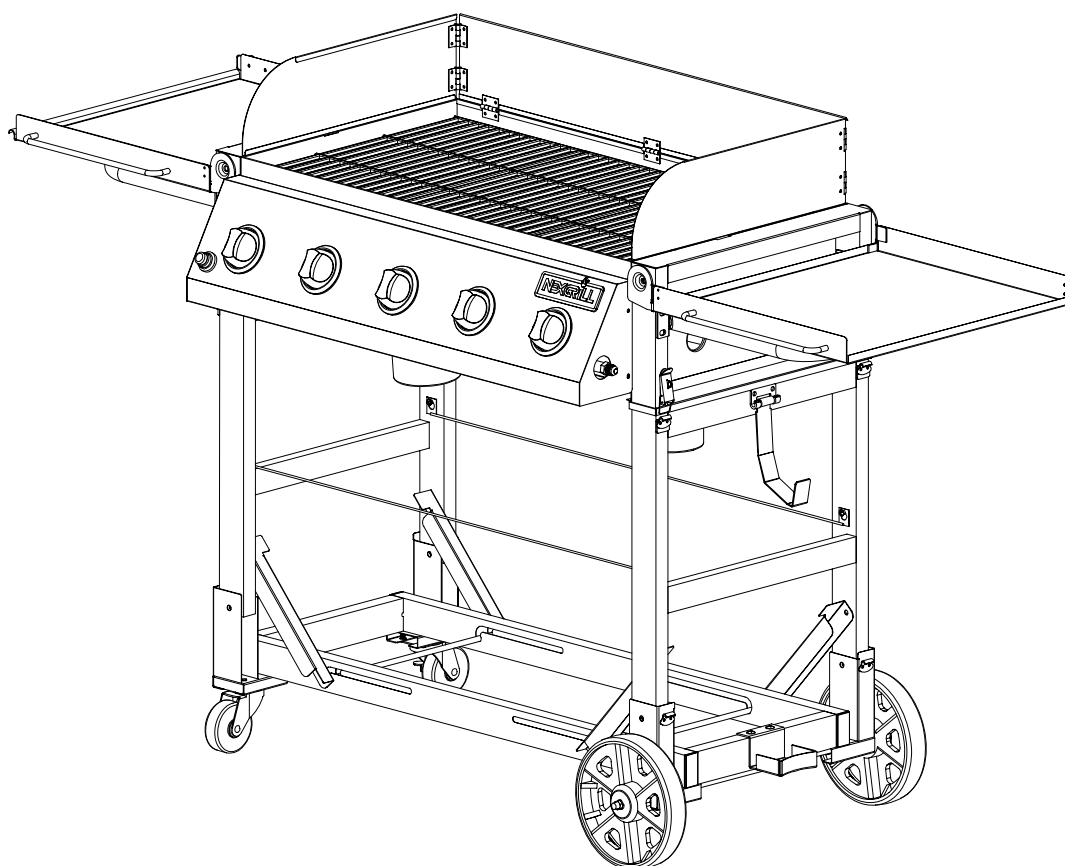


CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION



Modèle: 720-0744

POUR UTILISATION AVEC LE GAZ
PROPANE UNIQUEMENT



POUR UTILISATION A L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

N° version 19000345A0

Ce manuel d'instructions contient d'importantes informations essentielles à un assemblage approprié et sécuritaire de l'appareil.

Lire et respecter tous les avertissements et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

Respecter tous les avertissements et toutes les consignes lors l'utilisation de l'appareil

Conserver ce manuel à titre de référence ultérieure

Table des matières

Mesures de sécurité	2-8	Nettoyage et entretien	18
Liste du contenu de l'emballage	9	Dépannage	19-20
Consignes pour l'assemblage	10-12	Commande de pièces	21
Raccordement au gaz	13-14	Conseils relatifs au gril	21
Liste de contrôle finale de l'installateur	14	Vue éclatée	22
Test de fuite	15-16	Liste des pièces	23
Consignes d'utilisation	16	Suggestion de recettes pour grillades	24-26
Consignes pour l'allumage du gril	17-18	Garantie limitée	27

Mesures de sécurité

DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'alimentation du gaz à l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Soulevez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, tenez-vous à l'écart de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des pompiers.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou tout autre liquide, vapeur inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Une bouteille de gaz propane liquide qui n'est pas branchée pour utilisation ne doit pas être entreposée près de cet appareil ou de tout autre appareil.

 **AVERTISSEMENT:** Toute installation, ajustement, modification, service ou maintenance incorrecte peut entraîner des blessures voire la mort ou des dommages matériels. Bien lire les instructions relatives à l'installation, l'utilisation et la maintenance avant d'installer ou d'effectuer des opérations de service sur cet équipement.



AVERTISSEMENT

Ne pas allumer cet appareil sans avoir lu la section INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE dans ce manuel.

ÉQUIPEMENT TESTÉ CONFORMÉMENT À LA NORME ANSI Z21.58a-2008 POUR ÉQUIPEMENT AU GAZ DE SERVICE D'ALIMENTATION. CE GRIL DOIT ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Codes d'installation du gril

Vérifiez les codes du bâtiment locaux concernant la méthode d'installation appropriée. En l'absence de ces derniers, l'unité doit être installée conformément au code national de gaz de combustion ANSI Z223.1/NFPA 54, code d'entreposage et de manutention de gaz propane liquéfié ANSI /NFPA B149.2 ou au code d'installation de gaz naturel et de gaz propane CSA B149.1 et au code national d'électricité, ANSI/NFPA 70.

Utilisation appropriée de la bouteille de gaz PL

Les modèles de gril au propane liquide sont destinés à être utilisés avec une bouteille de propane liquide standard 9 kg (20 lb), non compris avec le gril.

Ne branchez jamais votre gril à gaz à une bouteille de propane liquide dépassant cette capacité.

Si une source électrique externe est utilisée:

L'appareil de cuisson à gaz pour extérieur, si installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au Code national d'électricité des États-Unis, ANSI/NFPA 70 ou au Code Canadien d'électricité, CSA C22.1

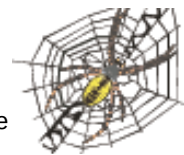
AVERTISSEMENT

Maintenir le cordon électrique et le tuyau d'alimentation de combustibles à l'écart de toute surface chauffante.

REMARQUE : l'écoulement normal des gaz à travers l'ensemble tuyau et régulateur peut engendrer un bourdonnement. À faible volume, ce bruit est tout à fait normal et n'affecte pas le fonctionnement du gril. Par contre, si le bourdonnement est bruyant et excessif, il peut s'avérer nécessaire de purger l'air du conduit de gaz ou remettre en place le régulateur d'écoulement de gaz. Cette purge devrait être effectuée à chaque fois qu'une nouvelle bouteille de LP est connectée à votre gril.

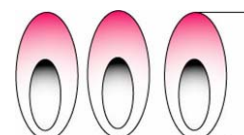
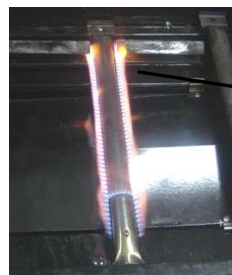
MISE EN GARDE : Attention au retour de flamme

MISE EN GARDE : les araignées et les petits insectes tissent parfois des toiles ou font des nids dans les tuyaux de brûleurs pendant le transport et l'entreposage. Bloquant l'écoulement du gaz, ces toiles peuvent être la cause d'un incendie à l'intérieur et autour des tuyaux de brûleurs. Ce type d'incendie, connu sous le nom de « RETOUR DE FLAMME », peut provoquer de graves dégâts dans votre gril et affecter les conditions de fonctionnement qui deviennent dangereuses pour l'utilisateur.



Bien qu'un tuyau de brûleur bloqué ne soit pas la seule cause de ces « RETOURS DE FLAMME », il s'agit néanmoins de la cause la plus commune.

Pour réduire le risque de « RETOURS DE FLAMME », vous devez nettoyer les tuyaux de brûleurs avant de monter votre gril et au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne lorsque les araignées sont particulièrement actives. Nettoyez également les tuyaux de brûleurs si votre gril n'a pas servi pendant une longue période. Un tube bouché peut favoriser un feu en dessous du gril.



1 inch

Vérifiez la flamme des brûleurs avant chaque utilisation. Les flammes doivent ressembler à celles de l'illustration. Si ce n'est pas le cas, voir la section sur la maintenance des brûleurs dans ce manuel.



La non-conformité aux présentes consignes peut déclencher un incendie ou une explosion qui sont susceptibles d'entraîner des lésions corporelles graves voire la mort ou des dommages matériels.



La combustion de produits émis lors de l'emploi de cet article contient des produits chimiques que l'État de la Californie reconnaît comme susceptibles de provoquer le cancer, des déficiences congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction.

Système d'alimentation de gaz PL



- Si ces consignes ne sont pas suivies à la lettre, un incendie peut se produire et entraîner des lésions corporelles graves voire la mort.
- La capacité maximale de la bouteille de propane liquide qui peut être utilisée est d'environ de 9 kg avec environ 30 cm de diamètre sur une hauteur de 47 cm.
- Ce dispositif de sécurité empêche un remplissage excessif de la bouteille qui pourrait entraîner le dysfonctionnement de la bouteille de gaz LP, du régulateur ou du gril.
- La bouteille de gaz d'alimentation PL à utiliser doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour bouteilles de gaz PL stipulées par le Département des transports des États-Unis (DOT) ou la Norme nationale du Canada, CAN/CSA –B339, bouteilles, bouteilles sphériques, et tubes utilisés pour le transport de marchandises dangereuses.
- La bouteille de gaz PL doit disposer d'un robinet d'arrêt menant à une sortie du robinet de PL compatible avec le Type 1. La bouteille de gaz LP doit être munie d'un robinet d'arrêt aboutissant à la sortie du robinet spécifié pour le raccordement de type QCC1 conformément à la norme pour le raccordement de la sortie et l'entrée du robinet de bouteille de gaz comprimé ANSI/CGA-V-1, selon le cas. La bouteille de gaz PL doit être munie d'un dispositif anti-débordement (ODP). La bouteille de PL doit également être munie d'un opercule de sécurité ayant un lien direct avec l'espace de vapeur de la bouteille.
- Le système d'alimentation de la bouteille doit être arrangé de manière à permettre le retrait de vapeur.
- La bouteille de LP utilisée doit être munie d'un collier pour protéger la valve de la bouteille.
- Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille en tout temps lorsque vous n'utilisez pas la bouteille. N'installez que le type de bouchon anti-poussière qui est fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de bouchons peuvent entraîner des fuites du propane.
- Ne branchez jamais de bouteille de gaz PL non réglementée à votre gril à gaz.
- Cet appareil de cuisson à gaz pour extérieur est équipé d'un ensemble tuyau/régulateur grande capacité destiné au raccordement d'une bouteille de propane liquide de 9 kg.
- Faites remplir votre bouteille de PL par un fournisseur de gaz de propane fiable et exigez une inspection visuelle et une requalification lors de chaque remplissage.
- Ne rangez pas de bouteille de gaz PL de rechange sous ou près de cet appareil.
- Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 pour cent de sa capacité.
- Maintenez toujours les bouteilles de gaz PL en position verticale.
- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou tout autre vapeur et liquide inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- L'entreposage intérieur d'un appareil de cuisson à gaz pour extérieur est autorisé uniquement si la bouteille est déconnectée et enlevée de l'appareil de cuisson à gaz pour extérieur.
- Lorsque vous n'utilisez pas le gril à gaz, vous devez éteindre le gaz à partir de la bouteille de PL.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil de cuisson à gaz pour extérieur, le gaz doit être éteint au niveau de la bouteille.
- La bouteille de gaz PL doit être entreposé à l'extérieur dans des zones bien ventilées et hors de la portée des enfants. Les bouteilles de PL non branchées ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre emplacement fermé.

EMPLACEMENT ET ESPACE APPROPRIÉS AUTOUR DU GRIL

- Ne jamais utiliser le gril à gaz dans un garage, sur un patio, dans une remise, dans un passage recouvert ou dans tout autre endroit fermé. Le gril à gaz ne peut être utilisé qu'à l'extérieur.
- Ne pas installer cette unité dans des enclos combustible.
- L'espace minimum de tous les côtés et de l'arrière de l'unité jusqu'à la construction combustible doit être de 61 cm des côtés et 61 cm de l'arrière.
- NE PAS utiliser cet appareil sous des surfaces combustibles recouvertes. Cet appareil de cuisson à gaz pour extérieur n'est pas censé être installé dans ou sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.
- Ne pas bloquer le courant de ventilation autour du boîtier du gril à gaz. Utilisez seulement l'ensemble tuyau et régulateur fourni avec votre gril à gaz. Tous les ensembles tuyaux et régulateurs de remplacement doivent correspondre à ceux spécifiés dans le présent manuel.
- L'ensemble tuyau et régulateur doit être inspecté avant chaque utilisation du gril. En cas d'abrasion ou d'usure excessives ou si le tuyau est coupé, vous devez remplacer le tuyau avant de réutiliser le gril. Le tuyau de rechange doit être celui qui a été spécifié par le fabricant.
- Utilisez uniquement l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec l'appareil à gaz de cuisson pour extérieur. Ne jamais substituer par d'autres types de régulateur. Contactez le service à la clientèle pour obtenir des pièces de remplacement spécifiées par le fabricant.
- Cet appareil à gaz de cuisson pour extérieur est muni d'un régulateur de pression conforme à la norme pour vannes de régulation de pression pour gaz PL ANSI/UL 144.
- Ne pas utiliser de briquettes agglomérées dans le gril.
- Le gril est destiné pour fournir une performance optimale sans briquettes agglomérées. Ne pas placer de briquettes agglomérées sur radiant sous risque de bloquer la zone de ventilation des brûleurs de gril. L'ajout des briquettes peut endommager les composants d'allumage et les boutons et annuler la garantie.

- Nettoyez toujours les débris de l'arrière et du chariot latéral.
- Maintenez les cordons électriques ou celui du moteur de la rôtisserie à l'écart des zones chauffées du gril.
- Ne jamais utiliser le gril dans des conditions particulièrement venteuses. Si le gril doit être installé dans une zone venteuse (près de l'océan, en montagne, etc.), un pare-vent est requis. Toujours adhérer aux spécifications de l'espace requis.
- Ne jamais utiliser de bouteille de propane bosselée ou rouillée.
- Maintenir le cordon électrique et du tuyau d'alimentation de combustibles à l'écart de toute surface chauffante
- Lors de l'allumage, maintenez votre visage et vos mains aussi loin que possible du gril.
- Le réglage du brûleur ne doit être effectué qu'une fois que le brûleur a refroidi.



AVERTISSEMENT

Votre gril deviendra très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de l'aire de cuisson pendant l'utilisation de votre gril. Ne touchez pas aux surfaces de cuisson, au boîtier du gril, au couvercle ou à toute autre surface chaude pendant l'utilisation du gril et tant qu'il n'a pas refroidi après l'usage.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des lésions corporelles graves.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES INSECTES:

Des araignées et des insectes peuvent faire leur nid à l'intérieur des brûleurs de ce gril ou de n'importe quel autre gril, ce qui peut perturber l'écoulement des gaz. Cette situation est particulièrement dangereuse pouvant déclencher un incendie derrière et dessous le panneau du robinet, endommageant le gril et rendant son utilisation hasardeuse. Inspectez le gril au moins deux fois par an.



AVERTISSEMENT

Ayez toujours à disposition un flacon pulvérisateur rempli d'eau savonneuse près du robinet de gaz et vérifiez les raccordements avant d'utiliser le gril.

NE PAS UTILISER DE FEUILLE D'ALUMINIUM POUR RECOUVRIR LES GRILLES DU GRIL OU LE FOND DU GRIL.

Cette feuille peut bloquer le flux d'air de la combustion ou engouffrer de la chaleur dans la zone de commande.

NE PAS LAISSER LE GRIL SANS SUPERVISION PENDANT LA CUISSON.

- L'appareil et son robinet d'arrêt doivent être déconnectés de la tuyauterie d'alimentation du gaz pendant les tests de pression du système à des pressions de test supérieures à 3,5 kpa.
- L'appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation de gaz en fermant son robinet d'arrêt pendant les tests de pression de la tuyauterie d'alimentation de gaz à des pressions de test égales ou inférieures à 3,5 kpa

PRATIQUES DE SÉCURITÉ PERMETTANT D'ÉVITER LES BLESSURES CORPORELLES

Lorsque vous entretenez correctement votre gril, il vous offrira un service fiable et sécurisé pendant plusieurs années. Vous devez toutefois prendre toutes les précautions nécessaires lorsque vous utilisez le gril puisqu'il produit une chaleur intense qui augmente le potentiel des accidents. Lors de l'utilisation de cet appareil, des pratiques de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris :

Ne pas réparer et ne pas remplacer de pièces du gril à moins que l'opération soit spécifiquement indiquée dans ce manuel. Tous les autres services doivent être confiés à un technicien qualifié.

Ne pas installer le gril dans ou sur des véhicules récréatifs ou des bateaux

Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans supervision à un endroit où le gril est utilisé. Ne jamais permettre aux enfants de s'asseoir, se tenir debout ni jouer sur ou autour du gril.

Ne pas ranger d'objets autour ou sous le gril qui pourraient éveiller la curiosité des enfants.

Ne pas mettre en contact ou approcher de trop près vêtements, maniques ou tout autre matériau inflammable avec les grilles, les brûleurs ou toute surface chaude tant que ces derniers n'ont pas refroidis. Le tissu pourrait prendre feu et entraîner des blessures corporelles.

Pour assurer votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés à la tâche. Les vêtements ou les manches larges ne doivent jamais être portés lorsqu'on utilise cet appareil. Certains tissus synthétiques sont très inflammables et ne doivent jamais être portés pour cuisiner.

Seuls certains types de verre, de céramique en verre calorifuge, en terre cuite ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec le gril. Ces matériaux peuvent se briser sous les changements soudains de la température. Utilisez uniquement un feu faible ou moyen conformément aux directives du fabricant.

Ne pas chauffer de conteneurs d'aliments fermés. La pression qui s'accumule peut faire exploser les conteneurs.

Protéger la main lors de l'ouverture du couvercle du grill.

Ne jamais se pencher sur un grill ouvert. Lorsque vous allumez un brûleur, concentrez-vous sur ce que vous faites. Gardez toujours à l'esprit le brûleur que vous êtes en train d'allumer et tenez votre corps et vos vêtements à l'écart des flammes nues.

Lorsque vous utilisez le grill, ne touchez pas la grille du grill, celle du brûleur ou les zones environnantes qui chauffent très rapidement et peuvent vous brûler. Utiliser toujours des maniques sèches. Les maniques humides sur des surfaces chaudes engendrent de la vapeur et peuvent entraîner des brûlures. Ne pas utiliser de serviettes ni de chiffon à la place de maniques. Ne pas mettre les poignées en contact avec les parties chaudes de la grille du rack.

La graisse est inflammable. Laisser la graisse chaude refroidir avant de nettoyer. Ne pas laisser de dépôts de graisse s'accumuler dans le plateau à graisse au fond de la chambre à cuisson du grill. Nettoyer souvent le plateau à graisse.

Ne pas utiliser de feuille d'aluminium pour recouvrir les grilles ou le fond du grill. Cette feuille peut bloquer le flux d'air de la combustion ou engouffrer de la chaleur dans la zone de commande.

Pour que garantir un bon allumage et une performance optimale des brûleurs, toujours maintenir les ouvertures des brûleurs propres. Il est nécessaire de les nettoyer régulièrement pour ne pas affecter leur performance. Les brûleurs ne fonctionnent que dans une position et doivent en conséquence être installés correctement pour garantir un fonctionnement sécurisé.

Nettoyer le grill avec précaution. Pour éviter toute brûlure de vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon mouillés pour nettoyer le grill quand il est encore chaud. Certains produits de nettoyage dégagent des fumées toxiques ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Éteindre les commandes du grill et s'assurer que le grill est froid avant d'utiliser des nettoyeurs en aérosol sur ou autour du grill. Les produits chimiques qui produisent une pulvérisation peuvent en présence de chaleur, prendre feu ou provoquer la corrosion des pièces métalliques.

Ne pas utiliser le grill pour cuisiner des viandes excessivement grasses ou d'autres produits pouvant favoriser des flambées.

Ne pas utiliser le grill sous des constructions combustibles non protégées. Utiliser le grill uniquement dans des endroits bien ventilés. Ne pas utiliser le grill dans des bâtiments, des garages, des remises de jardin, des passages recouverts ou toute autre zone fermée.

Ne jamais placer de matériaux combustibles, tels que des fluides, des déchets ou des vapeurs, telles que de l'essence ou un allume-feu autour du grill. Ne pas bloquer le flux d'air de combustion et de ventilation.

La température environnementale minimum garantissant une utilisation sécurisée de l'appareil est - 20° C

La bouteille ne doit jamais rester dans des zones aux températures élevées, telles qu'une voiture fermée ou un coffre ou à la lumière directe du jour.



AVERTISSEMENT

Cet appareil de cuisson à gaz pour extérieur n'est pas censé être installé dans ou sur des bateaux. S'il ne s'agit pas d'un gril pour véhicules récréatifs, une déclaration est jointe à l'appareil stipulant qu'il n'est pas censé être installé dans ou sur des véhicules récréatifs.

Pour bloquer les roues, passer la main avec soin sous le gril et appuyer sur le levier pour l'abaisser puis à nouveau vers le haut pour le relâcher.

Ne pas déplacer l'unité avec la bouteille de gaz installé.

Avant le transport, tourner tous les boutons sur arrêt (OFF) Mettre l'alimentation du gaz PL sur arrêt et enlever la bouteille de gaz PL de l'unité.

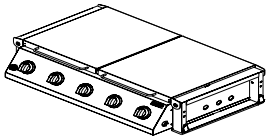
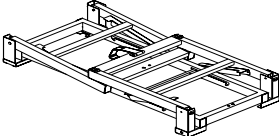
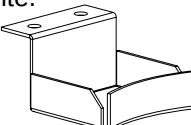
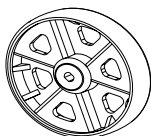
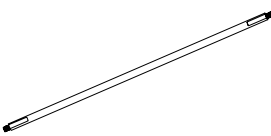
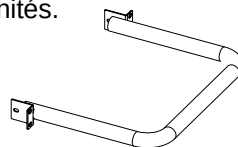
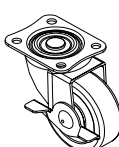
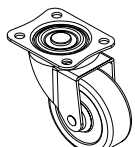
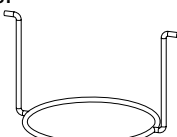
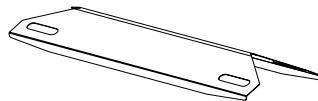
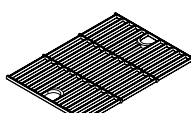
Pour protéger le gril des intempéries, enlever la bouteille de propane du gril et la placer dans un endroit ouvert, sec et frais. Protéger ensuite avec le couvercle du gril.



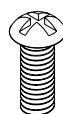
Sécurité du transport :

Ne jamais placer une bouteille de propane dans un véhicule fermé. Lors du transport, sécuriser la bouteille verticalement pour éviter qu'elle ne bascule. Lorsque la bouteille doit être transportée dans un coffre, bloquer le coffre pour qu'il reste ouvert. Lorsque la bouteille doit être transportée dans la section passager, ouvrir les fenêtres du véhicule.

Liste du contenu de l'emballage

A. Chambre de cuisson-----1 unité 	B. Chariot---1 unité . 	C. Support de la bouteille de gaz---1 unité. 
D. Barre de sécurité de la bouteille de gaz-----2 unités. 	E. Roue----2 unités 	F. Essieu de roue- -----1 unité. 
G. Support d'étagère latérale-----2 unités. 	H. Roulette pivotante avec frein---1 unité 	I. Roulette pivotante-----1 unité. 
J. Porte-gobelet de graisse-----2 unités. 	K. Gobelet de graisse-----2 unités. 	L. Dispositif de contrôle des flammes-----5 unités. 
M. Grille de cuisson au gaz---3 unités 	N. Bouchon en caoutchouc-----2 unités 	

Paquet	Description	Requis pour l'assemblage (pièces)
AA	Vis à tête ronde 1/4-po x 15-mm	22
BB	Clé Allen	1
CC	Écrou de 3/8-po	2



AA



BB



CC

Consignes pour l'assemblage

DÉBALLAGE

MISE EN GARDE : Demandez l'aide d'un assistant lors de la manipulation de composants larges ou lourds du gril.

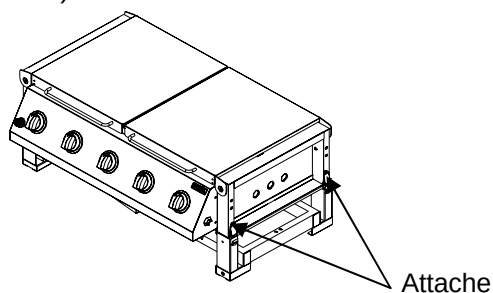
1. Après avoir ouvert la partie supérieure de la boîte d'expédition, demandez l'aide d'un assistant pour soulever le manchon en carton par dessus la chambre de cuisson et les composants.

2. Utilisez le manchon comme surface de travail pour protéger le sol et les pièces du gril contre les éraflures.

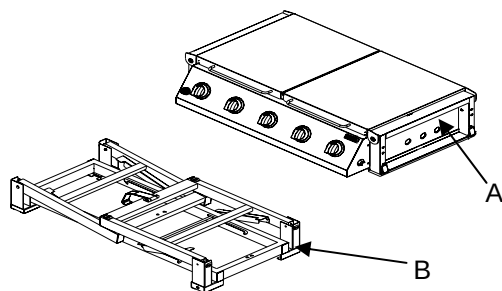
3. Enlevez le matériau d'emballage tout autour de l'extérieur du gril.

4. Ouvrez les deux couvercles de la chambre de cuisson et enlevez les matériaux d'emballage et les composants de l'intérieur des deux chambres de cuisson.

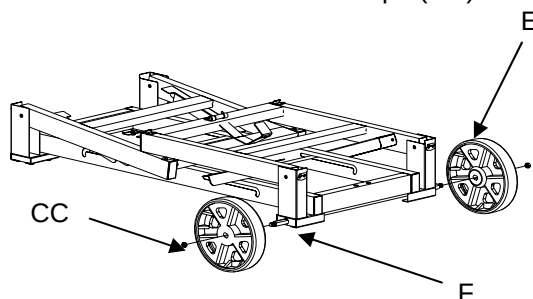
5. Ouvrez les quatre attaches (voir ci-dessous).



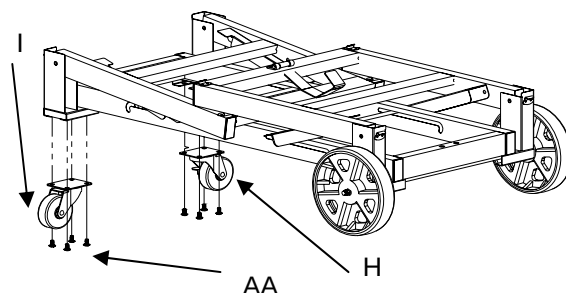
6. Avec l'aide d'un assistant, soulevez la chambre de cuisson (A) à l'écart du chariot (B) en séparant les deux pièces.



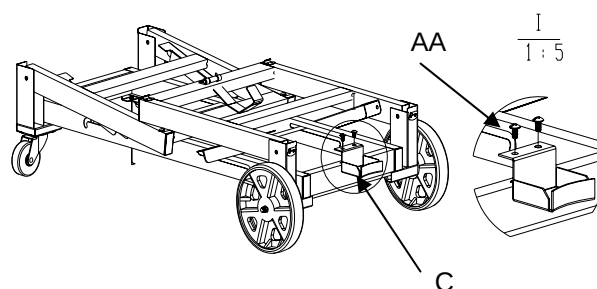
7. Fixez l'essieu de la roue (F) par le pied du chariot (voir l'illustration ci-dessous) et attachez ensuite les deux grandes roues (E) sur l'extrémité de l'essieu de la roue à l'aide des deux écrous de 3/8 po (CC) fournis.



8. Fixez les roulettes pivotantes (I) et le frein des roulettes pivotantes (H) à l'aide de huit vis de 1/4 po 15 mm (AA), 4 par roulette. Assurez-vous que la roulette pivotante bloquante est à l'arrière du cadre du chariot. Resserrez les huit vis.

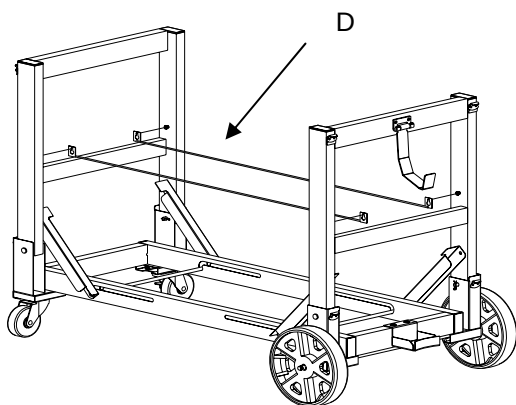


9. Attachez le support de la bouteille du gaz (C) à l'aide de deux vis 1/4 po *15 mm (AA)

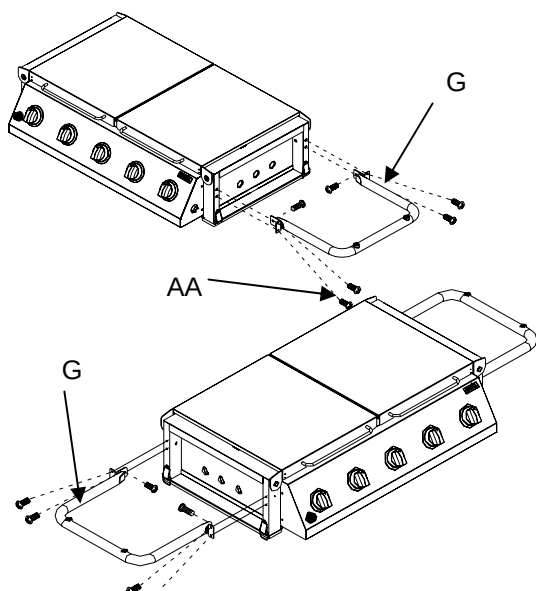


Consignes pour l'assemblage

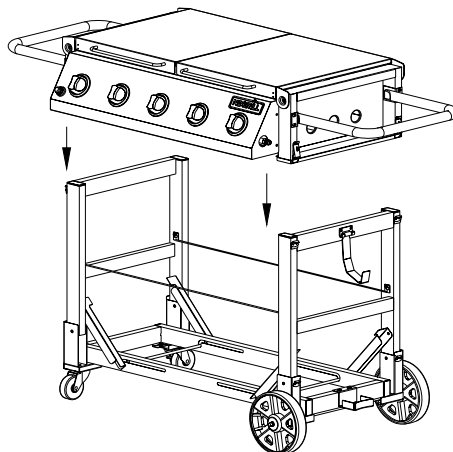
10. Dépliez le chariot et sécurisez les pieds en les bloquant. Pour fixer les deux barres de sécurité de la bouteille de gaz (D); il y a quatre vis pré-attachées sur le pied du chariot, placez la barre sur les deux vis et laissez la barre glisser vers le bas de manière à ce que la vis se trouve dans le cou étroit des fentes.



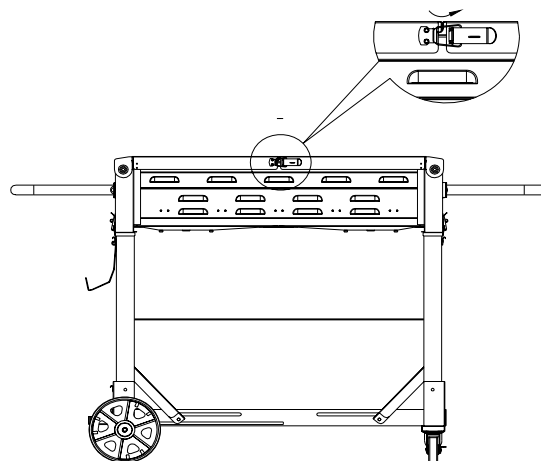
11. Attachez le support de l'étagère du côté droit (G) à l'aide des six vis de ¼ po * 15 mm (AA), répétez la même étape pour fixer le support de l'étagère du côté gauche. Veillez à ce que les vis soient bien serrées. Assurez-vous que les petites butées en caoutchouc sont dirigées vers le haut lorsque vous fixez le support de l'étagère latérale.



12. Avec l'aide d'un assistant, alignez le corps du gril au chariot (voir l'illustration ci-dessous) et verrouillez les quatre attaches pour fixer le gril au chariot.

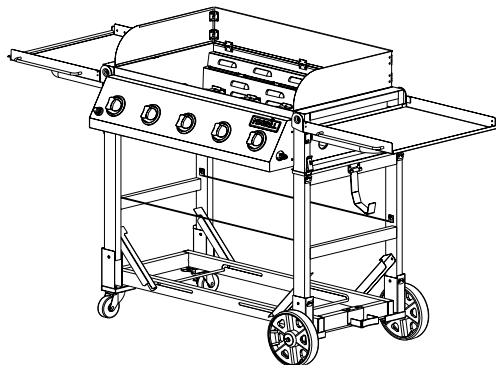


13. Déverrouillez l'attache entre l'étagère gauche et droite.

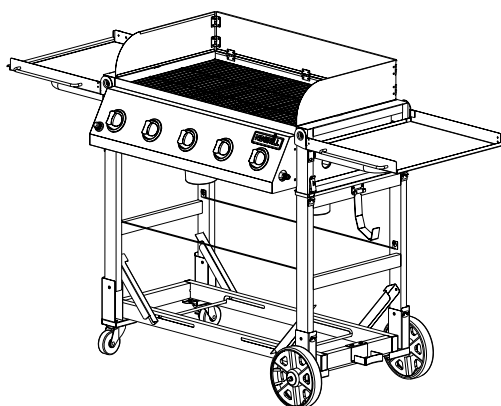


Consignes pour l'assemblage *suite*

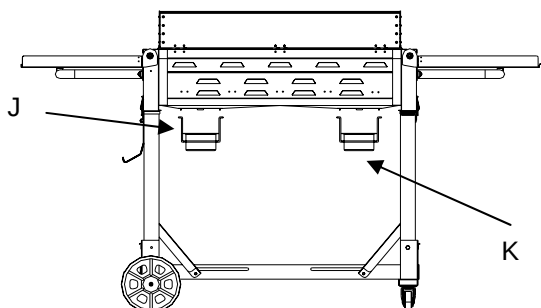
14. Dépliez les étagères gauche et droite et le pare-vent et placez les languettes des pare-vents latéraux dans les petites ouvertures fixant le pare-vent.



15. Placez le dispositif de contrôle des flammes et fixez-les. Placez les grilles de cuisson dans la chambre de cuisson (voir l'illustration ci-dessous).

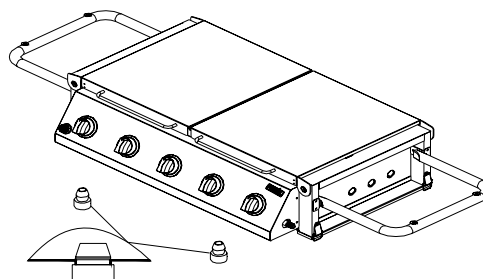


16. Placez les gobelets de graisse (K) dans le porte-gobelet de graisse (J). Suspendez ensuite le porte-gobelet de graisse sur la partie inférieure de la chambre de cuisson (voir l'illustration ci-dessous).



17. Pour installer la batterie, tournez le bouchon du bouton d'allumage dans le sens antihoraire et retirez-le. Insérez la pile dans le boîtier avec la borne positive (+) dirigée vers l'extérieur. Revissez le boîtier du bouton d'allumage pour le fixer.

REMARQUE : les bouchons en caoutchouc doivent être utilisés uniquement pour le transport de l'unité. Placer le bouchon en caoutchouc dans l'orifice de vidange de graisse lorsque vous avez terminé de cuisiner et une fois que le grill a refroidi. Ce bouchon empêche la graisse de couler de la chambre de cuisson pendant le transport.



AVERTISSEMENT

Toujours enlever le bouchon en caoutchouc de l'orifice des graisses avant d'utiliser le grill.

NE JAMAIS CONNECTER À L'APPAREIL DE LIGNE D'ALIMENTATION DE GAZ NON SOUMISE À UNE RÉGLEMENTATION. UTILISER L'ENSEMBLE TUYAU/RÉGULATEUR FOURNI.

Ce gril est configuré pour fonctionner au propane liquide. Ne pas utiliser de gaz naturel à moins que le gril n'ait été reconfiguré pour le gaz naturel.

Consommation totale du gaz (à l'heure) de ce gril en acier inoxydable avec tous les brûleurs réglés sur « HIGH » :

<u>Brûleur principal</u>	<u>14,000 Btu/hr.</u>
Total	70,000 Btu/hr.

CONDITIONS RELATIVES AUX BOUTEILLES DE PL

Une bouteille de propane liquide qui serait cabossée ou rouillée doit être inspectée par votre fournisseur de gaz PL. Ne jamais utiliser de bouteille dont le robinet est endommagé. La bouteille de gaz d'alimentation PL doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour bouteilles de gaz PL stipulées par le Département des transports des États-Unis (DOT) ou la Norme nationale du Canada, CAN/CSA –B339, bouteilles, bouteilles sphériques et tubes utilisés pour le transport de marchandises dangereuses, tel qu'applicable. Un dispositif anti-débordement (ODP) doit être installé sur la bouteille avec une connexion QCCI sur le robinet de la bouteille conformément à ANSI/CGA-V-1. Le système d'alimentation de la bouteille doit être arrangé de manière à permettre l'évacuation de vapeur. La bouteille doit inclure un collier pour la protection du robinet de la bouteille. La bouteille doit disposer d'un robinet d'arrêt menant à une sortie de robinet de la bouteille d'alimentation de gaz PL spécifié, selon le cas, pour un raccord de type QCC1 selon la norme pour le raccordement à la sortie et l'entrée du robinet de bouteille de gaz comprimé ANSI/CGA-V-1

Pression du collecteur : 11"(27,94 cm) colonne d'eau (W.C.).

RACCORDEMENT DU GAZ PL

Assurez-vous que les œillets en plastique noirs sur le robinet de bouteille PL sont en place et que le tuyau n'entre pas en contact avec le plateau à graisse ou la tête de grille.

RACCORDEMENT

Votre gril en acier inoxydable est équipé d'orifices d'alimentation de gaz pour utilisation uniquement avec du propane liquide. Cet appareil est également équipé d'un ensemble tuyau/régulateur grande capacité destiné au raccordement d'une bouteille de propane liquide de 9 kg (18-1/4" [46.35cm] de haut, 12-1/4"(31 cm) de diamètre). Pour connecter la bouteille de propane liquide, procédez comme suit :

1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille est fermé (tourné dans le sens horaire pour l'arrêt).
2. Vérifiez le robinet de la bouteille pour assurer qu'elle dispose de filets externes appropriés (raccordement de type 1 conformément à ANSI Z21.58)



3. Assurez-vous que toutes les valves des brûleurs sont en position fermée (OFF).
4. Inspectez les connexions de valve, l'orifice ainsi que le régulateur. Effectuez une inspection afin de détecter tout dégât ou débris, et enlevez-les, si présents. Inspectez le tuyau pour voir s'il est endommagé. Ne jamais utiliser de matériel endommagé ou bouché.
Consultez le revendeur local de propane liquide pour toute réparation.

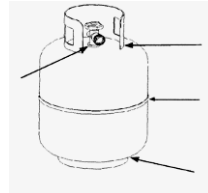
Raccordement au gaz

5. Lorsque vous joignez le régulateur à la valve, serrez l'écrou à raccord rapide à la main dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt complet. Ne pas utiliser de clé pour serrer. Elle risque d'endommager l'écrou à raccord rapide, ce qui pourrait entraîner une situation dangereuse.
6. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille (en tournant dans le sens antihoraire). Appliquez la solution savonneuse avec une brosse propre à tous les raccords de gaz. Voir ci-dessous. Si des bulles se forment dans la solution, les joints ne sont pas scellés correctement. Vérifiez chaque raccord, et serrez ou réparez au besoin.



7. En cas de fuite dans le raccord de gaz que vous ne pouvez réparer, éteignez le gaz de la bouteille d'alimentation (position OFF), débranchez la conduite d'alimentation de votre gril et appelez le 1-800-648-5864 ou votre fournisseur de gaz pour de l'aide à la réparation.

8. Appliquez également la solution savonneuse aux rivures de la bouteille. Voir ci-dessous. Si des bulles se forment, fermez le robinet de la bouteille, ne l'utilisez pas et ne déplacez pas la bouteille! Demandez de l'aide à un fournisseur en PL ou à votre service de pompiers.



Pour déconnecter la bouteille de PL :

1. Mettez les valves de brûleurs sur arrêt (OFF).
2. Tournez le robinet de la bouteille complètement (dans le sens horaire pour l'arrêt).
3. Détachez l'ensemble du régulateur du robinet de la bouteille en tournant l'écrou à raccord rapide dans le sens antihoraire.

Liste de contrôle finale de l'installateur

- ✓ Espace spécifié maintenu à 61 cm des combustibles.
- ✓ Tout l'emballage interne doit être enlevé.
- ✓ Les boutons tournent librement.
- ✓ Les brûleurs sont bien serrés et bien logés sur les orifices.
- ✓ Le régulateur de pression est connecté et réglé. Raccords de gaz au gril à l'aide de l'ensemble tuyau-régulateur fourni (prérégulé pour une colonne d'eau de 11,0 po (27,5cm).
- ✓ Unité testée et sans fuites.
- ✓ Utilisateur informé sur l'emplacement de la valve d'arrêt de l'alimentation du gaz

MISES EN GARDE SUR LA BOUTEILLE DE PROPANE

- a) Ne pas ranger la bouteille de PL de rechange sous ou près de cet appareil.
- b) Ne JAMAIS remplir la bouteille à plus de 80 pour cent de sa capacité.
- c) Si ces consignes des points a et b ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire ce qui entraînerait des lésions corporelles graves voire la mort.

NOTE À L'UTILISATEUR : VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

GÉNÉRALITÉS

Bien que les raccords de gaz sur le gril aient été testés pour les fuites à l'usine avant l'expédition, un contrôle doit être effectué sur site pour garantir que les raccords sont bien serrés pour parer à toute éventualité de mauvaise manipulation pendant l'expédition ou de pression excessive exercée involontairement sur l'unité. Vérifiez régulièrement qu'il n'y a pas de fuite dans le système en procédant comme suit. Lorsque vous sentez une odeur de gaz, vous devez immédiatement inspecter le système en entier pour détecter les fuites potentielles.

AVANT DE PROCÉDER AU TEST

Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés du gril, y compris les sangles de fixation.

NE PAS FUMER PENDANT LE TEST DE FUITE.

NE JAMAIS TESTER LES FUITES AVEC UNE FLAMME NUE.

Préparez une solution savonneuse moitié détergent liquide et moitié eau. Vous avez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur le raccord. Lors du test de fuite initiale, assurez-vous que la bouteille de propane liquide est pleine à 80 %.

POUR TESTER

1. Assurez-vous que les valves de commande sont en position d'arrêt, OFF et ouvrez l'alimentation de gaz.
2. Assurez-vous que toutes les connexions du régulateur du gaz PL et de la valve d'alimentation jusqu'à et y compris le raccordement au tuyau du collecteur (le tuyau qui va aux brûleurs) sont bien serrées. Des bulles de savon se formeront s'il y a une fuite.
3. Si une fuite est présente, tournez immédiatement l'alimentation du gaz sur arrêt et resserrez les raccords ayant des fuites.
4. Remettez le gaz sur marche et effectuez un nouveau contrôle.
5. Si le gaz fuit toujours de l'un des raccords, tournez l'alimentation du gaz sur arrêt et contactez le service clientèle au 1-800-648-5864

Utilisez uniquement les pièces recommandées par le fabricant sur le gril. Toute substitution annulerait la garantie. Ne pas utiliser le gril sans avoir contrôlé tous les raccords et déterminer l'absence de fuites.

VÉRIFICATION DU FLUX DE GAZ

Les brûleurs du gril sont testés et réglés à l'usine avant leur expédition ; toutefois, des différences dans l'alimentation du gaz local peuvent exiger le réglage des brûleurs. Les flammes des brûleurs doivent être vérifiées visuellement.

Les flammes doivent être bleues et stables sans bouts jaunes ni bruit excessif ou soulèvement. En présence de l'une de ces conditions, vérifiez si l'obturateur d'air ou les orifices des brûleurs sont bloqués par des saletés, débris, toiles d'araignée, etc. Veuillez adresser vos questions sur la stabilité des flammes au service clientèle au +1 800-648-5864

TOUJOURS VÉRIFIER LA PRÉSENCE DE FUITE APRES CHAQUE CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE PL

Avant chaque utilisation, vérifier tous les raccords d'alimentation de gaz pour détecter les fuites. Il est recommandé de conserver un flacon pulvérisateur d'eau savonneuse près de la valve d'arrêt de la conduite d'alimentation de gaz. Pulvériser tous les raccords. La présence de bulles confirme les fuites.

MISES EN GARDE

Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille en tout temps lorsque vous n'utilisez pas la bouteille. N'installez que le type de bouchon anti-poussière qui est fourni avec le robinet de la bouteille.

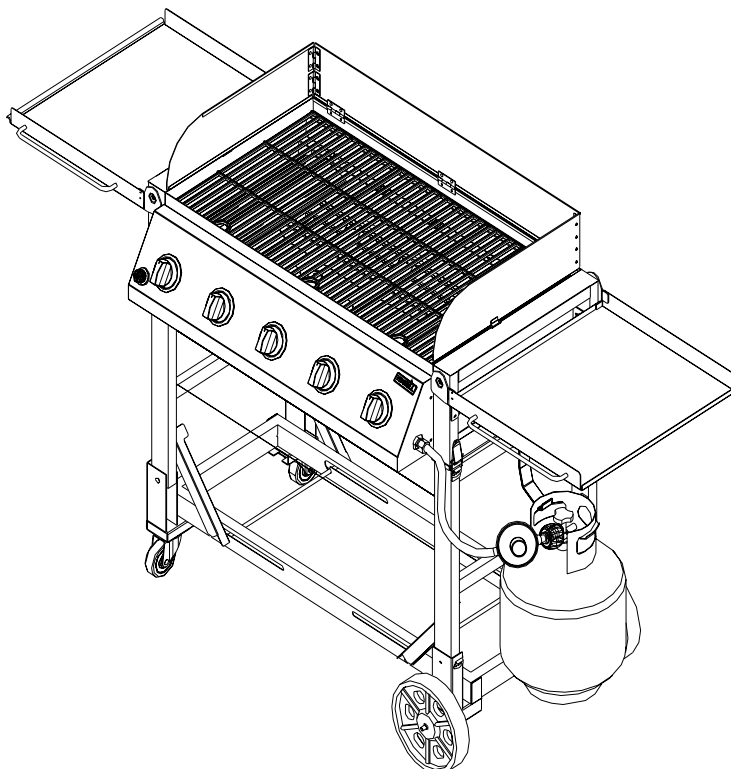
Les autres types de bouchons peuvent entraîner des fuites du propane.

Lorsque vous n'utilisez pas l'unité, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille.

Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, la bouteille doit être déconnectée et enlevée de l'appareil. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur dans des zones bien ventilées et hors de la portée des enfants.



Vous pouvez maintenant utiliser votre gril !



Pour des raisons de sécurité: Lorsque vous déplacez le gril, pliez d'abord le pare-vent et les étagères latérales. Poussez ensuite sur un support d'étagère latérale mais maintenez l'autre support en bas.

UTILISATION DU GRIL

La cuisson sur gril requiert une température élevée pour bien saisir et un brunissement approprié. La plupart des aliments sont cuits à un réglage HIGH pendant le temps total de leur cuisson. Toutefois, lorsque vous grillez des gros morceaux de viande ou volaille, il peut s'avérer nécessaire de réduire la flamme après le brunissement initial. Les aliments cuisent parfaitement sans brûler l'extérieur. Les aliments cuisinés pendant un long moment ou ceux qui ont été trempés dans une marinade sucrée un peu peuvent nécessiter une flamme plus faible vers la fin de leur cuisson.

REMARQUE : le gril a été conçu pour griller efficacement sans pierre de lave ni briquettes agglomérées d'aucune sorte. La chaleur est diffusée par le dispositif de contrôle des flammes au-dessus de chaque brûleur.

REMARQUE : le gril chaud saisit les aliments dans leurs jus. Plus le gril est préchauffé, plus la viande brunit rapidement et plus les marques du gril sont foncées.

NE PAS LAISSER LE GRIL SANS SUPERVISION PENDANT LA CUISSON.

Consignes pour l'allumage du gril

AVERTISSEMENT : IMPORTANT!

AVANT D'ALLUMER LE GRIL

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur marche (ON). S'il semble y avoir des coupures, de l'usure ou de l'abrasion, le tuyau doit être remplacé avant tout utilisation. N'utilisez pas le gril si une odeur de gaz est présente. Utilisez uniquement l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec l'unité.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR DU GRIL

Ne jamais substituer l'ensemble tuyau/régulateur qui sont fournis avec le gril. En cas de remplacement nécessaire, contactez le fabricant pour obtenir le remplacement approprié. Le remplacement doit être celui qui a été spécifié par le manuel.

Vissez le régulateur (type QCC1) sur la bouteille. Vérifiez la présence de fuite aux raccords tuyau/régulateur avec une solution d'eau savonneuse avant d'allumer le gril.

Assurez-vous que les boutons sont en position d'arrêt, OFF et ouvrez l'alimentation de gaz sur la bouteille de PL. Maintenez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du gril lors de l'allumage.

1. Appuyez sur n'importe quel bouton de commande du brûleur principal que vous tournez en position HIGH. Appuyez en même temps sur le bouton d'allumage électronique pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur. Ajustez le bouton au réglage souhaité.

2. Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, tournez le bouton sur arrêt (OFF). Éteignez le gaz en mettant la bouteille de PL sur arrêt (OFF) et attendez 5 minutes que le gaz se soit dispersé. Mettez ensuite le gaz de la bouteille sur ON et répétez l'étape 1.

3. Si le brûleur ne s'allume pas, consultez la méthode d'allumage avec des allumettes.

POUR ALLUMER LE GRIL AVEC UNE ALLUMETTE

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, utilisez des allumettes pour l'allumer.

Le bâtonnet d'extension d'allumage avec des allumettes est situé sur le panneau intérieur de la porte.

Si vous venez d'essayer d'allumer le brûleur avec l'allumeur, attendez 5 minutes que le gaz accumulé se soit dissipé. Maintenez votre visage et vos mains aussi loin que possible du gril.

- 1) Passez le bâtonnet d'allumage doté d'une allumette allumée par les grilles de cuisson jusqu'au brûleur.
- 2) Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche au réglage IGNITE/HIGH. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
- 3) Si le brûleur ne s'allume pas après 4 secondes, tournez le bouton sur arrêt (OFF), attendez 5 minutes et réessayez.

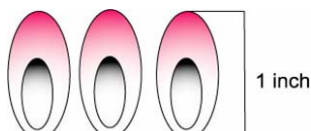
Ayez toujours à disposition un flacon pulvérisateur rempli d'eau savonneuse près du robinet de gaz et vérifiez les raccordements avant d'utiliser le gril.

Ne pas allumer le gril si une odeur de gaz est présente. Appelez le +1-800-648-5864 pour un contrôle

CARACTÉRISTIQUES DES FLAMMES

Vérifiez que les caractéristiques des flammes des brûleurs sont appropriées.

Les flammes du brûleur doivent être bleues et stables sans bouts jaunes ni bruit excessif ou soulèvement. Si l'une de ces conditions est présente, appelez notre service clientèle. Si la flamme est jaune, il n'y a pas assez d'air. Si la flamme est bruyante et a tendance à se soulever du brûleur, il y a trop d'air.



Les brûleurs sont réglés avant l'expédition; toutefois, des différences dans l'alimentation du gaz local peuvent exiger le réglage des brûleurs.

Vérifiez visuellement la flamme des brûleurs avant chaque utilisation. Les flammes doivent ressembler à celles de l'illustration. Si ce n'est pas le cas, voir la section sur la maintenance des brûleurs dans ce manuel.

Nettoyage et entretien

ACIER INOXYDABLE

Il existe plusieurs produits de nettoyage pour l'acier inoxydable. Utilisez toujours la procédure de nettoyage la plus douce, en frottant dans le sens du grain. Des taches de graisse peuvent s'accumuler sur les surfaces en acier inoxydable et cuire donnant l'apparence de la rouille. Pour les nettoyer, utilisez un tampon moyennement abrasif avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable.

GRILLE DU GRILL

Le meilleur moyen de nettoyer le grill consiste à le nettoyer immédiatement après avoir cuisiné et éteint la flamme.

Portez des gants spéciaux pour le barbecue afin de protéger vos mains de la chaleur et de la vapeur. Trempez une brosse de barbecue en cuivre dans l'eau et frottez le grill chaud. Trempez fréquemment la brosse dans le bol d'eau. La vapeur générée lorsque l'eau entre en contact avec le grill chaud facilite le nettoyage en amollissant les particules d'aliments. Si vous ne nettoyez pas le grill de suite et le laissez refroidir avant de procéder au nettoyage, l'opération sera plus difficile.

ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION DU GAZ ET LES BOUTONS SONT EN POSITION D'ARRÊT (OFF). VEILLEZ À CE QUE LES BRÛLEURS AIENT REFROIDI AVANT DE LES ENLEVER.

BRÛLEURS DU GRILL

Prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous déplacez un brûleur pour qu'il soit correctement centré sur l'orifice avant de rallumer le grill. La fréquence du nettoyage dépend des utilisations de votre grill.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL DU GRILL

Assurez-vous que l'alimentation du gaz et les boutons soient en position d'arrêt (OFF). Assurez-vous que le grill ait refroidi. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Nettoyez le tartre le plus tenace avec un grattoir métallique. Débloquez les ports bouchés avec un clip que vous dépliez. N'utilisez jamais de cure-dents en bois. Ils peuvent se briser et boucher l'orifice. Si des insectes ou tout autre type d'obstruction ont bloqué le flux du gaz du brûleur, vous devez appeler notre service clientèle au +1 800-648-5864.

NETTOYAGE DU PLATEAU À GRAISSE :

Le plateau à graisse doit être vidé et essuyé périodiquement, puis lavé dans une solution de savon doux et d'eau tiède. Une petite quantité de sable peut être placée dans le fond du plateau à graisse afin d'absorber la graisse. Vérifiez souvent le plateau à graisse et ne laissez pas d'excès de graisse s'accumuler et déborder du plateau à graisse.

NETTOYAGE DES BRÛLEURS :

1. Éteignez l'alimentation du gaz et veillez à ce que les boutons soient en position d'arrêt (OFF).
2. Attendez que le grill ait refroidi.
3. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Utilisez un grattoir métallique pour les tâches les plus tenaces.
4. Débloquez le port bouché avec un clip que vous dépliez. N'utilisez jamais de cure-dents en bois. Ils peuvent se briser et boucher l'orifice.
5. Si des objets ou tout autre type d'obstacle bloque le flux du gaz dans le brûleur, appelez le service clientèle au +1-800-648-5864

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES ARAIGNÉES ET LES INSECTES

Inspectez et nettoyez les brûleurs/tubes de venturi afin de détecter la présence d'insectes et de nids d'insectes. Un tube bouché peut favoriser un feu en dessous du gril.

Les araignées et les petits insectes tissent parfois des toiles ou font des nids dans les tuyaux de brûleurs pendant le transport et l'entreposage. Bloquant l'écoulement du gaz, ces toiles peuvent être la cause d'un incendie à l'intérieur et autour des tuyaux de brûleurs. Ce type d'incendie, connu sous le nom de « RETOUR DE FLAMME », peut provoquer de graves dégâts dans votre gril et affecter les conditions de fonctionnement qui deviennent dangereuses pour l'utilisateur.

Bien qu'un tuyau de brûleur bloqué ne soit pas la seule cause de ces « RETOURS DE FLAMME », il s'agit néanmoins de la cause la plus commune.

Pour réduire le risque de « RETOURS DE FLAMME », vous devez nettoyer les tuyaux de brûleurs avant de monter votre gril et au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne lorsque les araignées sont particulièrement actives. Nettoyez également les tuyaux de brûleurs si votre gril n'a pas servi pendant une longue période.

À QUEL MOMENT FAUT-IL RECHERCHER LES ARAIGNÉES

Vous devriez inspecter les brûleurs au moins une fois par an ou immédiatement après l'une des situations suivantes :

1. L'odeur de gaz avec des flammes du brûleur jaunes.
2. Le gril n'atteint pas la température.
3. Le gril ne chauffe pas de manière uniforme.
4. Les brûleurs font des bruits d'éclat.

AVANT D'APPELER LE SERVICE CLIENTÈLE

Si le gril ne fonctionne pas correctement, effectuez chaque vérification de la liste qui suit avant de contacter le service clientèle.

Vous pouvez ainsi économiser les frais d'une intervention pour réparation.

PRÉCHAUFFAGE: Le couvercle du gril doit être fermé pendant la période de préchauffage. Il est nécessaire de préchauffer le gril avant de cuire certains aliments, selon leur type et la température de cuisson requise. Un préchauffage de cinq minutes est requis pour les aliments nécessitant une température de cuisson élevée ; un préchauffage de deux à trois minutes est requis pour les aliments nécessitant une température de cuisson plus basse.

TEMPÉRATURES DE CUISSON

Réglage élevé: utilisez ce réglage pour réchauffer rapidement, saisir les biftecks et les côtelettes et les grillades.

Réglage bas : utilisez ce réglage pour le rôissage, cuisson et lorsque vous cuisinez des morceaux maigres, tels que le poisson.

Ces températures varient selon la température extérieure et la force du vent.

Cuisiner avec une chaleur indirecte: vous pouvez cuisiner la volaille et les gros morceaux de viande lentement à perfection d'un côté du gril au moyen de la chaleur indirecte du brûleur sur l'autre côté.

La chaleur du brûleur allumé circule lentement dans tout le gril, cuisinant la viande ou la volaille sans qu'aucune flamme ne les touche directement. Cette méthode réduit considérablement les flambées lors de la cuisson de pièces particulièrement grasses puisqu'il n'y a pas de flamme directe pour enflammer les graisses ni les jus gouttant pendant la cuisson.

MISE EN GARDE : si les brûleurs s'éteignent pendant l'opération, coupez le gaz à la source et éteignez toutes les valves de gaz. Ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de rallumer (cette attente permet de dissiper la fumée du gaz qui s'est accumulé).

MISE EN GARDE : si un feu de graisse se déclenche, coupez l'alimentation du gaz à la source, éteignez tous les brûleurs et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu se soit maîtrisé.

MISE EN GARDE : NE PAS débrancher le tuyau de gaz pendant que le gril est en marche. Comme pour n'importe quel autre appareil, un bon nettoyage et entretien permettent à ces appareils de fonctionner dans les meilleures conditions et d'avoir une vie utile plus longue. Votre gril au gaz ne fait pas exception à la règle.

PROBLÈME	SOLUTION
Lorsque j'essaie d'allumer mon gril, il ne s'allume pas immédiatement.	- Assurez-vous qu'il y a une étincelle lorsque vous essayez d'allumer le brûleur (s'il n'y a pas d'étincelle) - Assurez-vous que le fil est branché l'ensemble d'électrodes. - Nettoyez les fils et/ou les électrodes en les frottant avec de l'alcool et un écouvillon propre. Essuyez avec un chiffon propre. - Vérifiez si les autres brûleurs fonctionnent. Si c'est le cas, vérifiez s'il y a une obstruction dans l'orifice de gaz du brûleur en fonctionnant pas.
Le brûleur principal ne s'allume pas.	- Vérifiez que le fil de l'allumeur du brûleur principal pointe vers le trou du brûleur principal. - Vérifiez qu'il y a bien une distance de 3 à 5 mm de l'allumeur aux trous.
Le régulateur fait du bruit.	- Il est possible que le tuyau d'évent sur le régulateur soit bouché ou le régulateur soit défectueux. - Vérifiez que trou de l'évent sur le régulateur n'est pas bouché. Nettoyez le trou, fermez les valves de commande de gaz. Attendez une dizaine de minutes avant de rallumer. - Vérifiez l'état des flammes afin de garantir une performance appropriée. Si les flammes ne sont pas correctes, remplacez le régulateur.
Le couvercle (dimension régulière) ne correspond pas au gril.	- Le couvercle peut être incorrect pour votre gril. Il peut être trop serré. Assurez-vous que la longueur du couvercle correspond à celle de votre gril. Mesurez la longueur de gauche à droite. Comparez à la mesure du gril.. - Compare the location and size of the hood portion of the cover to your grill. - Spread the cover and allow it to relax, preferably in warm sunlight or in a warm room. - For grill with a side shelf bunch the cover like a sock, put on left to right.
Le gril ne chauffe qu'à 200 ou 300 degrés.	- Check to see if the fuel hose is bent or kinked. - Make sure the grill area is clear of dust. - Make sure the burner and orifices are clean. - Check for spiders and insects. - The regulator has a safety device that restricts the flow of gas in the event of a leak. This safety device can be triggered with out a gas leak. To reset the safety device, turn off all burners and close the LP tank valve. Disconnect the regulator from the LP tank and wait one minute. Reconnect the regulator to the LP tank and slowly open the LP tank valve until the valve is fully open. Light all burners and observe the temperature.
Il faut beaucoup de temps au gril pour préchauffer.	- Normal preheat 500-600degrees, takes about 10-15 min. Cold weather and wind may effect your preheat time. - If you are using volcanic rock or briquettes they can increase the preheat time and maximum temperature.
Les flammes des brûleurs ne sont pas d'une couleur bleue claire.	- Too much or not enough air for the flame. - Elevation is the principal cause, however cold weather can affect the mixture. Burner adjustment may be required. - Grill is in a windy location.

Commande de pièces

COMMENT PASSER UNE COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour garantir que les pièces de remplacement convenant à votre gril à gaz seront envoyées, veuillez consulter les numéros de pièces.

Les informations suivantes sont requises pour assurer que la pièce envoyée est correcte.

- Numéro du modèle du gril au gaz (voir l'étiquette apposée sur le gril).
- Numéro de la pièce de remplacement nécessaire.
- Description de la pièce de remplacement nécessaire.
- Quantité de pièces requises.

Pour obtenir des pièces de remplacement, contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté les produits. Si le service du revendeur n'est pas disponible, contactez: Service clientèle de Nexgrill Industries, Inc. 1-800-648-5864

IMPORTANT

Utilisez uniquement les pièces autorisées par l'usine. L'emploi de pièces qui ne seraient pas autorisées par l'usine peut être dangereux. Toute substitution annulerait votre garantie.

Conservez ce manuel d'instructions pour l'assemblage et de fonctionnement qui vous servira de référence et facilitera votre commande de pièces de remplacement.

MISE EN GARDE

Les valves de gaz sont préréglées à l'usine (l'ensemble des valves sera marqué en conséquence). Pour convertir par la suite, contactez votre fournisseur de gaz ou le revendeur du gril avant d'effectuer la conversion.

D'autres orifices doivent être installés lors de la conversion d'un type de gaz à un autre. Vous aurez également besoin d'une plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par le gril.

Conseils relatifs au gril

Conseils relatifs au gril

La cuisson souhaitée de la viande, que ce soit mi-saignement, moyennement ou bien cuite dépend en majeure partie de l'épaisseur de la coupe. Les chefs, experts en la matière, disent qu'il est impossible d'obtenir une viande mi-saignante avec une tranche fine.

Le temps de cuisson dépend du type de viande, de la taille et de la forme de la coupe, de la température de la viande lorsque la cuisson commence et le type de cuisson souhaité.

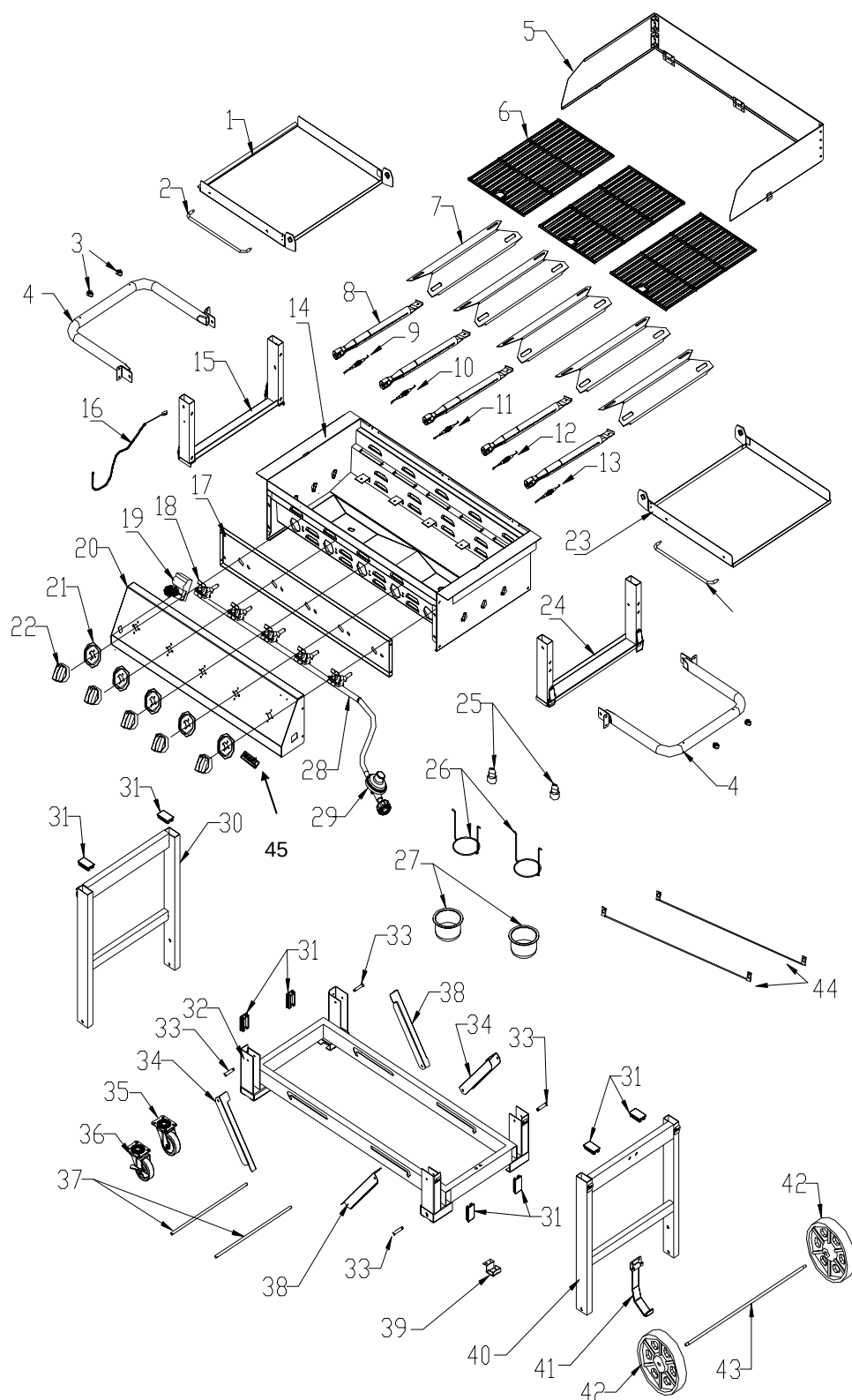
Lorsque vous dégelez de la viande, il est recommandé de le faire dans le réfrigérateur pendant la nuit et non dans un micro-onde. Cette méthode permet d'obtenir une viande plus juteuse.

Utilisez une spatule et non des pinces ou une fourchette pour tourner la viande. La spatule ne perce pas la viande et laisse le jus couler.

Pour obtenir des viandes plus juteuses, ajoutez des assaisonnements ou du sel après la cuisson de chaque côté et ne tournez la viande qu'une seule fois (les jus se perdent lorsque vous tournez la viande plusieurs fois). Tournez la viande après que les jus commencent à former des bulles à la surface.

Coupez l'excès de graisse de la viande avant de la cuire. Pour que les biftecks ou les côtelettes ne s'enroulent pas pendant la cuisson, entaillez la graisse autour du bord à 5 cm d'intervalles.

NE PAS LAISSER LE GRIL SANS SUPERVISION PENDANT LA CUISSON.



Liste des pièces

Réf. pièce	Pièce (description)	Quantité	Réf. pièce	Pièce (description)	Quantité
1	Étagère latérale, gauche	1	23	Étagère latérale, droite	1
2	Étagère latérale, poignée	2	24	Support de la chambre de cuisson, droit	1
3	Étagère latérale, amortisseur	4	25	Bouchon en caoutchouc	2
4	Étagère latérale, support	2	26	Porte-gobelet de graisse	2
5	Pare-vent	1	27	Gobelet de graisse	2
6	Grille de cuisson	3	28	Collecteur principal	1
7	Dispositif de contrôle des flammes	5	29	Régulateur, PL	1
8	Brûleur principal	5	30	Pied du chariot, gauche	1
9	Brûleur principal, allumeur A	1	31	Pied du chariot, insertion	8
10	Brûleur principal, allumeur B	1	32	Base du chariot	1
11	Brûleur principal, allumeur C	1	33	Vis	4
12	Brûleur principal, allumeur D	1	34	Pied de chariot, support A	2
13	Brûleur principal, allumeur E	1	35	Roulette pivotante	1
14	Assemblage du bol de brûleur principal	1	36	Roulette pivotante avec frein	1
15	Support de la chambre de cuisson, gauche	1	37	Barre de rail	2
16	Bâtonnet d'allumage	1	38	Pied de chariot, support B	2
17	Chicane avant	1	39	Bouteille de gaz, support	1
18	Valve de gaz du brûleur principal	5	40	Pied du chariot, droit	1
19	Module pour allumage à impulsions	1	41	Bouteille de gaz, crochet	1
20	Panneau de commande principal	1	42	Roue	2
21	Collerette	5	43	Essieu	1
22	Bouton de commande	5	44	Barre de sécurité de la bouteille de gaz	2
			45	Logo	1

Suggestion de recettes de cuisine au grill

SAUMON AU BARBECUE

2 grandes darnes de saumon

2 c. à soupe d'huile

Poivre et sel

60 g de tranches de lard

2 c. à soupe de beurre

1 c. à soupe jus de citron

Bouquet de persil

Tranches de citron

Préchauffer le barbecue.

Brossez les biftecks avec de l'huile et les assaisonnez avec du sel et du poivre. Placez sur la grille du barbecue et cuisez pendant 10 minutes, retournez les biftecks à mi-cuisson.

En attendant, faites griller le lard dans une poêle sur le brûleur latéral. Égouttez sur des serviettes en papier. Faites fondre le beurre dans une petite poêle en prenant soin de ne pas le décolorer. Placez le poisson et le lard sur des assiettes.

Mettez du beurre et ajoutez du jus de citron. Garnissez avec les bouquets de persil et les tranches de citron. Servez avec des pommes de terre dans le beurre et saupoudrez avec du persil coupé et de la salade craquante.

Remarque : Substituez le saumon avec du poisson chat, du flétan ou de la morue.

MAÏS CUIT AU CHILI

6 épis de taille moyenne, dépouillés

3 c. à soupe de beurre ou margarine, fondues

Une pince de cumin moulu

Une pince de coriandre moulu

Environ ½ h avant la cuisson, fondez le beurre. Placez chaque épis sur une feuille d'aluminium. Mettez les ingrédients restants dans le bol.

Mélangez bien. Brossez le mélange de la ½ c à café de beurre sur chaque épis. Fermez la feuille d'aluminium et retournez les coins. Placez sur le grill. Cuisinez, tournant les paquets de temps en temps entre 10 et 12 minutes ou jusqu'à une bonne cuisson.

KEBABS DE FRUITS DE MER À LA SAUCE PIQUANTE

500 g de grosses crevettes, décortiquées et déveinées

750 g de coquilles St Jacques

2/3 d'une tasse de sauce chili

¼ de tasse de vinaigre de cidre, du beurre et du persil coupé saupoudré avec de la salade craquante.

Dans un bol de taille moyenne, mettez les crevettes et les coquilles St Jacques. Dans un petit bol, mettez la sauce chili et les six autres ingrédients suivants. Versez sur les fruits de mer.

Retournez pour recouvrir. Recouvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 heures.

3 c. à soupe de persil haché

1 c. à soupe d'huile végétale

1 c. à soupe de sauce Worcestershire

½ c. à café de raifort préparé

1 gousse d'ail, finement haché

1 boîte de conserve d'ananas en tranche de 560 g, dont le jus est vidé 1/2 heure avant la cuisson, réglez le brûleur du grill au maximum. Égouttez les fruits de mer en conservant le jus. Sur chacune des douze brochettes de 25 cm, enfiler 2 crevettes et 2 coquilles St Jacques en alternant avec des morceaux d'ananas. Placez les brochettes sur le grill.

Cuisinez pendant 7 à 10 minutes, en arrosant et en tournant souvent.

COTELETTES DE PORC

4 Côtelettes de porc

Marinade

1 gros oignon

2 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre

2 c. à soupe d'huile

½ c. à café de moutarde en poudre

2 c. à café de sauce Worcestershire

½ c. à café de poivre fraîchement moulu

1 c. à soupe de sucre

½ c. à café de paprika

1 gousse d'ail

Épluchez, râpez l'oignon et ajoutez le reste des ingrédients sauf pour les côtelettes de porc. Mélangez bien. Versez sur les côtelettes et laissez mariner pendant une heure dans un endroit frais. Réglez le barbecue au maximum. Laissez chauffer pendant 10 minutes.

Grillez les côtelettes en les brossant de temps en temps avec la marinade. Servez avec de la salade mixte en sauce vinaigrette rehaussée d'un aneth frais.

LONDON BROIL AU BARBECUE

4 à 6 portions

¾ de tasse d'une sauce italienne

1 c. à café de sauce Worcestershire

1 c. à café de moutarde sèche

¼ c. à café de thym, écrasé

1 oignon de taille moyenne, coupé en tranche

453 g de bifteck de flanc, marqué

2 c. à soupe de beurre, fondu

Ajoutez les quatre premiers ingrédients, puis l'oignon et le bifteck de flanc. Mettez au réfrigérateur pendant 4 heures au moins ou pendant la nuit. Sortez le bifteck du réfrigérateur et grillez sur le barbecue du grill préchauffé.

Grillez entre 5 et 7 minutes de chaque côté en arrosant fréquemment avec la marinade. Entre temps, grillez les oignons de la marinade dans du beurre sur une poêle sur le brûleur à côté pendant 3 minutes. Pour servir, coupez le bifteck en diagonale en tranches fines, saupoudrez les oignons sur le dessus. Garnissez avec les kebabs de légumes.

POMMES AU TERRE AU BARBECUE ET FROMAGE

1 tasse ½ de fromage cheddar râpé

1 boîte (300 g) de soupe condensée de crème de champignons

1/3 de tasse de lait

2 c. à soupe de sauce de barbecue

¼ c. à café d'origan

¼ c. à café de sel

1/8 c. à café de poivre

4 tasses de pommes de terre coupées finement (4 pommes de terre de taille moyenne)

Préchauffez le gril. Ajoutez le fromage, la soupe condensée, le lait, la sauce barbecue, l'origan, le sel et le poivre dans un grand bol pour mélanger. Remuez les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient bien recouvertes. Tournez dans un plat de cuisson rectangulaire 1 litre 1/2 bien beurré. Recouvrez le plat avec une feuille en aluminium. Cuisez couvert pendant 25 minutes à feu moyen avec le couvercle de votre gril barbecue fermé. Enlevez la feuille et continuez la cuisson pendant 15 minutes en plus ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Laissez reposer pendant 5 minutes avant de servir.

KEBABS DE LÉGUMES

3 courgettes de taille moyenne

12 tomates cerise

12 champignons frais

Parmesan râpé

Étudez les courgettes en entier pendant 5 minutes sur votre brûleur latéral ou jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Égouttez et coupez en tranches de 1,2 cm. Enfilez les courgettes, tomates et champignons en les alternant sur les six brochettes. Brossez avec la marinade préparée avec une sauce italienne, de la sauce Worcestershire, de la moutarde et du thym. Faites griller pendant 5 à 7 minutes en tournant et en arrosant de temps en temps.

Saupoudrez à volonté le parmesan.

FAJITAS

500 g de bifteck de flank ou de poitrine de poulet désossée

2 c. à soupe d'huile

1/2 tasse de jus de citron

1/2 c. à café de sel

1/2 c. de sel de céleri

1/4 c. à café de poudre d'ail

1/2 c. à café de poivre

1/4 c. à café d'origan

1/4 c. à café de cumin

Quatre tortillas

Pilez le bifteck à une épaisseur de 3/4 cm ou aplatissez les poitrines de poulet. Mélangez l'huile, le jus de citron et l'assaisonnement dans un sac ziplock. Ajoutez la viande et secouez le sac pour bien recouvrir la viande. Mettez au réfrigérateur pendant 6 heures au moins ou pendant la nuit. Enroulez les tortillas dans la feuille d'aluminium. Retirez la viande de la marinade. Cuisinez sur un gril au gaz préchauffé pendant 5 à 8 minutes de chaque côté. Pendant que la viande cuit, chauffez les tortillas sur le gril. Coupez la viande en tranches fines dans le sens du grain. Placez sur le plateau chauffant. Pressez le citron dessus. Enveloppez la viande et toute la garniture dans les tortillas : tomates coupées en morceau, guacamole, crème fraîche, sauce taco.

KEBABS DE BOEUF ET D'AGNEAU

Portion 4

250 g de tranche d'épaule désossée ou de bœuf coupé en morceau de 2,5 cm

250 g de longe d'agneau désossé coupé en cubes de 2,5 cm

2/3 d'une tasse d'eau, divisée

1/4 de tasse d'oignon coupé

2 c. à soupe de sauce de soja

1/4 de tasse d'huile végétale, divisée

1 c. à soupe de sucre brun

1 c. à soupe de jus de citron frais

2 gousses d'ail, hachées finement

1/4 c. à café de cumin moulu

1/4 c. à café de coriandre moulu

1/4 c. à café de curcuma moulu

1/8 c. à café de poivre rouge moulu

1/8 c. à café de gingembre moulu

1 poivron rouge coupé en morceaux

1 grande banane coupée en morceaux

8 petits champignons

1/3 d'une tasse de beurre de cacahuètes lisses

Dans un mixeur, ajouter 1/3 de tasse d'eau, les oignons, la sauce de soja, 2 c. à café d'huile et les 8 autres ingrédients suivants jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Versez sur les cubes de viande et laissez mariner pendant 4 heures en tournant de temps en temps.

Égouttez et conservez la marinade. Sur les quatre brochettes de 30 cm, enfiler en alternance la viande, le poivron, la banane et les champignons. Préchauffez le gril. Brossez les kebabs avec de l'huile. Grillez pendant 7 à 8 minutes de chaque côté.

Cuisez la marinade jusqu'à ce qu'elle arrive à ébullition sur le brûleur latéral dans une poêle. Ajoutez 1/3 de tasse d'eau restante et de beurre de cacahuète. Remuez pour bien mélanger. Faites chauffer. Si la sauce épaissit trop, ajoutez 1 c. à soupe d'eau. Servez la sauce avec les kebabs.

CAVIAR À L'AUBERGINE

1 grosse aubergine

2 c. à soupe d'huile d'olive

2 c. à soupe de vinaigre de vin

2 c. à soupe d'oignon haché

1/2 gousse d'ail, hachée finement

1 tomate moyenne, coupée en morceaux, poivre et sel

Faites griller l'aubergine sur le gril au gaz à feu moyen, tournez de temps en temps jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. La cuisson peut prendre 30 minutes. Enlevez du gril et laissez refroidir. Enlevez la peau et coupez finement l'aubergine. Ajoutez tous les assaisonnements. Laissez refroidir et servez sur des toasts.

POULET STYLE TANDOORI

8 grandes cuisses de poulet
1 tasse de yogourt nature maigre
½ tasse de jus de citron
2 c. à café de sel
½ c. à café de poivre de cayenne
½ c. à café de poivre
½ c. à café d'ail écrasé
½ c. à café de gingembre râpé
1 c. à soupe d'huile de maïs
Mélangez tous les ingrédients dans un grand bol de mélange et laissez le poulet mariné pendant 8 heures dans le réfrigérateur. Égouttez le poulet et placez sur la broche en passant la tige du côté de l'os où il y a le plus de viande. Rôtissez à l'aide du brûleur de rôtisserie. Faites cuire à feu moyen-élevé pendant 40 minutes en arrosant de temps en temps avec le reste du mélange de la marinade. Servez avec les oignons coupés et les tranches de citron.

COTES

Marinade:

1 tasse de sauce de soja
½ de tasse de miel
½ de tasse de vinaigre
½ tasse de sherry sec
2 c. à soupe d'ail haché
2 c. à soupe de sucre
1 tasse d'eau
1 cube de bouillon de poulet
1 cannette de bière pour arroser

Marinez les côtes pendant 3 heures. Utilisez la marinade pour arroser en y ajoutant de la bière. Placez un plateau sous les côtes et arrosez fréquemment. Pour cuire les côtes, choisissez des côtes maigres et charnues et placez-les en accordéon sur votre broche. Passez les crochets de viande à quatre fourches dans le sens de la longueur de la broche et serrez. Au début du rack et au centre, introduisez la deuxième côte sur l'extrémité pointée de la broche et poussez entre la viande. Ignorez-en deux et continuez jusqu'à ce que le rack entier soit en accordéon. Fixez le deuxième crochet de viande au rack. Réglez votre brûleur de rôtisserie sur élevé. Faites rôtir pendant 50 minutes ou jusqu'à bien cuits.

RÔTI DE PORC

Sauce d'arrosage au vinaigre de cidre de pommes
1 tasse de vinaigre de cidre de pommes
170 ml d'eau
½ morceau de beurre
Assaisonnement de sel, poivre, persil et ail
60 ml de jus de citron
4,5 kg de rôti de porc
Durée: 1:1/2 à 2 heures
Amenez le porc à la température ambiante avant de le placer sur la tige. Placez sur la tige et testez l'équilibre. Allumez le brûleur de rôtisserie. Réglez le bouton sur élevé. Utilisez la sauce d'arrosage ci-dessus pour rôtir.

DINDE

Dinde de 5,5 kg
Sauce d'arrosage à la bière:
1 cannette de bière
340 ml d'eau
1 morceau de beurre
1 c. à café de sel
1 c. à café de poivre
½ c. à café de flocons d'ail
1 c. à café de persil
Décongelez complètement la dinde. Lavez bien à l'extérieur et à l'intérieur. Attachez les pattes et les ailes. Allumez le brûleur de rôtisserie. Réglez sur élevé. Mélangez tous les ingrédients pour la sauce d'arrosage dans un plat de cuisson creux. Placez-le sous la dinde pendant 15 à 20 minutes. Laissez cuire pendant 3 heures environ. La sauce d'arrosage avec l'égouttement de la dinde permet d'obtenir un jus délicieux..

GARANTIE LIMITÉE (modèle réf. 720-0744)

Nexgrill garantit à l'acheteur-consommateur d'origine uniquement que ce produit (*modèle №720-0744*) est exempt de défaut de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et dans des conditions d'utilisation normales et raisonnables au domicile pendant les périodes indiquées ci-dessous à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit de demander une photo comme preuve du dommage ou de renvoyer les pièces défectueuses, tout frais d'expédition par voie postale ou transport prépayé par le consommateur, à titre de révision et d'inspection.

BRÛLEURS : Garantie *LIMITÉE* à 3 ans contre la perforation.

GRILLES DE CUISSON, ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE : Garantie *LIMITÉE* à 1 an ; *ne couvre pas les chutes, les écaillages, les éraflures ni les dommages à la surface.*

PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE : Garantie *LIMITÉE* à 1 an contre la perforation ; *ne couvre pas les questions cosmétiques telles que la corrosion de la surface, les éraflures et la rouille.*

TOUTES LES AUTRES PIÈCES : Garantie *LIMITÉE* de 1 an (inclut sans toutefois s'y limiter, valves, cadre, boîtier, chariot, panneau de commande, allumeur, régulateur, tuyaux) **Ne couvre pas l'écaillage, l'éraflure, corrosion de la surface ou rouille.*

Une fois que le consommateur fournissant la preuve d'achat, tel qu'indiqué ci-contre, le fabricant répare ou remplace les pièces qui sont prouvées défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces requises pour l'exécution de ladite réparation ou le remplacement seront gratuites sauf pour les frais d'expédition, tant que l'acheteur soumet sa demande dans la période de garantie depuis la date d'origine de l'achat. L'acheteur-consommateur d'origine sera responsable des frais d'expédition des pièces remplacées selon les conditions de la présente garantie limitée. La présente garantie limitée est applicable aux États-Unis uniquement et uniquement disponible au propriétaire d'origine du produit. *Elle n'est pas transférable.* Le fabricant requiert une preuve raisonnable de votre date d'achat. Vous devez en conséquence conserver votre reçu d'achat et/ou facture. Si l'unité a été offerte en cadeau, demandez au donneur du cadeau d'envoyer le reçu en votre nom à l'adresse indiquée ci-dessous. Toute pièce défectueuse ou manquante soumise à la présente garantie limitée ne sera pas remplacée sans enregistrement ni preuve d'achat. La présente garantie limitée s'applique à la fonctionnalité du produit UNIQUEMENT et ne couvre pas les questions cosmétiques, telles que les éraflures, les bosses, les corrosions ou la décoloration résultant de la chaleur ou des agents de nettoyage chimique ou tout autre type d'outil utilisé pour l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille sur la surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de la surface, la corrosion ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces métalliques n'affectent pas l'intégrité structurelle du produit et ne sont pas considérés comme défaut de fabrication ou de matériaux. En conséquence, ils ne sont pas couverts par la présente garantie. La présente garantie ne rembourse pas le coût de toute complication, aliment, blessure personnelle ni dommage matériel. Si une pièce de remplacement d'origine n'est pas disponible, une pièce de remplacement comparable sera envoyée.

Vous serez responsable des frais d'expédition de toutes les pièces remplacées selon les conditions de la présente garantie limitée.

ÉLÉMENTS QUE LE FABRICANT NE REMBOURSE PAS :

Interventions pour réparation à votre domicile.

Réparations lorsque votre produit est utilisé pour une utilisation autre qu'une famille normale ou résidentielle.

Dommage résultant d'accident, modification, utilisation erronée, manque de maintenance/nettoyage, abus, incendie, inondation, cas de force majeure, installation incorrecte et installation ne correspondant pas aux codes d'électricité ou de plomberie ou utilisation des produits non approuvés par le fabricant.

Toute perte d'aliment en raison de pannes de produit.

Pièces de remplacement ou coûts de main-d'œuvre pour la réparation pour les unités utilisées en dehors des États-Unis ou au Canada.

Prise en charge et livraison de votre produit.

Frais d'expédition ou de traitement des photos envoyées dans des documents.

Réparation des pièces ou des systèmes résultant de modifications non autorisées apportées au produit.

La prise en charge et/ou réinstallation de votre produit.

Coût d'expédition, standard ou expédié, pour les pièces sous garantie/non garantie et de remplacement.

CLAUSE DE DÉNÉGATION DE RESPONSABILITÉ DES GARANTIES IMPLICITES: LIMITES DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses sont votre recours exclusif conformément aux conditions de la présente garantie limitée. Le fabricant n'est pas responsable des dommages directs ou accessoires découlant d'une infraction à la présente garantie limitée ou à toute autre garantie implicite applicable ou toute défaillance ou dommage résultant de cas fortuit, entretien et maintenance incorrects, incendie déclenché par la graisse, accident, modification, remplacement de pièces de marques fabriquées par tiers, utilisation erronée, transport, utilisation commerciale, abus, environnements hostiles (temps rudes, calamités naturelles, modifications par des animaux), installation inappropriée ou non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE OFFERTE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION DE PERFORMANCE OU DESCRIPTION DU PRODUIT, WHEREVER IT APPEARS N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA FORME TELLE QUE STIPULÉE DANS LA PRÉSENTE GARANTIE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULE DES LOIS D'UN ÉTAT QUELCONQUE, Y COMPRIS GARANTIE IMPLICITE DE COMMERCIALISATION OU D'ADAPTABILITÉ DANS UN OBJECTIF OU EMPLOI PARTICULIER EST PAR LA PRÉSENTE LIMITÉE EN TEMPS À LA DURÉE STIPULÉE CI-CONTRE.

Ni les revendeurs ni l'établissement de vente au détail vendant ce produit n'ont le droit de proposer d'autres garanties supplémentaires ou de promettre des recours additionnels ou ne correspondant pas aux déclarations susmentionnées. La responsabilité maximum du fabricant, dans tous les cas, ne peut pas dépasser le prix d'achat documenté du produit réglé par le consommateur d'origine. La présente garantie ne s'applique qu'aux unités achetées auprès d'un vendeur au détail ou revendeur agréé. REMARQUE : Certains états n'autorisent pas l'exclusion ni la limite de dommages directs ou indirects, en conséquence certaines limites ou exclusions susmentionnées peuvent ne pas vous concerner ; la présente garantie limitée vous confère des droits spécifiques légaux tels que stipulés dans les présentes. Vous pouvez en outre bénéficier d'autres droits variant d'un état à un autre.

Pour faire valoir vos droits conformément à la présente garantie limitée, vous devez envoyer un courrier à :

**Nexgrill Customer Relations
5270 Edison Ave.
Chino, CA 91789 U.S.A.**

Pour toute assistance concernant un retour de marchandises, des questions d'ordre générale et des problèmes de dépannage, veuillez contacter le +1-800-648-5864.