

Manuel de l'Utilisateur

MODULE GAS GRILL X/Y
LPG/NG

FR

RÖSHULTS

IL EST IMPÉRATIF DE LIRE CE MANUEL AVANT D'UTILISER LE GRIL. POUR USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

⚠ DANGER!

Si vous sentez une odeur de gaz

- **Coupez le gaz de l'appareil.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.**

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT!

- **N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **Une bouteille de propane non connectée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

⚠ AVERTISSEMENT!

- N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- **CE MANUEL D'INSTRUCTIONS CONTIENT DES INFORMATIONS IMPORTANTES NÉCESSAIRES POUR UN MONTAGE CORRECT ET UNE UTILISATION SÛRE DE L'APPAREIL.**
- **LISEZ ET SUIVEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.**
- **CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE.**

Précautions

⚠ Avertissement!

- N'essayez pas d'allumer cet appareil sans avoir lu la section « INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE » de ce manuel.

TESTÉ CONFORMÉMENT À LA NORME ANSI Z21.89-2017· CSA 1.18-2017 POUR LES APPAREILS DE CUISSON AU GAZ D'EXTÉRIEUR. CE GRIL EST DESTINÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Vérifiez vos codes du bâtiment de votre région pour la bonne méthode d'installation. En l'absence de codes régionaux, avec soit le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of liquefied Petroleum, ANSI/NFPA58 ; ou le Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, ou le Propane Storage and Handling Code, CSA

B149.2, cet appareil doit être installé conformément au National Fuel Gas Code No. Z223.1-1988 et au National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70-1990. CSA B1491.1, ou le Code de stockage et de manipulation du propane, CSA B149.2.

Cet appareil de cuisson au gaz d'extérieur n'est pas destiné à être installé dans ou sur des bateaux. Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans des véhicules récréatifs / camping car.

Maintenez le tuyau d'alimentation de gaz éloigné de toute surface chauffée.

Californie proposition 65-avertissement

La combustion de gaz combustible génère des sous-produits, qui figurent sur la liste des substances reconnues par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer ou des troubles de la reproduction. La loi californienne oblige les entreprises à avertir les clients d'une exposition potentielle à de telles substances. Pour minimiser l'exposition à ces substances, utilisez toujours cet appareil conformément au manuel d'utilisation et d'entretien, en vous assurant de fournir une bonne ventilation lors de la cuisson au gaz.

- La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur à assembler correctement ou à utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ayez un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.
- En cas d'incendie d'huile ou de graisse, n'essayez pas d'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir le feu.
- En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'autres formes de précipitations pendant la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, couvrez immédiatement le récipient de cuisson et éteignez les brûleurs de l'appareil et l'alimentation en gaz. N'essayez pas de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil à tout moment.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Cet appareil n'est pas destiné et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.

PRATIQUES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES

Lorsqu'il est correctement entretenu, votre Grill Röshults offrira un service sûr et fiable pendant de nombreuses années. Cependant, une extrême prudence doit être utilisée car le gril produit une chaleur intense et cela peut augmenter le risque d'accident. Lors de l'utilisation de cet appareil, des pratiques de sécurité de base doivent être suivies, notamment les suivantes :

- Lisez attentivement et complètement ce manuel d'entretien et d'utilisation avant d'utiliser votre gril pour réduire le risque d'incendie, de brûlure 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 OU SANS SURVEILLANCE DANS UNE ZONE OÙ LE GRIL EST UTILISÉ. NE JAMAIS LES LAISSER S'ASSEOIR, SE TENIR OU JOUER SUR OU AUTOUR DU GRIL À AUCUN MOMENT. NE RANGEZ PAS D'OBJETS D'INTÉRÊT POUR LES ENFANTS AUTOUR OU SOUS LE GRIL OU DANS LE PLACARD. NE JAMAIS LAISSER LES ENFANTS RAMPER À L'INTÉRIEUR DU GRIL OU DU PLACARD

Ne laissez jamais des vêtements, des maniques ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact ou s'approcher trop près de la grille de cuisson, d'un brûleur ou d'une surface chaude jusqu'à ce qu'il ait refroidi. Le tissu peut s'enflammer et causer des blessures.

Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Ne jamais porter de vêtements ou de manches amples lors de l'utilisation de cet appareil. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson. Seuls certains types de verre, de vitrocéramique résistant à la chaleur, de faïence ou d'autres ustensiles émaillés conviennent à l'utilisation du gril. Ces types de matériaux peuvent se rompre avec des changements brusques de température. Utilisez uniquement sur des réglages de chaleur faible ou moyenne selon les instructions du fabricant.

Ne chauffez pas les contenants d'aliments non ouverts car une accumulation de pression peut faire éclater le contenant.

Utilisez un gant de cuisson pour ouvrir le couvercle du gril. Ne vous penchez jamais au-dessus d'un gril ouvert.

LORSQUE VOUS ALLUMEZ UN BRÛLEUR, FAITES TOUJOURS ATTENTION À CE QUE VOUS FAITES. ASSUREZ-VOUS QUE VOUS ALLUMEZ L'ALLUMEUR COORRESPONDANT AU BRÛLEUR QUE VOUS AVEZ L'INTENTION D'UTILISER.

NE PAS FAIRE FONCTIONNER LES BRÛLEURS SUR « FEU INTENSIF » AVEC LE COUVERCLE FERMÉ

Précautions

⚠ Avertissement!

Ne couvrez jamais les fentes, les trous ou le passage dans le fond du gril et ne couvrez jamais une grille entière avec un matériau tel que du papier d'aluminium. Cela bloque le flux d'air à travers le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur et provoquer un incendie. Lorsque vous utilisez le gril, ne touchez pas la grille de cuisson, la protection du brûleur ou les environs immédiats car ces zones deviennent extrêmement chaudes et pourraient provoquer des brûlures. Utilisez uniquement des maniques sèches. Des maniques humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur. N'utilisez pas une serviette ou un chiffon volumineux au lieu de gants de cuisson. Ne laissez pas les gants de cuisson toucher les parties chaudes de la grille du gril.

La graisse est inflammable. Laissez la graisse chaude refroidir avant d'essayer de la manipuler. Évitez de laisser des dépôts de graisse en excès s'accumuler dans le bac à graisse au bas de la chambre de combustion du gril. Nettoyez souvent.

La doublure en papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur et provoquer un incendie.

Pour un bon allumage et une bonne performance des brûleurs, gardez les orifices des brûleurs propres. Il est nécessaire de les nettoyer périodiquement pour des performances optimales (voir la section Entretien et maintenance). Les brûleurs ne fonctionneront que dans une seule position et doivent être alignés avec le gicleur pour un fonctionnement sûr.

Nettoyez le gril avec précaution. Éviter les brûlures de vapeur ; n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide pour nettoyer le gril lorsqu'il est chaud. Certains nettoyants produisent des vapeurs nocives ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

ATTENTION AUX INSECTES ! LES ARAIGNÉES ET LES INSECTES PEUVENT NICHER DANS LES BRÛLEURS DE CE GRIL ET DE TOUT AUTRE GRIL ET PROVOQUER UN MAUVAIS ÉCOULEMENT DU GAZ. IL S'AGIT D'UNE CONDITION TRÈS DANGEREUSE QUI PEUT PROVOQUER UN INCENDIE DERRIÈRE LE PANNEAU FRONTAL, ENDOMMAGEANT AINSI LE GRIL ET LE RENDANT DANGEREUX À UTILISER. INSPECTEZ LE GRIL DEUX FOIS PAR AN.

Assurez-vous que toutes les commandes du gril sont éteintes et que le gril est froid avant d'utiliser tout type de nettoyant en aérosol sur ou autour du gril. Le produit chimique qui produit l'action de pulvérisation pourrait, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des pièces métalliques. N'utilisez pas le gril pour cuire des viandes trop grasses ou des produits qui favorisent les flambées. N'utilisez pas le gril sous une construction combustible non protégée. Utilisez uniquement dans des zones bien ventilées. Ne pas utiliser dans les bâtiments, garages, remises, passages couverts ou autres zones fermées.

CET APPAREIL EST POUR USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Gardez la zone entourant le gril exempte de matériaux combustibles, de déchets ou de fluides et vapeurs combustibles tels que l'essence ou l'essence à briquet.

Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation. Si l'unité est stockée à l'intérieur, assurez-vous qu'elle est froide. Si du propane est utilisé, la bouteille doit être décrochée et la bouteille de propane entreposée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, hors de la portée des enfants.

N'UTILISEZ PAS DE BRIQUETTES D'AUCUNE SORTE DANS LE GRIL.

Le Grill Röshults est conçu pour des performances optimales sans l'utilisation de briquettes. Ne placez pas de briquettes sur le radiant car cela bloquerait la zone de ventilation des brûleurs du gril. L'ajout de briquettes peut endommager les composants et les boutons d'allumage et annuler la garantie.

N'utilisez jamais le gril dans des conditions extrêmement venteuses. S'il est situé dans une zone constamment venteuse (front de mer, sommet d'une montagne, etc.), un brise-vent sera nécessaire (voir ci-dessous). Respectez toujours le dégagement spécifié.

NE JAMAIS UTILISER UN RÉSERVOIR DE PROPANE BOSSELÉ

Placement du gril

Périmètre

d'une construction non combustible

Un dégagement minimum de 3" (8cm) entre l'arrière du gril et la construction non combustible est requis pour que le couvercle s'ouvre complètement. L'appareil de cuisson extérieur au gaz ne doit pas être utilisé sous une construction combustible.

N'INSTALLEZ PAS CET APPAREIL DANS DES ENCEINTES COMBUSTIBLES.

Emplacement

Lors de la détermination d'un emplacement approprié, tenez compte de paramètres tels que l'exposition au vent, la proximité des voies de circulation et le maintien des lignes d'alimentation en gaz aussi courtes que possible. Placez le gril uniquement dans un endroit bien aéré. Ne placez jamais le gril dans un bâtiment, un garage, un passage couvert, un hangar ou d'autres zones fermées sans système de ventilation approuvé. Lors d'une utilisation intensive, le gril produira beaucoup de fumée. Verrouillez les roues (le cas échéant) après avoir placé le gril dans une position appropriée.

Branchement au gaz

Seuls le régulateur de pression et le flexible fournis avec le gril doivent être utilisés. Tout régulateur de pression et tuyau de remplacement doit être spécifié par le fabricant du gril.

Il s'agit d'un gril configuré au propane liquide. N'essayez pas d'utiliser une alimentation en gaz naturel à moins que le gril n'ait été reconfiguré pour une utilisation au gaz naturel.

Consommation totale de gaz (par heure) du BBQ Grill Gas Module X avec tous les brûleurs sur « HIGH » :

Brûleurs principaux 13,000 Btu/hr.

Le total 26,000 Btu/hr.

L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes régionaux ou, en l'absence de codes régionaux, au code national du gaz combustible, ANSI Z223. 1a-1988. L'installation au Canada doit être conforme à la norme Can1-b149.1 et/ou .2 (code d'installation pour les appareils et équipements à gaz) et les codes régionaux.

Exigences L.P.

⚠ Avertissement!

Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille qui est fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

Un réservoir de GPL bosselé ou rouillé peut être dangereux et doit être vérifié par votre fournisseur de GPL. N'utilisez jamais une bouteille dont la valve est endommagée. La bouteille de gaz GPL doit être construite et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz GPL du Département des transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339,

Cylindres, sphères et tubes pour le transport de matières dangereuses; et Commission.

La bouteille doit être munie d'un robinet d'arrêt se terminant par une sortie de valve de bouteille d'alimentation en gaz GPL spécifiée, le cas échéant, pour le type de connexion QCC1 dans la norme pour la sortie et l'entrée de valve de bouteille de gaz comprimé ANSI/CGA-V-1.

Le système d'alimentation de la bouteille doit être conçu pour l'évacuation de la vapeur. La bouteille doit comprendre un détendeur / régulateur de pression pour sécuriser la valve de la bouteille. Pression d'admission : Gaz propane 11" colonne d'eau, pression gaz naturel 7" colonne d'eau.

Pression d'entrée : Gaz propane 25-250 psi, pression de gaz naturel 8" colonne d'eau. L'appareil de cuisson extérieur au gaz doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout test de pression de la tuyauterie d'alimentation en gaz (système à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi) (3,5 kPa).

Branchement au GPL :

Assurez-vous que les œilletons en plastique noir sur le robinet de la bouteille de propane sont en place et que le tuyau n'entre pas en contact avec le bac à graisse ou la surface du gril.

⚠ Avertissement!

La ou les bouteilles d'alimentation en gaz propane à utiliser doivent être munies d'un dispositif anti-débordement homologué. La ou les bouteilles d'alimentation en gaz propane à utiliser doivent être munies d'un dispositif de connexion de bouteille compatible avec le raccordement des appareils de cuisson extérieurs.

Connection:

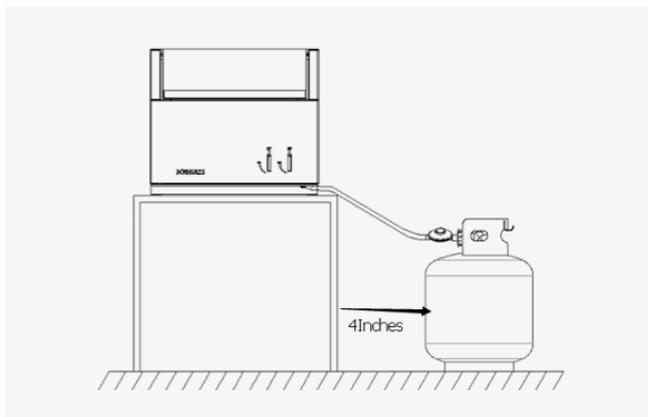
Votre gril à gaz est équipé d'orifices d'alimentation en gaz pour une utilisation uniquement avec du gaz propane liquide. Il est également équipé d'un ensemble tuyau/régulateur de grande capacité pour le raccordement à un 20 lb standard. Cylindre G.P. (18-1/4" de haut, 12-1/4" de diamètre).

Pour connecter la bouteille d'alimentation en gaz GPL, veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Assurez-vous que la vanne du réservoir soit complètement fermée (tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter)
2. Vérifiez le robinet du réservoir pour vous assurer qu'il a des filetages mâles externes appropriés (connexion de type 1 selon ANSI Z21.81)
3. Assurez-vous que toutes les vannes des brûleurs sont en position d'arrêt.
4. Inspectez les connexions de la vanne, l'orifice et l'assemblage du régulateur. Recherchez tout dommage ou débris. Retirez tous les débris. Inspectez le tuyau pour d'éventuels dommages. N'essayez jamais d'utiliser un équipement endommagé ou obstrué. Consultez votre revendeur local de gaz GPL pour la réparation.

5. Lors de la connexion de l'ensemble régulateur/détendeur à la vanne, serrez l'écrou à la main dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt complet. N'utilisez pas de clé pour serrer. L'utilisation d'une clé peut endommager l'écrou de raccord rapide et entraîner un danger.
6. Ouvrez complètement le robinet du réservoir (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Utilisez une solution d'eau savonneuse pour vérifier que toutes les connexions ne fuient pas avant d'essayer d'allumer le grill, voir ci-dessous. Si une fuite est détectée, fermez le robinet du réservoir et n'utilisez pas le grill avant qu'un revendeur local de gaz GPL puisse effectuer les réparations.

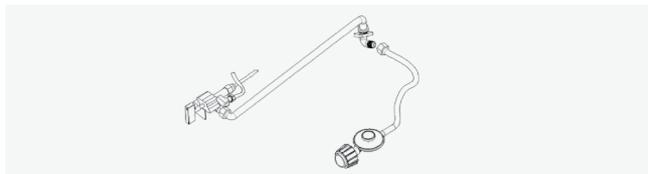
Installation du cylindre :



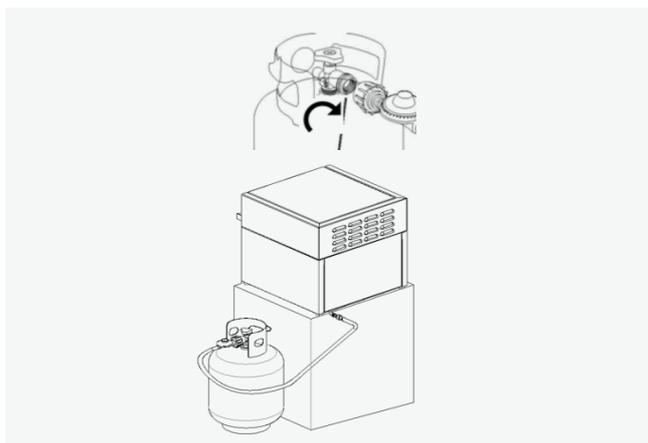
⚠ Avertissement!

Placez l'appareil sur une surface plane pour éviter un éventuel basculement.

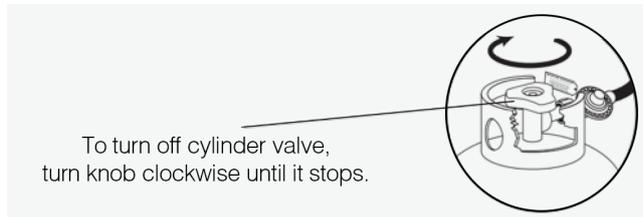
Étape 1: Utilisation d'un connecteur de type L pour connecter le régulateur.



Étape 2: placez le joint du réducteur de pression sur le joint du cylindre et fermez-les fermement dans le sens des aiguilles d'une montre.



Pour déconnecter la bouteille de gaz GPL : Fermez les vannes des brûleurs. Fermez complètement le robinet du réservoir (tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter). Détachez l'ensemble régulateur de la vanne du réservoir en tournant l'écrou de raccord rapide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Test de fuite

Généralité

Bien que toutes les connexions de gaz sur le grill soient testées en usine avant l'expédition, une vérification complète de l'étanchéité au gaz doit être effectuée sur le site d'installation en raison de l'éventualité d'une mauvaise manipulation lors de l'expédition ou d'une pression excessive appliquée sans le savoir à l'appareil. Vérifiez périodiquement l'ensemble du système pour détecter les fuites en suivant les procédures énumérées ci-dessous. Si une odeur de gaz est détectée à tout moment, vous devez immédiatement vérifier l'ensemble du système pour détecter les fuites.

Avant de tester

L'appareil de cuisson au gaz extérieur et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout test de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 0,5 psi (3,5 kPa).

Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré du grill, y compris les sangles d'arrimage du brûleur. Veuillez retirer l'étiquette « Testé au feu » du brûleur arrière avant utilisation. 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 faits en usine.

NE PAS FUMER PENDANT LE TEST DE FUITE.

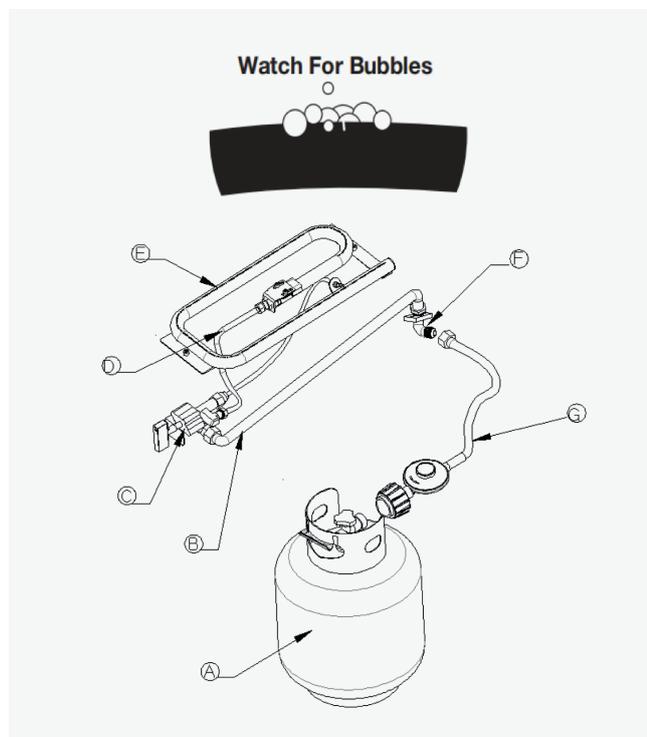
NE JAMAIS TESTER LES FUITES AVEC UNE FLAMME NUE.

Préparez une solution savonneuse 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 G.P. est pleine.

TESTER

Assurez-vous que toutes les vannes de contrôle sont en position « OFF ». Ouvrez l'alimentation en gaz. Vérifiez toutes les connexions de la bouteille de GPL à (et y compris) la connexion à l'ensemble du tuyau collecteur (le tuyau qui va aux brûleurs).

Appliquez un mélange d'eau savonneuse sur les éléments suivants :



- A. Cylindre.
- B. L'extrémité d'entrée du tuyau ondulé est connectée à la vanne de gaz et l'autre extrémité est connectée à un connecteur de type L.
- C. Robinet de gaz.
- D. La sortie du tuyau ondulé est connectée à la vanne de gaz.
- E. La sortie du tuyau ondulé est alignée sur le trou du brûleur.
- F. Connecteur type L.
- G. La vanne de réduction est connectée au connecteur de type L et l'autre extrémité est connectée à la bouteille de gaz (dans le sens des aiguilles d'une montre).

Des bulles de savon apparaîtront là où une fuite est présente. En cas de fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz, resserrez les raccords qui fuient, ouvrez le gaz et revérifiez.

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

Seules les pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées sur le grill. Toute substitution annulera la garantie. N'utilisez pas le grill tant que toutes les connexions n'ont pas 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'approvisionnement local en gaz peuvent nécessiter un réglage des brûleurs. Les flammes des brûleurs doivent être contrôlées visuellement.

Les flammes doivent être bleues et stables, sans pointes jaunes, ni bruit excessif ni soulèvement. Si l'une de ces conditions existe, vérifiez si l'obturateur d'air ou les orifices du brûleur sont bloqués par de la saleté, des débris, des toiles d'araignée, etc. Si vous avez des questions concernant la stabilité de la flamme, veuillez appeler le service client +46 36 440 32 10.

TOUJOURS VÉRIFIER LES FUITES APRÈS CHAQUE CHANGEMENT DE RÉSERVOIR DE GPL.

Vérifiez que tous les raccords d'alimentation en gaz ne fuient pas avant chaque utilisation. Il est pratique de conserver un vaporisateur d'eau savonneuse à proximité du robinet d'arrêt de la conduite d'alimentation en gaz. Vaporiser tous les raccords. Les bulles indiquent des fuites.

Les bouteilles de G.P. déconnectées doivent avoir des bouchons de vanne filetés fermement installés et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

Le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Si l'appareil est stocké à l'intérieur, la bouteille doit être déconnectée et retirée de l'appareil. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur dans un endroit bien ventilé hors de portée des enfants.

Liste de contrôle finale de l'installateur

- Dégagement spécifié maintenu à 24" des combustibles.
- Tous les emballages internes ont été retirés. Les boutons tournent librement.
- Les brûleurs sont étanches et bien positionnés.
- Détendeur/Régulateur de pression connecté et réglé pour 11" W.C. GPL. Connexions de gaz au grill à l'aide de l'ensemble tuyau et régulateur fourni (prérégulé pour une colonne d'eau de 11,0 po).
- Unité testée et exempte de fuites L'utilisateur est informé de l'emplacement de la vanne d'arrêt de l'alimentation en gaz.

Utilisateur, veuillez conserver ces instructions pour référence future.

Avvertissements concernant les bouteilles de propane

- A. Ne rangez pas une bouteille de gaz propane de recharge sous ou à proximité de cet appareil.
- B. Ne remplissez JAMAIS le cylindre à plus de 80 pour cent.
- C. Si les informations de « A » et « B » ne sont pas suivies exactement, un incendie entraînant la mort ou des blessures graves peut se produire.

Mode d'emploi

Utilisation générale du grill

Chaque brûleur principal est évalué à 13 000 Btu/h. Les brûleurs principaux du grill englobent toute la zone de cuisson et sont dotés d'un orifice latéral pour minimiser le blocage dû à la chute de graisse et de débris.

Au-dessus des brûleurs se trouvent des radiants en acier inoxydable (pare flammes). Les boutons d'allumage sont situés sur la partie centrale inférieure du panneau de vanes. Chaque bouton rotatif est étiqueté sur le panneau de commande.

Utilisation du grill :

Griller nécessite une chaleur élevée pour saisir et brunir correctement. Cependant, lors de la cuisson de gros morceaux de viande ou de volaille, il peut être nécessaire de baisser le feu après le brunissement initial. Cela cuit les aliments sans brûler l'extérieur.

Les aliments cuits pendant une longue période ou les aliments arrosés d'une marinade sucrée peuvent nécessiter un réglage de chaleur plus faible vers la fin du temps de cuisson.

Pour commencer:

Assurez-vous que le grill a subi un test d'étanchéité et qu'il est correctement placé.

1. Retirez tout matériel d'emballage restant.
2. Allumez les brûleurs du grill en suivant les instructions de ce manuel, voir page 7.
3. Appuyez et tournez le(s) bouton(s) de commande et préchauffez le grill pendant 5 minutes. Le couvercle du grill doit être fermé pendant la période de préchauffage de l'appareil.
4. Placer les aliments sur le grill et cuire jusqu'à la cuisson désirée. Ajustez le réglage de la chaleur, si nécessaire. Le bouton de commande peut être réglé sur n'importe quelle position entre "  ".

Noter: Le grill est conçu pour griller efficacement sans utiliser de pierres de lave ou de briquettes d'aucune sorte. La chaleur est rayonnée par les paires flammes en acier inoxydable placés au-dessus de chaque brûleur.

Noter: Le grill chaud saisit les aliments, scellant les jus. Plus le préchauffage est long, plus la viande brunie rapidement et plus les marques de grill sont foncées.

NE PAS LAISSER LE GRIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.

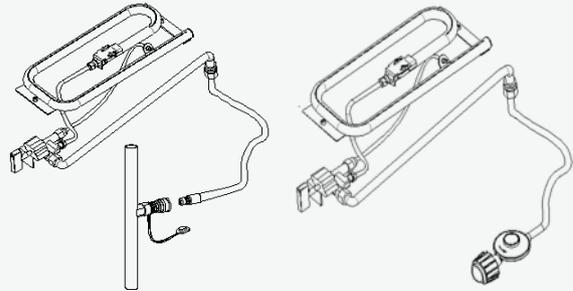
Instructions d'allumage

⚠ Avertissement! Important!

Avant allumage

Ouvrez la porte du placard de l'armoire de la bouteille de gaz. Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant d'allumer le gaz. S'il y a des traces de coupures, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant utilisation. Seul le remplacement fourni par le fabricant doit être utilisé. N'utilisez pas le grill si l'odeur de gaz est présente. Seuls le régulateur de pression et le flexible fournis avec l'appareil doivent

être utilisés. Ne remplacez jamais les régulateurs fournis avec le grill par d'autres. Si un remplacement est nécessaire, contactez l'usine pour un remplacement approprié. Visser le régulateur (type QCC1) sur le réservoir. Vérifiez l'étanchéité des raccords du tuyau et du régulateur avec une solution d'eau et de savon avant d'utiliser le grill (voir les instructions de montage).



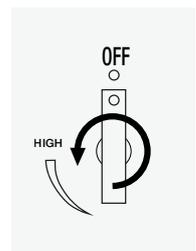
Pour allumer le brûleur du grill

Assurez-vous que tous les boutons sont sur « OFF », puis ouvrez l'alimentation en gaz du réservoir de propane. Gardez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du grill lors de l'allumage. Votre grill Röshults a un allumage intégré. L'allumeur est intégré à la valve. Pour allumer chaque brûleur, appuyez simplement sur les boutons de commande et tournez-les sur le réglage « HIGH », vous entendrez le clic de la vanne qui envoie une étincelle à la flamme de la veilleuse. Si le brûleur ne s'allume pas, attendez 5 minutes pour que tout excès de gaz se dissipe, puis réessayez.



Allumer le brûleur principal

1. Lisez toutes les instructions avant d'allumer.
2. Ouvrir le couvercle pendant l'allumage.
3. Appuyez sur et tournez le bouton du brûleur principal sur « HIGH ». Appuyez pendant 5 secondes.
4. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, fermez le(s) bouton(s), attendez 5 minutes, puis répétez la procédure d'allumage ou allumez par allumette.
5. Pour éteindre les brûleurs, tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position OFF. Tournez l'alimentation en gaz sur « OFF ».



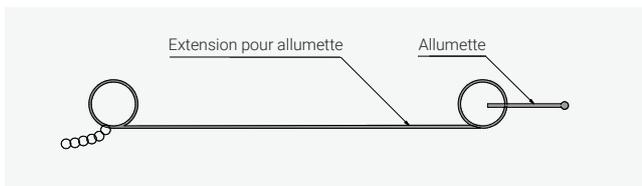
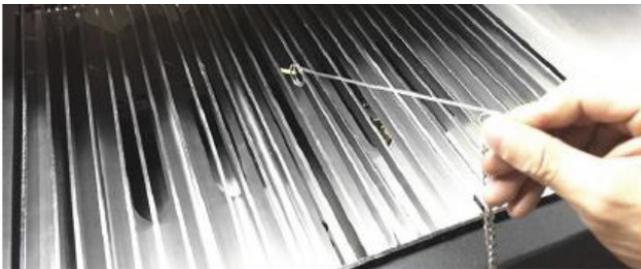
Pour allumer le grill avec une allumette :

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, le brûleur peut être allumé avec une allumette. Si vous venez d'essayer d'allumer le brûleur avec l'allumeur intégré, attendez 5 minutes pour que tout gaz accumulé se dissipe. Gardez votre visage et vos mains aussi loin que possible du grill. Insérez une allumette (allumée) avec la rallonge ou un briquet à travers les grilles de cuisson jusqu'au brûleur.

Appuyez sur le bouton de commande et tournez vers la gauche jusqu'au réglage de l'allumage, continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Le brûleur doit s'allumer immédiatement. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 4 secondes, fermez le bouton, attendez 5 minutes et réessayez.

Éclairage à l'aide d'une tige d'extension de lumière d'allumette

1. Fermez toutes les vannes des brûleurs.
2. Assurez-vous que le couvercle est ouvert
3. Placez une allumette allumée entre les spires sur la tige d'extension et maintenez-la à côté du brûleur
4. Tournez le(s) bouton(s) de commande sur la position « HIGH/light », le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
5. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 4 secondes, fermez le bouton, attendez 5 minutes et répétez les procédures ci-dessus.

**⚠ Danger!**

Gardez votre visage et vos mains aussi loin que possible du grill lorsque vous l'allumez.

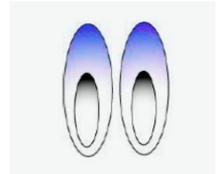
Caractéristiques de la flamme

Cette procédure décrit comment vérifier les caractéristiques appropriées de la flamme du brûleur. Vérifiez les caractéristiques appropriées de la flamme du brûleur. Chaque brûleur est ajusté avant l'expédition ; cependant, les variations de l'approvisionnement local en gaz peuvent nécessiter des ajustements mineurs nécessaires.

Les flammes du brûleur doivent être bleues et stables sans pointes jaunes, bruit excessif ou soulèvement. Si l'une de ces conditions existe, appelez notre service client. Si la flamme est jaune, cela indique

un manque d'air. Si la flamme est bruyante et a tendance 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 devrait ressembler à cette image. Si ce n'est pas le cas, reportez-vous à la partie maintenance du brûleur de ce manuel.

**Instructions relatives au changement pour gaz naturel**

Chaque kit de conversion doit être accompagné d'instructions et de schémas imprimés clairs et concis, exprimés en termes clairement compréhensibles, adéquats pour l'assemblage, l'installation, l'entretien 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 une production de monoxyde de carbone peut en résulter, causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

Ce kit de conversion doit être installé par une entreprise de service qualifiée 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'entreprise de service qualifiée est responsable de l'installation correcte de ce kit. L'installation n'est pas correcte et complète jusqu'à ce que le fonctionnement de l'appareil converti soit vérifié comme spécifié dans les instructions du fabricant fournies avec le kit.

Veuillez coller l'étiquette de conversion après le passage au gaz naturel, qui est prête dans le kit de conversion. La position est à proximité de l'étiquette principale.

Veuillez refaire le test de fuite et essayer d'allumer le grill immédiatement après le passage au gaz naturel.

Le kit de conversion au gaz naturel comprend un tuyau naturel KJ50A2 10", une buse $\phi 1,52$ mm et une étiquette de conversion.

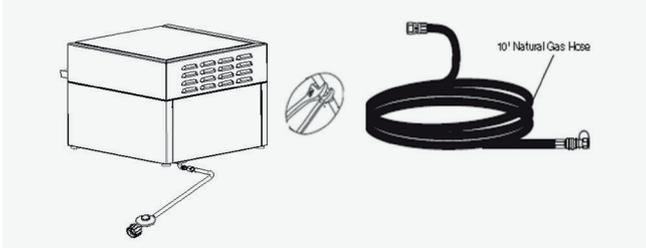
Liste des packs de kits de conversion:

REF#	DESCRIPTION	Q'TY
01	Buse $\phi 1.52$ mm	2

REF#	DESCRIPTION	Q'TY
02	Tuyau gaz naturel KJ50A2 10"	1

Buse de 1,52 mm

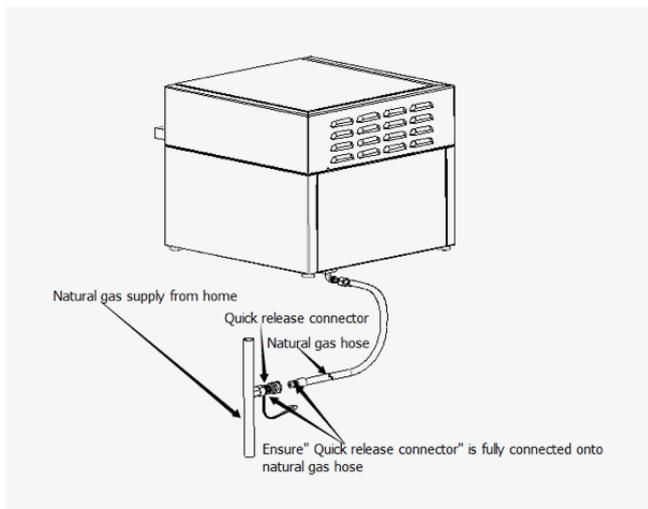
Étape 1: À l'aide d'une clé à molette pour maintenir la connexion du collecteur de gaz en toute sécurité, utilisez une clé 3/4" pour desserrer l'écrou de connexion du tuyau. Remplacez le tuyau/régulateur de propane existant par un tuyau de gaz naturel de 10". Serrez soigneusement la connexion à l'aide de deux clés.



Étape 2: Ouvrez le couvercle et retirez les grilles de cuisson et les paires flammes. Mettre de côté pour une utilisation ultérieure.

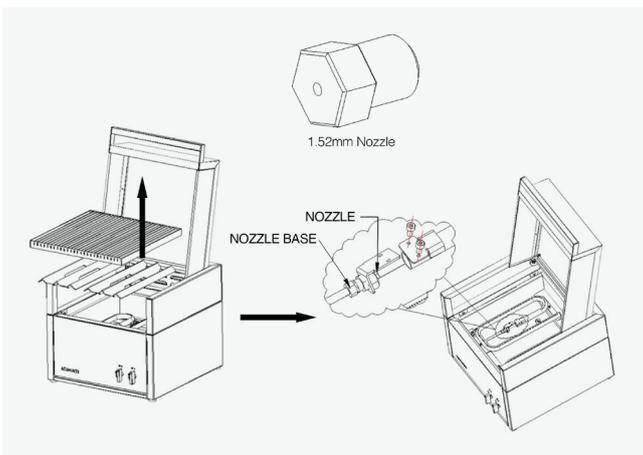
⚠ Avertissement!

Assurez-vous que le « connecteur rapide » soit entièrement connecté au tuyau de gaz naturel.



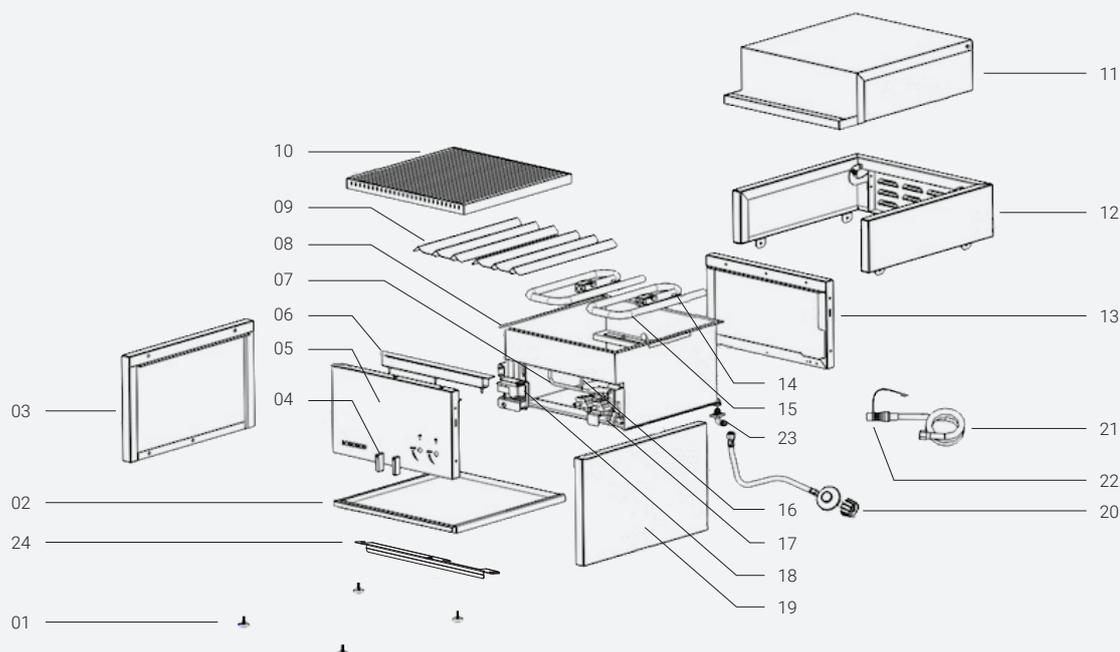
Étape 3: Utilisez la buse NG de $\phi 1,52$ mm pour le changer.

Étape 4: Verrouillez la buse dans le brûleur avec les vis et vérifiez que la buse est alignée avec le brûleur.



Module Gas Grill LPG/NG

les pièces



NO	LA DESCRIPTION	Q'TY
01	Vérins	4
02	Bac de récupération	1
03	Panneau de gauche	1
04	Bouton	2
05	Panneau avant	1
06	Plaque décorative	1
07	Tuyau coudé	2
08	Corps de four	1
09	Pare flammes	2
10	Gril	1
11	Couvercle supérieur	1
12	Base du couvercle	1

NO	LA DESCRIPTION	Q'TY
13	Panneau arrière du bbq	1
14	Thermocouple	2
15	Brûleur	2
16	Aiguille d'allumage	2
17	Vanne d'air	2
18	Allumeur	1
19	Plaque droite	1
20	Ensemble de tuyau de gaz propane	1
21	Ensemble de tuyau NG	1
22	NG raccord rapide	1
23	Connecteur de type L	1
24	Bouclier de tuyau	1

Entretien et maintenance

Avant de commencer à nettoyer le grill, gardez-le dans un endroit dégagé et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.

Rangement / 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 que vous êtes à l'extérieur et loin de toute source inflammable avant d'essayer de déconnecter votre bouteille de gaz de votre grill. Lorsque vous utilisez votre grill à gaz après une période de stockage, assurez-vous de vérifier les fuites de gaz et de vérifier s'il y a des obstructions dans le brûleur, etc. avant de l'utiliser. Suivez toujours les instructions de nettoyage pour vous assurer que le grill à gaz est sûr. Si le grill à gaz est stocké à l'extérieur, assurez-vous de vérifier que toutes les zones sous le panneau avant sont exemptes de toute obstruction (saleté, insectes, etc.) car cela peut affecter le flux de gaz.

- Rangez votre barbecue dans un endroit frais et sec. Il peut être nécessaire de sécher le barbecue et l'intérieur du couvercle.
- Nettoyez la grille du bbq en utilisant une brosse ou une éponge à collerette, 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

- L'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 prolongerez la durée de vie de votre bbq à gaz. Votre grill à gaz est facile à nettoyer avec un minimum d'effort, suivez simplement ces conseils utiles pour un nettoyage pratique.

Acier inoxydable

Le grill est fabriqué en acier inoxydable et non magnétique. Il existe de nombreux nettoyants pour acier inoxydable différents. Utilisez toujours la procédure de nettoyage la plus douce en premier, en frottant dans le sens du grain. Pour retoucher les rayures visibles sur l'acier inoxydable, poncez très légèrement avec du papier émeri sec grain 100 dans le sens du grain. Des taches de graisse peuvent s'accumuler sur les surfaces de l'acier inoxydable et cuire à la surface et donner l'apparence de la rouille. Pour les enlever, utilisez un tampon abrasif avec un nettoyant pour acier inoxydable.

Grille de cuisson principale

La façon la plus simple de nettoyer le grill est immédiatement après la fin de la cuisson et après avoir éteint la flamme. Portez un gant de barbecue pour protéger votre main de la chaleur et de la vapeur. Trempez une brosse à barbecue à poils de laiton dans l'eau du robinet et frottez la grille chaude. Trempez fréquemment le pinceau 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 restes d'aliments. Les particules de nourriture tomberont et brûleront. Si le grill a refroidi avant le nettoyage, il sera plus difficile.

ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION EN GAZ ET LES BOUTONS SONT EN POSITION « OFF ». ASSUREZ-VOUS QUE LE BRÛLEUR SUPÉRIEUR DE LA CUISINIÈRE EST FROID AVANT DE L'ENLEVER.

Brûleurs de grill

Il faut être extrêmement prudent lors du déplacement d'un brûleur car il doit être correctement centré sur l'orifice (gicleur) avant toute tentative de rallumer le grill. La fréquence de nettoyage dépendra de la fréquence à laquelle vous utilisez le grill.

Nettoyage du brûleur du grill

Assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée et que les boutons sont en position « OFF ». Assurez-vous que le grill est froid. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Enlevez les tâches tenaces avec un grattoir en métal. Nettoyez tous les ports obstrués avec un trombone déplié. N'utilisez jamais de cure-dents en bois car il pourrait se casser et obstruer le port. Veuillez noter si des insectes ou d'autres obstructions bloquent le flux de gaz à travers le brûleur, et si c'est le cas, vous devrez appeler notre service client.

Nettoyage du bac à graisse

Le bac à graisse doit être vidé et essuyé périodiquement et lavé dans un détergent doux et une solution d'eau chaude. Une petite quantité de sable ou de litière pour chat peut être placée au fond du bac à graisse pour absorber la graisse. Vérifiez fréquemment le bac à graisse, ne laissez pas l'excès de graisse s'accumuler et déborder du bac à graisse.

Nettoyage de l'inox

- La grille est en acier inoxydable. Certaines parties du cadre, selon le modèle, peuvent être revêtues de peinture epoxy sur un de l'acier inoxydable.
- La façon la plus simple de garder votre barbecue en bon état est de nettoyer le grill après chaque utilisation.
- Utilisez de l'eau tiède, du savon et une éponge. Frottez toujours dans le sens du grain.

Extérieur/cadre du grill

- Essuyez l'extérieur du grill pour vous assurer qu'il n'y a pas de résidus de marinade ou de graisse qui pourraient corroder la surface. Utilisez du savon et de l'eau pour éliminer les résidus tenaces.
- Pour nettoyer la surface peintes, utilisez un chiffon ou une éponge douce.

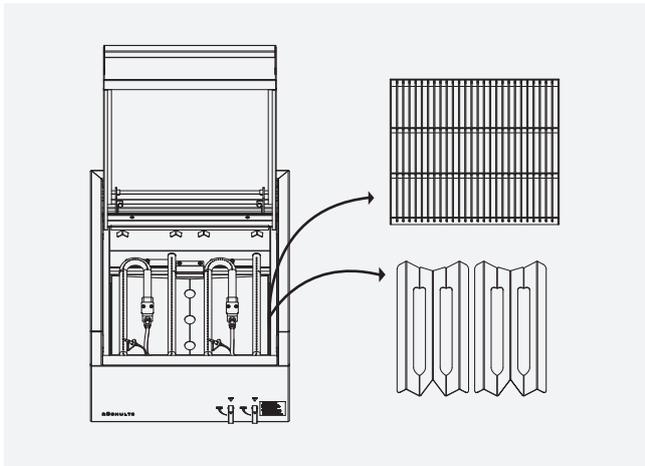
Tuyau et régulateur

- 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.

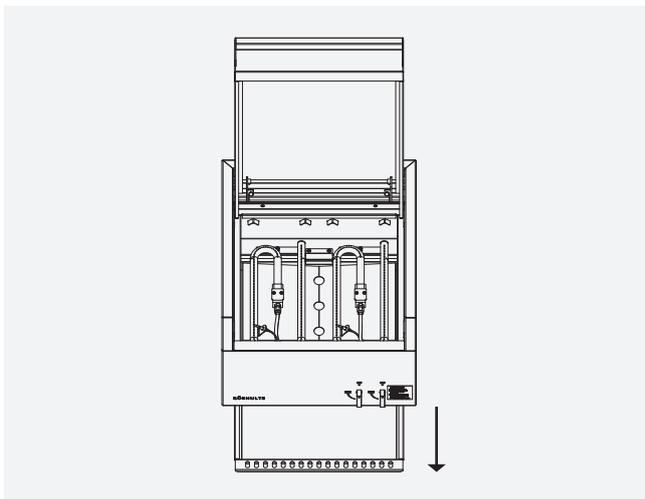
Couvercle de protection en acier inoxydable sous les pare flammes

Comment nettoyer et retirer la plaque inférieure:

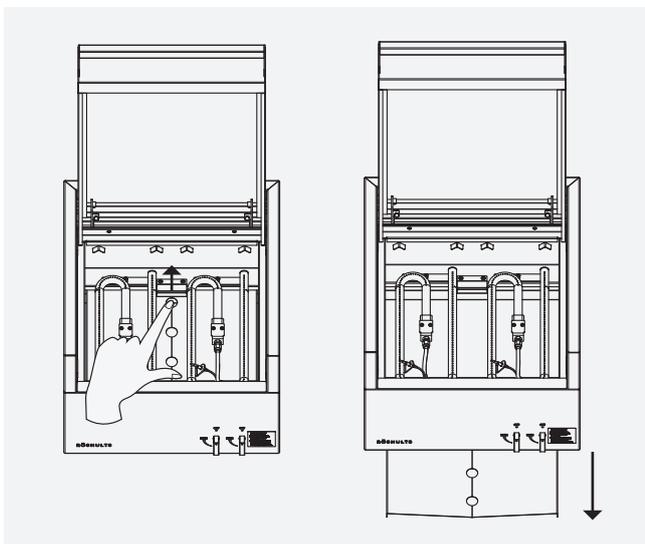
1. Retirez la grille de cuisson et les pare flammes.



2. Retirez le bac de récupération des graisses.



3. Soulevez le couvercle de protection 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.



Remontez le grill dans l'ordre inverse du démontage.

Gril

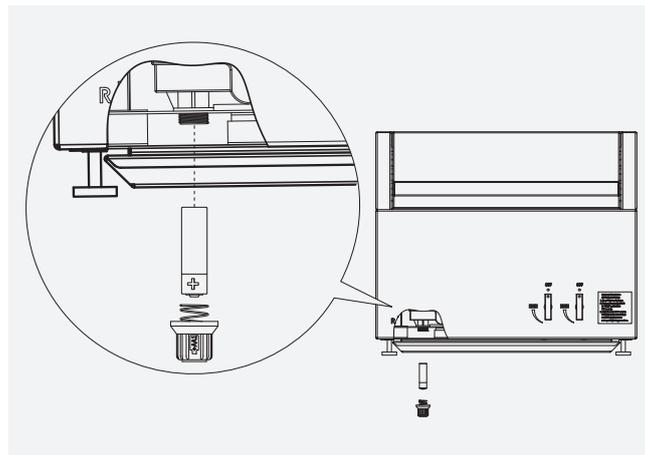
- Utilisez un grattoir en plastique ou en bois pour gratter la graisse de l'intérieur du gril. De l'eau savonneuse et une éponge sont recommandées pour un nettoyage plus approfondi. Il est important de s'assurer que le régulateur et les vannes ne soient pas mouillés.
- Il est important de garder l'intérieur du gril propre - sinon il y a un risque que les graisses résiduelles s'enflamment.

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 de 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. Vous 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

Avertissement !

araignées et d'insectes

Les araignées et les insectes peuvent nicher dans les brûleurs de ce grill ou de tout autre et faire s'écouler le gaz par l'avant du brûleur. Il s'agit d'une condition très dangereuse qui peut provoquer un incendie derrière le panneau de vannes, endommageant ainsi le grill et le rendant dangereux à utiliser.

Fréquence inspection (araignées)

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

- L'odeur de gaz en conjonction avec les flammes du brûleur apparaissant jaune.
- Le grill n'atteint pas la température.
- Le grill chauffe de manière inégale.
- Les brûleurs font des bruits de claquement.

Avant d'appeler le service client

Si le grill ne fonctionne pas correctement, utilisez la liste suivante avant de contacter votre revendeur pour le service.

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 vers les aliments sur la grille de cuisson. Les plaques augmentent considérablement la durée de vie des brûleurs en les protégeant contre l'huile, la graisse, et le jus des aliments. Les plaques assurent également une répartition très uniforme de la chaleur au niveau de la grille de cuisson.

Q: Combien de temps dois-je attendre avant de pouvoir commencer la cuisson des aliments sur le grill ?

R: Il faut normalement 5 à 10 minutes pour que le grill atteigne la bonne température.

Q. Puis-je utiliser des pierres de lave dans le grill ?

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

Problèmes

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

Solutions

- Vérifiez si la bouteille de gaz est vide.
- Nettoyez le(s) fil(s) et/ou l'électrode en frottant avec de l'alcool et un coton-tige propre.
- Essuyez avec un chiffon sec.
- Assurez-vous que le fil est connecté aux électrodes.
- L'autre brûleurs de l'appareil fonctionnent-ils ?
- Vérifiez si l'autre brûleur fonctionne. Si c'est le cas, vérifiez les orifices de gaz sur le brûleur défectueux (éventuelle obstruction).

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

- Appelez notre service client au +46 36 440 32 10.

Basse température avec bouton en position « haute température ».

- Le tuyau du gaz est-il plié?
- Le grill est-il dans un endroit poussiéreux ?
- Y a-t-il assez de gaz?
- S'il n'y a qu'un seul brûleur qui semble faible, l'orifice ou le brûleur a-t-il besoin d'être nettoyé ?
- La pression du gaz est-elle trop faible ?
- Le grill est-il préchauffé pendant 15 minutes ?

Garantie

Modèle : Module Gril à Gaz 50

Barbecue à gaz extérieur en acier inoxydable

Röshults garantit à l'acheteur / consommateur initial de chaque barbecue à gaz extérieur que, lorsqu'il est soumis à une utilisation résidentielle normale, il est exempt de défauts de fabrication et de matériaux 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 années
Pare flammes en acier inoxydable	3 années
Grilles de cuisson en acier inoxydable	3 années
Vannes	1 an
Cadre, boîtier, panneau de commande, allumeur et pièces connexes	1 an
Toutes les pièces en acier inoxydable	3 années

Notre obligation en vertu de cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement, à notre discrétion, du produit pendant la période de garantie. L'étendue de toute responsabilité de Röshults en vertu 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'un des éléments suivants :

- Utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit.
- Utiliser sur une alimentation en gaz inappropriée.
- Utilisation contraire aux instructions d'utilisation.
- Modification par toute personne autre que notre service usine.

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

Procédure de réclamation de garantie

Si vous avez besoin d'un service ou de pièces pour votre gril, veuillez contacter notre service de garantie pour une assistance directe à l'usine. Nos heures d'ouverture sont de 8h00 à 17h00 CET.

Notre numéro de téléphone : +46 36 440 32 10 Notre e-mail : info@roshults.com

Veuillez adresser toute correspondance à votre revendeur local.

La réparation du produit telle que prévue dans le cadre de cette garantie est votre recours exclusif. Röshults ne sera pas responsable des dommages indirects ou consécutifs en cas de violation de toute garantie expresse ou implicite sur ses produits. Sauf dans la mesure interdite par la loi en vigueur, toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier sur ce produit pendant la durée de la garantie ci-dessus. Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, ou autorisent des limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez avoir d'autres droits, qui varient d'un état à l'autre.



Module Gas Grill US

Design:	Broberg & Ridderstråle
No Article:	200362 / 200363 LPG & NG kit conversion (Adapté au marché US)
Couleurs:	Anthracite / Inox
Matière:	Inox
Dimensions:	L 500 D 570 H 431 mm / L 19.7 D 22.4 H 17 in
Poids:	38 kg / 84 lb
Puissance Totale :	26 000 Btu

Couleurs & échantillons

Cadres disponibles



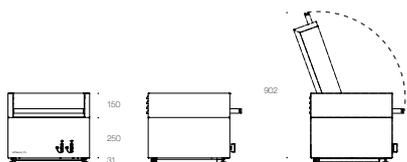
Anthracite. Akzo Nobel

Echantillon Röshults : CO004



Brushed Stainless Steel. 316L

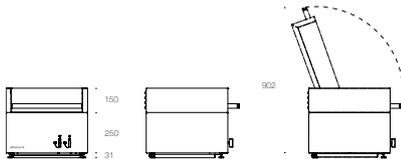
Echantillon Röshults : ME003





Module Gas Grill CA

Design:	Broberg & Ridderstråle
No Article:	200414 / 200415 LPG & NG kit conversion (Adapté au marché CA)
Couleurs:	Anthracite / Inox
Matière:	Inox
Dimensions:	L 500 D 570 H 431 mm / L 19.7 D 22.4 H 17 in
Poids:	38 kg / 84 lb
Puissance Totale :	26 000 Btu



Couleurs & échantillons

Cadres disponibles



Anthracite. Akzo Nobel

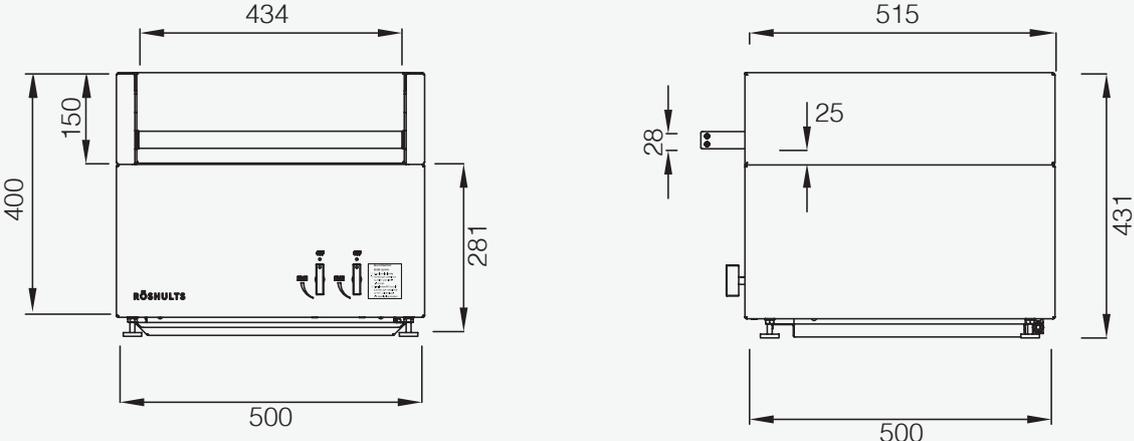
Echantillon Röshults : CO004



Brushed Stainless Steel. 316L

Echantillon Röshults : ME003

BBQ GRILL GAS MODULE (MM)



BBQ GRILL GAS MODULE (IN)

