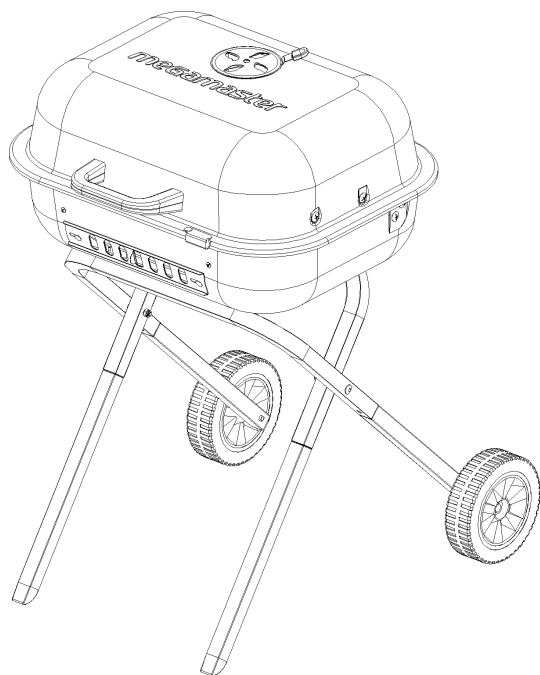


megamaster™

OWNER'S GUIDE GUÍA DEL PROPIETARIO GUIDE DU PROPRIÉTAIRE



PORTABLE CHARCOAL GRILL

MODEL #810-0076

GRIL À CHARBON

PORTATIF

MODÈLE 810-0076

PARRILLA DE CARBÓN

PORTÁTIL

MODELO # 810-0076

19001121A0

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY - WARNING:

This product and the fuels used to operate this product (charcoal or wood), and the products of combustion of such fuels, can expose you to chemicals including carbon black, which is known to the state of California to cause cancer, and carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

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

 **RÉSIDENTS DE CALIFORNIE SEULEMENT - AVERTISSEMENT:** Ce produit et les combustibles qui sont utilisés pour son fonctionnement avec le (charbon ou bois) et les produits de combustion comme le fioul peuvent vous exposer à des produits chimiques, tels que le carbone noire, qui est connu par l'état de Californie de causer le cancer et le monoxyde de carbone qui est connu de l'État de Californie de causer des malformations congénitales ou des danger possible à la reproduction.

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

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE - ADVERTENCIA:

Residentes de california solamente - advertencia: los combustibles usados en equipos para quemar madera o carbón, así como los productos de tal combustión, pueden exponerte a sustancias químicas, entre ellas el negro de humo y el monóxido de carbono, que el Estado de California reconoce como causa, respectivamente, de cáncer y de malformaciones congénitas y otros daños al sistema reproductor. Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov

- 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.
- Keep this manual for future reference.



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our Customer Service Department at U.S.A: 1-855-634-2627, 8 a.m. - 5 p.m., PST, Monday-Friday.

- **Ce manuel d'instructions contient d'importantes informations essentielles à un assemblage approprié et sécuritaire de l'appareil.**
- **Lire et respecter tous les avertissements et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.**
- **Conserver ce manuel à titre de référence ultérieure.**



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: 1-855-634-2627, entre 8 h et 17 h HNP. Assurez-vous d'avoir votre numéro de série en main. Ce numéro se situe à l'intérieur de la porte avant de votre barbecue.

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



¿Consultas, problemas, piezas que faltan? Antes de regresar al vendedor, comuníquese con nuestro departamento de Servicio al Cliente llamando al U.S.A: 1-855-634-2627, de 8 a.m. a 5 p.m. de lunes a viernes. Asegúrese de tener disponible el número de serie, que se encuentra en la parte interna de la puerta frontal de su parrilla.

Table of Contents / Mesures de sécurité / Índice

Safety Instructions.....	3-4	Mesures de Sécurité.....	5-6	Instrucciones de Seguridad.....	7-8
Hardware Package.....	9	Package matériel	9	Paquete de Componentes.....	9
Package Part List.....	10-11	Liste des pièces de l'emballage.....	10-11	Lista de piezas del Paquete.....	10-11
Assembly Instruction.....	12-18	Instructions d'assemblage.....	12-18	Instrucciones de Montaje.....	12-18
Exploded View.....	19	Vue éclatée.....	19	Vista en Detalle.....	19
Parts List.....	20	Liste des Pièces.....	20	Lista de Partes.....	21
Lighting Instruction.....	22	Consignes d'allumage.....	24	Instrucciones de Encendido.....	27
Operating & Cooking instructions.....	23	Consignes d'Opération et de Cuisson.....	25-26	Instrucciones de Operación Y Cocción.....	28
Proper Care & Maintenance.....	29	Nettoyage et Entretien Appropriés.....	29	Cuidado Y Mantenimiento Apropiados.....	29
Ordering Parts.....	30	Commande de Pièces.....	30	Ordenar Repuestos.....	30
Limited Warranty.....	31	Garantie Limitée.....	32	Garantía Limitada.....	33

Safety Instructions

⚠ ATTENTION: This barbecue will become very hot while in use. Do not move it during operation.
Do not use indoors.

⚠ CAUTION: Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting!
WARNING: Keep children and pets away.

⚠ WARNING

Do not burn more than 3 lb (1.4 kg) of briquettes charcoal in this unit at one time. Do not attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids. Keep a fire extinguisher nearby at all times.

This grill is for outdoor use only, in well-ventilated areas.

The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble and safely operate this unit.

Use caution when lifting and moving the unit to avoid back strain or back injury. Do not move the unit while it is in use.

DO NOT operate the unit near or under flammable or combustible materials such as decks, porches or carports. A minimum clearance of 36 in. (91cm) is required from all combustible materials. DO NOT operate the unit under overhead construction or combustible materials.

⚠ WARNING

This product is not to be used as a heater.

Operate the unit on a stable, level, non-flammable surface such as asphalt, concrete or solid ground. DO NOT operate the unit on flammable material such as carpet or a wood deck.

Use caution when assembling and operating this unit to avoid cuts and scrapes from edges.

DO NOT use this product in a manner other than its intended purpose. It is NOT intended for commercial use. It is not intended to be installed or used in or on a recreational vehicle and/or boats.

DO NOT store this unit near gasoline or other combustible liquids or where other combustible vapors may be present.

DO NOT store or operate this product in an area accessible to children or pets.

Store this unit in a dry, protected location.

DO NOT leave the unit unattended while in use.

DO NOT leave hot ashes unattended until the grill cools completely.

DO NOT move the unit while in use or while ashes are still hot. Allow the unit to cool completely before moving or storing.

DO NOT close hood on flaming charcoal. If closed and re-opened, the flames could leap out and burn.

NEVER use gasoline or other highly volatile fluids as a starter.

NEVER add gasoline or other highly volatile fluids to already hot or warm coals.

Safety Instructions

Always wait for any charcoal flames to subside before placing food on cooking grid. Dispose of cold ashes by wrapping them in a heavy-duty aluminum foil and placing in a noncombustible container. Make sure that there are no other combustible materials in or near the container.

Allow the unit to cool completely before conducting any routine cleaning or maintenance.

⚠ Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

⚠ Your grill will be very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing, lid or any other grill parts while the grill is in operation, or until the charcoal grill has cooled down after use.

Mesures de sécurité

⚠ ATTENTION : Ce gril chauffe beaucoup pendant son utilisation. Ne pas le déplacer pendant qu'il fonctionne.

Ne pas utiliser à l'intérieur.

⚠ MISE EN GARDE : Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ni de liquides semblables pour allumer ou réallumer le gril.

AVERTISSEMENT : Garder loins des enfants et des animaux

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas brûler plus de 1,4 kg (3 lb) de briquettes de charbon dans cette unité en une seule fois.

Toujours avoir un extincteur à disposition dans les environs.

Ce gril doit être utilisé à l'extérieur uniquement dans des zones bien ventilées.

Un utilisateur en état d'ébriété, drogué ou prenant des médicaments sous ordonnance n'est pas en mesure d'assembler l'unité correctement et en toute sécurité.

Prendre toutes les précautions nécessaires lors du soulèvement et déplacement de l'unité pour ne pas se heurter le dos ou souffrir de douleurs dorsales.

Ne pas déplacer l'unité pendant qu'elle est en marche.

NE PAS faire fonctionner l'unité près ou sous des matériaux inflammables ou combustibles, tels que plates-formes, porches, abris à voitures. Une distance minimum de 91cm (36 po.) et recommandée loin des matériaux combustibles. **NE PAS** utiliser l'unité sous des constructions recouvertes.

⚠ AVERTISSEMENT

Ce produit ne doit pas être utilisé en guise d'élément chauffant.

Utiliser l'unité sur une surface inflammable, à niveau, stable, telle qu'asphalte, béton ou sol ferme. **NE PAS** utiliser l'unité sur un matériau inflammable, tel qu'une moquette ou une plate-forme en bois.

Prendre toutes les précautions nécessaires lors de l'assemblage et de l'utilisation de cette unité pour ne pas se couper et s'égratigner sur les bords.

NE PAS utiliser ce produit de toute autre manière que l'objectif pour lequel il a été conçu. Ce produit **N'EST PAS** destiné à un usage commercial. Il ne doit pas être installé ni utilisé dans ou sur un véhicule récréatif ou des bateaux.

NE PAS stocker cette unité près d'essence ou autres combustibles liquides ni près de vapeurs combustibles.

NE PAS stocker ni utiliser ce produit dans une zone accessible aux enfants ou animaux domestiques. Stockez cette unité dans un endroit sec et protégé.

NE PAS laisser l'unité sans surveillance pendant son utilisation.

Ne pas laisser de cendres chaudes sans surveillance tant que le gril n'a pas totalement refroidi.

NE PAS déplacer l'unité pendant son utilisation ou pendant que les cendres sont encore chaudes. Attendre que l'unité ait refroidi complètement avant de la déplacer ou de la ranger.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser d'essence ni d'autres fluides très volatiles pour l'allumage. Toujours attendre que les flammes du charbon se soient calmées avant de placer la nourriture sur la grille de cuisson.

Pour jeter les cendres froides, les envelopper dans une feuille en aluminium et la placer dans un conteneur non combustible. S'assurer qu'il n'y a pas d'autres matériaux combustibles dans ou près du conteneur.

Attendre que l'unité ait refroidi complètement avant toute opération régulière de nettoyage ou de maintenance.

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

 Votre gril deviendra très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de l'aire de cuisson pendant l'utilisation de votre gril. Ne touchez pas aux surfaces de cuisson, au boîtier du gril, au couvercle ou à toute autre pièce pendant l'utilisation du gril et tant qu'il n'a pas refroidi après l'usage.0

Instrucciones de seguridad

⚠ ATENCIÓN: Este asador puede ponerse muy caliente cuando se usa. No lo mueva mientras esté en funcionamiento.
No utilizar en lugares cerrados.

⚠ PRECAUCIÓN: ¡No use alcohol, gasolina o líquidos semejantes para encender o reencender la parrilla!
ADVERTENCIA: Mantenga alejados a niños y mascotas.

⚠ ADVERTENCIA

No queme más de 3 lb (1.4 kg) de briquetas de carbón en esta unidad a la vez. Siempre tenga un extinguidor de fuego cerca.

La parrilla es sólo para uso al aire libre, en áreas bien ventiladas.

El consumo de alcohol o fármacos prescritos o no prescritos puede reducir la capacidad del usuario para armar esta unidad correctamente y para utilizarla de manera segura.

Tenga cuidado al levantar o al mover la unidad para así evitar lesiones o daño en la espalda. No mueva la unidad mientras esté en uso.

NO utilice la unidad cerca o debajo de materiales inflamables o combustibles tales como cubiertas, porches o cocheras. Se requiere un espacio mínimo de 36 pulgadas (91 cm) de cualquier material combustible. NO utilice esta unidad sobre construcciones o materiales combustibles.

⚠ ADVERTENCIA

Este producto no debe utilizarse como calentador.

Utilice esta unidad sobre una superficie estable, plana y no inflamable, tal como asfalto, concreto o suelo sólido. NO utilice esta unidad sobre un material inflamable tal como una alfombra o piso de madera.

Tenga cuidado al armar y al utilizar esta unidad para no cortarse ni rasparse con los bordes.

NO utilice este producto con otro fin que no sea aquel para el que fue diseñado. El presente producto no tiene un fin comercial. No debe instalarse o utilizarse dentro o sobre vehículos y/o barcos recreacionales.

NO guarde esta unidad cerca de gasolina o de cualquier otro líquido combustible o donde puedan haber otros vapores combustibles.

NO guarde ni utilice este producto en lugares a los que tengan acceso niños o mascotas. Guarde esta unidad en un lugar seco y protegido.

NO descuide la unidad mientras la esté utilizando.

PRESTE ATENCIÓN a las cenizas calientes hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.

NO mueva la unidad mientras la esté utilizando o mientras las cenizas aún estén calientes. Antes de mover o guardar la unidad, espere a que se enfríe por completo.

JAMÁS utilice combustible u otros fluidos altamente volátiles para encender el fuego.

Antes de colocar alimentos sobre la rejilla de cocción, espere a que se hayan apagado todas las llamas del carbón.

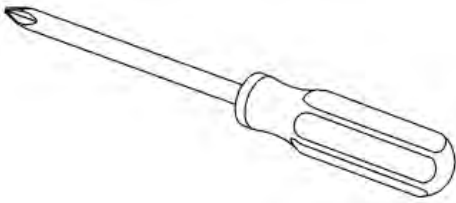
Para deshacerse de las cenizas frías, envuélvalas en papel de aluminio fuerte y colóquelas en un cesto no combustible. Asegúrese de que no haya otros materiales combustibles dentro o cerca del cesto.

Antes de limpiar o realizarle el mantenimiento a la unidad, déjela enfriar por completo.

Instrucciones de seguridad

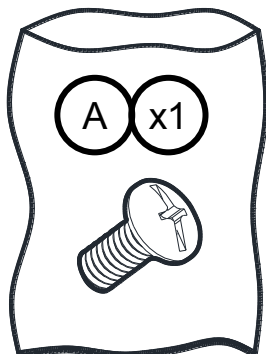
- ⚠ En caso de que estas instrucciones no se cumplieran, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.
- ⚠ Su parrilla llegará a tener una temperatura muy elevada. Nunca se incline sobre el área de cocción mientras use la parrilla. No toque las superficies de cocción, la carcasa de la parrilla, la tapa o cualquier otra pieza de la parrilla mientras esta esté operando o hasta que la parrilla de carbón se haya enfriado luego de usarla.

Tools Needed / Outillage Requis / Herramientas necesarias

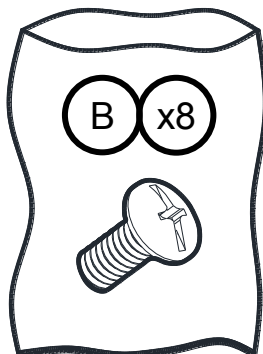


Hardware Package / Package matériel / Paquete de componentes

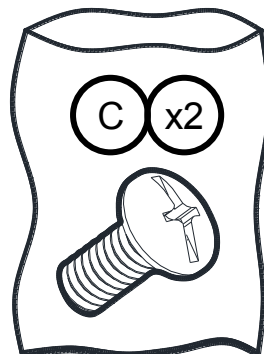
Truss head screw (black)
Vis à tête bombée (noire)
Tornillo de cabeza (negro)
5/32-32 x 25/64"
(M3.96-9.9mm)



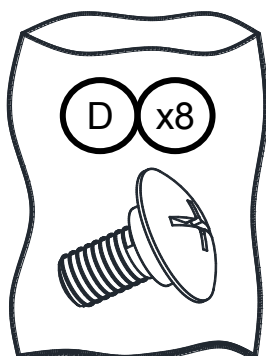
Truss head screw (white)
Vis à tête bombée (blanche)
Tornillo de cabeza (blanco)
5/32-32 x 1/4"
(M3.96-6.3mm)



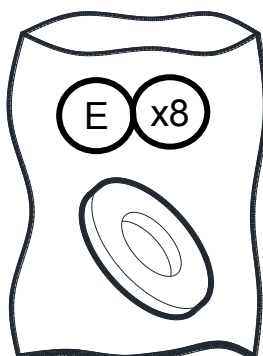
Truss head screw (black)
Vis à tête bombée (noire)
Tornillo de cabeza (negro)
W1/4-20x1/2"
(M6.35-12.7mm)



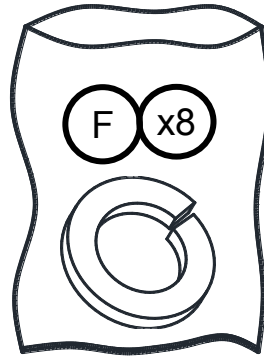
Truss head stepped screw
(white)
Vis à tête bombée (blanche)
Tornillo escalonado de
cabeza alomada (blanco)
1/4"(M6.35)



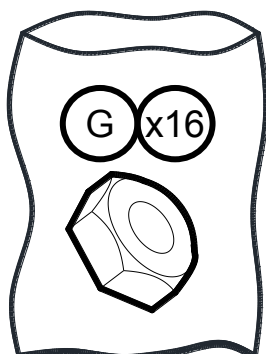
Flat Washer (white)
Rondelle plate (blanche)
Tornillo de Arandela plana
(blanca)
1/4"(M6.35)



Spring washer (white)
Rondelle élastique (blanche)
Arandela elástica (blanca)
1/4"(M6.35)

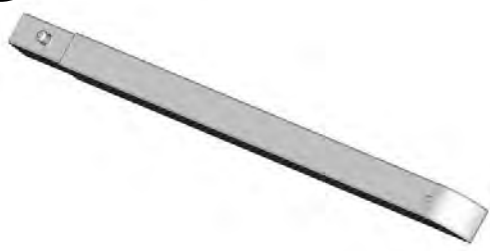


Nut
Tuerca
Écrou
1/4"(M6.35)



Package parts List / Liste des pièces de l'emballage / Lista de piezas del paquete

1 (x2)



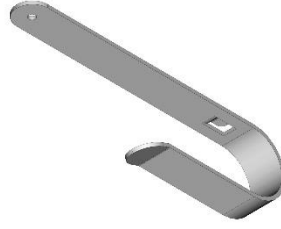
2 (x2)



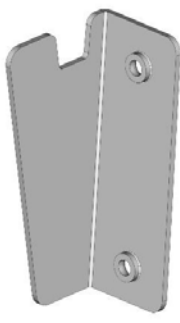
3



4



5 (x2)



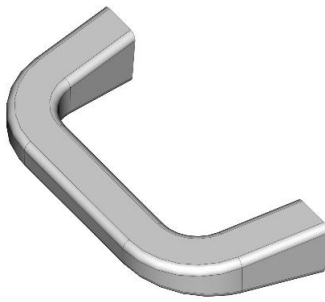
6 (x2)



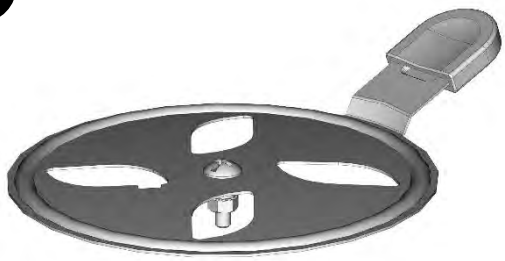
7



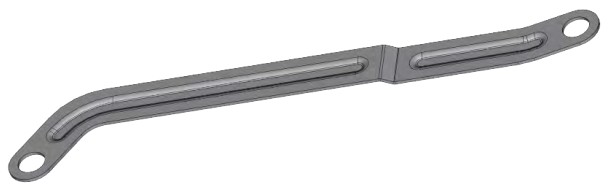
8



9



10



11



12



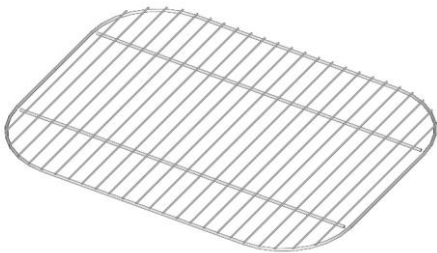
13

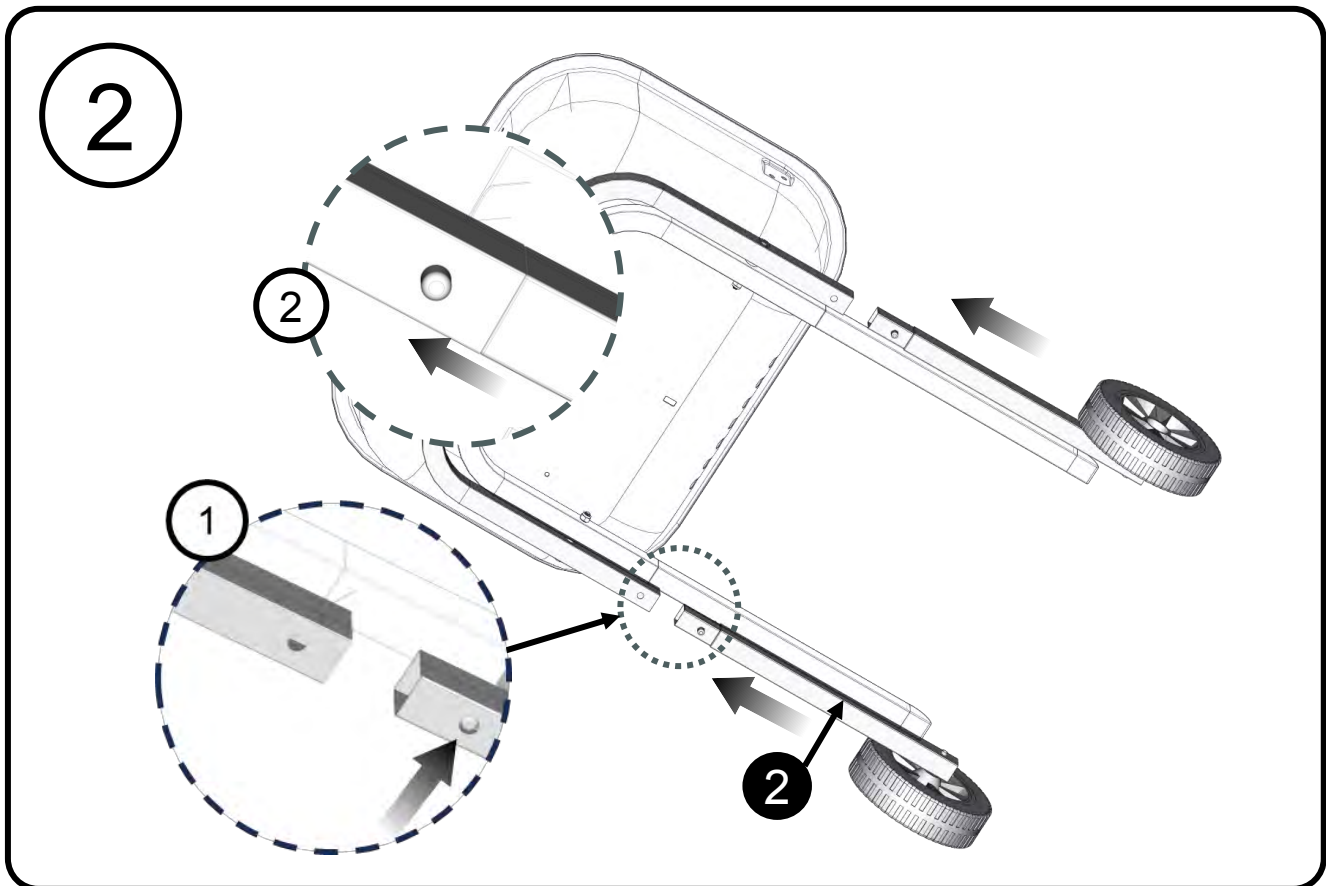
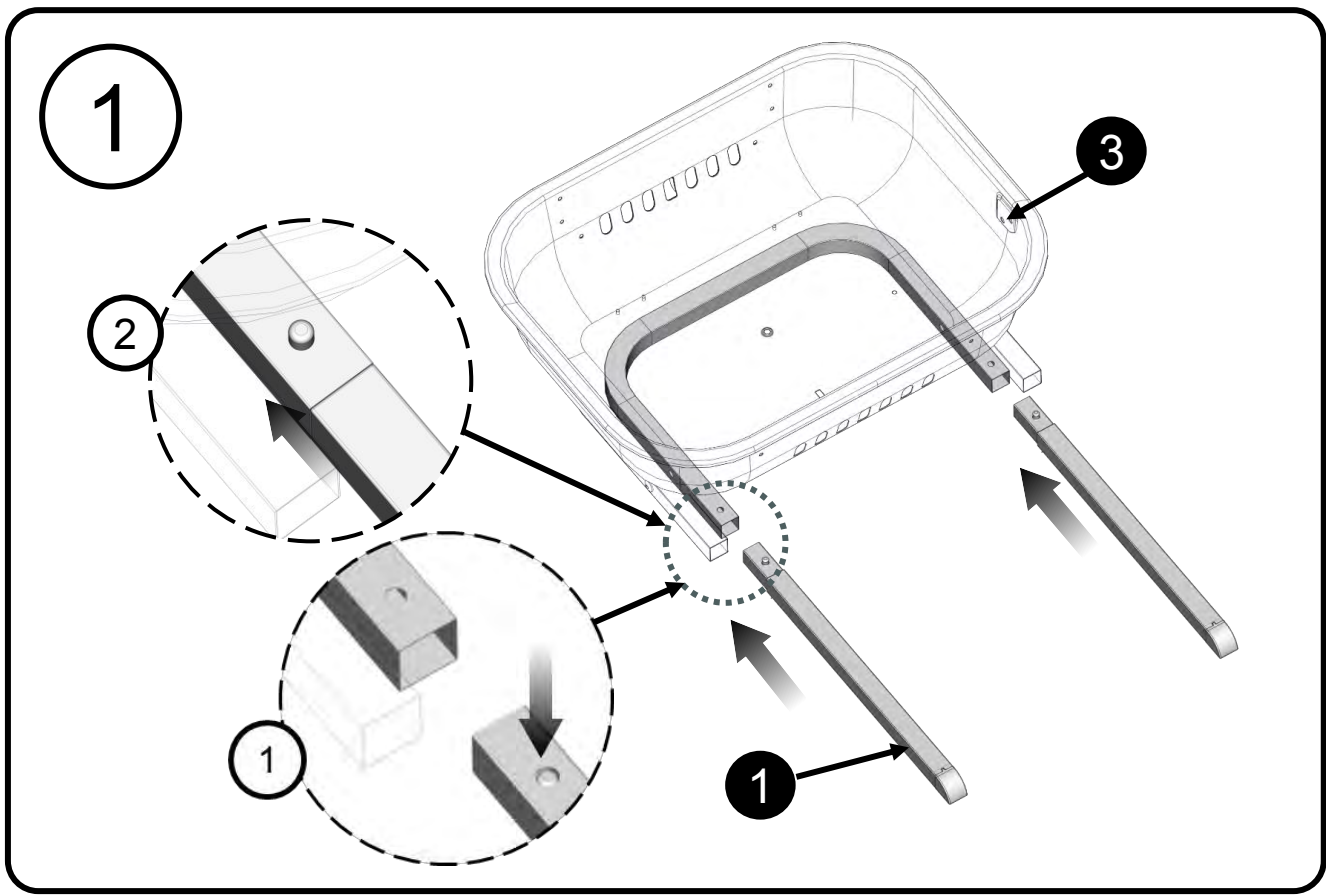


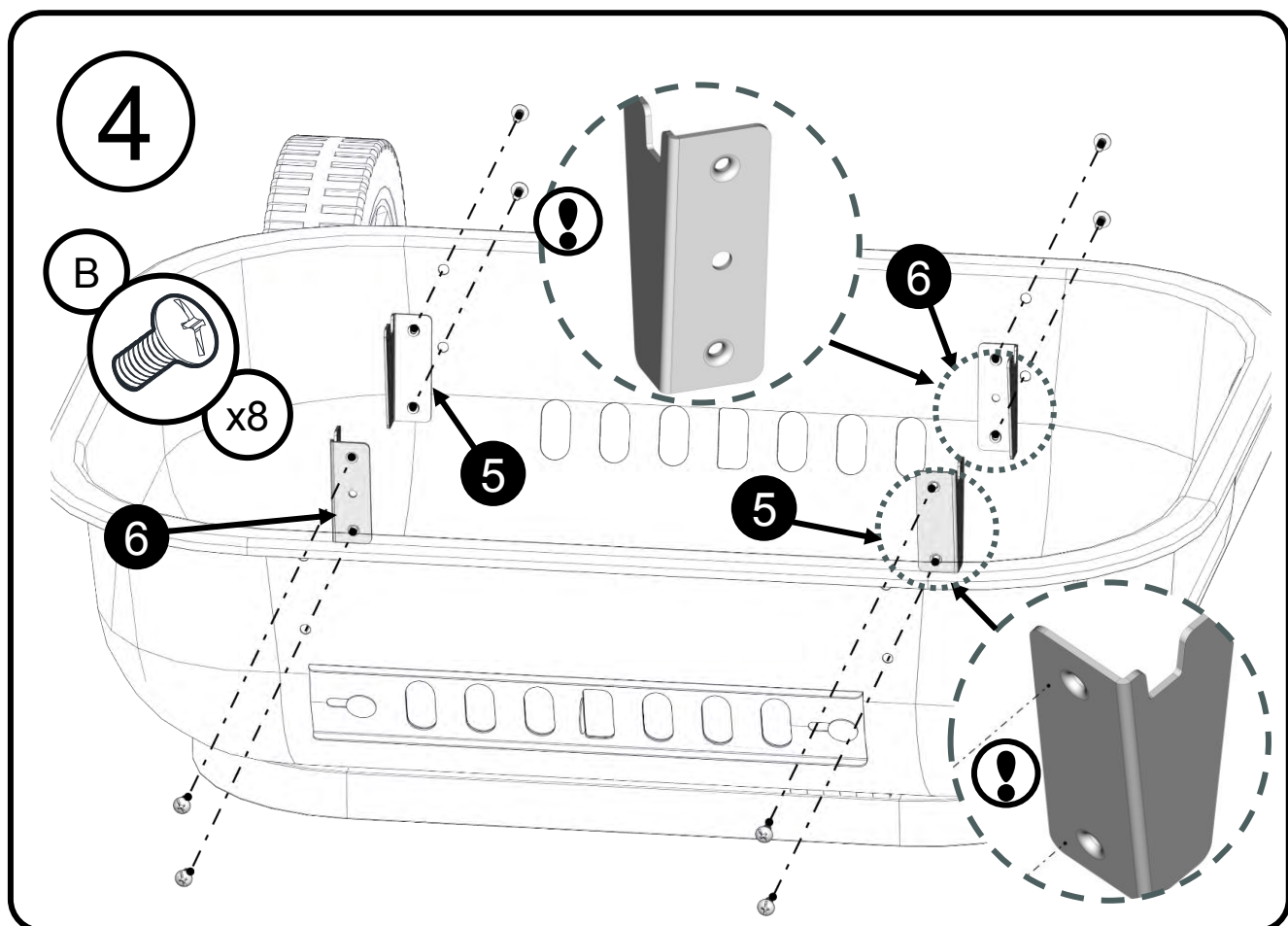
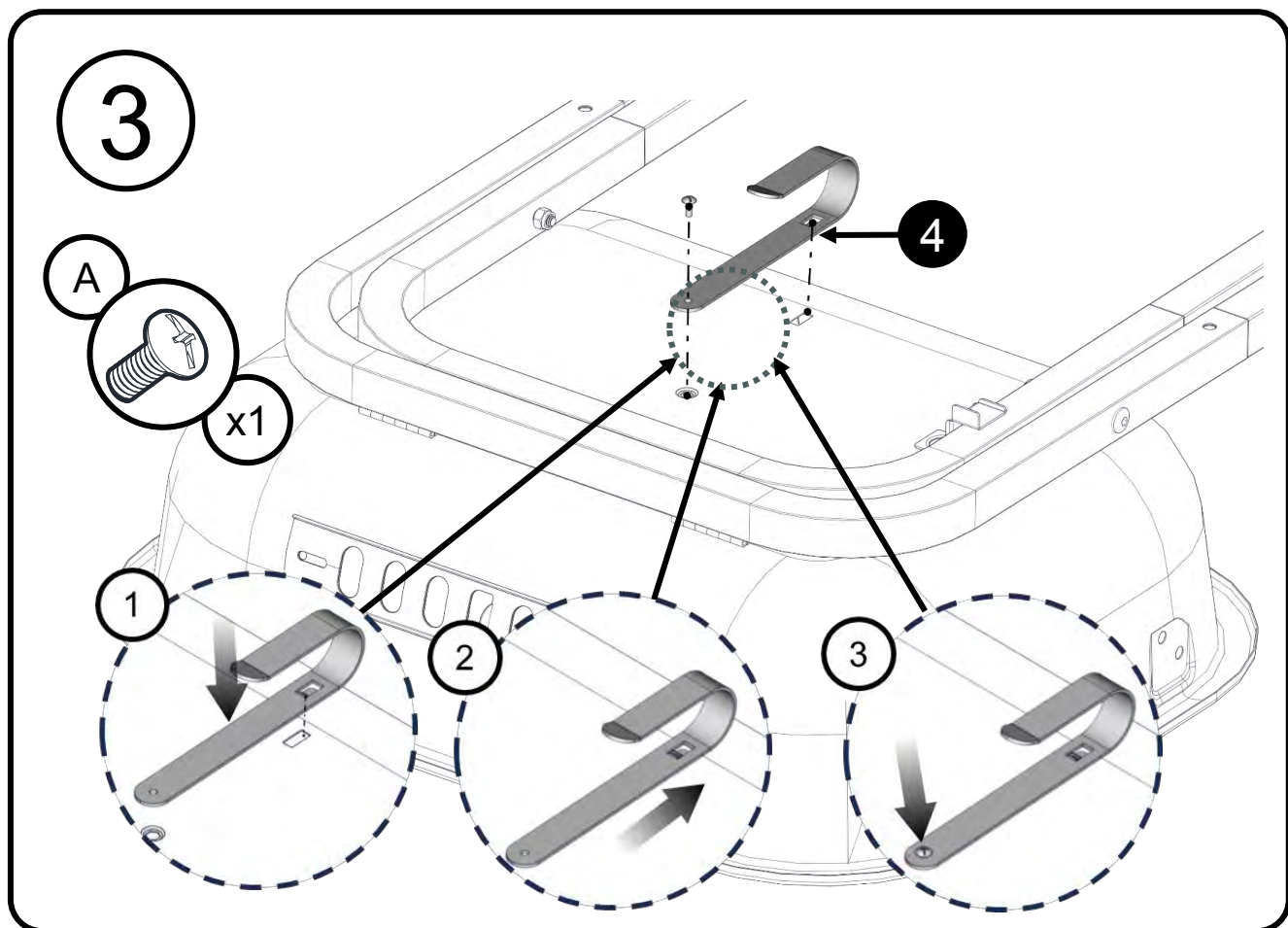
14

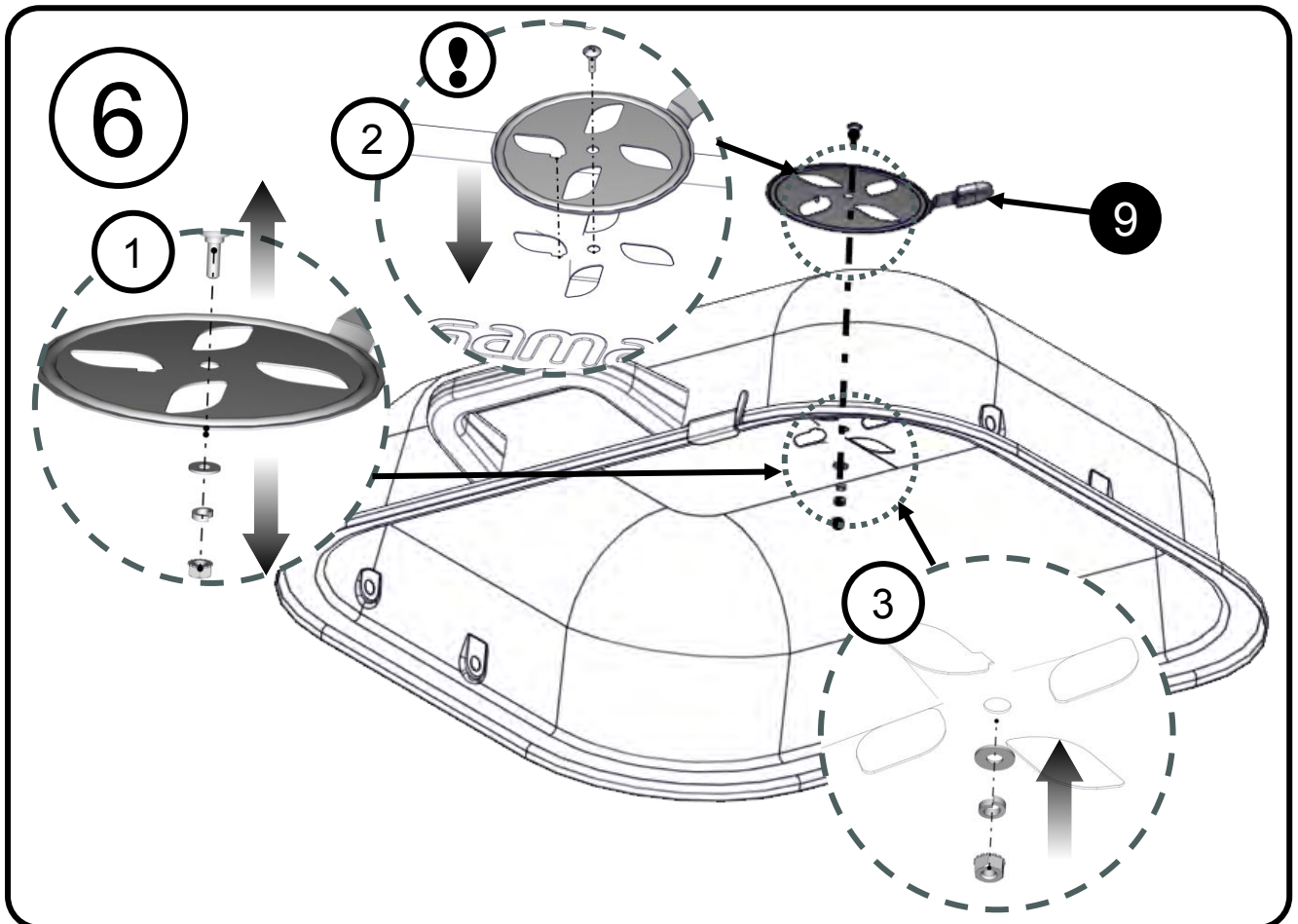
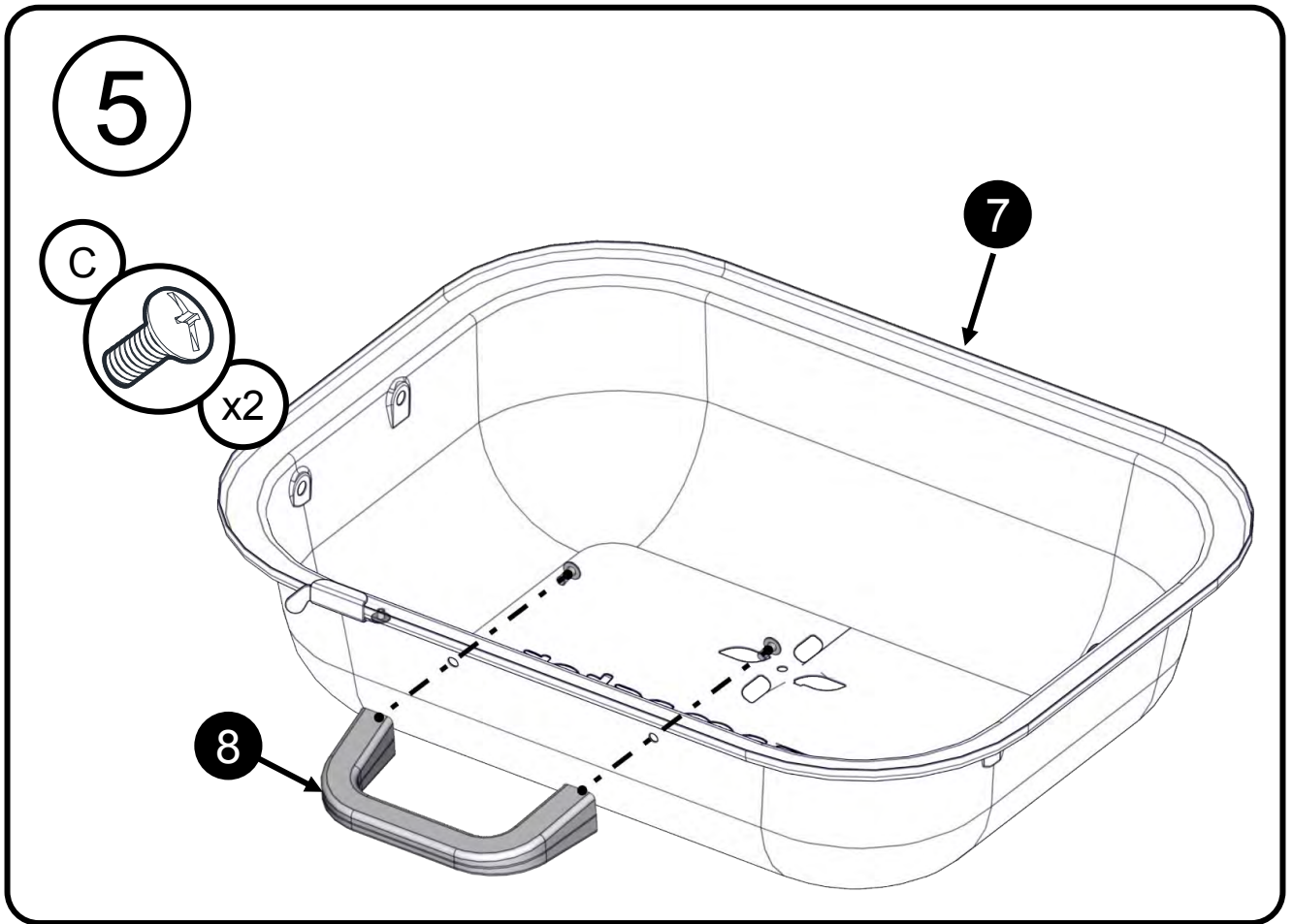


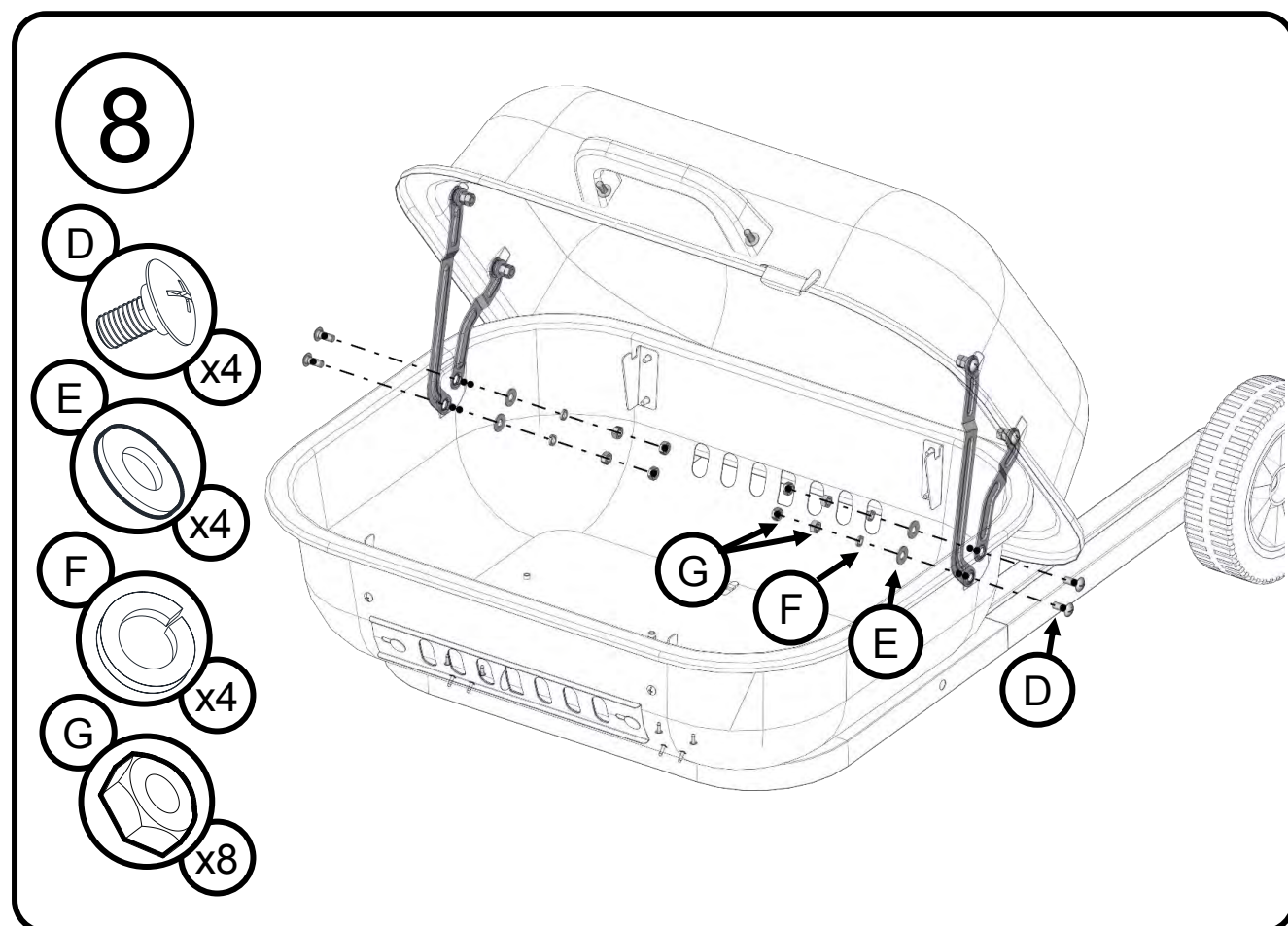
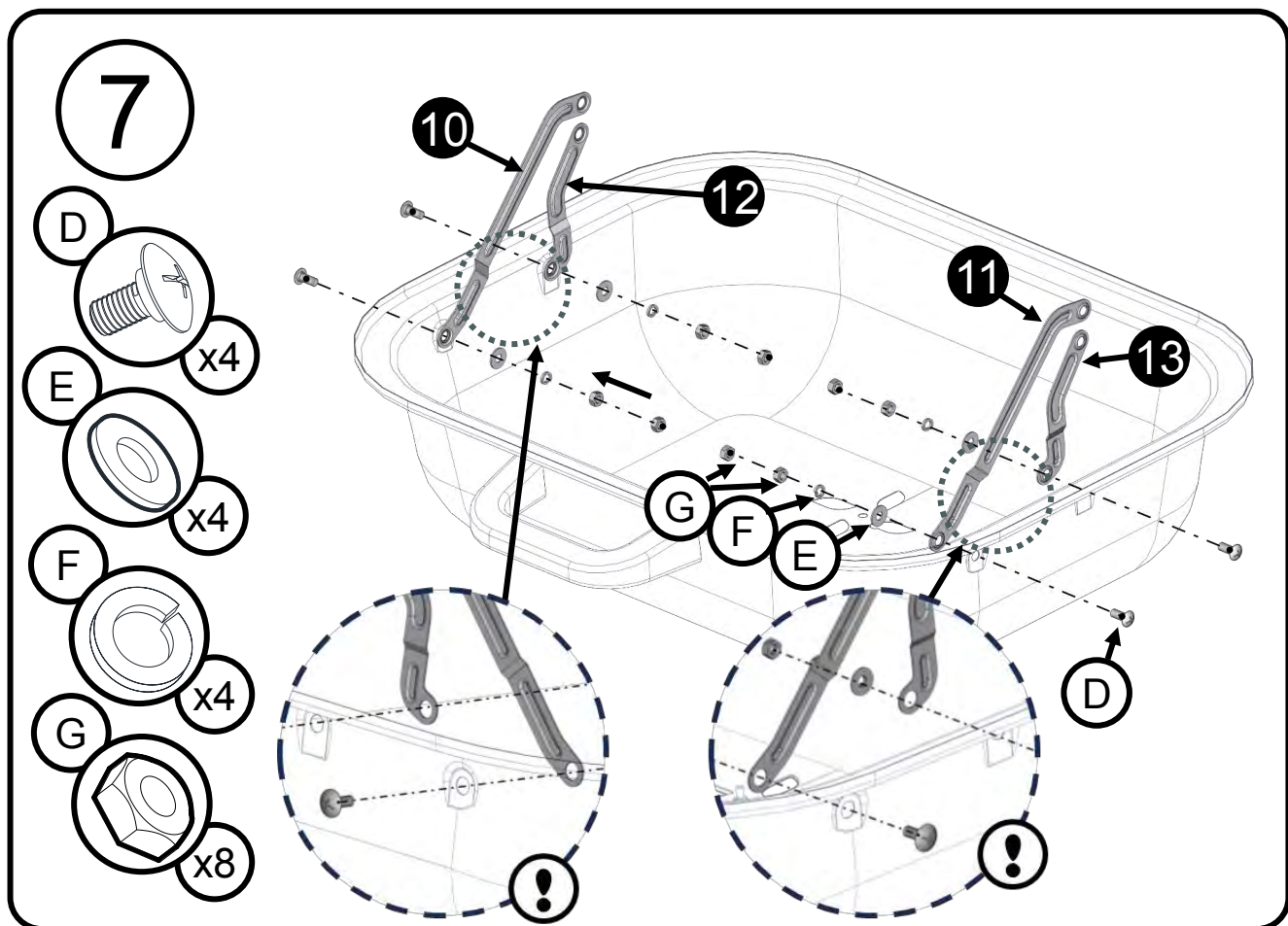
15



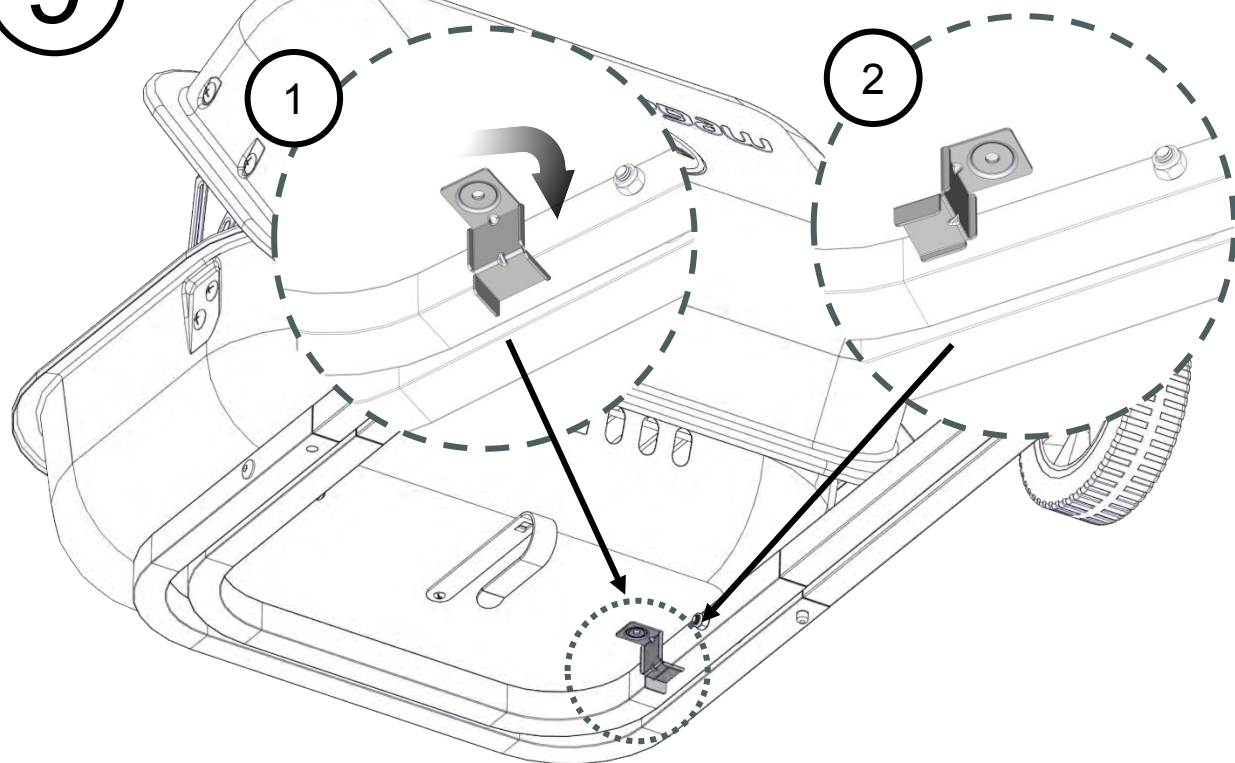




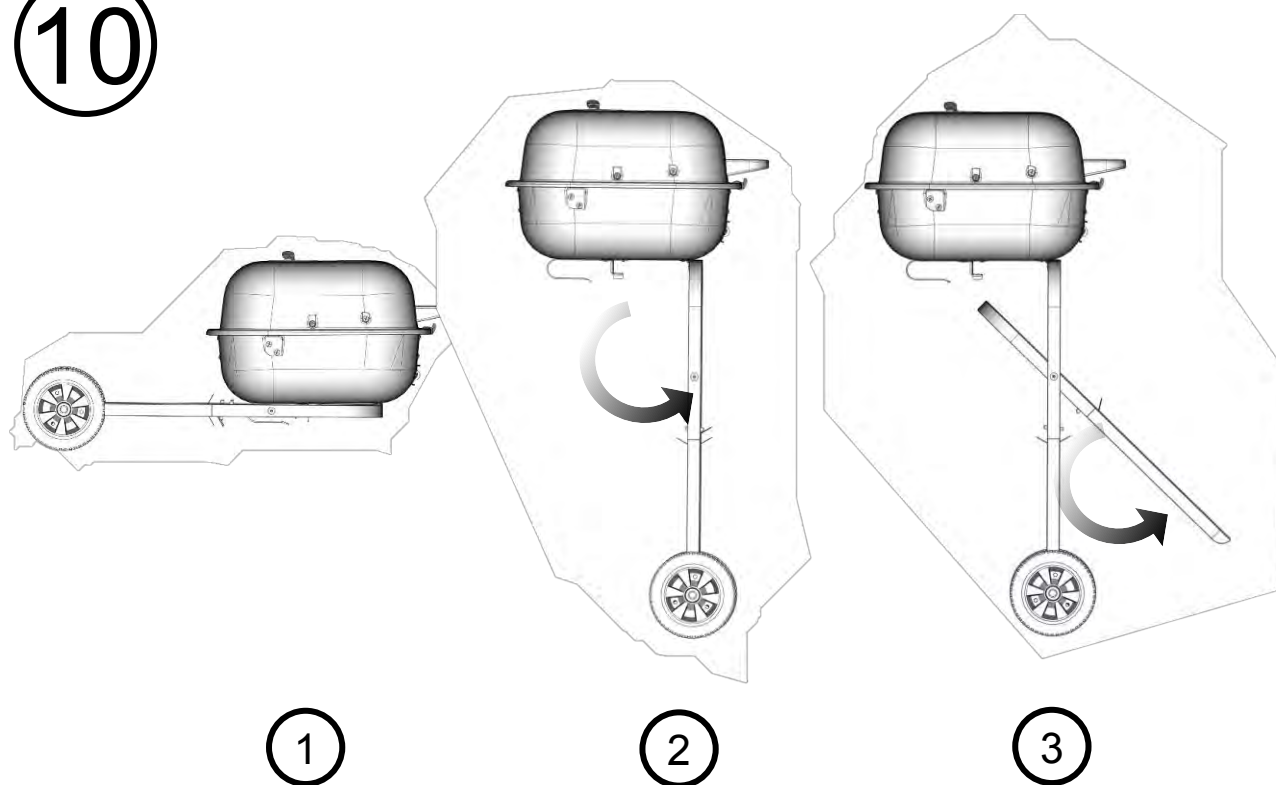




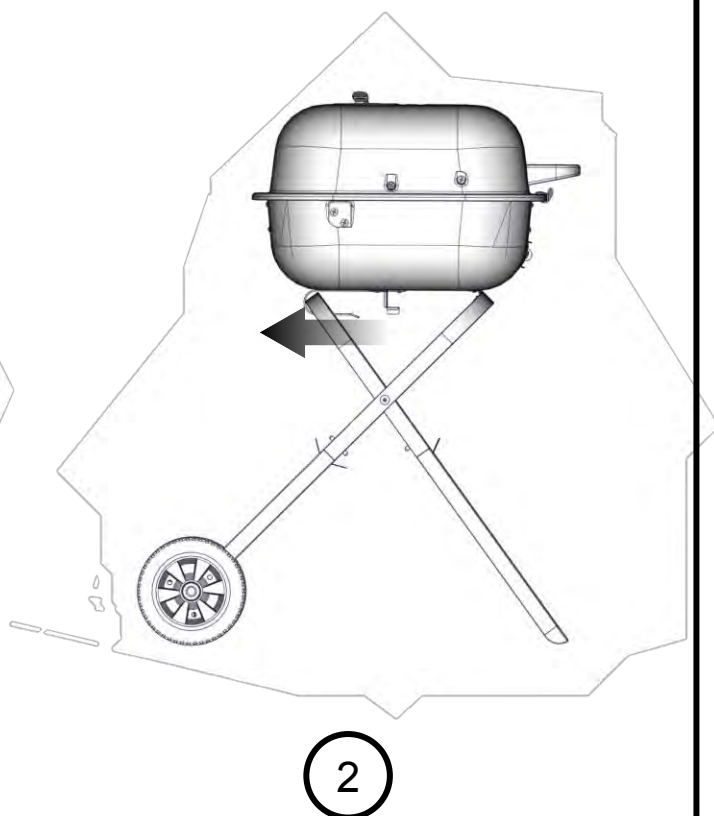
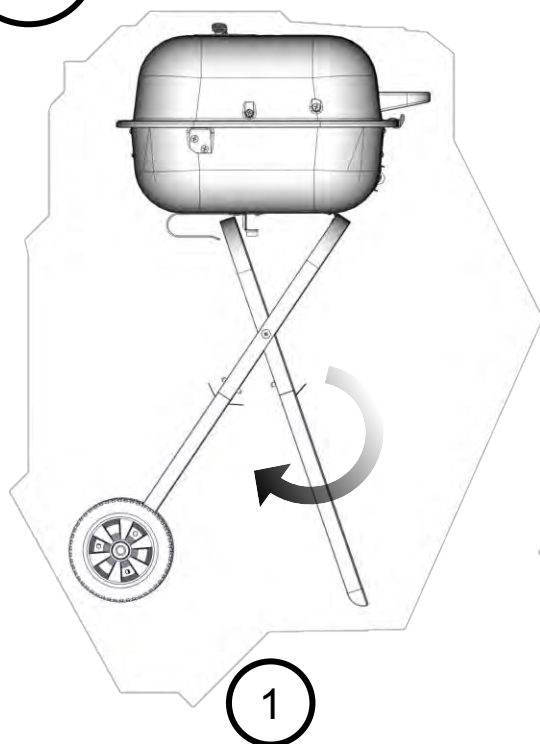
9



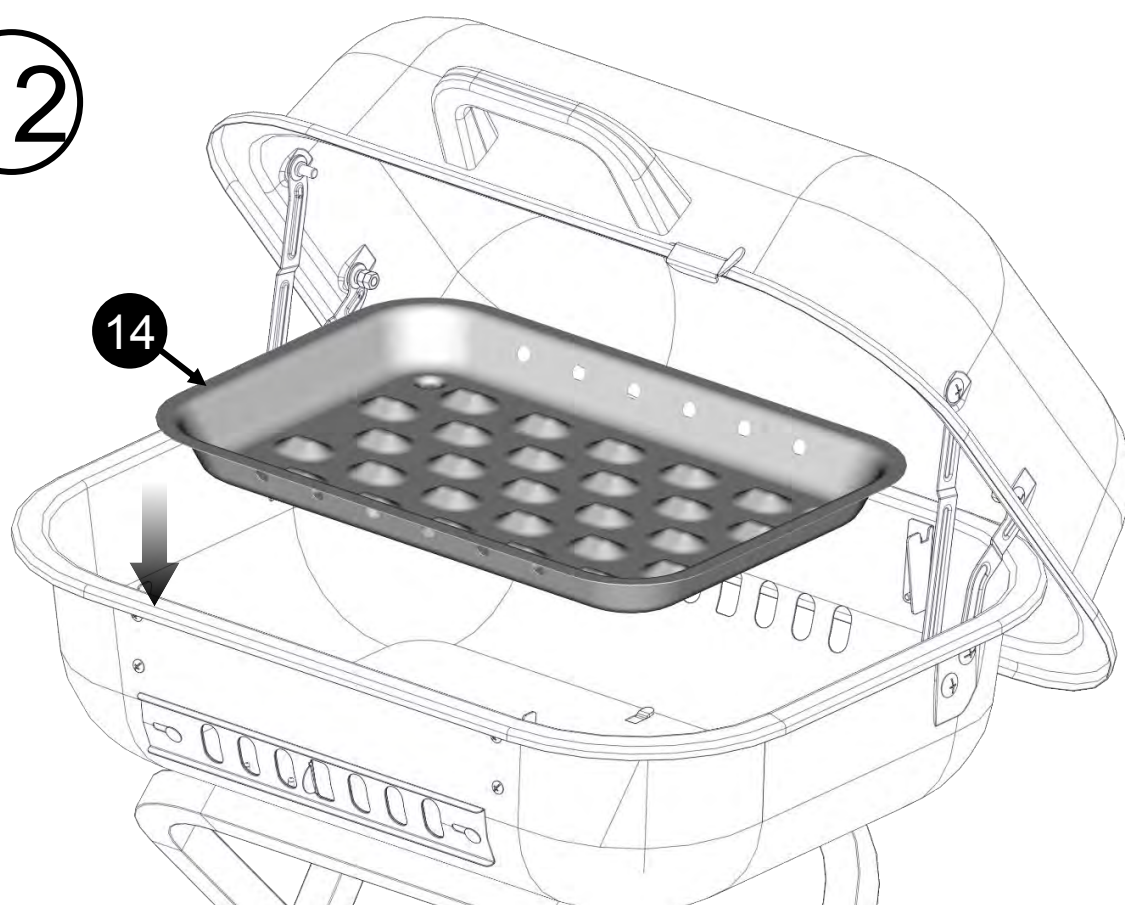
10



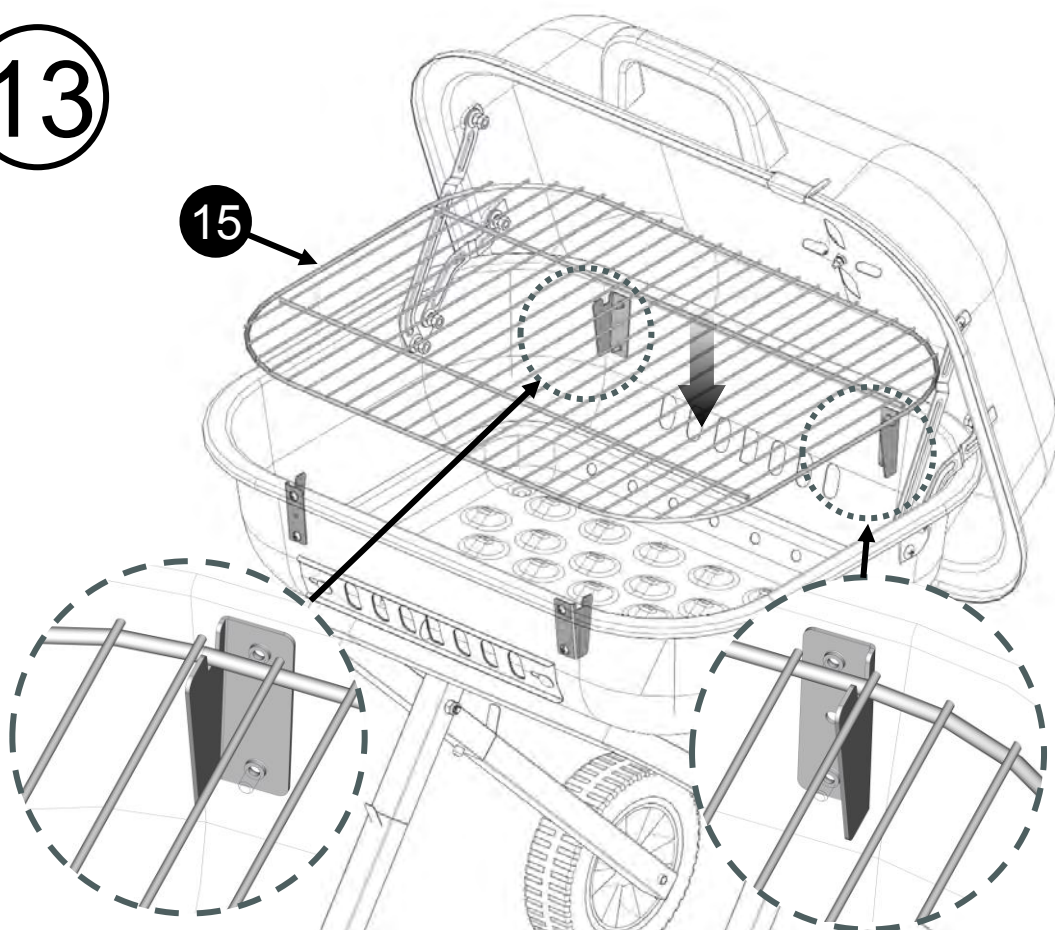
11



12



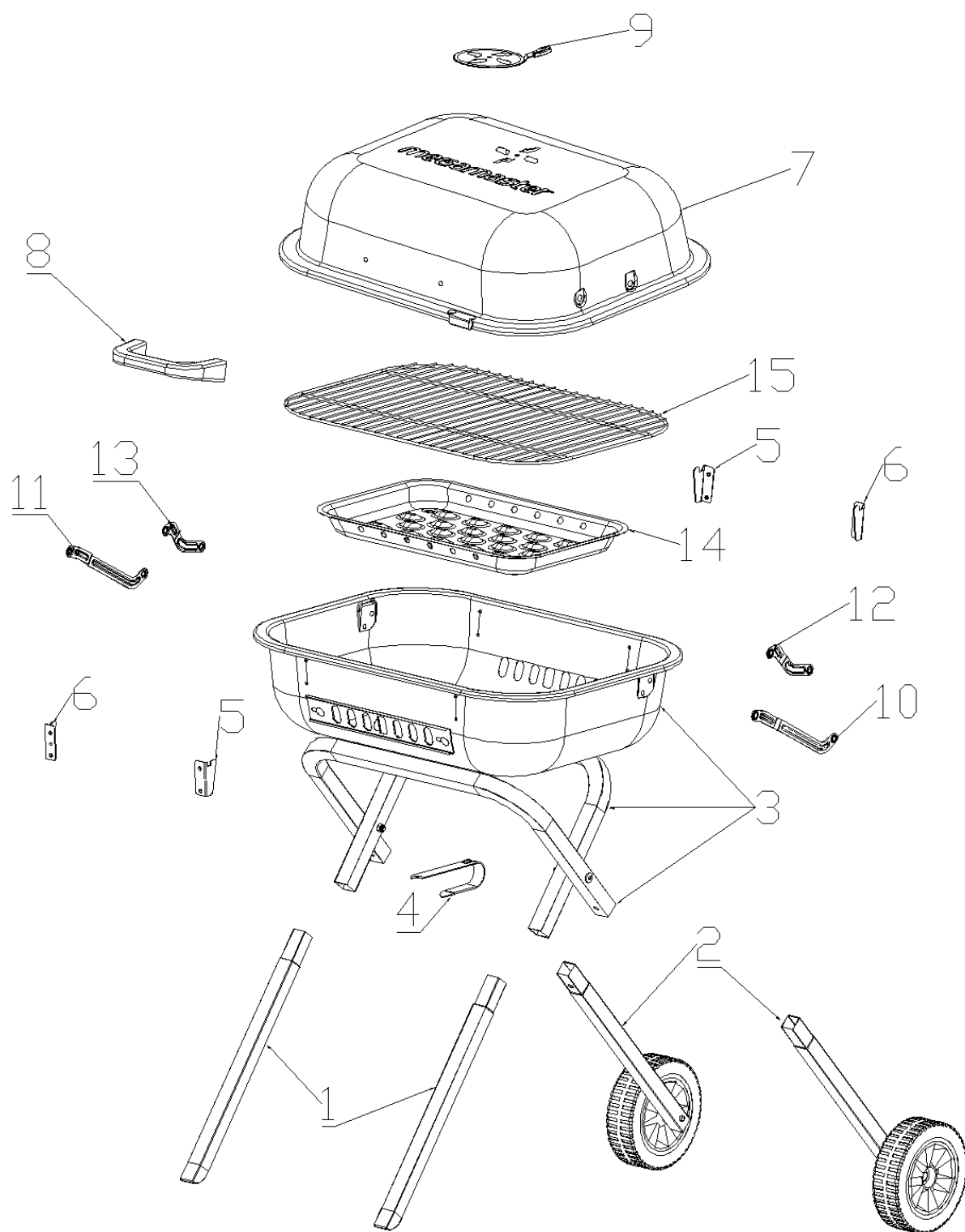
13



14



Exploded View / Vue éclatée / Vista en Detalle



Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage	Qty.	No.	Part (Description)	Warranty coverage	Qty.
1	Front Leg - Bottom	1	2	10	Lid Hinge, Right-Long	1	1
2	Rear Leg - Bottom	1	2	11	Lid Hinge, Left-Long	1	1
3	Firebox with leg assembly	1	1	12	Lid Hinge, Right-Short	1	1
4	Leg stop support plate	1	1	13	Lid Hinge, Left-Short	1	1
5	Cooking grid support bracket-A	1	2	14	Charcoal pan	1	1
6	Cooking grid support bracket-B	1	2	15	Cooking grid	1	1
7	Lid	1	1		Manual		1
8	Lid handle	1	1		Hardware pack		1
9	Lid Exhaust Damper assembly	1	1				

Liste des pieces

No.	Part (Description)	Warranty coverage	Qty.	No.	Part (Description)	Warranty coverage	Qty.
1	Patte avant – inférieure	1	2	10	Charnière droite du couvercle, longue	1	1
2	Patte arrière – inférieure	1	2	11	Charnière gauche du couvercle, longue	1	1
3	Foyer avec assemblage de pieds	1	1	12	Charnière droite du couvercle, courte	1	1
4	Plaque de support de patte	1	1	13	Charnière gauche du couvercle, courte	1	1
5	Support de grille – A	1	2	14	Plateau à charbon de bois	1	1
6	Support de grille – B	1	2	15	Grille de cuisson	1	1
7	Couvercle	1	1		Manuel		1
8	Poignée pour couvercle	1	1		Package matériel		1
9	Clapet d'évacuation	1	1				

Lista de partes

No.	Parte (Descripcion)	Cobertura de la garantía	Qty.	No.	Part (Description)	Cobertura de la garantía	Qty.
1	Pata delantera - inferior	1	2	10	Bisagra de la tapa, derecha-larga	1	1
2	Pata trasera - inferior	1	2	11	Bisagra de la tapa, izquierda-larga	1	1
3	Caja de fuego con conjunto de patas	1	1	12	Bisagra de la tapa, derecha-corta	1	1
4	Placa de soporte de tope de patas	1	1	13	Bisagra de la tapa, izquierda-corta	1	1
5	Soporte de soporte de rejilla de cocción-A	1	2	14	Bandeja para carbón	1	1
6	Soporte de soporte de rejilla de cocción-B	1	2	15	Rejilla de cocción	1	1
7	Tapa	1	1		Manual		1
8	Manija de la tapa	1	1		Paquete de componentes		1
9	Conjunto de compuerta de escape de la tapa	1	1				

Lighting Instructions

Before use, ensure:

1. All packaging has been removed.
2. Legs stand securely.
3. The charcoal grill and cooking grid are flat and resting in the proper position.
4. The charcoal pan is in place.
5. Vents can be turned smoothly.

 **READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.**

Preparing the charcoal grill for lighting:

1. Open the hood and all the vents. Charcoal requires oxygen to burn, so be sure that nothing clogs the vents.
2. Remove the cooking grid and clear ashes or chunks of old charcoal from the bottom. Dispose of any ashes in the charcoal pan.
3. Ensure the charcoal pan is in place before cooking.

WARNING

Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high-grade plain charcoal or charcoal wood mixture. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product.

Charcoal Lighting instructions:

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill. Do not exceed the recommended charcoal amount.

If you choose to use charcoal lighting fluid, **ONLY** use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. **DO NOT use lighter fluid, an electric fire starter, solid or liquid starters for instant light briquettes.**

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, FOLLOW THE MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS FOR LIGHTING, THEN PROCEED TO STEP 4.

1. Start with 2 lb (1 kg) of charcoal. **DO NOT USE LUMP CHARCOAL. IT BURNS MUCH HOTTER THAN BRIQUETTES AND COULD DAMAGE YOUR GRILL.** Place the charcoal in center of the charcoal pan.
2. With lid removed, saturate charcoal with lighting fluid. Wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.
3. Carefully light charcoal with a match or long reach lighter and allow to burn uncovered.

WARNING

Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid (approximately 20-30 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

4. Using long-handled tongs and oven mitts/gloves, spread the charcoal out over the charcoal pan, leaving about half an inch of space between each piece of charcoal to avoid flare-ups and produce more heat for grilling.
5. Place cooking grid on grill support lips.
6. Place food on cooking grid and close grill lid. By closing the front air ventilation, the burning intensity is slowed. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.
7. Allow grill to cool completely, then follow instructions in the "Proper Care & Maintenance" section of this manual.

WARNING

DO NOT attempt to remove charcoal pan while drawer contains hot coals.

WARNING

In the event of a grease fire or flame-up, close the hood and all vents for at least one minute to stop the flame-up. Do not use water or any other liquid.

Operating and Cooking Instructions

Add Charcoal/Wood During Cooking

Additional charcoal and/or wood may be required to maintain or increase cooking temperature.

1. Stand back and carefully open grill lid. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.

WARNING

Always wear protective gloves or oven mitts when removing the cooking grid. Do not set hot cooking grid on surfaces that will melt or scorch.

2. Stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on hot coals. Use cooking tongs to add charcoal or wood to charcoal pan, being careful not to stir-up ashes and sparks. If necessary, use your charcoal chimney starter to light additional charcoal or wood and add to the existing fire.

WARNING

Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

3. When the charcoal is burning strong again, wear oven mitts/gloves and carefully return cooking grid on grill support lips.

Indirect Cooking.

When roasting large pieces of meat on the grill, use a pan to go on top of the charcoal pan and encircle it with charcoal. Ensure the pan is slightly larger than the meat (about 1 inch / 2.5 cm all around) to effectively catch drippings and place it directly beneath the meat. Indirect cooking typically involves longer cooking times.

Grid Adjustments.

The charcoal grid can be raised or lowered to adjust the cooking heat. Wear protective gloves or oven mitts when handling the cooking grid.

For SLOWER cooking, shift the cooking grid towards the rear and into the upper grid bracket slots.

For FASTER cooking, shift the cooking grid toward the front and into the lower grid bracket slots.

Ventilation Adjustments

The hood and bowl vents can be adjusted to add more heat. For the most heat, leave the hood and bowl vents open. To lower the heat, close the vents partially.

Smoking:.

For a medium hot fire and true smoky flavor, add soaked wood chips from nut or fruit trees to the charcoal when ready to cook. Soak the chips in water overnight so they will not burn when you put them on the charcoal. Raise the cooking grid to the highest position. Partially close the bowl vent, and fully close the hood vent. This will allow airflow but trap the smoke around the food for a longer period. Continue to add wood chips as the meat cooks to maintain the appropriate amount of smoke. Smoking is a slow process; allow plenty of time to cook.

After-Use Safety

WARNING:

- ◆ Always allow grill and all components to cool completely before handling.
- ◆ Never leave coals and ashes in grill unattended. Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.
- ◆ Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- ◆ Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- ◆ With a garden hose, completely wet surface beneath and around the grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- ◆ Cover and store grill in a protected area away from children and pets.

Consignes d'allumage

Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que:

1. Tous les emballages ont été enlevés.
2. Les pattes sont solides.
3. Le barbecue et la grille de cuisson sont plats et reposent dans la bonne position.
4. Le plateau à charbon de bois est en place.
5. Les événements peuvent être tournés facilement.

 **LISEZ TOUTES LES
CONSIGNES DE SÉCURITÉ
AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL.**

Préparation du barbecue au charbon de bois pour l'allumage :

1. Ouvrez le couvercle et tous les événements. Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler, alors assurez-vous que rien n'obstrue les événements.
2. Retirez la grille de cuisson et éliminez les cendres ou les morceaux de vieux charbon de bois par le bas. Jetez toutes les cendres dans le plateau à charbon de bois.
3. Assurez-vous que le plateau à charbon de bois est en place avant la cuisson.

AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais de charbon de bois qui a été prétraité avec de l'essence à briquet. N'utilisez qu'un mélange de charbon de bois ordinaire ou de charbon de bois de haute qualité. Suivez tous les avertissements et instructions du fabricant concernant l'utilisation de leur produit.

Instructions d'allumage du charbon de bois :

REMARQUE: Pour prolonger la vie utile de votre gril, assurez-vous que le charbon ne touche pas les parois du gril.

Si vous choisissez d'utiliser de l'essence à briquet, utilisez **UNIQUEMENT** de l'essence à briquet approuvée pour allumer des briquettes de charbon de bois. **N'UTILISEZ PAS d'essence pour briquets, d'allume-feu électrique ou de cheminée d'allumage avec du charbon de bois qui s'enflamme instantanément.**

SI VOUS UTILISEZ UN DÉMARREUR DE CHEMINÉE AU CHARBON DE BOIS, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT POUR L'ALLUMAGE, PUIS PASSEZ À L'ÉTAPE 4.

1. Commencez avec 1 kg (2 1/2 lb) de briquettes de charbon de bois. **NE PAS UTILISER DE CHARBON DE BOIS EN BLOCS. LES CHARBONS DE BOIS EN BLOCS BRÛLENT À UNE TEMPÉRATURE BEAUCOUP PLUS ÉLEVÉE QUE LES BRIQUETTES ET POURRAIENT ENDOMMAGER VOTRE BARBECUE.** Placez les briquettes de charbon de bois au centre de chaque plateau à charbon de bois.
2. Retirez le couvercle et saturez le charbon de bois avec du liquide d'allumage. Patientez 2 à 3 minutes pour permettre à l'essence à briquet de pénétrer les briquettes de charbon de bois. Conservez l'essence à briquet en toute sécurité loin du barbecue.
3. Tenez-vous loin et allumez soigneusement le charbon de bois avec une allumette ou un briquet à longue portée et laissez brûler à découvert.

AVERTISSEMENT

L'essence à briquet doit être brûlée complètement avant de fermer le couvercle du barbecue (environ 20 à 30 minutes). Le non-respect de cette consigne pourrait piéger les fumées de l'essence à briquet dans le barbecue et pourrait provoquer un feu à inflammation instantanée ou une explosion une fois le couvercle ouvert.

4. À l'aide de pinces à long manche et de gants de barbecue, étalez le charbon de bois sur le plateau à charbon de bois, en laissant environ 1 cm (1/2 po) d'espace entre chaque morceau de charbon de bois pour éviter les montées de flammes et produire plus de chaleur pour les grillades.
5. Placez la grille de cuisson sur les lèvres de support du barbecue.
6. Placez les aliments sur les grilles de cuisson et fermez le couvercle du barbecue. Placez les aliments sur la grille de cuisson et fermez le couvercle du barbecue. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont bien cuits avant de les retirer du barbecue.
7. Laissez le barbecue refroidir complètement, puis suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien » dans ce guide.

AVERTISSEMENT

N'essayez **PAS** d'enlever le plateau à charbon de bois alors qu'il contient des charbons de bois chauds.

Consignes d'utilisation et de cuisson

Ajoutez du charbon de bois pendant la cuisson

Du charbon de bois supplémentaire peut être nécessaire pour maintenir ou augmenter la température de cuisson..

1. Tenez-vous un peu à distance et ouvrez le couvercle du barbecue avec précaution. Soyez prudent car les flammes peuvent exploser lorsque de l'air frais entre soudainement en contact avec le feu.

AVERTISSEMENT :

Portez toujours des gants de protection ou des mitaines de barbecue lorsque vous retirez la grille de cuisson. Ne placez pas la grille de cuisson chaude sur des surfaces susceptibles de fondre ou de brûler.

2. Tenez-vous à distance sécuritaire et utilisez de longues pinces pour barbecue pour enlever légèrement les cendres sur le charbon de bois ardent. Utilisez des pinces pour barbecue pour ajouter du charbon de bois et/ou du bois au plateau à charbon de bois, en veillant à ne pas remuer les cendres. Au besoin, utilisez votre cheminée d'allumage pour allumer des briquettes de charbon de bois/bois et ajoutez-les au feu existant.

AVERTISSEMENT :

N'ajoutez jamais d'essence à briquet à des briquettes de charbon de bois chaudes; le retour de flamme produit pourrait causer des blessures.

3. Lorsque le charbon de bois brûle à nouveau fortement, portez des mitaines/gants de barbecue et retournez soigneusement la grille de cuisson sur les lèvres de support du barbecue.

Cuisson indirecte

Lorsque vous rôtissez de gros morceaux de viande sur la grille, utilisez une deuxième poêle pour aller sur le dessus du plateau à charbon de bois et encerclez-la avec du charbon de bois. Assurez-vous que la poêle est légèrement plus grande que la viande (environ 2,5 cm/1 po tout autour) pour attraper efficacement les gouttes et placez-la directement sous la viande. La cuisson indirecte implique généralement des temps de cuisson plus longs.

Ajustements de la grille

La grille de cuisson peut être relevée ou abaissée pour ajuster la chaleur de cuisson. Portez des gants de protection ou des mitaines de barbecue lorsque vous manipulez la grille de cuisson.

Pour une cuisson PLUS LENTE, déplacez la grille de cuisson vers l'arrière et dans les fentes de support de grille supérieure.

Pour une cuisson PLUS RAPIDE, déplacez la grille de cuisson vers l'avant et dans les fentes de support de grille inférieure.

Ajustements de ventilation

Les événements du couvercle et du bol peuvent être ajustés pour ajouter plus de chaleur.

Pour le plus de chaleur, laissez les événements du couvercle et du bol ouverts.

Pour diminuer la chaleur, fermez partiellement les événements.

Fumage

Pour un feu moyennement chaud et une véritable saveur fumée, ajoutez des copeaux de bois d'arbres à noix ou de fruits au charbon de bois lorsque vous êtes prêt à cuire. Faites tremper les copeaux dans l'eau pendant la nuit pour qu'ils ne brûlent pas lorsque vous les mettez sur le charbon de bois. Relevez la grille de cuisson à la position la plus élevée. Fermez partiellement l'évent du bol et fermez complètement l'évent du couvercle. Cela permettra la circulation de l'air, mais piégera la fumée autour de la nourriture pendant une période plus longue. Continuez à ajouter des copeaux pendant la cuisson

AVERTISSEMENT :

En cas d'incendie de graisse ou de montée de flammes, fermez le couvercle et tous les événements pendant au moins une minute pour arrêter les montées de flammes. N'utilisez pas d'eau ou tout autre liquide. use water or any other liquid.

Consignes d'utilisation et de cuisson

Sécurité après usage

AVERTISSEMENT :

- ◆ Laissez toujours refroidir le gril et tout ses composants avant de les manipuler.
- ◆ Ne laissez jamais les braises et les cendres sans surveillance. Assurez-vous que les braises et les cendres soit complètement éteintes avant de les retirer.
- ◆ Avant que le gril puisse être laissé sans surveillance, les braises et cendres restent doivent être retirée du gril. Soyez prudent pour vous protéger ainsi que vos biens. Placez les braises et les cendres restantes dans un récipient en métal non-combustible et complètement saturé d'eau. Laissez reposer les braises et l'eau dans le récipient en métal 24 heures avant d'y jeter.
- ◆ Les braises et cendres éteintes devraient être placer à une distance sûre loin des structures et matériaux combustibles.
- ◆ À l'aide d'un tuyau d'arrosage, mouillez complètement la surface en-dessous et autour du gril pour éteindre toutes cendres ou braises tombées pendant la cuisson ou le processus de nettoyage.
- ◆ Couvrez et rangez le gril dans un endroit protégé loin des enfants et des animaux domestiques.

Instrucciones de Encendido

Antes de usar, asegúrese de lo siguiente:

1. Se ha quitado todo el embalaje.
2. Las patas están firmes.
3. La parrilla de carbón y la rejilla para cocinar están planas y en la posición correcta.
4. La bandeja de carbón está en su lugar.
5. Las rejillas de ventilación se pueden girar sin problemas.

⚠ LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE OPERAR SU PARRILLA.

Preparar la parrilla de carbón para encenderla:

1. Abra la tapa y todas las ventilaciones. El carbón necesita oxígeno para arder, así que asegúrese de que nada obstruya los respiraderos.
2. Retire la rejilla para cocinar y limpie las cenizas o los trozos de carbón viejo de la parte inferior. Deseche las cenizas en el recipiente para carbón.
3. Asegúrese de que el recipiente para carbón esté en su lugar antes de cocinar.

⚠ ADVERTENCIA:

Nunca utilice carbón que haya sido pretratado con fluido para encendedores. Utilice sólo carbón de alto grado o una mezcla de carbón y madera. Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante en relación con el uso de su producto.

Instrucciones de Encendido

NOTA: Para prolongar la duración de su parrilla, no permita que los carbones y madera calientes toquen las paredes de la parrilla.

Si decide utilizar fluido para encender el carbón, utilice SOLO fluido para encender carbón aprobado para encender carbón. No utilice gasolina, kerosén, alcohol u otros materiales inflamables para encender carbón. NO use líquido encendedor, un encendedor eléctrico, ni iniciadores sólidos o líquidos para briquetas de encendido instantáneo.

SI ESTÁ UTILIZANDO UN INICIADOR DE CARBÓN EN CHIMENEA, VAYA AL PASO 4

⚠ ADVERTENCIA

En caso de incendio o de que se produzca una llama por grasa, cierre la campana y todas las rejillas de ventilación durante al menos un minuto para detener la llama. No utilice agua ni ningún otro líquido.

1. Comience con 2 libras (1 kg) de carbón. NO USE CARBÓN EN TROZOS. QUEMA MUCHO MÁS CALIENTE QUE LAS BRIQUETAS Y PODRÍA DAÑAR SU PARRILLA. Coloque el carbón en el centro de la bandeja de carbón.

2. Con la tapa de la parrilla abierta, sature el carbón con fluido para encendido. Espere 2 a 3 minutos para permitir que el fluido de encendido se embeba dentro del carbón. Almacene de forma segura el fluido para encender carbón lejos de la parrilla.

3. Aléjese y encienda cuidadosamente el carbón con un fósforo o un encendedor de largo alcance y deje que arda sin cubrir.

⚠ ADVERTENCIA:

Debe permitirse que el fluido para encender carbón se queme completamente antes de cerrar la tapa de la parrilla (aproximadamente 20-30 minutos). Dejar de hacer esto podría atrapar vapores del fluido para encender carbón en la parrilla, lo que podría dar como resultado un flamazo o explosión cuando se abre la tapa.

4. Usando pinzas de mango largo y guantes de cocina, esparza el carbón sobre la bandeja de carbón, dejando aproximadamente media pulgada de espacio entre cada trozo de carbón para evitar llamaradas y producir más calor para asar.

5. Coloque la parrilla de cocción sobre los soportes para la parrilla. Utilice la bandeja de carbón al nivel de cocción deseado.

6. Coloque los alimentos en la parrilla y cierra la tapa de la parrilla. Cerrar más la ventilación de aire frontal, disminuye la intensidad de quemado. Utilice siempre un termómetro de carne para asegurarse de que la comida esté totalmente cocida antes de retirarla de la parrilla.

7. Siempre permita que la parrilla se enfríe completamente y siga luego las instrucciones en la sección "Seguridad después del uso" y "Cuidado y mantenimiento apropiados" de este manual.

⚠ ADVERTENCIA:

NO intente retirar la bandeja de carbon mientras esta contiene carbón caliente.

Instrucciones de Operación y Cocción

Cómo colocar las briquetas de carbón/madera mientras cocina

Es posible que necesite más briquetas de carbón/madera para mantener o aumentar la temperatura de cocción.

1. Aléjese y abra cuidadosamente la tapa de la parrilla. Tenga cuidado, ya que las llamas pueden aumentar de tamaño cuando el aire fresco entra súbitamente en contacto con el fuego.



ADVERTENCIA:

Utilice guantes protectores o guantes para horno al ajustar la altura de la parrilla de cocción o la bandeja de carbón. No coloque la rejilla de cocción caliente sobre superficies que puedan derretirse o quemarse.

2. Retírese a una distancia segura y utilice pinzas de cocción largas para retirar con cuidado la ceniza de los carbones calientes. Utilice pinzas de cocción para añadir carbón y/o madera a la bandeja de carbón, teniendo cuidado de no hacer saltar cenizas y chispas. Si es necesario, utilice su iniciador de carbón en chimenea para encender carbón y/o madera adicional y añadirlo al fuego existente.



ADVERTENCIA:

Nunca añada fluido para encender carbón a carbones calientes o tibios, ya que podría ocurrir un flamazo que causaría quemaduras severas.

3. Cuando el carbón se esté quemando fuertemente de nuevo, utilice mitones o guantes para horno y vuelva a colocar cuidadosamente la bandeja de carbón en el nivel de cocción deseado.

Cocción Indirecta.

Al asar piezas grandes de carne en la parrilla, use una bandeja que vaya sobre la bandeja de carbón y circúndela con carbón. Asegúrese de que la bandeja sea un poco más grande que la carne (aproximadamente una pulgada alrededor) para capturar eficazmente los jugos, y colóquela directamente debajo de la carne. La cocción indirecta generalmente implica tiempos de cocción más largos.

Ajustes de la Rejilla.

La rejilla de carbón se puede elevar o bajar para ajustar el calor de cocción. Use guantes de protección o manoplas al manipular la rejilla de cocción. Para una cocción más LENTA, desplace la rejilla de cocción hacia la parte trasera y en las ranuras de la rejilla superior. Para una cocción más RÁPIDA, desplace la rejilla de cocción hacia la parte delantera y en las ranuras de la rejilla inferior.

Ajustes de ventilación

Las ventilaciones de la tapa y del tazón se pueden ajustar para añadir más calor. Para obtener el máximo calor, mantenga las ventilaciones de la tapa y del tazón abiertas. Para bajar el calor, cierre las ventilaciones parcialmente.

Ahumado:

Para un fuego de calor medio y un verdadero sabor ahumado, añada virutas de madera empapadas de árboles frutales o nueces al carbón cuando esté listo para cocinar. Remoje las virutas en agua durante la noche para que no se quemen al colocarlas sobre el carbón. Eleve la rejilla de cocción a la posición más alta. Cierre parcialmente la ventilación del tazón y cierre completamente la ventilación de la tapa. Esto permitirá el flujo de aire pero atraparé el humo alrededor de la comida durante más tiempo. Continúe añadiendo virutas de madera a medida que la carne se cocina para mantener la cantidad adecuada de humo. Ahumar es un proceso lento; permita suficiente tiempo para cocinar.

Seguridad después del uso



ADVERTENCIA:

- ◆ Siempre permita que la parrilla y todos sus componentes se enfríen completamente antes de manipularlos.
- ◆ Nunca deje carbones ni cenizas en la parrilla sin atención. Asegúrese de que el carbón y las cenizas se han extinguido completamente antes de retirarlos.
- ◆ Antes de dejar la parrilla sin atención, deben removerse de la parrilla los carbones y cenizas restantes. Tenga cuidado de protegerse a sí mismo y a la propiedad. Coloque los carbones y cenizas restantes en un contenedor metálico no combustible y satúrelos completamente con agua. Permita que los carbones y el agua permanezcan en el contenedor metálico por 24 horas antes de desecharlos.
- ◆ Los carbones y cenizas extinguidos deben colocarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- ◆ Con una manguera de jardín moje completamente la superficie por debajo y alrededor de la parrilla para extinguir cualquier ceniza, carbón o brasa que pudiese haber caído durante la cocción, o durante el proceso de limpieza.
- ◆ Cubra y almacene la parrilla en un área protegida, lejos de niños y mascotas.

Proper Care & Maintenance

- ♦ To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cleaned and covered at all times when not in use.
- ♦ Wash cooking grill and charcoal grate with hot, soapy water, rinse well and dry.
- ♦ Clean inside and outside of grill by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting. Do not coat charcoal tray or charcoal pan.
- ♦ If rust appears on the exterior surface of your grill, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth, Touch-up with a good quality high-temperature resistant paint.
- ♦ Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

Nettoyage et Entretien Appropriés

- ♦ Pour protéger le gril de la rouille, l'unité doit être nettoyée soigneusement et couverte à tout moment quand il n'est pas utilisé.
- ♦ Lavez la grille de cuisson et la grille de charbon à l'eau chaude savonnée, rincez bien et séchez.
- ♦ Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du gril en essuyant avec un linge humide. Appliquez une fine couche d'huile végétale ou d'huile végétale en aérosol sur la surface intérieure afin d'éviter la rouille. Ne couvrez pas le plateau à charbon ou le plateau de cendres à charbon.
- ♦ Si la rouille apparaît sur la surface extérieure du gril, nettoyez et frottez la zone affectée avec de la laine de verre ou une toile émeri fine. Retouchez avec une peinture résistante aux températures élevées de bonne qualité.
- ♦ Ne jamais peindre la surface intérieure. Les endroits rouillés à l'intérieur peuvent être frottés, nettoyés et recouverts d'une fine couche d'huile végétale ou d'huile végétale en aérosol.

Cuidado y mantenimiento apropiados

- ♦ Para proteger su parrilla de la oxidación excesiva, la unidad debe limpiarse adecuadamente y cubrirse en todo momento cuando no está en uso.
- ♦ Lave la parrilla de cocción y la bandeja de carbón con agua caliente, jabonosa, enjuague bien y seque.
- ♦ Limpie el interior y el exterior de la parrilla, limpiándola con un trapo húmedo. Aplique una capa ligera de aceite vegetal o atomice aceite vegetal en la superficie interior para evitar la oxidación. No cubra la bandeja de carbón ni la bandeja para la ceniza.
- ♦ Si aparece óxido en la superficie exterior de su parrilla, limpie y frote el área afectada con lana de acero o con papel de lija fina y retoque con pintura resistente a altas temperaturas de buena calidad.
- ♦ Nunca aplique pintura a la superficie interior. Los puntos de óxido en la superficie interior pueden frotarse, limpiarse y cubrirse ligeramente con aceite vegetal o con aceite vegetal en aerosol para minimizar la oxidación.

Ordering Parts

HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To make sure you obtain the correct replacement part (s) for your gas grill, please refer to the parts list on page 20. The following information is required to assure getting the correct part. Please note the shipping cost for the delivery of any replacement parts will be at your cost.

- Gas grills model number (see data sticker on grill).
- Part number of replacement part needed.
- Description of replacement part needed.
- Quantity of parts needed.

To obtain replacement parts, contact **our customer service hotline U.S.A: 1-855-634-2627.**

IMPORTANT

Use only factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.

Keep this assembly and operating instruction manual for convenient referral, and for replacement parts ordering.

Commande de pièces

COMMENT PASSER UNE COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour garantir que les pièces de remplacement convenant à votre gril à gaz seront envoyées, veuillez consulter les numéros de pièces sur les page 20. Les informations suivantes sont requises pour assurer que la pièce envoyée est correcte. Prière de remarquer que les frais de livraison des pièces de rechange sont à votre charge.

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

Pour obtenir des pièces de rechange, **contactez notre service clientèle au 1-855-634-2627.**

IMPORTANT

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

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

Ordenar repuestos

CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para asegurarse de que recibe el / los repuesto(s) adecuado(s) para su parrilla a gas, consulte la lista de partes en la página 21. Es necesaria la siguiente información para asegurarse que obtenga el repuesto correcto. Tenga en cuenta que el costo de envío para la entrega de piezas de repuesto corre por su cuenta.

- Número de modelo de las parrillas a gas (ver la etiqueta de información en la parrilla).
- Es necesario saber el número de repuesto de la pieza solicitada.
- Es necesario hacer una descripción del repuesto que se necesita.
- Cantidad de partes que necesita.

Para obtener piezas de repuesto, comuníquese con la línea del **Servicio de Atención al Cliente Estados Unidos: 1-855-634-2627.**

IMPORTANTE

Sólo utilice repuestos autorizados de fábrica. Puede ser peligroso que utilice repuestos no autorizados de fábrica. Esto también dejará sin validez su garantía.

Conserve este manual de armado e instrucciones de uso para consultas futuras y para ordenar repuestos.

Limited Warranty

LIMITED WARRANTY (Model # 810-0076)

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model #810-0076) 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 that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

•ALL PARTS: 1 year *LIMITED* warranty (Includes, but not limited to frame, housing, cart, control panel) **Does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, or rust.*

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts which 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 only, 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 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.

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 misuse of product..
- 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, 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 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 state to state.

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

**Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood PI
Chino, CA 91710**

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling U.S.A:1-855-634-2627

Garantie limitée

Nexgrill garantit à l'acheteur-consommateur d'origine uniquement que ce produit (*Modèle n° 810-0076*) est exempt de défaut de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et dans des conditions d'utilisation normales et raisonnables au domicile pendant les périodes indiquées ci-dessous à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit de demander une photo comme preuve du dommage ou de renvoyer les pièces défectueuses, tout frais d'expédition par voie postale ou transport prépayé par le consommateur, à titre de révision et d'inspection.

Toutes les pièces : Garantie LIMITÉE de 1 an

* Ne couvre pas l'écaillage, les éraflures, les fissures, la corrosion de la surface ou la rouille .

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

ÉLÉMENTS QUE LE FABRICANT NE REMBOURSE PAS :

Interventions pour réparation à votre domicile.

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

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

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

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

Prise en charge et livraison de votre produit.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nexgrill's Customer Relations
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710 U.S.A.

Pour toute assistance concernant un retour de marchandises, des questions d'ordre général et des problèmes de dépannage, veuillez contacter le U.S.A: 1-855-634-2627.

Garantía Limitada

Nexgrill garantiza al consumidor/comprador original sólo que este producto (*Modelo N° 810-0076*) no debe tener defectos de fábrica ni de materiales luego de su correcto armado y bajo un uso doméstico normal y razonable durante el período indicado a continuación y a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho a solicitar pruebas fotográficas del daño, o la devolución de las partes defectuosas, para llevar a cabo una revisión y examen. El consumidor deberá enfrentar los gastos de envío y/o flete.

Todas las partes: 1 año de garantía LIMITADA

* No cubre raspados, rayones, corrosión en la superficie agrietada, u óxido

Luego de que el cliente presente pruebas de la compra, tal como se lo establece en la presente, el Fabricante reparará o reemplazará las partes que presenten defectos durante el período de garantía aplicable. No debe cobrarse al cliente por las partes solicitadas para realizar la reparación o el cambio excepto los gastos de envío en tanto el comprador se encuentre dentro del período de garantía a partir de la fecha original de compra. El consumidor/comprador original se hará cargo de todos los gastos de envío de las partes reemplazadas según los términos de la presente garantía limitada. La presente garantía limitada sólo es aplicable dentro de los Estados Unidos de América, sólo está disponible para el dueño original del producto y *no es transferible*. El fabricante solicitará prueba razonable de su fecha de compra. Por lo tanto, debe conservar su recibo de compra y/o factura. En caso de que le hayan regalado esta unidad, solicite a quien se la regaló que envíe la factura por usted a la dirección que aparece a continuación. Las partes defectuosas o faltantes a esta garantía limitada no serán reemplazadas sin la debida inscripción o prueba de compra. Esta garantía limitada sólo es aplicable al funcionamiento del producto y no cubre cuestiones estéticas tales como rayones, bollos, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y químicos o cualquier otra herramienta utilizada para armar o instalar la unidad, óxido en la superficie, o decoloración en las superficies. El óxido en la superficie, la corrosión, o el raspado de la pintura sobre las partes de metal no afectan la integridad de la estructura de este producto y por lo tanto, no se consideran como defectos de fábrica o de materiales y no están cubiertos por esta garantía. Esta garantía limitada no le reembolsará los costos de ningún inconveniente, alimento, lesión personal o daño a la propiedad. En caso de no estar disponible un repuesto original, se le enviará uno similar. Usted será responsable de todos los gastos de envío de las partes reemplazadas según los términos de la presente garantía limitada.

ARTÍCULOS POR LOS CUALES NO PAGARÁ EL FABRICANTE:

Llamadas de servicio a su hogar

Reparaciones cuando utilice el producto con otra finalidad que no sea el uso normal en casas de familia o residencias.

Daños que resulten de accidentes, alteraciones, mal uso, falta de mantenimiento / limpieza, abuso, incendio, inundaciones, casos fortuitos, instalación incorrecta, e instalación que no cumple con los códigos de electricidad o plomería o el uso de productos no autorizados por el fabricante.

Cualquier pérdida de alimentos ocasionada por fallas en los productos.

Repuestos o costos de reparación de unidades que se utilizan fuera de los Estados Unidos de América o de Canadá.

Recogido y entrega del producto.

Facturas de envío o facturas de revelado de fotos por las fotos que se enviaron como prueba.

Reparaciones de partes o sistemas que surgieran como consecuencia de la realización de modificaciones no autorizadas al producto.

Extracción y/o reinstalación del producto.

Costo de envío, estándar o urgente, de la garantía/no-garantía y repuestos.

RENUNCIA A LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS: LIMITACIÓN DE ACCIONES Y RECURSOS LEGALES

La reparación o el cambio de partes defectuosas es la única acción legal que puede ejercer según los términos de la presente garantía limitada. El Fabricante no se responsabilizará de ningún daño consecuente o incidental que surja del incumplimiento ya sea de esta garantía limitada o de cualquier garantía aplicable implícita, o de ninguna falla o daño que surjan como consecuencia de hechos fortuitos, cuidado y mantenimiento indebidos, incendio provocado por grasa, accidente, alteración, cambio de partes que realice otra persona que no sea el Fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, ambientes hostiles (clima inclemente, actos de la naturaleza, manipulación de animales), instalación indebida o instalación que no cumpla con los códigos locales o con las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA QUE OTORGA EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN DE USO O DESCRIPCIÓN DONDE SEA QUE APAREZCAN, EXCEPTO HASTA EL PUNTO INDICADO EN LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN IMPLÍCITA DE LA GARANTÍA QUE SURJA DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O ADECUACIÓN PARA UN DETERMINADO USO O PROPÓSITO, TENDRÁ LA MISMA DURACIÓN LIMITADA QUE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA.

Ningún proveedor ni el establecimiento de venta que comercialice este producto tiene derecho a ofrecer garantías adicionales o a prometer otras acciones legales posibles además de o contrarias a las establecidas con anterioridad. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no debe superar el precio de compra documentado del producto que abonó el consumidor original. Esta garantía solo es aplicable a las unidades adquiridas en un minorista o en un mercado de reventa. NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes. Por lo tanto, algunas de las limitaciones y exclusiones antes mencionadas pueden no ser aplicables a su caso en particular. La presente garantía limitada le otorga derechos legales específicos tal como aquí se estipula. También puede gozar de otros derechos que varían en los diversos estados.

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 al U.S.A: 1-855-634-2627

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

MAKE YOUR EXPERIENCE

EVEN BETTER

To register your product, simply
visit www.megamaster.com

Once done, you'll enjoy access to
benefits that will make your experience
with Megamaster and its incredible
range of products even better.



RENDEZ VOTRE EXPÉRIENCE

ENCORE MEILLEURE

Pour enregistrer votre produit, il vous suffit de
visiter www.megamaster.com

Une fois fait, vous bénéficierez d'un accès
à des avantages qui rendront votre
expérience avec Megamaster et sa
gamme incroyable de produits encore
meilleure.



HAGA SU EXPERIENCIA

AÚN MEJOR

Para registrar su producto,
visite www.megamaster.com

Una vez hecho esto, disfrutará de acceso
a los beneficios que harán que su
experiencia con Megamaster y su
increíble gama de productos sea
aún mejor.

