



OWNER'S GUIDE GUIDE DU PROPRIÉTAIRE GUÍA DEL PROPIETARIO

TURKEY FRYER

MODEL #840-0005

FRITEUSE DE DINDE

MODÈLE 840-0005

FREIDORA DE PAVO

MODELO #840-0005



- 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.
- Suivez tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Lire et respecter tous les avertissements et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.
- Conserver ce manuel à titre de référence ultérieure.

- El presente manual de instrucciones contiene información importante que lo ayudará a armar el dispositivo correctamente y a utilizarlo de manera segura.
- Siga todas las advertencias e instrucciones al usar el aparato..
- Antes de armar y utilizar el dispositivo, lea y siga todas las advertencias e instrucciones.
- Conserve el presente manual para consultas futuras

Table of Contents / Mesures de sécurité / Índice

Safety Instructions.....	2-5	Mesures de Sécurité.....	6-8	Instrucciones de Seguridad.....	9-11
Hardware Package.....	12	Package matériel	12	Paquete de Componentes.....	12
Package Part List.....	13-14	Liste des Pièces.....	13-14	Lista de Piezas	13-14
Assembly Steps	15-20	Étapes d'assemblage	15-20	Pasos de Montaje	15-20
Operating Instructions.....	21-24	Mode d'emploi	25-28	Instrucciones de Operación .	29-32
Care & Maintenance	33-34	Soins et entretien	35-36	Cuidado Y Mantenimiento ...	37-38
Exploded View.....	39	Vue éclatée.....	39	Vista en Detalle.....	39
Replacement Parts.....	40	Pièces de rechange.....	41	Piezas de Repuesto.....	42
Limited Warranty.....	43	Garantie limitée.....	44	Garantía Limitada.....	45

Safety Instructions

DANGER

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or 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

- Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
- NEVER fill the cylinder beyond 80 percent full.
- If the information in “a” and “b” is not followed exactly, a fire or explosion causing death or serious injury may occur.

DANGER

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 3.05 m / 10 ft. of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 7.62 m / 25 ft. of any flammable liquid.
- Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 46 °C / 115 °F or less.
- 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.

Safety Instructions

THIS GAS APPLIANCE IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY

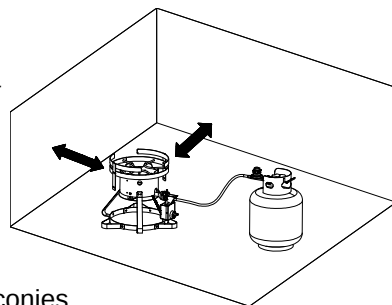
Please read the following instructions carefully before attempting to assemble, operate or install the product. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have questions regarding the product, please call our Customer Service Department at U.S.A:1-800-913-8999, 8 a.m. - 5 p.m., PST, Monday-Friday. Make sure you have the serial number available.

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.

⚠ CALIFORNIA RESIDENTS ONLY - WARNING: This product and the fuels used to operate this product (liquid propane), 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 harm.

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

- 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.
- This appliance shall not be used on or under any apartment or condominium balcony or deck.
- This appliance shall be used only outdoors, and shall not be used in a building, garage or any other enclosed area.
- This appliance is not intended to be installed in or on a boat and/or recreational vehicles.
- Keep appliance at least 10 ft (3m) from any combustible materials and wall. Keep at least 10 ft (3m) from such materials on the sides and back of appliance, and the appliance must not be located under overhead unprotected combustible construction. Never use under balconies made of wood or ANY overhead construction.
- Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- This appliance is NOT intended for commercial use.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs might impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- 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.
- 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.
- When cooking, the appliance fryer/boiler MUST BE ON A LEVEL, STABLE NONCOMBUSTIBLE SURFACE in an area clear of combustible material. An asphalt surface (blacktop) is not acceptable for this purpose.
- DO NOT leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Do not place an empty cooking vessel on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in cooking vessel while the appliance is in operation.
- Do not move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool to 115 °F (45 °C) before moving or storing.
- For outdoor use only. If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors.



Safety Instructions

- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- When cooking with oil or grease, the thermometer provided **MUST** be used. Follow instructions in this manual for proper installation and use of the thermometer. If the thermometer supplied with this fryer/boiler has been lost or damaged, a replacement thermometer must be one specified by the appliance manufacturer.
- 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.
- If the temperature exceeds 400 °F (200 °C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply **OFF** and wait for the temperature to decrease to less than 350 °F(175 °C) before relighting burner according to the manufacturer's instructions. If there is a lid (cover), do not remove the lid.
- It is recommended that the cooking vessel not exceed 30QT & 12" diameter. A **BIGGER VESSEL MAY RESULT IN TIPPING.**
- Never use a cooking vessel larger than the capacity and diameter recommended by the manufacturer.
- Never overfill the cooking vessel with oil, grease or water than specified by vessel manufacturer instruction. If the vessel doesn't indicate the maximum fill line, please refer to following instructions for determining the maximum fill level.
Determining the maximum fill level when using a vessel without a maximum line:
 - (1) Place the food product in the basket.
 - (2) Place the food product and holder into the empty vessel.
 - (3) Fill the vessel with water just until the food product is completely submerged. There must be a minimum of 3 inch (8 cm) between the water level and top of the vessel.
 - (4) Remove the food product from the vessel and either mark the water level on the side of the vessel or measure the amount of water in the vessel.
 - (5) Remove the water and completely dry the vessel and the food product.
 - (6) This is the amount of cooking oil the vessel is to be filled with to cook the food product.
- Introduction of water or ice from any source into the oil/grease may cause overflow and severe burns from hot oil and water splatter. When frying with oil/grease, all food products **MUST** be completely **THAWED** and towel **DRIED** before being immersed in the fryer.
- Avoid bumping into or impacting the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
- Never drop food or accessories into hot cooking liquid. Lower food and accessories slowly into the cooking liquid in order to prevent splashing or overflow. When removing food from the appliance care must be taken to avoid burns from hot cooking liquids.

NATURAL HAZARD • SPIDERS

FACT: Sometimes spiders and other small insects climb into the burner tube. The spiders spin webs, build nests and lay eggs. The webs or nests can be very small, but they are very strong and can block the flow of gas. Clean burner prior to use after storing or after a period of one month not being used.



Safety Instructions

The Fuel System:

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

The items in the fuel system are designed for operation with this appliance. 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 by the appliance. 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 appliance is designed to operate with propane (LP) gas only and is equipped with the proper orifice for propane gas.

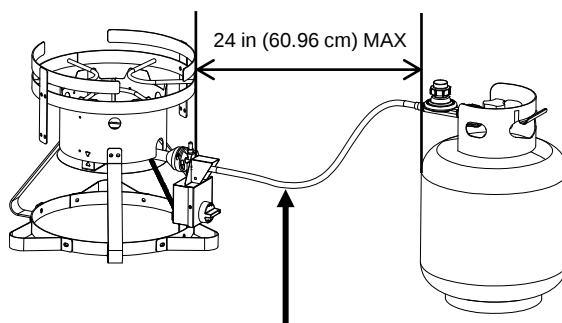
Caution: Do not connect this appliance with any gas supply other than propane. Propane gas is heavier than air and settles in lower areas. Make certain adequate ventilation is available when using your appliance. The gas cylinder may be stored outside in a well-ventilated area out of the reach of children when the appliance 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 appliance 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 appliance, the ground, or any other surfaces. Replace the protective cap over the threaded cylinder connection when removed from appliance. 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.

To Do a Leak Test, make a soap solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fitting. Bubbles indicate leaks.

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



WARNING: The gas hose is a tripping hazard, which can tip over the appliance and propane tank, causing serious personal injuries or property damage.

Mesures de sécurité

DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Coupez l'alimentation du gaz à l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Si l'odeur persiste, tenez-vous à l'écart de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou 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

- a) Ne pas entreposer une bouteille de GPL de rechange sous un barbecue ou à proximité d'un tel appareil ou d'une autre source de chaleur.
- b) NE JAMAIS remplir une bouteille de GPL à plus de 80% de sa capacité.
- c) Si les informations en «a» et «b» ne sont pas suivies à la lettre, il pourrait en résulter un incendie causant la mort ou des blessures graves.

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. 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 °C ou moins.
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.

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

Veuillez 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 U.S.A.: 1-800-913-8999, entre 8 h et 17 h HNP. Assurez-vous d'avoir le numéro de série disponible.

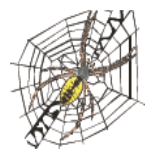
La bouteille de gaz d'alimentation PL à utiliser doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour bouteilles de gaz PL stipulées par le Département des transports des États-Unis (DOT) ou la Norme nationale du Canada, CANB339, bouteilles et bouteilles sphériques, tubes utilisés pour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

 **RÉSIDENTS DE CALIFORNIE SEULEMENT - AVERTISSEMENT:** Ce produit et les combustibles qui sont utilisés pour son fonctionnement sous (propane liquide) et les produits de combustion comme le fioul peuvent vous exposer à des produits chimiques, tels que le benzène, qui est connu par l'État de Californie de causer le cancer et de produire des danger possible à la reproduction.

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

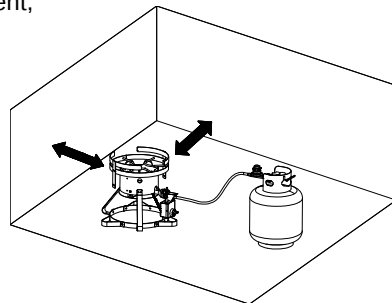
DANGER NATUREL • ARAIGNÉES

FAIT: Parfois, des araignées et d'autres petits insectes grimpent dans le tube du brûleur. Les araignées tissent des toiles, construisent des nids et pondent des œufs. Les toiles ou nids peuvent être très petits, mais ils sont très résistants et peuvent bloquer le flux de gaz. Nettoyez le brûleur avant de l'utiliser après l'entreposage ou après une période d'un mois sans utilisation.



Mesures de sécurité

- 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.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé sur ou sous un balcon ou une terrasse d'appartement ou de condominium.
- Cet appareil doit être utilisé à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone fermée.
- Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur un bateau et / ou des véhicules de loisirs.
- Gardez l'appareil à au moins 10 pi (3 m) de tout matériau combustible et du mur. Gardez au moins 10 pi (3 m) de ces matériaux sur les côtés et à l'arrière de l'appareil, et l'appareil ne doit pas être situé sous une construction combustible non protégée au-dessus de la tête. Ne jamais utiliser sous des balcons en bois ou AUCUNE construction suspendue.
- Gardez le tuyau d'alimentation en carburant éloigné de toute surface chauffée.
- Cet appareil n'est PAS destiné à un usage commercial.
- L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur d'assembler correctement ou de faire fonctionner l'appareil en toute sécurité.
- 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.
- 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.
- Lors de la cuisson, la friteuse / chaudière de l'appareil DOIT ÊTRE SUR UNE SURFACE NIVEAU ET STABLE NON COMBUSTIBLE, dans une zone exempte de matières combustibles. Une surface asphaltée (blacktop) n'est pas acceptable à cette fin.
- NE laissez PAS l'appareil sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil à tout moment.
- Ne placez pas de récipient de cuisson vide sur l'appareil pendant son fonctionnement. Soyez prudent lorsque vous placez quoi que ce soit dans le récipient de cuisson pendant que l'appareil est en marche.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation. Laisser refroidir le récipient de cuisson à 115 °F (45 °C) avant de le déplacer ou de le ranger.
- Pour usage extérieur uniquement. S'il est stocké à l'intérieur, détachez et laissez la bouteille à l'extérieur.
- Cet appareil n'est pas conçu et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.
- Lors de la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, le thermomètre fourni DOIT être utilisé. Suivez les instructions de ce manuel pour une installation et une utilisation appropriées du thermomètre. Si le thermomètre fourni avec cette friteuse / chaudière a été perdu ou endommagé, un thermomètre de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant de l'appareil.
- Cet appareil sera CHAUD pendant et après son utilisation. Utilisez des gants isolants ou des gants isolants pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
- Si la température dépasse 400 °F (200 °C) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz et attendez que la température diminue à moins de 350 °F (175 °C) avant de rallumer le brûleur selon les instructions du fabricant. S'il y a un couvercle (couvercle), ne retirez pas le couvercle.
- Il est recommandé que le récipient de cuisson ne dépasse pas 30QT et 12" de diamètre. UN BATEAU PLUS GRAND PEUT ENTRAÎNER UN BASCULEMENT.
- Ne remplissez jamais excessivement le récipient de cuisson avec de l'huile, de la graisse ou de l'eau conformément aux instructions du fabricant du récipient. Si le récipient n'indique pas la ligne de remplissage maximum, veuillez vous référer aux instructions suivantes pour déterminer le niveau de remplissage maximum. Détermination du niveau de remplissage maximal lors de l'utilisation d'un récipient sans ligne maximale: (1) Placez le produit alimentaire dans le panier. (2) Placez le produit alimentaire et le support dans le récipient vide. (3) Remplissez le récipient d'eau jusqu'à ce que le produit alimentaire soit complètement submergé. Il doit y avoir un minimum de 3 pouces (8 cm) entre le niveau d'eau et le dessus du bateau. (4) Retirez le produit alimentaire du récipient et marquer le niveau d'eau sur le côté du récipient ou mesurer la quantité d'eau dans le récipient. (5) Retirez l'eau et séchez complètement le récipient et le produit alimentaire. (6) Il s'agit de la quantité d'huile de cuisson dont le récipient doit être rempli pour cuire le produit alimentaire.
- L'introduction d'eau ou de glace de n'importe quelle source dans l'huile / la graisse peut provoquer un débordement et de graves brûlures dues à l'huile chaude et aux éclaboussures d'eau. Lors de la friture avec de l'huile / de la graisse, tous les produits alimentaires DOIVENT être complètement décongelés et essorés avant d'être immergés dans la friteuse.
- Évitez de heurter ou de heurter l'appareil pour éviter les éclaboussures ou les éclaboussures de liquide de cuisson chaud.
- Ne laissez jamais tomber d'aliments ou d'accessoires dans un liquide de cuisson chaud. Abaissez lentement les aliments et les accessoires dans le liquide de cuisson afin d'éviter les éclaboussures ou les débordements. Lorsque vous retirez des aliments de l'appareil, veillez à éviter les brûlures causées par les liquides de cuisson chauds.



Mesures de sécurité

Le système de combustibles :

Les appareils 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 appareil. 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 pour le appareil. 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 appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz propane (PL) uniquement et est équipé d'un orifice approprié pour le gaz propane.

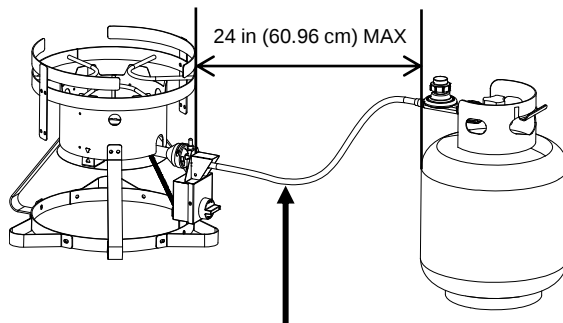
Mise en garde : ne pas connecter ce appareil avec une alimentation de gaz autre que le propane. Le gaz propane est plus lourd que l'air et se dépose dans les zones inférieures. S'assurer que la ventilation est adéquate lorsque vous utilisez le appareil. La bouteille de gaz peut être enposé à l'extérieur dans une zone bien ventilée hors de la portée des enfants lorsque le appareil 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 appareil 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 appareil, le sol ou toute autre surface. Replacer le capuchon de protection sur la connexion de la bouteille filetée lorsqu'elle est enlevée du appareil. 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.

Pour tester les fuites, préparer une solution savonneuse moitié détergent liquide et moitié eau. Vous avez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur le raccord. La présence de bulles confirme les fuites.

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



AVERTISSEMENT: Le tuyau de gaz présente un risque de trébuchement, qui peut basculer sur l'appareil et le réservoir de propane, provoquant des blessures graves ou des dommages matériels.

Instrucciones de Seguridad

ESTE APARATO DE GAS ESTÁ DISEÑADO PARA USO AL AIRE LIBRE SOLAMENTE

⚠ PELIGRO

En caso de que usted huela gas:

- Cierre el suministro de gas del dispositivo.
- Apague cualquier tipo de llama abierta.
- Si el olor persiste, manténgase alejado del dispositivo y llame inmediatamente a su proveedor del servicio de gas o al departamento de bomberos.

En caso de que estas instrucciones no se cumplieran, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

⚠ PELIGRO

- a) No almacene un cilindro de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato.
- b) NUNCA llene el cilindro más allá del 80 por ciento de su capacidad.
- c) Si la información en “a” y “b” no se sigue exactamente, puede ocurrir un incendio o explosión que cause la muerte o lesiones graves.

⚠ PELIGRO

1. Nunca opere este dispositivo sin prestarle atención.
2. Nunca opere este dispositivo dentro de una distancia de 3,05 m / 10 ft. de cualquier tipo de estructura, material combustible u otro cilindro con gas.
3. Nunca opere este dispositivo dentro de una distancia de 7,62 m / 25 ft. de cualquier tipo de líquido inflamable.
4. Los líquidos calentados mantienen la temperatura de hervor aun mucho después del proceso de cocción. No toque el dispositivo de cocción hasta que la temperatura de los líquidos haya bajado a 46 °C / 115 °F o menos.
5. En caso de incendio, manténgase alejado del dispositivo e inmediatamente llame al departamento de bomberos. No intente extinguir el fuego originado por grasa o aceite con agua.

En caso de que estas instrucciones no se cumplieran, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

Lea las siguientes instrucciones con cuidado antes de ensamblar, instalar u operar el producto. El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar lesiones graves y daños materiales. Para obtener un reemplazo del producto, por favor llame al Departamento de Servicio al Cliente llamando al U.S.A: 1-800-913-8999, de 8 a.m. a 5 p.m. de lunes a viernes. Asegúrese de tener disponible el número de serie.

El cilindro de suministro de gas LP debe estar construido y marcado según las especificaciones para los cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos de América (DOT) o según la norma nacional de Canadá, CAN-B339, Cilindros, esferas y tubos para el transporte de artículos peligrosos.

⚠ RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE - ADVERTENCIA: Este producto y los combustibles usados para operar este producto (propano líquido), y los productos de la combustión de tales combustibles, pueden exponerle a los productos químicos incluyendo el benceno, que es conocido por el Estado de California para causar cáncer y daño reproductivo. Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.

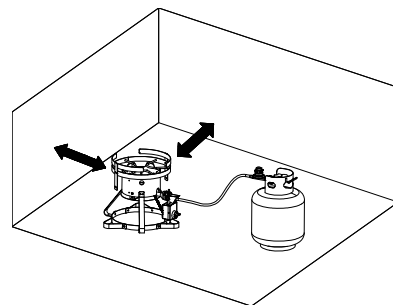
PELIGROS NATURALES • ARAÑAS

DATO: A veces, las arañas y otros insectos pequeños trepan por el tubo del quemador. Las arañas tejen sus telas, construyen nidos y ponen huevos. Las telarañas y los nidos, aunque sean pequeños, son muy fuertes y pueden bloquear el flujo del gas. Limpie el quemador antes de usarlo después de haber estado guardado, al principio de la temporada o después de un mes de no haberlo usado.



Instrucciones de Seguridad

- La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con los Códigos nacionales de gas combustible, el Código nacional de gas combustible, ANSI Z223.1 / NFPA 54, Almacenamiento y manejo de gases licuados de petróleo, ANSI / NFPA 58, o la Norma para vehículos recreativos, ANSI A119.2 / NFPA 1192, y el Código de vehículos recreativos, CSA Z240 RV, según corresponda.
- Este electrodoméstico no debe usarse sobre o debajo de ningún balcón o terraza de un apartamento o condominio.
- Este aparato se debe usar al aire libre y no se debe usar en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- Este electrodoméstico no está diseñado para instalarse en un bote y / o vehículos recreativos.
- Mantenga el aparato al menos a 10 pies (3 m) de cualquier material combustible y pared. Manténgase al menos a 10 pies (3 m) de dichos materiales en los lados y la parte posterior del electrodoméstico, y el electrodoméstico no debe colocarse debajo de una construcción combustible sin protección en el techo. Nunca lo use debajo de balcones hechos de madera o CUALQUIER construcción elevada.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de superficies calientes.
- Este aparato NO está diseñado para uso comercial.
- El uso de alcohol, medicamentos recetados o de venta libre puede afectar la capacidad del consumidor para ensamblar o operar correctamente el aparato.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga a mano un extintor de incendios tipo BC o ABC. En caso de incendio de aceite o grasa, NO intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al DEPARTAMENTO DE BOMBEROS. Un extintor de incendios tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener el fuego.
- En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras cocina con aceite o grasa, cubra el recipiente de cocción inmediatamente y apague los quemadores del aparato y el suministro de gas. NO intente mover el aparato ni el recipiente de cocción.
- Al cocinar, la freidora / caldera del aparato DEBE ESTAR EN UNA SUPERFICIE NIVEL, ESTABLE NO COMBUSTIBLE en un área libre de material combustible. Una superficie de asfalto (asfalto) no es aceptable para este propósito.
- NO deje el aparato desatendido. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato en todo momento.
- No coloque un recipiente de cocción vacío sobre el aparato mientras está en funcionamiento. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en el recipiente de cocción mientras el aparato está en funcionamiento.
- No mueva el aparato cuando esté en uso. Deje que el recipiente de cocción se enfríe a 115 °F (45 °C) antes de moverlo o guardarlo.
- Solo para uso en exteriores. Si se almacena en el interior, sepárelo y deje el cilindro al aire libre.
- Este aparato no está diseñado y nunca debe usarse como calentador.
- Cuando cocine con aceite o grasa, DEBE usar el termómetro provisto. Siga las instrucciones de este manual para la instalación y el uso adecuados del termómetro. Si el termómetro provisto con esta freidora / caldera se ha perdido o dañado, un termómetro de reemplazo debe ser uno especificado por el fabricante del aparato.
- Este aparato estará CALIENTE durante y después de su uso. Utilice manoplas o guantes de horno aislados para protegerse de superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocción.
- Si la temperatura excede los 400 °F (200 °C) o si el aceite comienza a humear, apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas y espere a que la temperatura baje a menos de 350 °F (175 °C) antes de volver a encender el quemador de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Si hay una tapa (cubierta), no retire la tapa.
- Se recomienda que el recipiente de cocción no exceda los 30QT y 12" de diámetro. UN BUQUE MÁS GRANDE PUEDE RESULTAR EN VUELCO.
- No utilice nunca un recipiente de cocción con una capacidad y un diámetro superiores a los recomendados por el fabricante.
- Nunca llene en exceso el recipiente de cocción con aceite, grasa o agua de lo especificado por las instrucciones del fabricante del recipiente. Si el recipiente no indica la línea de llenado máximo, consulte las siguientes instrucciones para determinar el nivel de llenado máximo. Determinación del nivel de llenado máximo cuando se usa un recipiente sin una línea máxima: (1) Coloque el producto alimenticio en la canasta. (2) Coloque el producto alimenticio y el soporte en el recipiente vacío. (3) Llene el recipiente con agua hasta que el producto alimenticio esté completamente sumergido. Debe haber un mínimo de 3 pulgadas (8 cm) entre el nivel del agua y la parte superior del recipiente. (4) Retire el producto alimenticio del recipiente y marque el nivel del agua en el costado del recipiente o mida la cantidad de agua en el recipiente. (5) Retire el agua y seque completamente el recipiente y el producto alimenticio. (6) Esta es la cantidad de aceite de cocina con la que se debe llenar el recipiente para cocinar el producto alimenticio.
- La introducción de agua o hielo de cualquier fuente en el aceite / grasa puede causar desbordes y quemaduras graves por salpicaduras de agua y aceite caliente. Al freír con aceite / grasa, todos los productos alimenticios DEBEN DESCONGELARSE completamente y SECARSE con una toalla antes de sumergirlos en la freidora.
- Evite chocar o golpear el aparato para evitar que se derrame o salpique líquido de cocción caliente.
- Nunca deje caer alimentos o accesorios en líquido de cocción caliente. Introduzca los alimentos y los accesorios lentamente en el líquido de cocción para evitar salpicaduras o desbordes. Al retirar los alimentos del aparato, se debe tener cuidado para evitar quemaduras por los líquidos de cocción calientes.



Instrucciones de Seguridad

El sistema de combustible

Millones de personas usan las parrillas de gas sin peligro si siguen unas simples precauciones.

Los elementos del sistema de combustible están diseñados para funcionar con esta parrilla. No debe de reemplazarlos por ninguna otra marca. (Vea la lista de partes si necesita artículos de repuesto.)

MECHERO DE GAS: El mechero de gas está construido de acero inoxidable y no requiere más mantenimiento que la inspección para ver si hay insectos o nidos adentro de las ranuras de entrada del aire.

PRECAUCIÓN CON EL REGULADOR DE GAS LP

Se debe usar el regulador de presión de gas que acompaña este dispositivo. Este regulador está equipado con el orificio requerido y está ajustado para la presión requerida de salida de este aparato. Esta combinación de especificaciones del tamaño del orificio y la regulación de la presión ofrece el desempeño en cocinado deseado para el aparato. Sustituir el regulador por cualquier otro dispositivo o por uno de otro fabricante es peligroso y puede causar lesiones graves.

COMBUSTIBLE PROPANO: Advertencia: El propano es un gas inflamable. Su manejo incorrecto puede causar explosiones, incendios y otros accidentes y lesiones graves. El aparato está diseñada para funcionar exclusivamente con gas propano (LP) y está equipada con el orificio indicado para gas propano.

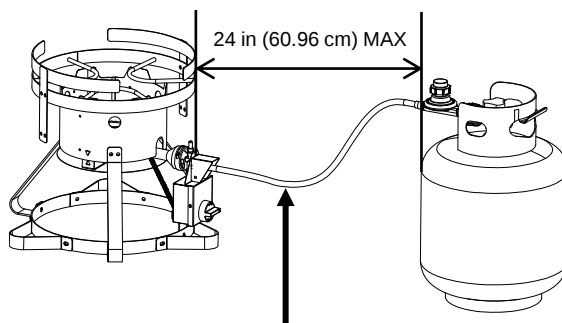
Precaución: No conecte esta parrilla con ningún suministro de gas que no sea propano. El gas propano es más pesado que el aire y tiende a asentarse en las áreas bajas. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada al usar el aparato. Cuando no esté usando el aparato puede guardar el cilindro de gas afuera, en un área bien ventilada y fuera del alcance de los niños.

El cilindro de gas LP debe de usarse únicamente en exteriores y no en un edificio, una cochera o en otra área cerrada. El aparato para mostradores puede guardarse en interiores si le quita el cilindro de gas LP y guarda éste en exteriores. El cilindro de gas LP (no incluido) tiene rosca para conectarse directamente con el regulador de gas suministrado con este aparato. Debe de tener cuidado al conectar el cilindro con el regulador para que las roscas se enganchen debidamente y se logre la conexión adecuada y deseada. Al conectar o desconectar el cilindro de gas, tenga cuidado de que el regulador no golpee el aparato, el suelo nin ninguna otra superficie. Vuelva a poner la tapa de protección en la conexión de rosca del cilindro cuando lo retire de el aparato. Si tiene cualquier dificultad al conectar o desconectar el cilindro del conjunto del regulador, comuníquese con su proveedor de gas para que lo ayude.

Al reconectar el cilindro de gas LP al regulador, apriete a mano hasta que esté bien ajustado. Después de cada reconexión, revise la conexión para ver si tiene daños o fugas.

Para detectar fugas haga una solución jabonosa con una parte de detergente líquido y otra parte de agua. Necesita un rociador, un cepillo o un trapo para aplicar la solución en la junta. Si aparecen burbujas, esto indica que hay fugas.

Antes de utilizar el aparato, verifique todos los accesorios de suministro de gas para buscar posibles fugas. No utilice el aparato hasta no haber verificado todas las conexiones y que estas no pierdan.



ADVERTENCIA: La manguera de gas es un peligro de tropiezo, que puede volcar el aparato y el tanque de propano, causando lesiones personales graves o daños a la propiedad.

Tools Needed Outils Requis Herramientas necesarias



Some parts come
with Screws pre-
installed.
Loosen and tighten
for final assembly.



Certaines pièces
sont livrées avec les
vis pré-installées.
Desserrez et
resserrez pour
l'assemblage final.



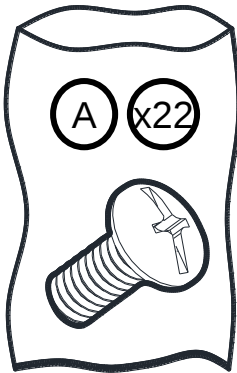
Algunas partes
vienen con los
tornillos pre
instalados.
Afloje y apriete para
el ensamble final.

Hardware package list Liste des vis de l'emballage Lista de tornillos del paquete

Truss Head Screw
1/4-20 x 1/2"

Vis cruciforme
1/4-20 x 1/2"

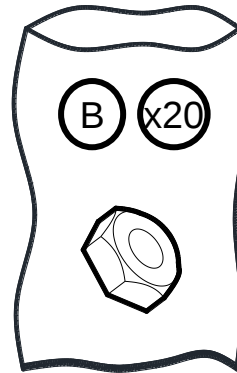
Tornillo de cabeza ovalada
1/4-20 x 1/2"



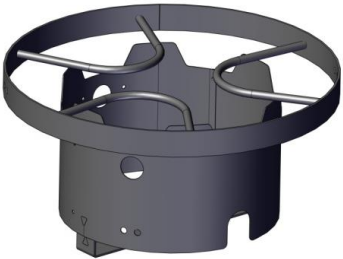
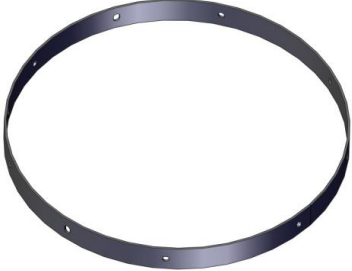
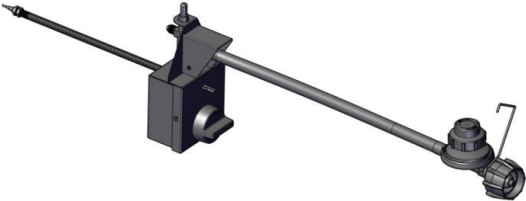
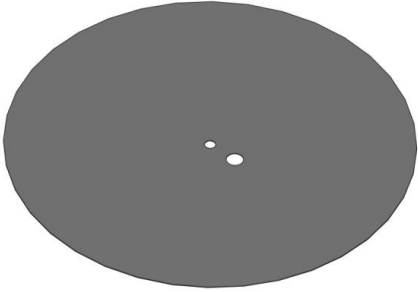
Hex Nut
1/4-20

Écrou hexagonal
1/4-20

Tuerca hexagonal
1/4-20



Package Parts List / Liste de pièces / Lista de piezas

1 	2 (x3) 
3 (x3) 	4 
5 	6 (x2) 
7 	8 
9 	10 

Package Parts List / Liste de pièces / Lista de piezas

11



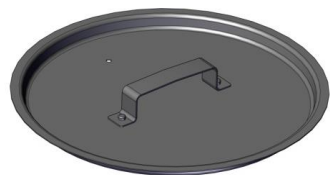
12



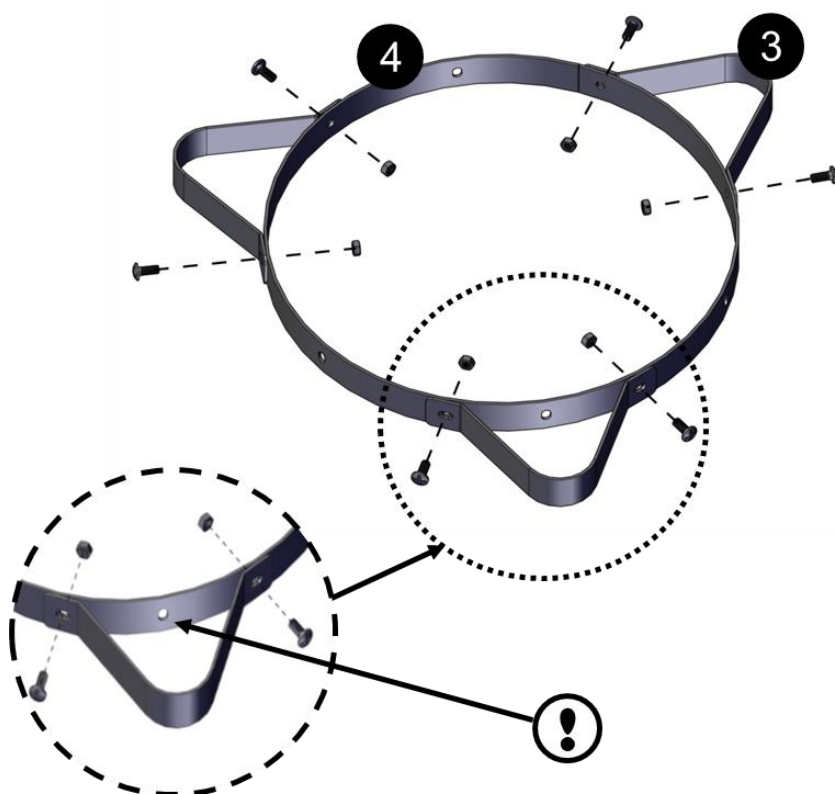
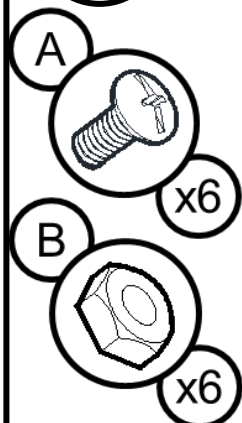
13



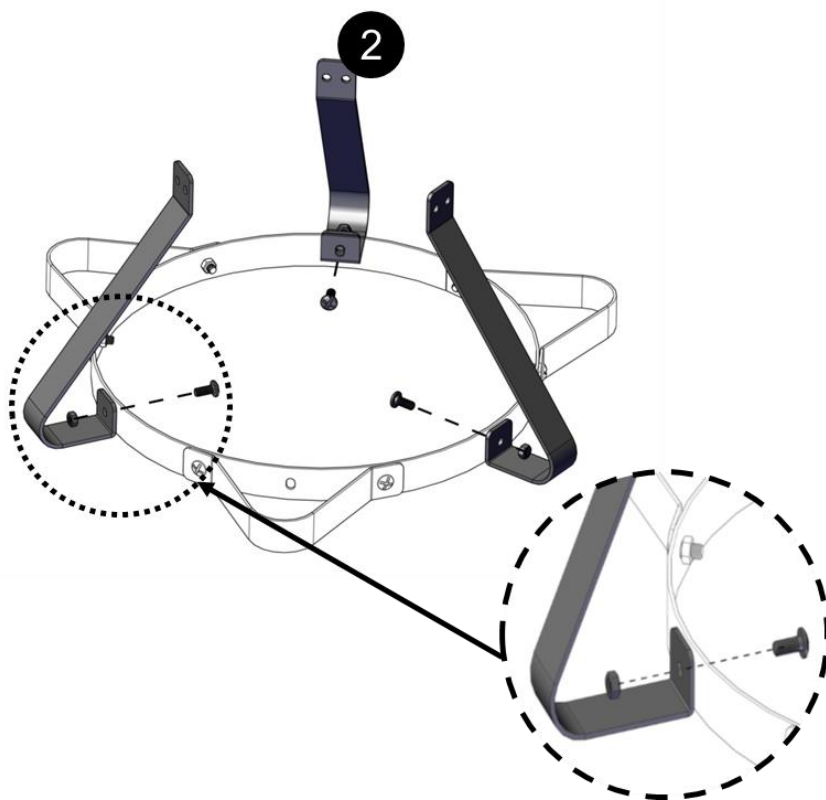
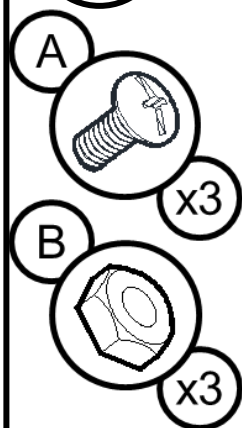
14

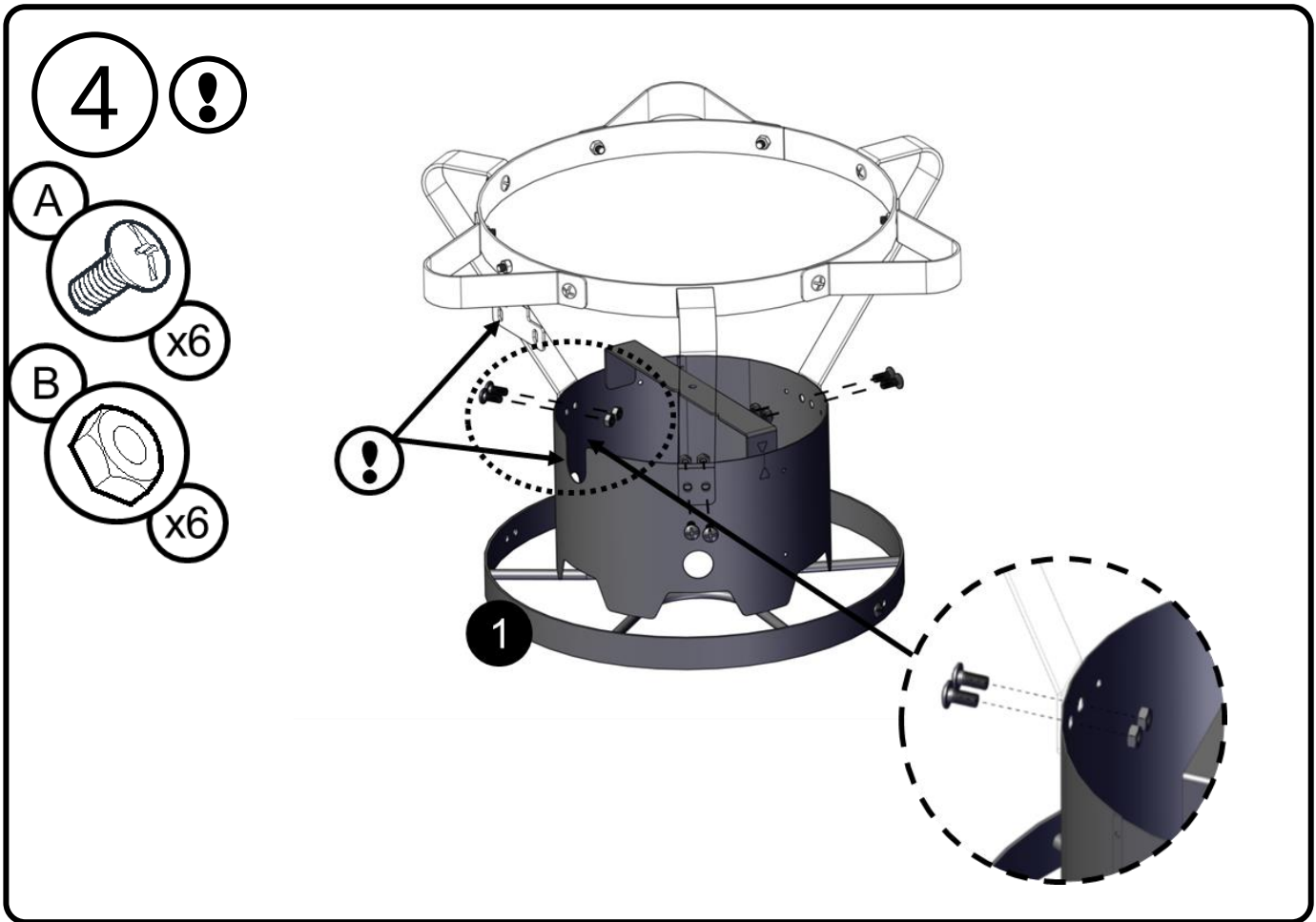
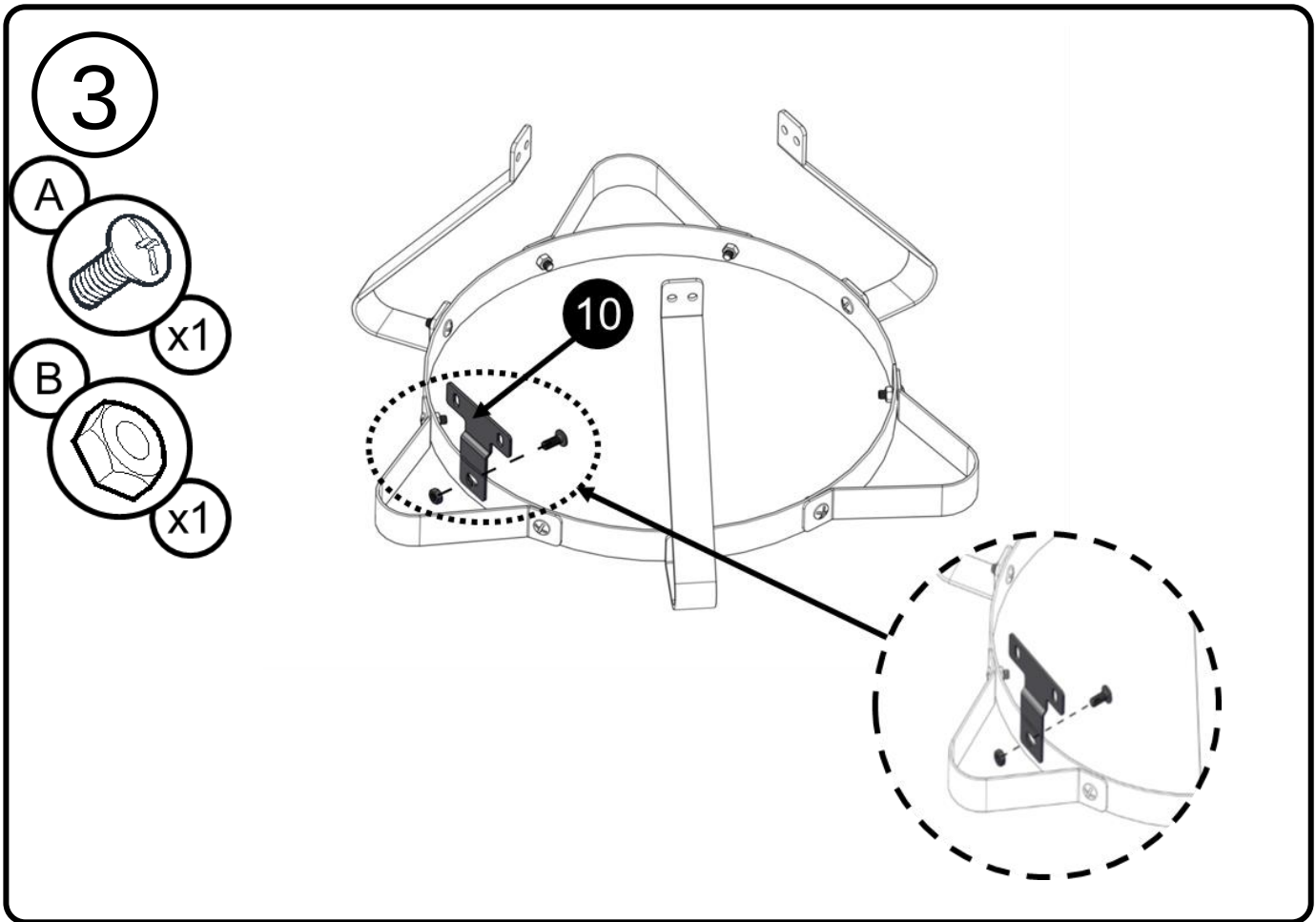


1 !

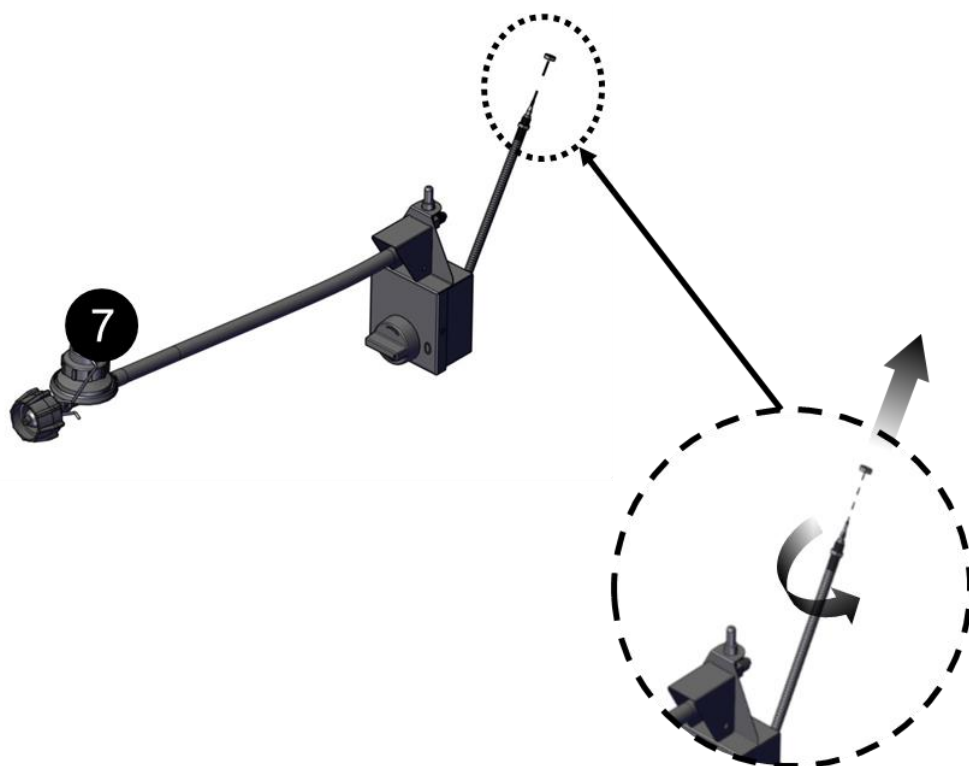


2

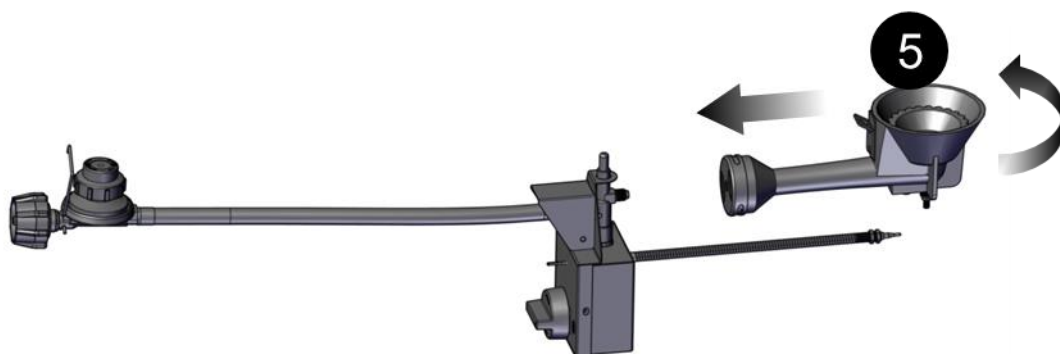




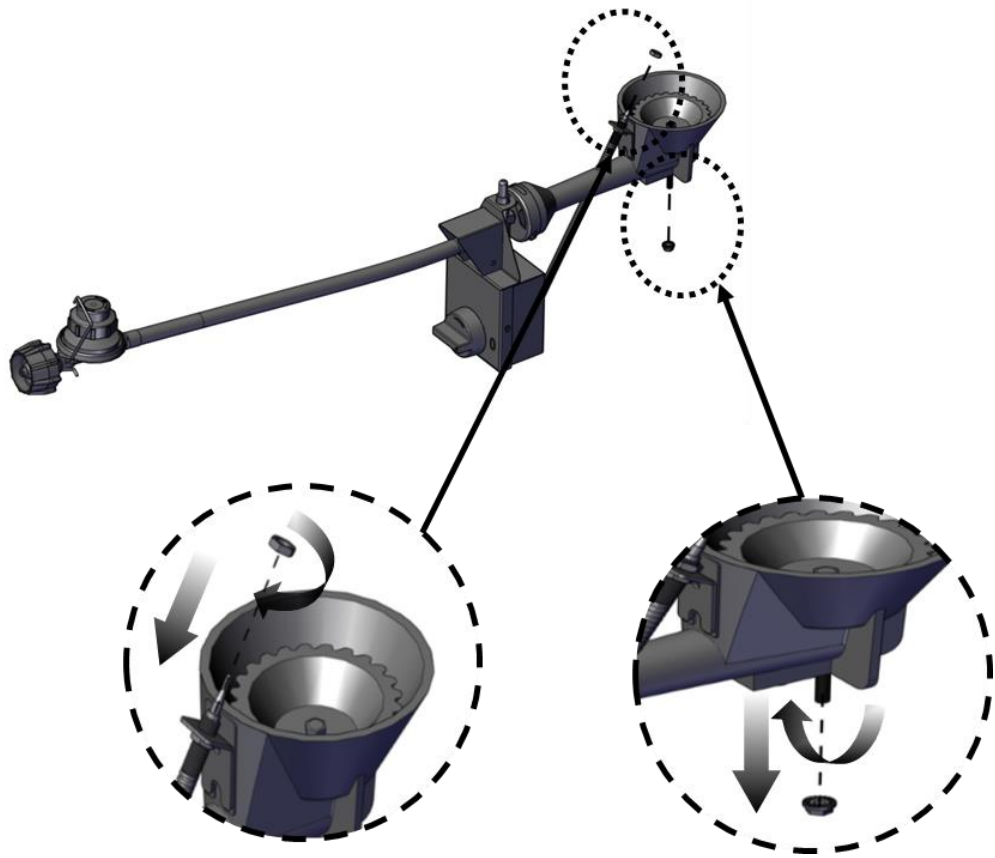
5



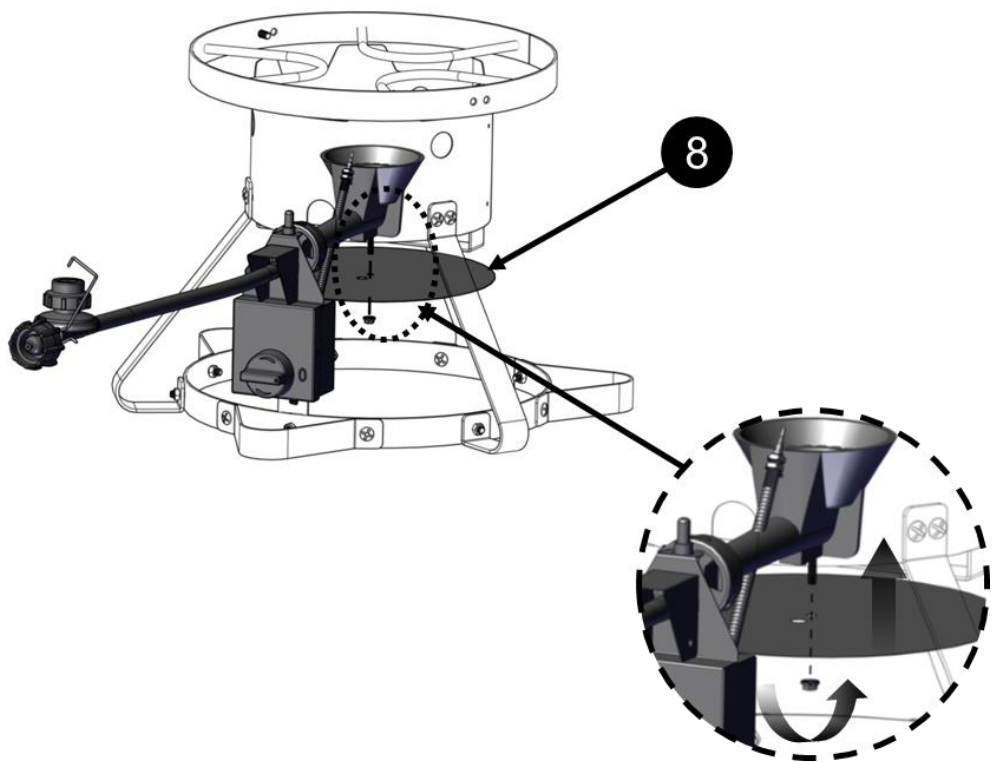
6



7



8

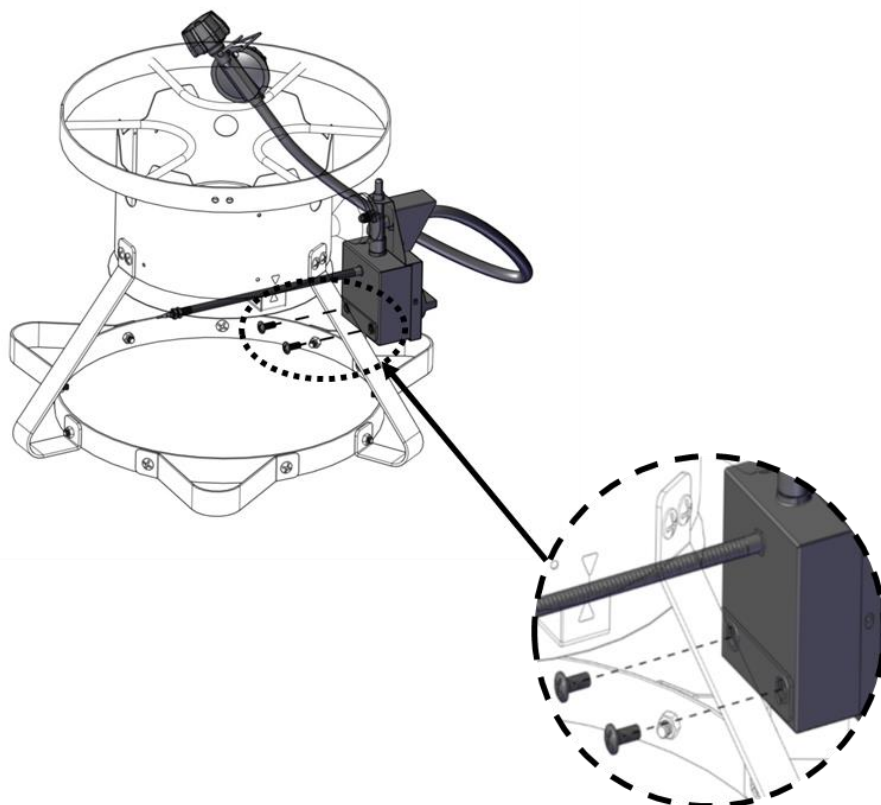


9

A



x2



10

A

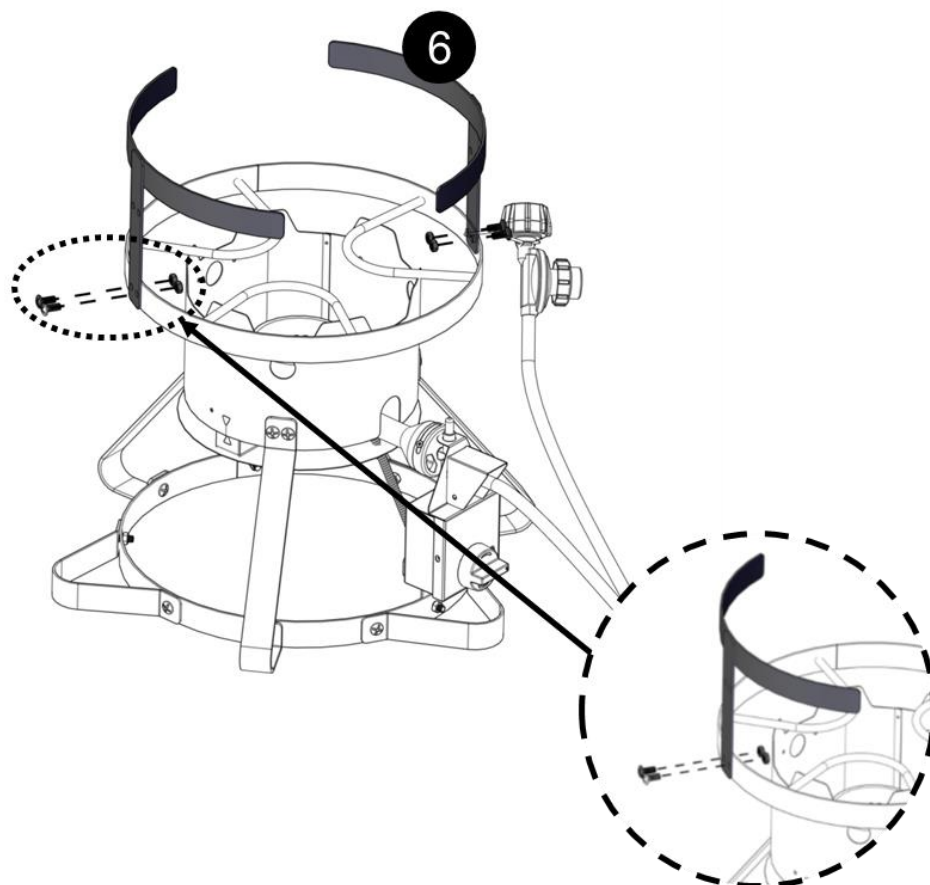


x4

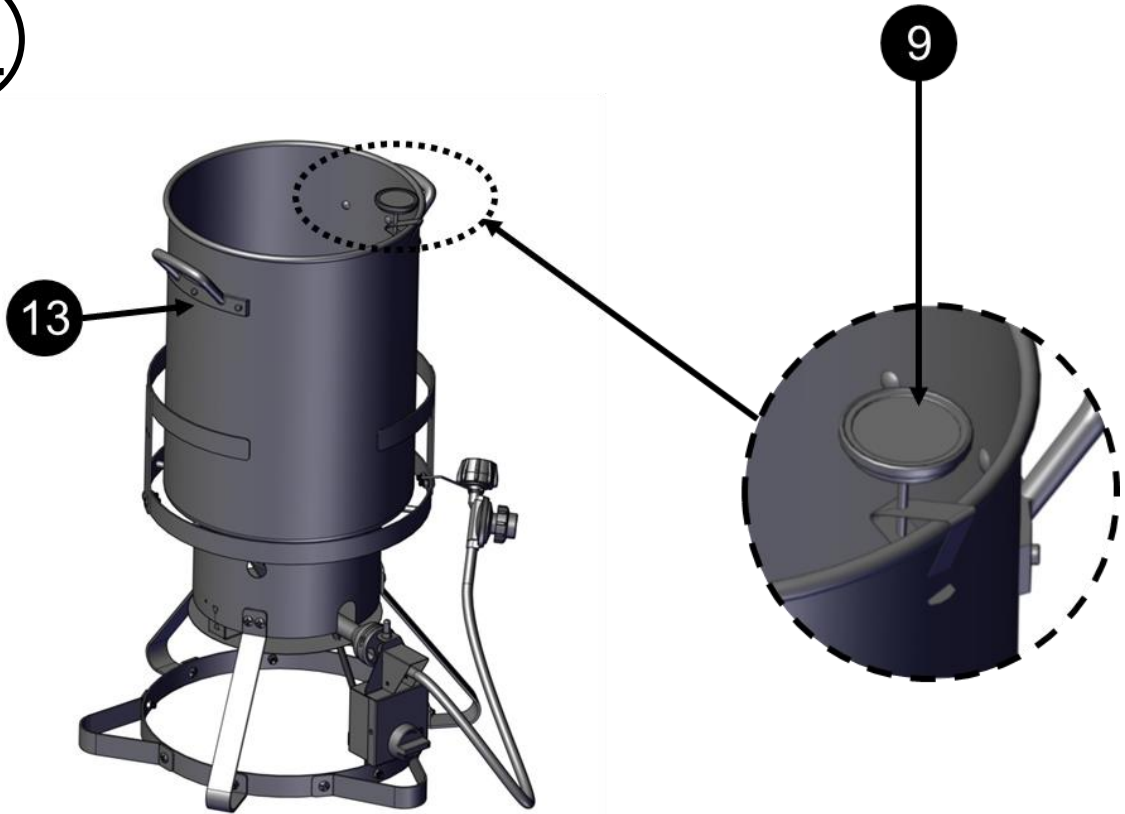
B



x4



11



12



Operating instructions

GAS HOOK-UP

Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance should be used. Any replacement pressure regulator and hose assembly must be specified by the appliance manufacturer. This grill is configured for liquid propane. Do not use a natural gas supply.

Total gas consumption (per hour): 38,000 BTU

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.

LIQUID PROPANE CYLINDER REQUIREMENTS

The LP tank used with your appliance must meet the following requirements:

- Purchase LP tanks only with these required measurements: 12"(30.5cm)(diameter) x 18"(45.7cm)(tall) with 20lb. (9kg) capacity maximum.
- The LP-gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the US Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.

⚠ CAUTION: Use cylinders that are marked "Propane Fuel" only.

LP TANK VALVE REQUIREMENTS

LP tank valve must have:

- Type 1 outlet compatible with regulator or appliance.
- Safety relief valve.
- UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. Use only tanks equipped with this type of valve.
- LP tank must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP tank valve.

CONNECTING THE LIQUID PROPANE CYLINDER

To connect the liquid propane gas supply cylinder:

The cylinder valve should be in the "OFF" 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 ANSI Z21.81.

Make sure the burner valves are in the "OFF" position.

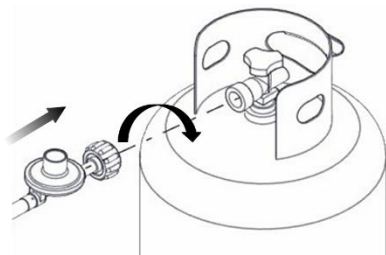
Inspect the valve connections, port and regulator assembly. Remove debris and inspect the hose for damage.

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.

Open the cylinder valve fully by turning the valve counterclockwise.

Before lighting the grill, use a soap and water solution to check all the connections for leaks.

If a leak is found, turn the cylinder valve "OFF" and do not use the grill until a local liquid propane dealer can make repairs.



⚠ Never attempt to use damaged or obstructed equipment. See your local liquid propane dealer for repair.

Operating instructions

DISCONNECTING THE LIQUID PROPANE CYLINDER

1. Turn control knob of regulator to the OFF position.
2. Turn LP tank OFF by turning hand wheel clockwise to a full stop.
3. Turn the coupling nut counterclockwise to loosen the connector. Loose by hand only – do not use tools.
4. When disconnected, the regulator should be hung on the hook attached to the appliance.

LEAK TESTING

GENERAL

Although gas connections on the appliance 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 grill, including any burner tie-down straps.

⚠ WARNING

Check all gas supply fittings for leaks before each use. Do not use the appliance until all connections have been checked and do not leak. Do not smoke while leak-testing. Never leak-test with an open flame.

Make a solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fittings. For the initial leak test, make sure the liquid propane cylinder is full.

TO TEST

1. Turn the burner valve off.
2. Apply the soap solution to all gas fittings. Soap bubbles will appear where a leak is present.
3. If a leak is present, immediately turn the gas supply "OFF" and tighten leaky fittings.
4. Turn the gas back "ON" and recheck.
5. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn the gas supply "OFF" and contact our Customer Service Department at U.S.A:1-800-913-8999, 8 a.m. - 5 p.m., PST, Monday-Friday.
6. If there is evidence of excessive abrasion or wear, it must be replaced prior to the outdoor cooking gas appliance being put into operation.
7. Only those parts recommended by the manufacturer should be used on the grill. Substitutions will void the warranty.

⚠ WARNING

Do not store appliance 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.

HOSE ASSEMBLY AND REGULATOR CHECK

Cleaning and inspection of pressure regulator and hose assembly prior to use. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose assembly must be replaced prior to the appliance being put into operation. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.

USING YOUR THERMOMETER

The thermometer must be checked before each use. To do this, insert the thermometer into a pot of boiling water and ensure that it registers approximately 212 ± 20 °F (100 ± 10 °C). If it does not function properly, obtain a replacement thermometer specified by the manufacturer before using the appliance. The thermometer should be positioned so that at least 2.75" of the thermometer tip is always submerged in oil; repositioning as needed during use. The thermometer must be used until the burner is turned off.

Operating instructions

LIGHTING THE APPLIANCE

1. Read instructions before lighting.
2. Turn the regulator control valve to the OFF position.
3. Turn the timer knob clockwise as far as it will go.
4. Slowly open the cylinder valve.
5. Have a standard match, fireplace match or long-nosed propane lighter lit and place it over the burner.
6. Press and hold the safety valve button while slowly opening the regulator control valve, keeping face and body away from the top of the cooker stand.
7. After the burner is lit, continue to hold down the safety valve for 10-15 seconds. If the safety valve is not held down for 10-15 seconds, the flame will not stay lit.
8. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
9. If the appliance fails to ignite after the second attempt, see the troubleshooting section of the manual and/or call our Customer Service Department at U.S.A: 1-800-913-8999.

NOTE: Timer cycle is set at about 15 minutes. If the timer is not reset before the 15 minutes are up, the burner will shut off automatically. If this happens, just re-light according to the instructions above and continue to cook.

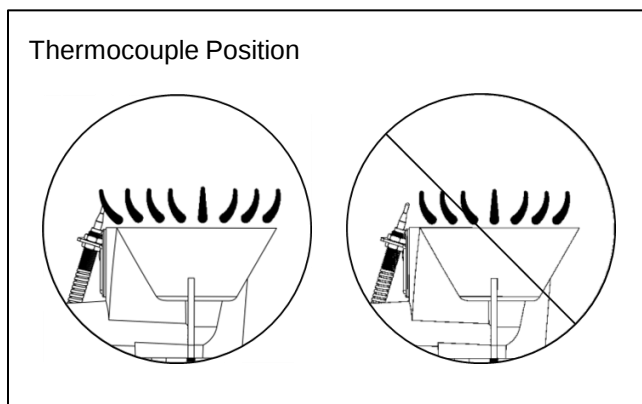
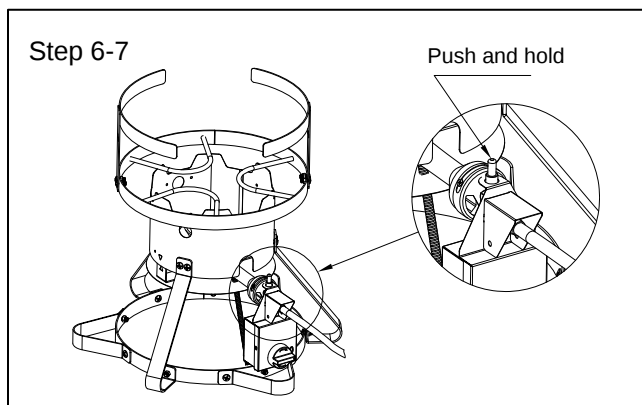
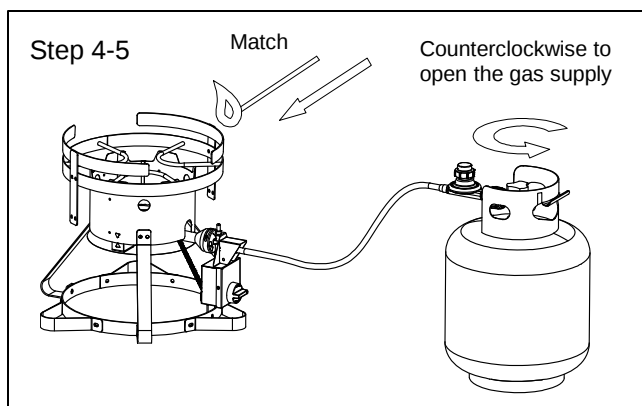
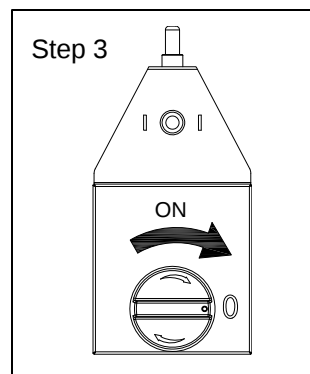
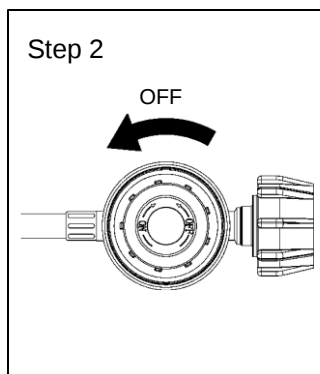
THERMOCOUPLE POSITION

If the burner will not light, check the position of the thermocouple. The nut that holds the thermocouple should be installed correctly and locked in place. The flame will not stay lit unless it has full contact with the thermocouple.

TURNING LP COOKER OFF

Turn all knobs to OFF position, turn LP tank OFF by turning hand-wheel clockwise to a full stop.

CAUTION: Never allow oil or grease to get hotter than 400 °F or 200 °C. If the temperature exceeds 400 °F (200 °C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF and wait for the temperature to decrease to less than 350 °F(175 °C) before relighting burner according to the manufacturer's instructions. If there is a lid (cover), do not remove the lid.



Operating instructions

PREPARING THE TURKEY

- Thaw the turkey COMPLETELY before frying. Do not attempt to fry a frozen or partially frozen turkey. USDA recommends to thaw the turkey in the refrigerator for 24 hours per 4-5 pounds.
- Remove any thermometer buttons, giblet packs, and leg holders from the turkey. Insert the star turkey lifter into the cavity of the turkey so that the legs are facing upward.
- If using a vessel without a maximum fill line, or to determine the proper amount of oil to fry your food item, follow the instructions below:
 1. Place the turkey on the star lifter and lower it into the cooking vessel.
 2. Fill the vessel with just enough water to cover the turkey. The water level must be at least 3 in (8 cm) below the top edge of the vessel.
 3. Remove the turkey and either mark the water level on the side of the vessel or measure the amount of water. This is the amount of peanut oil to use for frying the turkey.
 4. Remove the water and dry the turkey and vessel.
- If using a marinade on the turkey, inject it into the thicker areas like the breasts and thighs.
 - Use the marinade injector as instructed on its packaging; or, in the absence of instructions, fill the injector with marinade and insert the needle into the turkey. Then, push the plunger while slowly withdrawing the needle to prevent creating large pockets of marinade.
- Pat dry the surfaces of the turkey completely to reduce oil splattering. Once dry, seasonings can be applied to the skin.

COOKING THE TURKEY

- Check the regulator hose connections and conduct a leak test prior to use.
- Make sure that there is proper clearance on all sides of the unit, that the propane tank is not too close to the appliance, and that the vessel is centered on the burner.
- Fill the cooking vessel with the amount of peanut oil determined above in the “turkey preparation” section.
 - Do not place an empty cooking vessel on the appliance once the burner is lit as the cooking vessel can melt.
- Attach the thermometer to the side of the cooking vessel making sure that at least 2.75” of the thermometer tip is submerged in oil.
- Light the burner as described on the previous page and heat the oil to 325 °F (162 °C). Never leave the fryer unattended during use.
- Once the oil reaches 325 °F (162 °C), the oil is at the right temperature to fry. If during the frying process the oil temperature reaches 400 °F (204 °C) or if the oil begins to smoke, turn the burner off immediately.
- Wearing long, insulated, flame retardant gloves, use the lift hook to slowly lower the turkey into the cooking vessel.
- Adjust the burner as necessary to maintain the oil temperature at 325 °F (162 °C) throughout the frying process. Do not leave the fryer unattended.
- Cook until the turkey is golden brown (approximately 3.5 minutes per pound).
- Carefully remove the turkey using the lift hook and place it on paper towels in an aluminum pan.
- Check the internal temperature of the turkey using a meat thermometer. The internal temperature should reach 180 °F (82 °C).
- Remove the star lifter from the turkey and allow the turkey to sit for 15 minutes before slicing so that the juices can settle back into the meat.

Mode d'emploi

RACCORDEMENT AU GAZ

Utilisez uniquement l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec le gril. L'ensemble de rechange tuyau et régulateur de pression doit être spécifié par le fabricant du gril. Ce gril est configuré du propane liquide. Ne pas utiliser de gaz naturel.

Consommation totale du gaz (à l'heure) pour tous les brûleurs réglés sur HI : 38,000 BTU

L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de ces derniers, à l'un des codes suivants : code national de gaz de combustion ANSI Z223.1/NFPA 54, code national d'installation de propane CSA B149.1 ou code d'entreposage et de manutention de propane B149.2 ou aux normes pour caravanes ANSI A119.2/NFPA 1192, et code pour caravanes CSA Z240 RV, selon le cas.

BESOINS EN CYLINDRE DE PROPANE LIQUIDE

Le réservoir de GPL utilisé avec votre appareil doit répondre aux exigences suivantes:

- Achetez des réservoirs de propane uniquement avec les dimensions requises: 12" (30,5 cm) (diamètre) x 18" (45,7 cm) (hauteur) avec une capacité maximale de 20 lb (9 kg).
- La bouteille d'alimentation en GPL à utiliser doit être construite et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de GPL du Département américain des transports (DOT) ou à la norme nationale du Canada, CAN / CSA-B339, Bouteilles, sphères et Tubes pour le transport des marchandises dangereuses.

⚠ MISE EN GARDE: N'utilisez que des bouteilles portant la mention "carburant propane".

EXIGENCES RELATIVES À LA VALVE DE RÉSERVOIR LP

La vanne du réservoir de GPL doit avoir:

- Prise de type 1 compatible avec régulateur ou appareil.
- Soupape de sécurité.
- Dispositif de protection anti-débordement (OPD) listé UL. Cette fonction de sécurité OPD est identifiée par un volant triangulaire unique. N'utilisez que des réservoirs équipés de ce type de vanne.
- Le réservoir de GPL doit être disposé pour le retrait de la vapeur et inclure un collier pour protéger la vanne du réservoir de GPL.

RACCORDEMENT DU CYLINDRE DE PROPANE LIQUIDE

Pour connecter le cylindre d'alimentation en gaz propane liquide:

Le robinet de la bouteille doit être en position "OFF". Sinon, tournez la vanne dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

Assurez-vous que la soupape de la bouteille a les connexions filetées externes de type 1 appropriées selon la norme ANSI Z21.81.

Assurez-vous que les vannes du brûleur sont en position "OFF".

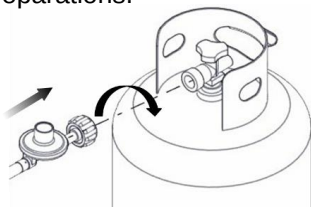
Inspectez les raccords de la vanne, le port et le régulateur. Enlevez les débris et inspectez le tuyau pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé.

Lorsque vous connectez l'assemblage du régulateur à la vanne, serrez l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête. L'utilisation d'une clé pourrait endommager l'écrou à raccord rapide et entraîner une situation dangereuse.

Ouvrez complètement le robinet de la bouteille en tournant la vanne dans le sens antihoraire.

Avant d'allumer le gril, utilisez une solution de savon et d'eau pour vérifier toutes les connexions pour détecter les fuites.

Si une fuite est détectée, éteignez la valve de la bouteille et n'utilisez pas le gril avant qu'un réparateur local de propane liquide puisse effectuer des réparations.



⚠ N'essayez jamais d'utiliser un équipement endommagé ou obstrué. Consultez votre revendeur local de propane liquide pour réparation.

Mode d'emploi

DÉCONNEXION DU CYLINDRE DE PROPANE LIQUIDE

1. Tournez le bouton de commande du régulateur sur la position OFF.
2. Éteignez le réservoir de GPL en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à un arrêt complet.
3. Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens antihoraire pour desserrer le connecteur. En vrac uniquement à la main - n'utilisez pas d'outils.
4. Une fois déconnecté, le régulateur doit être accroché au crochet attaché à l'appareil.

TEST DE FUITE

GÉNÉRAL

Bien que les raccords de gaz sur le gril soient soumis à des essais d'étanchéité avant l'expédition, un test d'étanchéité complet doit être effectué sur le site d'installation. Avant chaque utilisation, vérifiez que tous les raccordements de gaz ne fuient pas en suivant les procédures ci-dessous.

Si une odeur de gaz est détectée à tout moment, vous devez immédiatement vérifier que le système entier ne fuit pas.

AVANT DE TESTER

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

ATTENTION

Vérifiez tous les raccords d'alimentation en gaz pour les fuites avant chaque utilisation. N'utilisez pas le gril tant que toutes les connexions n'ont pas été vérifiées et ne fuient pas. Ne pas fumer pendant les essais d'étanchéité. Ne jamais effectuer de test d'étanchéité avec une flamme nue.

Faire une solution d'une part de détergent liquide et d'une part d'eau. Vous aurez besoin d'un vaporisateur, d'un pinceau ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords. Pour le test d'étanchéité initial, assurez-vous que la bouteille de propane liquide est pleine.

TESTER

1. Éteignez la valve du brûleur.
2. Appliquez la solution de savon sur tous les raccords de gaz. Des bulles de savon apparaîtront là où une fuite est présente.
3. En cas de fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les raccords qui fuient.
4. Retournez le gaz "ON" et revérifiez.
5. Si le gaz continue à fuir de l'un des raccords, désactivez l'alimentation en gaz et contactez notre service clientèle au États-Unis: 1-800-913-8999, de 8h00 à 17h00, heure du Pacifique, du lundi au vendredi.
6. S'il existe des signes d'abrasion ou d'usure excessive, il doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil de gaz de cuisson extérieur.
7. Seules les pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées sur le gril. Les substitutions annuleront la garantie.

ATTENTION

Ne stockez pas le gril à l'intérieur à moins que la bouteille ne soit déconnectée. Ne stockez pas les bouteilles dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos et restez hors de la portée des enfants en tout temps.

CONTRÔLE DE L'ASSEMBLAGE DU TUYAU ET DU RÉGULATEUR

Nettoyage et inspection du régulateur de pression et du flexible avant utilisation. S'il y a des signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le flexible doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil. Le tuyau de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant.

TEST DE THERMOMÈTRE

Le thermomètre doit être vérifié avant chaque utilisation. Pour ce faire, insérez le thermomètre dans une casserole d'eau bouillante et assurez-vous qu'il enregistre environ 212 ± 20 °F (100 ± 10 °C). S'il ne fonctionne pas correctement, procurez-vous un thermomètre de remplacement spécifié par le fabricant avant d'utiliser l'appareil.

Le thermomètre doit être positionné de telle sorte qu'au moins 2,75 po de l'extrémité du thermomètre soient toujours immergés dans l'huile; repositionnement au besoin pendant l'utilisation. Le thermomètre doit être utilisé jusqu'à ce que le brûleur soit éteint.

Mode d'emploi

ALLUMER LE APPAREIL

1. Lisez les instructions avant d'allumer.
2. Tournez la soupape de commande du régulateur en position ARRÊT.
3. Tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre aussi loin que possible.
4. Ouvrez lentement le robinet de la bouteille.
5. Allumez une allumette standard, une allumette de cheminée ou un briquet au propane à long nez et placez-le sur le brûleur.
6. Appuyez sur le bouton de la soupape de sécurité et maintenez-le enfoncé tout en ouvrant lentement la soupape de commande du régulateur, en gardant le visage et le corps éloignés du dessus du support de la cuisinière.
7. Une fois le brûleur allumé, continuez à maintenir la soupape de sécurité enfoncée pendant 10 à 15 secondes. Si la soupape de sécurité n'est pas maintenue enfoncée pendant 10 à 15 secondes, la flamme ne restera pas allumée.
8. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, éteignez la (les) commande (s) du brûleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
9. Si l'appareil ne s'allume pas après la deuxième tentative, consultez la section de dépannage du manuel et / ou appelez notre service à la clientèle aux États-Unis: 1-800-913-8999.

REMARQUE: le cycle de la minuterie est réglé à environ 15 minutes. Si la minuterie n'est pas réinitialisée avant la fin des 15 minutes, le brûleur s'éteint automatiquement. Si cela se produit, rallumez simplement selon les instructions ci-dessus et continuez à cuire.

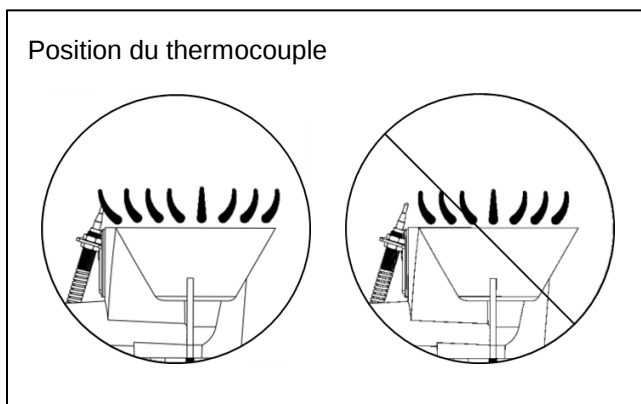
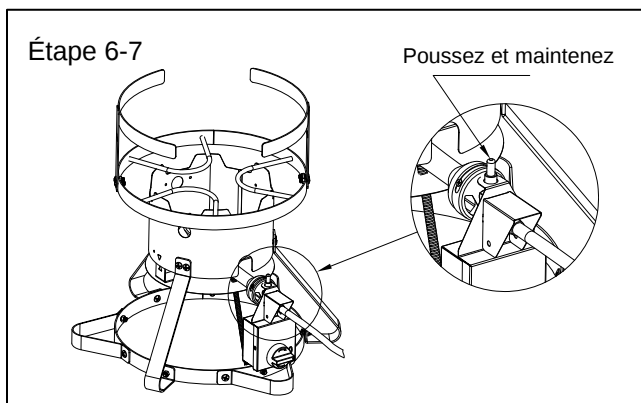
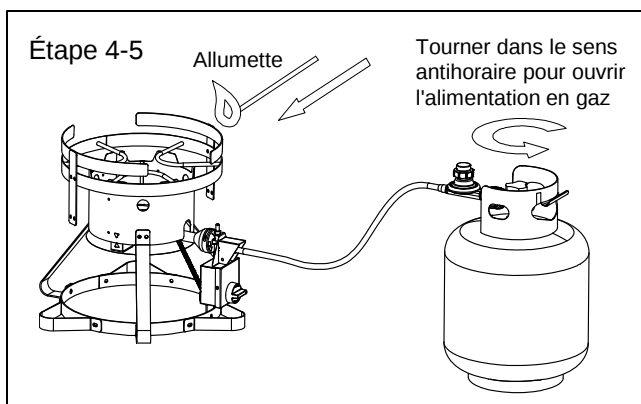
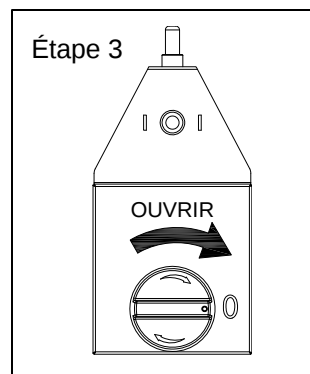
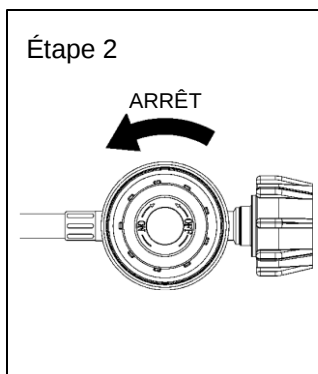
POSITION DU THERMOCOUPLE

Si le brûleur ne s'allume pas, vérifiez la position du thermocouple. La flamme ne restera allumée que si elle est en contact total avec le thermocouple.

ÉTEINDRE LA CUISINIÈRE LP

Tournez tous les boutons en position OFF, éteignez le réservoir de GPL en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à un arrêt complet.

ATTENTION: Si la température dépasse 400 °F (200 °C) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz et attendez que la température diminue à moins de 350 °F (175 °C) avant de rallumer le brûleur selon les instructions du fabricant. S'il y a un couvercle (couvercle), ne retirez pas le couvercle..



Mode d'emploi

PRÉPARER LA DINDE

- Décongelez complètement la dinde avant de la faire frire. N'essayez pas de faire frire une dinde congelée ou partiellement congelée. L'USDA recommande de décongeler la dinde au réfrigérateur pendant 24 heures par 4-5 livres.
- Retirez tous les boutons de thermomètre, les paquets d'abats et les supports de jambe de la dinde. Insérez le poussoir de dinde étoile dans la cavité de la dinde de sorte que les pattes soient tournées vers le haut.
- Si vous utilisez un récipient sans ligne de remplissage maximum, ou pour déterminer la quantité appropriée d'huile pour faire frire votre aliment, suivez les instructions ci-dessous:
 1. Placez la dinde sur le poussoir et abaissez-la dans le récipient de cuisson.
 2. Remplissez le récipient avec juste assez d'eau pour couvrir la dinde. Le niveau d'eau doit être d'au moins 3 po (8 cm) sous le bord supérieur du bateau.
 3. Retirez la dinde et marquez le niveau d'eau sur le côté du récipient ou mesurez la quantité d'eau. C'est la quantité d'huile d'arachide à utiliser pour faire frire la dinde.
 4. Retirer l'eau et sécher la dinde et le récipient.
- Si vous utilisez une marinade sur la dinde, injectez-la dans les zones les plus épaisses comme les poitrines et les cuisses.
 - Utilisez l'injecteur de marinade comme indiqué sur son emballage; ou, en l'absence d'instructions, remplissez l'injecteur de marinade et insérez l'aiguille dans la dinde. Ensuite, appuyez sur le piston tout en retirant lentement l'aiguille pour éviter de créer de grandes poches de marinade.
- Séchez complètement les surfaces de la dinde pour réduire les éclaboussures d'huile. Une fois secs, les assaisonnements peuvent être appliqués sur la peau.

LA CUISSON DE LA DINDE

- Vérifiez les connexions des tuyaux du régulateur et effectuez un test d'étanchéité avant utilisation.
- Assurez-vous qu'il y a un dégagement approprié de tous les côtés de l'appareil, que le réservoir de propane n'est pas trop près de l'appareil et que le récipient est centré sur le brûleur.
- Remplissez le récipient de cuisson avec la quantité d'huile d'arachide déterminée ci-dessus dans la section «préparation de la dinde».
 - Ne placez pas de récipient de cuisson vide sur l'appareil une fois que le brûleur est allumé car le récipient de cuisson peut fondre.
- Fixez le thermomètre sur le côté du récipient de cuisson en vous assurant qu'au moins 2,75 po de l'extrémité du thermomètre sont immergés dans l'huile.
- Allumez le brûleur comme décrit à la page précédente et chauffez l'huile à 325 °F (162 °C). Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance pendant son utilisation.
- Une fois que l'huile atteint 325 °F (162 °C), l'huile est à la bonne température pour frire. Si, pendant le processus de friture, la température de l'huile atteint 400 °F (204 °C) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur.
- En portant de longs gants isolants ignifuges, utilisez le crochet de levage pour abaisser lentement la dinde dans le récipient de cuisson.
- Ajustez le brûleur au besoin pour maintenir la température de l'huile à 325 °F (162 °C) tout au long du processus de friture. Ne laissez pas la friteuse sans surveillance.
- Cuire jusqu'à ce que la dinde soit bien dorée (environ 3,5 minutes par livre).
- Retirez délicatement la dinde à l'aide du crochet de levage et placez-la sur du papier absorbant dans une casserole en aluminium.
- Vérifiez la température interne de la dinde à l'aide d'un thermomètre à viande. La température interne doit atteindre 180 °F (82 °C).
- Retirez le star-lifter de la dinde et laissez reposer la dinde pendant 15 minutes avant de la trancher afin que le jus puisse se déposer dans la viande.

Instrucciones de operación

INSTALACIÓN DEL GAS

Sólo debe utilizar el regulador de presión y el ensamble de la manguera que vienen con el aparato. Todo reemplazo del regulador de presión y del ensamble de la manguera debe ser el que indica el fabricante de el aparato. Esta parrilla está configurada para su uso con propano líquido. No utilice un suministro de gas natural.

El consumo total de gas (por hora) con todos los mecheros en la posición máxima (HIGH): 38,000 BTU

La instalación de este aparato debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1 / NFPA 54, el Código Nacional de Instalación de Gas Propano, CSA B149.1, o el Almacenamiento y Código de manejo.

REQUISITOS DEL CILINDRO DE PROPANO LÍQUIDO

El tanque de propano líquido utilizado con su electrodoméstico debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Compre tanques de propano líquido únicamente con estas medidas requeridas: 12 "(30,5 cm) (diámetro) x 18" (45,7 cm) (alto) con una capacidad máxima de 20 libras (9 kg).
- El cilindro de suministro de gas LP que se utilizará debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de EE. UU. (DOT) o el Estándar Nacional de Canadá, CAN / CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el transporte de mercancías peligrosas.

⚠ PRECAUCIÓN: Utilice únicamente cilindros marcados como "Propano".

REQUISITOS DE LA VÁLVULA DEL TANQUE LP

La válvula del tanque LP debe tener:

- Tomacorriente tipo 1 compatible con regulador o aparato.
- Válvula de seguridad.
- Dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD) listado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante un volante triangular único. Utilice únicamente tanques equipados con este tipo de válvula.
- El tanque de LP debe disponerse para la extracción de vapor e incluir un collar para proteger la válvula del tanque de LP.

CONECTANDO EL CILINDRO DE PROPANO LÍQUIDO

Para conectar el cilindro de suministro de gas propano líquido:

La válvula del cilindro debe estar en la posición "OFF". De lo contrario, gire la válvula en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.

Asegúrese de que la válvula del cilindro tenga las conexiones de rosca macho externas de tipo 1 apropiadas según ANSI Z21.81.

Asegúrese de que las válvulas del quemador estén en la posición "OFF".

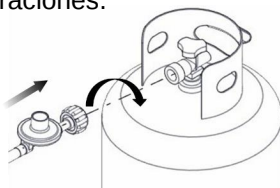
Inspeccione las conexiones de la válvula, el puerto y el conjunto del regulador. Retire la suciedad e inspeccione la manguera para ver si está dañada.

Cuando conecte el conjunto del regulador a la válvula, use su mano para apretar la tuerca en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. El uso de una llave puede dañar la tuerca de acoplamiento rápido y provocar una situación peligrosa.

Abra completamente la válvula del cilindro girando la válvula en sentido antihorario.

Antes de encender el aparato, use una solución de agua y jabón para verificar si hay fugas en todas las conexiones.

Si se encuentra una fuga, apague la válvula del cilindro y no use el aparato hasta que un distribuidor local de propano líquido pueda hacer las reparaciones.



⚠ Nunca intente usar equipo dañado u obstruido. Consulte a su distribuidor local de propano líquido para su reparación.

Instrucciones de operación

DESCONECTANDO EL CILINDRO DE PROPANO LÍQUIDO

1. Gire la perilla de control del regulador a la posición APAGADO.
2. APAGUE el tanque de gas propano líquido girando el volante en sentido horario hasta el tope.
3. Gire la tuerca de acoplamiento en sentido antihorario para aflojar el conector. Suelte solo con la mano; no utilice herramientas.
4. Cuando está desconectado, el regulador debe colgarse del gancho adjunto al aparato.

PRUEBA DE FUGAS

GENERAL

Although gas connections on the grill 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.

ANTES DE PRUEBAS

Make sure all packing materials have been removed from the grill, including any burner tie-down straps.

ADVERTENCIA

Compruebe todas las conexiones de suministro de gas para detectar fugas antes de cada uso. No use el aparato hasta que todas las conexiones hayan sido revisadas y no tengan fugas. No fume mientras prueba fugas. Nunca haga una prueba de fugas con una llama abierta.

Haga una solución de una parte de detergente líquido y una parte de agua. Necesitará una botella de spray, un cepillo o un trapo para aplicar la solución a los accesorios. Para la prueba de fugas inicial, asegúrese de que el cilindro de propano líquido esté lleno.

PROBAR

1. Apague la válvula del quemador.
2. Aplique la solución de jabón a todos los accesorios de gas. Las burbujas de jabón aparecerán donde haya una fuga.
3. Si hay una fuga, cierre inmediatamente el suministro de gas y apriete las conexiones con fugas.
4. Vuelva a encender el gas y vuelva a verificar.
5. Si el gas continúa escapándose de cualquiera de los accesorios, apague el suministro de gas y comuníquese con nuestro Departamento de Servicio al Cliente en EE. UU. : 1-800-913-8999, de 8:00 a.m. a 5 p.m., PST, de lunes a viernes.
6. Si hay evidencia de abrasión o desgaste excesivo, debe ser reemplazado antes de poner en funcionamiento el aparato de gas para cocinar al aire libre.
7. Solo aquellas partes recomendadas por el fabricante deben usarse en el aparato. Las sustituciones anularán la garantía.

ADVERTENCIA

No guarde el aparato en el interior a menos que el cilindro esté desconectado. No guarde el cilindro en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada, y manténgalo fuera del alcance de los niños en todo momento.

VERIFICACIÓN DEL CONJUNTO DE MANGUERA Y REGULADOR

Limpieza e inspección del conjunto de manguera y regulador de presión antes de su uso. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, se debe reemplazar el conjunto de la manguera antes de poner el aparato en funcionamiento. El conjunto de manguera de repuesto debe ser el especificado por el fabricante.

PRUEBA DEL TERMÓMETRO

El termómetro debe revisarse antes de cada uso. Para hacer esto, inserte el termómetro en una olla con agua hirviendo y asegúrese de que registre aproximadamente $212 \pm 20^\circ\text{F}$ ($100 \pm 10^\circ\text{C}$). Si no funciona correctamente, obtenga un termómetro de reemplazo especificado por el fabricante antes de usar el aparato.

El termómetro debe colocarse de manera que al menos 2.75" de la punta del termómetro esté siempre sumergido en aceite; reposicionar según sea necesario durante el uso. El termómetro debe usarse hasta que se apague el quemador.

Instrucciones de operación

ILUMINANDO EL APARATO

1. Lea las instrucciones antes de encender.
2. Gire la válvula de control del regulador a la posición de APAGADO.
3. Gire la perilla del temporizador en el sentido de las agujas del reloj tanto como sea posible.
4. Abra lentamente la válvula del cilindro.
5. Encienda un fósforo estándar, un fósforo de chimenea o un encendedor de propano de punta larga y colóquelo sobre el quemador.
6. Presione y mantenga presionado el botón de la válvula de seguridad mientras abre lentamente la válvula de control del regulador, manteniendo la cara y el cuerpo alejados de la parte superior del soporte de la olla.
7. Después de que el quemador esté encendido, continúe presionando la válvula de seguridad durante 10 a 15 segundos. Si la válvula de seguridad no se mantiene presionada durante 10-15 segundos, la llama no permanecerá encendida.
8. Si el encendido no ocurre en 5 segundos, apague los controles de los quemadores, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
9. Si el aparato no se enciende después del segundo intento, consulte la sección de resolución de problemas del manual y / o llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente en EE. UU.: 1-800-913-8999.

NOTA: El ciclo del temporizador se establece en aproximadamente 15 minutos. Si el temporizador no se reinicia antes de que transcurran los 15 minutos, el quemador se apagará automáticamente. Si esto sucede, simplemente vuelva a encender de acuerdo con las instrucciones anteriores y continúe cocinando.

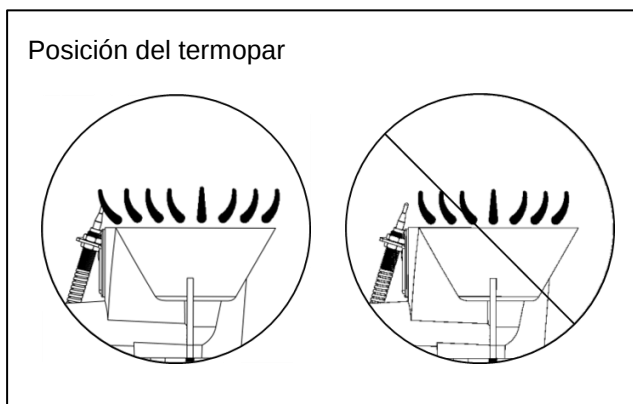
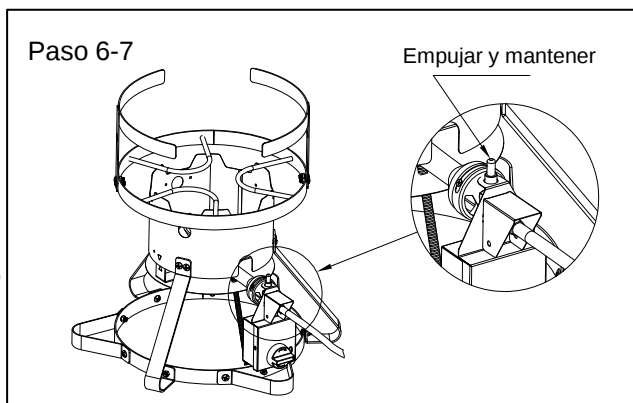
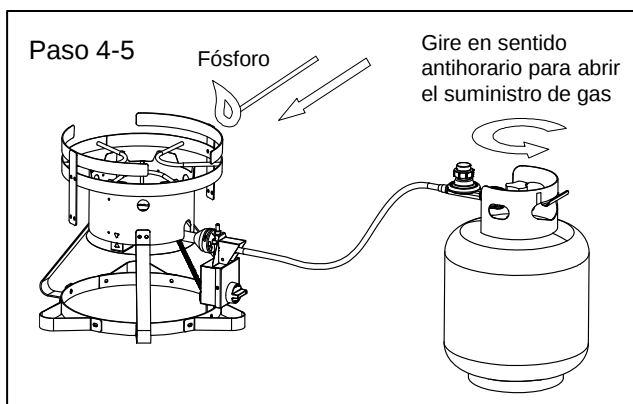
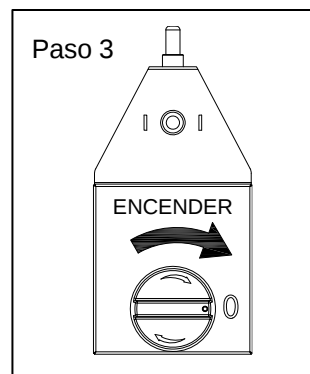
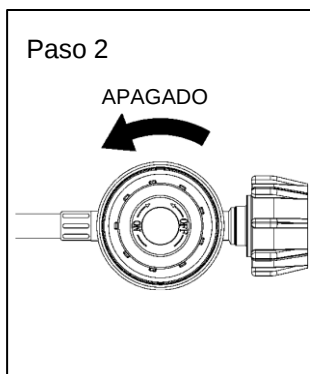
POSICIÓN DEL TERMOPAR

Si el quemador no se enciende, verifique la posición del termopar. La llama no permanecerá encendida a menos que tenga pleno contacto con el termopar.

APAGAR LA COCINA LP

Gire todas las perillas a la posición APAGADO, APAGUE el tanque de propano líquido girando el volante en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga por completo.

PRECAUCIÓN: Si la temperatura excede los 400 °F (200 °C) o si el aceite comienza a humear, apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas y espere a que la temperatura baje a menos de 350 °F (175 °C) antes de volver a encender el quemador de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Si hay una tapa (cubierta), no retire la tapa.



Instrucciones de operación

PREPARANDO EL PAVO

- Descongele el pavo **COMPLETAMENTE** antes de freír. No intente freír un pavo congelado o parcialmente congelado. El USDA recomienda descongelar el pavo en el refrigerador durante 24 horas por cada 4-5 libras.
- Retire todos los botones del termómetro, los paquetes de menudencias y los soportes para las piernas del pavo. Inserte el levantador de pavo estrella en la cavidad del pavo de modo que las piernas queden hacia arriba.
- Si usa un recipiente sin una línea de llenado máxima o si desea determinar la cantidad adecuada de aceite para freír su alimento, siga las instrucciones a continuación:
 1. Coloque el pavo en el elevador de estrellas y bájelo al recipiente de cocción.
 2. Llene el recipiente con suficiente agua para cubrir el pavo. El nivel del agua debe estar al menos 3 pulgadas (8 cm) por debajo del borde superior del recipiente.
 3. Retire el pavo y marque el nivel del agua en el costado del recipiente o mida la cantidad de agua. Esta es la cantidad de aceite de cacahuete que se debe utilizar para freír el pavo.
 4. Retire el agua y seque el pavo y el recipiente.
- Si usa un adobo en el pavo, inyéctelo en las áreas más gruesas como las pechugas y los muslos.
 - Use el inyector de adobo como se indica en su empaque; o, en ausencia de instrucciones, llene el inyector con adobo e inserte la aguja en el pavo. Luego, presione el émbolo mientras retira lentamente la aguja para evitar que se formen grandes bolsas de adobo.
- Seque las superficies del pavo por completo para reducir las salpicaduras de aceite. Una vez seco, los condimentos se pueden aplicar a la piel.

COCINAR EL PAVO

- Compruebe las conexiones de la manguera del regulador y realice una prueba de fugas antes de su uso.
- Asegúrese de que haya un espacio libre adecuado en todos los lados de la unidad, que el tanque de propano no esté demasiado cerca del aparato y que el recipiente esté centrado en el quemador.
- Llene el recipiente de cocción con la cantidad de aceite de maní determinada anteriormente en la sección "preparación del pavo".
 - No coloque un recipiente de cocción vacío sobre el aparato una vez que el quemador esté encendido, ya que el recipiente de cocción puede derretirse.
- Conecte el termómetro al costado del recipiente de cocción asegurándose de que al menos 2.75 "de la punta del termómetro esté sumergido en aceite.
- Encienda el quemador como se describe en la página anterior y caliente el aceite a 325 °F (162 °C). Nunca deje la freidora desatendida durante su uso.
- Una vez que el aceite alcanza los 325 °F (162 °C), el aceite está a la temperatura adecuada para freír. Si durante el proceso de fritura la temperatura del aceite alcanza los 400 °F (204 °C) o si el aceite comienza a humear, apague el quemador inmediatamente.
- Con guantes largos, aislados e ignífugos, use el gancho de elevación para bajar lentamente el pavo al recipiente de cocción.
- Ajuste el quemador según sea necesario para mantener la temperatura del aceite a 325 °F (162 °C) durante todo el proceso de fritura. No deje la freidora sin vigilancia.
- Cocine hasta que el pavo esté dorado (aproximadamente 3,5 minutos por libra).
- Retire con cuidado el pavo usando el gancho de elevación y colóquelo sobre toallas de papel en una sartén de aluminio.
- Verifique la temperatura interna del pavo con un termómetro para carne. La temperatura interna debe alcanzar los 180 °F (82 °C).
- Retire el levantador de estrellas del pavo y déjelo reposar durante 15 minutos antes de cortarlo para que los jugos puedan volver a asentarse en la carne.

Care and Maintenance

There is very little care and maintenance needed. The appliance 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.

Outside appliance Parts – Can be cleaned easily with warm soapy water.

Burner – Extreme care should be taken when removing 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 back into position could cause a fire to occur, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate.

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 regulator assembly from the burner end.
2. Locate the burner screw inside the firebox.
3. Remove the screw and slide the burner out of the firebox.

To clean the grill burner:

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

To reinstall the main burners:

1. Insert the burner into the firebox.
2. Align the burner screw hole with the firebox hole, insert screw and tighten.
3. Reinstall the regulator assembly onto the burner end.

General – This appliance, like all equipment, will look better and last longer if kept out of the weather when not in use.

Caution: Do not store propane cylinders in enclosed areas. When using a cover or moving the appliance, always wait until the appliance has cooled for at least 30 minutes.

- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.

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 appliance body are free of blockages or debris and there are no objects or materials blocking the flow of combustion or ventilation.

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 appliance 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.

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.

MOVING INSTRUCTIONS

- **Caution:** Never move the appliance with burner lit.
- Make sure control knob is in the "OFF" position. Disconnect the propane cylinder from the regulator.
- Be sure the appliance has completely cooled for at least 30 minutes.

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. Inspect the grill at least twice a year.

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.

Troubleshooting

Problem	What To Do
Appliance 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. • Check to see if the thermocouple is assembled correctly. • Check that the timer's knob is rotated to the correct position. • Make sure that you are pressing the valve switch for 10-15 seconds.
Burner flame is yellow or orange in conjunction with gas odor.	• Check for spiders and insects. • Call our Customer Service Department at U.S.A:1-800-913-8999, 8 a.m. - 5 p.m., PST, Monday-Friday
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?

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

Soins et entretien

Il y a très peu de soins et d'entretien nécessaires. Le appareil de table est conçu et fabriqué avec des matériaux qui dureront plusieurs années avec une utilisation normale. Suivre ces instructions améliorera la longévité du appareil et la qualité de la cuisson. Pour assurer le fonctionnement en toute sécurité de votre appareil, 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.

Pièces de appareil extérieur - Peut être nettoyé facilement avec de l'eau chaude savonneuse.

Mise en garde: Le plateau à graisse doit rester propre et exempt de toute accumulation importante pour que le appareil puisse fonctionner correctement et éliminer les flambées.

Brûleur– Une extrême prudence doit être prise lors du retrait d'un brûleur. Il doit être correctement centré sur l'orifice avant de tenter de rallumer le appareil. La fréquence de nettoyage dépendra de la fréquence d'utilisation du appareil. Ne pas placer correctement le brûleur en position pourrait provoquer un incendie, endommageant ainsi le appareil et le rendant dangereux à utiliser.

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 le régulateur du bout du brûleur.
2. Localisez la vis du brûleur à l'intérieur du foyer.
3. Retirez la vis et faites glisser le brûleur hors de la chambre de combustion.

Pour nettoyer le brûleur du appareil:

1. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Utilisez un grattoir en métal pour les taches ou les débris tenaces.
2. Effacer les ports obstrués avec un trombone déplié. N'utilisez jamais un cure-dent en bois car il pourrait se détacher et boucher le port.
3. Vérifier et nettoyer les brûleurs / tubes venturi pour les insectes et les nids d'insectes. Un tube bouché peut conduire à un retour de flamme.

Pour réinstaller les brûleurs principaux:

1. Insérez le brûleur dans le foyer.
2. Alignez le trou de la vis du brûleur avec celui du foyer, insérez la vis et serrez.
3. Réinstallez le régulateur sur l'extrémité du brûleur.

Général - Ce appareil, comme tous les équipements, aura une meilleure apparence et durera plus longtemps s'il n'est pas utilisé lorsqu'il n'est pas utilisé

Attention: Ne stockez pas les bouteilles de propane dans des espaces clos. Lorsque vous utilisez un couvercle ou déplacez le appareil, attendez toujours que le appareil ait refroidi pendant au moins 30 minutes.

- Ne pas obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation.

-Un tube bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.

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 appareil 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 appareil.

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

Lorsque le appareil 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.

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.

INSTRUCTIONS DE DEPLACEMENT

Attention: Ne déplacez jamais le appareil 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 appareil 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 appareil.

Remarque: il est préférable de laisser le plateau à graisse en place, fixé au bas du appareil; 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 appareil et perturber le flux de gaz. Cette condition très dangereuse pourrait provoquer un incendie derrière le panneau de la vanne, endommageant ainsi le appareil et le rendant dangereux pour le fonctionnement. Inspectez le appareil au moins deux fois par an.

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 appareil n'atteint pas la température.
3. Le appareil chauffe de manière inégale.
4. Les brûleurs font des bruits de claquement.

Dépannage

Problème	Que faire
Le appareil 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. • Vérifiez si le thermocouple est correctement assemblé. • Vérifiez que le bouton de la minuterie est tourné dans la bonne position. • Assurez-vous que vous appuyez sur l'interrupteur de la vanne pendant 10 à 15 secondes.
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 US: 1-800-913-8999 à 8h00. à 17h du lundi au vendredi.
Faible chaleur alors que le bouton est en position HI.	• Assurez-vous que la zone de la appareille 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 appareil a été préchauffé pendant 15 minutes ?

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

Cuidado y Mantenimiento

Se necesita muy poco cuidado y mantenimiento. El aparato está diseñado y fabricado con materiales que durarán muchos años con un uso normal. Seguir estas instrucciones mejorará la longevidad de el aparato y la calidad de la cocción. Para garantizar el funcionamiento seguro de su parrilla, el área de cocción siempre debe mantenerse libre de materiales combustibles de cualquier tipo, como gasolina u otros vapores o líquidos inflamables.

Partes externas - se pueden limpiar fácilmente con agua tibia y jabón.

Quemador – Se debe tener extremo cuidado al retirar un quemador. Debe centrarse correctamente en el orificio antes de intentar encender nuevamente el aparato. La frecuencia de limpieza dependerá de la frecuencia con la que use el aparato. Si no se coloca correctamente el quemador en su posición podría provocar un incendio, lo que dañaría el aparato y haría que no sea seguro utilizarla.

Antes de limpiar, asegúrese de que el suministro de gas y la perilla del regulador estén en la posición "OFF" (apagado) y los quemadores se hayan enfriado.

Para quitar los quemadores principales para la limpieza:

1. Retire el conjunto del regulador del extremo del quemador.
2. Ubique el tornillo del quemador dentro de la cámara de combustión.
3. Retire el tornillo y deslice el quemador fuera de la cámara de combustión.

Para limpiar el quemador:

1. Limpie el exterior del quemador con un cepillo de alambre. Use un raspador de metal para manchas difíciles o suciedad.
2. Despeje los puertos obstruidos con un clip de papel enderezado. Nunca use un palillo de madera ya que puede romperse y obstruir el puerto.
3. Controle y limpie quemadores / tubos Venturi para insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede dar lugar a un retorno de llama.

Para re-instalar el quemador:

1. Inserte el quemador en la caja de fuego.
2. Alinee el orificio del tornillo del quemador con el agujero de la caja de fuego, inserte el tornillo y apriételo.
3. Vuelva a instalar el conjunto del regulador en el extremo del quemador.

General - esta parrilla, como todos los equipos, se verá mejor y durará más si se mantiene fuera del clima cuando no está en uso.

Precaución: No guarde los cilindros de propano en áreas cerradas. Cuando use una tapa o mueva el aparato, siempre espere hasta que el aparato se haya enfriado durante al menos 30 minutos.

-No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.

-Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.

Esta unidad debe mantenerse en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

Asegúrese de que todas las aberturas en el cuerpo de el aparato estén libres de obstrucciones o desechos y que no haya objetos o materiales que bloqueen el flujo de combustión o ventilación. Asegúrese de que las piernas estén en la posición elevada cuando use el aparato.

Verifique las aberturas de entrada de aire del quemador (detrás de la protección de entrada en el extremo derecho del cuerpo de el aparato) en busca de nidos o bloqueos de insectos. Asegúrese de que las ranuras en el tubo del quemador estén limpias.

Cuando el aparato no esté en uso, gire la perilla de control a la posición "OFF" (apagado) y retire el cilindro de propano del regulador. Retire el regulador del quemador.

Solo para uso en exteriores, si se almacena en interiores, separe el cilindro de propano y guárdelo afuera. Los cilindros de propano deben almacenarse fuera del alcance de los niños.

Cuidado y Mantenimiento

ESTE APARATO DE COCINAR SÓLO PARA USO AL AIRE LIBRE Y NO DEBE UTILIZARSE EN UN EDIFICIO, GARAJE O EN CUALQUIER OTRA ZONA CERRADA.

INSTRUCCIONES DE MOVIMIENTO

Precaución: Nunca mueva el aparato con el quemador encendido.

- Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición "OFF". Desconecte el cilindro de propano del regulador.
- Asegúrese de que el aparato se haya enfriado por completo durante al menos 30 minutos.
- Cierre la tapa y asegure el pestillo. Coloque las piernas en la posición replegada. Use la manija para llevar el aparato.

Nota: Lo mejor es dejar la bandeja de grasa en su lugar unida a la parte inferior de el aparato; algo de grasa puede continuar goteando desde el orificio de drenaje durante el transporte.

ADVERTENCIA

Las arañas y los insectos pueden anidar dentro de los quemadores de el aparato e interrumpir el flujo de gas. Esta condición muy peligrosa podría causar un incendio detrás del panel de la válvula, lo que dañaría el aparato y la haría insegura para el funcionamiento. Inspeccione el aparato al menos dos veces al año.

Cuándo buscar arañas

Debe inspeccionar los quemadores al menos dos veces al año o inmediatamente después de que ocurra cualquiera de las siguientes condiciones:

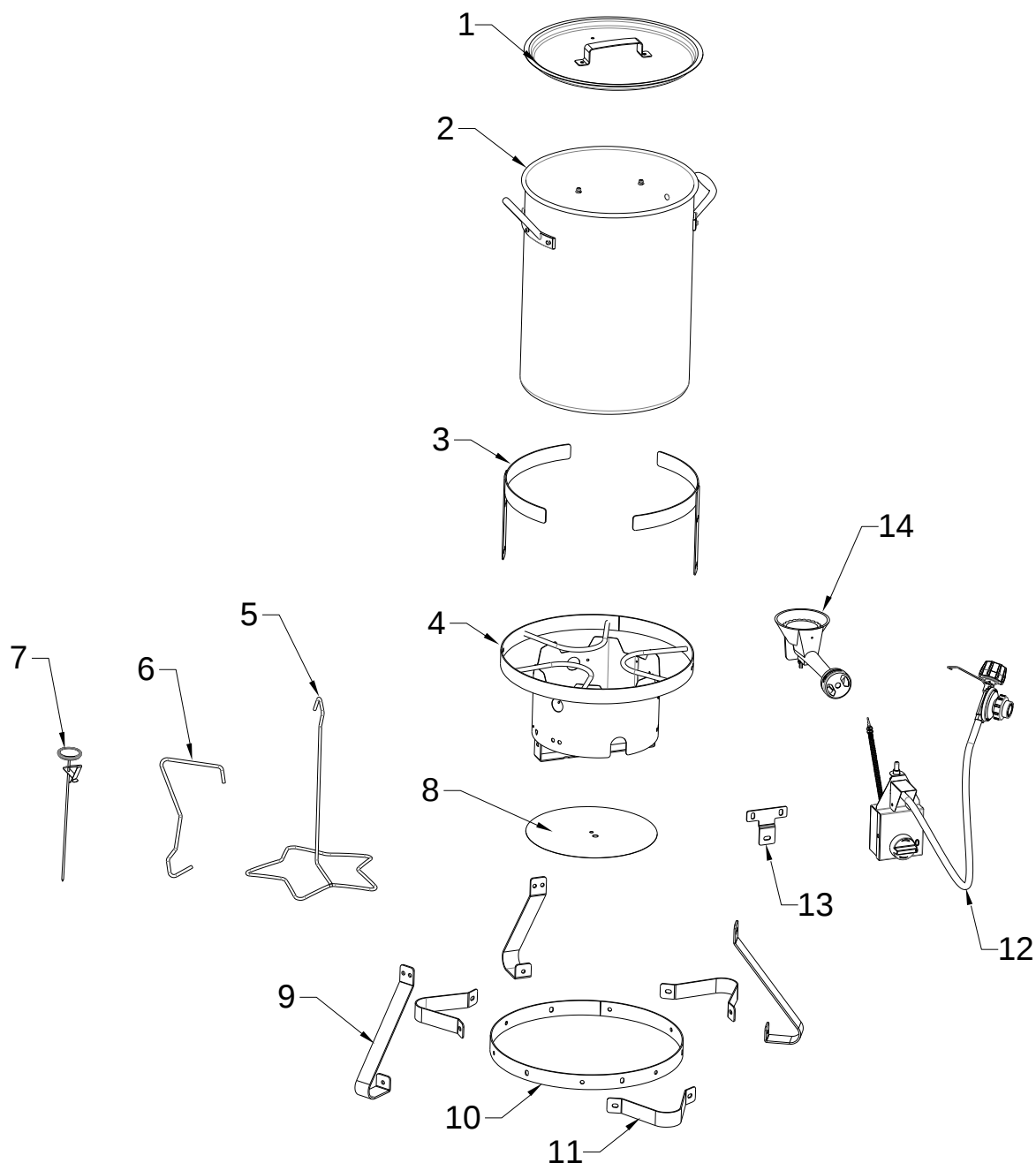
1. El gas se puede oler junto con las llamas del quemador que aparecen amarillas.
2. El aparato no alcanza la temperatura.
3. El aparato se calienta de manera desigual.
4. Los quemadores hacen ruidos de explosión.

Solución de Problemas

Problema	Qué Hacer
El aparato no enciende	• Verifique si el cilindro de propano líquido está vacío. • Verifique los puertos de los quemadores por cualquier bloqueo. Use un cepillo de alambre suave para despejar los puertos tapados. • Verifique que el orificio de gas en el quemador no esté obstruido. Si el orificio está bloqueado, límpielo con una aguja o un cable delgado. NUNCA UTILICE UN PALILLO DE MADERA. • Verifique si el termopar está ensamblado correctamente. • Compruebe que la perilla del temporizador esté girada a la posición correcta. • Asegúrese de presionar el interruptor de la válvula durante 10-15 segundos.
La llama del quemador es amarilla o naranja y hay olor a gas.	• Busque arañas e insectos. • Llame a nuestro departamento de Servicio al Cliente llamando al U.S.A:1-800-913-8999, de 8 a.m. a 5 p.m. de lunes a viernes
Poco calor con la perilla de control en la posición "HIGH".	1. Asegúrese de que el área de el aparato este libre de polvo. 2. Asegúrese de que el quemador y el orificio estén limpios. 3. Revise si hay arañas o insectos. 4. Hay un suministro de gas suficiente? 5. Se precalentó el aparato durante 15 minutos?

Si el aparato no funciona correctamente, realice cada comprobación de la siguiente lista antes de ponerse en contacto con el servicio al cliente.

Exploded View / Vue éclatée / Vista en Detalle



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our Customer Service Department at U.S.A:1-800-913-8999, 8 a.m. - 5 p.m., PST, Monday-Friday.



Des questions, des problèmes, des pièces manquantes? Avant de retourner l'article au détaillant, communiquez avec le service à la clientèle au U.S.A:1-800-913-8999, entre 8 h et 17 h HNP.



¿Consultas, problemas, piezas que faltan? Antes de regresar al vendedor, comuníquese con nuestro departamento de Servicio al Cliente llamando al U.S.A:1-800-913-8999, de 8 a.m. a 5 p.m. de lunes a viernes.

Replacement Parts

No.	Part (Description)	Warranty coverage	Qty
1	Pot lid assembly	1	1
2	Pot assembly	1	1
3	Pot support arms	1	2
4	Cart assembly	1	1
5	Star turkey lifter	1	1
6	Lift hook	1	1
7	12" Deep fry thermometer	1	1
8	Bottom heat shield	1	1
9	Arc-shaped support leg	1	3
10	Bottom ring	1	1
11	V-shaped support leg	1	3
12	Regulator and safety valve assembly	1	1
13	T-shaped panel	1	1
14	Burner assembly	1	1

Pièces de rechange

No.	Partie (Description)	Couverture de garantie	Qty
1	Assemblage du couvercle du pot	1	1
2	Assemblage du pot	1	1
3	Bras de support de pot	1	2
4	Assemblage du chariot	1	1
5	Éleveur de dinde étoile	1	1
6	Crochet de levage	1	1
7	Thermomètre à friture de 12 po	1	1
8	Écran thermique inférieur	1	1
9	Pied de support en forme d'arc	1	3
10	Anneau inférieur	1	1
11	Pied de support en forme de V	1	3
12	Ensemble régulateur et soupape de sécurité	1	1
13	Panneau en forme de T	1	1
14	Assemblage du brûleur	1	1

Piezas de Repuesto

No.	Parte (Descripcion)	Cobertura de la garantía	Qty
1	Conjunto de tapa de olla	1	1
2	Olla	1	1
3	Brazos de soporte para olla	1	2
4	Montaje del carro	1	1
5	Levantador de pavo estrella	1	1
6	Gancho de elevación	1	1
7	Termómetro de 12" para freír	1	1
8	Escudo térmico inferior	1	1
9	Pata de apoyo en forma de arco	1	3
10	Anillo inferior	1	1
11	Pata de apoyo en forma de V	1	3
12	Conjunto de regulador y válvula de seguridad	1	1
13	Panel en forma de T	1	1
14	Montaje del quemador	1	1

Limited Warranty

Nexgrill warrants to the original consumer-purchaser only that this product (*Model #840-0005*) 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:** 1-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 discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration 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 labor 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 U.S.A:1-800-913-8999, 8 a.m. - 5 p.m., PST, Monday-Friday.

Garantie limitée

Le fabricant garantit au premier acheteur-consommateur seulement que ce produit (modèle n° 840-0005) 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 1 an.

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 compromet 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 code 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 aux États-Unis ou au 1-800-648-5864 au Canada, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique) en semaine. Service en français, en anglais et en espagnol.

Garantía Limitada

Nexgrill garantiza solamente al consumidor-comprador original de este producto (Modelo No. 840-0005) que el mismo estará libre de defectos en los materiales y la mano de obra después del ensamblaje correcto y bajo uso normal y razonable en el hogar, durante los períodos indicados a continuación, a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho de exigir evidencia fotográfica del daño o la devolución de las piezas defectuosas con los gastos por envío y/o flete prepagados por el consumidor, para su revisión y examen.

Quemador: Garantía LIMITADA de 1 año contra perforaciones,

Todas las otras piezas: Garantía LIMITADA de 1 año (incluye, pero sin limitación, válvulas, marco, alojamiento, carro, panel de control, encendedor, regulador, mangueras); no cubre desportilladuras, corrosión en la superficie agrietada, rayones ni óxido.

Una vez que el consumidor provea la prueba de compra como se indica en la presente, el Fabricante reparará o reemplazará las piezas que hayan probado ser defectuosas durante el período cubierto por la garantía. Las piezas necesarias para completar la reparación o el reemplazo se proveerán gratuitamente, excepto por los costos de envío, siempre y cuando el comprador esté dentro del período de la garantía a partir de la fecha de compra original. El comprador-consumidor original será responsable por todos los cargos por envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada es aplicable solamente en los Estados Unidos, está disponible solamente para el dueño original del producto y no es transferible. El fabricante requiere una prueba razonable de la fecha de compra. Por lo tanto, usted deberá conservar su recibo de compra y/o la factura. Si la unidad fue recibida como regalo, solicite a la persona que le hizo el regalo que envíe el recibo en su nombre a la dirección que aparece debajo. Las piezas defectuosas o faltantes que estén cubiertas por esta garantía limitada no serán reemplazadas sin el registro o la prueba de compra. Esta garantía limitada se aplica SOLAMENTE a la funcionalidad del producto y no cubre problemas estéticos tales como rayones, abolladuras, corrosión o decoloración ocasionada por el calor, los limpiadores abrasivos y químicos o cualquier herramienta usada en el ensamblaje o la instalación del aparato, óxido de la superficie o decoloración de las superficies de acero inoxidable. El óxido, la corrosión o las desportilladuras de la pintura en polvo de la superficie en las piezas de metal que no afecten la integridad estructural del producto no se considera un defecto en la mano de obra ni en los materiales, y por lo tanto no están cubiertos bajo esta garantía. Bajo esta garantía limitada, usted no recibirá un reembolso por el costo de cualquier inconveniencia, alimento, herida personal o daño a la propiedad. Si no existe una pieza original de repuesto, se le enviará una pieza de repuesto equivalente. Usted será responsable por todos los cargos por envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ POR LOS SIGUIENTES ARTÍCULOS:

- Visitas de servicio a su hogar.
- Reparaciones cuando su producto se use de un modo diferente al doméstico o residencial normal de una familia.
- Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, falta de mantenimiento/limpieza, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de productos no aprobados por el fabricante.
- Cualquier pérdida de comida debida a la falla del producto.
- Costos de piezas de repuesto o gastos de reparación para unidades que se empleen fuera de los Estados Unidos o Canadá.
- Recogida y entrega de su producto.
- Cargos por envío o cargos por procesamiento de fotos enviadas como documentación.
- Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el producto.
- La remoción y/o reinstalación del producto.
- Costos por transporte, común o acelerado, para las piezas de repuesto bajo garantía o sin garantía.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

La reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas será su único recurso bajo los términos de esta garantía limitada. El fabricante no será responsable por cualquier daño consecuente o incidental que surja del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita que sea aplicable, ni por la falla o daños ocasionados por actos fortuitos, el cuidado y mantenimiento inadecuados, incendios ocasionados por grasa, accidentes, alteraciones, el reemplazo de piezas por parte de alguien que no sea el Fabricante, uso indebido, transporte, uso comercial, abuso, medioambientes hostiles (inclemencias del tiempo, catástrofes naturales, manipulación por parte de animales), instalación incorrecta o instalación que no esté de acuerdo con los códigos locales o las instrucciones impresas por el fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA OTORGADA POR EL FABRICANTE. NO EXISTIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA POR PARTE DEL FABRICANTE CON RESPECTO AL DESEMPEÑO SEGÚN LA ESPECIFICACIÓN O LA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO, EN DONDE SEA QUE APAREZCA, EXCEPTO EN LA MEDIDA EN QUE SE HA INDICADO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. TODA PROTECCIÓN POR GARANTÍAS IMPLÍCITAS QUE SURJA BAJO LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO O USO EN PARTICULAR, ESTARÁ LIMITADA EN SU DURACIÓN A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el establecimiento minorista que venda este producto, tendrán ninguna autoridad para hacer garantías adicionales o para prometer recursos adicionales a los establecidos anteriormente o en contra de los mismos. En todo caso, la máxima responsabilidad del fabricante no excederá del precio documentado por la compra del producto pagado por el consumidor original. Esta garantía se aplica solamente para las unidades compradas a un minorista o revendedor autorizado.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones o exclusiones indicadas anteriormente pueden no aplicarse en su caso; esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos según se indica en la presente. Es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro.

En caso de que quiera que se cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en la presente garantía limitada, escriba a:

**Atención al cliente de Nexgrill
14050 Laurelwood PI
Chino, CA 91710**

Puede solicitar devoluciones, ordenar repuestos, realizar preguntas generales y obtener ayuda sobre localización y resolución de problemas comunicándose llame al Departamento de Servicio al Cliente llamando al U.S.A:1-800-913-8999, de 8 a.m. a 5 p.m. de lunes a viernes.

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE
PÁGINA DEJADA EN BLANCO INTENCIONALMENTE

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE
PÁGINA DEJADA EN BLANCO INTENCIONALMENTE



©2020 NEXGRILL INDUSTRIES, INC.
CHINO, CA. 91710
WWW.NEXGRILL.COM
1-800-913-8999