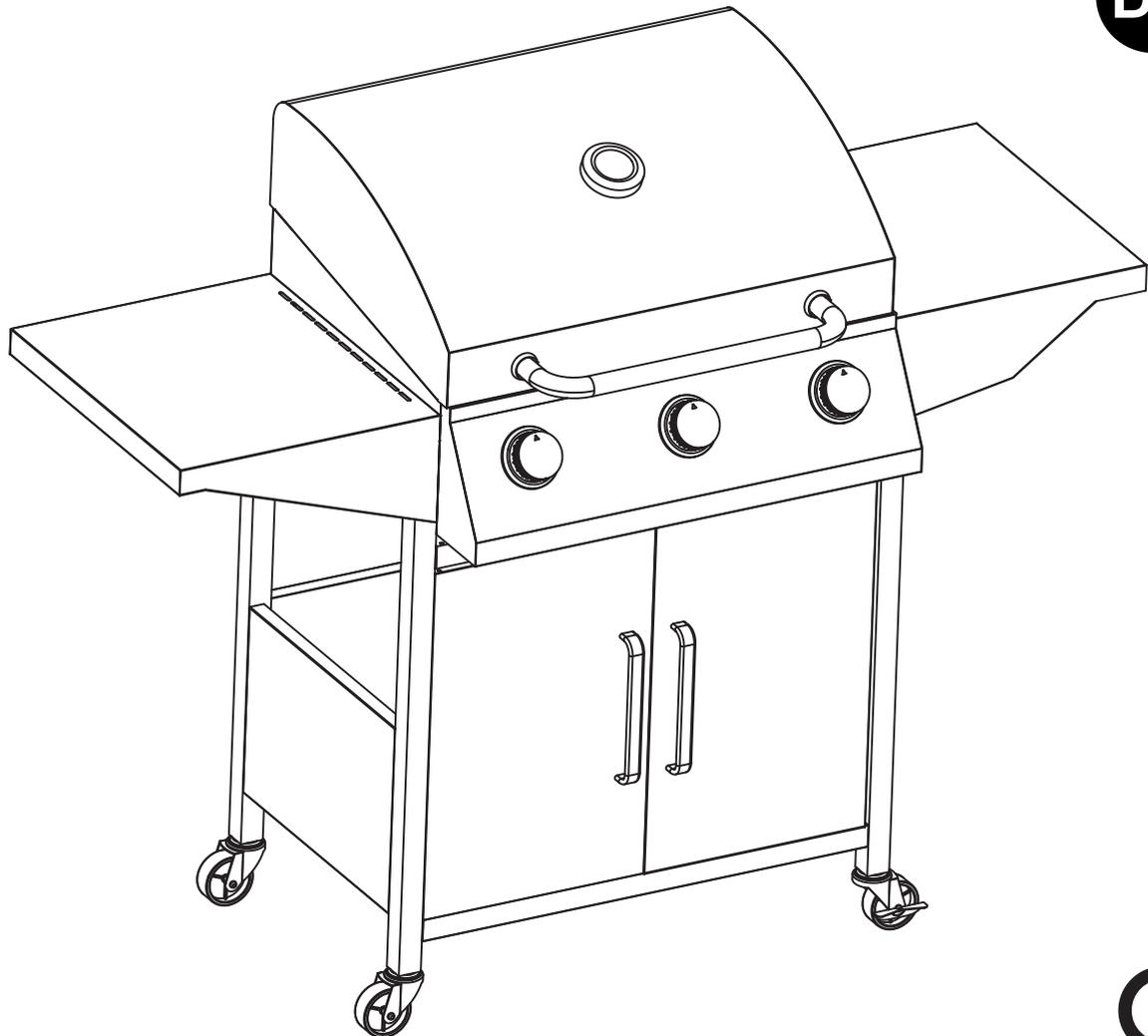


GASGRILL**DE****CE**

Wenn ein Teil ausgetauscht werden muss, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder Ihren Händler.
Die Verwendung von nicht zugelassenen Ersatzteilen kann ein Sicherheitsrisiko bei der Verwendung des Grills sowie ein Risiko für die Umwelt darstellen.

**WICHTIG - BITTE HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG FÜR
EINE SPÄTERE BEZUGNAHME AUF: SORGFÄLTIG DURCHLESEN**

MONTAGEANLEITUNG

Technical specification

ARTIKELNR.	YF-01JY03-A (846-103V91)			
PRODUKT	GASGRILL			
Manufacturer: Cixi Weinuo Machinery Manufacturing Co., Ltd. Address: No. 58 Longzhen Ave, Longshan Industrial Zone, Cixi, Ningbo, China	VERBRAUCH			Butan: 632 g/h Propan: 621 g/h
Größe (H X D X W)	121.0*58.0*109.5 cm			
Kochbereich (W X D)	48.0*41.5 cm			
Wärmebereich (WXD)	43.5*10.6 cm			
Kochhöhe (H)	85.0 cm			
GASKATEGORIE	I3+ (28-30/37)		I3B/P (30)	I3B/P (37)
ARTEN VON GAS, GASDRUCK	Butane at 28-30 mbar	propane at 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 28-30 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 37 mbar
INJEKTORGRÖSSE	φ0.85 mm		φ0.85 mm	φ0.79 mm
Side burner orifice size	φ0.74 mm			
TOTALE HITZEABGABE	Main burner(s): 2.9kW *3= 8.7 kW			
NUTZUNGSLAND	IE	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	PL	CH, DE
Druckregler Typ	für verschiedene Zielländer enthalten (DRUCKREGLERTYPEN)			

Nur im freien verwenden.

Lesen sie die anleitung, bevor sie das gerät verwenden.

Warnung: zugängliche teile können sehr heiss sein. Junge kinder fernhalten.

warnen! Zum Anzünden und wiederholten Anzünden keinen Alkohol oder Benzin verwenden!

CE 1336DM007
1336/XX

Warnung:

Das Ablagefach ist nicht zum Abstellen von Flüssiggasflaschen geeignet.



WICHTIG

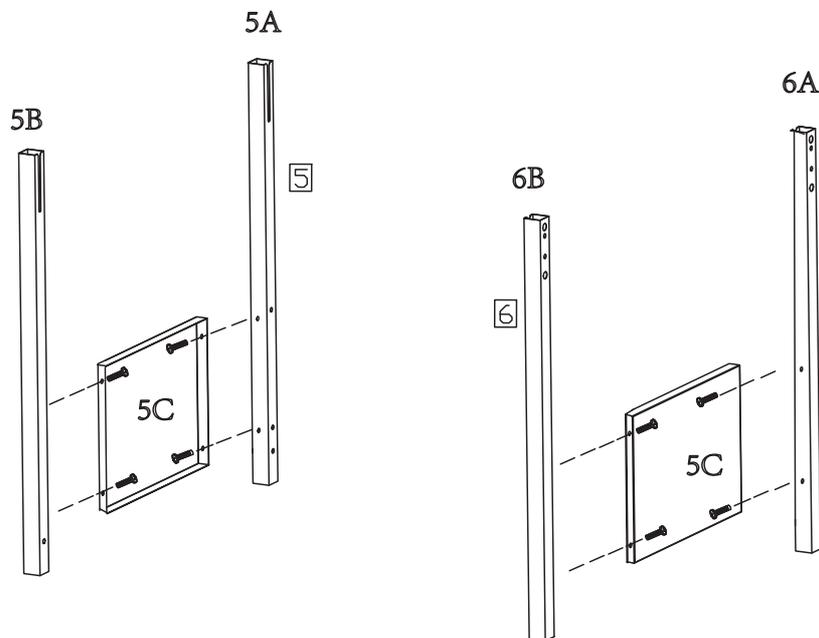
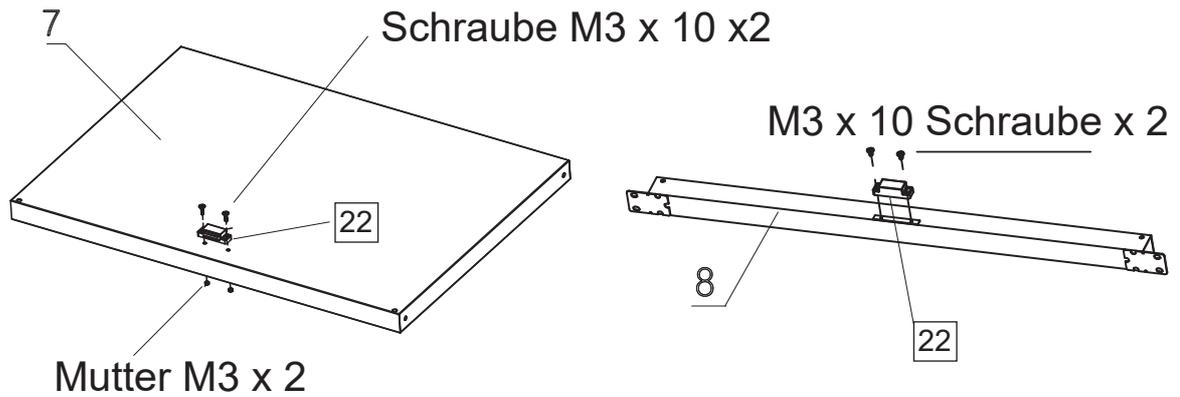
- Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Ihr Grill ordnungsgemäß installiert, montiert und gewartet wurde. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und / oder Sachschäden führen.
- Bitte nur im Freien verwenden.
- Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Bitte halten Sie Kleinkinder jederzeit fern.
- Dieses Gerät muss während des Betriebs von entflammaren Stoffen ferngehalten werden.
- Bitte bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Bitte schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche aus.
- Bitte modifizieren Sie das Gerät nicht.
- Tragen Sie beim Umgang mit besonders heißen Grillteilen immer Schutzhandschuhe.
- Bei Fragen zur korrekten Montage oder Bedienung des Geräts wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder LPG-Händler.
- Stellen Sie das Gerät und die Gasflasche bei der Auswahl eines Standorts für Ihren Grill immer auf eine ebene Fläche.
- Zünden Sie das Gerät niemals mit geschlossenem Deckel an.
- Ihr Grill verwendet eine 5 oder 15 kg schwere Gasflasche. Die Leistung Ihres Grillgeräts wird verbessert, wenn Propan oder Flüssiggasgemische verwendet werden. Butan kann ebenfalls verwendet werden. Aufgrund der Leistung des Geräts kann die Flasche jedoch nur Niederdruckgas erfassen und produzieren, was sich nachteilig auf die Leistung Ihres Grillgeräts auswirkt.
- Bei der Auswahl eines Standorts für Ihren Grill sollten die folgenden Kriterien berücksichtigt werden.
- Beide Seiten und die Rückseite des Barbecue-Grills: Die Seiten und die Rückseite des Barbecue sollten mindestens 1 Meter von Gegenständen entfernt sein, die den Betrieb beeinträchtigen könnten.
- Über dem Grill: Über dem Grill darf sich nichts befinden.
- Der Seitenbrenner kann nur mit einer Pfanne mit flachem Boden und einem Durchmesser verwendet werden zwischen 16 cm und 22 cm.
- **WICHTIGER HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER**
Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

STÜCKLISTE

No.	Pic.	Qty	No.	Pic.	Qty
1		1	15		1
2		1	21		1
3		2	22		2
4		3	23		1
5A		1	A	 M4 x 8 Schraube	4
5B		1	B	 M5*12 Schraube	32 +2(spare)
5C		2	C	 Stift der oberen Tür	2
6A		1	E	 Unterer Türstift	2
6B		1	F	 M3 x Mutter	2
7		1	G	 M3 x 10 Schraube	2
8		1	H	 M3 x 10 Blechschraube	2
9		1	J		1
10		2			
11		2			
12		2			
13		2			
14		1			

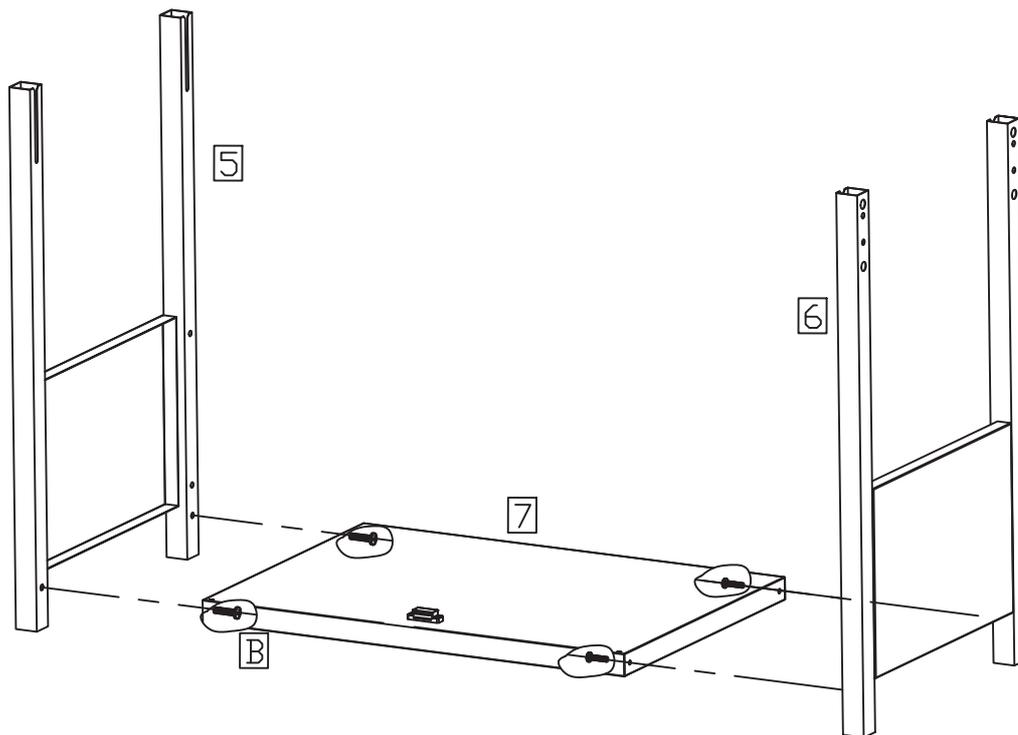
Montage

Hinweis: Ziehen Sie die Schrauben und Muttern erst an, wenn alle Montageschritte abgeschlossen sind.



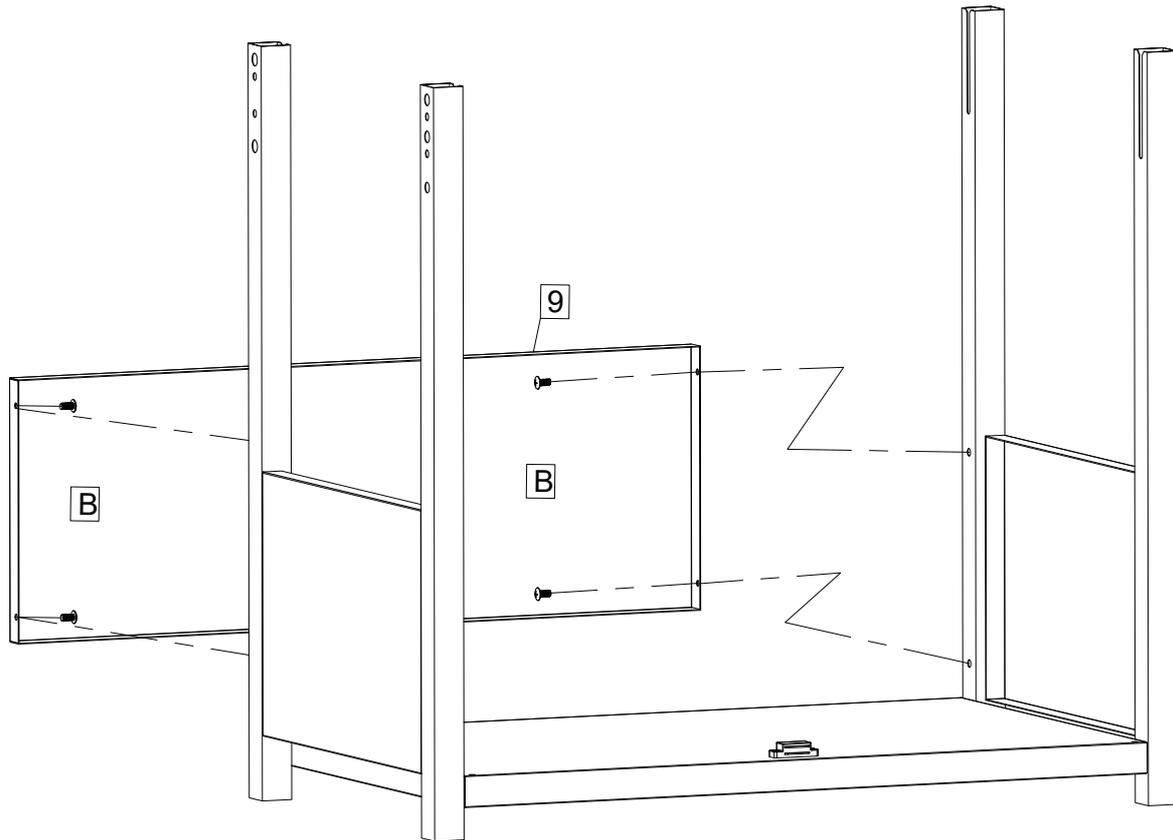
1. Befestigen Sie den linken und rechten Rahmen (5C) mit acht M5-Schrauben (B) an den linken und rechten Beinen (5A, 5B, 6A & 6B).

Montage



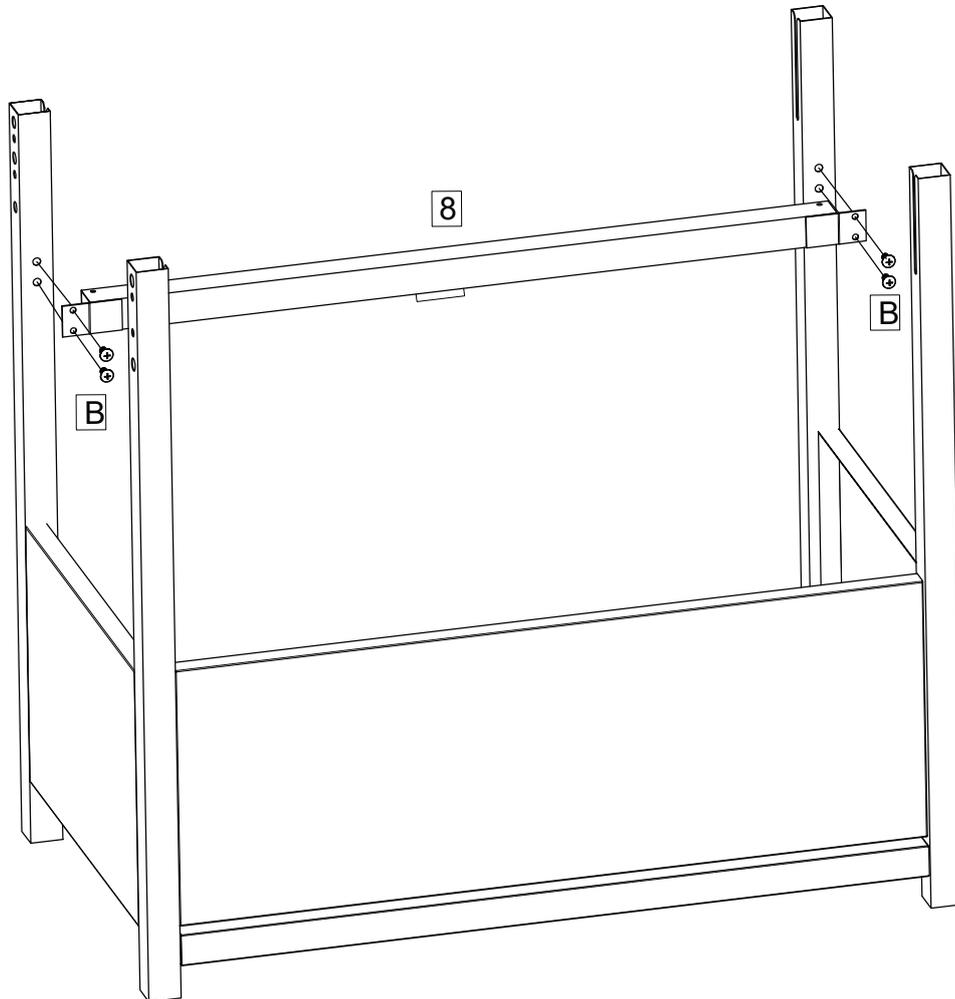
2. Befestigen Sie den linken und rechten Rahmen mit vier M5-Schrauben (B) an der unteren Ablage (7).

Montage



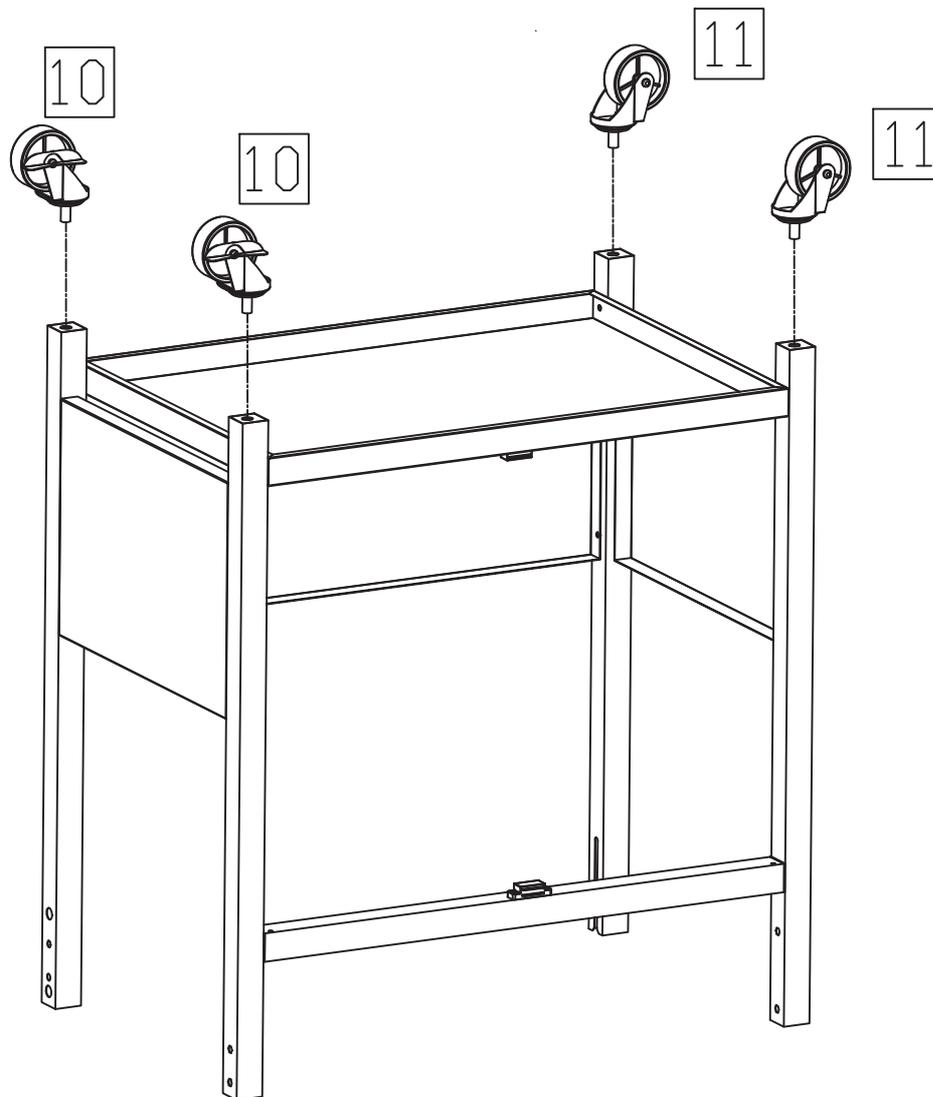
3. Befestigen Sie die hintere Ablage (9) mit vier M5-Schrauben (B) an den Rahmen.

Montage



4. Befestigen Sie den vorderen Träger (8) mit vier M5-Schrauben (B) an der Vorderseite der Rahmen.

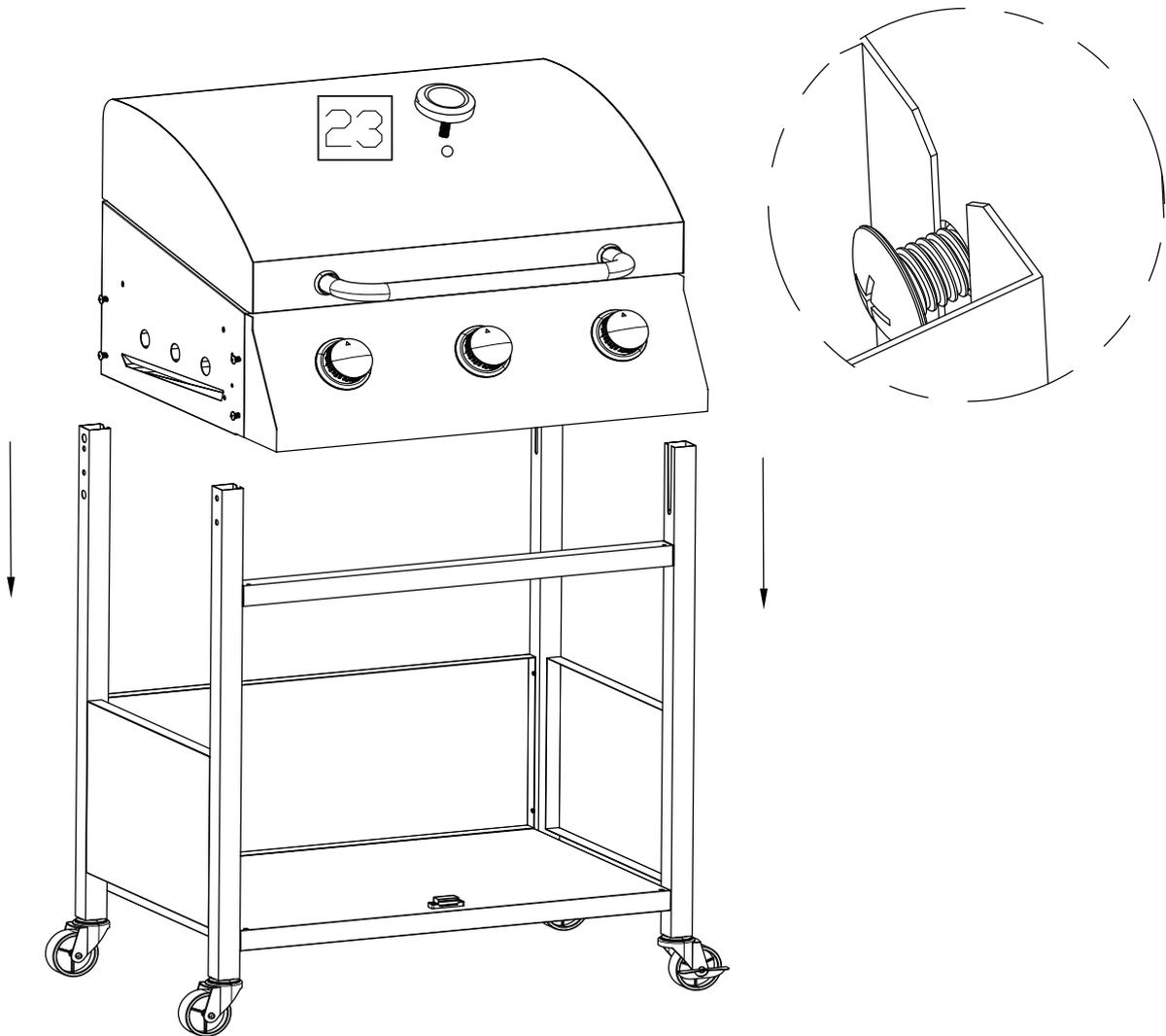
Montage



5. Befestigen Sie die vier Räder (10 & 11) an den Enden der Rahmenbeine.

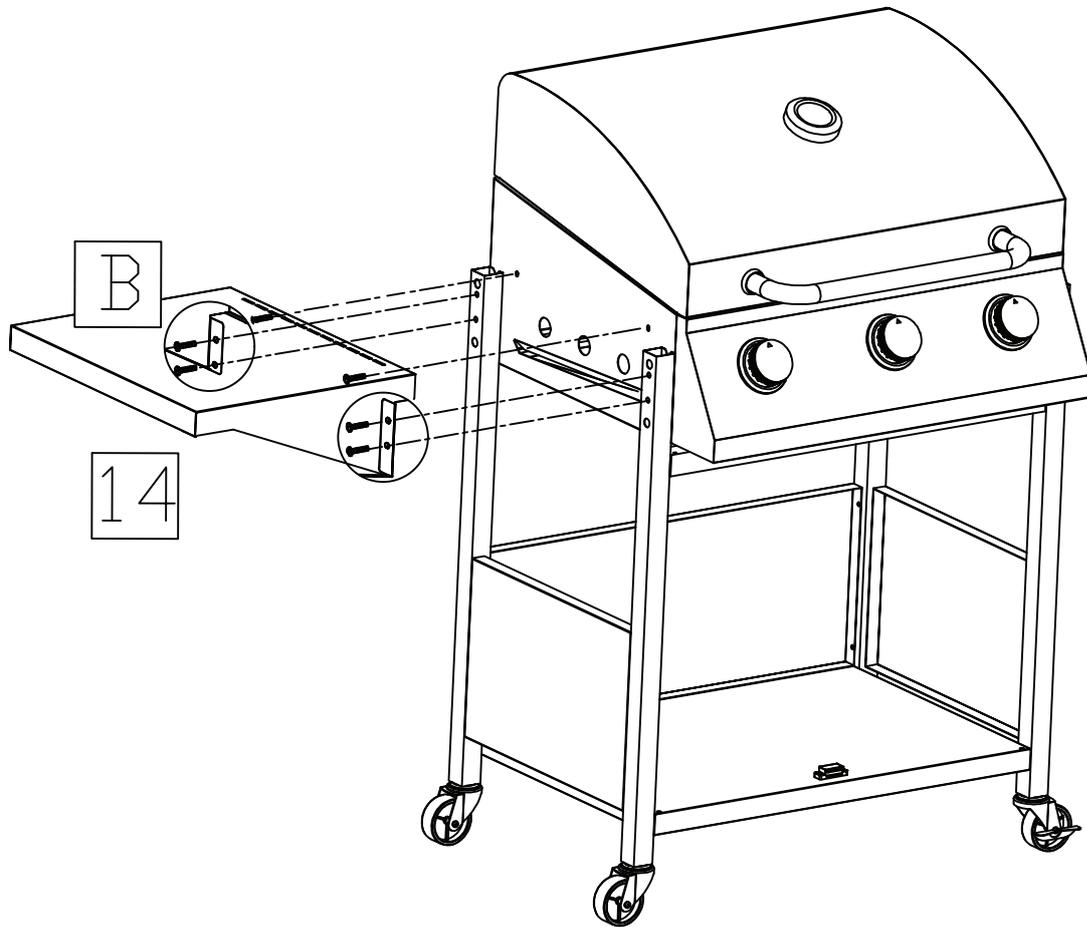
Hinweis: Die beiden Räder mit Bremsen (10) befinden sich immer auf der gleichen Seite.

Montage



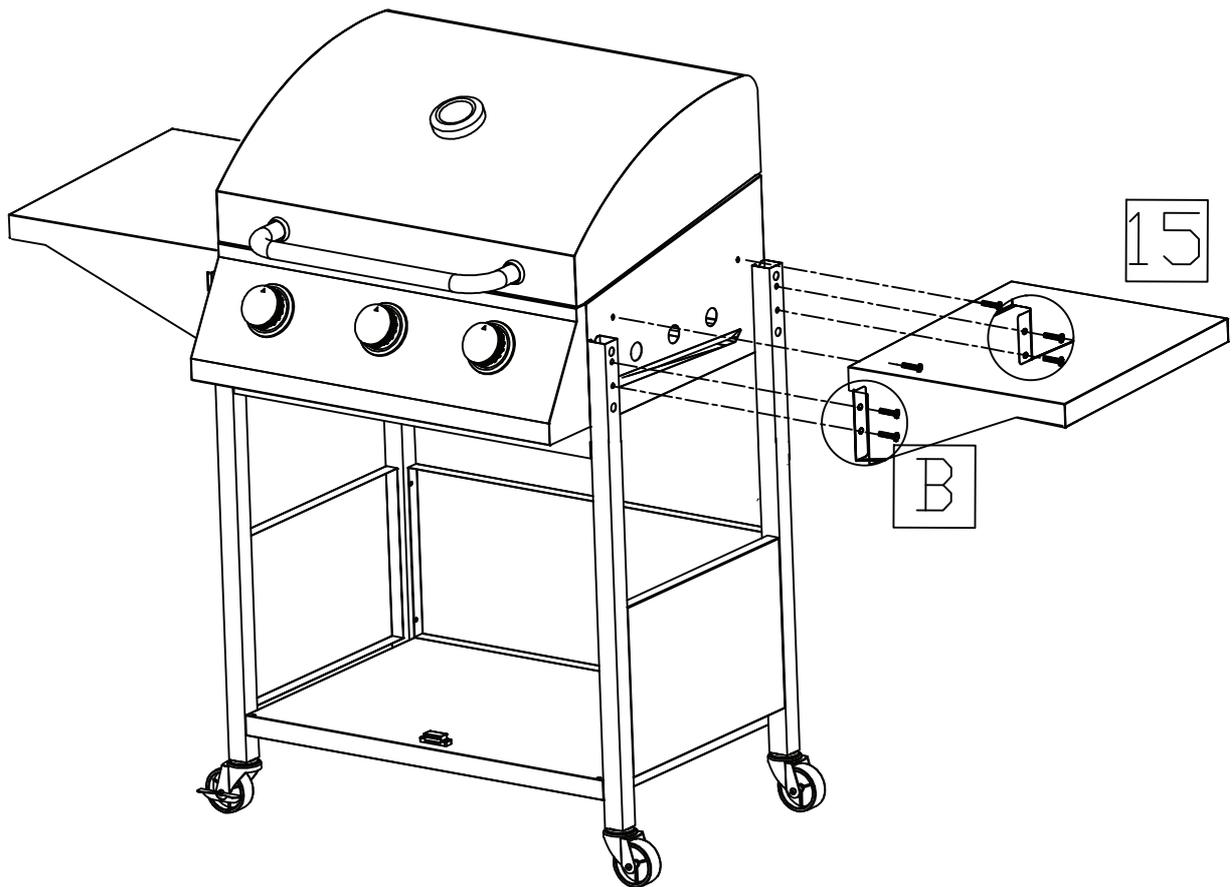
6. Der Körper (1) wird mit acht M5-Schrauben in die Rahmenbeine eingesetzt (siehe Abbildung). Ziehen Sie die Schrauben an, wenn der Körper in Position ist.

Montage



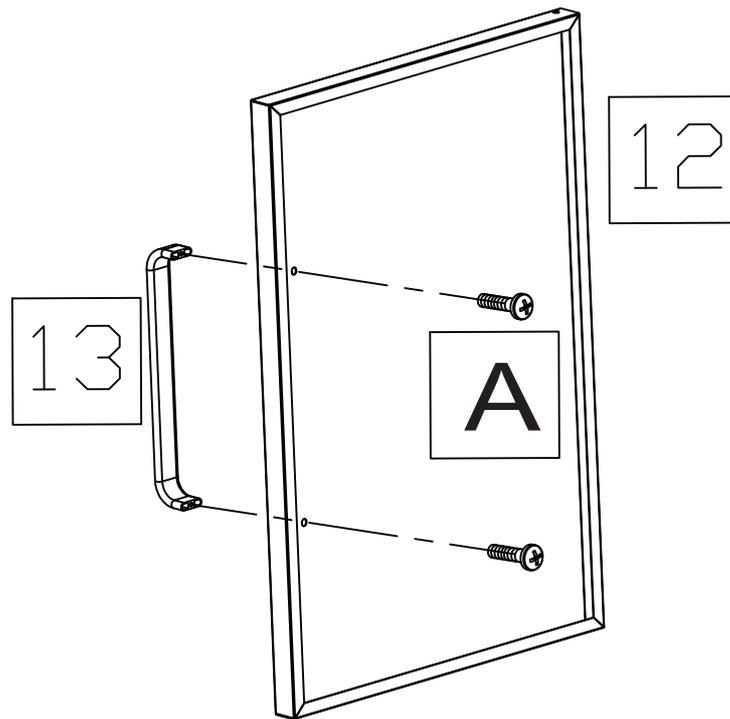
7. Die linke Seitenablage (14) wird mit sechs M5-Schrauben (B) am Körper befestigt.

Montage



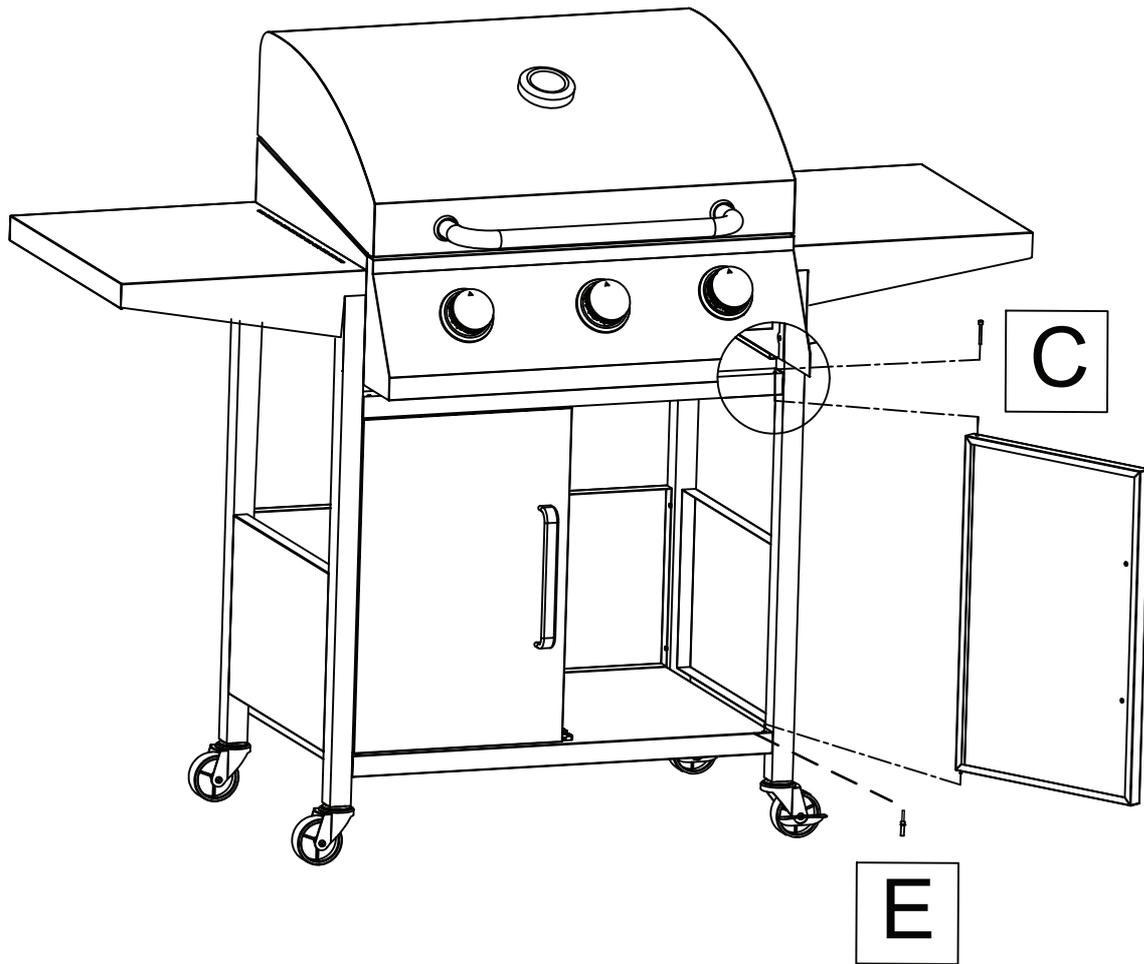
8. Die rechte Seitenablage (15) wird mit sechs M5-Schrauben (B) am Körper befestigt.

Montage



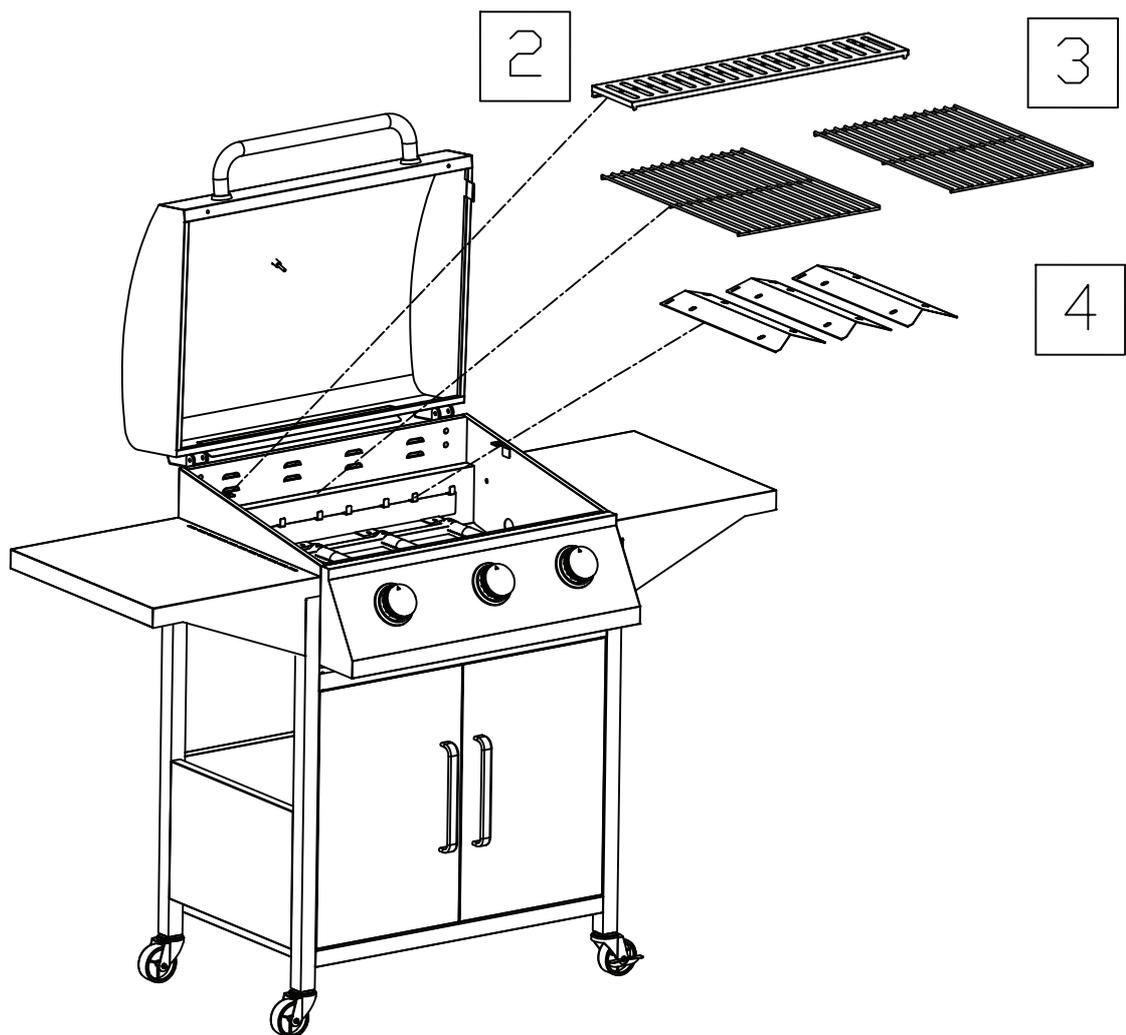
9. Befestigen Sie die Griffe (13) mit vier M4-Schrauben (A) an den vorderen Türen (12).

Montage



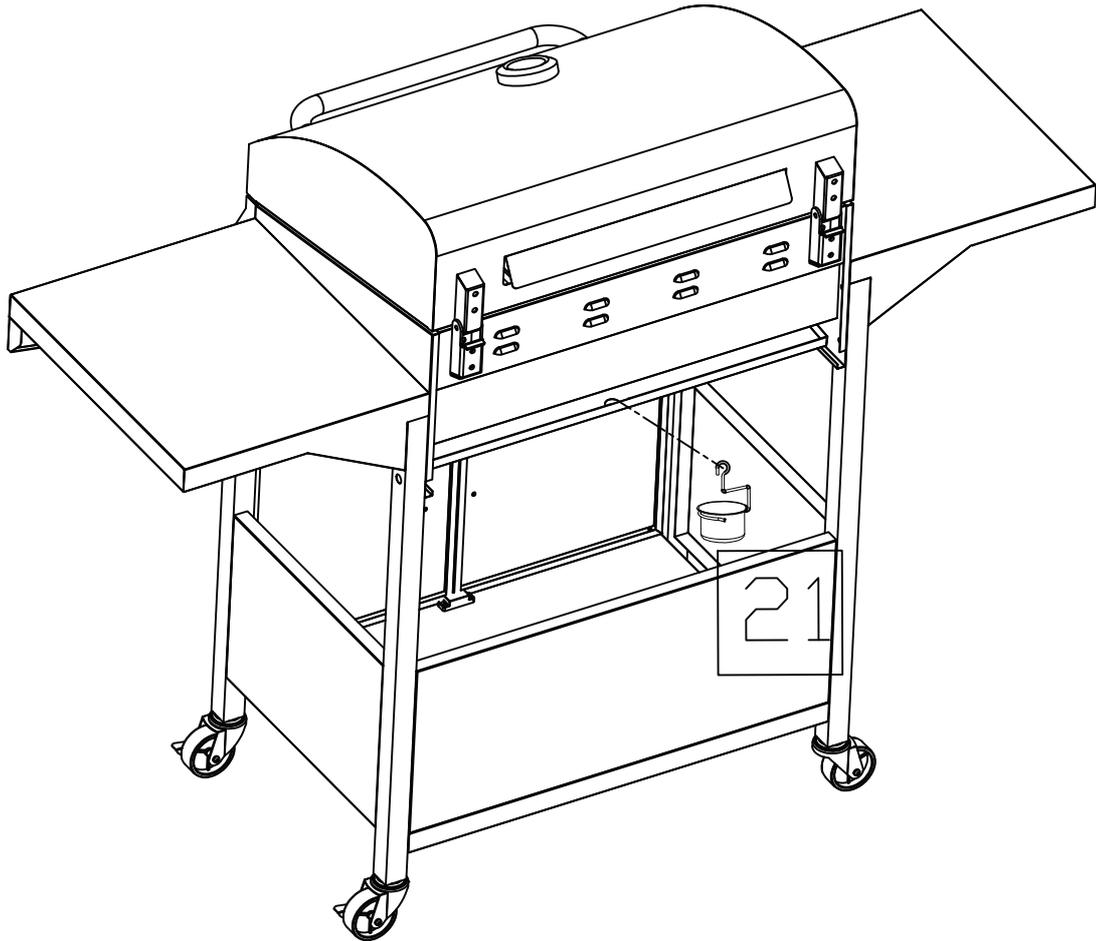
10. Befestigen Sie die Tür mit den oberen und unteren Stiften (C & E) an den vorderen Beinen des Rahmens.

Montage



11. Warmhalterost (2), Kochroste (3) und Wärmezelte (4) werden in den Körper eingesetzt.

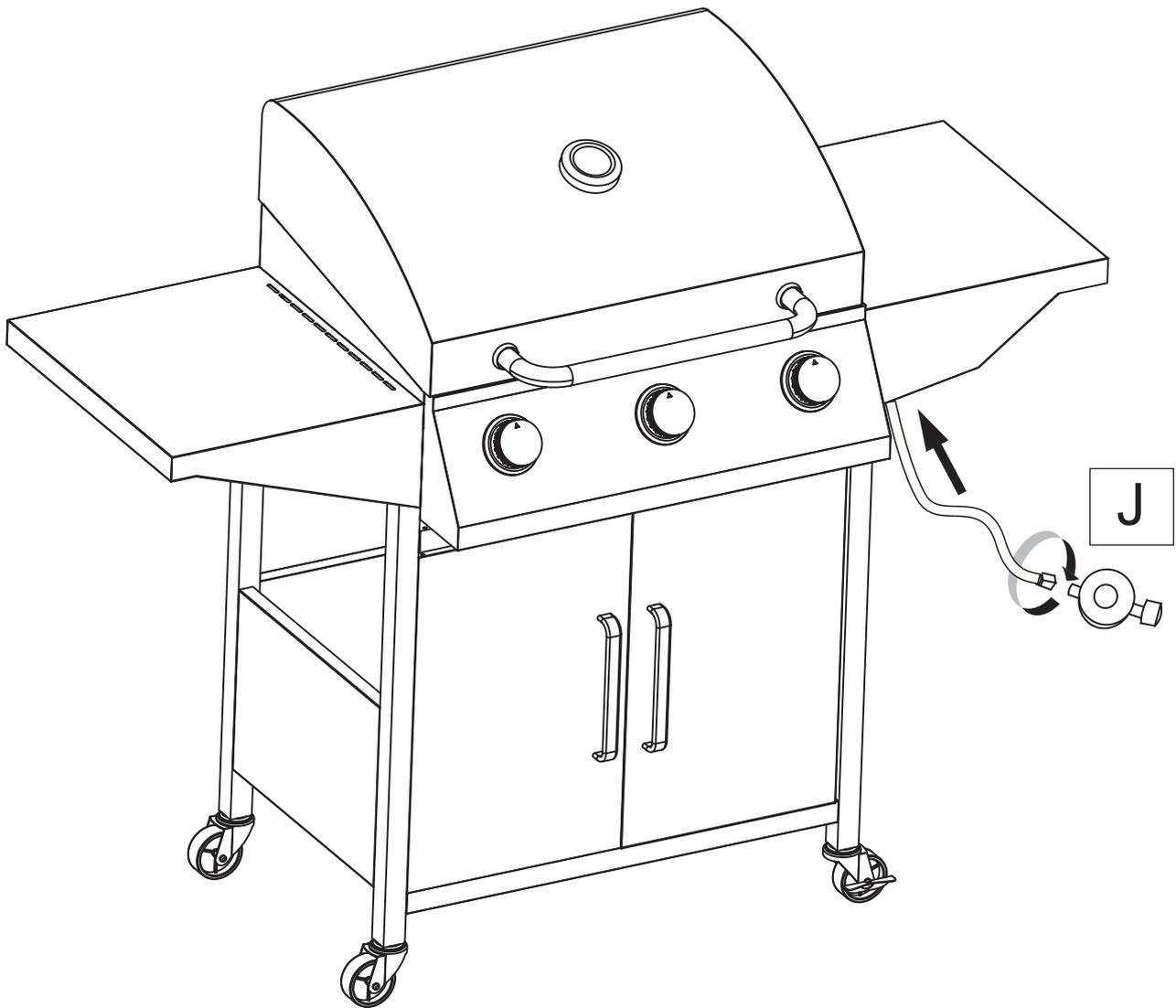
Montage



12. Befestigen Sie die Ölschale (21) an der Ölwanne.

Ziehen Sie alle Schrauben vor dem Gebrauch fest.
Montage abgeschlossen

Montage



Ziehen Sie alle Schrauben vor dem Gebrauch fest.
Montage abgeschlossen

ANSCHLIESSEN DES GASZYLINDER AN DEN GRILL

Das Gerät darf nur mit Butan, Propan oder einem Niederdruck-Flüssiggasgemisch und mit einem geeigneten Niederdruckregler und einem flexiblen Schlauch betrieben werden. Der Schlauch muss mit Schlauchschellen fest mit dem Regler und dem Gerät verbunden sein.

REGLER & SCHLAUCH

- Diese Artikel werden mit dem Grill geliefert.
Verwenden Sie nur Druckregler und Schläuche, die für die Verwendung mit Flüssiggas bei den oben angegebenen Drücken vorgesehen sind. Die Lebensdauer eines Atemreglers wird auf 10 Jahre geschätzt. Es wird empfohlen, den Regler 10 Jahre nach dem Herstellungsdatum zu wechseln.
- Der Schlauch sollte immer dann gewechselt werden, wenn nationale Vorschriften dies erfordern. Es wird empfohlen, den Schlauch 5 Jahre nach dem Herstellungsdatum zu wechseln.
- Die Verwendung eines ungeeigneten Atemreglers oder Schlauchs ist gefährlich. Bitte stellen Sie sicher, dass die von Ihnen verwendeten Produkte für die Verwendung mit Ihrem Grill geeignet sind.
- Der verwendete Schlauch muss den Normen des jeweiligen Verwendungslandes entsprechen. Der Schlauch muss mindestens 0,6 Meter und höchstens 1,5 Meter lang sein. Ein beschädigter Regler oder Schlauch muss sofort ausgetauscht werden. Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht blockiert, geknickt oder mit anderen Teilen des Grills als dem Verbindungspunkt in Berührung kommt.

LAGERUNG NACH GEBRAUCH

- Lagern Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen, wenn der Zylinder abgeklemmt und entfernt wurde. Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, sollte es in der Originalverpackung an einem trockenen und staubfreien Ort aufbewahrt werden.

Gaszylinder

- Der Grill kann mit 5 oder 15 kg Flaschen verwendet werden. Die maximale Größe des Zylinders beträgt 315 mm (Durchmesser) x 580 mm (Höhe). Der Grill läuft besser, wenn Propan oder Flüssiggasgemische verwendet werden. Butan kann ebenfalls verwendet werden. Aufgrund der Leistung des Geräts neigt der Zylinder jedoch dazu, einzufrieren und Gas mit einem niedrigeren Druck zuzuführen, was sich negativ auf die Leistung des Grillgeräts auswirkt. Die Gasflasche muss außerhalb des Grills platziert werden.
- Die Gasflasche ist mit äußerster Sorgfalt zu behandeln! Trennen Sie immer die Gasflasche, wenn Sie den Grill nicht benutzen. Bitte setzen Sie die Schutzkappe wieder auf den Zylinder, wenn dieser nicht an das Gerät angeschlossen ist.
- Halten Sie beim Wechseln der Gasflasche Zündquellen fern.
- Die Zylinder sollten immer im Freien, in senkrechter Position und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Flaschen sollten niemals bei Temperaturen über 50 ° C gelagert werden. Lagern Sie Gasflaschen niemals in der Nähe von Flammen, Brennern oder anderen Wärmequellen.

NIEMALS IN DER NÄHE EINES GASZYLINDER RAUCHEN

Dieser Grill ist nur für den Gebrauch im Freien vorgesehen und von brennbaren Stoffen fernzuhalten. Vergewissern Sie sich, dass keine Gegenstände über dem Gerät es behindern können und dass beide Seiten und die Vorderseite des Geräts frei sind

Das Gerät muss mindestens 1 Meter von Gegenständen entfernt sein, die den Betrieb beeinträchtigen könnten. Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht durch irgendetwas blockiert werden. Der Grill sollte auf einer ebenen und stabilen Fläche aufgestellt werden. Das Gerät sollte vor direkter Zugluft und Witterungseinflüssen (Regen usw.) geschützt werden.

Vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht zerlegt werden. Verändern Sie keine Teile des Grills. Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Gasflasche an den Grill anschließen

- Stellen Sie vor dem Anschließen sicher, dass der obere Teil des Zylinders, der Regler, der Brenner oder die Brenneranschlüsse nicht blockiert werden. Spinnen und Insekten können in das Gerät eindringen und die Zufuhrrohröffnung des Brenners blockieren. Ein verstopfter Brenner kann einen Brand unter dem Gerät verursachen.
- Reinigen Sie die Brenneröffnungen mit einem kräftigen Pfeifenreiniger.
- Befestigen Sie den Schlauch mit einem Schraubenschlüssel am Gerät, um ihn am Anschlusskabel zu befestigen. Wenn Sie den Schlauch austauschen, sollten Sie ihn mit Schlauchschellen am Gerät und am Atemregler befestigen. Trennen Sie den Regler vom Zylinder (gemäß den mit dem Regler gelieferten Anweisungen), wenn der Grill nicht benutzt wird.

Der Grill sollte an einem gut belüfteten Ort verwendet werden. Blockieren Sie nicht den Strom, wenn beim Grillen Verbrennungsluft zum Brenner strömt. **DIESER GRILL DARF NUR IM FREIEN VERWENDET WERDEN.**

PRÜFEN SIE BITTE VOR DER VERWENDUNG, ob LECKAGEN aufgetreten sind.

SEIEN SIE VORSICHTIG !!!

Bei einem Gasleck die Gaszufuhr sofort abschalten.

LECKTEST

- Mischen Sie einen Teil Spülmittel mit drei Teilen Wasser, um 60 bis 90 ml Lecksuchlösung zu erhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Steuerventil geschlossen ist.
- Schließen Sie den Regler an den Zylinder und das Öffnungs- / Schließventil an den Brenner an. Stellen Sie sicher, dass die Anschlüsse korrekt sind, und öffnen Sie dann das Gaseinlassventil.
- Verteilen Sie die Lösung auf dem Schlauch und alle Verbindungen mit einer Bürste. Treten Blasen auf, liegt ein Leck vor, das repariert werden muss, bevor der Grill verwendet wird.
- Wiederholen Sie den Test, sobald das Leck repariert ist.
- Schließen Sie das Gaseinlassventil an der Flasche, wenn der Test abgeschlossen ist.
- Wenn eine undichte Stelle festgestellt wird, die nicht repariert werden kann, wenden Sie sich bitte direkt an Ihren Händler.

REINIGUNG & WARTUNG

Allgemeine Warnung

- Warten Sie vor dem Reinigen, bis der Gasgrill ausreichend abgekühlt ist.
- Entfernen Sie vor der Reinigung die Gasflasche.
- Verwenden Sie keine brennbaren Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Drahtbürste oder andere Scheuermittel.
- Verwenden Sie keine Backofenreiniger. Ofenreiniger können die lackierte Oberfläche beschädigen.
- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch.

Außenfläche

- Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, Natronlauge und heißes Wasser.
- Zum Reinigen von hartnäckigen Flecken können milde Schleifmittel verwendet werden.
- Spülen Sie anschließend gründlich mit Wasser.

Innenfläche

Sieht die Innenseite des Grilldeckels so aus, als würde Farbe abblättern? Dann ist dies verbranntes Fett, das abblättert.

- Reinigen Sie die Oberfläche gründlich mit hochkonzentrierter, heißer Seifenlauge.
- Anschließend gründlich mit Wasser abspülen und den Deckel trocknen lassen.

Innenfläche des Grillbodens

- Entfernen Sie alle Rückstände mit einer Bürste oder einem Schaber.
- Verwenden Sie Seifenlauge und einen Schwamm und wischen Sie die Oberfläche ab.
- Gründlich mit Wasser abspülen und die Oberfläche trocknen lassen.

Grillrost & Wärmeständer

- Verwenden Sie nur milde Seifenlauge.
- Bei hartnäckigen Flecken können milde Schleifmittel verwendet werden.
- Anschließend gründlich mit Wasser abspülen.

Reinigen Sie den Brenner

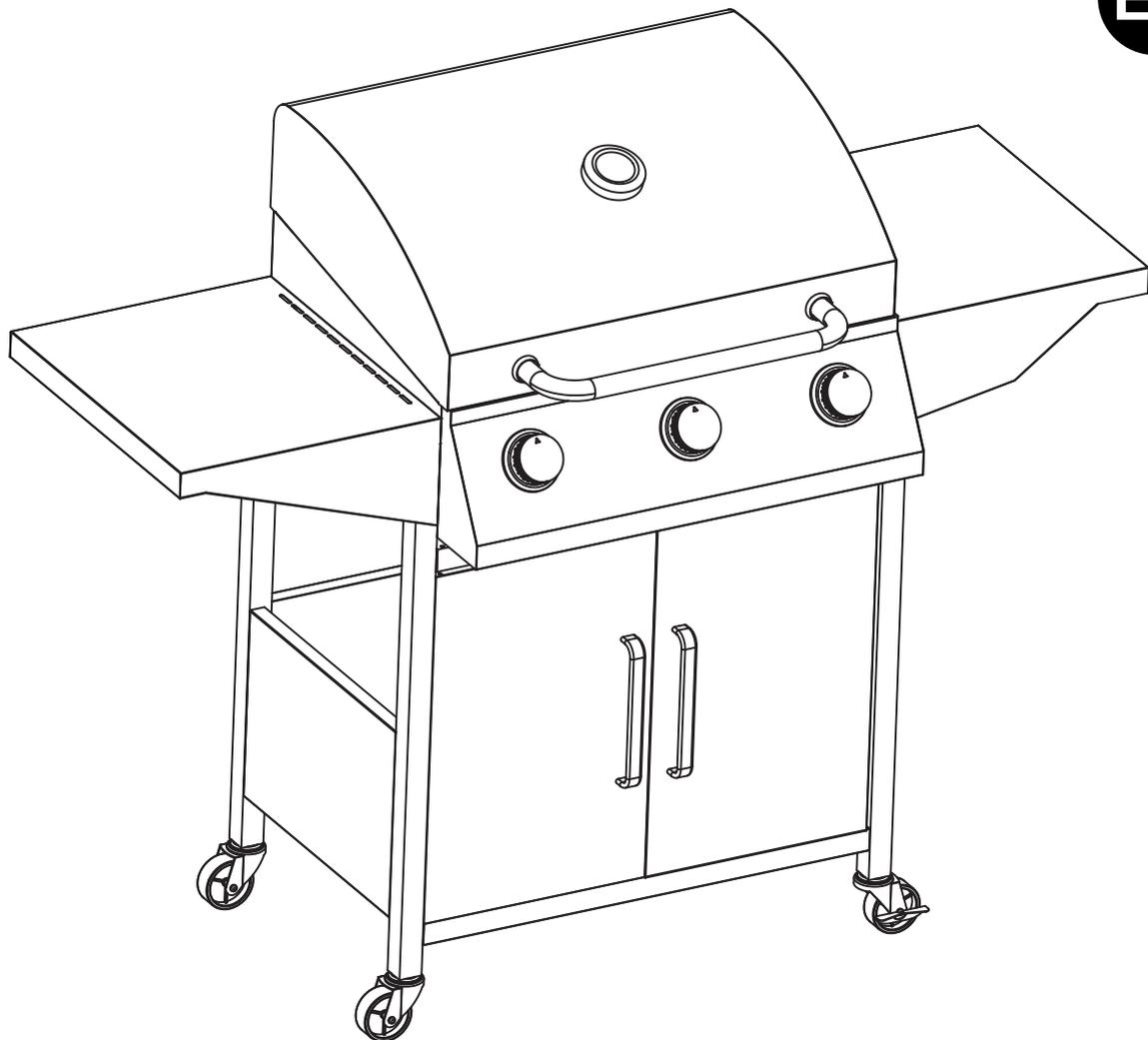
- Schalten Sie das Gas am Steuerknopf aus und trennen Sie die Flasche.
- Entfernen Sie das Kühlgitter.
- Reinigen Sie den Brenner mit einer weichen Bürste oder blasen Sie ihn mit Druckluft sauber und wischen Sie ihn mit einem Tuch ab.
- Reinigen Sie verstopfte Anschlüsse mit einem Pfeifenreiniger oder einem steifen Draht (z. B. einer geöffneten Büroklammer).
- Überprüfen Sie den Brenner auf Beschädigungen (Risse oder Löcher). Wenn Schäden festgestellt werden, ersetzen Sie ihn durch einen neuen Brenner. Setzen Sie dann den Brenner wieder ein und prüfen Sie, ob die Gasventilöffnungen richtig positioniert und im Brennereinlass (Venturi) befestigt sind.

Lagerung des Gasgrills

- Stellen Sie vor der Lagerung sicher, dass der Grill sauber und trocken ist.
- Bitte lagern Sie den Grill in einem staubfreien und trockenen Raum.
- Verwenden Sie immer eine Abdeckung, um den Grill vor Rost zu schützen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Brenner will nicht zünden	LP Gasflasche ist leer	Mit voller LP Gasflasche ersetzen
	Defekter Regler	Regler prüfen lassen oder ersetzen
	Blockierung im Brenner	Brenner reinigen
	Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch	Gasdüsen und Gasschlauch
	Elektrodenkabel locker oder getrennt von Elektrode oder Zündeinheit	reinigen
	Elektrode oder Kabel defekt	Kabel erneut verbinden
	Defekter Zündschalter	Elektrode oder Kabel ersetzen Zündschalter ersetzen
Brenner zündet nicht mit einem Streichholz	LP Gasflasche ist leer	Mit voller LP Gasflasche ersetzen
	Defekter Regler	Regler prüfen lassen oder ersetzen
	Blockierung im Brenner	Brenner reinigen
	Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch	Gasdüsen und Gasschlauch reinigen
Kleine Flamme oder Flammrückschlag (Feuer im Brennrohr oder brüllendes Geräusch hörbar)	LP Gasflasche ist zu klein	Größere Gasflasche verwenden
	Blockierung im Brenner	Brenner reinigen
	Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch	Gasdüsen und Gasschlauch reinigen
	Zu starker Wind im Bereich des Gasgrills	Gasgrill in einem windgeschützten Bereich aufstellen
Temperaturregler schwer zu drehen	Gasventil blockiert	Gasventil ersetzen

**GAS BARBECUE**

If a part needs replacing, please contact our customer service department or your distributor. The use of non-approved parts could present a safety risk when using the barbecue and a risk to the environment.

Technical specification

Model:	YF-01JY03-A (846-103V91)			
PRODUCT	Outdoor gas grill			
Manufacturer: Cixi Weinuo Machinery Manufacturing Co., Ltd. Address: No. 58 Longzhen Ave, Longshan Industrial Zone, Cixi, Ningbo, China	Gas consumption			Butane: 632 g/h Propane: 621 g/h
Dimensions (H X D X W)	121.0*58.0*109.5 cm			
Cooking area (W X D)	48.0*41.5 cm			
Warming area (WXD)	43.5*10.6 cm			
Cooking height (H)	85.0 cm			
Appliance category	I3+ (28-30/37)		I3B/P (30)	I3B/P (37)
Gas type and pressure	Butane at 28-30 mbar	propane at 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 28-30 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 37 mbar
Main burner(s) orifice size	φ0.85 mm		φ0.85 mm	φ0.79 mm
Side burner orifice size	φ0.74 mm			
Nominal heat input	Main burner(s): 2.9kW *3= 8.7 kW			
Destination country	IE	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	PL	CH, DE
Pressure regulator type	included for different destination countries (PRESSURE REGULATOR TYPES)			

Use outdoors only!

Read the instructions before using the appliance!

WARNING! Accessible parts may be very hot. Keep yong children away.

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

CE 1336DM007
1336/XX

Warning: The storage compartment is not suitable for depositing liquid gas cylinders!



IMPORTANT

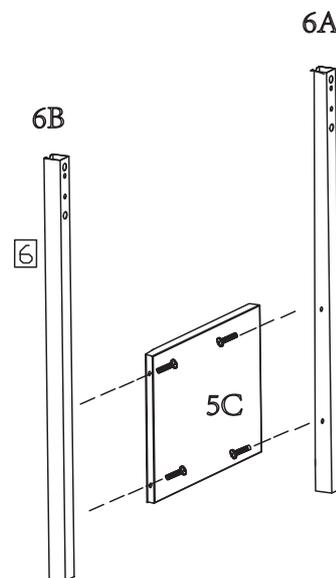
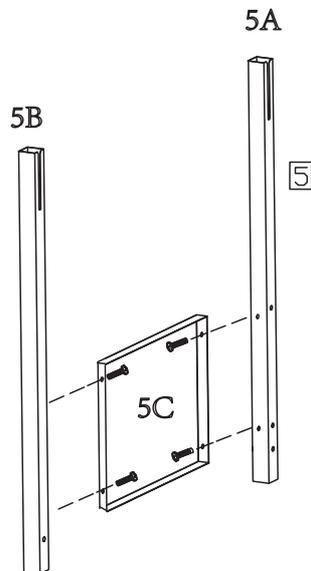
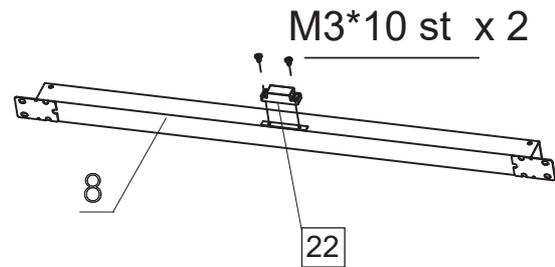
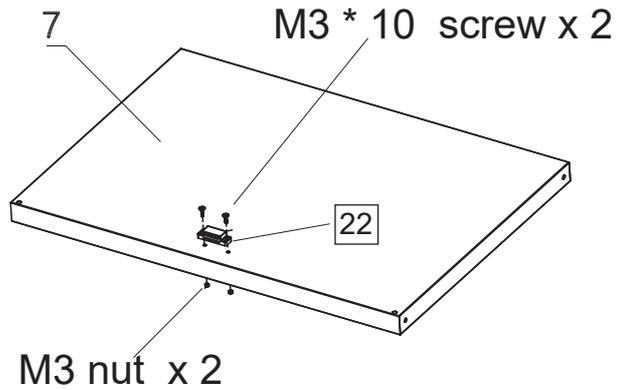
- Read the following instructions carefully and ensure that your barbecue is correctly installed, assembled and maintained. Failure to follow these instructions could cause serious injury and/or damage to property.
- Use outdoor only.
- **WARNING** : accessible parts may be very hot . Keep young children away .
- Read the instructions before using the appliance.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Do not modify the appliance.
- Always use protective gloves when handling particularly hot components.
- For any question concerning the assembly or operation of the appliance, please contact your retailer or LPG distributor.
- When choosing a site for use, always position the appliance and gas cylinder on a flat surface.
- Never light the appliance with the LID closed.
- Your barbecue uses an 5 or 15 kg gas cylinder. Your barbecue's performance will be improved by the use of propane or LPG mixtures. Butane can be used but, due to the appliance's power, the cylinder will tend to seize and produce low pressure gas, which will affect your barbecue's performance.
- When choosing a location for your barbecue, the following criteria should be taken into consideration.
- Both sides and behind the barbecue: the sides and rear of the barbecue should be 1 metre away from any item likely to impede its operation.
- Above the barbecue: **THERE SHOULD BE NOTHING ABOVE THE BARBECUE.**
- The side burner only can be used with flat-bottomed pan with a diameter between 16 cm and 22cm.
- **NOTE TO THE CONSUMER --- Please keep these instructions for future reference.**

PART LIST

No.	Pic.	Qty	No.	Pic.	Qty
1		1	15		1
2		1	21		1
3		2	22		2
4		3	23		1
5A		1	A	 M4 *8 screw	4
5B		1	B	 M5*12 screw	32 +2(spare)
5C		2	C	 Top door pin	2
6A		1	E	 Bottom door pin	2
6B		1	F	 M3*nut	2
7		1	G	 M3*10 screw	2
8		1	H	 M3*10 self-tap screw	2
9		1	J		1
10		2			
11		2			
12		2			
13		2			
14		1			

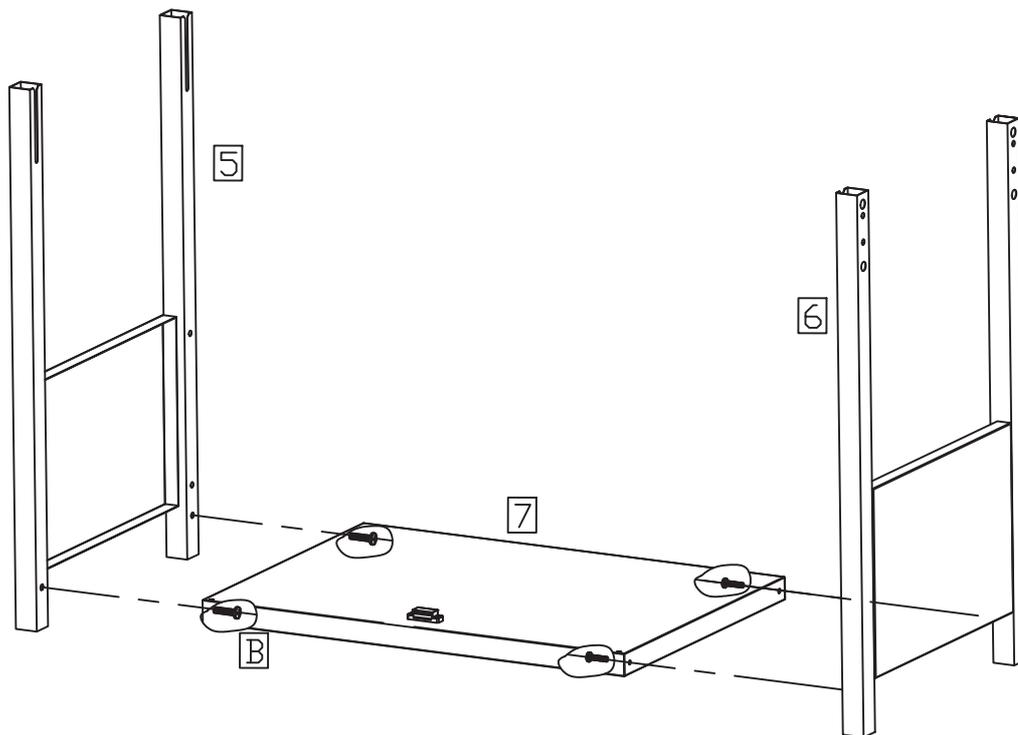
Assembly

Note: Please do not tight the screws and nuts till all assembly steps completed.



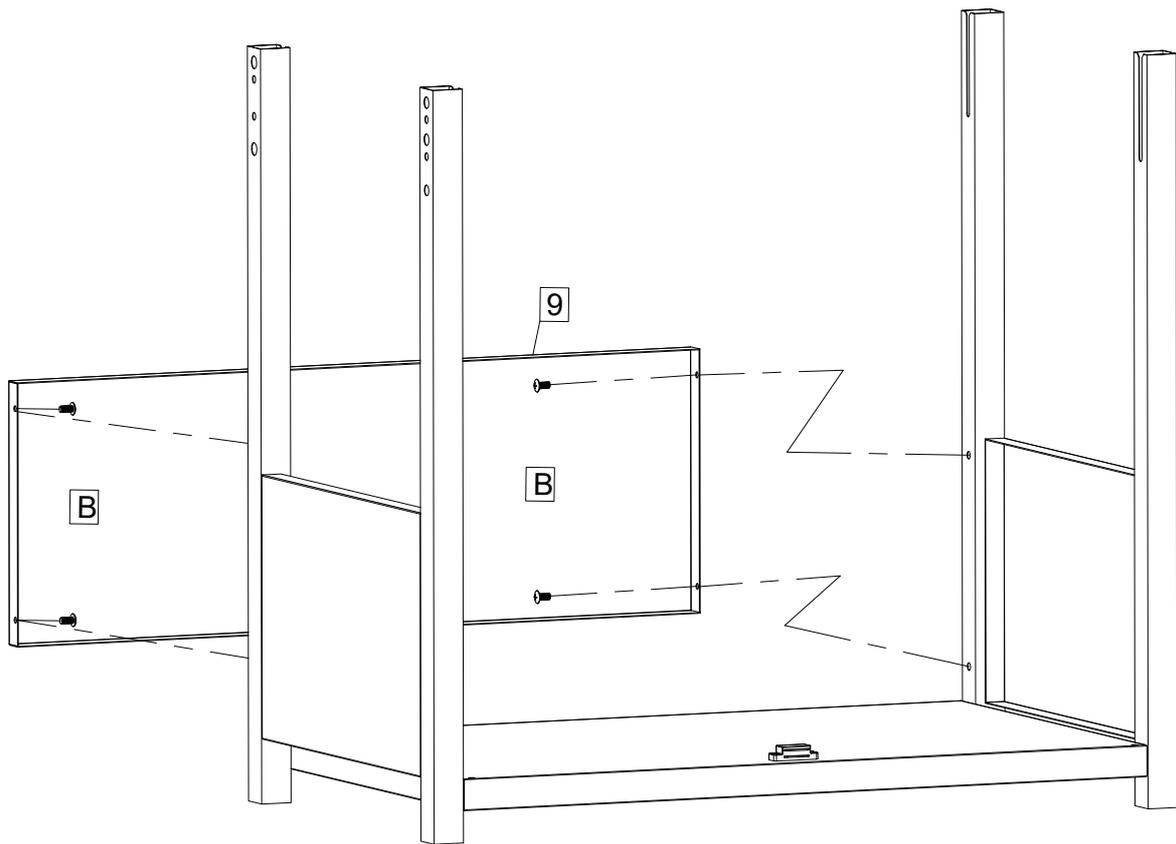
1. Assemble the LH and RH frame plates (5C) to LH & RH legs (5A, 5B, 6A & 6B) with 8pcs M5 screws (B).

Assembly



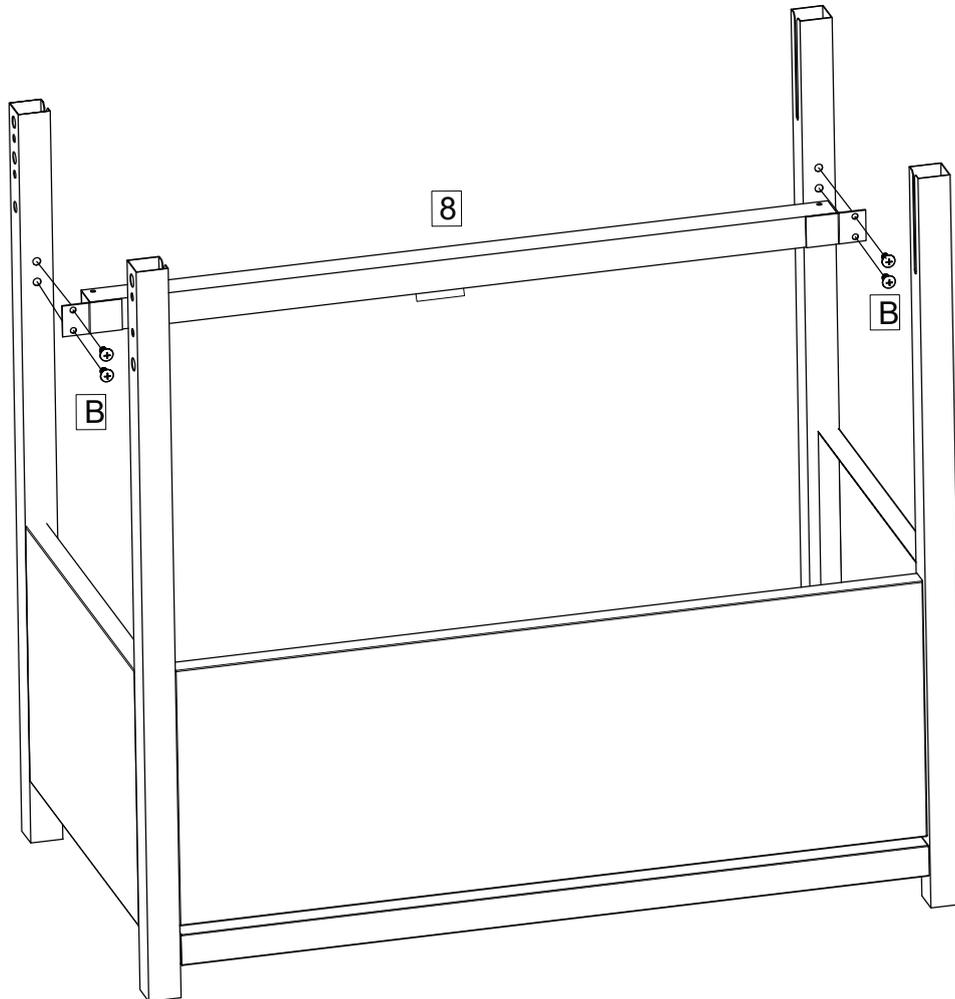
2. Assemble the LH and RH frame to bottom shelf (7) with 4pcs M5 screws (B).

Assembly



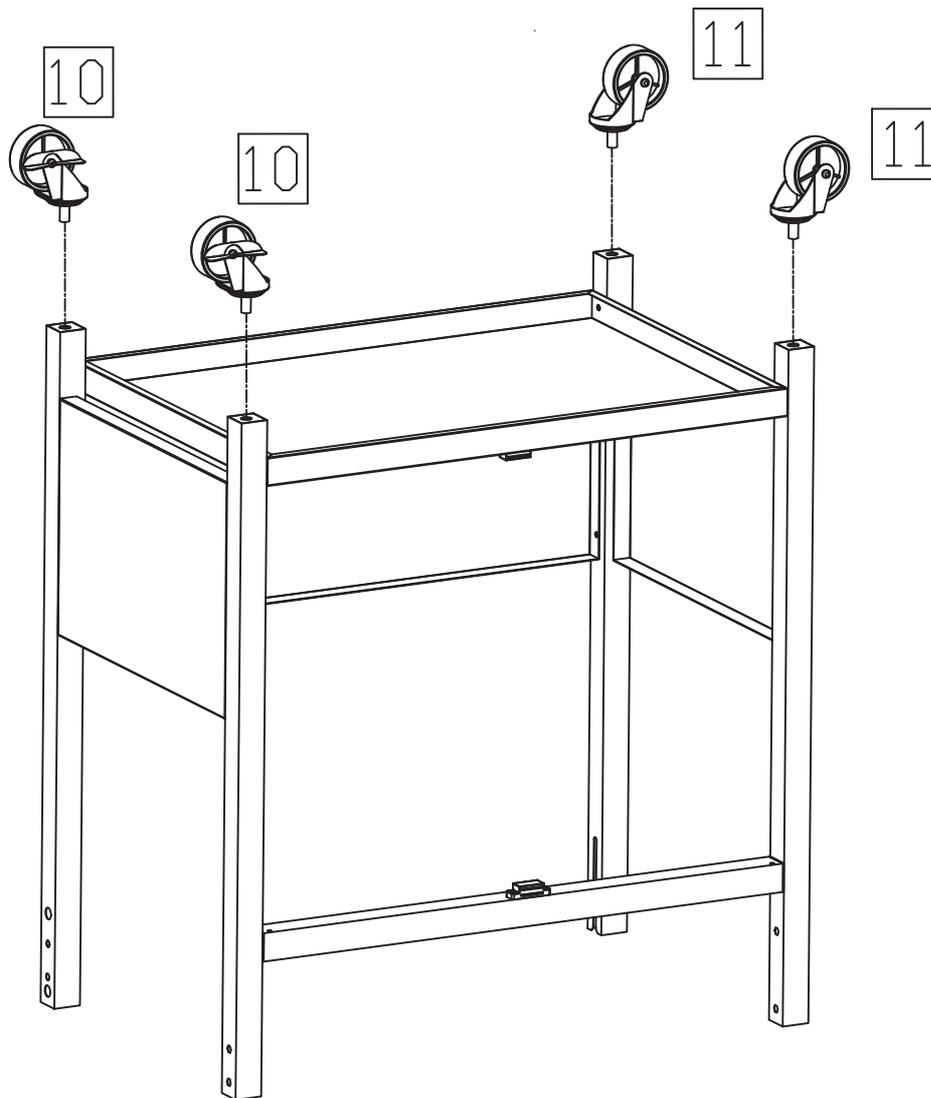
3. Assemble the back shelf (9) to the frames with 4 pcs M5 screws (B).

Assembly



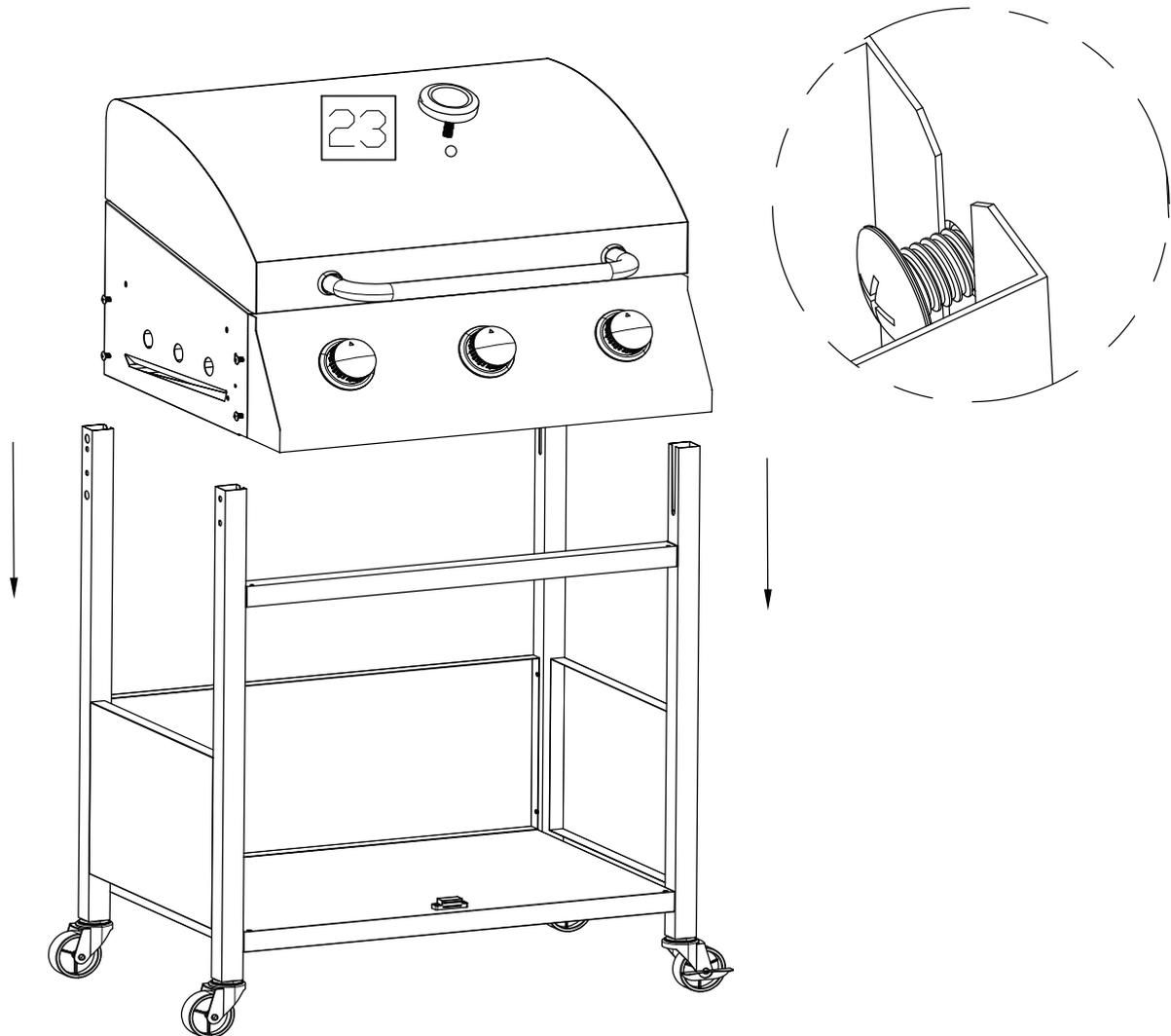
4. Assemble the front beam (8) to the front of frames with 4pcs M5 screws (B).

Assembly



5. Assemble the 4pcs wheels (10&11) to the end of frame legs.
Note: the 2pcs wheels with break (10) are always in the same side.

Assembly

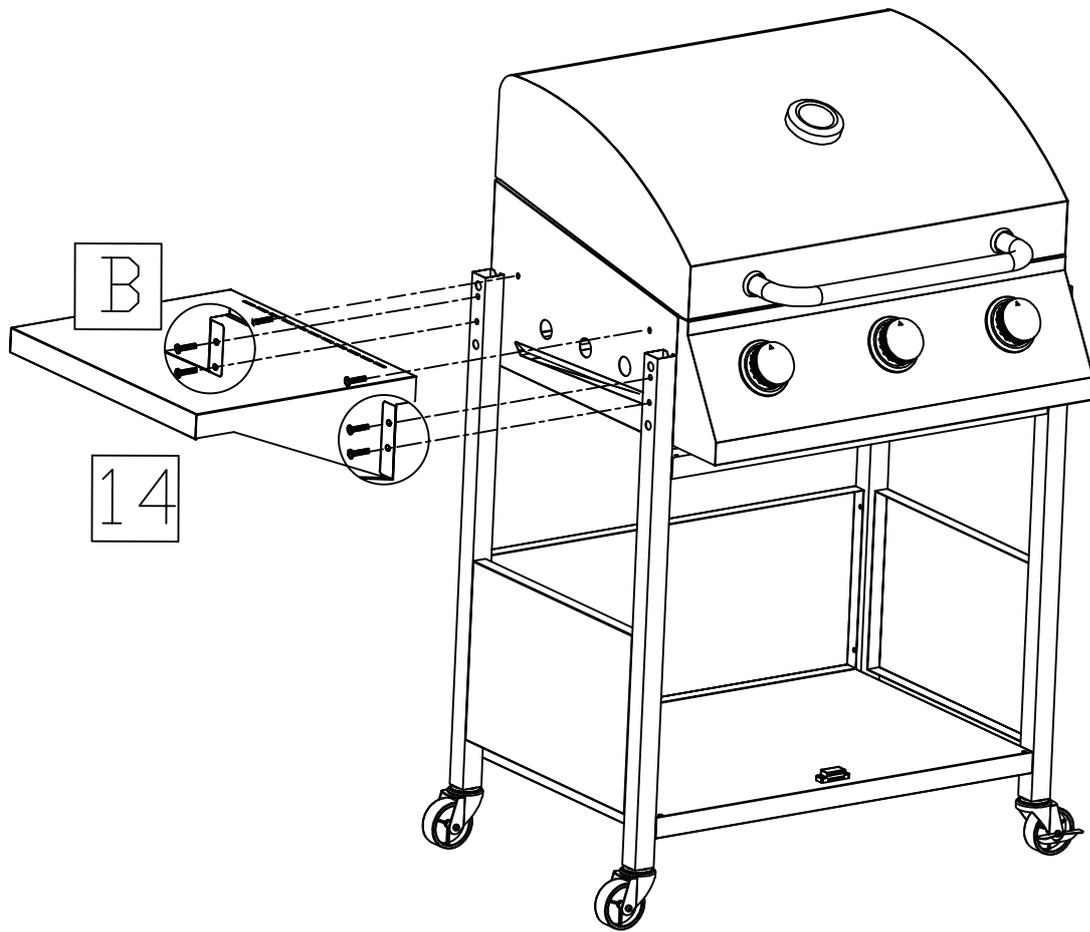


6. The body (1) is slid into the frame legs with 8 pcs pre-assembled M5 screws (See detailed pic.). Tight screws after body slid into position.

Thermometer (23) is fixed to the lid by its own screw.

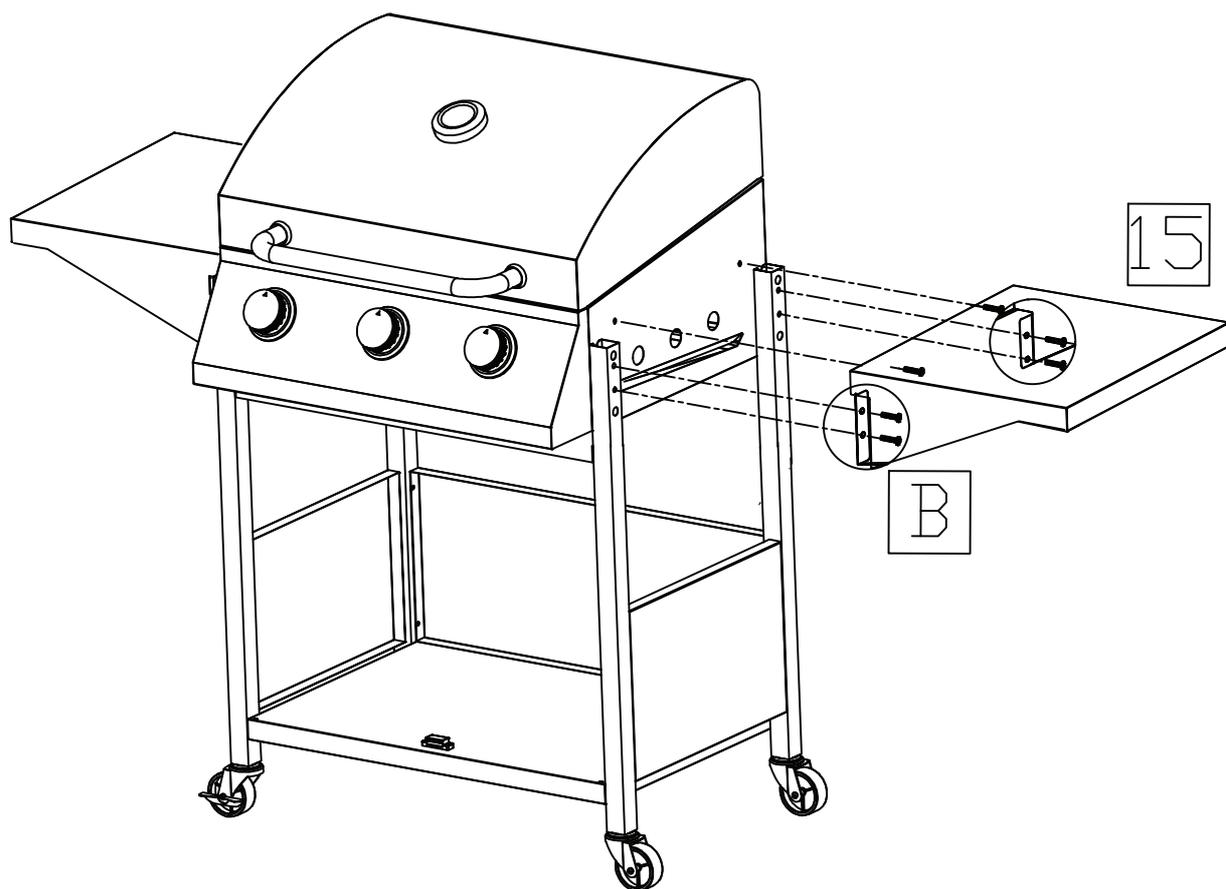
Note: make sure the 8pcs screws are pre-assembled before sliding.

Assembly



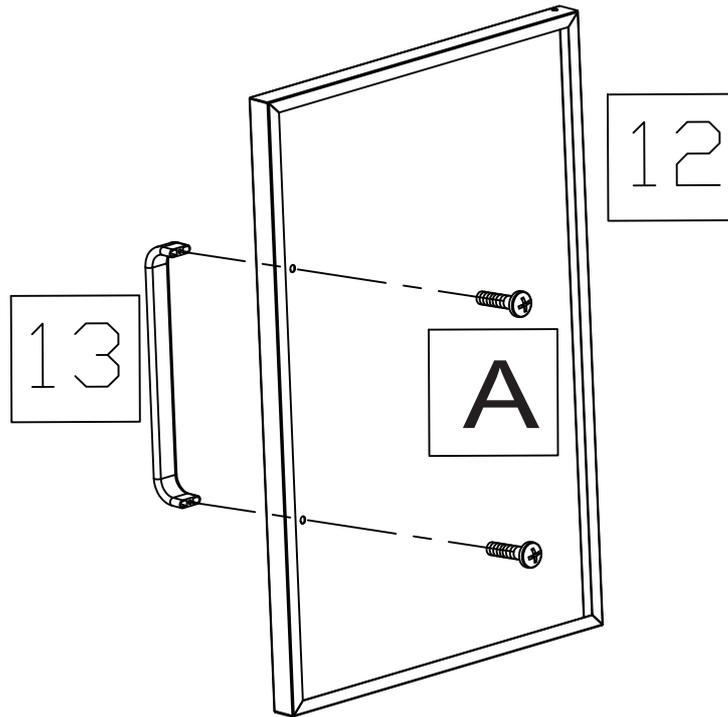
7. LH side shelf (14) is assembled to the body with 6 pcs M5 screws (B).

Assembly



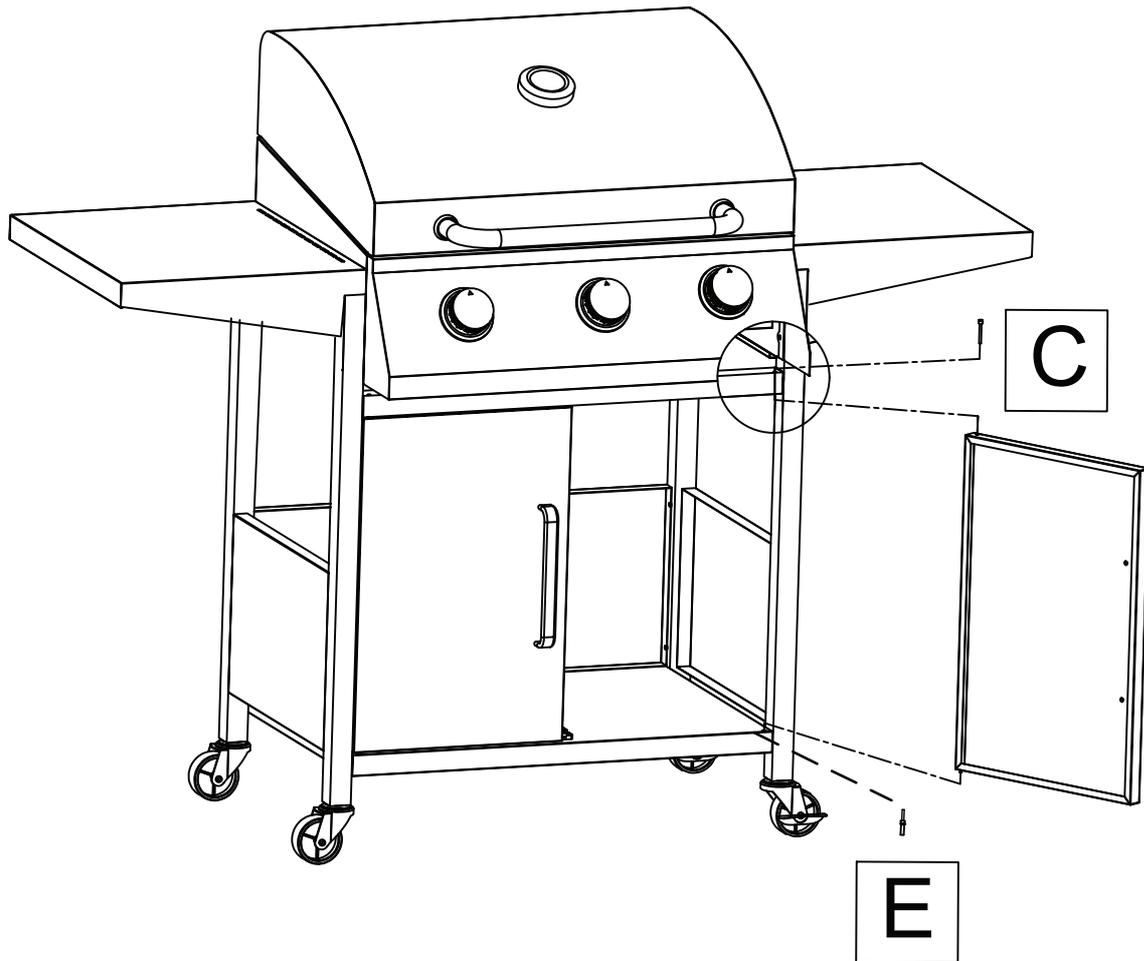
8. RH side shelf (15) is assembled to the body with 6 pcs M5 screws (B).

Assembly



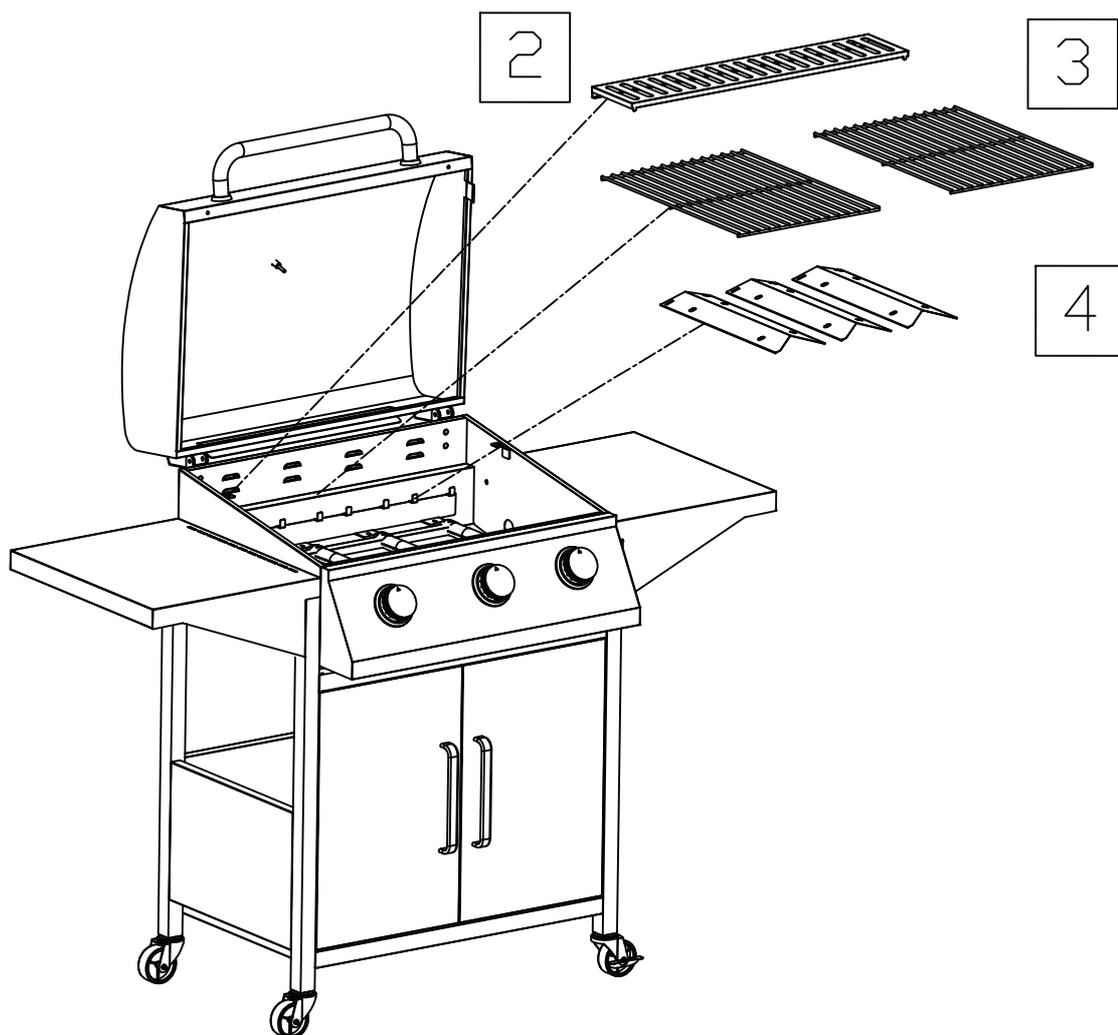
9. Handles (13) are assembled to front doors (12) with 4pcs M4 screws (A). Totally 2 pcs doors.

Assembly



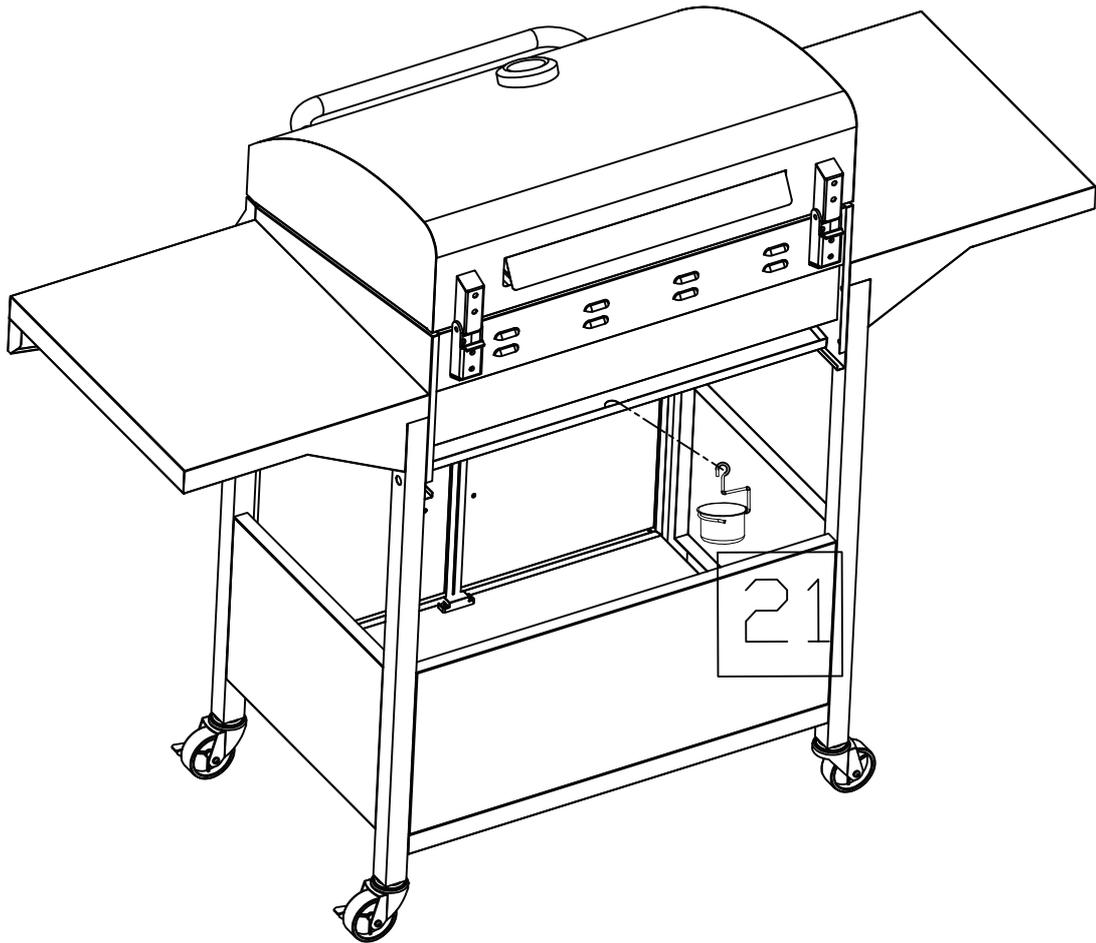
10. Doors are assembled to frames' front legs with top and bottom pins (C&E).

Assembly



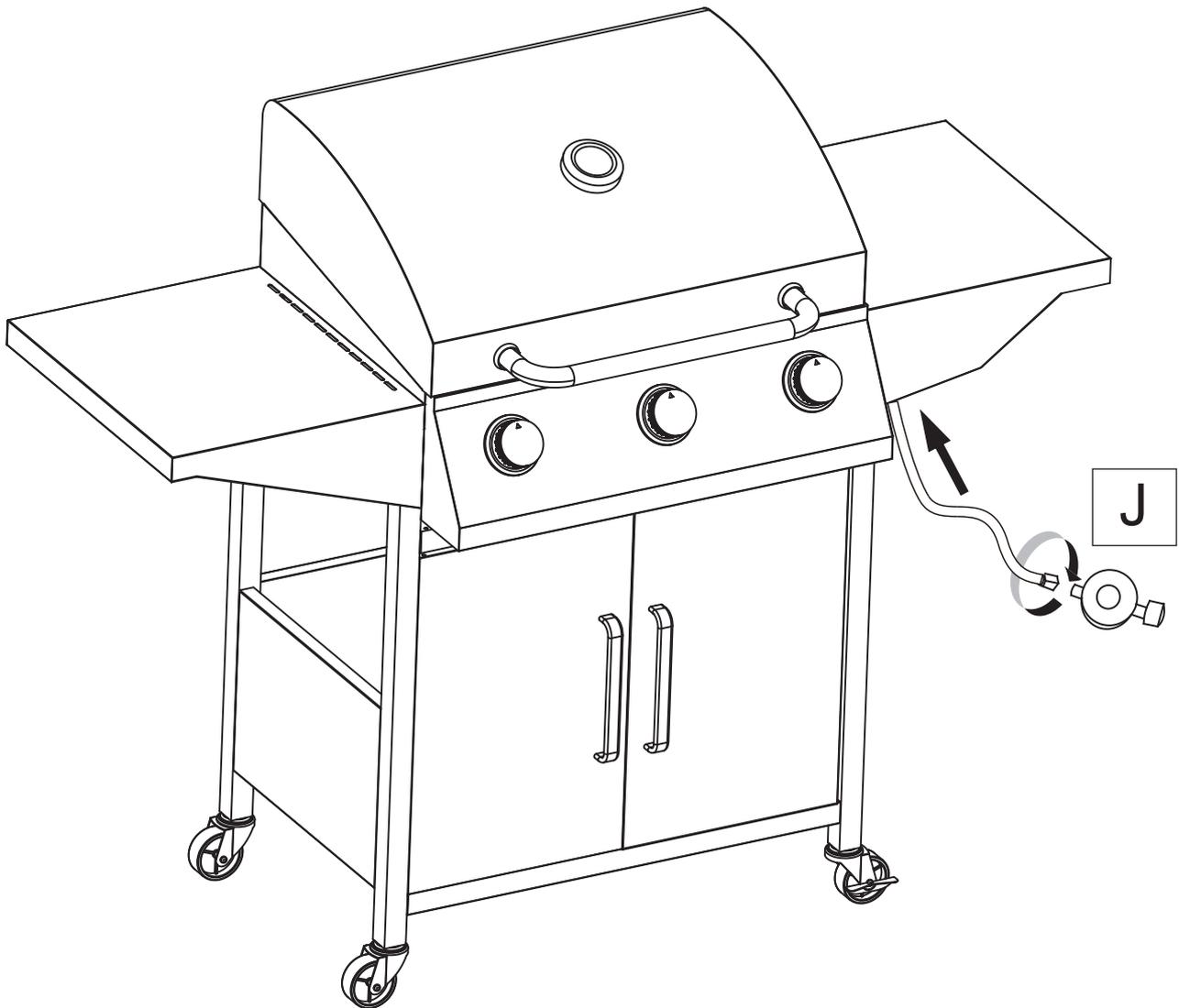
11. Warming grid (2), cooking grids (3) and heat tents (4) are fixed into the body.

Assembly



12. Oil cup (21) is assembled to the oil pan.

Assembly



Tight all screws before use
Assembly completed

CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE

The appliance may only be used with butane, propane or a low pressure LPG mixture and with a suitable low pressure regulator and a flexible hose. The hose must be securely connected to the regulator and the appliance with hose clips

REGULATOR & HOSE

- These items are supplied with the barbecue.
Use only regulators and hoses intended for use with LPG at the pressures indicated above. The service life of a regulator is estimated at 10 years.
It is recommended that you change the regulator 10 years after its date of manufacture.
- The hose should be changed when national regulations require. It is recommended that you change the hose 5 years after its date of manufacture.
- Using an unsuitable regulator or hose is dangerous. Ensure that the products that you have are suitable for use with your barbecue.
- The hose used must comply with the standards in force in the country of use. The hose must be a minimum of 0.6 metres long and a maximum of 1.5 metres. A damaged regulator or hose must be replaced. Ensure that the hose is not blocked, kinked or in contact with any part of the barbecue other than the connection point.

STORAGE AFTER USE

- Store the appliance indoors only if the cylinder has been disconnected and removed. If the appliance is not used for a long period, it should be stored in its original packaging, in a dry, dust-free location.

Gas cylinder

- The barbecue may be used with 5 or 15 kg cylinders. The maximum size is 315 mm (diameter) x 580 mm (height). The barbecue will run better if propane or LPG mixtures are used. Butane can be used but, due to the appliance's power, the cylinder will have a tendency to freeze and supply gas at a lower pressure, thus affecting the barbecue's performance. The gas cylinder must be outside the barbecue.
- The gas cylinder should be handled with care! Always disconnect the gas cylinder when not using the barbecue. Replace the protective cap on the cylinder when not connected to the appliance.
- Keep any source of ignition well away when changing the gas cylinder.
- Cylinders should always be stored outdoors, vertically and out of the reach of children. Cylinders should never be stored in temperatures in excess of 50°C. Never store gas cylinders close to flames, burners or other heat sources.

NEVER SMOKE NEAR A GAS CYLINDER

This barbecue is designed for outdoor use, well away from any flammable material. Ensure that any item located above the appliance cannot **obstruct** it and that both sides and the front of the appliance are at least 1 metre from any item that could impede its operation. Ensure that the appliance's ventilation holes are not obstructed. the barbecue should be place on a flat, stable surface. The appliance should be protected from direct draughts and bad weather (rain, etc.).

Parts sealed by the manufacturer or its agent should not be disassembled by the user. Do not modify any part of the barbecue. Repairs and maintenance should only be carried out by an accredited technician.

Connecting the gas cylinder to the grill .

- Before connection, ensure that nothing is obstructing the top of the cylinder, the regulator, burner or burner ports. Spiders and insects can get into and obstruct the burner's supply tube orifice. An obstructed burner could cause a fire under the appliance.
- Clean the burner orifices using a stout pipe cleaner.
- Secure the hose to the appliance using a spanner to tighten it on to the connection cable. When replacing the hose, it should be fixed to the appliance and to the regulator using hose clips. Disconnect the regulator from the cylinder (following the instructions supplied with the regulator) when the barbecue is not in use.

The barbecue should be used in a well ventilated area. Do not obstruct the flow of combustion air to the burner when using the barbecue. THIS BARBECUE IS ONLY FOR OUTDOOR USE.

IDENTIFY ANY LEAKS BEFORE USE. IDENTIFY ANY LEAKS BEFORE USE.

TAKE GREAT CARE!!!

If there is a gas leak, switch off the gas supply immediately.

LEAK TEST

- Mix one part washing up liquid to three parts water to make 60 to 90 ml of leak finding solution.
- Ensure that the control valve is closed.
- Connect the regulator to the cylinder and the open/close valve to the burner. Ensure that connections are correctly made and then open the gas inlet valve.
- Spread the solution over the hose and all joins with a brush. If any bubbles appear, then there is a leak, which must be repaired before the barbecue is used.
- Test again, once the leak is repaired.
- Close the gas inlet valve on the cylinder, when the test is complete.
- If a leak is detected which cannot be repaired, do not attempt any other action but contact your distributor.

CLEANING & MAINTENANCE

General Warning

- Before cleaning, wait until the gas barbecue has cool down sufficiently.
- Before cleaning, remove the gas cylinder.
- Do not use any flammable detergents.
- Do not use wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use any oven cleaners. Oven cleaner attacks painted surface.
- Clean the barbecue after each use.

Exterior surface

- Use mild detergents, caustic soda and hot water.
- Mild abrasive agents can be used for stubborn stains.
- Following this, rinse thoroughly with water.

Interior surface

Does the inner surface of the grill lid looks as paint may flake? There is burnt-on grease which is flaking.

- Clean the surface thoroughly with highly concentrated , hot soap suds.
- Rinse thoroughly with water and allow the lid to dry.

Interior surface of the barbecue bottom

- Remove residue with a brush or a scraper.
- Using soap suds and a sponge, finish by washing the surface.
- Rinse thoroughly with water and allow the surface to dry.

Cooking grid & Warming Rack

- Use mild soap suds.
- Mild abrasive agents can be used for stubborn stains.
- Following this, rinse thoroughly with water.

Clean the burner

- Turn the gas OFF at the control knob and disconnect the cylinder.
- Remove cooling grate.
- Clean the burner with a soft brush or blow clean with compressed air and wipe with a cloth.
- Clean any clogged ports with a pipe cleaner or stiff wire (such as an opened paper clip).
- Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with a new burner. Reinstall the burner, check to ensure that the Gas valve orifices are correctly positioned and secured inside the burner inlet (venturi).

Store the gas barbecue

- Before storage , please ensure the barbecue is clean and dry.
- Store the barbecue in a dust-free, dry room.
- Always use a cover to protect the barbecue to avoid rust.

Trouble Shooting

Problem	Possible cause	Solution
Burners will not light using the ignition system	LP gas cylinder is empty.	Replace with full cylinder
	Faulty regulator.	Have regulator checked or replace
	Obstructions in the burner	Clean burner
	Obstructions in gas jet and hose	Clean jets and gas hose
	Electrode wire loose or disconnected on electrode or ignition unit	Reconnect wire
	Electrode or wire is damaged	Change electrode and wire
	Faulty push button igniter	Change igniter
Low flame or flashback (fire in burner tube-a hissing or roaring noise may be heard)	LP gas cylinder too small	Use larger cylinder
	Obstructions in burner	Clean burner
	Obstructions in gas jets or gas hose	Clean jets and gas hose
	Windy conditions	Use BBQ in a more sheltered position
Difficulty turning control knob	Control Knob Broken	Replace control knob
	Gas valve jammed	Replace gas valve

UK

If you have any questions, please contact our customer care center.

Our contact details are below:



0044-800-240-4004



enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:

MH STAR UK LTD
Unit 27, Perivale Park,
Horsenden lane South
Perivale, UB6 7RH
MADE IN CHINA

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente. Nuestros datos de contacto son los siguientes:



0034-931294512



atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L.
C/ ROC GROS, N° 15. 08550, ELS HOSTALETES DE
BALENYÀ, SPAIN.
B66295775
WWW.AOSOM.ES
ATENCIONCLIENTE@AOSOM.ES
TEL: 931294512
HECHO EN CHINA

FR

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Nos coordonnées sont les suivantes:



0033-1-84166106



aosom@mhfrance.fr

Importé par:

MH France
2, rue Maurice Hartmann
92130 Issy-les-Moulineaux
France
Fabriqué en Chine

PT

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente. Os nossos dados de contacto são os seguintes:



0034-931294512



info@aosom.pt.

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L
C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETES DE BALENYÀ
TEL: 931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)
INFO@AOSOM.PT
WWW.AOSOM.PT

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.

Unsere Kontaktdaten stehen unten:



0049-0(40)-88307530



service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEUR:

MH Handel GmbH
Wendenstraße 309
D-20537 Hamburg
Germany
IN CHINA HERGESTELLT

IT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti.

I nostri dettagli di contatto sono di seguito:



0039-0249471447



clienti@aosom.it

IMPORTATO DA:

AOSOM Italy srl
Centro Direzionale Milanofiori
Strada 1 Palazzo F1
20057 Assago (MI)
P.I.: 08567220960
FATTO IN CINA