autre endommagement. Un tuyau à gaz endommagé doit immédiatement être remplacé.

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

Dépannage

Problème	Solution
Aucun allumage, aucune formation d'étincelle	<p>Le bouton rotatif est-il en position d'allumage, l'électrode d'allumage produit-elle des étincelles ? Tournez le bouton rotatif au-delà de la position MAX vers la gauche et dépassez la petite résistance. Sur le niveau , vous devez entendre clairement le « claquement » de l'allumage. Une étincelle jaillit, la formation de flamme s'ensuit et la flamme brûle. Le cas échéant, changez la pile de l'électrode d'allumage.</p> <p>L'électrode d'allumage produit-elle des étincelles ? Vérifiez si la pile est correctement insérée. Respectez la polarité. Remplacez la pile par une nouvelle du type 1,5 V, AA. Le cas échéant, nettoyez soigneusement l'électrode (à l'eau et au savon). Vérifiez si le brûleur MFT et le capot de brûleur sont correctement montés, voir page p. 31.</p>
Aucune flamme	 <p>La cartouche est-elle correctement insérée ? Le levier de blocage doit être engagé correctement. Le levier de l'arrivée de gaz est-il poussé vers le bas et engagé ? La cartouche est-elle vide ? Le brûleur MFT et le capot de brûleur sont-ils correctement montés ? Voir p. 31. NOTE : les cartouches de gaz ne peuvent pas être utilisées en-dessous de 5 °C.</p>
	 <p>Le raccordement de la bouteille de gaz au barbecue est-il correct (tuyau de gaz - bouteille de gaz, tuyau - Quick-Connector et Quick-Connector entièrement engagé (le levier de l'arrivée de gaz doit être en position OFF (ARRÊT)) ? L'allumage se produit-il ? Vérifiez si l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz est ouverte. Assurez-vous que la bouteille contient suffisamment de gaz. Procédez au contrôle d'étanchéité ! Le tuyau de gaz est-il plié ? Redressez le tuyau. Vérifiez si des étincelles passent de l'électrode au brûleur. Le brûleur peut-il être allumé avec une allumette longue ? Pour ce faire tournez le bouton rotatif sur la position d'allumage.</p>
La flamme s'éteint toujours. L'arrivée du gaz est coupée.	Maintenez le bouton rotatif pendant au moins 10 secondes jusqu'à ce que la flamme reste allumée. Le brûleur MFT et le capot de brûleur sont-ils correctement montés ? Voir p. 31. La cartouche de gaz ou la bouteille de gaz est-elle vide ?
Le levier de l'arrivée de gaz ne peut pas être poussé	Retirez le Quick-Connector pour le fonctionnement de la bouteille de gaz.
Le Quick-Connector permettant le raccordement d'une bouteille de gaz ne se connecte pas correctement	Placez le levier de l'arrivée de gaz (fonctionnement avec cartouche) sur OFF (ARRÊT).
Les flammes des brûleurs sont irrégulières	Les brûleurs sont-ils nettoyés ? Nettoyez les brûleurs. Retirez les résidus. Nettoyez-les avec précaution à l'aide d'un chiffon humide. Si le problème persiste, contactez votre revendeur spécialisé
Des jets de flamme se produisent	Nettoyez la plaque de cuisson et la lèchefrite, etc., de façon à ce que qu'elles soient exemptes de résidus de graisse. Vérifiez le positionnement du brûleur MFT et du capot de brûleur.
L'aliment à griller adhère à la plaque de cuisson.	Votre température de cuisson est trop basse. Attendez par conséquent quelques minutes avant de le retourner, de façon à ce qu'il soit grillé correctement.
Autres problèmes non mentionnés ici	Contactez votre revendeur spécialisé

Élimination des déchets

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



Conservez l'emballage et ses composants hors de portée des enfants.

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



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

Utilisation de piles



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

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

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

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

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

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

Attention !

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

Les piles usagées ou endommagées en contact avec la peau peuvent provoquer des blessures. Utilisez dans ce cas des gants de protection adaptés. Nettoyez le compartiment de la pile à l'aide d'un chiffon sec.

Remarque importante pour l'élimination des déchets :

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

- Les piles sont soumises à la directive européenne 2006/66/CE. Elles ne doivent pas être jetées avec les déchets ménagers ordinaires.
- Veuillez vous informer au sujet des réglementations locales relatives à la mise au rebut appropriée des piles, car seule une mise au rebut correcte permet de protéger l'environnement et la santé humaine contre d'éventuelles conséquences négatives.

Ce signe peut être trouvé sur les piles contenant des substances nocives :



Garantie

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

Si contre toute attente un article ne respecte pas ces exigences, la période de garantie est de 2 ans.

Ceci sous réserve que l'article soit utilisé selon le présent mode d'emploi. RÖSLE est libre d'exiger un justificatif d'achat (conservez par conséquent la facture ou le ticket de caisse).

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

Cette garantie limitée ne s'applique pas en cas de défaillance ou de mauvais fonctionnement dus à un accident, un mauvais usage, une utilisation incorrecte, un changement, une fausse application, une force majeure, un dommage arbitraire, un mauvais montage ou un mauvais entretien, voire un mauvais service. Par ailleurs, la garantie n'est pas valable si les travaux d'entretien et de nettoyage courants ne sont pas régulièrement effectués. De même, cette garantie ne couvre pas des détériorations de l'état ou des endommagements résultant de forces majeures, ni des altérations des couleurs résultant d'un ensoleillement direct ou d'un contact avec des produits chimiques.

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

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

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

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

Données techniques

Description produit	Barbecue à gaz Buddy G40
Équipement	
Corps	PA, renforcé de fibres de verre
Brûleur MFT	✓
Témoin de flamme	✓
Système Dual-Fuel (DFSD)	✓
Allumage électronique	✓
Valve de gaz	Réglable en continu
Plaque de cuisson	Fonte de fer, émaillée
Lêchefrite	En porcelaine émaillée
Compartiment de rangement	✓
Zone de grillade	
Surface de grillade en cm ²	1075
Diamètre de la grille de cuisson en cm	37
Dimensions et poids	
Largeur en cm	68,2
Profondeur en cm	45,5
Hauteur en cm	17
Poids sans cartouche de gaz butane en kg	7,7 - 8,2



Brûleur				
CE	845-14			
Brûleur	1 x technologie Multiflame (MFT)			
Type de gaz	Butane/propane			
Référence de l'article	25015 / 25016	25017	25017	25017
Catégorie	I _{B/P(50)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{B/P(30)}	I _{B/P(37)}
Type de gaz	Butane (G30) / Propane (G31) : 50 mbar	Butane (G30) : 28-30 mbar Propane (G31) : 37 mbar	Butane (G30) / Propane (G31) : 30 mbar	Butane (G30) / Propane (G31) : 37 mbar
Indicatif pays	AT, CH, DE	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR IE, IT LT, LU, LV, PT, SK, SI	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI	PL
Puissance en kW avec une cartouche de gaz butane à valve	2,2			
Puissance en kW avec bouteille de gaz réutilisable	2,4			
Consommation totale g/h	160 - 175			
Buse diamètre intérieur en mm	0,35	0,35	0,35	0,35
Buse diamètre extérieur en mm	0,67	0,82	0,82	0,82
Système d'allumage	allumage électronique (bouton rotatif) Pile 1,5V / AA (LR6, Mignon)			
Plage de température des brûleurs sans cloche de cuisson	100 - 250 °C			
Plage de température des brûleurs avec cloche de cuisson	150 - 330 °C			




Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les mesures sont approximatives.
Directives et normes : ce produit est conforme à la directive sur le marquage CE ainsi qu'aux normes DIN NE 498 et DIN NE 521.









Accessoires









Le barbecue RÖSLE est fourni avec les accessoires à barbecue qui suivent. D'autres accessoires sont disponibles sur le site www.roesle-bbq.de.





	25114	Cloche de cuisson Buddy
	25115	Sacoche de transport Buddy

	25141	Kit pizza Buddy
	25750	Kit de raccordement bouteilles de gaz 50 mbar (DE), détendeur, tuyau, Quick-Connector

Accessoires à barbecue

	25050	Palette barbecue
	25053	Grattoir pour grille barbecue
	25054	Pince à barbecue 40 cm
	25056	Pinceau à marinade barbecue
	25057	Pelle à poisson barbecue
	25061	Pince à grillades courbée
	25062	Pince à grillades droite
	25031	Gants en cuir pour barbecue

	25064	Pincette
	25065	Pince à arêtes
	25058	Seringue à sauce et marinade 50 ml
	25060	Ciseaux à volailles barbecue
	25066	Thermomètre gourmet
	25067	Thermomètres à steak et viandes
	25068	Thermo-sonde numérique Barbecue
	25082	Moule à steak haché

	25069	Brochette (4 pièces)
	25078	Grille-volaille
	25071	Corbeille pour poissons
	25087	Corbeille à rôtis et à côteis, mini


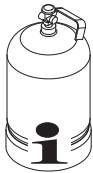

	25147	Coffret de 4 couteaux à steak
	25112	Moule à muffins barbecue
	25113	Poêle émaillée pour barbecue

Français

Indice

CONSIGLI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA. 45	Prima di effettuare la prima graticolata ... 54
Utilizzo conforme alle disposizioni: 45	Cuocere con il barbecue a gas RÖSLE 55
Indicazioni di pericolo in relazione al gas. 46	Cucinare con la campana di cottura 56
Importanti indicazioni per l'uso 47	Tempi di cottura dei diversi alimenti 57
Il barbecue a gas Buddy RÖSLE in dettaglio..... 51	Manutenzione, pulizia e conservazione 59
Messa in funzione prima di graticolare..... 52	Eliminazione delle anomalie..... 60
Inserimento e collegamento della cartuccia del gas..... 52	Smaltimento 61
Collegamento di una bombola del gas..... 53	Garanzia 62
Accensione del bruciatore 53	Dati tecnici 63
Controllo della tenuta del gas 54	Accessori..... 64

Importanti istruzioni operative

	<h3>Cartuccia del gas</h3> <p>Il barbecue può essere azionato con cartucce a valvola a base di gas butano da 227 - 250 g (con cavità sulla rondella della valvola).</p> <p>IMPORTANTE: inserire la cartuccia in modo che la cavità presente sulla rondella della valvola sia rivolta verso l'alto e la molla scatti in posizione.</p> <p>Indicazioni speciali sul funzionamento delle cartucce del gas sono caratterizzate dal simbolo delle cartucce. Temperatura per il funzionamento compresa tra + 5 °C e + 35 °C.</p>
	<h3>Bombola del gas</h3> <p>Indicazioni speciali sulle bombole del gas utilizzabili eventualmente nell'apparecchio sono identificate dal simbolo a sinistra. Per poter collegare le bombole del gas è necessario il set di collegamento per bombole del gas, vedere gli Accessori a pagina 64.</p>
	<h3>Campana di cottura</h3> <p>Si consiglia di utilizzare la campana di cottura, vedere gli Accessori a pagina 64.</p> <p>In questo modo si possono preparare molti piatti con una cottura grill indiretta delicata.</p> <p>Indicazioni speciali relative alla campana di cottura sono identificate dal simbolo a sinistra.</p>



In caso di odore di gas:

1. Chiudere il gas sulla bombola o mettere la maniglia del gas su **OFF**.
2. Spegnerne tutte le fiamme accese.
3. Prendere la campana di cottura dalla graticola se utilizzata come accessorio.
4. Mantenere una distanza dall'apparecchio e informare immediatamente i vigili del fuoco se si continua a percepire l'odore di gas. I gas che fuoriescono possono causare incendi o esplosioni che possono portare a seri danni a persone, a incidenti mortali e a danni a cose

CONSIGLI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Leggere attentamente e **integralmente** le seguenti indicazioni **prima** di posizionare e utilizzare il barbecue a gas. Conservare le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro, in modo da poterle consultare nel dettaglio in qualsiasi momento. Rispettare tutte le indicazioni delle presenti istruzioni per l'uso. Osservare i seguenti pittogrammi:



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



Attenzione alle superfici calde! Pericolo di ustioni a causa di superfici calde. Indossare sempre i guanti protettivi!



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

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

Prima di utilizzare l'apparecchio

Una volta disimballato l'apparecchio e prima di ogni utilizzo verificare se l'articolo presenta danni o meno. Se questo dovesse essere il caso, non utilizzare l'articolo ma informare il proprio rivenditore. **La sicurezza prima di tutto!** Verificare che la fornitura sia completa. Qualora un pezzo risulti mancante o difettoso, rivolgersi al proprio rivenditore. Qualsiasi operatore è tenuto a conoscere il processo di accensione. I bambini non devono azionare il barbecue.

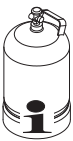
Attenzione alle bombole del gas!



Mantenere una distanza di sicurezza di almeno **1,5 metri** dagli oggetti infiammabili.

La lunghezza massima del tubo del gas non deve superare 1,5 metri! Assicurarsi che non siano presenti collegamenti a vite non stagni:

prima di mettere in funzione l'apparecchio dopo ogni sostituzione della bombola del gas controllare la tenuta, vedere pagina 54.



Non esporre le bombole del gas a una temperatura di più di 50 °C e non stoccare mai in uno spazio chiuso o in uno scantinato. Attenersi e seguire le norme di sicurezza indicate sulle bombole del gas utilizzate. Durante il trasporto, montare sempre il cappuccio di sicurezza della bombola del gas.

Utilizzo conforme alle disposizioni:

Il barbecue a gas deve essere impiegato per grigliare con gas per la preparazione di alimenti destinati alla griglia. Qualunque altro utilizzo non è permesso e può risultare pericoloso. È vietato anche l'utilizzo del barbecue come camino. È destinato esclusivamente ad un utilizzo in ambito privato. Utilizzare l'articolo solo nel modo descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi come non conforme alle disposizioni e può portare a danni a cose o addirittura a persone.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da un utilizzo non conforme alle disposizioni dell'apparecchio

. Utilizzare il barbecue a gas RÖSLE solo come descritto.

ATTENZIONE! TENERE SEMPRE IL BARBECUE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.



DURANTE L'UTILIZZO, NON LASCIARE IL BARBECUE INCUSTODITO.



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

ATTENZIONE! Il presente barbecue a gas così come le parti accessibili possono essere molto calde. **Non** muovere l'apparecchio quando è in funzione.

Estrarre la piastra del barbecue solo quando è fredda.

Per motivi di sicurezza indossare sempre i guanti da barbecue.

Una volta utilizzato l'apparecchio chiudere il gas sulla bombola o mettere la maniglia del gas in posizione OFF.

Controllare che le fiamme siano spente.

Indicazioni di pericolo in relazione al gas



In caso di utilizzo della cartuccia:
posizionare la maniglia del gas su OFF.
Vedere pagina 53.



Una volta terminata la cottura alla graticola staccare innanzitutto l'alimentazione del gas alla bombola e successivamente mettere la manopola di regolazione della valvola del gas sempre in posizione «● **OFF**». In caso di sostituzione della bombola del gas, assicurarsi che la manopola di regolazione della valvola del gas sia in posizione «● **OFF**» e l'alimentazione alla bombola sia chiusa.

IMPORTANTE: nelle vicinanze non devono esserci fonti di accensione.

- Facoltativamente il tubo del gas adatto è disponibile con la valvola di pressione del gas, vedere pagina 22. Montare il set secondo le disposizioni (attenersi alle istruzioni per l'uso allegate).
- Verificare la tenuta del gas nei punti di giunzione una volta collegata una nuova bombola del gas. Per il controllo, seguire eventualmente le istruzioni a pagina 54.
- Qualora ci fosse il sospetto di pezzi non a tenuta, chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola e posizionare la manopola di regolazione su «● **OFF** ».
- Far controllare i pezzi che trasportano il gas in un negozio specializzato.
- Se il tubo del gas appare danneggiato o logorato, provvedere alla sua immediata sostituzione. Il tubo non deve presentare pieghe e fessure. Ricordarsi di chiudere l'alimentazione del gas e posizionare la manopola di regolazione su "● **OFF**" prima di rimuovere il tubo.
- Sostituire il tubo e la valvola di pressione del gas ogni 2-3 anni.
- Non bloccare mai l'apertura alla base della fiammella o le fessure per l'aria nel coperchio. Non apportare alcuna modifica su manopola di regolazione, elettrodo di accensione, bruciatore o su altri pezzi del barbecue. Se si sospetta un malfunzionamento, rivolgersi a un tecnico specializzato.
- In caso di utilizzo di una grande bombola del gas esterna, tenere assolutamente il tubo del gas lontano dalla superficie calda del barbecue. Non torcere il tubo. Tubo e regolatore rispettano le relative disposizioni territoriali.
- Se non viene raggiunta la massima temperatura e si sospetta un intasamento dell'alimentazione del gas, rivolgersi a un negozio specializzato.
- Usare il barbecue solo su una superficie stabile e sicura. Durante il funzionamento non mettere mai il barbecue su superfici leggermente infiammabili.
- Tenere il barbecue lontano da materiali infiammabili.
- Non riporre il barbecue nei pressi di liquidi o materiali leggermente infiammabili.
- Se il barbecue viene riposto in un ambiente per l'inverno, coprirlo e rimuovere la bombola del gas. Collocare le bombole del gas sempre all'aperto in un luogo ben aerato non accessibile ai bambini.
- **Non** stoccare mai una seconda bombola di gas (bombola di scorta) nei pressi del barbecue a gas.

Importanti indicazioni per l'uso



Non utilizzare in luoghi chiusi senza sufficiente aerazione, si creano vapori nocivi che possono causare danni gravi o mortali.

Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili quando è in funzione. Non posizionare liquidi infiammabili, mezzi di accensione, materiali o bombole di ricambio nei pressi del barbecue. Azionare il barbecue solo in ambienti con sufficiente aerazione.

- **Non** trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
- Se l'apparecchio viene azionato su un tavolo, attenzione che l'apparecchio non sporga dai bordi del tavolo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie resistente al calore per utilizzarlo come barbecue da tavolo.
- Tenere i materiali infiammabili, come i tessuti, lontani sia dalla graticola sia dalla struttura.
- Sulla struttura non appoggiare utensili caldi.
- Quando la graticola è in funzione non appoggiare alimenti avvolti da pellicola o carta d'argento in quanto ciò potrebbe danneggiare la graticola o causare un incendio.
- Non utilizzare il barbecue sotto tetti, tettoie infiammabili, ...
- Utilizzare il barbecue solo se tutti i pezzi sono montati correttamente e dopo aver effettuato il **controllo della tenuta**.
- Maneggiare il barbecue con molta attenzione. Durante l'utilizzo, il barbecue si surriscalda.
- Non utilizzare mai il barbecue senza sorveglianza.
- Non appoggiare l'apparecchio su superfici calde.
- Non tenere il barbecue vicino ad apparecchi caldi come, ad esempio, piastre elettriche, focolari, ecc...
- Durante la cottura indossare sempre gli appositi guanti.



Prima di trasportarlo, aspettare che si sia raffreddato.

Non apportare modifiche al prodotto.

Non riutilizzare apparecchi o pezzi di ricambio danneggiati.

Il produttore non può essere considerato responsabile per danni derivanti da un utilizzo non conforme o sconsiderato.

- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio e da reclami da parte di terzi.
- Indicato solo per un utilizzo privato!
- Durante l'accensione o l'utilizzo del barbecue non indossare capi d'abbigliamento con maniche ampie, non aderenti.
- Posizionare il barbecue su una superficie stabile, piana e protetta dal vento.
- Non spostare il barbecue quando è in funzione.
- Non toccare mai la graticola o il barbecue per vedere se queste superfici o componenti sono caldi.
- Indossare sempre gli appositi guanti da barbecue per preparare gli alimenti. Utilizzare dei forchettoni per barbecue con manici lunghi e resistenti al calore.
- Non lasciare sulla superficie del barbecue gas e liquidi infiammabili (ad esempio carburante, alcol, ecc...) e altri materiali infiammabili.
- Non azionare l'apparecchio in luoghi in cui sono presenti liquidi o gas infiammabili.
- Non collocare il barbecue vicino a ingressi o a zone altamente frequentate.
- Prestare sempre la massima cura durante la cottura alla graticola. In caso di distrazioni si potrebbe perdere il controllo. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- Tenere i cavi elettrici lontano dalle superfici incandescenti del barbecue e da punti di passaggio.
- Il consumo di alcol e/o l'utilizzo di farmaci con o senza obbligo di ricetta possono influenzare la capacità dell'utente di montare il barbecue secondo le prescrizioni e di utilizzarlo in modo sicuro.
- Questo apparecchio non è destinato per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e/o senza conoscenze, a meno che non siano controllati per la loro sicurezza o abbiano ricevuto istruzioni su come usare l'apparecchio. Qualsiasi modifica al prodotto rappresenta un grosso pericolo in termini di sicurezza ed è vietata. Lo stesso vale per qualsiasi intervento. In caso di danni, riparazioni o altri problemi sull'apparecchio, rivolgersi alla nostra assistenza tecnica o a un tecnico in loco.

- Tenere lontani dall'apparecchio bambini e animali domestici.



Non utilizzare mai il barbecue senza la vaschetta di raccolta del grasso. Una volta spento il barbecue rimane caldo ancora a lungo. Attenzione al rischio di bruciacure e a non appoggiare alcun oggetto poiché potrebbe generarsi un incendio.

In caso di cottura alla graticola di carne molto grassa (ad esempio di pancetta di maiale, petto d'anatra con la pelle, ecc...) svuotare di tanto in tanto la vaschetta di raccolta del grasso e riempirla con acqua fresca.

- Il barbecue a gas RÖSLE non è adatto all'utilizzo in o su caravan, in roulotte e/o in barca.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali. Non apportare modifiche all'apparecchio. **Non** riutilizzare apparecchi o pezzi di ricambio danneggiati.



ATTENZIONE, coprire la parte interna del barbecue con una pellicola di alluminio impedisce il passaggio dell'aria.

Non utilizzare oggetti affilati e appuntiti per pulire la piastra del barbecue. In caso contrario, la superficie potrebbe danneggiarsi.

- Non utilizzare detergenti corrosivi sulla piastra del barbecue o direttamente sul barbecue stesso. In caso contrario, la superficie potrebbe danneggiarsi.
- Pulire il barbecue regolarmente e a fondo.
- Per proteggere gli alimenti e il barbecue, non raggiungere una temperatura superiore a 300°C / 626°F. A temperature alte alcune parti del barbecue potrebbero deformarsi.



I sottoprodotti risultanti (chimici/velenosi) dal processo di cottura alla graticola possono danneggiare la salute, in particolare in caso di un uso non conforme. Questi possono causare tumori, problemi in gravidanza e altri danni.

Collegamento della bombola del gas



Assicurarsi che la valvola della bombola del gas sia chiusa secondo la marcatura presente sulla bombola del gas.

Non cercare fughe di gas con una fiamma libera. Prima di verificare le fughe, assicurarsi che nelle vicinanze non siano presenti scintille o fiamme libere che possono causare un'esplosione portando a gravi ferimenti se non addirittura mortali e a danni a cose.

Le valvole di pressione del gas utilizzate possiedono un dado a risvolto con filettatura sinistrorsa da avvitare alla valvola della bombola del gas. Seguire le rispettive istruzioni per il collegamento del regolatore.

ATTENZIONE: non rimuovere mai o estrarre il tubo del gas o il connettore rapido!

Indicazioni di sicurezza relative al gas



- Il gas liquido è un prodotto petrolchimico come carburanti e gas naturale. Lo stato gassoso è ottenuto alle solite temperature e pressioni. Alla relativa pressione, ad esempio in una bombola del gas, è liquido. Se si toglie la pressione, il liquido evapora immediatamente e diventa gas.
- Il gas ha un odore simile al gas naturale. È necessario conoscere tale odore.
- Il gas è più pesante dell'aria. Il gas in uscita può accumularsi nei punti più profondi e poi non si sparge.
- La bombola del gas deve essere azionata sempre in posizione verticale, trasportata e stoccata con il cappuccio di sicurezza. Non lasciare cadere le bombole del gas e maneggiarle con cautela.
- Non stoccare e trasportare le bombole del gas in luoghi in cui le temperature possono superare i 50°C. Per il trasporto specializzato di bombole del gas, rivolgersi al rivenditore tecnico.
- Trattare le bombole del gas "vuote" con la stessa cura di quelle piene. Anche se nella bombola del gas non si trova alcun liquido, nella bombola è possibile che sia presente ancora una pressione di gas. Chiudere sempre la valvola sulla bombola prima di staccare la bombola dall'apparecchio.
- Non utilizzare bombole del gas danneggiate. Bombole del gas ammaccate o arrugginite o bombole con valvola danneggiata costituiscono un pericolo e devono essere immediatamente sostituite con una bombola intatta.
- Verificare le perdite sul collegamento al tubo della bombola del gas ad ogni collegamento della bombola all'apparecchio.
- Assicurarsi che la valvola di pressione del gas sia attaccata in modo che si veda la piccola apertura di aerazione verso il basso e non possa penetrare acqua all'interno dell'apertura. Tale apertura di aerazione deve essere pulita e priva di sporco, grasso, insetti, ecc...

Controllo della tenuta del gas

Ad ogni collegamento o sostituzione della bombola del gas così come all'inizio della stagione dei barbecue, verificarne la tenuta.



Vedere la descrizione a pagina 54.

Indicazioni di sicurezza sulla cartuccia del gas



ATTENZIONE

Nelle cartucce si trova gas infiammabile sotto pressione.

Proteggere dai raggi di sole diretti. Non esporre a temperature superiori a 50°C.

Tenere lontano dalla portata dei bambini.

Smaltire in un luogo sicuro!

Non aprire dopo l'uso o gettare nel fuoco vivo!

Attenersi alle indicazioni di sicurezza fornite sulla cartuccia!

Una volta inserita la cartuccia e azionata la leva di alimentazione del gas, controllare sempre l'eventuale presenza di fischi od odore di gas.

In tal caso, posizionare la leva dell'alimentazione del gas su «● **OFF** » e reinserire la cartuccia.

Se posizionata correttamente non si percepiscono odori o rumori. Utilizzare eventualmente un'altra cartuccia o far controllare l'apparecchio.

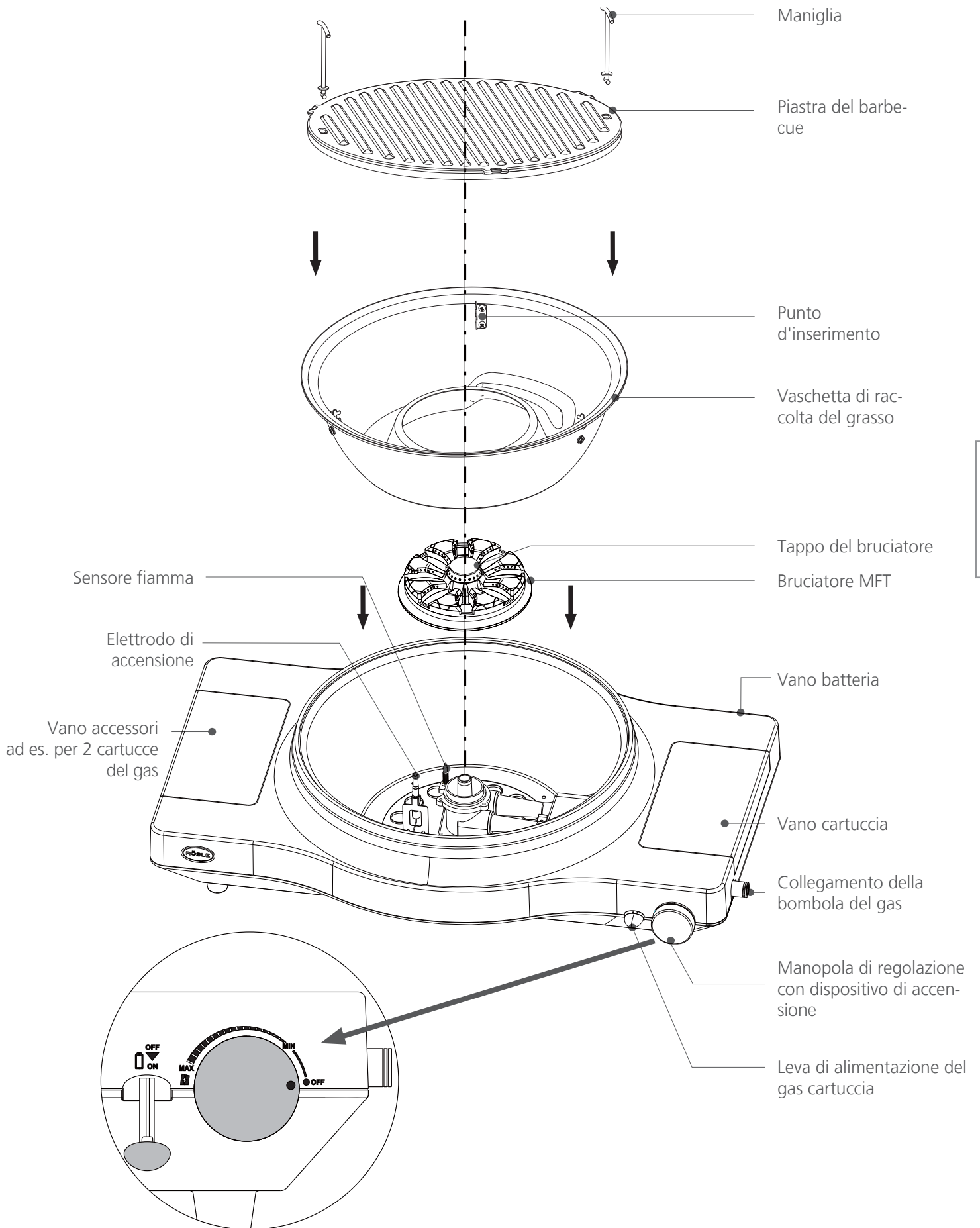
Gentile cliente RÖSLE,

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

Uno sguardo ai vantaggi:

- barbecue a gas universale per interni, esterni e in viaggio;
- Il bruciatore MFT da 2000 Watt fornisce la temperatura perfetta per cucinare alla griglia fino a 300°C sulla piastra del barbecue.
- Controllo della fiamma per cuocere in tutta sicurezza anche in ambienti chiusi e aerati.
- sistema Dual-Fuel: alimentazione del gas con cartucce a valvola a base di gas butano in modo che l'apparecchio possa essere impiegato ovunque e in modo indipendente o azionato con bombole del gas con vuoto a rendere secondo gli usi commerciali (il set adattatore è vendibile separatamente);
- accensione elettronica per un avvio semplice del bruciatore;
- valvola del gas regolabile in modo continuo;
- La piastra del barbecue con Ø 37 cm corrisponde a circa 1075 cm² di superficie per cuocere alla griglia.
- Piastra del barbecue in ghisa smaltata.
- nessuna formazione di odore e ciò lo rende ideale per l'impiego sul balcone;
- vaschetta di raccolta del grasso integrata;
- vano per cartuccia di ricambio o altri utensili.

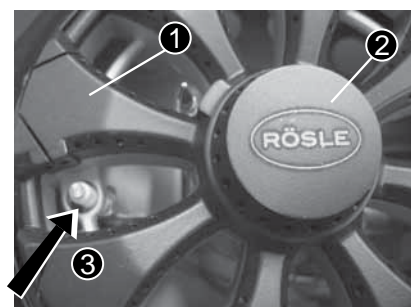
Il barbecue a gas Buddy RÖSLE in dettaglio



Italiano

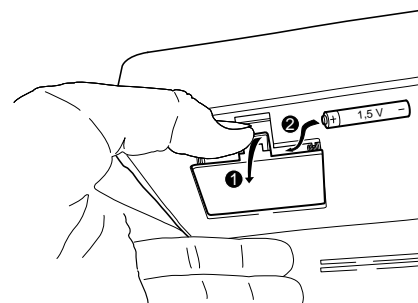
Messa in funzione prima di graticolare

- Assicurarsi che siano presenti tutti gli accessori elencati (bruciatore MFT, tappo del bruciatore, vaschetta di raccolta del grasso, piastra del barbecue e la batteria).
- Posizionare il barbecue su una superficie piana e stabile.
- Estrarre innanzitutto la vaschetta di raccolta del grasso come indicato nella panoramica a pagina 51.
- Inserire poi il bruciatore MFT (1) e il tappo del bruciatore (2). Prestare attenzione al corretto posizionamento - l'**anello del bruciatore** deve essere portato sull'**elettrodo di accensione** (3).
- Mettere sopra la vaschetta di raccolta del grasso.
- Inserire la piastra del barbecue.
- Prima di ogni utilizzo del barbecue, verificare che il tubo dell'alimentazione del gas non presenti pieghe, fessure, segni di usura o incisioni. Qualora si riscontrino danni sul tubo, non utilizzare il barbecue.
- Sostituire il tubo solo con un tubo originale Rösle.
- La prima volta far bruciare il barbecue per almeno 30 minuti.
- Prima di cuocere alla graticola riempire sempre la vaschetta di raccolta del grasso con 300 ml di acqua!



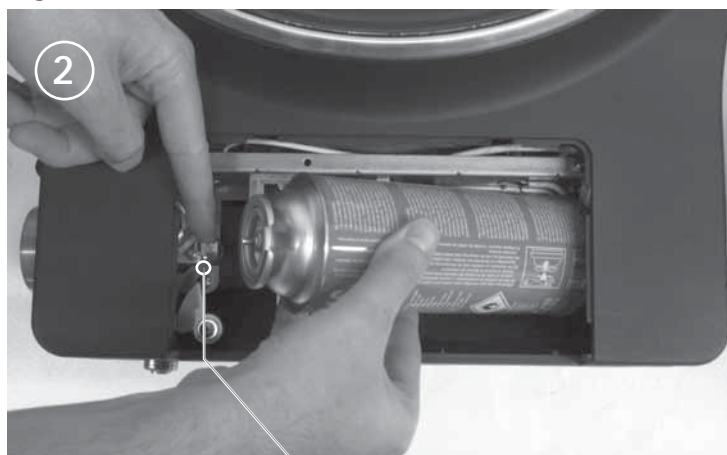
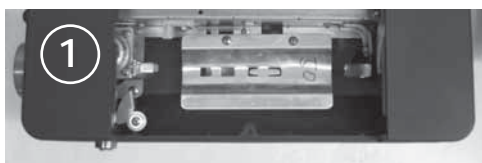
Inserimento della batteria

1. Inserire la batteria - tipo AA, 1,5 V -- nel relativo scomparto sul lato posteriore.
2. Prestare attenzione alla corretta polarità (vedere il grafico).
3. Chiudere lo scomparto delle batterie e controllare che il coperchio sia scattato in posizione.

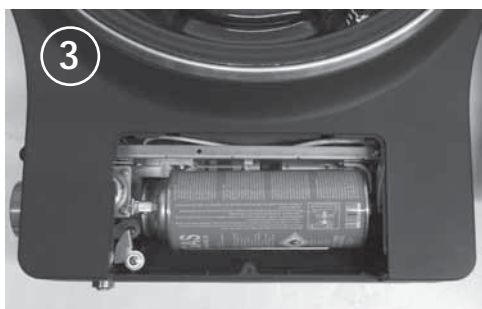


Inserimento e collegamento della cartuccia del gas

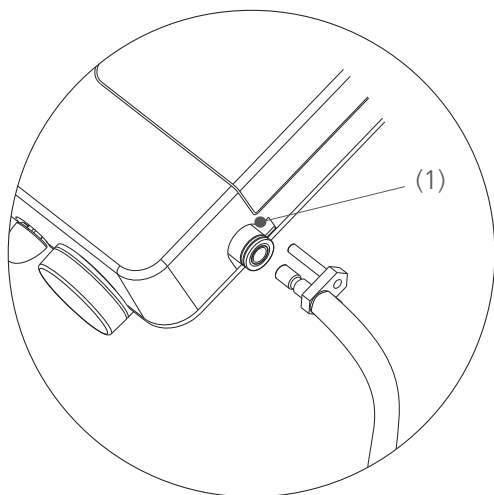
1. Aprire il vano per la cartuccia di destra.
2. Ruotare la manopola di regolazione dell'alimentazione del gas su « ● OFF ». Posizionare eventualmente la leva dell'alimentazione del gas su **OFF**.
3. Inserire posteriormente la cartuccia del gas nel vano della cartuccia come rappresentato in Fig. 1 in modo che la **cavità sulla rondella della valvola sia verso l'alto**. Sollevare la leva di serraggio con l'indice e inserire completamente la cartuccia, vedere Fig. 2. Lasciare andare la leva di serraggio in modo che possa "scattare in posizione" nella cavità. Solo ora è possibile aprire l'alimentazione del gas.



Leva di serraggio



Collegamento di una bombola del gas



(Richiesto il set di collegamento per la bombola del gas)

In Accessori è disponibile facoltativamente il set di collegamento per bombole del gas (DE o per altri paesi) insieme al connettore rapido.



Utilizzare una bombola del gas solo **all'aperto**! Soltanto in questo modo si garantisce un'aerazione sufficiente.

1. Ruotare la manopola di regolazione dell'alimentazione del gas su «●OFF». Posizionare eventualmente la leva dell'alimentazione del gas su «OFF».
2. Estrarre eventualmente una cartuccia del gas inserita.



Le valvole di pressione del gas utilizzate possiedono un dado a risvolto con filettatura sinistrorsa da avvitare al tubo e al **connettore rapido**. Seguire le rispettive istruzioni per il collegamento del regolatore.

3. Portare il set di collegamento come rappresentato nel collegamento

per le bombole del gas esterne.

4. Per rimuovere: chiudere l'alimentazione del gas alla bombola. Rimuovere il collegamento alla bombola del gas insieme al connettore rapido se si desidera nuovamente cucinare alla graticola con la cartuccia. Premere quindi l'anello (1) sul collegamento del gas verso l'interno per allentare l'agganciamento.

Accensione del bruciatore



Non chinarsi mai sul barbecue! Tenere sempre una distanza minima di almeno 50 cm dalla piastra del barbecue quando si accende il barbecue. Attenzione a viso, capelli e capi di abbigliamento larghi, svolazzanti, ecc...

Al livello **MAX** il bruciatore raggiunge la potenza massima mentre al livello **MIN** la potenza minima. È idoneo per applicazioni a intervalli di temperatura medi ed elevati. Nell'intervallo tra MIN e OFF la fiamma si spegne.

Modo di procedere

- Non accendere il bruciatore, aspettare circa 3 minuti per lasciare fuoriuscire il gas.




Pericolo di ferimento!

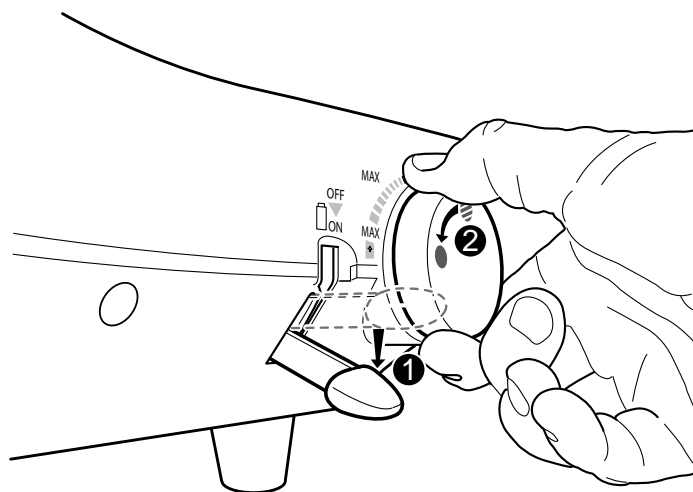
Dal gas residuo può scaturire una fiammata esplosiva con conseguenze che possono portare a gravi ferimenti fino alla morte. Far sempre fuoriuscire completamente il gas prima di effettuare una nuova accensione o di eliminare un'anomalia!

1. Utilizzando una cartuccia del gas, attivarla premendo la leva dell'alimentazione del gas verso il basso finché non scatta in posizione (Posizione **ON**). La cartuccia alimenta quindi il collegamento e si apre la valvola della cartuccia.



Rimuovere eventualmente il collegamento alla bombola del gas insieme al connettore rapido.

2. **ATTENZIONE:** non accendere **mai** il barbecue con la campana di cottura posizionata.
3. Se si utilizza una bombola del gas assicurarsi che tutti i collegamenti tra il tubo del gas, la valvola di pressione del gas e la bombola siano ben fissati. Aprire l'alimentazione del gas alla bombola.
4. Ruotare la manopola di regolazione completamente a sinistra (in senso antiorario) su **MAX** al livello  e mantenerlo nella posizione di accensione. Ora si dovrebbe sentire chiaramente il rumore del dispositivo di accensione. Scocca la scintilla, si forma la fiamma che poi brucia.
5. Tenere la manopola di regolazione per circa 10 secondi nella posizione di accensione finché il barbecue non tiene la fiamma.
6. Se il gas non si accende entro 3 secondi, posizionare la manopola di regolazione su «●OFF». Attendere 3 minuti affinché il gas non bruciato evapori. Successivamente ripetere il processo di accensione.
7. Se dopo 3 tentativi il bruciatore **non** si accende, verificare le cause come descritto nella sezione **Eliminazione delle anomalie a pagina 60**.



Spegnere il bruciatore



In caso di utilizzo della cartuccia:

per le cartucce: ruotare la manopola di regolazione sul barbecue in senso orario su "●" **OFF**.

Posizionare la leva dell'alimentazione del gas verso l'alto su **OFF**.

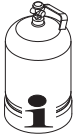
La cartuccia viene quindi rimossa dal collegamento e si chiude la valvola della cartuccia.



Bombola del gas:

ruotare la manopola di regolazione sul barbecue in senso orario su "●" **OFF**.
Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola.

Controllo della tenuta del gas



Durante il controllo della tenuta assicurarsi che non ci siano fonti di accensione nelle vicinanze. Ciò vale anche per il fumo. Non effettuare **mai** la verifica della tenuta con un fiammifero acceso o una fiamma libera e sempre all'aperto! Tale controllo va effettuato in fase di montaggio del tubo al barbecue a gas, dopo ogni collegamento, sostituzione della bombola del gas e almeno una volta all'anno!

1. Posizionare il regolatore del gas su «● **OFF** ».
2. Aprire l'alimentazione del gas alla bombola.
3. Passare tutte le parti che trasportano il gas (collegamento alla bombola del gas, valvola di pressione del gas, tubo del gas, collegamento alla valvola) con una soluzione a base di sapone (ca. 50% sapone liquido / 50% acqua).
In alternativa utilizzare uno spray per la rilevazione delle fughe.
4. La formazione di piccole bolle della soluzione a base di sapone indica un punto non stagno.

IMPORTANTE: Il barbecue può essere utilizzato solo se sono state eliminate tutte le fughe. Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola.

5. Eliminare le fughe stringendo i collegamenti, se ciò è possibile, altrimenti sostituire i pezzi difettosi.
6. Ripetere i passi 1 e 2.
7. SE si preferisce non eliminare le fughe, rivolgersi al proprio rivenditore tecnico.

Prima di effettuare la prima graticolata

1. Pulire tutti i pezzi che entrano a contatto degli alimenti con il detersivo.
2. Controllare tutti i componenti che trasportano il gas, come descritto nel capitolo "Controllo della tenuta".
3. Far funzionare il barbecue la prima volta per 30 minuti al livello più alto **MAX**.

Diventare un professionista del barbecue è semplice

Leggere attentamente la ricetta e attenersi alle specifiche indicazioni nelle prossime pagine.

Prima di utilizzare la vaschetta di raccolta del grasso, verificarne gli accumuli. Rimuovere il grasso in eccesso per evitare che si bruci nella vaschetta di raccolta del grasso estraibile.



Prima di graticolare ogni volta, riempire la vaschetta di raccolta del grasso con circa 300 ml di acqua per evitare che il grasso bruci.

Preriscaldare il barbecue per circa 5 minuti al livello **MAX**. Spegnere sempre il bruciatore dopo la cottura alla graticola.

Chiudere il gas sulla bombola o mettere la maniglia del gas su **OFF**.

Lasciar raffreddare sempre completamente il barbecue e pulirlo solo a completo raffreddamento avvenuto.

- Non cercare di risparmiare tempo ponendo gli alimenti troppo presto sul barbecue, se questo non ha ancora raggiunto la giusta temperatura. Tirare fuori gli alimenti da cucinare alla griglia per tempo in modo che si possano riscaldare prima della cottura al barbecue! Solo da quel momento in poi valgono i tempi di cottura indicati.
- Utilizzare una paletta o una pinza, ma mai forchette. Il liquido di cottura e l'aroma, fuoriescono, facendo seccare gli alimenti.

- Girare gli alimenti una sola volta, come indicato nella ricetta.
- Non schiacciare troppo gli alimenti, ad esempio un hamburger, altrimenti il liquido della carne fuoriesce e il cibo risulterà secco.
- Se gli alimenti vengono leggermente spalmati di olio, si dorano e contemporaneamente non si attaccano alla graticola. Spennellare o irrorare con olio solo gli alimenti e non la graticola stessa.
- In caso di utilizzo della campana di cottura:
- Prima di chiudere la campana di cottura controllare che sulla griglia ci sia abbastanza spazio per gli alimenti: l'ideale è una distanza di circa 2 cm tra i singoli alimenti.
- Non aprire più la campana di cottura per controllare il cibo. Ogni volta che questa viene aperta, si riscontra una perdita di calore, quindi sarà necessario più tempo affinché le pietanze siano in tavola.
- Quando si chiude la campana di cottura del barbecue, si riduce il tempo di cottura ottenendo migliori risultati nella cottura.

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

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

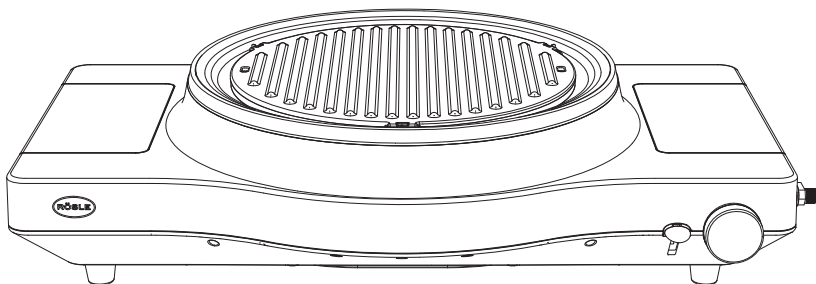
Non scongelare gli alimenti a temperatura ambiente, ma in frigorifero.

Cuocere con il barbecue a gas RÖSLE

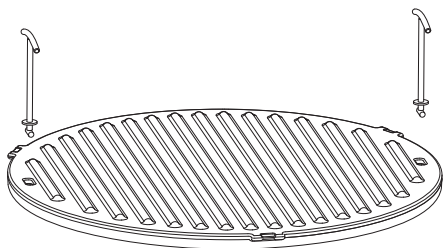
Cucinare alla griglia senza campana di cottura

La preparazione di alimenti con brevi tempi di cottura (inferiori a 25 minuti) è l'ideale sul barbecue a gas Buddy G40 RÖSLE. Per un risultato uniforme e un piacere assoluto, girare gli alimenti una volta a metà del tempo di cottura. Questo è il caso, ad esempio, di bistecche, cotolette, spiedini, würstel, verdure, ecc...

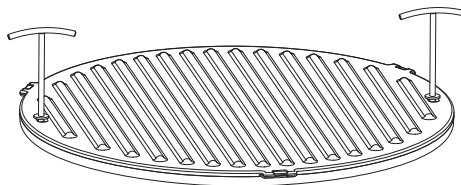
Preparazione del barbecue



- Controllare che le aperture di aerazione alla base / sul lato inferiore del barbecue siano prive di sporcizia.
- Inserire la vaschetta di raccolta del grasso e riempirla con 0,3 L di acqua.
- Inserire la piastra del barbecue. Utilizzare i manici in dotazione.



Inserire le maniglie nelle aperture della piastra del barbecue.



Per poter trasportare la piastra del barbecue, ruotare la maniglia di 90°. Una volta trasportata ruotare nuovamente la maniglia e rimuoverla dalla piastra del barbecue.



Non infilare mai le maniglie durante il funzionamento.

- Preriscaldare la piastra del barbecue a una temperatura elevata per circa 10 minuti.
- Ungere la piastra del barbecue con un po' di olio in modo che il cibo non attacchi.
- Posizionare gli alimenti sulla piastra del barbecue. Lasciare una certa distanza tra i singoli pezzi di carne.
- A pagina 16 sono elencati alcuni esempi di tempi di cottura raccomandati.

Dopo la cottura

- Spegnere il bruciatore e posizionare la manopola di regolazione su «●» **OFF**.
- Chiudere inoltre l'alimentazione del gas alla bombola o, in caso di utilizzo di cartucce, mettere la leva del gas su **OFF**.
- Una volta che il barbecue è completamente raffreddato può essere pulito e riposto.

Cucinare con la campana di cottura



Cosa serve:

Accessorio opzionale: campana di cottura n. art. 25114

La cottura con la campana di cottura è indicata per alimenti che necessitano di oltre 25 minuti di graticolazione o che sono talmente teneri che con un metodo di graticolazione diretta si seccerebbero o brucerebbero. Il calore sale verso l'alto, circola e si riflette nella campana di cottura posizionata. Il cibo viene cotto lentamente e uniformemente da tutti i lati. e non è necessario girarlo.

Questo metodo è raccomandato, ad esempio, per pollo arrosto, costolette, arrosto, pesce intero, ecc. Utilizzando una piastra per pizza (vedere gli accessori) è possibile preparare pizze gustose e croccanti.



La campana di cottura si riscalda durante la cottura alla griglia!

Afferrare esclusivamente la maniglia isolata, utilizzare i guanti.

Rimuovere la campana di cottura e appoggiarla solo su superfici resistenti al calore!

- Controllare che le aperture per l'aerazione siano prive di sporco.
- Inserire la vaschetta di raccolta del grasso e riempirla con 0,3 L di acqua.
- Inserire la piastra del barbecue utilizzando l'impugnatura in dotazione.
- Posizionare la campana di cottura.
- Non cominciare a grigliare se il barbecue non è sufficientemente preriscaldato. Con la campana di cottura questo processo dura circa 15 minuti al livello **MAX**.
- Posizionare il cibo sulla piastra di cottura con un supporto disponibile separatamente. In questo modo il cibo non brucerà o risulterà stracotto in un punto. Si raccomanda di non posizionare il cibo direttamente sulla piastra poiché potrebbe bruciarsi.
- Chiudere la campana di cottura. In questo modo il calore si distribuisce in tutto il barbecue, il cibo viene grigliato e rosolato uniformemente, i succhi rimangono all'interno del cibo.
- A pagina 58 sono elencati alcuni esempi di tempi di cottura raccomandati.

Dopo la cottura

- Spegnere il bruciatore e posizionare la manopola di regolazione su «●» **OFF**.
- Chiudere inoltre l'alimentazione del gas alla bombola o, in caso di utilizzo di cartucce, mettere la leva del gas su **OFF**.
- Una volta che il barbecue è completamente raffreddato può essere pulito e riposto.



I migliori risultati si ottengono se il cibo da cuocere alla griglia non è troppo freddo (direttamente dal frigo).

Tirarlo fuori un po' di tempo prima (ca. 1 ora), cosicché al momento di grigliare abbia raggiunto la temperatura ambiente.

Quando è cotta la carne o il cibo da grigliare?

La grigliatura coinvolge moltissimi aspetti, ad es. lo spessore e la temperatura iniziale del cibo da grigliare, ecc...In caso di dubbio utilizzare un termometro per verificare la temperatura centrale. Non fidarsi esclusivamente dei rigidi tempi di cottura. Qualora si utilizzi un termometro per arrostiti o bistecche, attenersi alle rispettive istruzioni per l'uso. Verificare eventualmente la temperatura del cibo da grigliare.

- In caso di utilizzo di un termometro per arrostiti, posizionarlo nella carne sin dall'inizio.
- Per bistecche, hamburger ma anche arrostiti, ecc... inserire lateralmente il termometro nel cibo da grigliare in modo che la punta sia in mezzo al cibo. Assicurarsi che il termometro non tocchi le ossa.
- Per controllare la temperatura del pollame, inserire il termometro nel punto più spesso del petto o della coscia. Non toccare le ossa. Quando il pollame è ben grigliato, il petto ha una temperatura centrale di 75 °C mentre la coscia di 80 °C.
- Togliere l'arrosto o il pollame dalla griglia circa 5 minuti prima che sia raggiunta la temperatura centrale desiderata. Lasciarla riposare per circa 5-10 minuti prima di tagliarla in modo che i succhi della carne ritornino all'interno del cibo. Il cibo continua a cuocere e può essere tagliato più facilmente.

Tempi di cottura dei diversi alimenti

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

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

Cuocere alla griglia pezzi di arrosto, pollame con ossa, pesci interi e porzioni più spesse utilizzando la campana di cottura e il relativo supporto con l'aiuto dei tempi indicati nella tabella. In alternativa è possibile utilizzare un termometro per arrostiti che indica la temperatura interna desiderata. Se non indicato altrimenti, i tempi di grigliatura per il manzo si riferiscono a un tipo di cottura medio

Panoramica

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

Valori indicativi: calore basso ca. 100 - 130 °C
 Calore medio ca. 150 - 200 °C
 Calore elevato ca. 200 - 300 °C

Manutenzione, pulizia e conservazione



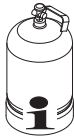
In caso di sporco: riscaldare il barbecue per circa 10 - 15 minuti al massimo della potenza. Successivamente lasciar raffreddare.

Assicurarsi che il barbecue sia freddo. Se si utilizza la campana di cottura (accessorio) si può verificare la temperatura del termometro del coperchio.

Estrarre la piastra del barbecue e la vaschetta di raccolta del grasso e pulirle.

Pulire il barbecue con acqua e un detergente non aggressivo. Risciacquare bene con acqua pulita e asciugare le superfici.



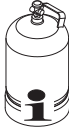
- Per pulire la piastra del barbecue è sufficiente staccare i depositi con la spazzola per pulizia del barbecue RÖSLE o con una spazzola morbida in acciaio inossidabile. Infine, pulire con un panno umido.
- Asciugare il barbecue dopo ogni pulitura a fondo riscaldandolo alla massima potenza.
- Per pulire il barbecue non utilizzare **mai** detersivi per il forno, prodotti abrasivi (detersivi per la cucina), detersivi a base di limone o spugne abrasive. Non lasciare che acqua o detersivi penetrino nelle aperture dei bruciatori.



- Controllare almeno annualmente tutte le parti che trasportano gas, le valvole, i tubi, ecc... dopo la sostituzione della bombola e ogni volta dopo un lungo periodo di stoccaggio.
- Se non si utilizza il barbecue per molto tempo effettuare un controllo della tenuta prima di riutilizzarlo.
- In caso di domande o dubbi è possibile rivolgersi al proprio fornitore di gas o al punto vendita.
- Dopo un lungo stoccaggio e almeno una volta all'anno durante la stagione dei barbecue controllare che il tubo del gas non presenti fessure, pieghe e altri danni. Sostituire immediatamente un tubo del gas danneggiato.

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

Eliminazione delle anomalie

Problema	Soluzione
Nessuna accensione, nessuna formazione di scintille	<p>La manopola di regolazione è ruotata in posizione di accensione, l'elettrodo di accensione emette scintille? Ruotare nuovamente verso sinistra la manopola di regolazione su MAX e superare la piccola resistenza. Al livello  si deve sentire chiaramente il rumore del dispositivo di accensione. Scocca la scintilla, si forma la fiamma che poi brucia. Eventualmente sostituire la batteria dell'elettrodo di accensione.</p> <p>L'elettrodo di accensione emette scintille? Controllare che la batteria sia inserita correttamente. Prestare attenzione alla polarità. Sostituire la batteria con una nuova del tipo 1,5 V, AA. Eventualmente pulire l'elettrodo con molta cura (con acqua e sapone). Controllare se il bruciatore MFT e il tappo del bruciatore sono montati in modo corretto, vedere pagina 52.</p>
Nessuna fiamma	 <p>La cartuccia è inserita correttamente? La leva di serraggio deve essere scattata in posizione. La leva dell'alimentazione del gas è verso il basso e scattata in posizione? La cartuccia è vuota? Il bruciatore MFT e il tappo del bruciatore sono montati correttamente? Vedere pagina 52. NOTA: le cartucce a base di gas butano non devono essere utilizzate al di sotto degli 5 °C.</p>
	 <p>Se il collegamento dalla bombola del gas al barbecue è corretto (tubo del gas - bombola del gas, tubo - connettore rapido o connettore rapido completamente scattato in posizione (la leva dell'alimentazione del gas deve essere su OFF) L'accensione fa rumore? Controllare se l'alimentazione del gas della bombola del gas è aperta. Assicurarsi che nella bombola ci sia sufficiente gas. Controllare la tenuta del gas! Il tubo del gas è piegato? Stendere il tubo. Controllare se le scintille scoccano dall'elettrodo al bruciatore. Il bruciatore può essere acceso con un lungo fiammifero? Ruotare la manopola di regolazione su Accensione.</p>
La fiamma si spegne sempre. L'alimentazione del gas si interrompe.	<p>Tenere la manopola di regolazione per almeno 10 secondi finché la fiamma non continua a bruciare. Il bruciatore MFT e il tappo del bruciatore sono montati correttamente? Vedere pagina 52. Cartuccia e bombola del gas eventualmente vuote?</p>
Non si riesce a premere la leva di alimentazione del gas	Rimuovere il connettore rapido per l'azionamento della bombola del gas.
Non si può collegare correttamente il connettore rapido per il collegamento di una bombola del gas	Mettere la leva di alimentazione del gas (azionamento a cartuccia) su OFF.
La fiamma del bruciatore non è uniforme	I bruciatori sono puliti? Pulire i bruciatori. Rimuovere i residui. Effettuare la pulitura accuratamente utilizzando un panno umido. Se la fiamma continua ad essere non uniforme, contattare il proprio rivenditore specializzato.
Si verificano fiammate	Pulire la piastra del barbecue e la vaschetta di raccolta, ecc... cosicché siano prive di residui di grasso. Controllare il posizionamento del bruciatore MFT e del tappo del bruciatore.
Il cibo rimane attaccato alla piastra del barbecue.	La temperatura del barbecue è troppo bassa. Attendere alcuni minuti prima di girare il cibo cosicché abbia il tempo di cuocersi correttamente.
Altri problemi non elencati qui	Contattare il proprio rivenditore specializzato

Smaltimento

Durante il tragitto verso casa sua l'apparecchio nuovo è stato protetto dall'imballaggio. Tutti i materiali utilizzati rispettano l'ambiente e sono riciclabili. La preghiamo di aiutarci e di provvedere allo smaltimento corretto dell'imballaggio. Per le attuali modalità di smaltimento può rivolgersi al suo rivenditore o dall'ente comunale per lo smaltimento.



Non affidare l'imballaggio e suoi componenti ai bambini.

Pericolo di soffocamento a causa di pellicola e altri materiali da imballaggio.



Gli apparecchi vecchi non sono rifiuti senza valore. Grazie allo smaltimento ecocompatibile si possono recuperare utili materie prime. Informarsi presso la propria amministrazione cittadina o comunale sulle possibilità di uno smaltimento corretto dal punto di vista ambientale e opportuno dell'apparecchio.

Batterie



Assicurarsi che le batterie non finiscano nelle mani dei bambini. I bambini potrebbero portare le batterie alla bocca e inghiottirle. Ciò può provocare seri danni alla salute. In questo caso chiamare immediatamente un medico!

Conservare quindi batterie in luoghi inaccessibili ai bambini piccoli.

Le normali batterie non devono essere caricate, riattivate con altri mezzi, separate, riscaldate o gettate nel fuoco vivo (**pericolo di esplosione!**).

Sostituire tempestivamente le batterie in esaurimento. Pulire i contatti delle batterie e dell'apparecchio prima di inserirle.

In caso di batteria non inserita correttamente esiste il **pericolo di esplosione!**

Non provare a ricaricare la batteria, a separarla, a scaldarla a una temperatura superiore a 100°C o a bruciarla.

Smaltire immediatamente le batterie usate. Sostituire le batterie solo con batterie del tipo corretto e del numero di modello corretto.

ATTENZIONE!

Non esporre le batterie a condizioni estreme. Non appoggiarle su corpi caldi e non esporle alla luce diretta del sole!

Le batterie esaurite o danneggiate possono causare gravi ferimenti se a contatto con la pelle. In questo caso utilizzare guanti protettivi idonei. Pulire il vano batteria con un panno asciutto.

Importanti indicazioni sullo smaltimento:

Le batterie possono contenere sostanze velenose nocive per la salute e per l'ambiente.

- Le batterie sono soggette alla Direttiva Europea 2006/66/CE. Esse non devono essere smaltite con i normali rifiuti domestici.
- Informarsi sulle disposizioni locali in materia di smaltimento separato di batterie in quanto il corretto smaltimento protegge l'ambiente e l'uomo da possibili conseguenze negative

Questo simbolo si trova sulle batterie contenenti sostanze tossiche:



Garanzia

Tutti i prodotti RÖSLE, dal progetto alle ruote di serie, attraversano diversi stadi di pianificazione e prove. Nella preparazione e nel montaggio vengono utilizzati esclusivamente materiali e materie prime di alta qualità, nonché i più moderni metodi di garanzia della qualità. Solo in questo modo si può essere sicuri che i clienti RÖSLE riceveranno la qualità desiderata e che i prodotti garantiranno loro molti anni di soddisfazione.

Se, contro ogni aspettativa, un articolo non soddisfa questi requisiti, la garanzia vale 2 anni.

Il presupposto per l'applicazione della garanzia prevede che l'articolo sia stato utilizzato in base alle istruzioni allegate. RÖSLE è libera di richiedere una ricevuta d'acquisto (conservare bene la fattura o la ricevuta).

La garanzia limitata è valida solo per le riparazioni o la sostituzione di componenti che potrebbero danneggiarsi con il normale utilizzo. Se RÖSLE conferma il danneggiamento e accetta il reclamo, RÖSLE provvederà a riparare o sostituire il/i componente/i interessati. Se il componente danneggiato deve essere spedito, i costi di spedizione devono essere pagati in anticipo, in modo che RÖSLE possa inviare al cliente i componenti riparati o nuovi gratuitamente.

Questa garanzia limitata non comprende guasti o problemi di utilizzo dovuti a incidenti, uso improprio, utilizzo non conforme, modifiche, applicazioni erranee, forza eccessiva, danneggiamenti volontari, montaggio o manutenzione scorretti o assistenza non idonea. Inoltre la garanzia risulta nulla in caso di normali lavori di manutenzione e pulizia non eseguiti in modo corretto. Anche il deterioramento o il danneggiamento dovuti a cause di forza maggiore nonché cambiamenti di colore dovuti all'irradiazione solare diretta oppure al contatto con agenti chimici non sono coperti da questa garanzia.

Eventuali altre garanzie implicite comprese quelle relative alla commerciabilità e all'idoneità a un uso specifico saranno applicabili solo per il periodo di validità della presente garanzia limitata esplicita. Poiché alcune giurisdizioni non ammettono limiti alla durata della garanzia implicita, i limiti o le esclusioni indicati in precedenza possono non essere applicabili.

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

Per danneggiamenti risultanti dall'applicazione e dall'utilizzo dei prodotti RÖSLE a prodotti di altre marche a causa di utilizzo o montaggio non conformi, oppure, ad esempio, derivanti da un incidente non è riconosciuta alcuna responsabilità.

RÖSLE non autorizza persone o società a rappresentarla relativamente agli obblighi e alle responsabilità derivanti dalla vendita, dall'installazione, dall'uso, dalla rimozione, dalla restituzione o sostituzione del prodotto e non riconosce le loro eventuali dichiarazioni come legalmente vincolanti.

Dati tecnici

Denominazione del prodotto	Barbecue a gas Buddy G40
Dotazione	
Struttura	PA, rinforzato in fibra di vetro
Brucciato MFT	✓
Sensore fiamma	✓
Sistema Dual-Fuel (DFSD)	✓
Accensione elettronica	✓
Valvola del gas	regolabile in modo continuo
Piastra del barbecue	Ghisa smaltata
Vaschetta di raccolta del grasso	smaltata in porcellana
Vano	✓
Area della griglia	
Superficie della griglia in cm ²	1075
Diametro della graticola in cm	37
Misure & Peso	
Larghezza in cm	68,2
Profondità in cm	45,5
Altezza in cm	17
Peso senza cartuccia a base di gas butano in kg	7,7 - 8,2

Gruppo bruciatore				
CE	845-14			
Brucciato	1 x tecnologia multifiamma (MFT)			
Tipo di gas	butano / propano			
Numero articolo	25015 / 25016	25017	25017	25017
Categoria	I _{B/P(50)}	I _{3+(28-30/37)}	I _{B/P(30)}	I _{B/P(37)}
Tipo di gas	butano (G30) / propano (G31): 50 mbar	butano (G30): 28-30 mbar propano (G31): 37 mbar	butano (G30) / propano (G31): 30 mbar	butano (G30) / propano (G31): 37 mbar
Certificazione regionale	AT, CH, DE	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI	PL
Potenza in kW con cartuccia a valvola a base di gas butano	2,2			
Potenza in kW con bombola del gas con vuoto a rendere	2,4			
Consumo totale g/h	160 - 175			
Ugello diametro interno in mm	0,35	0,35	0,35	0,35
Ugello diametro esterno in mm	0,67	0,82	0,82	0,82
Sistema di accensione	accensione elettronica (manopola) batteria 1,5V / AA (LR6, mini)			
Intervallo di temperatura del bruciatore senza campana di cottura	100 - 250 °C			
Intervallo di temperatura del bruciatore con campana di cottura	150 - 330 °C			






Salvo modifiche tecniche ed errori. Le misure sono valori approssimativi.
Direttive e norme: il presente prodotto corrisponde alla direttiva CE così come alle norme DIN EN 498 e DIN EN 521.

Italiano









Accessori









Nel barbecue RÖSLE sono disponibili i seguenti accessori. Altri accessori sono disponibili al sito: www.roesle-bbq.de.

	25114	Campana di cottura Buddy
	25115	Sacca per il trasporto Buddy

	25141	Set da pizza Buddy
	25750	Set per il collegamento della bombola del gas 50 mbar (DE), valvola di pressione, tubo, connettore rapido

Accessori barbecue

	25050	Paletta per barbecue
	25053	Spazzola per pulizia del barbecue
	25054	Pinza per barbecue 40 cm
	25056	Pennello per barbecue rotondo
	25057	Paletta forata per pesce per barbecue
	25061	Pinza per grigliare piegata
	25062	Pinza per grigliare dritta
	25031	Guanti per grigliare in pelle

	25064	Pinze a punta
	25065	Pinza per lische
	25058	Siringa per marinature 50 ml
	25060	Trinciapollo per barbecue
	25066	Termometro da gourmet
	25067	Termometro per carne e pesce
	25068	Termometro digitale per arrostiti
	25082	Stampo per hamburger

	25069	Spiedi da griglia (4 pz.)
	25078	Girarrosto
	25071	Supporto per il pesce
	25087	Porta arrosto e porta costolette piccoli

	25147	Set di coltelli da bistecca, 4 pz.
	25112	Stampo per muffin BBQ
	25113	Padella da griglia, smaltata

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE-Gasgrill.

Ihr RÖSLE-Team aus Marktoberdorf

We wish you long lasting service from your new RÖSLE Gas Grill.

Your RÖSLE-Team

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

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