



FORTRESS™/MC/MR X4

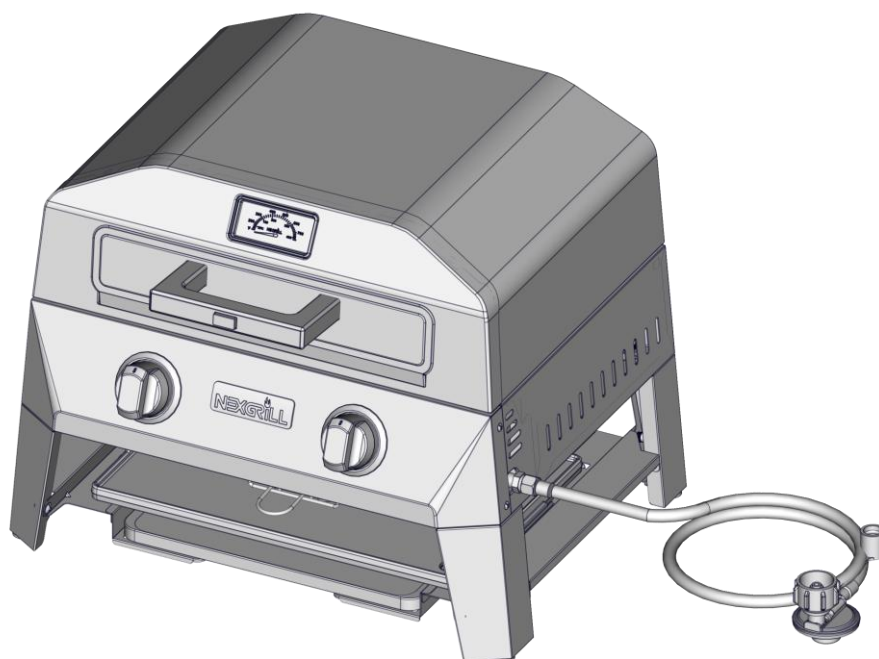
OWNER'S GUIDE GUIDE DU PROPRIÉTAIRE

**4-IN-1 GRILL AND PIZZA OVEN
WITH GRIDDLE AND SEAR PLATE**

MODEL #820-0264

**4-EN-1 GRIL ET FOUR À PIZZA AVEC
PLAQUE DE CUISSON ET PLAQUE DE SAISIE**

MODÈLE # 820-0264



**THIS ITEM IS INTENDED FOR OUTDOOR DOMESTIC USE ONLY.
NOT FOR COMMERCIAL USE.**

**CET ARTICLE EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE
EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NON CONÇU POUR UNE
UTILISATION COMMERCIALE.**



- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Follow all warnings and instructions when using the appliance.
- Keep this manual for future reference.

- 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.
- Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Conserver ce manuel à titre de référence ultérieure.

Table of Contents / Mesures de sécurité

Safety Instructions.....	3	Mesures de sécurité.....	19
Diagrammatical Representation Of “Outdoor Areas”.....	6	Représentation schématique des “espaces extérieur”	22
Connection instructions.....	7	Instructions de raccordement	23
Leak Test.....	8	Essai d'étanchéité	24
Lighting Instructions.....	10	Consignes d'allumage	26
Operating Instructions.....	12	Instructions d'utilisation	28
Care & Maintenance	14	Soins et entretien	30
Troubleshooting.....	17	Dépannage.....	33
Limited Warranty.....	18	Garantie limitée.....	34
Package Parts List	35	Liste de pièces.....	35
Assembly Steps	38	Étapes d'assemblage	38
Exploded View.....	44	Vue éclatée.....	44
Replacement Parts.....	45	Pièces de rechange.....	46

Safety Instructions

THIS GAS APPLIANCE IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY

DANGER

If you smell gas:

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

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

DANGER

1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 3.05 m (10 ft) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
3. Never operate this appliance within 7.62 m (25 ft) of any flammable liquid.
4. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
5. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

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

 **WARNING:** Fuels used in Liquified Propane Gas appliances, and the products of combustion of such fuels, can expose you to chemicals including benzene, which is known to the State of California to cause cancer, and reproductive toxicity, and including carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

For more information go to: www.P65Warnings.ca.gov.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

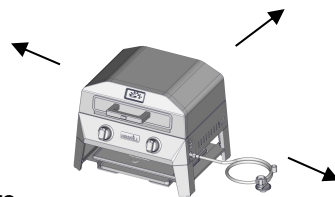
- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

Please read the following instructions carefully before attempting to assemble, operate or install the product. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have questions regarding the product, please call our Customer Service Department at: 1-866-984-7455, 8 a.m. - 5 p.m., PST, Monday-Friday. Languages spoken: English, French, and Spanish 8a.m. - 5p.m. PST Monday- Friday. Make sure you have the serial number available. You can also reach us by email at: CustomerService@grillservices.

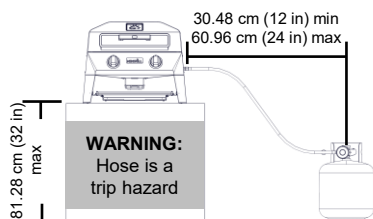
LP gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.

Safety Instructions

1. The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Codes, the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192, and the Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV, as applicable.
2. Tabletop grill is for outdoor use only. Grill should be operated in a well-ventilated space. Never operate in an enclosed space, garage or building. This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on boats, and other recreational vehicles.
3. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Do not touch the cooking appliance until liquids have cooled to 46.12 °C (115 °F) or lower.
4. Do not install or use grill within 91.44 cm (36 in) in of combustible materials from back and sides of grill. Grill shall not be located under overhead surfaces (closed carport, garage, porch, patio) that can catch fire.
5. Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.
6. It is the responsibility of the assembler/owner to assemble, install and maintain gas grill. Do not let children and pets operate or play near your tabletop grill. Failure to follow these instructions could result in serious personal injury and/or property damage.
7. Always open lid before lighting grill. When grill is not in use, close the LP gas cylinder valve.
8. Carefully follow instructions in this manual for proper assembly and leak-testing of your grill. Do not use grill until leak checked. If leak is detected at any time, it must be stopped and corrected before using grill further.
9. Appliance area should be kept clear and free from combustible materials, gasoline, bottled gas in any form and other flammable vapors and liquids. Do not obstruct flow of combustion and ventilation air.
10. Never try to light grill with lid closed! Buildup of gases is very dangerous and could cause an explosion.
11. Keep any electrical cord or fuel supply hose away from heated surfaces.
12. Propane is a flammable gas and improper handling may result in explosion and/or fire and serious accident or injury.
13. This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
14. Do not leave your grill unattended while in operation.
15. Do not use while under the influence of drugs or alcohol.
16. Do not store any spare LP (propane) cylinder, full or empty, under or near your grill.
17. Appliance is not intended for commercial use or rental.
18. The cylinder must be disconnected when the appliance is not in use.
19. The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
20. When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available. In the event of an oil or grease fire DO NOT attempt to extinguish with water. Immediately call the FIRE DEPARTMENT. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain the fire.
21. In the event of rain, snow, hail, sleet or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply. DO NOT attempt to move the appliance or cooking vessel.



- Operate the grill only on a tabletop, no higher than 81.28 cm (32 in) and no lower than 60.96 cm (24 in).
- Place the propane tank on the ground adjacent to the tabletop and with a minimum clearance of 30.48 cm (12 in) and no further than 60.96 cm (24 in) from the grill.
- Failure to follow these instructions could cause the propane tank to overheat and vent propane, which could ignite, causing serious personal injuries or property damage and/or a tripping hazard over the gas hose or propane tank, pulling the grill off the tabletop, causing serious personal injuries or property damage.



Safety Instructions

The Fuel System:

Gas grills are used safely by millions of people when following simple safety precautions.

The items in the fuel system are designed for operation with this grill. They must not be replaced with any other brand. (See parts list for replacement items.)

GAS BURNER: The gas burner is constructed of stainless steel and should not require maintenance other than inspection for insects/nests inside the air intake slots.

LP GAS REGULATOR CAUTION:

The gas pressure regulator provided with this appliance must be used. This regulator is equipped with the required orifice and is set for the required outlet pressure for this appliance. This combination of orifice size and pressure regulation specifications provides the cooking performance intended. Substitution of regulator by any other device or any other manufacturer is dangerous and could result in serious injury.

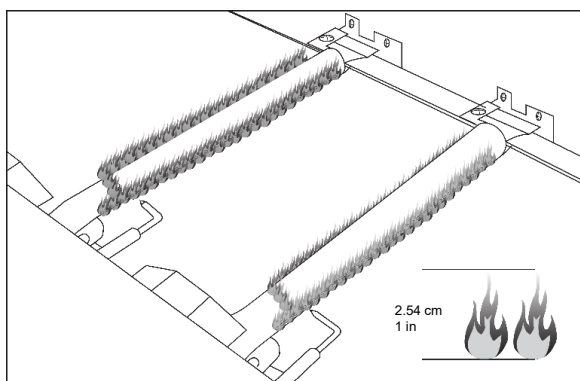
PROPANE FUEL: Warning - propane is a flammable gas. Improper handling may result in an explosion and/or fire and serious accident or injury. Your grill is designed to operate with propane (LP) gas only and is equipped with the proper orifice for propane gas.

Caution: Do not connect this grill with any gas supply other than propane. Propane gas is heavier than air and settles in lower areas. Make certain adequate ventilation is available when using your grill. The gas cylinder may be stored outside in a well-ventilated area out of the reach of children when the grill is not in use.

The LP gas cylinder shall be used only outdoors in a well-ventilated space and not in a building, garage, or any other enclosed area. The grill may be stored indoors if the LP gas cylinder is removed and stored outdoors. The LP gas cylinder (not included) is threaded for connection directly to the gas regulator supplied with this appliance. Care should be taken when threading the cylinder to the regulator to engage threads correctly to achieve the proper and intended connection. When disconnecting or connecting the gas cylinder, be careful that the regulator does not strike the grill, the ground, or any other surfaces. Replace the protective cap over the threaded cylinder connection when removed from grill. If any difficulty occurs when connecting or disconnecting the cylinder to the regulator assembly, contact your local gas supplier for assistance.

When reconnecting the LP gas cylinder to the regulator, be sure to hand-tighten until snug. This connection should be inspected for damage and leak-tested after each reconnection.

Check all gas supply fittings for leaks before each use. Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak.

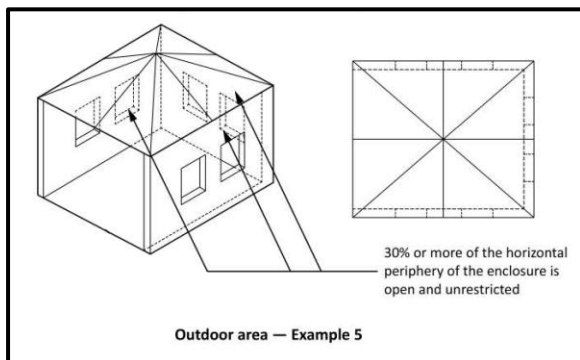
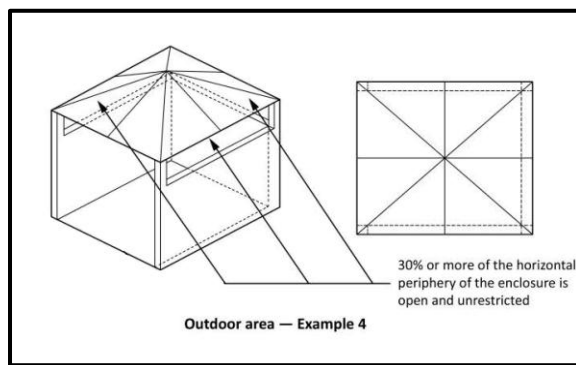
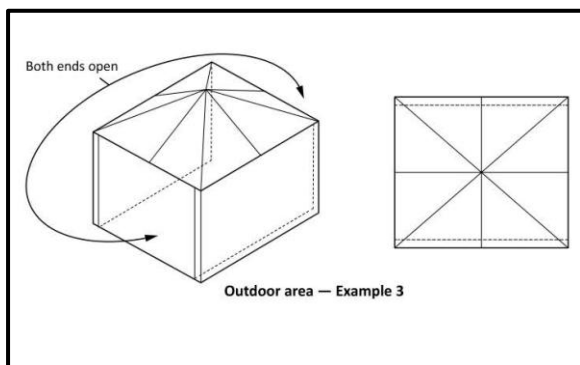
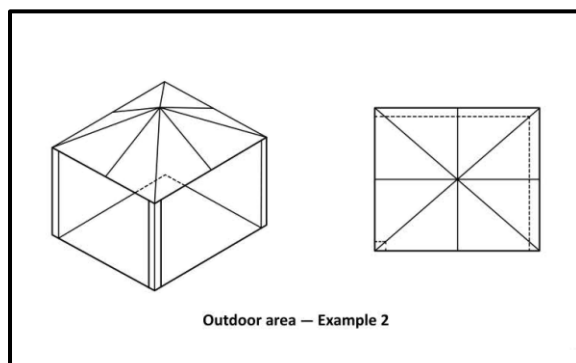
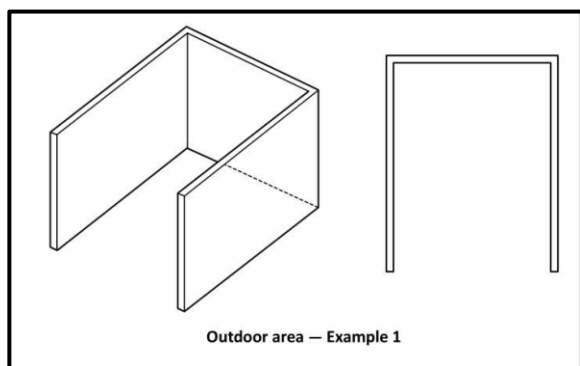


Visually check the burner flames prior to each use. The flames should look like this picture. If they do not, refer to the burner main tenancy part of this manual.

Diagrammatical Representation Of “Outdoor Areas”

This appliance shall only be used in an above ground open-air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection.

1. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent opening.
2. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings are not considered as permanent openings.
3. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with in a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.



Connection instructions

GAS HOOK-UP

Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill should be used. Make sure the hose is not subjected to twisting. This grill is configured for liquefied petroleum gas. Do not use a natural gas supply. Periodic routine inspection of the regulator hose assembly should be performed at least once per year to discover potential wear, deterioration, or damage that could allow gas to leak

Total gas consumption (per hour): **19,000 BTU/HR**

The installation of this appliance must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, National Gas Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreation Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreation Vehicle Code, as applicable.

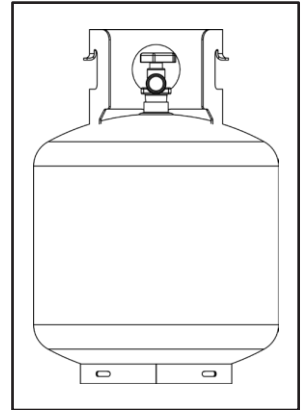
LIQUID PROPANE (LP) CYLINDER REQUIREMENTS

For use with a standard 9 kg (20 lb) propane (LP) cylinder: 470 mm (18.5 in) high, 305 mm (12 in) diameter. A dented or rusty liquid propane cylinder may be hazardous and should be checked by your supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. The liquid propane cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for liquid propane cylinders by the United States Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/ CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods Commission.

The 9 kg (20 lb) cylinder must have a shut-off valve terminating in a valve outlet specified, as applicable, for connection type QCC1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1.

Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance. The cylinder system must be arranged for vapor withdrawal. The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve.

Manifold pressure: (operating) 2.74 kPa (11 in water column), (non-operating) 2.80 kPa (11.2 in water column). The liquid propane cylinder must be fitted with an overfill protection device (OPD). If fitted, remove the plastic valve cover from the liquid propane cylinder. Make sure the gas hose does not contact the pizza oven when the liquid propane cylinder is positioned.



9 KG (20 LB) CYLINDER

CONNECTING THE LIQUID PROPANE (LP) CYLINDER



WARNING

NEVER ATTEMPT TO USE DAMAGED OR OBSTRUCTED EQUIPMENT. SEE YOUR LOCAL LIQUID PROPANE (LP) DEALER FOR REPAIR.

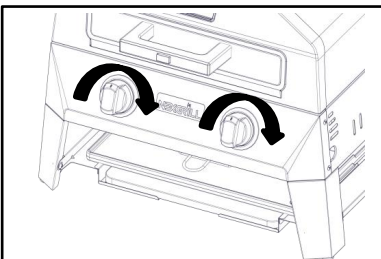
REPLACING THE LIQUID PROPANE (LP) CYLINDER

Turn the gas valve knob clockwise to the OFF (O) position and make sure the grill is cool. Turn the liquid propane (LP) cylinder valve to the CLOSED position by turning clockwise until it stops.

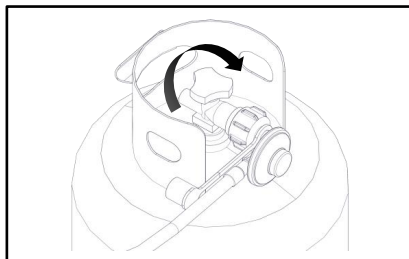
Detach the regulator assembly from the cylinder valve by turning the quick-coupling nut counterclockwise. Cover the regulator connector with its protective plug.

Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

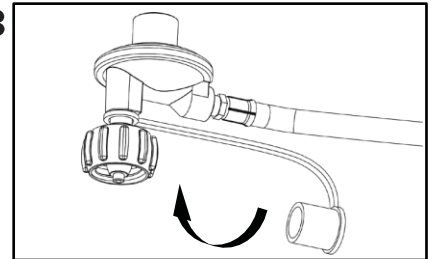
1



2



3



Leak Test

WARNING

CHECK ALL GAS SUPPLY FITTINGS FOR LEAKS BEFORE EACH USE. DO NOT USE THE PIZZA OVEN UNTIL ALL CONNECTIONS HAVE BEEN CHECKED AND DO NOT LEAK. DO NOT SMOKE WHILE LEAK-TESTING. NEVER LEAK-TEST WITH AN OPEN FLAME.

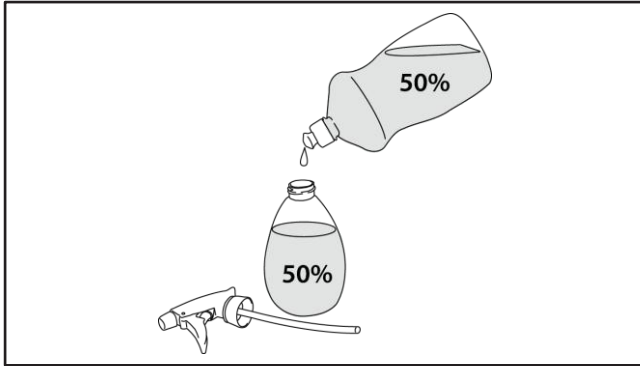
ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY PROPANE (LP) TANK CHANGE

GENERAL

Although gas connections on the pizza oven are leak-tested prior to shipment, a complete leak test must be performed at the installation site. Before each use, check all gas connections for leaks using the procedures listed below. If the smell of gas is detected at any time, you should immediately check the entire system for leaks.

BEFORE TESTING

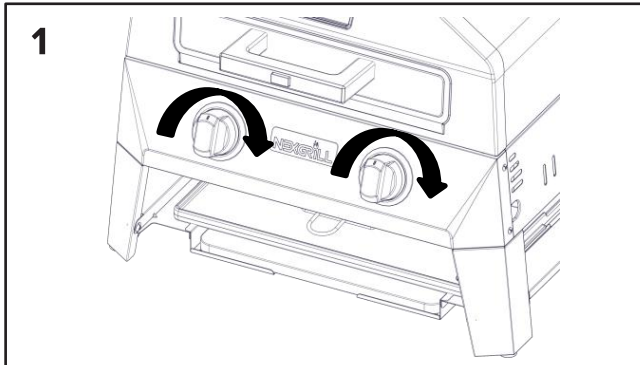
Make sure all packing materials have been removed from the pizza oven including tie-down straps.



STEP 1

CREATE THE SOAPY WATER

Prepare a 50/50 solution of water and ammonia-free dish detergent, to be applied using a spray bottle or brush.



1

STEP 2

CONNECTING THE LIQUID PROPANE (LP) CYLINDER

The cylinder valve should be in the CLOSED position. If not, turn the valve clockwise until it stops.

Make sure the cylinder valve has the proper type-1 external male thread connections per latest ANSI Z21.81 standard.

Make sure the valve is in the OFF (O) position.

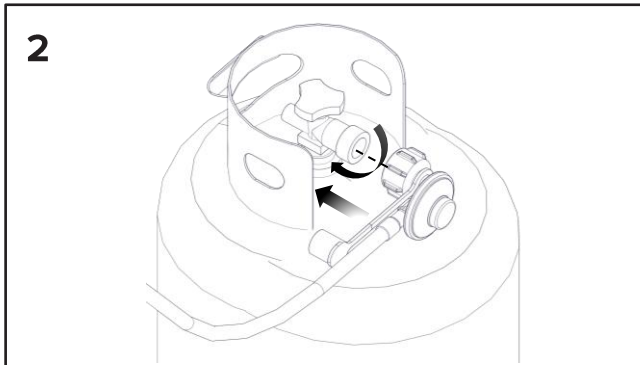
Inspect the valve connections and regulator assembly.

Remove debris and inspect the hose for damage.

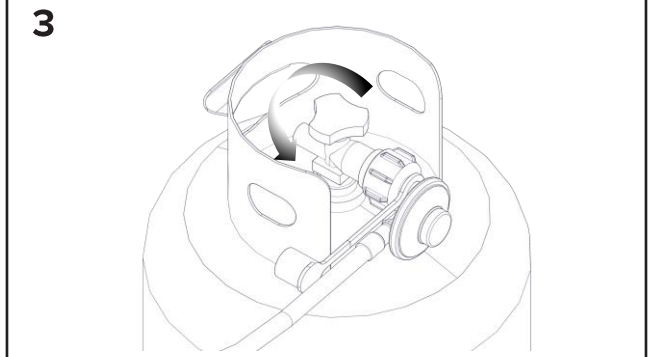
Remove the protective plug from the regulator connector.

When connecting the regulator assembly to the valve, use your hand to tighten the nut clockwise until it stops.

Use of a wrench could damage the quick-coupling nut and result in a hazardous situation. Slowly open the cylinder valve fully by turning the valve counterclockwise.



2



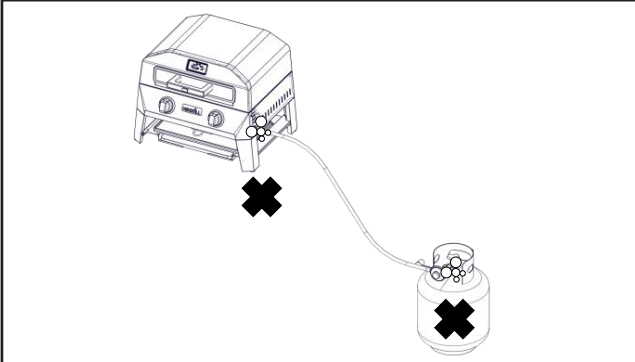
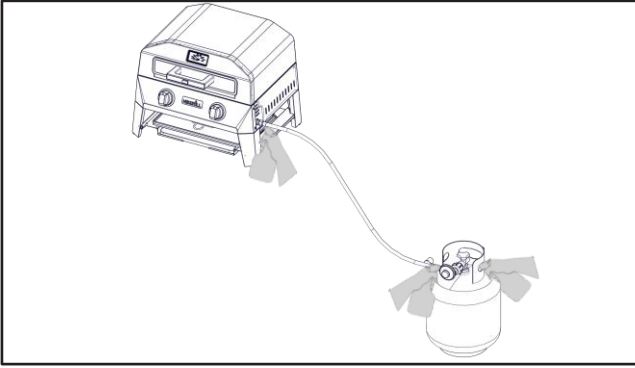
3

Leak Test

STEP 3

TO TEST

1. Make sure the burner valves are in the OFF (○) position.
2. Slowly turn the liquid propane (LP) cylinder valve counterclockwise to open the valve.
3. Apply the soap solution to all gas fittings. Soap bubbles will appear where a leak is present.
4. If a leak is present, immediately turn the liquid propane cylinder valve to the CLOSED position and tighten leaky fittings.
5. Slowly turn the liquid propane cylinder valve back to the OPEN position and recheck.
6. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn the liquid propane cylinder valve to the CLOSED position and contact our Customer Service Department at: 1-866-984-7455. Languages spoken: English, French, and Spanish 8a.m. - 5p.m. PST Monday- Friday.
7. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the outdoor cooking gas appliance being put into operation.



WARNING

DO NOT STORE THE GRILL INDOORS UNLESS THE CYLINDER IS DISCONNECTED. DO NOT STORE CYLINDER IN A BUILDING, GARAGE, OR ANY OTHER ENCLOSED AREA, AND KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN AT ALL TIMES.

INSTALLER FINAL CHECK

Maintain specified clearance of 91.44 cm (36 in) from combustible materials and construction.

1. All internal packaging has been removed.
2. The hose and regulator are properly connected to the liquid propane (LP) cylinder.
3. The unit has been tested and is free of leaks.
4. The gas supply shutoff valve has been located.

WARNING

1. THE GRILL AND ITS INDIVIDUAL SHUTOFF VALVE MUST BE DISCONNECTED FROM THE GAS SUPPLY PIPING SYSTEM DURING ANY PRESSURE TESTING OF THAT SYSTEM AT TEST PRESSURE IN EXCESS OF 3.5 KPA (0.5PSI).
2. THE OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE MUST BE ISOLATED FROM THE GAS SUPPLY PIPING SYSTEM BY CLOSING ITS INDIVIDUAL MANUAL SHUTOFF VALVE DURING ANY PRESSURE TESTING OF THE GAS SUPPLY PIPING SYSTEM AT TEST PRESSURE EQUAL TO OR LESS THAN 3.5 KPA (0.5 PSI).

WARNING

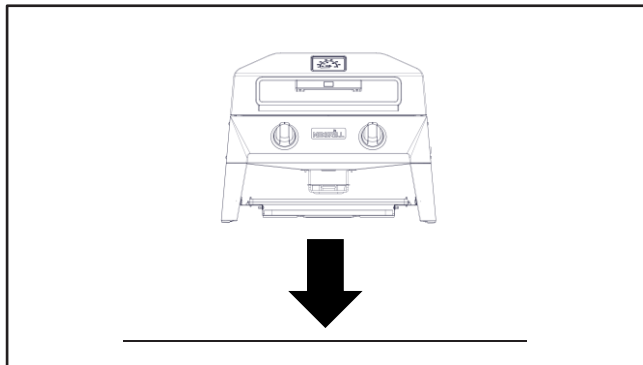
1. DO NOT STORE SPARE LIQUID PROPANE (LP) CYLINDERS UNDER OR NEAR THIS APPLIANCE.
2. NEVER FILL THE CYLINDER BEYOND 80% CAPACITY.
3. IF THE INFORMATION IN ITEMS 1 AND 2 IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE CAUSING DEATH OR SERIOUS INJURY MAY OCCUR.

Lighting Instructions

WARNING

THIS COOKING APPLIANCE IS FOR OUTDOOR USE ONLY AND SHALL NOT BE USED IN A BUILDING, GARAGE OR ANY OTHER ENCLOSED AREA.

PREPARING TO LIGHT YOUR GRILL



STEP 1

Find a level surface on which to place the grill.

MOVING INSTRUCTIONS

Caution: Never move the grill with burners lit or the grill is still hot.

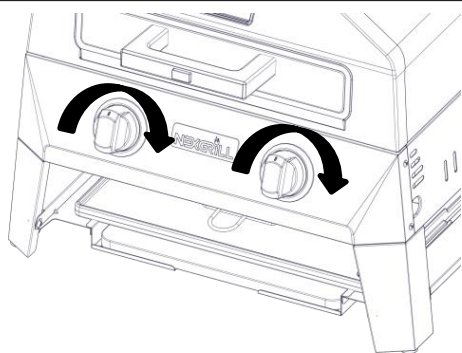
Make sure control knob is in the "OFF" (O) position. Disconnect the LPG cylinder from the regulator.

Remove the regulator from the LPG cylinder. Be sure the grill has completely cooled for at least 30 minutes.

Close the lid. Use the legs or firebox to carry the grill.

NOTE: It is best to leave the grease tray in place attached to the bottom of the grill; some grease may continue to drip from drain hole during transport.

1



STEP 2

CONNECTING THE LIQUID PROPANE (LP) CYLINDER

The cylinder valve should be in the CLOSED position. If not, turn the valve clockwise until it stops.

Make sure the cylinder valve has the proper type-1 external male thread connections per latest ANSI Z21.81 standard.

Make sure the valve is in the OFF (O) position.

Inspect the valve connections and regulator assembly.

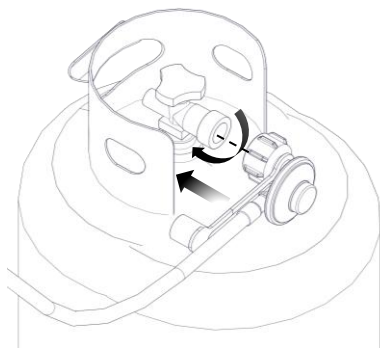
Remove debris and inspect the hose for damage.

Remove the protective plug from the regulator connector.

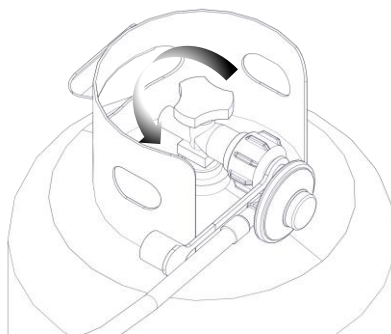
When connecting the regulator assembly to the valve, use your hand to tighten the nut clockwise until it stops.

Use of a wrench could damage the quick-coupling nut and result in a hazardous situation. Slowly open the cylinder valve fully by turning the valve counterclockwise.

2



3



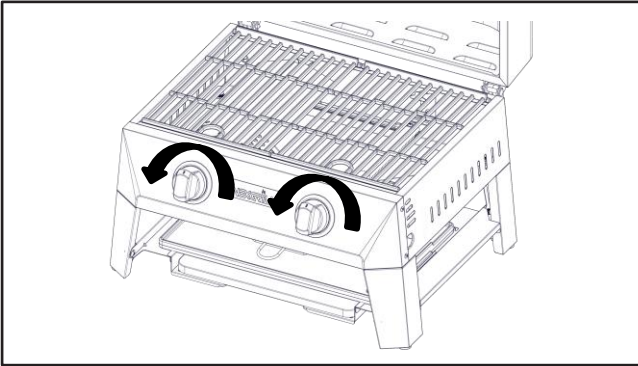
Lighting Instructions

IMPORTANT - FIRST TIME USE:

It is important that the grill be lit and allowed to heat up for at least 10 minutes before any food is placed on the cooking grid. It is normal for some smoke to appear during the initial operation of the grill. After initial heating, the grill is ready for use. A cooking spray may be used on the cooking grids to allow easier clean up.

WARNING

ALWAYS KEEP YOUR FACE AND BODY AS FAR AWAY FROM THE GRILL BURNER AS POSSIBLE WHEN LIGHTING.



STEP 3

With the lid open, turn knob to ignite.

 If ignition does not occur within 3-5 seconds, turn the control knob "OFF" (O). Wait 5 minutes before attempting to re-light the grill. If the grill fails to ignite after the second attempt, call our Customer Service Department at: 1-866-984-7455, 8 a.m. - 5 p.m., PST, Monday-Friday. 8a.m. - 5p.m. PST Monday-Friday. Languages Spoken: English, French and Spanish. You can also reach us by email at: ServiceEU@grillservices.com.

With burner lit, gently close the lid and allow the grill to warm up for 5-10 minutes prior to use.

WARNING

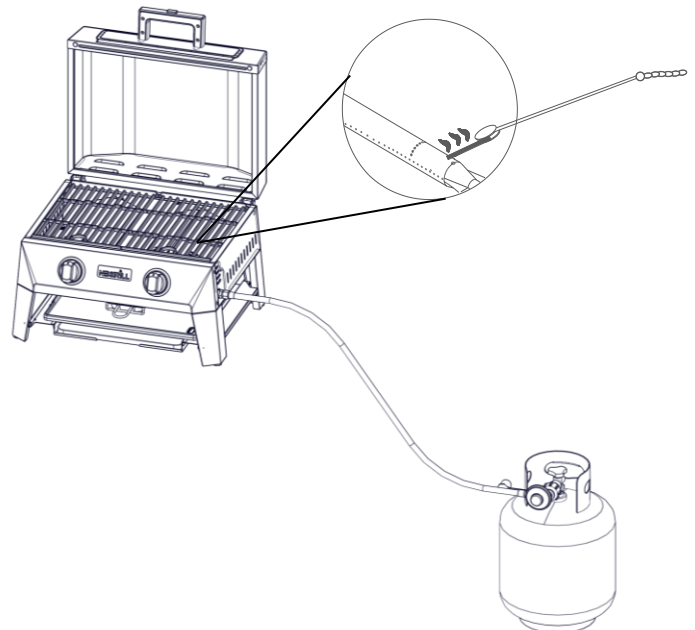
DO NOT ATTEMPT TO LIGHT THE GRILL IF ODOR OF GAS IS PRESENT. CALL FOR SERVICE AT 1-866-984-7455.

Minimum Ambient Operating Temperature: 0 °F, (-17.8 °C)

MANUAL LIGHTING INSTRUCTIONS

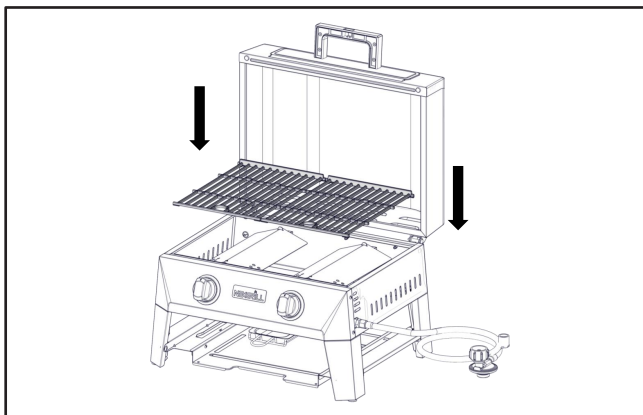
If the ignition does not spark, the grill can be lit with a match using the following instructions:

1. Check that the control knob is off and then turn on the gas supply.
2. Push and turn the knob to its highest setting (sound of gas flowing should be heard).
3. Insert a match into the lighting rod. Ignite the match and insert through the cooking grids to the burner.
4. If burner does not ignite, push and turn the knob completely off, wait 5 minutes and then repeat lighting instructions from step 2.



Operating Instructions

GRILL MODE



1. Open the lid and position the grill grate into place.
2. Turn burners on high.
3. Close the lid and allow the grill to warm up for 10-15 minutes prior to cooking.
4. You may cook on the grill in any weather. If the ambient temperature is extremely cold or hot, the cooking times will be slightly increased or decreased. Keep the grill out of excessive winds when operating.

NOTE: The cooking times listed below are only suggestions. Cooking times vary depending on thickness of meats and the desired degree of preparation.

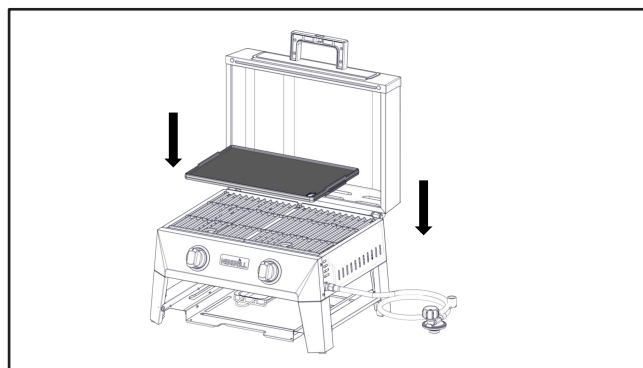
GRIDDLE MODE

IMPORTANT - FIRST TIME USE:

To ensure the best performance and durability, it is recommended to season the griddle plate prior to its first use. Proper seasoning enhances non-stick performance and prevents rust.

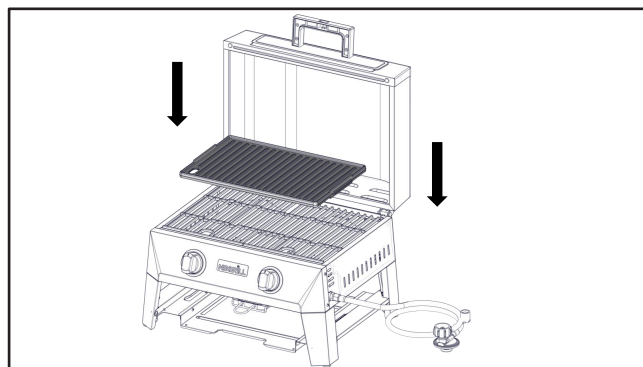
To season griddle plate:

- Clean the Griddle: Wash with warm water and a small amount of dish soap. Rinse thoroughly and dry.
- Apply Oil: Coat the entire surface with a thin layer of high-smoke-point oil (like vegetable or flaxseed oil).
- Heat the Griddle: Place on the grill and heat on medium for 20 minutes, or until the oil smokes.
- Cool and Repeat: Allow to cool, then repeat the oiling and heating process 2-3 times for optimal seasoning.



1. Open the lid and position the cooking griddle in the center of the cooking grids.
NOTE: Drain hole should be on the bottom right side, as indicated in the image to the left.
2. Turn burners on high.
3. Close the lid and allow the grill to warm up for 10-15 minutes prior to cooking.

SEARING MODE

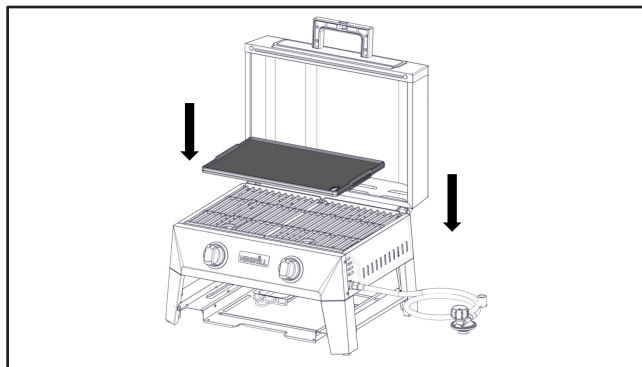


1. Open the lid and place the cooking griddle in the center of the cooking grids.
NOTE: Drain hole should be on the bottom left side, as indicated in the image to the left.
2. Turn burners on high.
3. Close the lid and allow the grill to warm up for 10-15 minutes prior to cooking.

Operating Instructions

WARNING

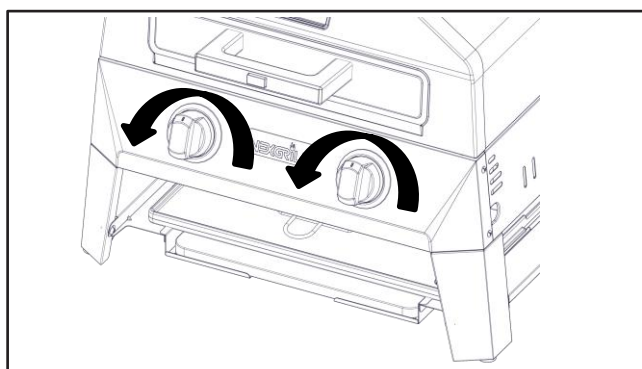
WAIT FOR UNIT TO COMPLETELY COOL DOWN BEFORE SWITCHING OUT ANY COOKING SURFACES.



PIZZA OVEN MODE

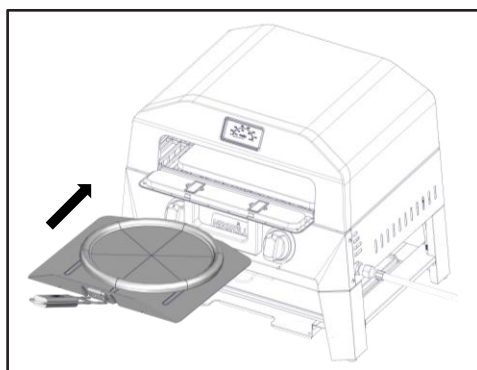
STEP 1: PREPARING THE PIZZA OVEN

1. Open the lid and place the pizza stone in the center of the cooking grids, as shown in the image to the left.



STEP 2: PRE-HEATING THE PIZZA OVEN

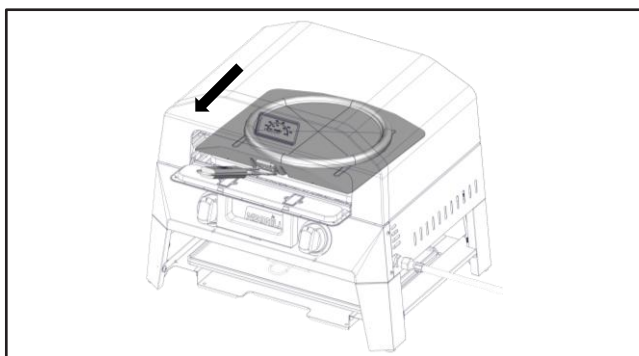
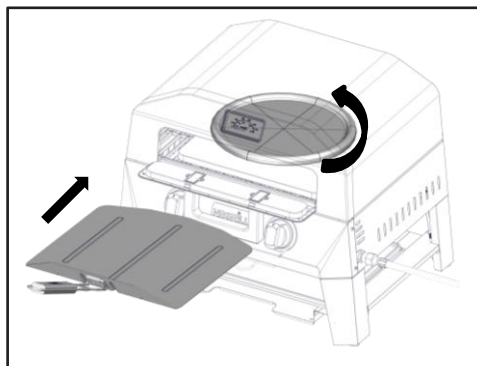
1. Close the lid and the front pizza door before lighting.
2. With the lid closed, light the grill and turn the control knobs to the high setting.
3. Preheat the grill with the pizza stone for 15 minutes.



STEP 3: BAKING THE PIZZA

1. With the lid closed, open the front pizza door and use a pizza peel to place a pizza, no larger than 30.48 cm (12 in) in the center of the stone.
2. Keep the lid and the front pizza door closed while baking to prevent heat loss.
3. Keep the control knobs set to medium while baking.
4. Bake the pizza for 6-8 minutes. Cooking time may vary depending on the size and thickness of the pizza.
5. Open the front pizza door to check periodically until the pizza reaches your preferred level of doneness.
6. Rotating the pizza during baking process may be required to ensure even cooking and achieve the desired doneness.
7. Open the lid or open the front pizza door to take out the pizza.

NOTE: Lightly dust your pizza peel with flour or cornmeal to ensure smooth, stick-free transfers of your pizza to and from the stone.



Operating Instructions

TURNING OFF YOUR GRILL AND DISCONNECTING REGULATOR

1. Turn knob to OFF (O) position.
 2. Turn the propane (LP) cylinder valve to the CLOSED position.
- CAUTION:** Do not attempt to re-light the grill without following all the lighting instructions.
3. Allow the grill to cool for at least 30 minutes before attempting to move or transport. Cover the regulator connector with the protective plug before transporting and storing.

Care and Maintenance

THIS COOKING APPLIANCE IS FOR OUTDOOR USE ONLY AND SHALL NOT BE USED IN A BUILDING, GARAGE OR ANY OTHER ENCLOSED AREA.

This unit must be kept in an area free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Make sure all openings into the grill body are free of blockages or debris and there are no objects or materials blocking the flow of combustion or ventilation. Make sure the legs are in the up position when using the grill.

Check burner air inlet openings (behind the inlet guard on the right end of the grill body) for insect nests or blockages. Make sure the slots in the burner tube are clear.

When the grill is not in use, turn the control knob to the "OFF" position and remove the propane cylinder from the regulator. Remove the regulator from the burner.

For outdoor use only, if stored indoors, detach propane cylinder and store outdoors. Propane cylinders must be stored out of reach of children.

Important

First-time use: It is important that the grill be lit and allowed to heat up for at least 30 minutes before any food is placed on the cooking grid. It is normal for some smoke to appear during the initial operation of the grill. After initial heating, the grill is ready for use. A cooking spray can be used on the cooking grids to allow easier clean up.

MOVING INSTRUCTIONS

Caution: Never move the grill with burner lit.

- Make sure control knob is in the "OFF" position. Disconnect the propane cylinder from the regulator.
- Be sure the grill has completely cooled for at least 30 minutes.
- Close the lid and secure the latch. Place the legs in the stowed position. Use the handle to carry the grill.
- **Note:** It is best to leave the grease tray in place attached to the bottom of the grill; some grease may continue to drip from drain hole during transport.



WARNING

Spiders and insects can nest inside the burners of the grill and disrupt gas flow. This very dangerous condition could cause a fire behind the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe for operation. Clean burner prior to use after storing, at the beginning of grilling season or after a period of one month not being used.

When to Look for Spiders

You should inspect the burners at least twice a year or immediately after any of the following conditions occur:

1. Gas can be smelled in conjunction with burner flames appearing yellow.
2. The grill does not reach temperature.
3. The grill heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

Care and Maintenance

The Tabletop Grill is designed and made of materials that will last many years with normal use. Following these instructions will improve the longevity of the grill and quality of cooking. To ensure safe operation of your grill, the area of cooking should always be kept free of combustible materials of any type, such as gasoline or other flammable vapors or liquids.

FIREBOX: Use warm soapy water to clean this area. Do not allow grease to build up.

OUTSIDE GRILL PARTS: The outside of the grill can be cleaned easily with warm soapy water.

COOKING GRID: The cooking grids are made of coated cast iron. They should be scrubbed with a grill brush immediately after cooking, while the grill is still warm.

GRIDDLE PLATE: The griddle plate should be scrubbed with a grill brush immediately after cooking, while the griddle is still warm.

PIZZA STONE: Allow the stone to cool completely before cleaning. Use a wire brush or stone brush and scraper to remove debris, and a damp cloth with hot water if needed. Ensure the stone is fully dry before storing.

GREASE TRAY: The grease tray can be cleaned easily with warm soapy water.

CAUTION: Keep the grease tray clean and free of heavy buildup to maintain optimal grill performance and prevent flare-ups. Be sure to clean the grease tray after each use.

DRAIN HOLE: The drain hole must be kept clear of grease and food particles to allow drippings to drain properly into the grease tray. This must be done to maintain proper operation of your grill.

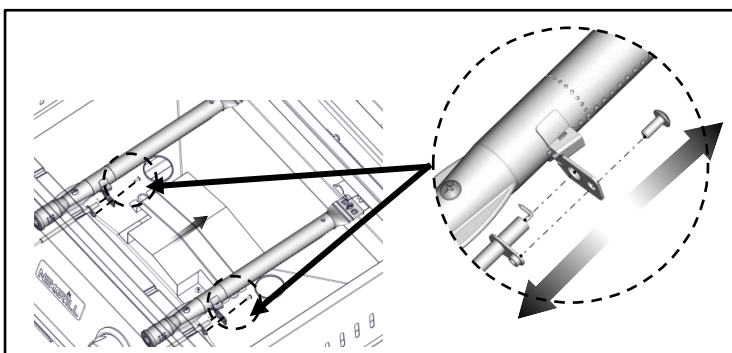
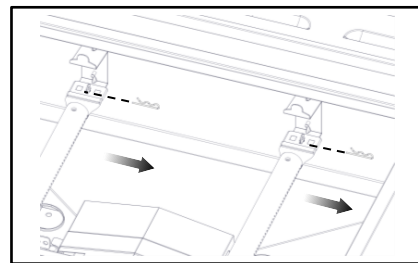
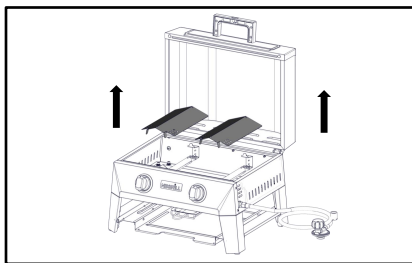
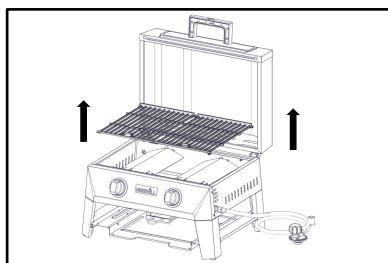
BURNERS – Extreme care should be taken when removing and replacing a burner. It must be correctly centered on the orifice before any attempt is made to relight the grill. Frequency of cleaning will depend on how often you use the grill.

Failure to properly place the burner over the orifice could cause a fire to occur behind and beneath the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate. Before cleaning, make sure the gas supply is **CLOSED** and control knobs are in the "OFF" (○) position and the burners have cooled. Disconnect the hose and regulator from the gas cylinder.

Before cleaning, make sure the gas supply and regulator knob are in the "OFF" position and the burners have cooled.

To remove the main burners for cleaning:

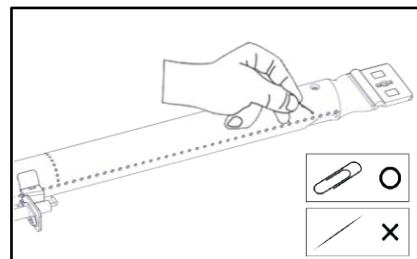
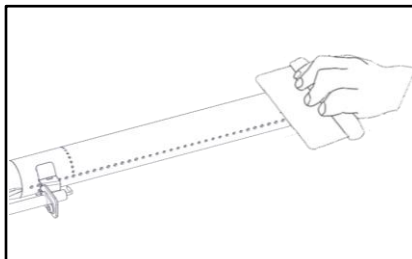
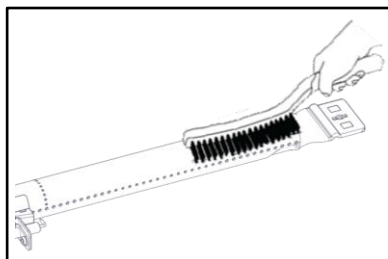
1. Remove the cooking grid and flame tamers.
2. Remove the cotter pin and ignitors from the burners
3. Lift the burners out of the firebox.



Care and Maintenance

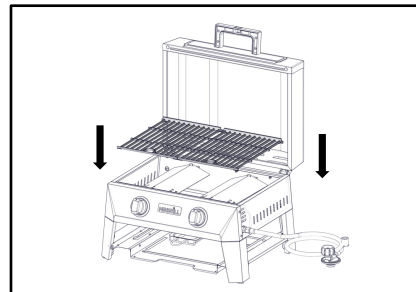
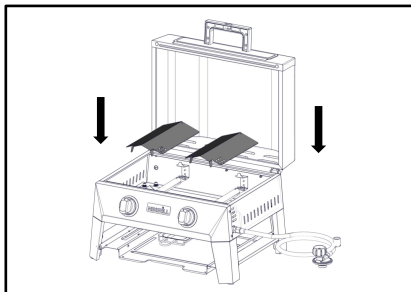
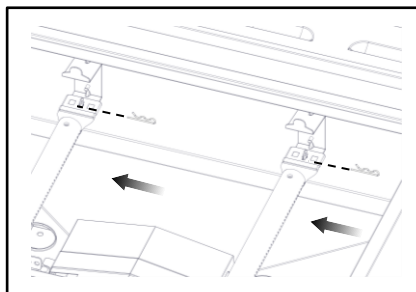
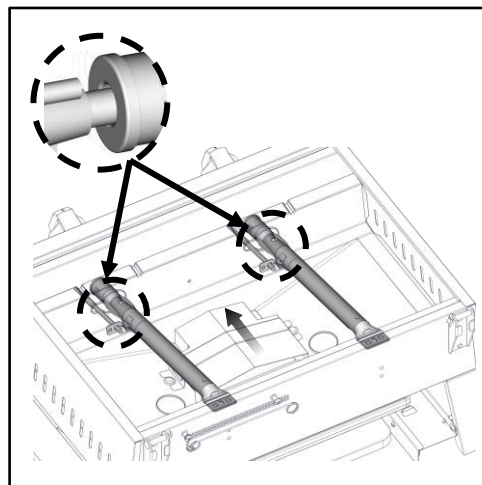
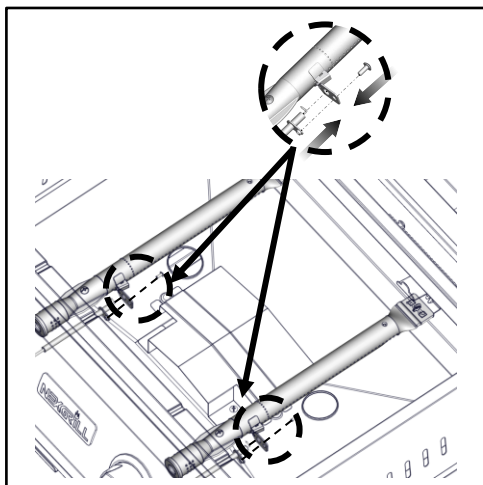
To clean the grill burner:

1. Clean the exterior of the burner with a wire brush.
2. Use a metal scraper for stubborn stains or debris.
3. Clear clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port.
4. Check and clean burners / venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath, and behind the main control panel.



To reinstall the main burners:

1. Assemble ignitors to the burners.
2. Insert the burners onto the main burner gas valves.
3. Make sure the orifice tip is inside the burner venturi.
4. Align the burner screws holes with the firebox holes, insert screws and tighten.
5. Install flame tamers and cooking grids.



Troubleshooting

If the grill is not working properly, perform each check of the following list before contacting customer service.

Problem	What To Do
Grill will not light.	• Check to see if the liquid propane cylinder is empty. • Check burner ports for any blockage. Use a soft wire brush to clear plugged ports. • Check the gas orifice on the burner for an obstruction. If orifice is blocked, clean with a needle or thin wire. NEVER USE A WOODEN TOOTHPICK.
Burner flame is yellow or orange in conjunction with gas odor.	• Check for spiders and insects. • Call our Customer Service Department at : : 1-866-984-7455, 8 a.m. - 5 p.m., PST, Monday-Friday. 8a.m. - 5p.m. PST Monday- Friday. Languages Spoken: English, French and Spanish.
Low heat with the control knob on the “HIGH” setting.	• Make sure the grill area is clear of dust. • Make sure the burner and orifice are clean. • Check for spiders and insects. • Is there adequate gas supply available? • Is the grill being preheated for 15 minutes?

Limited Warranty

Nexgrill warrants to the original consumer-purchaser only that this product (*Model #820-0*) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or the return of defective parts, postage and or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

- **MAIN BURNER:** 5-year *LIMITED* warranty against perforation.
- **FLAME TAMER:** 3-year *LIMITED* warranty against perforation.
- **ALL OTHER PARTS:** 1-Year *LIMITED* warranty (Includes, but is not limited to, valves, frame, housing, cart, control panel, igniter, regulator, hoses) **Does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.*

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts that are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada, is only available to the original owner of the product and is *not transferable*. Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales receipt and/or invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift-giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without registration or proof of purchase. This limited warranty applies to the functionality of the product **ONLY** and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corruptions or discolouring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discolouration of stainless-steel surfaces. Surface rust, corrosion, or powder paint chipping on metal parts that does not affect the structural integrity of the product is not considered a defect in workmanship or material and is not covered by this warranty. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

- Service calls to your home.
- Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, lack of maintenance/cleaning, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, and installation not in accordance with electrical or plumbing codes or use of products not approved by the manufacturer.
- Any food loss due to product failures.
- Replacement parts or repair labour costs for units operated outside the United States or Canada.
- Pickup and delivery of your product.
- Postage fees or photo processing fees for photos sent in as documentation.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
- The removal and/or reinstallation of your product.
- Shipping cost, standard or expedited, for warranty/non-warranty and replacement parts.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES: LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE OR PROVINCE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product paid by the original consumer. This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer and or re-seller. NOTE: Some states and provinces do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you; this limited warranty gives you specific legal rights as set for herein. You may also have other rights, which vary from province to province.

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Place,
Chino, CA 91710

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling our Customer Service Department at: 1-866-984-7455, 8a.m. - 5p.m. PST Monday- Friday. Languages Spoken: English, French and Spanish.
CustomerService@grillservices.

Mesures de sécurité

CET APPAREIL À GAZ EST CONÇU POUR UNE UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT

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 le service des pompiers.

La non-conformité aux présentes consignes peut avoir pour résultat un incendie, une explosion ou un risque de brûlures qui pourraient entraîner des lésions corporelles graves voire la mort ou des dommages matériels.

DANGER

1. Ne jamais utiliser cet appareil sans surveillance.
2. Ne jamais utiliser cet appareil dans les 3.05 m (10 pi) d'une structure, de matériel combustible ou autre bouteille de gaz.
3. Ne jamais utiliser cet appareil dans les 7.62 m (25 pi) de liquides inflammables.
4. Cet appareil n'est pas destiné à servir d'élément chauffant et ne doit pas être utilisé en tant que tel.
5. Si un incendie se déclenche, tenez-vous à l'écart de l'appareil et contactez immédiatement le service des pompiers. Ne pas essayer d'éteindre un incendie d'huile ou de graisse avec de l'eau.

La non-conformité aux présentes consignes peut avoir pour résultat un incendie, une explosion ou un risque de brûlures qui pourraient entraîner des lésions corporelles graves voire la mort ou des dommages matériels.

 **AVERTISSEMENT** : Les carburants utilisés dans les appareils au gaz propane liquéfié, et les produits de combustion de ces carburants, peuvent vous exposer à des produits chimiques, y compris le benzène, qui est reconnu par l'État de Californie comme causant le cancer et la toxicité reproductive, ainsi que le monoxyde de carbone, qui est reconnu par l'État de Californie comme causant des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

Pour plus d'informations, visitez www.P65Warnings.ca.gov.

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes sont applicables :

- Les travaux d'installation et réparation doivent être exécutés par un plombier ou tuyauteur qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.
- Si une vanne à boisseau sphérique est utilisée, elle doit comporter une manette "T".
- Si un conduit de raccordement flexible est utilisé, sa longueur ne doit pas dépasser 3 pi.

Veillez lire attentivement les consignes suivantes avant de procéder à l'assemblage, l'utilisation ou l'installation du produit. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des lésions corporelles graves ou des dommages matériels. Veuillez contacter le service clientèle au 1-866-984-7455 en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en français et en espagnol), ou par courriel à CustomerService@grillservices. Assurez-vous d'avoir le numéro de série disponible.

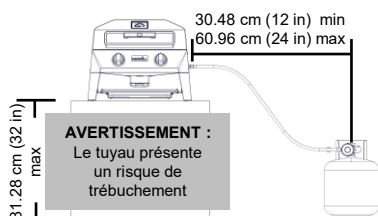
La bouteille de gaz d'alimentation PL à utiliser doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour bouteilles de gaz PL stipulées par le Département des transports des États-Unis (DOT) ou la Norme nationale du Canada, CANB339, bouteilles et bouteilles sphériques, tubes utilisés pour le transport de marchandises dangereuses.

Mesures de sécurité

1. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de ces derniers, au code national de gaz de combustion ANSI Z223.1/NFPA 54, code d'entreposage et de manutention de gaz de pétrole liquéfié ANSI/NFPA 58 ou aux normes pour caravanes ANSI A119.2/NFPA 1192, et code pour caravanes CSA Z240 RV, selon le cas.
2. Le gril de dessus de table doit être utilisé à l'extérieur uniquement. Toujours utiliser le gril dans un endroit bien ventilé. Ne jamais utiliser le gril dans un espace clos, un garage ou un bâtiment. Cet appareil de cuisson à gaz pour extérieur n'est pas censé être installé dans ou sur des bateaux, ni sur d'autres véhicules récréatifs.
3. Les liquides chauffés restent à des températures de cuisson longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson tant que les liquides ne se sont pas refroidis à une température de 46.12 °C (115 °F) ou moins.
4. Ne pas installer et ne pas utiliser le gril à moins de 91.44 cm (36 po) de matériaux combustibles de derrière et sur les côtés du gril. Le gril ne doit pas être placé sous des surfaces suspendues (abris à voitures, garage, porche, patio fermés) qui pourraient prendre feu.
5. Ne jamais attacher ce gril à un système de gaz PL autonome d'une caravane ou d'une autocaravane.
6. Il incombe à l'assembleur/propriétaire d'assembler, installer et entretenir le gril au gaz. Ne pas laisser les enfants utiliser votre gril et ne pas laisser non plus les enfants et les animaux domestiques jouer à proximité. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des lésions corporelles graves ou des dommages matériels.
7. Enlever le couvercle avant d'allumer le gril. Lorsque le gril n'est pas utilisé, mettre le bouton de commande situé sur la bouteille de gaz PL sur arrêt (OFF).
8. Suivre soigneusement les consignes stipulées dans ce manuel afin de garantir un assemblage approprié et tester le gril afin de détecter les fuites. Ne pas utiliser le gril tant que l'inspection des fuites n'a pas été effectuée. Si des fuites sont détectées lors de l'inspection ou après, ne pas utiliser le gril avant d'avoir rectifié le problème.
9. La zone d'utilisation de l'appareil ne doit jamais comporter de matériaux combustibles, de l'essence, des bouteilles de gaz ni d'autres vapeurs et liquides inflammables. Ne pas bloquer le flux de l'air de combustion et de ventilation.
10. Ne jamais allumer le gril lorsque le couvercle est fermé. L'accumulation de gaz est très dangereuse et pourrait déclencher une explosion.
11. Maintenir les cordons électriques et le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart de toute surface hauffante.
12. Le propane est un gaz inflammable et toute manipulation inappropriée peut déclencher une explosion ou un incendie et entraîner de sérieux accidents voire des blessures.
13. Cet appareil sera chaud pendant et après utilisation. Utiliser des gants isolés pour protection des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides brûlants.
14. Ne pas laisser le gril sans surveillance pendant l'utilisation.
15. Ne pas utiliser sous l'influence de drogues ou d'alcool.
16. Ne pas entreposer de bouteilles de réserve PL (propane), pleines ou vides, sous ou près de votre gril.
17. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial ou pour location.
18. La bouteille doit être déconnectée lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
19. La consommation d'alcool et l'usage de médicaments ou de drogues peuvent réduire la capacité à monter et à utiliser correctement le barbecue.
20. Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ayez un extincteur de type BC ou ABC à portée de main. En cas de feu d'huile ou de graisse, NE tentez PAS d'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement le DÉPARTEMENT DES INCENDIES. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir l'incendie.
21. En cas de pluie, neige, grêle, grésil ou autre forme de précipitation pendant la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, couvrez immédiatement le récipient de cuisson et éteignez les brûleurs de l'appareil et l'alimentation en gaz. N'essayez PAS de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.



- Toujours utiliser le gril sur une table, non plus haut que 81.28 cm (32 po) et pas plus bas que 60.96 cm (24 po).
- Placer la bouteille de propane sur le sol, à côté de la table, en laissant un espace allant de 30.48 cm (12 po) à 60.96 cm (24 po) entre la bouteille et le gril.
- Respectez ces consignes pour éviter de surchauffer la bouteille et de causer une fuite de propane, qui pourrait s'enflammer et causer des blessures ou des dommages matériels graves, et pour éviter de trébucher sur la conduite de gaz ou la bouteille et de faire tomber le gril, ce qui pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels graves.



Mesures de sécurité

Le système de combustibles :

Les grils au gaz sont utilisés par des millions d'individus de manière sécurisée lorsqu'ils suivent de simples mesures de sécurité.

Les éléments dans le système de combustibles ont été conçus pour fonctionner avec ce gril. Ils ne doivent pas être remplacés par des éléments d'une autre marque. (Voir la liste des pièces de rechange.)

BRÛLEUR DE GAZ : le brûleur de gaz a été fabriqué en acier inoxydable et ne requiert pas de maintenance autre que l'inspection de détection d'insectes/nids à l'intérieur des bouches d'entrée d'air.

MISE EN GARDE RELATIVE AU RÉGULATEUR DU GAZ PL :

Le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil doit être utilisé. Ce régulateur est muni d'un orifice requis et est réglé pour la pression de sortie requise pour cet appareil. Cette combinaison de spécifications de la taille de l'orifice et de la pression fournit la performance de cuisson anticipée. La substitution du régulateur par un autre régulateur ou d'un autre fabricant est dangereuse et peut entraîner de graves blessures.

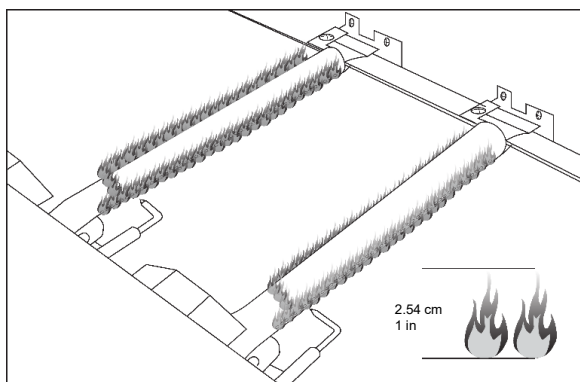
ALIMENTATION EN PROPANE : Avertissement – le propane est un gaz inflammable. Toute manipulation inappropriée peut déclencher une explosion ou un incendie et entraîner de sérieux accidents voire des blessures. Votre gril a été conçu pour fonctionner avec du gaz propane (PL) uniquement et est équipé d'un orifice approprié pour le gaz propane.

Mise en garde : ne pas connecter ce gril avec une alimentation de gaz autre que le propane. Le gaz propane est plus lourd que l'air et se dépose dans les zones inférieures. S'assurer que la ventilation est adéquate lorsque vous utilisez le gril. La bouteille de gaz peut être enposé à l'extérieur dans une zone bien ventilée hors de la portée des enfants lorsque le gril n'est pas utilisé.

La bouteille de gaz PL doit être utilisée à l'extérieur uniquement dans un espace bien ventilé et non dans un bâtiment, un garage ou d'autres espaces fermés. Le gril peut être entreposé à l'intérieur si la bouteille de gaz PL est enlevée et entreposée à l'extérieur. La bouteille de gaz PL (non comprise) est filetée pour permettre un raccordement direct au régulateur de gaz fourni avec cet appareil. Visser la bouteille au régulateur avec soin pour engager les filets correctement afin de garantir une bonne connexion. Lors de la déconnexion ou de la connexion d'une bouteille de gaz, faire attention que le régulateur ne tombe pas sur le gril, le sol ou toute autre surface. Replacer le capuchon de protection sur la connexion de la bouteille filetée lorsqu'elle est enlevée du gril. En cas de difficulté pendant la connexion ou la déconnexion de la bouteille d'un régulateur, contacter le fournisseur de gaz local pour assistance.

Lors de la reconnexion de la bouteille de gaz PL au régulateur, bien serrer à la main jusqu'au blocage complet. Cette connexion doit être inspectée pour tout dommage et testée pour les fuites après chaque reconnexion.

Avant chaque utilisation, vérifier tous les raccords d'alimentation de gaz pour détecter les fuites. Ne pas utiliser le gril sans avoir contrôlé tous les raccords et déterminer l'absence de fuites.

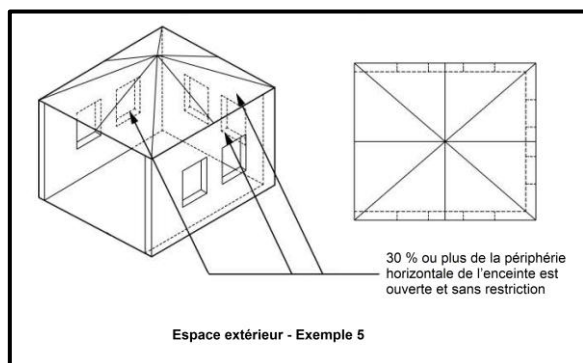
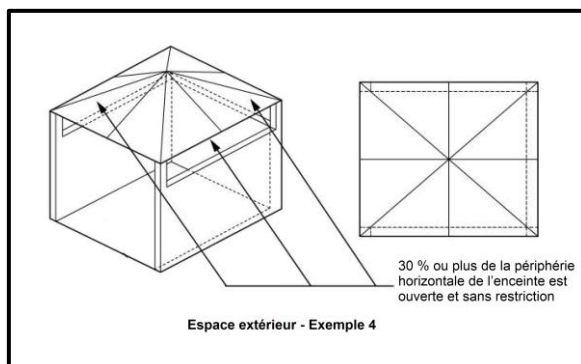
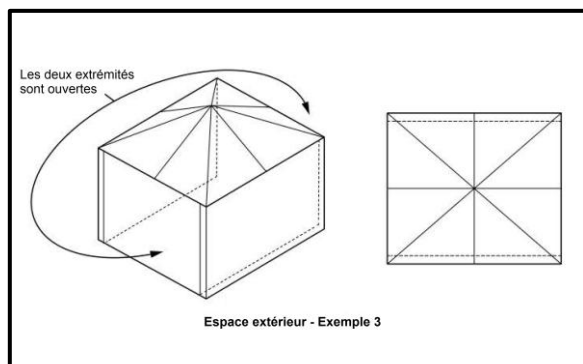
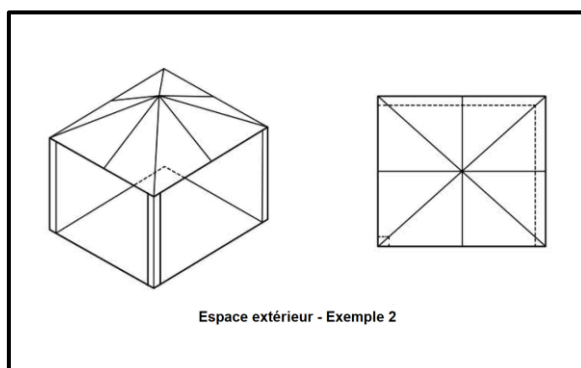
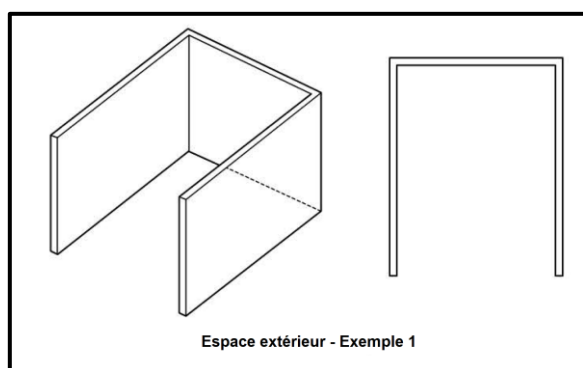


Vérifiez la flamme des brûleurs avant chaque utilisation. Les flammes doivent ressembler à celles de l'illustration. Si ce n'est pas le cas, voir la section sur la maintenance des brûleurs dans ce manuel.

Représentation schématique des “espaces extérieur”

Cet appareil ne doit être utilisé que dans une situation d'air libre en surface avec ventilation naturelle, sans zones stagnantes, où les fuites de gaz et les produits de combustion sont rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.

1. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri non plus inclusif qu'avec des murs sur trois côtés, mais sans couvercle supérieur; toutes les ouvertures doivent être ouvertes de façon permanente; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
2. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri pas plus inclusif que dans un enclos partiel qui comprend un couvercle supérieur et pas plus de deux parois latérales. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans un brise-vent, ou à angle droit les unes par rapport aux autres; toutes les ouvertures ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
3. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri pas plus inclusif qu'avec une enceinte partielle qui comprend un couvercle supérieur et trois parois latérales, à condition que 30% ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.



Instructions de raccordement

RACCORDEMENT DE LA CONDUITE DE GAZ

Utiliser uniquement la conduite avec régulateur de pression fournie avec le four à pizza et les conduites de remplacement recommandées par le fabricant du four à pizza. Ce four à pizza est conçu pour fonctionner au propane. Ne pas utiliser de gaz naturel. Une inspection périodique de routine de l'ensemble du tuyau du régulateur doit être effectuée au moins une fois par an pour détecter une usure, une détérioration ou des dommages potentiels qui pourraient permettre une fuite de gaz.

Consommation totale de gaz (par heure) : **19,000 BTU/HEURE**

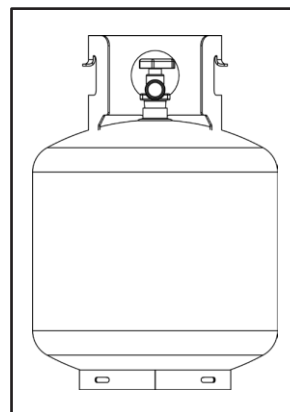
L'installation de l'appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, aux normes suivantes : National Fuel Gas Code (ANSI Z223.1/NFPA 54), Code d'installation du gaz naturel et du propane (CSA B149.1), Code sur le stockage et la manipulation du propane (CSA B149.2), Standard on Recreational Vehicles (ANSI A119.2/NFPA 1192) ou norme CSA Z240 VC, Véhicules récréatifs, selon le cas.

EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE PROPANE

Pour une utilisation avec une bouteille de propane standard de 9 kg (20 lb) : 470 mm (18.5 po) de haut, 305 mm (12 po) de diamètre.

Ne bouteille de propane bosselée ou rouillée peut constituer un danger et doit être inspectée par le fournisseur de gaz. Ne jamais utiliser de bouteilles dont le robinet est endommagé. La bouteille de propane utilisée doit avoir été fabriquée et identifiée conformément aux exigences du département des Transports (D.O.T.) des États-Unis sur les bouteilles de propane, ou de la norme CAN/CSA-B339, Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses. La bouteille de 9 kg (20 lb) doit être dotée d'une soupape d'arrêt menant à un robinet avec raccord de type QCC1, conformément à la norme Standard for Compressed Gas Cylinder Valve Outlet and Inlet Connections (ANSI/CGA V-1).

L'entreposage intérieur d'un appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur est autorisé uniquement si la bouteille est débranchée et enlevée de l'appareil. La conduite d'alimentation en gaz doit pouvoir évacuer les vapeurs. La bouteille doit comporter un collet protégeant la soupape d'arrêt. Pression du manifold: 2.74 kPa (11 po de colonne d'eau en marche); 2.80 kPa (11.2 po de colonne d'eau à l'arrêt). La bouteille de propane doit être dotée d'un dispositif antidébordement. Si fourni, retirer le bouchon en plastique du robinet de la bouteille. Assurez-vous que le tuyau de gaz n'entre pas en contact avec le four à pizza lorsque la bouteille est mise en place.



**BOUTEILLE DE 9 KG
(20 LB)**

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

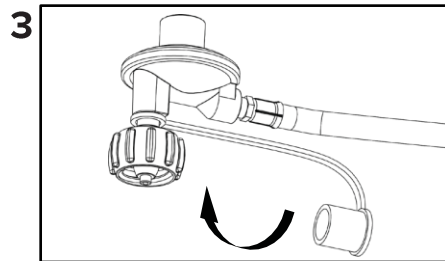
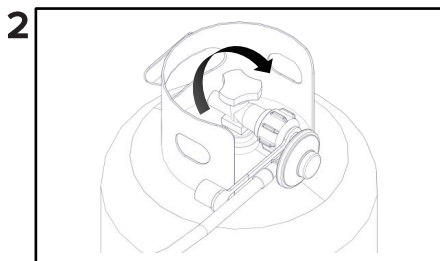
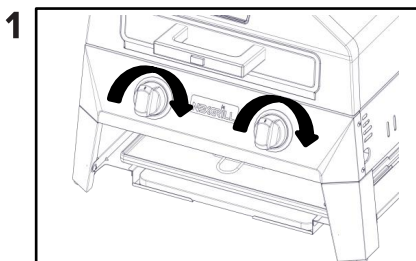
AVERTISSEMENT

NE JAMAIS UTILISER DE MATÉRIEL ENDOMMAGÉ OU OBSTRUÉ. CONSULTER LE FOURNISSEUR DE PROPANE POUR TOUTE RÉPARATION.

REPLACING THE LIQUID PROPANE (LP) CYLINDER

Tourner les boutons du brûleur du four à pizza en position d'arrêt (position ) et assurez-vous que le four à pizza est froid. Fermer le robinet de la bouteille de propane en le tournant complètement dans le sens horaire. Débrancher le régulateur du robinet en tournant l'écrou de raccordement rapide dans le sens antihoraire. Mettre le capuchon protecteur sur le raccord du régulateur.

Toujours placer un bouchon cachepoussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas en service. Utiliser uniquement le type de bouchon cache-poussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons peuvent permettre des fuites de propane.



Essai d'étanchéité

AVERTISSEMENT

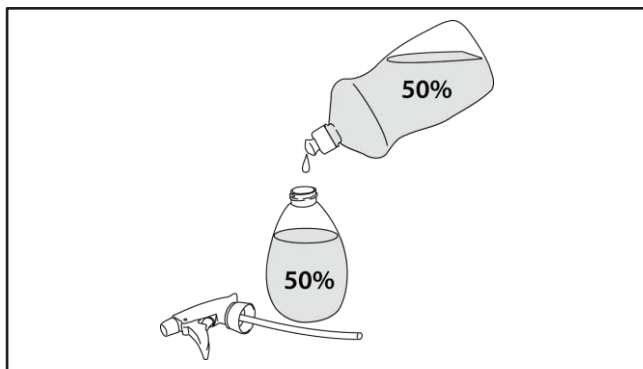
VÉRIFIER TOUS LES RACCORDEMENTS DE LA CONDUITE DE GAZ POUR DÉTECTER LES FUITES AVANT CHAQUE UTILISATION. NE PAS UTILISER LE FOUR À PIZZA SANS AVOIR INSPECTÉ TOUS LES RACCORDEMENTS. NE PAS FUMER PENDANT L'ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ. NE JAMAIS EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ AVEC UNE FLAMME NUE. VÉRIFIEZ TOUJOURS LES FUITES APRÈS CHAQUE CHANGEMENT DE BOUTEILLE DE PROPANE.

GÉNÉRALITÉS

Bien que les raccordements du four à pizza aient été mis à l'essai en usine, un essai d'étanchéité complet doit être effectué sur les lieux d'installation. Avant chaque utilisation, vérifier que les raccordements ne fuient pas en suivant les instructions ci- dessous. En présence d'une odeur de gaz, soumettre immédiatement tous les raccordements à un essai d'étanchéité.

AVANT L'ESSAI

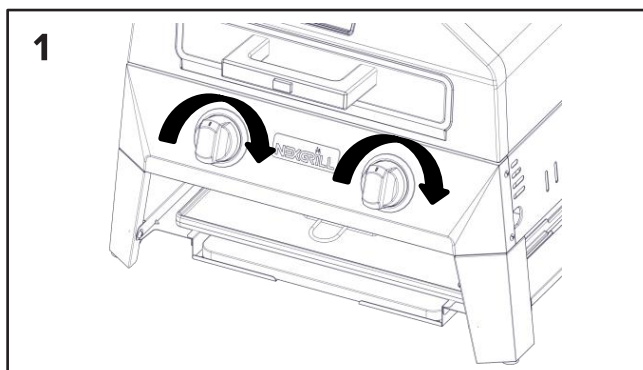
Vérifier que l'emballage a été entièrement retiré du four à pizza, y compris les sangles des brûleurs.



ÉTAPE 1

PRÉPARER UN MÉLANGE D'EAU SAVONNEUSE

Préparez une solution 50/50 d'eau et de détergent à vaisselle sans ammoniaque, à appliquer à l'aide d'un vaporisateur ou d'un pinceau.



ÉTAPE 2

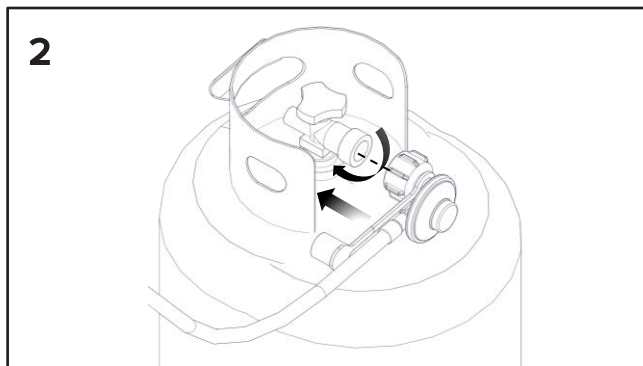
RACCORDER LA BOUTEILLE DE PROPANE

Le robinet de la bouteille doit être fermé. Si ce n'est pas le cas, le tourner entièrement dans le sens horaire.

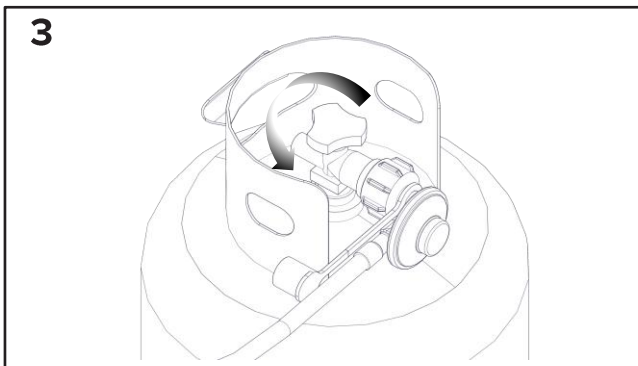
Vérifier que le robinet de la bouteille est doté d'un raccord fileté mâle externe de type 1, conformément à la plus récente norme ANSI Z21.81.

Vérifier que les brûleurs sont éteints (position ).

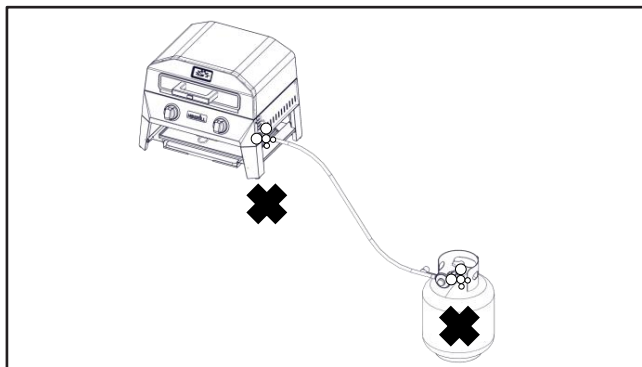
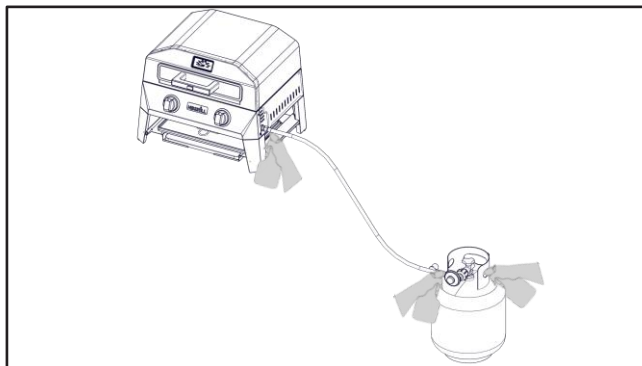
Vérifier les connexions entre le robinet de la valve et l'ensemble du régulateur. Retirer les débris et vérifier que la conduite n'est pas endommagée. Retirer le capuchon protecteur du raccord du régulateur. Lors du raccordement du régulateur au robinet, serrer fermement l'écrou de raccordement rapide dans le sens horaire, à la main; l'utilisation d'une clé pourrait l'endommager et entraîner une situation dangereuse. Ouvrir lentement le robinet de la bouteille complètement en le tournant dans le sens antihoraire.



3



Essai d'étanchéité



ÉTAPE 3

EFFECTUER L'ESSAI

1. Vérifier que les brûleurs sont éteints (position **O**).
2. Tourner le robinet de la bouteille de propane dans le sens antihoraire pour l'ouvrir.
3. Appliquer l'eau savonneuse sur tous les raccordements de la conduite de gaz. Des bulles de savon apparaîtront en présence d'une fuite.
4. En cas de fuite, fermer immédiatement le robinet et resserrer les raccordements en cause.
5. Rouvrir le robinet lentement et revérifier la présence de fuites.
6. Si la fuite persiste, fermer le robinet et communiquer avec le service à la clientèle au 1-866-984-7455 en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en français et en espagnol). Si la conduite est endommagée ou présente des signes d'abrasion ou d'usure excessive, elle doit être remplacée avant la prochaine utilisation.
7. S'il y a des signes d'abrasion ou d'usure excessive, ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur.

AVERTISSEMENT

NE PAS ENTREPOSER LE FOUR À PIZZA À L'INTÉRIEUR À MOINS D'AVOIR DÉBRANCHÉ LA BOUTEILLE. NE PAS ENTREPOSER LA BOUTEILLE DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE OU TOUT AUTRE ENDROIT FERMÉ. TOUJOURS TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

VÉRIFICATION FINALE APRÈS L'INSTALLATION

Tenir le four à pizza à au moins 91.44 cm (36 po) de toute matière combustible ou structure.

1. L'emballage a entièrement été retiré de l'intérieur du four à pizza.
2. La conduite avec régulateur est bien raccordée à la bouteille de propane.
3. Les raccordements ont été soumis à un essai d'étanchéité qui n'a révélé aucune fuite.
4. L'emplacement de la soupape d'arrêt du gaz a été déterminé.

AVERTISSEMENT

1. LE FOUR À PIZZA ET SA SOUPE D'ARRÊT DOIVENT ÊTRE DÉBRANCHÉS DE LA CONDUITE DE GAZ PENDANT LES ESSAIS DE PRESSION À UNE PRESSION SUPÉRIEURE À 3.5 KPA (0.5 PSI).
2. SI, PENDANT UN ESSAI DE PRESSION DE LA CONDUITE DE GAZ, LA PRESSION BAISSE À 3.5 KPA (0.5 PSI) OU MOINS, DÉBRANCHER L'APPAREIL DE LA CONDUITE DE GAZ EN FERMANT SA SOUPE D'ARRÊT.

AVERTISSEMENT

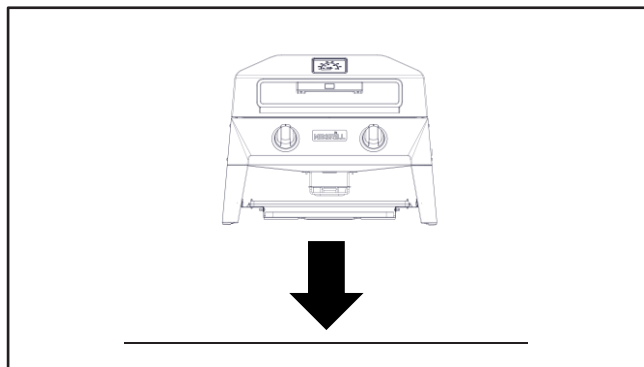
1. NE PAS ENTREPOSER DE BOUTEILLE DE PROPANE EN DESSOUS OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
2. NE JAMAIS REMPLIR LA BOUTEILLE À PLUS DE 80% DE SA CAPACITÉ.
3. SI LES INFORMATIONS CONTENUES AUX POINTS 1 ET 2 NE SONT PAS SUIVIES À LA MESURE, UN INCENDIE CAUSANT LA MORT OU DES BLESSURES GRAVES PEUT SE PRODUIRE.

Consignes d'allumage

AVERTISSEMENT

CET APPAREIL DE CUISSON EST CONÇU POUR UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT ET NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE OU TOUT AUTRE ENDROIT FERMÉ.

AVANT L'ALLUMAGE



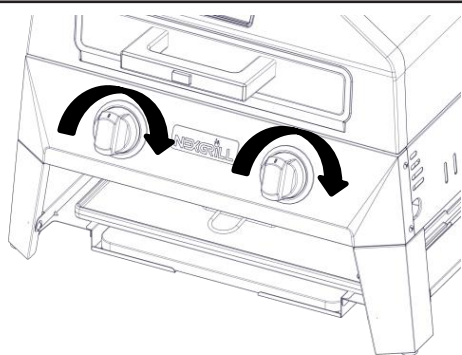
ÉTAPE 1

Trouver une surface plane où placer le gril.

CONSIGNES DE DÉPLACEMENT

Attention : Ne jamais déplacer le gril lorsque les brûleurs sont allumés ou le gril est encore chaud. Vérifier que les brûleurs sont éteints (position **O**). Débrancher la conduite de gaz de la bouteille de propane et du gril. Attendre au moins 30 minutes que le gril refroidisse complètement. Fermer et verrouiller le couvercle. Fermez le couvercle. Transporter le gril par les poignées latérales. N.B. : Il est recommandé de laisser le plateau à graisse en place, au bas du gril, puisque de la graisse pourrait encore s'égoutter de l'orifice de vidange pendant le transport.

1



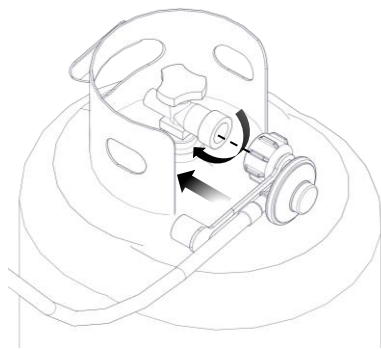
ÉTAPE 2

RACCORDER LA BOUTEILLE DE PROPANE

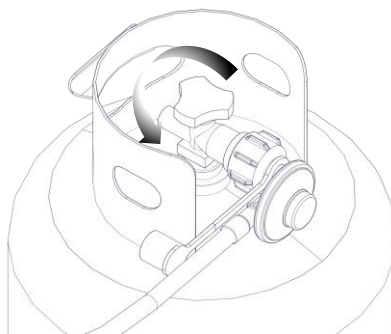
Le robinet de la bouteille doit être fermé. Si ce n'est pas le cas, le tourner entièrement dans le sens horaire. Vérifier que le robinet de la bouteille est doté d'un raccord fileté mâle externe de type 1, conformément à la plus récente norme ANSI Z21.81.

Vérifier que les brûleurs sont éteints (position **O**). Vérifier les connexions entre le robinet de la valve et l'ensemble du régulateur. Retirer les débris et vérifier que la conduite n'est pas endommagée. Retirer le capuchon protecteur du raccord du régulateur. Lors du raccordement du régulateur au robinet, serrer fermement l'écrou de raccordement rapide dans le sens horaire, à la main; l'utilisation d'une clé pourrait l'endommager et entraîner une situation dangereuse. Ouvrir lentement le robinet de la bouteille complètement en le tournant dans le sens antihoraire.

2



3



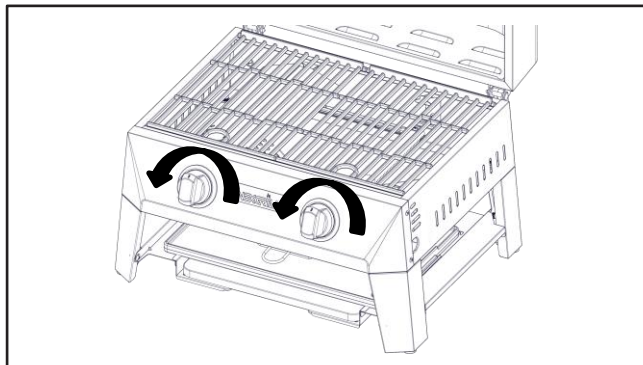
Consignes d'allumage

IMPORTANT – PREMIÈRE UTILISATION

Il importe d'allumer le gril et de le laisser chauffer pendant au moins 10 minutes avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson. Il est normal que le gril dégage de la fumée à sa première utilisation. Après ce chauffage initial, le gril sera prêt à être utilisé. Pour faciliter le nettoyage, vaporiser un enduit antiadhésif sur la grille de cuisson.

AVERTISSEMENT :

GARDEZ TOUJOURS VOTRE VISAGE ET VOTRE CORPS AUSSI LOIN QUE POSSIBLE DU FOUR LORS DE L'ALLUMAGE.



ÉTAPE 3

Avec le couvercle ouvert, tournez le bouton pour allumer.

-  Si les brûleurs ne s'allument pas dans les 3 à 5 secondes, remettre les boutons en position arrêt, puis attendre 5 minutes avant de retenter d'allumer le gril. S'il ne s'allume toujours pas à la deuxième tentative, communiquer avec le service à la clientèle au 1-866-984-7455 en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en français et en espagnol), ou par courriel à CustomerService@grillservices. Une fois les brûleurs allumés, fermer doucement le couvercle et laisser le gril chauffer de 5 à 10 minutes avant de l'utiliser.

AVERTISSEMENT

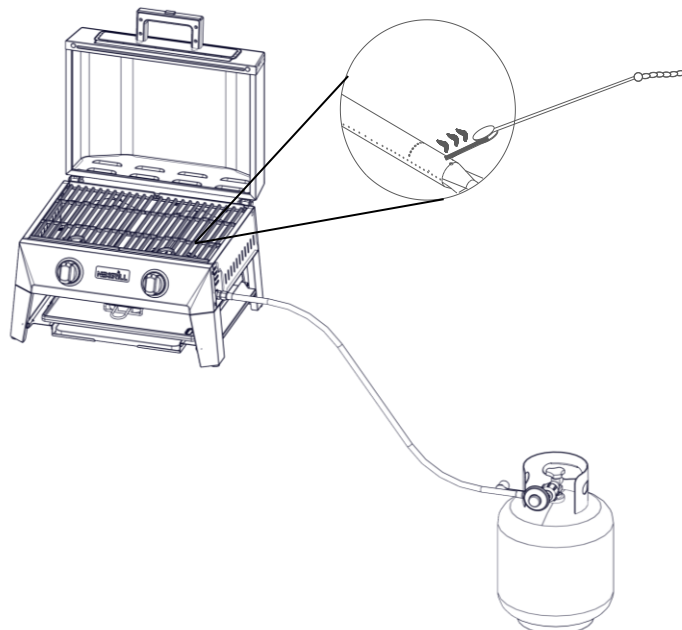
N'ESSEYEZ PAS D'ALLUMER LE FOUR À PIZZA SI UNE ODEUR DE GAZ EST PRÉSENTE. APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE AU 1-866-984-7455.

Température ambiante minimale de fonctionnement: 0 °F, (-17.8 °C)

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE MANUEL

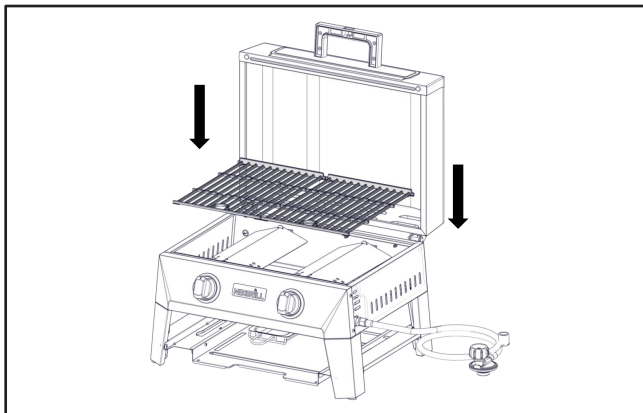
Si l'allumage ne produit pas d'étincelles, le four à pizza peut être allumé avec une allumette en suivant les instructions suivantes.

1. Check that the control knob is off and then turn on the gas supply.
2. Push and turn the knob to its highest setting (sound of gas flowing should be heard).
3. Insérez une allumette dans la tige d'allumage. Allumer l'allumette, puis l'insérer entre les tiges de la grille jusqu'aux brûleurs.
4. If burner does not ignite, push and turn the knob completely off, wait 5 minutes and then repeat lighting instructions from step 2.



Instructions d'utilisation

MODE GRIL



1. Ouvrez le couvercle et positionnez la grille du gril en place.
2. Allumez les brûleurs à puissance élevée.
3. Fermez le couvercle et laissez le gril se réchauffer pendant 10 à 15 minutes avant de commencer la cuisson.
4. Vous pouvez cuisiner sur le gril par tous les temps. Si la température ambiante est extrêmement froide ou chaude, les temps de cuisson seront légèrement augmentés ou diminués. Gardez le gril à l'abri des vents excessifs pendant son fonctionnement.

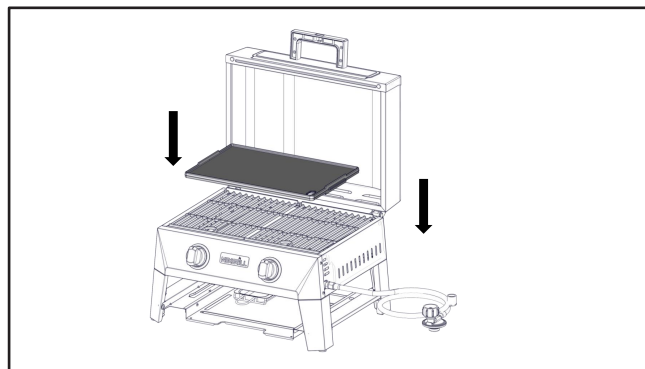
REMARQUE : Les temps de cuisson indiqués ci-dessous ne sont que des suggestions. Les temps de cuisson varient en fonction de l'épaisseur des viandes et du degré de préparation souhaité.

MODE PLAQUE À CUISINE

⚠ IMPORTANT - PREMIÈRE UTILISATION :

Pour garantir des performances et une durabilité optimales, il est recommandé d'assaisonner la plaque de cuisson avant sa première utilisation. Un assaisonnement approprié améliore les performances antiadhésives et empêche la rouille. Pour assaisonner la plaque de cuisson :

- Nettoyez la plaque de cuisson : lavez-la à l'eau tiède et avec une petite quantité de liquide vaisselle. Rincez abondamment et séchez.
- Appliquez de l'huile : recouvrez toute la surface d'une fine couche d'huile à point de fumée élevé (comme de l'huile végétale ou de l'huile de lin).
- Faites chauffer la plaque de cuisson : placez-la sur le gril et faites chauffer à feu moyen pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que l'huile fume.
- Refroidissez et répétez : laissez refroidir, puis répétez le processus d'huilage et de chauffage 2 à 3 fois pour un assaisonnement optimal.

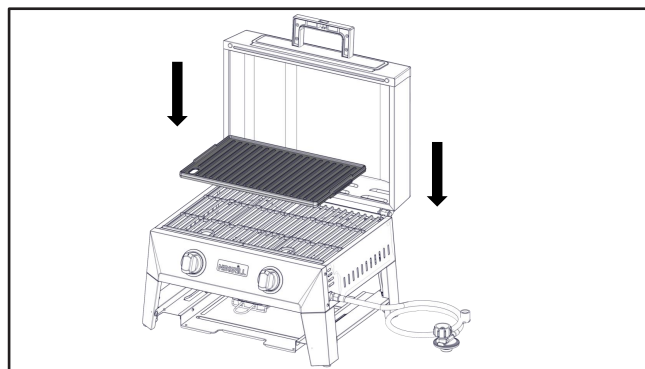


1. Ouvrez le couvercle et placez la plaque de cuisson au centre des grilles de cuisson.

REMARQUE : le trou de drainage doit se trouver en bas à droite, comme indiqué sur l'image de gauche.

2. Allumez les brûleurs à puissance élevée.
3. Fermez le couvercle et laissez le gril se réchauffer pendant 10 à 15 minutes avant la cuisson.

MODE DE CUISSON



1. Ouvrez le couvercle et placez la plaque de cuisson au centre des grilles de cuisson.

REMARQUE : le trou de drainage doit se trouver en bas à gauche, comme indiqué sur l'image de gauche.

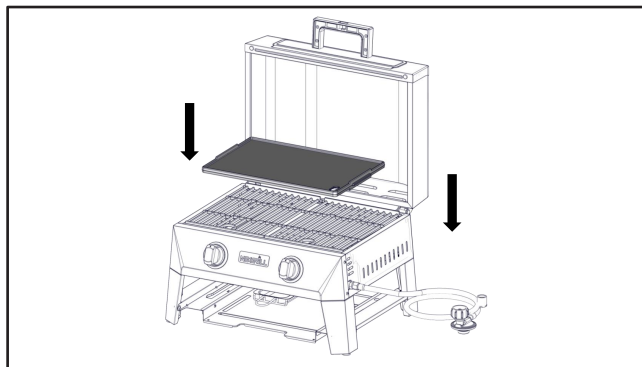
2. Allumez les brûleurs à puissance élevée.
3. Fermez le couvercle et laissez le gril se réchauffer pendant 10 à 15 minutes avant la cuisson.

Instructions d'utilisation



AVERTISSEMENT

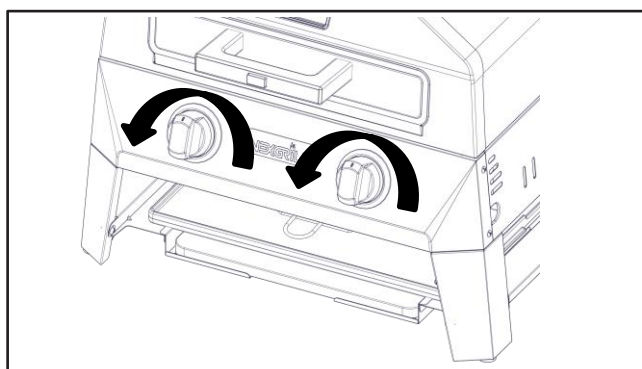
ATTENDEZ QUE L'APPAREIL REFROIDISSE COMPLÈTEMENT AVANT D'ÉTEINDRE TOUTE SURFACE DE CUISSON.



MODE FOUR À PIZZA

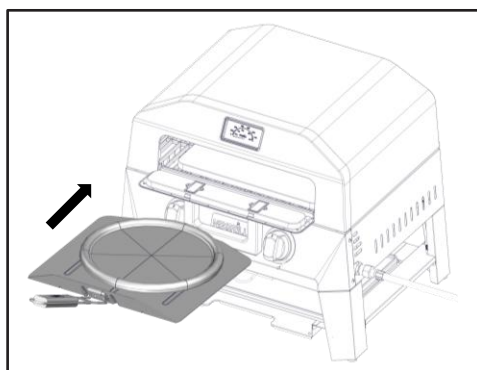
ÉTAPE 1 : PRÉPARATION DU FOUR À PIZZA

1. Ouvrez le couvercle et placez la pierre à pizza au centre des grilles de cuisson, comme indiqué sur l'image de gauche.



ÉTAPE 2 : PRÉCHAUFFAGE DU FOUR À PIZZA

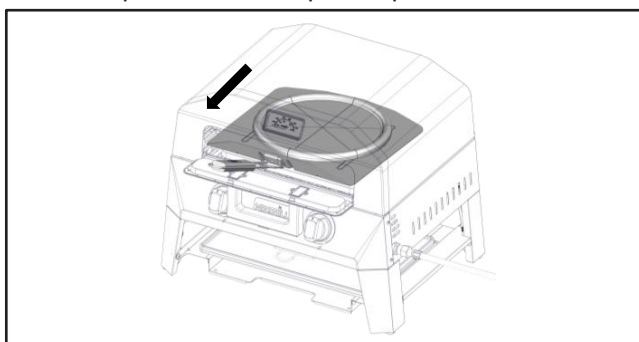
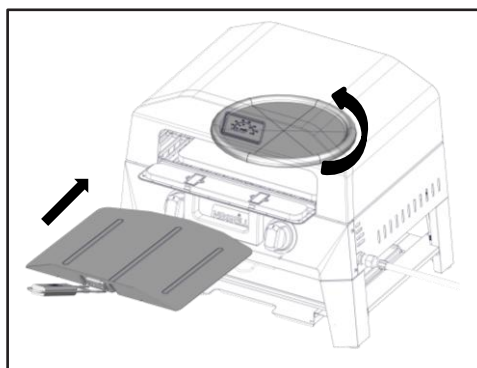
1. Fermez le couvercle et la porte avant de l'allumer.
2. Avec le couvercle fermé, allumez le gril et tournez les boutons de commande sur le réglage élevé.
3. Préchauffez le gril avec la pierre à pizza pendant 15 minutes.



ÉTAPE 3 : CUISSON DE LA PIZZA

1. Avec le couvercle fermé, ouvrez la porte avant de la pizza et utilisez une pelle à pizza pour placer une pizza, pas plus grande que 30,48 cm (12 po) au centre de la pierre.
2. Gardez le couvercle et la porte avant de la pizza fermés pendant la cuisson pour éviter toute perte de chaleur.
3. Gardez les boutons de commande réglés sur moyen pendant la cuisson.
4. Faites cuire la pizza pendant 6 à 8 minutes. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la taille et de l'épaisseur de la pizza.
5. Ouvrez la porte avant de la pizza pour vérifier périodiquement jusqu'à ce que la pizza atteigne le niveau de cuisson souhaité.
6. Il peut être nécessaire de faire tourner la pizza pendant la cuisson pour assurer une cuisson uniforme et obtenir la cuisson souhaitée.
7. Ouvrez le couvercle ou ouvrez la porte avant de la pizza pour sortir la pizza.

REMARQUE : Saupoudrez légèrement votre pelle à pizza de farine ou de semoule de maïs pour assurer un transfert en douceur et sans collage de votre pizza vers et depuis la pierre.



Instructions d'utilisation

ÉTEINDRE VOTRE GRIL ET DÉCONNECTER LE RÉGULATEUR

1. Tournez le bouton sur la position OFF (position .
 2. Tournez la valve de la bouteille de propane (LP) sur la position CLOSED.
- ATTENTION : N'essayez pas de rallumer le grill sans suivre toutes les instructions d'allumage.
3. Laissez le grill refroidir pendant au moins 30 minutes avant de tenter de le déplacer ou de le transporter. Couvrez le connecteur du régulateur avec le bouchon de protection avant de le transporter et de le ranger.

Soins et entretien

CET APPAREIL DE CUISSON EST EXCLUSIVEMENT UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR ET NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE OU TOUTE AUTRE ZONE FERMÉE.

Cet appareil doit être conservé dans un endroit exempt de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

Assurez-vous que toutes les ouvertures dans le corps du grill ne sont pas obstruées ou obstruées et qu'aucun objet ou matériau ne bloque le flux de combustion ou de ventilation. Assurez-vous que les jambes sont en position haute lorsque vous utilisez le grill.

Vérifiez que les ouvertures d'entrée d'air du brûleur (derrière la protection d'entrée à l'extrémité droite du corps du grill) ne sont pas obstruées ou obstruées. Assurez-vous que les fentes du tube du brûleur sont dégagées.

Lorsque le grill n'est pas utilisé, tournez le bouton de commande sur la position «OFF» et retirez la bouteille de propane du régulateur. Retirez le régulateur du brûleur.

Pour usage extérieur seulement, si stocké à l'intérieur, détachez la bouteille de propane et entreposez à l'extérieur. Les bouteilles de propane doivent être entreposées hors de la portée des enfants.

Important

Première utilisation: Il est important que le grill soit allumé et réchauffé pendant au moins 30 minutes avant de placer les aliments sur la grille de cuisson. Il est normal que de la fumée apparaisse lors du fonctionnement initial du grill. Après le chauffage initial, le grill est prêt à être utilisé. Un spray de cuisson peut être utilisé sur les grilles de cuisson pour faciliter le nettoyage.

INSTRUCTIONS DE DEPLACEMENT

Attention: Ne déplacez jamais le grill avec le brûleur allumé.

- Assurez-vous que le bouton de commande est sur la position "OFF". Débranchez la bouteille de propane du régulateur.
- Assurez-vous que le grill est complètement refroidi pendant au moins 30 minutes.
- Fermez le couvercle et fixez le loquet. Placez les jambes dans la position repliée. Utilisez la poignée pour porter le grill.
- **Remarque:** il est préférable de laisser le plateau à graisse en place, fixé au bas du grill; de la graisse peut continuer à s'écouler du trou de vidange pendant le transport.

ATTENTION

Les araignées et les insectes peuvent nicher à l'intérieur des brûleurs du grill et perturber le flux de gaz. Cette condition très dangereuse pourrait provoquer un incendie derrière le panneau de la vanne, endommageant ainsi le grill et le rendant dangereux pour le fonctionnement. Nettoyez le brûleur avant de l'utiliser après l'avoir rangé, au début de la saison de grillade ou après une période d'un mois sans utilisation.

Quand chercher des araignées

Vous devez inspecter les brûleurs au moins deux fois par an ou immédiatement après l'une des conditions suivantes:

1. Le gaz peut être senti en même temps que les flammes des brûleurs apparaissent en jaune.
2. Le grill n'atteint pas la température.
3. Le grill chauffe de manière inégale.
4. Les brûleurs font des bruits de claquement.

Soins et entretien

Le gril de table est conçu et fabriqué avec des matériaux qui dureront plusieurs années avec une utilisation normale. Suivre ces instructions améliorera la longévité du gril et la qualité de la cuisson. Pour assurer le fonctionnement en toute sécurité de votre gril, la zone de cuisson doit toujours être exempte de matériaux combustibles de tout type, tels que l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.

FOYER : Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer cette zone. Ne laissez pas la graisse s'accumuler.

ÉLÉMENTS EXTÉRIEURS DU GRIL : L'extérieur du gril peut être nettoyé facilement avec de l'eau chaude savonneuse.

GRILLE DE CUISSON : Les grilles de cuisson sont en fonte revêtue. Elles doivent être frottées avec une brosse à gril immédiatement après la cuisson, pendant que le gril est encore chaud.

PLAQUE DE CUISSON : La plaque de cuisson doit être frottée avec une brosse à gril immédiatement après la cuisson, pendant que la plaque est encore chaude.

PIERRE À PIZZA : Laissez la pierre refroidir complètement avant de la nettoyer. Utilisez une brosse métallique ou une brosse à pierre et un grattoir pour éliminer les débris, et un chiffon humide avec de l'eau chaude si nécessaire. Assurez-vous que la pierre est complètement sèche avant de la ranger.

BAC À GRAISSE : Le bac à graisse peut être nettoyé facilement avec de l'eau chaude savonneuse.

ATTENTION : Gardez le bac à graisse propre et exempt de dépôts importants pour maintenir des performances optimales du gril et éviter les poussées de flammes. Assurez-vous de nettoyer le bac à graisse après chaque utilisation.

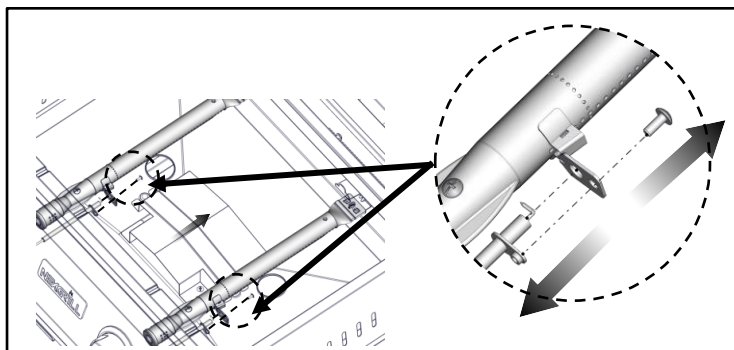
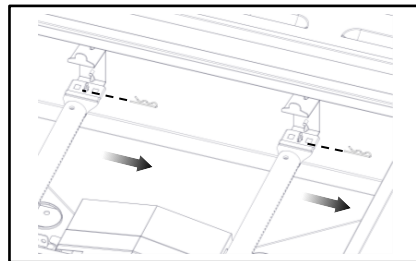
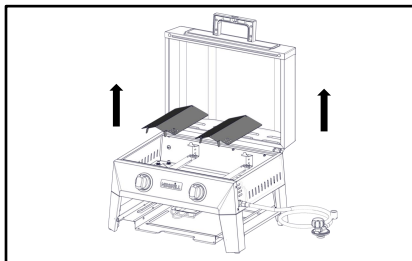
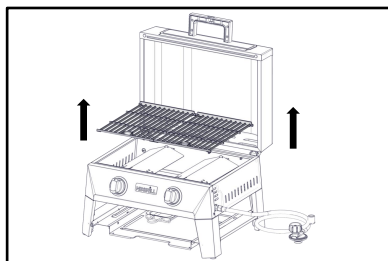
ORIFICE DE VIDANGE : L'orifice de vidange doit être exempt de graisse et de particules alimentaires pour permettre aux gouttes de s'écouler correctement dans le bac à graisse. Cela doit être fait pour maintenir le bon fonctionnement de votre gril.

BRÛLEURS – Une extrême prudence doit être observée lors du retrait et du remplacement d'un brûleur. Il doit être correctement centré sur l'orifice avant toute tentative de rallumer le gril. La fréquence de nettoyage dépend de la fréquence d'utilisation du gril.

Le fait de ne pas placer correctement le brûleur sur l'orifice peut provoquer un incendie derrière et sous le panneau de soupape, endommageant ainsi le gril et rendant son fonctionnement dangereux. Avant le nettoyage, assurez-vous que l'alimentation en gaz est FERMÉE et que les boutons de commande sont en position « OFF » (○) et que les brûleurs ont refroidi. Débranchez le tuyau et le régulateur de la bouteille de gaz.

Avant le nettoyage, assurez-vous que l'alimentation en gaz et le bouton du régulateur sont en position "OFF" et que les brûleurs sont refroidis. Pour retirer les brûleurs principaux pour le nettoyage :

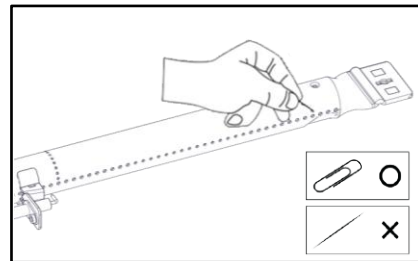
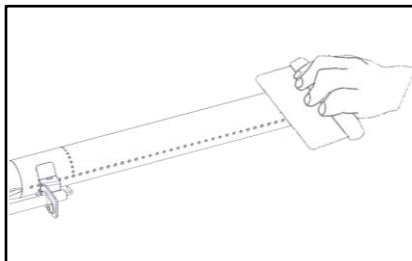
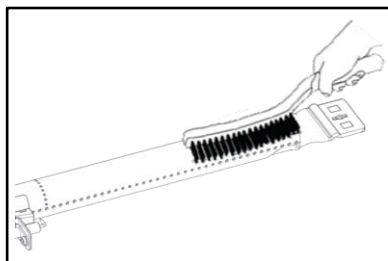
1. Retirez la grille de cuisson et les amortisseurs de flamme.
2. Retirez la goupille fendue et les allumeurs des brûleurs
3. Soulevez les brûleurs hors du foyer.



Soins et entretien

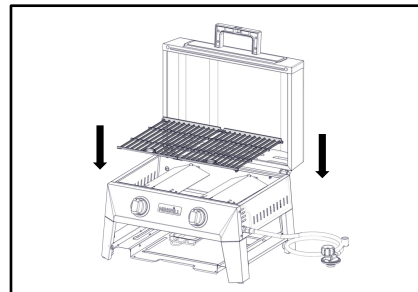
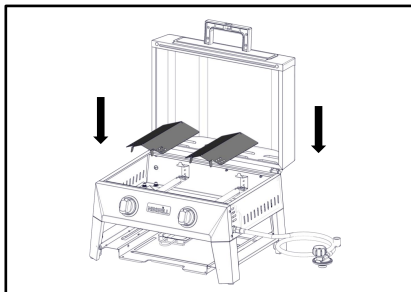
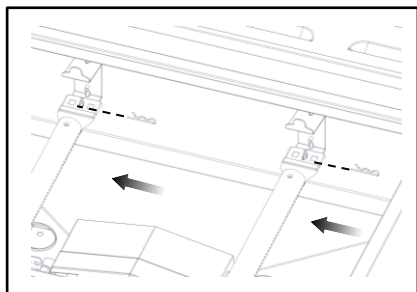
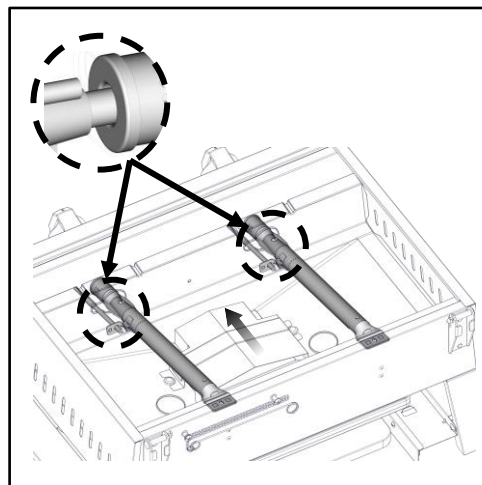
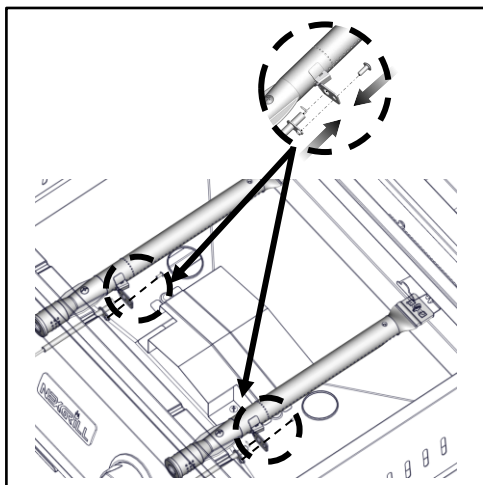
Pour nettoyer le brûleur du gril :

1. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique.
2. Utilisez un grattoir métallique pour éliminer les taches ou les débris tenaces.
3. Débouchez les orifices obstrués avec un trombone déplié. N'utilisez jamais de cure-dent en bois, car il pourrait se casser et obstruer l'orifice.
4. Vérifiez et nettoyez les brûleurs/tubes Venturi pour détecter les insectes et les nids d'insectes. Un tube obstrué peut provoquer un incendie en dessous et derrière le panneau de commande principal.



Pour réinstaller les brûleurs principaux :

1. Assemblez les allumeurs aux brûleurs.
2. Insérez les brûleurs sur les vannes à gaz du brûleur principal.
3. Assurez-vous que l'embout de l'orifice se trouve à l'intérieur du venturi du brûleur.
4. Alignez les trous des vis du brûleur avec les trous du foyer, insérez les vis et serrez.
5. Installez les pare-flammes et les grilles de cuisson.



Dépannage

Problème	Que faire
Le gril ne s'allume pas.	• Vérifiez si la bouteille de propane liquide est vide. • Vérifiez les ports du brûleur pour tout blocage. Utilisez une brosse métallique pour effacer les ports branchés. • Vérifiez que l'orifice à gaz du brûleur ne présente pas d'obstruction. Si l'orifice est bloqué, nettoyez avec une aiguille ou un fil fin. N'UTILISEZ JAMAIS UNE POIGNETTE EN BOIS.
La flamme du brûleur est jaune ou orangée, et il y a une odeur de gaz.	• Rechercher des araignées et des insectes. • Appelez notre service clientèle en appelant : au 1-866-984-7455 en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en français et en espagnol), ou par courriel à CustomerService@grillservices.
Faible chaleur alors que le bouton est en position HI.	• Assurez-vous que la zone de la grille n'est pas poussiéreuse. • Assurez-vous que le brûleur et l'orifice sont propres. • Vérifiez la présence d'araignées et d'insectes • Est-ce qu'une quantité adéquate de gaz est disponible ? • Est-ce que le gril a été préchauffé pendant 15 minutes ?

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

Garantie limitée

Le fabricant garantit au premier acheteur-consommateur seulement que ce produit (*modèle n° 820-0033KC*) ne présentera aucun défaut de matériaux ou de fabrication, suivant un assemblage approprié et dans des conditions d'utilisation domestique normale et raisonnable pour les périodes indiquées ci-dessous, en vigueur à la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger que vous lui envoyiez des photographies du produit défectueux ou que les pièces défectueuses lui soient retournées et/ou le port payé par le consommateur aux fins d'analyse et d'inspection.

TUBES DE BRÛLEURS : la perforation est sous une garantie *LIMITÉE* de 5 ans.

PROTECTEUR DE FLAMMES : garantie *LIMITÉE* de 3 ans; *ne couvre pas les égouttures, les effritements, les égratignures ou la surface endommagée.*

TOUTES LES AUTRES PIÈCES : garantie *LIMITÉE* de 1 an (y compris, sans toutefois s'y limiter, les vannes, le bâti, le boîtier, le chariot, le panneau de commande, l'allumeur, le régulateur et les tuyaux). **Ne couvre pas les effritements, les égratignures, la corrosion sur une surface fendillée, les ébréchures ou la rouille.*

Dès réception de la preuve d'achat fournie par le consommateur, tel que susmentionnée, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui s'avèrent défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces requises pour effectuer de telles réparations ou remplacements seront gratuites à l'exception des frais de transport, en autant que l'acheteur n'a pas dépassé la période de garantie de la date d'achat d'origine. L'acheteur-consommateur initial est responsable de tous les frais de transport pour les pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée. La présente garantie limitée est applicable aux États-Unis et au Canada seulement et elle est offerte uniquement au propriétaire d'origine du produit et *n'est pas transférable*. Le fabricant exige une preuve de la date d'achat raisonnable. Vous devez donc conserver votre reçu ou votre facture. Si l'appareil est un cadeau, veuillez demander à la personne qui vous a offert le cadeau d'envoyer le reçu à l'adresse ci-dessous en indiquant votre nom. Les pièces défectueuses ou manquantes assujetties à la présente garantie limitée ne seront pas remplacées sans enregistrement ou preuve d'achat. La présente garantie limitée s'applique à la fonctionnalité du produit SEULEMENT et ne couvre pas les problèmes esthétiques comme les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration produite par la chaleur, les produits nettoyants abrasifs ou chimiques ou l'utilisation de tout outil utilisé pour assembler ou installer l'appareil, la rouille de surface, ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de surface, la corrosion ou l'effritement du revêtement en poudre sur les pièces en métal qui ne compromettent pas l'intégrité structurelle du produit n'est pas considéré un défaut de matériaux ou de fabrication et ne sera pas couvert en vertu de cette garantie. Dans le cadre de cette garantie limitée, vous ne serez pas remboursé pour des frais liés aux désagréments, à la perte d'aliments, aux blessures ou aux dommages de propriété. Si une pièce de rechange initiale n'est pas disponible, une pièce de rechange comparable sera expédiée. Vous serez responsable d'assumer tous les frais de transport pour les pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée.

LE FABRICANT NE SERA PAS RESPONSABLE DES FRAIS SUIVANTS :

- Les appels de service de votre domicile.
- Les réparations lorsque le produit est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial ou domestique normal.
- Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre, manque d'entretien ou de nettoyage, usage abusif, incendie, inondation, cas de force majeure, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou une utilisation incorrecte du produit.
- Toute perte d'aliments due à une défaillance du produit.
- Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'œuvre pour les appareils utilisés hors des États-Unis ou du Canada.
- Le ramassage et la livraison du produit.
- Les frais de port ou de traitement pour des photographies envoyées à titre de documentation.
- Les réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées apportées à ce produit.
- Le retrait ou la réinstallation du produit.
- Les frais d'expédition, standard ou accélérée, pour les pièces de rechange avec ou sans garantie.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est votre seul recours en vertu des modalités de cette garantie limitée. Le fabricant ne sera pas responsable de dommages accessoires ou consécutifs provenant d'infraction de cette garantie ou de toute garantie applicable implicite ou pour les défauts ou dommages résultant de cas de force majeure, un entretien inadéquat, un feu de graisse, un accident, une modification du produit, un remplacement de pièces par des personnes autres que le fabricant, une utilisation impropre, un déplacement ou transport du produit inadéquat, un usage commercial, un usage abusif, un milieu hostile (intempéries, phénomènes naturels ou dommages causés par des animaux), une installation inadéquate ou une installation non conforme aux codes locaux ou aux directives imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE FOURNIE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION SUR LE RENDEMENT DU PRODUIT OU DESCRIPTION OÙ ELLE FIGURE N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA MESURE STIPULÉE PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE EN VERTU DES LÉGISLATIONS DE TOUT ÉTAT OU PROVINCE, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Ni le détaillant ni le point de vente où ce produit est vendu ne sont autorisés à fournir toute garantie supplémentaire ou à promettre des recours au-delà de ceux susmentionnés ou incompatibles avec ceux-ci. Le montant maximal du fabricant, en aucun cas, ne doit pas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par le consommateur initial. Cette garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé ou d'un revendeur. **REMARQUE** : certains États ou certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou consécutifs; certaines restrictions mentionnées ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer dans votre cas; vous bénéficiez de droits particuliers en vertu de cette garantie limitée tels qu'établis dans la présente. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits selon votre lieu de résidence.

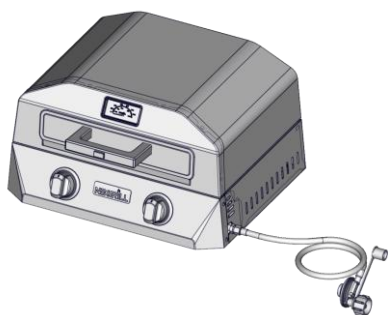
Pour faire valoir vos droits conformément à la présente garantie limitée, vous devez envoyer un courrier à :

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Place,
Chino, CA 91710

Pour retourner un produit, commander des pièces ou obtenir des renseignements généraux ou de l'assistance technique, appeler au 1-866-984-7455 en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique); Service en français, en anglais et en espagnol.
CustomerService@grillservices.

Package Parts List / Liste de pièces

1

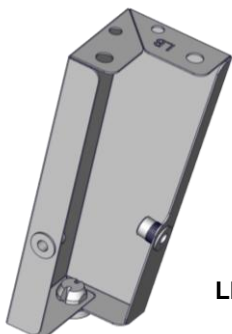


2



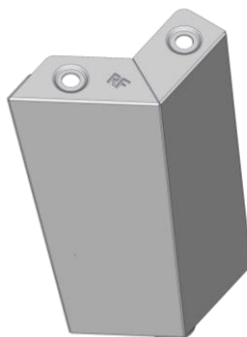
LEFT FRONT LEG

3



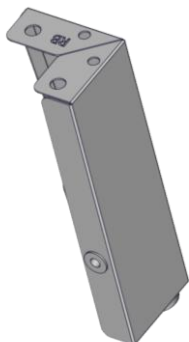
LEFT BACK LEG

4



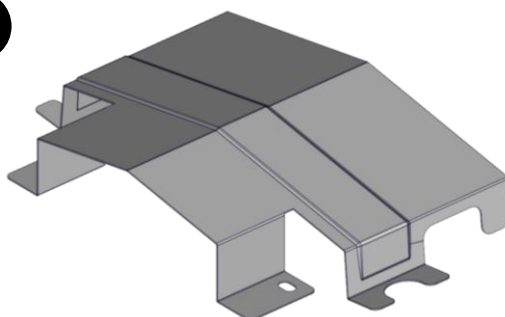
RIGHT FRONT LEG

5

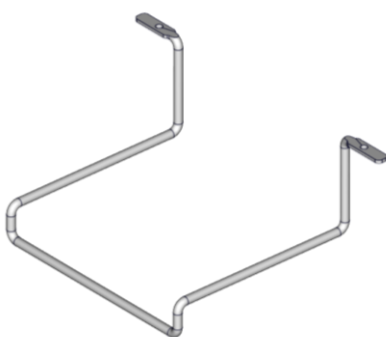


RIGHT BACK LEG

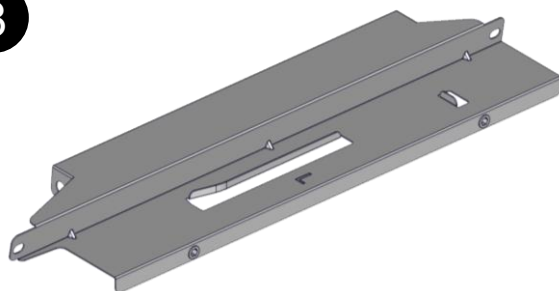
6



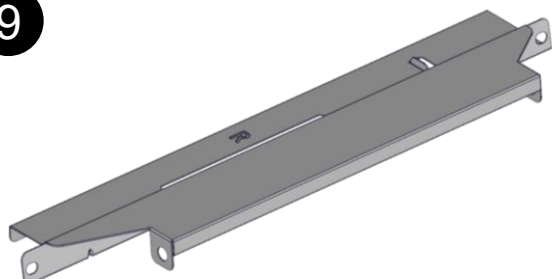
7



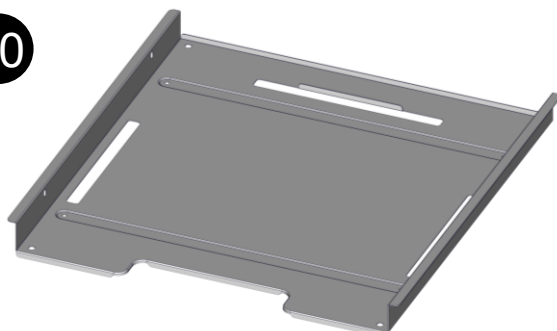
8



9

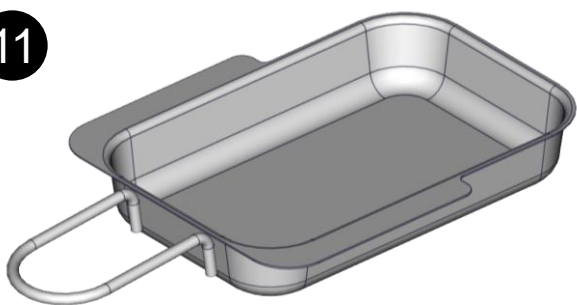


10

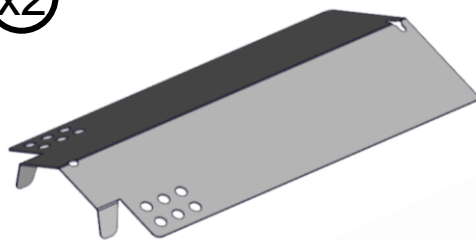


Package Parts List / Liste de pièces

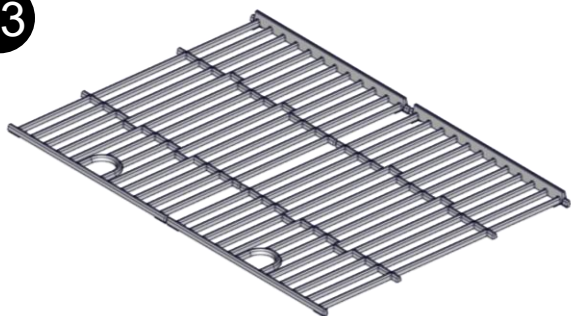
11



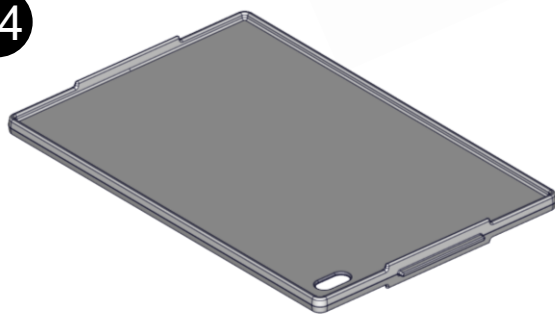
12 x2



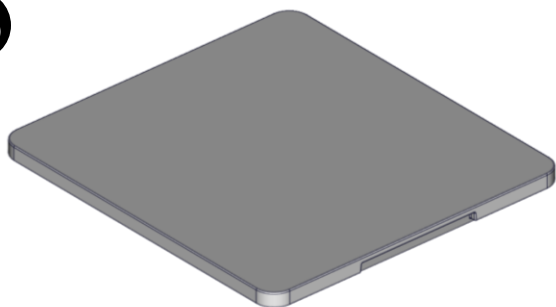
13



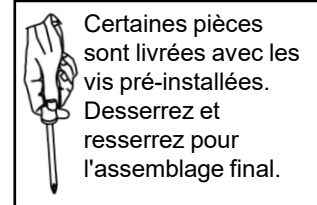
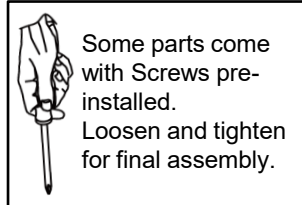
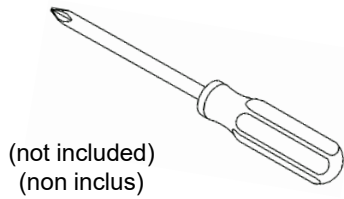
14



15

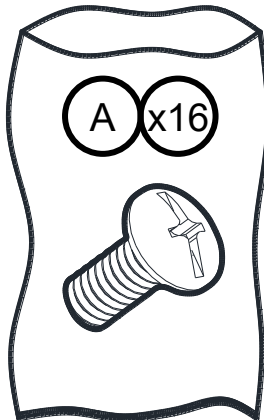


Tools Needed / Outillage requis

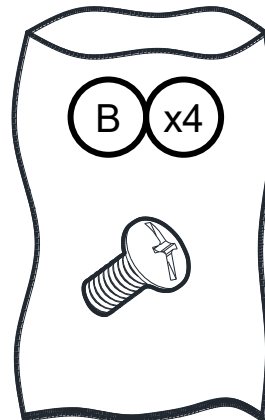


Hardware Packaged List / Liste des vis de l'emballage

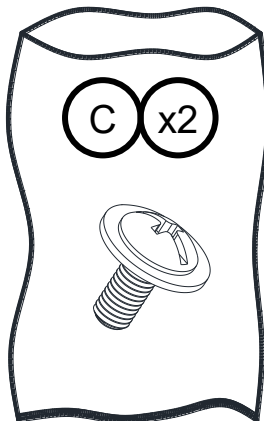
Truss Head Screw
W1/4-20x1/2 in
Vis cruciforme
W1/4-20x1/2 po



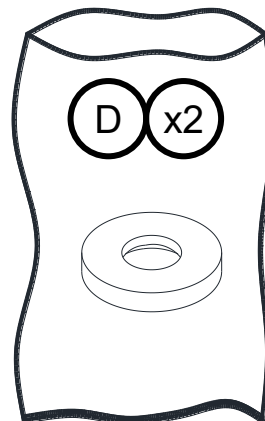
Truss Head Screw
W5/32-32x25/64 in
Vis cruciforme
W5/32-32x25/64 po



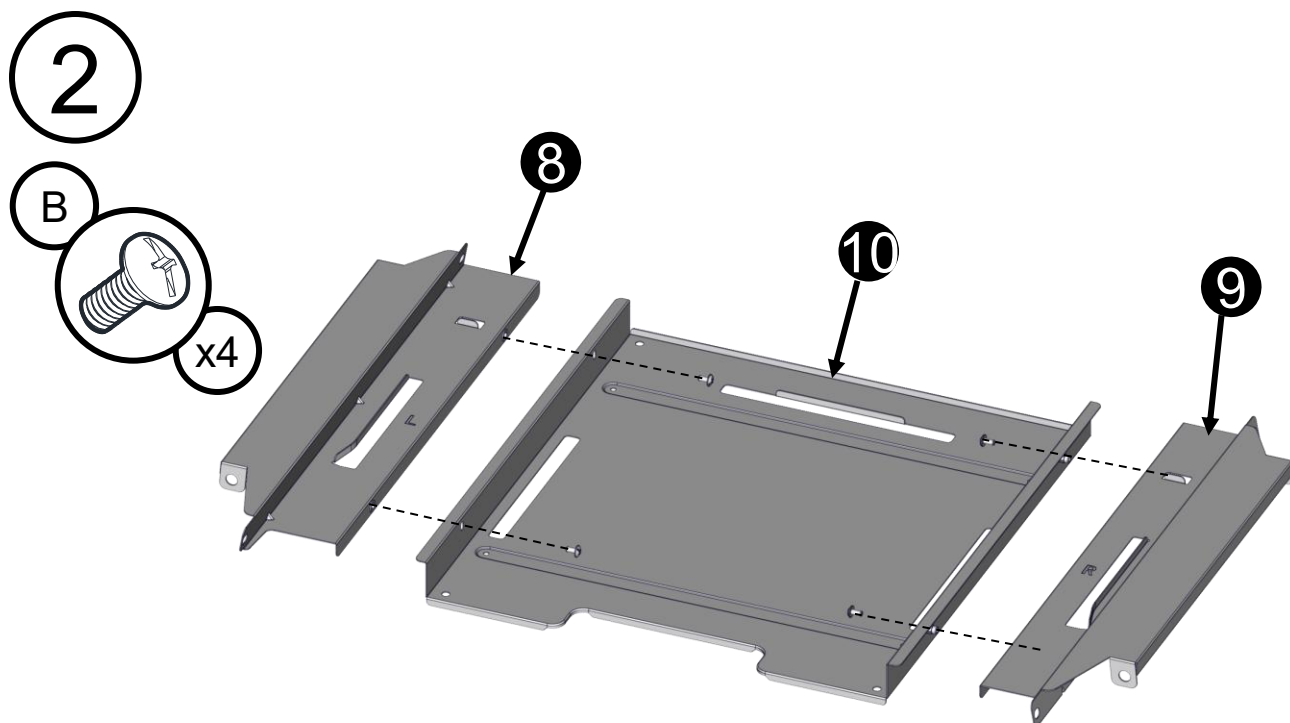
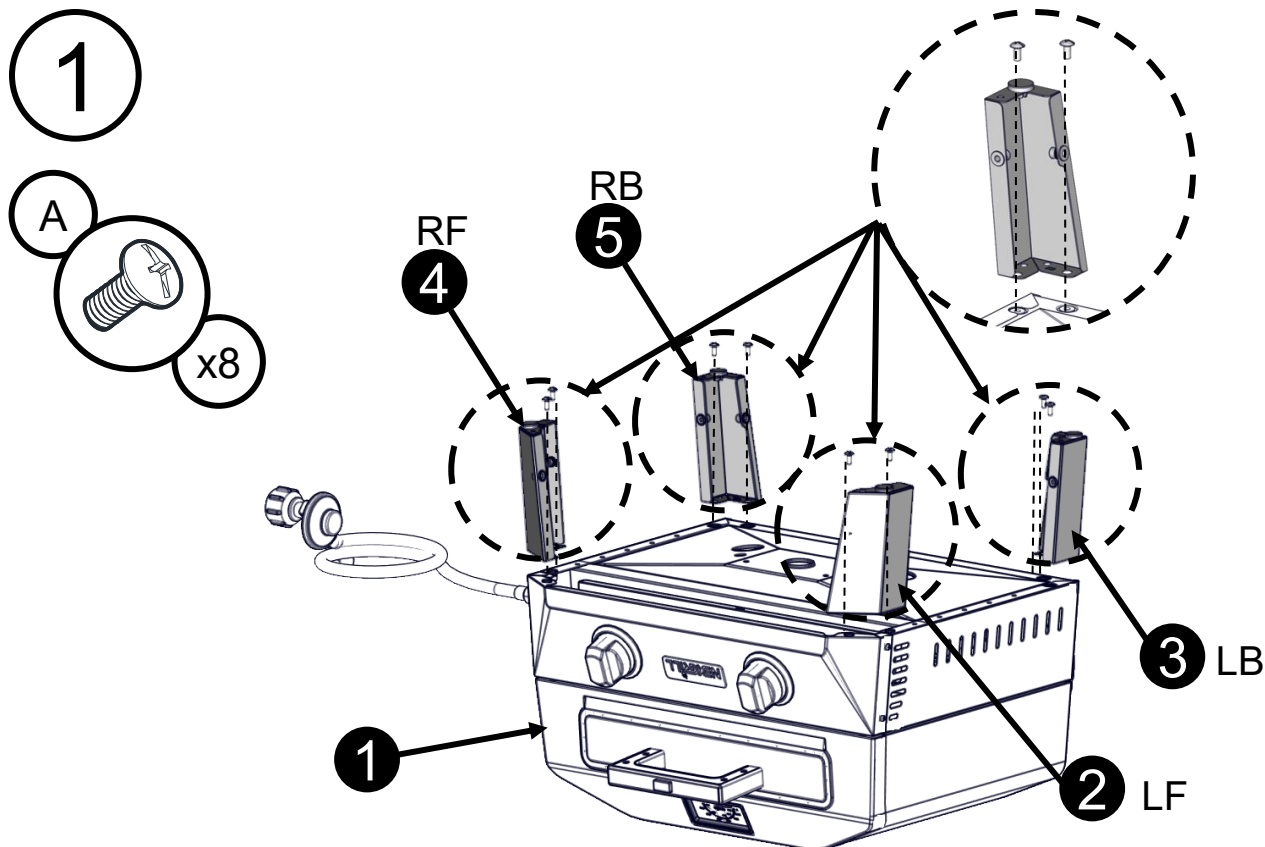
Truss Head Screw with flat washer
W5/32-32x25/64 in
Vis cruciforme
W5/32-32x25/64 po



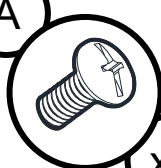
Black Teflon gasket
Joint en téflon noir

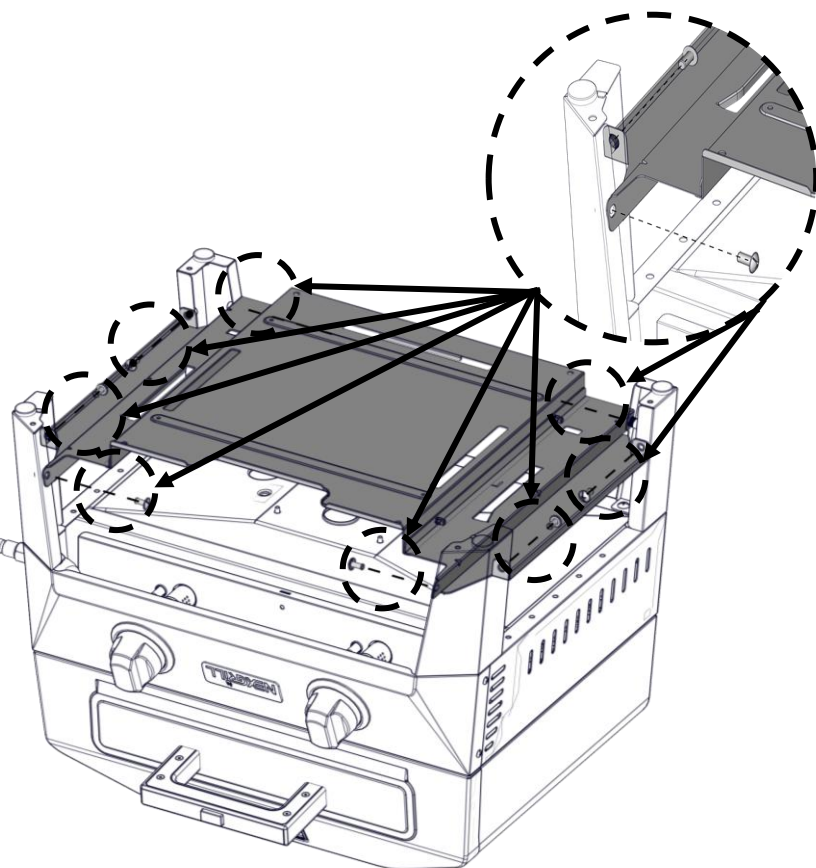


Assembly Steps / Étapes d'assemblage

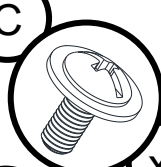


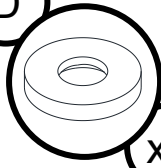
3  X2

A  X8

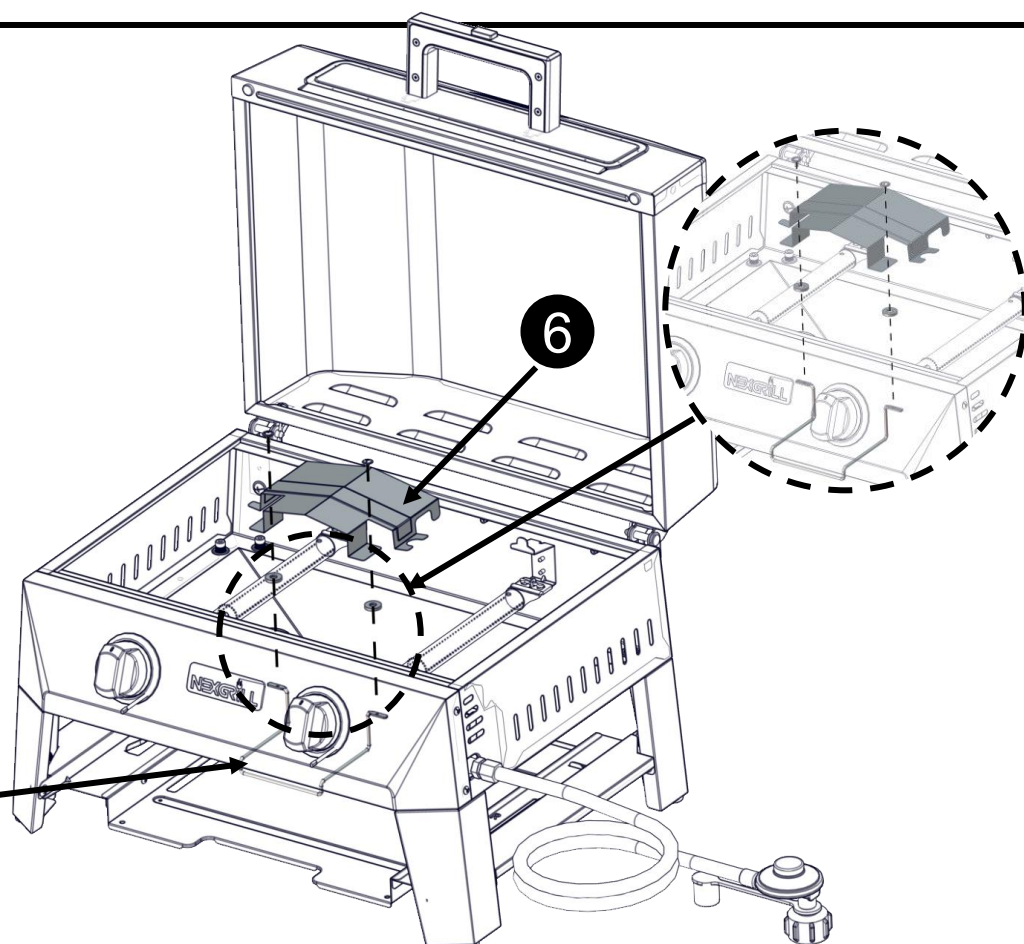


4

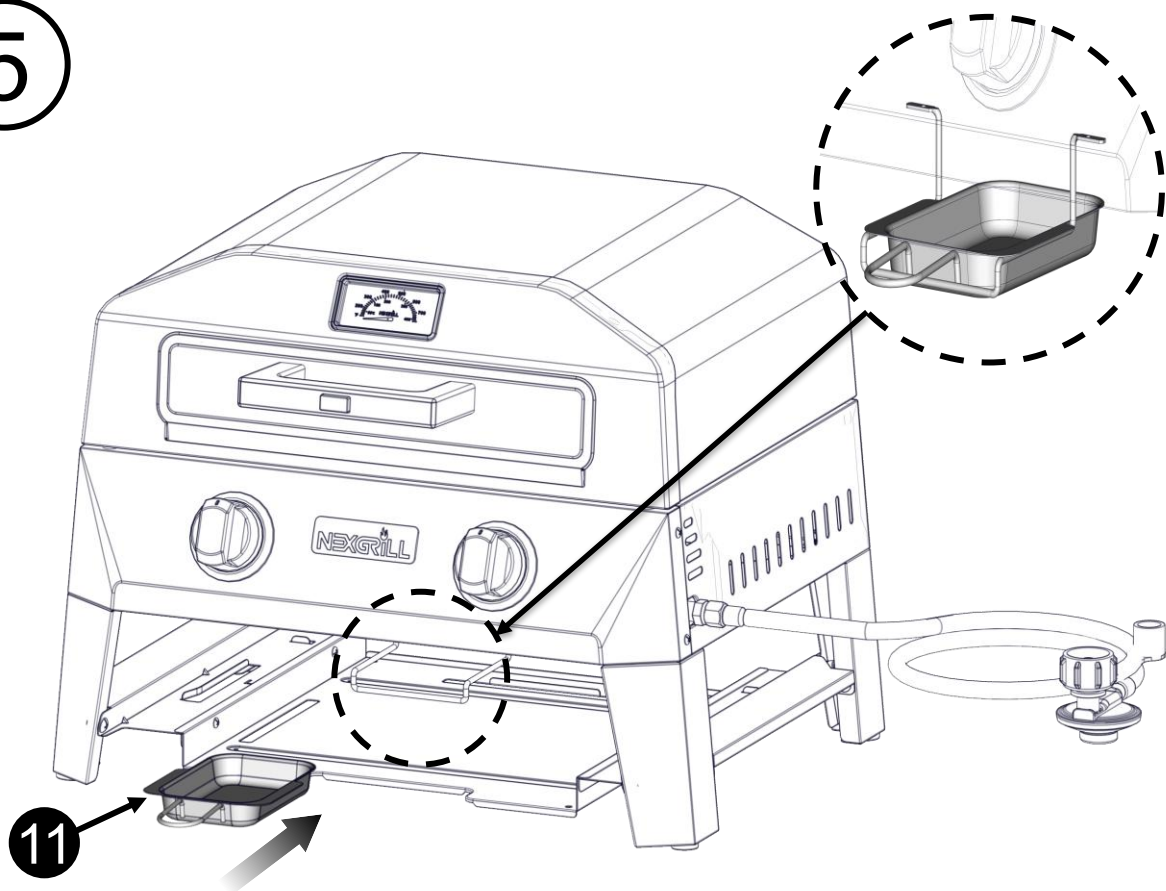
C  X2

D  X2

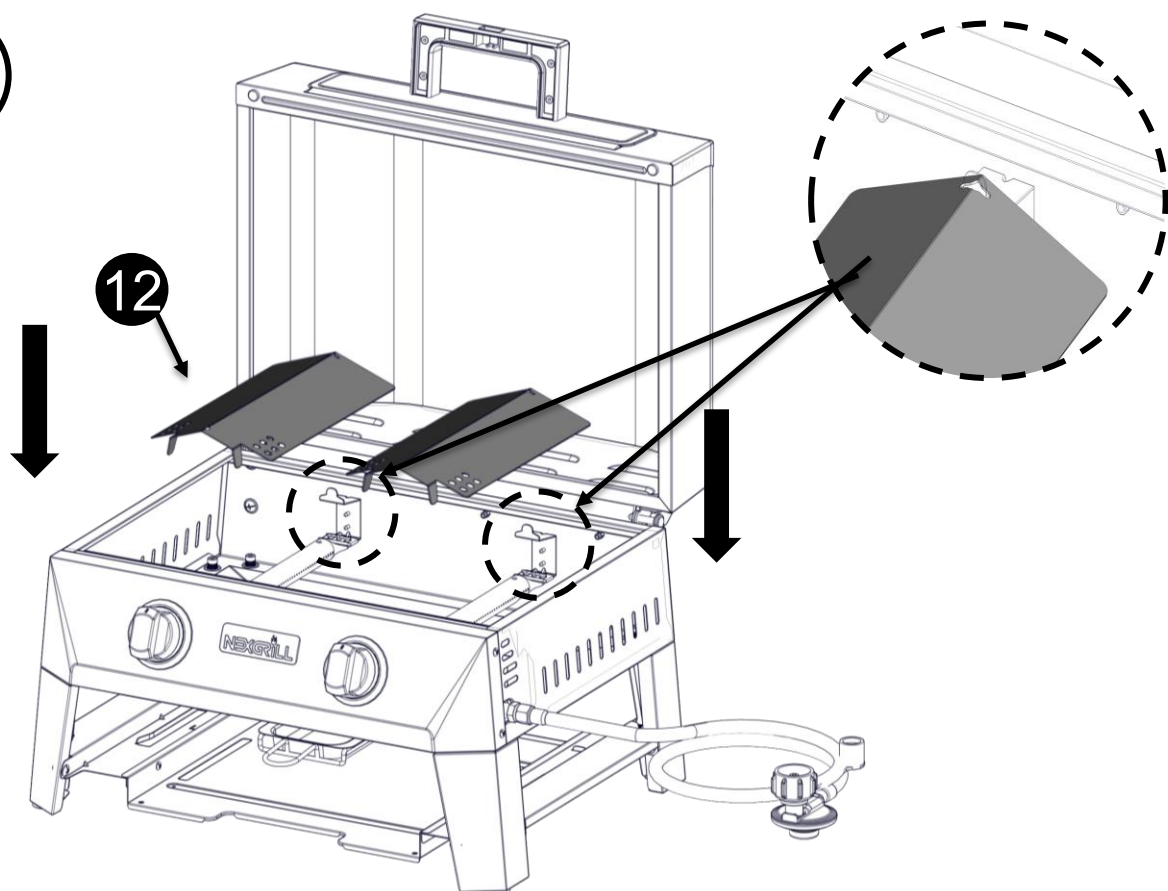
7



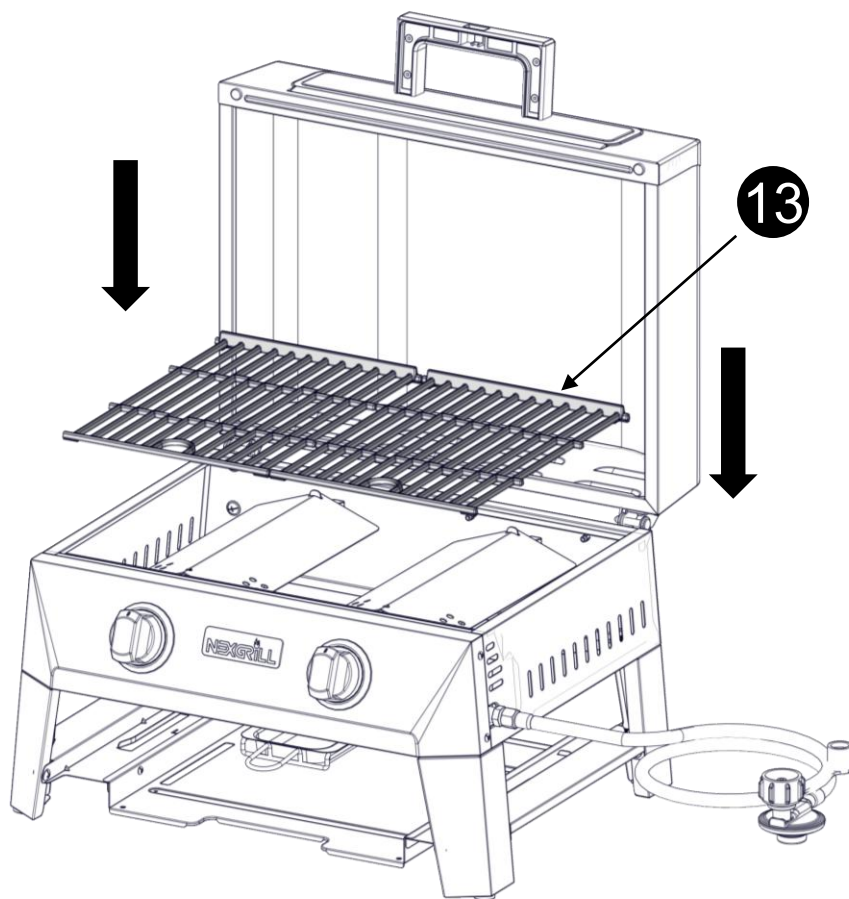
5



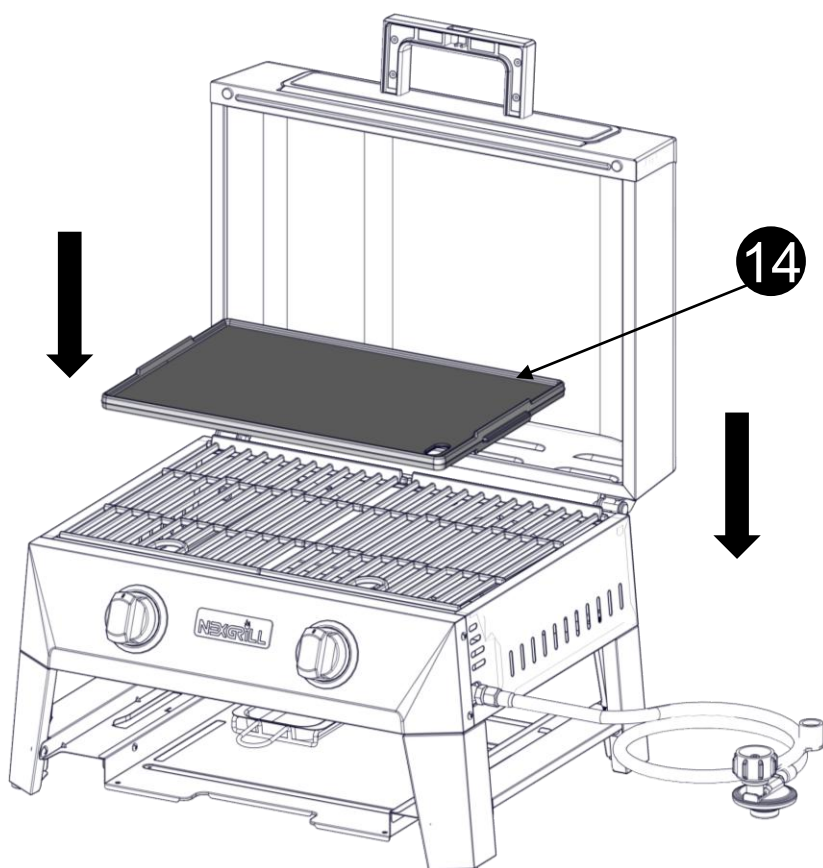
6



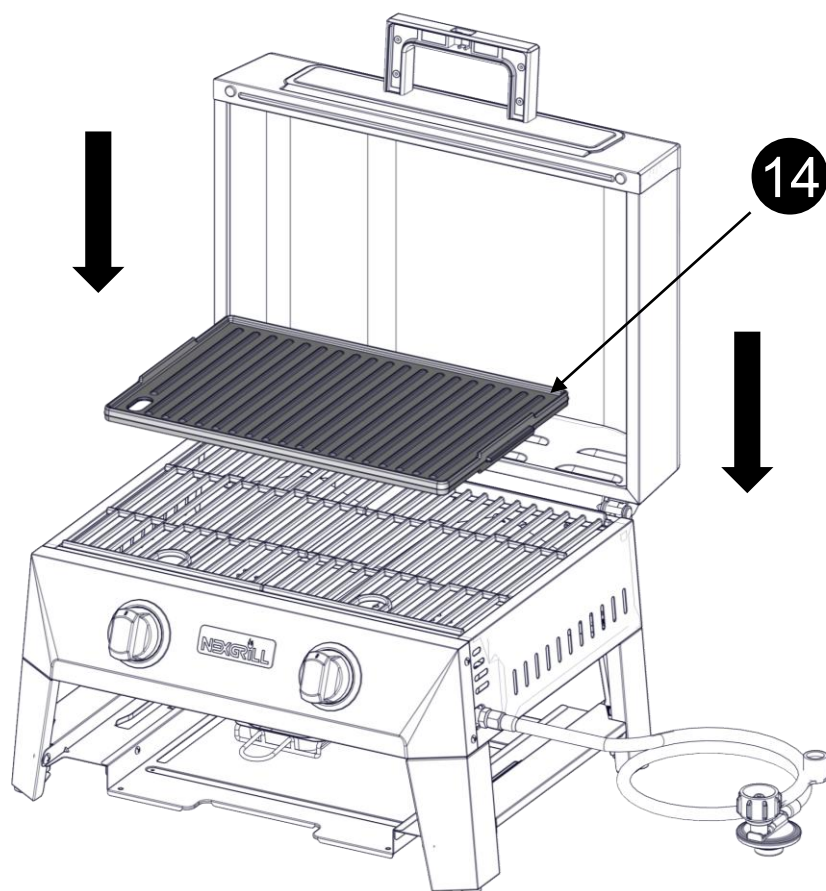
7



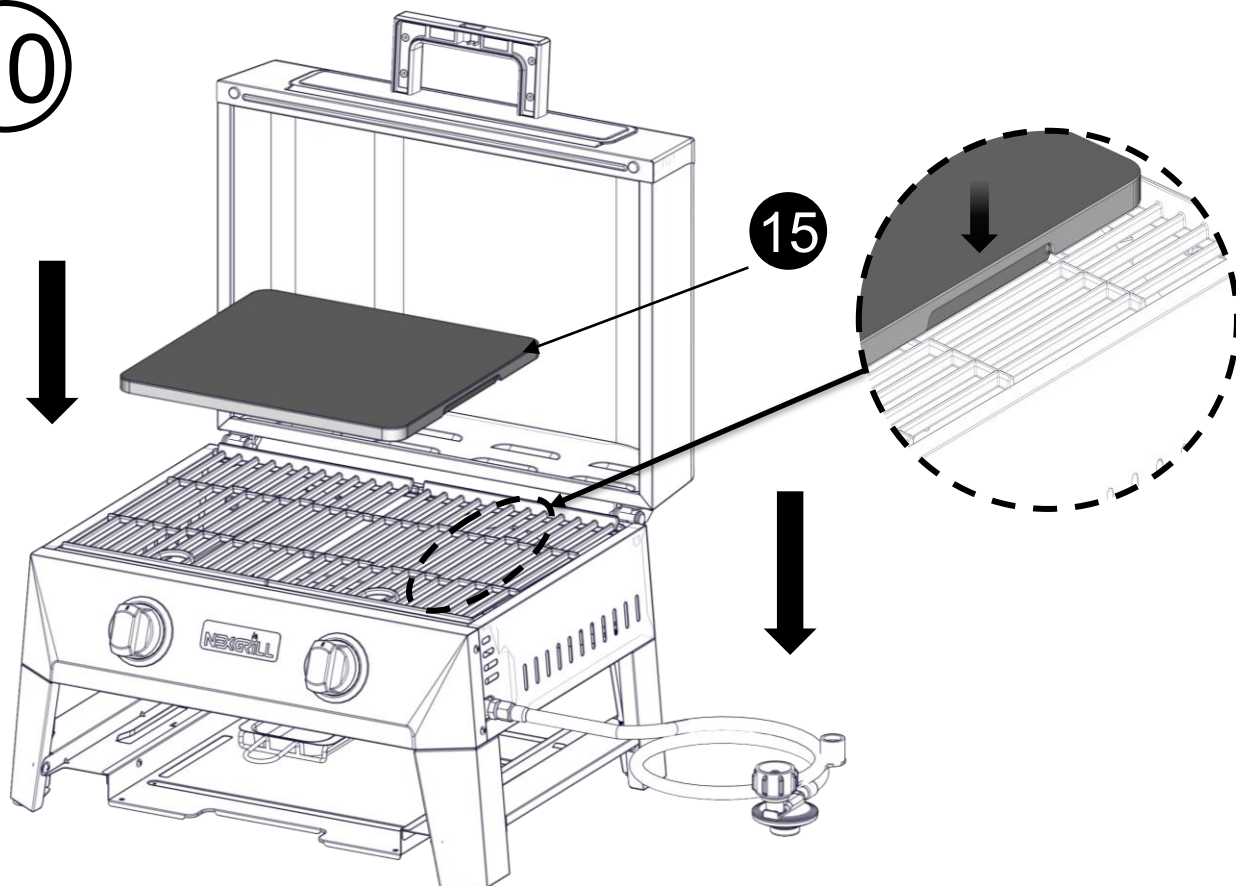
8



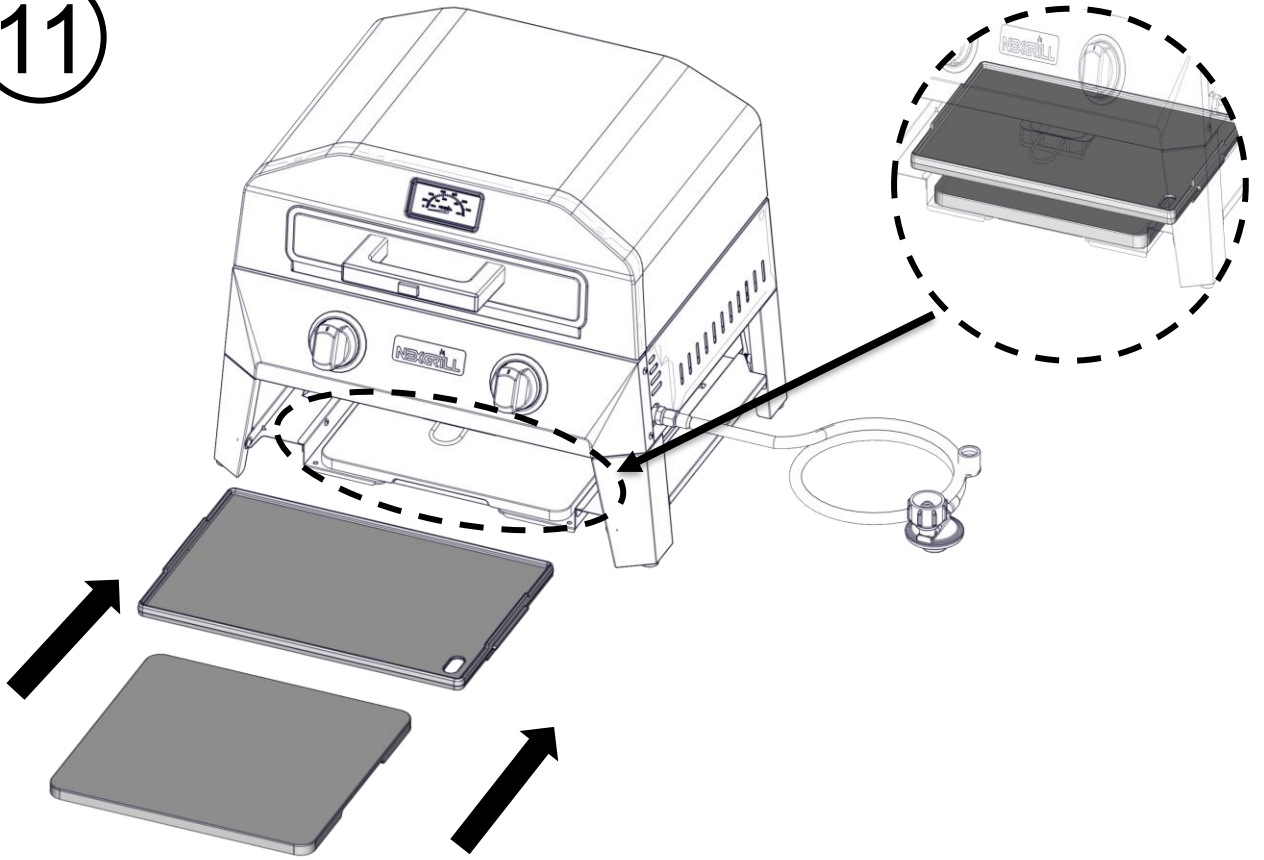
9



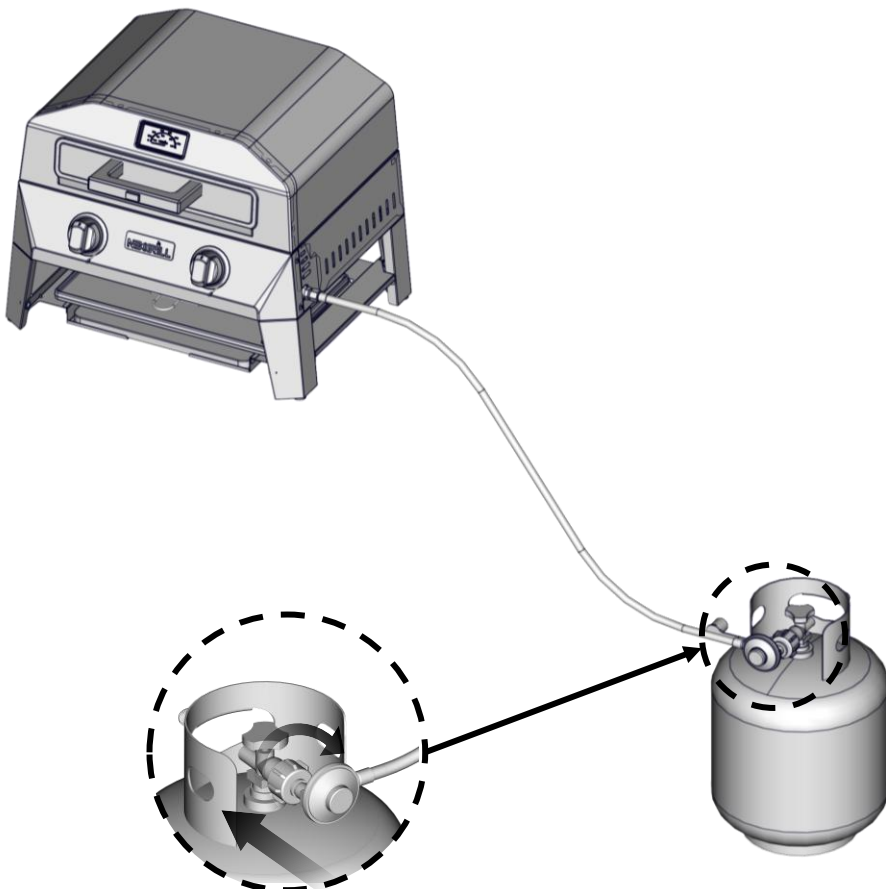
10



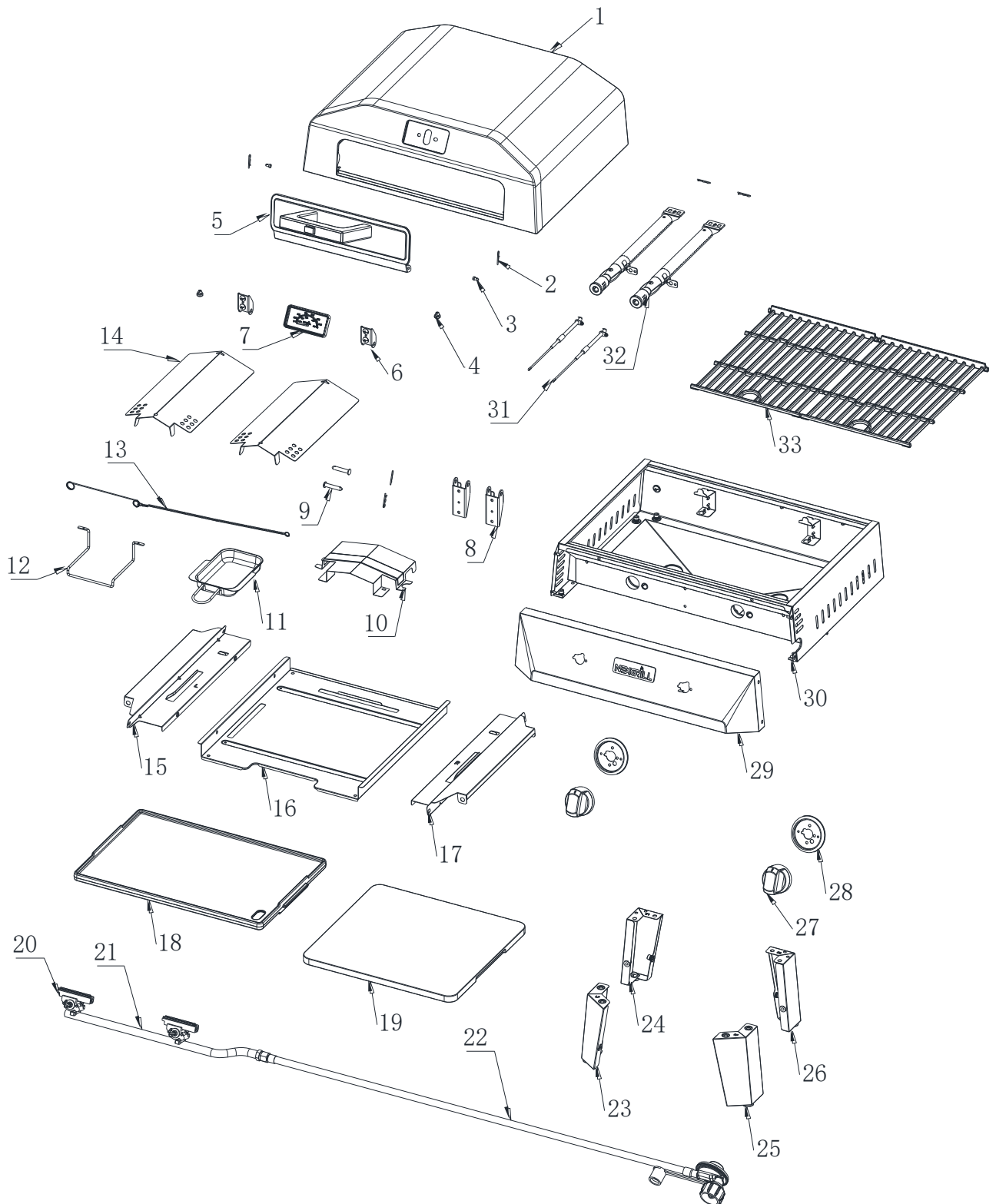
11



12



Exploded View / Vue éclatée



Replacement Parts List

NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY
1	Main lid	1 year	1	19	Pizza stone	1 year	1
2	R pin	1 year	6	20	Main gas valve	1 year	2
3	Pizza door shaft assembly	1 year	2	21	Main manifold assembly	1 year	1
4	Lid bumpers	1 year	2	22	Regulator, LP	1 year	1
5	Pizza door assembly	1 year	1	23	Left front leg	1 year	1
6	Lid hinge	1 year	2	24	Left back leg	1 year	1
7	Temperature gauge	1 year	1	25	Right front leg	1 year	1
8	Firebox hinge	1 year	2	26	Right back leg	1 year	1
9	Lid shaft assembly	1 year	2	27	Main knobs	1 year	2
10	Grease box heat shield	1 year	1	28	Knob seat	1 year	2
11	Grease box assembly	1 year	1	29	Main control panel	1 year	1
12	Grease box bracket	1 year	1	30	Main burner bowl assembly	Non replaceable	1
13	Lighting rod	1 year	1	31	Main burner igniter wire	1 year	2
14	Flame tamer	3 years	2	32	Main burners	5 years	2
15	Supporting bracket for griddle, left	1 year	1	33	Cooking grid	1 year	2
16	Pizza stone storage tray	1 year	1		Grill cover	NA	1
17	Supporting bracket for griddle, right	1 year	1		Manual	NA	1
18	Cooking griddle	1 year	1		Hardware pack	NA	1

Pièces de rechange

N°	Pièce (description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ	N°	Pièce (description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ
1	Couvercle principal	1 an	1	19	Pierre à pizza	1 an	1
2	Broche R	1 an	6	20	Vanne à gaz principale	1 an	2
3	Assemblage de l'axe de la porte à pizza	1 an	2	21	Assemblage du collecteur principal	1 an	1
4	Pare-chocs du couvercle	1 an	2	22	Régulateur, GPL	1 an	1
5	Assemblage de la porte à pizza	1 an	1	23	Pied avant gauche	1 an	1
6	Charnière du couvercle	1 an	2	24	Pied arrière gauche	1 an	1
7	Jauge de température	1 an	1	25	Pied avant droit	1 an	1
8	Charnière du foyer	1 an	2	26	Pied arrière droit	1 an	1
9	Assemblage de l'axe du couvercle	1 an	2	27	Boutons principaux	1 an	2
10	Protecteur thermique du bac à graisse	1 an	1	28	Siège du bouton	1 an	2
11	Assemblage du bac à graisse	1 an	1	29	Panneau de commande principal	1 an	1
12	Support du bac à graisse	1 an	1	30	Assemblage de la cuve du brûleur principal	Non remplaçable	1
13	Tirette d'allumage	1 an	1	31	Fil d'allumage du brûleur principal	1 an	2
14	Régulateur de flamme	3 ans	2	32	Brûleurs principaux	5 ans	2
15	Support de support pour plaque chauffante, gauche	1 an	1	33	Grille de cuisson	1 an	2
16	Plateau de rangement pour pierre à pizza	1 an	1		Couvercle du gril	N / A	1
17	Support de support pour plaque chauffante, droite	1 an	1		Manuel	N / A	1
18	Plaque de cuisson	1 an	1		Pack de quincaillerie	N / A	1

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE

Costco Wholesale Canada Ltd.*
415 W. Hunt Club Road
Ottawa, Ontario
K2E 1C5, Canada
1-800-463-3783
www.costco.ca

* faisant affaire au Québec sous
le nom les Entrepôts Costco

Costco Wholesale UK Ltd /
Costco Online UK Ltd
Hartspring Lane
Watford, Herts
WD25 8JS
United Kingdom
01923 213113
www.costco.co.uk

Limited warranty provided by manufacturer.
Garantie limitée fournie par le fabricant.

Made in China
Fabriqué en Chine