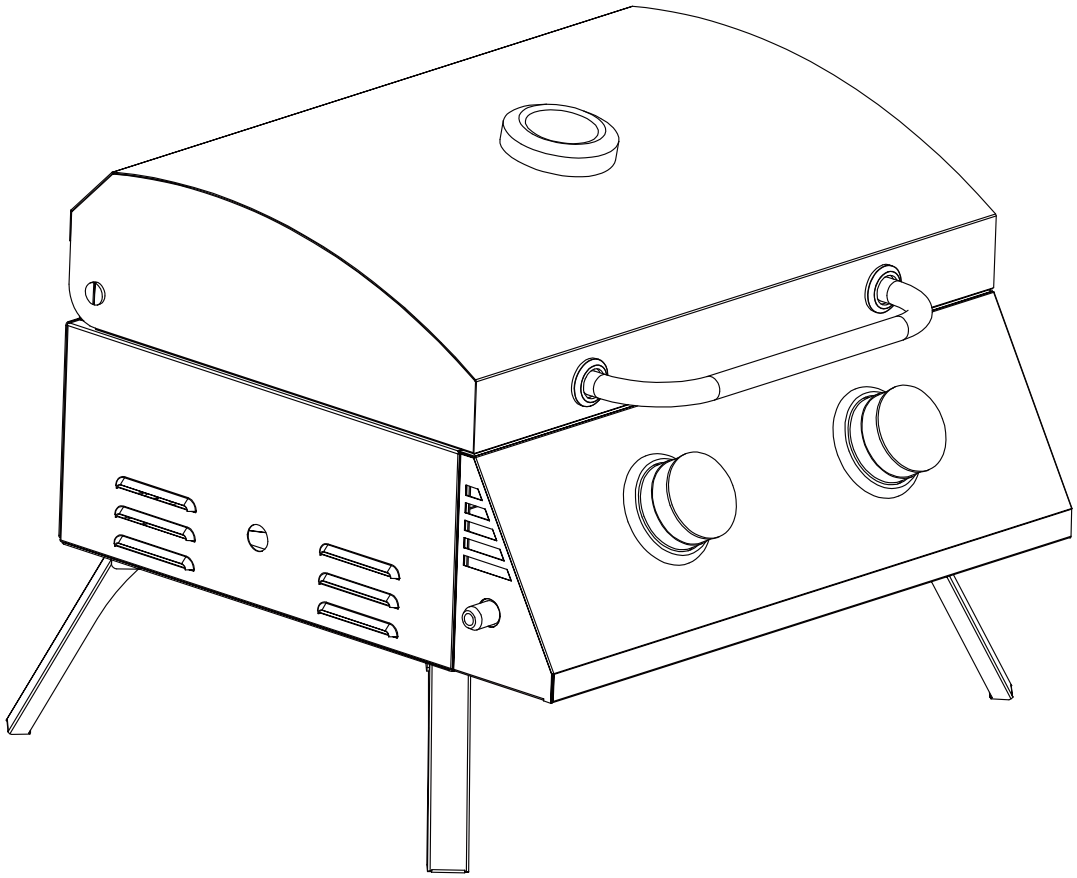
Outsunny

IN221200539V02_UK_FR

846-104V92_846-104V70

EN



IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

INSTRUCTION MANUAL

WARNING & CAUTIONS

WARINING

- Read the instructions before using the appliance. Follow the steps in the order specified and please observe the safety warnings.
- Failure to observe these instructions can affect or damage the device and other objects and lead to personal injury.
- These instructions are part of the product. They should always be stored with the product and should be passed on to each subsequent user.
- Great care has been taken during production to remove sharp edges but you should handle all components with care to avoid possible injury.
- To avoid injury and damage to property, be sure to follow all warnings and instructions carefully, before every use.
- NEVER LEAVE A LIT BARBECUE UNATTENDED.
- If ever in doubt, consult a qualified gas engineer before use.
- As an extra precaution WHEN LIGHTING FOR THE FIRST TIME ALWAYS TAKE EXTRA CARE. Keep your head and arms from hanging over the BBQ cooking surface.
- ALWAYS make sure the barbecue appliance is completely cool before applying covers.
- In construction of this BBQ use all and only the components provided. Do not modify BBQ or parts. Any modification of the appliance may be dangerous.

- KEEP THIS APPLIANCE CLEAN (follow instruction) - To help avoid fat flash fires/ flare ups and therefore possible injury or damage to property, it is vital that this appliance is clean when used.
- Stand your barbecue on a safe. level surface, well away from flammable items such as wooden fences or over-hanging tree branches.
- Protect from the elements and damp.
- Keep children and pets away.
- An adult should always be in charge of the BBQ. NEVER leave a hot barbecue unattended.
- Always make sure the barbecue is fully extinguished and completely cool before moving, applying covers (not included) OR storing away.
- Do not use indoors - For outdoor use only.
- CAUTION! NEVER STORE a barbecue indoors unless it is fully cooled and gas supply cylinder is disconnected.
- Do not use the BBQ on a surface that may be damaged by excessive heat.
- This is a gas appliance. Do not use any other type of fuel / accelerants or lava rock.



- DO NOT lean over the barbecue when igniting the gas flame.
- Close the valve on the gas bottle after each use. (Refer to regulator instruction). Also turn off the control knobs (Turn knob fully clockwise).
- Never leave the hot barbecue unattended. If the flame extinguishes, relight immediately or cut off the supply from the gas bottle.
- When connecting the gas bottle, ensure that there are no ignition sources within a 5m radius.

Take special care not to light any naked flames, do not smoke or switch on electric appliance (devices, lights, door bells), etc (spark over possible).

- Before each use, check to ensure that all connections through which gas is supplied are sealed and intact.
- If necessary, ensure that you replace the hose to meet with national requirements. (Always use hose-clips to secure the hose to the regulator and BBQ).
- If the connections for the gas supply are porous or faulty, the barbecue must not be used. This also applies, for example, to hose or fittings that may become blocked, as this can lead to a dangerous flashback.
- Liquid gas is heavier than oxygen. Therefore it settles on the ground and displaces the oxygen at that level.
- Possible consequences:
- Suffocation resulting from the lack of oxygen if the gas concentration is allowed to rise sufficiently.
- Do not use the barbecue unless it's completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- Do not leave a lit barbecue unattended, especially keep children and pets away from barbecue at all time.
- Do not move the appliance during use.
- Never cover the entire cooking area.
- Never obstruct the ventilation opening of the container compartment.
- Do not use power tools to construct this product.
- Do not over tighten screws or bolts.
- Do not tighten screws until fully assembled.
- Do not sit or stand on the product.
- Do not use this product if parts are missing, damaged or worn.
- Never use scourers, abrasive or chemical cleaners.
- **Time to assemble: around 1 hour.**

Do's

- KEEP THIS APPLIANCE CLEAN (follow instruction) - To help avoid fat flash fires/ flare ups and therefore possible injury or damage to property, it is vital that this appliance is clean when used.
- Stand your barbecue on a safe. level surface, well away from flammable items such as wooden fences or over-hanging tree branches.
- Protect from the elements and damp.
- Keep children and pets away.
- An adult should always be in charge of the BBQ. NEVER leave a hot barbecue unattended.
- Always make sure the barbecue is fully extinguished and completely cool before moving, applying covers (not included) OR storing away.

Don'ts

- Do not use indoors - For outdoor use only.
- CAUTION! NEVER STORE a barbecue indoors unless it is fully cooled and gas supply cylinder is

disconnected.

- **Do not use the BBQ on a surface that may be damaged by excessive heat.**
- **This is a gas appliance. Do not use any other type of fuel / accelerants or lava rock.**



CAUTION

- **KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN and PETS DURING and AFTER USE.**
- **Do not store or use petrol or other flammable vapor or liquid in the vicinity.**
- **This appliance will become very hot during operation - always wear suitably protective heat proof gloves during use.**
- **WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep Young children away.**
- **Turn off the gas supply at the gas container after use.**
- **ALWAYS close and disconnect from main gas supply cylinder after use and for storage.**
- **DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING USE.**



DANGER!

- **If you smell gas:**
    1. **Shut off gas supply to appliance.**
    2. **Extinguish any open flame, avoid using any electrical appliance.**
    3. **Open lid and ventilate the area.**
    4. **Check gas connections with soap solution.**
    5. **If odor still exists, immediately contact your gas supplier or fire department.**

ASSEMBLY

- Do not use this product if parts are missing, damaged or worn.
- Never use scourers, abrasive or chemical cleaners.
- When you are ready to start, make sure that you have the right tools, plenty of space and a clean, dry area for assembly.
- Check the pack and make sure you have all the parts listed.
- During assembly children should be kept away from the product due to possible risk of injury.
- Ensure that this product is fully assembled as illustrated before use.
- Check all screws and bolts are tightened regularly.
- Tools not included.
- Please refer to the parts list and assembly diagram as necessary. Assembly of the barbecue involves many large components; it is advisable to have two people assemble the unit.
- Please use protective gloves when assembling this product.
- To avoid losing any small component or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- To avoid damage to soft floor or carpet, do not assemble or move the appliance on soft floor or carpet.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.
- Make sure all the plastic protection is removed before assembling.
- Do not force parts together as this can result personal injury or damage to the product.
- When applicable , tighten all hardware connections by hand first, once the step is completed, go back and fully tighten all hardware.

- Please read these instructions carefully before assembly and use.
  Caution: Whilst every effort has made in manufacture of your barbecue to remove sharp edge, you should handle all components with care to avoid accidental injury.

Safety and Care Advice

Important! Please read this instructions fully before using the appliance

- Retain these instructions for future reference.
- Use outdoors only.
- Do not use the barbecue or store gas bottles below ground level. LP gas is heavier than air so if a leak occurs the gas will collect at a low level and could ignite in the presence of a flame or spark.
- For use with LPG bottled gas only. A suitable regulator must be used for butane, propane or mixes.
- Remove plastic wrap from any part before lighting.
- Do not use within 1m of any flammable structure or surface. Do not use under any combustible surface.
- LP gas cylinders should never be placed directly underneath the barbecue.
- LP gas cylinders should never be stored or used laid on their side, in the horizontal position. A leak would be very serious and liquid could enter the gas line with serious result.
- Never store gas bottles indoors.
- Do not move the appliance during use.
- Open the barbecue hood before lighting.
- Do not move the barbecue until it has completely cooled after use.
- This barbecue must not be left unattended when lit.
- The hood handle can become very hot. Grip only the centre of the handle. Always use oven gloves when cooking or carrying out any adjustments to the barbecue.
- Use purpose designed barbecue tools with long and heat resistant handles.
- Use caution when opening the hood, as hot steam inside is released upon opening.
- Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Never cover a barbecue until it has completely cooled.
- Use this barbecue only on a stable and flat surface.
- Before use this barbecue , perform a leak test. This is the only safe and sure way to detect any gas leaking from joints and connections of the barbecue after assembly.
- Leak test annually, and whenever the gas bottle is removed or replaced.
- Do not store flammable materials near this barbecue.
- Do not use aerosols near this barbecue.
- Failure to follow the manual's instructions could result in serious injury or damage.
- Do not modify the appliance. Modification of this barbecue may be dangerous, is not permitted and will nullify any warranty.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- All the parts sealed by the manufactured or his agent shall not be manipulated by the user.
- If you have any queries regarding these instructions, contact your local dealer.

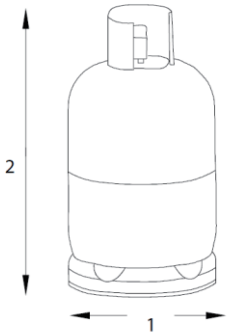
Safety and Care Advice For Gas Cylinder

Gas and Regulator

- This barbecue can use either propane or butane or propane/ butane mixed LPG (liquid petroleum gas)

bottled gas. Propane bottles, will supply gas all year round, even on cold winter days. Butane bottles will supply sufficient gas in summer, but it may affect the performance of the barbecue and restrict the heat output available from the burners, particularly once the gas temperature starts to fall below +10°C. A spanner may be required to change gas bottles.

- The hose should hang freely with no bends, twisting, tension, folds, or kinks that could obstruct free flow of gas. Always inspect the hose for cuts, cracks, or excessive wear before use.
- Apart from the connection point, no part of the hose should touch any hot barbecue parts. If the hose shows any sign of damage it must be replaced with a hose suitable for use with LP gas which meets the national standards for the country of use.
- A suitable hose must comply with EN16436-1, and the length should not exceed 1.5 metres.
- For optimal performance, we suggest to use a 5-15kg gas bottle. The maximum dimension of the gas bottle is dia 31.5cm and height 58cm.



Never mount the gas bottle under the barbecue on the base shelf as this could result in serious injury to the user, other people and/or property. **Always place the gas bottle at the side of the appliance. The gas bottle should be sited as far away from the appliance as possible without straining the hose.** This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas and fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips/nut. This barbecue is set to operate a 28-30 mbar regulator with butane gas or a 37mbar regulator with propane gas. Use a suitable regulator certified to EN16129. Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.

INSTALLATION

Selecting a Location

This barbecue is for outdoor use only and should be placed in a well-ventilated area, and on a safe and even surface. Never place your barbecue below ground level. Take care to ensure that **the barbecue must be used on an incombustible floor.** The sides of the barbecue should NEVER be closer than 1 metre from any combustible surface, including trees and fences and make sure that there are no heat sources near the barbecue (cigarettes, open flames, spark etc.). Keep this barbecue away from any flammable materials!

Precautions

Do not obstruct any ventilation openings in the barbecue body. Position the gas bottle on level ground

next to the barbecue and safely away from any source of heat. Should you need to install or change the gas bottle, confirm that the barbecue is switched off, and that there are no sources of ignition (cigarettes, open flame, sparks, etc.) near before proceeding.

Fixing a Regulator to the Gas Bottle

Confirm all barbecue control knobs are in the off position. Connect the regulator to the gas bottle according to your regulator and bottle dealer's instructions.

Leak Testing

(Always perform a leak test in a well-ventilated area) Confirm all control knobs are in the off position. Turn the gas on / open the gas control valve on the gas bottle or regulator. Check for leaks by brushing a solution of ½ water and ½ liquid detergent / soap over all the gas system joints, including gas bottle valve connections, hose connections, and regulator connections. NEVER USE AN OPEN FLAME to test for leaks at any time. If bubbles form over any of the joints there is a leak. Turn off the gas supply at the gas bottle. Retighten all joints. Repeat test. If bubbles form again do not use the barbecue and contact your local distributor for assistance. Always wipe the mixed solution (½ water and ½ liquid detergent / soap) from all joints and connections after leak testing.

OPERATION

Warning

- Before proceeding, make certain that you understand the **IMPORTANT INFORMATION** section of this manual.
- Your barbecue is not designed to be used with more than 50% of the cooking area as a solid plate —this includes baking dishes. Full coverage will cause excessive build-up of heat and damage the barbecue. This is not covered by warranty.

Preparation Before Cooking

- To prevent foods from sticking to the cooking surface, please use a long handled brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session. (Note: When cooking for the first time, paint colours may change slightly as a result. This is normal and should be expected.) During use, the protective coating may come off the cooking surface. This is normal an is not harmful. Line the drip pan with aluminum foil. This will make cleanup easy.

Lighting the Main Burner

1. The lid must be open before lighting.
2. Set all knobs to "Off".
3. Open the gas bottle valve according to operating instruction.
   Push in and turn the middle burner knob anti-clockwise until it reaches the ignition sign and a click sound is heard.
4. Then push in and turn the left or the right knob same way until the burner is lit.
5. If the burner does not light, turn all knobs "Off" and repeat Step 4 and 5 after 5minutes.

Application

Grill Cooking

The burners heat up the flame tamer underneath the grill, which in turn heats the food on the grill. The natural food juices produced during cooking fall onto the hot flame tamer below and vaporise. The subsequent rising smoke bastes the food, as it travels upwards, imparting that unique barbecued flavor.

Roasting Hood Cooking

Barbecues equipped with a roasting hood give the option to form an ‘oven’ for roasting or baking food, such as joints of meat or whole chickens, etc. More even cooking of food will actually be achieved by using the barbecue with the hood down. However, this should only be done with the burners on low.

For best results, place the food you wish to bake or roast on a metal baking tray and set it on one side of the cooking grill.

Turn the burner directly under the food to the OFF position and turn all other burners to a LOW to MEDIUM position.

Close the hood to cook the food ‘indirectly’. Avoid lifting the hood unnecessarily as heat is lost every time the hood is opened. If the hood is opened during cooking please allow extra time for the barbecue to regain its temperature and complete the cooking. Use the temperature gauge (if applicable) to monitor the heat of the barbecue.

If the internal heat becomes too high, turn the burners down to the low position. It is not necessary or advisable to have all of the burners on high when the hood is closed.

DO NOT ALLOW YOUR BARBECUE TO OVERHEAT. Take care when opening the hood as hot steam can be released on opening.

Flare-Up Control *Very Important Notice*

Flare-ups occur when meat is barbecued, and its fat and juices fall upon the hot flame tamer. Smoke of course helps give food its barbecued flavour, but it is best to avoid excessive flare-up to prevent food being burned. To control flare-ups, it is ABSOLUTELY ESSENTIAL to trim away excess fat from meat and poultry before grilling, use cooking sauces and marinades sparingly and try to avoid very cheap cuts of meat or meat products as these tend to have a high fat and water content. Also, the burners should always be placed on the low setting during cooking.

When flare-ups do occur, they can usually be extinguished by applying baking soda or salt directly onto the flame tamer. Always protect your hands when handling anything near the cooking surface of the barbecue and take care to protect yourself from the flames.

If a fat fire occurs, please see the instructions given below.

Fat Fires

Empty and clean the drip tray, of food debris after each cooking session. If the barbecue is to be used for large gatherings, it will be necessary to turn off and cool the barbecue every two hours to remove food debris from the drip tray, and clean it out. The time between cleaning may need to be reduced if very fatty foods or cheap meat products are being cooked. Failure to do this may result in a fat fire, which may cause injury and could seriously damage the barbecue.

In the event of a fat fire:

If safe to do so, turn all control knobs to the ‘off’ position.

Turn off the gas supply at the gas bottle.

Keep everyone at a safe distance from the barbecue and wait until the fire has burnt out.

Do not close the hood or lid of the barbecue.

NEVER DOUSE A BARBECUE WITH WATER. IF AN EXTINGUISHER IS USED, IT SHOULD BE A POWDER TYPE.

DO NOT REMOVE THE DRIP TRAY.
If the fire does not seem to be abating or appears to be worsening, contact your local Fire Brigade for assistance.

End of Cooking Session

After each cooking session, turn the barbecue burners to the “high” position and burn for 5 minutes. This procedure will burn off cooking residue, thus making cleaning easier. Make sure the hood is open during this process.

Turning Off Your Barbecue

When you have finished using your barbecue, turn all the control valves fully clockwise to the “Off” position, then switch off the gas supply at the bottle.
Wait until the barbecue is sufficiently cool before closing the hood or lid.

Care and Maintenance

Flame Tamer

Remove any food residue from the flame tamer surface with a plastic or wooden scraper or brass wire brush. Do not use a steel scraper or wire brush. Clean with hot soapy water and rinse well.
Drip Tray After every use, empty and clean the drip tray of any fat or food particles, using a plastic or wooden scraper if necessary.
Failure to keep it clean, and excessive build up can result in a fat fire. This can be hazardous and severely damage the barbecue. This is not a fault in the barbecue and is therefore not covered by the terms of the warranty. If required, the tray can be washed in hot soapy water.

Barbecue Body

Regularly remove excess grease or fat from the barbecue body using a cloth wrung out in hot soapy water and dry thoroughly. Excess fat and food debris can be removed from inside the body using a soft plastic or wooden scraper. It is not necessary to remove all the grease from the body. If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only. Do not use abrasives. Remove cooking surfaces and burners before full cleaning. Do not immerse the gas controls or manifold in water. Check burner operation after carefully refitting into body.
A stainless steel cleaner may be used on stainless steel parts if required.
Whenever a barbecue is being assembled for the first time or its burners are being cleaned, make sure each gas valve tip goes into the burner venturi tube completely during the assemble or re-assemble process.
Regularly clean your barbecue between uses and especially after extended periods of storage. Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning. Do not leave the barbecue exposed to outside weather conditions or stored in damp, moist areas.
Never douse the barbecue with water when its surfaces are hot.
Never handle hot parts with unprotected hands.
In order to extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months . Even when your barbecue is covered for its protection, it must be inspected on a regular basis as damp or condensation can form which may result in damage to the barbecue. It may be necessary to dry the barbecue and the inside of the cover. It is possible for mould to grow on any fat remaining on parts of the barbecue. This should be cleaned off smooth surfaces with hot soapy water.
Any rust that is found that does not come into contact with the food should be treated with a rust inhibitor and painted with barbecue paint or a heat resistant paint. A chrome cleaner may be used on chrome parts if

required. To prevent rusting, wipe chrome plated parts with cooking oil after rinsing and drying.

Cooking Surfaces

When the barbecue has cooled, clean with hot soapy water. To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad. Do not use scouring pads or powders as they can permanently damage the finish. Rinse well and dry thoroughly. Due to the weight of the cooking surfaces, we do not recommend cleaning in a dishwasher.

It is quite normal for surface rust to be present on the cooking surface. If rust appears between uses or in storage, clean with a soft brass wire brush. Be careful not to damage the cooking surface, re-oil and cure.

Burner

Provided that they are operating correctly, in normal usage, burning off the residue after cooking will keep the burners clean.

The burners should be removed and cleaned annually, or whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) in either the burner portholes or the primary air inlet of the burners. Use a pipe cleaner to clear obstructions.

When refitting the burners, be careful to check that the neck of the burner fits over the valve outlet. It is quite normal for surface rust to be present on the burners. If rust appears between uses or in storage, clean with a soft brass wire brush.

Carbon Monoxide Hazard

Barbecue Hood or Lid

Use a non-abrasive cloth or pad and clean with hot, soapy water. Do not use scouring pads or powders as they can permanently damage the finish.

Trolley

Wipe with a cloth wrung out in hot soapy water and dry.

Fixings

All screws and bolts, etc. should be checked and tightened on a regular basis.

Storage

Ensure the barbecue is properly cooled before covering or storing. Store your barbecue in a cool dry place. It must be inspected on a regular basis as damp or condensation can form which may result in damage to the barbecue. It may be necessary to dry the barbecue and the inside of the cover if used.

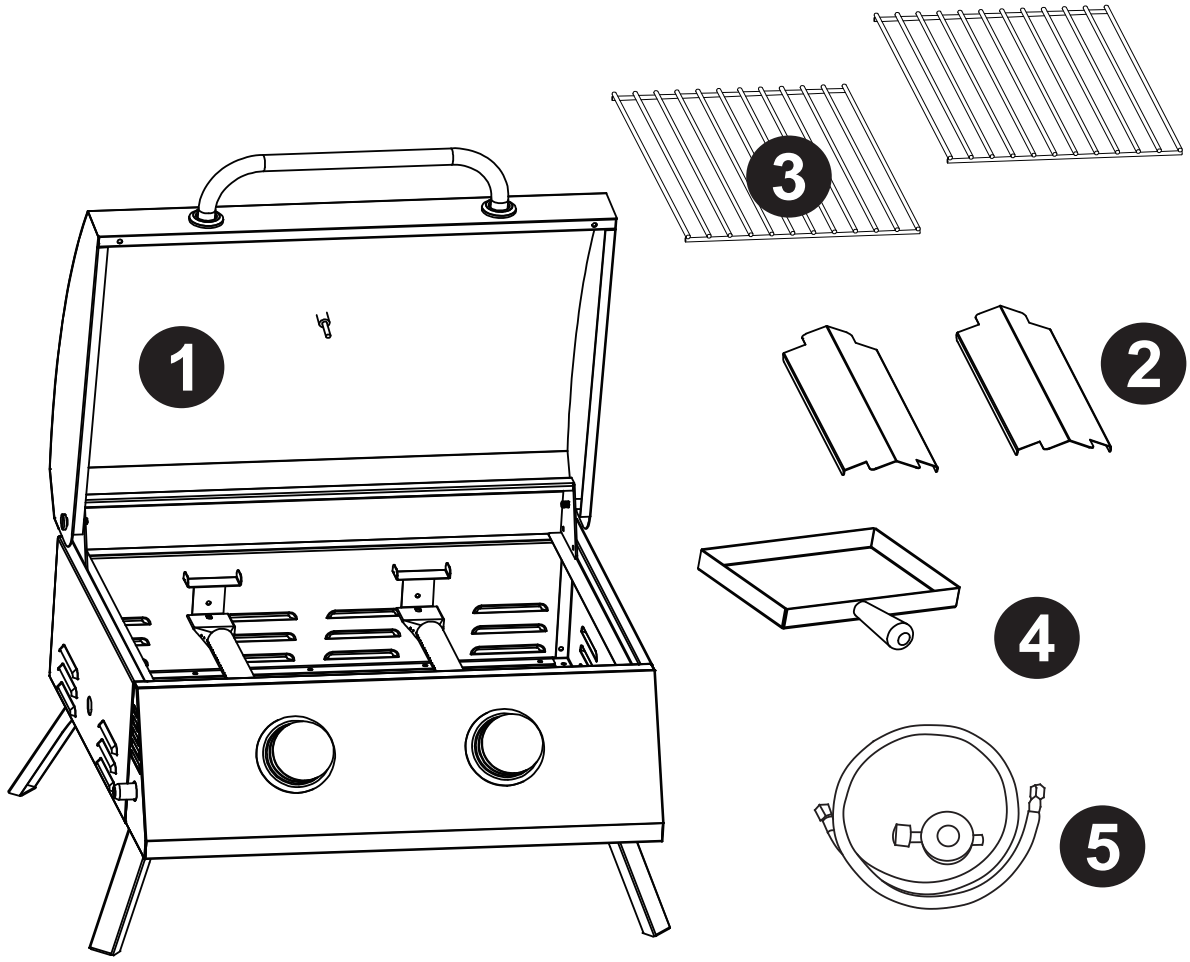
Mould can grow under these conditions and should be cleaned and treated if required. Any rust that is found that does not come into contact with the food should be treated with a rust inhibitor and painted with barbecue paint or a heat resistant paint.

Cooking grills should be coated with cooking oil.

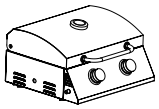
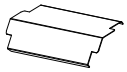
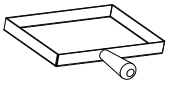
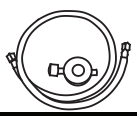
Cover the burners with aluminum foil in order to prevent insects or other debris from obstructing the burner holes.

If the barbecue is to be stored indoors, the gas bottle must be disconnected and left outside. The gas bottle should always be stored outside, in a dry, well-ventilated area, away from any sources of heat or ignition. Do not let children tamper with the bottle.

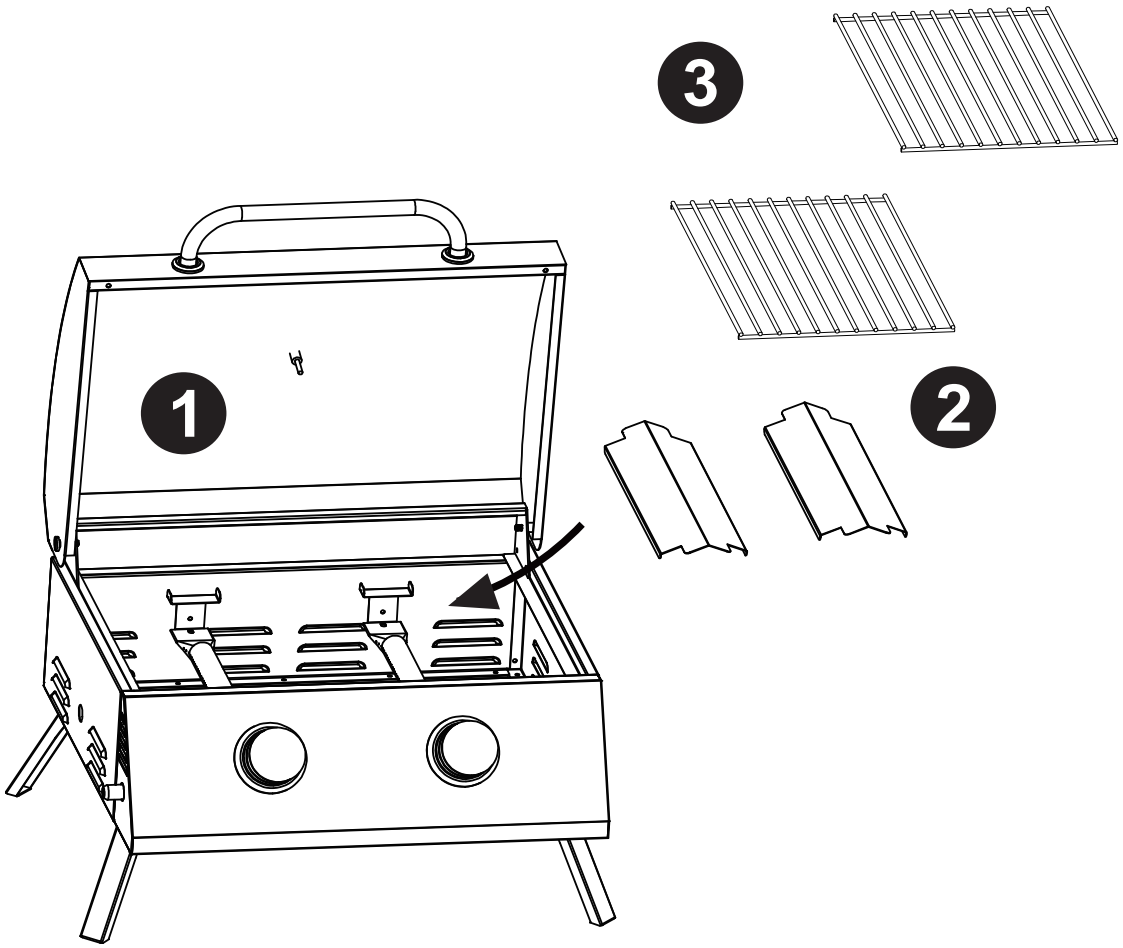
When using the barbecue after extended periods of storage follow the cleaning procedures.



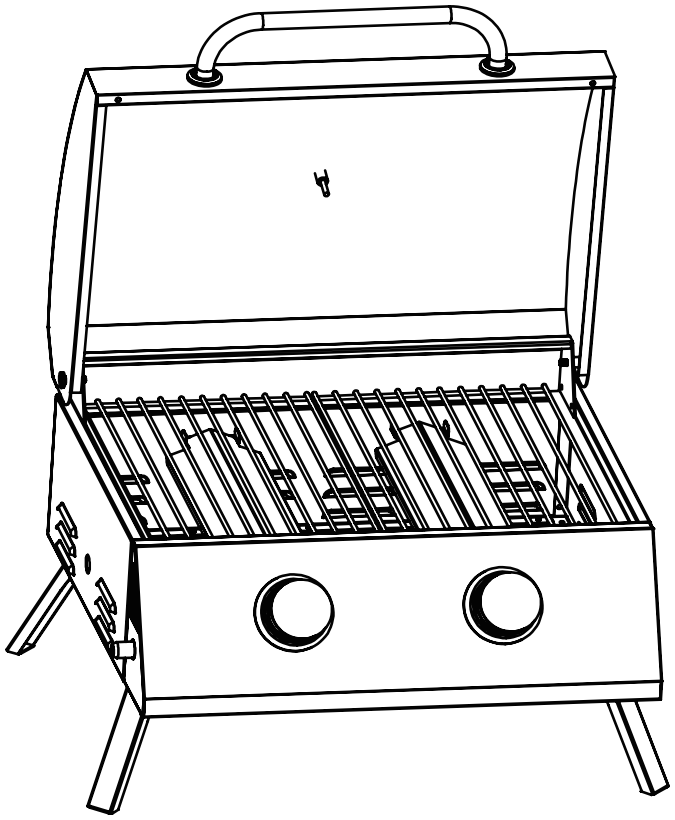
PART LIST

No.	Pic.	Qty
1		1
2		2
3		2
4		1
5		1

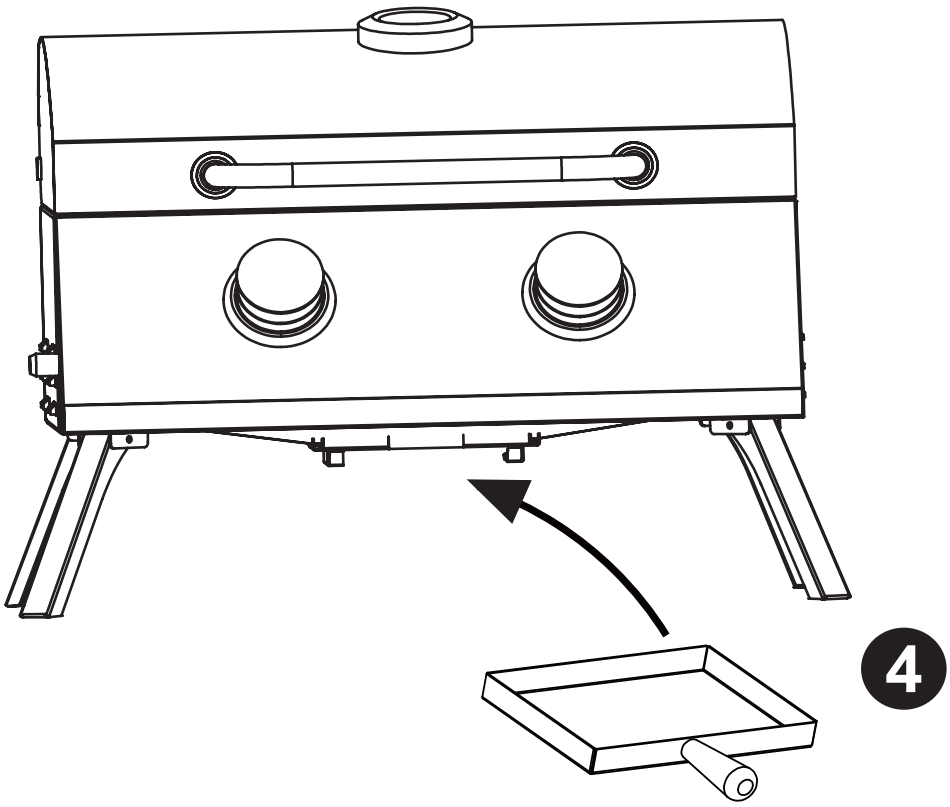
01



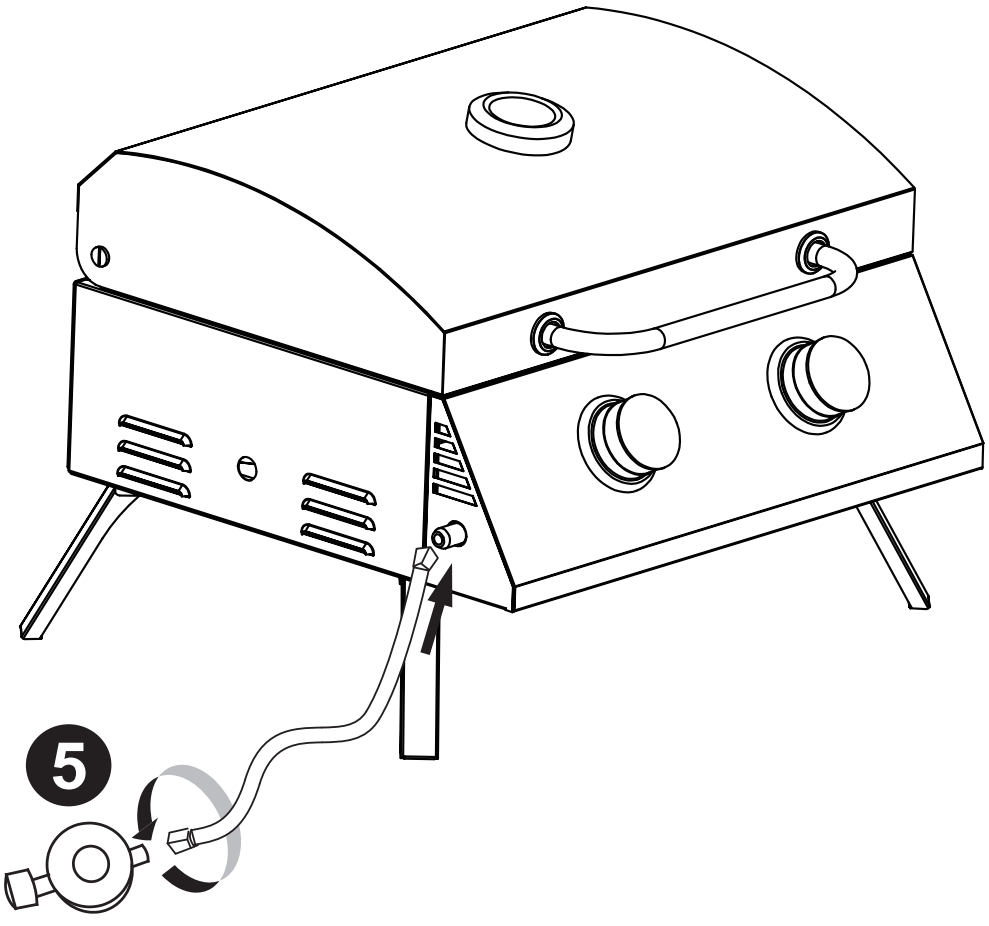
02



03



Done



Model:	**YF-01JY02-A** (846-104V70)				
PRODUCT	**Outdoor gas grill**				
Manufactuer: **Cixi Weinuo Machinery Manufacturing Co., Ltd.** **Address: No. 58 Longzhen Ave, Longshan Industrial Zone, Cixi, Ningbo, China**			Gas consumption		Butane: 421 g/h Propane: 414 g/h
Dimensions (H X D X W)	111.0*57*106 cm				
Cooking area (W X D)	38*41 cm				
Warming area (WXD)	37.5*12 cm				
Cooking height (H)	85.0 cm				
Applicance category	I3+ (28-30/37)		I3B/P (30) √	I3B/P (37)	I3B/P(50)
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	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 50 mbar
Main burner(s) orifice size	φ0.85 mm		φ0.85 mm	φ0.79 mm	φ0.74 mm
Side burner orifice size					
Nominal heat input	Main burner(s): 2.9kW *2 =5.8 kW				
Destination country			FR, GB		
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.

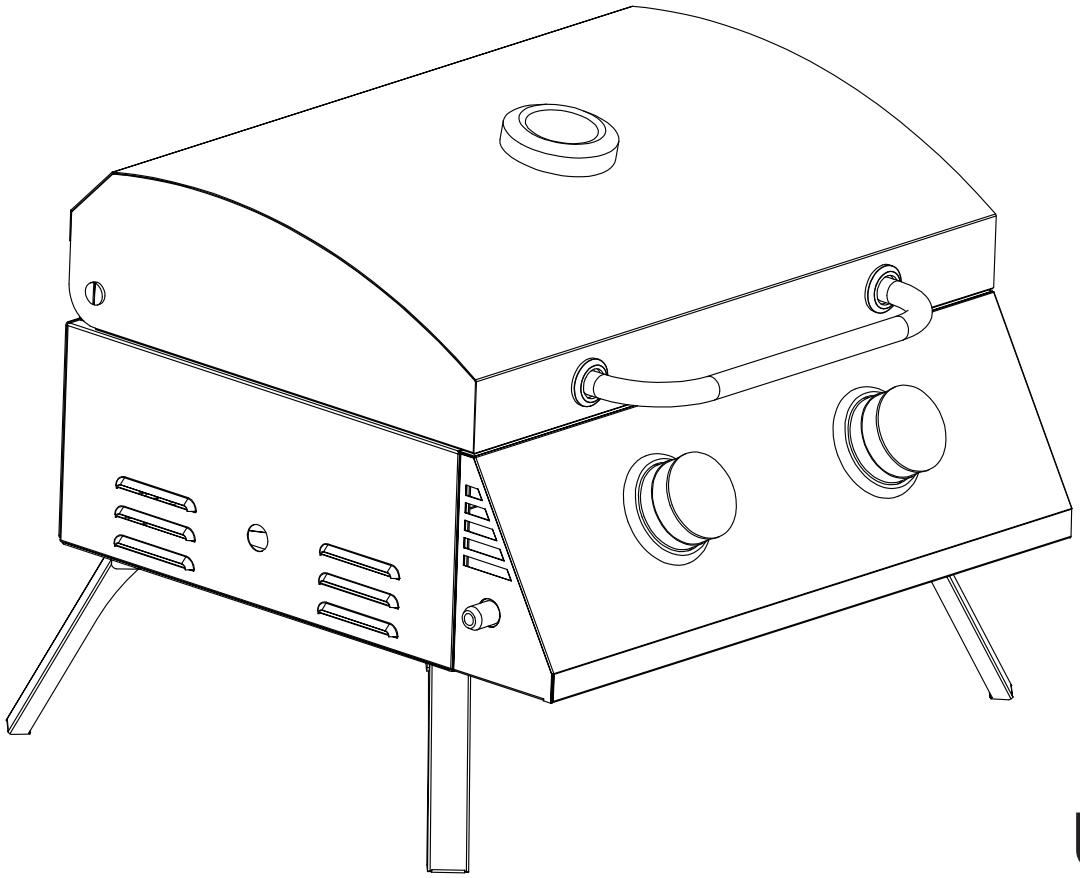
WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

CE 1336DM007 1336/22 UKCA 1336DM007 1336/22

IN221200539V02_UK_FR

846-104V92_846-104V70

FR



IMPORTANT - CONSERVEZ CES INFORMATIONS
POUR VOTRE CONSULTATION ULTÉRIEURE: LISEZ ATTENTIVEMENT

MANUEL D'INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT & PRÉCAUTIONS

AVERTISSEMENT

- **Veuillez lire les instructions avant d'utiliser l'appareil. Procédez dans l'ordre indiqué et veuillez respecter les avertissements de sécurité.**
- **Le non-respect de ces instructions peut affecter ou endommager l'appareil et d'autres objets et conduire à des blessures corporelles.**
- **Ce manuel d'instructions fait partie intégrante du produit. Il convient de le conserver toujours avec le produit et de le transmettre à chaque utilisateur ultérieur.**
- **Toutes les précautions ont été prises lors de la production en vue d'éliminer les bords tranchants, mais vous devez manipuler tous les composants avec précaution pour éviter toute blessure éventuelle.**
- **Pour prévenir les blessures et les dommages matériels, veillez à suivre attentivement tous les avertissements et instructions, avant chaque utilisation.**
- **NE LAISSEZ JAMAIS UN BARBECUE ALLUMÉ SANS SURVEILLANCE.**
- **En cas de doute, consultez un ingénieur gaz qualifié avant toute utilisation.**
- **Par mesure de précaution supplémentaire, lorsque vous allumez un barbecue pour la première fois, faites toujours très attention.**

Faites en sorte que votre tête et vos bras ne pendent pas au-dessus de la surface de cuisson du barbecue.

- **Assurez-vous TOUJOURS que l'appareil de barbecue est complètement froid avant de le recouvrir.**
- **Au cours de l'assemblage, veuillez à utiliser tout ou que les composants fournis avec le produit. Ne pas modifier le barbecue ou les pièces. Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.**
- **GARDEZ CET APPAREIL PROPRE (suivez les instructions) - Pour aider à éviter les feux d'embrasement/échauffements et donc les blessures ou dommages matériels possibles, il est vital que cet appareil soit propre lorsqu'il est utilisé.**
- **Posez votre barbecue sur une surface plane et sûre, à bonne distance d'éléments inflammables tels que des clôtures en bois ou des branches d'arbre en surplomb.**
- **Protégez-le des intempéries et de l'humidité.**
- **Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.**
- **Un adulte doit toujours être en charge du barbecue. Ne laissez JAMAIS un barbecue brûlant sans surveillance.**
- **Assurez-vous toujours que le barbecue est complètement éteint et complètement refroidi avant de le déplacer, de mettre les couvercles (non incluses) OU de le ranger.**
- **Ne pas utiliser à l'intérieur - Réservé à un usage exclusivement extérieur.**
- **CAUTION ! NE JAMAIS RANGER un barbecue à l'intérieur à moins qu'il ne soit complètement refroidi et que la bouteille d'alimentation en gaz ne soit débranchée.**
- **Ne pas utiliser le barbecue sur une surface susceptible de se détériorer sous l'effet d'une chaleur excessive.**
- **Cet appareil est un appareil à gaz. N'utilisez aucun autre type de combustible / accélérateurs ou pierre de lave.**



- **NE vous penchez PAS sur le barbecue lorsque vous allumez la flamme du gaz.**
- **Fermez le robinet de la bouteille de gaz après chaque utilisation. (Reportez-vous aux instructions relatives au régulateur). Fermez également les boutons de commande (Tournez le bouton à fond dans le sens des aiguilles d'une montre).**
- **Ne laissez jamais le barbecue chaud sans surveillance. Si la flamme s'éteint, rallumez-la immédiatement ou coupez l'alimentation de la bouteille de gaz.**
- **En raccordant la bouteille de gaz, assurez-vous qu'il n'y a aucune source d'inflammation dans un rayon de 5 m.**

Veillez particulièrement à ne pas allumer de flamme nue, ne pas fumer ou allumer d'appareil électrique (appareils, lumières, sonnettes), etc (risque d'étincelle).

- **Avant chaque utilisation, vérifiez que tous les raccords par lesquels le gaz est fourni sont étanches et intacts.**
- **Si nécessaire, assurez-vous de remplacer le tuyau pour répondre aux exigences nationales. (Utilisez toujours des colliers de serrage pour fixer le tuyau au régulateur et au barbecue).**
- **Si les raccords de l'alimentation en gaz sont poreux ou défectueux, le barbecue ne doit pas être utilisé. Cela s'applique également, par exemple, au tuyau ou aux raccords qui pourraient se boucher, car cela pourrait entraîner un retour de flamme dangereux.**
- **Le gaz liquide est plus lourd que l'oxygène. Par conséquent, il se dépose sur le sol et déplace l'oxygène à ce niveau.**
- **Conséquences possibles :**
- **Suffocation résultant du manque d'oxygène si la concentration de gaz augmente considérablement.**
- **Ne pas utiliser le barbecue à moins qu'il ne soit complètement assemblé et que toutes les pièces soient solidement fixées et serrées.**
- **Ne pas laisser un barbecue allumé sans surveillance, en particulier tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart du barbecue en permanence.**
- **Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.**
- **Ne jamais couvrir l'ensemble de la zone de cuisson.**
- **Ne jamais obstruer l'ouverture de ventilation du compartiment du récipient.**
- **Ne pas utiliser d'outils électriques pour construire ce produit.**
- **Ne pas serrer excessivement les vis ou les boulons.**
- **Ne pas serrer les vis avant qu'elles ne soient complètement assemblées.**
- **Ne pas s'asseoir ou se tenir debout sur le produit.**
- **N'utilisez pas ce produit si des pièces sont manquantes, endommagées ou usées.**
- **Ne jamais utiliser de produits à récurer, abrasifs ou chimiques.**
- **Temps de montage : environ 1 heure.**

À faire

- **GARDER CET APPAREIL PROPRE (suivre les instructions) - Pour contribuer à éviter les embrasements de graisse et donc les blessures ou les dommages matériels possibles, il est vital que cet appareil soit propre lorsqu'il est utilisé.**
- **Posez votre barbecue sur une surface plane et sûre, à bonne distance d'éléments inflammables tels que des clôtures en bois ou des branches d'arbre en hauteur.**
- **Protégez-le des intempéries et de l'humidité.**
- **Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart.**
- **Un adulte doit toujours être en charge du barbecue. Ne laissez JAMAIS un barbecue chaud sans surveillance.**
- **Assurez-vous toujours que le barbecue est complètement éteint et complètement refroidi avant de le déplacer, de mettre des couvercles (non incluses) OU de le ranger.**

À ne pas faire

- **Ne pas utiliser à l'intérieur - Réservé à un usage exclusivement extérieur.**
- **ATTENTION ! NE JAMAIS RANGER un barbecue à l'intérieur à moins qu'il ne soit complètement refroidi et que la bouteille d'alimentation en gaz ne soit débranchée.**
- **Ne pas utiliser le barbecue sur une surface susceptible de se détériorer sous l'effet d'une chaleur excessive.**
- **Cet appareil est un appareil à gaz. N'utilisez aucun autre type de combustible / accélérateurs ou pierre de lave.**

ATTENTION

- **GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS et des animaux domestiques PENDANT et APRÈS UTILISATION.**
- **Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité.**
- **Cet appareil devient très chaud pendant son fonctionnement - toujours porter des gants anti-chaleur de protection appropriée pendant l'utilisation.**
- **AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent être brûlantes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.**
- **Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de gaz après utilisation.**
- **Fermez et débranchez TOUJOURS la bouteille principale d'alimentation en gaz après utilisation et lors du rangement.**
- **NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL PENDANT SON UTILISATION.**

DANGER !

- **Si vous décelez une odeur de gaz :**

1. Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue, évitez d'utiliser tout appareil électrique.
3. Ouvrez le couvercle et ventilez la zone.
4. Vérifiez les connexions de gaz avec une solution savonneuse.
5. Si l'odeur persiste, contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

ASSEMBLAGE

- Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité.
- Ne pas utiliser ce produit en l'absence de certaines pièces, ou si celles-ci sont endommagées ou usées.
- Ne jamais utiliser de produits à récurer, de nettoyants abrasifs ou chimiques.
- Lorsque vous êtes prêt à démarrer, assurez-vous que les outils adéquats, un espace suffisant et une zone propre et exempte d'humidité sont disponibles pour l'assemblage.
- Vérifiez le pack et assurez-vous que toutes les pièces indiquées sont présentes.
- Pendant l'assemblage, les enfants doivent être tenus à l'écart du produit en raison des risques de blessures possibles.
- Assurez-vous que ce produit est entièrement assemblé comme illustré avant de l'utiliser.
- Vérifiez que toutes les vis et tous les boulons sont serrés régulièrement.
- Outils non fournis.
- Veuillez vous référer à la liste des pièces et au schéma d'assemblage si nécessaire. L'assemblage du barbecue implique de nombreux composants de grande taille ; il est conseillé de faire appel à deux personnes pour assembler l'appareil.
- Veuillez utiliser des gants de protection lors de l'assemblage de ce produit.
- Pour prévenir la perte de tout petit composant ou matériel, assemblez votre produit sur une surface plane et dure qui ne présente pas de fissures ou d'ouvertures.
- Pour que les sols souples ou les tapis ne soient pas endommagés, n'y faites pas assembler ou déplacer l'appareil dessus.
- Suivez toutes les étapes afin d'assembler correctement votre produit.
- Assurez-vous que toutes les protections en plastique sont retirées avant de procéder à l'assemblage.
- Ne forcez pas les pièces pour les assembler, car cela peut entraîner des blessures ou endommager le produit.
- Le cas échéant , serrez d'abord toutes les connexions matérielles à la main, une fois l'étape terminée, revenez en arrière et serrez complètement toutes les pièces avec les outils.
- Veuillez lire attentivement ces instructions avant l'assemblage et l'utilisation.

Attention : Bien que tous les efforts aient été fournis lors de la fabrication de votre barbecue pour éliminer les bords tranchants, vous devez manipuler tous les composants avec précaution pour éviter toute blessure accidentelle.

Consignes de Sécurité et d'Entretien

Important ! Veuillez lire entièrement ces consignes avant d'utiliser l'appareil

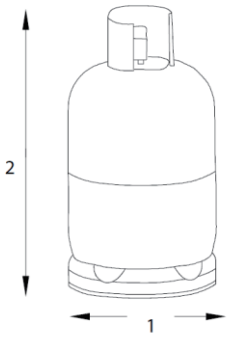
- Conservez ces consignes pour vous y référer ultérieurement.
- N'utilisez le barbecue qu'à l'extérieur.
- N'utilisez pas le barbecue et n'entreposez pas les bouteilles de gaz sous le niveau du sol. Le gaz GPL est plus lourd que l'air, donc si une fuite se produit, le gaz s'accumulera à un niveau bas et pourrait s'enflammer en présence d'une flamme ou d'une étincelle.
- À utiliser uniquement avec du gaz en bouteille GPL. Un détendeur adapté doit être utilisé pour le butane, le propane ou les mélanges.
- Retirer la pellicule plastique de toute partie avant l'allumage.
- Ne pas utiliser à moins d'un mètre de toute structure ou surface inflammable. Ne pas utiliser sous une surface combustible.
- Les bouteilles de gaz GPL ne doivent jamais être placées directement sous le barbecue.
- Les bouteilles de gaz GPL ne doivent jamais être entreposées ou utilisées posées sur le côté, en position horizontale. Une fuite serait très grave et du liquide pourrait pénétrer dans la conduite de gaz avec un grave conséquence.
- Ne jamais entreposer les bouteilles de gaz à l'intérieur.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- Ouvrez la hotte du barbecue avant de l'allumer.
- Ne déplacez pas le barbecue avant qu'il n'ait complètement refroidi après utilisation.
- Ce barbecue ne doit pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- La poignée de la hotte peut devenir très chaude. Saisissez uniquement le centre de la poignée. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous cuisinez ou effectuez des réglages sur le barbecue.
- Utilisez des outils de barbecue conçus à cet effet, avec des poignées longues et résistantes à la chaleur.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez le capot, car de la vapeur chaude à l'intérieur se dégage à l'ouverture.
- Avertissement : les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz après utilisation.
- Ne jamais couvrir un barbecue avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Utilisez ce barbecue uniquement sur une surface stable et plane.
- Avant d'utiliser ce barbecue , effectuez un test d'étanchéité. C'est le seul moyen sûr et fiable de détecter toute fuite de gaz au niveau des joints et des raccords du barbecue après l'assemblage.
- Effectuez un test d'étanchéité tous les ans, et chaque fois que la bouteille de gaz est retirée ou remplacée.
- Ne pas ranger de matériaux inflammables à proximité de ce barbecue.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de ce barbecue.
- Le non-respect des instructions du manuel peut entraîner des blessures ou des dommages graves.
- Ne pas modifier l'appareil. La modification de ce barbecue peut être dangereuse, n'est pas autorisée et annulera toute garantie.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Toutes les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas faire l'objet de manipulations par l'utilisateur.
- Si vous avez des questions concernant ces instructions, contactez votre revendeur local.

Consignes de Sécurité et d'Entretien relatives aux Bouteilles de Gaz

Gaz et Détendeur

- Ce barbecue peut fonctionner avec des bouteilles de gaz propane ou butane ou un mélange propane/butane GPL (gaz de pétrole liquéfié). Les bouteilles de propane, fourniront du gaz toute l'année, même pendant les froides journées d'hiver. Les bouteilles de butane fournissent suffisamment de gaz en été, mais elles peuvent affecter les performances du barbecue et limiter la puissance calorifique des brûleurs, en particulier lorsque la température du gaz commence à descendre en dessous de +10°C. Une clé à molette peut être nécessaire pour changer les bouteilles de gaz.

● Ce barbecue peut fonctionner avec des bouteilles de gaz propane ou butane ou un mélange propane/butane GPL (gaz de pétrole liquéfié). Les bouteilles de propane, fourniront du gaz toute l'année, même pendant les froides journées d'hiver. Les bouteilles de butane fournissent suffisamment de gaz en été, mais elles peuvent affecter les performances du barbecue et limiter la puissance calorifique des brûleurs, en particulier lorsque la température du gaz commence à descendre en dessous de +10°C. Une clé à molette peut être nécessaire pour changer les bouteilles de gaz.
● Le tuyau doit être accroché librement, sans courbures, torsions, tensions, plis ou coudes qui pourraient entraver la libre circulation du gaz. Inspectez toujours le tuyau pour vérifier l'absence de coupures, de fissures ou d'usure excessive avant de l'utiliser.
● En dehors du point de raccordement, aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec des pièces chaudes du barbecue. Si le tuyau présente des signes d'endommagement, il doit être remplacé par un tuyau adapté à l'utilisation du gaz GPL et conforme aux normes nationales du pays d'utilisation.
● Un tuyau approprié doit être conforme à la norme EN16436-1, et sa longueur ne doit pas dépasser 1,5 mètre.
● Pour une performance optimale, nous suggérons d'utiliser une bouteille de gaz de 5 à 15 kg. La dimension maximale de la bouteille de gaz est de dia 31,5cm et de hauteur 58cm.



Ne montez jamais la bouteille de gaz sous le barbecue, sur l'étagère de base, car cela pourrait entraîner des blessures graves pour l'utilisateur, d'autres personnes et/ou des biens. Placez toujours la bouteille de gaz sur le côté de l'appareil. La bouteille de gaz doit être placée aussi loin que possible de l'appareil sans que le tuyau ne soit tendu. Cet appareil ne peut être utilisé qu'avec du gaz butane ou propane à basse pression.
régulateur basse pression approprié via un tuyau flexible. Le tuyau doit être fixé au régulateur et à l'appareil à l'aide de colliers de serrage/écrous. Ce barbecue est réglé pour fonctionner avec un détendeur de 28-30 mbar avec du gaz butane ou un détendeur de 37 mbar avec du gaz propane. Utilisez un détendeur approprié, certifié conforme à la norme EN16129. Veuillez consulter votre revendeur de GPL pour
informations concernant un détendeur adapté à la bouteille de gaz.
● Une cuisinière latérale de 9" maximum est autorisée pour cet appareil.

INSTALLATION

Choix de l'Emplacement

Ce barbecue est destiné à être utilisé à l'extérieur uniquement et doit être installé dans un endroit bien ventilé, sur une surface sûre et plane. Ne jamais faire fonctionner le barbecue en sous-sol. Veillez à ce que le barbecue soit utilisé sur un sol incombustible. Les côtés du barbecue ne doivent JAMAIS être à moins d'un mètre de toute surface combustible, y compris les arbres et les clôtures, et assurez-vous qu'il n'y a pas de sources de chaleur à proximité du barbecue (cigarettes, flammes nues, étincelles, etc.). Gardez ce barbecue à l'écart de tout matériau inflammable !

Précautions à prendre

N'obstruez pas les orifices de ventilation du corps du barbecue. Placez la bouteille de gaz sur un sol plat à côté du barbecue et à l'écart de toute source de chaleur. Si vous devez installer ou changer la bouteille de gaz, assurez-vous que le barbecue est éteint et qu'il n'y a aucune source d'inflammation (cigarettes, flamme nue, étincelles, etc.) à proximité avant de continuer.

Pose d'un détendeur sur la Bouteille de Gaz

Vérifiez que tous les boutons de commande du barbecue sont en position d'arrêt. Raccordez le détendeur à la bouteille de gaz en suivant les instructions de votre revendeur de détendeurs et de bouteilles.

Test d'Étanchéité

(Effectuez toujours le test d'étanchéité dans un endroit bien ventilé) Confirmez que tous les boutons de commande sont en position d'arrêt. Allumez le gaz / ouvrez la valve de contrôle du gaz sur la bouteille de gaz ou sur le détendeur. Vérifiez l'absence de fuites en

badigeonnant une solution composée de ½ eau et ½ détergent liquide / savon sur tous les joints du système de gaz, y compris les raccords de la vanne de la bouteille de gaz, les raccords des tuyaux et les raccords du détendeur. N'UTILISEZ JAMAIS UNE FLAMME OUVERTE pour vérifier les fuites. Si des bulles se forment sur l'un des joints, c'est qu'il y a une fuite. Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz. Resserrez tous les joints. Répétez le test. Si des bulles se forment à nouveau, n'utilisez pas le barbecue et contactez votre distributeur local pour obtenir de l'aide. Toujours essuyez le mélange (½ eau et ½ détergent liquide / savon) sur les joints et raccords après le test d'étanchéité.

MODE D'EMPLOI

Avertissement

● Avant de commencer, assurez-vous d'avoir bien pris connaissance de la section INFORMATIONS IMPORTANTES de ce manuel.

● Votre barbecue ne doit pas être utilisé avec plus de 50 % de la surface de cuisson occupée par des éléments solides - cela inclut les plats de cuisson. Une surface entièrement couverte entraînerait une accumulation excessive de chaleur et endommagerait le barbecue. Cela ne saurait être couvert par la garantie.

Avant de Commencer la Cuisson

● Pour éviter que les aliments ne collent à la surface de cuisson, veuillez appliquer une légère couche d'huile de cuisson ou d'huile végétale à l'aide d'un pinceau à long manche avant chaque séance de barbecue. (Remarque : lorsque vous cuisinez pour la première fois, les couleurs de la peinture peuvent légèrement changer. Ceci est normal et il faut s'y attendre). Pendant l'utilisation, la couche protectrice peut se détacher de la surface de cuisson - c'est normal et sans danger. Couvrez la lèchefrite avec du papier d'aluminium. Cela facilitera le nettoyage.

Allumage du Brûleur Principal

1.Le couvercle doit être ouvert avant l'allumage.

2.Réglez tous les boutons sur " arrêt ".

3.Ouvrez la valve de la bouteille de gaz conformément aux instructions d'utilisation.

Enfoncez et tournez le bouton du brûleur central dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il atteigne le signe d'allumage et qu'un déclic se fasse entendre.

4.Ensuite, enfoncez et tournez le bouton gauche ou droit de la même manière jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.

5.Si le brûleur ne s'allume pas, éteignez tous les boutons, attendez cinq minutes, puis répétez les étapes 4 et 5.

Utilisation

Cuisson sur le gril

N'obstruez pas les orifices de ventilation du corps du barbecue. Placez la bouteille de gaz sur un sol plat à côté du barbecue et à l'écart de toute source de chaleur. Si vous devez installer ou changer la bouteille de gaz, assurez-vous que le barbecue est éteint et qu'il n'y a aucune source d'inflammation (cigarettes, flamme nue, étincelles, etc.) à proximité avant de continuer.

Cuisson avec une hotte de rôtissage

Les modèles de barbecues équipés d'une hotte de cuisson peuvent être utilisés comme un "four" pour rôtir ou cuire des aliments, comme des morceaux de viande ou des poulets entiers, etc. Une cuisson plus uniforme des aliments sera obtenue en utilisant le barbecue avec le capot abaissé. Toutefois, cela ne doit être fait qu'avec les brûleurs à faible intensité.

Pour obtenir de meilleurs résultats, placez les aliments sur une plaque de cuisson en métal et posez-la sur un côté de la grille de cuisson. Éteignez le brûleur situé directement sous l'aliment et mettez tous les autres brûleurs en position basse ou moyenne.

Fermez la hotte pour cuire les aliments "indirectement". Évitez de soulever inutilement la hotte, car la chaleur s'échappe chaque fois qu'elle est ouverte. Si vous ouvrez la hotte pendant la cuisson, prévoyez un délai supplémentaire pour que le barbecue retrouve sa température. Utilisez la jauge de température (le cas échéant) pour surveiller la chaleur du barbecue.

Si la chaleur interne devient trop élevée, baissez les brûleurs à un niveau bas. Il n'est pas nécessaire ou conseillé d'avoir tous les brûleurs en position haute lorsque la hotte est fermée.

NE LAISSEZ PAS VOTRE BARBECUE SE SURCHAUFFER. Faites attention lorsque vous ouvrez le capot, de la vapeur chaude pouvant se dégager.

Contrôle des Flambées *Avis Très Important*

Les flambées se produisent lorsque la viande est cuite au barbecue et que la graisse et le jus tombent sur le dispositif de contrôle de la flamme chaude. La fumée contribue à donner aux aliments leur goût de barbecue, mais il est préférable d'éviter les flambées excessives pour ne pas brûler les aliments. Pour contrôler les flambées, il est ABSOLUMENT ESSENTIEL d'enlever l'excès de graisse de la viande et de la volaille avant de les griller, d'utiliser les sauces de cuisson et les marinades avec parcimonie. En outre, les brûleurs doivent toujours être placés sur le réglage bas pendant la cuisson.

Lorsque des flambées se produisent, elles peuvent généralement être éteintes en appliquant du bicarbonate de soude ou du sel directement sur le dompteur de flammes. Protégez toujours vos mains lorsque vous manipulez quoi que ce soit près de la surface de cuisson.

Si un feu de graisse se produit, procédez comme suit.

Feux de graisse

Videz et nettoyez le lèchefrite des débris alimentaires après chaque séance de cuisson. Si le barbecue est utilisé pour de grands rassemblements, éteignez-le et laissez-le refroidir toutes les deux heures afin de retirer les débris alimentaires du lèchefrite et de le nettoyer. Il peut être nécessaire de réduire le temps entre les nettoyages si des aliments très gras ou des produits carnés sont déjà cuits. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un feu de graisse, susceptible de provoquer des blessures et d'endommager sérieusement le barbecue.

En cas de feu de graisse :

Si vous pouvez le faire en toute sécurité, éteignez tous les boutons de commande.

Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz.

Maintenez tout le monde à une distance sûre du barbecue et attendez que le feu s'éteigne. Ne fermez pas le capot ou le couvercle du barbecue.

N'ARROSEZ JAMAIS UN BARBECUE AVEC DE L'EAU. SI UN EXTINCTEUR EST UTILISÉ, IL DOIT ÊTRE DE TYPE POUDRE.

NE RETIREZ PAS LE LÈCHEFRITE.

Si le feu ne semble pas s'apaiser ou s'aggrave, contactez les pompiers locaux pour obtenir de l'aide.

Fin de la cuisson

Après la cuisson, mettez les brûleurs du barbecue en position haute et brûlez pendant cinq minutes. Cette procédure permet de brûler les résidus de cuisson, ce qui facilite le nettoyage. Veillez à ce que la hotte soit ouverte pendant ce processus.

Éteindre votre barbecue

Lorsque vous avez terminé, mettez toutes les vannes de commande à fond dans le sens des aiguilles d'une montre en position "arrêt", puis coupez l'alimentation en gaz à la bouteille.
Attendez que le barbecue soit suffisamment froid avant de fermer la hotte ou le couvercle.

Entretien et Maintenance

Entretien et Maintenance

Enlevez tout résidu alimentaire de la surface du dompteur de flamme avec un grattoir en plastique ou en bois ou une brosse métallique en laiton.
N'utilisez pas de grattoir ou de brosse métallique en acier. Nettoyez à l'eau chaude savonneuse et rincez bien.
Plateau d'Égouttage Après chaque utilisation, videz et nettoyez le plateau d'égouttage de toute graisse ou particule d'aliment, en utilisant un grattoir en plastique ou en bois si nécessaire.
Si vous ne le gardez pas propre, une accumulation excessive peut provoquer un embrasement des graisses. Cela peut être dangereux et endommager gravement le barbecue. Il ne s'agit pas d'un défaut du barbecue et il n'est donc pas couvert par les termes de la garantie. Si nécessaire, le plateau peut être lavé à l'eau chaude savonneuse.

Corps du Barbecue

Débarrassez régulièrement le corps du barbecue de l'excès de graisse ou de matières grasses à l'aide d'un chiffon essoré à l'eau chaude savonneuse et séchez-le soigneusement. L'excès de graisse et les débris alimentaires peuvent être retirés de l'intérieur de la carrosserie à l'aide d'un grattoir en plastique souple ou en bois. Il n'est pas nécessaire d'enlever toute la graisse de la carrosserie. Si vous devez nettoyer complètement, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon ou une brosse à poils de nylon uniquement. N'utilisez pas de produits abrasifs. Retirez les surfaces de cuisson et les brûleurs avant de procéder à un nettoyage complet. Ne plongez pas les commandes de gaz ou le collecteur dans l'eau. Vérifiez le fonctionnement du brûleur après l'avoir soigneusement remis en place dans le corps.
Un nettoyant pour acier inoxydable peut être utilisé sur les pièces en acier inoxydable si nécessaire.
Lorsqu'un barbecue est assemblé pour la première fois ou que ses brûleurs sont nettoyés, assurez-vous que chaque embout de vanne de gaz entre complètement dans le tube venturi du brûleur pendant le processus d'assemblage ou de réassemblage.
Nettoyez régulièrement votre barbecue entre chaque utilisation et surtout après des périodes de rangement prolongées. Assurez-vous que le barbecue et ses composants sont suffisamment refroidis avant de les nettoyer. Ne laissez pas le barbecue exposé aux conditions climatiques extérieures ou entreposé dans des endroits humides ou mouillés.
Ne jamais asperger le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.
Ne manipulez jamais les parties chaudes avec des mains non protégées.
Afin de prolonger la durée de vie et de maintenir l'état de votre barbecue, nous vous recommandons fortement de couvrir l'appareil lorsqu'il est laissé à l'extérieur pendant un certain temps, en particulier pendant les mois d'hiver. Même lorsque votre barbecue est couvert pour le protéger, il doit être inspecté régulièrement car de l'humidité ou de la condensation peut se former et endommager le barbecue. Il peut être nécessaire de sécher le barbecue et le couvrir de sa housse. Il est possible que de la moisissure se développe sur la graisse restant sur certaines parties du barbecue. Les surfaces lisses doivent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse.
Toute rouille découverte qui n'entre pas en contact avec les aliments doit être traitée avec un inhibiteur de rouille et réparée avec une peinture pour barbecue ou une peinture résistant à la chaleur. Un nettoyant pour chrome peut être utilisé sur les pièces chromées si nécessaire. Pour éviter la rouille, essuyez les pièces chromées avec de l'huile de cuisson après les avoir rincées et séchées.

Surfaces de Cuisson

Une fois le barbecue refroidi, nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse. Pour éliminer tout résidu alimentaire, utilisez un nettoyant doux sur un tampon non abrasif. N'utilisez pas de tampons à récurer ou de poudres car ils peuvent endommager définitivement la finition. Rincez bien et séchez soigneusement. En raison du poids des surfaces de cuisson, nous ne recommandons pas le nettoyage au lave-vaisselle.

Il est tout à fait normal qu'une rouille superficielle soit présente sur la surface de cuisson. Si la rouille apparaît entre deux utilisations ou pendant le rangement, nettoyez-la avec une brosse métallique douce en laiton. Veillez à ne pas endommager la surface de cuisson, remettez de l'huile pour la traiter.

Brûleur

Sous réserve qu'ils fonctionnent correctement, dans des conditions normales d'utilisation, le fait de consumer les résidus après la cuisson permet de garder les brûleurs propres.

Les brûleurs doivent être démontés et nettoyés chaque année, ou chaque fois qu'une accumulation importante est constatée, pour s'assurer qu'il n'y a pas de signes d'obstruction (débris, insectes) dans les hublots des brûleurs ou dans l'entrée d'air primaire des brûleurs. Utilisez un cure-pipe pour dégager les obstructions.

Lorsque vous remettez les brûleurs en place, vérifiez que le col du brûleur s'adapte à la sortie de la vanne. Il est tout à fait normal que les brûleurs présentent de la rouille en surface. Si de la rouille apparaît entre deux utilisations ou pendant le stockage, nettoyez-la avec une brosse métallique douce en laiton.

Risque lié au Monoxyde de Carbone

Capot ou Couvercle du Barbecue

Utilisez un chiffon ou un tampon non abrasif et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons ou de poudres à récurer car ils peuvent endommager la finition de façon permanente.

Chariot

Essuyez avec un chiffon essoré à l'eau chaude savonneuse et séchez.

Fixations

Toutes les vis et tous les boulons, etc. doivent être vérifiés et serrés régulièrement.

Rangement

Assurez-vous que le barbecue est correctement refroidi avant de le couvrir ou de le ranger. Rangez votre barbecue dans un endroit frais et sec. Il doit être inspecté régulièrement car de l'humidité ou de la condensation peut se former et endommager le barbecue. Il peut être nécessaire de sécher le barbecue et le couvrir de sa housse si possible.

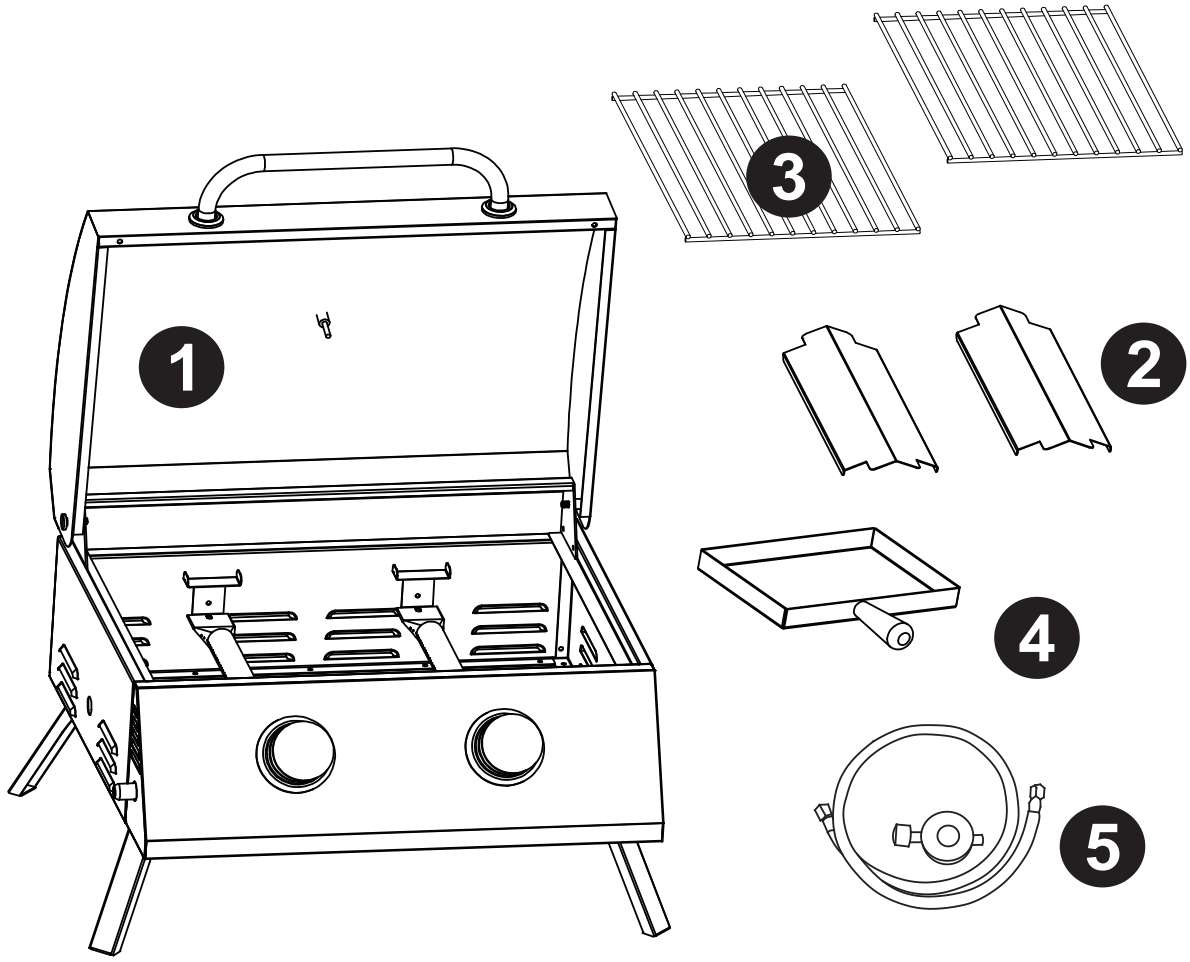
Des moisissures peuvent se développer dans ces conditions et doivent être nettoyées et traitées si nécessaire. Toute rouille découverte qui n'entre pas en contact avec les aliments doit être traitée avec un inhibiteur de rouille et traitée avec une peinture pour barbecue ou une peinture résistant à la chaleur.

Les grilles de cuisson doivent être enduites d'huile de cuisson.

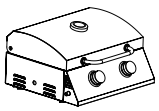
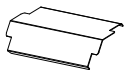
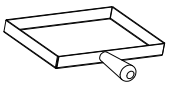
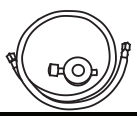
Recouvrez les brûleurs de papier d'aluminium afin d'éviter que des insectes ou d'autres débris n'obstruent les orifices des brûleurs.

Si le barbecue doit être entreposé à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être laissée à l'extérieur, dans un endroit sec et bien ventilé, loin de toute source de chaleur ou d'inflammation. Ne laissez pas les enfants manipuler la bouteille.

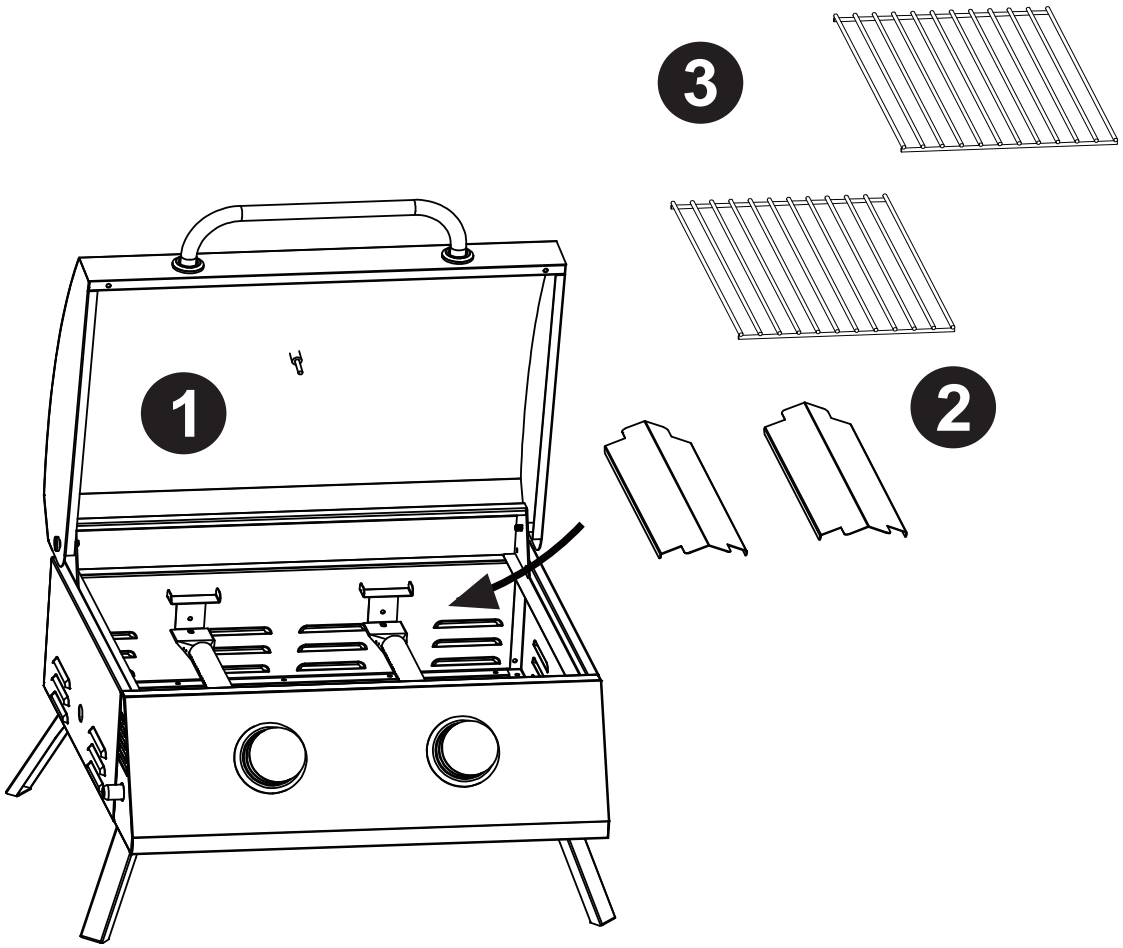
Lorsque vous souhaitez utiliser le barbecue après une longue période de rangement, suivez les procédures de nettoyage.



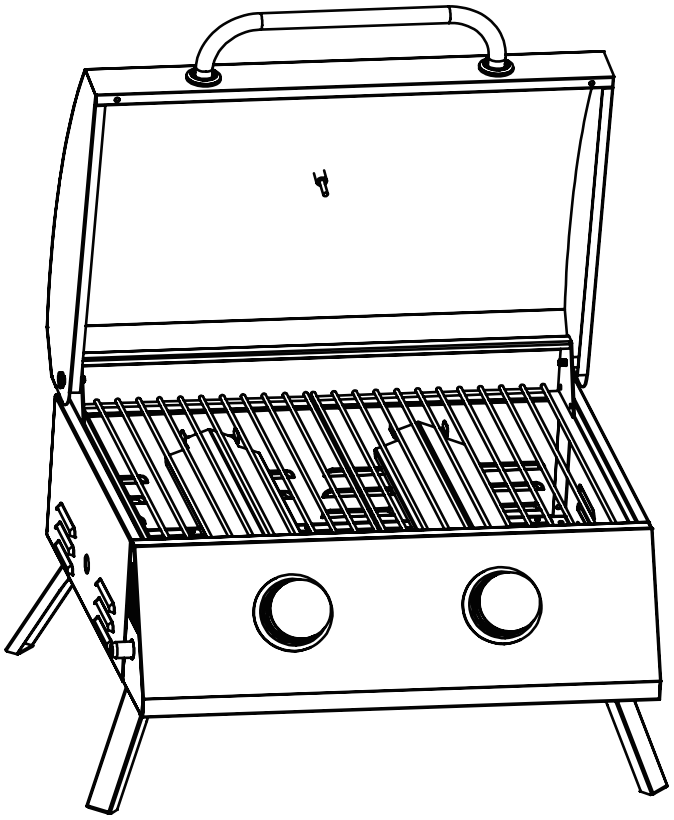
PART LIST

No.	Pic.	Qty
1		1
2		2
3		2
4		1
5		1

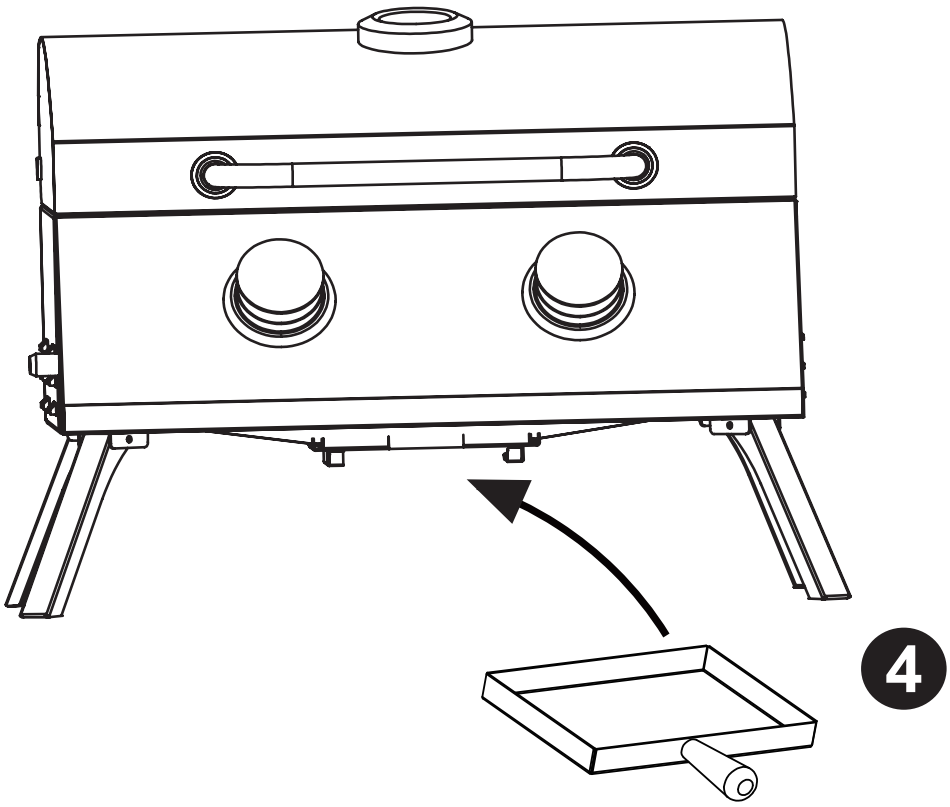
01



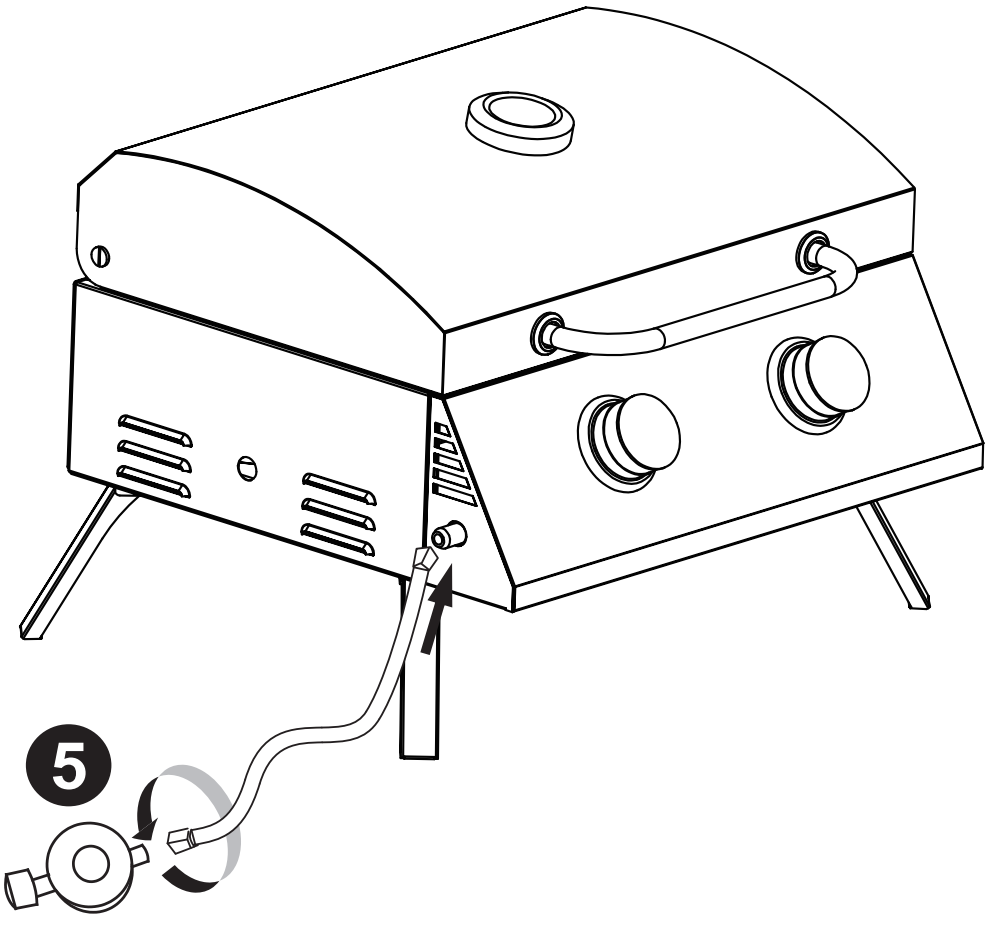
02



03



Done



Modèle :	**YF-01JY02-A** (846-104V92)				
PRODUIT	**Grille extérieure de gaz**				
Fabricant: Cixi weinuo Machinery Manufacturing Co., Ltd. Adresse: no 58, longzhen Avenue, Longshan Industrial Zone, Cixi, Ningbo, China			Consommation en gaz		Butane: 421 g/h Propane: 414 g/h
Dimensions (H X P X L)	111.0*57*106 cm				
Zone de cuisson (L x P)	38*41 cm				
Zone de réchauffement (LXP)	37.5*12 cm				
Hauteur de cuisson (H)	85.0 cm				
Classe d'appareil	I3+ (28-30/37)		I3B/P (30) √	I3B/P (37)	I3B/P(50)
Type de gaz et pression	Butane à 28-30 mbar	propane à 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) et leurs mélanges à 28-30 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) et leurs mélanges à 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) et leurs mélanges à 50 mbar
Taille de l'orifice du ou des brûleurs principaux	φ0.85 mm		φ0.85 mm	φ0.79 mm	φ0.74 mm
Taille de l'orifice du brûleur latéral					
Puissance calorifique nominale	Brûleur(s) principal(aux) : 2.9kW *2 =5.8 kW				
Pays de destination			FR, GB		
Type de régulateur de pression	inclus pour les différents pays de destination (TYPES DE REGULATEUR DE PRESSION)				

À usage extérieur uniquement !

Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil !

AVERTISSEMENT ! Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart.

AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'alcool ni d'essence pour allumer ou rallumer l'appareil !

CE 1336DM007 1336/22

UKCA 1336DM007 1336/22

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, Nº 15. 08550, ELS HOSTALETS 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 HOSTALETS 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 IMPORTEURE:
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



Adresses sur quefairedemesdechets.fr