IN231100416V04_FR

846-136V60

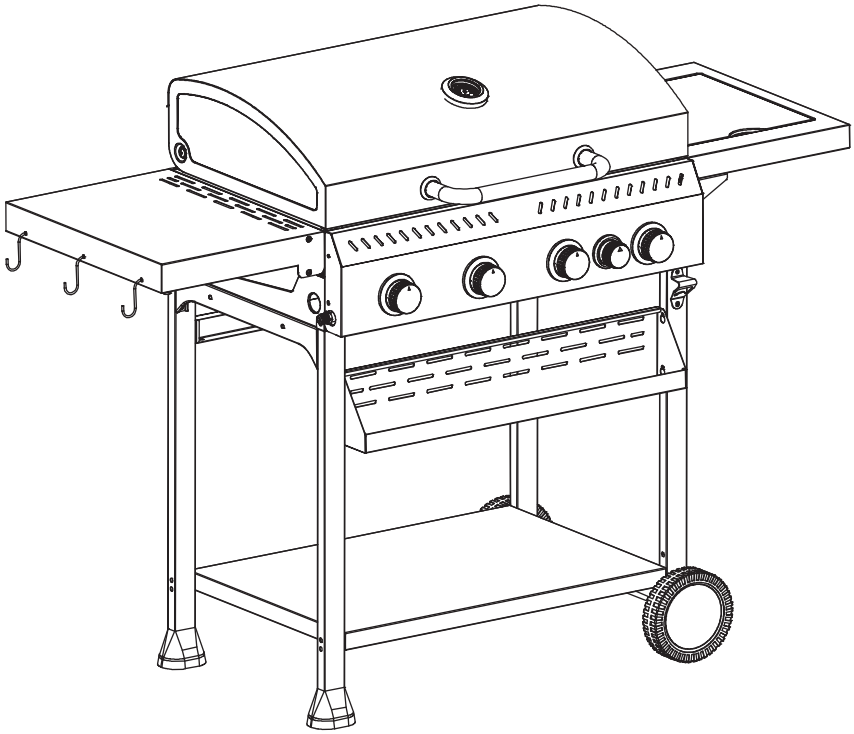
WN-03JY-04B

OPERATING INSTRUCTIONS

FOR OUTDOORGAS GRILL

MODE D'EMPLOI

GRIL À GAZ D'EXTÉRIEUR



CE

THIS GAS GRILL IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY

CE GRIL À GAZ EST CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

EN_ IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.
FR_ IMPORTANT: A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER POUR VOUS Y REFRERER ULTERIEUREMENT.

FOLLOW ALL STEPS IN ORDER. NEVER ALLOW CHILDREN TO OPERATE THIS UNIT.

Warnings:

Only to be used outdoors.
Read the instructions before using the appliance.
Accessible parts maybe very hot, keep young children away.
Do not move the appliance during use.
Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
Any modification of the appliance may be dangerous.
Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.
Do not modify the appliance.

Attention:

Some parts of this appliance become very hot,
take special care when children or elderly are present.

For your safety:

Do not store or use gasoline or mentholated fuels or any other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
Never light a gas grill with gasoline or comparable fluids!
Suggestion: user should not change the assembly that the manufacturer packaged.

USE AND CHARACTERISTICS

The barbecue grill is safe and easy to use. Please ensure you only use your barbecue at the correct pressure the appliance is designed for.
Food can be barbecued on the cooking grid either with or without the lid being closed. When the lid is closed for 5 minutes, the lid must be open for 1 minute to release heat.
With a grease tray or a grease cup under the case.
Adequate ventilation is vital for combustion and efficiency performance of the barbecue. This will ensure the safety of the user and other people in the vicinity of the area where the appliance is being used. Never use the appliance in any enclosed covered area.

When the wind speed is above 2m/s, don't use gas grill facing to the wind.
The appliance is designed for use outdoors only.
Warning! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
Read the instructions before using the appliance.
Do not move the appliance during use.
Turn off the appliance at the cylinder valve or regulator after use.
Any modification to the appliance may be dangerous and may cause injury or property damage.
The parts sealed by the manufacturer or his agent shall not be manipulated by the user.
Any unauthorised modification of the appliance will invalidate the guarantee on this appliance.
Do not modify the appliance
Never mount the cylinder under the barbecue on the base shelf as this could result in serious injury to the user, other people and/or property.
Use protective gloves when handling particularly hot components.

The appliance must not have any overhead obstruction. E.g. trees, shrubs, lean to roofs. The appliance must be installed with a clearance of 1 m around the appliance.
The appliance must not be used near flammable materials. (Petroleum based products, thinners or any other solid object that carries a flammable warning label.)
Close the valve of the gas cylinder or the regulator after use.
The use of this appliance in enclosed areas can be dangerous and is **PROHIBITED.**

1.Technical data

<table>
<tr><td>Model:</td><td>WN-03JY-04B</td><td colspan="3" rowspan="3">CE 2531DQ-0191
2531/26</td></tr>
<tr><td>SKU:</td><td>846-136V60BK</td></tr>
<tr><td>PRODUCT:</td><td>Outdoor gas grill</td></tr>
<tr><td colspan="2">Manufacturer: MH France
Address: 2, rue Maurice Hartmann
92130 Issy-les-Moulineaux
France</td><td colspan="2">Gas consumption</td><td>Butane: 873 g/h
Propane: 857 g/h</td></tr>
<tr><td>Applicance category</td><td>I3+ (28-30/37)</td><td>I3B/P (30)</td><td>I3B/P (37)</td><td>I3B/P(50)</td></tr>
</table>

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	φ0.78 mm		φ0.78 mm	φ0.74 mm	φ0.66 mm
Side burner orifice size	φ0.70 mm		φ0.70 mm	φ0.66 mm	φ0.61 mm
Nominal heat input	Main burner(s): 2.5kW *4+2.0kw*1 =12 kW				
Destination country	BE,FR,IT,LU,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH, SI,LV		LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE, LT,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR, HR,RO,IT,HU,LV	PL	AT,DE,CH,SK
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 young children away.
WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

a）hoose the proper regulator according to appliance category and gas pressure in the table above, for example, Use 37mbar regulator with appliance category I3+ for propane gas.
b）Marking on injector, for example,0.86 indicates that the size of the injector is 0.86mm.
The gas regulator should be in accordance with EN 16129 and comply with local code.

2. Mounting steps
Make sure your grill is assembled properly. Detailed assembly instructions are packed with each grill giving specific assembly procedures for each model. Follow these instructions carefully to ensure the correct and safe assembly of the grill.
Caution: Although we take every effort to ensure that the assembly process is as easy as possible, it is inherent with fabricated steel parts that corners and edged can cause cuts if improperly handled during assembly procedures. Be careful while handling any parts during assembly. It is strongly recommended that you protect hands with a pair of work gloves。

3. Preparation
You will need GASG gas bottle and proper regulators under the gas pressure to operate this gas grill. The regulators should be comply with EN16129 with current version and national regulation.
See point 6 for farther instructions.

Energy saving tips:
a）Reduce the opening time of the lid.
b）Turn the grill off as soon as cooking is completed.
c）Preheat the gas grill for 10 to 15 minutes only.
(Except for the first use)
d）Do not preheat longer then recommended.
e）Do not use a higher setting than required.
f）Connect the hose and regulator to the gas container at the left side of the gas grill .Keeping in mind that the gas container must be kept away from heat and in a safe position .The hose dimension is 8-10mm diameter. **The Length of hose recommended which shall not exceed 1.5m.**

The hose should be within the date of validity. An expire hose or blocked/ twisting hose should be replaced. Always use an approval hose which complies with local code and relevant standard.

4. Installation
After purchasing your gas cylinder you will then be ready to set it up with your gas grill.
a）**When changing the gas cylinder which shall be carried out away from any source of ignition.Position the gas cylinder at left side or inside of your BBQ,** keeping in mind that the bottle must be kept away from heat and in a safe position.
b）When ready to use your gas grill insert the regulator into the gas bottle valve and tighten firmly.

Warning: Before attempting to light your gas grill you must refer to your lighting instructions and warning / safety points.
Check the hose before each use, searching for cracking, cuts or any abrasions. If the hose is found to be faulty in any way do not attempt to use your gas grill.
When changing your gas bottle ensures that there are no sources of ignition close by i.e. fires, cigarettes, naked flames etc. Make sure that the appliance is switched off.

Ensure that the hose is not subjected to twisting which will affect the gas flow when installing your gas grill. Also the hose must not have undue tension and must not touch any part of the gas grill which may be hot.
Please choose flexible hose whose heatproof higher than 80℃
Flexible tube should be changed every 2 years;It's necessary to change the flexible tube when the national conditions require it.
How to change your cylinder
Note: Turn off the switch of cylinder (No spanner is required)
A)if put the gas cylinder outside the grill, The height of the gas cylinder is below the 80cm, and the width is within 35cm,Net

weight of gas cylinder should not be more than 15KG;

How to connect a gas bottle

a）Turn the orange cap so that the arrow is pointing to the gap in the shroud.

b）Remove the orange safety cap by pulling the lanyard out, then out. Do not use tools. Leave the cap hanging.

c）Check that the black sealing washer is fitted inside thecylinder valve. Connect the regulator to the valve.

d）Turn the switch clockwise on gas bottle-then turn on the gas grill as instructed.

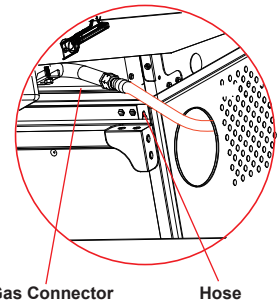


Illustration for the connection of BBQ and Hose

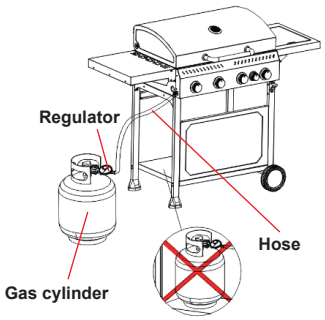


Illustration for the connection of Gas Cylinder, Regulator and Hose

How to connect a gas bottle

a）Turn the orange cap so that the arrow is pointing to the gap in the shroud.

b）Remove the orange safety cap by pulling the lanyard out, then out. Do not use tools. Leave the cap hanging.

c）Check that the black sealing washer is fitted inside thecylinder valve. Connect the regulator to the valve.

d）Turn the switch clockwise on gas bottle-then turn on the gas grill as instructed.

Warning:
Always test gas line for leaks at connector with soap water finishing all connections.

How to disconnect a gas bottle

a）Turn off the gas tap if fitted to the appliance. Wait until the burner flame gone out.

b）empty cylinder.

c）Replace the orange safety cap onto the empty cylinder.

5. Warning and safety points

Please read the following points before using your gas grill:

a）**Read the instructions before using the appliance.** If instructions are not followed it may cause problems in use.

b）This gas grill accessible **parts maybe very hot when being used. Keep young children away.** Use protective when handling particularly hot components.

c）In the event of a gas leak, Turn off the gas supply at the gas bottle, extinguish any open flames, open lid and if leak continues, check for damages, poor connections etc. Contact your local gas dealer immediately if the problem can't be solved.

d）**Do not move Gas grill during use.**

e）Do not use or store any liquids，vapors or other materials in the vicinity when operating the gas grill.

f）This gas grill only **to be used outdoors.**

g）Do not use a naked flame to check for gas leaks.

h）Do not operate gas grill if there is a gas leak. Turn off the gas supply.

i）Do not attempt to disconnect any gas fitting part if your gas grill is being used, on the gas grill or the gas regulator / bottle.

j）Care is advised when operating your gas grill, you should never leave unattended when in use. Turn off the gas supply at the gas container after use.

Take care not to enlarge burner ports or orifice/nozzle openings when cleaning the burner or valves.

k）Do not attempt to use this appliance in a garage or any enclosed area. Also **this appliance must be keep away from flammable materials,** etc. We recommend keeping a distance of at least 0.6 to 1.0 meter clear of any flammable materials.

l）We would recommend that this gas grill should be serviced by your local gas retail outlet at least once a year by a competent engineer. Do not attempt to service this appliance yourself.

m）**Any modification of the appliance may be dangerous.** Do not attempt any unauthorized interference of the main controls on this gas grill, i.e. gas taps, injectors, valves etc.

Figure 4

WARNING: The Handle Black Area (See Above Picture for Reference) Will Become Hot When the Gas grill In Use, BE CAREFUL! Do Not Touch The Black Area.

6. Safety precautions

a）Always test gas line for leaks at connector with soapy water after making connections.

b）The top lid must always be open when lighting the burner.

c） Use oven gloves and sturdy, long handled gas grill tools when cooking on the grill.

d） Be prepared if an accident or fire should occur. Know where the first aid kit and fire extinguishers are and know how to use them.

e） Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.

f）Always cook with great care.

g） Do not heat any unopened glass or metal container of food on the grill. Pressure may build up and cause the container to burst, possibly resulting in serious personal injury or damage to the grill.

7. Lighting instructions

Caution: The lid must be open when lighting the burner!

Do not stand with your face directly over the gas grill when lighting it.

Your gas grill will have following method of ignition:

Gas Control Ignition

With all gas controls on the Gas grill in the “OFF” position“ ● OFF”, turn the gas cylinder valve to the on position at the regulator. To create a spark you must press the gas control knob (A) and hold in this position for 3-5 seconds to allow gas flow and then turn anticlockwise to” HI” (B). It can spark to the burner lighting tube (C). You will hear a “snap” from the igniter and you will also see an orange flame coming from the burner lighting tube at the left side of the burner (D).

Continue to hold the gas control knob in for two seconds after the “snap”, this will allow gas to flow completely down the burner tube (E) and insure ignition.

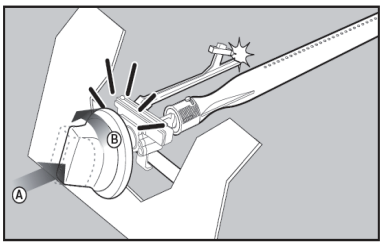
When the burner is alight, adjacent burners will cross light when their controls are turned to “HI”

At “HI” setting the burner flame should be approximately 12-20mm long with a minimum of orange flame. Turn the gas control knob fully anticlockwise for minimum setting.

Should you have any difficulty lighting your gas grill following the above steps, contact your dealer for advice.

If the automatic ignition can’t be used, please remove the cooking grill and heat diffuser(hotplate), and turn the valve anticlockwise to 90°， to light with BBQ lighter in the distance of 5mm to the burner fire hole. Replace the cooking grill and heat diffuser (hotplate), please wear the fireproof and heatresisting gloves.

WARNING: If the burner still does not light ,turn the gas control knob to” ● OFF” and wait for 2 minutes for the unburnt gas to evaporate before lighting again.



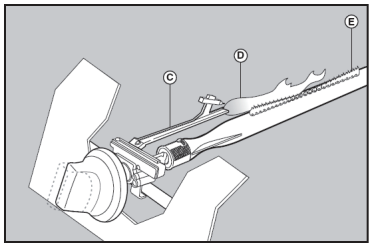


Figure 5

WARNING

For Your Safety

This grill has been made to high quality standards.

NOTE: The use and installation of this product must conform to local codes.

IMPORTANT NOTICE: read all instructions prior to assembly and use.

Read and understand all warnings and precautions prior to operating your grill.

CAUTION

Do not attempt to move the grill while it is lit.

2. Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.

3. DO NOT use this grill near unprotected combustible constructions.

4. Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline andother flammable vapors and liquids.

5. Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you arewearing protective gear (BBQ mittens, pot holders, etc.)

WARNING

1. This grill is for outside use only, and should not be used in a building, garage or any other enclosed area.

2. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the operator’s ability to properly assembleor safely operate the grill.

3. Always open grill lid slowly and carefully as heat and steam trapped within the grill can burn you severely.

4. Always place your grill on a hard, level surface far away from combustibles. An asphalt or blacktop surface maynot be acceptable for this purpose.

5. Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from the grill at all times.
6. Do not place this grill on any type of tabletop surface.
7. Do not use the grill in high winds.

8. Storage

Your Gas Bottle must be stored outdoors in a well ventilated area and must be disconnected from your gas grill when not being used. Ensure that you are outdoors and away from any sources of ignition before attempting to disconnect your gas bottle from your gas grill. When you are using your gas grill after a period of storage, please ensure to check for gas leaks and check for any obstructions in the burner etc. before using. Also follow the cleaning instructions to ensure gas grill is safe.
If gas grill is stored outdoors ensure to check that all areas under the front panel are free from any obstructions (insects etc.) This area must be kept free as this may affect the flow of combustion or ventilation air.

9. Cleaning instructions

Maintenance is recommended that every 90 days for your gas grill, but it is absolutelynecessary to perform maintenance at least once a year. By doing so, you will extend the life of your gas grill.
Your gas grill is easy to clean with minimum effort, just follow these heGasful hints for cleaning convenience.

Trouble Shooting

Emergencies	Possible cause	Prevention/ Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose	Damaged hose	Turn off gas at GAS tank, if hoes is cut or cracked, replace hose.SeeGAS tank lead test and connection regulator to the GAS tank
Gas leaking from GAS tank	Mechanical failure due to resting or mishandling	Turn off GAS tank valve
Gas leaking from GAS tank valve	Failure or tank valve from mishandling or mechanical failure	Turn off GAS tank valve. Return GAS tank to gas supplier
Gas leaking between GAS tank and regulator connection	Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal	Turn off GAS tank valve, remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage, see GAS tank test and connection regulator to the GAS tank
Fire coming through control panel	Fire in burner tube section of burner due to partial blockage	Turn off control knobs and GAS tank valve. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. see natural hazard and cleaning the burner assembly pages.

Troubleshooting: Problem	Possible cause	Prevention/ Solution
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface	Too much grease buildup in burner area	Turn off GAS Tank. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease cup/pan/tray, and other surfaces
Burner will not light using ignitor	Gas issues 1.Trying to light wrong burner 2. Burner not engaged with control valve 3. Obstruction in burner 4.No gas flow 5.Vapor lock at coupling nut to GAStank 6. Coupling nut ad GAS tank valve not fully connected.	1. See instructions on control panel and section in the Use and Care. 2. Make sure valve are positioned inside of burner tubes. 3. Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matted, see cleaning section of use and care 4.Make sure GAS tank is not empty. If GAS tank is not empty, refer to “sudden drop in gas flow. 5.Turn off knobs and disconnect coupling nut from GAS tank. Reconnect and retry. 6. Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters

Burner will not light using ignitor	Electrical issues: 1. Electrode cracked or broken;" sparks at crack." 2. Electrode tip not in proper position 3. Wire and/or electrode covered with cooking residue. 4. Wires are loose or disconnected 5. Wires are shorting (sparking) between igitor and electrode. 6. push button sticks at bottom sparking between ignitor and electrode	1.Replace electrode. 2.Tip of electrode should be pointing toward port hole in burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. 3.Clean wire and or electrode with rubbing alcohol and clean swab. 4.Reconnect wires or replace electrode/wire assembly. 5.Replace ignitor wire 6.Replace ignitor 7.Inspect wire insulation and proper connection. Replace wires if insulation is broken.
Burner will not mach light	See "gas issues;" on previous page. 2. Improper method of match-lighting	1. See "Pilot Gas Control Ignition" section of use and care.
Sudden drop in gas flow or low flame	1. Grease buildup. 2. Excessive fat in meat. 3. Excessive cooking temperature	1. Clean burners and inside of grill/ firebox 2. Trim fat from meat before grilling.
Flames blow out	High or gusting winds. Low on GASgas. Excess flow valve tripped.	Turn front of grill to face wind or increase flame height. Refill GAS tank. Refer to "sudden drop in gas flow" above.
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn knobs to OFF. Turn gas off at GAS tank. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts
Flashback… (fire in burner tube(s)	Burner and burner tubes are blocked	Turn knobs to OFF. clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of use and care manual
Flare-up	1. Grease buildup. 2. Excessive fat in meat. 3. Excessive cooking temperature	1. Clean burners and inside of grill/ firebox 2. Trim fat from meat before grilling. 3. Adjust (lower) temperature
Unable to fill GAS tank	Some dealers have older fill nozzles with worn threads.	Turn worn nozzles don't have enough "bite" to engage the valve. Try a second GAS dealer.
One burner does not light from other burner(s)	Grease buildup or food particles in end of carryover tube	Clean carry-over tube with wire brush

If your problem is not resolved from the information above, please Contact your local gas dealer.

a）Turn the burner on for 15 to 20 minutes. Ensure appliance is cold before continuing.

b）Grids should be cleaned periodically by soaking and washing in soapy water.

c）The interior surfaces of the grill housing cover should also be washed with hot, soapy water. Use a wire brush, steel wool or a scouring pad to remove stubborn spots.

d）Periodically check the burner to see that it is free from insects and spiders which may clog the gas system, deflecting gas flow. Ensure to clean venturi pipes on burner very carefully, make sure that there are no obstructions. We recommend that you use a pipe cleaner to clean the venturi pipe area.

e）Any modifications of this appliance may be dangerous and are not permitted.

10. Gas grill Safety Hints

Stand your gas grill on a safe level surface, away from inflammable items such as wooden fences or overhanging tree branches.

Never use your gas grill indoors!

Once lit do not move your gas grill or leave it unattended.

Keep children and pets at a safe distance from the gas grill.

Keep a fire extinguisher handy.

The gas grill will become hot when in use, so handle lids etc. with the Gas of gloves.

Ensure that the appliance has completely cooled down before storing.

Use outdoors only!

Read the instructions before using the gas grill.

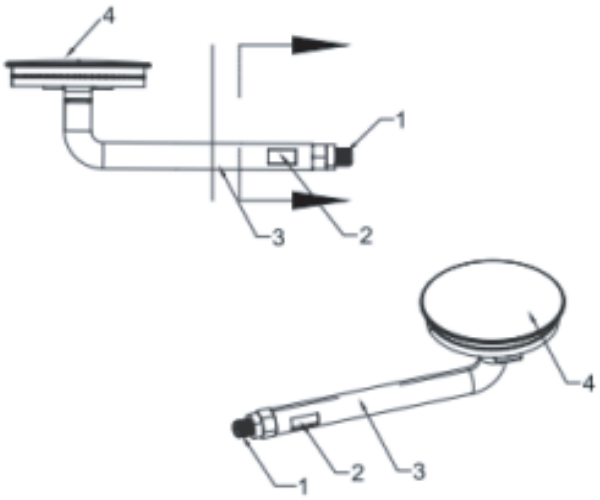
Assessable parts may be very hot, Keep young children away!
Do not move the gas grill during using.
Turn off the gas supply at the gas container after use.
Any modification of the appliance may be dangerous and be not permitted.

SERVICING:
Your barbecue should be serviced annually by a competent registered person.

■ IMPORTANT NOTICE
A dedicated air inlet (Primary Air Inlet) is provided at the connection between the corrugated tube of the gas valve and the burner. This is a standard and essential design feature, not a manufacturing defect.

Do not block or seal this air inlet with tape, sealant, or any other material!

Structure of burner-to-valve connection
① Nozzle at valve end (gas ejected at high speed)
② Dedicated air inlet (primary air drawn in)
③ Ejector tube / Venturi tube (premixing zone)
④ Burner head (mixture reaches burner ports)

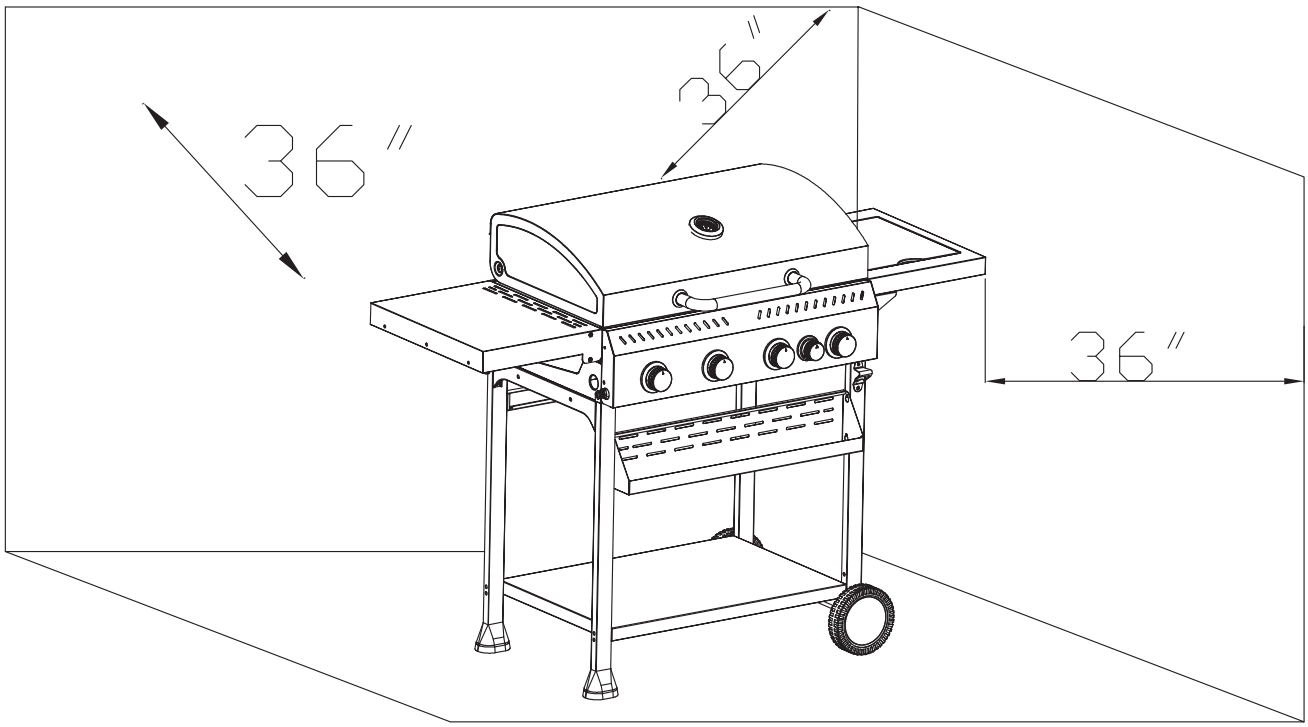


1. Ejector Premixing Principle
When gas is discharged at high speed from the nozzle at the valve end, it creates negative pressure inside the ejector tube, drawing in ambient air through the dedicated air inlet. This air is called "primary air." It mixes with the gas inside the ejector tube (Venturi tube) to form a combustible mixture before reaching the burner head.
Note: If this air inlet were blocked, gas could not premix with air, resulting in severe oxygen deficiency during combustion, yellow flames, and significant carbon monoxide (CO) production.

2. Difference Between Primary Air and Secondary Air
• Primary Air: Enters through the dedicated air inlet and premixes with gas inside the burner, accounting for approximately 50–70% of the theoretically required air.
• Secondary Air: Supplied directly around the burner ports to ensure complete combustion of the outer flame.

3. Safety Significance
This dedicated air inlet ensures that gas is thoroughly mixed with air before reaching the flame ports, promoting more complete combustion and a stable blue conical flame. Blocking this air inlet will cause incomplete combustion and create a risk of carbon monoxide poisoning.

WARNING
Blocking the primary air inlet will cause incomplete combustion and produce carbon monoxide (CO), which may result in poisoning or death. Do not obstruct!


36″
36″
36″

Avertissements :
A utiliser uniquement à l'extérieur.
Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.
Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes, tenez les jeunes enfants à l'écart.
Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bonbonne de gaz après utilisation.
Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.
Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
Ne modifiez pas l'appareil.

Attention :
Certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes, faites particulièrement attention en présence d'enfants ou de personnes âgées.

Pour votre sécurité :
Ne rangez ni n'utilisez de l'essence ou des carburants mentholés ou toute autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
N'allumez jamais un gril à gaz avec de l'essence ou des liquides de même nature !
Suggestion : l'utilisateur ne doit pas modifier l'assemblage fourni par le fabricant.

UTILISATION ET CARACTÉRISTIQUES
Le barbecue est sûr et facile à utiliser. Veillez à n'utiliser votre barbecue qu'à la pression pour laquelle l'appareil a été conçu.
Les aliments peuvent être cuits sur la grille de cuisson avec ou sans le couvercle. Lorsque le couvercle est fermé pendant 5 minutes, il doit être ouvert pendant 1 minute pour libérer la chaleur.
Avec un bac à graisse ou une coupelle à graisse sous le boîtier.
Une ventilation adéquate est essentielle à la combustion et à l'efficacité du barbecue. Cela garantit la sécurité de l'utilisateur et des autres personnes se trouvant à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé. N'utilisez jamais l'appareil dans un endroit clos et couvert.

Lorsque la vitesse du vent est supérieure à 2 m/s, n'utilisez pas le barbecue à gaz face au vent.
L'appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur uniquement.
Attention, les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart.
Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
Après utilisation, éteignez l'appareil au niveau du robinet de la bonbonne ou du détendeur.
Toute modification de l'appareil peut être dangereuse et provoquer des blessures ou des dommages matériels.
Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
Toute modification non autorisée de l'appareil entraîne l'annulation de la garantie de l'appareil.
Ne pas modifier l'appareil
Ne jamais monter la bonbonne sous le barbecue, sur la tablette de base, car cela pourrait entraîner des blessures graves pour l'utilisateur, d'autres personnes et/ou objets.
Portez des gants de protection lorsque vous manipulez des éléments particulièrement chauds.

L'appareil ne doit pas présenter d'obstacle en hauteur. Par exemple, des arbres, des arbustes, des toits adossés. L'appareil doit être installé avec un espace libre de 1 m autour de l'appareil.
L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux inflammables. (Produits à base de pétrole, diluants ou tout autre objet solide portant une étiquette d'avertissement d'inflammabilité).
Fermez la vanne de la bonbonne de gaz ou le détendeur après utilisation.
L'utilisation de cet appareil dans des lieux fermés peut être dangereuse et est INTERDITE.

1.Données techniques

<table>
<tr><td>Modèle:</td><td>WN-03JY-04B</td><td colspan="3" rowspan="3">CE 2531DQ-0191
2531/26</td></tr>
<tr><td>SKU:</td><td>846-136V60BK</td></tr>
<tr><td>PRODUIT:</td><td>Grille extérieure de gaz</td></tr>
<tr><td colspan="2">Fabricant: MH France
Adresse: 2, rue Maurice Hartmann
92130 Issy-les-Moulineaux
France</td><td colspan="2">Consommation en gaz</td><td>Butane: 873 g/h
Propane: 857 g/h</td></tr>
<tr><td>Classe d'appareil</td><td>I3+ (28-30/37)</td><td>I3B/P (30)</td><td>I3B/P (37)</td><td>I3B/P(50)</td></tr>
</table>

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	φ0.78 mm		φ0.78 mm	φ0.74 mm	φ0.66 mm
Taille de l'orifice du brûleur latéral	φ0.70 mm		φ0.70 mm	φ0.66 mm	φ0.61 mm
Puissance calorifique nominale	Brûleur(s) principal(aux) : 2.5kW *4+2.0kw*1 =12 kW				
Pays de destination	BE,FR,IT,LU,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH, SI,LV		LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE, LT,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR, HR,RO,IT,HU,LV	PL	AT,DE,CH,SK
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 !

a) Choisir le détendeur approprié en fonction de la catégorie de l'appareil et de la pression du gaz dans le tableau ci-dessus, par exemple, utiliser un détendeur de 37mbar avec la catégorie d'appareil I3+ pour le gaz propane.
b) Marquage sur l'injecteur, par exemple, 0,86 indique que la taille de l'injecteur est de 0,86 mm.
Le détendeur de gaz doit être conforme à la norme EN 16129 et aux réglementations locales.

2. Étapes de montage

Assurez-vous que votre gril est correctement assemblé. Chaque gril est accompagné d'une notice d'assemblage détaillée indiquant les procédures d'assemblage spécifiques à chaque modèle. Suivez attentivement ces instructions pour garantir un montage correct et sûr du gril.
Attention : Bien que nous fassions tout notre possible pour que le processus d'assemblage soit aussi simple que possible, il est inhérent aux pièces fabriquées en acier que les bords et les angles peuvent provoquer des coupures s'ils sont manipulés de manière incorrecte pendant les procédures d'assemblage. Soyez prudent lorsque vous manipulez les pièces pendant l'assemblage. Il est fortement recommandé de se protéger les mains avec une paire de gants de travail.

3. Préparation

Vous aurez besoin d'une bonbonne de gaz GASG et de détendeurs appropriés sous la pression du gaz pour faire fonctionner ce gril à gaz. Les détendeurs doivent être conformes à la norme EN16129 dans sa version actuelle et à la réglementation nationale.
Voir le point 6 pour des instructions plus détaillées.
Conseils pour économiser l'énergie :
a) Réduire le temps d'ouverture du couvercle.
b) Éteindre le gril dès que la cuisson est terminée.
c) Préchauffer le gril à gaz pendant 10 à 15 minutes seulement.
(Sauf pour la première utilisation)
d) Ne pas préchauffer plus longtemps que recommandé.
e) N'utilisez pas un réglage plus élevé que nécessaire.
f) Raccordez le tuyau et le détendeur au réservoir de gaz situé sur le côté gauche du gril à gaz, en gardant à l'esprit que le réservoir de gaz doit être maintenu à l'écart de la chaleur et dans une position sûre. Le tuyau a un diamètre de 8 à 10 mm. **La longueur de tuyau recommandée ne doit pas dépasser 1,5 m.**
La date de validité du tuyau doit être respectée. Un tuyau périmé ou un tuyau bloqué ou tordu doit être remplacé. Utilisez toujours un tuyau homologué conforme aux réglementations locales et aux normes en vigueur.

4. Installation

Après avoir acheté votre bonbonne de gaz, vous serez alors prêt à l'installer avec votre barbecue à gaz.
a) **Lors du remplacement de la bonbonne de gaz, qui doit être effectué à l'écart de toute source d'inflammation, placez la bonbonne de gaz sur le côté gauche ou à l'intérieur de votre barbecue,** en gardant à l'esprit que la bonbonne doit être maintenue à l'écart de la chaleur et dans une position sûre.
b) Lorsque vous êtes prêt à utiliser votre barbecue à gaz, insérez le détendeur dans la vanne de la bonbonne de gaz et serrez fermement.

Avertissement :
Avant d'essayer d'allumer votre gril à gaz, vous devez vous référer aux instructions d'allumage et aux points d'avertissement et de sécurité.
Avant chaque utilisation, vérifiez que le tuyau ne présente pas de fissures, de coupures ou d'abrasions. Si le tuyau est défectueux, n'essayez pas d'utiliser votre gril à gaz.
Lorsque vous changez votre bonbonne de gaz, assurez-vous qu'il n'y a pas de sources d'inflammation à proximité (feux, cigarettes, flammes nues, etc.). Assurez-vous que l'appareil est éteint.
Lors de l'installation du gril à gaz, **veillez à ce que le tuyau ne soit pas soumis à des torsions** qui affecteraient l'écoulement du gaz.
Le tuyau ne doit pas non plus être soumis à une tension excessive et ne doit pas toucher une partie du gril à gaz qui pourrait être chaude.

Veuillez choisir un tuyau flexible dont la résistance à la chaleur est supérieure à 80℃.
Le tube flexible doit être changé tous les 2 ans. Il est nécessaire de changer le tube flexible lorsque les conditions nationales l'exigent.
Comment remplacer votre bonbonne
Remarque : éteignez l'interrupteur de la bonbonne (aucune clé n'est nécessaire).
A) Si la bonbonne de gaz est placée à l'extérieur du gril, la hauteur de la bonbonne de gaz doit être inférieure à 80 cm, et la largeur doit être inférieure à 35 cm. Le poids net de la bonbonne de gaz ne doit pas dépasser 15 kg.

Comment raccorder une bonbonne de gaz

a) Tourner le bouchon orange de façon à ce que la flèche pointe vers l'espace dans la gaine.
b) Retirez le capuchon de sécurité orange en tirant sur le cordon, puis en le retirant. N'utilisez pas d'outils. Laissez le capuchon pendre.
c) Vérifiez que la rondelle d'étanchéité noire est montée à l'intérieur de la vanne de la bonbonne. Raccordez le détendeur à la vanne.
d) Tournez l'interrupteur de la bonbonne de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre, puis allumez le gril à gaz comme indiqué.

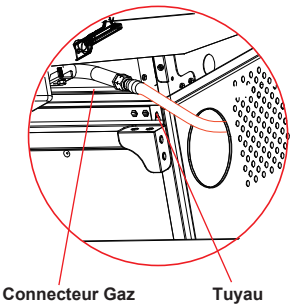


Illustration pour le raccordement du BBQ et du tuyau.

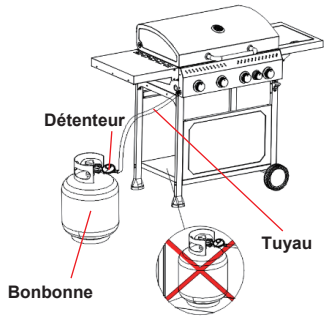


Illustration pour le raccordement de la bonbonne de gaz, du détendeur et du tuyau.

Avertissement : Toujours tester l'étanchéité de la conduite de gaz au niveau du raccord avec de l'eau savonneuse en terminant tous les raccordements.

Comment débrancher une bonbonne de gaz

a) Fermez le robinet de gaz si l'appareil en est équipé. Attendez que la flamme du brûleur s'éteigne.
b) Vider la bonbonne.
c) Replacez le bouchon de sécurité orange sur la bonbonne vide.

5. Avertissements et consignes de sécurité

Veuillez lire les points suivants avant d'utiliser votre gril à gaz :

a) **Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.** Si les instructions ne sont pas respectées, des incidents peuvent survenir lors de l'utilisation de l'appareil.

b) **Les parties accessibles de ce gril à gaz peuvent devenir très chaudes lors de l'utilisation de l'appareil.** Tenez les jeunes enfants à l'écart. Protégez-vous lorsque vous manipulez des éléments particulièrement chauds.

c) En cas de fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bonbonne de gaz, éteignez toute flamme nue, ouvrez le couvercle et si la fuite persiste, vérifiez qu'il n'y a pas de dommages, de mauvais raccordements, etc. Contactez immédiatement votre revendeur de gaz local si le problème ne peut être résolu.

d) **Ne pas déplacer le gril à gaz pendant son utilisation.**

e) N'utilisez pas et ne stockez pas de liquides, de vapeurs ou d'autres matériaux à proximité lorsque vous utilisez le gril à gaz.

f) **Ce gril à gaz ne doit être utilisé qu'à l'extérieur.**

g) N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.

h) N'utilisez pas le gril à gaz s'il y a une fuite de gaz. Coupez l'alimentation en gaz.

i) N'essayez pas de débrancher une pièce du raccord de gaz si votre gril à gaz est en cours d'utilisation, sur le gril à gaz ou sur le détendeur / la bonbonne de gaz.

j) Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre gril à gaz, vous ne devez jamais le laisser sans surveillance lorsqu'il est en marche. Coupez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir après utilisation.
Veillez à ne pas agrandir les orifices du brûleur ou les orifices/buses lorsque vous nettoyez le brûleur ou les vannes.

k) N'essayez pas d'utiliser cet appareil dans un garage ou tout autre endroit fermé. **L'appareil doit également être tenu à l'écart des matériaux inflammables,** etc. Nous recommandons de maintenir une distance d'au moins 0,6 à 1,0 mètre entre l'appareil et les matériaux inflammables.

l) Nous recommandons que ce gril à gaz soit entretenu au moins une fois par an par un technicien compétent dans un point de vente de gaz local. N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.

m) **Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.** N'essayez pas d'intervenir sans autorisation sur les commandes principales de ce gril à gaz, c'est-à-dire les robinets de gaz, les injecteurs, les vannes, etc.

Figure 4

Avertissement : La zone noire de la poignée (voir l'image ci-dessus pour référence) devient chaude lorsque le gril à gaz est en cours d'utilisation. Ne touchez pas la zone noire.

6. Mesures de sécurité

a) Après avoir effectué les raccordements, vérifiez toujours l'étanchéité de la conduite de gaz au niveau du raccord avec de l'eau savonneuse.

b) Le couvercle supérieur doit toujours être ouvert lorsque vous allumez le brûleur.

c) Utilisez des gants de cuisine et des ustensiles robustes à long manche pour cuisiner sur le gril.

d) Soyez prêt en cas d'accident ou d'incendie. Sachez où se trouvent la trousse de premiers secours et les extincteurs et sachez comment les utiliser.

e) Éloignez tout cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en combustible de toute surface chauffée.

f) Cuisinez toujours avec le plus grand soin.

g) Ne faites pas chauffer un récipient en verre ou en métal non ouvert sur le gril. La pression peut s'accumuler et provoquer l'éclatement du récipient, ce qui peut entraîner des blessures graves ou endommager le gril.

7. Instructions d'allumage

Attention : Le couvercle doit être ouvert lorsque vous allumez le brûleur !

Ne vous tenez pas directement au-dessus du gril à gaz lorsque vous l'allumez.

Votre gril à gaz est équipé de la méthode d'allumage suivante :

Gas Control Ignition

Lorsque toutes les commandes de gaz du gril à gaz sont en position "OFF" ●, tournez la vanne de la bonbonne de gaz en position "ON" (marche) au niveau du détendeur. Pour créer une étincelle, vous devez appuyer sur le bouton de réglage du gaz (A) et le maintenir dans cette position pendant 3 à 5 secondes pour permettre au gaz de s'écouler, puis le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "HI" (B). Une étincelle peut jaillir du tube d'allumage du brûleur (C). Vous entendrez un "clic" de l'allumeur et vous verrez également une flamme orange sortir du tube d'éclairage du brûleur sur le côté gauche du brûleur (D).

Maintenez le bouton de réglage du gaz enfoncé pendant deux secondes après le "clic", ce qui permet au gaz de s'évacuer complètement dans le tube du brûleur (E) et d'assurer l'allumage.

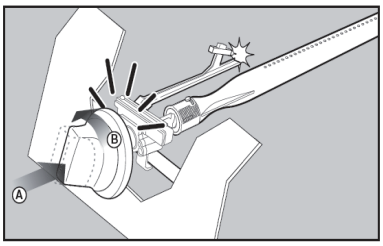
Lorsque le brûleur est allumé, les brûleurs adjacents s'allument de manière croisée lorsque leur commande est réglée sur "HI"

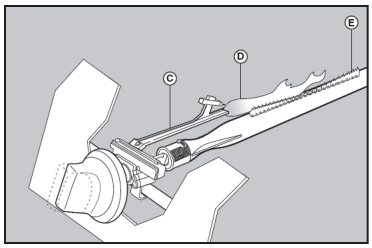
Au réglage "HI", la flamme du brûleur doit être d'une longueur d'environ 12 à 20 mm, avec une flamme orange au minimum. Tournez le bouton de réglage du gaz à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour obtenir le réglage minimum.

Si vous avez des difficultés à allumer votre gril à gaz en suivant les étapes ci-dessus, contactez votre revendeur pour obtenir des conseils.

Si l'allumage automatique ne peut pas être utilisé, retirez la grille de cuisson et le diffuseur de chaleur (plaque chauffante), et tournez la vanne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à 90°, pour allumer avec un briquet BBQ à une distance de 5 mm de l'orifice d'allumage du brûleur. Remettez la grille de cuisson et le diffuseur de chaleur (plaque chauffante) en place, en portant des gants ignifugés et résistants à la chaleur.

Avertissement : Si le brûleur ne s'allume toujours pas, tournez le bouton de réglage du gaz sur "OFF" ● et attendez 2 minutes pour que le gaz non brûlé s'évapore avant de rallumer.





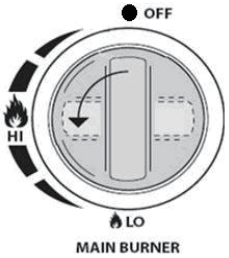


Figure 5

AVERTISSEMENT

Pour votre sécurité

Ce gril a été conçu selon des normes de qualité élevées.

REMARQUE : L'utilisation et l'installation de ce produit doivent être conformes aux réglementations locales.

AVIS IMPORTANT : lisez toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation.

Lisez et comprenez tous les avertissements et précautions avant d'utiliser votre gril.

ATTENTION

1. N'essayez pas de déplacer le gril lorsqu'il est allumé.
2. N'utilisez pas le gril s'il n'est pas complètement assemblé et si toutes les pièces ne sont pas solidement fixées et serrées.
3. NE PAS utiliser ce gril à proximité de constructions combustibles non protégées.
4. Ne pas utiliser dans une atmosphère explosive. Gardez la zone du gril dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
5. Ne touchez pas les parties métalliques du gril avant qu'il ne soit complètement refroidi (environ 45 minutes) pour éviter les brûlures, à moins que vous ne portiez un équipement de protection (gants de barbecue, maniques, etc.).

AVERTISSEMENT

1. Ce gril est réservé à un usage extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.

2. La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité de l'opérateur à assembler correctement le gril ou à l'utiliser en toute sécurité.
3. Ouvrez toujours le couvercle du gril lentement et avec précaution, car la chaleur et la vapeur emprisonnées dans le gril peuvent vous brûler gravement.
4. Placez toujours le gril sur une surface plane et dure, loin des matériaux combustibles. Une surface en asphalte ou en terre battue n'est pas toujours acceptable à cette fin. (I don’t understand this sentence)
5. Ne laissez pas un gril allumé sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés du gril à tout moment.
6. Ne placez pas le gril sur une table, quelle qu'elle soit.
7. N'utilisez pas le gril par grand vent.

8. Rangement

La bonbonne de gaz doit être gardée à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, et doit être débranchée du gril à gaz lorsqu'elle n'est pas utilisée. Assurez-vous d'être à l'extérieur et à l'écart de toute source d'inflammation avant d'essayer de débrancher la bonbonne de gaz de votre gril à gaz.
Lorsque vous utilisez votre gril à gaz après une période de non-utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz et que le brûleur n'est pas obstrué avant de l'utiliser. Suivez également les instructions de nettoyage pour vous assurer que le gril à gaz est sûr.
Si le gril à gaz est entreposé à l'extérieur, vérifiez que toutes les zones situées sous le panneau avant sont libres de toute obstruction (insectes, etc.). Cette zone doit être dégagée car elle peut affecter le flux d'air de combustion ou de ventilation.

9. Instructions de nettoyage

Il est recommandé d'effectuer un entretien tous les 90 jours pour votre gril à gaz, mais il est absolument nécessaire d'effectuer un entretien au moins une fois par an. Vous prolongerez ainsi la durée de vie de votre gril à gaz.
Votre gril à gaz est facile à nettoyer avec un minimum d'effort, il suffit de suivre ces conseils pratiques pour faciliter le nettoyage.

Résolution des problèmes

Urgences	Cause possible	Prévention/ Solution
Fuite de gaz à partir d'un tuyau fissuré/coupé/brûlé	Tuyau endommagé	Coupez le gaz au niveau du réservoir de GAZ, si les tuyaux sont coupés ou fissurés, remplacez le tuyau.
Fuite de gaz du réservoir de GAZ	Défaillance mécanique due au repos ou à une mauvaise manipulation	Fermer la vanne du réservoir de GAZ
Fuite de gaz au niveau de la vanne du réservoir de GAZ	Défaillance ou vanne du réservoir due à une mauvaise manipulation ou à une défaillance mécanique	Fermer la vanne du réservoir de GAZ. Renvoyer le réservoir de GAZ au fournisseur de gaz
Fuite de gaz entre le réservoir de GAZ et le détendeur	Installation incorrecte, connexion non étanche, défaillance du joint en caoutchouc	Fermer la vanne du réservoir de GAZ, retirer le détendeur de la bonbonne et inspecter v isuellement le joint en caoutchouc pour vérifier qu'il n'est pas endommagé, voir l'essai du réservoir de GAZ et le raccordement du détendeur au réservoir de GAZ.
Feu provenant du panneau de contrôle	Incendie dans la section du tube du brûleur en raison d'une obstruction partielle.	Fermer les boutons de commande et la vanne du réservoir de GAZ. Une fois le feu éteint et le gril refroidi, retirez le brûleur et vérifiez qu'il n'y a pas de nids d'araignées ou de rouille. Voir les pages sur les risques naturels et le nettoyage de l'ensemble du brûleur.

Dépannage : Panne	Cause possible	Prévention/ Solution
Feu de graisse ou flammes excessives continues au-dessus de la surface de cuisson	Trop d'accumulation de graisse dans la zone du brûleur	Fermez le réservoir de gaz. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Après refroidissement, nettoyez les particules d'aliments et l'excès de graisse à l'intérieur
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide de l'allumeur	Problèmes de gaz 1. tentative d'allumage du mauvais brûleur 2. Le brûleur n'est pas engagé avec la vanne de contrôle 3. Obstruction du brûleur 4. pas de débit de gaz 5. blocage de la vapeur au niveau de l'écrou d'accouplement au réservoir de GAZ 6. Écrou d'accouplement et vanne du réservoir de GAZ pas complètement connectés.	1. Voir les instructions sur le panneau de commande et la section Utilisation et entretien. 2. S'assurer que les vannes sont positionnées à l'intérieur des tubes du brûleur. 3. S'assurer que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignée ou autres, voir la section nettoyage de l'utilisation et de l'entretien. 4. vérifiez que le réservoir de gaz n'est pas vide. Si le réservoir de gaz n'est pas vide, reportez-vous à la section "chute soudaine du débit de gaz".
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide de l'allumeur	Problèmes électriques : 1. Électrode fissurée ou cassée ; "étincelles au niveau de la fissure". 2. La pointe de l'électrode n'est pas dans la bonne position 3. Le fil et/ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson. 4. Les fils sont lâches ou déconnectés 5. Les fils sont en court-circuit (étincelles) entre l'allumeur et l'électrode. 6. le bouton-poussoir est coincé en bas et produit des étincelles entre l'allumeur et l'électrode.	1 Remplacer l'électrode. 2 La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice du brûleur. La distance doit être de 1/8" à 3/16". Ajuster si nécessaire. 3 Nettoyer le fil et/ou l'électrode avec de l'alcool à friction et un tampon propre. 4. rebrancher les fils ou remplacer l'ensemble électrode/fil. 5. remplacer le fil de l'allumeur 6. remplacer l'allumeur 7 Inspecter l'isolation des fils et leur bonne connexion. Remplacer les fils si l'isolation est cassée.
Le brûleur ne s'allume pas	Voir "problèmes de gaz" à la page précédente. 2. Mauvaise méthode d'allumage des allumettes	1. Voir la section "Allumage de la commande du gaz de la veilleuse" dans la rubrique "Utilisation et entretien".
Baisse soudaine du débit de gaz ou flamme faible	1. Accumulation de graisse. 2. Excès de graisse dans la viande. 3. Température de cuisson excessive	1. Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du gril/de la chambre de combustion. 2. Enlevez la graisse de la viande avant de la griller.
Les flammes s'éteignent	Vents forts ou rafales de vent. Manque de gaz GAS. La vanne de débit excessif s'est déclenchée.	Tournez l'avant du gril face au vent ou augmentez la hauteur des flammes. Remplissez le réservoir de GAZ. Reportez-vous à la section "Chute soudaine du débit de gaz" ci-dessus.
Feu de graisse persistant	Graisse piégée par l'accumulation d'aliments autour du système de brûleurs.	Tournez les boutons sur OFF. Coupez le gaz au niveau du réservoir de GAZ. Laissez le couvercle en place et laissez le feu s'éteindre. Une fois le gril refroidi,
Retour de flamme... (feu dans le(s) tube(s) du brûleur)	Le brûleur et les tubes du brûleur sont obstrués	Mettez les boutons sur OFF. nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur. Voir la section
Éruption	1. Accumulation de graisse. 2. Excès de graisse dans la viande. 3. Température de cuisson excessive	1. Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du gril/de la chambre de combustion. 2. Enlevez la graisse de la viande avant de la griller.
Impossible de remplir le réservoir de GAZ	Certains revendeurs ont des buses de remplissage plus anciennes dont le filetage est usé.	Les gicleurs usés n'ont pas assez de mordant pour s'engager dans la vanne. Essayez un autre revendeur GAS.
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'un autre brûleur	Accumulation de graisse ou de particules d'aliments à l'extrémité du tube de transfert.	Nettoyez le tube d'évacuation à l'aide d'une brosse métallique.

Si les informations ci-dessus ne permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter votre revendeur de gaz local.
a)Allumez le brûleur pendant 15 à 20 minutes. Assurez-vous que l'appareil est froid avant de continuer.
b)Les grilles doivent être nettoyées périodiquement par trempage et lavage à l'eau savonneuse.
c)Les surfaces intérieures du couvercle de la grille doivent également être nettoyées à l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse métallique, de la laine d'acier ou un tampon à récurer pour éliminer les taches tenaces.
d)Vérifiez périodiquement que le brûleur est exempt d'insectes et d'araignées qui peuvent obstruer le système de gaz et dévier le flux de gaz. Veillez à nettoyer très soigneusement les tuyaux venturi du brûleur, en vous assurant qu'ils ne sont pas obstrués. Nous vous recommandons d'utiliser un cure-pipe pour nettoyer la zone du tuyau venturi.
e)Toute modification de cet appareil peut être dangereuse et n'est pas autorisée.

10. Conseils de sécurité pour les grils à gaz

Placez votre gril à gaz sur une surface plane et sûre, à l'écart des éléments inflammables tels que les clôtures en bois ou les branches d'arbre en surplomb.
N'utilisez jamais votre gril à gaz à l'intérieur !
Une fois allumé, ne déplacez pas votre gril à gaz et ne le laissez pas sans surveillance.
Maintenez les enfants et les animaux domestiques à une distance suffisante du gril à gaz.
Gardez un extincteur à portée de main.
Le gril à gaz devient chaud lorsqu'il est utilisé ; manipulez donc les couvercles, etc. avec des gants.
Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de le ranger.
N'utilisez l'appareil qu'à l'extérieur !
Lisez les instructions avant d'utiliser le gril à gaz.
Les parties évaluables peuvent être très chaudes, tenez les jeunes enfants à l'écart !
Ne déplacez pas le gril à gaz pendant son utilisation.
Coupez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir après utilisation.
Toute modification de l'appareil peut être dangereuse et n'est pas autorisée.

ENTRETIEN :

Votre barbecue doit être entretenu chaque année par une personne compétente et agréée.

Centre d'entretien :

Veuillez vous adresser aux revendeurs locaux pour l'entretien de la production.

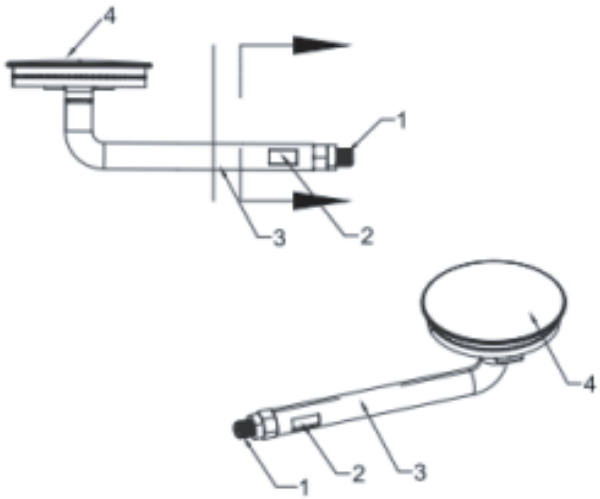
■ AVIS IMPORTANT

Une entrée d'air dédiée (Entrée d'air primaire) est aménagée au niveau de la connexion entre le tube ondulé de la vanne de gaz et le brûleur. Il s'agit d'une caractéristique de conception standard et essentielle, et non d'un défaut de fabrication.

Ne bouchez ni n'obturez cette entrée d'air à l'aide d'adhésif, de mastic ou de tout autre matériau !

Structure de la connexion brûleur-vanne

① Buse côté vanne (éjection du gaz à haute vitesse)
② Entrée d'air dédiée (aspiration de l'air primaire)
③ Tube d'éjection / Tube Venturi (zone de prémélange)
④ Tête de brûleur (arrivée du mélange aux orifices de combustion)



1. Principe du prémélange par éjection

Lorsque le gaz est éjecté à haute vitesse par la buse située à l'extrémité de la vanne, il crée une dépression à l'intérieur du tube d'éjection, aspirant ainsi l'air ambiant par l'entrée d'air dédiée. Cet air est appelé « air primaire ». Il se mélange au gaz à l'intérieur du tube d'éjection (tube Venturi) pour former un mélange combustible avant d'atteindre la tête de brûleur.

Remarque : Si cette entrée d'air était obstruée, le gaz ne pourrait pas se prémélanger à l'air, entraînant une grave carence en oxygène lors de la combustion, des flammes jaunes et une production importante de monoxyde de carbone (CO).

2. Différence entre air primaire et air secondaire

• Air primaire : Pénètre par l'entrée d'air dédiée et se prémélange au gaz à l'intérieur du brûleur, représentant environ 50 à 70 % de l'air théoriquement nécessaire.

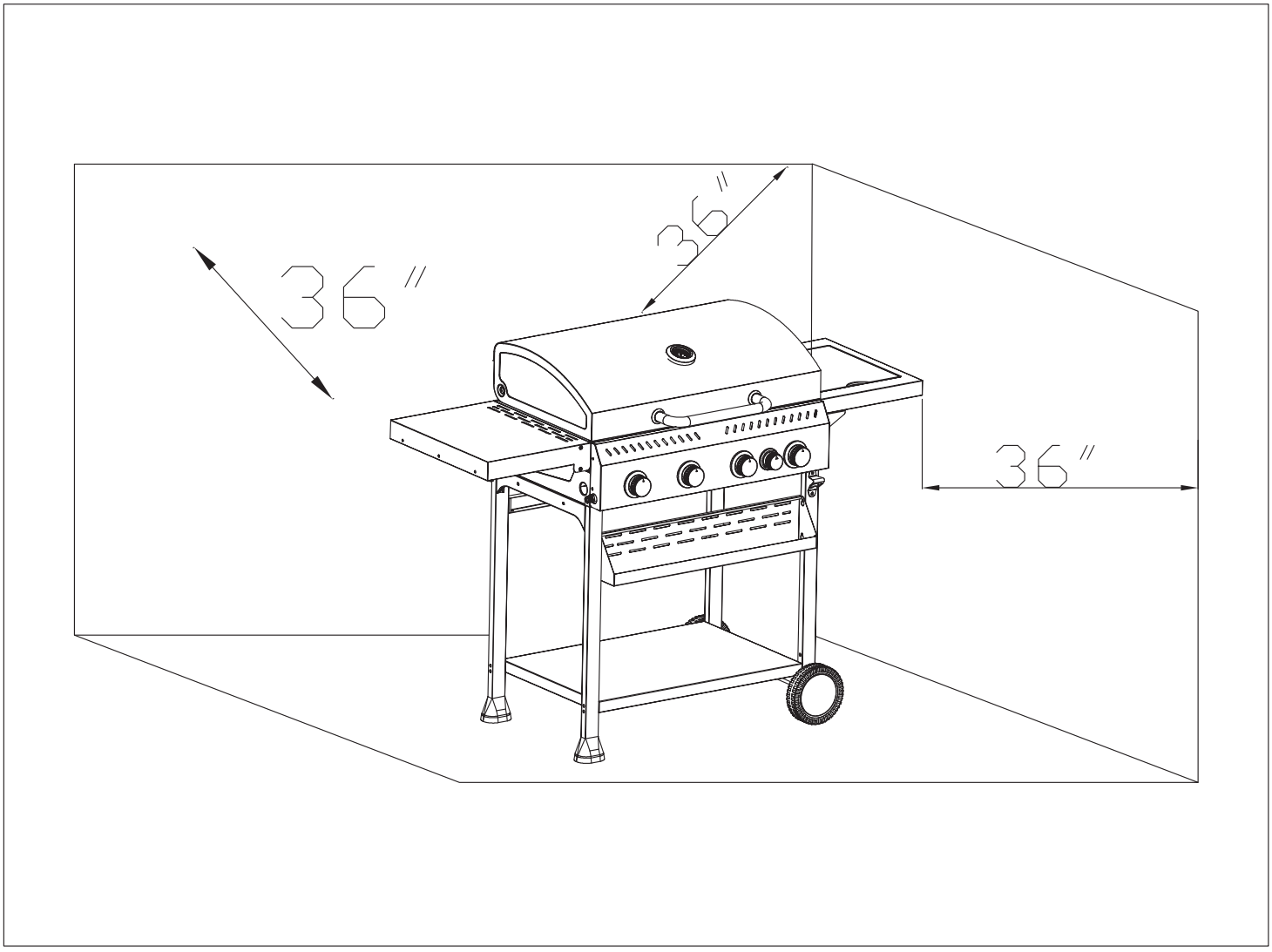
• Air secondaire : Apporté directement autour des orifices du brûleur pour assurer la combustion complète de la flamme externe.

3. Importance pour la sécurité

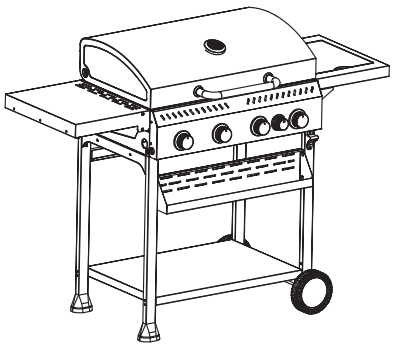
Cette entrée d'air dédiée garantit un mélange homogène du gaz et de l'air avant d'atteindre les orifices de combustion, favorisant une combustion plus complète et une flamme conique bleue stable. Le blocage de cette entrée d'air entraîne une combustion incomplète et crée un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.

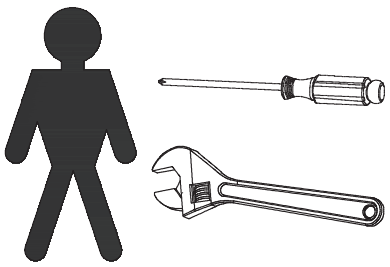
AVERTISSEMENT

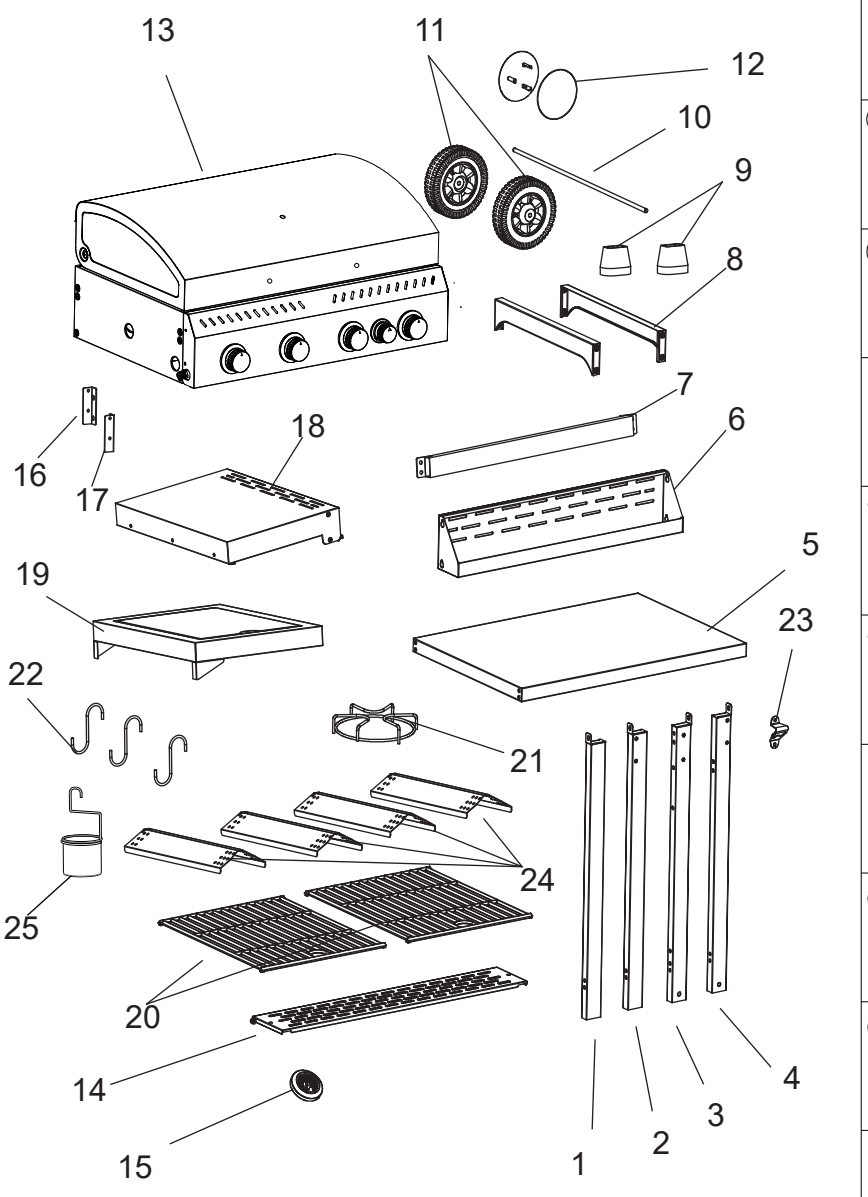
Le blocage de l'entrée d'air primaire provoquera une combustion incomplète et produira du monoxyde de carbone (CO), pouvant entraîner une intoxication ou le décès. Ne pas obstruer !



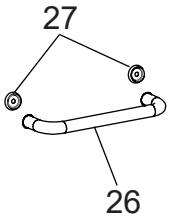
PART LIST





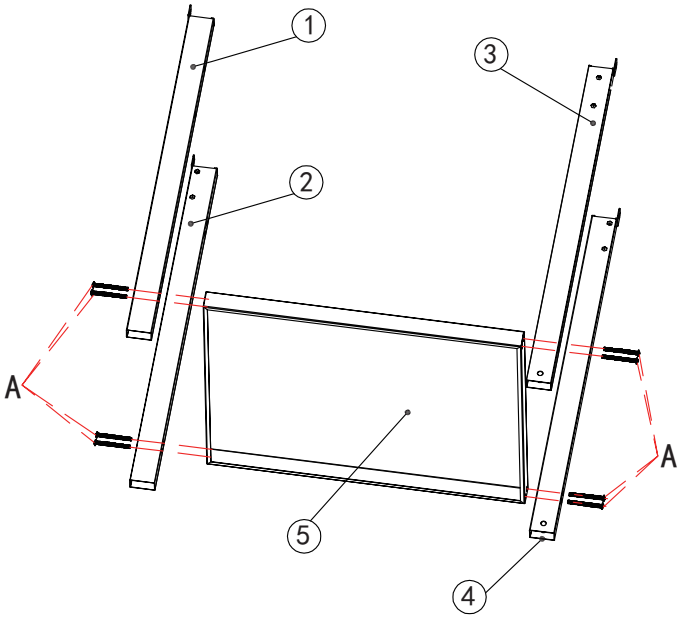


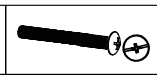
① *1 (LF)	② *1 (LB)	③ *1 (RF)
④ *1 (RB)	⑤ *1	⑥ *1
⑦ *1	⑧ *2	⑨ *2
⑩ *1	⑪ *2	⑫ *2
⑬ *1	⑭ *1	⑮ *1
⑯ *1 (L)	⑰ *1 (R)	⑱ *1
⑲ *1	⑳ *2	㉑ *1
㉒ *3	㉓ *1	㉔ *4
㉕ *1	㉖ *1	㉗ *2



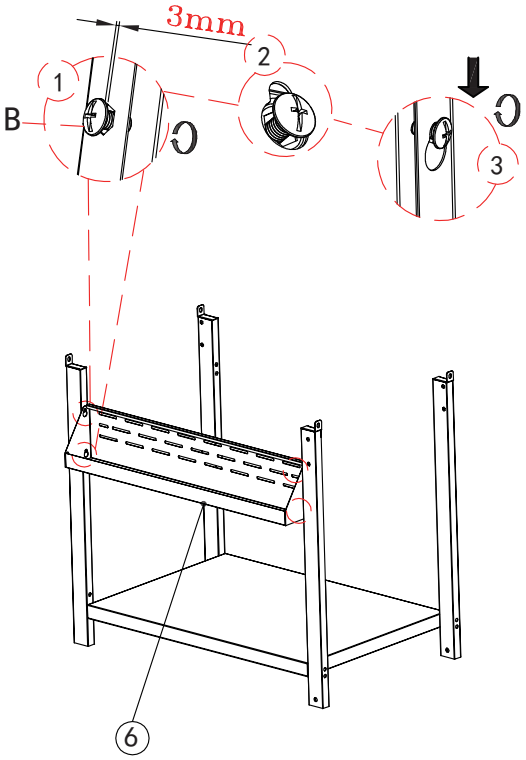
A M5x50 *8	B M5x12 *27 +3	C M6x19 *4	D M6 *4
E M5x12 *4 (SS)	F M4x6 *1	G M4 *1	H *2
I M6x16 *2			

1



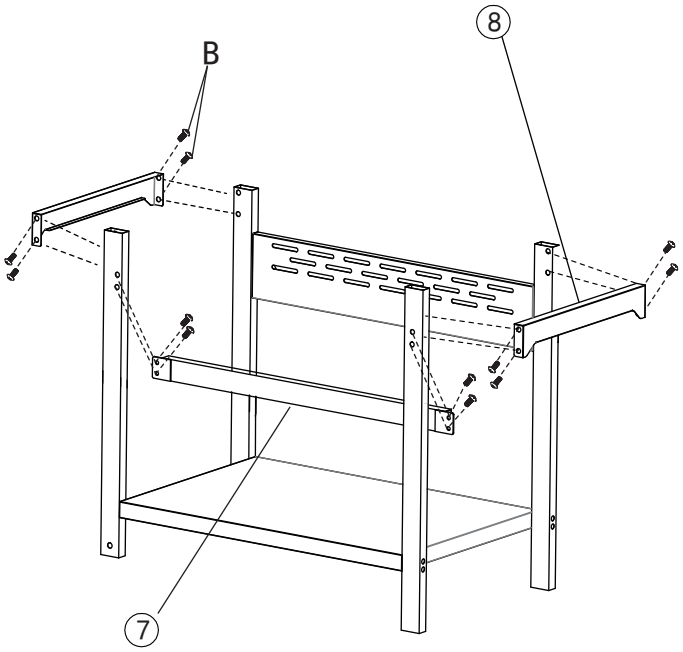
A		8PCS

2



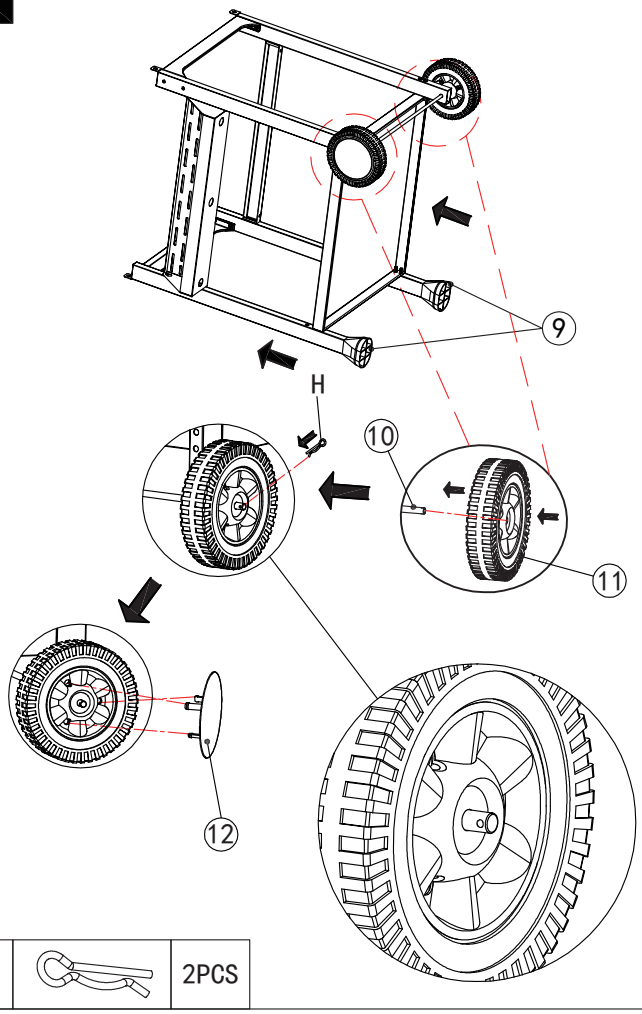
B		4PCS

3



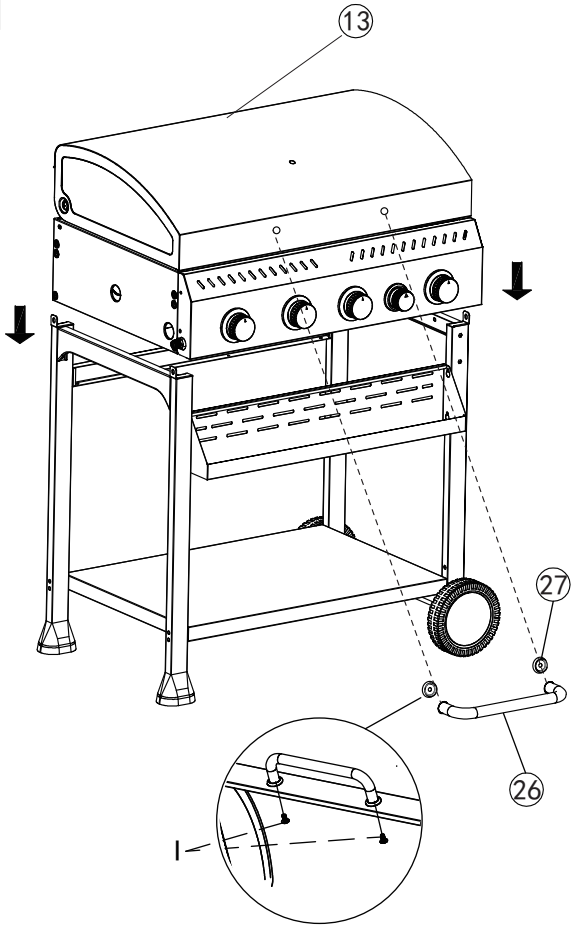
B		12PCS

4



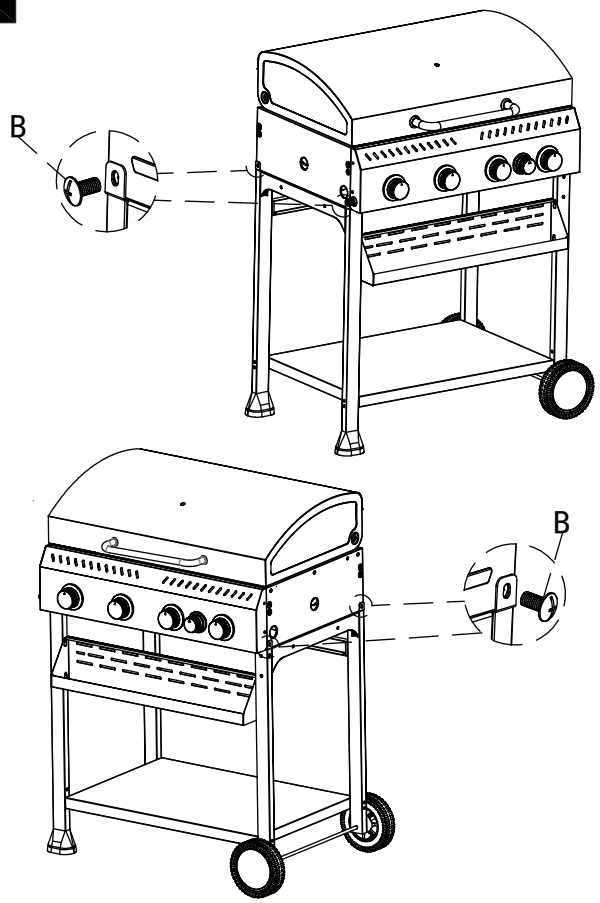
H		2PCS

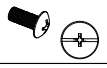
5



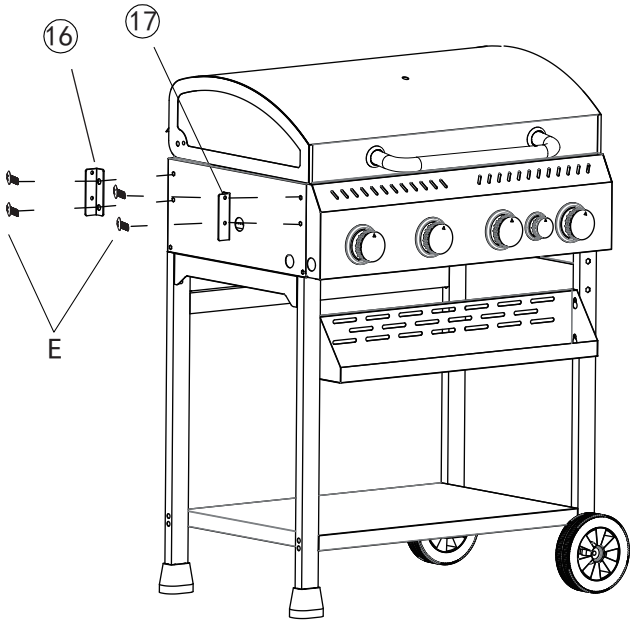
I		2PCS

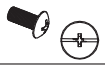
6



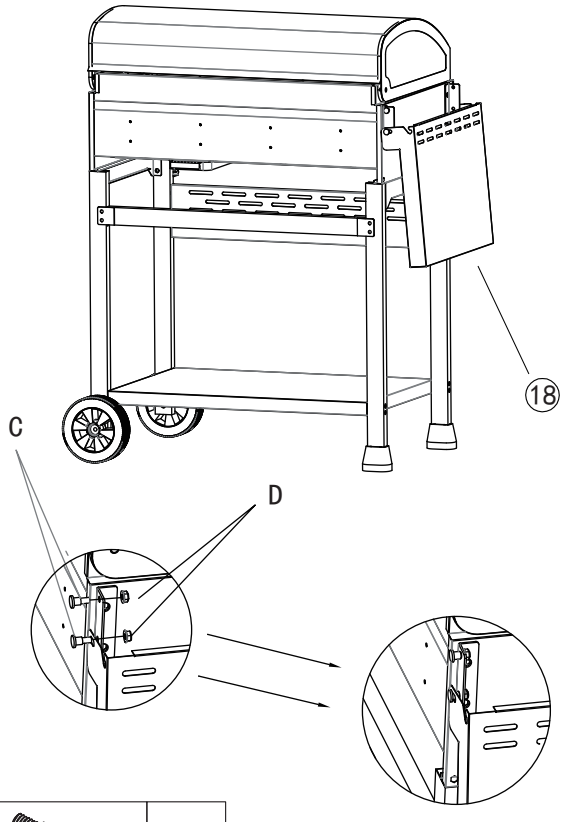
B		4PCS

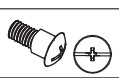
7



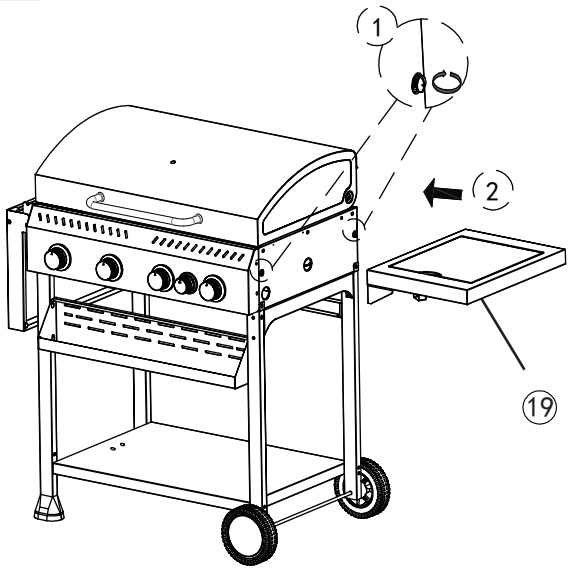
E		4PCS

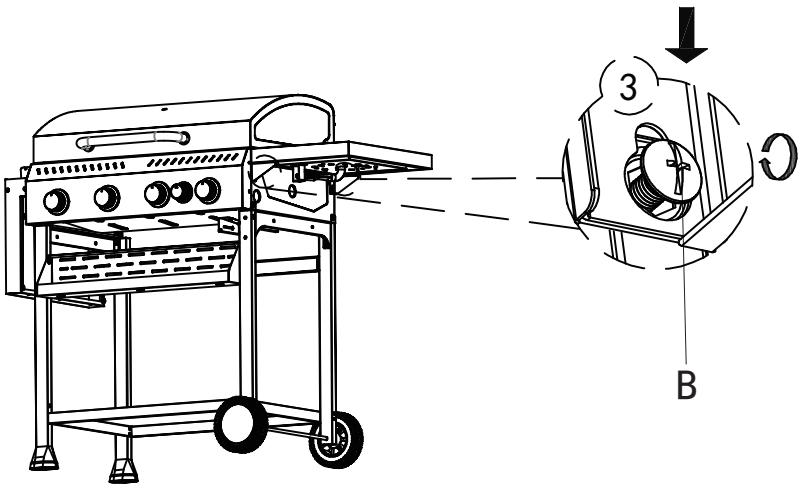
8

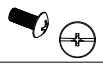


C		4PCS
D		4PCS

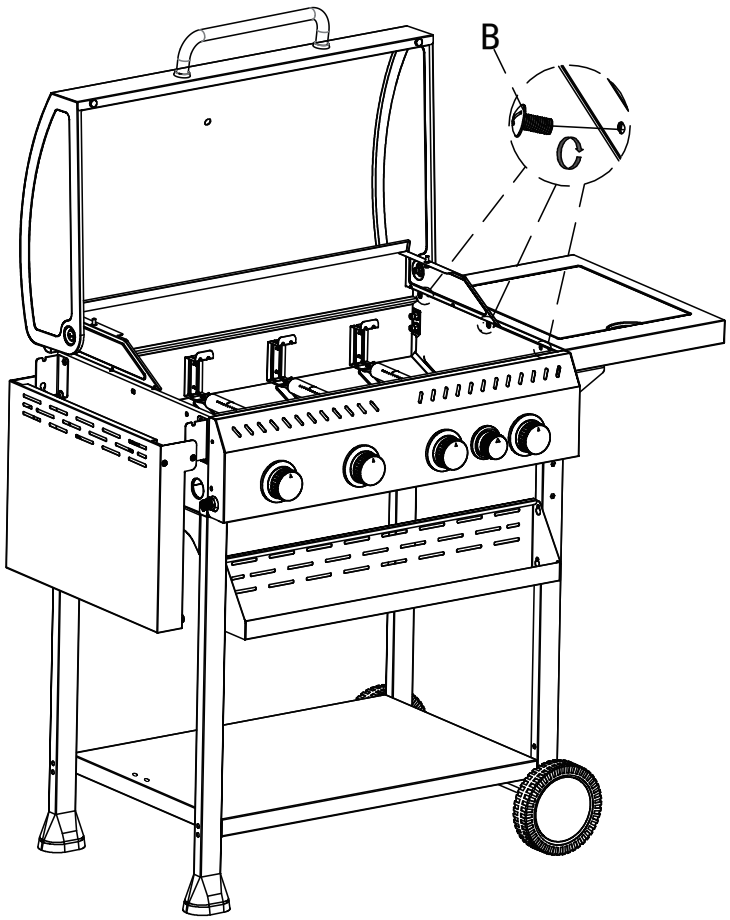
9

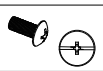




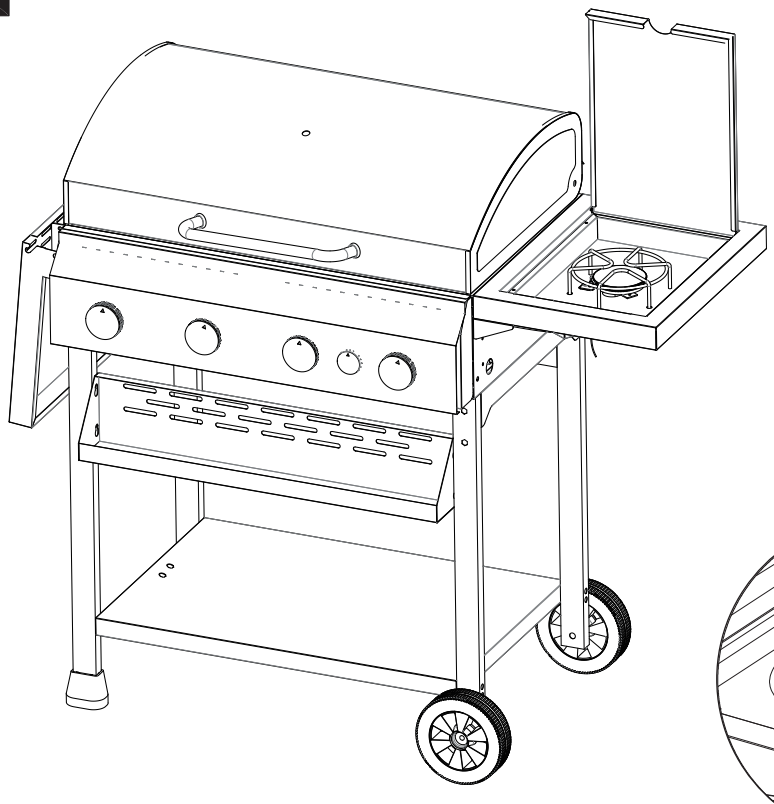
B		2PCS

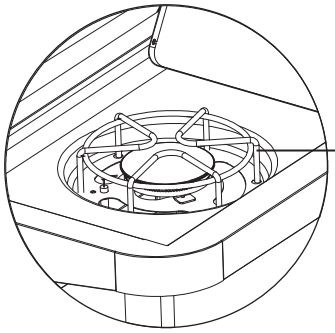
10



B		3PCS

11

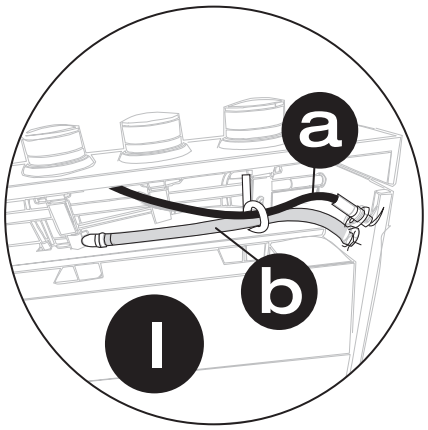




9

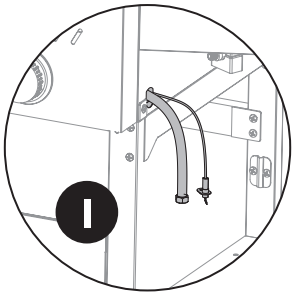
Pot stand

SUPPORT DE CASSEROLE



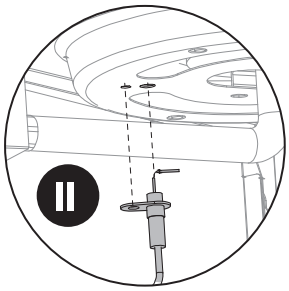
Cut the cable tie

Couper la collier serflex



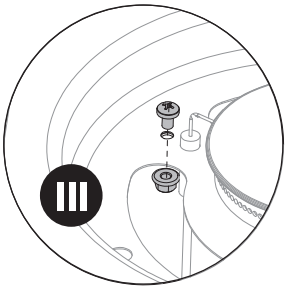
Thread through the grill body hole

Passer à travers l'orifice du corps du gril.



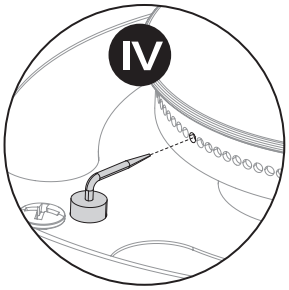
Thread through the side burner body hole

Passer à travers l'orifice du corps du brûleur latéral.



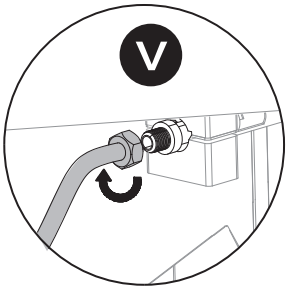
Attach with an M4x8mm [F] screw and an M4 nut [G]

Fixer à l'aide d'une vis M4x8 mm [F] et d'un écrou M4 [G].



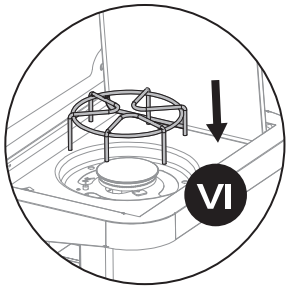
NOTE: Ensuring the tip of ignition electrode points toward one of side burner's gas port openings.

REMARQUE : Veiller à ce que l'extrémité de l'électrode d'allumage soit orientée vers l'un des orifices de sortie de gaz du brûleur latéral.



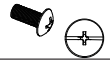
Install the corrugated gas hose

Installer le tuyau d'alimentation gaz ondulé.

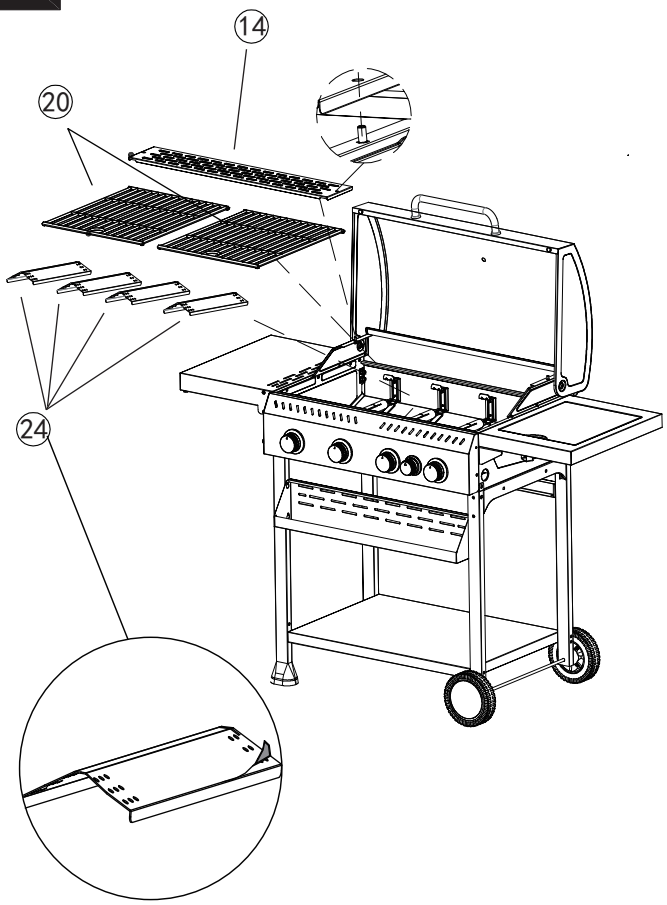


Fit the pot stand

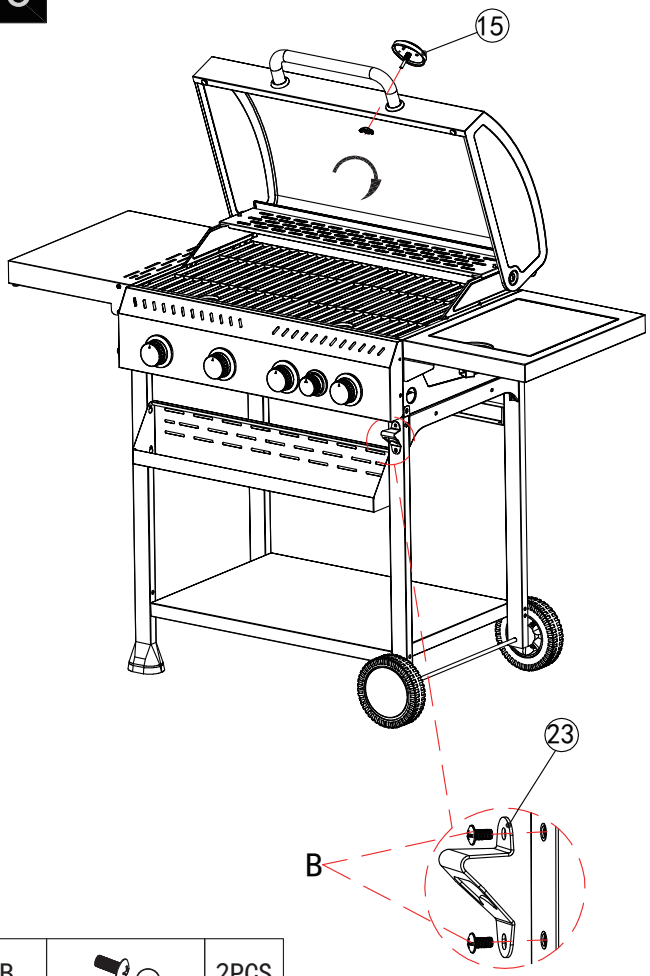
Mettre en place le support de casserole.

G		1PCS
F		1PCS

12

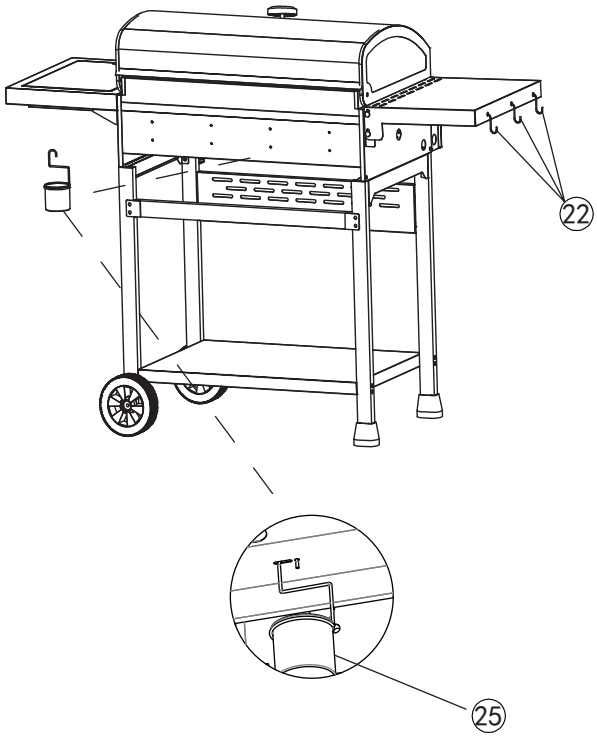


13



B		2PCS

14



US

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

001-877-644-9366

customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC
7777 Center Ave. Suite 430
Huntington Beach, CA 92647-9998 USA
MADE IN CHINA

CA

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.
Unit 33-1 Sparks Avenue, North York, Ontario, Canada
M2H 2W1
MADE IN CHINA

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle,Nos coordonnées sont les suivantes:

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Importé par Aosom Canada Inc.
Unité 33-1 Sparks Avenue, North York, Ontario, Canada M2H 2W1
Fabriqué en Chine

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/REP:
SPANISH AOSOM, S.L.
C/ROC GROS,Nº15.08550, ELS HOSTALETS DE BALENYÀ, SPAIN.
B66295775
HECHO EN CHINA

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.

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
1 Northampton Cross Logistics Park
Northampton Cross Road
Northampton
Nn4 9FH
Tel: 0800 240 4050
enquiries@mhstar.co.uk
MADE IN CHINA

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum,Unsere Kontaktdaten stehen unten:

0049-0(40)-87408465

service@aosom.de

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

RO

Importator/REP:
Aosom Romania SRL
Str. Barbu Mumuleanu, nr. 30-32
Bucuresti, Sector 2
Tel: +40 312294730
clienti@aosom.ro
Fabricat în 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/REP:
MH FRANCE
2 Rue Maurice Hartmann
92130 Issy Les Moulineaux
France
FABRIQUÉ EN CHINE