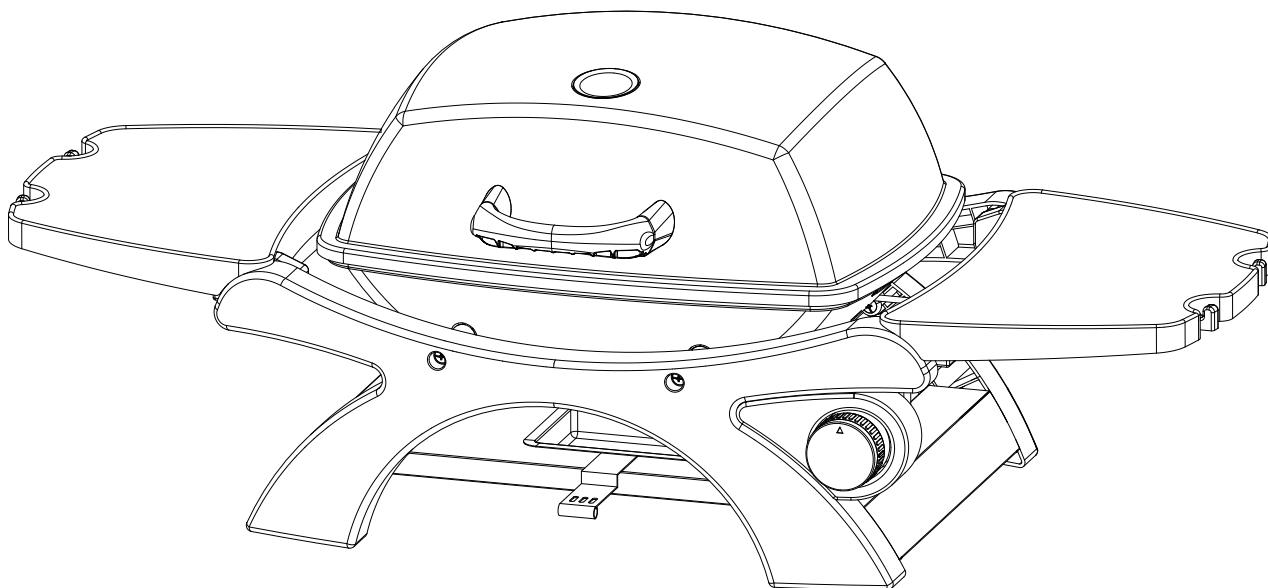


Patio

1395_96308

1395_96309

1395_96310



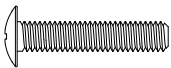



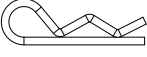
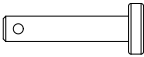

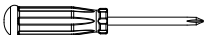



Patio

1395_96308

1395_96309

1395_96310

AA	 M6 x 12	X 18	1/1
BB	 M4 x 12	X 14	1/1
CC	 M6 x 30	X 4	1/1
DD	 M4	X 8	1/1
EE		X 10	1/1
FF	 M6	X 2	1/1
GG		X 2	1/1
HH		X 2	1/1
II		X 1	1/1
JJ		X 1	1/1
KK	 M4	X 4	1/1

FR : SAV/INFORMATION /CONTACT

EN : AFTER-SALES SERVICE/INFORMATION/CONTACT

DE : REPARATUR-SERVICE UND ERSATZTEILE /INFORMATIONEN /KONTAKT

ES : SERVICIO POST-VENTA/INFORMACIÓN/CONTACTO

IT : SERVIZIO ASSISTENZA/INFORMAZIONI/CONTATTO

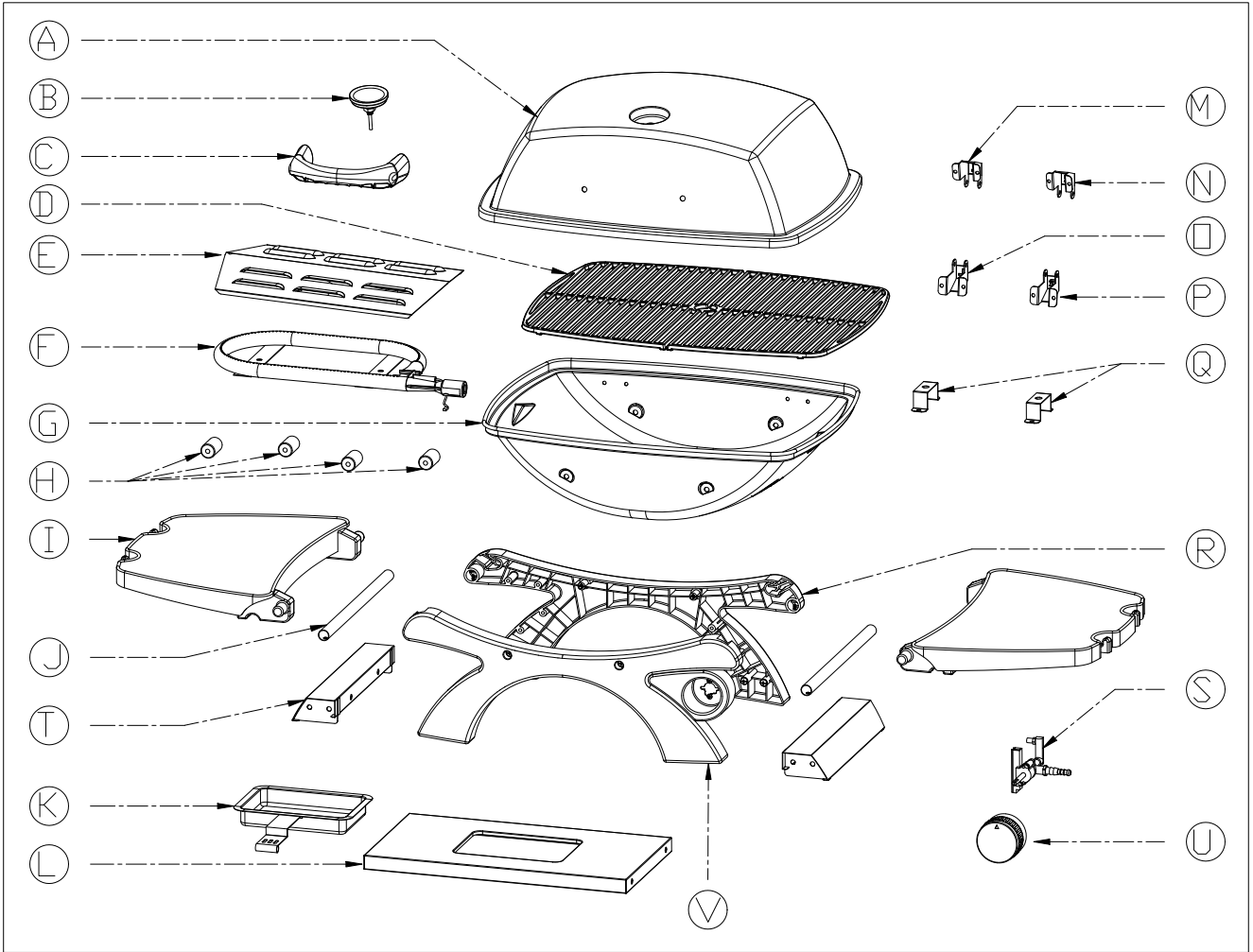
PT : SERVIÇO PÓS-VENDA/INFORMAÇÕES/CONTATO

PL: SERWIŚ TECHNICZNY/INFORMACJE/KONTAKT

NE: AFTER SALES SERVICE/INFORMATIE/CONTACT

HE: עם לתקשר/הווידיאו/ומכירות שירות לאחר

SAV.HABITATETJARDIN



Barbecue à gaz pour utilisation extérieure

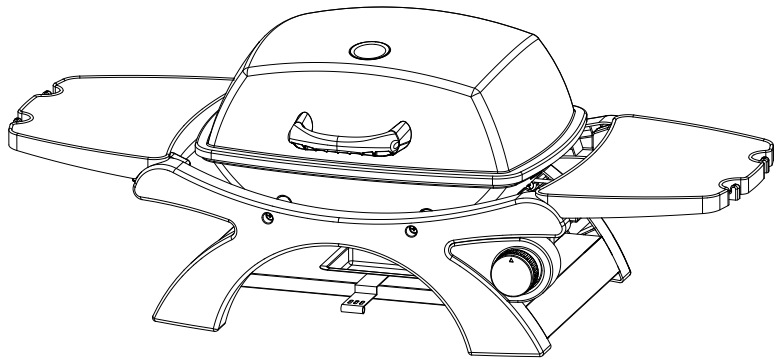
Avertissement
mauvais installation, réglage, transformation, service ou maintenance peut causer danger ou dommage matériel. Lire attentivement la notice d'installation, fonctionnement et la maintenance avant d'installer ou utiliser l'appareil.

DANGER

Le non-respect de ces instructions risque de provoquer un incendie, une explosion ou des brûlures avec des dommages matériels et/ou des blessures, voire la mort.

DANGER

N'utiliser jamais l'appareil à l'intérieur. Fumer toxique peut stocker et risque de causer asphyxie. L'appareil n'est pas destiné à une installation dans ou sur des camping-cars, caravanes et/ou bateaux.



Conserver bien la notice



**CET APPAREIL A GAZ EST
DESTINE A ETRE UTILISE A
L'EXTERIEUR UNIQUEMENT.**

Fonctionnement de cuisson 1-2-3

Avant la cuisson

- Etape 1 Gardez votre barbecue à une distance sécuritaire de votre propriété.
Etape 2 Toujours effectuer un test de fuite sur toutes les connexions *
Etape 3 Tenez les enfants éloignés du barbecue.

Pendant la cuisson

(Pour éviter de déclencher des vannes de sécurité, suivre attentivement la notice.)

- Etape 1 Ouvrir d'abord le couvercle et connecter lentement le cylindre de GPL.
Etape 2 Utiliser les gants de protection quand l'appareil est chaud.
Etape 3 Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.

Après la cuisson

- Etape 1 Laisser l'appareil allumé après utilisation pendant 10 à 15 minutes pour brûler les résidus d'aliments .
Etape 2 Attendre que le barbecue refroidisse avant de le ranger.
Etape 3 Nettoyer l'appareil pour le débarrasser de tout résidu et recouvrir d'une housse de protection

* Veuillez vous référer au manuel pour plus de détails.

Avertissement

1. Ne stockez pas ou n'utilisez pas de liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. ne stockez jamais de bouteille de gazpropane supplémentaire (de rechange) sous ou à proximité du barbecue à gaz
3. Ne remplissez jamais une bouteille de gaz jetable.
4. Eliminez l'excès de graisse afin d'éviter qu'elle ne prenne feu
En cas de feu de friture, coupez l'alimentation des réchauds et laissez le couvercle abaissé jusqu'à l'extinction des flammes

DANGER

En cas d'odeur de gaz :

1. Coupez l'arrivée de gaz de l'appareil.
2. Eteignez toute flamme.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers..

DANGER

1. Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.
2. Ne stockez pas de bouteille de gazpropane de rechange à moins de 3 m(10 pieds) de l'appareil.
3. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides ou gazinflammables à moins de 7.5 m (25 pieds) de l'appareil.
5. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. Ne tentez pas d'éteindre un feu de friture ou d'hydrocarbure avec de l'eau.

Lisez et respectez l'intégralité des avertissements et des instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil. Respectez l'intégralité des avertissements et des instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

NOTE: Installer: Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

SOMMAIRE

Ficher technique.....	4
Sécurité.....	4
Liste des pièces.....	7
Notice de montage.....	8
Fonctionnement de BBQ.....	17
Connexion et déconnexion de bouteilles de gaz	17
Régulateur et tuyaux.....	18
Test de fuites.....	18
Vérification des fuites.....	18
Instructions d'allumage.....	19
Entretien et Maintenance.....	20
Dépannage.....	22

Ficher technique

Numéro de model.:	HF1814A				
DESCRIPTION:	BARBECUE GAZ POUR UTILISATION EXT RIEUR				
PUISSANCE:	3.2kW(232.7g/h)	 0063-18 PIN NO.0063CS7068			
CATEGORY:	<input type="checkbox"/> I3+(28-30/37)	<input type="checkbox"/> I3B/P(30)	<input type="checkbox"/> I3B/P(50)	<input type="checkbox"/> I3B/P(37)	
TYPES DE GAS:	BUTANE	PROPANE	BUTANE, PROPANE OULEUR MELANGE		
GAZ, PRESSION:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50mbar	37 mbar
Taille de injection :	0.86mm		0.86mm	0.75mm	0.83mm
DATE CODE:	20180430				
UTILISATION EXTERIEUR UNIQUEMENT.					
<p>LISEZ ET RESPECTEZ L'INT GRALIT DES AVERTISSEMENTS ET DES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.</p> <p>AVERTISSEMENT: LES PARTIES ACCESSIBLES DU BARBECUE PEUVENT TRE TR S CHAUDES. ELOIGNEZ LES JEUNES ENFANTS DU BARBECUEPENDANT SON UTILISATION. NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL LORS DE L'UTILISATION.</p> <p>ASSUREZ-VOUS QUE LE BOUTON DE R GLAGE GAZ EST PLAC SUR LA POSITION D'ARR T (OFF).</p> <p>(3)NE MODIFIEZ PAS L'APPAREIL.</p>					
Pays de Destination: <input type="checkbox"/> I3+(28-30/37), BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI,TR <input type="checkbox"/> I3B/P(30), CY, DK, EE, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ,GR,LV <input type="checkbox"/> I3B/P(50), AT, CH, DE, SK, CZ <input type="checkbox"/> I3B/P(37), PL					
Produit par Guangzhou Hengfu Hardware Technology CO,.LTD Adresse: No. 1 Qinglong Street, Dalongtou Village, Jianggao Town, Baiyun District, Guangzhou					

Note:Les chiffres sur l'injecteur indiquant la taille de l'injecteur, par exemple, "0.86" monter la taille de l'injecteur est de 0.86mm.

Le tuyau flexible utilisé doit être approuvé par EN16436-1:2014 avec la longueur maximale 1.5m;
 Un régulateur s'est conformé EN16129:2013 et la réglementation nationale est utilisée sur l'appareil.

Utilisation de 30mbar regulateur pour le butane/propane dans la catégorie I3B/P(30).

Utilisation de 30mbar regulateur pour le butane dans la catégorie I3+(28-30/37).

Utilisation de 37mbar regulateur pour le propane dans la catégorie I3+(28-30/37).

Utilisation de 37mbar regulateur pour le butane/propane dans la catégorie I3B/P(50).

Utilisation de 50mbar regulateur pour le butane/propane dans la catégorie I3B/P(50).

Sécurité

IMPORTANTNOTICE:Lisez et respectez l'intégralité des avertissements et des instructions

Précaution de sécurité.

Lisez et comprendre l'intégralité des avertissements et des instructions .

AVERTISSEMENT

1. CET APPAREIL A GAZ EST DESTINE A ETRE UTILISE A L'EXTERIEUR UNIQUEMENT. Ne permettez pas aux enfants d'utiliser cet appareil. En cas de non-utilisation du barbecue à gaz, DEBRANCHEZ la bouteille de gaz et stockez-la à l'extérieur, à un emplacement bien aéré.
2. La consommation d'alcool et/ou de médicaments (prescrits ou non) risque de compromettre la capacité de l'utilisateur à monter et à utiliser correctement l'appareil.

3. Toujours soulever le couvercle attentivement et doucement pendant l'utilisation du BBQ afin d'éviter des blessures.
4. Pendant la cuisson, l'appareil doit se trouver sur une surface plane et stable, dans une zone exempte de matériaux combustibles.
5. Ne laissez pas le barbecue sans surveillance.
6. Eloignez les enfants et les animaux du barbecue à gaz. Do not use the grill in high winds.
7. N'utilisez pas le barbecue par temps très venteux.
8. Ne tentez jamais de raccorder ce barbecue au système intégré d'alimentation en gaz propane d'une roulotte, d'une maison mobile ou d'une maison.
9. N'utilisez ni charbon, ni briquettes, ni pierres de lave dans votre barbecue à gaz.
10. LPG cylinder systems should only be installed in the commercial sector by trained personnel and checked by an appropriately qualified person or, when dealing with certain cylinder systems, by a person assigned by the contractor (accident prevention regulations (BGV D 34)).
11. Le barbecue à gaz n'est pas destiné à une installation dans ou sur des camping-cars, caravanes et/ou bateaux.
12. Ne déplacez pas le barbecue pendant l'utilisation.
13. N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place. L'appareil doit être correctement monté, conformément aux instructions figurant dans la section "MONTAGE" du présent guide d'utilisation.
14. N'utilisez pas le barbecue à moins de 60 cm (24 po) (tout côté du barbecue) de matériaux combustibles.
15. Éloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables (essence, paraffine, alcool, etc.) ainsi que tout autre produit combustible.
16. Ne montez ou n'utilisez pas BBQ avec des parties perdues ou endommagées. Contactez le service SAV pour un remplacement éventuel.

ATTENTION - Prévention des brûlures

1. Afin d'éviter la brûlure, Ne touchez pas les parties métalliques du gril avant qu'elles ne soient complètement refroidies pendant au moins 45 minutes ou à moins que vous ne portiez un équipement de protection comme des poignées de casserole, des gants de protection ou des mitaines.
2. Ne modifiez en aucun cas le gril.
3. Nettoyer avant chaque utilisation. S'il y a des signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant l'utilisation. Le tuyau de remplacement doit être conforme aux spécifications du fabricant.
4. Ne conservez jamais un cylindre rempli de GPL dans une voiture ou un coffre de voiture chaud. La chaleur augmentera la pression du gaz, ce qui pourrait ouvrir la soupape de décharge et permettre au gaz de s'échapper.

Emplacements sécuritaires pour l'utilisation du BBQ.

DANGER

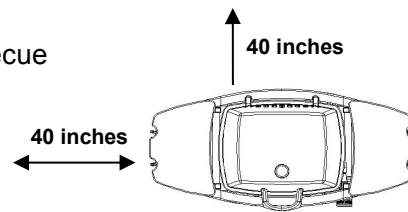
N'utilisez jamais ce barbecue à l'intérieur, que ce soit pour cuisiner ou comme appareil de chauffage. Des vapeurs toxiques pourraient s'accumuler et vous asphyxier. Cet appareil ne doit jamais être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.

Avertissement

N'utilisez jamais le barbecue en dessous d'une surface combustible (auvent, parasol, porche ou pavillon). Assurez-vous que le barbecue n'est pas en dessous d'une structure en surplomb avant de l'allumer. Les flambées seraient déviées par la structure, et cette dernière pourrait chauffer ou même prendre feu. Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous toujours qu'il est à au moins 100 cm (40 pouces) de toute surface combustible et qu'il n'y a pas d'essence ni aucune autre substance inflammable à proximité (voir illustration ci-contre). Autrement, les flambées et la chaleur produites par le barbecue pourraient être suffisantes pour enflammer une surface combustible ou une substance inflammable. Placez toujours le barbecue dans un endroit où il y a amplement d'air pour la combustion et la ventilation, mais jamais dans un fort courant d'air. Pour éviter les feux de graisse incontrôlables, ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.

Pour prévenir les blessures corporelles, ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne, ni tant qu'il est encore chaud.

Pour prévenir les incendies, ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue ni d'aucun autre appareil qui produit de la chaleur.



DANGER – Utilisation sécuritaire du gaz

Le gaz propane est un gaz inflammable qui peut être dangereux s'il est manipulé incorrectement. Il est important d'en connaître les caractéristiques avant de l'utiliser pour alimenter un appareil à combustion.

- Caractéristiques du gaz propane : inflammable, explosif lorsque pressurisé, plus lourd que l'air, s'accumule près du sol.
- Le gaz propane n'a pas d'odeur à l'état naturel ; on lui donne une odeur pour le rendre plus facilement détectable.
- Le contact du gaz propane avec la peau peut causer des brûlures par le froid.
- Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz propane seulement.
- N'utilisez jamais de bonbonne dont le corps, la valve, le collet ou le socle est endommagé.
- Des bouteilles de propane bosselées ou rouillées peuvent être dangereuses et doivent être vérifiées par votre fournisseur de gaz propane.

Attention

- Il est essentiel de toujours garder propres le compartiment de la vanne du barbecue, ses brûleurs et les conduits d'aération.
- Inspectez le barbecue avant chaque utilisation.

Etape 1. Inspectez tous les tuyaux et raccords et assurez-vous qu'ils sont solidement fixés.

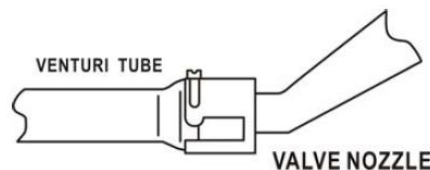
Etape 2. Vérifiez et nettoyez les tubes de brûleurs pour enlever les insectes et les nids d'insectes en retirant le brûleur et en insérant une brosse nettoyante à bouteille dans chaque tube, pour vous assurer que le passage est dégagé.

*** Un tube obstrué peut causer un feu sous le barbecue. ***

Etape 3. Assurez-vous que l'orifice de la vanne pointe en angle droit et qu'il est complètement inséré dans le tube du brûleur.

RENSEIGNEMENTS GENERAUX

1. Il vous faut une bonbonne de propane jetable de 1 lb pour utiliser ce barbecue.
2. Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé à des fins commerciales.
3. Ne pas bloquer l'ouverture de ventilation de l'enveloppe du cylindre.



Utilisation incorrect :

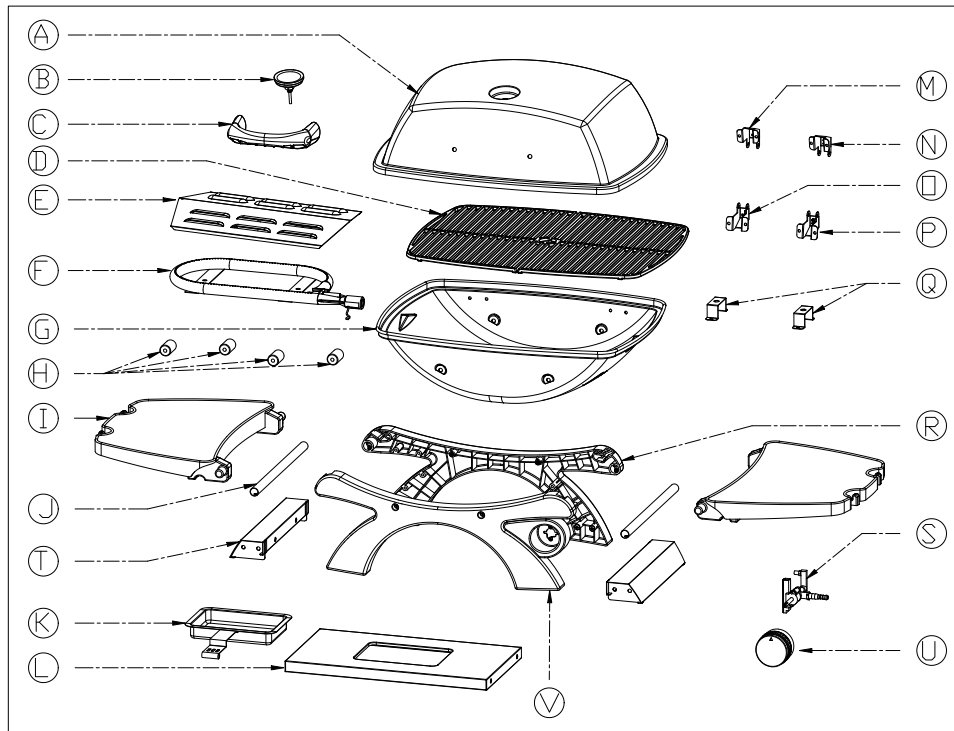
Toute autre application s'étendant au-delà de l'objectif déclaré n'est pas autorisée. Cela s'applique notamment aux types d'abus suivants:

- **N'utilisez pas le barbecue avec du charbon ou du carburant autre que du GPL.**
- **Ne faites pas fonctionner le barbecue comme une cuisinière avec des casseroles et des poêles.**
- **Ne faites pas fonctionner le barbecue comme un appareil de chauffage.**

N'utilisez pas le barbecue pour chauffer des matériaux et des substances autres que les aliments qui conviennent à la cuisson au barbecue.

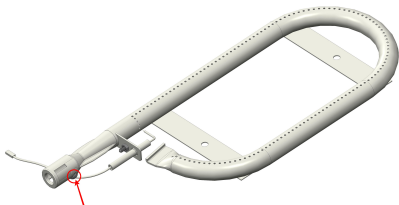
Ne modifiez pas l'appareil.

Liste des pièces du barbecue



Pièce	Description	Qté	Pièce	Description	Qté	Pièce	Description	Qté
A	Couvercle	1pc	I	Tablette latérale	2pcs	Q	Support de brûlure	2pcs
B	Thermomètre	1pc	J	Poignée	2pcs	R	Pied arrière	1pc
C	Poignée supérieure	1pc	K	Boîte à graisse	1pc	S	La valve principale	1pc
D	Grille de cuisson en fonte	2pcs	L	Bac de récupération	1pc	T	Chassis inférieur	2pcs
E	Plaque de rayonnement	1pc	M	Charnière gauche	1pc	U	Bouton	1pc
F	Brûleur	1pc	N	Charnière droite	1pc	V	Pied avant	1pc
G	Cuve	1pc	O	Charnière inférieure gauche	1pc			
H	Bouton d'allumage	4pcs	P	Charnière inférieure droite	1pc			

Note: Les charnières inférieures sont différentes des charnières supérieures, la partie de support de la charnière inférieure est pliée à l'extérieur, tandis que la charnière supérieure est pliée à l'intérieur.



Note: Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur. Toutes modifications de l'appareil peuvent être dangereuses.

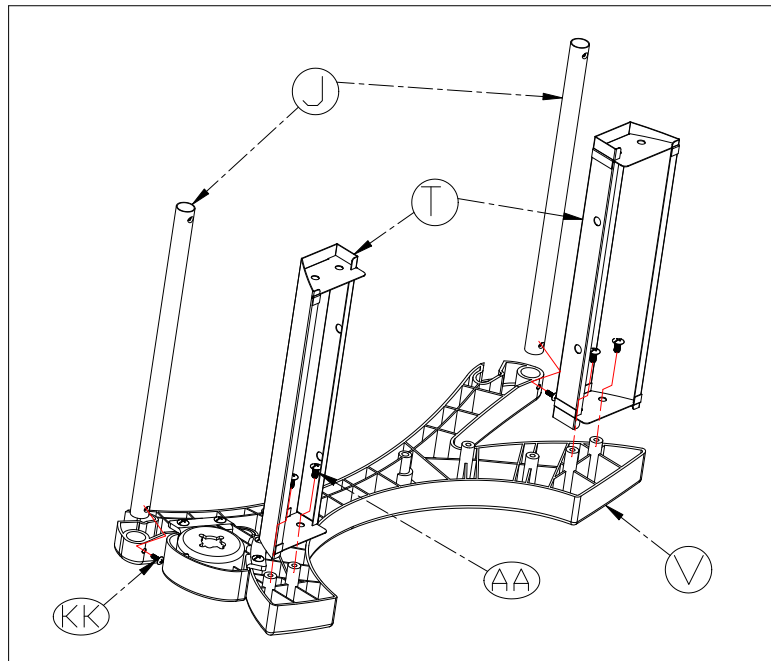
Instructions d'assemblage du barbecue

Pour faciliter l'assemblage, sortez le contenu de l'emballage et assurez-vous que vous avez toutes les pièces avant de procéder. Une fois l'assemblage terminé, vérifiez les fixations pour vous assurer qu'elles sont bien serrées ; serrez-les au besoin avec le tournevis fourni.

L'assemblage devrait prendre moins de 20 minutes.

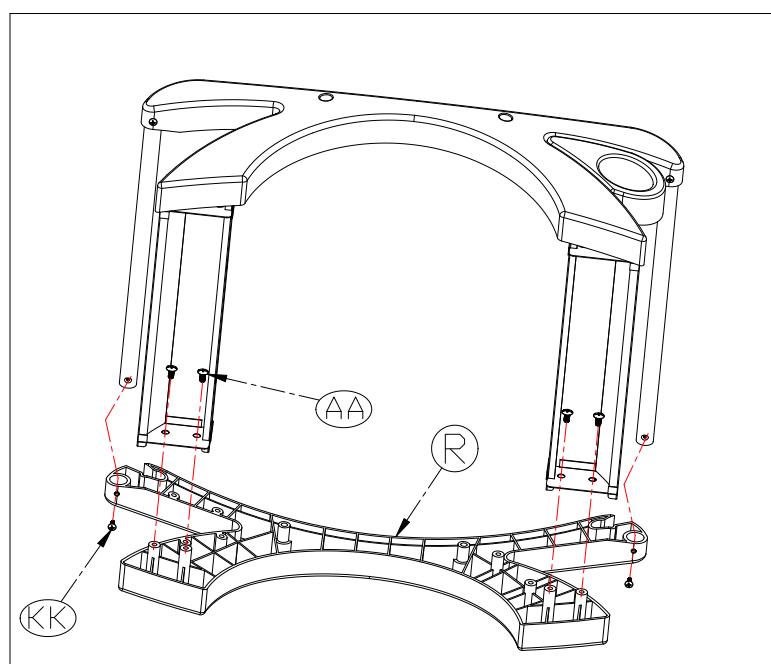
Etape 1

- Aligner les 2 chassis inférieurs (T) avec les pieds avant (V), les visser fermement en utilisant 4 pièces de M6 (AA).
- Assembler 2 pièces de poignée (J) avec les pieds avant (V) en utilisant 2 vis autotaraudeuses (KK) comme dans la photo suivante, puis visser les fermement.



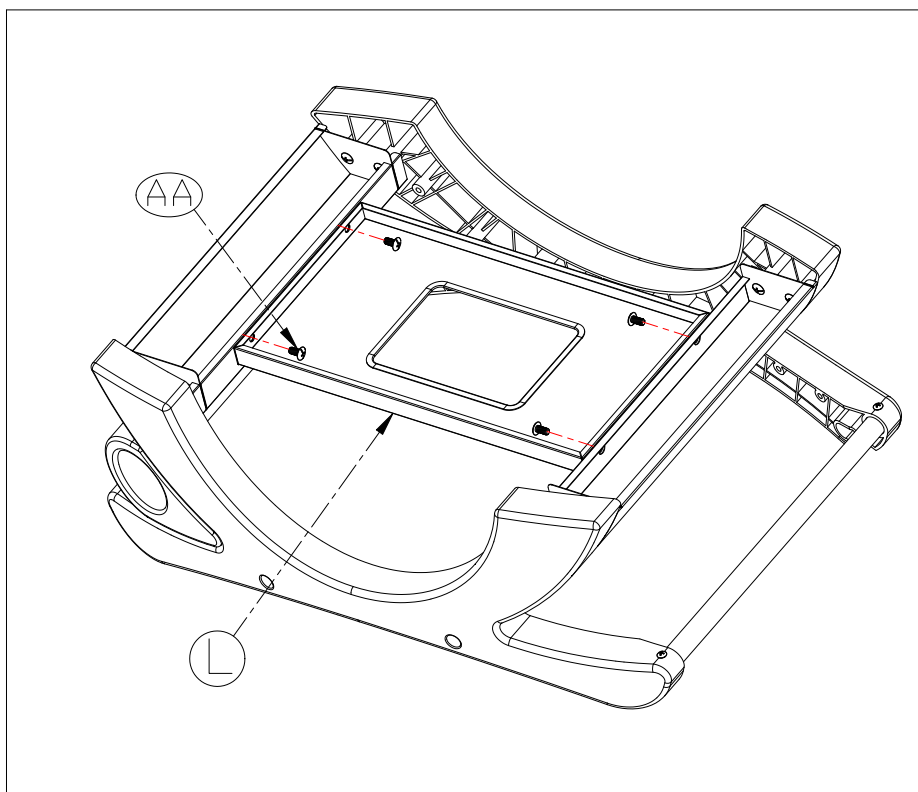
Etape 2

Assembler les pieds arrière (R) avec la partie que vous avez assemblée en 1ère partie en utilisant les 4 pièces de M6 (AA) et 2 pièces de vis autotaraudeuses (KK).



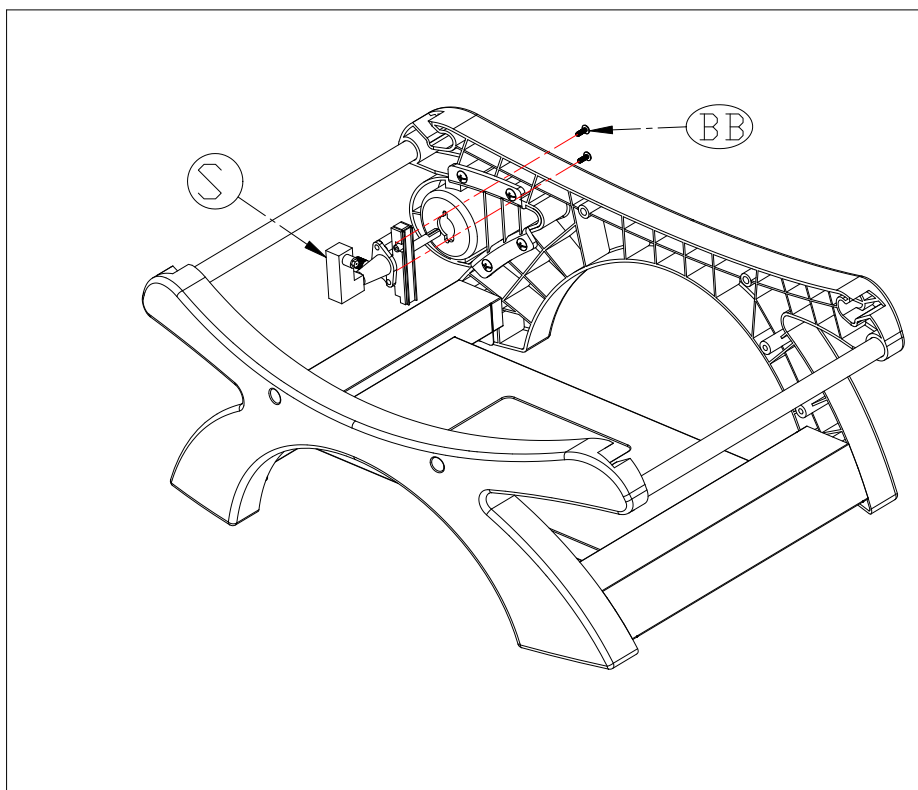
Etape 3

Assembler le bac de récupération (L) au chariot en utilisant les 4 boulons M6 (AA), les visser fermement.



Etape 4

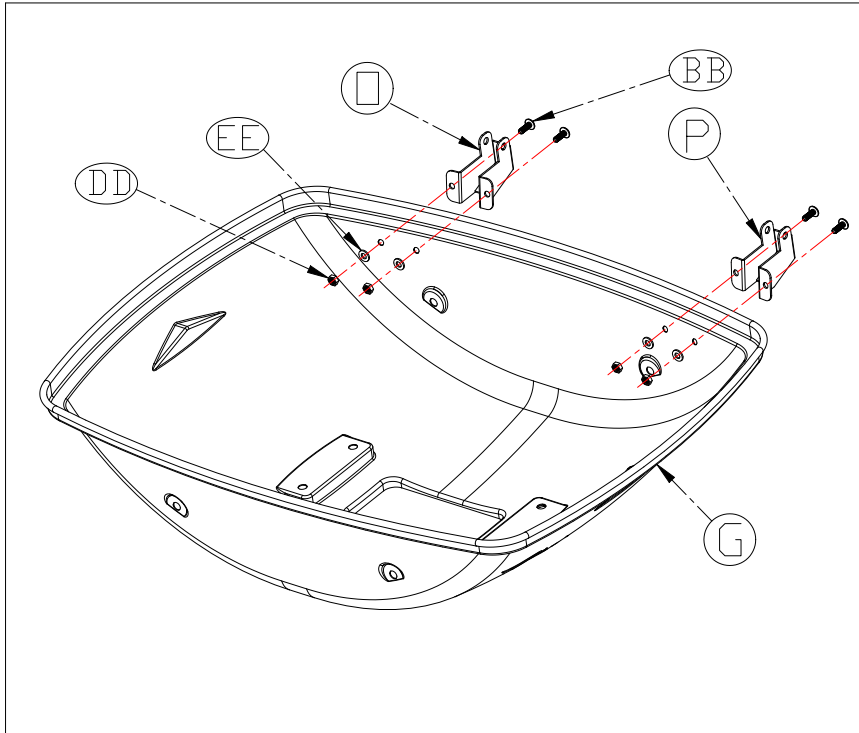
- Aligner les trous de la valve principale (S) avec les trous sur le côté du chariot. (Comme la figure ci-dessous)
- Insérer 2 boulons M4x12 (BB) dans les écrous des rivets et les visser fermement.



Etape 5

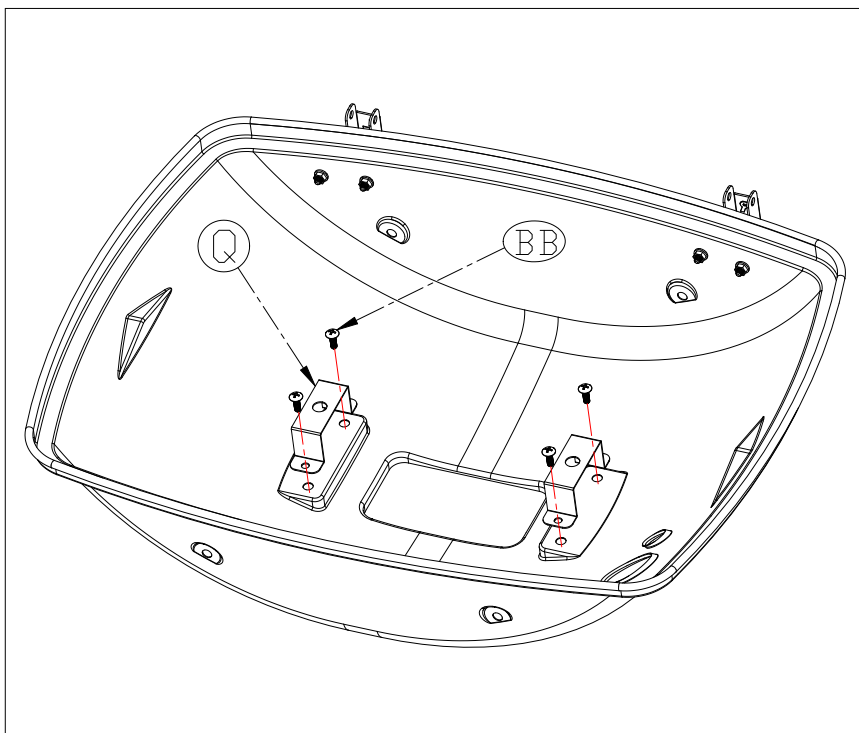
- a) Aligner le trou sur la charnière inférieure droite (P) avec le trou correspondant sur la cuve (G).
- b) Visser les 2 boulons M4x12 (BB) sur le rivet avec la rondelle (EE) et verrouiller chaque M4 (DD). Serrer avec un tournevis.
- c) Refaire la même chose avec la charnière inférieure gauche (O).

Note: Les charnières inférieures sont différentes des supérieures, la partie inférieure est pliée vers l'extérieur quand la partie supérieure est pliée vers l'intérieur.



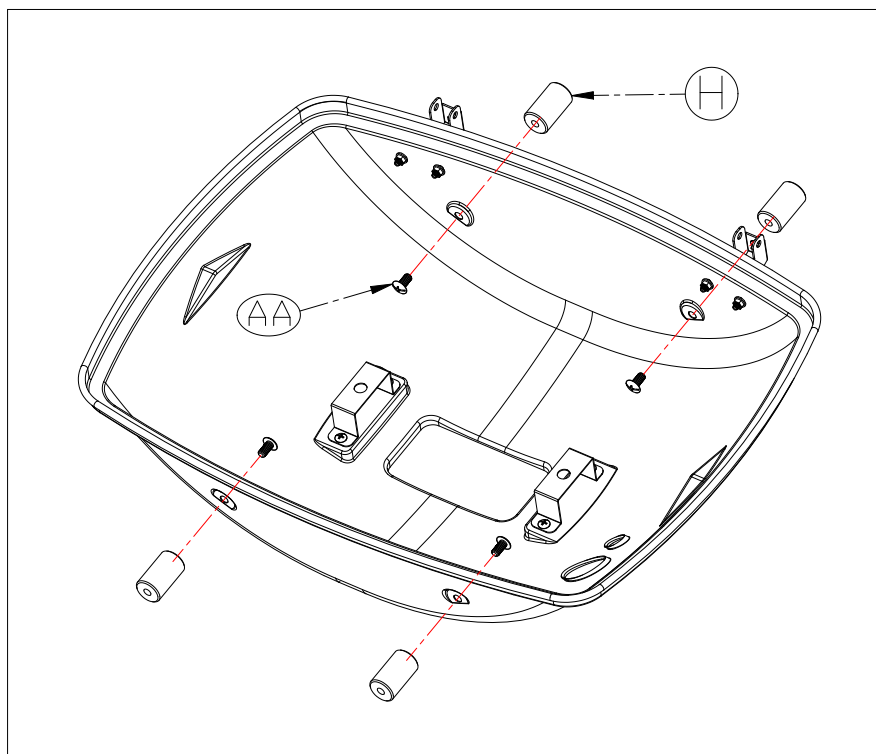
Step 6

- a) Aligner le trou du support du brûleur (Q) avec le trou de la cuve (G)
- b) Insérer 4pcs d'écrous M4x12 (BB) au rivet séparément. Visser fortement.



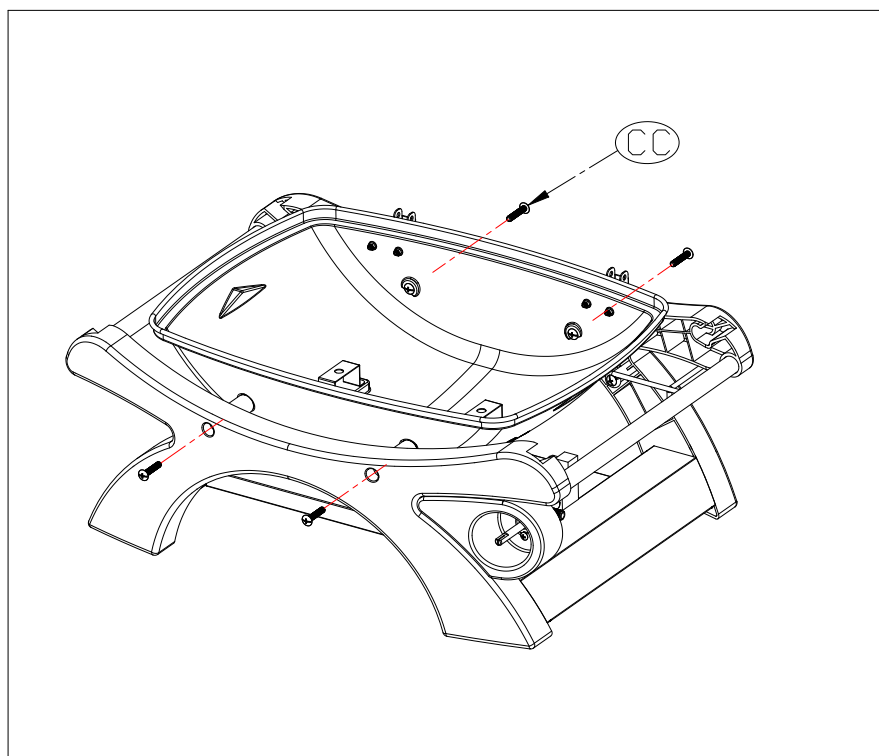
Etape 7

- a) Aligner le trou de la cuve (G) avec le bouton d'allumage (H)
- b) Insérer un écrou M6x12 (AA) à travers le trou du bol dans le bouton, visser fortement.
- c) Faire de même avec les trois autres boutons d'allumage (H).



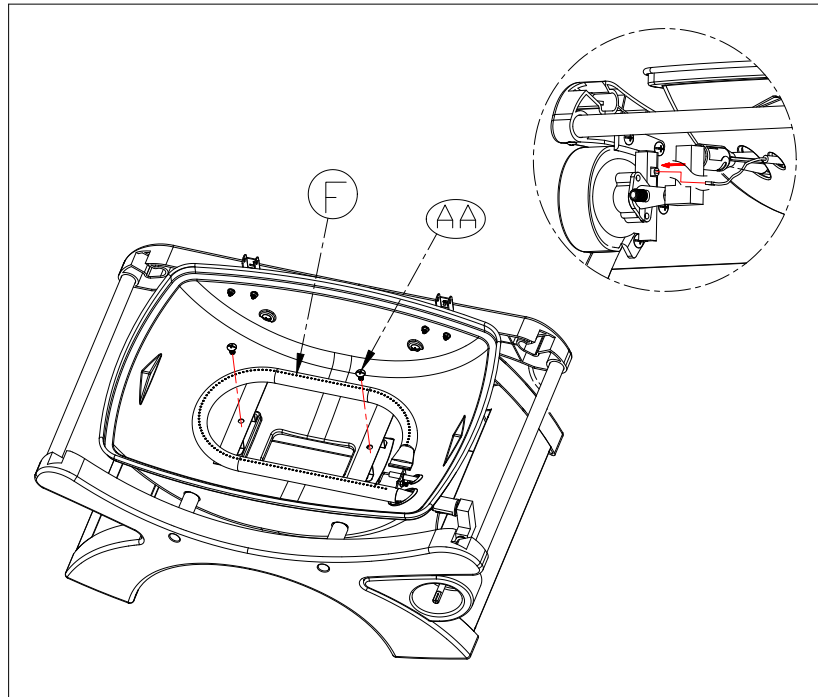
Etape 8

- a) Aligner les trous sur la base avec les trous sur les boutons d'allumage (H).
- b) Insérer un écrou M6x30 (CC) à travers chaque trou pré-perforé la base sur le trou du bouton d'allumage séparément, les visser fortement.



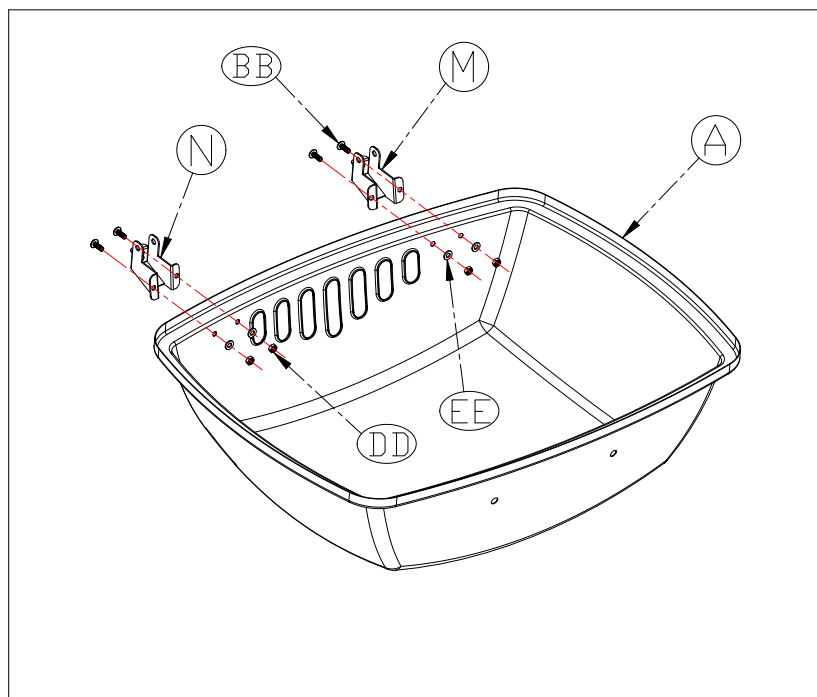
Etape 9

- Enlever le brûleur U (F) avec l'aiguille d'allumage déjà pré-assemblée. Vous assurer que l'aiguille est dirigée vers le petit trou du brûleur (F).
- Mettre le brûleur (F) à travers le trou de la cuve, le connecter avec la valve principale (S). Vous assurer que la buse de la valve est insérée dans le brûleur.
- Aligner le trou du brûleur (F) avec la base du brûleur (Q), insérer 2 écrous M6x12 (AA) dans les trous pré-perforés séparément et les visser fortement.
- Insérer le fil d'allumage dans la valve principale. (Comme dans le schéma ci-dessous)



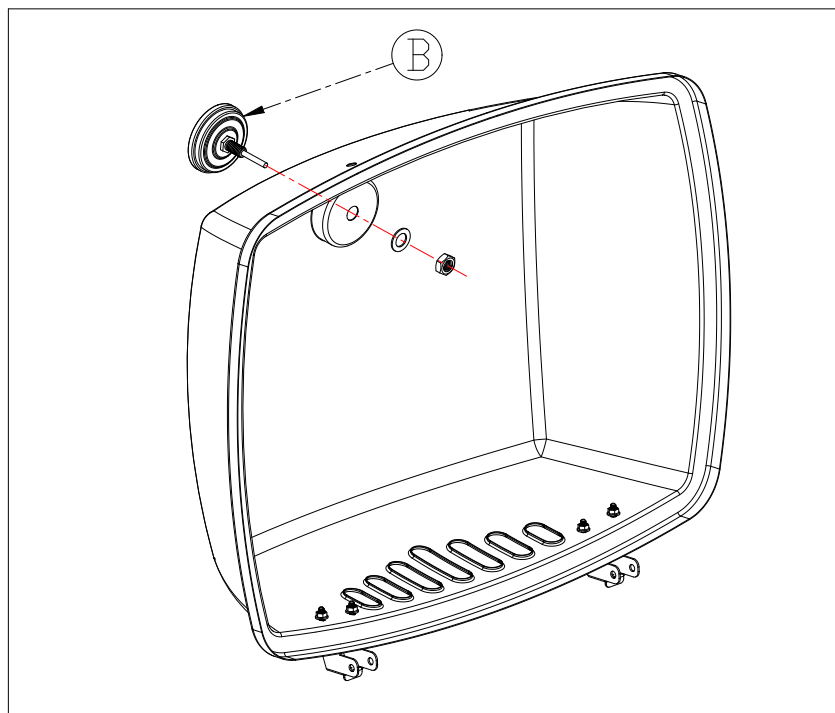
Etape 10

- Aligner le trou sur la charnière supérieure droite (M) avec le trou sur le couvercle (A).
- Visser 2 boulons M4x12 (BB) dans le trou pré-perforé avec une rondelle (EE) et les verrouiller avec un M4 écrou (DD). Serrer avec un tournevis.
- Le refaire avec la charnière supérieure gauche (N).



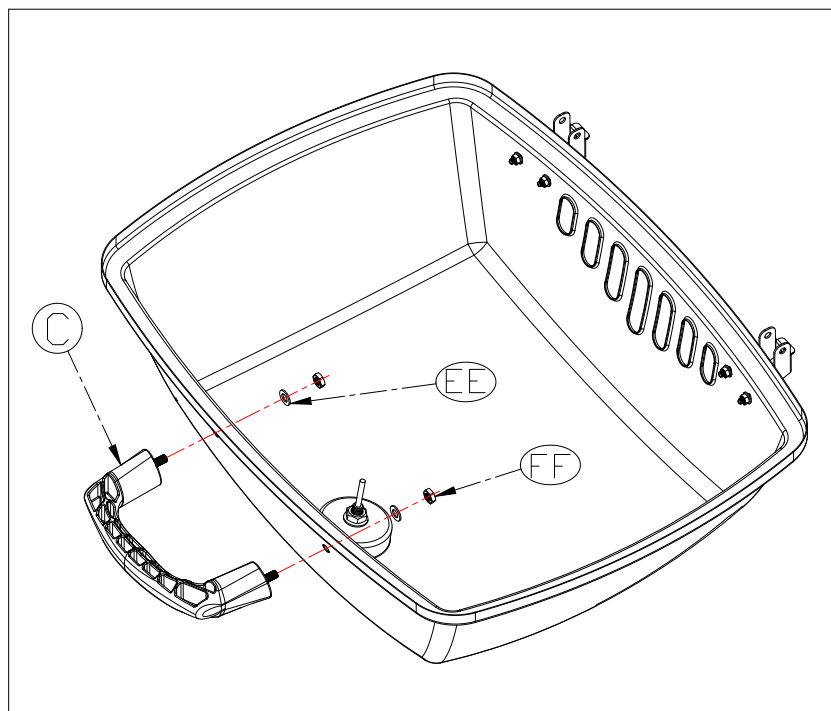
Etape 11

- a) Prendre la rondelle et l'écrou du thermomètre (B).
- b) Mettre le thermomètre (B) à travers le trou du couvercle, sceller avec la rondelle et l'écrou que vous venez de prendre.
- c) S'assurer que la balance est bien dans la bonne direction, serrer le thermomètre (B).



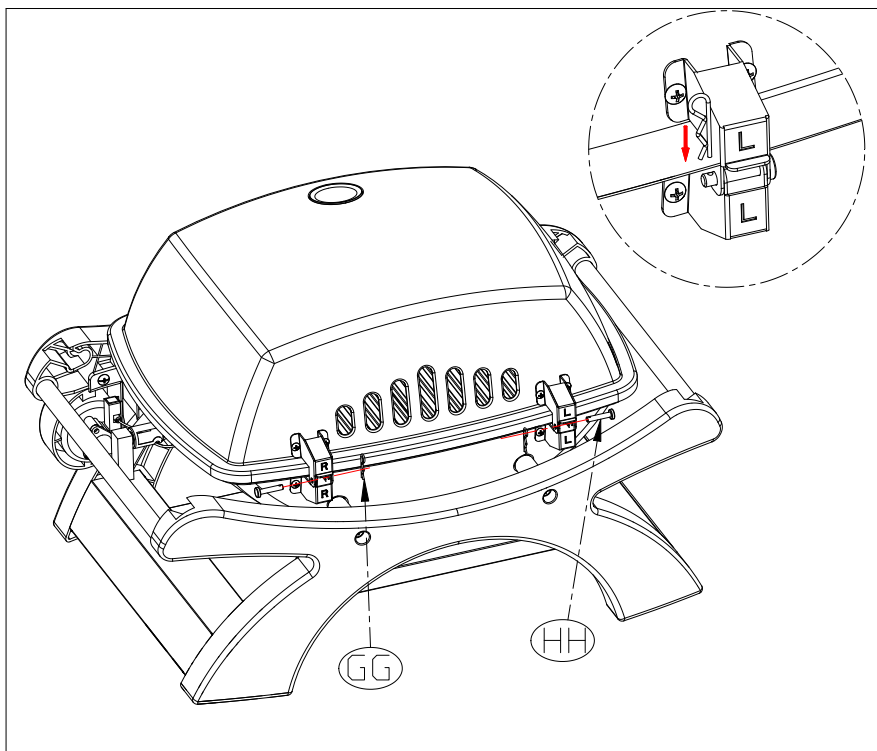
Etape 12

- a) Insérer le boulon pré-assemblé sur la poignée du couvercle et le trou du couvercle, sceller avec la rondelle (EE) et l'écrou M6 nut (FF).
- b) Serrer fermement. (Comme ci-dessous)



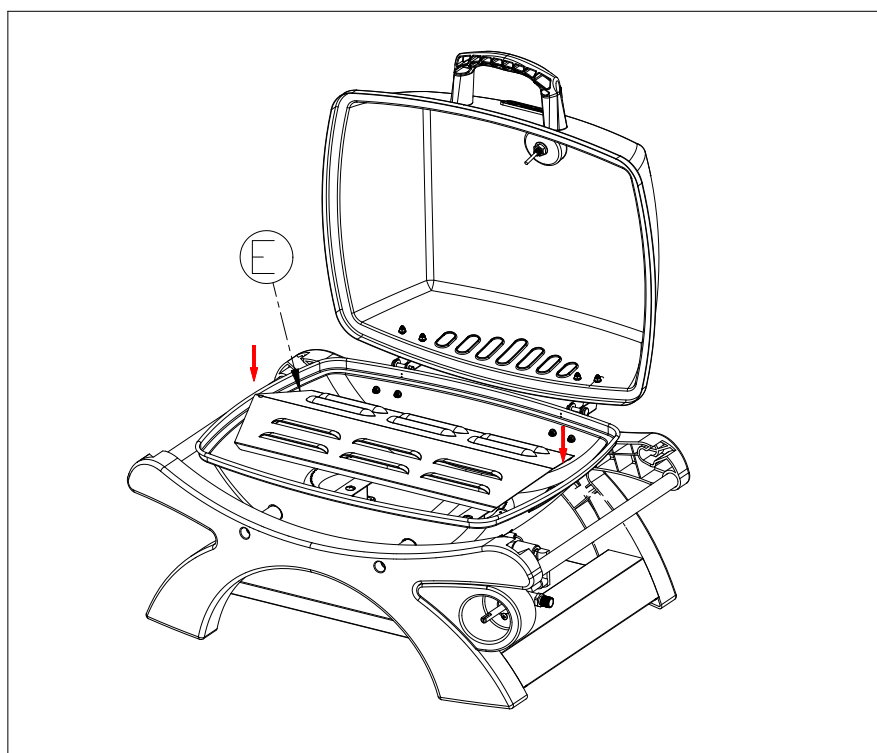
Etape 13

- a) Mettre le couvercle assemble sur la cuve, aligner les trous des charnières supérieures aux charnières inférieures, insérer la goupille de charnière (HH) de l'extérieur à l'intérieur.
- b) Serrer la goupille R (GG) dans le trou de la goupille de charnière (HH). (Comme ci-dessous)



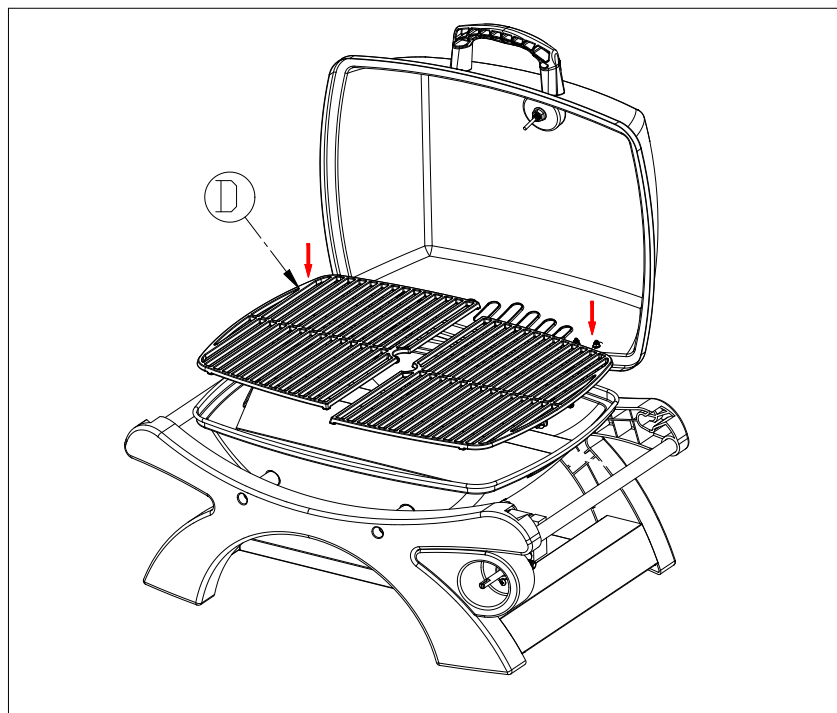
Etape 14

Mettre la plaque chaude (E) verticalement sur le support de la cuve (G).



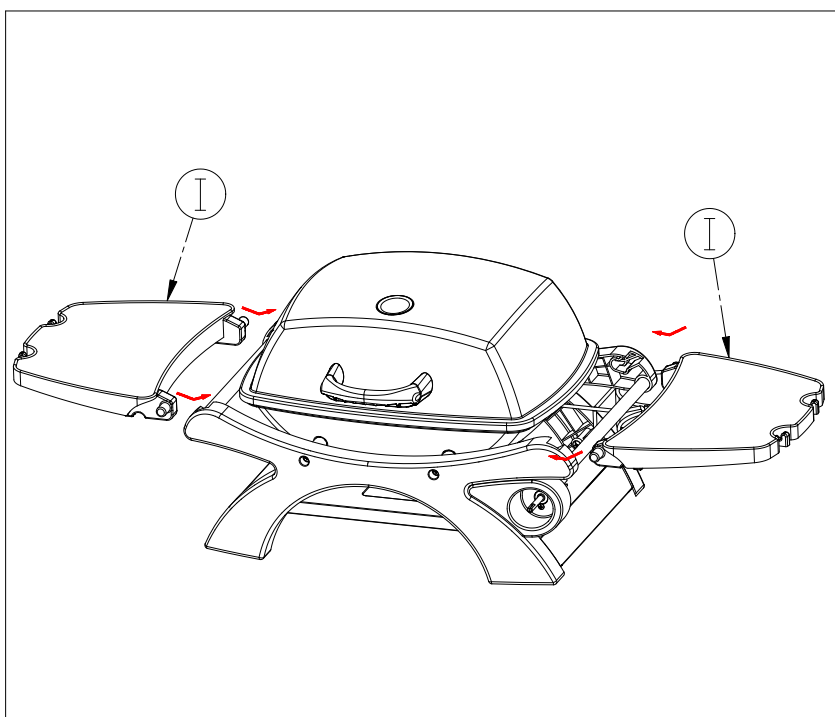
Etape 15

Mettre les grilles de caisson en fonte (D) sur la cuve (G). (Voir ci-dessous)



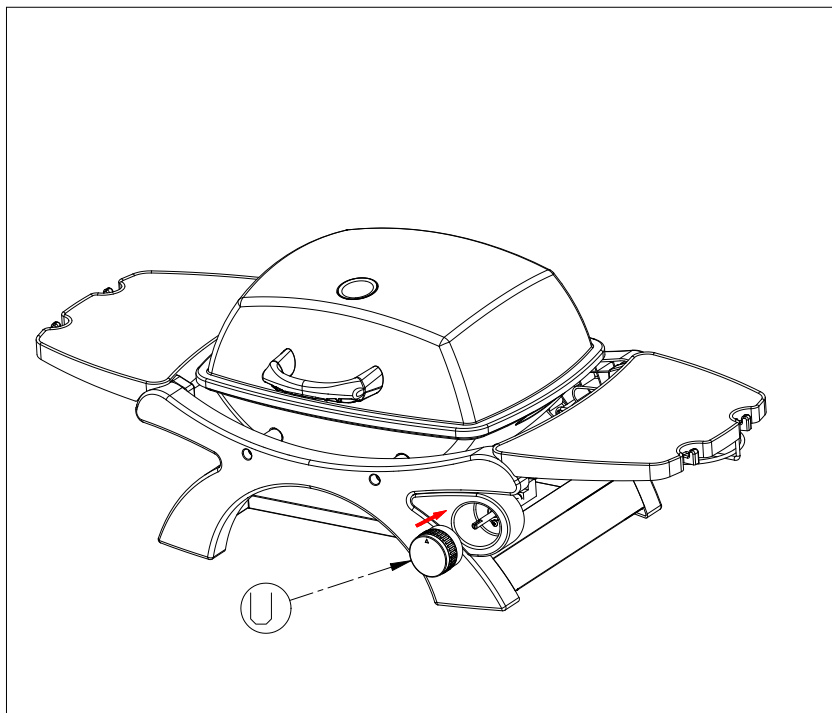
Etape 16

Insérer les deux étagères de côté (I) sur la base. (Comme ci-dessous).



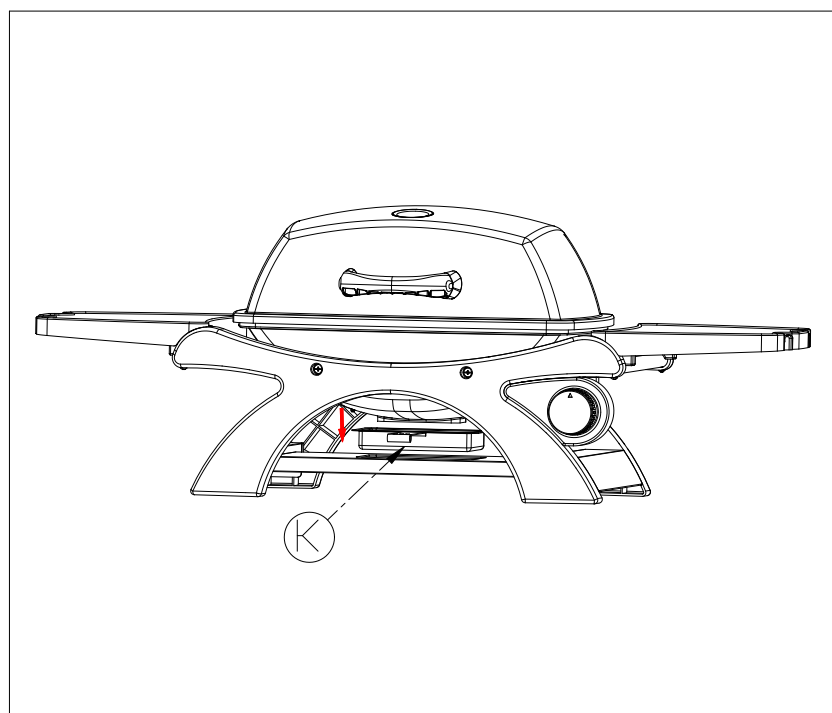
Etape 17

Prêter attention à la fente et insérer la poignée (U) dans la valve principale (S). (As fig).

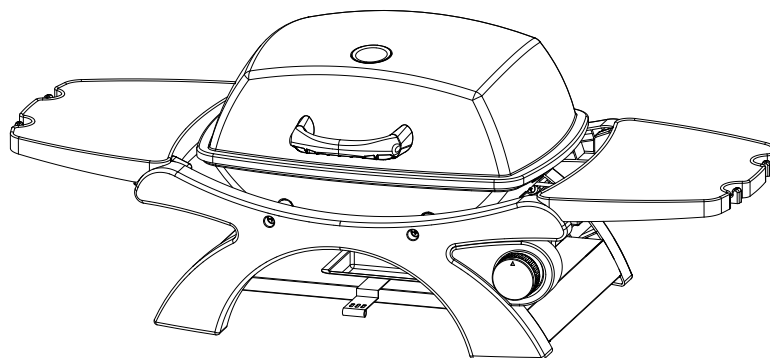


Etape 18

Mettre la boîte à graisse (K) dans le trou du panneau inférieur du bac de la recuperation de la base (L).



Vue entièrement assemblée



Côté gauche

Côté droit

Fonctionnement du barbecue

Avertissement

N'utilisez uniquement le régulateur fourni. Si le remplacement est nécessaire, appelez le service client. L'utilisation des pièces non autorisées peut créer une situation et un environnement dangereux.

Connexion et déconnexion de bouteilles de gaz

1. Le tuyau doit être sécurisé au régulateur et l'appareil par un écrou. Ce barbecue doit être configuré à un régulateur de gaz butane de 28 mbar, un régulateur de GPL de 37 mbar et un régulateur avec un mélange butane/propane à 37 mbar, un régulateur avec un mélange butane/propane à 50 mbar, et un autre à 30 mbar. Utiliser un régulateur certifié BSEN 16129 :2013. Merci de consulter votre vendeur de LPG pour information sur un régulateur convenant pour le cylindre LPG.
2. Placer le cylindre GPL sur les supports de réservoir situés du côté droit du châssis.
3. S'assurer que le bouton de commande du régulateur est à la position « OFF »
4. Avant de connecter, s'assurer qu'il n'y a pas de débris dans la tête du cylindre GPL, dans la tête de la valve de régulation, ou dans la tête du brûleur ou les ports de brûleur.
5. Connecter le régulateur d'alimentation de gaz GPL comme suit : insérer le mamelon de valve dans la valve du réservoir et serrer le collier de connexion dans le sens des aiguilles d'une montre d'une main tout en tenant le régulateur de l'autre main.
6. Déconnecter le cylindre GPL de la valve du régulateur quand le barbecue est éteint.
7. S'assurer que tous les boutons de contrôle du brûleur sont en position « OFF » avant de déconnecter l'alimentation GPL.
8. Avant de déconnecter, s'assurer que la valve du réservoir est en position « OFF »
9. Déconnecter le régulateur d'alimentation GPL comme suit : desserrer le collier de connexion en le tournant dans le sens antihoraire d'une main tout en tenant le régulateur de l'autre main et enlever le mamelon de la valve du réservoir.
10. Placer le capuchon anti-poussière sur la sortie de la soupape du cylindre lorsque le cylindre n'est pas utilisé. Utiliser uniquement le type de bouchon fournie avec la soupape de la bouteille. D'autres types de bouchons peuvent entraîner une fuite de gaz GPL.

11. Le diamètre maximum et la hauteur maximum de la bouteille de gaz appropriée est entre 320 mm et 570mm.
12. Tournez en position off après l'utilisation .
13. Bouteille de GPL: une bouteille de GPL de camping ordinaire d'un poids de remplissage de 3,5 ou 11 kg . Ceux-ci sont disponibles dans les magasins de bricolage ou les fournisseurs de gaz LPG.
14. Régulateur de pression: Régulateur de pression préréglé et approuvé CE, max.1.5kg / h, pression de service adaptée au bouteille de gaz à utilisé. Ce type de réducteur de pression est également disponible auprès de votre revendeur local.
15. Tuyau de gaz : Le tuyau approuvé par CE de longueur suffisante, permettant l'installation sans problème, il ne doit pas dépasser 1.5m. Il est recommandé de changer le tuyau flexible lorsque les conditions nationales l'exigent ou en fonction de sa validité.

DANGER

Pour éviter les risques d'incendie ou d'explosion lors d'un test de fuite:

1. Procédez toujours au test de fuites avant d'allumer le barbecue et chaque fois que vous connectez la bonbonne de propane à l'appareil.
2. Ne fumez pas. N'utilisez pas de sources d'inflammation durant l'essai d'étanchéité.
3. Effectuez le test de fuites à l'extérieur dans un site bien aéré.
4. N'utilisez pas d'allumette, de briquet ni de flamme pour vérifier l'étanchéité du système.
5. N'utilisez pas le barbecue tant que les fuites ne sont pas colmatées. S'il est impossible de colmater une fuite, coupez l'alimentation de gaz propane. Communiquez avec un réparateur d'équipement au gaz ou avec votre fournisseur de gaz propane.

Régulateur et tuyau

N'utilisez uniquement des régulateurs et des tuyaux approuvés pour le GPL aux pressions ci-dessus (Voir Page 4). il est vivement conseillé de remplacer le régulateur tous les 10 ans.

L'utilisation du mauvais régulateur ou du mauvais tuyau est sans danger; vérifiez toujours que vous avez les bons articles avant d'utiliser le barbecue.

Le tuyau utilisé doit être conforme à la norme correspondante pour le pays d'utilisation, La longueur du tuyau doit être 1.5 mètre (maximum). Le tuyau usé ou endommagé doit être remplacé.

Assurez-vous que le tuyau n'est pas obstrué, plié, ou en contact avec une partie du barbecue autre que sur son raccordement.

Le tuyau ne doit pas être tordu ou plié lorsqu'il est attaché à la bouteille de gaz. Aucune partie du tuyau ne doit toucher une partie quelconque de l'appareil. Placez donc le cylindre sur le côté gauche de l'appareil à la distance maximale autorisée par la longueur du tuyau.

Test de fuites

1. Effectuez le test de fuites à l'extérieur dans un site bien aéré.
2. Préparez 60 à 90 ml (2-3 oz) d'eau savonneuse (une mesure de savon à vaisselle pour trois mesures .
3. Assurez-vous que le bouton de commande est fermé, position " OFF".
4. Badigeonnez ou vaporisez la solution sur le point de raccordement du régulateur et de la bouteille.
5. S'il n'y a pas de bulles, il n'y a pas de fuite de gaz.
6. S'IL Y A DES BULLES, tournez le bouton de control à la position "LOCK OFF".Go to step 7.
7. Débranchez le régulateur et rebranchez-le en vous assurant que la connexion est bonne.
8. Effectuez à nouveau le test de fuites.
9. S'il y a encore des bulles, remplacez la bouteille et/ou contactez le service à la clientèle.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

⚠ DANGER: Si le barbecue ne s'allume pas et que le couvercle n'est pas ouvert pendant la tentative d'allumage du réchaud ou que vous n'attendez pas les 5 minutes nécessaires pour la dissipation du gaz, une explosion risque de se produire, susceptible de provoquer des blessures graves, voire mortelles.

⚠ Attention: Pour prévenir les blessures, ne jamais vous pencher la tête au dessus de l'appareil lorsque vous tentez d'allumer le brûleur.

ALLUMAGE

1. Soulevez le couvercle.

⚠ Attention : Si vous tentez d'allumer le barbecue le couvercle fermé, le gaz pourrait exploser ! Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l'air nécessaire à la combustion du gaz. Des araignées et des insectes peuvent faire leur nid dans les venturis des brûleurs. Un tube de brûleur bloqué peut mener un incendie sous l'appareil.

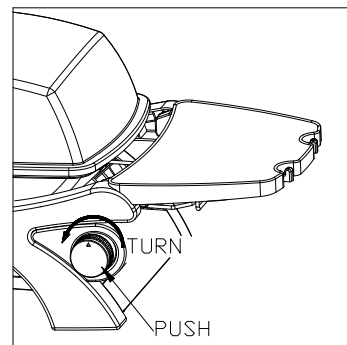
2. Assurez-vous que le bouton de réglage gaz est à la position "LOCK OFF".

3. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en suivant la procédure appropriée en fonction du type de bouteille et de détendeur.

Enfonchez le bouton de réglage gaz (3 à 4 secondes) et faites-le tourner lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre d'approximativement 1/4 de tour, jusqu'à ce qu'un click se fasse entendre et que le brûleur est allumé. Une fois le brûleur allumé, assurez-vous que tous les trous du brûleur produisent une flamme bleue/jaune de 2.5 à 5 cm (1 à 2 po).

4. S'il ne s'allume encore pas, tournez le bouton de contrôle à la position "OFF", ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer le barbecue à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper.

5. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de réglage gaz.



Allumage du brûleur avec une allumette

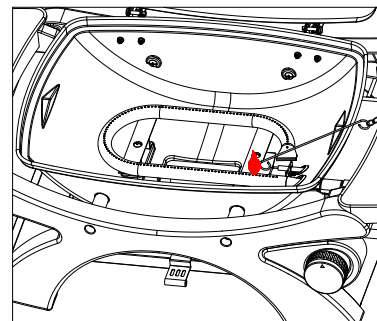
1. Mettez une allumette sur le porte-allumette et allumez-la.

2. Une fois allumée, mettez l'allumette dans la cuve pour l'approcher du brûleur. (voir illustration ci-contre).

3. Appuyez sur le bouton de contrôle et tournez-le à la position "HIGH". Une fois le brûleur allumé, assurez-vous que tous les trous du brûleur produisent une flamme bleue ou jaune de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po).

4. S'il ne s'allume encore pas, tournez le bouton de contrôle à la position "OFF", ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer le barbecue à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper.

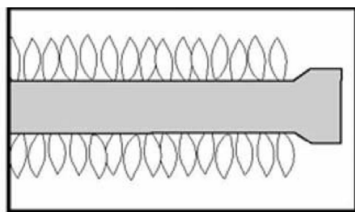
5. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de réglage gaz.



Référez-vous à la description ci-dessous pour confirmer que le brûleur est bien allumé. Si la flamme apparaît anormale, consultez le guide de dépannage à la page 19 pour des mesures correctives.

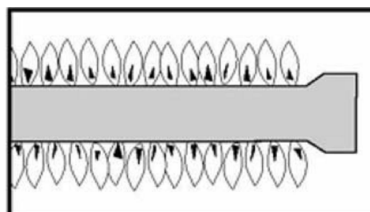
Vérifiez la flamme lorsque le brûleur est allumé : elle devrait être bleue et jaune et mesurer entre 2.5 et 5 cm. (1 à 2 po)

FIG. A



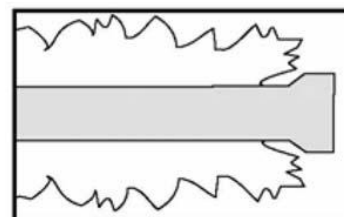
Normal : flammes bleues à pointes jaunes mesurant de 2.5 à 5 cm.

FIG. B



Mélange trop pauvre : flammes bleues bruyantes - trop d'air.

FIG. C



Mélange trop riche : flammes jaunes ondulantes - trop peu d'air.

Flambées

Il est normal que le barbecue produise des flambées lorsque de la graisse tombe sur les plaques de rayonnement ou sur les brûleurs. Ces flambées contribuent à donner aux aliments grillés leur goût unique. Il faut toutefois contrôler l'intensité des flambées non seulement pour éviter de brûler les aliments ou de les cuire inégalement, mais aussi pour prévenir les incendies.

⚠ MISE EN GARDE : surveillez toujours le barbecue de près durant la cuisson et fermez les brûleurs si les flambées s'intensifient.

Pour éteindre les brûleurs:

Tournez le bouton de contrôle dans le sens horaire jusqu' à la position "LOCK OFF".
Déconnectez sans délai la bouteille de propane.

Entretien et Maintenance

IMPORTANT

Pour éviter la condensation qui pourrait faire corroder le barbecue, laissez-le toujours refroidir complètement avant de le couvrir avec une housse.

⚠ Attention: fermez la valve de la bonbonne et laissez refroidir le barbecue avant de le nettoyer ou de l'entretenir. Ne mettez aucune des pièces du barbecue dans un four autonettoyant, car la chaleur extrême pourrait les endommager.

Cleaning the Burner Assembly

Nettoyage du brûleur

Pour éliminer les résidus d'aliments, laissez chauffer le barbecue pendant 15 minutes après chaque utilisation.

Matériel de nettoyage recommandé

Savon à vaisselle liquide Eau chaude

Tampon de récurage en nylon Brosse acrylique

Trombone ou cure-dents Couteau à mastic ou grattoir

Air comprimé

N'utilisez pas de nettoyeurs qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

Surfaces extérieures

Nettoyez avec une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle, puis rincez à l'eau.

Surfaces intérieures

Si vous croyez que la peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler, il s'agit en fait d'accumulations de graisse qui se carbonisent et finissent par s'écailler. Pour éliminer ces accumulations de graisse, nettoyez la surface avec une solution d'eau chaude et de détergent fort, puis rincez à l'eau et séchez à fond.

Fond du barbecue - Éliminez les résidus avec une brosse, un grattoir ou un tampon à récurer, puis lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et séchez à fond.

Grilles de cuisson - Les grilles de cuisson doivent être manipulées avec soin pour éviter d'écailler leur fini émaillé. Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse ou avec de l'eau chaude et du bicarbonate de soude. Les taches tenaces peuvent être éliminées avec une poudre à récurer non abrasive. Terminez en rinçant à l'eau.

Plaques de rayonnement - Nettoyez à l'eau savonneuse avec une brosse métallique, puis rincez à l'eau

DEPANNAGE

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
Impossible d'allumer le brûleur avec une allumette.	Alimentation de gaz interrompue.	Remplacer la bonbonne si elle est vide.
	Débit de gaz obstrué.	Nettoyer le tube venturi du brûleur.
	Brûleur mal installé sur la valve	Réinstaller le brûleur.
	Nid d'araignées dans les venturi.	Nettoyer les trous du brûleur les venturi.
	Trous de brûleurs bouchés.	Nettoyer les trous du brûleur.
Chaleur irrégulière.	Trous de brûleurs bouchés.	Nettoyer les trous du brûleur.
	Résidus de fabrication si le brûleur est neuf.	Faire chauffer le barbecue pendant 15 minutes, avec le couvercle fermé
	Nid d'araignées dans les venturi.	Nettoyer les trous du brûleur les venturi.
	Résidus d'aliments, graisse ou sel sur le brûleur.	Nettoyer le brûleur.
	Valve et venturi sont mal alignés	Assurez-vous que la valve est bien engagée
Réduction soudaine du débit de gaz ou flamme trop basse.	Trop venteux.	Mettre le barbecue à un endroit où il est abrité du vent.
	Réservoir presque vide.	Remplacer ou replisser le réservoir
Flambées.	Accumulations de graisse.	Nettoyer le barbecue.
	Aliments excessivement gras	Enlever le gras des viandes avant la cuisson
	Température excessive.	Réduire l'intensité du brûleur.
Feu de graisse persistant.	Accumulation de graisse près du brûleur.	Fermer les valves et le couvercle, puis laisser brûler la graisse. Laisser refroidir le barbecue et nettoyer toutes les pièces.
Retour de flamme.	Blocage dans le système d'alimentation.	Bien nettoyer le venturi et les trous du brûleur.
La peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler.	Dépôts carbonisés.	Nettoyer le couvercle à fond.
Le brûleur s'éteint accidentellement.	Bonbonne vide.	Remplacer la bonbonne si elle est vide. Sinon, référez-vous à la section "Rétablissement de la soupape d'excès de débit."
	Débit de gaz obstrué.	Nettoyer le tube venturi du brûleur.

Gas BBQ for Outdoor Use

WARNING

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Read the installation, operation and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

DANGER

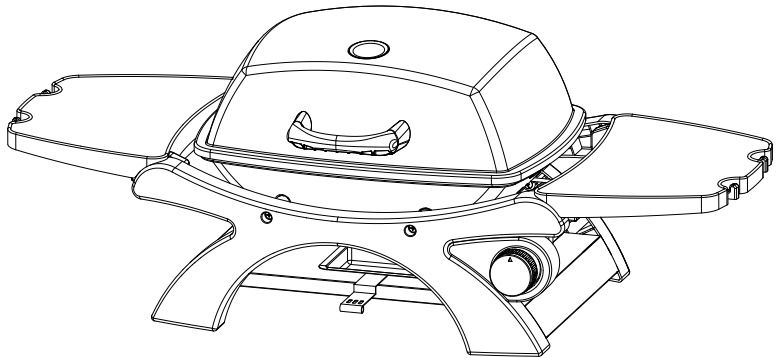
Failure to follow these instructions could result in fire or explosion that could cause property damage, personal injury or death.

DANGER

DO NOT use gas grill for indoor cooking or heating. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation. DO NOT use in or on boats or recreational vehicles.

**WARNING
FOR YOUR SAFETY:**

For Outdoor Use Only
(Outside any enclosure)



SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. IF YOU ARE ASSEMBLING THIS UNIT FOR SOMEONE ELSE, GIVE THIS MANUAL TO HIM OR HER TO SAVE FOR FUTURE REFERENCE.

Grill Operation 1-2-3

Before Grilling

- Step 1 Keep your grill a safe distance away from your property.*
- Step 2 Always perform a Leak Test on all connections *
- Step 3 Keep children away from the grill.

During Grilling

(To avoid tripping safety valves, please follow these instructions carefully.)

- Step 1 First open lid and connect LPG cylinder slowly.
- Step 2 Use protective gloves when grill gets hot.
- Step 3 Never leave a lit grill unattended.

After Grilling

- Step 1 Always burn grill for 10-15 minutes to burn off food residues after use.
- Step 2 Wait until the grill is completely cooled before closing lid.
- Step 3 Clean up grease build-up to avoid grease fire, and cover your grill to prevent rust.

* Please refer to the owner's manual for details.

WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapor in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LPG cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
3. Never refill disposable cylinder.
4. Never allow oil or grease to get hotter than 200°C or 400°F. If the temperature exceeds (200°C) or 400°F if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply off.

DANGER

If you smell gas:

1. Turn off gas.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

DANGER

1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 10 ft (3 m) of any structure, combustible material or other LPG cylinder.
3. Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
4. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish oil or grease fire with water.


Always read and understand the WARNINGS and INSTRUCTIONS that are contained in this manual before attempting to use this gas barbecue grill to prevent possible bodily injury or property damage.

NOTE: Installer: Leave this manual with the consumer.
Consumer: Retain this manual for future reference.

Table of Contents

Technical Specifications	26
For Your Safety	26
Illustrated Part List	29
Assembly Instructions	30
Operating Your Grill	39
Connecting & Disconnecting LPG Cylinder	39
Regulator and Hose	40
Checking for Leaks	40
Lighting Your Grill	40
Care and Maintenance	42
Troubleshooting	43

Technical Specifications

MODEL NO.:	HF1814A				
DESCRIPTION:	OUTDOOR GAS BARBECUE GRILL				
TOTAL HEAT INPUT: (ALL APPLIANCE CATEGORIES)	3.2kW(232.7g/h)		 0063-18 PIN NO.0063CS7068		
APPLIANCE CATEGORY:	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
TYPES OF GAS:	BUTANE	PROPANE	BUTANE, PROPANE OR THEIR MIXTURES		
GAS PRESSURE:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50mbar	37 mbar
INJECTOR SIZE main:	0.86mm		0.86mm	0.75mm	0.83mm
DATE CODE:	20180430				
USE OUTDOORS ONLY.					
READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE. WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY. THIS APPLIANCE MUST BE KEPT AWAY FROM FLAMMABLE MATERIALS DURING USE. DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING USE. TURN OFF THE LPG GAS SUPPLY AT THE LPG CYLINDER AFTER USE. DO NOT MODIFY THE APPLIANCE.					
Country of Destination: <input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)} , BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, TR <input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)} , CY, DK, EE, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ, GR, LV <input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)} , AT, CH, DE, SK, CZ <input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)} , PL					
Produced by Guangzhou Hengfu Hardware Technology CO.,LTD Address: No. 1 Qinglong Street, Dalongtou Village, Jianggao Town, Baiyun District, Guangzhou					

Note: The digits on the injector indicating the injector size, for example, "0.86" means the injector size is 0.86mm.
 The flexible hose used should be approved by EN16436-1:2014 with the maximum length 1.5m;
 A regulator complied with EN16129:2013 and the national regulation should be used on the appliance.
 Use 30mbar regulator for butane/propane under the category I_{3B/P(30)}.
 Use 30mbar regulator for butane under the category I_{3+(28-30/37)}.
 Use 37mbar regulator for propane under the category I_{3+(28-30/37)}.
 Use 37mbar regulator for butane/propane under the category I_{3B/P(50)}.
 Use 50mbar regulator for butane/propane under the category I_{3B/P(50)}.

For Your Safety

IMPORTANT NOTICE: READ ALL INSTRUCTIONS PRIOR TO ASSEMBLY AND USE.

Safety First!

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

WARNING

1. LPG Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
2. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair an individual's ability to properly assemble or safely operate this appliance.

3. Always open the grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within the grill could cause severe burns.
4. Always place your grill on a hard and level surface far away from combustible materials and structures. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
5. Do not leave a lit grill unattended.
6. Keep children and pets away from the grill at all times.
7. Do not use the grill in high winds.
8. Do not attempt to attach this grill to the self-contained propane LPG gas system of a camper, trailer, motor home or house.
9. Do not use charcoal or lighter fluid.
10. LPG cylinder systems should only be installed in the commercial sector by trained personnel and checked by an appropriately qualified person or, when dealing with certain cylinder systems, by a person assigned by the contractor (accident prevention regulations (BGV D 34)).
11. This outdoor LPG gas appliance is not intended to be installed in or on recreation vehicles and/or boats.
12. Do not attempt to move the grill while it is lit.
13. Do not use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
14. Keep combustible items and surfaces at least 6 feet away from the grill at all times. DO NOT use this LPG gas grill or any gas product under any overhead enclosure or near any unprotected combustible constructions.
15. Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. This appliance must be kept away from flammable materials during use.
16. Do not attempt to use or assemble with missing or damaged parts. Contact customer service for replacement part.

⚠ CAUTION - Prevention of Burns

1. To avoid burns, do not touch metal parts of the grill until they have completely cooled for at least 45 minutes or unless you are wearing protective gear such as pot holders, protective gloves or mittens.
2. Do not alter the grill in any manner.
3. Clean before each use. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to operation. The replacement hose assembly should be in accordance with the manufacturer's specifications.
4. Never keep a filled LPG cylinder in a hot car or car trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which could open the relief valve and allow gas to escape.

Safe Locations for Use of This Outdoor Grill

⚠ DANGER

Never use this outdoor grill inside any building, garage, shed or breezeway, or inside any boat, trailer or recreational vehicle to prevent a possible fire and to prevent the possibility of carbon monoxide poisoning or asphyxiation.

⚠ WARNINGS

Do not use this appliance under overhead combustible surface or covered area (e.g., awnings, umbrellas, porches or gazebos).

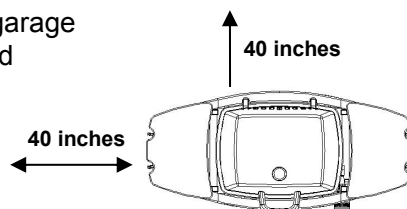
Always confirm that this grill is not positioned under the overhang of a house, a garage or other structure before lighting it. An overhang will serve to deflect flare-ups and radiated heat into the structure itself, which could result in a fire.

Always confirm that this grill is positioned more than 40 inches (100 cm) away from any combustible materials or surface before lighting it, and that no gasoline or other volatile substances are stored in the vicinity of this grill.

(see diagram to right). The temperature of a grease fire or of the radiated heat might otherwise be sufficient to ignite nearby combustible or volatile substances.

Always locate this grill where there will be ample combustion and ventilation air. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air, but never position it in the direct path of a strong wind.

Never allow the grill to operate while unattended to prevent uncontrolled grease fires from erupting.



Never attempt to move this grill while it is in operation or while it is still hot to prevent possible personal injury.

Never store or use gasoline or other flammable or volatile substances in the vicinity of this grill or in the vicinity of any other heat-generating appliance because of the danger of starting a fire.

DANGER – Gas Safety

LPG gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of its characteristics before using any LPG product.

- LPG gas Characteristics: Flammable, explosive under pressure, heavier than air and settles in pools in low areas.
- In its natural state, LPG gas has no odor. For your safety, an odorant has been added.
- Contact with LPG gas could cause freeze burns to the skin.
- This grill is shipped from the factory for LPG gas use only.
- Never use a LPG gas cylinder with a damaged body.
- Dented or rusted propane LPG cylinders may be hazardous and should be checked by your propane LPG gas supplier.

CAUTION

- It is essential to keep the grill's valve compartment, burners and circulating air passages clean.
- Inspect the grill before each use.

Step 1. Inspect all connections and make certain they are secure.

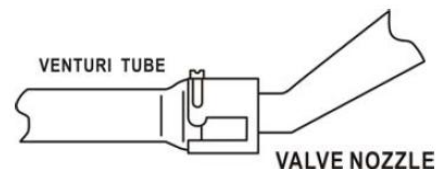
Step 2. Check and clean the burner venturi tubes for insects and insect nests by removing the burner and inserting a bottle brush cleaner into each tube to make sure the passage is clear.

*** A clogged tube can lead to a fire beneath the grill. ***

Step 3. Ensure that the valve nozzle is pointing straight and completely inserted into the venturi tube.

GENERAL INFORMATION

1. An LPG cylinder is required for operation.
2. This gas grill is NOT intended for commercial use.
3. Don't obstruct the ventilation opening of the cylinder enclosure.



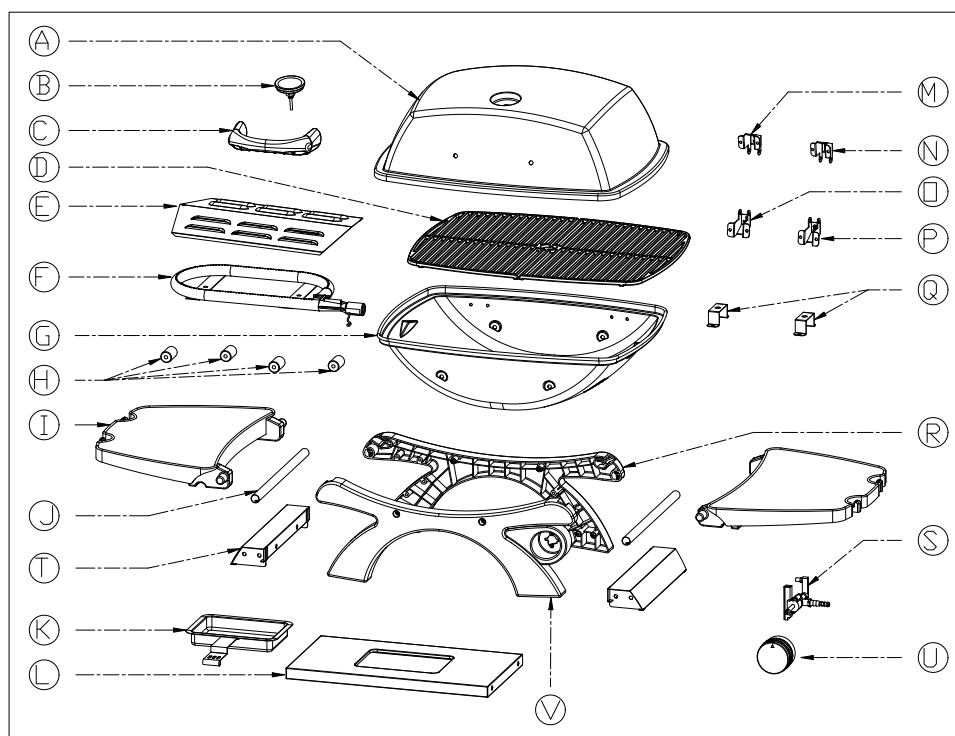
IMPROPER USE

Any other application or applications extending beyond the stated purpose are not authorized. This applies to the following types of misuse in particular:

- **Do not operate the barbecue with coal or fuel other than LPG.**
- **Do not operate the barbecue as a stove with pots and pans.**
- **Do not operate the barbecue as a heater.**

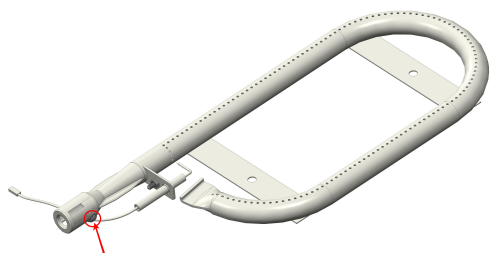
Do not use the barbecue to heat materials and substances other than food that is suitable for barbecuing. Do not modify the appliance.

Illustrated Parts List



Part	Description	QTY	Part	Description	QTY	Part	Description	QTY
A	Lid	1pc	I	Side Shelf	2pcs	Q	Burner Support	2pcs
B	Thermometer	1pc	J	Lifting handle	2pcs	R	Trolley rear leg	1pc
C	Top Handle	1pc	K	Grease Box	1pc	S	Main Valve	1pc
D	Cast Iron Cooking Grill	2pcs	L	Trolley Bottom Panel	1pc	T	Trolley bottom beam	2pcs
E	Heat plate	1pc	M	Up Left Hinge	1pc	U	Knob	1pc
F	U Burner	1pc	N	Up Right Hinge	1pc	V	Trolley front leg	1pc
G	Fire Bowl	1pc	O	Bottom Left Hinge	1pc			
H	Connecting Bar	4pcs	P	Bottom Right Hinge	1pc			

Note: The Bottom Hinges are different from the Up Hinges, the support part of Bottom Hinge is folded outside, while the Up Hinge is folded inside.



Note: Parts sealed by the manufacturer shall not be altered by the user. Do not change or alter the damper size in this area by yourself.

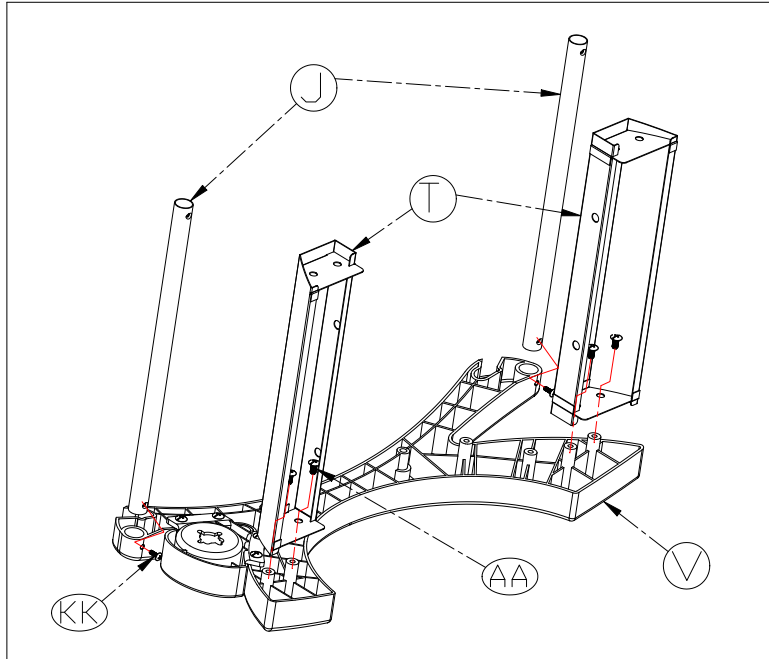
Assembly Instructions

Remove all contents from the carton packaging. Make sure all parts are present before attempting assembly. Once the grill is fully assembled, go back and check to make certain all the bolts are secure. Tighten again using the screwdriver provided if necessary.

Estimated Assembly Time: 20 minutes

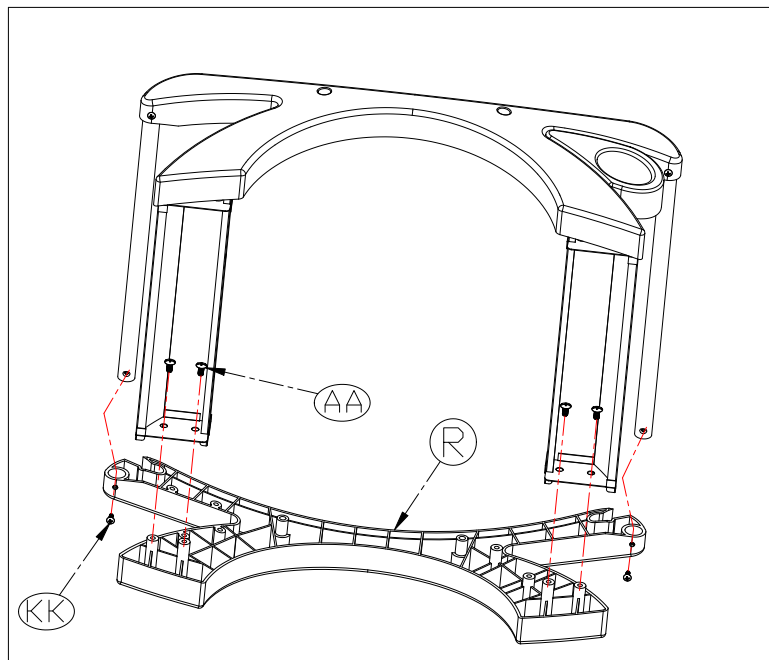
Step 1

- Assemble 2 Bottom beams (T) to the trolley front leg (V) with 4pcs M6 bolts (AA), screw them tightly.
- Assemble 2pcs Lifting handles (J) to the Trolley front leg (V) with 2pcs self-tapping screw (KK) just as the below picture, then screw them tightly.



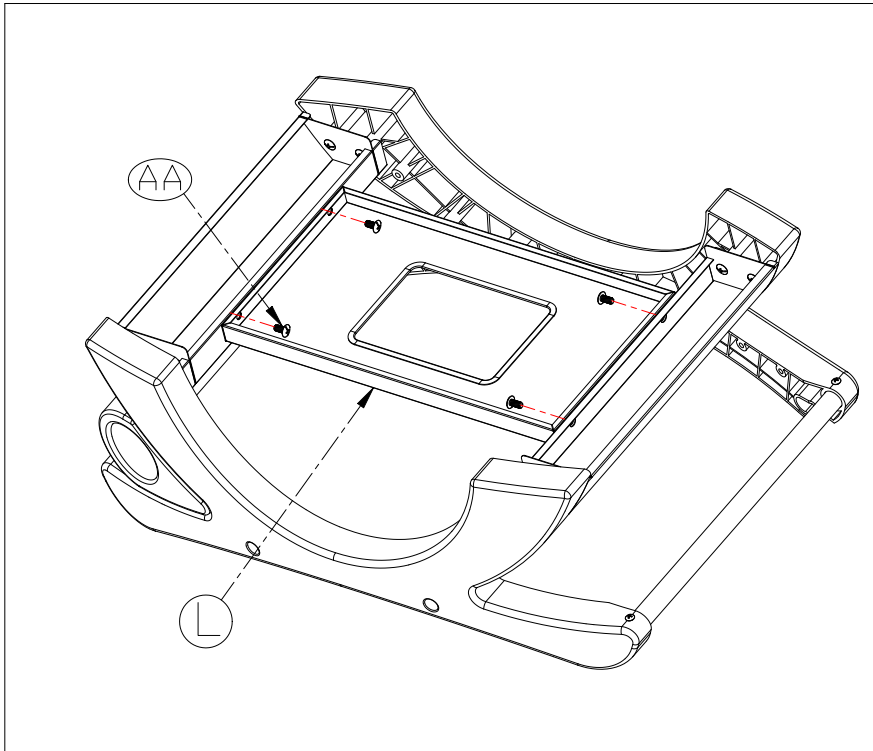
Step 2

Use 4pcs M6 bolts (AA) and 2pcs self-tapping screw (KK) assemble the trolley rear leg (R) to the assembled part of step one.



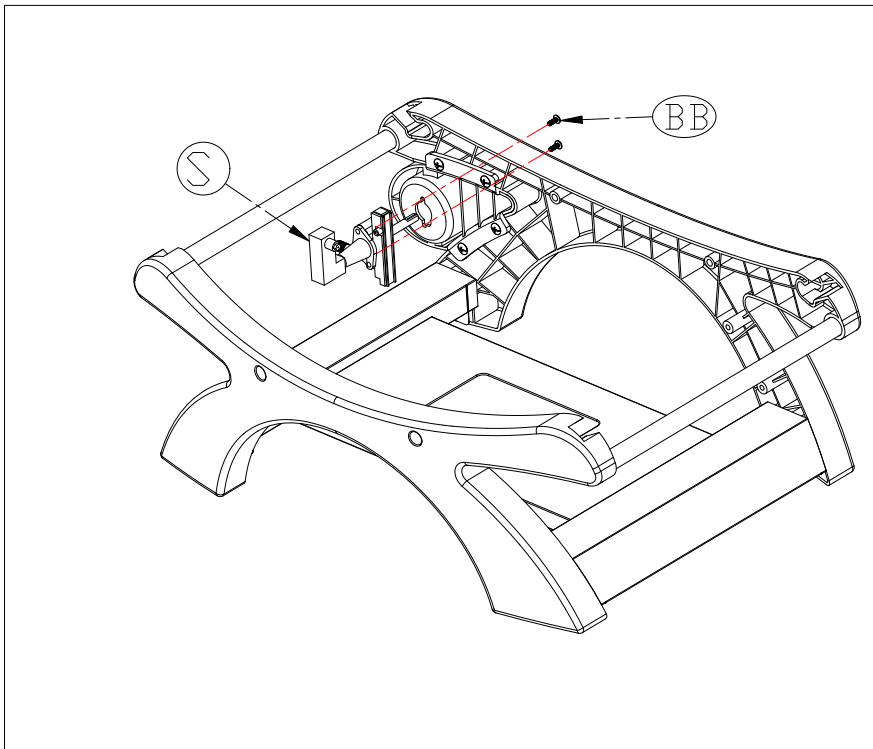
Step 3

Assemble the bottom panel (L) to the trolley with 4pcs M6 Bolts (AA), screw them tightly.



Step 4

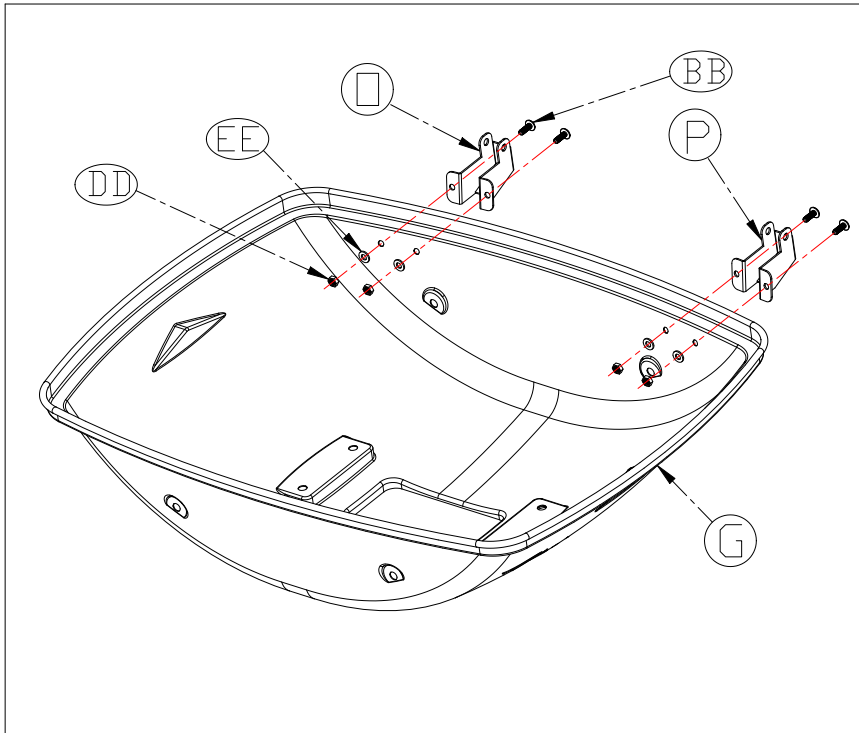
- a. Align the holes on the Main Valve (S) with the holes on the side of Trolley. (As the below fig)
- b. Insert 2pcs M4x12 bolts (BB) into the rivet nuts and screw them tightly.



Step 5

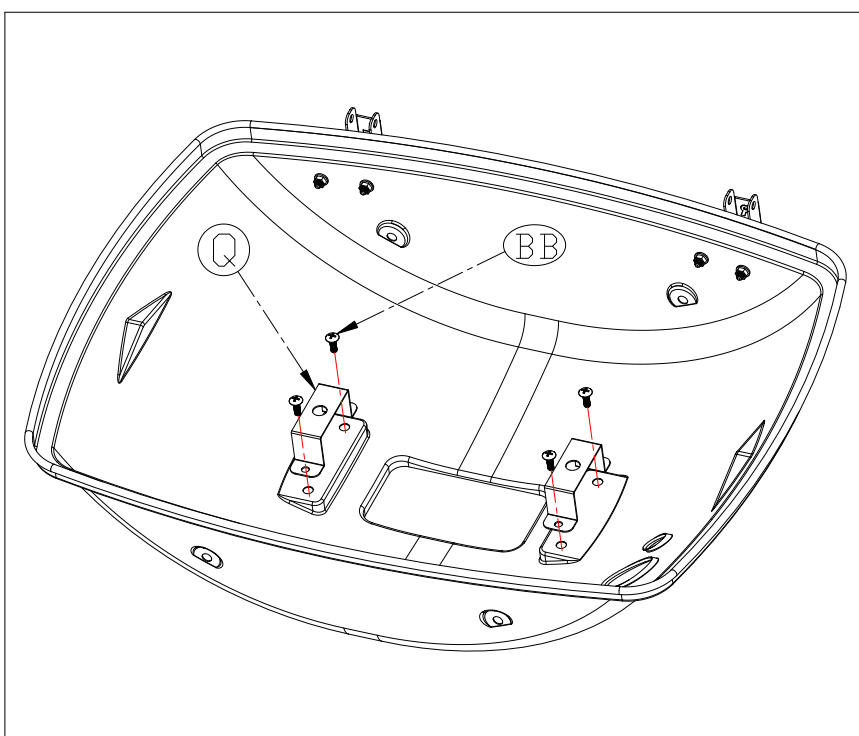
- Align the hole on the Bottom Right Hinge (P) with the corresponding hole on the Fire Bowl (G).
- Screw 2pcs M4x12 bolt (BB) to the rivet nut along with washer (EE) and lock each by 1pc M4 nut (DD). Tighten by screwdriver.
- Do it again with the Bottom Left Hinge (O).

Note: The Bottom Hinges are different from the Up Hinges, the support part of Bottom Hinge is folded outside, while the Up Hinge is folded inside.



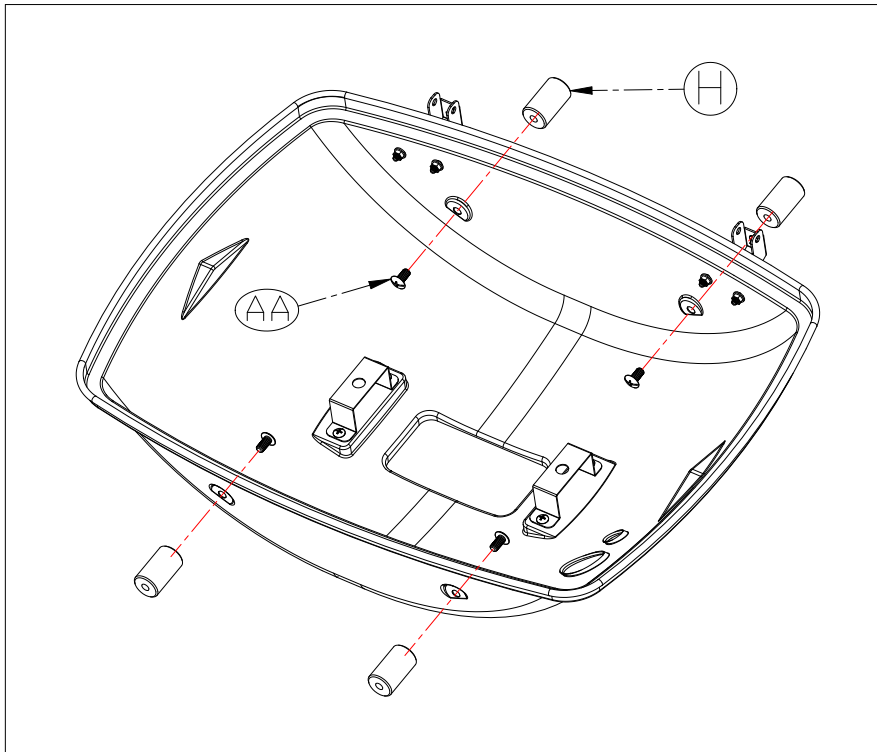
Step 6

- Align the hole on the Burner Support (Q) with the hole on the Fire Bowl (G).
- Insert 4pcs M4x12 Bolts (BB) to the rivet nuts separately. Screw them tightly.



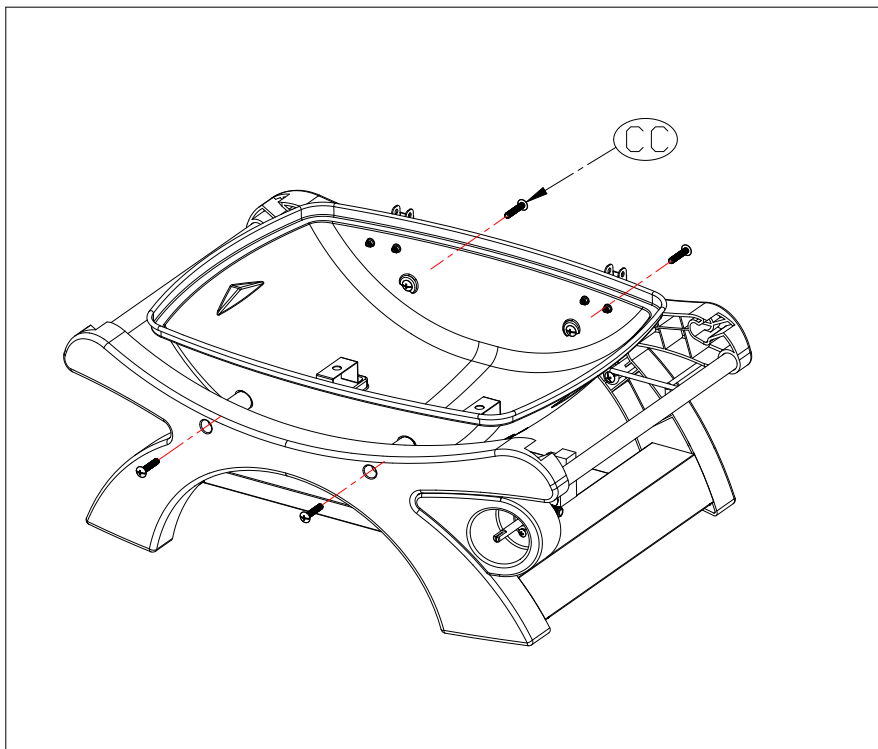
Step 7

- a. Align the hole on the fire bowl (G) with the hole on connecting bar (H).
- b. Insert one M6x12 bolt (AA) through the hole of the bowl into the bar, screw it tightly.
- c. Do the same with the other 3 connecting bars (H).



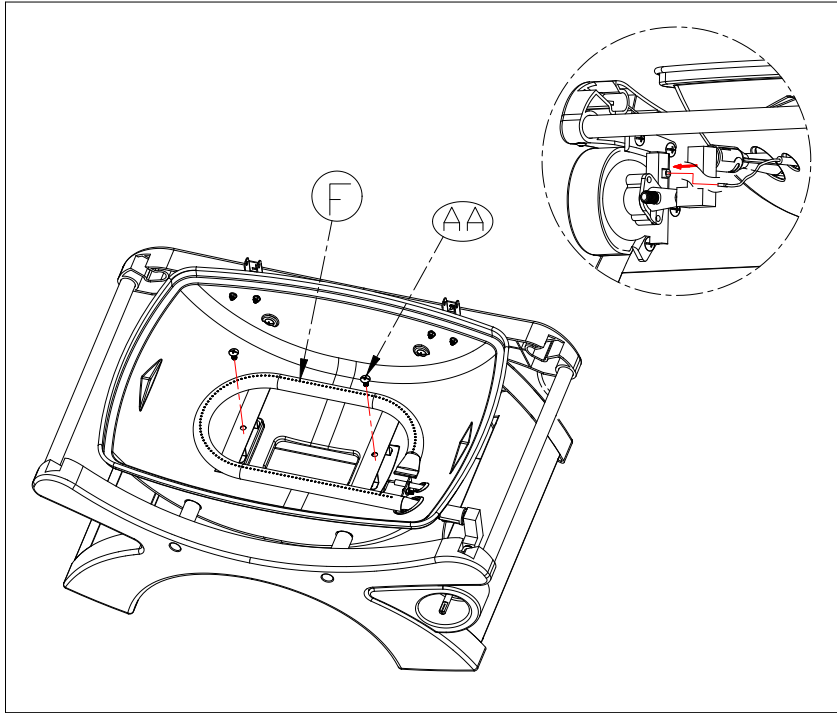
Step 8

- a. Align the holes on the Trolley with the holes on the connecting bars (H).
- b. Insert one M6x30 bolt (CC) through each pre-drilled trolley hole to the hole of connecting bar separately, screw them tightly.



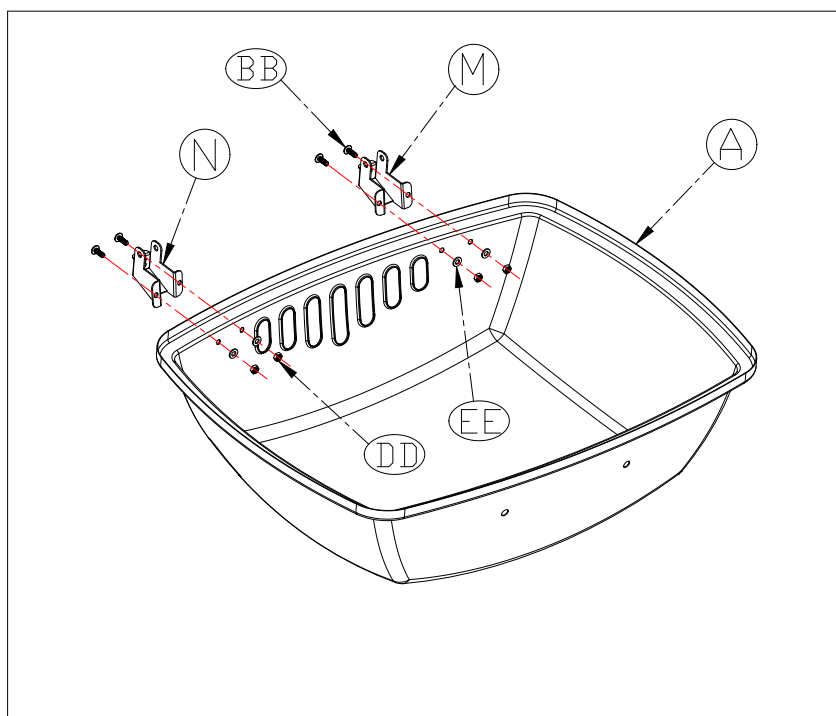
Step 9

- Take out the U burner (F) with igniting needle pre-assembled already, make sure the igniting needle is pointed right to the small gas hole of the U burner (F).
- Put the U burner (F) through the hole of the fire bowl, connect it with the Main Valve (S). Make sure the valve nozzle is inserted to the U burner.
- Align the hole of U burner (F) with the burner support (Q), insert 2pcs M6x12 bolts (AA) into the pre-drilled holes separately and screw them tightly.
- Insert the ignition wire to the main valve. (As the below fig showed in magnified)



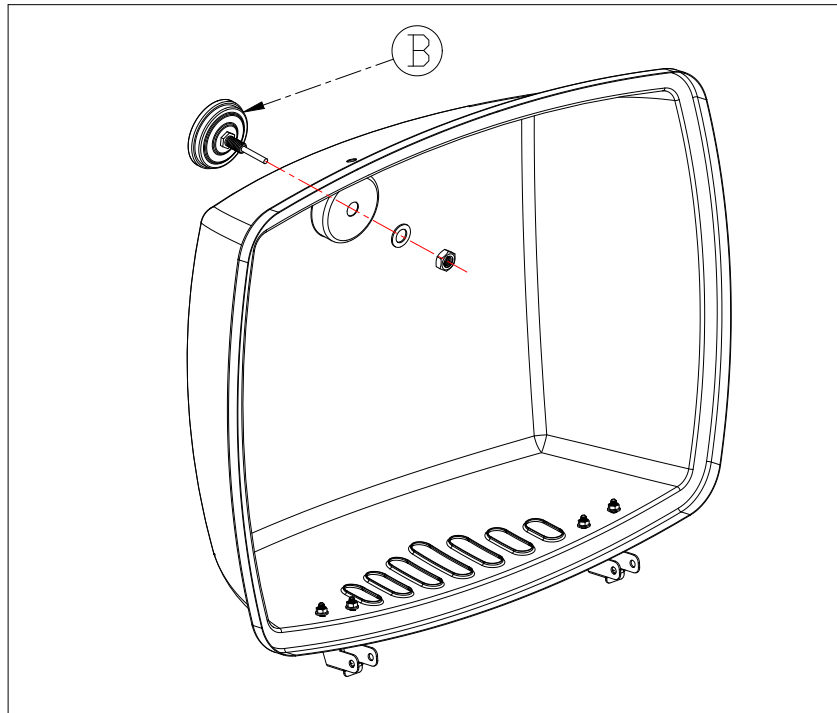
Step 10

- Align the hole on the Up Right Hinge (M) with the hole on the Lid (A).
- Screw 2pcs M4x12 bolt (BB) to the pre-drilled hole along with one washer (EE) and lock each by M4 nut (DD). Tighten by screwdriver.
- Do it again with the Up Left Hinge (N).



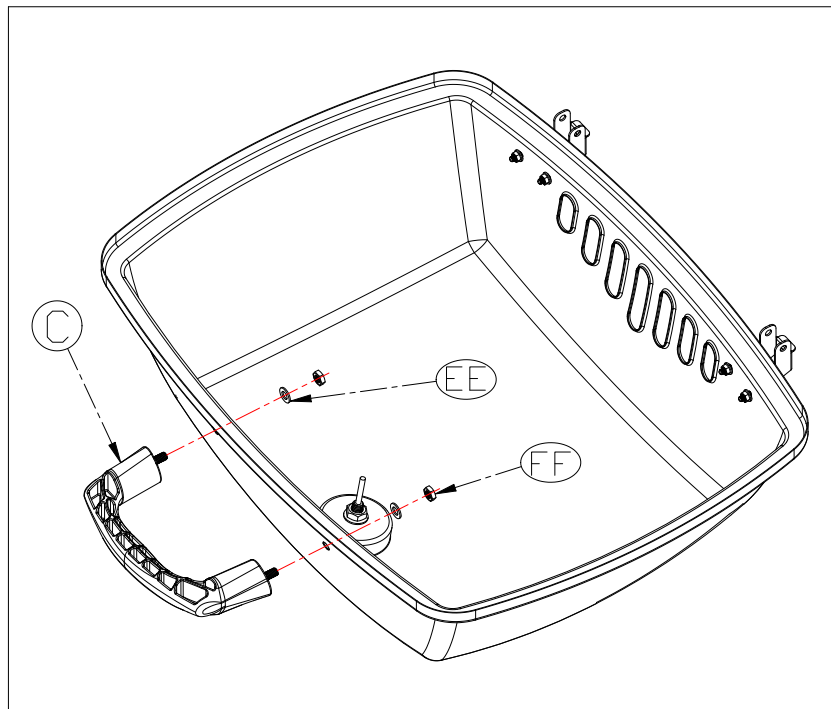
Step 11

- a. Take the washer and nut off from the thermometer (B).
- b. Put the thermometer (B) through the hole of the lid, seal with the washer and nut which you take off just now.
- c. Make sure the indicated scale is right to your direction, lock the thermometer (B) tightly.



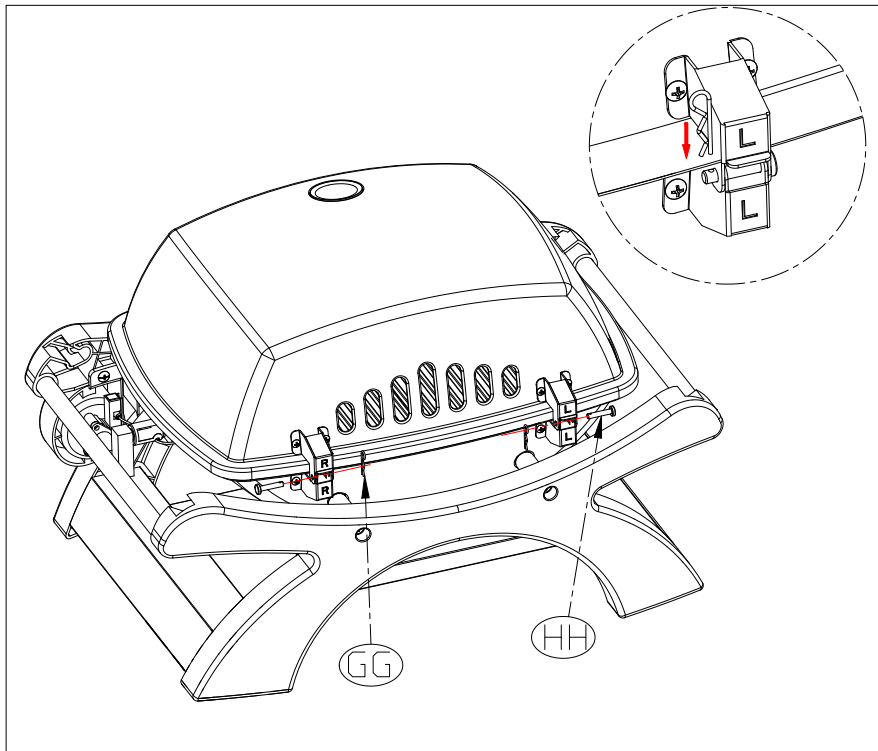
Step 12

- a) Insert the pre-assembled bolt on the lid handle to the hole of the lid, seal with washer (EE) and M6 nut (FF).
- b) Screw them tightly. (As the below fig)



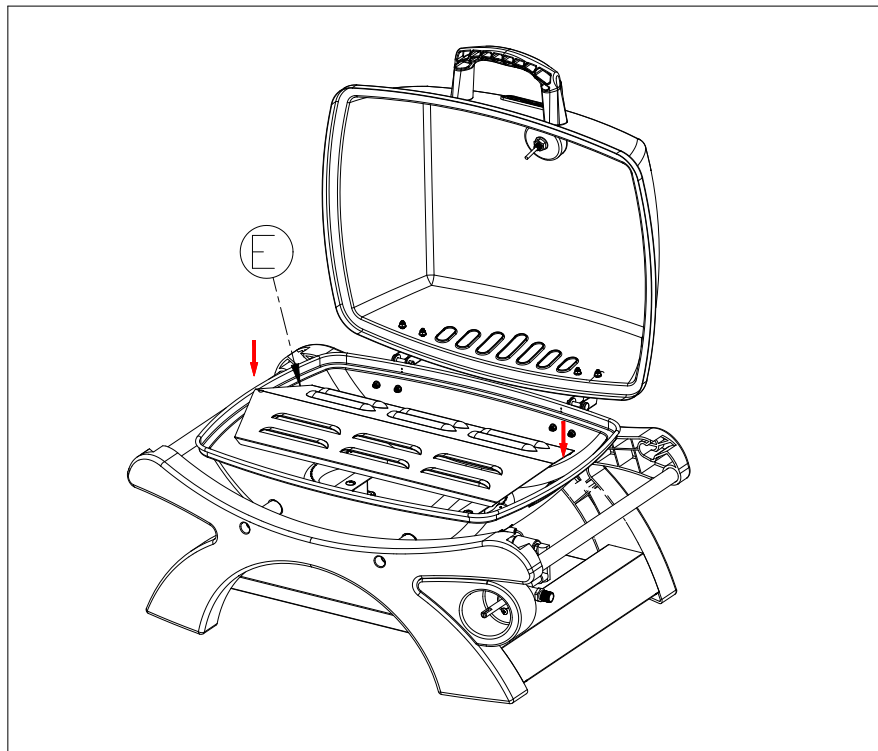
Step 13

- a. Put the assembled top lid on the fire bowl, align the holes on top hinges to the bottom hinges, insert the hinge pin (HH) from outside to the inside.
- b. Lock the R pin (GG) into the hole of Hinge pin (HH). (As below fig showed in magnified)



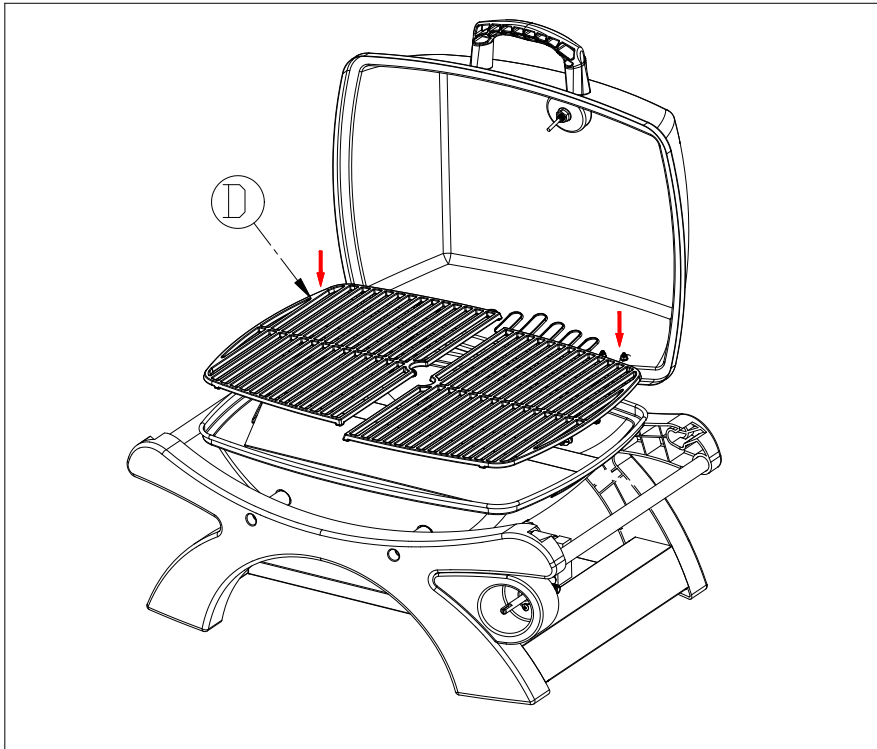
Step 14

Put the Heat plate (E) vertically to the support place in the fire bowl (G).



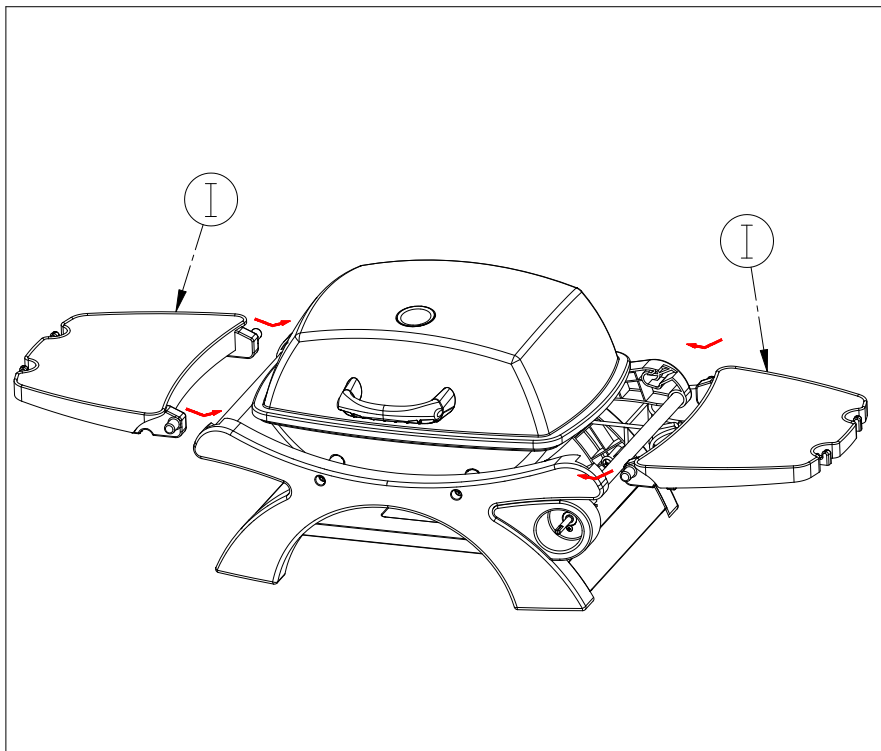
Step 15

Put the cast iron cooking grills (D) onto the fire bowl (G). (As the below fig)



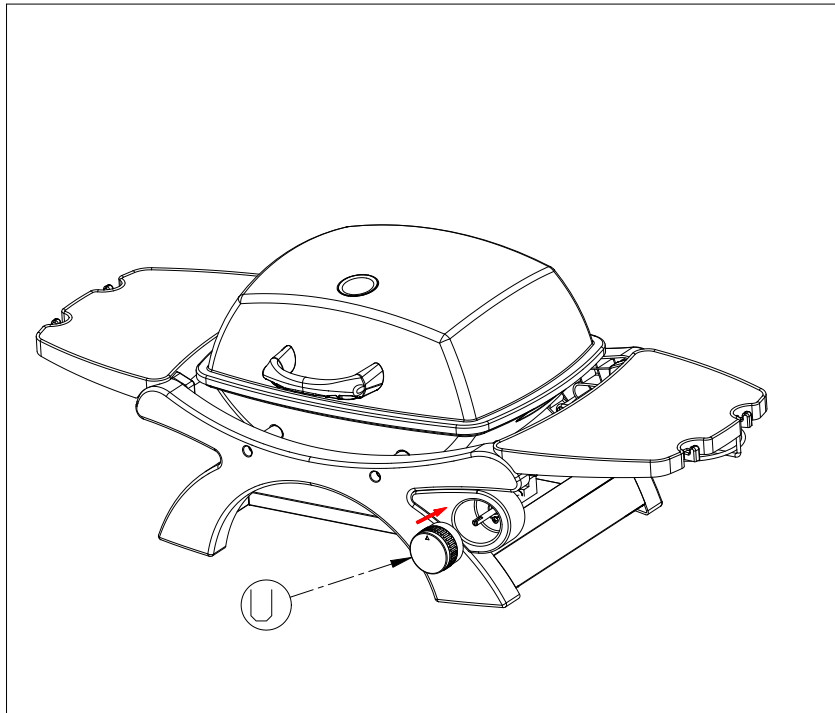
Step 16

Insert both side shelves (I) into the Trolley. (As the below fig).



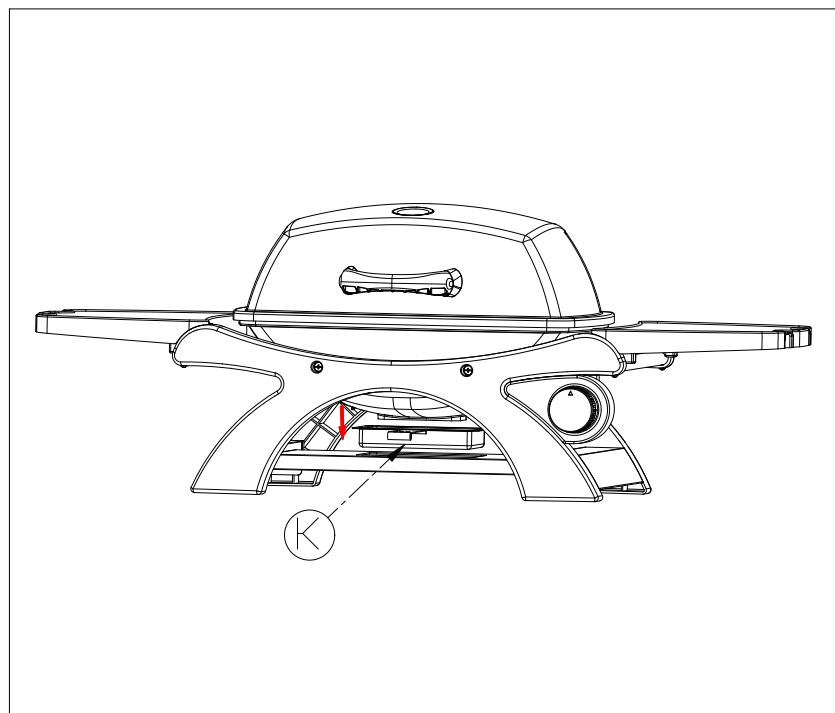
Step 17

Pay attention to the slot and insert the knob (U) into the Main valve (S). (As fig).

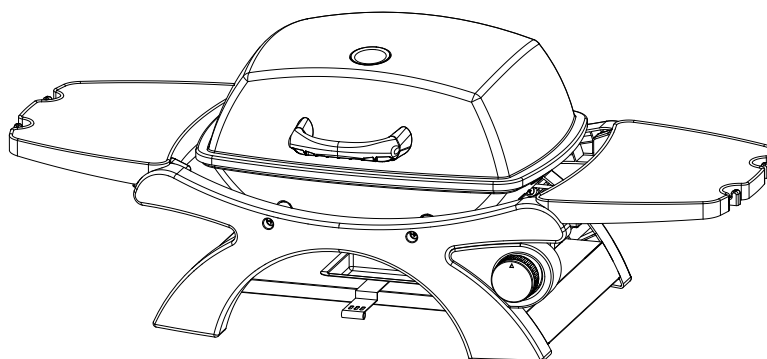


Step 18

Put the Grease box (K) into the hole of the trolley bottom panel (L).



Fully Assembled View



Left Side

Right Side

Operating Your Grill

CAUTION:

Use only the regulator provided. If a replacement is necessary, call our customer service center. The use of unauthorized parts can create an unsafe condition and environment.

Connecting & Disconnecting the LPG Cylinder

LPG gas Supply Connection & Disconnection

1. The hose should be secured to the regulator and the appliance with nut. This barbecue is set to operate a 28 mbar regulator with butane gas and a 37mbar regulator with LPG gas and a regulator with butane/propane mixture at 37mbar and a regulator with butane/propane mixture at 50mbar and a regulator with butane/propane mixture at 30mbar. Use a suitable regulator certified to BSEN 16129:2013. Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the LPG cylinder.
2. Always place the LPG cylinder on the tank brackets located on the right side of the cart.
3. Always confirm all burner control knobs are in the OFF position before activating the gas supply.
4. Before connection, be sure that there is no debris caught in the head of the LPG cylinder, head of the regulator valve, or in the head of the burner and burner ports.
5. Always connect the LPG gas supply regulators as follows: Insert the nipple of the valve coupling into the tank valve and tighten the connection collar by turning it clockwise with one hand while holding the regulator with the other hand.
6. Disconnect the LPG cylinder from the regulator valve when the grill is not in use.
7. Always confirm all burner control knobs are in the OFF position before disconnecting the LPG gas supply.
8. Before disconnecting, be sure that the tank valve is in OFF position.
9. Always disconnect the LPG gas supply regulators as follows: Loosen the connection collar by turning it counter-clockwise with one hand while holding the regulator with the other hand and take the nipple of the valve out of the tank valve. Do not obstruct the flow of combustion air and ventilation air to the grill.
10. Keep ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
11. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Install only the type of dust cap on cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of LPG gas.
12. The maximum diameter and the maximum height of the suitable gas cylinder are 320 mm and 570 mm.
13. Turn off the gas supply at the LPG cylinder after use.
14. LPG cylinder: a common camping LPG cylinder with a fill weight of 3,5 or 11 kg(e.g. grey camping LPG cylinder). These are available at DIY shops or LPG gas suppliers.

15. Pressure regulator: preset and CE approved pressure regulator, max. 1.5kg/h, operating pressure suitable for the LPG cylinder used. This type of pressure reducer is also available from your local dealer.
16. Gas hose: CE approved hose of sufficient length, allowing installation without any kinks, shall not exceed 1.5m. It's recommended to change the flexible hose when the national conditions require it or depending on its validity.

DANGER

To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:

1. Always perform the leak test before lighting the grill and each time the cylinder is connected for use.
2. Do not smoke or allow other sources of ignition in the area while conducting a leak test.
3. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
4. Do not use matches, lighters or a flame to check for leaks.
5. Do not use grill until all leaks have been stopped. If you are unable to stop a leak, disconnect the LPG gas supply, call for gas appliance service or your local LPG gas supplier.

Regulator and Hose

Use only regulators and hose approved for LPG at the above pressures (See Page 4). The life expectancy of the regulator is estimated as 10 years. It is recommended that the regulator is changed within 10 years of the date of manufacture.

The use of the wrong regulator or hose is unsafe; always check that you have the correct items before operating the barbecue.


The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. The length of the hose must be 1.5 meters (maximum). Worn or damaged hose must be replaced. Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the barbecue other than at its connection.

The hose should not be twisted or kinked when attached to the LPG cylinder. No part of the hose should touch any part of the appliance. So site the cylinder out to the left hand side of the appliance at the maximum distant permitted by the hose length.

Checking for Leaks

1. Perform leak testing in a well-ventilated area;
2. Make two to three oz. of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
3. Make sure control knob is in the "OFF" position.
4. Spray some solution on the regulator connection. Any leakage will show as bubbles in the area of the leak.
5. Inspect the solution at the connections for bubbles. If no bubbles appear, the connection is secure.
6. If bubbles appear, or you can still smell gas, you have a leak. Go to step 7.
7. Disconnect the LPG cylinder and reconnect.
8. Do not operate any electrical appliances. Make sure the connection is secure.
9. Retest with solution.
10. If you continue to see bubbles, replace the LPG cylinder.
11. If leak is still found and you can't deal it with the above methods. Turn off LPG gas supply and consult your gas dealer or barbecue supplier for advice.

Lighting Your Grill

 **DANGER:** Failure to open lid while igniting the grill's burners or not waiting five minutes to allow gas to clear if the grill does not light, may result in an explosion, which could cause serious bodily injury or death.

⚠ WARNING: To prevent possible bodily injury, never stand with your head directly over the grill when preparing to light the main burners.

Main Burner

1. Open lid while lighting burners.

⚠ WARNING: Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion. Make sure there are no obstructions of airflow to the gas unit. Spiders and insects can nest and clog the burner/venturi tube at the orifice. A clogged burner tube can lead to a fire beneath the appliance.

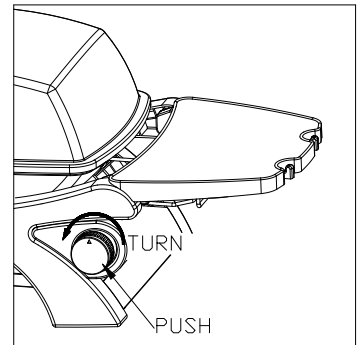
2. All valves must be in the “OFF” position.

3. Turn gas supply "ON" by connecting LPG cylinder to regulator inlet fitting.

4. Push in control knob completely (3 to 4 seconds) and rotate slowly about 1/4 turn counter clockwise until a click is heard. The burner should light. Observe the burner flame and make sure all burner ports are lighted. A blue/yellow flame of 1-2 inches should appear from the burner.

5. If the burner does not light, turn the control knob to “OFF” position immediately. Wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.

6. Adjust valve knob to desired cooking temperature.



Using the Lighting Stick to Light the Burners

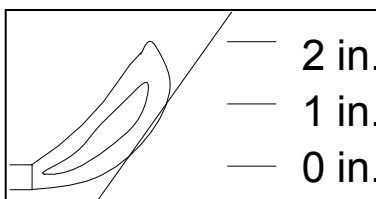
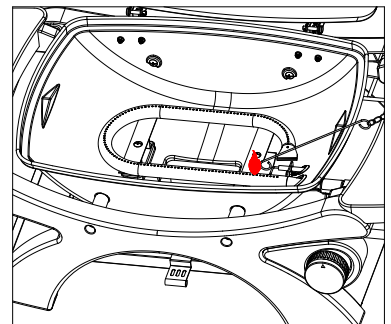
1. Insert a match into the end of the lighting stick and light it.

2. Once lit, place the flame through the cooking grid slots to reach the burner ports (see diagram to right).

3. Push and turn control knob to “HIGH” setting. After lighting observe the burner flame, make sure all burner ports are lighted--a blue/yellow flame of one to two inches from the burner ports should appear.

If ignition does not take place, turn the burner control knob to the “OFF” position. Wait five minutes with lid open for the gas to clear and repeat the lighting procedure.

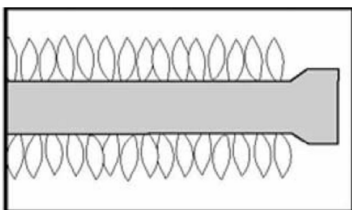
4. Adjust burners to the desired cooking temperature.



Confirm that the burner is properly lit by agreeing with description below. If the flame pattern appears abnormal, consult the troubleshooting guide on page 19 for corrective action.

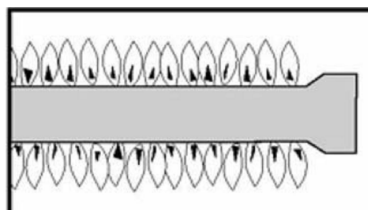
Observe flame height when lit: Flame should be a blue/yellow color between 1 to 2 inches high.

FIG. A



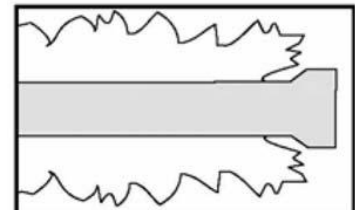
Normal: Soft blue flames with yellow tips between 1 inch - 2 inches high.

FIG. B



Out of adjustment: Noisy hard blue flames – too much air

FIG. C



Poor combustion: Wavy, yellow flames- too little air.

Flare-ups:

“Flare-ups” sometimes occur when food drippings fall onto the hot heat plate or burner and ignite. Some flaring is normal and desirable as it helps impart the unique flavors associated with grilled foods. Controlling the intensity of the flare-ups is necessary, however, in order to avoid burned or unevenly cooked foods and to prevent the possibility of accidental fire.

 **WARNING:** Always monitor the grill closely when cooking and turn the flame level down (LOW) or OFF if flare-ups intensify.


Shutting off the burner:

Always turn the valve knob clockwise all the way to the “LOCK OFF” position.
Promptly disconnect the LPG cylinder.
Turn off the LPG gas supply at the LPG cylinder after use.

Care and Maintenance

IMPORTANT

Always allow to completely cool off before covering your grill to prevent corrosion from condensation.

 **Caution:** All cleaning and maintenance should be done when the grill is cool, with the fuel supply turned off at the control dial and the LPG cylinder disconnected. DONOT clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Cleaning the Burner Assembly

Burning off the grill after every use (approx. 15 minutes) will keep excessive food residue from building up.

Recommended cleaning materials

Mild dishwashing liquid detergent	Hot water
Nylon cleaning pad	Heat Resistant Acrylic brush
Paper clip	Putty knife/scrapper
Compressed air	

DO NOT use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene.

Outside surfaces

Use a mild dishwashing detergent and hot water solution to clean. Rinse thoroughly with water.

Inside surfaces

If the inside surface of the grill lid has the appearance of peeling paint, baked-on grease has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with a strong solution of detergent and hot water. Rinse with water and allow it to completely dry.

Interior of grill bottom – remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad. Wash with a dishwashing detergent and hot water solution. Rinse with water and let dry.

Cooking Grids – The stainless steel plate grates have a glass-like composition that should be handled with care. Use a mild dishwashing detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains. Rinse with water.

Heat Plates – Clean residue with wire brush and wash with soapy water. Rinse with water.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using a match.	No gas flow.	Check if LPG cylinder is empty. If empty, replace.
	Obstruction of gas flow.	Clear burner tube.
	Disengagement of burner to valve.	Reengage burner and valve.
	Spider webs or insect nest in venturi.	Clean venturi.
	Burner ports clogged or blocked.	Clean burner ports.
Irregular heat pattern.	Burner ports are clogged or blocked.	Clean burner ports.
	New burner may have residual manufacturing oils.	Burn grill for 15 minutes with the lid closed.
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi.
	Food residue, grease or seasoning salt on burner.	Clean burner.
	Poor alignment of valve to burner venturi.	Ensure burner venturi is properly engaged with valve.
Sudden drop in gas flow or heat.	High or gusting winds.	Turn front of grill to face wind
	Low on LPG gas.	Replace LPG cylinder.
Flare-up.	Grease buildup.	Clean grill.
	Excessive fat in meat.	Trim fat from meat before grilling.
	Excessive cooking temperature.	Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn knob OFF. Disconnect LPG cylinder. Leave lid in closed position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback fire in burner tubes.	Burner and /or burner tubes are blocked.	Clean burner and/or burner tube.
Inside of lid is peeling like paint peeling.	Carbon build up.	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly.
Burner accidentally extinguished.	Cylinder empty.	Check to see if cylinder is empty. If empty, replace.
	Obstruction of gas flow.	Clear burner tube.