

Manuel de l'Utilisateur

MODULE CHARCOAL GRILL 50

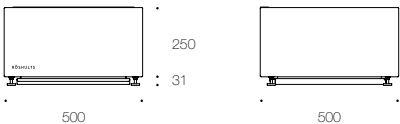
FR

RÖSHULTS



Module Charcoal Grill 50

Design:	Broberg & Ridderstråle
No Article:	200460 / 200461
Couleurs:	Anthracite / Inox Brossé
Matériaux:	Inox
Dimensions:	L 500 D 500 H 281 mm / L 19.7 D 19.7 H 11 in
Poids:	25 kg / 55 lb

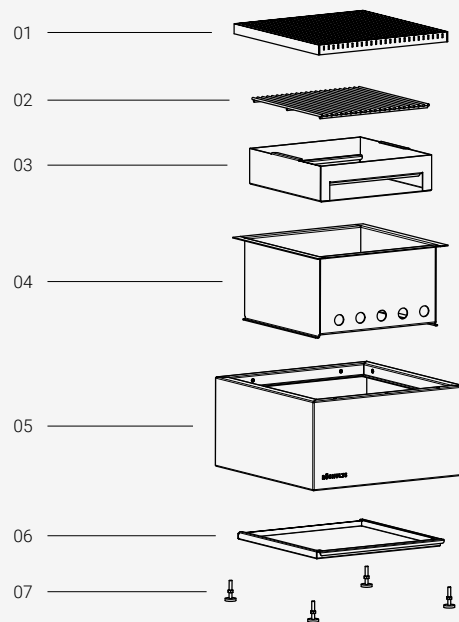


Couleurs & echantillons

Cadres disponibles

-  **Anthracite. Akzo Nobel**
Echantillon Röshults : C0004
-  **Brushed Stainless Steel. 316L**
Echantillon Röshults : ME003

Composants



NO	LA DESCRIPTION
01	Grille de gril
02	Grille à charbon
03	Récupérateur de cendres
04	Boîte intérieure
05	Cadre de barbecue
06	Bac de récupération
07	Support des pieds

Avertissement

Veuillez conserver ce manuel d'instructions pour référence future. Ce barbecue est conçu uniquement pour une utilisation en extérieur. Ne laissez pas les jeunes enfants utiliser ce gril.

⚠ Avertissement!

Pour votre sécurité, veuillez noter:

- Utilisez uniquement à l'extérieur.
- Vous devez faire preuve de prudence lors de la cuisson. Le gril sera chaud et peut provoquer des brûlures.
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

⚠ Avertissement!

- N'utilisez jamais d'eau pour contrôler ou éteindre le charbon de bois.
- Ne versez jamais aucun liquide inflammable sur du charbon de bois ou des briquettes déjà allumés.
- Le gril devient très chaud, ne le déplacez jamais pendant son utilisation. Assurez-vous que les récipients sous pression et les liquides combustibles tels que l'essence, l'alcool, etc. sont stockés loin du gril.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés du gril.
- Des gants de cuisine doivent toujours être utilisés lors de la cuisson, du réglage de l'air, de l'ajout de briquettes et de la manipulation du couvercle.

- Ne jetez jamais les briquettes là où il y a un risque que quelqu'un marche dessus ou un risque d'incendie.
- N'enlevez pas les cendres tant que les charbons n'ont pas brûlé et refroidi complètement. Ne rangez pas le gril avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- **Le gril ne doit jamais être utilisé comme élément chauffant.** Ne faites pas griller à l'intérieur! Uniquement pour une utilisation en extérieur. La fumée peut causer des blessures mortelles.
- Ce gril ne doit être utilisé qu'à l'extérieur sur une surface plane avec une ventilation adéquate. Placez le gril à au moins 3 m des arbres et des matériaux combustibles.
- Utilisez uniquement du charbon de bois et des briquettes pour griller. **Le charbon doit toujours être placé sur le porte-charbon.** Sinon, le gril peut être endommagé. N'utilisez pas trop de charbon.
- **N'utilisez pas plus de 0,7 kg de charbon de bois.** Si vous utilisez plus de 0,7 kg maximum de charbon de bois, la surface revêtue de poudre sera endommagée par la chaleur.
- Le gril doit être nettoyé soigneusement et régulièrement.
- Utilisez des outils de barbecue appropriés avec de longues poignées résistantes à la chaleur.
- N'utilisez pas d'objets pointus pour nettoyer le gril afin d'éviter d'endommager sa surface.
- Scellez le liquide à briquet après utilisation et rangez-le à une distance sûre du gril.

- Le gril n'est pas destiné à être utilisé dans des véhicules de loisirs ou sur des bateaux.
- N'utilisez pas le gril par vent fort.

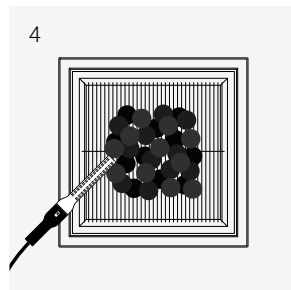
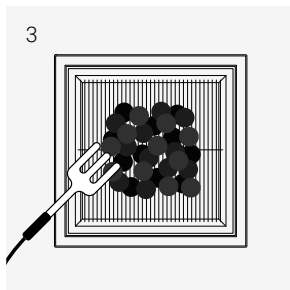
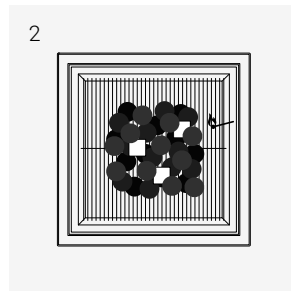
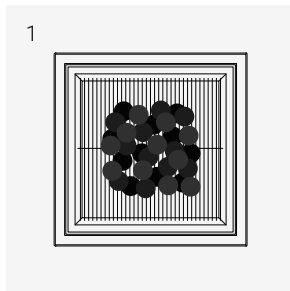
Installation

Avant de commencer à utiliser le barbecue à charbon

1. Assurez-vous que l'emplacement du gril respecte les règles de sécurité.
2. Déballez le gril et placez-le à l'emplacement spécifié.
3. Vous êtes prêt à griller. Voir «Allumer le gril».

Allumer le gril

1. Remplissez la grille à charbon avec au maximum 0,7 kg de briquettes ou de charbon de bois (image 1).
2. Différentes façons d'allumer le charbon de bois:
 - a. Répartissez deux à trois sacs de paraffine sur le charbon puis allumez les sacs (image 2).
 - b. Allumez le charbon à l'aide d'un briquet électrique (image 3 et 4).
 - c. Versez la quantité appropriée de liquide d'éclairage. Laisser le liquide à briquet absorber complètement avant d'allumer (environ 20 minutes).



Maintenance

Pour éviter les problèmes, assurez-vous d'inspecter toutes les pièces des grilles après utilisation.

Essuyez avec de l'eau savonneuse et un chiffon épais. Gardez le gril propre pour une durabilité accrue. Après les dernières saisons d'utilisation: vider la grille à charbon, brosser le gril mais laisser la dernière couche de graisse de la cuisson précédente. Il sert de couche protectrice pendant l'hiver. Conservez le gril dans un endroit chaud et sec, de préférence recouvert d'une housse de luxe Röshults.

Après utilisation, laissez le gril refroidir complètement. Nettoyez soigneusement le gril avec un chiffon et de l'eau savonneuse. N'utilisez pas de détergents puissants, ceux-ci peuvent endommager la peinture et les traitements de surface. Le nettoyage de la grille du gril doit être effectué avec une brosse à vaisselle et un détergent léger.

Espace de rangement

Avant de ranger le gril, il doit refroidir complètement. Pour la protéger encore plus, utilisez une housse de luxe Röshults et / ou rangez-la à l'intérieur.

Emptying the ashes

Après utilisation, laissez le gril refroidir complètement, puis retirez la grille à charbon et videz les cendres.

Garantie

La garantie de ce gril ne comprend que les défauts de fabrication et les pièces manquantes, qui seront remplacées. Les frais de livraison, d'assemblage, de remplacement des pièces usées (baril à feu, grilles de cuisson) et autres ne sont pas inclus dans cette garantie. La garantie n'est pas valable en cas de propre modification ou autre altération du gril. Valable uniquement sur justificatif.

En cas de mauvaise utilisation du gril, la garantie ne s'applique pas.

