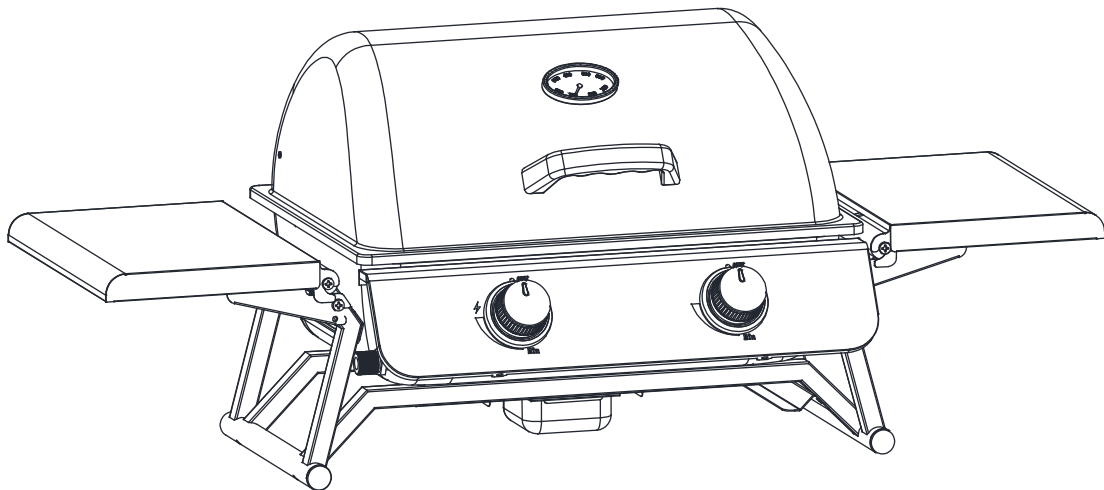




IN240900560V02\_FR

**846-182V60BK**

**FR**



## **BARBECUE À GAZ**

Si une pièce doit être remplacée, contactez notre service client ou votre distributeur.  
L'utilisation de pièces non approuvées peut présenter un risque pour la sécurité lors de l'utilisation du barbecue et un risque pour l'environnement.

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

**MANUEL DE L'UTILISATEUR**

## Spécifications techniques

Nom du produit	Barbecue gaz			
Modèle No.	846-182			
Code SKU	846-182V60BK			
Puissance	5.6 kW			
Destination	FR			
Catégorie gaz	<input checked="" type="checkbox"/> I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Type of gas	Butaan	Propaan	Butaan/Propaan/LPG Gas Mixtures	
Pression gaz	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Consommation	408 g/h	400 g/h	408 g/h	408 g/h
Taille gicleurs	0.83 mm			0.72mm
Pays de destination	I3+(28-30/37)	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI		
	I3B/P(30)	BE,CY,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SI,SK,RO,HR TR,BG,IS,LU,MT		
	I3B/P(50)	AT,DE,SK,CH		
Code d'identification	1336DQ061		 <b>1336-25</b>	
A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.				
ATTENTION: des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloigner les jeunes enfants de l'appareil.				
Lire attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser votre appareil.				

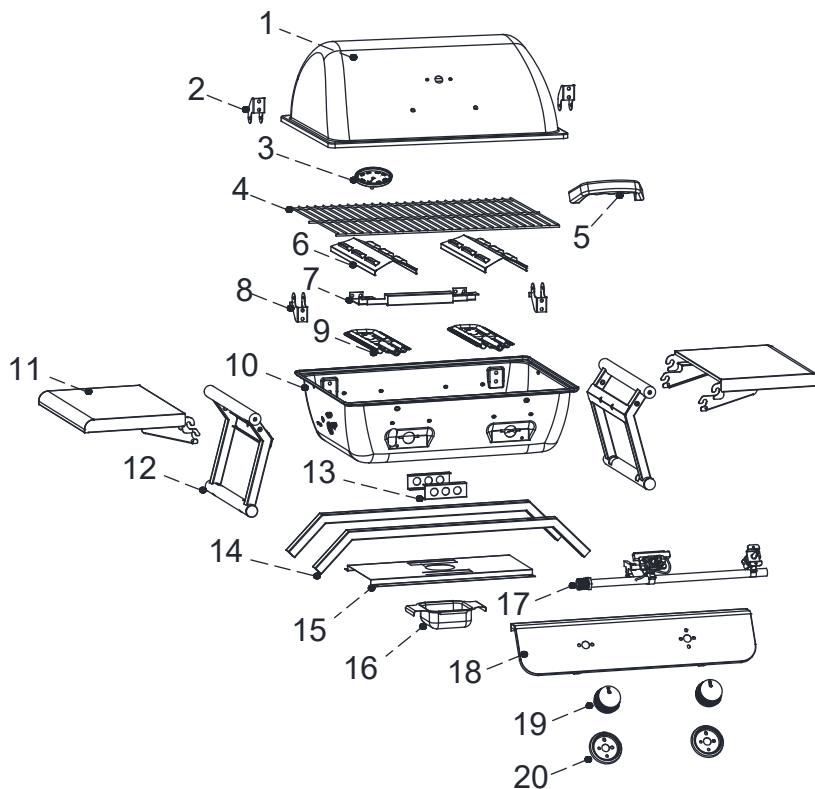
Fabricant: MH France



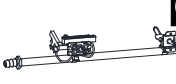





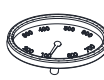
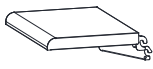










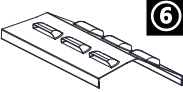
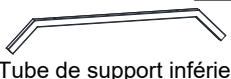





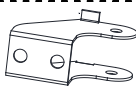

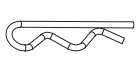
**Éclairage : Brûleur principal :** Unité d'allumage piézoélectrique à un coup qui permet d'allumer une veilleuse transitoire

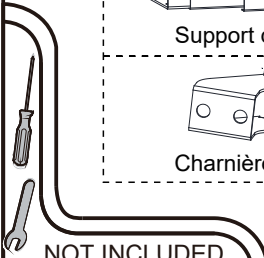
**Avertissement : NE PAS mettre le gril en marche toute surface combustible pendant l'utilisation.**

## **IMPORTANT**

- Lisez attentivement les instructions suivantes et assurez-vous que votre barbecue est correctement installé, assemblé et entretenu. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves et/ou des dégâts matériels.
- N'utiliser cet appareil qu'à l'extérieur.
- **AVERTISSEMENT** : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.
- Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz après utilisation.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez des composants particulièrement chauds.
- Pour toute question concernant le montage ou le fonctionnement de l'appareil, contactez votre revendeur ou votre distributeur GPL.
- Lors du choix du site d'utilisation, placez toujours l'appareil et la bouteille de gaz sur une surface plane.
- N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle fermé.
- Votre barbecue utilise une bouteille de gaz de 11 ou 15 kg. Les performances de votre barbecue seront améliorées par l'utilisation de mélanges de propane ou de GPL. Le butane peut être utilisé mais, en raison de la puissance de l'appareil, la bouteille aura tendance à se gripper et à produire du gaz à basse pression, ce qui affectera la température de votre barbecue.
- Lors du choix de l'emplacement de votre barbecue, les critères suivants doivent être pris en considération.
- Les deux côtés et l'arrière du barbecue : les côtés et l'arrière du barbecue doivent être éloignés d'un mètre de tout élément susceptible de gêner son fonctionnement.
- Au-dessus du barbecue : **RIEN NE DOIT SE TROUVER AU-DESSUS DU BARBECUE.**
- **NOTICE À L'INTENTION DU CONSOMMATEUR** -Conservez ces instructions pour référence ultérieure.



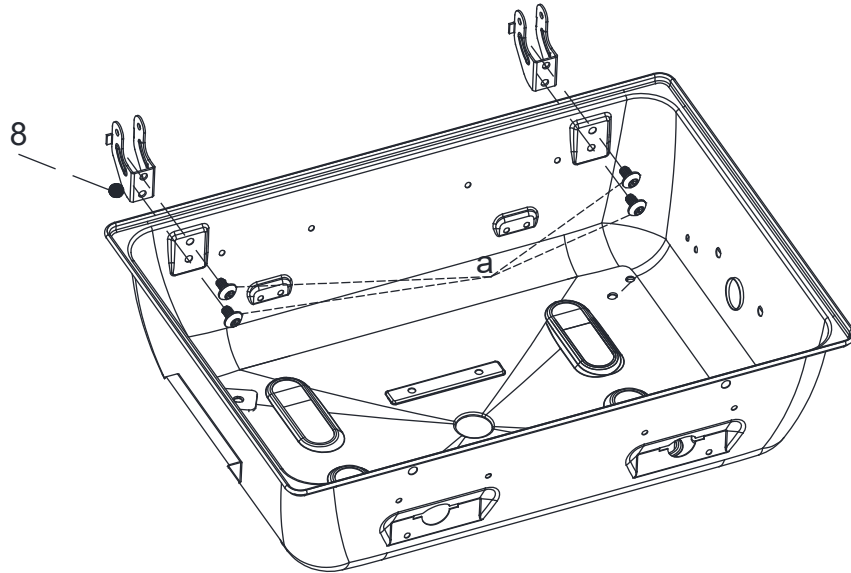
 Couvercle <b>1</b> x 1	 Brûleur <b>9</b> x 2	 Ensemble de valve <b>17</b> x 1	M6x10  <b>a</b> x 16
 Charnière du couvercle <b>2</b> x 2	 Corps <b>10</b> x 1	 Panneau de contrôle <b>18</b> x 1	M6x15  <b>b</b> x 6
 <b>3</b> x 1	 Tablette latérale <b>11</b> x 2	 Bouton <b>19</b> x 2	M6x15  <b>c</b> x 4
 Grille de cuisson <b>4</b> x 1	 Support du corps <b>12</b> x 2	 Base du bouton <b>20</b> x 2	M6x10  <b>d</b> x 8
 Poignée <b>5</b> x 1	 Support du bac à graisse <b>13</b> x 2	 Base du bouton <b>20</b> x 2	M4x10  <b>e</b> x 22
 Diffuseur de chaleur <b>6</b> x 2	 Tube de support inférieur <b>14</b> x 2	 Base du bouton <b>20</b> x 2	M6  <b>f</b> x 4
 Support de brûleur <b>7</b> x 1	 Bouclier thermique <b>15</b> x 1		M4  <b>g</b> x 8
 Charnière du corps <b>8</b> x 2	 Bac à graisse <b>16</b> x 1		Axe de charnière <b>h</b> x 2
			Clip  <b>i</b> x 2



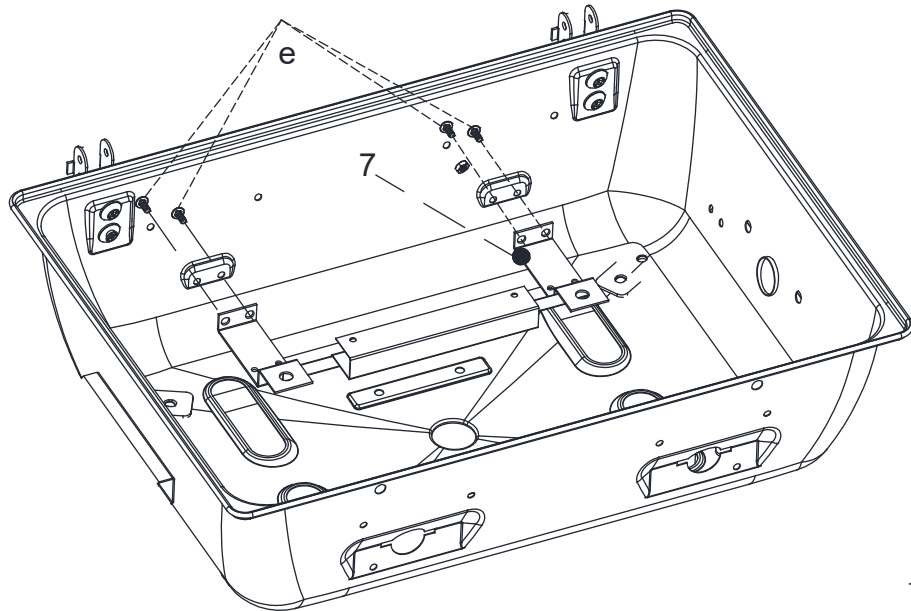
NOT INCLUDED

**a x 4**

M6x10

**e x 4**

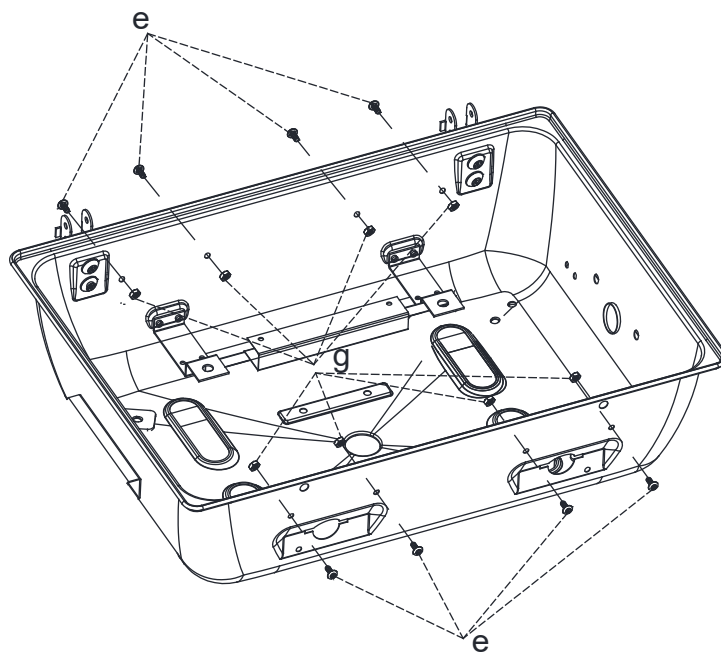
M4x10

**e x 8**

M4x10

**g x 8**

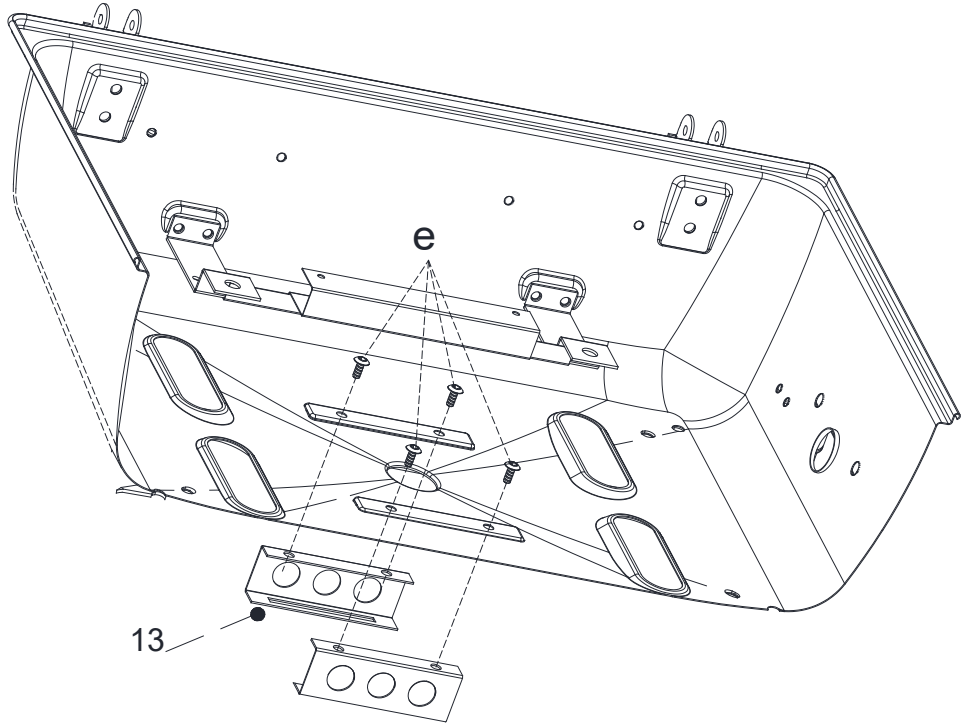
M4



ex 4



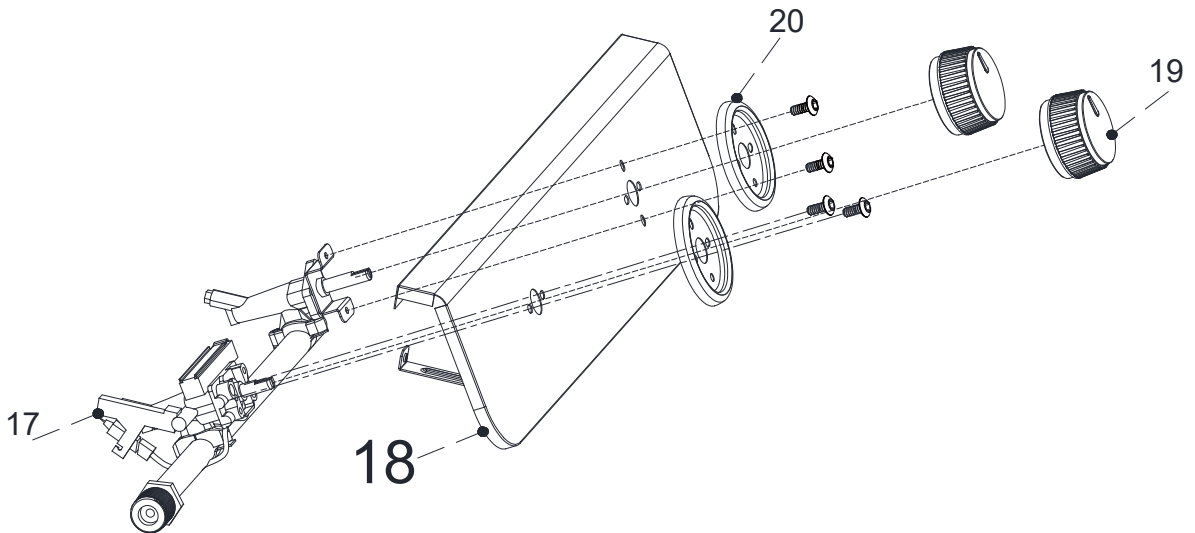
M4x10



ex 4



M4x10

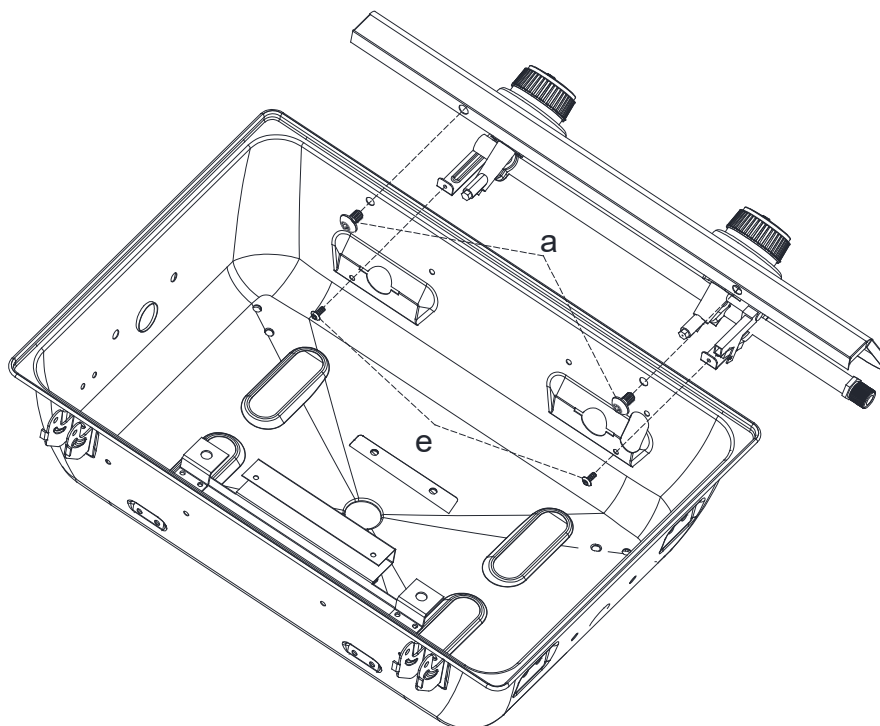


**a x 2**

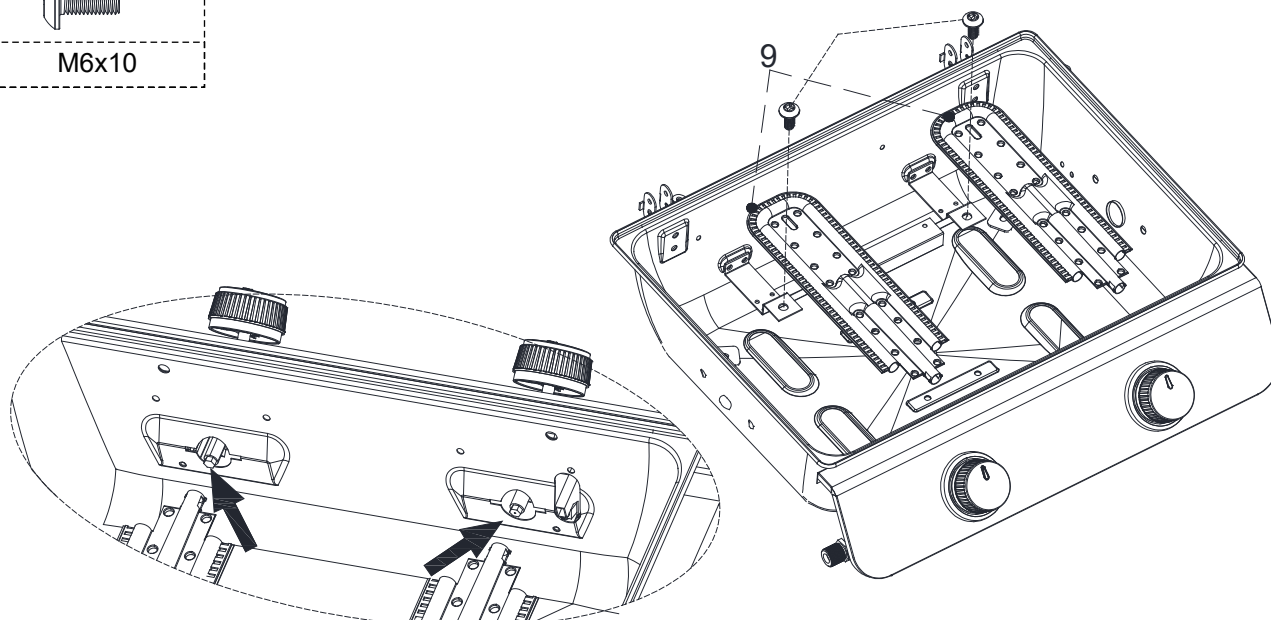
M6x10

**e x 2**

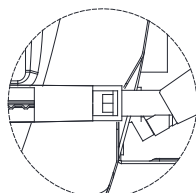
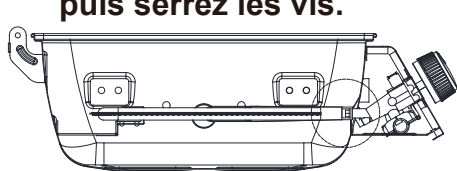
M4x10

**a x 2**

M6x10



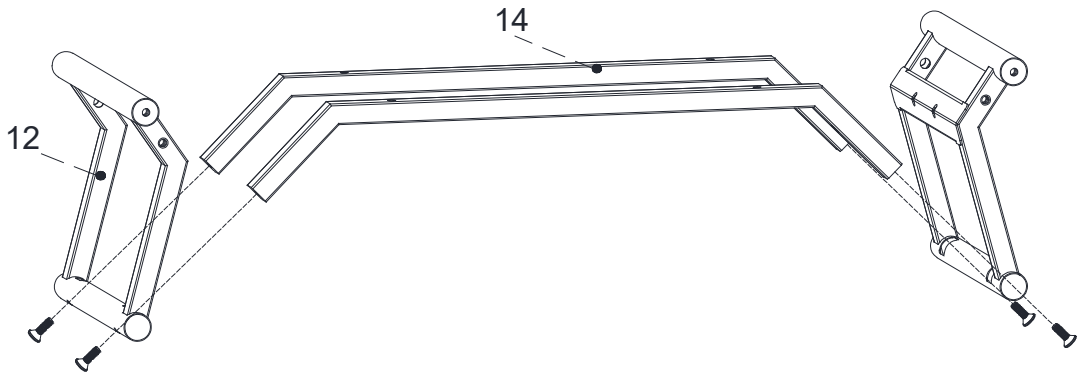
**Assurez-vous que le brûleur est déjà inséré dans l'injecteur comme sur la figure ci-dessous, puis serrez les vis.**



**c** x 4



M6x15



**b** x 4

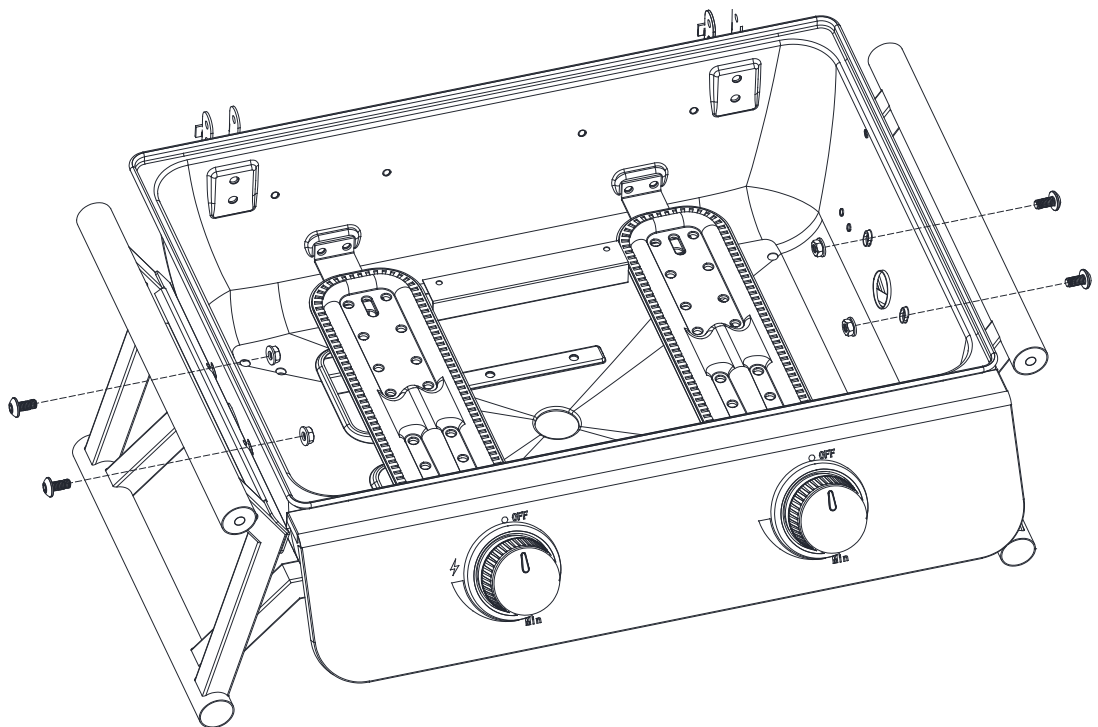


M6x15

**f** x 4



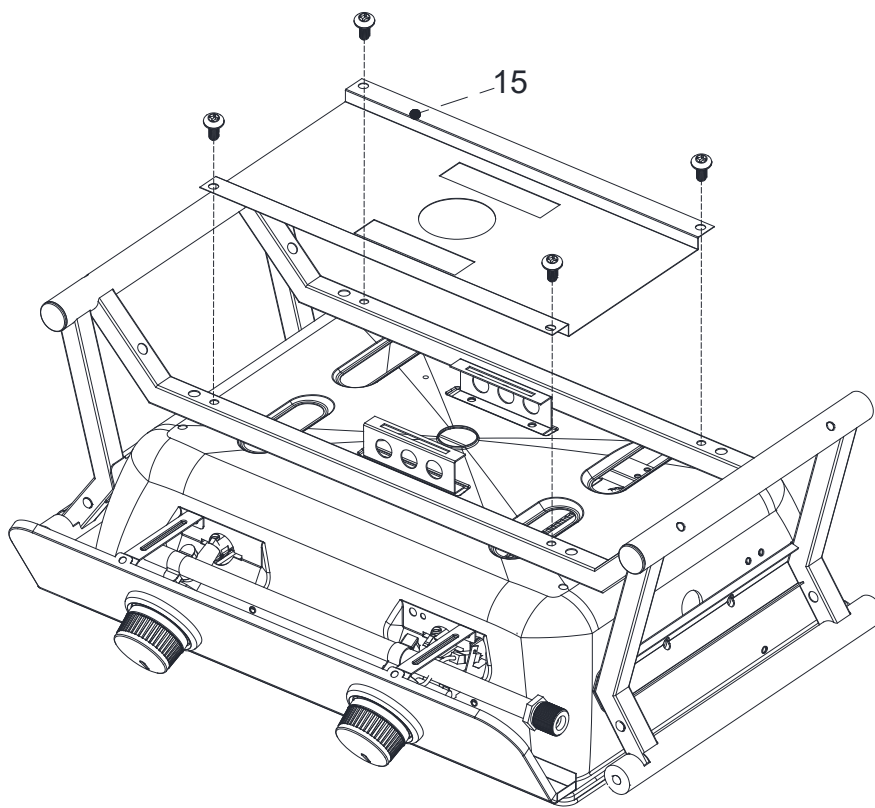
M6



**a** x 4



M6x10



**a** x 4

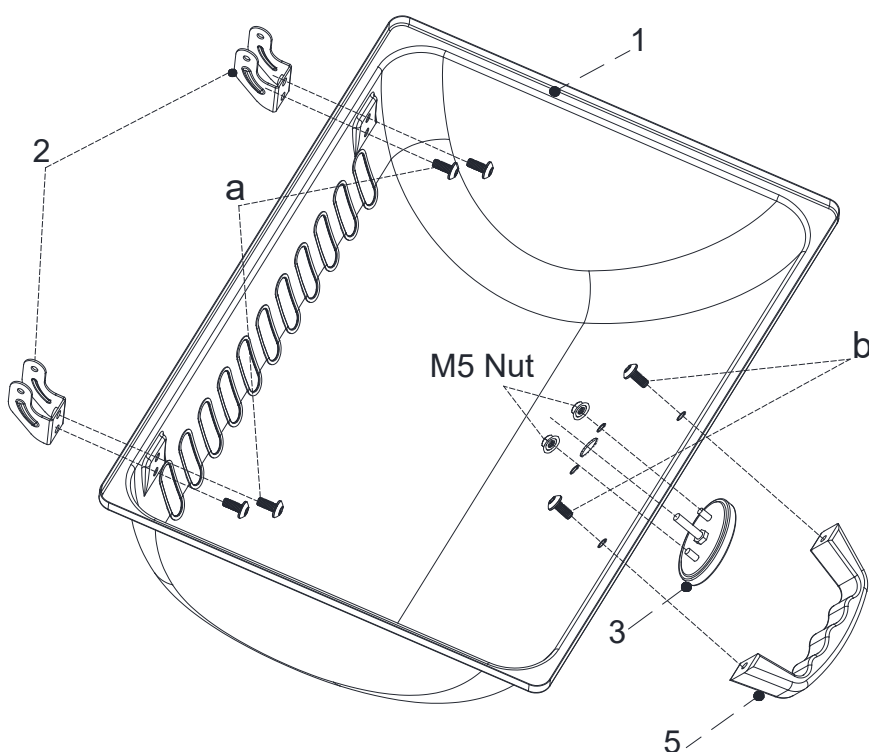


M6x10

**b** x 2



M6x15



**h x 2**

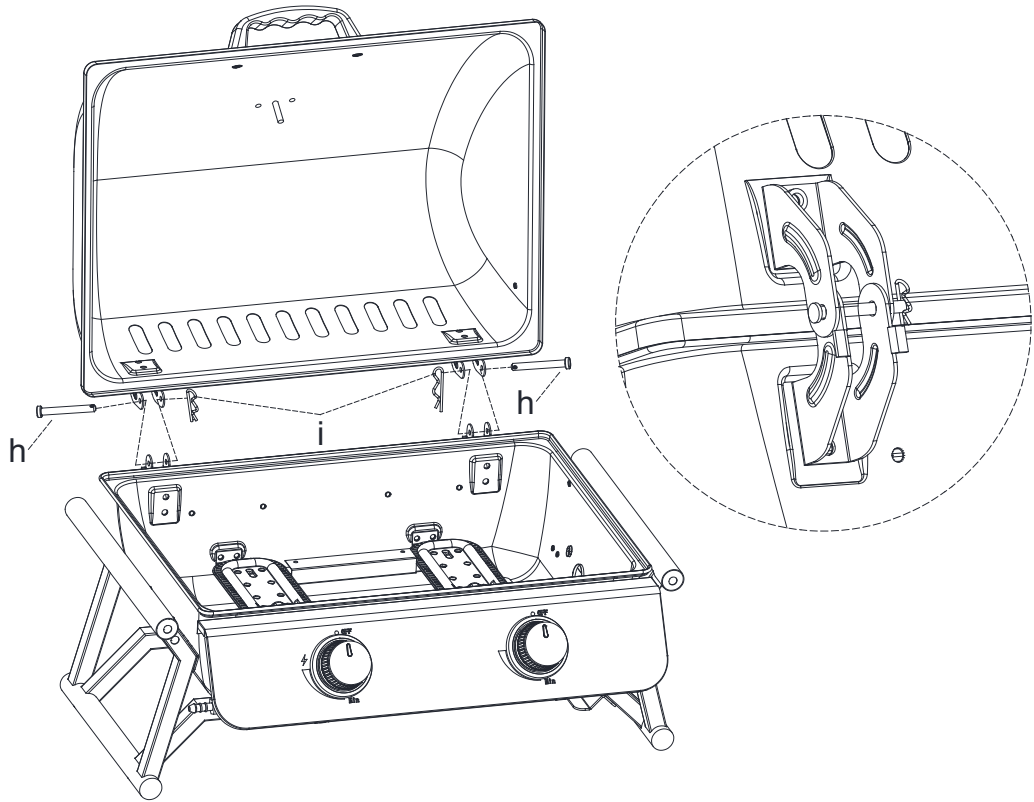


Hinge Axle

**i x 2**



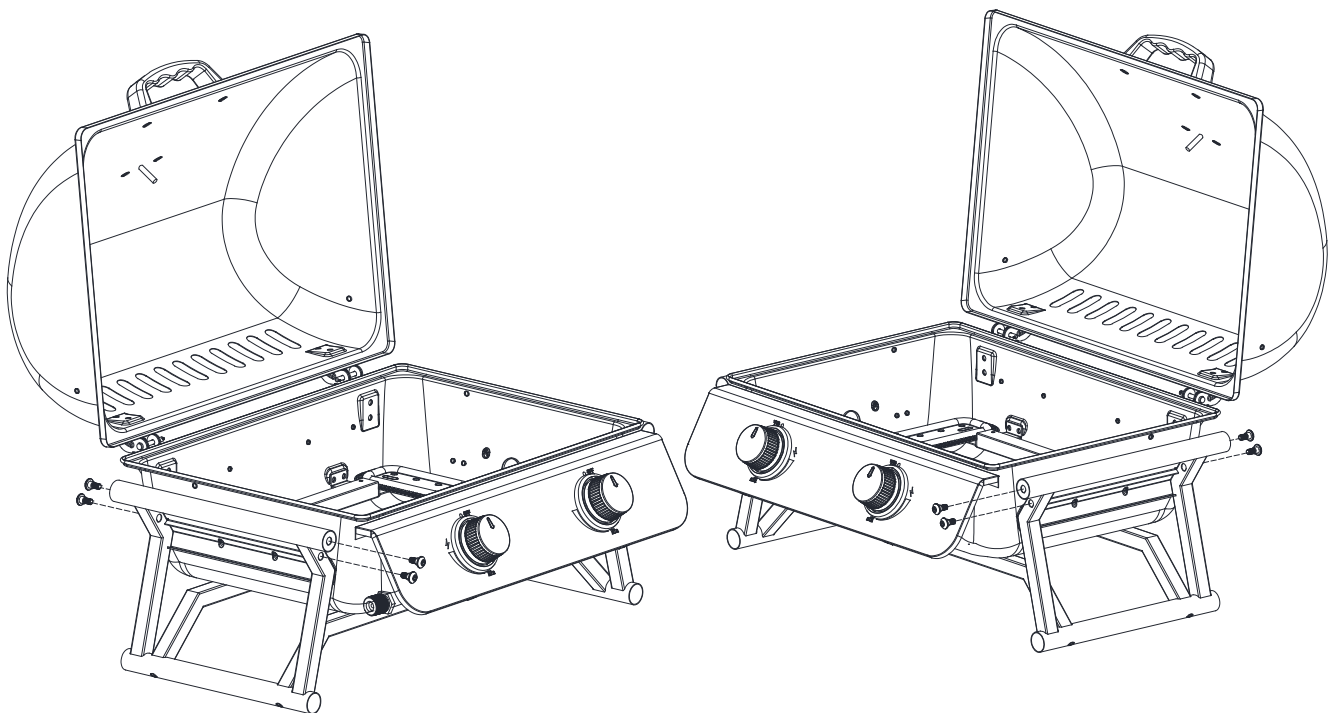
Clip

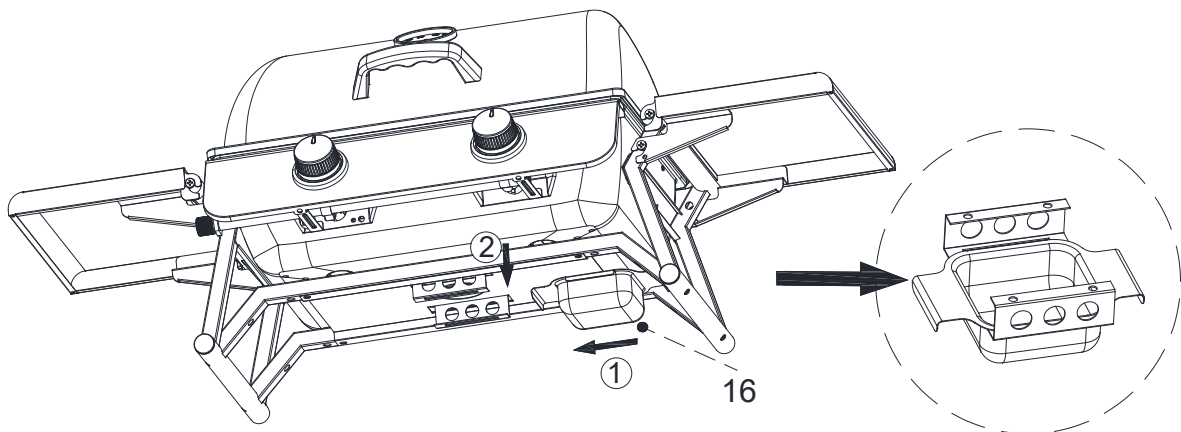
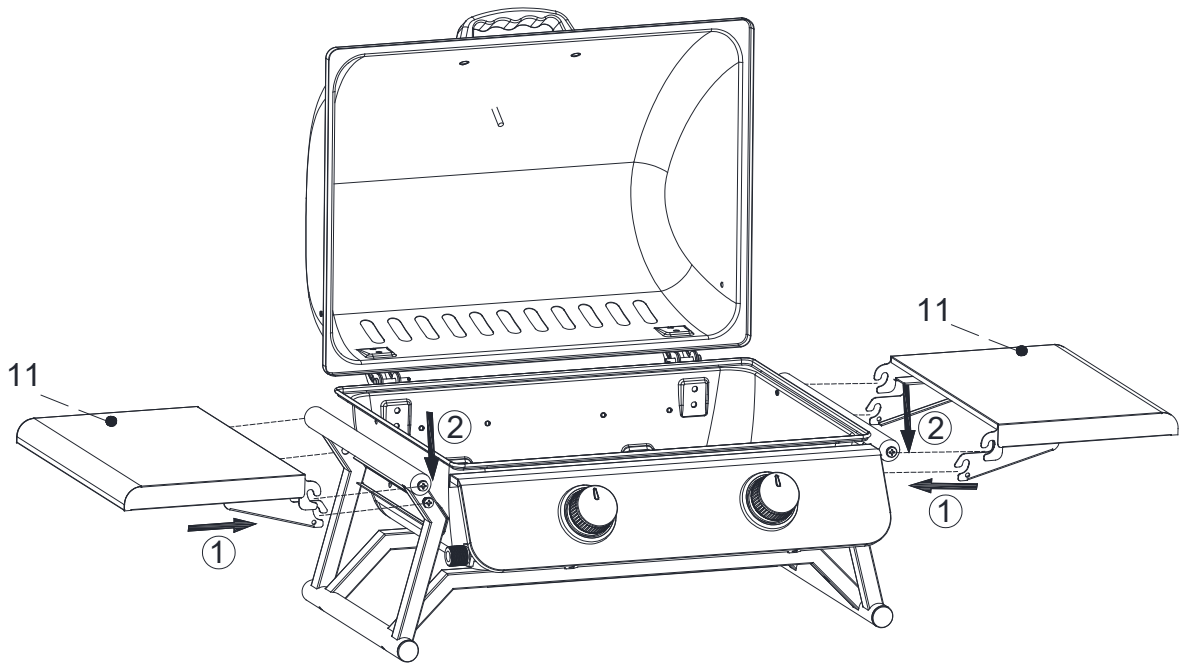


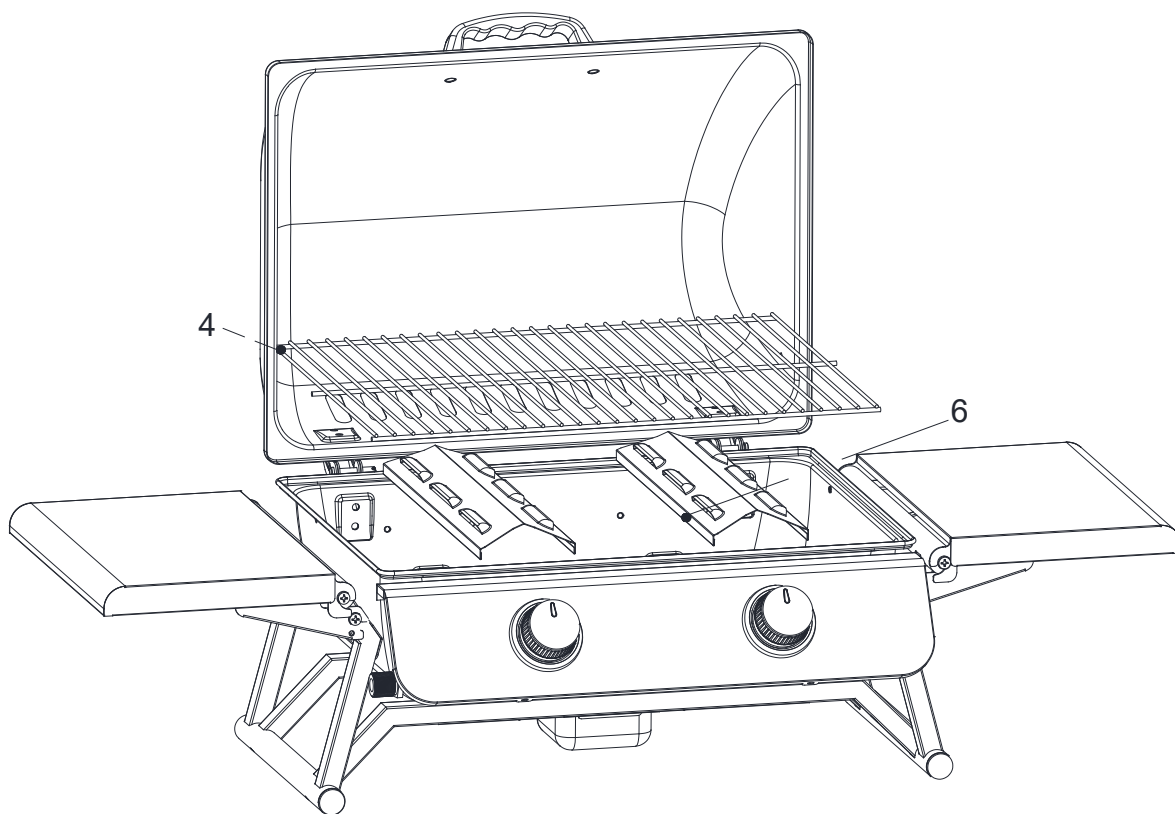
**d x 8**



M6x10





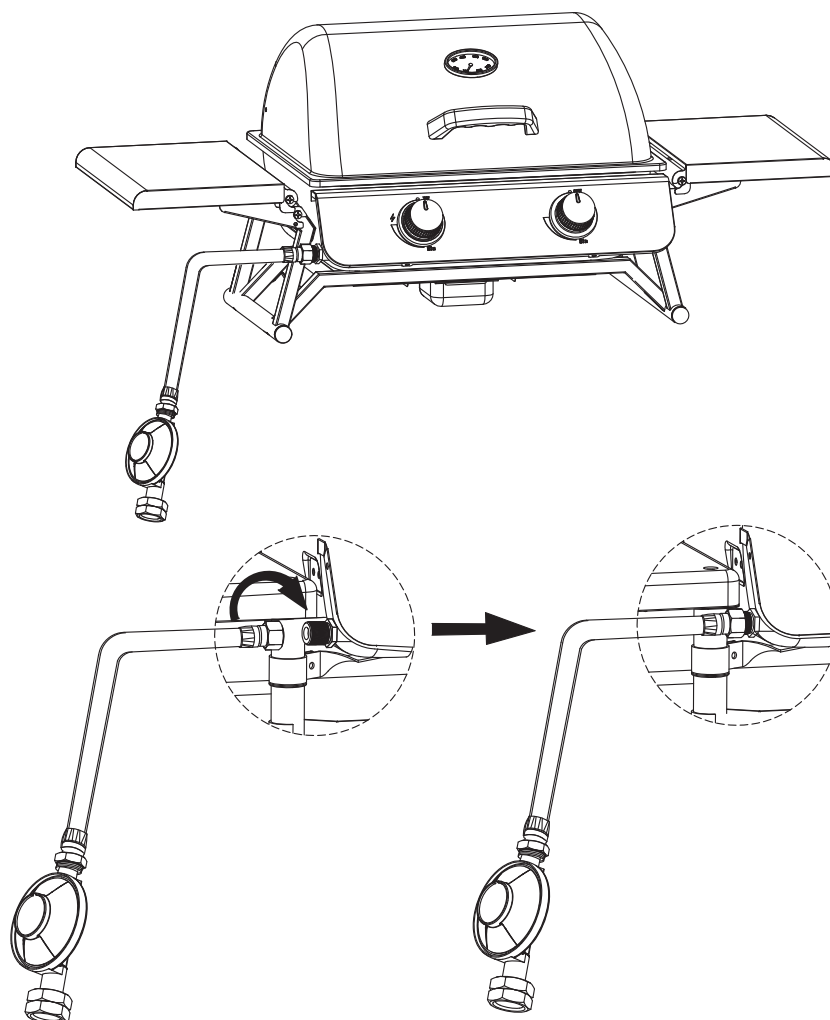


Instructions d'assemblage du Régulateur (Régulateur non inclus dans l'emballage)

La grille fonctionne avec un détendeur de 28-30 mbar pour le butane, un détendeur de 37 mbar pour le propane. Le détendeur doit être certifié conforme à la norme NF 16129, NF GAZ.

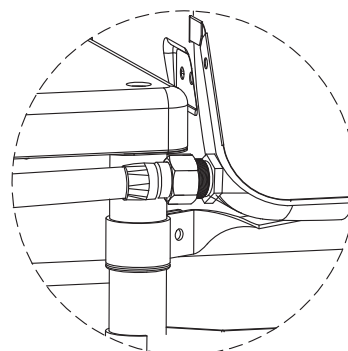
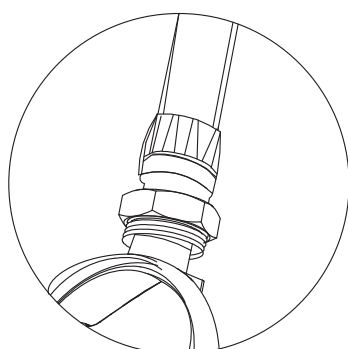
Flexible compatible avec tous les appareils G1/2.

Norme : XP D 36-112



**Avertissement !!!**

Identifiez les fuites après l'assemblage et avant utilisation ! (Reportez-vous aux instructions relatives au test d'étanchéité, page 15) La connexion ci-dessous indique les pièces qui doivent être testées pour détecter les fuites.



## **CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ À L'APPAREIL**

L'appareil ne peut être utilisé qu'avec du butane, du propane ou un mélange de GPL à basse pression et avec un détendeur basse pression approprié et un tuyau flexible. Le tuyau doit être solidement connecté au détendeur et à l'appareil à l'aide de colliers de serrage. Le barbecue fonctionne avec un détendeur de 28-30 mbar pour le butane, 37 mbar pour le propane et 30 mbar et 50 mbar pour un mélange de gaz GPL. Utilisez un détendeur approprié certifié BSEN 16129:2013. Contactez votre fournisseur de GPL pour plus d'informations sur les détendeurs appropriés pour les bouteilles de gaz.

## **DÉTENDEUR ET TUYAU**

« Ces articles sont fournis avec le barbecue

N'utilisez que des détendeurs et des tuyaux destinés à être utilisés avec GPL aux pressions indiquées ci-dessus. La durée de vie d'un détendeur est estimée à 10 ans. Il est recommandé de changer le détendeur 10 ans après sa date de fabrication.

« Le tuyau doit être changé lorsque les réglementations nationales l'exigent. Il est recommandé de changer le tuyau 5 ans après sa date de fabrication.

« L'utilisation d'un détendeur ou d'un tuyau inadapté est dangereux. Assurez-vous que les produits que vous avez sont adaptés à votre barbecue.

« Le tuyau utilisé doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation. Le tuyau doit avoir une longueur minimale de 0,6 mètre et maximale de 1,5 mètre. Un détendeur ou un tuyau endommagé doit être remplacé. Assurez-vous que le tuyau n'est pas bloqué, plié ou en contact avec une partie du barbecue autre que le point de connexion.

## **STOCKAGE APRÈS UTILISATION**

Rangez l'appareil à l'intérieur uniquement si la bouteille a été débranchée et retirée. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être stocké dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et à l'abri de la poussière.

## **Bouteille de gaz**

« Le barbecue peut être utilisé avec des bouteilles de 11 ou 15 kg. La taille maximale est de 310 mm (diamètre) x 600 mm (hauteur). Le barbecue fonctionnera mieux si des mélanges de propane ou de GPL sont utilisés. Le butane peut être utilisé mais, en raison de la puissance de l'appareil, la bouteille aura tendance à geler et à fournir du gaz à une pression plus basse, affectant ainsi les performances du barbecue. La bouteille de gaz doit se trouver à l'extérieur du barbecue.

« La bouteille de gaz doit être manipulée avec précaution ! Débranchez toujours la bouteille de gaz lorsque vous n'utilisez pas le barbecue. Remplacez le capuchon de protection sur la bouteille lorsqu'il n'est pas connecté à l'appareil.

« Éloignez toute source d'inflammation lors du changement de la bouteille de gaz.

« Les bouteilles doivent toujours être stockées à l'extérieur, à la verticale et hors de portée des enfants.

Les bouteilles ne doivent jamais être stockées à des températures supérieures à 50 °C. Ne jamais stocker les bouteilles de gaz à proximité de flammes, de brûleurs ou d'autres sources de chaleur.

## **NE JAMAIS FUMER À PROXIMITÉ D'UNE BOUTEILLE DE GAZ**

Ce barbecue est conçu pour une utilisation en extérieur, à l'écart de tout matériau inflammable. Assurez-vous qu'aucun objet situé au-dessus de l'appareil ne peut l'obstruer et que les deux côtés et l'avant de l'appareil sont à au moins 1 mètre de tout objet susceptible d'entraver son fonctionnement. Assurez-vous que les trous de ventilation de l'appareil ne sont pas obstrués. Le barbecue doit être placé sur une surface plane et stable. L'appareil doit être protégé des courants d'air directs et des intempéries (pluie, etc.).

Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être démontées par l'utilisateur. Ne modifiez aucune partie du barbecue. Les réparations et l'entretien ne doivent être effectués que par un technicien agréé.

#### Raccordement de la bouteille de gaz à la grille

« Avant le raccordement, assurez-vous que rien n'obstrue le haut de la bouteille, le détendeur, le brûleur ou les orifices du brûleur. Les araignées et les insectes peuvent pénétrer et obstruer l'orifice du tube d'alimentation du brûleur. Un brûleur obstrué pourrait provoquer un incendie sous l'appareil. Nettoyez les orifices du brûleur à l'aide d'un cure-pipe solide.

« Fixez le tuyau à l'appareil à l'aide d'une clé pour le serrer sur le câble de connexion. Lors du remplacement du tuyau, il doit être fixé à l'appareil et au détendeur à l'aide de colliers de serrage. Débranchez le détendeur de la bouteille (en suivant les instructions fournies avec le détendeur) lorsque le barbecue n'est pas utilisé.

Le barbecue doit être utilisé dans un endroit bien ventilé. N'obstruez pas le flux d'air de combustion vers le brûleur lors de l'utilisation du barbecue. CE BARBECUE EST UNIQUEMENT DESTINÉ À UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR.

**IDENTIFIEZ TOUTE FUITE AVANT UTILISATION. IDENTIFIEZ TOUTE FUITE AVANT UTILISATION.**

#### **FAITES TRÈS ATTENTION !!**

**En cas de fuite de gaz, coupez immédiatement l'alimentation en gaz.**

#### TEST D'ÉTANCHÉITÉ

« Mélangez un volume de liquide vaisselle à trois volumes d'eau pour obtenir 60 à 90 ml de solution de recherche de fuites.

« Assurez-vous que la vanne de régulation est fermée.

« Connectez le détendeur à la bouteille et la vanne d'ouverture/fermeture au brûleur. Assurez-vous que les connexions sont correctement effectuées, puis ouvrez la vanne d'admission de gaz.

« Étalez la solution sur le tuyau et tous les joints avec une brosse. La présence de bulles indique une fuite de gaz, qui doit être réparée avant d'utiliser le barbecue.

Testez à nouveau, une fois la fuite réparée.

Fermez la vanne d'admission de gaz sur la bouteille lorsque l'essai est terminé.

. Si une fuite qui ne peut pas être réparée est détectée, ne tentez aucune autre action mais contactez votre distributeur.

## Instructions d'allumage pour le brûleur principal

1. Ouvrez le couvercle.
2. Tournez les boutons de commande dans le sens horaire jusqu'à la position d'arrêt.
3. Connectez le détendeur à la bouteille de gaz. Ouvrez la vanne d'admission de gaz sur la bouteille. À l'aide d'une solution savonneuse, recherchez toute fuite de gaz entre la bouteille et le détendeur.
4. Appuyez sur le premier bouton de commande et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'allumage ⚡, ce qui permet d'allumer le premier brûleur. Allumez toujours le brûleur principal en premier.
5. Allumez les autres brûleurs en tournant le bouton de commande sur la position « HI ». Ils seront éclairés par le canal de la flamme. Démarrez toujours du côté gauche vers le brûleur du côté droit.
6. Ajustez la puissance de la flamme en tournant le bouton sur la position Haut/Bas.
7. Si le brûleur ne s'allume pas, allumez-le avec une allumette dans l'orifice sur le côté de l'appareil. Contactez votre distributeur de gaz pour faire réparer le système d'allumage.
8. Pour éteindre le barbecue, dosez la valeur sur la bouteille ou l'interrupteur sur le détendeur si vous avez fini d'utiliser le barbecue, puis tournez les boutons de commande de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre en position « ARRÊT ».

## Avis pour la première utilisation

Fermez la hotte et laissez la combustion du gaz au réglage Min pendant 15 minutes.  
Les odeurs de la surface traitée sont éliminées par la température élevée.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Avertissement général

- Avant de procéder au nettoyage, attendez que le barbecue à gaz soit suffisamment refroidi.
- Avant le nettoyage, retirez la bouteille de gaz.
- N'utilisez pas de détergents inflammables.
- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres ustensiles abrasifs pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour four. Le nettoyeur pour four attaque la surface peinte.
- Nettoyez le barbecue après chaque utilisation.

### Surface extérieure

- Utilisez des détergents doux, de la soude caustique et de l'eau chaude.
- Des agents abrasifs doux peuvent être utilisés pour les taches tenaces.
- Ensuite, rincez abondamment à l'eau.

### Surface intérieure

La surface intérieure du couvercle de la grille présente-t-elle un risque d'écaillage de la peinture ? Il y a de la graisse brûlée qui s'écaille.

- Nettoyez soigneusement la surface avec de la mousse de savon chaud hautement concentrée.
- Rincez abondamment à l'eau et laissez sécher le couvercle.

### Surface intérieure du fond du barbecue

- Enlevez les résidus à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir.
- À l'aide de mousse de savon et d'une éponge, terminez en lavant la surface.
- Rincez abondamment à l'eau et laissez sécher la surface.

### Grille de cuisson et grille de réchauffage

- Utilisez de la mousse de savon douce.
- Des agents abrasifs doux peuvent être utilisés pour les taches tenaces.
- Ensuite, rincez abondamment à l'eau.

### Nettoyer le brûleur

- Coupez le gaz au niveau du bouton de commande et débranchez la bouteille.
- Retirez la grille de refroidissement.
- Nettoyez le brûleur avec une brosse douce ou souffler de l'air comprimé et essuyez-le avec un chiffon. Nettoyez tous les ports obstrués avec un cure-pipe ou un fil dur (comme un trombone ouvert).
- Inspectez le brûleur pour tout dommage (fissures ou trous). Si des dommages sont constatés, remplacez-le par un nouveau brûleur. Réinstallez le brûleur, assurez-vous que les orifices de la vanne de gaz sont correctement positionnés et sécurisés à l'intérieur de l'entrée du brûleur (venturi).

### Ranger le barbecue à gaz

- Avant de le ranger, assurez-vous que le barbecue est propre et sec.
- Rangez le barbecue dans une pièce sèche et sans poussière.
- Utilisez toujours une housse pour protéger le barbecue afin d'éviter la rouille.

### Dépannage

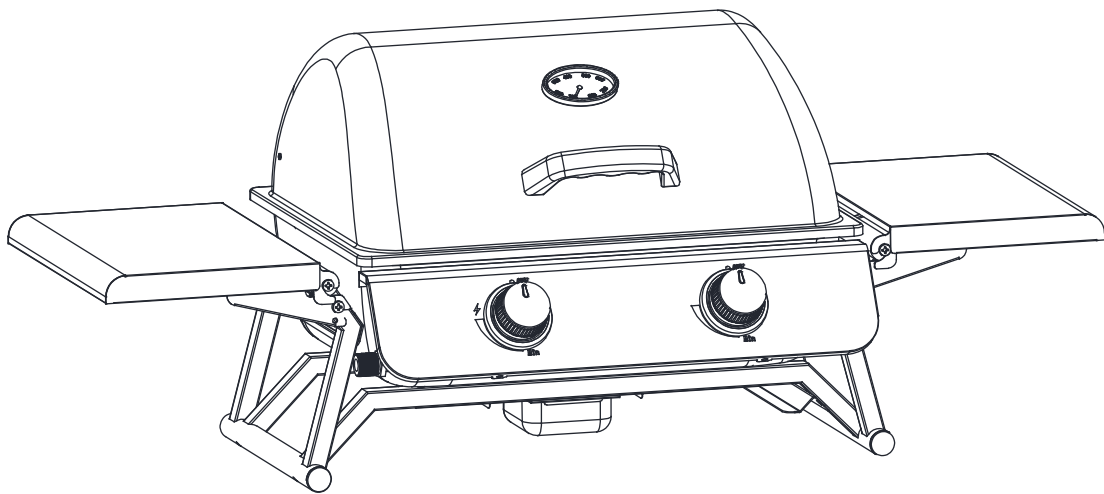
Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs ne s'allument pas via le système d'allumage	La bouteille de gaz GPL est vide.	Remplacer par une bouteille pleine
	Détendeur défectueux.	Faites vérifier le détendeur ou remplacer
	Obstructions dans le brûleur	Nettoyer le brûleur
	Obstructions dans le jet de gaz et le tuyau	Jets propres et tuyau de gaz
	Fil d'électrode desserré ou déconnecté sur l'électrode ou l'unité d'allumage	Rebrancher le fil
	L'électrode ou le fil est endommagé	Changer l'électrode et le fil
	Allumeur à bouton-poussoir défectueux	Changer l'allumeur
Flamme faible ou retour de flamme (feu dans le tube du brûleur - un sifflement ou un rugissement peut être entendu)	Bouteille de gaz GPL trop petite	Utilisez une bouteille plus grande
	Obstructions dans le brûleur	Brûleur propre
	Obstructions dans les jets de gaz ou les tuyaux de gaz	Jets propres et tuyau de gaz
	Conditions venteuses	Utiliser le barbecue dans une position plus abritée
Difficulté à tourner le bouton de commande	Bouton de commande cassé	Remplacer le bouton de commande
	Vanne de gaz bloquée	Remplacer la vanne de gaz



IN240900560V01

**846-182V60BK**

**EN**




## **GAS BARBECUE**

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

**IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY**

# **INSTRUCTION MANUAL**

## Technical specification

Product Name	Gas Barbecue			
Model No.	846-182			
SKU Code	846-182V60BK			
Heat Rate	5.6 kW			
Destination	FR			
Gas Category	<input checked="" type="checkbox"/> I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Type of gas	Butane	Propane	Butane/Propane/LPG Gas Mixtures	
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Consumption	408 g/h	400 g/h	408 g/h	408 g/h
Injector Size	0.83 mm		0.72mm	
Country of destination	I3+(28-30/37)	BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI		
	I3B/P(30)	BE,CY,DK,EE,FI,FR,HU,IT,LT,NL,NO,SE,SI,SK,RO,HR TR,BG,IS,LU,MT		
	I3B/P(50)	AT,DE,SK,CH		
Identification Code	1336DQ061		 <b>1336-25</b>	
Outdoor use only.				
ATTENTION : Accessible parts may be very hot. Keep young children away.				
Please read the operating instruction before using the appliance.				

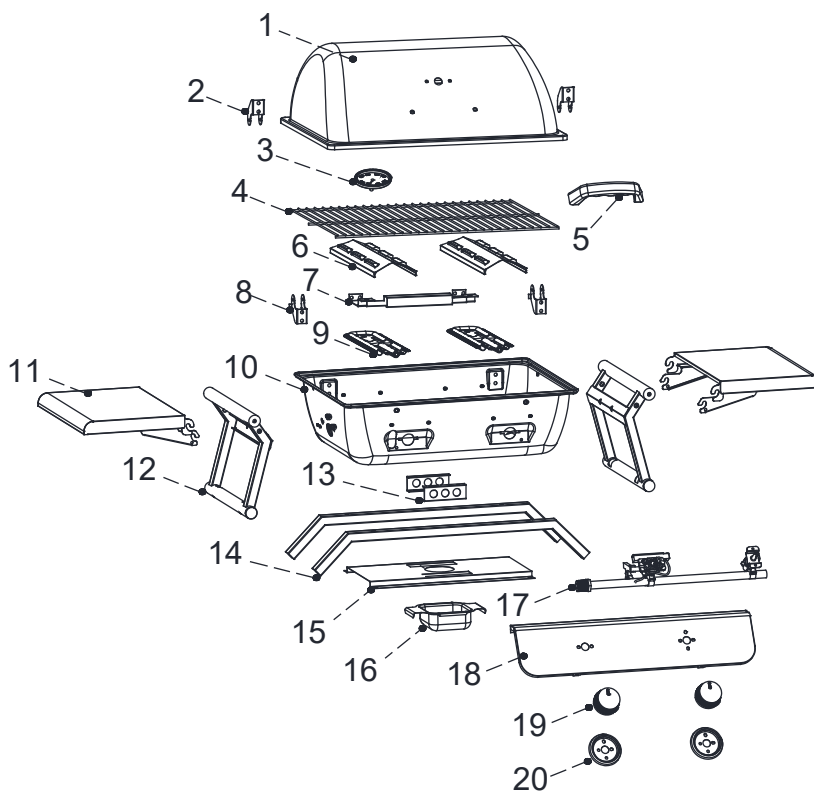
Manufacturer : MH France



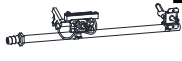






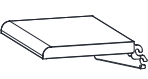


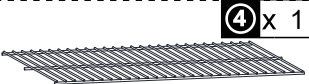







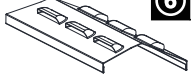

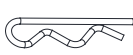





**Lighting** : Main Burner: Single shot piezo ignition unit which lights a transient pilot

**Warning: DO NOT put the grill on  
any combustible surface during use.**

## **IMPORTANT**

- **Read the following instructions carefully and ensure that your barbecue is correctly installed, assembled and maintained. Failure to follow these instructions could cause serious injury and/or damage to property.**
- **Use outdoor only.**
- **WARNING : accessible parts may be very hot . Keep young children away .**
- **Read the instructions before using the appliance.**
- **This appliance must be kept away from flammable materials during use.**
- **Do not move the appliance during use.**
- **Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.**
- **Do not modify the appliance.**
- **Always use protective gloves when handling particularly hot components.**
- **For any question concerning the assembly or operation of the appliance, please contact your retailer or LPG distributor.**
- **When choosing a site for use, always position the appliance and gas cylinder on a flat surface.**
- **Never light the appliance with the LID closed.**
- **Your barbecue uses an 11 or 15 kg gas cylinder. Your barbecue's performance will be improved by the use of propane or LPG mixtures. Butane can be used but, due to the appliance's power, the cylinder will tend to seize and produce low pressure gas, which will affect your barbecue's performance.**
- **When choosing a location for your barbecue, the following criteria should be taken into consideration.**
- **Both sides and behind the barbecue: the sides and rear of the barbecue should be 1 metre away from any item likely to impede its operation.**
- **Above the barbecue: THERE SHOULD BE NOTHING ABOVE THE BARBECUE.**
- **NOTE TO THE CONSUMER --- Please keep these instructions for future reference.**

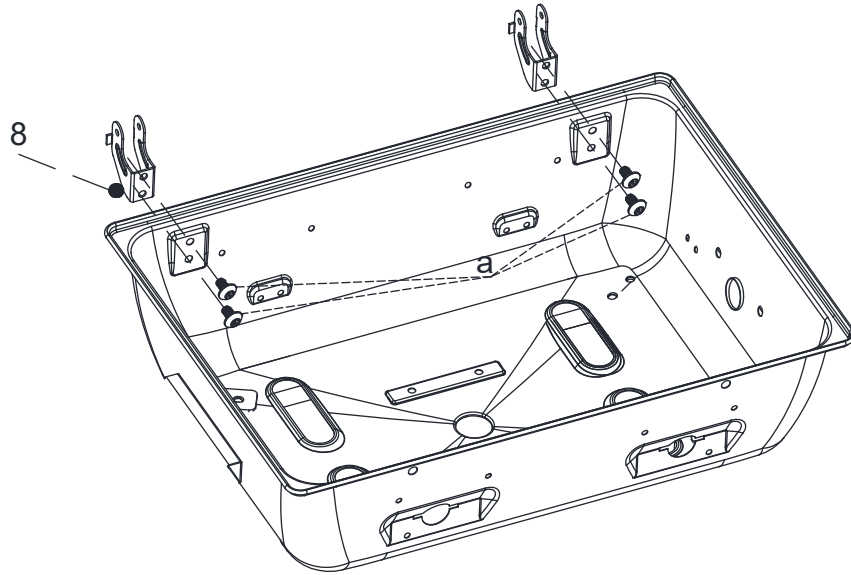


 <b>①</b> x 1	 <b>⑨</b> x 2	 <b>⑰</b> x 1	M6x10  <b>a</b> x 16
 <b>②</b> x 2	 <b>⑩</b> x 1	 <b>⑱</b> x 1	M6x15  <b>b</b> x 6
 <b>③</b> x 1	 <b>⑪</b> x 2	 <b>⑲</b> x 2	M6x15  <b>c</b> x 4
 <b>④</b> x 1	 <b>⑫</b> x 2	 <b>⑳</b> x 2	M6x10  <b>d</b> x 8
 <b>⑤</b> x 1	 <b>⑬</b> x 2	 <b>h</b> x 2	M4  <b>f</b> x 4
 <b>⑥</b> x 2	 <b>⑭</b> x 2	 <b>i</b> x 2	M6x15  <b>e</b> x 22
 <b>⑦</b> x 1	 <b>⑮</b> x 1		
 <b>⑧</b> x 2	 <b>⑯</b> x 1		

**a x 4**



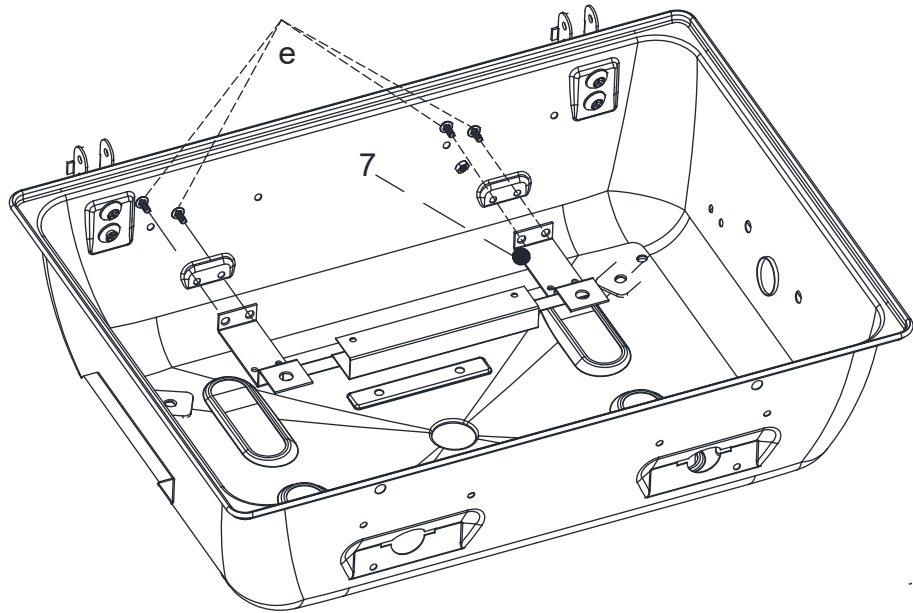
M6x10



**e x 4**



M4x10



**e x 8**

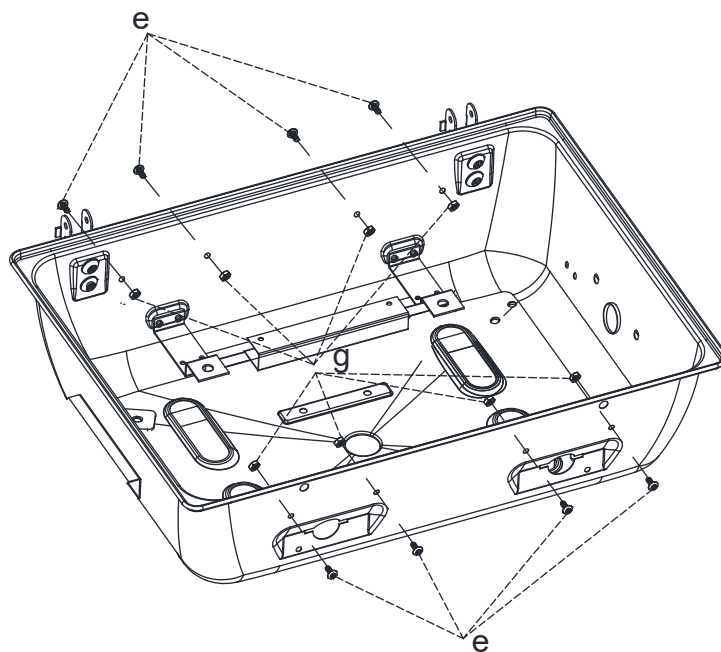


M4x10

**g x 8**



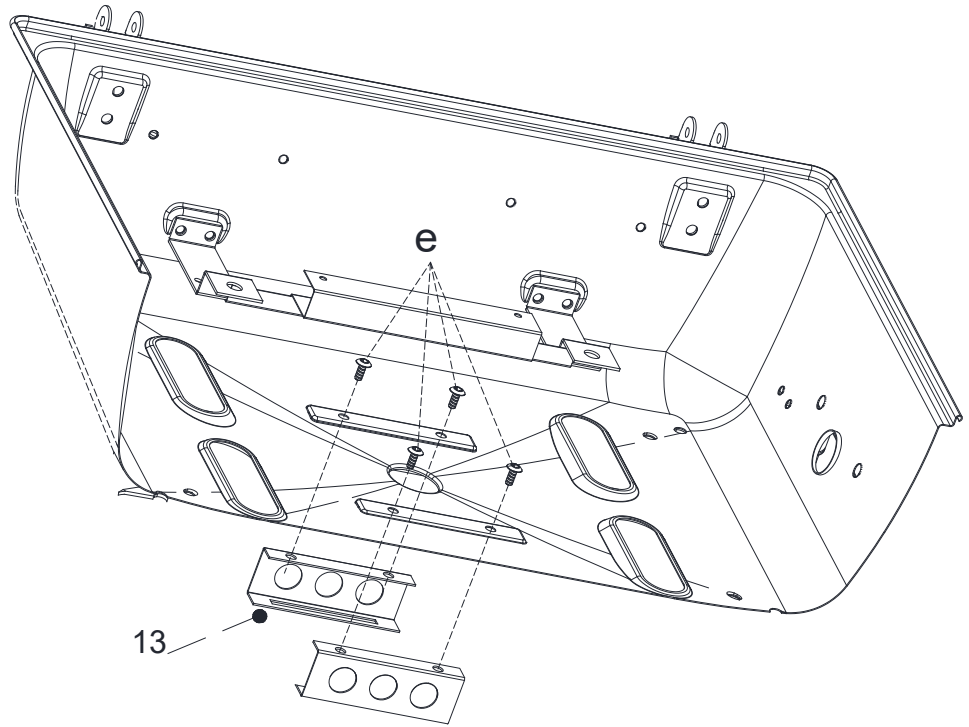
M4



ex 4



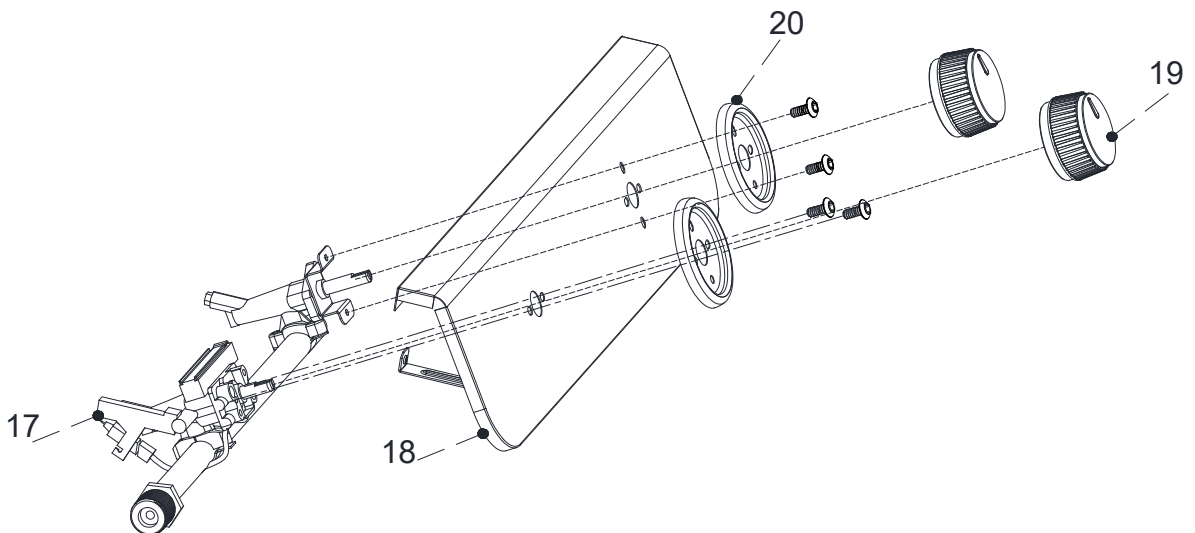
M4x10



ex 4



M4x10

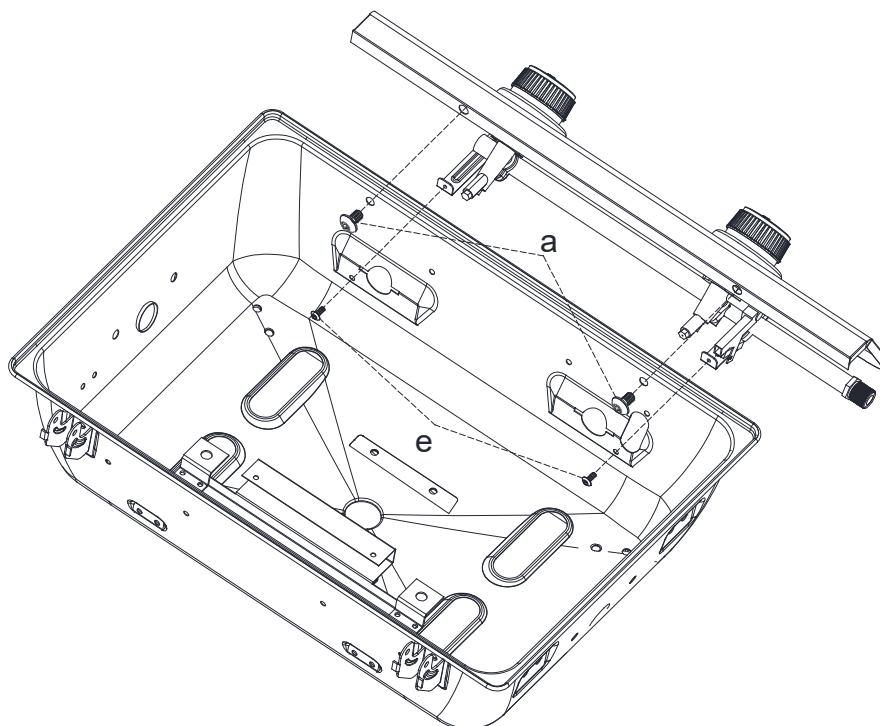


**a x 2**

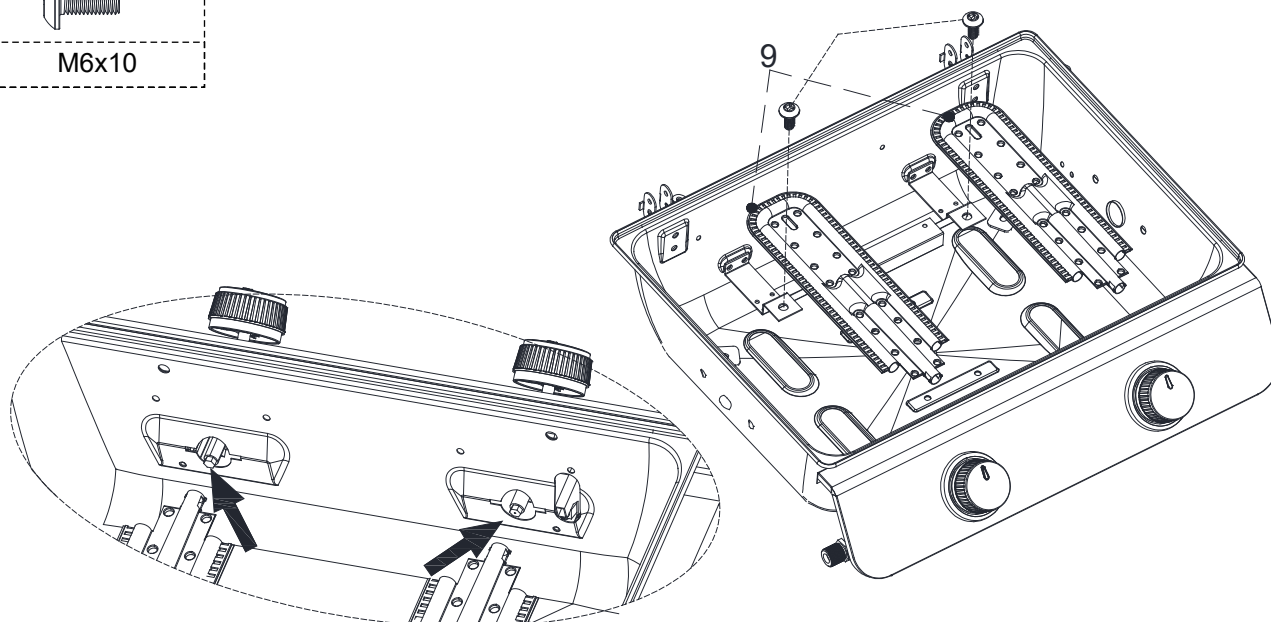
M6x10

**e x 2**

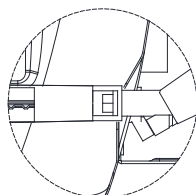
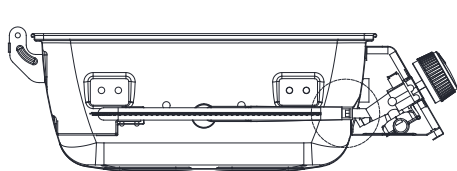
M4x10

**a x 2**

M6x10



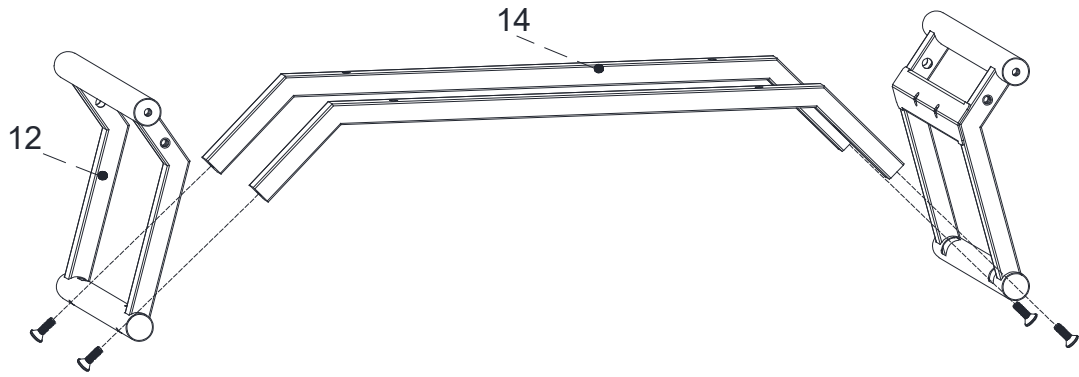
**Make sure the burner already insert into injector as below picture the tighten the screws.**



**c** x 4



M6x15



**b** x 4

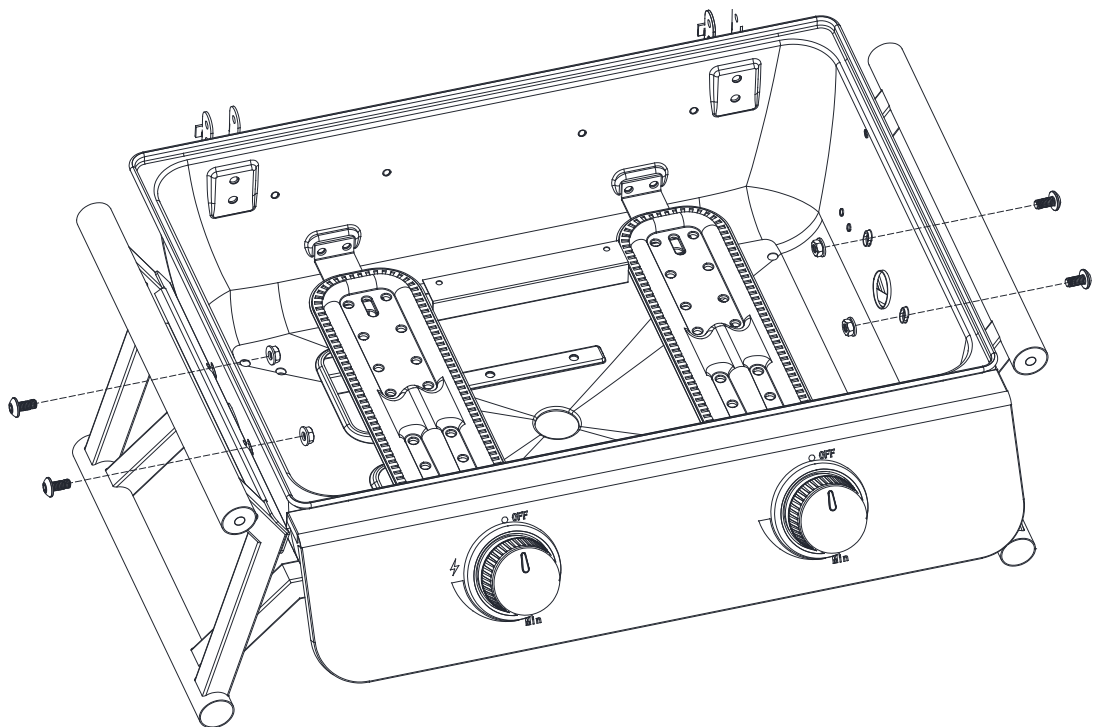


M6x15

**f** x 4



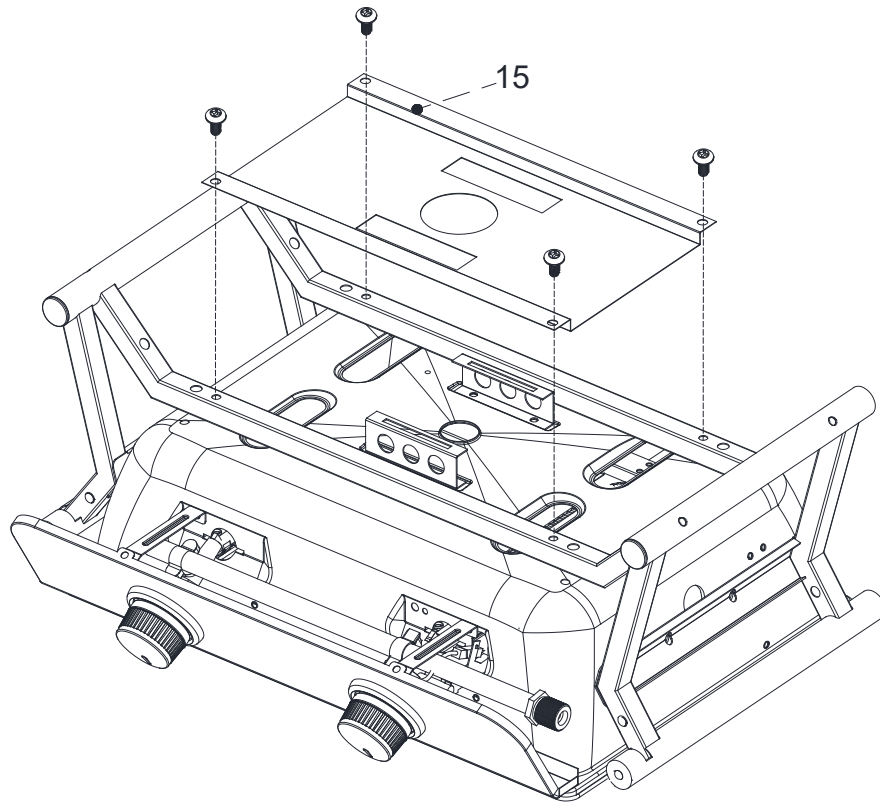
M6



**a** x 4



M6x10



**a** x 4

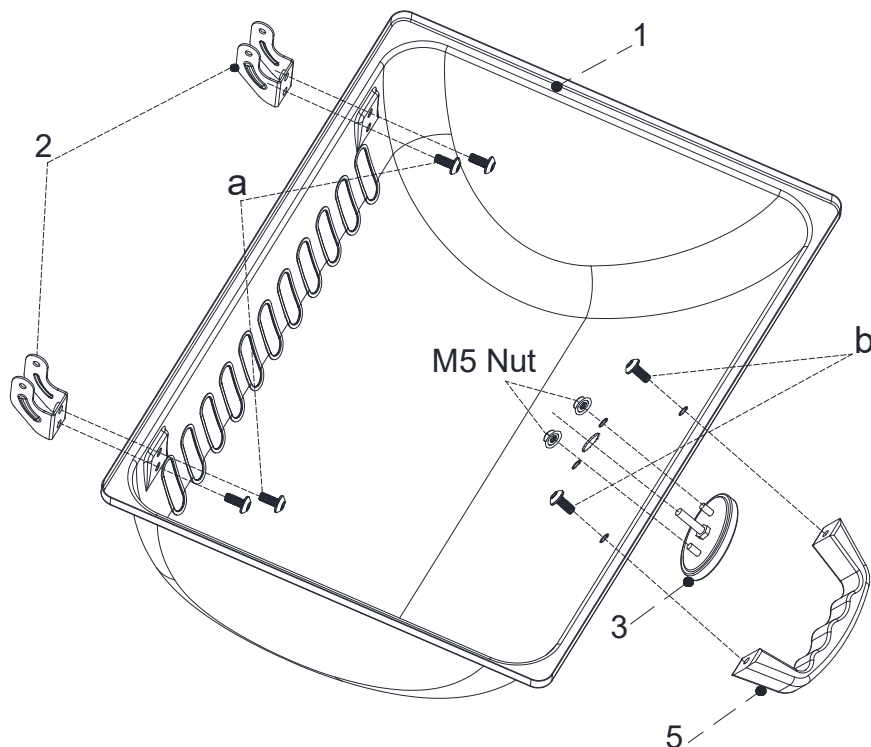


M6x10

**b** x 2



M6x15



**h x 2**

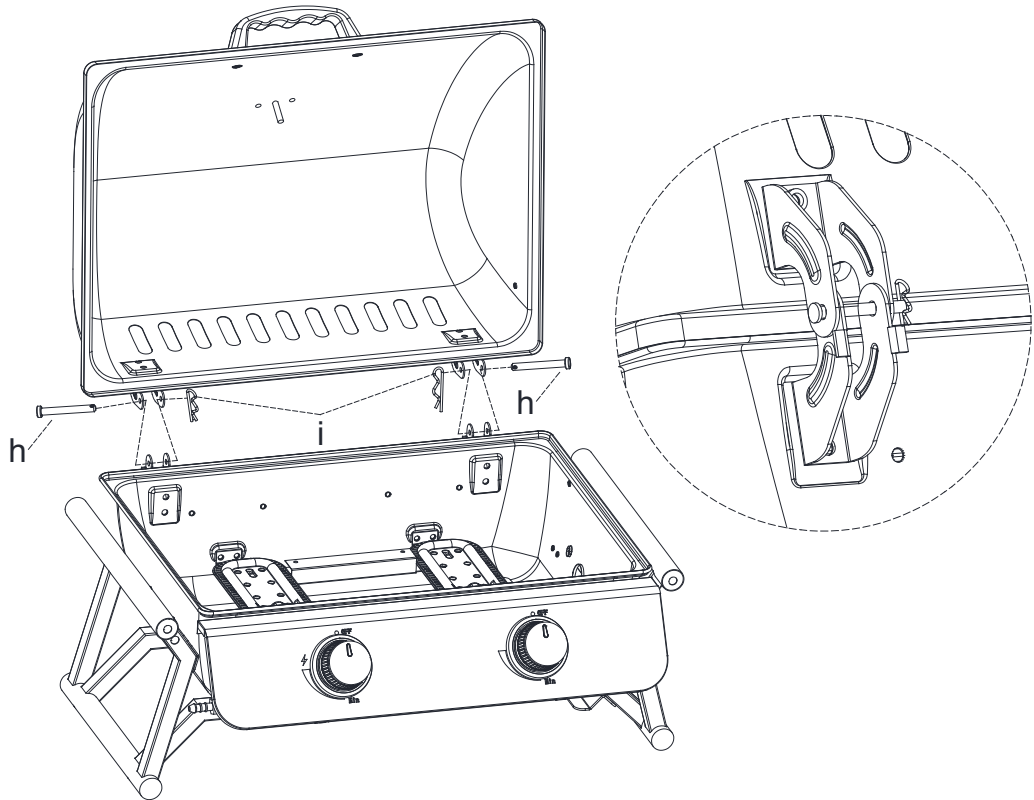


Hinge Axle

**i x 2**



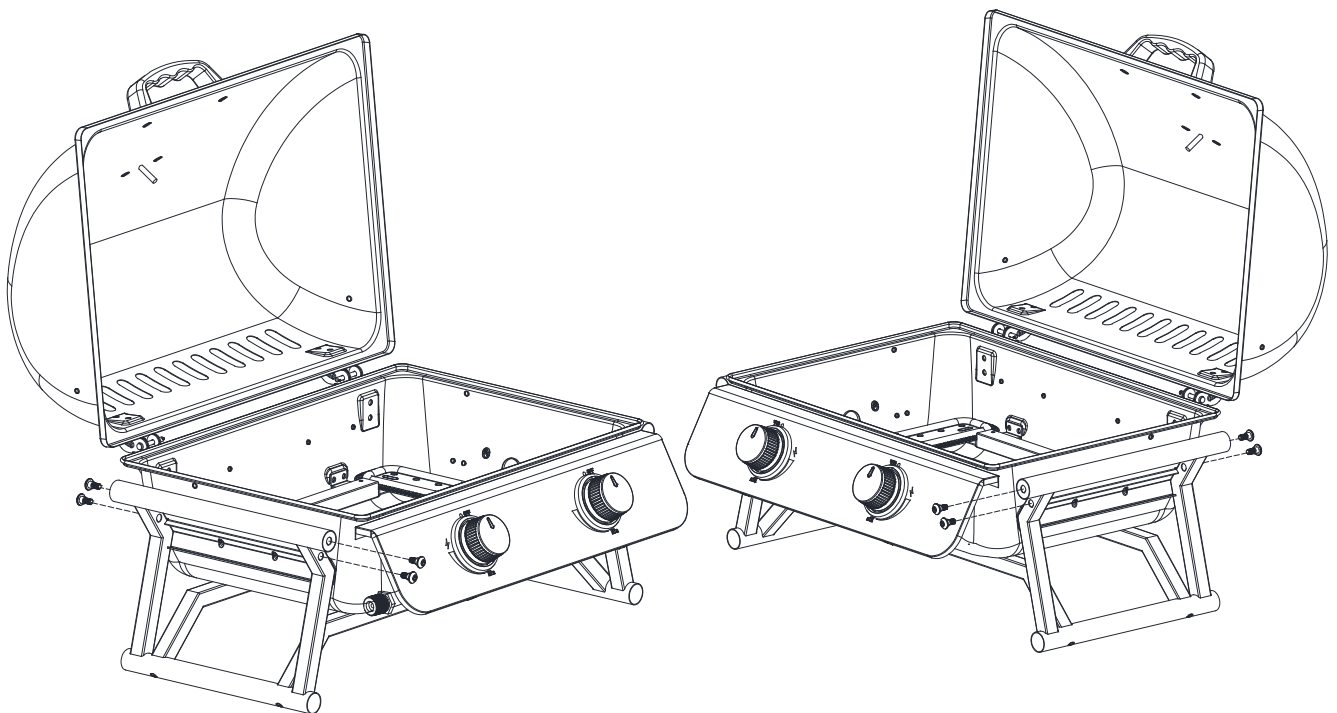
Clip

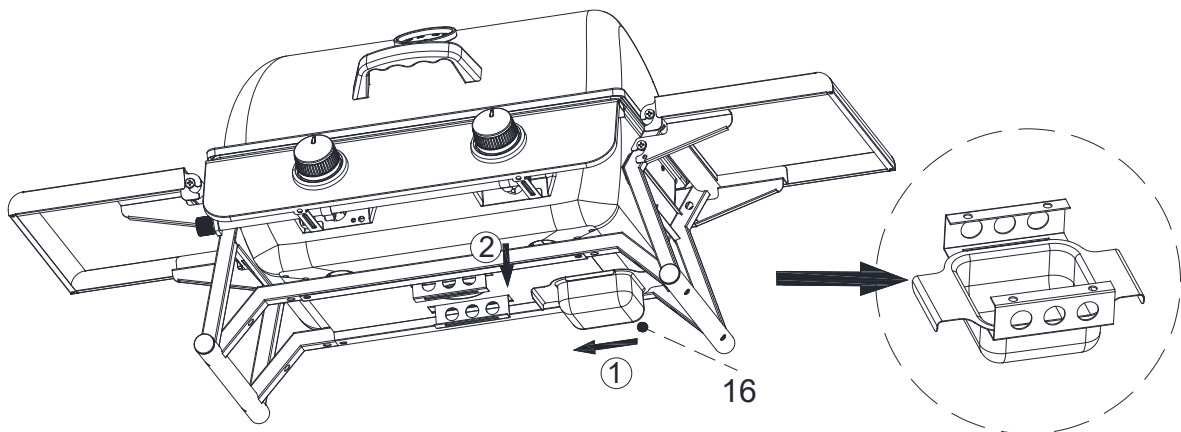
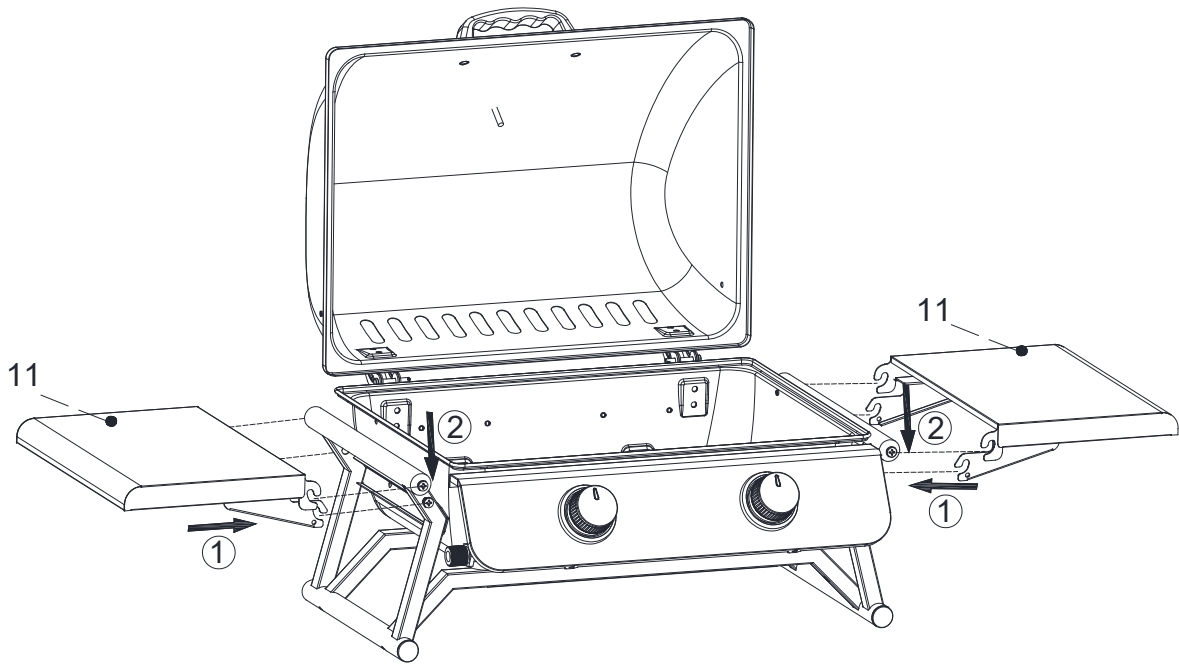


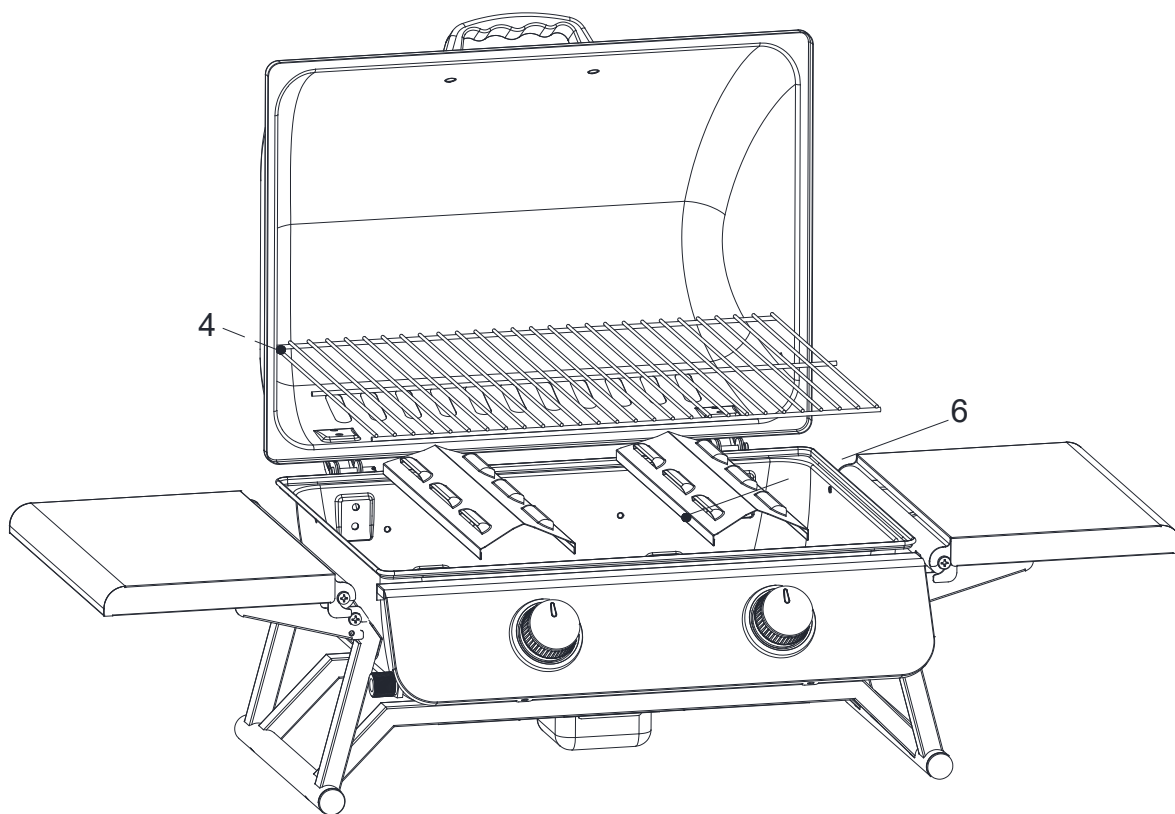
**d x 8**



M6x10







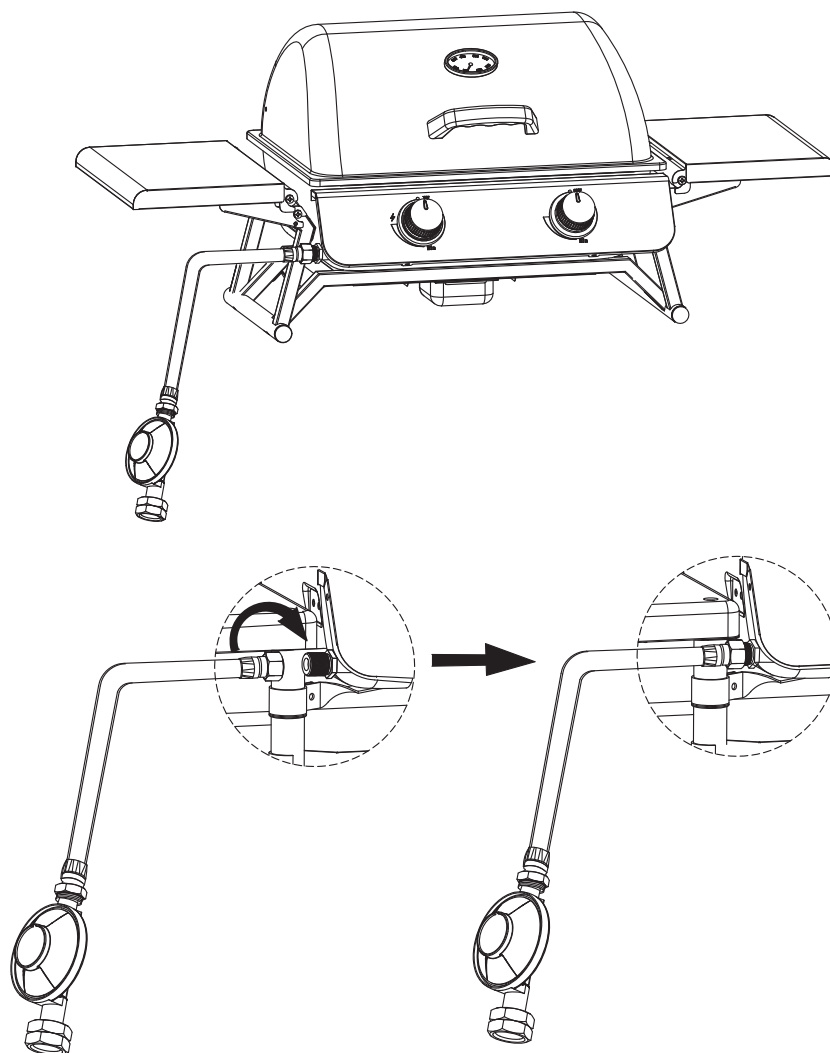
Regulator assemble instruction (Regulator is not including).

The grill operated with 28-30mbar regulator for butane, 37mbar regulator for propane

The regulator must certified to NF 16129, NF GAZ.

Flexible hose compatible with all G1/2 devices.

Hose certified to XP D 36-112

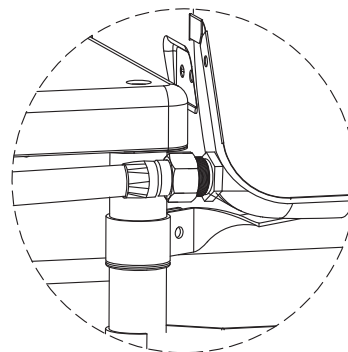
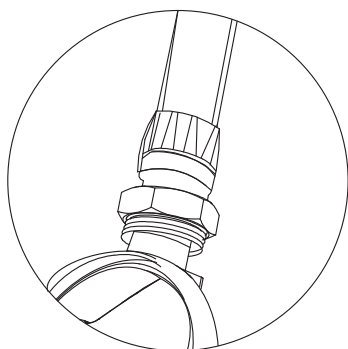


**Warning !!!**

**Identify any leaks after assemble & before use !**

**( Refer to Leak Test Instruction, Page 15 )**

**Below connection are the parts which must test the leakage.**



## **CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE**

The appliance may only be used with butane, propane or a low pressure LPG mixture and with a suitable low pressure regulator and a flexible hose. The hose must be securely connected to the regulator and the appliance with hose clips. The barbecue operates with a 28-30 mbar regulator for butane, 37 mbar for propane and 30 mbar and 50 mbar for an LPG gas mixture. Use a suitable regulator certified to BSEN 16129: 2013. Contact your LPG supplier for further information on suitable regulators for gas cylinders.

## **REGULATOR & HOSE**

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

## **STORAGE AFTER USE**

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

## **Gas cylinder**

- The barbecue may be used with 11 or 15 kg cylinders. The maximum size is 310 mm (diameter) x 600 mm (height). The barbecue will run better if propane or LPG mixtures are used. Butane can be used but, due to the appliance's power, the cylinder will have a tendency to freeze and supply gas at a lower pressure, thus affecting the barbecue's performance. The gas cylinder must be outside the barbecue.
- The gas cylinder should be handled with care! Always disconnect the gas cylinder when not using the barbecue. Replace the protective cap on the cylinder when not connected to the appliance.
- Keep any source of ignition well away when changing the gas cylinder.
- Cylinders should always be stored outdoors, vertically and out of the reach of children. Cylinders should never be stored in temperatures in excess of 50°C. Never store gas cylinders close to flames, burners or other heat sources.

**NEVER SMOKE NEAR A GAS CYLINDER**

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

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

#### **Connecting the gas cylinder to the grill .**

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

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

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

**TAKE GREAT CARE!!!**

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


#### **LEAK TEST**

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

#### **Lighting Instruction for Main Burner**

1. Open the lid.
2. Turn the control knobs clockwise to the off position.
3. Connect the regulator to the gas cylinder. Open the gas inlet valve on the cylinder. Using a

soap solution, look for any gas leak between the cylinder and the regulator.

4. Push down the first control knob and turn it anti-clockwise to the  position, this will light the first burner. Always turn on the first burner first.

5. Turn other burners on by turning the control knob to “HI” position. They will be light through flame channel. Always start from left side to right side burner.

6. Adjust the power of the flame by turning the knob to the High/Low position.

7. If the burner does not light, light it with a match in the orifice at the side of the appliance. Contact your gas distributor to have the ignition system repaired.

8. To switch the barbecue off, close the valve on the cylinder or the switch on the regulator if you have finished using the barbecue, then turn the appliance's control knobs clockwise to “OFF “ position.

### **Notice for first time using**

Close the hood and left the gas burn at Min setting for 15 minutes.

The smells from the treated surface are eliminated by the high temperature.

## **CLEANING & MAINTENANCE**

### **General Warning**

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

### **Exterior surface**

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

### **Interior surface**

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

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

### Interior surface of the barbecue bottom

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

### Cooking grid & Warming Rack

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

### Clean the burner

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

### Store the gas barbecue

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

## Trouble Shooting

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

**UK**

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

Our contact details are below:



0044-800-240-4004



enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:

MH STAR UK Ltd

1 Northampton Cross Logistics Park

Northampton Cross Road

Northampton

NN4 9FH

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/REP:

Spanish Aosom, S.L.

C/ Roc Gros, nº 15. 08550, Els Hostalets de Balenyà, Spain.

B66295775

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/REP :

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

FEITO NA CHINA

**DE**

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

Unsere Kontaktdaten stehen unten:



+49 40 87408465



service@aosom.de

Importeur/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



FR

**DONNEZ**  
OU  
**RECYCLEZ**



ASSOCIATION

OU



LIVRAISON

OU



DÉCHÈTERIE

Adresses sur [quefairedemesdechets.fr](http://quefairedemesdechets.fr)

**Aosom**