

Manuel de l'Utilisateur

MODULE GAS GRILL 50

FR

RÖSHULTS



Module Gas Grill 50

Design:	Broberg & Ridderstråle
No Article:	200360 / 200361 (Marché de l'UE)
Couleurs:	Anthracite / Inox Brossé
Matériaux:	Inox
Dimensions:	L 500 D 570 H 431 mm / L 19.7 D 22.4 H 17 in
Poids:	38 kg / 84 lb
Catégorie de gaz:	28 - 30 mbar, 50 mbar, 37 mbar, 20 mbar NG
Certification:	CE

Couleurs & échantillons

Cadres disponibles



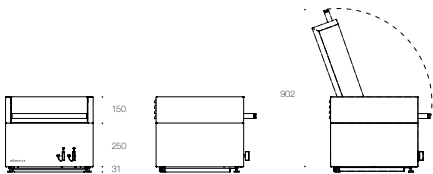
Anthracite. Akzo Nobel

Echantillon Röshults : CO004



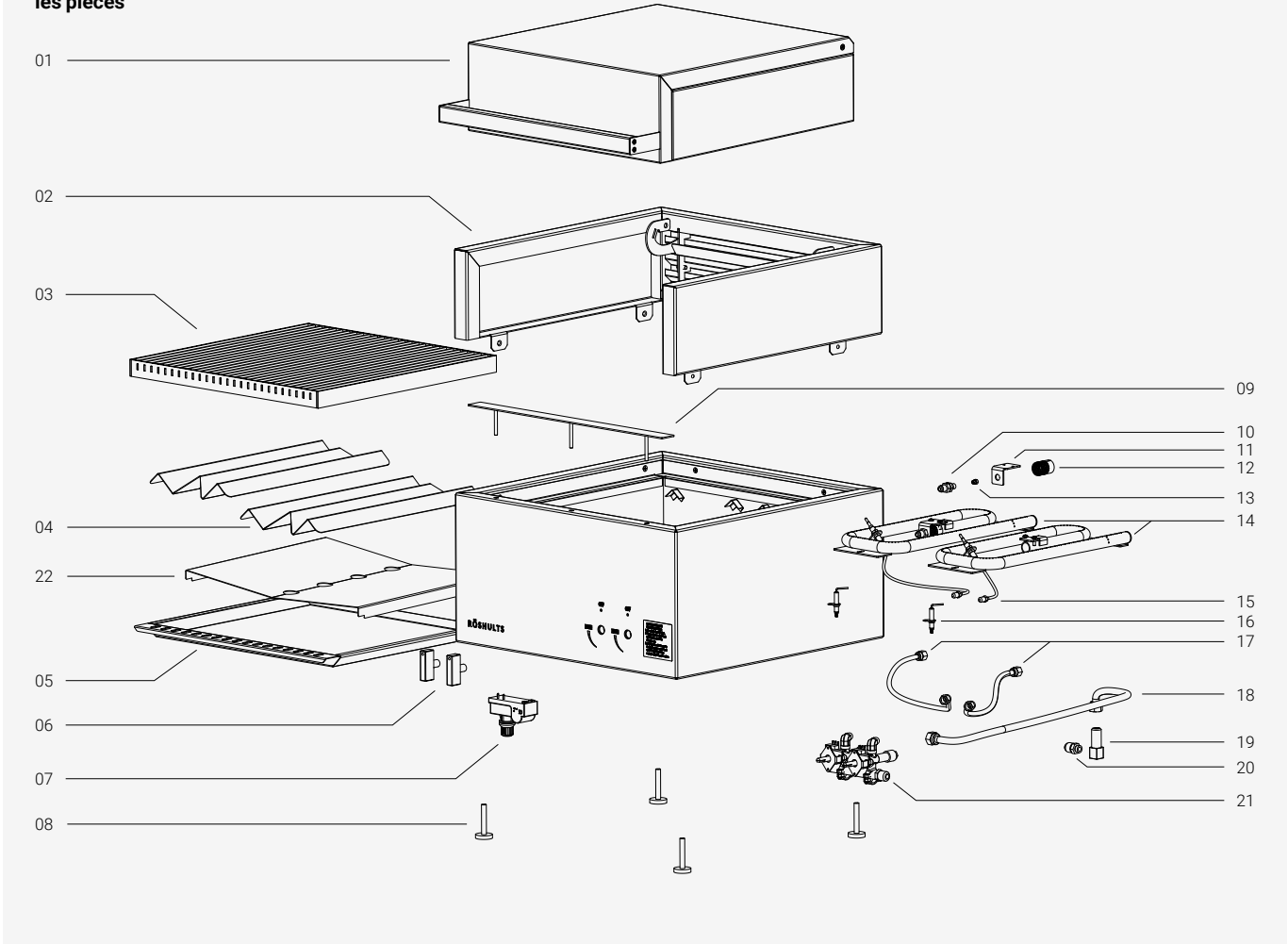
Brushed Stainless Steel. 316L

Echantillon Röshults : ME003



Module Gas Grill 50

les pièces



NO	LA DESCRIPTION	Q'TY
01	Couvercle	1
02	Cadre couvercle	1
03	Grille	1
04	Pare flammes	1
05	Bac de récupération des graisses	1
06	Bouton	1
07	Allumeur	1
08	Vérins	4
09	Plaque décorative	1
10	Injecteur	1
11	Console de buse	1

NO	LA DESCRIPTION	Q'TY
12	Protection contre les moustiques (certains pays)	1
13	Buse	1
14	Brûleur	2
15	Thermocouple	1
16	Aiguille d'allumage	1
17	Tuyau coudé 7/16"	2
18	Tuyau coudé 5/8"	1
19	Angle de raccordement gaz G1/4 - 5/8-18 UNF	1
20	Raccordement gaz G1/4 - 5/8-18 UNF	1
21	Robinet de gaz	1
22	Couvercle anti-goutte	1

Consignes de sécurité

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

Pour votre sécurité, veuillez noter:

- Utilisez uniquement à l'extérieur.
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Avant la première utilisation:

- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants. Utilisez des gants de protection pour manipuler des composants particulièrement chauds.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Fermez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz après utilisation.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- Ne placez pas la bouteille de gaz sous ou à proximité de l'appareil.
- Le régulateur de pression doit être conforme à la norme européenne EN16129.
- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.
- La bouteille de gaz doit être entreposée conformément à la réglementation en vigueur.
- Utilisez uniquement le gaz propane et butane spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'utilisez pas de liquides inflammables pour allumer ou rallumer votre barbecue.
- Veuillez suivre les instructions de montage de ce manuel. Ne modifiez pas l'assemblage et ne modifiez aucun composant. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques lors de l'utilisation.
- En cas de fuite de gaz, fermez immédiatement l'alimentation en gaz de la bouteille, éteignez toute flamme nue et ouvrez le couvercle. Vérifiez que les flexibles ne soient pas endommagés et/ou que la connexion soit mauvaise. Si la fuite persiste, engagez-vous immédiatement en tant que revendeur agréé. Ne pas utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- N'essayez pas de débrancher des raccords de gaz ou des connecteurs lorsque l'appareil est utilisé.
- Ne laissez jamais votre barbecue sans surveillance lors de son

utilisation. Cuisinez toujours avec le plus grand soin.

- Cet appareil doit être nettoyé régulièrement. Pendant le nettoyage, veillez à ne pas endommager les composants, tels que le brûleur ou les vannes.
- Vérifiez les flexibles au moins une fois par mois et à chaque fois que vous changez la bouteille de gaz. Si vous constatez des signes de fissure ou de détérioration, remplacez-le par un nouveau tuyau de longueur et de qualité similaires.
- Nous recommandons que cet appareil soit entretenu par un technicien agréé au moins une fois par an. Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Pendant le fonctionnement, l'appareil doit être placé dans une zone ventilée.
- Le tube flexible doit être changé tous les 2 ans. Il est nécessaire de changer le tube flexible lorsque les normes nationales l'exigent.
- L'utilisateur ne doit manipuler aucune pièce scellée par le fabricant ou son agent.

Cet appareil est conforme et testé conformément au règlement (UE) 2016/426 - appareils fonctionnant avec des combustibles gazeux et à la norme 498: 2012.

Pratiques de sécurité pour éviter les blessures corporelles

Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille libres de tout débris.

Lorsqu'il est correctement entretenu, votre gril Röshults assurera un service fiable et sûr pendant de nombreuses années. Ce-pendant, il faut faire très attention car le gril produit une chaleur intense et peut augmenter le risque d'accident. Lorsque vous utilisez cet appareil, vous devez respecter les règles de sécurité élémentaires, notamment:

- Lisez attentivement ce manuel d'entretien et d'utilisation avant d'utiliser votre gril afin de réduire les risques d'incendie, de brûlures ou d'autres blessures.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce du gril à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre service doit être confié à un technicien qualifié.
- **Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ni sans surveillance- lance dans une zone où le gril est utilisé. Ne jamais leur permettre de s'installer, de se tenir ou de jouer sur ou autour du gril à tout moment.**
- **Ne conservez pas d'articles intéressants pour les enfants autour ou en-dessous du gril ou dans le buffet. Ne jamais permettre aux enfants de se rendre à l'intérieur du gril ou du buffet.**
- Ne laissez jamais des vêtements, des maniques ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec ou s'approcher

trop près de la grille, d'un brûleur ou d'une surface chaude avant qu'ils soient refroidis. Le tissu peut s'enflammer et causer des blessures.

- Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Les vêtements ou les manches amples ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de cet appareil. Certains tissus synthétiques sont très inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique résistant à la chaleur, en faïence ou en émail conviennent au grill. Ces types de matériaux peuvent se briser lors de changements soudains de température. Utilisez uniquement sur des réglages de chaleur faible ou moyenne selon les instructions du fabricant.
- Ne chauffez pas de récipients contenant des aliments non ouverts car une accumulation de pression pourrait provoquer son éclatement.
- Utilisez une main couverte pour ouvrir le couvercle du grill. Ne jamais se pencher sur un grill ouvert..
- **Lorsque vous allumez un brûleur, portez toujours une attention particulière à ce que vous faites. Assurez-vous manœuvrer le bouton correspondant au brûleur que vous voulez utiliser.**
- **Ne pas faire fonctionner les brûleurs au maximum avec le couvercle fermé.**

Avant de commencer

Avant d'utiliser le grill pour la première fois, le plateau d'égouttement doit être rempli d'une couche de 10 mm d'épaisseur de matériau non combustible, absorbant les graisses, par exemple du sable à grain fin. Ce matériau est utilisé pour absorber la graisse et les huiles qui pourraient s'enflammer. Une astuce utile consiste à placer une feuille d'aluminium dans le bac d'égouttage pour faciliter la manipulation du sable (ou d'un autre matériau). Nous vous recommandons de laver les grilles avant de les utiliser pour la première fois.

Liste des kits de conversion :

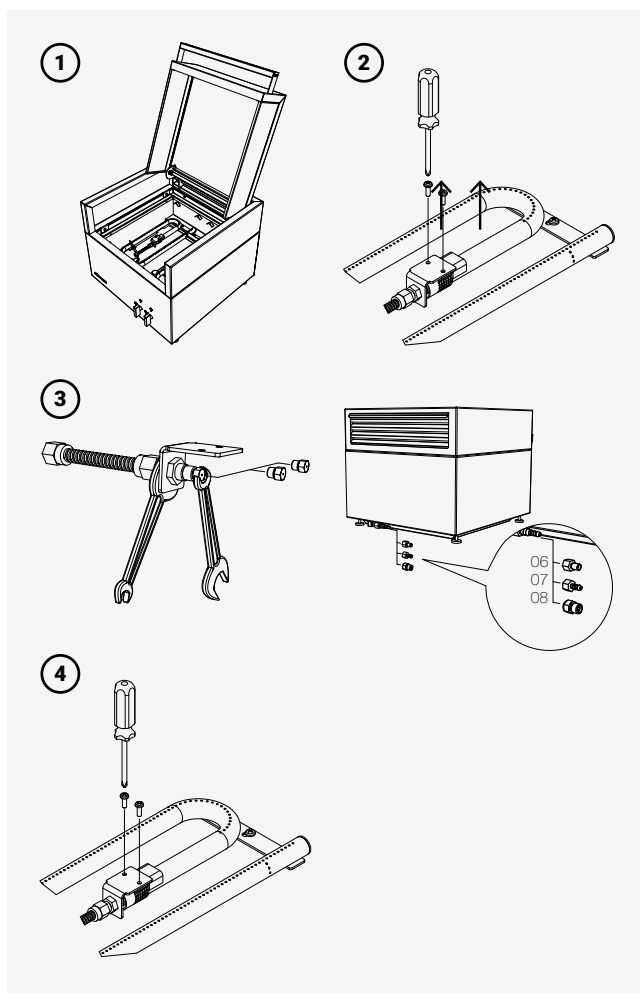
NO	LA DESCRIPTION	Q'TY
01	Taille de l'injecteur du brûleur Buse ϕ 0,96	2 (Assemblé sur BBQ)
02	Taille de l'injecteur du brûleur Buse 0,88	2
03	Taille de l'injecteur du brûleur Buse 0,91	2
04	Taille de l'injecteur du brûleur Buse 1,52	2
05	Raccord de raccordement gaz SE	1 (Assemblé sur BBQ)
06	Raccord de raccordement gaz DE	1
07	Raccord de raccordement gaz UK	1
08	Raccord de raccordement gaz FR	1

Chaque kit de conversion doit être accompagné d'instructions et de schémas imprimés clairs et concis. Les termes doivent être clairement définis et compréhensibles, adéquats pour le montage, l'installation, le service et l'utilisation en toute sécurité du kit de conversion sur le site.

⚠ Avertissement!

Risque d'incendie, d'explosion et de monoxyde de carbone. Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou la production de monoxyde de carbone pourrait en résulter, entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

Ce kit de conversion doit être installé par un installateur qualifié conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences applicables de l'autorité compétente. Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou une production de monoxyde de carbone peut en résulter, causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. L'installateur qualifié est responsable de l'installation correcte de ce kit. L'installation n'est pas correcte et complète tant que le fonctionnement de l'appareil converti soit vérifié comme spécifié dans les instructions du fabricant fournies avec le kit.



Changement de la buse et du raccord au tuyau de gaz

1. Ouvrez le couvercle et enlevez la grille de cuisson et les pare-flammes. Les mettre de côté avant leur repositionnement ultérieur.
2. Changer la buse conformément à la fiche technique ci-dessus et aux instructions dans les illustrations suivantes.

- Sélectionnez et connectez le raccordement de gaz adapté à la réglementation de votre pays.
- Fixez à nouveau les vis.

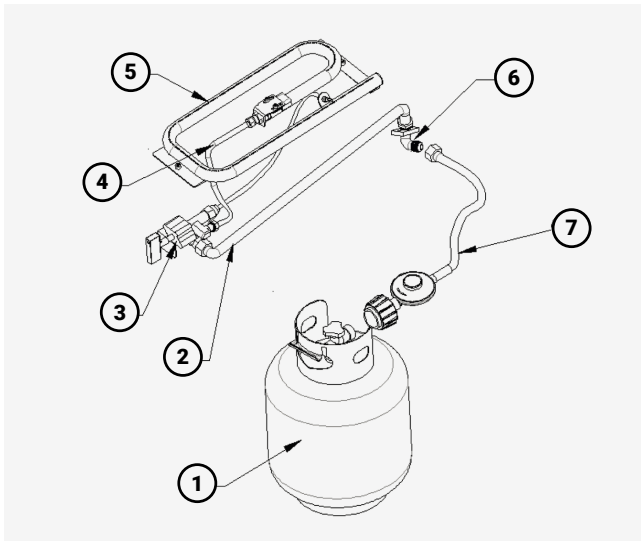
TEST DE FUITE

Général

Bien que tous les raccords de gaz sur le grill fassent l'objet d'un test de fuite à l'usine avant leur expédition, une vérification complète de l'étanchéité doit être effectuée sur le site d'installation en raison des erreurs de manipulation éventuelles au cours de l'expédition ou de l'exposition à une pression excessive.

Vérifiez périodiquement tout le système pour vous assurer qu'il ne fuit pas en suivant les procédures énumérées ci-dessous. Si une odeur de gaz est détectée à tout moment, vous devez immédiatement vérifier tout le système pour détecter une fuite.

Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est enlevé du grill, y compris les sangles d'attache du brûleur. Tous les brûleurs de votre nouveau grill Röshults ont été testés au feu en usine. Vous remarquerez peut-être une légère décoloration due aux tests de feu en usine.



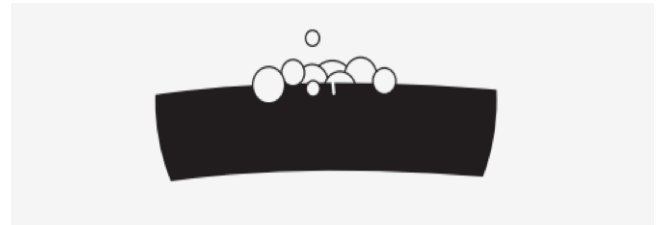
Ne pas fumer pendant le test d'étanchéité. N'effectuez jamais un test de fuite avec une flamme nue. Préparez une solution de savon composée d'une part de détergent liquide et d'une part d'eau. Vous aurez besoin d'un vaporisateur, d'un pinceau ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords. Pour le test de fuite initial, assurez-vous que la bouteille de gaz est pleine.

Tester

Assurez-vous que toutes les vannes de contrôle sont en position fermée «OFF». Ouvrez l'alimentation en gaz. Vérifiez tous les raccords depuis la bouteille de gaz jusqu'à et y compris le raccordement au tuyau collecteur (le tuyau connecté aux brûleurs).

Appliquez un mélange d'eau savonneuse sur ce qui suit (voir points 1-7):

- Bouteille de gaz.
- L'extrémité d'entrée du tuyau coudé est connectée à la vanne de gaz et l'autre extrémité est connectée à un connecteur de type L (90 deg).
- Robinets/Valves à gaz.
- La sortie du tuyau coudé est une vanne de gaz connectée.
- La sortie du tuyau coudé est alignée sur le trou du brûleur.
- Connecteur de type L (90 deg).
- Le détendeur est connecté à un connecteur de type L (90 deg) et l'autre extrémité est connectée à la bouteille de gaz (sens horaire).



Des bulles de savon apparaîtront en cas de fuite. En cas de fuite, fermez immédiatement l'alimentation en gaz, serrez les raccords qui fuient, ouvrez le gaz et revérifiez.

Si le gaz continue de fuir de tout ou partie des raccords, fermez l'alimentation en gaz et contactez notre service clientèle au +46 36 440 32 10.

Seules les pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées sur le grill. Toute substitution annulera la garantie. Ne pas utiliser le grill avant que toutes les connexions aient été vérifiées et ne fuient pas.

Contrôle du débit de gaz:

Chaque brûleur de grill est testé et réglé en usine avant expédition. Cependant, les variations de l'alimentation en gaz locale peuvent rendre nécessaire le réglage des brûleurs. Les flammes des brûleurs doivent être vérifiées visuellement.

Les flammes doivent être bleues et stables, sans extrémités jaunes, ni bruit excessif ni soulèvement. Si l'une de ces conditions se produit, vérifiez si l'arrivée d'air ou les orifices du brûleur sont obstrués par de la saleté, des débris, des toiles d'araignées, etc. Si vous avez des questions concernant la stabilité de la flamme, veuillez appeler le service clientèle au +46 36 440 32 10.

Assurez-vous que votre gril à gaz est adapté à l'utilisation prévue du gaz et du raccordement au gaz, comme indiqué dans les données techniques ci-dessous: BBQ Grill Module 50:

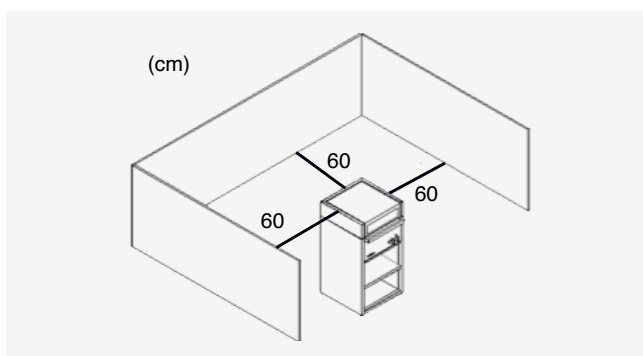
Module Gas Grill 50						
Nom du fabricant adresse	Röshults Svenska Hantverk AB Kärriovägen 7, 554 75 Jönköping, Sweden					
Catégorie de gaz	I3 + (28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	I3B/P(37)	I2H	I2E
Gaz et La fourniture Pression	G30 Butane at 28~30 mbar G31 Propane at 37 mbar	G30 Butane and G31 Propane at 30mbar	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar	G30 Butane and G31 Propane at 37mbar	Methane G20 20mbar	Methane G20 20mbar
Code postal	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	AT, CH, DE, SK	PL	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LT, LV, NL, NO, PT, RO, SE, SI, SK	DE, LU, PL, RO
Brûleur	2	2	2	2	2	2
Entrée de chaleur nominale (brûleur unique)	4kW	4kW	4kW	4kW	4kW	4kW
Brûleur Taille de l'injecteur	0.96mm	0.96mm	0.88mm	0.91mm	1.52mm	1.52mm
Apport de chaleur	8kW (G30:582g/h;G31:572g/h) (G20:0.76m3/h)					
Centre de services	Röshults Svenska Hantverk AB					

Préparation

Vous aurez besoin d'une bouteille de gaz et d'un détendeur approprié pour obtenir la bonne pression de fonctionnement de ce gril. Le détendeur doit être conforme à la version et la réglementation nationale actuelle.

Installation

Après avoir acheté votre bouteille de gaz, vous serez prêt à la raccorder à votre gril à gaz. Le poids recommandé des bouteilles est de 5 à 11 kg. Vérifiez toutes les pièces et assurez-vous qu'il n'y a pas de pièces manquantes. Si des pièces sont manquantes, veuillez contacter le service client. La distance entre le gril et le mur est la suivante pour référence.

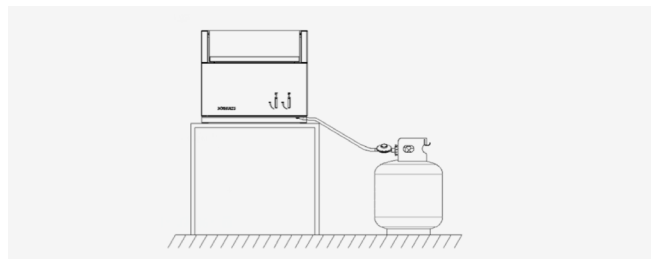


Opérations

- Lors du remplacement de la bouteille de gaz, cela doit être effectué à l'écart de toute source de feu. Placez la bouteille de gaz sur un côté de votre gril à gaz. Ne la placez pas à l'intérieur ou sous votre gril, en gardant à l'esprit que la bouteille de gaz doit être conservée à l'écart de la chaleur et dans une position sécurisée.

Important! Suivez toujours les instructions fournies par le fournisseur de la bouteille de gaz. Respectez également les réglementations en vigueur dans votre pays.

- Identifiez le type de détendeur dont vous avez besoin et suivez les instructions fournies par le fournisseur du tuyau de gaz. Respectez également les réglementations en vigueur dans votre pays.
- Lorsque vous êtes prêt à utiliser votre gril à gaz, raccordez le détendeur à la soupape de la bouteille de gaz et serrez fermement.



⚠ Avertissement!

Avant d'essayer d'allumer votre gril à gaz, vous devez vous reporter aux instructions d'allumage et aux consignes d'avertissement / de sécurité.

Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation, à la recherche de fissures, de coupures ou d'abrasions. Si le tuyau s'avère défectueux de quelque manière que ce soit, n'essayez pas d'utiliser votre gril à gaz. Lorsque vous changez votre bouteille de gaz, assurez-vous qu'il n'y a aucune source de feu à proximité, cigarettes, flammes nues, etc. Assurez-vous que l'appareil est éteint. L'appareil ne peut utiliser de bouteille de gaz liquide que conformément à l'étiquette de données techniques. La bouteille de gaz doit répondre à la réglementation nationale.

Précautions de sécurité

- Après avoir effectué les raccordements, vérifiez toujours avec de l'eau savonneuse que la conduite de gaz ne fuit pas aux connections.
- Le couvercle supérieur doit toujours être ouvert lors de l'allumage du brûleur.
- Utilisez des gants de cuisine et des outils robustes pour le grill à gaz lorsque vous cuisinez.
- Soyez prêt si un accident ou un incendie se produit. Sachez où se trouvent la trousse de secours et les extincteurs et comment les utiliser.
- Gardez tout cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en gaz à l'écart des surfaces chauffées.
- Cuisinez toujours avec le plus grand soin.
- Ne chauffez pas de récipients en verre ou en métal hermétiquement fermés sur le grill. La pression peut s'accumuler et provoquer l'explosion du conteneur, pouvant entraîner des blessures graves ou des dommages au grill. Il est recommandé d'utiliser des gants de protection lors de l'utilisation de l'appareil, en particulier lors de la manipulation de composants particulièrement chauds.

Allumer le grill

Brûleur : consommation de gaz (par heure) du module X grill avec tous les brûleurs en position maxi «HIGH»:

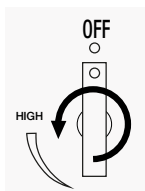
Brûleur principal	4KW
Total	8KW

Avant d'allumer les brûleurs, toutes les vérifications et procédures détaillées dans le chapitre «Avant la première utilisation» doivent avoir été effectuées.

- Le couvercle de l'appareil doit toujours être ouvert lorsque vous allumez le (s) brûleur (s).
- Ne vous penchez pas directement au-dessus de l'appareil lorsque vous allumez le (s) brûleur (s).
- Les boutons de commande de l'appareil doivent être sur éteint «OFF». Ouvrez lentement le robinet de la bouteille de gaz. Avant d'ouvrir le bouton de commande d'un brûleur, attendez environ 10 secondes pour permettre au gaz de se stabiliser.
- Dès que l'un des brûleurs est allumé, il vous suffit de mettre le bouton de commande de l'autre brûleur en position d'allumage.
- Ne jamais essayer d'allumer tous les brûleurs en même temps.

Procédure d'allumage

- Ouvrir le couvercle pendant l'allumage.
- Appuyez et tournez le bouton de commande sur « HIGH » et maintenez 3 à 5 secondes.



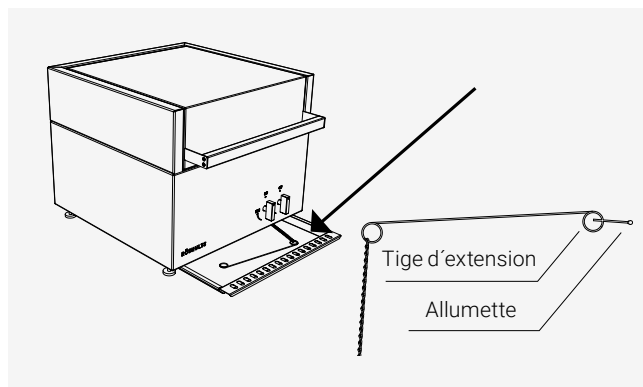
- Si l'allumage ne se produit PAS dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande sur "OFF", attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.

Allumage à l'aide d'une tige d'extension pour allumette

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, le brûleur peut être allumé avec une allumette.

La tige d'extension est placée dans le bac récupérateur de graisses à l'avant et sous le grill :

- Gardez le couvercle ouvert tout au long du processus.
- Fermez toutes les vannes des brûleurs.
- Placez une allumette allumée coincée sur la spirale de la tige d'extension et maintenez-la près du brûleur.
- Tournez le bouton de commande à la position maxi « HIGH » et enfoncez le bouton. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
- Si le brûleur ne s'allume pas dans les 4 secondes, éteignez le bouton, attendez 5 minutes avec le couvercle ouvert et répétez la procédure ci-dessus.



⚠ Danger!

Gardez le visage et les mains aussi éloignés que possible du grill lorsque vous l'allumez.

Caractéristiques de la flamme

Cette procédure explique comment vérifier les caractéristiques de la flamme du brûleur. Vérifiez les caractéristiques de la flamme du brûleur. Chaque brûleur est réglé avant son expédition. Cependant, les variations locales du gaz peuvent nécessiter des ajustements mineurs. Les flammes du brûleur doivent être bleues et stables, sans pointes jaunes, ni bruit excessif ni soulèvement. Si l'une de ces conditions se produit, appelez notre service client. Si la flamme est jaune, cela indique un manque d'air. Si la flamme est forte et tend à s'éloigner du brûleur, cela indique qu'il y a trop d'air. Vérifiez visuellement les flammes du brûleur avant chaque utilisation. La flamme doit ressembler à cette image. Sinon, voir à la section d'entretien du brûleur de ce manuel.



Instructions relatives au Changement pour le Gaz Naturel

Chaque kit de conversion doit être accompagné d'instructions et de schémas imprimés clairs et concis, formulés dans des termes clairement compréhensibles, adéquats pour le montage, l'installation, la maintenance et l'utilisation en toute sécurité du kit de conversion.

⚠ Avertissement!

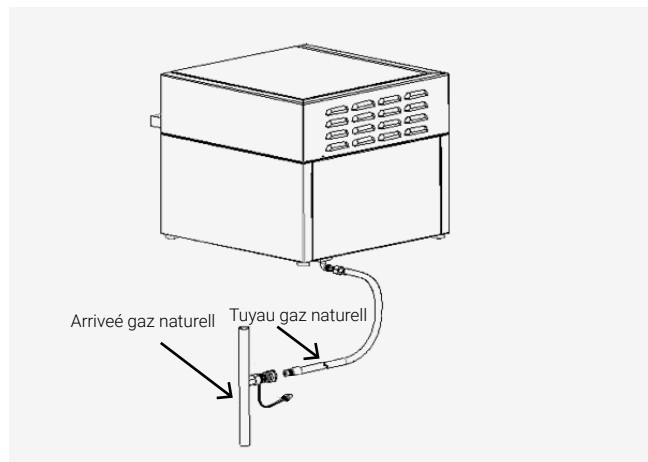
Risque d'incendie, d'explosion et de monoxyde de carbone si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou la production de monoxyde de carbone pourrait en résulter, entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

Ce kit de conversion doit être installé par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences applicables de l'autorité compétente. Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou la production de monoxyde de carbone pourrait en résulter, entraînant des dégâts matériels, des blessures corporelles ou la mort. Le technicien qualifié est responsable de la bonne installation de ce kit. L'installation n'est pas correcte et complète avant que le fonctionnement de l'appareil converti soit vérifié, comme indiqué dans les instructions du fabricant fournies avec le kit.

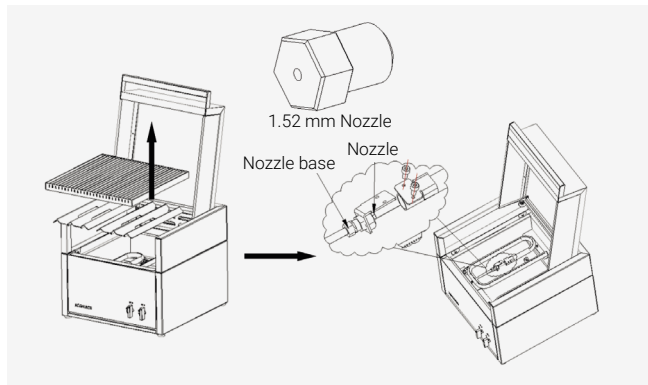
Veillez coller l'étiquette de conversion après le passage au gaz naturel, avec le kit de conversion prêt à l'emploi. Sa position est à proximité de l'étiquette principale.

Veillez refaire le test d'étanchéité et essayer d'allumer immédiatement le gril après le passage au gaz naturel.

Le kit de conversion au gaz naturel consiste d'une buse de $\phi 1.52\text{mm}$ et d'une étiquette de conversion..



NO	LA DESCRIPTION	Q'TY
01	Buse $\phi 1.52\text{ mm}$	2



Buse de 1,52 mm

1. Ouvrez le couvercle et retirez la grille de cuisson et les pare-feux. Mettre de côté pour la remise en place ultérieure.
2. Remplacer la buse existante par la buse NG de $\phi 1,52\text{ mm}$. Une fois vissée en place, verrouillez le support de la buse dans le brûleur avec les 2 vis et vérifiez que la buse soit alignée avec le brûleur.

L'INSTALLATION DE L'APPAREIL DOIT ÊTRE CONFORME À LA REGLEMENTATION NATIONALE

Entretien et maintenance

Stockage

Votre bouteille de gaz doit être stockée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et doit être débranchée de votre grill à gaz lorsqu'elle n'est pas utilisée. Assurez-vous d'être à l'extérieur et loin de toute source d'inflammation avant de débrancher votre bouteille de gaz de votre grill à gaz. Lorsque vous utilisez votre grill à gaz après une période de stockage, assurez-vous de vérifier les fuites de gaz et de rechercher toute obstruction dans le brûleur, etc. avant de l'utiliser. Suivez toujours les instructions de nettoyage pour vous assurer que le grill à gaz est sécurisé. Si le grill à gaz est rangé à l'extérieur, assurez-vous que toutes les zones derrière le panneau avant ne soit pas obstruée (saleté, insectes, etc.), car cela pourrait affecter le débit de gaz.

- Rangez votre barbecue dans un endroit frais et sec. Si nécessaire, il peut être nécessaire de sécher le barbecue et l'intérieur de la housse (si utilisée).
- Nettoyez la grille du barbecue en utilisant une brosse ou une éponge abrasive, du savon et de l'eau tiède. Enveloppez les brûleurs dans du papier d'aluminium pour empêcher les insectes ou autres débris d'obstruer les brûleurs.

Maintenance

- Un entretien est recommandé tous les 90 jours pour votre grill à gaz, mais il est absolument nécessaire d'effectuer l'entretien au moins une fois par an. Ce faisant, vous prolongez la durée de vie de votre grill à gaz. Votre grill à gaz est facile à nettoyer avec un minimum d'effort. Il vous suffit de suivre ces conseils utiles pour faciliter le nettoyage.

Acier inoxydable

- Le grill est en acier inoxydable. Selon le modèle, certaines parties du cadre peuvent avoir une finition en peinture époxy.
- La meilleure façon de garder votre barbecue en bon état est de le nettoyer après chaque utilisation.
- Utilisez de l'eau tiède, du savon et une éponge. Toujours frotter dans le sens du grain.

Extérieur/cadre du grill

- Essuyez l'extérieur du grill pour vous assurer qu'il ne reste aucune marinade ni graisse susceptible de corroder la surface. Utilisez du savon et de l'eau pour éliminer les résidus tenaces.
- Pour nettoyer les surfaces peintes, utilisez un chiffon ou une éponge douce.

Contrôles et entretien réguliers

Bouteille de gaz

- Demandez à votre revendeur / détaillant local de vérifier la bouteille de gaz chaque fois que vous la changez ou que vous la faite remplir.

Tuyau et régulateur

- Le caoutchouc a une durée de vie limitée et s'use avec le temps. S'il y a des dommages ou des fissures, remplacez le tuyau immédiatement.
- Vérifiez le joint en caoutchouc du raccord vissé dans la bouteille de gaz pour vous assurer qu'il n'est ni fissuré ni desséché.

Brûleurs

- Tournez le bouton au maximum et brûlez la graisse pendant cinq minutes après la cuisson..
- Nettoyez les brûleurs comme décrit ci-dessus après chaque barbecue. Les marinades et la graisse résiduelle peuvent endommager les parties métalliques du grill.
- Les trous des brûleurs peuvent être nettoyés avec un cure-pipe ou similaire.

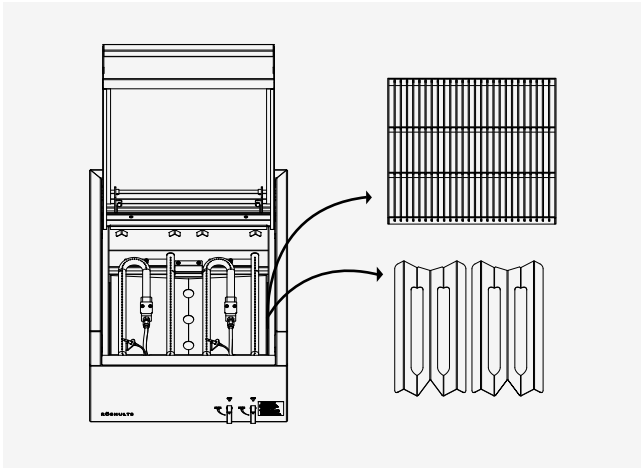
Grilles de barbecue en acier inoxydable

- La façon la plus simple de nettoyer le grill est immédiatement après la cuisson et après l'avoir éteint. Portez un gant de barbecue pour protéger votre main de la chaleur et de la fumée. Trempez une brosse à barbecue en acier inoxydable dans l'eau du robinet et frottez la grille chaude. Trempez fréquemment la brosse dans le bol d'eau. La vapeur, créée lorsque l'eau entre en contact avec le grill chaud, facilite le processus de nettoyage en ramollissant les particules alimentaires. Les particules tomberont et brûleront. Si le grill refroidit avant le nettoyage, il sera plus difficile..
- Il est également possible de garder les grilles du barbecue propres tournez le bouton du brûleur au maximum et brûlez les graisses pendant cinq minutes après la cuisson. Utilisez une brosse à grill ou similaire pour éliminer toute saleté particulièrement tenace.
- **Attention ! Ne pas utiliser de solvants !**

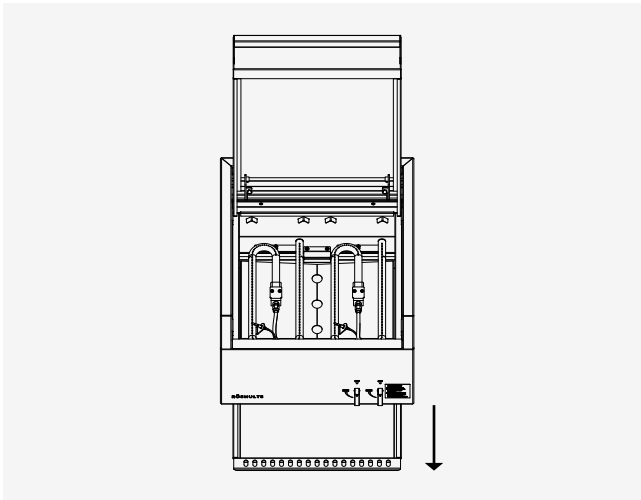
Couvercle anti-goutte en acier inoxydable sous le cadre du grill

Comment nettoyer et retirer la plaque inférieure :

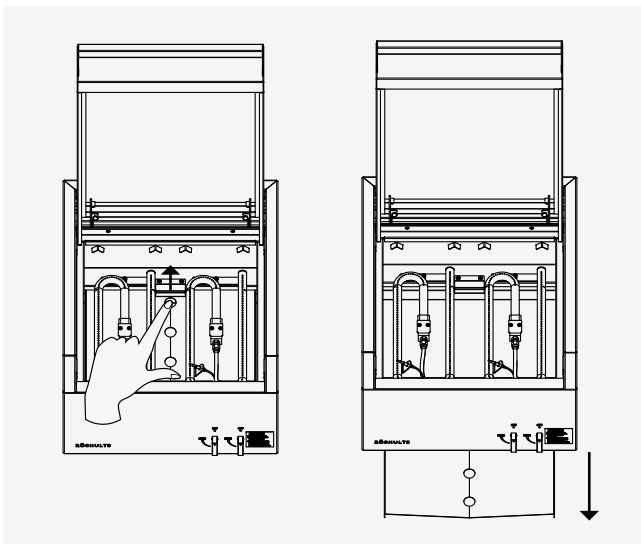
1. Retirez la grille du barbecue et les pare-flammes.



2. Retirez le bac d'égouttage.



3. Soulevez le couvercle anti-gouttes inférieur en passant un doigt dans le trou le plus proche de l'arrière du grill et soulevez-le vers le haut, puis tirez vers l'extérieur (par le bas).



Remontez le grill dans l'ordre inverse de la façon dont vous l'avez démonté.

Partie grill

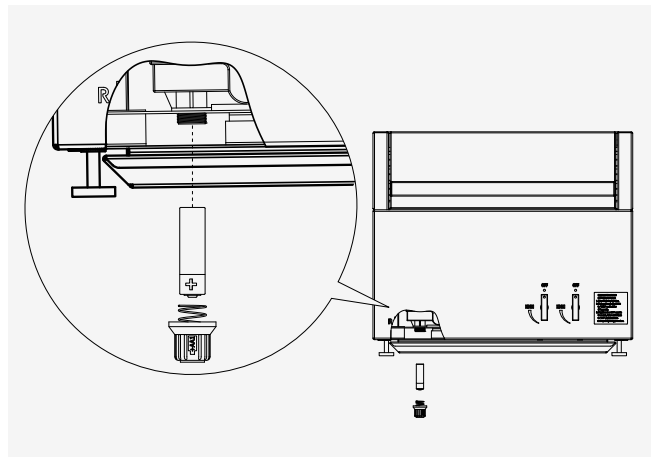
- Utilisez un grattoir en plastique ou en bois pour éliminer la graisse de l'intérieur du grill. De l'eau savonneuse et une éponge sont recommandées pour un nettoyage plus en profondeur. Il est important de veiller à ce que le régulateur et les vannes ne soient pas mouillés.
- Il est important de garder l'intérieur du grill propre, sinon les graisses résiduelles risquent de s'enflammer.

Bac de récupération

- Vérifiez régulièrement le sable dans le bac d'égouttage pour vous assurer qu'il est sec et propre. Changez le sable au besoin (utilisez du sable à grain fin ou du sable pour litière pour chat).

Changer la batterie

Le barbecue est équipé d'un allumage électrique et est alimenté par une pile AA. Après un certain temps, la batterie doit être changée. Le support de batterie est placé à l'avant sur le côté gauche sous le barbecue. Changez la batterie en tournant la partie inférieure du support de batterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez l'ancienne batterie et remplacez-la par une nouvelle. Remontez le support de batterie et vérifiez qu'il fonctionne.



Dépannage

Araignée et insectes, avertissement!

Les araignées et les insectes peuvent rentrer dans les brûleurs des barbecues, déviant ainsi le flux du gaz par l'avant du brûleur. Il s'agit d'une situation très dangereuse qui peut provoquer un incendie derrière le panneau frontal, endommageant ainsi le gril et le rendant dangereux à utiliser.

Quand inspecter la présence d'araignées

Vous devez inspecter les brûleurs au moins une fois par an ou immédiatement après l'une des conditions suivantes:

- L'odeur de gaz associée aux flammes du brûleur étant jaunes.
- Le gril n'atteint pas la température.
- Le gril chauffe de manière inégale.
- Les brûleurs font des bruits de claquement.

Avant d'appeler le service technique

Avant d'appeler le service technique si le gril ne fonctionne pas correctement, utilisez la liste de contrôle suivante avant de contacter votre revendeur.

FAQ

Q: Quelle est la fonction des plaques qui reposent au-dessus des brûleurs ?

R: Ces plaques, ou pare-flammes comme on les appelle également, offrent une protection contre les flammes qui montent vers les aliments sur la grille du barbecue. Les plaques augmentent considérablement la durée de vie des brûleurs en les protégeant de l'huile, de la graisse et du jus de cuisson. Les plaques fournissent une répartition très uniforme de la chaleur sur la grille du barbecue.

Q: Combien de temps dois-je attendre avant de pouvoir commencer à cuire des aliments sur le gril?

R: Cela prend normalement 5 à 10 minutes pour que le gril atteigne la bonne température.

Q. Puis-je utiliser des pierres de lave sur le barbecue?

R: Non, les pierres de lave ne doivent pas être utilisées avec les grils de Röshults.

Problèmes

Le gril ne s'allume pas lorsque le bouton de commande est tourné.

La flamme du brûleur est jaune ou orange, en liaison avec l'odeur de gaz.

Chaleur basse avec le bouton en position «HIGH».

Solutions

- Vérifiez si la bouteille de gaz est vide.
- Nettoyez le ou les fils et / ou les électrodes en frottant avec de l'alcool et un coton-tige propre.
- Essuyer avec un chiffon sec.
- Assurez-vous que le fil est connecté à l'électrode.
- L'autre brûleur de l'appareil fonctionne-t-il?
- Si c'est le cas, vérifiez l'orifice de gaz sur le brûleur défectueux pour une éventuelle obstruction.
- Appelez notre service clientèle +46 36 440 32 10.
- Le tuyau de gaz est-il plié?
- Le gril est-il dans un endroit poussiéreux?
- Y a-t-il suffisamment de gaz disponible?
- Si c'est un seul brûleur qui semble faible, l'orifice ou le brûleur doivent-ils être nettoyés?
- Est-ce que la pression du gaz est trop basse?
- Le barbecue est-il préchauffé pendant 15 minutes?

Garantie

Modèle : Module Gas Grill 50
Gril Extérieur à Gaz en Acier Inoxydable

Röshults garantit à l'acheteur d'origine de chaque barbecue à gaz extérieur que, lorsqu'il est soumis à une utilisation résidentielle normale, il est exempt de défauts de matériaux et de fabrication pour les périodes spécifiées ci-dessous. Cette garantie exclut les grils utilisés dans des applications de location ou commerciales. Des frais d'expédition et de manutention seront facturés pour la livraison des pièces sous garantie.

COMPOSANT	PÉRIODE DE GARANTIE
Brûleurs	5 ans
Pare-flammes en acier inoxydable	3 ans
Grilles de cuisson en acier inoxydable	3 ans
Vannes	1 an
Cadre, Boîtier, Chariot, Panneau de configuration, Allumeur et pièces connexes	1 an
Toutes les pièces en acier inoxydable	3 ans

Notre obligation en vertu de cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement, à notre choix, du produit pendant la période de garantie. L'étendue de la responsabilité de Röshults au titre de cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces, les dommages résultant de l'une des causes suivantes:

- Utilisation par négligence ou mauvaise utilisation du produit.
- Utiliser avec une alimentation en gaz inappropriée.
- Utilisation contraire aux instructions d'utilisation.
- Modification par une personne autre que notre centre de service d'usine.

La période de garantie n'est pas prolongée par une telle réparation ou remplacement

Procédure de réclamation de garantie

Si vous avez besoin de service ou de pièces pour votre gril, veuillez contacter notre centre de service de garantie pour obtenir une assistance directe de l'usine. Nos heures d'ouverture sont de 8h à 17h, heure de Paris.

Notre numéro de téléphone est le +46 36 440 32 10 Notre email info@roshults.com.

Veuillez adresser toute correspondance à votre revendeur local.

La réparation du produit, telle que prévue dans cette garantie, constitue votre recours exclusif. Röshults ne saurait être tenu responsable des dommages accessoires ou indirects résultant de la violation d'une garantie explicite ou implicite de ses produits. Sauf dans la mesure interdite par la loi en vigueur, toute garantie implicite, qualité marchande ou adéquation à un usage particulier de ce produit pour la durée de la garantie ci-dessus. Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, ni n'autorisent de limitation de la durée d'une garantie implicite. Il est donc possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne vous concernent pas. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits, qui varient d'un état à l'autre à l'autre.

